

# 也斯的跨文化飲食地圖

## ——以其詩作為研究核心\*

蕭欣浩\*\*

### 摘要

也斯（梁秉鈞）不同文類的著作當中，包含紛繁多樣的飲食元素，飲食背後的各種意義，均具研究價值。透過探析也斯與飲食相關的作品，可了解當中所表達的不同意涵。本文以也斯的詩作為研究範圍，嘗試從飲食的角度，探討食物與文化的多重關係，了解也斯對飲食的態度。

論文分成四部分，第一部分以青蠔與豆汁兒為例，探討世界文化的多樣性。第二部分講述跨越文化的種種困難，以瑞士雞翼與擂茶作引子，探討言語不通、文化誤讀所帶來的各種問題。第三部分講述人與文化的遷移，文中提到多倫多、新加坡等地，並以點心、海南雞飯等為例，展示移民離鄉背井的不同狀況與心態。第四部分主要以印尼、香港等地為例，以黃飯、鴛鴦等不同菜色，論說殖民地的不同面貌。

關鍵詞：也斯、飲食詩、遷移、殖民、跨文化

---

\* 本文曾發表於「第三屆國際青年學者中文文學與藝術研討會」，中興大學台灣文學研究所，2010年5月11日至12日。

\*\* 香港嶺南大學中文系博士生（amesiu@yahoo.com.hk）

投稿日期：101.09.18；接受刊登：101.12.12；最後修訂：102.01.07

# Ye Si's Intercultural "Foodscape" — Using his Poems as the Research Core

Yan-ho Siu \*

## Abstract

The writer Ye Si (Leung Ping-kwan) loves to use food elements as the theme of his works. This paper would try to reveal the meaning behind "food" and use Ye Si's writings to show his passion on eating and how he makes use of food and eating to express his views. The paper aims to use food as an angle to observe Ye Si's poems, to see the relationship between food and culture.

The paper contains four parts. The first part would show different use of mussel and "fermented bean drink" in different places in order to explore the varieties of international culture. The second part will show the difficulties of breaking the gaps between different cultures, like language problems and misunderstandings between cultures, by using "Swiss wing" and pounded tea. The third part will probe the problem caused by expatriation (especially for the immigration of *Toronto and Singapore* etc.). Ye Si used symbolic foods like "dim-sum" and "Hainan chicken rice" to show the feeling and living condition of the immigrants (Vietnam, Indonesia, *Hong Kong* etc.). The last part would show the features of different colonies, such as Hong Kong and Indonesia, through "saffron rice", "tea-coffee".

---

\* Ph. D student, Department of Chinese, Lingnan University

Received September 18, 2012; accepted December 12, 2012; last revised January 7, 2013

**Keywords:** *Ye Si*, diet poem, migration, colonization, intercultural

## 壹、引言

受戰爭、殖民等不同因素所影響，各國文化有著錯綜繁雜的交流，當中賴以維生的飲食部分，也隨著人的遷移與流動，傳播到不同地方。飲食通過地域的跨越，帶來兩地文化的觸碰，當中接受與抗拒的各異變化，同時能反映人於跨文化時的種種情況。香港作家也斯（1949-2013）<sup>1</sup>於不同文類的創作當中，對各地跨文化的人事有多方面的探索，如散文集《越界的月亮》<sup>2</sup>、小說《後殖民食物與愛情》<sup>3</sup>與詩集《蔬菜的政治》<sup>4</sup>等，均有穿越文化國度的相關論述與故事，當中更有不少以飲食作為題材。食物不單是烹調的材料，也是創作的元素，從中可見食物與人之間存有多種關係，也斯曾言：

**食物在日常生活裏不可少，具體又多采多姿，在種種人際關係和社會活動中都有它的位置，顯示了我們的美感和價值觀，連起偏執和慾望；雖然過去嚴肅和高雅的作品不以它入詩，對我來說卻實在是想反覆從不同角度去探討的好題材。<sup>5</sup>**

飲食能廣泛應用於不同範疇，逐漸成為也斯詩作的題材。也斯於1997年開始創作與飲食相關的詩，並於同年聯合藝術家李家昇，於溫哥華舉行名為《食事地域誌》（*Foodscape*）的詩與攝影展覽，也斯創作的「詩由香

---

<sup>1</sup> 也斯原名梁秉鈞。

<sup>2</sup> 也斯，《越界的月亮》（杭州：浙江文藝出版社，2000年）。

<sup>3</sup> 也斯，《後殖民食物與愛情》（香港：牛津大學出版社，2009年）。

<sup>4</sup> 梁秉鈞，《蔬菜的政治》（香港：牛津大學出版社，2006年）。

<sup>5</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》（香港：牛津大學出版社，2000年），頁167。

港文化出發，也寫到散居海外的華人」<sup>6</sup>，因此機緣，詩、攝影、飲食與文化四者構成緊密聯繫。

飲食透過詩，更能展現豐富的意涵與牽連，也斯曾提到：「食物既連起社會與文化，又連起私人的慾望與記憶，有不少豐富的層次。」<sup>7</sup>也斯的飲食詩，不單能夠訴說各種人事和關係，若以地域界限來劃分，所呈現的是另一番風景。對於跨越地域的人與文化，也斯有自己的詮釋和標準：

近年認識好些比較談得來的朋友，雖然來自不同背景，但願意跨越文化差異接觸不同事物，因而彼此頗有同好。好似自己也在重畫地圖，不以地理上的鄉畦籍貫、血緣親屬關係來定遠近親疏，而是另外繪畫，在不同的地點畫上標號，在心理上把它連起來，構成一幅新圖。<sup>8</sup>

也斯於生活中，比劃出自己跨文化的地圖，而這種地域性的風景，葉輝分析得最為明確：「外地的食物和人物於你（案：也斯）是那麼親近，那大概就是你所常說的『跨越文化』。」<sup>9</sup>將人與食物置於世界地圖上，不難發現兩者都有跨越地域的可能，也斯曾說：「食物的旅行，也就是文化的旅行。」<sup>10</sup>隨著人與食物的移遷，各地的文化亦因此而不斷流轉。

綜觀歷來論及也斯的文章，當中飲食的部分，較多是以《後殖民食物與愛情》為研究對象，如葉月瑜剖析小說如何運用蒙太奇的手法，將

---

<sup>6</sup> 梁秉鈞，〈羅貴祥、梁秉鈞對談〉，《蔬菜的政治》，頁 137。

<sup>7</sup> 梁秉鈞，〈羅貴祥、梁秉鈞對談〉，《蔬菜的政治》，頁 142。

<sup>8</sup> 也斯，〈詩、食物、城市〉，《香港文學》期 191（2000 年 11 月），頁 54-59。

<sup>9</sup> 葉輝，〈《東西》的若干讀法〉，收入於陳智德、小西編，《咖啡還未喝完：香港新詩論》（香港：現代詩研讀社、文星文化教育協會，2005 年），頁 95-96。

<sup>10</sup> 鄧小樺，〈歷史的個人，迂回還是回來——與梁秉鈞的一次散漫訪談〉，收入於葉輝主編，《今天·香港十年》（香港：牛津大學出版社，2007 年），頁 26。

食物與人事緊密串連。<sup>11</sup>另，趙稀方借小說中食物帶出的人際關係，論述香港後殖民的處境。<sup>12</sup>相比之下，以也斯的詩作為題的研究，則並不多見，鴻鴻對〈黃色的辣椒〉的介紹與分析，<sup>13</sup>已是當中較明顯與飲食相關的文章。跨地域的人、食物與文化，有著相互牽連、錯綜複雜的關係，也斯的飲食詩當中，有大量涉獵跨文化現象與問題的材料，因此本文擬以飲食角度切入，透過也斯的詩作，重塑也斯的飲食地圖，從宏觀的角度，探討文化多樣性的問題，以及跨越文化的種種困難，進而闡述遷移、殖民對人與文化帶來的影響。

## 貳、「豉椒炒」與「白酒煮」 ——探析文化的多樣性

要研究跨越地域的文化轉變，先要了解各地文化本身是否存在差異，也斯於〈青蠔與文化身份〉中，提到各種不同的意見，亦闡述了自己的主張。於文化領域與身份的問題上，有人認為文化藝術是「純粹的、世界性的。東方？／西方？並沒有甚麼大不了的分別。」亦有人說，相異的文化身份是可以簡單地融合和替換，並揚言「誰要說文化身份那樣老套的問題？」面對這些意見，也斯沒有正面回應，只是對青蠔<sup>14</sup>的身份提出質疑，「都說青蠔沒有身份的問題／也許是這樣？在布魯塞爾<sup>15</sup>／我們照吃加拿大的青蠔」。表面上，也斯似乎更關心食物，但其實內裡是借

---

<sup>11</sup> 葉月瑜，〈香港秘聞：也斯的蒙太奇食譜——讀《後殖民食物與愛情》〉，《香港文學》期 303（2010 年 3 月），頁 89-91。

<sup>12</sup> 趙稀方，〈從「食物」和「愛情」看後殖民——重讀也斯的《後殖民食物與愛情》〉，《城市文藝》期 32（2008 年 9 月），頁 67-72。

<sup>13</sup> 鴻鴻，〈甜椒和也斯〉，《文學世紀》期 6（2000 年 9 月），頁 12。

<sup>14</sup> 青蠔（mussel），又名貽貝、青口。

<sup>15</sup> 布魯塞爾位於比利時。

青蠔來比喻文化，藉以回應文化世界性的問題。於質疑過後，也斯就借青蠔來直舒已見：

### 那青蠔呢？

可我總覺得不是那麼世界性  
有些地方養得肥美，有些乾癟  
由於營養不良，或是思想過度  
不計代價地發展工業的地方  
化學廢料流入河裡，令青蠔  
變了味道。有些連帶著泥沙  
有些盛在銀盤裡，用白酒煮  
用豉椒炒，肯定適合不同的口味。(節錄)<sup>16</sup>

也斯明確道出文化「不是那麼世界性」的主張，指出各地文化的狀況——豐富、貧乏、不夠資源發展或受城市發展所影響，而經由不同煮法烹調出的「文化」，則有各異的面向與口味。對於文化身份的問題，也斯以同樣的手法，將青蠔比喻為不同的藝術家或文化人，「可是宇宙裡／老是有不同的青蠔哩，帶著／或窄或寬的殼」，藉以論述文化身份的獨特性。也斯指出世界上有各式各樣的文化身份，進而他以青蠔自況，「中國的青蠔離了隊／千里迢迢之外，還是不自覺地流露了／浸染牠成長的湖泊」，詩中也斯以自己為例，說明藝術家或文化人，即使飄洋過海、身處異鄉，仍是會「不自覺地流露了」故鄉的文化氣息。最後，就如也斯所言，「青

---

<sup>16</sup> 也斯，〈青蠔與文化身份〉，原刊於 *Images by Lee Ka-sing; poems by Leung Ping-Kwan; English translation by Martha Cheung, Foodscape* (《食事地域誌》), Hong Kong: The Original Photograph Club Limited, 1997, 詩第 6 首。另外，〈青蠔與文化身份〉亦收入於梁秉鈞，《帶一枚苦瓜旅行》(香港：Asia 2000 Ltd, 2002 年)，頁 232。

蠔有牠的歷史／並沒有純粹抽象的青蠔」，文化並不是純粹抽象的概念，當中必定有其產生的背景，而且往往有跡可尋、各具差異。也斯以食物為例，否定了文化的世界性，他於詩作〈豆汁兒〉<sup>17</sup>中，也提到飲食文化「同中有異」的情況，詩中的「你」像是在地人，「問我能喝豆汁兒嗎」，豆汁兒經發酵，有股酸餿味，是味道奇特的飲料，不是每個人都喜歡，就連道地的北京人亦未必能接受，從趙珩第一次喝豆汁兒的經歷，便可知一二：

等到豆汁端上桌，我卻傻了眼，眼前是一碗灰綠色的東西，用鼻子聞聞，又酸又餿……喝完最後一口，真是如逢特赦。繼而是陣陣惡心，簡直要吐。<sup>18</sup>

豆汁兒的惡夢縈繞趙珩二十年，而作為遊客的「我」卻欣然接受，更吃了不少道地的北京小食——「疙瘩湯」、「爆肚」、「棒子粥」、「麻豆腐」，「我」好像完全融入「你」的飲食文化，但原來「我」與「你」的口味不盡相同，「破綻」在於「我不喜歡灌腸」，而最後「我」亦道出「你／發覺我與你口味不一樣」的情況。兩人口味上的細微差異，顯示飲食文化裡的「同中有異」，同樣，各個地方的文化亦不可能完全相同。

## 參、說不出的味道，看不懂的食譜 ——文化跨越的種種困難

也斯曾說：「我喜歡生活在不同城市，接觸不同文化，但又同時知道跨越文化是不容易的。」<sup>19</sup>各地的文化存在差異，若要跨越地域、進入另

---

<sup>17</sup> 梁秉鈞，〈豆汁兒〉，《蔬菜的政治》，頁4。

<sup>18</sup> 趙珩，《老饕漫筆：近五十年飲饌撫憶》（北京：生活·讀書·新知三聯書店，2001年），頁55。

一種文化，確實頗具難度，除要面對不同事物外，更要衝破語言局限。言語不通不單造成溝通上的困難，亦影響彼此了解，形成融入文化的巨大障礙。

文化各異加上語言不通，容易造成文化誤讀，也斯曾提到：「不了解事物本身而只作字面翻譯，就會產生問題，是在翻譯中失落了文化。」<sup>20</sup>如香港的瑞士雞翼，是以豉油與糖烹製的菜色，本身與瑞士毫無關係，但因為味道偏甜，有人便誤將「甜味」的英文「sweet」聽作「瑞士」的「Swiss」，由此雞翼被冠以外國身份。又如客家擂茶，當中「擂」字有研磨的意思，正好配合「擂茶」材料的處理方法，擂茶流傳到南洋後，英語將「擂茶」翻譯成「thunder tea」或「thunder tea rice」，中文變成「雷茶」或「雷茶飯」的意思，「雷」為天然現象，只是讀音與「擂」相同，跟「擂茶」毫無關係，王潤華分析此問題時說：「『擂茶飯』在英文裡稱為『雷茶飯』那是一種明顯的誤讀。」<sup>21</sup>由此可知，文化與語言不能互通，很容易引起種種誤會。

也斯向德國朋友介紹傳統食材時，同樣遇上語言阻隔的問題，其詩作〈人面〉以廣東的「人面」<sup>22</sup>為題，描寫其味道與形狀，但若要以外語詮釋本地的飲食文化，也斯同樣抱有疑慮，他於後記中提到：

**(案：人面)這微酸的青欖，是調味的佳品，可用來蒸魚雲或肋排，是開胃的夏日菜餚。當蒸軟了表皮，便會露出了像人面形狀的凹凸**

---

<sup>19</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》，頁 170。

<sup>20</sup> 鄧小樺，〈歷史的個人，迂回還是回來——與梁秉鈞的一次散漫訪談〉，收入於葉輝主編，《今天·香港十年》，頁 22。

<sup>21</sup> 王潤華，〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉，收入於焦桐主編，《飯碗中的雷聲：「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》（台北：二魚文化事業有限公司，2010 年），頁 10-25。

<sup>22</sup> 人面，又稱人面果、人面子、仁稔、銀稔。

硬核，但怎樣把它翻譯成另一種言語令別人明白？說它是橄欖？是前菜？當我們嘗試用另一種文化能夠接受的觀念去解釋自己，我們可又擔心會失去了原來的具體形貌，原來的文化意蘊。<sup>23</sup>

也斯於文中道出憂慮的原因，指出自己於不同語言環境下，未能完全表達自己的局限，加上外國沒有人面這種食材，煮食文化的不同亦會窒礙德國朋友的理解，所以也斯擔心自己無形中陷入文化誤讀的陷阱當中。除闡述自己文化的困難外，於〈翻譯土耳其菜〉中，也斯同樣遇到言語阻隔的問題，所不同的地方是，他要以自己的語言去翻譯別人的菜色：

這些異國的味道總會挑戰

我們習慣的字彙與修辭

怎樣翻譯這個古怪的菜名？

可是土耳其的佛跳牆？

乳酪醬煮羊肉令菩薩也坐不穩？

我們如何可以跳進一窩熱湯

撈出那些已溶化的美味骨頭

給一個缺席的食客翻譯

留在口腔的滋味？（節錄）<sup>24</sup>

於自己的語言當中，未必能找到與外國菜相對應的詞彙，加上不諳熟當地文化，實在難以翻譯。也斯選用不同的方法，嘗試翻譯土耳其菜的菜名，他先以拼湊的方法，以中國菜名「佛跳牆」搭配地方名「土耳其」，以茲識別，甚或更為怪誕，直述菜色的煮法，然後將「佛跳牆」的概念

---

<sup>23</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》，頁 171。

<sup>24</sup> 梁秉鈞，〈翻譯土耳其菜〉，《東西》，頁 129。

重新轉換。也斯於詩中談到「我們」想要「跳進一窩熱湯」，可看成是進入異地飲食文化的過程，湯中「溶化的美味骨頭」是他國的飲食特色或文化精粹，也斯無法通過語言的「翻譯」，完整述說口中的味道。也斯最終都未能想到最貼切的菜名，甚至於道出自己的味覺感受時，對自己的翻譯、描述抱有懷疑。食物的跨地越界，或會令「香料」、「醃菜」等食材的味道改變，若然味道不變，異地的「字典裏可有容它的家居」？食物由一處到另一處，其外形、味道可以完全相同，但兩地的語言未必有相對應的詞彙，因而產生翻譯和溝通上的障礙。也斯所關心的不單是飲食文化，而是透過語言的局限，訴說文化跨越的困難之處，食物的遷移或會為異地帶來語言上的衝擊，因為未必每種語言都能恰當地解釋某些食物和味道，而文化的跨越正要面對這種問題。〈翻譯土耳其菜〉的最後提到，「你夾帶把神秘的經文偷帶過海關」，土耳其食譜隨著不同的人到處遊歷，由此衍生的語言衝擊與文化越界，仍然是日復一日，沒完沒了。

不同地方流傳的「經文」各異，於〈家傳食譜秘方〉中出現的「經文」，同樣用以訴說言語的阻隔，當中所不同的是，〈家傳食譜秘方〉中的「經文」是葡萄牙文，而由「經文」撰寫成的「神秘的冊頁」，實際是祖母遺下的葡萄牙文食譜。〈家傳食譜秘方〉的背景是澳門，內容講述詩中的「我們」想尋找失落的殖民地回憶，飲食是其中一種追思的途徑，「我們」懷愜過去祖母烹調的葡國風味，「但自從她去後／沒人能再調出同樣的味道」，因為澳門回歸中國，「我們」逐漸遠離葡國文化，亦不懂葡文，所以「姪姪間妒忌地爭猜那經文」，嘗試從「神秘的冊頁」（食譜）與「攪拌鍋中」（試驗）尋回昔日的口味。食譜本可作為橋樑，連繫家庭裡的幾代人，但因為語言的障礙，令彼此的交流受到阻隔，年輕一輩因而未能了解葡文食譜，亦無法深入追溯葡國的文化。另外，澳門的情況比較特

殊，因為文化的跨越只於一地發生，並無涉及地理上的移遷，這種一地多文化的情況，正受殖民主義所影響（本文第五部分會詳細論述）。

也斯的詩作當中，〈都怪那東京的酒保〉最能了解跨文化的危險性，詩中指出語言不通、文化不同所引發的種種臆測。食物與菜色成為當中的重要元素，穿插於詩文中，或作為文化符碼，或帶出心理隱喻。〈都怪那東京的酒保〉的背景為日本，詩中的「他」來自北美，而「她」則是日本人，內容主要講述「他」面對異國文化時紛亂的心理狀況。「她」本想帶「他」到道地的日本酒吧，但因店鋪不歡迎外國人，因此藉價錢等問題故意刁難，叫他們知難而退。及後，「她」唯有帶「他」到另一家老店，尋找「懷念的里巷人情和食物」，但「他」的文化不同，亦不懂日語，所以沿途所見到的日文「盡是隱秘的符號」，對「他」來說，尋覓只「是一場陌生的遊戲」。兩人心理上的差異，除與地域文化相關外，言語不通亦直接影響「他」了解「她」的行徑。於文化上，兩人的口味與行為都截然不同，「他」吃的是美式的「漢堡包」、「薯條」與「通心粉」，「她」所懷念的是日本菜，所以當「他」踏入「她」的飲食文化時，對每種食材都有嶄新的體驗，「在魚和豆腐家常的混合底下，到頭來／驚詫地嘗到了杞子的甜和天葵的辣」、「他舉碗一口喝光整碗湯／碗底微瀾裏才發現一片柑皮的甘酸」。也斯描寫飲食，不單展示了兩人飲食文化上的差異，也透過食物隱示「他」面對他國異性時的複雜心情，語言與飲食文化上的不同令「他」逐漸迷失，固有的經驗與文化背景「未教曉他如何去善待」這位日本女子，就如「他從不知道／層層細碎的野菜也各有顧盼的風姿」。同時間，吸引「他」的不只是日本的野菜，還有身邊那位異國的「她」，「他」嘗試於「她」的思想、行為裡捕捉其用意，可惜均告失敗，「迎向那流轉的眼波，他分不出鰻魚和穴子」，「他」面對「她」似是而

非的曖昧行徑，如同面對「鰻魚和穴子」，分辨不出當中的細微差別<sup>25</sup>，「他不知那是邀請，還是拒絕」，「他」一方面擔心若是再「沿著那些粉白的肌理進去有沒有／致命的細刺？」，害怕於踏入「她」的文化領域時會觸礁受傷，但另一方面「他」又躍躍欲試，「也許下一道菜／他會犯下不可寬恕的魯莽的錯誤」，「他」深怕自己的衝動會帶來冒犯。文化的衝擊令「他」遲疑不決，進退失據，呈現出語言、文化差異所帶來的矛盾，詩作中提到「他只覺跨文化是美麗而危險的」，可看作是也斯藉由作品道出自己的心聲。

## 肆、越洋的「雞飯」，跨地的「菜乾」 ——人與文化的遷移

要跨越地域、文化，需要通過重重障礙，即使能夠順利進入異邦，仍要面對彼此口味上的不同。移民以各自的方法，適應他方的生活，嘗試調整自己，以便融入他鄉。也斯於詩作中，便是運用與食物相關的元素，表現移民面對遷移時的不同態度。

也斯所關注的遷移問題，自上世紀 80 年代開始，當時已漸見香港人移民國外的情況，這與 1997 年香港回歸中國有很大關係。要了解香港回歸，可回溯至 19 世紀中葉，清朝經歷兩次鴉片戰爭，簽訂了《中英江寧條約》<sup>26</sup>與《中英續增條約》<sup>27</sup>，將香港部分地域（如：香港島、部分九龍半島）割讓予英國。1898 年，清朝所簽訂的《展拓香港界址專條》，將

---

<sup>25</sup> 鰻魚，一般為河鰻，腥味、泥味較強烈。穴子，又名星鰻，是海鰻的一種，油脂較少，味道較清淡。鰻魚與穴子形態相近，單憑外表很難分辨。

<sup>26</sup> 或稱《南京條約》。

<sup>27</sup> 或稱《北京條約》。

新界、離島等尚未割讓的地方租借予英國，期限為 99 年，即至 1997 年 6 月 30 日為止。上世紀 80 年代初，中國與英國開始談判香港的前途問題，至 1984 年雙方簽定《中英聯合聲明》，確認香港從 1997 年 7 月 1 日起成為特別行政區，中國恢復對香港行使主權，大眾稱作「香港回歸」或「九七回歸」，部分香港人開始擔心前景問題，於政治、經濟等不明朗因素的影響下，不少香港人選擇移民海外。及至 1989 年，北京爆發「六四事件」，令更多香港人對回歸後的前景感到憂慮，甚至失去信心，遂引發持續數年的移民潮。

面對回歸，香港人的取態各有不同，也斯置身其中，有自己的體會。也斯同樣經歷過「六四事件」，內心的情感因而牽動，他曾於訪談中提到：

1989 年 5 月，我還在上海出席一個會議，那時已經很多學生在街上，所以覺得很親切，因此六四發生時受到很大打擊，也寫了很多東西……我想理解這些事情或明或隱對我們自己的影響，通過日常的人來看清背後的東西。<sup>28</sup>

貼近回歸的日子，部分香港人感到不安，甚至選擇移民，離開家鄉。也斯處身於變化當中，觀察到人與地方的牽連，有自己的觀點與想法：

當時在藝術中心做了一系列講座，當時有很多人擔心香港會失去一些什麼，但那是什麼呢，就是我想探討的。不是以一種大香港的心態來做，而是想藉此反思香港你想珍惜的是什麼？<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> 廖偉棠，〈香港作家系列——也斯：在黑夜裏吹口哨〉，《明報周刊》期 2224（2011 年 6 月），頁 88-91。

<sup>29</sup> 廖偉棠，〈香港作家系列——也斯：在黑夜裏吹口哨〉，《明報周刊》期 2224，頁 88-91。

從以上兩段自述不難看出，也斯面對回歸前的不穩定因素，著意點均放在探索人與社會、時代的種種關係，記錄回歸前後，香港人與地的不同故事，也斯曾說：

對我們大多數人來說，「九七回歸」衝擊其實並不那麼大，甚至也搞不清楚香港將來怎麼走，有一點迷茫。所以，我想去寫系列小說，寫 1997 年回歸後的香港。<sup>30</sup>

也斯的詩作同樣有論及回歸主題，當中對香港人的描寫不受地域所限。透過駐足外國的機會，也斯將觀照的範圍擴大，嘗試了解香港移民身處異鄉的生活。

參考也斯 1989 年以前的作品〈巴伐斯街的公寓〉，可知當時他已開始關注移民身處異鄉的情況，詩作的內容主要講述「我們」到多倫多探望朋友，藉以抒發彼此深厚的情感，以及聚少離多的感慨。「我們」與朋友同是移民，朋友住在多倫多，對外地的生活環境不太習慣，因此多次搬遷，以至「沿路都有你們住過的地方」，作品雖無交代「我們」的住處，但「我們」將要去「據說是比較溫暖的地方」，顯然下一站並不是熟悉的環境，亦不是香港這個故鄉。「我們」在與朋友相聚的期間做了很多事，但當中最主要的是到「寶雲街」吃喝：

在寶雲街

我們坐在陽光下

吃叉燒包和春卷

到對街買豆漿

好像又回到了中國人的地方

---

<sup>30</sup> 石劍峰，〈也斯談香港文學往事〉，《東方早報·上海書評》2010年9月5日，B02版。

.....

我們說著廣東話

大聲笑起來

去生香園吃雲吞麵

買菜

好像又回到了中國人的地方 ( 節錄 )<sup>31</sup>

「寶雲街」( Baldwin Street ) 是多倫多的「唐人街」,「我們」與朋友在那裡透過語言與飲食,嘗試在遠洋重現舊時的香港生活,於他方尋回昔日的故鄉記憶。食物成為文化的意符,「叉燒包」和「春卷」代表港式的飲食文化,「豆漿」與「雲吞麵」則富有中國特色,加上以母語「廣東話」交談。也斯於詩中疊加故鄉的元素,重複兩次「好像又回到了中國人的地方」,強調食物與言語的影響,展現移民不時懷鄉的深厚情感。懷惻的快樂令人沉醉,但「我們」早知道於回憶的重溯過後,便要返回現實,「沒多久我們又要離開了」,無可奈何的離別引發下次探望的期待,短暫相聚令深厚的感情更加濃縮,「我們」擔心「響亮的喇叭聲」會吵醒朋友,擔心「善兒的花粉熱/貝兒的眼睛痛/不知要繼續到什麼時候」,還叮囑朋友「不要再在夜班工作」,因為「多倫多的冬天是嚴寒的」,也斯於詩作末段以平淡的語句,描寫「我們」處處為朋友憂心、設想,就如重現朋友間別離時的情景和話語,顯露「我們」對朋友的關愛之情,遷往他方的移民便是靠這種既間斷又親密的關係來相互安慰。

1997 年香港回歸,觸動也斯深入關注移民問題,同年他創作的〈茄子〉與〈菜乾湯〉均以多倫多為背景,兩首詩同樣是訴說移民的種種心

---

<sup>31</sup> 梁秉鈞,〈巴伐斯街的公寓〉,收入於集思編,《梁秉鈞卷》(香港:三聯書店有限公司,1989年),頁82-83。

態。於〈巴伐斯街的公寓〉中，所流露出移民之間的感情，於〈茄子〉中論述得更為清楚。也斯抽取了茄子煮熟後糊爛的特徵，來比喻同一代移民離鄉別井的情況，詩中講到移民遷徙時，「大家逐漸離開了／一個中心，失去了原來的形相」，移民的離開令原來的地方變得不再一樣，就像茄子「煮糊了的皮肉」與原來茄子的形狀相去甚遠，散落各處的同鄉友人變成粉絲中「煮糊了的茄子」，融入了其他食材、文化當中，彼此存在著卻不容易被發現，「但偶然我們又從這兒那兒絲絲縷縷的／甚麼裡嘗到似曾相識的味道」，移民在不同的地方或能遇上零星的同鄉，慢慢地移民「散開了又／凝聚」，發展出〈巴伐斯街的公寓〉中移民間的親切關係。

除移民流落他方的情況外，也斯於〈茄子〉中亦道出移居外地對個人口味的影響。詩中的「我」因茄子引起連串回憶，也想起了「你」的過去，而通過「我」的話語就能清楚明白人、飲食、文化與地域之間的關係，「我們都同時從食物去想／文化的牽連，從身體的反應和口腔的／慾望，去想我們和外在空間的關係」，純以作品為單位，上文闡述了〈茄子〉的深層意義，若從創作的意圖分析，也斯就像借「我」的口道出創作飲食詩的原因。人、飲食、文化與地域之間的關係錯綜複雜，人們又怎樣帶著飲食文化跨越地域呢？也斯於〈茄子〉中舉出實際的例子說明：

記得你說小時候在台灣長大  
爸爸是廣東人，媽媽來自北京  
我忘了問你們家怎樣吃茄子  
煮熟了涼拌，加上麻油？  
是加了辣味的漁香茄子  
還是廣東的茄子煮魚、茄子雞煲？  
……

你父母當日不知是甚麼心情

隨移徙的人潮遠渡了重洋

言語裡滲入了變種的蔬果

舌頭逐漸習慣了異國的調味 ( 節錄 )<sup>32</sup>

「我」雖然不知道「你們家」怎樣料理茄子，但亦大概數出幾種烹調方法——「涼拌」、「漁香」、「煮魚」或「雞煲」，若細心留意，其實「我」的推斷是以「你」父母的身份為基礎，「我」將來自廣東和北京的父母，與中式的煮法相連，無形中已將人與飲食文化互相緊扣。人與飲食文化有著密切關係，但飲食文化本身則存有不同的可能性，及後「你」父母兩人從台灣移居到多倫多，固有的飲食文化因地域的跨越而受到衝擊。移民要融入異地，多少會受到外國文化影響，他們要衝破溝通障礙，學習當地的語言，適應他鄉的生活，口味亦要相應調整，因而「舌頭逐漸習慣了異國的調味」，由此能看到地域對文化、飲食與人的實際影響。

於跨地域的文化轉變當中，也斯除了探討食客口味的改變，亦從供應的角度入手，指出廚師烹調方法上的調整。〈新加坡的海南雞飯〉以海南雞飯為核心，串連「我」於遷移時的不同考慮，從詩題已可知道，新加坡是「我」的目的地，但究竟詩中的「我」原住何處？從考究新加坡海南雞飯的源流，或能找到相關的資料。關於海南雞飯的最初來源，也斯指出：「新加坡的 national dish 海南雞飯，從海南島移到新加坡」<sup>33</sup>。也

---

<sup>32</sup> 也斯，〈茄子〉，原刊於 Images by Lee Ka-sing; poems by Leung Ping-Kwan; English translation by Martha Cheung, *Foodscape* (《食事地域誌》)，詩第 9 首。另外，〈茄子〉亦收入於梁秉鈞，〈帶一枚苦瓜旅行〉，頁 244-246。

<sup>33</sup> 鄧小樺，〈歷史的個人，迂回還是回來——與梁秉鈞的一次散漫訪談〉，收入於葉輝主編，〈今天·香港十年〉，頁 26。

斯認為海南雞飯源自海南島，林金城於〈尋找海南雞飯的起源〉中，亦提出相同的意見：

海南雞飯起源自海南「文昌雞飯」的說法，已是不爭事實，問題是當地人並沒這個稱謂，所以很多人在早期到海南尋根時找不到「海南雞飯」，就以為那是一道海南人在海外南洋的飲食再創。<sup>34</sup>

林氏認為海南雞飯創自海南島，王潤華於〈新加坡多元文化的美食〉中亦曾就此問題，提出完全相反的見解：

以前以為是從海南島傳過來的，後來才考定是本地華人所獨創。它所以被稱為海南雞飯，主要是做這生意的，多是海南人。像新加坡最老招牌的「瑞記」便是海南人所經營。<sup>35</sup>

雙方對海南雞飯的起源雖然說法不一，但可以肯定的是，曾經有海南人遷移到新加坡，他們懂得烹調雞飯，於新加坡以售賣海南雞飯為生，而當中的雞飯與海南雞飯是否相關，本文暫且不論。由此可以假定，〈新加坡的海南雞飯〉中的「我」是由海南島遷往新加坡，而且諳識烹調雞飯的手藝，並嘗試於兩地人的口味當中找到平衡：

我可有最好的秘方  
用沸水把雞浸熟  
在異鄉重造故鄉的鮮嫩  
安慰飄洋過海的父母？  
我可有最好的秘方

---

<sup>34</sup> 林金城，〈尋找海南雞飯的起源〉，《知食份子尋味地圖》（馬來西亞：有人出版社，2009年），頁58。

<sup>35</sup> 王潤華，〈新加坡多元文化的美食〉，《榴槤滋味》（台北：二魚文化事業有限公司，2003年），頁105-106。

調製最美味的醬油和薑茸

調節食物與語言裏的禁忌

適應新的餐桌的規矩？

我可有最好的秘方

用雞湯煮出軟硬適中的熱飯

測試油膩的分寸在異地睦鄰

黏合一個城市裏多元的胃口？<sup>36</sup>

也斯於詩中三次提到「我」希望能調製出「最好的秘方」，展示「我」對烹調方法的重複思考，同時帶出「我」面對跨越地域、文化時的不同憂慮。依循也斯的分段方式，可將詩作分成三個層次。首段著重的是「重造」，而且要沿用「故鄉」的做法，因為雞飯要「安慰飄洋過海的父母」，由此引出「我」所擔憂的是，口味能否被新加坡的海南移民所認同。「我」想保留雞飯的原有特色，也希望手藝為新加坡人所接受，正如第二段強調的「調節」，詩中提到「我」需要面對「食物」和「語言」上的「禁忌」，於菜色味道與日常生活兩方面，「我」均需加以調整，以便融入新環境，讓在地的新加坡人能接受。新加坡匯集來自不同地方的人，「我」需要進一步通過「測試」，平衡雞飯的「軟硬」與「油膩」程度，拿招適度的「分寸」來迎合「城市裡多元的胃口」。

無論身處異鄉的移民是何種身份，或抱持什麼態度，原居地的食物於他們的心目中，同樣佔據重要的位置。食物最能盛載故鄉的滋味與回憶，也斯於〈菜乾湯〉中，展示了食物與移民的密切連繫，並以一場異地的婚禮作對比映襯。詩作的背景是多倫多的唐人街，內容講述一對新

---

<sup>36</sup> 梁秉鈞，〈新加坡的海南雞飯〉，《蔬菜的政治》，頁 14。

人正舉行中式婚禮。席上的「我」是一移民，處於這個東西文化交融的情景，「我」表達了自己的意見，「唉，他們好似想保存／過去的生活方式在一個陌生的世界裡」，「我」清楚指出這場婚禮的根本意義，對於身處異地的「我」來說，能夠於他鄉遇上舊有的文化，理應欣喜、嚮往，但「我」反而失望嘆息，因為婚禮不過是徒具虛形，有形無實，未能勾起「我」的半點回憶，當中雖然見到「陌生的／旗袍上繡著龍鳳」，但席上越南人的「高聲唱歌」，以及「帷幕上」「閃著拼音的名字」，「我」都一概不懂，令「我」始終未能投入這場跨文化的婚宴。面對格格不入的場景，「我們」「只好低頭喝例湯」，口中的滋味猶如鑰匙，開啟回憶的大門，「新鮮的蔬菜煮好曬乾了，在熱湯裡／逐漸喚回舊日的滋味，煮出了記憶」，「我」雖然已經忘記上次喝菜乾湯的時候，但菜乾內藏的記憶與意義，「我」卻能一一細數，娓娓道來：

曾在晴天的太陽下曝曬，  
霉雨時收回  
屋內，親人來往餽贈，收起來  
堆在不知名的雜物中間，混和了  
年月和灰塵的氣味，慳儉裡的  
慷慨，然後是既謹慎又冒險的  
連根拔起可又藕斷絲連的遠行  
去到沒有親人的異地（節錄）<sup>37</sup>

---

<sup>37</sup> 也斯，〈菜乾湯〉，原刊於 *Images by Lee Ka-sing; poems by Leung Ping-Kwan; English translation by Martha Cheung, Foodscape* (《食事地域誌》)，詩第 8 首。另外，〈菜乾湯〉亦收入於梁秉鈞，《帶一枚苦瓜旅行》，頁 240。

曝曬菜乾所需的時間，等同感情上的累積，彼此透過相互愧贈，傳遞深切的關懷，菜乾隨移民飄洋過海，移民透過熟悉的味道追思故鄉，最平凡的食物隱含最深厚的意義，這一點作為移民的「我」亦深深明白。

飲食雖然不是移民懷惻的唯一途徑，但卻最能喚起他們昔日久居故鄉的記憶，以及安慰他們漂洋過海的心靈。也斯於詩作當中，展示了食物與移民的密切關係，更進一步探討這種關係的轉變。〈菜乾湯〉中除「我」以外，還有較年輕的「孩子們」，他們是移民的後代，成長的背景與思想都與「我」迥異，從他們對菜乾湯的看法便可略知，「孩子們不欣賞這怪味道」，亦「不喜歡／曬乾或醃製的蔬菜」。「孩子們」不喜歡菜乾，可能純粹是出於口味上的判斷，但背後所帶出的問題是「孩子們沒有霉雨的記憶」，他們不像「我」這一輩移民，「我」於口味或記憶的層面上，都與菜乾有著不可分割的連繫，反而「孩子們」抗拒菜乾，更奇怪為什麼「這過氣的唐人街酒家，擠滿了亞洲人／吃的東西都太鹹」，新生代的「孩子們」於多倫多成長，習慣外國的口味，面對「我」故鄉的中國食材、菜色、文化、歷史，均全然感到陌生，甚至抗拒，而「我」亦知道問題的存在，但兩代人處於不同的地域與文化氛圍，「我該怎樣解釋菜乾的／來源？怎樣由過去的口味變化到今天？」，箇中糾結的關係與文化差異，實在難以清楚解釋。上一代跨越文化、地域的移民，為適應新環境，逐漸改變自己的口味與生活方式，隨著時間與身份的轉變，異國出生的新一代，他們於融入異國文化的同時，卻遺忘了自己原本的血脈與根源，從兩代人對待相同食物的態度，便能明白時間與地域對人的影響。

## 伍、越南的釀田螺，澳門的非洲雞 ——殖民下的不同面貌

人與地域的關係多種多樣，移民跨越地域，需要適度調節自己，以便融入異邦。相反，同樣是遷往他方的殖民者，則為殖民地帶來衝擊，無論於文化、食物與口味上，都改變了殖民地居民的固有傳統與思維，而受國家與地域的不同所影響，各個殖民地的情況亦會有所差異，也斯曾提到：

談香港不能忽略殖民地背景，但香港作為殖民地跟印度作為殖民地不盡相同、跟越南或韓國作為殖民地也不盡相同，種種歷史和文化，不是從書本上讀來的，是從生活中體驗得來的。<sup>38</sup>

也斯將體驗得來的殖民地經歷，與當地的飲食結合，深入探討殖民主義下的跨文化活動，以呈現各地不同的文化面貌。

殖民者入侵異國，擴展自己的殖民地，於宗教、貿易、文化、教育等各方面都實行嚴格控制，藉以維護國家的殖民統治，同時為殖民地帶來不同程度的影響，也斯於〈釀田螺〉中，便嘗試借釀田螺獨特的烹調方法，來比喻殖民者與殖民地的關係。釀田螺是越南的特色食物，越南曾為法國的殖民地，表面上食物與殖民已有所牽連，也斯於這文化背景上再加以發揮：

釀田螺是一種越南食物，但另一方面也是想寫人在殖民的處境，與原有脈絡割離，被拋入另一種文化中，追隨之而以為會是一種增值。<sup>39</sup>

---

<sup>38</sup> 也斯，〈雲吞麵與份子美食〉（後記），《後殖民食物與愛情》，頁 256。

<sup>39</sup> 鄧小樺，〈歷史的個人，迂回還是回來——與梁秉鈞的一次散漫訪談〉，收入於葉輝主編，《今天·香港十年》，頁 26。

也斯明確指出〈釀田螺〉的創作意圖，詩中撮取了菜色與殖民的共通點，以說明越南作為殖民地的情況。〈釀田螺〉分成上下兩部分，首段從田螺的角度，講述釀田螺的做法，次段從殖民地居民的角度，探討法國對越南的影響，以下嘗試以並置的方法，將兩段詩平衡對讀，以便呈現當中的相同之處：

把我從從水田撿起	把我拿出來
把我拿出來	使我遠離了
切碎了	我的地理和歷史
加上冬菇、瘦肉和洋蔥	加上異鄉的顏色
加上鹽	加上外來的滋味
魚露和胡椒	給我增值
加上一片奇怪的薑葉	付出了昂貴的代價
為了再放回去	為了把我放到
我原來的殼中	我不知道的
令我更加美味	將來 <sup>40</sup>

於首段，代表田螺的「我」被人「從水田撿起」，再從殼裡「拿出來」。相對次段，「我」作為越南人，被殖民者從固有的文化與歷史中抽離。其後，兩個不同的「我」卻有相同的遭遇，田螺被「切碎」，混入各種食材與調味料，味道變得複雜，已異於原有的味道。同樣，越南人被灌輸法國文化，得接受殖民者所帶來的種種一切，看上去殖民者是「給我增值」，實際上是他們投資與控制的手段，而「我」亦逐漸偏離舊有的文化。調製過後，螺肉被放回殼中，「我」就像事前已預知自己加工後會變得更好，

---

<sup>40</sup> 梁秉鈞，〈釀田螺〉，《蔬菜的政治》，頁 16。

最後烹調的人確實「令我更加美味」。相反，越南人被法國統治後，「我」被「放到／我不知道的／將來」，「我」不明所以地被改變，結局更是不可預知。也斯於〈釀田螺〉中，透過食物與殖民的異同之處，指出越南人被法國統治後的被動處境，以及他們對前路的迷茫，當中所展示出的殖民問題，亦不限於一處一地。〈釀田螺〉以越南為例，是因為釀田螺與越南關係最近，推而廣之，也斯背後所抱持的是更宏觀的角度，以探討殖民主義對各個殖民地的影響。

殖民者於殖民地可以純粹灌輸自己的語言、文化，但並不一定如此，殖民者或於不經意之下，為殖民地引入多方的人流與口味，由此帶來紛繁的改變。也斯於〈耶加達黃飯〉中，敘述印尼各式各樣的食材，藉以呈現殖民地多樣與混雜的文化。詩中所提到「餐桌的海岸線上無數小島」，實際是指印尼境內的摩鹿加群島，因當地盛產胡椒、丁香、肉桂等香辛料，所以又稱為「香料群島」。香料曾經是昂貴的貨品，15至17世紀，葡萄牙、西班牙、英國及「覬覦豆蔻和茴香」的荷蘭，曾互相爭奪香料群島的控制權，一度使「大家都沒法把香料殖民」，最後荷蘭成為勝利者，成功於印尼殖民。荷蘭於印尼進行貿易活動，間接打開印尼通向世界的大門，隨著各地往來的交易，「印度」的「香料和咖哩」、「阿拉伯人的串燒」，以及「中國」的「豆豉和菜籽」，紛紛流入印尼，透過當地多樣的食材，可知道印尼混雜的文化來源。多元文化的聚集帶來各異的口味，當中米飯的角色顯得尤其重要：

**米飯是我們共通的言語**

**米飯是我們安慰的母親**

**米飯包容不同的顏色**

### 米飯燙貼腸胃裏舊日的傷痕 ( 節錄 )<sup>41</sup>

於殖民地當中，唯有米飯能夠成為各人共同喜好的食糧，米飯變成彼此的共通之處，就如「共通的言語」能打破隔膜，加上「世上約有半數人口以稻米為主食」<sup>42</sup>，故此米飯可說是最適合不同種族的食物。米飯的本質固然相同，但內裡的意涵卻可以不一樣，米飯能盛載各自的文化與經歷，就如自己熟悉與親切的「母親」，「安慰」各地飄洋過海的移民。

面對文化衝擊，各個殖民地均有不同變化。〈鴛鴦〉是也斯 1997 年的作品，同年香港回歸中國，也斯於詩作當中，借鴛鴦這種飲料來比喻香港回歸時的情況。因 19 世紀的鴉片戰爭，香港被割讓予英國，成為英國的殖民地，由此香港深受西方文化的影響。回歸以後，香港成為中國的特別行政區，與中國的關係更加緊密。兩地頻繁的往來，令香港接觸東方文化的機會急速遞增。香港面對東西文化匯聚的處境，與鴛鴦的調配方式十分相近。鴛鴦是道地的香港飲料，由奶茶與咖啡混合而成，也斯提及〈鴛鴦〉時指出：「這詩從兩種不同事物的混合開始。香港一向被認為是東西文化交匯的地方，可是這『東西文化的相遇』(原文: East meets West) 是以怎麼的形式進行呢？」<sup>43</sup>於東西文化混合的情況下，也斯想探討的是兩種文化觸碰的過程：

若果把奶茶

混進另一杯咖啡？那濃烈的飲料

---

<sup>41</sup> 梁秉鈞，〈耶加達黃飯〉，《蔬菜的政治》，頁 21。

<sup>42</sup> 哈洛德·馬基 (Harold McGee) 著，邱文寶、林慧珍、蔡承志譯，《食物與廚藝：蔬、果、香料、穀物》(臺北：大家出版社，2009 年)，頁 302。

<sup>43</sup> 也斯著，也斯攝影，《也斯的香港》(香港：三聯書店，2005 年)，頁 157。

### 可會壓倒性的，抹煞了對方？（節錄）<sup>44</sup>

詩中的奶茶與咖啡如同各異的東西文化。回歸後，以西方文化為主導的香港，流入大量的東方文化，香港一方面傳承中國幾千年的文化源流，另一方面存有英國遺留下的殖民文化，兩種不同的文化會形成怎樣的關係？也斯認為東方文化有可能「壓倒性的，抹煞」西方文化，但於詩的最後也斯指出香港文化的另一條出路，就是東西文化的共存。鴛鴦由奶茶與咖啡混合而成，卻又於它們以外「保留另外一種味道」，鴛鴦失去其中一樣材料，就不能稱作鴛鴦。同樣，香港的文化是由東西不同的文化所構成，失去其中的一種，香港就失去本身的文化特色，正因為這種混雜性，養成香港人的「八卦與通達，勤奮又帶點／散漫」的性格，這就是於純粹的東西文化以外，香港獨有的「那些說不清楚的味道」。

由回歸所引發的東西文化合流，形成香港的獨特文化，鄰近的澳門於 1999 年，同樣要面對回歸問題，也斯於 1998 年創作的〈在峰景酒店〉，已開始探討回歸為澳門帶來的文化轉變。峰景酒店是澳門最歷史悠久的酒店，隨著這家酒店改變用途，觸發也斯對澳門歷史的各種追思與懷惻，「想起明年今日，回歸後／酒店變成葡國領事府邸／我們再難在迴廊上喝酒了」，為配合澳門回歸，峰景酒店於 1999 年轉為葡國領事府邸，不再對外開放，也斯曾就此感慨：「我們在一年前（案：1998 年）獲悉此事，十分惋惜。在望海的迴廊上品嘗殖民地菜色，好似吃出層層歷史的滋味。」<sup>45</sup>也斯所提到的歷史、文化、酒店與菜色，均與殖民有密切關係，這些種種於回歸的轉變當中，各自走向不同的命運。

---

<sup>44</sup> 也斯，〈鴛鴦〉，原刊於 *Images by Lee Ka-sing; poems by Leung Ping-Kwan; English translation by Martha Cheung, Foodscape* (《食事地域誌》)，詩第 1 首。另外，〈鴛鴦〉亦收入於梁秉鈞，〈帶一枚苦瓜旅行〉，頁 216。

<sup>45</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》，頁 169。

峰景酒店轉換成領事府邸，不單是用途上的更易，內裡更能體現當地殖民主義的消失。殖民時期，葡萄牙為澳門的統治者，回歸後則變成地方領事，權力範圍的大幅收窄與政治環境的轉變，甚至令「非洲雞也會失去了味道」。非洲雞是葡萄牙人引入澳門的菜色，及後經由澳門人改良。詩中指非洲雞所失去的，其實並非菜色本身的味道，而是菜色背後所隱含的殖民意義。隨著澳門回歸中國，昔日葡國所遺下的殖民痕跡，逐漸被大量的東方文化沖刷、淹沒，陳智德曾指出：「前人對東西文化的思考、交流合作的實踐，構成了澳門歷史圖象一景。但人們只看目前而否定過去，強調回歸而抹殺東西交流合作的歷史。」<sup>46</sup>陳智德論述的現象，於〈在峰景酒店〉中有相對應的描述，人們關注的是「今季流行的電影」，享受「生日蛋糕的掌聲中擁吻」，追尋「自己想像的好風景」，而存在於繁華、夢幻背後的殖民地建築、文化與歷史，卻漸漸被遺忘，當中仍然堅持追溯舊日足跡的，或許就只有也斯與「對座的前輩」所屬的一群。

回歸所帶來的改變，深遠影響澳門的各個方面，當中唯有飲食文化較能順利保存。於殖民時期，澳門雖然受到葡萄牙的規範和控制，但同時能夠以葡萄牙為管道，接觸世界。葡萄牙曾是世界性的殖民帝國，殖民地遍及非洲、亞洲與南美洲，澳門透過葡萄牙作為殖民者的身份，能夠與各地的不同文化接軌，於飲食方面，澳門菜亦混雜了不同國家的特色，也斯曾解說：

澳門菜已有 400 年歷史，隨著殖民帶來與異域文化的接觸，它在烹飪上也發展出一種豐富而混雜的文化，有南中國和葡萄牙的影

---

<sup>46</sup> 陳智德，〈遷徙、移民與放逐——梁秉鈞《東西》選讀〉，收入於陳智德、小西編，《咖啡還未喝完：香港新詩論》，頁 109。

響，也有印度、印尼、馬來西亞甚至非洲和巴西的味道，卻又因應當地口腹的需要，發展出獨特的菜色來。<sup>47</sup>

多元的美食跟隨葡萄牙殖民，於變奏與融入過後，植根於澳門的飲食文化當中，這些飲食元素因殖民而來，卻未有因為殖民者的離開而消失，反而隱藏於街巷鄉里當中，靜靜過渡澳門的回歸：

只有本地的雜燴把種種舊菜翻新

巴西的紅豆煮肉、莫三鼻給的椰汁墨魚

到頭來是它們留下來，伴著桌上

一種從甘蔗調製成的飲品（節錄）<sup>48</sup>

巴西與莫三鼻給曾是葡萄牙的殖民地，當地的菜色透過葡萄牙的航海活動，進入位於亞洲的澳門，菜色經由本地人的重新演繹，逐漸與本土文化融合，消滅了當中的殖民色彩，故此飲食能於文化與政治環境轉變時，置身事外，獨善其身，就如也斯提及澳門回歸時所言：「只有食物猶如無權無勢的老百姓倖存下來。」<sup>49</sup>

面對澳門回歸，也斯於〈在峰景酒店〉中，認為與本地菜融合的殖民菜色可以得以倖存。數年過後，也斯再次提及澳門的飲食，然而物換星移，當時在地的殖民菜色已漸漸失傳。〈家傳食譜秘方〉是也斯 2003-04 年的作品，詩中的「我們」憶起活在澳門的殖民地往事，並懷愜昔日的生活與光景，但「我們」卻找不到在地澳門葡菜的煮法，模擬不了舊時熟悉的味道。詩的開首提到：

有人說你是辛辣的但你已經

---

<sup>47</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》，頁 168。

<sup>48</sup> 也斯，〈在峰景酒店〉，《帶一枚苦瓜旅行》，頁 164。

<sup>49</sup> 梁秉鈞，〈食物、城市、文化——《東西》後記〉，《東西》，頁 169。

不是辛辣的，後來的人  
把這道菜煮得太乾，忘記了  
本來的主題，我們在攪拌中  
逐漸失去了自己（節錄）<sup>50</sup>

回歸後，殖民主義的逐漸消失，以致澳門的葡國文化相繼減退，澳門葡菜欠缺傳承，令味道出現偏差，加上年輕一輩不懂其烹調方法，菜色已變得形神盡失，而於殖民文化下成長的「我們」，逐漸忘記過往混雜的文化背景。詩中的「我們」從飲食走進回憶，記起「殖民地大屋中傳出的香味」與「我們」的種種牽連，但卻無法尋回昔日的美味，「我們」雖然知道要用「上好的百加休魚」和「夠強夠醇的葡萄牙橄欖油」，但始終無法令熟悉的在地葡菜「像魔法般重現」，那恰似「神秘儀式」的烹調方法，自從祖母去世後，便只剩下如「神秘的冊頁」的葡萄牙文食譜。殖民文化的消失，連帶已融入澳門的菜色都彷彿「無法挽回」，經由殖民所帶來的各國口味，隨著時間流逝、文化轉變而逐漸褪色，它們雖然能夠過渡回歸的轉變，但最終也逃不過時間的洪流。

## 陸、總結

跨文化的地圖複雜混亂，也斯以飲食作為規劃區分的方法，勾勒出屬於自己的縱橫座標，描繪不同的國別界限。於也斯的詩作能夠清楚明白跨文化所帶來的不同情況與問題。從不同地方的青蠔，可體現世界文化的多樣性，人面與土耳其菜色，則帶出翻譯所引致溝通上的局限。葡文食譜與日本老店，指出語言不通對文化融入的阻礙。春卷、豆漿為移民尋回故地的思憶，糊爛的茄子隱含一代移民的離散情況。海南雞飯訴

---

<sup>50</sup> 梁秉鈞，〈家傳食譜秘方〉，《蔬菜的政治》，頁 40。

說移民的種種考慮，菜乾湯隱含兩代移民的不同心態。釀田螺反映殖民者對殖民地的影響，黃飯、鴛鴦、非洲雞則展現殖民地的迥異面貌。也斯以食材、菜色、食譜、食肆作為創作的元素，可見其取材的廣泛，由此亦能知道也斯對飲食文化的深入了解，以及對食物、菜色的仔細觀察。也斯的飲食地圖廣闊無邊，跨文化的部分只是冰山一隅，其餘的山川河岳、明媚風光，仍有待探索和整理。

## 徵引文獻

- 也斯 Ye Si, 《香港文化》 *Xianggang wenhua*, 香港[Hong Kong]: 香港藝術中心[Hong Kong yishu zhongxin], 1995 年。
- , 〈詩、食物、城市〉“Shi, shiwu, chengshi”, 《香港文學》 [*Xianggang wenxue*] 期 191[no. 191], 2000 年, 頁 54-59。
- , 《越界的月亮》 *Yuejie de yueliang*, 杭州[Hangzhou]: 浙江文藝出版社[Zhejiang wenyi chubanshe], 2000 年。
- , 《後殖民食物與愛情》 *Houzhimin shiwu yu aiqing*, 香港[Hong Kong]: 牛津大學出版社[Oxford University Press], 2009 年。
- 王潤華 Wang Runhua, 《榴槤滋味》 *Liulian ziwei*, 臺北[Taipei]: 二魚文化事業有限公司[Eryu wenhua shiye yixian gongsi], 2003 年。
- 石劍峰 Shi Jianfeng, 〈也斯談香港文學往事〉“Ye Si tan xianggang wenxue wangshi”, 《東方早報·上海書評》 [*Dongfang zaobao · Shanghai shuping*] 2010 年 9 月 5 日, B02 版。
- 吳昊 Wu Hao, 《飲食香江》 *Yinshi xinagjiang*, 香港[Hong Kong]: 南華早報[Nanhua zaobao], 2001 年。
- 周蕾 Zhou Lei, 《寫在家國以外》 *Xiezai jiaguo yiwai*, 香港[Hong Kong]: 牛津大學出版社[Oxford University Press], 1995 年。
- 林金城 Lin Jincheng, 《知食份子尋味地圖》 *Zhishi fenzi xunwei ditu*, 馬來西亞[Malaysia]: 有人出版社[Youren chubanshe], 2009 年。
- 哈洛德·馬基 Harold McGee 著, 邱文寶 Qiu Wenbao、林慧珍 Lin Huizhen、蔡承志 Cai Chengzhi 譯, 《食物與廚藝: 蔬、果、香料、穀物》 *On Food and Cooking*, 臺北[Taipei]: 大家出版社[Dajia chubanshe], 2009 年。

- 徐錫安 Xu Xian, 《共享太平：太平館餐廳的傳奇故事》*Gongxiang taiping: taipingguan canting de chuanqi gushi*, 香港[Hong Kong]: 明報出版社[Mingbao chubanshe], 2007年。
- 張衛東 Zhang Weidong、王洪友 Wang Hongyou 主編, 《客家研究》*Kejia yanjiu*, 上海[Shanghai]: 同濟大學[Tongji daxue], 1989年。
- 梁秉鈞 Leung Ping-kwan, 《東西》*Dongxi*, 香港[Hong Kong]: 牛津大學出版社[Oxford University Press], 2000年。
- , 《帶一枚苦瓜旅行》*Dai yimei kugua lixing*, 香港[Hong Kong]: Asia 2000 Ltd, 2002年。
- , 《蔬菜的政治》*Shucai de zhengzhi*, 香港[Hong Kong]: 牛津大學出版社[Oxford University Press], 2006年。
- 梁秉鈞 Leung Ping-kwan 編, 《香港的流行文化》*Xianggang de liuxing wenhua*, 香港[Hong Kong]: 三聯書局[Sanlian shuju], 1993年。
- 許永強 Xu Yongqiang 著, 《潮州菜大全》*Chaozhoucai daquan*, 汕頭[Shantou]: 汕頭大學出版社[Shantou daxue chubanshe], 2001年。
- 陳智德 Chen Zhide、小西 Xiao Xi 編, 《咖啡還未喝完：香港新詩論》*Kafei hai weihewan: Xianggang xinshilun*, 香港[Hong Kong]: 現代詩研讀社、文星文化教育協會[Xiandaishi yanduse, Wenxing wenhua jiaoyu xiehui], 2005年。
- 焦桐 Jiao Tong 主編, 《味覺的土風舞：「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》*Weijue de tufengwu: "yinshi wenxue yu wenhua guoji xueshu yantao hui" lunwenji*, 臺北[Taipei]: 二魚文化事業有限公司[Er yu wenhua shiye youxian gongsi], 2009年。
- 主編, 《飯碗中的雷聲：「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》*Fanwanzhong de leisheng: "kejia yinshi wenxue yu wenhua*

- guoji xueshu yantaohui" lunwenji*，臺北[Taipei]：二魚文化事業有限公司[Er yu wenhua shiye youxian gongsi]，2010年。
- 集思 Ji Si 編，《梁秉鈞卷》*Leung Ping-kwan juan*，香港[Hong Kong]：三聯書店[Sanlian shudian]，1989年。
- 葉月瑜 Ye Yueyu，〈香港秘聞：也斯的蒙太奇食譜——讀《後殖民食物與愛情》〉“Xianggang miwen: Ye Si de mengtaiqi shipu—du Houzhimin shiwu yu aiqing”，《香港文學》[*Xianggang wenxue*]期 303[no. 303]，2010年，頁 89-91。
- 葉輝 Ye Hui 主編，《今天·香港十年》*Jintian · Xianggang shinian*，香港[Hong Kong]：牛津大學出版社[Oxford University Press]，2007年。
- 廖偉棠 Liao Weitang，〈香港作家系列——也斯：在黑夜裏吹口哨〉“Xianggang zuojia xilie — Ye Si: zai heiyeye li chui koushao”，《明報周刊》[*Mingbao zhoukan*]，期 2224，2011年，頁 88-91。
- 趙珩 Zhao Heng，《老饕漫筆：近五十年飲饌撫憶》*Laotao manbi: jin wushinian yinzhuan zhiyi*，北京[Beijing]：生活·讀書·新知三聯書店[Shenghuo · dushu · xinzhishi sanlian shudian]，2001年。
- 趙稀方 Zhao Xifang，〈從「食物」和「愛情」看後殖民——重讀也斯的《後殖民食物與愛情》〉“Cong ‘shiwu’han ‘aiqing’kan houzhimin — chongdu Ye Si de Houzhimin shiwu yu aiqing”，《城市文藝》[*Chengshi wenyi*]期 32[no. 32]，2008年，頁 67-72。
- 劉義章 Liu Yizhang 主編，《香港客家》*Xianggang kejia*，桂林[Guilin]：廣西師範大學出版社[Guangxi shifan daxue chubanshe]，2005年。
- 鴻鴻 Hong Hong，〈甜椒和也斯〉“Tianjiao han Ye Si”，《文學世紀》[*Wenxue shiji*]，期 6[no. 6]，2000年，頁 12。

*City at the end of time* (《形象香港》), introduced by Ackbar Abbas; poems by Leung Ping-kwan; translated by Gordon T. Osing and the author, Hong Kong: Twilight Books Company, in association with Dept. of Comparative Literature, University of Hong Kong, 1992.

*Foodscape* (《食事地域誌》), images by Lee Ka-sing; poems by Leung Ping-kwan; English translation by Martha Cheung, Hong Kong: The Original Photograph Club Limited, 1997.