

味蕾的行旅： 晚清歐美遊記的飲食書寫*

陳室如

國立臺灣師範大學國文系助理教授

摘要

1840年鴉片戰爭爆發後，大量晚清旅人前往西方取經，留下數量可觀的海外遊記。旅人於途中所感受的西方飲食文化，不僅是個人飲食習慣的挑戰，更代表既有生活體系與陌生文化的碰撞。晚清歐美遊記對西方飲食的負面批評集中於人為層面，尤以外在形式的鋪張與豪奢風氣的盛行為最，旅人對西方飲食的正面印象則來自於清潔衛生與科學化的實用性，見證科技文明之落實，呼應力求圖強的時代背景與出國動機。旅人熟悉的家鄉味在遠渡重洋後除了安撫脾胃鄉愁外，還能展示民族自信心，成為與西方文明抗衡甚至涵攝他者文化的工具，西人對中國食物的蠻荒認知與參與創新，投射出被扭曲與再造的東方想像，提供旅人觀看他者眼中的自我形象。

關鍵詞：旅行 域外 晚清 遊記 飲食 域外遊記

* 本文為國科會專題研究計畫「文學藝術與物質文化—異國形象的物質符碼—晚清海外遊記中的飲食、服飾與城市文化（II）」部分成果（NSC100-2410-H-003-061），曾於2012年5月11日發表於京都大學綜合人間學部主辦之「漢學與物質文化國際學術研討會」，受多位與會學者以及兩位匿名論文審查人提供寶貴意見，多方斧正，特此誌謝。

味蕾的行旅： 晚清歐美遊記的飲食書寫

陳室如

國立臺灣師範大學國文系助理教授

一、前言：從胃囊出發

1840 年鴉片戰爭爆發後，清廷的鎖國政策不得被迫改變，在內憂外患的局勢中，大量晚清士人或奉命出使、或遠遊求道、或去國避禍，紛紛跨越國門，於異域羈旅中留下數量可觀的域外遊記。^①處於傳統與現代的衝擊之下，晚清旅人對異國形象的描述，因各自的文化素養與出洋背景有所差異，旅行體驗的感受也有所不同，旅行途中每日所接觸的飲食衝擊，更是途中最直接具體的嶄新體驗。在文化學的探討裡，食物和飲食行為具有社會及文化意涵，飲食接受有著社會群體文化學習的運作機制，足以微觀整個社會群體。飲食有著個人口味的好惡，更有著社會整體現象的意義，顧恩特·希旭菲爾德（Gunther Hirschfelder）指出飲食是一種文化行為，是經由文化傳承而習得，個人飲食習慣的生成往往是由社會整體環境蘊化而成。^②

晚清旅人於旅途中所感受的多種飲食文化，不僅是個人飲食習慣的挑戰，更

① 以晚清文人王錫祺所編錄之《小方壺齋輿地叢鈔》初編、補編、再補編、三補編之輿地叢書為例，便已收納 85 種域外遊記作品；1980 年代鍾叔河針對晚清域外遊記作品加以整理，1985 年由岳麓書社出版《走向世界叢書》，全套共 10 冊，收錄 36 種域外旅行詩文作品，包含官方與私人遊記。

② 顧恩特·希旭菲爾德（Gunther Hirschfelder）著、張志成譯：《歐洲飲食文化》（台北：左岸文化出版社，2004 年），頁 13-15。

代表著既有生活體系與陌生文化的碰撞。以 1866 年初次出洋的張德彝為例，他於遊記中鉅細靡遺地描寫輪船上的早晚飯內容：

至巳初早飯，桌上先鋪大白布，上列許多盤碟，有一銀籃，內置玻璃瓶五枚，實以油、醋、清醬、椒麵、滷蝦，名為五味架。每人小刀一把，麵包一塊，大小匙一，插一，盤一，白布一，紅酒、涼水、苦酒各一瓶。菜皆盛以大銀盤，挨作傳送。刀、插與盤，每飯屢易。席撤，另設果品數籃，如核桃、桃仁、干鮮葡萄、蘋果、蕉子、梨、橘、桃、李、西瓜、柿子、波羅密等。食畢，以小藍玻璃缸盥手。菜有燒雞、烤鴨、白煮雞魚、燒烙牛羊、鴿子、火雞、野貓、鐵雀、鷓鴣、雞卵、姜黃煮牛肉、芥末酸拌馬齒莧、粗龍鬚菜、大山藥豆等。未刻有茶、酒、糕點、乾果。酉初晚飯，惟先吃牛油湯一盤，或洋髓菜絲湯，亦有牛舌、火腿等物，末食果品、加非。子刻有晚茶點心，其盤、匙、插、鏟、鏟，皆系銅質包銀。小盤、茶碗，瓷厚三四分。玻璃杯瓶，有厚五六分者。^③

在甫離開國門的輪船上，便已體驗到不同於中國的飲食習慣及餐桌禮節，麪包紅酒咖啡已非尋常熟悉口味、刀叉取代筷子成為主要餐具，進食順序與餐桌擺設、餐具材質均迥異於往，用餐過程儼然已經歷一場西方文化洗禮。

西式飲食並非晚清域外旅人專屬體驗，1860 年以來，隨各國總會於通商口岸設立與租界建立，大批外國僑民湧入，西餐已開始引入中國，由洋人開設的西餐館亦陸續開業，成立之初的服務對象以在華洋人為主，1880 年以後隨著西餐館數量增加，亦有中國人所開設之西餐館開始營業，晚清民眾接觸西式餐飲的機會亦隨之增多，進入西餐館用餐，甚至可作為「西化」與「富有」的象徵，是一種炫富的方式。^④然而，這畢竟僅限於少數特殊階層的刺激嘗鮮，西式餐飲對當時多數

③ （清）張德彝：《航海述奇》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 456。

④ 參見陳尹嫻：〈西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化〉，《中國飲食文化》第 7 卷 1 期，2011 年 1 月，頁 143-206。陳元朋：〈清末民初的上海西餐館：以「區分」、「認同」、「空

民眾而言，仍非日常所需。再者，對晚清旅人而言，受限於異地旅行的時空條件，異國餐飲已是每日不得不之必要選擇，而非偶一為之之嘗鮮，同為飲食文化的刺激，遠赴歐美的飲食體驗與在中國上西餐館，二者於內在心境轉換與外在現實條件的差異之下，必有極大不同。

鴉片戰爭船堅砲利的衝擊，使得晚清政府對於遙遠的「西方」不再以落後蠻夷視之，擁有先進科學技術的歐美國家，成為鎖國許久的中國不得不亟欲窺探之對象。在官方旅行部分，1866 年開始，清廷派遣斌椿、志剛等官員率領出使團前往西方考察，1975 年派遣首任駐外公使郭嵩燾赴英後，陸續又命更多駐外人員旅居西方；私人旅行部分，出國原因更為多元，如郭連城為宗教巡禮遠赴義大利羅馬，王韜、康有為、梁啟超因政治因素避居海外多年，林鍼、李圭經商出洋……等，諸多晚清旅人紛紛留下作品，書寫海外旅行體驗。

在晚清歐美遊記中，新鮮陌生的西方飲食，一方面成為異文化的直接映證，一方面也在對比旅人既有飲食經驗的過程中，呈現出各種衝突與反思的調整。旅人的旅行原因雖因公因私各有不同，階級背景也各有差異，但旅途中體驗到的陌生異國文化，卻同樣對認知框架與文化價值造成莫大衝擊，對比他們的遊記作品，更能明顯發現其飲食書寫的文化意義。

目前對於晚清歐美遊記的相關研究鮮少針對飲食層面加以關注，^⑤焦點多半集中於科技器物與思想制度層面。然而，對晚清旅人而言，歐美為遙遠之他者，又是先進物質文明之代表，在知識背景的落差下，西方的新奇機器文明與抽象思想制度，即使親身體驗卻仍可能懵懂未明，但每日必須實際接觸且吞食入腹、轉化

間」及「失禮」為主的初步討論》，《東華人文學報》第 15 期，2009 年 7 月，頁 165-219。
二文以清末民初上海西餐館為探討焦點，由大量相關史料分析清末民初西餐館對中國社會之影響與文化意義。

⑤ 目前以域外遊記之飲食層面為研究焦點者，僅楊波：〈口腹之慾與文化選擇——康有為海外遊記中的飲食書寫〉一文，該文分析康有為遊記中的飲食書寫，點出康氏對印度無美食感受到的東方文明失落，以及對慕尼黑啤酒偏好所代表的西方憧憬，切入觀點頗為特別。參見楊波：〈口腹之慾與文化選擇——康有為海外遊記中的飲食書寫〉《河南大學學報（社會科學版）》第 53 卷 1 期，2013 年 1 月，頁 131-137。

為自己體內一部份的異國飲食，卻反而更確實體現西方文化。在列強環伺、力求圖強的時代背景下出國，西方飲食固非晚清旅人書寫重點，但這些與飲食相關的感官體驗與經驗再現卻透露出許多微妙訊息，例如從船上到陸地，旅人對異域食物排斥與接受，呈顯了何種認同的轉換與調整？食物的物質性如何受到文化的意識型態與日常實踐的作用，形塑旅途中特殊的感官知覺經驗？關於飲食行為的描述背後暗喻了哪些文化衝擊與省思？在比較過程中，旅人於異地重新審視自己的母國飲食，又如何自我定位？這些都是值得注意之處。本文即欲以晚清歐美遊記的飲食書寫為關注焦點，首先分析旅人對西方飲食的抗拒批判與接受轉化，探究在旅人的不同選擇中，西方飲食如何於文本再現的過程中彰顯其文化意涵；接著分析遊記中所呈現的中式食物，藉由西人的東方印象與旅人認知的自我文化，探討遊記中重新被詮釋的中國飲食。

二、舌尖上的旅行：異國之味的正與反

從晚清歐美遊記中可以發現：旅行經驗的多寡、旅行主體的性格、旅行的背景與動機……等內外因素皆考驗旅人對西方新事物的接受度。在時空轉移中，西方飲食對旅人而言，不僅是生理需求的滿足，更是陌生文化的重要體現，對異地食物的好惡非但為個人主觀感受，更牽涉了對新文化的接受與否，面對不同的西方食物，晚清旅人有不同的陳述方式，這些相關描述，則直接反映了旅人的複雜文化觀與選擇態度。

（一）抗拒與批判

晚清旅人對西方飲食的接受程度，可從張德彝 1866 年初次出洋的航海日記中見到頗具代表性的描寫：

每飯必先搖鈴知會。後明等一聞鈴聲，便大吐不止。蓋英國飲饌，與中國迥異，味非素嗜，食難下咽。甜辣苦酸，調合成饌。牛羊肉皆切大塊，熟

者黑而焦，生者腥而硬。鷄鴨不煮而烤，魚蝦味辣而酸，一嗅即吐。^⑥

不同烹調方式所呈現的西方食物，非但稱不上美味，更令人食不下嚥，造成乘客只要一聞吃飯鈴聲響起，便大吐不止的心理負擔。再看張德彝對船上其他食物的描寫，亦多半是負面印象，例如咖啡「其色紫黃，其味酸苦」、紅酒「味酸而澀」、麵包「其味多酸」^⑦，食物味道均以稱不上美味的酸味居多。

一聞即吐、一嗅即吐的生理反應，生動表現了旅人對西方食物的排斥。進食除了是滿足個體的生理需求外，行為本身有著更複雜的意涵，食物進到口中，遂成為一種挪用（appropriation）的活動，將異文化、異身體加以啜飲、吸收、消化。^⑧船上異國飲食的風味，顯然無法讓張德彝從不同的烹調方式中，去欣賞、甚至接納異文化的內容。

不僅張德彝為西方飲食所苦，其他旅人也有著同樣問題，1874 年護送幼童赴美留學的祁兆熙描述船上飲食「所食牛羊魚雞等，烹炮異宜，同人未能適口」^⑨、1897 年赴美的張蔭桓也提到相似的航行經驗：「舟行半月，泰西食品雅非所嗜，且時或眩浪，輒不能食」^⑩。輪船上首次體驗的西方飲食，為晚清旅人所遭遇的第一個異文化衝擊，前往歐美的航程動輒耗時數月，洋商所經營的輪船以供應西式食物為主，在有限的密閉空間中，不合口味的異國飲食儼然成為眾人所共同擁有的航海記憶，以特殊形式揭開晚清域外飲食書寫的序幕。

同樣抱怨船上飲食，張、祁二人之共同著眼點皆為烹調方式的不同，而非食材本身，同樣為中式飲食所使用的牛羊魚雞，在經過西方技術加工後，卻已非旅人所能接受，眾人對於船上西式飲食的排斥反應，實際上也反映了對西方文化的抗拒。

至於上岸後的飲食書寫依然充滿各式負面感受，例如與張德彝第二次出洋同

⑥ （清）張德彝：《航海述奇》，頁 450。

⑦ （清）張德彝：《航海述奇》，頁 456。

⑧ 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化出版社，2004 年），頁 131。

⑨ （清）祁兆熙：《遊美洲日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（二）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 212。

⑩ （清）張蔭桓：《張蔭桓日記》（上海：上海書店，2004 年），頁 9。

行的志剛形容「泰西各國飲食雖所不擇，而實覺適口者甚少」¹¹，1883 年隨招商局總辦唐廷樞遊歷西歐的袁祖志對西方飲食則有更進一步的綜述：

飲食一節，作客最當調適，雖曰口之於味有同嗜，然地分中外，相隔懸殊，故亦有斷難強同者。倘不食牛羊，則亦大不便。緣西俗以此為常餐，每食必先之，且他品之中亦必雜以牛油牛乳之類，若米飯則輪舟中猶有備者，一登岸則不可得矣。況當進飯之時，每人不過一二勺，例以加黎一菜佐之，加黎不知何物，其性最熱，雜以牛油，味烈氣羶，不堪入口，故雖有米飯如虛設焉。麵包（即饅頭）則聽客飽啖，佐以他肴，原可果腹，為初登案時，各進以牛湯一杯外，此後四五肴皆無羹湯，亦屬不便。西人則以冷酒涼水潤喉，中土之人冷酒或可少嘗，涼水則何能入口，此更大不便者也。¹²

此段描述中，他類比了性質相似的中西食物（饅頭／麵包）、舟中岸上主食（米飯可得／不可得），並仔細點出中西飲食各方面之不同（牛羊主食、進食順序、湯品搭配、冷熱屬性）¹³，對他而言，西式飲食中大量使用的牛油「味烈氣羶，不堪入口」，短短數行間一再強調「亦大不便」、「亦屬不便」、「此更大不便者也」，更充分顯示異國飲食所存在的無形疆界，也透露了中西文化碰撞的格格不入。

袁祖志一開始已點出「地分中外，相隔懸殊，故亦有斷難強同者」，中西地

¹¹ （清）志剛：《初使泰西記》鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 360。

¹² （清）袁祖志，《出洋須知》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第 11 帙（臺北市：廣文書局，1962 年），頁 482。

¹³ 袁祖志在另一部作品中有更為詳盡的相關描述：「中土戒飲涼水，泰西務飲涼水，以為除熱。中土酒必溫而飲之，泰西則皆冷以嘗之。中土進食，肴饌居前，羹湯居後，泰西則先之以湯，繼之以饌。中土貴山珍海錯而賤魚肉，泰西則崇尚魚肉而棄置山珍海錯，中土以牛為耕種之需而戒食其肉，泰西則專食其肉而以馬耕種。」指出中西飲食與養生原理、民族生活習性之相關。（清）袁祖志，《涉洋管見》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第 11 帙（臺北市：廣文書局，1962 年），頁 471。

理位置距離遙遠，飲食習慣差異甚大亦是自然之事，例如被他強力排斥的冷酒涼水，卻是西方餐桌不可或缺之物。以文化角度來觀看，改變飲食嗜好並非易事。人們對食物的喜好，不管在文化適應（acculturation）或是同化（assimilation）過程中，飲食都是在最後才被改變的。它不同於語言或是穿著打扮能馬上適應。¹⁴從舟中到岸上，旅人對西方飲食的負面描述已由烹調技術延伸到更細緻的進食順序及搭配原理，對異文化物質層面的難以融入，不再只是浮泛片面的主觀感受，而是更為具體的實質細節。

除此之外，外在形式的華麗排場與豪奢張揚，更是諸多旅人對西方飲食的深刻印象。1859 年赴歐遊歷的郭連城提到於義大利赴宴所見：「席上用器，盡屬珠玉金銀，兼味甚多，正是富人一席酒，窮家數年糧」¹⁵，1867 年赴英的王韜也形容旅居飲食：「晨夕飲膳亦極豐腆，酒炙紛陳，奢於自奉，最豪者饗飧所需，月費百數十金」¹⁶，眾人筆下的倫敦大飯館更是極盡奢華：

大飯館奢麗無比，以文石為牆，白石為梯級，塗柱皆以金碧，襯地以五色氈，早晚餐桌皆奏樂，晚餐尤為精美（英人謂晚餐曰的奈），電燈照耀如白晝。¹⁷

英人好名利，而居家飲食，雖富豪朱門，日兩餐，永不外乎牛羊番薯、麪包加非，樓房陳設，竭力裝潢，出門衣必美且都，婦女奢華尤甚，觀劇必如千鎊之包廂，晚餐于外，必著名之大飯館，且觀劇竟，又必大飯館一餐，矜其富也。無論所食實質若干否，得在萬盞電燈之大庭廣眾中，飲食須臾，則足張其富矣。如前晚同埃拉木夫婦所赴之喀爾屯店，華麗稱倫敦第一，

¹⁴ Kittler, P.G., Sucher, K.P 著、全中好譯：《世界飲食文化：傳統與趨勢》（台北：桂魯出版社，2004 年），頁 84。

¹⁵ （清）郭連城，《西遊筆略》（上海：上海書店，2003 年），頁 95。

¹⁶ （清）王韜著、王稼 點校，《漫遊隨錄圖記》（濟南：山東畫報出版社，2004 年），頁 93。

¹⁷ （清）張祖翼：《倫敦風土記》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第 12 帙（臺北市：廣文書局，1962 年），頁數未標明。

玻璃大廳、燈光瑩澈陸離，桌椅華美，遍列鮮花。¹⁸

前者為張祖翼 1883 年於倫敦所見，後者為長年駐外的張德彝於 1903 年於倫敦赴宴細節，時隔 20 年，兩人所見卻是相似景象——建築華美富麗、電燈光明如畫，豪華盛宴背後所展示的是先進科技文明之輝煌成果，奢麗、金碧、精美、華麗、華美……等飲食周邊相關詞彙，反映出的旅人眼中高度發展之西方物質文明，進食不再只是為了滿足生理需求之基本行為，還是另一場胃囊以外的感官豪華饗宴。

奢華表象的背後還隱含了更多意涵，郭連城直接聯想到貧富差距，王韜則是感嘆「旅居誠非易事」¹⁹，張德彝更直接批判英人好名利之民族性，如是豪華裝潢下所提供的飲食卻是牛肉「鹹過於鹽」、白煮魚「淡而無味」、「飯未熟，嚼之格齒作響」²⁰，食物未有與用餐環境相稱之同等品質，外出用餐不過是為了滿足炫富心態的虛榮行為。在這些旅人筆下，豪華西方飲食並非只是味覺享受，還透露了西方社會所存在的諸多問題。

外在形式與實質內容的落差，是晚清旅人所體驗到的另一種西方飲食特點。然而，中西口味差距懸殊，飲食美味與否更是極為主觀，同樣提到內外差異，袁祖志筆下的西方飲食徒重形式、內容貧乏：「不解烹庖，但識牛脂羊肋，傳餐無幾，徒勞器具之繁式，食庶其不勝僕從之瘁，羹湯絕少，珍錯全無焉」²¹，西方餐具眾多，排場看似華麗繁複，但回歸至食物本身，卻無法符合旅人口味習性，最後仍只獲得不善烹調之評價。事實上，西方飲食採個人分食而非中式圓桌共食的用餐習慣，²²所需餐具自然多於中式食物，袁祖志只看到餐桌表象，卻忽略了飲食

¹⁸ （清）張德彝：《八述奇》，《稿本航海述奇匯編（九）》（北京：北京圖書館，1997 年），頁 419-420。

¹⁹ （清）王韜：《漫遊隨錄圖記》，頁 93。

²⁰ （清）張德彝：《八述奇》，《稿本航海述奇匯編（九）》，頁 419-420。

²¹ （清）袁祖志，〈涉洋管見〉，頁 471。

²² 飲食由共同性變得個別化，正是西方飲食文化的一大變革，由於強調個人主體性，餐桌上原本數人共用的刀叉，變成一人一套，叉具的數目開始依不同的個別用途增加。參見（日）山內昶著、丁怡、翔昕譯：《筷子刀叉匙：東西方的文化記號與飲食風景》（台北：藍鯨出版社，2002 年），頁 236。

行為背後根深蒂固的文化差異，僅將其貶低為徒勞行徑，不盡然完全公允。

同樣在遊記中提到西方飲食的奢華與民族性，1887 年赴歐遊歷的洪勛提出了另一項審視標準：

其宮室車馬飲食衣服，華美無度固已，甚至旅館奏侑食之樂，富家用王室之儀，舉國若狂，不以為□，即居恆玩好，尋常游宴，費且不貲，如或稍微儉嗇，則羣焉鄙之，以為樸陋。夫樸陋固未當，而奢侈就非所宜，制禮所以協於中也。²³

就洪勛觀察所見，西方豪奢風氣不僅限於飲食方面，日常起居各層面幾乎無一不受到影響，崇奢風氣更導致社會偏差價值觀，在奢侈與樸陋之間，他提出了另一項標準——「制禮所以協於中」，以禮加以規範，取得平衡，然而，此處所言之禮，指的究竟是西方之禮抑或中國之禮？洪勛並未進一步就細節加以闡述，但文中一開始所言富家採用僭越身分的王室之儀，只為滿足外在虛名，此舉早已不合禮之要求，西方奢華飲食反映的是社會價值觀的崩解與重構，同樣是對西方飲食的負面觀感，洪勛由飲食器物及消費習慣的觀察，實際點出了西方日常行為背後更深層的社會問題，而非僅是一味貶低與批判。

另一值得注意的負面形象是關於歐洲咖啡館的描述，17、18 世紀以來的歐洲咖啡館為西方現代文明重要公共社交場所，人們可以在輕鬆的氣氛裡交換主張的地方，具體地表徵了西方文化引以自豪之特點：知識份子集體參與改進社會及人類文明，²⁴具有濃厚人文氣息。但綜觀晚清歐美遊記關於歐洲咖啡館的描述，卻多半集中於荒淫享樂的負面描述，例如王韜筆下的法國咖啡館：

²³ (清)洪勛，《遊歷聞見總略》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第 11 帙（臺北市：廣文書局，1962 年），頁數未標明。

²⁴ W. Scott Haine, *The World of the Paris Café: Sociability among the French Working Class, 1789-1914* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1996) 7.轉引自彭麗君，〈民國時期上海中國知識份子的集體主體性及他們的咖啡文化〉，《文化研究月報》，第 69 期（2007 年 6 月）。

其國所設加非館，旗布星羅，每日由戌初至丑正，男子咸來飲酌，而妓女亦入肆招客，男女嘲笑戲狎，滿室春生，鮮有因而口角者，桑間濮上，贈芍采蘭，固足見風俗之淫佚。

馬達蘭街、義大廉街加非館星羅旗布，每日由戌初至丑正，男子咸來飲酌，妓女亦結隊成群聯翩入肆，遊詞嘲謔，亦所不拒，客意有屬，即可問津，舍一金錢，不僅如吳市之看西施也。²⁵

此二則分別為王韜於法國馬賽及巴黎的咖啡館體驗，內容卻十分相似，除了消費地點不同外，皆著眼於館內男女嘲笑戲謔的情景，並對此種淫佚風俗頗不以為然。張德彝的巴黎咖啡館印象則為「入夜尤屬熱鬧，屋內窗外燈燭輝煌，男女蜂擁，通宵如晝也」²⁶，屬於繁華熱鬧之娛樂場所。當張德彝於 1887 年第五次出洋派駐德國柏林時，所體驗的當地咖啡館特色也與王韜十分相近：「至夜半以及天明，則男女來者，男皆紈袴子弟，女皆歌妓娼婦也」、「每晚皆自八九點鐘至一二點鐘，妓女如雲，人之思訪天上書仙者，可攜手同行，亦可探索住址，定期而往。凡某妓女之認定某館者，則朝朝定入此館，且其所認某座，亦永不改移」²⁷，時間、地點不同，張德彝與王韜所感受到的卻都是咖啡館內情色橫欲的淫靡氛圍，至於咖啡館所提供的意見交流與訊息傳播等公共場域功能則未見描述。

王韜與張德彝的咖啡館體驗皆著眼於館內明顯的享樂氣氛與潛藏的無邊春色，至於其他旅人筆下的咖啡館或強調其裝潢豪華，如張祖翼筆下的倫敦咖啡館：「精

²⁵ （清）王韜：《漫遊隨錄圖記》，頁 58-59。

²⁶ （清）張德彝：《五述奇》，《稿本航海述奇匯編（六）》，頁 87-88。張德彝於 1867 年第二次出洋時對咖啡與法國咖啡館已有相關描述：「加非者，一種烏豆，出自阿非利加阿拉比熱地。火炙存性，研碎以滾水煎之。其壺中橫漏勺，久煮則汁自下矣。飲則加以白糖、牛奶，其性烈，其味苦。」、「加非館門首大書『加非』二字，帶售茶湯、酒菜、麵包、煙捲等，男女皆可入座。每碗加非白糖四塊，價值四素，計銀二分。」內容偏向資料性的客觀報導，僅由營業性質與販售項目，將咖啡館類比於中國之茶館。參見（清）張德彝：《歐美環遊記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 745-746。

²⁷ （清）張德彝：《五述奇》，《稿本航海述奇匯編（六）》，頁 87-88、《稿本航海述奇匯編（五）》，頁 177-179。

潔異常，壁皆嵌大鏡，晚間皆用電燈，雖咫尺之地，一望不啻千門萬戶也」²⁸，或著重其大眾娛樂功能，如蔡鈞所描述的西班牙咖啡館：「正以前男女往飲者紛如也，館中亦奏樂，樂作男女跳舞以爲樂」²⁹，雖未提及王、張二人所述之情色交易，但對於歐洲咖啡館所承載的文化意義亦未察覺。

從這些遊記內容看來，晚清旅人的咖啡館印象顯然只觸及表象，此種現象正說明旅人與他者之間難以跨越的文化隔閡，歐洲咖啡館雖提供公眾交流場域，但真正參與其中者仍僅限於當地民眾，旅人爲外來他者，自是隔絕於場域之外，僅能旁觀表面所呈顯之大眾娛樂性質，此類負面形象同時也映照出晚清旅人與西方文化的遙遠差距。

從烹調習慣的難以接受到進食順序、用餐環境、社會風氣與民族性的諸多批評，晚清旅人關於西方飲食的負面書寫多半仍集中於人爲層面，而非食材本身的自然質性，經由西方文化處理過後的異國飲食，不再只是單純果腹之物，還承載了異文化的象徵意義。從生理反應的直接抗拒到人爲行徑的批評，這些負面飲食形象透露出的是晚清旅人與異國文化的遙遠距離，透過吞食行爲，異文化的象徵符碼進入旅人身體，卻未能真正融合，反而在無法認同的價值觀中反覆被咀嚼出更清楚的界線。

（二）從食用到實用

除了不善烹調、豪華奢侈的負面印象之外，西式飲食的週邊設施也是旅人關注焦點。1866年與張德彝初次出洋同行的斌椿提及輪船上等艙的食物時，僅以「器具精潔，肴饌豐美，皆外洋風味」寥寥數語帶過，不像張德彝仔細描述食物內容與好惡感受。有別於張德彝的著眼點，斌椿所關切的重點是飲食所延伸出的科技層面：

舟行晝夜不息，飲食充備，如入市肆，如居里巷，不覺其爲行路也。尤奇

²⁸ （清）張祖翼：《倫敦風土記》，頁數未標明。

²⁹ （清）蔡鈞：《出洋瑣記》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙，頁435。

者，行海以淡水為要，輪船則以火灼水，借水氣之力以運船，即用氣化之水以供用。舟之上下四旁，皆有銅鐵管貫注，數百人飲食洗濯之用，無缺乏憂也。³⁰

輪船乘客之所以飲食無虞、飲水充沛，皆有賴於先進的科技設備，食物本身美味與否已非重點，重要的是供給過程所代表的進步技術已為旅人的移動帶來全新感受。

事實上，鴉片戰爭以後，西方船堅砲利的強勢入侵，對於當時仍以天朝自居的中國而言，無疑是一大刺激，超乎清廷認知的科技器物，更具有莫大威脅，西方世界的科技層面也成為晚清出洋旅人的觀看重點，企圖由接觸過程中探究西方何以強盛之因。

正因為如此，身為國家使節的斌椿，所關注的焦點為食物背後的科技層面自然有其特定原因與動機。他記錄英國溫室栽種出的葡萄「實大於雀卵，累累然方熟，甘美無比」，卻也不忘說明當地栽種特點「皆以銅管貯熱水期中，溫和如中土暮春氣候。諸果有始花者，甫結蒂者，初實與漸熟者。云備隨時取用，不令缺乏耳」³¹，美味背後代表著農業科技與建築技術的成熟，方能克服自然條件的限制供給新鮮水果，以實用為考量，斌椿對溫室的描述已超越食物本身的味道與價值，轉而朝向更深入的科技文明。

有別於對西式飲食滋味的排斥，晚清歐美遊記中與飲食相關的科技描述多半以十分正面的形象呈現。同樣以食物科技為著眼點，晚斌椿兩年出國的志剛於美國見識到電氣光視顯微鏡後，刷新了他的飲食衛生觀念：

有做電氣光視顯微鏡，能見人所不見之物者。其法，將麵糊塗於徑二尺、邊薄中厚之顯微鏡。鏡後發電氣光。人在鏡前觀之，則陳麵糊中，有寸許

³⁰ （清）斌椿：《乘槎筆記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008年），頁95。

³¹ （清）斌椿：《乘槎筆記》，頁116。

至尺許大之蟲，或蜿蜒而行，或蠕蠕而動。蓋一切食物及湯水中，皆有生機之動，動而為生物居其中。故冷水及隔宿有湯水之物，皆不可食，觀於此而亦信，當知所戒矣。³²

顯微鏡讓志剛見識到平常肉眼無法窺見的微生物，也改變了他對飲食衛生的既有認知，甚至立即意識到往後應當注意的飲食禁忌。代表西方進步文明的科技儀器，透過食物衛生的結合，與旅人產生密切相關，對旅人來說原屬高深莫測的科學技術，卻在視覺體驗中直接落實於飲食細節上，志剛親身經歷的顯微鏡體驗非但是一場科學洗禮，也是飲食認知的再次更新。清潔衛生與科學化的正面印象，是晚清旅人對西方飲食的書寫特點之一，對這些旅人而言，透過日常生活的實踐，西方科技不再只是遙遠未知的高深學問，還是與每日飲食息息相關的重要工具，以志剛所體驗的顯微鏡為例，在隨後出洋的錢德培與張德彝作品中，均提及顯微鏡已是肉品公開販售前的必備檢驗工具，牲畜宰殺後，「須經各官獸醫以顯微鏡一一驗過，按塊印以圖記，方准出售。蓋防其有病有損於人也」、「一切開支公項，使食肉者不受其害焉」³³，顯微鏡運用於防疫檢查，而非只是博物館或學校裡僅供展示的特殊儀器，科技與生活緊密結合，飲食清潔與否不再只是個人享受，還是更為普遍的公共衛生問題。

旅居英國近兩年的王韜有著更為直接的飲食科技體驗，他已知友人詹那「善

³² （清）志剛：《初使泰西記》，頁 276。

³³ 張德彝作品中記載「德規城內禁止屠宰，禁賣鮫魚鮫肉，各生肉舖之豬羊牛雞肉，皆在城北理司鐸地方什拉多第市殺宰。每晨宰畢，須經各官獸醫以顯微鏡一一驗過，按塊印以圖記，方准出售。蓋防其有病有損於人也。」錢德培對此亦有詳細描述：「西人食物必先由巡捕查驗有無毒害，故宰殺牛羊豕類，必聚集於公所，一一由巡捕派人查驗，驗無毒害始准出售。柏林驗肉公所在東北之郊，周圍數畝，廣廈數百間，每日宰殺通計約四五千，數查驗廳三大廈各以顯微鏡窺視，凡有蟲者，其肉則以之熬膠，供木作之用。其五臟則用礬鎔水化之，來往牲畜之火輪車必用藥水刷洗，使無穢氣，免致傳染疾病，查驗之所有監督有特派監驗之內部司員，有醫生驗員，有巡捕，一切開支公項，使食肉者不受其害焉」。參見（清）錢德培《歐遊隨筆》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第 11 帙，頁 427、（清）張德彝：《五述奇》，《稿本航海述奇匯編（五）》，頁 234。

制皮酒，純以機器行事。所出之酒，專售之倫敦一城中，不必遠販於外也」³⁴，皮酒（即「啤酒」）可透過機械化製作過程大量生產，參觀製糖工廠的經驗則更為愉快：「所制之糖，各色皆有，或雜以橙柑梨橘諸果，儲之瓶罌罐盎。入其室，芬馨撲鼻，主者導余遍觀諸處，每類各以一二枚為貽，迨出則几盈一筐」，使他不但見到五彩繽紛、芳香美味的各式糖果，更獲贈滿滿禮物，在甜美芳香的整體氛圍中，他極力盛讚機器於製作過程之妙：

（煮糖之室）無不以機器行事，轉換便捷，力省功倍，水火二氣之用，至几神妙不可思議矣。³⁵

機器取代人力，在食物製作過程中，發揮事半功倍之效，對王韜而言，此時所經歷的飲食科技體驗，只能以「神妙不可思議」、超出自己已有知識體系的概括形容加以高度肯定。日常生活所需之糖，原來與科技發展息息相關，西方科技發展帶來全面性的生活革新，不僅是侵略武器與交通工具的衝擊，異域食物背後所牽涉的複雜層面，遠遠超乎旅人想像。

原先只是滿足口腹之慾的飲食體驗，隨著旅行開展不斷被顛覆更新，成為西方先進科技的最佳映證，比起晚清旅人對輪船、火車、電燈……等科技器物的直接描寫，這些看似枝微末節的飲食書寫，卻反而從生活細節的具體例證，更真實映照出西方科技所帶來的劇烈改變。

西方飲食烹飪科學化的特點亦得到晚清旅人的正面評價，例如袁祖志所記：

庖廚之地極潔淨，灶皆鐵鑄，靈便無匹，製菜皆審時刻定火候，多一分不得，少一分不得。如雞子祇三分時候，燒雞準一點時候，胥視鐘表為準則焉。³⁶

³⁴ （清）王韜：《漫遊隨錄圖記》，頁160。

³⁵ （清）王韜：《漫遊隨錄圖記》，頁137。

³⁶ （清）袁祖志：《西俗雜誌》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙，頁468。

廚房環境潔淨、廚具便利，烹飪方式更與鐘錶結合，極度精準，這都是西方飲食科學化的表現。張德彝在累積多次出洋經驗後，提及此種方式的背後真正原因為「務期多益少損，以俾養生衛生而得長生。是以製肴設法、審定火候，功夫極須精細，器皿亦當潔淨」，進食順序更是以醫學養生原理為考量而安排，例如先進湯品，是為「使腸中滋潤，充癆為圓」、再進鮮果有「滌蕩之用」，咖啡加糖與奶調味，可「使其力弱，則消補適劑其平」³⁷，雖不同於中餐進食順序，但皆有其原理所在，迥異於袁祖志在描述進餐順序時的頻呼不便，張德彝已改由科學觀點加以分析，對西式飲食有了較為客觀的看法，肯定其實用功效。

實際上當張德彝第二次出洋時，對於異國食物的接受程度已有明顯轉變，不再像初次旅行時多半以負面觀點加以描述，例如提及於倫敦享用晚餐的經驗：

晚飯得食西國佳肴，名「婁斯比伏」，系盈尺牛肉，炙以文火，調和五味，甘脆甚好。³⁸

「婁斯比伏」即為烤牛肉（Roast beef），此時他所接觸的西式飲食，顯然已是相當愉快的美好體驗。熱鬧城市的烹調技術與當初輪船上的克難限制當然無法相提並論，食物本身所帶來的懸殊感受，更直接反映了旅人對陌生文化的迎／拒轉變。擺脫對西方食物的偏見後，張德彝開始接觸到更為精緻的西方飲食：

³⁷ 張德彝提到西式晚餐時不忘強調其進食順序十分符合養生原則：「其首進羹湯者，因人當飢腸空洞之食，如遽以乾肴納之，則將撐腸塞胃，故必先之以湯，以使腸中滋潤，充癆為圓，再進各肴，佐以麪包，則入口順適，果腹充腸，肴饌既竣，則進鮮果，藉作滌蕩之用。因肉麵菜蔬，無不以火製成，入腹多生火灼之氣，故進水果以消融之，然油膩與鮮果相遇，恐有腹瀉之虞，中又必以乾饌糖果，使不即逢。食物既下，前後得宜，乃以加非終之，各人一盅，以佐人氣，一併消融。有謂加非力壯，乃合以牛奶與糖，使其力弱，則消補適劑其平。酒故多種，不得亂飲，湯後隨菜，飲紅酒白酒與舍利，隨果始飲香賓，食畢始盡布蘭的一小杯，其次序前後多寡，亦因其性有純烈之別也。其早晚三餐，皆有定時，不能因事更改時刻，故食後未聞有停滯作患者。」西餐上菜順序實依腸胃脾性與食物特性相互搭配之原則，有其養生調和原理，參見（清）張德彝：《五述奇》，《稿本航海述奇匯編（五）》，頁197-198。

³⁸ （清）張德彝：《歐美環遊記》，頁710。

見廚內有種黑菜，形似醬蔓菁，味若舊牛皮，燂之以水，而藏於罐。價極昂，每小瓶重約五兩，值銀一兩二錢。國人以為美食，以待上賓。據庖丁云：「其菜無根無芽，亦無枝葉，生於荒野土中，名土伏蘿。尋此菜者，皆養小犬，名土伏犬。犬能尋之以鼻，人即掘其所嗅之處，鮮有不獲者。」問其食有益否。伊言：「其力甚大，服之可以壯體，可以養神。」³⁹

他在倫敦廚房內見到被當地人視為高貴食材的土伏蘿（松露），「形似醬蔓菁，味若舊牛皮」，外表與味道均極度不起眼，卻是專屬於上流階層的高級享受。從張德彝與廚師的對談中，可以看出，他已開始秉持較為客觀的角度與立場描述食材特性，而非因外觀與氣味的不適便加以批評，與當地饕客所關注的焦點不同，張德彝所在乎的並非松露美味與否，而是實用的營養價值。

從一嗅即吐的全然厭惡到如實報導的客觀敘述，張德彝對異國食物的書寫方式，直接反映了他對異文化的轉變態度，不再只是一味的抗拒與排斥，由自身感官體驗到食材背後的知識探究，他所經歷的飲食行旅，也象徵了陌生異文化的進入與吸收，對食材的美味與實用價值的關注，說明了不同文化背景所造成的差異。

在救亡圖存、向西方取經的沈重壓力下出國，異國食物的實用價值成為旅人關注的焦點之一，希望西方食物能如同眾人亟欲仿效的科技文明一般，給予頹弱晚清振起之力。戊戌政變後流亡海外的康有為在 1904 年的德國遊記中盛讚慕尼黑啤酒為天下第一，絲毫不掩自己對此物之愛：「貓匿之啤酒入喉如甘露，沁人心脾，別有趣味」、「每至食廳輒思貓匿啤酒，不一飲之則喉格格索然」⁴⁰，甚至希

³⁹ （清）張德彝：《歐美環遊記》，頁 698。

⁴⁰ 康有為因戊戌政變流亡海外，奔走多國宣傳政治理念，在周遊各國的過程中，比較過多國啤酒而力推德國慕尼黑啤酒之美：「貓匿之啤酒名天下，吾飲歐美各國之啤酒矣，皆略有苦味，不宜於喉胃，惟貓匿之啤酒入喉如甘露，沁人心脾，別有趣味。德國人人無有不飲啤酒者，其飲啤之玻杯奇大如碗，圓徑三四寸，有高八寸而圓徑二寸，初視駭人，全歐美所無也」、「吾生平不飲酒，至德而日飲，吾惟飲貓匿啤酒，經半月後遊比、荷而還英，不復見此大玻杯，猶日覓貓匿啤酒，每至食廳輒思貓匿啤酒，不一飲之則喉格格索然。……貓匿啤酒真為天下第一」。參見（清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》（上海：上海人民出版社，1995 年），頁 89-90。

望引進啤酒改善中國人體弱之病：

吾國人面黃瘦枯，而德人顏如渥丹儀表壯偉冠天下，則啤酒之功之賜也，適足為吾國人醫黃瘦枯槁之病，則啤酒最宜于吾國人者也。凡他酒皆醉人甚劇，而生禍患甚烈，惟啤酒涼如冰雪，醉人醺醺而不烈，于養顏致肥偉最宜。然則吾國人不可不飲啤酒而自制之，製啤酒不可不師貓匿，不可不延貓匿人。⁴¹

康有為眼中的啤酒已非尋常飲料，在醫治國人衰弱身體的希望中，來自西方的啤酒成為救國良藥，等同於其他西方先進科技，引進中國後即可發揮助益功效，協助眾人改善身體，耽飲美酒非但不是個人嗜慾的墮落享受，在實用價值與憂國憂民的轉化中，反而還是不可或缺的救國良方。

對德國啤酒的貪戀，實質上反映康有為對國家強盛的渴望，在他的德國遊記中，多處盛讚德國：「今歐洲驟盛之國，武備、文學、政治、工藝、農商並冠大地者，莫如德矣」、「吾游遍萬國矣。英國雖為歐土先驅，而以今論之，則一切以德為冠。德政治第一，武備第一，文學第一，警察第一，工商第一，道路、都邑、宮室第一。乃至相好第一，音樂第一。乃至全國山水之秀綠亦第一」⁴²，各方面表現均完美無瑕，可說是他極度推崇的理想強國。在遊走多國之後，康有為高度肯定德國，藉由進食的動作，將象徵強國的食物轉化為自我體內的一部份，原本陌生的異國食物連結了富國強民的希望，對啤酒美味的沈溺，其實還隱藏著政治企圖的實踐。

以食為證，晚清域外遊記對西方飲食的正面評價，多半與其實用性質相關，進入旅人口中的食物為西方文化先進科技之成果，衛生清潔、科學化之特質，更是科技器物落實於生活之具體展現。如此轉變自然與晚清旅人出國的特殊背景密切相關，對這些旅人而言，迢迢出洋並非悠閒愜意的散心之旅，多半帶有公務或其他實務，隨著旅行經驗的積累，食物美味與否不再是惟一考量，飲食周邊所延

⁴¹ （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁 90。

⁴² （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁 147。

伸出的多重意涵超越原始生理需求，拓展了遊記的書寫面向，在這些正面評價的描述中，西方飲食不再只是豪華奢侈的怪味雜匯，反而是文明進步的強力佐證，在進食與觀食之間，重新修改了旅人的異文化認知。

三、舌頭的記憶：他鄉遇舊味

於不停接受陌生食物的旅行中與熟悉的家鄉味重逢，除了暫時療癒味覺鄉愁外，還提供旅人重新審視自我的機會，以往熟悉的故國食物在地理位置的轉換後，結合旅行時的特有心境，被詮釋出不同於往的意義。其次，在交流過程中，透過西方人對於中國食物的認知，也讓旅人更清楚窺見他人眼中的家國形象，晚清歐美遊記關於中國食物的書寫，在兩種角度的交互觀看中，延伸出更多口腹之外的文化意涵。

（一）流動的家鄉味

在充滿未知變數的異國旅行中，熟悉的故鄉飲食往往能為旅人提供一定的安全感。曾紀澤於 1878 年前往歐洲赴任途中，便因家人攜帶臘肉上船、導致船艙氣味不佳，而被船主怒令拋擲；⁴³1876 年李圭自上海往橫濱船上，因擔心口味不合，行前亦「多備食物，為不時需」⁴⁴，二者皆希望由熟悉食物的慰藉消弭長途旅行的不適。在異國的環境中，人們感受到文化上與地域上的差異，食物常常是他們企圖在陌生的環境中尋求一處得以認同場所最有效的工具。透過本國食物（ethnic food）提供了異鄉人生理的、心理的、文化的連續感——一種本體的（ontological）安全感。⁴⁵在跨越疆界的過程中，空間不斷流動與新鮮事物的頻繁衝擊，讓

⁴³ （清）曾紀澤：《出使英法俄國四國日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（五）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 139。

⁴⁴ （清）李圭：《環遊地球新錄》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（六）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 318。

⁴⁵ Martin, J. (1998) "Translated Space/ Translated Identity: Landscape of Chinese Food in a Sydney Street", *The Proceedings of the Fifth Symposium on Chinese Dietary Culture*, Taipei, pp.220.

整個旅程充滿不確定的變化，此時回歸舊有記憶的生理需求卻反而成為旅人尋求穩定感的來源。

自備熟悉食物能免去異國飲食所帶來的不適，但航程耗時既久，食物保存期限與方式均十分有限，1883 年出洋的袁祖志甚至還列舉方便攜帶出國的食物清單與採買注意事項，以便旅人一解胃囊之鄉愁：「約計物之可以經久而最便者，除茶食乾果外，如南京之炒米，杭州之藕粉，楊州之金果粉，此等以沸湯一調便成，不甚費事。又如茶葉筍乾淡菜蝦米茶膏鹽橄欖等物，皆可持久」，「至於糖鹽蜜醬芥末胡椒生薑，則隨地皆有，不遜中土之貨，殊不必攜帶」⁴⁶，以自身經驗詳列細節，極為實用。

1889-1992 年任出任美日秘公使的崔國因則有著更強烈的堅持，在由美赴日（日斯巴尼亞，即今之西班牙）的輪船上，他因「不慣洋餐」而向船主提出「須派一人赴廚房自行造飯」的要求，當所有同行者皆用洋餐時，只有他仍自炊「飯蔬食而已」。崔國因對自己的口味堅持提出說明：

因按食色性也，又云少成若天性，則性之所近，少而習之，不可變矣。因嘗至洋人大餐房，嗅其氣則生嘔，強食之亦不下咽，僅食生果而已。或有勸因以學食洋餐者，因老矣，安能強胃以所不欲納哉。⁴⁷

對西方飲食強烈排斥，拒絕改變口味，即使進入新環境亦是如此，崔國因自言老矣，堅持口味已由歲月積累而成，無法改變，不似其他旅人細數西方飲食之惡，崔國因以更直接的方式抗拒融入，堅守自我與他者的味蕾防線。

這種對飲食的堅持，不禁令人聯想起他在政治理念的保守姿態，身為外交人員，崔國因的外交思想卻如同飲食口味一般，極為傳統守舊，當晚清政府迫於局勢開始與世界各國密集接觸時，他卻直言「居今之世，苟能閉關自守，不相往來，誠

⁴⁶ （清）袁祖志，《出洋須知》，頁 482。

⁴⁷ （清）崔國因：《出使美日秘日記》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第 11 帙（台北：廣文書局，1962 年），頁數未標明。

爲至善」⁴⁸，十分懷念先前鎖國狀態，與近代開放思想背道而馳。即使腳步已跨出國門，在設備有限的輪船上，卻依然堅持以自己的方式捍衛飲食喜好，崔國因在物質層面與政治思想對傳統的一貫固守，未嘗不是一種對帝國過往美好的極度眷戀。

有別於其他旅人以傳統食物撫慰脾胃的生理需求，1895 年赴俄的王之春在船上所預備的中國食物，有著更複雜的策略性。王之春於航行途中恰逢自己誕辰，接受船主總管等西人祝賀後，他精心準備午宴宴請眾人：

午正設饌，自備華饌，中外咸集，共廿有餘人，冰參雪燕，群稱嘉美，湘中冬筍，攜至此食，備覺芳鮮，酒以紹興，茶以龍井，彼族並加稱道，不欲示外人寒儉也。⁴⁹

與其他旅人所準備僅供解饑的克難食物不同，王之春所展示的是一場極費心思的中國盛宴，從菜色內容看來：冰參雪燕、冬筍、紹興酒、龍井茶，無一不精，且極具傳統中國色彩。如何克服保存技術，在船上端出如是豪華盛宴？王之春在日記中並未加以說明，然而，此項頗受異族稱許的盛宴目的並非只是單純與眾同樂，還有著更爲直接的展示功能：「不欲示外人寒儉也」，藉由共桌共食的過程維持一定程度的民族自尊，王之春對傳統菜色的自信與自豪，使得刻意安排的奢華食物，在與異族的交流過程中，成爲展示自我與國家形象的工具。

接觸西方高度發展的科技文明後，再回頭審視自己國家處處不如人的狀況，出洋旅行所帶來的衝擊，讓晚清旅人不得不面對彼強我弱的窘境，高度發展的中國飲食在此刻成爲一種維護民族自尊的手段，對故鄉食物的崇尚與讚美，有時不僅只是個人口味的堅持或思鄉情緒的發酵，還是一種尋求自信與尊嚴的途徑。

此種比較與轉折，在 1890-1894 年間任出使英法義比四國大臣的薛福成作品

⁴⁸ 崔國因甚至將當前國際關係等同於中國古代「柔遠」之經，仍堅守傳統宗藩關係，不放棄中國宗主國之地位，頗為保守閉塞。參見（清）崔國因：《出使美日秘日記》，頁數未標明。

⁴⁹ （清）王之春，《使俄草》，（清）王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第 3 帙（台北：廣文書局，1962 年），頁數未標明。

中，可以看到更清楚的表現：

近世人情，多震驚於西洋風氣之豪奢，器物之精緻，以其能順人意趣、適人嗜好也，是固然矣。然余謂亦有洋不如華者。

中國宴席，山珍海錯，無品不羅，乾濕酸鹽，無味不調。外洋惟偏於煎熬一法，又擯海菜而不知用，是飲食一端，洋不如華矣。⁵⁰

對比當時西方高度發展的物質文明，中國明顯居於弱勢，旅居在外、長期感受西方生活的薛福成也不得不承認此點。然而，當面臨此種窘境之際，薛福成轉向最基本的飲食層面尋求民族自信心與自我認同，刻意強化我優彼劣之處，企圖在對比的過程中，扭轉既定弱勢。中西雙方不同的生活習慣在此被解讀為飲食文明的發展落差，薛福成作出「洋不如華」的結論，主要是由於二者宴席種類多寡與烹調方式之差異。法國結構主義人類學家李維史陀（Claude Lévi-Strauss）認為「烹調」是使食物從原屬的自然範疇進入文化範疇的重要媒介，食物經由烹飪產生了從「生」到「熟」的轉型，這不僅僅是對食物的重要認知，更涉及文化思考的出現。⁵¹以此觀點審視薛福成的比較基準，「無味不調」、烹飪方法多元變化的中國宴席自然大勝只知煎熬二法的西方食物。實際上在中外飲食的比較過程中，薛福成並非一貫強調自我優越處，以自然物產為例，他承認「泰西物產，佳美肥碩，迴勝中華；非惟精求藝植之法，其種子亦獨好」，西麥粒大穗重，勝於中國，中國應「誠彼取麥米之種而植之，必能佳美」⁵²，就農業發展角度來看，引進外來物種改善既有品質的概念極為開明先進，卻僅止於自然物產方面，薛福成所取捨的原則相當清楚，食物美味與否之判定標準雖十分主觀，然而，一旦涉及人為文化

⁵⁰ （清）薛福成：《出使英法義比四國日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（八）》（長沙：岳麓書社，2008年），頁598。

⁵¹ （法）克勞德·李維史陀（Claude Lévi-Strauss）著、周昌忠譯：《神話學：生食與熟食》（台北：時報文化出版公司，1992年），頁13-15。

⁵² （清）薛福成：《出使英法義比四國日記》，頁709-710。

的烹飪層面，回歸舌頭原始記憶所得出的「洋不如華」堅定立場並未改變。

與薛福成的明確立場不同，企圖向西方尋求富強途徑、改善中國現況的康有為，在屢見西方世界不如原先想像美好後，失望之餘，他所採取的是一種經過調整後的飲食比較認知，以一種比附與類推的關係看待中西飲食。遊走歐洲多國，在飲食方面，康有為評價最高的不是以美食著稱的法國，反而是國小民貧的葡萄牙與西班牙：「吾遍游歐美十餘國，久居五年，食物饌之佳以葡為最，而班亦伯仲」，主因為葡西兩國「頗能調味，略似中國」、「烹調頗美，能合數味為之，甚似中國」⁵³。康有為進而以歷史文明角度加以推論，說明歐洲飲食與中國的關聯性：

以文明之先後考之，班先覓新地，先開文明，法在其後。吾遊遍大地，惟中國烹飪冠絕萬國，大地各國皆不得其術，法國何以能產此，計必自葡萄牙得澳門而傳中國之法。……吾觀班、法之切卵為四塊，又食生菜與其他調味，多類中國。葡人好茶，呼茶為茶本音，其飲食之味又同中國，故可推而得其祖所自出。⁵⁴

在異鄉與相似的熟悉家鄉味道重逢，對照之後，所引發的卻是康有為對自我飲食文化的高度認同。康有為從調味、食物發音、刀工……等各方面列舉多例說明法葡飲食與中國之相同，再以葡萄牙殖民地澳門為地理媒介，串聯中葡、葡法之傳承，建構起歐洲飲食源自中國的合理想像。

在異鄉食物上所見到的中國身影，成為奠定康有為高度民族自信的基礎，他不只一次對中西飲食文化淵源加以考證，強調中國飲食在世界上的崇高位置與法師班葡——葡師中國的傳承路徑，⁵⁵進而衍生出一套看似完整的世界飲食傳承譜

⁵³ （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁 522、449。

⁵⁴ （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁 449。

⁵⁵ 「蓋全地之大，真惟中國人能知飲食，能調味耳。蓋必大國而當大陸之地，乃能兼備百珍。……我國一統既久，承平又多，蓋自周時八珍之饌已極精矣，醬豆籩至百二十，品物日多，後益增加，宜其用宏取精冠絕全球也。」、「路易十四窮奢極，法人入班者多，多食班之食而美之，乃使效班人烹飪之法而移植於巴黎。……葡人移植於澳門，澳門近師於粵城，祖所自出，

系，最後將中國飲食之成就與西方科技文明發展並置，大力讚許中國飲食之功：

然則今歐美人一飲一啄，醕醕有味，皆我國之所貽，用以報鐵路、輪線、電線之功，交相酬報，不為薄矣。夫美者，人情之所同趨也，故敢斷然曰大地飲食必全效中國，葡為嗣子，班為文孫，墨（丹麥）、法為曾玄，而各國皆吾云來也。人莫不飲食，人以飲食為大舉，中國關係地球之大事，嘉惠普天同胞之口腹，飲食乎？功最大矣！⁵⁶

康有為雖從歷史、地理、語言……等不同角度尋來多方例證，企圖將此脈絡合理化，卻仍顯牽強。此套世界飲食文化傳承脈絡的最後結論在於中國之偉大貢獻，康有為將中國飲食對世界的貢獻極度放大，認為歐美科技器物的發明不過是受中國之惠的小小回報，中國飲食的成就跨越地域區別，嘉惠全球人民，原是被列強欺凌的古老帝國，此刻卻一改弱勢，改以全球飲食文明淵源之姿呈現。康有為將中西口味相似的巧合性無限擴大發揮，其實是西學中源說⁵⁷的另一種表述方式，將古老帝國落後的焦慮，轉化為世界文明始祖的驕傲，此種「同化—演繹」⁵⁸的思維模式，也反映了康有為作為傳統知識份子，在面臨中西文化激烈衝撞之時，思想與內心的矛盾、逡巡與困惑。⁵⁹

熟悉的家鄉食物，在遠渡重洋後被賦予多重意義，或為安撫思鄉情緒的慰藉，

亦為茫昧而難知，亦何怪焉。」（清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁521-522。

⁵⁶ （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁522。

⁵⁷ 「西學中源」主要觀念認為西方知識學問，皆為中國原來所有，而後輾轉西傳，西人學得之後，加以轉變發揚，乃變成更精進嚴密的學問。全漢昇指出西學源出中國說的存在，在清末具有相當重要的歷史功能：一為種族意識無形間的去除；二為中國人亦可學而後能；三為採用西學即為復古。援引傳統中的學問，證明西學於中國歷史中的價值，方能打破以夷變夏的迷思，使晚清向西方取經改革的理念有其正統性存在。參見全漢昇：〈清末的西學源出中國說〉，《嶺南學報》4卷2期（1935年6月），頁93-102。

⁵⁸ 蕭功秦：《儒家文化的困境：近代士大夫與中西文化碰撞》（桂林：廣西師範大學出版社，2006年），頁55。

⁵⁹ 楊波：〈口腹之慾與文化選擇——康有為海外遊記中的飲食書寫〉，頁136。

或為展示民族自信的具體例證，在西方科技文明的屢屢衝擊下，晚清旅人引以為豪的中國烹飪文化，成為與其相互抗衡的有力憑證。初期出洋的李圭、曾紀澤家人、崔國因……等人尚只是個人口味的堅持，王之春的刻意炫耀及薛福成「洋不如華」的比較結論，卻明顯已視食物為不同文明象徵，康有為刻意尋求中西食物的相似處，將西方文明納入中國文化支流，摒棄「洋不如華」的比較，直接將國家傳統風味晉升為涵納西方文明與世界文明的重要載具，將他者納入自我文化體系。這些旅人對於熟悉家鄉味的反應看似各有不同，其實只是反映了對自我文化不同程度的眷戀與依歸，從抗拒排斥到彼劣我優與不同體系的融攝，食物在遊記中成為比較轉化的重要關鍵。

（二）被誤讀的東方味

基於情感認同因素，異地的中國食物對晚清旅人而言雖具備多重正面意涵，對西方他者而言，來自遙遠帝國的陌生食物所連結的卻是充滿神秘的蠻荒想像。1868年張德彝二次赴歐，即面對法國總署委員郎碧葉對於中國飲食的疑惑：

貴國欽差到華盛頓時，曾載鼠三車，未詳確否？又聞到此後，日命華僕買鼠一二籃，不知如何烹調？乞明以教我。⁶⁰

以擁有悠久歷史文明自居的中國旅人，在外人眼中竟成了喜好食鼠的恐怖民族，張雖極力加以辯解，⁶¹卻不難看出中國在他者眼中的蠻荒形象。實際上張德彝也同樣對異國食物有著荒謬想像，未因旅行經驗的積累而有所改變，例如當他第五次出洋駐德期間，即相信無稽謠言，認為西方主食馬鈴薯「益於身而不益於頭，多食者性必鈍，德國正東，近波蘭一帶，五穀無多，人皆食此物，故多愚蠢云」⁶²，

⁶⁰ （清）張德彝：《歐美環遊記》，頁772。

⁶¹ 面對此種質疑，張德彝也極力澄清華人食鼠之說為無稽之談：「天下各國人民，或遭兵燹，或遇水患，食鼠容或有之。然我國欽差在此，即有食鼠之說，不知購自何處？尚望再為訪之。」參見（清）張德彝：《歐美環遊記》，頁669。

⁶² （清）張德彝：《五述奇》，《稿本航海述奇匯編（五）》，頁417-418。

將東德人民之蠢歸咎於多食馬鈴薯，與法人深信中國欽差食鼠之舉，皆是毫無根據的誇張想像。

食物與民族形象連結，成為代表彼此的象徵符號，法人詢問烹調方式的背後說明他者的好奇窺探以及匪夷所思的評斷；張德彝的愚蠢推論，也說明食物所延伸的價值判斷。不分中西，旅人與在地者對陌生他者的觀看，皆一廂情願套用了自己所認定的想像框架。

食鼠雖為謬傳，但中國另一真實存在的食狗行徑，在西人眼中則充滿負面評價。1859年郭連城的義大利遊記中即提及：「西洋之人，多愛小犬，每聞中土有食犬肉之說，皆避不忍聞」⁶³，張德彝也提及「西人笑中國貧民之嚙狗肉」⁶⁴。康有為遊歷比利時發現西方人亦有食狗之習，且設有專鋪販售，不免對此提出辯駁：

比人好食馬貓狗肉，比京有肆專售之。吾遊滑鐵盧，車中人語我，吾問之警吏亦然，問之羅弼亦云然，且下等人尤好之篤，德國亦然，中國尚不至是。英、美人甚笑中國人嗜此，然則何不笑德、荷耶？⁶⁵

質疑同有食狗之舉，何以德荷可免，而中國獨遭訕笑？在康有為眼中，食狗殘忍落後與否已非關注重點，地域區別所帶來的刻板印象，方為食物所代表的真正意涵。

食鼠為無稽之談、食狗亦非多數中國人尋常之舉，兩種特殊食材卻在西人眼中建構了詭譎奇特的東方形象，對於西人而言，來自遙遠東方的異國食物，有各種不同意義，以象徵奢華的燕窩為例，在晚清早期出洋遊記中，義大利人亞伯便對郭連城提出如是疑問：「聞貴處盛饌必有燕窩，夫燕窩既無厚味，又多資價，而貴處相習成風，亦可怪哉」⁶⁶，在其眼中只是無法理解、昂貴無味的奇怪食材。

⁶³ （清）郭連城：《西遊筆略》，頁66。

⁶⁴ （清）張德彝：《八述奇》，《稿本航海述奇匯編（十）》，頁570-571。

⁶⁵ （清）康有為：《康有為遺稿：列國遊記》，頁281。

⁶⁶ 郭連城針對此項問題，則以「彼夫茶葉大黃，西人貴之，異地皆然，何怪之有。」加以反駁，說明飲食喜好東西各有不同，不須引以為奇。參見（清）郭連城：《西遊筆略》，頁86。

時隔多年，在張德彝的英國日記中，燕窩不僅是當地富豪炫耀財富的奢華象徵，更已實際入菜，成為桌上菜色：

倫敦大雜貨鋪曩者玻璃窗內有陳列燕窩者，國人皆視為奇物，雖陳列而罕有用之者，蓋亦不知為何法食之也，邇來年餘，倫敦人之豪富好奇，張筵讌客者，不吝傾囊，食多用之，可驗文明愈開，浮華愈熾，據云一年竟得出售百斤，價則每兩十五先，食乃用作第一盤湯，作法先熬濃雞湯，後于每盤中加燕菜少許，作與龜脊龜肚肉湯之法略同，每一小盤，湯約三四匙，價合七先六本士，又另種貴湯，乃鱈魚或鮑骨湯，此骨每斤合十二先六本士，然較燕菜所值賤多矣。⁶⁷

由陳列櫥窗的擺設奇物，到煮湯入口的食物，來自東方的神秘食材已卸去詭異表象，化身為盤中菜色，量少價昂，更甚其他西方珍貴食材，張德彝特地列出中西兩種昂貴湯品的價值比較，藉以凸顯燕窩之昂，以此作為切入點，再點出西方社會「文明愈開，浮華愈熾」的現象。食物滋味如何已非重點，有別於食狗與食鼠的蠻荒想像，隸屬於中國傳統的奢華色彩轉而被西方社會挪用，一方面滿足富豪好奇心，一方面還可達到物以稀為貴的炫富功能。早期義大利人無法理解的抽象價值，卻在文明愈盛、崇尚浮華的倫敦開始產生變化，從奇物、展示品到餐桌上的食物，燕窩在西方的接受度與象徵意義，也呈現了東方意象在他者眼中的多重轉變。

梁啟超在《新大陸遊記》中所記載美國人眼中的著名中國菜「雜碎」，則是東方想像與西方口味混搭改造後的另類食物。梁啟超於 1903 年訪美，赫然發現「僅紐約一隅，雜碎館三四百家，遍於全市」，全美華人以此為業者更是「凡三千餘人，每歲此業所入可數百萬」。關於此道美式中國菜的源由，梁啟超在遊記中如是說明：

⁶⁷ （清）張德彝：《八述奇》，《稿本航海述奇匯編（十）》，頁 494。

雜碎館自李合肥遊美後始發生。前此西人足跡不履唐人埠，自合肥至此一到遊歷，此後來者如鯽。西人好奇家欲知中國人生活之程度，未能到亞洲，則必到紐約唐人埠一觀焉。合肥在美思中國飲食，屬唐人埠之酒食店進饌數次。西人問其名，華人難以具對，統名之曰「雜碎」，自此雜碎之名大噪。⁶⁸

「雜碎」據云為李鴻章 1896 年訪美之際於唐人街餐館所用餐點，之所以受美人歡迎，主因並非食物本身滋味，而是東方朝廷重臣的聲名加持，梁啟超進一步論及「雜碎」的文化背景：

中國食品本美，而偶以合肥之名躁之，故舉國嗜此若狂。凡雜碎館之食單，莫不大書「李鴻章飯」等名。因西人崇拜英雄性及豪其性，遂產出此物。李鴻章功德之在粵民者，當惟此為最矣。然其所謂雜碎者，烹飪殊劣，中國人從無就食者。西人性質有大奇不可解者，如嗜雜碎其一端也。⁶⁹

在異地聞名的中國名菜，在中國當地卻無人食之，「雜碎」之所以在異地受眾人歡迎，並非與中國引以為豪、歷史悠久的烹飪文化相關，而是由於「西人崇拜英雄性及豪其性」，奠基於被美人添加了虛名的異國想像。中國高官東方式的生活習慣，為美國民眾提供了直接觀看中國的途徑，神秘的他者想像不再虛無縹緲，在同一塊土地上用餐進食的真實細節，更與當地民眾生活產生實際關聯，藉由吞食與東方大臣相同的食物，更可消費東方上層階級的文化符號，滿足多數人的異國想像。在相隔萬里的異地自行變化出全新風貌，這道連中國人都感陌生的中式名菜，卻於李鴻章親訪後，跨越地域與文化疆界，在美國成為中國烹飪文化的具體代表。

⁶⁸ （清）梁啟超：《新大陸遊記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（十）》（長沙：岳麓書社，2008 年），頁 469。

⁶⁹ （清）梁啟超：《新大陸遊記》，頁 469。

針對「雜碎」的受歡迎，梁啟超犀利點出背後所涉及的歷史背景與文化因素，亦不忘超嘲諷李鴻章「功德之在粵民者，當惟此為最矣」，順勢批判晚清政府的無能。「雜碎」在美國受歡迎的情形，對梁啟超而言是「大奇不可解者」⁷⁰，不似張德彝對英國燕窩作法的詳細描述，「雜碎」的作法與滋味，在梁啟超的遊記文本中幾乎未見，對梁氏而言，雜揉了宰相虛名的「雜碎」，不過是技巧拙劣的烹飪成品，根本無法作為中國名菜代表。

然而，「雜碎」本身就是一個矛盾統一體，它的正宗性和烹飪名氣建立在美國大眾想像中的中國飲食文化根基上，反映了華人對自己飲食傳統的創新和對美國種族環境與時俱進的應變能力，在美國排華期間（1882-1943），雜碎館為華人移民創造了數量可觀的就業機會，在中餐與美國顧客之間建立了一種飲食文化紐帶，有其特殊時代背景，⁷¹與李鴻章的聯想，正加深其與中國文化正宗性的連結，成為美國人眼中合理的東方形象（oriental image），「雜碎」的矛盾性與複雜性，充分顯露了食物在被添加了他者的文化政治與權力慾望想像後，為何以新面貌出現的消費意義。

梁啟超的「雜碎」敘述點出了食物混搭的他者想像及移植創新，張德彝初期出洋時與法人博庇業的飲食交流則提供了一個有趣的交流經驗，法人博庇業向其索討中華食物，張左思右想，特地給予最能代表中國飲食文化特點的調味料醬磚

⁷⁰ 另一項同樣令梁啟超深感奇怪的現象，則是美人對華醫的崇拜：「其尤奇者，莫如嗜用華醫」、「西人有喜用華醫者，故業此常足致富」，販售與中醫相關的「王老吉涼茶」，更可獲暴利：「有所謂『王老吉涼茶』者，在廣東每帖銅錢二文，售諸西人，或五元十元美金不等云，他可類推」。參見（清）梁啟超：《新大陸遊記》，頁469、544。

⁷¹ 劉海銘著、李愛慧譯：〈炒雜碎：美國餐飲史中的華裔文化〉，《華僑華人歷史研究》2010年3月1期，頁3-5。該文對於雜碎於美國華人雜碎館興衰史有極為詳盡的考證及論述。炒雜碎何以能成為美國大眾眼中的正宗中國菜，使中餐於美國家喻戶曉？這與排華期間，華人移民多半只能從事低階工作的歷史背景相關。一為其大眾性，不須正規烹調培訓，一般華人移民即可利用此經營小規模餐館生意，其次，當在美華人被視為低階工作者時，沒有人有可能向美國公眾引進一道真正高檔名貴的中國菜肴。飲食體現族裔文化，是族裔身份認同的具體象徵，炒雜碎儘管很流行，但它在美國顧客眼中，實質上體現了一種廉價的異國風味。它基本上是以一道廉價菜肴而生存下來，這也滿足了美國主流社會對中國飲食的社會期望。參見該文，頁13。

一塊，在得知醬磚成分為豆麵與鹽後，法人拜謝而去，不久卻再次訪張：

午後復來，云：是物既系鹽、豆所造，想即鹹「紹勾臘」也。遂割半方煮以白水，飲之其味鹹而且苦，未詳何故，祈詳示之。明復告以與肉腥菜蔬調和，其味自甘而不苦，乃去。⁷²

「紹勾臘」⁷³即巧克力（Chocolate），法人由醬磚之外觀與成分推測應為中國之鹹巧克力，之後竟仿照巧克力食用方法，加入白水沖調飲用。此種調理方式所造成的味道自然難以下嚥，在食物交換的過程中，不同文化背景的差異與衝突隨之彰顯，藉由此次飲食文化的衝擊，張德彝悟出如是道理：

夫飲食之道，烹調貴得其宜，方適於口，矧火候之遲速，調劑之多寡，尤非膠柱者得越俎而代；使執一以求之，勢必食古不化矣。⁷⁴

從飲食文化的衝突中，張德彝體會到「執一求之」必定造成「食古不化」的負面後果，實際上，此段對飲食之道的體悟，也適合用來說明旅人對異文化的態度，倘若自始至終皆固守既定觀點、拒絕改變，正如同法人一開始堅持以既有認知方式烹調陌生食材，結果必是酸苦難嚥。

從食鼠食狗的蠻荒印象，到燕窩奢華象徵的認同與美式中菜「雜碎」的創新，西人對於中國食物的認知，在晚清遊記中所呈現出不同層次的變化。隨著中西交流機會的增加，對西人而言，中國不再只是迷濛未明的古老帝國，食狗食鼠的虛幻想像，反映出的是落後恐怖的中國形象；端上英國富豪餐桌的燕窩，說明了被

⁷² （清）張德彝：《歐美環遊記》，頁 761。

⁷³ 張德彝於文中有清楚說明：「所謂『紹勾臘』，系一種豆糕，造以靠勾樹子。靠勾樹出於西印度與南阿美利加，食時煮以滾水，加以白糖，其味微苦，其色紅黃」。（清）張德彝：《歐美環遊記》，頁 761。

⁷⁴ （清）張德彝：《歐美環遊記》，頁 761。

挪用的奢華符碼與異國色彩；美國「雜碎」的風靡，呈顯了他者對中國飲食的文化想像與參與再造。從虛幻到真實，旅人在碰撞之際由他人眼中審視自我的飲食文化以及延伸而出的各種面向，西人對中式食物的誤解與再造，未嘗不是其中國想像的清楚反射，當晚清旅人頻頻驚訝於西方飲食的各式怪異時，同樣的偏見也存在於西人對中國飲食的觀照。

四、結語

在晚清東西文化碰撞的過程中，飲食的存在具有著微觀層次的多元意義，旅人的胃囊肚腸忠實反映出生理與心理的複雜變化。跨越國界、親自品嚐的西方飲食為旅人提供了直觀異質文化的機會，在異國重逢的故鄉食物，除了療癒鄉愁外，還同時映照出他者的觀看與旅人的自我審視，晚清歐美遊記中關於西方與中國飲食的書寫，立體呈現了旅人的異文化體驗與認知轉變。

晚清旅人對西方飲食的負面批評集中於人為層面，烹調習慣與用餐禮儀的差異令其難以接受，外在形式的鋪張與豪奢風氣亦頗多惡評，在旅人的諸多批判中，西方飲食被貶為僅重形式、內涵不佳，與晚清政府一開始視西方科技為無用奇技淫巧的偏見頗為類似；在力求圖強的迫切危機中出國，旅人對西方飲食的讚美夾帶了對國家富強的渴望，以食為證，西方飲食強調清潔衛生、科學化的實用特質，見證科技文明於生活層面之實踐，也順勢扭轉晚清旅人的異文化認知。

在彼優我劣的懸殊對比下，遠渡重洋的家鄉味在安撫脾胃之際還同時被旅人轉化為更有力的對抗工具。旅人引以為傲的中國烹飪，成為與西方科技文明相互抗衡甚至涵攝對方的策略，合理展示民族自信心與文化驕傲；西人對中國飲食的想像與誤解，映照出東方形象的扭曲，從荒謬想像到東方文化符碼的挪用與再創，摻入西方元素的中國飲食讓旅人得以從不同角度檢視自我文化，落實在飲食層面的交流與激盪，使旅人得以在實際的生活細節中開拓前所未有的異地思索與文化交融，重新定義自己國家的相對位置。

不斷移動的過程中，異國飲食的物質性成為文化象徵的符碼，觸動不同層面的文化省思，屬於個人的飲食記憶總是私密且幽微，藉由舌頭與大腦的重新梳理，

當飲食體驗於文本再現時，味覺連結情感與理智的交互作用、召喚過往記憶的參與介入，使得充滿選擇性的書寫不再單純。對晚清歐美旅人而言，胃囊牽扯出的是更為複雜的情緒轉折，飲食體驗延伸出種種衝突、焦慮、重整的反應，也正是晚清中國在面對外來劇變時最直接且真實的寫照。

徵引書目

一、專書

(一) 遊記

- (清)王之春，《使俄草》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第3帙(台北：廣文書局，1962年)。
- (清)王韜著、王稼點校，《漫遊隨圖記》(濟南：山東畫報出版社，2004年)。
- (清)志剛：《初使泰西記》鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版(一)》(長沙：岳麓書社，2008年)。
- (清)李圭：《環遊地球新錄》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版(六)》(長沙：岳麓書社，2008年)。
- (清)洪勛，《遊歷聞見總略》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第11帙(臺北市：廣文書局，1962年)。
- (清)祈兆熙：《遊美洲日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版(二)》(長沙：岳麓書社，2008年)。
- (清)袁祖志：《西俗雜誌》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙(臺北市：廣文書局，1962年)。
- (清)袁祖志，《出洋須知》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙(臺北市：廣文書局，1962年)。
- (清)袁祖志，《涉洋管見》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙(臺北市：廣文書局，1962年)。
- (清)崔國因：《出使美日秘日記》，(清)王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第11帙(台北：廣文書局，1962年)。

- (清) 康有為：《康有為遺稿：列國遊記》（上海：上海人民出版社，1995年）。
- (清) 張祖翼：《倫敦風土記》，(清) 王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔再補編》第12帙（臺北市：廣文書局，1962年）。
- (清) 張德彝：《五述奇》、《六述奇》、《八述奇》，《稿本航海述奇匯編（五一十）》（北京：北京圖書館，1997年）。
- (清) 張德彝：《航海述奇》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (清) 張德彝：《歐美環遊記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (清) 張蔭桓：《張蔭桓日記》（上海：上海書店，2004年）。
- (清) 梁啟超：《新大陸遊記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（十）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (清) 郭連城：《西遊筆略》（上海：上海書店，2003年）。
- (清) 斌椿：《乘槎筆記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（一）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (清) 曾紀澤：《出使英法俄國四國日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（五）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (清) 蔡鈞：《出洋瑣記》，(清) 王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙（臺北市：廣文書局，1962年）。
- (清) 錢德培：《歐遊隨筆》，(清) 王錫祺主編：《小方壺齋輿地叢鈔初編》第11帙（臺北市：廣文書局，1962年）。
- (清) 薛福成：《出使英法義比四國日記》，鍾叔河主編：《走向世界叢書·修訂版（八）》（長沙：岳麓書社，2008年）。
- (二) 其他
- 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化出版社，2004年）。
- 蕭功秦：《儒家文化的困境：近代士大夫與中西文化碰撞》（桂林：廣西師範大學出版社，2006年）。
- Claude Lévi-Strauss 著、周昌忠譯：《神話學：生食與熟食》（台北：時報文化出

版公司，1992 年)

Gunther Hirschfelder 著、張志成譯：《歐洲飲食文化》（台北：左岸文化出版社，2004 年）。

Kittler, P.G., Sucher, K.P 著、全中好譯：《世界飲食文化：傳統與趨勢》（台北：桂魯出版社，2004 年）。

（日）山內昶著、丁怡、翔昕譯：《筷子刀叉匙：東西方的文化記號與飲食風景》（台北：藍鯨出版社，2002 年）。

二、期刊論文

全漢昇：〈清末的西學源出中國說〉，《嶺南學報》，第4卷第2期（1935年6月），頁 57-102。

陳元朋：〈清末民初的上海西餐：以「區分」、「認同」、「空間」及「失禮」為主的初步討論〉，《東華人文學報》第15期，2009年7月，頁 165-219。

陳尹熾：〈西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化〉，《中國飲食文化》第7卷1期，2011年1月，頁 143-206。

彭麗君：〈民國時期上海中國知識份子的集體主體性及他們的咖啡文化〉，《文化研究月報》，第69期（2007年6月）。

楊波：〈口腹之慾與文化選擇——康有為海外遊記中的飲食書寫〉《河南大學學報（社會科學版）》第53卷1期，2013年1月，頁 131-137。

劉海銘著、李愛慧譯：〈炒雜碎：美國餐飲史中的華裔文化〉，《華僑華人歷史研究》2010年3月1期，頁 1-15。

The Travel of Taste Buds: Europe and America Travel Writing on Diet in the Late Qing Dynasty

Chen, Shi-Ru

Assistant Professor, Department of Chinese Literature,
National Taiwan Normal University

Abstract

After the outbreak of the First Opium War in 1840, many Chinese traveled to learn from the West and wrote a large number of overseas travel writings. They experienced western diet culture on their journey. It challenged their diet habits and impacted their original living cultures. In their travel writings, the main criticism of western diet focuses on its extravagant diet style and the positive impressions of western diet come from good food hygiene and scientific catering. They witnessed the implementation of modern civilization on their journey and it echoed their motive to travel to learn from the West. However, familiar Chinese hometown food does not soothe Chinese travelers' homesick but also inspire national confidence. It becomes a tool to compete with Western civilization and subsume other culture. Furthermore, Westerners have the wild imagination on Chinese food and they also participate in innovating Chinese food. It projects the distorted and remodeling oriental imagination which offers Chinese travelers their own image in the eyes of the West.

Keywords: Travel, Overseas, Late Qing dynasty, Travelogue, Food, Diet, Overseas travel writing

