

(世界日報: 2003 年 4 月 3 日 撰文、攝影:盧師惟)

人類學家談中國菜的變遷



吳燕和（左）與張展鴻都是深入研究飲食與社會文化的人類學家。（盧師惟攝）



在香港長大的馬麥克，計畫寫作一本有關中葡餐的食譜。
（盧師惟攝）

中國菜是否走到全世界都一樣？問問人類學家便知道。

人類學家的工作就是研究人類的行為，並把研究的結果寫成報告，集結成冊，讓人類能夠認識自己的行為。在偶然的機會裡，與三位專研飲食文化的人類學家做了一次有趣的訪談，聽人類學家談「飲食文化」，並拜讀他們的作品，對於「吃」這門學問，有了不同的看法。

這三位背景同的人類學家曾在台灣、香港、美國，以及其他國家從事研究，對「飲食文化」有獨到和專精的研究。其中，吳燕和教授是台灣人，在世界各地研究人類學 20 年後，到香港出任香港中文大學人類學系系主任，協助擴大香港中大人類學的研究。他目前已經退休，與妻子王維蘭定居夏威夷檀香山，仍致力於寫作，出版多本著作。吳教授還是台北中央研究院民族學研究所兼任研究員。

張展鴻教授是新一代人類學家，在香港出生長大，在日本取得博士學位，現任香港中文大學教授。艾力克·馬麥克博士目前在舊金山市工務局擔任公關傳播辦公室主任及發言人，他曾在雪梨、柏克萊，以及舊金山多所大學教授人類學。

吳燕和與張展鴻去年共同編纂了一本英文書「中國菜的全球化」(The Globalization of Chinese Food)，由英國一家出版商和夏威夷大學共同出版。主要內容是介紹中國菜如何流傳到世界不同角落，以及中國菜在漂洋過海後，如何因為當地的生活方式以及社會品味的不同而有所改變。

飲食反映社會文化

「飲食文化」其實是一個非常普遍的詞彙，字面解釋就是與吃喝有關的文化。但是，對於人類學家而言，「飲食文化」的學問就深入多了，而且也絕不像看表面一樣的簡單。

根據吳燕和的解釋，人類學家和一般人看飲食文化最大的不同在於，一般人看飲食文化注重的是口感和味覺，而人類學家看飲食文化所注重的則是飲食文化和食物本身如何反映文化、社會，以及經濟的變遷。

他說，一般人到一家餐廳吃飯，大概都會對於這家餐廳賣什麼口味的菜式有點了解，廣東菜、法國菜，或是義大利菜等。對大多數人而言，他們所關心的是這家餐廳的菜好不好吃，味道怎麼樣，或是有什麼特別的地方。但是，他說，對人類學家而言，食物好吃與否，味道怎樣，他們並不感興趣，對他們來說，食物與文化、社會的改變有極大的關係，因為「從你吃的東西，可以看出你的背景」。

舉例來說，張展鴻就曾經針對香港飲食文化的改變做過一番研究，這篇研究論文也收錄在「中國菜的全球化」這本書中。在這篇「變遷社會的飲食文化－香港」(Food and Cuisine in a Changing Society: Hong Kong) 文章裡，張教授並沒有探討香港菜隨著時間和時代的變遷在口味和菜式上的改變，而是鑽研香港人的飲食習慣，在 1945 年至 1952 年間的大陸移民潮之後，受到何種影響。

他指出，香港人的飲食習慣在 1945 後逐漸開始改變，主要是因為 1945 年至 1952 年之間，許多大陸人因為動亂移民到香港，這些大陸新移民的飲食文化和習慣，對香港本地的飲食習慣與文化，造成了相當大的影響和衝擊。

他以客家菜為例，1940 年尾至 1950 年初，許多客家人移居至香港，他們同時也將客家菜帶進香港。張教授說，客家菜之所以能夠被香港人接受，主要有兩個原因，第一是因為客家菜以配飯為主，是南方人吃飯的主流；再者，客家菜雖然也是南方菜，但其味道和配料與廣東菜非常不一樣，客家菜愛用的沙薑、梅菜和紅糟，都是一般廣東菜沒有的。客家菜逐漸融入香港社會，也漸漸成為香港廣東菜的一元，比方說，現在香港粵菜中十分普遍並且受歡迎的「梅菜扣肉」，以及「炸大腸」等，其實都是源於客家菜，但是在經過文化的融合後，這些菜已經成為粵菜了，大家幾乎遺忘了它的客家淵源。

移民創造港式粵菜

香港在 1997 年回歸中國大陸之後，也形成另一波新的大陸移民潮，不過，根據吳教授的觀察，早期的大陸移民來香港時，香港還是一個又小又沒開發的城市，當時來自大陸的移民將一些新的技術和資源帶進香港，而那些是當時香港所沒有的；最新一批的香港大陸移民潮，來到香港後很快融入香港的環境，在飲食文化方面，其影響力並不是太明顯。

中國菜的全球化有其地域性的不同。中國菜漂洋過海到西方，其作料、原料和配料，都可能因為當地國家和地方的不同，為了求取材方便，而有所更改。不過，即使香港和台灣相隔這麼近，粵菜到了台灣，也都「入鄉隨俗」，做出改變；至於台菜外銷至香港，為了因應當地人口味而所做的調整，則更是在所難免。

清粥小菜也登大堂

吳燕和在他的文章「台灣的粵菜，香港的台菜」中就提到，香港在九〇年以前，並沒有一間專門提供「台菜」的餐廳，不過，九〇年開始，台菜隨著台灣觀光客增加的緣故，而開始流行。「台菜」在香港伊始的時代背景，主要是因為增加了許多途經香港，轉機返回大陸探親的台胞，為了提供大陸探親人士吃得較慣的食物，台菜才進入香港。除此之外，九〇年代開始，台籍的政治人物在台灣政壇佔了重要分量，台灣本土菜的地位也水漲船高，「清粥小菜」也可登大雅之堂，由於台菜在台灣地位提升，香港引進台菜後，其定位也有所不同。

吳教授指出，1993 年，香港九龍地區開了一間裝潢富麗堂皇的台菜餐廳，生意十分興隆。餐廳了服務小姐都穿上了帶有台灣原住民阿美族風味的服裝，上了二樓，立刻可以看見一個台灣風味十足的麵攤子。不過，為了迎合香港本地客人的口味，這個麵攤子所賣的麵則不免包括港式的海鮮麵，而非百分之百的台式風味。

他說，香港的台菜在九〇年代中期，開始流行起「泡沫奶茶」，這也是受到台灣本土流行文化的影響，泡沫奶茶隨著在台的大肆流行，近鄰香港也很快感受到這股流行風，因此九〇年代中期後，台灣的「泡沫紅茶」成為在港最受歡迎的台式飲食之一。

粵菜在台灣歷史就比較久遠，而且其地位也屬上乘。吳教授在文中提到，早期的港式飲茶，曾經在台灣掀起一波熱潮。七〇年代的台灣人，尤其是台北人，想要打牙祭，吃點好味道的港式點心，就一定要到「紅寶石港式飲茶」或「龍鳳茶樓」吃由香港師傅親手烹調的可口點心。港式飲茶在台風行數十年，不過，另

一種香港飲食文化的產物「茶餐廳」，則在九七香港回歸以前開始打進台灣市場，這批因為擔心九七後遺症而跑到台灣避難的香港人，從那時後開始，將「茶餐廳」引進了台灣。與精緻點心不同的是，「茶餐廳」口味和價錢都大眾化，很快地就成為台灣港式飲食文化的新主流。

歷史、文化和時代的改變，對於人類學家眼中的「飲食文化」的變化，是相當重要的因素。台菜於香港，茶餐廳於台灣，都是因為歷史、文化和時代改變，而產生的新飲食文化。

中國菜與族群互動

談到與吳燕和合作這本書的起源時，張展鴻表示，當初他們想寫的是香港的飲食文化在 1997 年回歸大陸後，有什麼樣的變化，並再重新為香港飲食尋找一個新的文化定位。不過，經過一番研究之後，他們發現，介於香港、澳門和大陸之間的文化藩籬，已經愈來愈不明顯。張教授說，這個主題的內容豐富，足以出一本專書來探討，而他和吳燕和教授在這本書裡主要是討論中國菜與移民、貿易、族群互動，以及其他有趣議題的關係。

吳燕和曾就新幾內亞和夏威夷的中國菜飲食文化做過研究。他說，1970 年代，當他和妻子初到新幾內亞時，當時當地只有幾千名華裔居民，大都是第二代的移民，在島上出生，他們在家的飲食習慣，還是遵循他們祖父母所留下來的傳統，並且仍然深受著廣東鄉下文化的影響。他說，1971 年時他第一次到新幾內亞的中國餐廳進餐，當地所謂的「中國菜」令他不敢恭維，不但口味奇特，而且幾乎與「標準」的中國菜有一段相當大的距離。這個結合新幾內亞當地飲食文化特色的「中國餐館」，比起舊金山、雪梨，甚至檀香山的中國餐館，簡直是天壤之別。

對夏威夷的中國菜，目前定居檀香山的吳燕和教授有較高的評價。他說，華人早在二百年前就已經在夏威夷落腳，但是極為少數，真正大批華人移民到夏威夷的時候，是在 19 世紀中葉。他說，從夏威夷中國餐館和飲食文化的轉變，可以看出夏威夷華裔社區種族文化和語言族群的變遷。

吳教授指出，19 世紀末，夏威夷的華人以來自廣東香山（後稱中山）的移民為主，大部分的中國餐館都是集中在檀香山華埠的一條街上，1960 年代以前，此間大部分的中國餐館都是以賣中山家鄉口味和四邑的菜色為主，而由美國華人所發明的中國菜「雜碎」，也成了大多數餐館命名的主題。

雜碎融合各地方菜

「雜碎」是美國的華人將多種中國菜混和在一起，所創造出一種新的中國菜式，這類的中國菜在夏威夷的中國餐館一直是居主流地位，但是到了 1960 年代後，來自香港、台灣和韓國的大批華裔移民進佔夏威夷，改變了有幾十年傳統的中國菜，引進了新的口味和菜式，夏威夷喜愛中國菜的人終於有機會可以嚐到除了廣東菜以外的其他種類的中國菜了。六〇年代以後，夏威夷開始有了江浙菜、四川菜、湖南菜、北京菜和客家菜等，而自八〇年代開始，港式飲茶、越南菜和泰國菜也開始在夏威夷流行起來。

吳教授表示，這一本著作中討論到夏威夷的中國菜，但對於舊金山、洛杉磯和紐約這些美國華人聚居大城的中國菜卻沒有著墨太多。他說，未來將在海外華人和中國菜這方面多做研究，包括華僑發展與飲食文化的歷史等。

張展鴻也計畫在這方面加強鑽研，但內容將偏向於結果而不是推論。他說，傳統的中國食物產品必須面對各種壓力，例如土地發展、保存、污染、時代改變，以及來自中國大陸的競爭等，他的下一個研究計畫是關於香港內陸養殖業所對的各種壓力。

兩學者寫親身經歷

吳燕和下一個出書計畫，是跟另一位人類學家艾力克·馬麥克合作。這本書與飲食文化沒有太大關係，而是跟他們自己的一生有相當重要的關聯，是有關「兩個專門研究別人的人的故事」。

馬麥克與吳燕和初相識在 1960 年底和 1970 年初，當時馬麥克與吳的妻子王維蘭在夏威夷大學攻讀人類學。過去 30 年來，馬麥克和吳燕和在研究和人生道路上有數次交集。他們兩個人曾經共同在新幾內亞從事研究，吳專注在研究 19 世紀末從中國廣東省到新幾內亞打工和從事貿易的華人歷史；馬麥克則研究在新幾內亞一個銅礦中工作的部落。

他們兩個人隨後各自發展，多年未曾見面。直到最近，馬麥克偶然獲知吳在從事飲食文化研究，兩人才又再度聯絡上。馬麥克在香港出生，他希望在今年 7 月從舊金山市政府退休以後，能夠回香港中大教書，並寫一本關於中葡餐的食譜。馬麥克的母親是中葡混血的澳門人。

馬麥克現在正與吳燕和合寫的這本書，是以人類學的角度，闡述他們兩個人類學家一生的經歷。馬麥克對吳燕和甚表推崇。他說，在學術研究方面，吳燕和一直都比他先進和敏銳。馬麥克尊稱吳燕和是他的「精神導師」，因為當他的人生在不停地轉向時，吳燕和卻仍然專注在人類學的研究上。他提到自己和吳燕和有諸多相同之處，例如，他們都曾研究不同族裔和少數族裔之間的互動。馬麥克和

吳燕和都曾研究虐待兒童的問題，探討不同文化中的兒童，肉體和情緒的受虐對其人格發展的影響。他們打算在這本新著中說明他們如何，以及為何會對這些議題產生興趣。

印度、中國、葡萄牙混血的馬麥克，是在英國殖民地的香港社會長大。他說，他在香港長大時，家對面的一小塊農田，是他和他的朋友們一起遊戲的地方，不過，現在這塊田早已不存在。在香港，摩登、現代化的高樓大廈早已取代了這些農地，他說，1940年至1950年間的英國殖民地時代的香港，已經消失地無影無蹤。

至於吳燕和，他是在台灣出生長大，而台灣在過去數十年中無論是在政治或社會上都有了相當大的改變。吳燕和的父親在日據時代推動台灣人文藝運動，後來變成二二八事變和白色恐怖被迫害的犧牲者。他說，他和馬麥克同時去新幾內亞做長期人類學田野調查，這本書將回憶當年在赤道蠻荒島國的辛苦和感觸。除此之外，他們兩個人也都曾在澳大利亞學術界待過幾年，後來回美教書，繼續太平洋亞洲的研究，同時應用人類學所學，參與政府行政工作。

用人類學角度說自己的故事

不過最重要的是，寫這本書是想深入剖析他們自己的一生。身為人類學家和社會科學家，他們每天都在研究別人的生活 and 生命；在這本書裡，他們打算將自己的一生拿到顯微鏡下來觀察和透視，先以「人本」的角度看自己，再以「人類學家」的角度解讀。所以他們將書的副標題訂為：「兩個專門研究別人的人的故事」。他們將用英文寫作，但會翻譯成中文，希望全世界的中國人都有機會讀到這本書。

吳燕和說，現在年輕一代的中國人都對學會計、商業管理和電腦比較有興趣。他希望年輕人在看完這本書後，能夠了解他們為什麼會進入人類學的領域、他們對人類學的熱愛，以及他們是多麼努力地去證明人類學的价值。

吳燕和與馬麥克目前正緊鑼密鼓地進行寫作，兩個人在各自寫出自己一生經歷的同時，也不斷地交換寫作的心得。不過，他們兩人的速度還是不及吳燕和夫人——人類學家王維蘭來得快，王女士已經搶先吳燕和及馬麥克一步，以中文出版了一本關於她自己一生的著作「田野·家書」，由台北唐山出版社發行。（盧師惟）