

舌尖外的客家味 劉大和的飲食文化探尋之旅

讀 0

推文

2020-09-06 記者 朱家溪 報導

踏進劉大和教授研究室時，映入眼簾的是一個小客廳，旁邊則矗立著一道巨大書牆，裡頭擺放滿滿書籍，連接到遠處辦公區域。這樣的擺設與其他教授並無太大差異，而他也沒有刻意營造特別的氛圍，就是簡單的、樸實的，但當劉大和熱情地招呼聲傳入耳畔時，整個空間似乎都染上他獨有的標誌。

浸潤法國的獨特氣息

目前在國立交通大學人文社會學系擔任副教授的劉大和，上課總是散發出一股慵懶且自由的感覺，不是那種會嚴厲要求學生一定要跟著他的步調走、或訂出很多規矩的類型。相反的，他給出很大的空間，也喜歡與學生互動，從研究室牆角張貼的卡片及合照便可看出一些端倪。很難想像這樣隨性、善於與人相處的人社系教授，卻擁有理工相關背景。

劉大和於大學時期就曾讀資工系，直到研究所才轉入社會學領域，之後再到法國攻讀政治學博士。為甚麼跨足如此不同的專業？他表示，雖然不排斥寫程式，但因為關心臺灣社會，便選擇投入社會學及政治學。他半開玩笑地說「如果沒有轉換跑道的話，說不定現在就在台積電上班了。」

然而對文化滿懷熱情的劉大和，回到臺灣後並非只是在學術專業中鑽研更深奧的理論，反倒選擇將過去汲取的知識化作能量，走向一條貼近人們生活的路——文化產業。他認為臺灣的文化產業還有很多潛在空間，任何形式的創作要被看見，應該從需求面支持，必須有人推動這個循環，文化產業才能蓬勃發展，同時讓文化、藝術人才有更多出路，提升了就業機會，就像滾雪球一般。因此他不僅就原本學者的身分研究文化產業，亦投身實務工作，曾任職於文建會（現文化部）創意產業專案中心、也擔任過勞委會（現勞動部）多元就業方案的諮詢委員，或許這就是劉大和關心社會的角度與實踐。



▲ 劉大和的研究室裡張貼了不少學生給的卡片，展現他與學生們良好的互動。（圖／朱家溪攝）

客家飲食文化探尋歷程

劉大和的專長主要在文化產業，但因為來到客家文化學院任教，自覺需要對客家有一點貢獻，才開始進行客家研究。他最具代表性的一篇客家研究是〈客家飲食文化：新竹地區客家餐廳的文化研究〉，旨在研究客家飲食文化於當今餐飲業運作中的變與不變之處。其調查對象為新竹地區的十五間客家餐廳，藉由分析命名、氛圍、餐具餐桌風格等十項概念，探討在飲食外的文化建構上，餐廳如何將客家意象融入。

奠定於文化產業的基礎，劉大和對飲食文化本身即有一定的了解；加上之前在法國留學的經歷，也讓他感受到法國人對飲食的態度、賦予的價值，深深造就其飲食文化的多彩。所以雖然他不是



客家人，在客家研究上有時較為受限，但若由這個主題著手，對他來說有更寬廣的發揮空間。



▲ 劉大和是個親切、風趣的教授。(圖 / 朱家媛攝)

從客家餐廳的歷史發展來看，過去消費者在文化感受的需求比較低，而經營業者也認為空間營造是筆不小的投資，連能否回本都無法預測了，所以多半還是專注於菜色上，這就使得飲食功能單純為滿足口腹之慾，缺乏文化性。劉大和表示，正好十多年前有股客家風興起，許多店家開始標榜自己是客家餐廳，增添不少行銷包裝的手段以吸引觀光客，帶動了餐廳呈現形式的改變，讓客家文化漸漸從飲食中流瀉出來。

順著這股風潮，客委會也推出了客家特色餐廳認證，這項制度近年轉型為「客家美食榮譽標章機制」，針對餐廳整潔、文化意涵、料理等作全盤式評鑑。這些刺激使得眾多餐廳拋開對飲食的既有認知，也讓他在實地調查時發現更豐沛的文化表現。

最終他根據客家餐廳文化特色的高低，將餐廳分為博物館式、個人風格式、合菜式、小吃式四種類型，前兩者清楚凸顯當中的故事與民俗意義，而後兩者基本上只提供飲食功能。若與先前提到的十個文化概念結合，便會發現博物館及個人風格式所展現特色的項目普遍較另外兩種餐廳多。在研究後半部，劉大和於各類型中挑選了幾間餐廳，詳細描述其外觀、擺設、氛圍、菜色等，並以大量照片輔助，可由此觀察到抽象概念底下店家的真實操作手段。



▲ 劉大和曾擔任高雄市茄苳舢舨協會輔導委員，該協會在多元就業方案中獲獎，牆上的飾品為勞動部頒發的紀念品。(圖 / 朱家媛攝)

客家餐廳的變與常

雖然飲食的文化性逐漸受到重視，卻不免讓人擔心餐廳是否會轉而瞄準觀光客，變成以客家風情體驗為主軸的營運策略，同時透過調整傳統客家菜擁有的「鹹、肥、香」特色，來配合現代人清淡的飲食習慣？劉大和承認這個現象確實存在，所謂的客家滋味也必然隨著時間略有不同，但他認為沒有一間餐廳會去侷限自己的客群，也有餐廳做到兩方兼顧。

他舉竹北的「風城之月」客家懷舊餐廳為例，這間餐廳在空間營造上十分出色，數張圓桌擺放在中央用餐區，上方懸掛著一盞盞花布燈，周圍有柑仔店、相館、牙科診所等。老闆用古董一點一

滴堆積出來的場景，搭配上暖色調的橘黃光線，宛如坐在五十年代的街道上辦桌，甚至連服務生都換上制服，裝扮成小學生的模樣。

相對於創新，也有些客家餐廳選擇保留傳統口味。劉大和解釋，因為客家料理有其時代背景，老一輩的人保有小時候對這道菜的印象，所以在我們看來鹹到無法入口的料理，對他們而言卻早已融進生活，更從唇齒間溢出懷念滋味，也就是所謂的「集體記憶」，這便使得某些餐廳為滿足老顧客仍保留原始樣貌，鄉間小吃店尤其明顯。

劉大和也透露，客家餐廳一直有兩種力量在拉扯，不過文化本來就是可以多元並存的，不管菜色或裝潢是甚麼模樣都沒有絕對的優劣，端看餐廳如何呈現，而消費者又怎麼選擇。

然而當老一輩的人漸漸逝去時，多數人都會疑惑傳統是否也隨著時間消失了？對此劉大和提出另一種見解，他認為客家飲食可以用「變化中」闡釋，並不會完全不見，變與不變牽涉有無連續感的問題，日積月累變得更多時，就感覺不一樣了，而如何認定主要還是取決於人的感受。「就像你與朋友十年不見，對方說你變很多或都沒變時，你一直都是你啊！」



▲ 劉大和與他的學生有深厚的感情。（圖 / 劉大和提供）

旅程，未完

多年後重新回顧這篇客家餐廳研究，劉大和坦言有許多可以改進的地方，所以未來進行客家研究時，仍會選擇飲食文化，但他希望能超越既有的研究取向、追求創意，並從現實生活中獲得的感受出發，因為他認為在客家領域內，飲食富有龐大發展潛力，能由此帶動其他產業發展。

這樣的觀點再次顯示了劉大和渴望為社會帶來改變的心，就像其所撰寫的《文化與文化創意產業》一書所提到的：「文化是個人的關懷，文化創意產業則是選擇的一個切入點。」也許對劉大和來說，研究不是挖掘了多少知識，而是能否與人產生連結。

【小檔案】劉大和

學歷：法國巴黎政治學院政治學博士

現職：國立交通大學人文社會學系專任副教授

學術專長：文化產業、文化研究、台灣文化、社會安全

報導參考書目：

劉大和，2014，《文化與文化創意產業》。台北：魔豆創意出版。

——，2015，〈客家飲食文化：新竹地區客家餐廳的文化研究〉。頁315-348，收錄於張維安、劉大和編，《客家映台灣—族群產業與客家意象》。台北：桂冠出版社。

▲TOP

