

LOGO

也
斯

开拓味觉地理叙事学



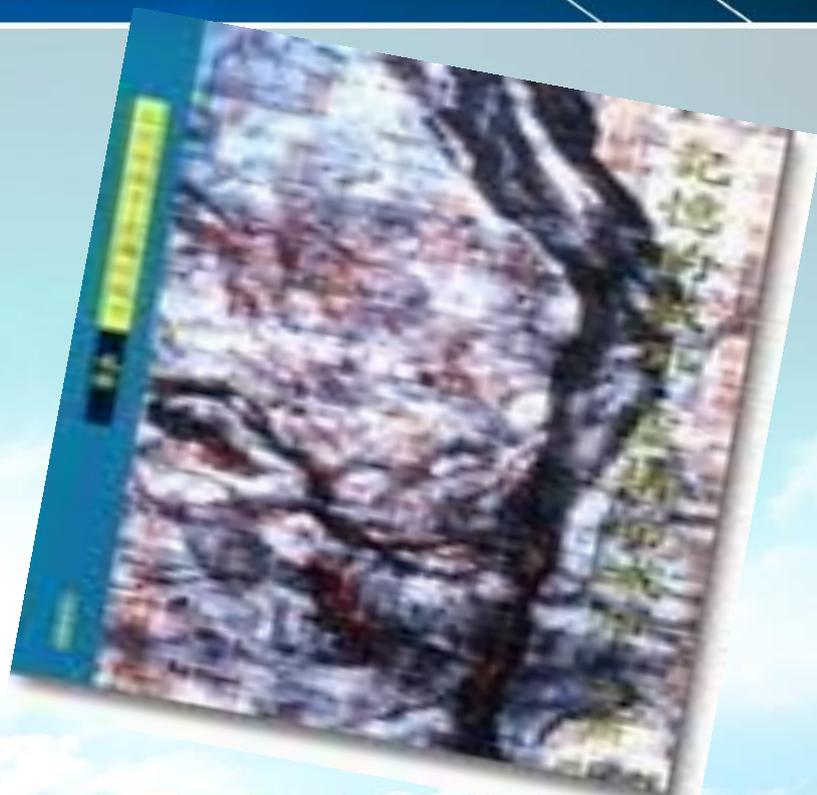
也斯在广州，与马家辉博士对谈
香港书展特邀也斯先生为2012年“年度作家”

也斯的空间游历作品

- 《记忆的城市·虚构的城市》（80年代游历美国和法国）
- 《布拉格的明信片》（90年代游历柏林和布拉格）
- 《后殖民食物与爱情》（游历世界的集大成之作）



《后殖民食物与爱情》
2009年



《记忆的城市·虚构的城市》
1993年

LOGO 《后殖民食物与爱情》的味觉地理学叙事



跨界叙事

也斯的长篇小说《后殖民食物与爱情》，在庖厨技艺与小说叙事之间，尝试寻找跨界相通之处，以小说散文笔法叙述跨国饮食文化的后现代性。



该作别具创意，
获得**2011**年
香港第二届
文学双年奖

➤ 零散写作、搭建组装

➤ 跨界发展

➤ 以食说道

➤ “与美学”

➤ “电焊术”

➤ 后现代地理学

➤ 味觉

➤ 听觉

➤ 视觉

➤ 触觉（拓展）

01 味觉：烹制小说

**02 地理：后现代游
历空间**

**03 跨界：味觉、视
觉、听觉融合**

味觉：零散写作、搭建组装

如同烹煮食物时对食材加工的一道道配置与工序，将错综复杂的人物关系和琐碎日常有机地拼贴起来。比如蒙太奇手法。



■ 一、烹制小说：

- 《后殖民食物与爱情》一共有**12**个章节。
- 跨国饮宴与跨国爱情
- 开篇：八场饮宴
- 男女相识、情欲关系多建立于饮食之上。
- 从饮食习惯的变化，从烹饪的变化，看出香港人回归前后的微妙心理变化。

章	饮食故事	空间	人物	叙述人称
1	因中法菜系饮宴而生出的情缘聚散	香港	“我”史提芬与玛丽安	第一人称
2	对日本料理小盅小碟文化的爱憎	日本	罗杰与阿素	第三人称
3	朋友们在日本吃韩国菜,寻找幸福的荞麦面	日本 京都	“我”与阿丽丝、罗杰 与阿素、洪桑与阿娟、 达夫	第一人称
4	洋同事吃中国菜,思考跨文化交流的相克与相投	香港	何方、格雷、珍、彼德、 洪婶	第三人称
5	葡国非洲鸡和咸虾酱的夹生爱情味道、 吃顿完整澳门菜的憧憬与无望	澳门	杀手阿璋与老大的女人	第三人称

01

章	饮食故事	空间	人物	叙述人称
6	每周拍观音与美食明信片寄给患癌父亲,引其食欲。父病愈,情事失	香港	爱美丽及其父亲、罗杰、爱时髦	第三人称
7	国际文人诗会与饮宴会	斯洛文尼亚	“我”、彼德、占、爱莲娜、利黛亚、史达尔分	第一人称
8	老薛以中国私房菜笼络前妻和儿女,改变他们的西化口味,却总是落单	温哥华	美食家薛大贵及其母亲、前妻宝钏、儿女	第三人称
9	食神老薛论食经、食评头头是道,但多个恋情却无疾而终。	香港	老薛“我”(女性)、蓝玫瑰、黄菊、百合	第一人称
10	世界顶级餐厅艾布尔美食之旅,厨师如魔术师,就餐六小时如剧场演出。	西班牙艾布尔	“我”、洪桑、美食家C、贵妇、格兰、史、觅	第一人称
11	偶遇的男女同游湄公河,寻找杜哈丝,吃越南菜,咀嚼各自的情伤。	湄公河	男子、女子、导游阮	第三人称
12	如点心回环转,轮流讲述所有人物的后续故事,短片组接	香港	“我”和向东、罗杰和公主、史提芬、国雄、洪桑、老薛、小雪和嫂子	第一人称和第三人称交织

1.1 《后殖民食物与爱情》：饮宴博物志与爱情花絮拌饭

第一章有八场饮宴荟萃，烹龙炮凤，叙述史提芬与玛利安因饮食而起的缘聚缘散；

借爱情名义而起的各种饮宴，枝桠盘根错节：如插入电视上播放的回归盛宴酒席，玛利安父女富有奢华的餐饮经验，将不识饮食的平庸母亲排斥在外，饮食背后既有张扬也有悲凄，张力潜滋暗长。

即便是腌菜干，也斯也能从中发现“打褶的过去，日子金黄”。其言语背后蕴涵着层层叠叠的意味，耐人咀嚼，如诗。全书写美食饮宴，不过是表象，其实深意在烹制高妙的文学书写，在诸多饮食细节背后，隐藏着人事纠葛、权力纷争、人生感悟。

- “我是六郎兵卫 爱你白皙的肌肤
- 经我亲手挑选 让我来成就你……
- 你的眉眼告诉我 你从梦中期待我用盐涂遍你
- 淹没你重重地紧抱你……你是发酵最久的灵魂
- 你是不再抵抗的西瓜 柔顺躺下的香菇……
- 巨石的重压、绳结的捆绑 令你更结实，
- 排尽所有伤感的水份
- 保存你的颜色比真实更加鲜明
- 盛你黄中透红的秋天的身体
- 在一个浅蓝色碟子上。”

1.2 食物与爱情共生

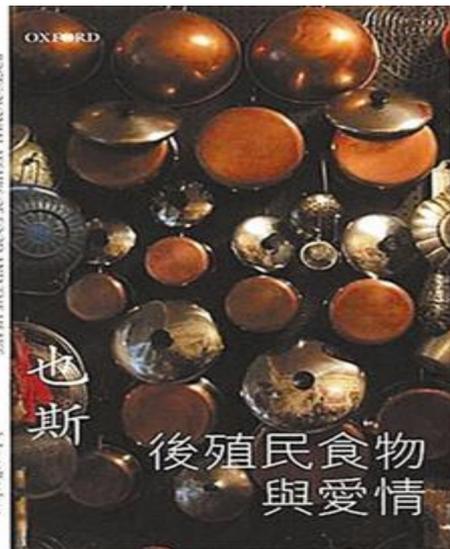
也斯不经意中道出了后现代爱情的症候。他在各章节搜集包罗各种爱情类型：美食恋、跨国恋、多角恋、不伦恋、露水恋……但是，这些爱情都很可疑，要么有头无尾，要么藏首露尾，要么无疾而终，不了了之，几乎无一件长久，白头偕老，几近痴人说梦。后现代爱情支离破碎，人与人难以有长久之情。

味觉：以食说道

食有千般滋味，人有百种状态。食不同即道不同，食物背后隐藏着价值观、审美意识和思想形态。



《后殖民食物与爱情》开篇精选一种叫不出名字的水果：“核大壳脆，果肉味道有点像晒干了的龙眼肉，形状像豆荚那样是一弯新月，叫人疑心是荷兰豆与龙眼杂交以后的私生子。”这水果暗喻人物史提芬，名字洋化，但身份不明，父母偷渡来港，私家接生，导致生日有三个版本，轮番对付不同场合；这水果也隐喻史提芬散漫善变的个性；还可以延伸暗喻为我城、后现代生活状况等。



人物线索	所在章节	人物性格	食物隐喻
<p>1. “我”（史提芬）与玛利安的恋爱，与其父亲在饭桌上的交流。</p> <p>2 “我”在东欧、法国和越南旅程上的所见所闻。</p>	<p>《后殖民食物与爱情》 《斯洛文尼亚故事》 《艾布尔的夜宴》 《沿湄公河寻找杜哈丝》 《点心回环转》</p>	<p>玛利安：成功被殖民化的香港人； 父亲：传统中国人； 我：在后殖民时代中追逐“民族意识”的香港人。</p>	<p>一种奇怪的果子：果肉像晒干的龙眼，形状像豆荚那样是一弯新月，好似荷兰豆和龙眼杂交以后的私生子。</p>
<p>罗杰与时尚女子阿素、知识女性阿丽丝、性情淳朴善良的屯门女子爱美丽在不同时期的交往。</p>	<p>《寻路在东京》 《幸福的荞麦面》 《爱美丽在屯门》 《点心回环转》</p>	<p>罗杰： 1. 在大学教英语的外国人，半个他者，半个香港人身份； 2. 衬托着香港中产知识分子的生活和文化品位</p>	<p>香港饮食于他如同浮萍之于水，他像过客一般吃喝</p>

人物线索	所在章节	人物性格	食物隐喻
食评家老薛在他的“食评”生涯中的情感经历，不断地追寻与失落	《后殖民食神的爱情故事》 《温哥华的私房菜》	1. 妻小移民海外，在家庭情感和民族认同上受到创伤。 2. 许多移民外地的香港人写照，自己抱着传统家庭观念，儿女却变成半个外国人。	老薛：传统饮食； 子女：西式食物 中西合璧私房菜： 盐焗鸡黄金虾，三文鱼和法式甜品。
何方（老何）	《西厢魅影》	大学教员，工作疲惫，精神压力的大族群	香港本土食物
濠江老大命令自己的手下去跟踪他的女人，杀死她的情夫，岂料后来那手下爱上了老大的女人	《濠江杀手咸虾酱》	手下：原本暴力，后因为爱情变得文明，却带了软弱和婆妈 女人：中葡混血，性格多变对待爱情态度暧昧	咸虾酱 一种中葡混合风格的酱料，在故事里象征这位中葡混血女子的难缠和浓烈气味。

也斯饮食书写的文化底蕴

- 饮食的后现代性，后殖民性
- 鸳鸯**tea-coffee**
- 士多卑利
- 不知名水果
- 食物呈现殖民者与被殖民者的杂交状态，
- 霍米·巴巴理论术语：“杂交”（**Hybridity**）
- 霍米·芭芭：作家要站在“离家”（**unhomed**）立场

味觉地理学的空间叙事法

与美学

电焊术



与美学：也斯小说和诗歌独特空间联结

《清酒与天麸罗》：“舌头总有无尽的探索/雷霆与夜空的肚皮/爆裂成玫瑰的嫩瓣/蜻蜓与昆虫的触指/探索火山熔岩的温度/在白天与黑夜之间来回/偷渡夕阳的余温。”

烹制小说特点（《后殖民食物与爱情》）

- 第一、零散写作、搭建组装，经历漫长过程才成型；
- 第二、跨国写作、跨国发表；
- 第三、饮宴走向前台，成为要角和主线；
- 第四、跨国别、跨地域、跨时空、跨文化的特点。



■ 鸳鸯 Tea-coffee 1997

- 也斯诗歌
- 五种不同的茶叶冲出了
- 香浓的奶茶，用布袋
- 或传说中的丝袜温柔包容混杂
- 冲水倒进另一个茶壶，经历时间的长短
- 影响了茶味的浓淡，这分寸
- 还能掌握得好吗？若果把奶茶
-

- 混进另一杯咖啡？那浓烈的饮料
- 可是压倒性的，抹煞了对方？
- 还是保留另外一种味道：街头的大牌档
- 从日常的炉灶上累积情理与世故
- 混和了日常的八卦与通达，勤奋又带点
- 散漫的……那些说不清楚的味道

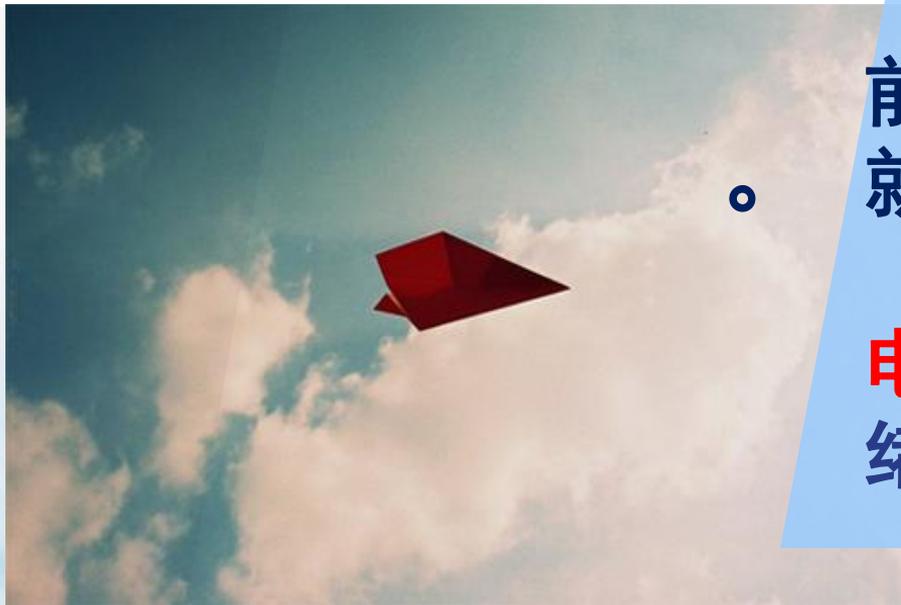


“与”在汉语语法中指并列、并置、相与、对等。既可以将不同的时间和空间相连并置，也可以链接不同的艺术媒介进行拼贴混杂。

- **与美学：**
- 众生、众地、众时平等
- 人物镜像
- 城市对贴

- **电焊术：** 随意一点黏连

02 | 地理：“电焊术”



。前后故事因一个小点而联结，就像电焊一样，有一点足矣。

电焊术：人物的串接、意识情绪的流动和人称的多变等

2.1 “电焊术”

- 偶尔掉落的筷子，一句双关的话语，都可以成为电焊点，连接。于是，种种杂脍可以炖成一锅佛跳墙。《后殖民食物与爱情》串接人物，多如蜻蜓点水。

- 如第五章讲述澳门烂仔阿璋的情爱纠葛，前后章节的串联仅仅因为一句道听途说，阿璋在餐桌中听到，邻座姓何的斯文人自称，刚从一个名叫斯洛文尼亚的地方回来。意识思绪也是串解故事空间的电焊点：只要人物一回想，就可以串生出另一件事情，如前述的史提芬追忆情史。

饮食历史	前现代	早期现代	现代	后现代
饮食特色	牺牲尚飨期	再现式	重复、复制	随机、创造型
饮食场地	宗庙	客栈	餐厅	旅馆
饮食形式	政治领导作为 大厨	地方厨艺的发展 与再现	餐桌礼仪与日常生活 规范化	多元、跨国与各种机制 的整合
饮食文化	祭典	地方厨艺	日常饮食的品味、疏 离与琐碎化	有机整合的再重整
饮食文化 代表作品	老子的《道德 经》	琼森的《致遍所 食》	乔伊斯《死者》、福楼 拜《包法利夫人》	《浓情巧克力》、《芭比 的飨宴》

作为符号：饮食和地理的全球化

1. 从前现代到后现代的饮食

时间	饮食	例子
前现代时期 生尚飨期	<ol style="list-style-type: none">1. 食物具有仪式性的符号特征2. 政治与身体的消化系统全盘地融合	前现代时期以祭祀为主要活动，饮食基本上是与天地诸神共享，利用饮食与天地万物形成精神、灵魂上的交换，以得到福报和保障。
现代期 约在7世 7世纪之	<ol style="list-style-type: none">1. 公私特定空间（如餐厅、客栈）开始出现2. 各种具备地方特色、地域性的食物风格逐渐形成（包括少数民族裔的饮食）	比如中国菜、法国菜和意大利菜等各种民族文化的区分；地中海地区以葡萄酒和羊肉烹调而成的特殊风味，与北欧、非洲其它地区饮食习惯的不同；希腊偏爱烧烤与法国注重烘焙的差别等。



时间	饮食	例子
现代时期 (17世纪末到20世纪中叶)	1. 强调中产阶级塑造出的文明过程 2. “文明化”或“规范化”的训诫	1. 乔伊斯的《死者》中描写食物与人内心世界的疏离。 2. 福楼拜《包法利夫人》在地下一楼的小餐房里，天天吃同样的水煮牛排。埃玛无法忍受先生夏尔啃食牛肉的声音。 3. 普鲁斯特的《追忆似水年华》小玛德莲娜海绵蛋糕，试图将过往的记忆自尘封的感官召唤回来。
后现代时期 (20世纪中叶—)	1. 饮食与人际关系、权力架构和意识形态的多元组合 2. 饮食与情欲、劳力、欲望关系	1. 马英九说他是客家人，陈水扁说他是客家子弟，一直到“农委会”主委和各级县市主管，都拼命打造茶食、擂茶、客家菜等仪式、节庆和排场。 2. 台湾中下阶层所流行的“槟榔西施”，使得槟榔成为台湾饮食文化里非常后现代的融合物。

3. 饮食游历的后现代文化历史和地理空间叙事

饮食与地理也有密切的关系。西方帝国的冒险家航海远征，海外殖民，使得食物、食谱、佐料、佳酿、餐具等更与游历、移民、漂泊、离散等经验联系起来。

后现代社会，由于交通便利、贸易往来、跨国生存、移民时尚等诸多原因，促成了跨国饮食，因食物而凝聚空间，进行零距离交流。全球各地食物互通有无，已经成为家常便饭。当代食客和食品的离散，体现出了后现代空间特征——混杂、复制、拼凑、悖谬、多元。

LOGO

2. 全球化视野下的地理空间

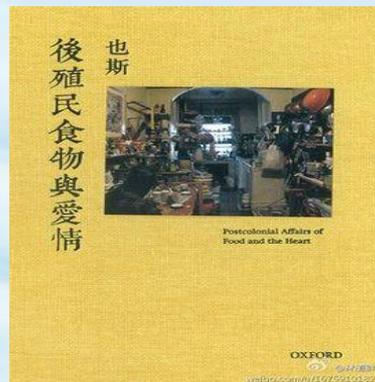


- “辣椒是顽皮的高音，展开自己以爽朗的笑容”，“不由分说地开始 / 匆忙混乱地结束 / 刚刚出轨的味道 / 留下愉快的感觉”，
- 《双梨》云：“本来是同类的果子 / 没法越过季节回到枝头 / 我们逐渐被碰撞成不同的形象 / 重遇时添了岁月的重量 / 去了清酸，也可以减去苦涩吗？”
- 透过食物捕捉不再复得的过去，詹姆森：“对当下的怀旧”（**nostalgia for the present**），经由历史追求，将过去纳入味觉、嗅觉、触觉及文化内。

味觉地理学 的后现代叙事

《跨媒介香港》109页

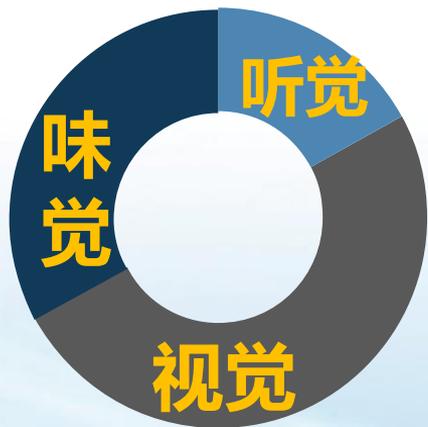
🍃 如何在众多的饮食叙事中脱颖而出？区别于一般仅写食物的色香味、口感、特点或制作过程的美食散文游记？



也斯的《后殖民食物与爱情》描画饮食地图，构建跨媒介地图，拼接出新的精神地图，将激发我们的灵感想象！

也斯等人的艺术跨界

- 《亚洲的滋味》 2002
- 《香港食景街》 2004
- 诗作与服饰展 2012
- 《莲叶》组诗被音乐家白蝴蝶、梁小卫和梅卓燕改编成《流莲歌》舞剧；《冬荫功汤》和《椰酱饭》节奏感强，适合于艺术节舞蹈和综合媒介表演；（梁秉钧134-143）李家升《木瓜》摄影、蔡仞姿《青菜沙律》画作、《樱桃萝卜》配合叶晓文的插画、林贺超《雅芝竹》的书法等。



味觉与视觉有机融合：

也斯图像诗《洋葱》可对读格拉斯的《比目鱼》、《舌尖上的中国》第一季

味觉与听觉融为一体：陈慧的《味道/声音》，以饮食作为串接关联点，着意书写爱情婚姻。

也斯开拓味觉地理叙事学打通三觉，构建跨媒介地图，特色不仅在于香港性，更在于**世界性**。

03 | 结合

视觉、听觉

以海子诗歌改编的舞台剧《以梦为马》为例。



LOGO《舌尖上的中国》舌尖上的中国第2季第4集： 四

川泡菜 泡菜鱼 泡椒凤爪 高清.mp4



舌尖上的

A Bite of China 2



国

我只是阿德
视觉中国原创

4. 味觉、视觉、后现代地理的跨界叙事

- 视觉和味觉大片 《舌尖上的中国》，该片的大框架搭建宏阔，从“食材采集、五味调和、转化烹制、时间腌制、厨房秘密、我们的田野”等多个维度，审视中国美食文化。
- 美食与地域空间交织，天南地北，山货与海产齐集。全片的镜头不讳言生活真实，再现各地域的新貌、城市底蕴。在美食与人事方面，讲述百姓故事为主，尤其是老厨师、妈妈菜采风。百姓与名厨串接，哪怕是贩夫走卒，只要其勤劳一生，坚持一门手艺成精，即可堪歌颂，

练一练

请联系自己家乡的美食，尝试跨界呈现自己家乡的文化特色。

Thank you

