

人類學教授 啖出社會文化痕跡

客家菜，對很多人來說，相當於「泉章居」「醉瓊樓」的同義詞，但在中文大學人類學系副教授張展鴻的學術生涯中，這個菜系卻代表著很多很多.....因為，他對於飲食風俗、文化禁忌、現代生活關係的研究，正是由此路進。

由大件夾被食 到精緻高消費

當年石硤尾大火，帶旺了客菜，因為勞動人口膨脹，伙食供不應求，很多原本不是飲食業的客家人，都因著朋友關係，掌起灶來。「60、70年代，全港大概有百多家客菜館子。菜牌的特色，是味道簡單，可以送飯，適合廣東人的需要。而且多肉，名菜如鹽焗雞、梅菜扣肉等，正對勞動者的口胃。」

不過，起跌匆匆，70、80年代，客菜全線滑落，可能因為租費、舊區重建、伙記年紀大。「飲食消費進入魚翅撈飯的年代，講求靚、賣價、排場、風格，魚翅海鮮酒家湧現，新派粵菜大行其道。」

飲食，別以為僅是填飽肚子的兩餐，它的轉變，在在標誌著社會經濟、潮流、眼界、消費模式的演進。由大件夾抵食到「的的式式」，由梅菜扣肉到鮑魚肉，由古法蒸魚到日式拼盤，由慢火細熬到即食.....全是人類學家關心的「主菜」。

吃的附帶期望

問張教授，學生唸這一科，有何得著?他說「藉著飲食文化研究，同學可以鍛煉觀察力，了解自己和環境的關係。這點非常重要，一可自省，二可創造社交優勢。曾有同學說，除了本科外，跟外國



張展鴻教授說：「有位意大利老先生，熬鍋菜湯也要幾個鐘，電視台記者請他喝即食湯，他說未喝過這麼難喝的湯，根本沒可能，一小包就能熬出肉味來。這些不服從的少數分子，就如本地的上樓私房菜，跟主流默默抗衡。」

客戶沒有話題。其實好簡單，人人都要吃東西，從飲食習慣、禮儀中，你可以了解至一個人的身份、宗教、階級，對方會因著你這入微的觀察而感動不已。」

藉著飲食，可以邁向世界，藉著飲食，也可以對本土文化更了解。為甚麼好多人去到茶餐廳，望一望，無卡位就走？為甚麼我們要求中菜廳燈光火著，愈旺場愈好？但是吃西餐，卻又想水靜可飛，最好連侍應說話也是細細聲？待到上茶樓，又永遠是一大棚人，擾擾攘攘？

答案是：食不單止為了食，還附帶不同的價值觀。例如想坐茶餐廳卡位，有個暫借的私人空間，例如吃中菜講口味、吃西餐重情調、上茶樓是趁熱鬧.....

不過，張教授說，飲食背後的象徵意義，很多都已湮沒無影了。有幾多人還知道大年初一為甚麼要吃素？「因為這是新年的過渡期，需要身心潔淨。」

全球化的衝擊

張教授剛好編了一本新書，述及中國菜全球化 (Globalization)。「本來，全球化這個辭彙，特指企業霸權入侵世界，但用在中國菜上，是代表它與國際的互動關係。」

根據歷史學家的考證，17、18世紀，海關記錄顯示，已有很多海參從東南亞運來。印尼的燕窩，也是重要貿易項目。將來自各國的作料擺上自家餐桌後，中國吃出口外銷，又是另一番面貌。到了西方，中菜代表毫無疑問是就地取材的雜碎、春捲、蛋餅。這些「中國菜」的認受性，就連本地小餐館的侍應也曉得。香港移民潮帶旺了澳洲的粵菜，被港人吃紅了的三文魚，回流到北海道，「一位當地朋友說，十幾歲前，只知有三文魚卵和煮物，現在卻連迴轉轉司也有三文魚刺身賣了。」



泉章居，在香港儼如客家菜的代名詞。

吃在東西薈萃的香港，一個快餐盤子上，你隨時可以找到雲南米線、上海餃子、美國進口可樂、日本壽司與青芥共冶一爐。「多元化、新刺激，切合了香港人的都會特性，但身上汨汨流動的中國血緣，始終讓我們忘不了熱氣不能吃煎炸的教誨。」

了解自己，果然可以由一口飯開始。