

# 餐桌上的「後殖民」—— 九七後香港文學中的飲食書寫觀察

王豐鈴

## 摘要

九七後香港文學的飲食書寫中，港人餐桌上一道菜所用的原料、製法，食客的進食儀式、味覺記憶，皆與後殖民處境密切關聯。東西華洋、中心與邊緣、傳統與現代的食物在香港飲食文化中的位置與位移背後，是「後殖民香港」所指向的不同意涵。此外，飲食書寫的方式亦值得關注，香港作家在位移的過程中反身檢視香港文化身份，嘗試從不同方向延伸協商與論述的空間，並以香港經驗對後殖民理論作出補充。

## 關鍵詞

飲食書寫 香港文學 後殖民

## 一、前言

梁文道在〈香港、盛世中國與公共知識分子，梁文道／陳冠中對談〉中言及香港後殖民現況：

香港雖然已經回歸，但解殖或去殖並不是宗主或主權誰屬的問題，而在於這個政治結構與社會肌理如何在殖民時代被組裝、被建構成一體，而這套體系在香港有沒有被更動的問題。<sup>1</sup>

各界展開多重論述梳理這套體系，在想象與被想象中香港故事卻愈漸難說，有無可能從中拆解出一條淺近可感的支線，呈現這種結構與肌理，以及纏繞盤旋其上的各種想像？

事實上，在回歸後的這段時期，香港作家在重塑歷史、追溯文化身份的過程中，撰寫了大量以香港當代飲食風貌為題材的詩、小說、散文、雜文，通過爬梳 1997 年至 2015 年出版的文學作品，結合相關史料，筆者發現香港文學文本保留了豐富的飲食文化資料，

---

<sup>1</sup> 梁文道、陳冠中：〈香港、盛世中國與公共知識分子，梁文道／陳冠中對談〉，《文化研究：游與疑》第 15 期（2010 年 5 月），頁 39。

飲食書寫<sup>2</sup>呼應作者生活的社會環境與時代，港人餐桌上一道菜，其原料、製法、儀式、味覺記憶皆與後殖民處境密切關聯，後殖民理論旅行至香港產生的補充與在地化亦可在飲食書寫中窺見。

梁秉鈞（1948-2013）直言：「理論容易流於概念化，多姿多彩的食物卻從實在的聲色氣味開始，在種種人際關係和社會活動裏都有它的位置」。<sup>3</sup> 來自東西華洋的食物在香港這套體系中的位置關係，作家書寫食物時的位置，以及在後殖民香港它們有沒有出現位移，都是本文嘗試藉飲食符碼切入探討的問題。

## 二、後殖民飲食風貌觀察

以頻率來看，茶餐廳在飲食書寫中被提及次數最高，茶餐廳的菜品、店面、用餐禮儀體現中西華洋交混的特點，是對西方飲食文化進行擬仿、在地化的典範。蔡珠兒在〈茶餐廳地痞學〉中寫到茶餐廳常見的食物配搭：咖啡加上檸檬，兩種舶來品混搭成為「凍檸啡」，並且可與咖喱羊腩同食；用粵式臘味煲仔飯搭配歐式羅宋湯；鐵板牛扒可以與雪梨紅蘿蔔汁一起點，食物種類不斷豐富變更，「像雪球般愈滾愈大」。<sup>4</sup>

茶餐廳自上世紀 50 年代起出現，為前身「冰室」的西式菜單添入粵式燒味、潮州粉麵河、滾粥小炒等中式菜品，同時吸收街頭大排檔的雲吞、牛腩等本地流行食品，在不斷發展的過程中，更融入越、泰、美、新馬印、日、歐、俄式等風味。中西華洋「混血」而成的菜單，展示了異質文化交錯（crosscutting）與交織（inbetween）的可能。<sup>5</sup> 而與此同時，店面與用餐儀式的「歐化」則更是荒腔走板。

上世紀 50 年代後期以降，香港茶餐廳出現重修改造風潮，一些店主將餐廳門面打造成歐式咖啡屋的式樣，設置西點陳列櫃、卡座，燈光柔暗，餐具皆為鐵質刀叉白色餐巾，更添西洋畫、丘比特與維納斯等鐵質雕塑作為裝飾，營造一種西式、歐洲情調。<sup>6</sup> 不變的是傳統「大排檔」式格局，即對顧客全敞式的廚房，或將廚房設置在餐廳入口處，現點現做。與帶有表演功能的西式全敞廚房不同，廚師與助手必須半裸身體以應對爐火的熱氣，「披住白色伙記制服、打突個胸，霸住客位大模斯樣噴煙打遊戲機」<sup>7</sup>的店員形象雖有礙觀瞻卻是常見。人類學者吳燕和提出，茶餐廳已發展出一套西式中化的「儀式」（ritual）：

顧客必須心裏有數……「搭檯」的規矩，取消顧客的私人消費空間……夥計跟街坊熟客打招呼，閒時聊天談馬經，但對生客則漠然無表情……這些茶餐廳的儀式

<sup>2</sup> 對「飲食書寫」概念的釐定，本文參考丁文玲的說法，認為「飲食書寫」指以飲食為題材的文學作品，不僅以食物為主軸，更在描寫其色香味之餘記錄社會飲食文化風貌，作家從中找出有意義的書寫位置。參考丁文玲：〈解放吃喝 臺灣飲食文學氾濫〉，《中國時報》2008年5月7日，A14「文化新聞」。

<sup>3</sup> 梁秉鈞：〈香港飲食與文化身份〉，載焦桐編：《味覺的土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，（臺北：二魚文化，2009），頁 232。

<sup>4</sup> 蔡珠兒：〈茶餐廳地痞學〉，《饕餮書》（臺北：聯合文學出版社，2006），頁 90。

<sup>5</sup> 廖炳惠：《關鍵詞 200：文學與批評研究的通用詞彙編》（臺北：麥田出版社，2003），頁 133-134。

<sup>6</sup> Y. H. David Wu, "Chinese Cafe in Hong Kong," in David Y. H. Wu and Tan Chee-beng ed., *Changing Chinese Foodways in Asia* (Hong Kong: The Chinese University Press, 2001), 71-80.

<sup>7</sup> 陳冠中：〈金都茶餐廳〉，《香港三部曲》（香港：牛津大學出版社，2004），頁 158。

行為，是西方餐館極少見的……三位大廚在灶前脫光制服，赤裸上身煮粥下麵，對在座穿戴入時的食客們，似乎視而不見。<sup>8</sup>

儀式化表面形式的內核仍然是香港市井文化，茶餐廳的學舌（colonial mimicry）歷程展示香港在被殖民時期暗藏的抵殖策略，即利用混雜（hybridity）和中間性（liminality）開啟霍米·巴巴（Homi K. Bhabha）所說的「第三空間」（third space）。<sup>9</sup>

而後殖民香港，茶餐廳這種周旋的創意與力道依然存在，空間的拓展卻使得茶餐廳不再以文化存活為著力點，向來採取守式的抗拒想象開始轉向。蔡珠兒在〈茶餐廳地痞學〉中提到茶餐廳北上現象：「近年來北上工作的港人，又把茶餐廳引進大陸」。<sup>10</sup>菠蘿油、絲襪奶茶、乾炒牛河等食物在大陸受到追捧，香港茶餐廳不僅是北漂港人的思鄉聚集地，更成為中國餐飲新勢力，一股港式飲食風潮席捲大陸各大城市。市場學學者洗日明分析，茶餐廳能夠「北上」成功，或與九十年代後香港電影、TVB 等對大陸的「軟文化」輸出有關。<sup>11</sup>不過移植的茶餐廳往往在北上的路途中丟失了本地的草根特色，成為中產階級的都市據點，其背後文化翻譯（culture translations）的角力令人深思：彼時剛剛脫離殖民統治、尚未解殖的香港是否已暗含類殖民屬性？難以忽視的是，回歸前後至蔡珠兒撰文的時間，後殖民香港藉資本主義的地區性霸權在東南亞及中國大陸扮演的「類殖民者」經濟、文化身份，呈現「一種於殖民主義解體前出現的後殖民狀況」。<sup>12</sup>

這種角力是雙向的，近年一批上海菜、杭州菜、四川菜由大陸南下香港，如「過江猛龍」，這一現象在梁文道〈中菜館裏的常餐 A〉中提及。<sup>13</sup>而各省的食材又均可轉化為本地菜式的原料，如葉輝就在《食物與愛情的詠歎調》裏記錄用湖南的臘魚製作「梅菜臘魚煲仔飯」。<sup>14</sup>此外，還存在回流的現象。港式中餐裏諸如「揚州炒飯」、「京都排骨」、「廈門炒米」等菜式，是在借鑒淮揚菜、京菜等地方菜系的過程中走調變樣的產物，已因地制宜發展出新的特色，後經大眾傳媒報道、人口流動等途徑流轉回大陸，刮起飲食風潮。以揚州炒飯為例，其原型是廣州「聚春園」菜館的一道「揚州鍋巴」，鍋巴是淮陽食法，但食材卻因地制宜，蝦仁、叉燒等具有粵菜特色，後又應廣東人口味改鍋巴為炒飯，因而改叫「揚州炒飯」。這道菜由香港發揚光大後，迅速流轉到世界各地的華埠，以至八九十年代香港遊客造訪揚州時點名要吃揚州炒飯卻苦找不到，揚州餐館開始學習這道粵菜的炒法，揚州市烹飪協會甚至在 2005 年為其申請專利，對食材的用量種類至調味料再到烹製方法都做出細緻明確的規定，標榜除此之外均不算「原汁原味」，鬧出一場笑話。梁文道認為，食物在遷徙的過程中流變不居，落地後往往產生變

<sup>8</sup> 吳燕和：〈港式茶餐廳——從全球化的香港飲食文化談起〉，《廣西民族學院學報》2001 年第 4 期，頁 27。

<sup>9</sup> 在巴巴的論述中，「第三空間」是殖民文化與被殖民傳統之間所產生的不對應落差空間，具有混雜性，蘊含抗拒的可能性。參考廖炳惠編著：《關鍵詞 200：文學與批評研究的通用詞彙編》（臺北：麥田出版社，2003），頁 158-159。

<sup>10</sup> 蔡珠兒：〈茶餐廳地痞學〉，《饕餮書》，頁 92。

<sup>11</sup> 見鄧詠筠：〈香港茶餐廳 中國餐飲新勢力〉，《彭博商業週刊》第 33 期（2014 年 2 月 12 日），網上轉載版見：<[http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_a932face0101emc0.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_a932face0101emc0.html)> [檢索日期：2016 年 6 月 10 日]。

<sup>12</sup> Ackbar Abbas 著，劉敏儀譯：〈最後的「貿易王國」——詩與文化空間〉，載張美君編輯：《形象香港：梁秉鈞詩選》（香港：香港大學出版社，2012），頁 64。

<sup>13</sup> 梁文道：《味覺現象學》（香港：上書局，2007），頁 107。

<sup>14</sup> 葉輝：〈煲仔飯：市井味與民間智慧〉，《食物與愛情的詠歎調》（香港：中華書局，2011），頁 43。

種與變奏，借用「揚州」二字不過為粵菜平添異域風味。<sup>15</sup>蔡珠兒〈炒飯的身世之謎〉一文亦回應了這則新聞，並直接以正統與雜種、中心與邊緣論述廣州／香港向揚州／京津的挪借（appropriate）現象，偷師、複製後的菜式偽裝正統，繼而又被中心接納、模仿，顛覆了文化品位的高低區間。<sup>16</sup>

而如果要追溯香港飲食文化對中餐的態度，則繞不開茶樓這一用餐地點。關於茶樓的飲食書寫中展現的特質值得關注。根據 Siumi Maria Tam 於 1996、1997 年針對香港家庭飲食消費結構做出的問卷調查及社會觀察報告，顯示上茶樓已成為香港家庭飲食消費結構中不可或缺的一環，認為飲茶文化在香港回歸前後的身份建構與文化認同中曾扮演重要角色。<sup>17</sup>九七後的文本中亦有反映，如描寫港式茶樓的風貌和用餐過程、將「一盅兩件」式的飲茶文化與香港近來越來越多的快餐、連鎖店相比較，提倡在快節奏的都市生活中，尋回中國傳統的慢食方式：

隔了一段歲月回頭看，上茶樓居然也帶了一點浪漫的色彩。像那種在西環的古老茶樓，如今恐怕還有兩、三家存在吧？三年前回港，就故意要和佩兒上那裏的地痞茶樓，勝在有鄉土味。窗戶七零八落地打開著，天花板上風扇咯吱咯喳地在旋轉。<sup>18</sup>

飲茶文化為香港在國族認同與國際化之間提供了全新的身份協商模式，從餐牌（厚厚一本，較為常見的菜式有羊城美點、淮陽小點）、用餐環境（所有座位設在大廳，一般不設卡座或包廂）、食客（多為一家老小同坐一張圓桌）到餐桌禮儀（邊用餐邊交流，突顯熱鬧）都深具傳統中餐文化的特點。香港赴歐美留學的學生，會進當地唐人街的茶樓中點兩份小點，飲一杯香片或普洱，以緩解思鄉之情，因而飲茶可視為港人尋回的中國腸胃。而另一個現象亦出現在茶樓，香港人外出旅遊本以嘈吵聞名，將港式茶樓高談闊論的用餐習慣帶去世界各地的餐飲場合，近幾十年餐桌禮儀卻出現變化，在茶樓用餐時調低音量。茶樓中吵鬧嘈雜的進食行為曾被西方國家視為異域情調，如果將餐桌禮儀視為「文明」的規約，凝視與「標示」（marking）之下，佩戴「白面具」接受西式用餐禮儀規約，或可理解為殖民主義宰制結構下智性的選擇，用以區隔香港形象與西方視角中的落後中國形象。而回歸後發現大陸遊客嘈雜依舊，港人是否因此「漂白」（bleaching）或乳化（lactification）<sup>19</sup>加深，從觀察文本中未能找出線索證明。

另一個現象是「懷舊」意涵的轉變。對比九七前香港文學曾大量出現對不斷消失的飲食場所如地道冰室、老字號大排檔、特色糕點店的描寫，部分作品中的懷舊情感被解讀為戀殖情結，九七後香港文學的飲食景觀中懷舊現象仍然存在，意涵卻發生較大轉變，多體現為一種「對當下的懷舊」。<sup>20</sup>報刊雜誌裏的食譜食經、廣告影視裏的飲食鏡頭、

<sup>15</sup> 梁文道：〈註冊揚州炒飯——知識產權時代的食物革命之一〉，《味覺現象學》，頁 87-88。

<sup>16</sup> 蔡珠兒：〈炒飯的身世之謎〉，《饕餮書》，頁 80-86。

<sup>17</sup> Siumi Maria Tam, "Lost, and Found?: Reconstructing Hong Kong Identity in the Idiosyncrasy and Syncretism of Yumcha," in *Changing Chinese Foodways in Asia*, 55.

<sup>18</sup> 杜杜：〈上茶樓的記憶〉，《飲食與藝術別集》（香港：明窗出版社，2002），頁 151。

<sup>19</sup> 法農指，所有 Martinique 的女人在調情或交往時，都盡力選擇一個比較不黑的人。漂白、拯救其種，但卻不是要保存「她們成長於其中的那部份世界的獨特性」，而是要確保它變白。參 Frantz Fanon, translated by Charles Lam Marksman, *Black Skin, White Masks* (New York: Grove Press, 1967) 45, 47.

<sup>20</sup> 詹明信 (Fredric Jameson) 認為，在品味、評價、收藏品的市場消費和流行文化中，「對當下的懷舊」（nostalgia for the present）只能是對歷史的恣仿（pastiche）與拼貼。參考廖炳惠：《關鍵詞 200：文學與批評研究的通用詞彙編》，頁 179-180；（美）詹明信著，張旭東編：〈電影中的魔幻現實主義〉，《晚期資本主義的文化邏輯》（香港：牛津大學出版社，1996），頁 361-397。

網絡上的飲食資訊大肆宣傳北角、油麻地等老區的西式餐廳，以舊式餐牌、仿五六十年代風格的室內裝潢為宣傳點，引得年輕人追捧朝拜。例如葉輝在〈豉油西餐與《造洋飯書》〉一文中就提到這種現象：

「懷當下的舊」漸漸被確認為一種消費行為模式，反映於飲食時尚，大概就是在王家衛《阿飛正傳》出現過的皇后餐廳，以及《花樣年華》出現過的金雀餐廳，顧客主要不是上了年紀的老香港，而是慕名朝聖的年輕人。<sup>21</sup>

學者阿帕杜萊（Arjun Appadurai）認為類似的懷舊情結與全球化語境中的文化霸權息息相關。美國等流行文化生產國利用電子藝術將當下情境歷史化，消費者即使對某時代全無記憶依然能產生懷舊的消費品味，而第三世界在「電子殖民」中沉醉，自覺將本土風物填補進去，掏空自身的歷史厚度與深度，實際上肯定了西方期望建構的「民族想象共同體」。文本中呈現的懷舊情結不僅存在於西餐（主要為「豉油西餐」），也普遍存在於本地中餐菜系，小食店的「手打魚蛋」被注入舊日情懷而深受追捧，<sup>22</sup>最大張旗鼓的則要數歷史悠久卻在近些年才風靡全港的盆菜：「基於經濟不景與懷舊心情，俗又大碗的盆菜愈來愈受歡迎，從新界殺入市區，風行全港，還傳到深圳廣州等地，搖身變成香港特色食品。」<sup>23</sup>媒體大肆報道盆菜流水席的盛況，賦予食盆菜傳統文化的意涵，民眾不分節日還是平日飲宴都要吃，甚至聖誕派對也以盆菜應節，而食材上往往以高檔海鮮代替原本的紅炆豬肉，且用以維繫宗族團結的儀式感也消失了，鄉土味走樣，食盆菜的潮流反而扮演著「去舊」的角色。

### 三、飲食中的後殖民書寫意識

在九七後的飲食書寫中「失城」主題漸少，香港作家建構文化身份的策略由奔走呼告、合力補全標示「本土」的圈界，轉為各自在數條直線中實驗協商的模式，即自覺放棄香港文化的純粹性，嘗試運用旅行至香港得到補充與在地化的後殖民理論，以越界書寫、方言寫作、虛實意象等方式承載對後殖民香港的想象。由於作家往往在虛構寫作中創作的空間更大，也更能體現其書寫意識，因而本節主要選取也斯、陳冠中、李碧華三位香港作家具代表性的小說作個案分析。

#### （一）並陳模稜與異質突顯：也斯的越界書寫模式

也斯從三個層面定義自己的越界書寫：文學與攝影、電影、音樂等其他藝術形式的越界；旅行遊學時，在與其他文化碰撞的過程中不斷回溯香港的文化身份，即時空上的越界；最後是「越出固執的界限」，<sup>24</sup>也是他更願意探討的一種越界：「最重要的，也許是認識疆界在哪裏、界限去到哪裏、自己其實是站在哪裏」，<sup>25</sup>「由於你的位置，你想向邊界兩邊溝通」。<sup>26</sup>許旭筠受傅柯思想啟發，將其理解為一個了解界限與「差異」

<sup>21</sup> 葉輝：〈豉油西餐與《造洋飯書》〉，《食物與愛情的詠歎調》，頁193。

<sup>22</sup> 蔡珠兒：〈彈牙魚蛋〉，《紅燜廚娘》（台灣：聯合文學，2005），頁216-219。

<sup>23</sup> 蔡珠兒：〈砌盆菜〉，《紅燜廚娘》，頁208-210。

<sup>24</sup> 也斯：〈散文與生活態度〉，《越界書簡》（香港：青文書屋，1996年），頁176。

<sup>25</sup> 同上注，頁177。

<sup>26</sup> 同上注，頁176。

的旅程。<sup>27</sup>位置和界限通過並陳來展現：食物詩中「圍頭五味雞與粗俗的豬皮」被筷子逐漸顛倒，「北菇與排魷的交流」無法被隔絕。<sup>28</sup>盆菜食材的疊放方式「從最高貴到最低賤」，<sup>29</sup>但高貴與低賤、典雅與粗俗卻被進食的過程化解；短篇小說〈後殖民食物與愛情〉中的生日派對上出現「中東蘸醬、西班牙頭盔、意大利麵條、葡式鴨飯、日本壽司」，配合著葡國佳釀、熱辣辣的夫妻肺片和糯米釀豬腸，東西混雜，高級和市井、舶來與本地都有。而這些並陳上桌的食物，由不同國籍、文化身份的食客帶來，彼此之間的位置與界限，又勾連結成十二個故事，並陳在小說集《後殖民食物與愛情》裏——香蕉人「藍玫瑰」與保守持家的傳統女性「黃菊」，都和半西化的老薛存在文化價值觀層面的衝突；老薛和阿李雖同是民族主義者、權威的美食家，在批評四川菜時角度不同卻互為補充；同一桌美食勾起史蒂芬周、瑪麗安、世伯不同的飲食記憶。而飲食的時間又是模稜或脫序的。隨著空間的移轉、敘述者的視點轉換而跳躍起伏。〈後殖民食物與愛情為例〉中的生日、各種紀念日以及人物的年齡頻繁被提及卻又都刻意模糊，敘述者的記憶被「那個時代」、「有一段日子」、「遲些時」切割成片段在前殖民與後殖民的景觀中穿插閃現，時間與歷史仿佛退為食物的背景，全部融化在食物中了。

而通過並陳、模稜去溝通並不意味著就要消融兩邊的異質，比如史蒂芬周並不認同在高級酒店中吃到的「新派法國菜」的口味，因為這道菜突顯出的，是帶有濃厚異國情調的差異，「吸收了廣泛的亞洲影響」<sup>30</sup>的法國菜仍然是主角。他回憶起一道法國與泰國混合烹飪的菜，認為美味恰恰存在於異質：既有法國風味，又帶有泰國的辛辣，醬汁與芒果可以互相配合，彼此都是獨立的有尊嚴的。巴巴以「文化多樣性」與「文化差異」概念來區分兩種不同的文化表達方式：文化多樣性承認不同文化的分離狀態，但這些不同不過是異國情調，隱藏在帝國主義民族誌中，建立在既定的文化風俗上。<sup>31</sup>也斯顯然不認同這種「世界性的後現代的說法」，<sup>32</sup>他在〈怎樣可以通過別人的框架去說自己？〉一文中提出：「只有通過認識彼此的『歧義』，才可以達到再進一步的溝通……？」<sup>33</sup>

## （二）〈金都茶餐廳〉：混雜語言激蕩中的發聲位置

〈金都茶餐廳〉寫於 2003 年，這一年的香港文學作品頻密出現茶餐廳形象。如果茶餐廳是一則寓言，那麼除了指向母國、殖民者與被殖民者的空間政治、敘述者「鹹蝦燻」的邊緣身份觀，不能忽視的是書寫這則寓言的混雜語言。周蕾在論述香港文化身份構建時指出，要拿回言說香港的自主權，重構歷史，作家就必須混合不便書寫的粵語、支離破碎的英語以及中文書面語，不斷嘗試將其轉化、落實在文學作品中的實驗。<sup>34</sup>而在實驗的過程中，香港作家不得不承認香港歷史的混雜性與本土語言的流變性：「雜種其實並不是無根，而是多過一條根，它的主體是複數的主體，它的身份是眾數的身份。」

<sup>27</sup> 許旭筠：〈也斯的越界視野和探索——評《越界的行程》〉，載陳素怡編，《也斯作品評論集》，（香港：香港文學評論出版社，2011），頁 372-373。

<sup>28</sup> 也斯：〈香港盆菜〉，《蔬菜的政治》（香港：牛津大學出版社，2007），頁 15。

<sup>29</sup> 也斯：〈伊拉里亞吃盆菜〉，《人間滋味》（香港：天窗出版社，2011），頁 12。

<sup>30</sup> 也斯：〈後殖民食物與愛情〉，《後殖民食物與愛情》（香港，牛津大學出版社，2012），頁 13。

<sup>31</sup> 參考 Homi Bhabha, *The Location of Culture* (London and New York: Routledge, 1994) 34; Bill Ashcroft, et al. eds., *Post-Colonial Studies: The Key Concepts* (London and New York: Routledge, 2000), 60-62.

<sup>32</sup> 也斯：〈布魯塞爾筆記〉，《越界書簡》，頁 154。

<sup>33</sup> 也斯：〈怎樣可以通過別人的框架去說自己？〉，同上注，頁 110。

<sup>34</sup> 周蕾：〈殖民者與殖民者之間〉，《寫在家國以外》（香港：牛津大學出版社，1995），頁 91-118。

<sup>35</sup>方言寫作，作為邊緣反抗中心的話語方式，展示邊緣發聲的可能性，而置於香港則更像是一種協商策略，即在中西文化的夾縫中找尋有別於殖民主義與民族主義的周旋空間。

呼名與身份的定位及認同密切相關，<sup>36</sup>由食物名稱在中英文翻譯行為中出現的落差，可發現陳冠中在中西文化縫隙間設置的周旋空間。金都茶餐廳有一份「畸形」的中英文菜單：

不過餐單上英文算翻得似模似樣，間中走火入魔，牛肉絲飯叫 BEEF STROGANOFF，羊腩煲叫 MUTTON GOULASH，西多叫 TOAST A LA FRANCAISE。問你服未？最出位係雲吞唔叫 WONTON，叫 CHINESE RAVIOLI。

<sup>37</sup>

德里克 (Arif Dirlik) 曾提出「東方的東方主義」概念：「歐美東方主義的認知和方法在二十世紀已經成為了東方『自我形象的構成』。」<sup>38</sup>在中譯英的過程中，雲吞並沒有依據粵語發音翻譯成「WONTON」，而是搖身一變成了西方凝視下的中國式餛飩，帶有對中國刻板印象的認知，自覺將「自我」本質化為「他者」，成為「東方主義」的共謀。但轉譯的過程，亦可發現對「自我東方主義」的逆向演繹：「GOULASH」、「STROGANOFF」本意為燉肉、燴肉，模糊了製法卻突顯了食材，而西多是一種香港本土經過模仿甚至想象創造出的法國食物，卻偏偏要加上正統典雅的「TOAST A LA FRANCAISE」名稱，顯得不倫不類、不中不洋。這裏或許從另一個角度印證了殖民話語的矛盾性——一方面鼓勵或強制被殖民主體對殖民者的文化進行模仿、拷貝，努力使其貼近殖民者的優雅文明，一方面又不斷以他性和劣性來否定這種文化複製行為，使得它對所有它模仿的東西都像是一種譏諷和嘲弄。<sup>39</sup>

協商中的發聲位置可以不斷調試。「金都茶餐廳」的英文名叫「CAN DO」，由「金都」的粵語發音翻譯而來，並賦予其敢想敢為、變通、與時並進的香港精神。而小說的最後，「金」字的英文卻是由普通話發音翻譯而成的「JIN」，香港茶餐廳「北上」落地後卻要改名，文化角力之中孰強孰弱未可知。

### (三) 李碧華飲食書寫中的「餃子」意象

綜觀李碧華以飲食為題材的小說、散文，發現其中反復出現了北方水餃，如〈雞蛋茴香餃子〉中用「迷幻」、「媚艷」形容餃子，魅力非凡近乎魔力。<sup>40</sup>短篇小說〈月媚閣的餃子〉與長篇《餃子》更可以對照來看，那麼「餃子」究竟指涉什麼？

王德威曾評價李碧華的作品：

<sup>35</sup> 陳冠中：〈雜種城市與世界主義〉，《台灣社會研究季刊》第 60 期（2005 年 12 月），頁 269。

<sup>36</sup> 開一心：〈空間、呼名、語言與身份／認同的情境性——論《水之色》〉，《興大人文學報》第 40 期（2008 年 3 月），頁 277-300。

<sup>37</sup> 陳冠中：〈金都茶餐廳〉，《香港三部曲》（香港：牛津大學出版社，2004），頁 168。

<sup>38</sup> 譯文參考張興成：〈跨文化實踐中的東方主義話語〉，《二十一世紀》第 71 期（2002 年 6 月），頁 64。

<sup>39</sup> 生安鋒：《霍米·巴巴的後殖民理論》（北京：北京大學出版社，2011），頁 106-113。

<sup>40</sup> 李碧華：〈雞蛋茴香餃子〉，《紅袍蝎子糖》（香港：天地圖書有限公司，2003），頁 128-129。

「回歸」後的李碧華，「在世為人」，畢竟顯現不同面貌。九七前後，香港文化界開始談論「北進想象」。但少有像李碧華這樣將「北進想象」的實相與虛相發揮得如此淋漓盡致。<sup>41</sup>

由此聯想「餃子」作為北方代表食物，是否也承載李碧華作品中的「北進想象」。  
〈月媚閣的餃子〉的飲食場所「月媚閣」設在深圳，「北進想象」論述中深圳是香港的後殖民地，80年代起，香港資本大量北移，剝削珠三角地區的廉價勞動力，「隨著資本家、中層管理技術人員、以至貨櫃車司機的頻繁北上，包二奶嫖北姑等以金錢優勢壓迫女性的活動日益蓬勃，使廣東省沿岸成為香港男人的性樂園」，<sup>42</sup>而媚姨一度「專職幫中港客人做人工流產手術」，小說中餃子的主要食材——墮下的嬰胎（由〈月媚閣的餃子〉改編而來的長篇小說《餃子》描寫得更為具體：「手術室的垃圾桶，是一個個白色藍邊的鐵桶，盛滿了垃圾：棉花、嘔吐物、血塊、組織、染了污漬的布，二、三個月到九個月大的死嬰、嬰胎碎塊」<sup>43</sup>）似乎也在源源不斷地供應。假使兩者之間存在關聯，那麼餃子便成為將「北進想象」化虛為實的載體。

「北進」的另一種表現形式，是香港文化成為新的文化霸權，在資本的裹挾下湧向大陸。「月媚閣」裏堆著「由香港給捎過來的時裝、髮型、消閒雜誌」，並且「全是新一期的」，「空調還散發香薰」，<sup>44</sup>一家食肆佈置得像美容院，食客艾菁菁此前已用現代方法「果酸換膚」美容失敗，而在吃了幾回嬰胎餃子後，竟真的回到「美艷親王」狀態。《本草綱目》對胎盤的療效有明確記載，「滋補之功極重，久服耳聰目明，鬚髮烏黑，延年益壽」，<sup>45</sup>李碧華在〈吃嬰胎的感受〉與〈吃嬰〉中都記錄過用新鮮嬰兒及其胎盤煲湯以滋補療傷的親身經歷，<sup>46</sup>食療食補概念更可追溯至《周禮·天官》中「食醫」一職，融合儒家「維生」與道家「養生」的傳統食療文化以益壽延年為目標，<sup>47</sup>本質上與流行的美容文化中對「永葆青春」的追求不謀而合。因而當香港流行的現代西式美容法不起作用時，小說中的主角們自然轉而尋求傳統回春之術的幫助。李小良曾以「香港本位」角度提出，李碧華在寫作時「隨意、無意的把香港介入與香港『無關』的故事」，令香港「介入『中國』的故事」，以「邊緣香港重新檢視中心大陸的論述介入」。<sup>48</sup>在她的審視下，「滑淳淳」的餡料裏「有小手小腳的紅影」、「混濁的血漿」，<sup>49</sup>「餃子」似乎成為魯迅的小說中中國「吃人」歷史的延續。李碧華在另一篇文章中，旁引道家方

<sup>41</sup> 王德威：《歷史與怪獸——歷史，暴力，敘事》（臺北：麥田出版社，2004），頁265。

<sup>42</sup> 盧思騁：〈北進想象：香港後殖民論述再定位〉，載陳清僑編：《文化想象與意識形態，當代香港文化政治論評》（香港：牛津大學出版社，1997），頁5。李碧華也在另一篇飲食文章〈紅顏債、狐狸湯〉中提及香港「包二奶」的社會問題，香港男人上至富商下至猥瑣貨櫃司機，「每月七八千包個廿幾二奶」，香港大婆（妻子）「北上捉雞」。參考李碧華：〈紅顏債、狐狸湯〉，《給拉麵加一片檸檬》（香港：天地圖書有限公司，1999），頁48-49。

<sup>43</sup> 李碧華：《餃子》（香港：天地圖書有限公司，2004），頁89。

<sup>44</sup> 李碧華：〈月媚閣的餃子〉，《逆插桃花》（香港：天地圖書有限公司，1999），頁41。

<sup>45</sup> 郭廣英、劉家安：〈紫河車的功效及藥理作用探析〉，《中國民間療法》2014年第11期，頁77。

<sup>46</sup> 李碧華：〈吃嬰胎的感受〉，《蟹黃殼的痣》（香港：天地圖書有限公司，2006），頁22-29。又參李碧華：〈吃嬰〉，《給拉麵加一片檸檬》，頁208-209。

<sup>47</sup> 遼耀東：〈食譜和中國歷史與社會〉，《已非舊時味》（臺北：圓神出版社，1992），頁159。

<sup>48</sup> 李小良：〈穩定與不定：李碧華三部小說中的文化認同與性別意識〉，《現代中文文學評論》第4期（1995年12月），頁101-111。

<sup>49</sup> 李碧華：〈月媚閣的餃子〉，《逆插桃花》，頁58。

士為求長生不老殘害初生生命的傳說，談嬰胎食療文化，稱其為「五千年文明古國的荒謬」，<sup>50</sup>流露出對於傳統文化的迷思。

#### 四、結語

在摸索東西華洋、中心與邊緣、傳統與現代的食物在香港飲食文化中的位置的過程中，各種味覺衝突中後殖民香港的位置卻不斷浮現：一方面作為英國的前殖民地，香港在混雜的文化脈絡中開拓出「第三空間」；一方面作為回歸後的類殖民主體，香港在被想象、被建構的同時出現「北進想象」；而在全球語境下，香港依然面臨新殖民與本土文化之間的傾軋與拒抗。

九七後的飲食書寫中，香港作家不再固守圈界、試圖補全一個文化身份，而是改圈為線，從不同方向延伸協商與論述的空間——嘗試越界以溝通東西方文化；實驗書寫語言以調試發生位置；把香港介入「中國」故事以檢視中心大陸對邊緣香港的論述介入。作家不僅在位移的過程中反身檢視香港文化身份，亦運用香港經驗對後殖民理論本身作出思考與補充。

---

<sup>50</sup> 李碧華：〈不見天日的美食〉，《紅袍蝎子糖》（香港：天地圖書有限公司，2006），頁194-202。