

# 「慢食」讀後感

南亞科先進技術開發處 連建銘



對於專門針對美食的散文或是美食加上旅行的書寫作品，一直都很有興趣。上班族的小小樂趣就是憑著書中內容神遊各處，身為上班族的我的小小樂趣就是能夠跟著書中內容神遊。細攬這些平常吃不到玩不到的食物景點，看完了書也等同於吃飽玩足了。

前陣子看了謝忠道先生寫的「慢食」(2005年出版)，書中介紹法國的飲食文化外，同時也批判若干台灣的飲食現象，我以為是少見的用心評論。但作者有些觀點引起部份人士爭議，例如過度頌揚法國料理，倒變成了法國文化的上國全權

---

代表。還有貶低台灣小吃，讓人以為有刻意嫌惡台灣飲食，相較法國而言根本就不能上檯面競爭之類的評語。

其實我會這樣想，作者提到的內容的確是台灣目前存在且未來還不知如何改善的問題，例如說「美味的純度」、「台灣人的口味」等篇。我們不能否認我們所吃進嘴裡的食物早就充斥著化學加工的痕跡，原本天生對真實食物的味覺已經被化學食物所麻痺，感受不到自然風味。或許會有另外的反對聲音說，有些人連三餐溫飽都有問題了，經過化學加工的食物有有低製造成本的優勢，讓更多人可以便宜價格圖個溫飽，達到普遍化；而真正自然不經加工（例如無機）的食物其生產成本高，是供給那些布爾喬亞階級的人。可是當初阿公阿嬤那輩人胼手胝足、懷抱著敬畏自然敬畏天地而辛苦栽培的作物或牲畜呢？她們吃的也是最自然的食物啊？那些又到哪去了？我們為什麼甘願沉默接受這些方便取得但可能是黑心、化學製品的食物呢？這樣下去的話，我很難想像台灣的飲食文化未來會演變到什麼境界，作者拋出這些議題，雖然刺耳但值得深思，不需要全然以捍衛的心態拒絕。

另外，在這「吃的文化差異和霸權」一篇裡，提到台灣人吃狗肉跟法國人吃鵝肝、兔肉等涉及道德感的民族飲食問題。我自己的立場是反對吃狗肉，可是站在整個民族風俗的層次來說，當有其他人高舉道德大旗來指責你這個民族多年的飲食傳統是個殘忍的作法時，我相信這已經不是普世道德問題了。因為像法國皇室，兔肉一直是她們的餐桌佳餚。日本嗜吃鯨魚肉，更別說愛斯基摩人吃海豹肉。至少作者在這一立場上是尊重各個民族的習性，而不是一昧地以道德正義的名義大加撻伐。

---

話說回來，我可以理解持相反論點人士的感受，沒有人會接受異國文化以上國自居的優越感，硬要人全盤接受更讓人來得憤恨不平的了，之後再要人平心看待問題是否有討論空間，這時已沒有人可以思考下去。還有，從書中可以感受到作者穿插全書的訴求，就是那所謂「法式料理文化」。我覺得各國國情不同、國民價值觀的差異，正反方的爭論往往讓該思考的問題失焦。我舉個法國跟台灣兩地的用餐經驗。

在法國，我們大約晚上八點至八點半用餐，往往是最早到的一群。(另外還有一些美國、加拿大的朋友，想來他們也是跟我們一樣早餓)整個用餐時間、習慣跟氣氛就跟書中寫的差不多。我事前有作好心理準備，否則每道菜的間隔非常久，整道吃下來3小時跑不掉。以台灣人的快速用餐習慣，這時候等菜可能會等到血糖太低而昏迷吧！？但那種氛圍就是自在悠閒不受拘束，沒有壓迫感。吃變成一種不單只是味覺上的享受，你會覺得這才是人的生活！



---

而在台灣的法式餐廳用餐，我就會自然地跟著台灣人吃飯的節奏，譬如菜單得東張西望請人送來、主餐用完不見飲料跟小點上桌，還會在心裡抱怨服務有些怠慢。我不是說外國的月亮比較圓比較好，因為這除了餐廳的服務問題外，我的用餐心態沒有完全調整過來。

看完這本書，我自己也做了反思。例如用餐時間，不管在夜市或在餐廳，在公司或在家裡，我會開始認真咀嚼食物。當然我不是專業的美食家，但我想如果能先從認真看待用餐這件事做起，往後對生活的態度應該也會有所改變吧？

還有，法國不全是高級的精緻美食，並不是每個法國人餐餐都是用 92 年粉紅香檳配鵝肝醬開胃、搭配焦糖肥肝泥佐波特酒炒蠔菇、烤聖摩爾羊乳酪佐藍莓汁，一定要用巴薩米克醋，且整天狂嗑牛肝菌、松露，畢竟大部分的法國人還是一般庶民的，至少法國麵包我可是回味無窮。想當初 1789 年，法國人為了吃不到麵包而發動了法國大革命，它可是道地的平民美味且得對它帶點敬意咧！