

## The Heritagization of “Washoku” and Its Discontents: Beyond Constructionism and Traditionalism

Cheng-Heng CHANG

### 「和食」的遺產化及其不滿： 建構與傳統之外

張正衡

感謝胡家瑜教授、謝世忠教授、呂欣怡教授、童元昭教授、林開世教授、林瑋嬪教授、黃宣衛教授、何撒娜教授、陳建源教授、王文岳教授、陳尚懋教授、李仁淵教授，在本文撰寫過程中分別在不同場合所給予的寶貴建議。感謝許崇銘與尤尊毅對於本文所提供的重要參考意見與編輯協助。另外也要特別感謝在審查投稿過程中得自諸位匿名審查人所給予的詳細評論與鼓勵，以及《文化研究》編輯團隊對於本文文字、論證和翻譯上的仔細檢閱與建議。這些專業意見均讓作者察覺到自身思考仍不成熟之處，並使得這篇論文能夠以更具邏輯條理的面貌問世。當然，本文若仍有謬誤之處，純屬作者自身之責任。此外，本文當中的少部分材料曾由作者以科普短文形式發表於「自由評論網」網站之《超A評論》共筆專欄中，特此註明。張正衡，國立台灣大學人類學系助理教授。  
聯絡方式：cchang23@ntu.edu.tw。

## 摘 要

本論文以學術文獻與檔案為分析的基礎，討論日本在2013年成功將「和食」登錄為聯合國教科文組織 (UNESCO) 無形文化遺產代表作清單的案例。對於日本「和食」遺產化的過程，一般多半採用「被發明的傳統」、「國族認同建構」或「國家政治經濟戰略」等觀點，批判地解構日本政府在申請登錄時所採用的論述策略和制度操作。然而，在另一方面，這樣的分析僅將「和食」視為某種言語論述，而忽略其所依憑的物質結構以及全球遺產體制的脈絡。換言之，這種批判雖然試圖揭露「和食」的政治性與不純正性 (inauthenticity)，卻因為對日本的遺產論述及其文化基礎有所簡化，反而削弱了批判的力道。本文的寫作目的不只是為了對批判論點進行批判，而是試圖釐清爭議中對立的論點，藉由採取所謂「遺產的不可知論」的觀點，試著從人類學的觀點對於日本飲食文化研究作出些許貢獻。

關鍵詞：和食，無形文化遺產，純正性，遺產論述，遺產的不可知論

## Abstract

At the end of 2013, the Japanese government successfully made “Washoku, the Japanese traditional dietary cultures” inscribed on the UNESCO’s representative list of the intangible cultural heritage of humanity. This event aroused extensive criticisms from both inside and outside of Japan. In this paper, I reflexively review the critical comments on the heritagization of Washoku on the one hand, and explore the pending questions left unsolved in the related debates on the other. Taking the perspective of what Christoph Brumann termed “heritage agnosticism,” this paper aims at contributing to an anthropological understanding of the foods and dietary culture in Japan.

**Keywords: Washoku, Intangible Cultural Heritage, Authenticity, Heritage discourse, Heritage agnosticism**

## 一、導言

我並不是要對慶祝的熱潮潑冷水，但是登錄世界文化遺產這件事，究竟對守護日本料理的傳統有多少意義？對京都會帶來什麼樣的正面影響？我到現在還是不明白。究竟我們口口聲聲說的「和食」是什麼？由此來看，其實還充滿疑問。

〔…〕不是因為無形，所以什麼都可以。正因為無形，所以必須要加以定義。和食究竟是什麼？有必要做出明確的解釋。

〔…〕所謂和食，必須反映四季餐桌的變化，以舌頭與眼睛為主，用五感體會，品嚐日本特有的料理。

—— 柏井壽（2015: 44-46）

在2013年12月5日早晨的東京街頭，一名產經新聞的雇員正在車站附近的人行道上向來來往往的日本民眾發放號外新聞的單張，因為此時日本的「和食」甫獲得聯合國教科文組織（UNESCO，以下均以UNESCO稱之）的承認，被登錄為人類無形文化遺產代表作之一。2013年12月4日於亞塞拜然首都巴庫（Baku）舉行的第八屆委員會會議上，UNESCO的政府間委員會正式通過將「和食」納入人類無形文化遺產代表作清單中。這並非是UNESCO無形文化遺產清單中第一件以飲食為主題的遺產項目。在這之前，已經有幾件飲食遺產項目成功登錄，例如：法國美食學（2010年）、克羅埃西亞的薑餅工藝（2010年）、傳統墨西哥料理（2010年）、土耳其的喀須喀克儀式傳統（2011年）以及地中海飲食（2013年）等。

不過，「和食」獲得UNESCO代表作清單登錄的消息一出，就迅速地在日本國內外引發許多爭議。雖然大部分的日本國民對此可能抱持漠然或樂觀其成的態度，但在日本國內與飲食相關的公共領域中，已經產生各種認知上的分歧和論爭。例如，以京都為根據地的日本美食作家柏井壽，就在他針對當前日本料理文化所寫的辛辣評論集中，提到了他對於「和食」成為聯合國無形文化遺產的憂慮（見開頭引文）。雖然柏井的散文評論並非學術之作，其自身對「和食」所採取的定義亦未必經得起檢驗，但他確

實指出了「和食」登錄案中懸而未決的關鍵問題：我們所說的「和食」究竟是什麼？

那麼，我們該如何定義「和食」？我們該遵循主導遺產登錄申請案的民俗學者所細心定義的概念，認為它「基本上包括飯與三菜一湯，可象徵帶有地方色彩的節慶食物之家庭料理」？或是該相信同樣為「和食」的遺產登錄而努力的專業廚師所提出的更為直覺而具包容力的定義，認為「和食」就是「日本特有的飲食」（柏井壽2015: 44; 阿古真理2015; 熊倉功夫2014）？許多專研日本飲食文化的西方學者也紛紛為文指出，日本料理這個概念不僅是在近現代日本歷史中才建構出來的產物，而且也吸納了許多異國飲食文化的元素，絕非一般所謂的自古皆然。許多批評者也指出「和食」遺產化當中可能存在國家介入、經濟利益與民族主義心態等保守的政治元素。總結來說，「和食」的定義——不論在大眾層次或者在專業社群內部——都還處於一種眾說紛紜的狀態，而且富有爭議。

對此，我在本文中所想要主張的是：「和食」原本就是一個現代且指涉模糊的語彙，並且已經與現代日本社會的物質文化脈絡深深地結合。因此，「和食」既有廣為一般日本民眾接受的日常基礎，也有可讓專家含糊帶過的彈性空間。這個曖昧的特質模糊了「和食」遺產論述背後的政治目的與意識形態，並使國家的遺產操作策略相對不容易被看穿。雖然「和食」確實是一個在日本現代化過程中被建構出來的意符（signifier），而非權威遺產論述中所主張的自古以來代代相傳的單一文化傳統；但是其意指（signified）的內涵究竟為何，是否只能成為權威遺產論述（authorized heritage discourse, AHD）的操作基礎，卻是相對較少被處理的問題。即便從明治時期起算，「和食」在日本經濟生活中也已經過了上百年的實踐。「和食」不僅僅作為一個語言論述而存在，更實質連結了諸多的飲食與生活工藝產業，作為物質性結構支撐著「和食」論述。相較於許多採取批判「和食」論述為國族認同建構的評論，我認為這個物質文化網絡的存在，絕不該被用來為特定的意識形態背書，但我也認為，我們在對後者進行批判時，也該對前者有充分的認識，方能深化批判的力道與洞見。

「和食」遺產案例對於文化研究的重要性，在於它同時提供了從遺產與飲食兩個物質文化主題來理解當代日本的機會。近年來，飲食兼融符號與物質面向的特性，已經使得從飲食去理解文化的取徑，越來越跨學科地受到重視（例如：Belasco 2008; Watson and Klein 2016: 3）。關於「和食」遺產案例的研究與提問，又涉及了飲食研究中的幾個重要議題：例如，飲食文化純正性（authenticity，或譯為道地）的討論（Appadurai 1986; Johnston and Baumann 2015: 61-85; Ryang 2015; West 2016）。從UNESCO所採取的國族框架來看，我們會發現：民族料理可以透過傳播技術和物質文化交流的歷史過程來形成。而UNESCO的無形文化遺產代表作清單成爲一種跨越國境的全球景觀，其實一定程度上也遵循類似的機制（Appadurai 1988, 1996; Wilk 2002）。食物與認同之間的糾結，向來都在飲食研究領域中受到密切的關注（速水健朗2011; Belasco 2008: 15-33; Ohnuki Tierney 1993; Solt 2014: 155-162），而關於這兩者在現代性與全球化的脈絡中所可能形成的種種複雜關係（Appadurai 1988; Kushner 2012: 265-268; Solt 2014; Wilk 2002, 2006）也可以在「和食」案例的探究中得到回應。

從人類學遺產研究的角度切入，我認爲目前歐美學界對於「和食」遺產的批判聲浪與日本官方對於「和食」遺產的擁護（或許再加上日本一般民衆對於「和食」遺產的默認），分別屬於人類學者布魯曼（Christoph Brumann 2014）所說的「遺產無神論」與「遺產信仰」兩種極端對立的立場。運用來自宗教研究的隱喻，布魯曼將「文化遺產的無神論」（heritage atheism）定義爲：那些對於文化遺產的整體制度或特定物件的文化價值提出了根本性質疑的觀點，主張所謂的文化遺產既非不證自明的存在，而且往往還服務於各式各樣有問題的政治或經濟目的（ibid.: 174）。他又以對遺產的信仰（heritage belief）來統稱那些信服與擁護文化遺產的整體制度或特定遺產物件的內在價值（intrinsic value）的陣營。這類的信仰者單純地認爲文化遺產可以對人類社會的方方面面有所貢獻，例如教育、經濟發展或世界和平等等（ibid.: 173-174）。就我的觀點看來，在「和食」遺產化的案例中，上述的和食批判論者比較屬於布魯曼所說的遺產無神論者，而支持「和食」遺產的專家與政府官員則多半屬於遺產信仰者的一方。作爲一

個研究日本飲食文化的人類學家，我試圖在「和食」遺產化的案例中釐清這兩者的論爭交鋒，並且也將試著尋找兩者之外的分析取徑。

進一步來說，我一方面認為上述和食批判論者們的說法言之成理：日本官方申請「和食」遺產時的作法的確是大有問題。但另一方面，我也認為這些評論者忽略了無形文化遺產體制原本就是一種後設的文化生產（*metacultural production*），因而難以只是簡單地依賴歷史事實的驗證論斷其是非功過（Kirshenblatt-Gimblett 2004; Smith 2006）。更重要的是，日本歷史的細節及文化觀，都還沒有在這一波的評論中被處理。對此，我借用布魯曼所提出的解方，對「和食」遺產抱持一種不可知論的態度（*heritage agnosticism*）以進行經驗性的討論，目的在於釐清「和食」遺產中的矛盾之處，並且試著描繪「和食」的具體形貌及其物質文化架構，進而思考它是否還有可能對人類的共同未來作出貢獻。

布魯曼從人類學田野工作的層次，對遺產研究提出了有別於一般批判性觀點的視野。他認為「遺產的不可知論」將有助於研究者對文化遺產的整體現象進行更為全面的討論，並且指出四個重要但卻常在現行的遺產研究與論述（無論是「遺產無神論」或「遺產信仰」）中缺席的行動者取徑。若是從常民（*ordinary people*）的視角來思考遺產與人類活動的連結，就會發現這些取徑皆是文化遺產現象中難以迴避的經驗面向，分別是：對於歷史事實與純正性的通俗需求（*the popular demand for historical veracity and authenticity*）、俗民歷史感（*lay historicities*）、遺產機構（*the heritage church*）以及遺產的個體性依戀（*individual attachments to heritage*）。這四個面向將可以在「遺產的不可知論」中得到彰顯，使得進入遺產社群與機構的民族誌研究者有機會將自身的田野經驗轉化為遺產研究的重要洞見。布魯曼認為關於這四個經驗面向的分析已經可以在許多遺產研究的著作中看見，只是尚未形成共通的框架。而「不可知論」的立場有機會形成一個足以統合這些著作觀點的架構，並且可以補足目前批判遺產的理論典範集中於「遺產無神論」而否定「遺產信仰」的問題（Brumann 2014）。我認為布魯曼的觀點在未來確實有潛力形成遺產研究的新典範，對本文目前討論的棘手議題也能夠提供相當的助益。

本文檢視「和食」的遺產化在歐美的日本研究領域中所引發的討論與批判，並且發現這些西方歷史學者們採取「被發明的傳統」這個典範的背後，潛藏著一個難以充分相容於日本案例的文化論立場。歐美學者的批判多半認定了「和食」遺產論述只是「日本人論」（*nihonjinron*, the discourse of Japaneseness）這種本質性國族論述的翻版。而本文則傾向認為：「和食」文化並非僅僅靠著國家操作與民族主義意識形態的運作而存在，「和食」的成功登錄也並非只是日本外交策略運用下的成果。研究者必須將整個「和食」遺產化的過程放在日本飲食文化與全球遺產體制的脈絡下來檢視，才能得到比較精確的認識，也才能對其中的權力運作進行有效的批判。藉由這樣的討論，本文企圖與當代的日本飲食研究學者對話，並且希望能夠從飲食遺產的案例來推進文化研究者對於當代日本文化的批判性認識。

## 二、關於「和食」遺產化的爭議

在日本以「和食」項目申請UNESCO無形遺產代表作清單並成功獲選後，在日本飲食文化研究的學術社群中引發了廣大的回應和評論（以英語學界的日本飲食史研究者為主）。事實上，在我所能接觸到的主流英語文獻當中，歐美的學者對於「和食」遺產幾乎是一面倒地抱持批判的態度，特別是針對「和食」遺產論述中關於日本民族認同與國家政治操作的部分，進行了反覆的討論與批評（Akagawa 2018; Assmann 2010, 2015, 2017; Bestor 2014, 2018; Cwiertka 2009, 2013, 2018; Kushner 2015; Rath 2010a, 2012, 2015a, 2017a, 2018）。在「和食」遺產化後所出版的幾本重要的日本或東亞飲食研究專書中，經常可以看到相關的批判文章。<sup>1</sup>接下來，我將仔細爬

---

1 例如，《亞洲美食的全球化》（*The Globalization of Asian Cuisines*）（Farrer ed. 2015）、《餵食日本》（*Feeding Japan*）（Niehaus and Walravens eds. 2017）、《在後泡沫化的日本消費生活》（*Consuming Life in Post-Bubble Japan*）（Cwiertka and Machotka eds. 2018）等。在2018年，牛津大學出版社也出版了一本日本飲食研究的專書論文集《吞食日本》（*Devouring Japan*）（Stalker ed. 2018），主要收錄以「日本和食遺產化」為主題的跨領域研討會所集結起來的文章，可見這個事件在日本飲食史領域中所受到的重視。

梳近年來與「和食」相關的學術討論，並且分別從歷史純正性（historical authenticity）與外部制度論（external institution）兩個軸線析論之。

### （一）歷史純正性觀點

日本現代飲食文化史家希娃茲卡（Katarzyna J. Cwiertka 2009: 21）在他的《現代日本料理：食物、權力與國族認同》中明確指出：目前我們所理解的被稱為「日本料理」<sup>2</sup>或「和食」的東西，是到了明治時期才開始被統治菁英建構出來的，而「和食」與「洋食」的對照也是針對當時菁英階層的生活所作的區分，並非如同許多日本人所相信的，是從遠古開始就具備現在的形式並持續流傳下來。<sup>3</sup>換言之，在她的觀點中「和食」等同於「日本料理」（Japanese cuisine），可謂是一種現代為了國族政治而「被發明的傳統」（Hobsbawm 1984）。這個論點構成了目前日本飲食研究的通論性看法（至少在英美學界是如此），也成為「和食」遺產批判論點的重要基礎知識。與此同時，這個觀點也間接地主張歷史研究能夠提供一種對於日本文化的正確理解。日本飲食史研究不但能夠破除一般日本國內主流論述的迷思，並且其成果也成為揭露「和食」遺產論述之謬誤的重要依據。在本文中，我將這種把「和食」視為純粹現代性產物，從而否定日本官方的「和食」遺產論述的立論方式稱為「歷史純正論」，主要以希娃茲卡和專精於日本近代史的雷斯（Eric C. Rath）兩位學者的經典研究為基礎。

希娃茲卡（Cwiertka 2013）在和食登錄為UNESCO無形文化遺產代表作的新聞發佈之後，很快地就在該年年底發佈了一篇網誌進行評論。她首先指出許多國家的在地食物都因為UNESCO的援助，走向理想化和美學化的商業道路，並背離了民衆的實際生活經驗，「和食」也不例外。在這之後，她先引用自己的著作說明今日的日本料理是一種現代的建構（Cwiertka 2009），因而與遺產的概念有所抵觸；接著主張「和食」今日雖被官方抹

2 在此我姑且借用源於日文但已經廣為中文使用者所接受的「料理」一詞來翻譯英語（緣出自法語）文獻中難以直譯為中文的cuisine一詞，以利進行後續的討論。

3 在該書中，希娃茲卡並未嚴格區分「日本料理」（Japanese cuisine）與「和食」（washoku）的不同，而是經常將其視為同義詞來交替使用（Cwiertka 2009: 21）。

上永恆不變的連續性（continuity）和純正性（authenticity）的色彩，但卻也只不過是個現代的晚近發明。

而在她最近才出版的文章，〈為國家上菜：和食的迷思〉（“Serving the Nation: The Myth of Washoko”）中，希娃茲卡再度大力抨擊日本的和食遺產化計畫，並且提出了一個更為全面的批判觀點。首先她指出，若從圖書出版的趨勢來看，絕大多數以「和食」一詞為主題的相關書籍都是在西元2000年之後出版的。據此，她主張「和食」這個概念的普及，其實是到了日本的後泡沫經濟時期之後才開始的，而這個政治經濟脈絡與整個和食遺產化的文化政治有高度密切的關係（Cwiertka 2018: 90-91）。

其次，希娃茲卡區辨了「和食」與「日本料理」之間的語意差異，雖然這兩個詞經常在日語語境中被當做同義詞來使用。根據她的考據，部分日語字典與「和食」遺產的官方代言人熊倉功夫都曾指出：若真要仔細區分的話，「日本料理」的語義傾向於指涉餐廳供應的膳食，而「和食」則較為傾向一般性的日常飲食與家常菜餚。對此，希娃茲卡認為：在日本政府提出遺產申請之前，這裡所說的細緻差異原本並不存在；不論「和食」或「日本料理」，所指稱的都非一般日本人在家中食用的食物，而是餐廳、飲食產業或皇室宴會中精心製作的餐點（ibid.: 92-93）。最後，希娃茲卡也引用了我將在下面介紹到的貝斯妥爾（Theodore C. Bestor）等外部制度論者的觀點，從鉅觀的層次與政治經濟的面向來總結她的「和食」批判。

希娃茲卡的歷史語言學分析固然立論清晰有力，但似乎存在著一些可能的盲點。第一，「和食」在一般的日常語境（parole）中屬於一個較為文言的詞彙，在口語和日常對話中較少使用，因此在書寫的文本之外，若無特別必要的脈絡或指涉的需求，原本就不會經常被使用；第二，日語中的「料理」一詞雖然指涉廣泛，但在日常語境中確實比較常被用以指稱具有一定模式及技術水準要求的菜餚或烹飪系統，而「和食」中的「食」字也確實是一個比較廣泛指涉所有種類食物的漢字；最後，一般日語的文章或書籍之所以未必會使用「和食」或「日本料理」來指稱家常菜餚，至少有部分原因是因為在那些情境中沒有特別標示菜餚的飲食文化脈絡之必要。

換言之，原本只有像希娃茲卡 (ibid.: 93) 在文章中提到的日本郵船上的菜單或明治維新時期的餐廳，處於一個有異文化他者在場的情境中時，才有標示「和/洋」、「日本/西洋」的需求。不過，總體來說，希娃茲卡在這裡的討論還是提醒了我們在進行文化分析時，必須留意詞語概念的歷史性問題。

近似於希娃茲卡上述的論點，雷斯在2010年出版的專書《近代日本的食物與幻想》(*Food and Fantasy in Early Modern Japan*)中也指出：用以指稱日式飲食的「和食」是到了19世紀晚期才被創造與開始被使用的名詞，為的就是要以之定義本土飲食生活 (native foodways)，好和外來的異國食物相抗衡 (Rath 2010a: 3)。「和食」是當時新創的一個說法，是到了明治時期西方飲食開始大量進入日本社會時，相對於西洋飲食的「洋食」一詞而創造出來的概念。同樣的，雷斯在本書中也將「和食」等同於「日本料理」。

但雷斯在這本著作中提出了一個關鍵的核心研究問題：「如果『日本』料理是與民族主義、工業化、帝國主義與其他日本現代性因素的興起緊密連結，那麼是否有一種不具備這些現代特徵的『日本』料理存在呢？」(ibid.: 13) 當他著手從近代日本的史料中去尋找答案時，卻發現料理在這些文獻中的定義往往莫衷一是，多元而自由。他認為，這些料理文獻無涉民族主義的概念，而是分別將食物連結到社會文化生活的多重面向上，例如詩歌、地景、地形、窺視慾等等，進而使得飲食享樂這件事可以超越經濟或律法的限制。在這樣充滿創意的意義系統裡面，食物不僅帶有價值觀與美德的指涉，更可以藉由飲食的過程傳遞這些理念。在15至18世紀的日本，「換句話說，在日本的食物開始指涉一個想像的國族共同體之前，已經存在著高度發展的料理規則，讓廚師、用餐者與飲食作家用以想像其他事物」(ibid.: 5)。

在日本政府開始推動「和食」遺產化的新聞稿公布時，雷斯立即在食物研究的專業期刊上發表了簡短的評論。他一方面指出「和食」遺產論述不執著於特定具體菜餚（如天婦羅、壽司等）的定義，展現了無形文化遺產的特性；官方論述中標舉的多元價值，也將「和食」形塑成一個能夠含

括而非排除的遺產範疇。但與此同時，雷斯也質疑日本政府高舉「自然」等價值時，背後具有要翻轉日本核災後農產品形象（「核食」）的政治經濟策略考量（Rath 2012）。總體來說，此時雷斯所呈現的意見還算是兩面並陳，對於「和食」遺產化的案例尚未提出清晰的批判性主張。但是當雷斯把研究的焦點轉向現代時期後，他的批判立場就變得更為明確。在他對日本的地方飲食傳統的研究中，他指出日本在地飲食文化的連續性源於1920年代以降的「鄉土食」或「鄉土料理」。而這種料理範疇的出現，高度仰賴中央政府與學者的主導運作，因而與戰前期的國家政治需求有關，並非從各地民衆的生活中自主孕育而生（Rath 2015a: 161）。於是，雷斯主張「鄉土料理」是一個在近期才被創造出來的文化範疇，並不能代表真正的地方飲食文化傳統。

不過在當代日本，「料理」一詞的使用可能遠比雷斯在這裡所採認的定義要鬆散得多。雖然「日本料理」確實可以指涉一種具有人類學文化整體論色彩的飲食烹飪系統，亦即與該族群的宇宙觀、美學、宗教觀念、文學風格等多重文化面向相關（Rath 2010a），但在日常情境中日本人也仍然經常在極為不同的意義上使用「料理」一詞。例如，在日本常見的「家庭料理」之說法，指稱的可能是特定的家常菜餚，也可能是用來形容一種較為隨性日常的烹飪風格；既可能是所謂「媽媽的味道」這種帶著特定性別和家庭觀念的慣用語，也可能是泛稱日本家庭的飲食生活之整體（阿古真理2017）。即便在日本的現代飲食哲學論述已經相對確立之後，在當代日本料理的概念大傘下，我們仍可發現數種不同的料理類型（如精進料理、會席料理、懷石料理、鄉土料理等）。而在雷斯（Rath 2010b, 2013）所分析的鄉土料理中，也不只依照行政區域細分，還包含了特定族群（如愛努料理、沖繩料理）、地方共同體（如薩摩料理）、混種飲食文化（如卓袱料理）等等。他們的歷史成因、系統化程度和文化實作層次都不盡相同，其實很難全部都用英文中的*cuisine*一字來涵蓋，但日語中的「料理」這個字眼卻能夠兼容這些差異。相較於雷斯的討論中所偏重的「本膳料理」或「懷石料理」等與*cuisine*一詞較為相近的飲食形式，或許料理一詞之中所可能蘊含的文化細節，會是後續的研究能夠有所突破之處。

例如，人類學者貝斯妥爾（Bestor 2011: 274）在向英語讀者說明日語中的「料理」概念時，將其解釋為「食材的邏輯」（the logic of ingredients），亦即材「料」的道「理」。換言之，若更加廣義地來說，料理一詞可被理解為任何關於飲食與烹飪的思想。其實雷斯在先前的著述中，也已經闡明了這一點（Rath 2010a: 29）。他的討論特別偏重於料理在英文的cuisine一詞的含義之外的部份。也就是說，日語中的料理不僅僅只有cuisine的意思，其意涵甚至可能超越了飲食烹飪的範圍。這一點對於中文使用者來說，或許更加容易理解。例如在中文裡我們可能會說：「這個該死的人冒犯了老大，你去把他給我料理掉！」，類似的用法其實在日語中也是存在的，亦即「妥善處理某個事物」之意。因此在使用英語世界裡的cuisine概念對非西方的飲食文化進行分析時，或許必須更加小心這些文化細節上的根本差異，以避免其中可能蘊含著的西方中心論甚或東方主義式視角。<sup>4</sup>

在最近的一篇論文中，雷斯以1906年初創刊的《食道樂》雜誌為材料進行分析，發現20世紀初期的日本料理，其主要實踐場域在於餐廳，而非「和食」遺產論述中所說的：透過家庭與社區而傳承。值得注意的是，作為日本的第一份美食雜誌，《食道樂》的創刊僅僅在法國《米其林指南》創刊的五年後，可見當時日本的飲食消費文化發展之迅速。我認為，對一個剛開始進入現代資本主義發展路徑的國家來說，如果不是在地原本就有類似的文化根基或偏好，這樣的發展是難以想像的。<sup>5</sup>雷斯發現雜誌的作者群在菁英美食消費與實用烹飪資訊之間搖擺不定。雖然《食道樂》的主要內容同時包括餐廳美食指南以及居家料理指引，但屬於前者的報導在整體雜誌篇幅中實際占據的比例，大概達到後者的七倍之多（Rath 2017b: 85）。換言之，雜誌最後真正鎖定的消費群，乃是消費能力較高的男性饕客，而非缺乏消費力而著重自炊的家庭主婦。雷斯認為這本雜誌無法長久

4 感謝主編指出此一分析上的可能性。

5 舉例來說，在美國，美食文化一直要到1960年代之後才逐漸脫離由少數菁英獨佔的狀態，而美國最古老的美食雜誌《美食家》（*Gourmet*）也一直到1941年才創刊。雖然美國的案例有其特殊性，但兩相對比之下我們應該可以清楚看到：明治日本在飲食消費文化的發展上，確實已經達到相當的成熟度了。

存活，是因為編輯群錯誤地選擇了男性作為目標市場，這也反映了當時日本中的性別偏見與家庭權力結構。

據此，雷斯接著指出：雖然入選UNESCO無形文化遺產清單的「和食」所標榜的是「家庭廚師的傳統與知識」，但其實「在一個世紀前，第一份關於日本料理的月刊推崇餐廳料理的程度遠高過家庭烹飪」（*ibid.*: 84）。可以說，雷斯的目的是要運用這份特定的史料，再次挑戰日本官方遺產論述所主張的歷史純正性，甚至主張餐廳料理才是對當代日本美食文化來說更為重要的歷史根源（*ibid.*: 108）。這個主張雖然很難單以雷斯在該文中所使用的史料來證明，但確實有其見地。有趣的是，這也讓我們得以同時看到目前UNESCO遺產體制與「和食」批判論者雙方共通的侷限，並予以反思：也就是，兩者均停留在一種僵化的文化觀之中，若非認為家庭場域的實踐必然比起商業實踐要更具有文化價值，就是先入為主地認定後者必然是一種現代資本主義商品化下的偽文化。

的確，在UNESCO遺產體制的價值系統中，確實存在著商業和文化對立的緊張關係。根據前日本駐聯合國教科文組織代表木曾功的說法，在申請「和食」登錄時，日本政府其實是刻意避免透露出「和食」與商業文化之間的連結，以免受到UNESCO審查委員的否定（木曾功2015: 80-83）。但綜觀近現代的「和食」發展史，可以發現其實庶民生計與消費文化在其中扮演了關鍵的角色（除了其他史學家已經提過的國家、軍隊等力量之外）。因此，如果我們真心地要去建立一套「和食」遺產的論述，那麼就不能事先認定這些與現代性有高度關連的力量所創造的是一套虛假的文化。遺產的存在意義有很大一部分在於其與當代的連結以及對未來的啓示（Harrison 2013），而不僅僅是關乎歷史的真相和證據而已。如果與現代性相關的文化建構物被認定必然是非傳統的，因而缺乏價值或純正性，那麼我們就很難解釋為什麼許多近現代的工業遺址也會被指定為產業遺產。事實上，許多工業遺產的參訪者是經過實地體驗與學習之後，才更加地理解那段過往中所蘊含的希望與傷痛，也因此才對開創人類的共同未來所需要的價值，有了新的體認。

我其實一定程度地同意雷斯的論點，認為商業餐廳的興盛是日本飲食文化發展的主要動力之一。只是我並不認為我們因此就應該將當代日本飲食視之為一個不夠純正的傳統，或者論斷它僅僅是個現代性的產物。在我看來，這反而彰顯了日本的飲食文化的歷史特殊性：其發展從德川時期開始就逐漸地與城市生活和都會經濟相結合，甚至構成了現代日本主流文化發展的一個主要場域。雷斯的分析，似乎過度輕易地將家庭與餐廳視為兩個獨立且互不相干的飲食實踐場域，而忽視了文化跨越公私領域或空間階級界線並且產生交流、演進與變遷的可能性。換言之，商業、貿易與國家長期以來，一直都是塑造日本飲食文化歷史的重要動力；實質的飲食文化實踐絕非只涉及單純的在地庶民生活而已。我們當然可以去反省當代的文化史觀是否忽略了特定階層或其他的鄉村區域，但這並不表示我們需要將這些不同階層和不同區域的文化視之為完全分隔、不相往來的物質系統。<sup>6</sup>

在2018年出版的《吞食日本》（*Devouring Japan*）這本關於日本的飲食認同的論文集之中，雷斯的後記總結了全書的觀點，再次對「和食」遺產提出了多項質疑。首先，他敏銳地指出：熊倉功夫將家庭主婦指認為「和食」的關鍵實踐者並且認為這些女性要為「和食」的沒落負上最大責任的說法，完全是一種性別歧視（sexist language）。其次，他提到在一份網路調查中，有近九成的受訪者認為他們的日常飲食類型多半都屬「和食」，因此所謂「和食」遭遇危機的說法，看來像是日本官方的一面之詞。即便申請書上寫著「和食」遺產的實踐者是全體日本人，日本政府仍然在申請書上主張「和食」文化因為家庭、社區與飲食環境的改變而沒落的論點。對此雷斯批評：這表示「『和食』其實無關乎日本人到底吃什麼，跟誰一起吃，而是關於透過食物來指定社會規範」（Rath 2018: 318）。

由於在申請書中，「和食」被定義為一種藉由在家中共食而流傳下來的社會實踐，並主張當代核心家庭的普及使得「和食」的傳承衰微，因此雷斯也順此邏輯指出日本政府也沒有認真將三代同堂家庭、跨世代共食或至少將對長者的尊敬納入相關的遺產政策之中。最後，他也重申了幾個重

---

6 可參考托馬斯（Nicholas Thomas 1991）在大洋洲與殖民主義脈絡下的討論。

要論點，包括日本政府希望透過「和食」遺產化來推廣國產食品與提振相關產業、「和食」的歷史尚短（由明治時期起算甚至未滿百年）、食物經常被刻意操作為日本人論的特定認同象徵等等（ibid.: 317-320）。總結來說，雷斯認為米飯的食用、洋食的普及和精緻料理的發展等，在近代日本的歷史上看來都是局限於特定地區、社會階層或身分的社會實踐，完全不應該被誇飾為全體日本人的飲食文化。特別是其他過去曾是平民日常的食物（例如粟或稗等小米類作物）或烹調方式，在今天的日本可能已淪為邊緣而不被視為飲食遺產。因此，他最終提出了該文的核心論點：我們應當要關注的是「日本的食物」（foods of Japan）而非「日本人的食物」（Japanese food）。同樣的，我能夠同理雷斯反對抹煞日本飲食文化內部差異，並且要求重視其中多樣性的立場，但仍傾向認為他的主張已經否定了某種整合性的飲食烹飪文化邏輯（亦即所謂的料理）存在的可能性。

換句話說，即便同樣看到了日本政府在「和食」遺產化過程中所進行的種種操作與算計，我仍認為上述雷斯的幾個批判論點很難說是毫無問題的。舉例而言，大部分的飲食研究者都會承認，飲食文化中必然蘊含著規範性的面向：什麼可以吃？什麼不能吃？什麼東西該怎麼吃？可以給什麼人吃？而這些飲食規範，又必然鑲嵌在整體的社會性規範中，與其維繫的社會秩序保持協調一致。因此，一種飲食遺產的復振很難擺脫文化認同的建構或再建構，也就可能牽涉到特定的社會規範之延續或改造。就我個人對於文化遺產研究的觀點來說，是否透過食物來傳遞社會規範這件事並不一定違背遺產工作的目的。可以進一步辨明的是：在飲食遺產實踐中傳遞了什麼樣的社會規範？其背後的文化價值或世界觀為何？這樣的價值或規範性理念如何能適合於當代的社會脈絡？最後，此遺產所屬的文化群體如何能夠自主得出關於上述問題的答案？

總而言之，歷史純正論的重要論述基礎與其理論對手，或許在希娃茲卡（Cwiertka 2009）書中的這段評論中可以被清楚地呈現出來：

廚師、出版人員甚至日本內外的食物相關學者，都習於將日本料理覆上異國風情、獨一無二、傳統主義的面紗，也傾向於認為，過去日本料理的消費行為就已經具有今日認知的日本料理特色。

而在其中，對日本料理最根深蒂固的看法就是：認為日本料理是一種精緻的、歷史悠久的哲學與實踐，同時把懷石的美學質素擴張為一種不分階級與富裕程度、在所有日本餐食中永恆具備的屬性。這種對過去的過度美化與感性眼光不只讓人誤讀了日本料理的歷史，也會扭曲我們對今日日本料理的理解（ibid.: 217; 強調為原書所加）。

由此可以看出，以希娃茲卡為代表的歐美飲食史學者在檢視日本飲食文化論述時，特別擔憂的其實是其中所可能蘊含的「日本人論」，亦即對日本文化採取一種本質論式的正面肯定，並且將相關的文化特性與某些經過特定選擇與詮釋的（有時甚至是在史料上完全站不住腳的）歷史片段或神話傳說聯繫起來的一種論述。提倡、支持這種觀點或者受其啟發的著作，在1960年代後期開始出現，並於1980年代達到高峰，從歷史上來看，這正與日本的國家經濟表現成正相關。但是，這樣的論點不盡然僅反映了當時日本人的志得意滿，還包括為日本經濟強權所震攝的歐美各國爭相尋求成功秘訣的狂熱，以及日本民族誌名著《菊花與劍》的本質論視角在戰後日本社會中所遺留下來的深刻影響（Ryang 2004）。然而，歷史純正論者這種以日本人論作為理論對手的取徑，一方面幾乎否定了當代日本料理作為一種「發明的傳統」（traditions of invention）而存在的可能性（Paxson 2012〔特別是第四章〕），另一方面也似乎過度依賴文字記錄與語言符號分析，因而可能進入一種由上而下的菁英視角，反倒忽視了他們所一貫推崇的在地庶民觀點（Herzfeld 2016: 16）。

總結來說，我基本上認同希娃茲卡與雷斯的批判立場，因為即便日本人論甚囂塵上的1980年代已成追憶，今天的日本政府仍常在日本文化的軸線上操作許多民族主義式的論述，以成就特定的政治訴求與目的。然而，上述被我歸類為歷史純正論的評論者經常過度執著於史實的證明和語言意符層次的分析，而忽略了當代脈絡與物質文化演變的議題。在「和食」遺產化的爭議中，他們所提出的批評也混淆了遺產論述、遺產體制、歷史事實與意識形態等多個不同層次的遺產議題。**我認為這樣的混淆對於文化批判的效用來說是有害的**，因此希望藉由下面的討論來釐清「和食」遺產化所涉及的相關問題，並且進一步提出更為妥適的批判觀點。不過在此之

前，必須先介紹目前討論「和食」遺產的文獻中所存在的另外一個主要批判觀點：外部制度論。

## （二）外部制度論

「和食」入選UNESCO無形文化遺產，雖然對一般日本民衆來說是個正面的消息，並受到國內媒體大肆報導，但也引發了後續的議論。例如，產經新聞網站在2014年中就刊出了一篇立場謹慎的評論，<sup>7</sup>認為過度把世界遺產當做商機來看待與利用的話，可能會產生不良的後果，甚至導致未來「和食」又被聯合國教科文組織從遺產名單除名。類似這樣從「和食」遺產化的國際體制及其政治經濟結構位置出發的觀點，我稱為「外部制度論」。在歐美學界的「和食」案例討論中被我歸類為這個觀點的學者包括：貝斯妥爾、亞斯曼（Stephanie Assmann）與赤川夏子（Natsuko Akagawa）等人。他們的學術取徑主要以人類學和社會學為主，其涉及政治經濟結構分析的論點，也經常為歷史純正論的學者所引用。

長期研究日本飲食文化的人類學家貝斯妥爾（Bestor 2014）曾指出，日本政府的農林水產省非常積極地介入與協助「和食」申請無形文化遺產的準備工作，其目的在於藉由日本料理的推廣，帶起國內的農產品消費風潮，並且為日本農作物與食品的外銷，打造一個響亮的國家品牌，<sup>8</sup>亦即所謂的「酷日本」（Cool Japan）。在前述的《吞食日本》一書中，貝斯妥爾也以一篇論文總結了他近年來針對「和食」遺產化的研究成果。他認為「和食」遺產化的論述與行動，是由日本政府與日本餐飲界的菁英，也就是懷石料理（kaiseki ryori）的專家和廚師們在主導。因此，「和食」的遺產論述不但具有國家經濟戰略的目的，更涉入了國族認同的本質論觀點，

---

7 原文詳見：產經新聞。2014/05/20。〈世界遺產「和食」とビジネスの危険な関係…日本政府が恐れる韓国“キムチ事件”の二の舞い、最悪なら遺産登録抹消も〉。Retrieved from: <https://www.sankei.com/west/news/140520/wst1405200003-n1.html> on Oct 20, 2015.

8 商管領域對現今全球化經濟中的「品牌化」趨勢日益重視，外交與全球經貿領域的國家政策討論中，也逐漸興起了一股強調應當致力於將「國家」做成「品牌」（也就是所謂的國家品牌化，nation branding）以提高國際政治籌碼與全球競爭力的聲音（Dinnie 2015; Aronczyk 2013）。

是一種菁英的飲食文化觀點，而非如同申請書中所述，是一種庶民的日常飲食文化傳統（Bestor 2018）。

在這篇論文中，貝斯妥爾首先從日語的脈絡解釋了「和食」的意義，他認為廣義的「和食」意指傳統日本料理（traditional Japanese cuisine），因而與日語中的日本料理或日本食等詞彙大致有著相同的意涵（ibid.: 101-102）。接著，他針對「和」字的意義進行分析，認為這個字作為前綴詞主要是用以表示一種古老的自我主體與他者的區分，例如「和食」和「洋食」之別。貝斯妥爾認為在「洋食」出現之前的時代，「和食」並沒有作為一個語言或文化範疇存在的必要性，而只有區域特性或料理類型的區分。

對此我有些不同的想法。日本的我群概念並非從明治時期才開始發展，日本長期與東亞各國的互動（特別是中國），使得「倭」或「和」很早就成為某種集體性自我的代名詞。而「倭」與「和」在日語裡不論就讀音或意義（指涉人群的名稱）來說，都是一樣的。另外，我認為「和」、「洋」的二分反映的是一種日常與商業實務上的實踐性需求，而不必然只具備由上而下的官方意識形態身分。因此，在明治時期的全面西化政策使得像「洋」這樣的外來文化範疇那麼突然（因此沒有轉化、吸收與同化的時間）而大量（因此特別有標記與辨明之必要）進入到日本在地社會生活中。在此情境下，才益發有必要在日常語言情境中，為原本熟悉的文化形式加上特定的前綴詞（亦即「和」）來指稱。如同本段一開始所提到的，「和」的概念與我群指涉在日本的發展歷史應該遠遠早於明治時期的西化制度，並非僅作為「西洋」之對立而存在。因此在日本國族的現代建構開始之前，一個作為主流群體代稱的「和」的概念可能便已在與其他「他者（如中國）」的對比中誕生了。若用單純的現代論觀點來解釋日本民族主義以及相關的國族文化現象（例如「和食」），可能會有所失準。

就讓我們以「和菓子」的例子進一步說明這個論點。在日本在地甜點範疇的案例中，也呈現出上述「和」、「洋」二元對立的情況，因為「和菓子」的名稱也是因為「洋菓子」的成立而出現的（青木直己2017: 13）。但是，如果我們考察日本人如何理解「和菓子」的歷史，就會發現在這段

本土歷史敘事的前期，存在著「唐菓子」（來自中國的甜點）與「南蠻菓子」（來自西班牙、葡萄牙的甜點）等類型。這些甜點的範疇不但指出了日本早在中世紀時期就已經有著外來的飲食文化影響，並且也早已開始利用前綴詞來對甜點的文化起源進行指認與區分。在明治時期以前的日本，本土甜點就是統稱為「菓子」，這是因為在那個時候還未有在商業實務上具體區辨出在地既有品項的必要性。直到明治時期全面西化的過程中，歐美的甜點與其製作技法大量地進入日本社會，才有以「洋菓子」來統稱這些新甜點的需求。在當時東京的店家們選擇了以「和」字來標示在地飲食，如果不是單憑政府的一紙命令而是他們自行以就手的概念進行文化「修補」（bricolage）的結果，那麼或許我們不該太快認定這是一種官方民族主義政策由上而下所達成的現代政治成果。

貝斯妥爾（Bestor 2018: 106）接著分析了日本政府在「和食」遺產化過程中的運作，包括農林水產省與文化廳、國家旅遊組織、各級政府代表等。在他的觀察中，日本政府官員興高采烈地參酌了法國美食學的申請策略，以避開韓國以李氏王朝宮廷料理申請遺產登錄卻失敗的前車之鑑。也因為這樣的參酌策劃，使得日本放棄了原本打算採用的懷石料理項目，而改以「和食」來進行論述。

他對於日本政府官員針對推廣或日本料理所採取的行動進行了詳盡的調查，也因此他對於「和食」遺產化中的種種斧鑿痕跡所提出的批評可謂一針見血。然而，他的評論中仍有一些可加商榷之處。例如，雖然「一汁三菜」或季節感等一般所謂的懷石料理特色，的確經常被偷渡到「和食」遺產的通俗論述之中，<sup>9</sup>但我認為在當代的日本，類似的料理概念或烹調手法本就不只存在於高級料理的文化場域中。若以「一汁三菜」這種飯、湯與菜餚搭配的基本餐飲形式來說，日本民族學家兼「和食」遺產推手的熊

9 在仔細閱讀日本政府遞交的遺產申請書之後，我發現：不論是貝斯妥爾（Bestor 2018: 99）所說的純粹論者（purists）式的「和食」定義，或者其他許多批評者所指出的「和食」論述的本質論或民族主義式的問題點，其實並沒有出現在日本提交給UNESCO間政府委員會的申請書之中，而是在「和食」被正式登錄之後，藉由官方新聞稿或訪談等方法，重新向日本大眾提出的一套通俗論述之中被傳播出去。而這套論述更加貼近於研究者們所反對的懷石料理觀點。

倉功夫主張，「一汁三菜」早在平安時期的庶民生活中就已經存在，因此是「和食」的重要特徵之一（熊倉功夫2007: 27-29）。即便我們因熊倉所提出的單薄歷史證據而拒斥，也不接受他所試圖建立的一脈相傳之長遠系譜，我仍認為「飯－湯－菜」的餐食結構很難說是侷限於特定社會階層或現代時期的日常飲食實踐。若是換個角度，我們也可能可以說：曾經一度侷限於貴族或武士階級的菁英料理文化，早已經在近現代的歷史中「普及化」、「世俗化」與「消費化」，而成爲了日本飲食記憶的一部分。就遺產研究的觀點來說，我認為如何去詮釋這樣的一段歷史文化過程，還是在否定民族主義論述之外的一個重要工作。

最後，貝斯妥爾雖然翔實記錄了「和食」遺產化中的一些重要轉折與複雜過程，但他最後的結論與解釋卻是相對單純的：他認為這是日本國家品牌化、強化國家競爭力戰略工作的一部分。他批評前文化廳長官青木保的「國家文化品牌」觀點，並且認為UNESCO促進文化遺產與保存多樣性的事業不僅推進了國家文化品牌，也仰賴民族主義者的文化定義來進行（Bestor 2018: 114）。我同意貝斯妥爾針對日本文化菁英如青木或熊倉的意識形態盲點提出的反思，但我也認為他這樣的批評不僅簡化了當代日本文化政治的複雜性，也忽略了「和食」論述並非只是語言建構，而是有長期累積的物質文化基礎作爲底蘊。也是因爲有這樣的物質文化經驗，「和食」遺產即便在日本引發許多「異音」（如前述之柏井壽），卻很少全面而徹底地受到否定。更重要的是，我們如何在當代日本談論在地文化而不被國族框架所限制，本就是在艾維（Marilyn Ivy 1995）和梁（Sonia Ryang 2004）對日本人類學研究傳統提出重要叩問之後，至今仍未被進一步處理的根本問題。

艾斯曼（Assmann 2015）把「食育」稱之爲重塑日本民族料理的一項重要政策性舉措。所謂「食育」，也就是日本的農林水產省所主導的一套以飲食爲主題的教育，內容涉及飲食文化、營養學、食農教育等，其目標在於改善日本國民的飲食習慣。在「和食」遺產的申請書中，作爲國家支持與護衛該無形文化遺產的具體作爲而被標舉出來的項目之一，正是食

育。艾斯曼認為日本政府在食育的內容中引入了民族國家認同的概念框架，以鞏固一個在地農業所賴以為生的飲食共同體（亦即日本列島上的居民）。與此同時，她也認為食育主要是去恢復國族料理的文化，並且用一套「自我責任化」（self-responsibilization）的系統來對日本公民的飲食進行控制（ibid.: 181）。從這一點來看，艾斯曼再次證明了「和食」申遺的通過，代表著對於民族國家文化系統的確認。但從另一方面來說，這個稱為「食育」的國民運動，也可視為是作為一個區域性的食物系統（food system）的日本，爲了要對抗全球資本主義擴張中的跨國貿易體制，所採取的一種具體策略。

在另一篇後續的討論中，艾斯曼主張日本發展一種所謂的「飲食軟實力」（culinary soft power），一方面藉由UNESCO等國際組織的制度獲取在全球的層次獲取承認（recognition），另一方面藉以在國內牽制全球化的發展。就後者而言，她認為日本政府將新自由主義式的治理與保護主義式的農業政策給結合在一起，而這樣的一種「雙重治理手法又深植於日本的遺產保存傳統以及食育的教育原則之中。這個雙重手法強調的是純正性、治理性和農業保護主義，其目的在於以有力的國家飲食政治來遏制全球化」（Assmann 2017: 132）。這個論點雖然可以成立，但該文僅指出在日本有一種透過飲食建立的國族認同與治理性手法，卻沒有對此提出任何進一步的批判性論證，似乎只是預設：國族認同與治理性的存在本身，就必然是一種有害的罪惡。但是，若僅依靠這樣單純的原則來進行批判，那麼在面對以民族國家爲單位來運作的UNESCO及其遺產體制下的文化遺產問題時，似乎只能全盤否定，而無法作出比較細緻的分析。

換言之，把遺產體制納入討論，可以幫助我們更深入認識「和食」遺產化背後的問題。在澳洲昆士蘭大學任職的遺產研究學者赤川夏子（Natsuko Akagawa）指出，日本過往在UNESCO世界遺產的操作上具有一貫的國際政治邏輯：日本把參與世界遺產事業視爲一種外交上的柔性管道，以成就自身的國家利益與國族認同。根據赤川的研究，UNESCO遺產體制中關於無形文化遺產的概念與制度，其實高度受到日本國內「無形文

化財」、「人間國寶」等文資制度與保存經驗的影響。另外，日本政府也對組織中的發展中國家（如越南等國）輸出遺產保存專家、知識、技術與資金等，協助他們進行相關的遺產保存工作。如此一來，日本一方面擴張了自身在國際遺產保存領域的影響力和正統性，另一方面也能在各種審查或提案表決時更有可能得到其他國家的支持（Akagawa 2015）。<sup>10</sup>

在最近一篇針對「和食」遺產化的評論中，赤川明白而嚴厲地指出：這個案例暴露出UNESCO的護衛無形文化遺產公約（the UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, ICHC）可以被利用來成就在公約目的之外的國家政治議程，像是發展國家品牌策略或國際觀光產業。「和食」遺產化絕非一個由下而上的遺產建構過程，而是凸顯了現行的遺產體制有多麼仰賴國家局處單位和外部專家們的介入才能成事，而且可能因而削弱了遺產社群的擁有權（ownership）和能動性（Akagawa 2018: 214-215）。相較於其他評論者，我認為赤川從遺產體制出發的批判更加切中這個事件的要點。但如同她自己也提到的，這個論點其實早在2010年，法國總統薩科齊強推「法國美食學」（French gastronomy）成爲首件入選無形文化遺產代表作的飲食遺產時，就應該已經能夠被看得非常清楚了（黃貞燕2013: 5-6）。<sup>11</sup>因此，如果循法國的前例來評斷，那麼在當時的UNESCO體制中要拒斥日本「和食」申請案通過是相對缺乏正當性的。

整體來說，相較於歷史純正性的論點，我認為上述的外部制度論觀點對於「和食」遺產化過程的外部脈絡結構（特別是全球政治經濟的層面）

---

10 但是，赤川對日本文化外交（cultural diplomacy）的指摘或許也還可以有另一個面向的思考。若根據日本前駐UNESCO代表木曾功的經驗來看，日本在UNESCO現行體制中所能掌握的主導權仍然遠遠不及歐美傳統強國，因而日本代表經常必須苦心經營才能突破某些西方觀點或成見，而「和食」遺產的通過正是一個代表案例（木曾功2015）。我認為赤川與木曾所言，或許可說是一枚硬幣的兩面，兩者未必衝突。這究竟是英語學界的批判者忽視了某些國際政治的權力現實，或者是日本政府的代表過度地誇大了日本在國際組織中的弱勢地位，將涉及到我們會如何評判兩造的論點，但這仍須透過更多的調查研究才能形成更確切的看法。

11 感謝楊豐銘博士詳細與我分享他在「法國美食學」申請UNESCO無形遺產的籌備期間，自身在法國學界所親身觀察之國家動員與行政推動方式。

有著精確的掌握。然而，如同先前已經提過的立場，國家對於文化的介入需要批判檢討；但若就文化政策的面向來看，國家政治力量在文化政策層面的運作卻也是現代社會中的一種必然存在。在此，該接著追問的重要問題應該在於：在這當中，權力的運作邏輯為何？而得利者和受害者具體來說又是誰？遺產的具體內容可以怎麼被理解與呈現？相關的文化社群該如何被界定？

### 三、對於「和食」遺產批判的反思

在對於上述批判論述的檢視中，首先浮現的是關於全球遺產體制的政治問題。就像赤川提到的，在2010年法國以「法國美食學」入選無形文化遺產代表作之後，就已經給UNESCO的遺產體制打開了一扇「國家品牌化」的便門（Akagawa 2015: 27, 2018: 204; 黃貞燕2013: 25-26）。聯合國從成立之初就是國際政治利益競逐的一個重要場域，而旗下的教科文組織也難以倖免。若依據史密斯（Laurajane Smith 2015）的看法，這是因為UNESCO的無形遺產制度設計上並未完全擺脫主宰原有「世界遺產」等舊體制的權威遺產論述（AHD）。就此而言，日本政府會滿心歡喜地模仿法國的策略來利用UNESCO的遺產體制，以滿足其政治經濟的目標，其實並不是個出人意外的发展。不過，雖然研究者不該對此採取「明明法國就可以，為什麼日本就不行？」的天真態度來為「和食」遺產化辯護，我們確實應該在進行相關討論時，更仔細地去思考這個案例所對應的全球脈絡與遺產體制。另一方面，也不能只是將批判的視野侷限於日本政府的政治意識形態與內部運作邏輯之中，而是要看到這個全球遺產體制中的整體結構與其盲點（Akagawa 2018）。

在飲食研究的面向上，我認為上述的批判者在論述時，還沒有足夠清楚地意識到，究竟自身的論點架構在什麼樣的文化理論基礎上。例如，希娃茲卡（Cwiertka 2009: 8）曾採取西敏司（Sidney W. Mintz）的飲食人類學觀點，主張自己書中所謂的日本「料理」強調的是「料理的社會嵌

入性 (social embedment) 而不是這些菜餚在知識或美學上的品質」。因為他們兩人在討論料理的定義時，都擯棄古迪 (Jack Goody) 所說的高級料理 (haute cuisine)，而把探討的對象定位為一般平民日常食用的飲食 (Cwiertka 2009; Goody 1982; Mintz 1996: 98-100)。不過，在西敏司的論述系統中，國族料理完全只是虛幻的建構物，然而希娃茲卡書寫的現代日本料理史卻是在真實存在的社會脈絡中開展的：日本的現代化過程成功創造出一種後設料理 (meta-cuisine) (Mintz 2003: 26)，並為全國國民所共享，從而讓這一套料理文化邏輯進入了現代日本一般民衆的生活中，成為了當代日本飲食地景的一部分。由此觀之，希娃茲卡的日本料理現代史著實說明了日本料理如何被建構成為真實飲食文化的實踐過程，但這卻是西敏司原本認為不可能發生的事。

上面提到的雷斯與希娃茲卡等人的分析中，直接把「和食」認定為與「日本料理」等同，因而藉由希娃茲卡 (Cwiertka 2006) 的日本料理現代史證成了「和食」是一種現代性的產物，不該被認定為一種「遺產」。這大概是「和食」遺產的批判者所共享的一套論證邏輯。但是，根據同一批學者的說法，**就算在前現代的日本並不存在著一種民族料理，也至少會有一種日本飲食生活 (Japanese foodways) 的基本形式** (Rath and Assmann 2010)。如果要將日本的在地飲食生活遺產化，那麼要面對的問題就是：一、現行所謂的「和食」遺產，指的是民族料理 (national cuisine)，還是在地飲食生活形式？二、今天的日本人的飲食生活，可以算得上是與前現代時期有所延續的嗎？三、是否在民族國家政治和資本主義經濟開始影響到日常飲食生活實作之後，飲食文化就不再成文化了呢？比如說，我們在西敏司 (Mintz 1996, 2003) 對於民族料理的思辨之中也看到類似的邏輯，他認為有國家政治介入才形成的料理文化社群不可能是真的。事實上，西敏司 (Mintz 1996: 97) 甚至認為國族共同體形成過程中藉由交通和物質交換所被整合而生的一套飲食系統，頂多也只能說是「從區域料理而來的食物、風味、烹煮方法與招牌菜」，而不該被視為一種民族料理。但是，這樣的論點是正確的嗎？

相對於西敏司對於國族文化的堅定反對立場，希娃茲卡（Cwiertka 2006）則認為確實存在著一種作為民族料理的「日本料理」。她認為這個概念具體指涉一種實存的食物料理技法與享用方式的文化系統，而非只是西敏司說的修辭詭計。正因為在認識論上有著這樣的不同，因此在希娃茲卡的這本日本飲食史傑作中，我們會看到作者充分展現出複雜多元的日本飲食地景形成的軌跡。在她全書的結論部分，希娃茲卡清楚地寫出了推動這個過程的複雜機制與涉入其中的多元行動者：

大多數民族料理的基礎，是在某民族國家領土上，特定社會群體所食用的食物與烹飪方式。這些食物與烹飪方式融合了許多經由貿易商、移民或侵略者帶來的外國元素。民族料理的興起，也是地方與外國要素間透過「實際行為與表演展示、家庭烹飪與公眾餐廳、上層與下層社會間」協商的結果。因此，每種民族料理的形成時間、速度與主要行為者，都須視各地區的不同條件而定〔…〕雖然民族料理的形成通常與國家的民族建立（nation-building）機制密切相關，但民族料理的形成，不是民族建立此單一力量即可促成，而是涉入許多不同的行為者，這些行為者各自有其追求的特定目標。他們的計畫通常會彼此連結，卻很使共同合作。不僅如此，餐廳與廚師、企業、食譜出版社、烹飪教學者、營養學家、軍隊供餐者及其他諸多與民族料理形成相關的角色，也都會持續調整自身，以適應不斷改變的政治環境與波動的經濟條件。（Cwiertka 2009: 214-215）

雖然上述的敘述已經呈現出現代日本飲食文化的複雜歷史，可是希娃茲卡卻因為她在文獻中所看到的種種日本菁英與國家介入的影響，而堅持日本料理乃至於當代日本文化因此只能是現代的，而不可能稱之為傳統的。這固然有其挑戰日本人論和反省國族政治權力的進步立場，但是卻和西敏司一樣，全然拒斥了當代文化的發展脈絡及其與過去的連結。不過如前所述，希娃茲卡的飲食文化理論與西敏司其實還是有所扞格，在他書中所開展出來的歷史視野，也是比西敏司的論述要來得更廣、更具彈性的。<sup>12</sup>

12 另一個有趣的對比是，希娃茲卡與雷斯的觀點看似相同且不斷相互引用，但他們兩人對料理的定義其實各不相同。在討論日本料理時，雷斯（Rath 2010a, 2010b, 2015a）所採用的料理概念，是來自於被希娃茲卡（Cwiertka 2009: 11）所放棄的佛格森（Priscilla Ferguson 2004）的結構主義式框架，而其具體分析的對象史料中所指涉的，也是上文所提到的高級料理。當我們考慮到這兩位學者都將「和食」等同於日本「料理」時，兩人所指涉的料理定義的矛盾不清就可能成了問題。雷斯最近對於「和食」的批判，反而走向了與西敏司相似的論

所以，我們不得不去思考：當代的日本飲食文化，真的只有「現代」的庶民飲食與前現代的菁英料理兩種陣營，而沒有前現代的庶民文化元素在其中嗎？另外，若我們只能把「和食」等同於「日本料理」，並且認為後者是一種現代的發明，則我們究竟該如何理解與稱呼與前現代日本相關的飲食生活方式？雷斯（Rath 2010a: 37）也曾提出要挑戰將日本料理視為日本現代民族國家同義詞的主張，他因而去追溯近代日本飲食文化中，即便缺乏對於國族整體的指涉，仍將料理用作一種有力的方法來「從食物中提取出藝術、智識與精神性質」。這個論點似乎反而證明了，在歷史純正論框架下的現代日本料理，其根源核心仍可追溯到一種非國族建構的飲食文化傳統。因而，也意味著對於「和食」遺產的謀求仍是有可能的（即便現行的官方論述與作法大有問題）。

「和食」等同於「日本料理」的觀點並非歐美學者所自創，在日本學界也經常看到這兩個詞彙被當做同義詞交替使用的情況。但是，日本飲食史家在論及這些概念時，比較少被框限在特定的烹調或餐飲形式上。比如說，經常為希娃茲卡和雷斯所引用的日本飲食史家原田信男（Harada Nobuo），就屬於會以這兩個詞彙泛指日本飲食文化內容的類型。在原田的《和食與日本文化：日本料理的社會史》一書中，他並不像飽受歐美學者批評的和食倡議者熊倉功夫（2007, 2014）那樣執著於證明日本文化的一脈相承，而是明白地提醒讀者日本文化中的異質性與外來元素的存在，並且一定程度地對於某些日本國粹論者的觀點作出反省（原田信男2011: 153-160）。不像許多歐美批判學者偏好解構日本的米食文化，原田依舊明白認為米飯是日本飲食文化中的重要核心。但是，他也非常清楚地表露，在飯食之外還有更多無法被含括在米食文化下的概念、元素與實踐存在（原田信男2011, 2013, 2014）。或許可以說，還是有不少日本的飲食史研究者

---

點，認為與國族共同體重合的料理概念是虛幻的，真正存在於日本列島上的，只會是多種彼此相異且可相互區隔的食物與烹飪文化。希娃茲卡雖然自認沿用了西敏司認為國族料理是政治經濟人造物的觀點，但她所呈現的日本料理現代史之中，卻深刻呈現了日本現代化過程中各種在地飲食文化與外來元素和技法相互碰撞，並且在日常生活實作中被逐漸揉合為一套具整合性的在地文化邏輯之歷史過程（Cwiertka 2009）。我認為她的書寫證明的並非日本料理不存在的看法，頂多只能說是主張日本料理是到了明治時期之後才開始呈現今日之雛形。

在面對傳統的發明這個典範時，最終採取了一種折衷的立場：不主張日本現有的傳統是全然編造出來的，而是認為他們是經過選擇性的過程而成立的。重點在於，作出這些選擇的不見得只是主掌民族國家的中央權力機構，而還必須經過大眾日常生活的檢驗與實踐，長期磨合之後才得以成為整體文化的一部分。

另外，日語中的「和食」與「洋食」，不該被視為分屬本土與外來的一組對立概念，而是共同構成現代日本飲食文化的重要元素。也許在國家機器面前這樣的想法會顯得太過樂觀天真，但若日本政府在嘗試推動飲食文化的遺產化之際，能夠理解到這兩組概念在現代史脈絡中的交互指涉，設法突破這種外來／本土的劃界工作，便有可能提出更具包容性的遺產論述框架，甚至是遺產名稱。如果能夠具備這樣的視野，或許就不至會在相關學術領域中引發如此龐大的批判聲浪了吧？這也意味著，目前「和食」遺產化所引發的爭論主要都還是集中在語言範疇與符號指涉層次，但具體地考察日本飲食的物質文化史及日常脈絡將有助遺產工作者實質處理這個爭議。

最後，我們還是得要重新回到「和食」批判的主要政治性議題上，也就是要處理「和食」遺產與日本民族主義建構國族認同的關係。上述歷史純正論的觀點，基本上都跟隨「被發明的傳統」的這個框架來進行分析。這個理論典範在史學界中或許還留有比較多的共識，但在人類學界，則一直存在著爭議與反思（Herzfeld 2016: 16; Ivy 1995: 21; Sahlins 1999）。其原因在於，當歷史學者執著於證明某些當代的「傳統」其實是在晚近的現代才被發明出來的，他們往往容易陷入一種靜態的或封閉的文化觀，認為純正的文化只能存在於現代民族國家政治之外，因而只有已經被文字史料證明的某個特定歷史時期中的文化實踐或儀式才能說是真正的傳統；與之不符的或有國家或外來元素介入的實踐，則被認知為「被發明」而非在地自然產生的。如此一來，文化的混種、變遷和適應，以及日常文化的現代性，就難以在這個取徑中被妥善地處理。

因此，我想重訪那些帶有古典味道的人類學呼籲，像是沙林斯

(Marshall Sahlins 1999) 或布魯曼 (Brumann 1999) 所說的，人類學家不能自外於對「文化」內涵的定義與特定文化象徵系統的討論，因為在當代的全球資本主義與現代民族國家脈絡中，不論人類學家插不插手，關於族群（或國族）文化的論述都會持續地不斷地被（其他學科、政客或大眾媒體）生產與再生產。當然，沙林斯與布魯曼對於文化概念的古典式提問，恐怕還是難脫反本質主義者的批評。但即便如此，我仍十分同意沙林斯 (Sahlins 1999: 405-406) 所提醒的，**人類學的跨文化洞見不該「只是」追求對於權力的批判與主張進步政治的立場**（即便他也承認這些目標同樣屬於人類學的重要任務）。如何進行文化解構之後的再建構，以及在失去作為「土著的唯一代言人」的地位後，如何重新定位自身專業的角色，如何有效介入當代文化建構的在地過程之中並重新取得正當性，或許才是當代人類學者所面對的最大挑戰。

回到日本研究的脈絡，如同梁 (Ryang 2004) 所說，日本研究者該對一切關於日本文化的內涵定義保持警醒與批判，更不能以研究弱小文化群體的古典社會人類學模型來解釋具有帝國殖民歷史的當代日本文化。但同時我也認為，作為以民族國家邊界和日本列島領土為範圍的「現代日本社會」的一個重要面向，所謂「日本文化」並非完全不容討論的存在。固然我們無須像之前的日本學家 (Japanologists) 一樣，醉心於尋找出某些亙古不變的日本文化要素，**但是恐怕也越來越難以否認：在全球化脈絡下，一個可以被模糊地指認出來的當代日本文化，已經宛如「自我實現的預言」般逐步成為真實了** (Mintz 2003: 19)。而這裡的問題不僅在於文化的實存狀態 (ontology)，也在於文化論述的政治性。因此，討論層次不能只是停留在日本國民該不該有一套共同體的論述與認同，而是這套認同論述如何能夠不再只是肯認一套單一民族文化的本質論述；又是否能夠容納或面對日本領土中的外來要素與文化社群的歧異性？例如沖繩諸島的歷史與認同、北海道的愛努原住民、在日韓國人或其他的非日裔日本國民等 (Lic 2001)。換言之，當國家並非僅作為一個想像的共同體而被建構出來，而是實質地影響其主權範圍內的人群如何生活、移動與維持秩序時，或許人類學家必須放下只是片面認定國族文化不真實存在的態度，進一步地去思

airiti

考國族文化的特殊性，並處理後續可能面臨的政治協商過程。

我認爲「和食」與日本國族認同建構之間的關係是相關的（correlated），但不必然是因果的（causal）。我們可以指出一個飲食文化遺產論述中的民族主義偏見，但不必然要認爲那全然只是一種右翼的政治陰謀所架構出來的意識形態結果，因爲這樣並無法充分解釋這種遺產論述之所以動人（不論是動員或感動）的原因。面對這種對立的二元模型（亦即「遺產信仰」vs.「遺產的無神論」），前述布魯曼所提出的「遺產的不可知論」，或許可以讓在兩個極端之間左右爲難的人類學家，找到一個得以透過經驗研究勉力突破僵局的方案。所謂「遺產的不可知論」指的是：不先驗地預設遺產只是一個任意被社會決定的空洞意符，而是「認真地看待人們的遺產經驗與信仰」來對現有的遺產論述進行檢視，並且認爲某些被宣稱的遺產性質（換言之，意指）是可以被經驗性地驗證、查核的（Brumann 2014: 180）。在「和食」遺產的案例中，我認爲現行遺產論述中所被刻意模糊化的物質文化脈絡與日常生活的視野，正可以作爲這個經驗性核實程序的重要切入點。

如前所述，採取「遺產的不可知論」之立場將有利於遺產研究者妥善處理四個經驗面向：對於歷史事實與純正性的通俗需求、俗民歷史感、遺產機構以及遺產的個體性依戀。首先，對於現代制度下的常民生活來說，對純正性與歷史連續性的追求可能是一種必要的需求，而不必然只是爲了滿足民族主義等霸權論述的主張。然而，遺產無神論者多半將論述目標放在對抗霸權的歷史斷裂論之上，而非協助遺產信仰者建構一個更具純正性、與史實相合的歷史連續性版本。<sup>13</sup>此外，不同於歷史學者或遺產專家的科學專業，常民常透過自身經驗與記憶敘事建構他們自身的歷史感；遺產

---

13 雖然建置UNESCO無形文化遺產的專家們在章程定義中均刻意地免除使用純正性等詞彙，但各種通俗的遺產詮釋或報導中往往還是反覆地強調、糾結於這個概念之上。布魯曼（Brumann 2014: 180-181）認爲，這顯示了常民很可能具有熱衷於可以被視爲貨真價實的事物的傾向，且在現代體制中也常遭遇相關的需求（例如在法院對原住民傳統權利進行裁判時）。甚至，觀光產業與商業活動可能因爲帶來了外界的承認（recognition）與需求，反而具有強化文化社群認同的效果，使得屬於特定族群的純正文化得以被重新創造出來（Comaroff and Comaroff 2009）。

體制的專責機構（例如UNESCO的政府間保護無形文化遺產委員會）的運作、審查和決策過程並非鐵板一塊，其中縱然有政治操作與利益考量，仍須透過田野調查與訪談了解其中不同行動者的位置與考量，以及其中的權力結構與傾軋。<sup>14</sup>一般民衆與遺產機構內部的成員不僅可能參與遺產保護事業，更可能因為對文化遺產抱持著個人情感而影響了他們投入相關事業的方式與意義。相較於單從檔案紀錄與制度架構來進行的遺產研究，藉由民族誌方法掌握了上述經驗細節的研究者，將可能形成非常不同的觀點與洞見。然而，與上述四個面向相關的研究問題卻往往容易為遺產無神論者與遺產信仰者所忽視。在本文所討論的「和食」遺產化爭議中看來也是如此。

另外，如果稍微考察一下當代日本的認同論述，就會發現不僅日本人論在「失落的二十年」中已漸成明日黃花，而且解構「和食」不必然就能挑戰當代的文化民族主義論述。事實上，一種在日本已經漸成主流的看法認為：日本文化的精髓就是擅於吸收外來事物並且加以改良與在地化，而後納為己身的一部分（青木保1990, 2009; 家永三郎2017）。如果批判者的目的在於對於日本民族主義的警醒，且認定任何形式的日本認同建構都會是危險的，那麼就必須面對幾個事實，亦即：「和食」遺產化並不盡然得要仰賴一套本質主義式的日本文化論，而且當代的日本認同建構也未必需要透過本質性論述來達成。就此而言，對當代日本民族主義的批判不能僅停留在攻擊本質主義的層次，否則對於日本主流群體而言難以產生足夠的說服力。

上述評論者將「和食」遺產化的過程，全然視為國族主義認同的展現與基於國家利益的政治操作，但這樣的立論忽視了文化的複雜性，也低估了日本認同建構論述的彈性。對於窮盡各種史料的日本飲食史家來說，日本官方論述中所呈現的「和食」（或日本料理）是違背史實、令人無法認同的。而他們在提出批判的同時，也同時顯露自身的認知，亦即：真正的和食應該是日本國家尚未插手也未受資本主義干擾下所自然發展出的樣子。但是，這樣的文化觀並非當代社會的常態，甚至也非複雜社會文化發

---

14 例如前述的日本駐UNESCO代表木曾功之回憶錄（木曾功2015），就會是值得參考並用以與其他資料對照的一個觀察記錄。

展的常理。對人類學家來說，如果文化在當代依然存在，那麼我們固然不該以國族共同體作為其理所當然的基本單位，卻也不得不花費心思去摸索其實際存在的樣貌和運作的機制。就日本的例子而言，或許會是以如同艾維（Ivy 1995）所說的那種充滿怪異感的國族－文化共生體（nation-culture）的形態而存在著。

當我們越是深入日本飲食史的物質脈絡以及日本社會中對於日本料理歷史的論述，我們就越容易發現：（一）日本認同是在一連串與外來文化互動的過程中萌芽的，而飲食正是其中的一個重要場域。（二）日本料理的論述者並非全然無視於日本料理史中各種外來異質元素的貢獻，反而可能是樂於承認其存在，並以其吸納、挪用或轉化這些元素的過程而自豪。（三）承上，這使得指出日本（飲食）文化中的異質性與外來文化元素這種國族批判策略失效，因為這個吸納挪用與轉化的過程，甚至可被主流群體理解為在地文化實作者的主體性，而更加鞏固了國家由上而下所定義的國族概念。

由遺產不可知論的觀點來說，「和食」作為一種文化遺產，所能增強的除了保守的我群意識形態之外，是否也蘊含著些許解放、交流與相互理解的可能性？對此，我傾向保留一點希望，並在後續的民族誌工作中謹慎地去檢驗。如何重新安排與詮釋過去遺留下來的物事，其實正是文化遺產工作者可以主動著手之處。前述的研究者們在評論日本飲食文化時，普遍預設了現代文化與前現代的生活之間的斷裂（Cwiertka 2009; Rath 2010）。從人類學的角度來評判目前可及的資料後，我發現自己很難全盤接受他們的論據。不過，要真正確立這個關於文化連續性的重大論點，需要對於日本的歷史與文化的存有論理論進行更全面的檢視才有可能達成，而這個龐大的任務只能留待後續的研究來處理。

#### 四、結論：重新論述一個朝向未來的「和食」

就民族主義政治批判的立場而言，我同意研究者應該指出日本國族料

理的文化建構背後的政治性與意識形態謬誤；然而我也認為現有的分析著實有些混淆不清之處，從而削弱了批判的力道，甚至顯得有些自相矛盾。如前所述，這些問題往往源於上述評論者所採文化理論觀點既有之侷限。不過，除了文化人類學家對於文化概念的拘泥之外，我也確實在歷史純正論者的敘事中發現一些與他們理論框架有所扞格、甚至可能自相矛盾的歷史材料存在。

例如：雖然雷斯採納了希娃茲卡的說法，認為今天的日本料理都是現代的發明，但他卻也承認在當代仍有真正「傳統」的飲食習俗流傳下來。例如，他曾經在論文中寫道：「幸運地，那令近代用餐者欣喜的飲食魔法尚未完全在二十一世紀消失。」（Rath 2010a: 185）此處雷斯所舉的例子之一正是「和食」遺產項目登錄的主題中所提到的新年料理（御節料理）。他認為新年料理是一種尚未在今天的日本消失而仍相當普及的傳統飲食實踐，且他所列舉的日本年菜形式實屬當代的典型作法與詮釋，例如用幾個盒子裝盛多種食物以象徵好運。他也提到用兩個圓形年糕、海帶與臭橙所組合而成的鏡餅（kagami mochi）是基本型，而實際的作法會因為地區或個人偏好而加入其他常用於儀式節慶的食材，像是柿子、龍蝦、栗子等等（Rath 2010a: 186, 2015b: 6-9）。類似的論點，也可以在希娃茲卡的現代日本料理史專著中看到（Cwiertka 2009: 212-213）。由此觀之，上述歷史純正論者對於日本年節料理的觀點，似乎與「和食」遺產申請書上所強調的幾個重點之間並沒有太大的出入。會有這樣的情況，我認為是因為在日本文化中究竟孰為傳統孰為現代的問題，其實尚未被確切地釐清。

從遺產研究與飲食人類學的觀點來說，**我認為對於「和食」的批判不能只停留在過往一貫採取的（以針對日本人論為主的）民族主義批判層次上。**就像博伊姆（Svetlana Boym）曾經提醒的，在討論懷舊與認同政治時，我們必須分清楚「文化親密性」（cultural intimacy）與政治民族主義之間的區別（Herzfeld 2016）。因為文化親密性的出現是基於共享的社會脈絡，而非來自國家或族群的先驗同質性（Boym 2001: 42-43）。整體來說，今天日本社會的飲食系統（food system）仍然與其社會結構與經濟組

織方式緊密相連，甚至創造了一種有文化特色的資本主義運作方式（Bestor 2004）。而這套飲食文化的內涵，並非全然在現代國家的運作下被發明出來的全新產物，而是過往延續下來的生活方式與現代化進程中的每一個階段和環節不斷磨合而成的文化過程（阿古真理2017）。因此，在實然的層次來說，我認為「和食」的存在是有其立論基礎的。也因此，我認為後續討論的焦點或許還是應該轉移到應然的層次，也就是在「和食」獲得UNESCO登錄這件事情中，究竟是誰得利？誰又會因此受到傷害？「和食」遺產應該如何被定義與被護衛？這也是我在本文中尚無法妥善處理，而應該在後續的研究中持續探問的部分。

總結來說，日本政府確實部署了一套精巧的策略與安排，使得「和食」得以成功被UNESCO列入代表作清單。然而，前述評論者的論述簡化了這個申請案的內容、申請過程以及制度性脈絡，因此並未精確認識到日本的申請戰略真正的「狡獪（insidious）」（Ryang 2004: 200）之處。另外，文化遺產的重點並非只著重在歷史事實，而是對於過去、現在與未來的關係重新進行連結與詮釋。日本近代的飲食歷史說明了當代日本料理成形的過程以及部分的延續性，因此相關遺產議題的處理重點應該更偏向一個跨國主義（transnationalism）或世界主義（cosmopolitanism）式的思考方向：日本社會如何從這個遺產的定位與論述中，重新奠定追尋人類未來共同生活的倫理基礎。<sup>15</sup>就此而言，國族遺產的成功登錄的確不該成為遺產保存運動中最受矚目的焦點。因為，我們一般期待的遺產工作是做到雪中送炭，而非錦上添花。換言之，希望透過國家權力挹注集體資源而成的遺產體制，能夠協助與護衛在全球經濟和國族政治框架下顯得相對弱勢的文化群體，以維繫他們的文化創造力，而非只是著眼於國家掌權者的利益。但遺憾的是，這種手段與目的的倒反，在UNESCO以及現代民族國家所主導的全球遺產體制之中，又似乎難以避免。

另外，「和食」的案例其實涉及飲食人類學與日本研究中的一些複雜

---

15 如同布魯曼（Brumann 2009: 295）所說的：遺產研究必須充分地納入主位的觀點（emic perspectives）來進行。

論辯，單靠上述的批判與再批判的討論其實仍然無法妥善處理。例如就文化論的面向來說，上述關於「和食」的論辯牽涉到一些文化理論的基礎問題（Sahlins 1999）：當代日本文化如何能在人類學框架下被分析？所謂的「傳統」日本文化有多（不）傳統？我們如何討論日本文化的傳統內涵，如何使用「日本」一詞來指稱特定文化形式而卻不至於再次落入本質論的窠臼？在飲食文化的實作上，這又牽涉到一些關於文化混種與文化全球化的複雜問題（Appadurai 1996; Burke 2009; Ryang 2015; Sahlins 1999）：「國族料理」是否真實存在？在什麼意義上存在的？經過日本師傅深入研究而後重新創作的法國長棍麵包，該算是法國麵包還是日本麵包（阿古眞理 2016）？由日本人重新發明的異國菜餚究竟要算是日本菜還是外國菜（例如日式拿坡里義大利麵<sup>16</sup>）？換言之，或許只有針對日本飲食文化之存在樣貌及其歷史過程進行正面的陳述，才是能夠真正幫助我們找到「和食」遺產的恰當論述方式。不過，這雖是最初開始寫作本文時的主要動機，但恐怕已無法在本文僅剩的有限篇幅中得到良好的討論。<sup>17</sup>接下來只能先從藉由物質文化的取徑，為「和食」極為粗略地勾勒出一個有別於權威遺產論述的框架。

從物質文化的觀點來說，飲食傳統不可能單靠國家或意識形態的主導而造就。一套民族料理要成為文化，必須要在物質基礎上成為民眾日常生活的一部分。換言之，飲食傳統的創造必然與生計經濟，與食材的生產、流通和消費息息相關。而國家和意識形態如果要介入，就必須去協調這些物質系統的運作才可能遂其目的。如同希娃茲卡（Cwiertka 2006）的歷史書寫所展現的，日本的飲食文化是不斷地與新的物質元素、外來文化概念和變遷中的社會政治經濟體制互動的結果。日本的地方菜餚，不僅與生態系統與農林漁牧業的生產實踐有關，也藉由現代性當中的各種機制與文化裝置（cultural apparatus，如國家、教育、家庭、媒體、藝術等）不斷地被

16 在日語中稱為ナポリタン，是將義大利麵、洋蔥、青椒、火腿等材料加上番茄醬（ketchup）後翻炒而成的一道日本「洋食」菜餚。這樣的吃法無論是在義大利國內或拿坡里當地原本應該都是不存在的。

17 不過，如前所述，我認為希娃茲卡（Cwiertka 2006）和雷斯（Rath 2010a）其實已經對此提供了豐富的描繪與英語材料。

重組、融合、連結，乃至產生自發性的演化，其影響範圍與接受度也隨之逐步擴大。在明治維新之後，體制全面西化下的社會生活創造出「洋食」與「和洋折衷」的風格，象徵著日本在這新一波全球化過程中，與更廣泛的外來文化元素相遇並且交融的成果（阿古真理2016；小菅桂子2013, 2017；岡田哲2013）。

不過，這個過程並非從明治時期才開始啟動。早在德川幕府時期（1600-1867）或甚至更早的時代，日本就因為社會政治的體制以及重商主義的發展，使得整體生活品質提升，物質生活上也呈現豐富而蓬勃發展的狀態（網野善彥2011, 2013；Hanley 1999）。特別是在都市經濟興盛的地帶，經常會產生跨越社會地理界線的飲食文化交融過程，而且這樣的發展不只限於德川幕府所在的江戶，也包括京都、大阪為首的都會地區<sup>18</sup>（大久保洋子2017；吉田伸之2011；Hanley 1999）。都會地區的餐廳、攤販、居酒屋等飲食產業的商業實踐，不僅創造了庶民的美食文化與公共場域，也把流入都市的外地食材和飲食傳統在地化，成為近代日本飲食文化的核心動力（大久保洋子2017；飯野亮一2014, 2016）。

德川時期的參勤交代制度，進一步擴大中世紀以來日本列島上已然發達的水運貿易網絡，其所創造出來的跨地域物資交流動能，使得政治上尚未統一的日本列島得以進行物質文化上的初步整合（網野善彥2011, 2013；Goto-Jones 2009: 27-28）。日本列島各地甚至來自外國的食材與食物，便經由這樣的機制流入江戶的都會消費生活中，被加工、烹飪與食用，而進入了其生命傳記中的新階段。都會經濟中所創造出的新飲食文化，不僅可能帶動其他地區的農漁業與食品加工業（例如關西地區生產的酒），也可能反過來在後世的歲月中跨越了社會階級的區隔，或者被傳布到其他地方而重新被在地化，最終形成了能包容區域與階層差異的日本飲食文化基本架構（大久保洋子2017；飯野亮一2014, 2016）。

因此，當代「和食」所能追溯的前現代根源並非只侷限於江戶地區的飲食生活。雷斯（Rath 2010a: 28）曾經指出日本與印度的民族料理起源之

18 江戶、京都與大阪三個近代都市可謂江戶時代的三都（吉田伸之2011: 32）。

不同，並主張日本料理起源的局限性。參考阿帕杜萊（Appadurai 1988）對印度民族料理的研究，雷斯認為印度的民族料理乃是吸納了各地的區域料理傳統而共同形成的，但日本料理卻是僅由一地（江戶）一族（大和貴族）的料理，透過國家的力量推廣，而在現代成為代表日本全國的料理。可是，雷斯的這個論點與上面所提出的多向流動歷史圖像卻是相互抵觸的。此外，他所忽略的另一個重點在於，印度的民族料理之所以能在後工業、後殖民的過程中成形，是因為藉由食譜的流通與分散全國各地的中產階級婦女讀者，形成了一個既能涵蓋區域料理差異又不否認其分歧之區域或族裔根源的後設烹飪文化架構，因而構成印度民族料理的基本形式（*ibid.*: 5）。然而類似的文化建構機制在日本料理的案例中是否存在，卻是雷斯尚未曾仔細討論的。此外，雖然希娃茲卡（Cwiertka 2006）的作品精采地展現日本的現代化過程如何形塑出一個全國性的飲食體系，但也並未能證明這個飲食體系如何與前現代時期的在地文化分斷開來。若暫且從以上的辯證來判斷，或許「和食」也可能就像是沙林斯（Sahlins 1999: 408-409）對於現代日本相撲的詮釋那樣，是在文化變遷適應的過程中誕生的一種貫穿歷史的、活著的傳統（*living tradition*）。是否真是如此，未來同樣也需要對於日本的飲食文化史做出更為細緻的回顧分析，才能夠形成比較確切的答案。<sup>19</sup>

如前所述，文化遺產的政治源於現代性的結構需求與其所引發的懷舊情緒（Harrison 2013; Smith 2006）。如果我們不要太過直覺地將懷舊（*nostalgia*，也常譯為鄉愁）視為是一種必然在政治上保守的心理動力，而是姑且採取一個不可知論的立場，對其可能產生的正面社會效應保持一定的期待，那麼或許值得參考一下博伊姆對這個概念的討論（Brumann 2014）。博伊姆（Boym 2001: 41）將懷舊的社會實作分為「修復式的」（*restorative*）與「反思式的」（*reflective*）兩種：前者試圖回復當代人記

19 「尺度（*scale*）」或許會是後續進行這樣的文化分析時所必定要處理的一個關鍵向度。文化生活和社會行動在不同尺度上所展現出的樣態（*configurations*）及其之間的交互關係，在重訪「純正性（*authenticity*）」這個在文化人類學論辯中尚未定於一尊的概念時，應該會是一個可以具體依循的經驗研究取向。在此必須感謝匿名審查人精準地指出了這極具啟發性的一點。

憶（或者幻想）中的美好過去，而後者則是藉由對於過去的懷想，仔細考慮自己當下之處境，以及未來之所應為。由此而論，近現代日本的飲食文化發展史，是具有成爲一種反思式遺產的具體潛力與物質基礎的，其可能貢獻則取決於我們如何去定義它與運用它。

在UNESCO的全球遺產體制中，多樣性早已成爲一個重要的文化價值判準。然而，這並不表示只要能在文化形式上展示出多重的風貌，就足以實踐這個概念所賦予的公共價值與人權標準。更重要的問題在於文化多樣性如何被理解，又如何在遺產工作中被呈現。如同哈里森（Rodney Harrison）所總結的：「差異與多樣性不該被再現爲一種與生俱來（inherent）的存在，而是一種被選擇的『價值』與被致力追求的『結果』；不是一種單純根植於過去的東西，而是衆多人類社會在當下爲了未來而努力的一種主動的選擇。」（Harrison 2013: 165）換言之，若要讓「和食」成爲一個對於人類集體未來有益的文化遺產，那麼其遺產論述的建構應該要採取一種「反思式」的態度來進行。不僅要對日本的飲食歷史進行跨越國境（a transnational history of food in Japan）的討論，也該認真面對日本社會內部的文化歧異性而非僅強調其共同性，並且認知到「和食」的重點不在於日本民族的優越天賦，而在於人類文化交流中所產生的創意、包容力與彈性。換言之，「和食」的論述應該被導向過往人群對於多樣性的積極追求和對外來元素（者）的尊重，而非過度強調日本國族群體內部的同質性和集體規範。如此一來，或許「和食」遺產將能在舉目回顧過去之時卸下民族主義與國家戰略的包袱，從而才有機會對於人類共同未來願景的追求作出具體貢獻。

## 引用書目

### 一、中文書目

Cwiwertka, Katarzyna J. 著，陳玉箴（Chen, Yu-Zhen）譯。2009。《飲食、權力與國族認同》 *Yinshi quanli yu guozurentong* [*Modern Japanese Cuisine: Food, Power*

and National Identity]。臺北 (Taipei)：韋伯 (Weber Books)。

大久保洋子 (Okubo Yuko) 著，孟勳、陳令嫻、林品秀 (Meng, Xun, Chen, Ling-Xian, and Lin, Pin-Xiu) 譯。2017。《江戸の食空間：從街頭攤販到將軍的餐桌，日本料理就是這麼來的》 *Jianghu de shikongjian: cong jietou tanfan dao jiangjun de canzhuo, riben liaoli jiushi zheme laide* [Dining Space in Edo: from Food Stalls to Japanese Cuisine]。臺北 (Taipei)：時報 (China Times)。

吉田伸之 (Yoshida Nobuyuki) 著，熊遠報 (Xiong, Yuan-Bao) 譯。2011。《成熟的江戸》 *Chengshu de jianghu* [Mature Edo]。北京 (Beijing)：北京大學出版社 (Peking University Press)。

岡田哲 (Okada Akira) 著，林錚顛 (Lin, Zheng-Yi) 譯。2013。《明治洋食事始：日式炸豬排誕生的故事》 *Mingzhi yangshi shishi: rishizhazhupai dan sheng de gushi* [The Beginning of Meiji Western Meals: The Birth of Tonkatsu]。臺北 (Taipei)：玉山社 (Taiwan Interminds)。

柏井壽 (Kasiwai Hisasi) 著，嚴可婷 (Yan, Ke-Ting) 譯。2015《美食有這麼了不起嗎？拯救誤入歧途的飲食文化》 *Meishi you zheme liaobuqi ma? zhengjiu wuruqitu de yinshi wenhua* [What's Wrong with Gourmet Meals? Saving Our Food Culture from the Misleading Gastronomy]。臺北 (Taipei)：時報 (China Times)。

家永三郎 (Ienaga Saburo) 著，靳叢林、陳泓、張富貴、劉珊 (Jin, Cong-Lin, Chen, Hong, Zhang, Fu-Gui, and Liu, Shan) 譯。2017。《外來文化攝取史論》 *Wailai wenhua shequ shilun* [On the History of Absorbing Foreign Cultures]。鄭州 (Zheng Zhou)：大象 (Elephant Press)。

原田信男 (Harada Nobuo) 著，周穎昕 (Zhou, Ying-Xin) 譯。2011。《日本料理的社會史：和食與日本文化論》 *Ribenliaoli de shehuishi: heshi yu ri ben wenhualun* [The Social History of Japanese Cuisine: On Washoku and Japanese Culture]。北京 (Beijing)：社會科學文獻 (Social Sciences Academic Press)。

黃貞燕 (Huang, Zhen-Yan)。2013。〈無形文化遺產國際公約的成立與其護衛方法論〉 “Wuxing wenhuayichan guoji gongyue de chengli yu qi huwei fangfalun” [The Proclamation of the International Convention for Intangible Cultural Heritage and Its Methodology of Safeguarding]，《文化資產保存學刊》 *Wenhua zichan baocun xuekan* [Journal of Cultural Heritage Conservation] 25: 7-31。

網野善彥 (Amino Yoshihiko) 著，劉軍、饒雪梅 (Liu, Jun and Rao, Xue-Mei) 譯。2011。《日本社會的歷史》 *Riben shehui de lishi* [The History of Japanese Society]。北京 (Beijing)：社會科學文獻 (Social Sciences Academic Press)。

Academic Press)。

——，堯嘉寧 (Yao, Jia-Ning) 譯。2013。《重新解讀日本歷史》 *Chongxinjiedu riben lishi [Reinterpreting Japanese History]*。臺北 (Taipei)：聯經 (Linking Publishing)。

## 二、日文書目

小菅桂子。2013。《カレーライスの誕生》 (《咖哩飯的誕生》)。東京：講談社。

——。2017。《につぼん洋食物語大全》 (《日本洋食故事大全》)。東京：筑摩書房。

木曾功。2015。《世界遺産ビジネス》 (《世界遺產事業》)。東京：小学館。

青木保。1990。《「日本文化論」の変容：戦後日本の文化とアイデンティティ》 (《「日本文化論」的變化：戦後日本の文化與認同》)。東京：中央公論新社。

——。2009/10/08。〈日本文化は“ミックス文化”？〉 (〈日本文化是混合文化嗎？〉)。《Wedge》。Retrieved from: <http://wedge.ismedia.jp/articles/-/550> on Oct 30, 2018.

青木直己。2017。《和菓子の歴史》 (《和菓子的歷史》)。東京：筑摩書房。

阿古真理。2015。《「和食」って何？》 (《「和食」是什麼？》)。東京：筑摩書房。

——。2016。《なぜ日本のフランスパンは世界一になったのか：パンと日本人の150年》 (《日本的法式麵包如何成為世界第一的麵包：麵包與日本人的150年》)。東京：NHK出版。

——。2017。《昭和の洋食・平成のカフェ飯：家庭料理の80年》 (《昭和洋食，平成咖哩飯：家庭料理的80年》)。東京：筑摩書房。

原田信男。2013。《日本の食はどう変わってきたか：神の食事から魚肉ソーセージまで》 (《日本料理如何變成現在這樣：從上帝的食物到魚肉香腸》)。東京：角川学芸。

——。2014。《和食とはなにか：旨みの文化をさぐる》 (《什麼是和食：探索鮮味文化》)。東京：角川。

- 速水健朗。2011。《ラーメンと愛国》（《拉麵與愛國》）。東京：講談社。
- 飯野亮一。2014。《居酒屋の誕生：江戸の呑みだおれ文化》（《居酒屋的誕生：江戸的飲酒文化》）。東京：筑摩書房。
- 。2016。《すし天ぷら蕎麦うなぎ》（《壽司天婦羅蕎麥鰻魚》）。東京：筑摩書房。
- 熊倉功夫。2007。《日本料理の歴史》（《日本料理的歷史》）。東京：吉川弘文館。
- 。2014。〈ユネスコ無形文化遺産に登録された本当の理由〉（〈登録為UNESCO無形文化資産的真正理由〉），《ヘルシスト》（《健康人》）226期，頁2-7。

### 三、英文書目

- Aronczyk, Melissa. 2013. *Branding the Nation: The Global Business of National Identity*. New York: Oxford University Press.
- Akagawa, Natsuko. 2015. *Heritage Conservation in Japan's Cultural Diplomacy: Heritage, National identity and National Interest*. London: Routledge.
- . 2018. "National identity, Culinary Heritage and UNESCO: Japanese washoku," in *Safeguarding Intangible Heritage: Practices and Politics*, edited by Natsuko Akagawa and Laurajane Smith, pp. 200-217. London: Routledge.
- Appadurai, Arjun. 1986. "On Culinary Authenticity," *Anthropology Today* 2(4): 25.
- . 1988. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- . 1996. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Assmann, Stephanie. 2010. "Reinventing Culinary Heritage in Northern Japan: Slow Food and Traditional Vegetables," in *Japanese Foodways: Past and Present*, edited by E. C. Rath and S. Assmann, pp. 243-256. Urbana: University of Illinois Press.
- . 2015. "The Remaking of a National Cuisine: The Food Education Campaign in Japan," in *The Globalization and Asian Cuisine: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, edited by James Farrer, pp. 165-185. New York: Palgrave Macmillan.

- . 2017. "Global Recognition and Domestic Containment: Culinary Soft Power in Japan," in *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, edited by A. Niehaus and T. Walravens, pp. 113-137. New York: Palgrave Macmillan.
- Belasco, Warren. 2008. *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- Bestor, Theodore C. 2004. *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*. Berkeley: University of California Press.
- . 2011. "Cuisine and Identity in Contemporary Japan," in *Routledge Handbook of Japanese Culture and Society*, edited by Victoria Bestor, Theodore C. Bestor and Akiko Yamagata, pp. 273-285. London: Routledge.
- . 2014. "Most F(1)avored Nation Status: the Gastrodiplomacy of Japan's Global Promotion of Cuisine," *Public Diplomacy* 11: 59-62.
- . 2018. "Washoku, Far and Near: UNESCO, Gastrodiplomacy, and the Cultural Politics of Traditional Japanese Cuisine," in *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*, edited by N. Stalker, pp. 99-117. New York: Oxford University Press.
- Boym, Svetlana. 2001. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books.
- Brumann, Christoph. 1999. "Writing for Culture," *Current Anthropology* 40(S1): S1-S27.
- . 2009. "Outside the Glass Case: the Social Life of Urban Heritage in Kyoto," *American Ethnologist* 36(2): 276-299.
- . 2014. "Heritage Agnosticism: a Third Path for the Study of Cultural Heritage," *Social Anthropology* 22(2): 173-188.
- Burke, Peter. 2009. *Cultural Hybridity*. Cambridge: Polity.
- Comaroff, John L. and Jean Comaroff. 2009. *Ethnicity, Inc.* Chicago: University of Chicago Press.
- Cwiertka, Katarzyna J. 2006. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.
- . 2013/12/12. "How Traditional is 'Traditional' Japanese Cuisine," in *Katarzyna J. Cwiertka*. Retrieved from: <https://www.cwiertka.com/how-traditional-is-traditional-japanese-cuisine/> on Oct 30, 2018.
- . 2018. "Serving the Nation: The Myth of Washoku," in *Consuming Life in Post-Bubble Japan: A Transdisciplinary Perspective*, edited by Katarzyna J. Cwiertka and Ewa Machotka, pp. 89-106. Amsterdam: Amsterdam University Press.

- Cwiertka, Katarzyna J., and Ewa Machotka, eds. 2018. *Consuming Life in Post-Bubble Japan: A Transdisciplinary Perspective*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Dinnie, Keith. 2015. *Nation Branding: Concepts, Issues, Practice*. London: Routledge.
- Farrer, James, ed. 2015. *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*. New York: Palgrave Macmillan.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. 2004. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goto-Jones, Christopher. 2009. *Modern Japan: A Very Short Introduction*. New York: Oxford University Press.
- Hanley, Susan. 1999. *Everyday Things in Premodern Japan*. Berkeley: University of California Press.
- Harrison, Rodney. 2013. *Heritage: Critical Approaches*. London: Routledge.
- Herzfeld, Michael. 2016. *Cultural Intimacy: Social Poetics and the Real Life of States, Societies, and Institutions*. London: Routledge.
- Hobsbawm, Eric. 1984. "Introduction: Inventing Traditions," in *The Invention of Tradition*, edited by Eric Hobsbawm and Terence Ranger, pp. 1-14. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ivy, Marilyn. 1995. *Discourses of the Vanishing: Modernity, Phantasm, Japan*. Chicago: University of Chicago Press.
- Johnston, Josee and Shyon Baumann. 2015. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. London: Routledge.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. "Intangible Heritage as Metacultural Production," *Museum International* 56(1-2): 52-65.
- Kushner, Barak. 2012. *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen: Japan's Favorite Noodle Soup*. Leiden: Global Oriental.
- . 2015/07/17. "Ramen vs. 'Washoku': The Changing Face of Japanese Cuisine," *Nippon.com*. Retrieved from: <https://www.nippon.com/en/features/c02203/> on Oct 30, 2018.
- Lie, John. 2001. *Multicultural Japan*. Cambridge: Harvard University Press.
- Niehaus, Andreas, and Tine Walravens, eds. 2017. *Feeding Japan: The Cultural and*

- Political Issues of Dependency and Risk*. New York: Palgrave Macmillan.
- Mintz, Sidney W. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
- . 2003. “Eating Communities: The Mixed Appeals of Sodality,” in *Eating Culture: The Poetics and Politics of Food Today*, edited by T. Döring, M. Heide, and S. Mühleisen, pp. 19-34. Heidelberg: Winter.
- Ohnuki-Tierney, Emiko. 1993. *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton: Princeton University Press.
- Paxson, Heather. 2012. *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*. Berkeley: University of California Press.
- Rath, Eric C. 2010a. *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. Berkeley: University of California Press.
- . 2010b. “Honzen Dinning: The Poetry of Formal Meals in Late Medieval and Early Modern Japan,” in *Japanese Foodways: Past and Present*, edited by E. C. Rath and S. Assmann, pp. 19-41. Urbana: University of Illinois Press.
- . 2012. “How Intangible Is Japan's Traditional Dietary Culture?” *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 12(4): 2-3.
- . 2013. “Reevaluating Rikyū: Kaiseki And the Origins of Japanese Cuisine,” *The Journal of Japanese Studies* 39(1): 67-96.
- . 2015a. “The Invention of Local Food,” in *The Globalization and Asian Cuisine: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, edited by James Farrer, pp. 145-164. New York: Palgrave Macmillan.
- . 2015b. “The Magic of Japanese Rice Cakes,” in *Routledge History of Food*, edited by Carol Helstosky, pp. 3-18. New York: Routledge.
- . 2017a. “Historical Reflections on Culinary Globalization in East Asia,” *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 17(3): 82-84.
- . 2017b. “For Gluttons not Housewives, Japan's First Gourmet Magazine, Kuidōraku,” in *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, edited by A. Niehaus and T. Walravens, pp. 83-111. New York: Palgrave Macmillan.
- . 2018. “Afterword: Foods of Japan, Not Japanese Food,” in *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*, edited by N. Stalker, pp. 312-327. New York: Oxford University Press.
- Rath, Eric C. and Stephanie Assmann. 2010. “Introduction,” in *Japanese Foodways: Past*

- and Present*, edited by E. C. Rath and S. Assmann, pp. 1-15. Urbana: University of Illinois Press.
- Ryang, Sonia. 2004. *Japan and National Anthropology: A Critique*. London: Routledge.
- . 2015. *Eating Korean in America: Gastronomic Ethnography of Authenticity*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Sahlins, Marshall. 1999. "Two or Three Things That I Know About Culture," *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 5(3): 399-421.
- Smith, Laurajane. 2006. *Uses of Heritage*. London: Routledge.
- . 2015. "Intangible Heritage: A Challenge to the Authorised Heritage Discourse?" *Revista d'etnologia de Catalunya* 40: 133-142.
- Solt, George. 2014. *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. Berkeley: University of California Press.
- Stalker, Nancy K., ed. 2018. *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*. New York: Oxford University Press.
- Thomas, Nicholas. 1991. *Entangled Objects: Exchange, Material Culture, and Colonialism in the Pacific*. Cambridge: Harvard University Press.
- Watson, James L. and Jakob A. Klein. 2016. "Introduction: Anthropology, Food and Modern Life," in *The Handbook of Food and Anthropology*, edited by Jakob A. Klein and James L. Watson, pp. 1-27. London: Bloomsbury.
- West, Harry G. 2016. "Artisanal Foods and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity and Reconnection," in *The Handbook of Food and Anthropology*, edited by Jakob A. Klein and James L. Watson, pp. 406-434. London: Bloomsbury.
- Wilk, Richard. 2002. "Food and Nationalism: The Origins of 'Belizean Food,'" in *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, edited by Warren Belasco and Philip Scranton, pp. 67-89. New York: Routledge.
- . 2006. *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Oxford: Berg.