

∴ 首頁 / 認識陽明交大 / 關於我們 / 新聞專區 / 專欄

## 專欄



發布日期：113-01-30

### 品嚐「時間」 飲食中的陳年醞釀味



本文作者為  
視覺文化研  
究所所長 黃  
桂瑩副教授

當我們上超  
市或傳統市  
場買菜時，  
總是會注意  
食物的保存  
期限，也有

各種小知識告訴我們應該如何挑選最新鮮的食材。「新」與「鮮」，從字面上就可感受到充滿新生的活力，也意味著營養價值處於顛峰、滋味最為完整飽滿。不過，在飲食的體系裡，有另一類與「新鮮」截然相對的「陳年」味道，例如陳年老酒、陳年蘿蔔乾、陳年醬油.....等等。在其中，大家看重的顯然不是鮮美的滋味。究竟這種獨特的老味道，是怎麼發生？陳年，為什麼等同美味呢？

去年11月由本校心哲所主辦的【陽明人社講座】，邀請了中研院民族學研究所的余舜德研究員，以《當身體遇見茶》為題，分享他從人類學的角度探討身體感知與飲食變遷的關係，還有近三、四十年來台灣在地茶席文化的發展。愛茶也懂茶的余老師在講座中提到，今日受到許多茶人喜愛的普洱茶，陳放年份越久，就會被認為更能醞釀出老茶獨有的柔順風味，市場價格也跟著水漲船高。但有趣的是，以製茶師的立場來說，最好的茶應當是新鮮喝，才不會受到濕氣影響而變質，影響風味。因此陳年老茶之所以出現，很可能只是來自滯銷庫存，而不是刻意為之。余老師進一步提出：「陳年的茶味受

到重視，被賦予高價值，和我們這個時代有關；它於一個特別的歷史過程中衍生，不只是因為老茶「就是好喝」，也不只是懷舊之情讓老茶受到注意，陳年的味道經歷一個身體與老茶密切互動/建構的過程，過去認定的老味、陳味或質變被重新定義為好味道，獲得社會某群人的認同，形成老茶的價值體系，繼而出現老茶的市場。」

余舜德研究員於本校知行藝空間策劃展覽，展出台灣式茶席擺設，以及茶葉生產的過程。

因此，老普洱茶的價值提升，不全然是由於老茶的滋味優於新茶，更可能是與品味的轉變、社會文化的走向有著密切關係，使得原來被視為缺點的味，一躍成為獨特的優點。飲食界裡，類似這種品味標準轉移的例子，其實還不少見。例如，今天成為美國舊金山知名美食的酸種麵包(sourdough bread)，起源於1850年代淘金熱潮之下，工人們自己手工製作的主食。淘金工人們使用天然酵母製作「酸種」或「老麵」來發酵麵包，但往往因為技術欠佳、發酵時間過長，使得麵包充滿酵母過度發酵的酸味，與當時美國人喜愛的鬆軟、香甜麵包有著天壤之別。然而，過了幾十年之後，這種當初被視為瑕疵品或代表工人階級艱辛生活的酸味，在專業麵包坊的改良與推動之下，卻成為當地最具代表性的美食之一。其中的布丹烘焙坊 (Boudin Bakery) 特別宣稱他們是由礦工那裡取得原汁原味的麵種，更讓人津津樂道的是，在1906年的舊金山大地震中，店主不顧危險在瓦礫堆中搶救出這個已經有半世紀歷史的「母麵種」(Mother Dough)，使得陳年的味道可以繼續傳承。在這樣富有傳奇色彩的老麵種加持之下，Boudin Bakery至今仍是當地最受歡迎的酸種麵包烘焙名店之一。

除了由陳年老麵種所孕育出的豐富酸香，還有許多以陳年為號召的食物，都邀請著人們細細感受歲月的滋味。以西方美食來說，具有陳年潛力的紅酒，在橡木桶中度過悠長十數年的威士忌、陳年起司、陳年伊比利火腿...等等，都可因為三、五年或十年以上的陳放，價格水漲船高。而台灣在地的食物，如老婆婆年輕時存放至今，價格可比黑金的陳年蘿蔔乾、陳年紹興酒、以及前述的陳年茶葉等等，都因為量少且製作不易，成為美食愛好者眼中的珍饈佳釀。

這些以陳年為號召的食物，成功地脫離了現代食品科學之下保存期限的金箍咒，人們不再去問：「這個還能吃嗎？」，而是關注在時間的洗禮下，滋味是否變得獨特深厚。我們除了透過舌尖感受陳年帶來的特殊風味，余舜德老師所言的「價值體系」也同時在我們腦海中運作，改變我們對美味的定義，願意探索在「新鮮」的標準之外的另一類風味領域，使得陳年味變得格外怡人、美味。另一方面，在我們所處的資本社會裡，食物以工業化的規模大量

生產，陳年的食物往往涉及了手工製作時所投注的心力，以及漫長時間的積累，這正是快速進行的生產鏈所無法供應的。可以說，當我們品味陳年的風味時，我們暗自懷想的，也是已然消逝的緩慢年代裡，人、食材與歲月靜靜交融互動的悠然情境。

電子報長期徵文中！[徵稿辦法](#)

[回上一頁](#) >

展開/收合

## NYCU 國立陽明交通大學

📍 校址：300093 新竹市東區大學路1001號 [↗](#)

☎ 電話：+886-3-571-2121

從美國免費撥打：+1-833-220-6426

### 陽明校區

📍 地址：112304 臺北市北投區立農街2段155號 [↗](#)

☎ 電話：+886-2-2826-7000

### 交大校區

📍 地址：300093 新竹市東區大學路1001號 [↗](#)

☎ 電話：+886-3-571-2121

Copyright © 2023 National Yang Ming Chiao Tung University All rights reserved.



[隱私權及安全政策](#)