

## 食堂九：文化之味——文化認同

### 一、影片欣賞——《香料共和國》(A Touch of Spice)



希臘導演迪索·布麥特斯執導，2003 年出品。

#### (一)、劇情簡介：

《香料共和國》的主角凡尼斯從小生長在土耳其伊斯坦堡，三代同堂，跟外公住在一起。外公經營的香料店是夢想的寶庫，使他的童年世界洋溢驚奇和歡樂。他還有一個童年的戀人珊美。1923 年的人口交換使他和父母被迫搬遷到希臘雅典，留下外公一人。在雅典的凡尼斯一家人並沒有回到故鄉的感覺，周遭不信任的眼光，讓一家人更覺得身分錯亂，荒謬嬉鬧中帶著傷感。凡尼斯選擇躲進廚房，實踐外公的香料哲學，用食物在記憶上加料。外公一再說要去希臘看他們，卻始終沒去成；而他則一直壓抑著對外公的想念，直到外公病危才去奔喪。他在喪禮上見到童年的愛人珊美，她已結婚並育有一女，但夫妻情感不睦。凡尼斯準備留在伊斯坦堡教天文學，並期待珊美跟他在一起，但珊美卻選擇跟先生離開伊斯坦堡，去部隊駐在地安卡拉。

### 歷史背景：

希臘和土耳其因數千年來的戰爭與相互征服以致人種很複雜，無法被簡單地劃分為「希臘人」與「土耳其人」。兩國國土隔著小小的愛琴海而相望，北方的國境則緊密相連。西元前六世紀時古波斯帝國佔領過希臘，西元前四世紀時亞歷山大大帝佔領了土耳其；西突厥在第七世紀被唐所滅之後，其後裔進入土耳其領域跟波斯人混種，並在十五世紀時以鄂圖曼土耳其帝國之名打敗拜占廷，佔領伊斯坦堡，也開始了對希臘八百年的統治。一次世界大戰結束之後，希臘希望趁鄂圖曼土耳其帝國崩解期間收復拜占廷時期的所有土地，因而侵入現在的土耳其領域上，而被凱末爾打敗。

這兩個近代在政治上對立的實體，在人種、語言、文化和宗教上其實非常複雜地交融、交錯，很難被明確地區隔成兩個徹底對立的實體。與其說這個地區有兩個國家，不如說這地區只有一個人種、文化、料理上的「香料共和國」：多元而異質的融合，使得這地區的文化特別豐富，也豐富了他們的情感世界。

但是，1919~1922 的希土戰爭結束後，兩國在 1923 年簽訂協約相互交換人口，企圖建立單一宗教信仰、單一種族的國家。在這一場交換中，140 萬操土耳其語的東正教徒被迫遷移到希臘，而 40 萬操希臘語的回教徒也被強迫遷移到土耳其。這些人被迫遷移到新的「祖國」，卻說著這土地上所有鄰人所敵視的母語，從此生活在錯綜複雜的宗教認同、國家認同、故鄉認同與國族認同的痛苦裡。《香料共和國》就誕生於這種複雜的愛恨情仇裡。

使用宗教作為「種族」的外顯特徵來對兩國土地上的所有人進行「種族」分類，而不是直接根據「血統」來分類，就是因為幾千年來的人種混合下，早就沒有所謂的「純種」希臘人或土耳其人。所謂的「希臘人」與「土耳其人」與其說是一種人種學上的事實，不如說是純屬政治上意識型態的虛構。（節錄自彭明輝〈香料共和國——愛，超越一切的範疇〉）

### (二)、問題討論：

【問題一】：影片中多次出現肉丸加入肉桂調味，這有什麼象徵？

【問題二】：對凡尼斯而言，香料有哪些作用？在生活經驗中，你最熟悉哪種香料？從所熟悉的香料可以推斷出你的什麼特徵？

## 二、文本閱讀——朱天衣〈味覺的烙印〉

人對食物的好惡有時是說不準的，同樣一種食材或同一道料理，有人視作珍饈，有人卻棄如敝屣，這也許可歸為先天味覺的差異，但我以為影響最甚的是孩提的記憶，兒時的美好飲食經驗，常會讓人終生戀戀難捨，在在回味那縈繞在脣齒間的美好滋味。

小時候，在豬隻還未被大量經濟化飼養前，所有內臟都是被視為珍品的，那時節還未被抗生素污染的豬肝，甚至是被當作補品看待的。記得每當父親熬夜通宵寫稿，隔天早晨母親便會為他煮一碗佐以薑絲、小白菜的豬肝湯補元氣，那湯頭是如此誘人，常讓我忍不住在一旁看嘴，母親總會分一小碗湯給我，碗裡雖只有青綠的小白菜，但那份香氣已夠我解饞了。這份記憶讓我長大後，對豬肝、小白菜完全的無法抗拒，不管是熱炒、煮湯，小白菜永遠是青蔬中的首選，至於豬肝或滷或煮也是誘人異常，即便它是堪慮的食材，仍令我好難不動箸，這全拜兒時記憶所賜。

筍類一族也是令人難以抗拒的珍品，客籍母親過年時，總會以高湯熬煮筍乾，經曝曬醃漬過的筍特有一種鮮美，那天然的酸澀經濃郁的高湯潤澤後，是年節期間大啖魚肉後解膩的最佳良方，且它經煮耐熬，甚至是愈煮愈潤口，是我們家必備的年菜。至於端午後出土的綠竹筍，同樣以高湯燉煮，起鍋前撒上一撮九層塔，那爽脆清香也是讓人停不下筷子。我們姊妹仨同是筍子的擁護者，所以母親總以直徑四十公分寬的大鍋伺候，一餐就能解決二十斤鮮筍。這也使得我至今面對各式筍料理，都只有舉雙手投降的份。

自小也常聽父親說起屬於他的鄉愁滋味，醋溜雞子兒加些薑末可解想吃螃蟹的癮（頂好讓蛋白蛋黃分明些，再保持些稀嫩，就完全是大閘蟹的風味了），醃漬後的胡蘿蔔炒雞絲則別有一番風味，香椿拌豆腐也是家常美味，還好這些菜肴在臺灣都置辦得出來。

最讓父親念茲在茲的是薺菜，從小聽父親形容它的好滋味，直至回到老家才終於明白它令人魂縈夢牽的理由，以雞子兒香煎最能顯出它的鮮美，那是一種難以形容、會讓人上癮的滋味，回得臺灣上窮碧落下黃泉的尋覓，才終於搞懂，此仙株產期忒短，晚冬初春時節才看得到它的芳蹤，我曾試著在自家院子撒種，培育了幾年總不成氣候，收集半天只夠炒一盤雞蛋，後來把眼光向外放，才發現它成群結隊地出現在貧瘠的馬路邊、公園的雜草叢裡，至此開車分心得很，但也因

此找著了許多薺菜群聚地，竟然足夠到包起餃子來，只是遺憾已無法和父親分享這份奢侈。

童年每值端午，母親包的是標準客家粽，蒸熟的糯米拌以炒香的蝦米，以及切成丁的香菇、豬肉、豆干、蘿蔔乾，再包進粽葉中蒸透，相對於別人家大塊肉還加了鹹蛋黃的粽子，這客家粽還真有些寒酸。而父親包的粽子更是簡潔明瞭，除了圓糯米什麼都沒有，煮到透爛蘸麵糖吃，唯一引起我興趣的就是它那造型，呈長圓錐形，被父親命為「勝利女神飛彈」。但等到長大後，大魚大肉吃怕了，才發現客家粽的Q彈噴香是其他門派粽子無可比擬的，至於父親的白粽子，更是愈年長愈能品出它的清香雋永，單純的糯米香、粽葉香，佐以綿密的糖粉，是足以讓人翹首巴望一整年的。

這次去芬蘭出任務，一下飛機便聽聞早到一個星期的幾位《聯合報》記者，已在四處尋找中國餐館，被我狠狠嘲笑了一番，中國人總是如此，好不容易出門在外，不好好享受異國餐點，卻只想回到自家廚房取暖。不想，才吃了兩天的培根、火腿、麵包、沙拉，我的脾胃也犯起了思鄉病，還好有先見之明，帶了幾包泡麵，晚上回得旅館，一碗熱騰騰的湯麵下肚，真是南面王不換……面對西洋人的冷鍋冷灶，中國人無法委屈自己的脾胃，便得生出許多權變，出國留學也好，移民也罷，行囊中絕不能少的就是「大同電鍋」，除了可以烹製白米飯，還可以蒸煮一些簡單中式料理，書市就有販售如此的電鍋食譜。也因著中國同胞的堅持，異國的唐人街便應運而生，因此各式食材也多半都買得到，如此的不同光同塵，真不知是好是壞。

所以牛牽到北京還是牛，自小養成的胃口，就像烙印般的想祛除都難。

### ◎問題討論：

【問題一】：題目「味覺的烙印」所指為何？

【問題二】：在你的世代，可以透過食物形成怎樣的的文化認同