

书评
Book Review

探讨马来西亚与新加坡的 饮食空间和身份认同

A Study of Food, Space and Identity in
Malaysia and Singapore

吴益婷
(NGU Ik Tien)

书名: *Eating Together: Food, Space and Identity in Malaysia and Singapore*

作者: Jean Duruz and Gaik Cheng Khoo

出版年份: 2015

出版社: Strategic Information and Research Development Centre (SIRD)

版权拥有: Rowman & Littlefield

马来西亚和新加坡（简称“马新”）是典型的东南亚社会——多元种族、宗教和语言的人口。在这样多元化的社会里，有没有一个属于日常且自由的第三空间（the third place）把大家（公民）汇集一处，提供同桌吃饭（commensality）的机会？这本书的两位作者走访马新两地的公共饮食场所，寻找当中被视为具有世界主义（cosmopolitanism）的社会空间。两位作者的感想是，这些地方的世界性性质也许不是自由主义者以全人类为本

的世界主义，却是一种地方性的世界主义（vernacular cosmopolitanism）。这样的地方性世界主义，展现了地方上不同社群的跨界、移动和创新特征。这样的撞击历经岁月后诞生了一种混杂性（hybridity）的文化，作者视之作为一种包容性高的多文化主义（multiculturalism）。

这本书的篇章安排是以所书写的地方或对象为主，如咖啡店（传统华人茶室）、印度穆斯林的麻麻档、新加坡本土的连锁咖啡店、新加坡小贩中心、新加坡樟宜机场的混血华人（Peranakan）肉粽子，新加坡关于饮食与文化遗产的电视剧如小娘惹和其他形式的艺术表达如电影、戏剧等。这本书之所以选择饮食和空间为研究对象，主要原因是作者发现马新人民经常以食物作为不同族群的凝聚力，甚至国族象征，与国家或官方所选择的不尽相同。在这个多元文化的社会，只有特定饮食可以满足本地大众的味蕾，甚至被视为本土社会的共同回忆或乡愁（面对急速的现代化发展）。作者所提的几种食物如rojak等，都是受当地不同族群所接受和欢迎的日常食品，这食品又是一种混合（fusion）不同文化背景材料，经过在地化后的综合成品。

作者Khoo的第一章写的是“咖啡店：寻找在马来西亚的世界性空间和其意义”（*Kopitiam: In Search of Cosmopolitan Spaces and Meanings in Malaysia*）。作者探索的是何谓咖啡店世界主义（*kopitiam cosmopolitanism*）及它的构成条件。今天马来西亚的传统华人茶室——咖啡店（当地人以福建音称之*kopitiam*）被论述为具世界主义的空间，但在现实里则是具华人性的空间。作者根据她所研究的两个咖啡店：一为吉隆坡市中心的茶室，另一坐落于东海岸甘马挽（Kemaman）镇，提出关于咖啡店的空间性质和意义。对许多马来西亚华人而言，传统茶室有时被视为一种留住过去“美好时光”的空间，这里曾经是体现各族群自由互动的场所。传统茶室的饮料和食物更是不同历史和文化记忆的混杂结果，例如移民、西方和本土文化的混合体。茶室也象征一个言论开放，没有族群、阶级隔阂的平等自由空间，顾客们可以在此自由地批判和畅谈民主性话题。今天，部分愿意清真化（*halalization*）的茶室仍能扮演这样的角色。但是对于不愿意者，作者认为有时它代表少数族裔对强势国家政策的抵抗。

同时也代表少数族群对于过去时光的怀念，所产生的疏离欲望（alienated desires）。

第二章的作者Duruz的题目是“在新加坡传播吐司的记忆：从海南咖啡店到精品咖啡屋”（Spreading the Toast of Memory: From Hainanese Kopitiams to Boutique Coffee Shops in Singapore）。作者关注新加坡近年特别受欢迎的怀旧型连锁咖啡店，例如亚坤咖椰吐司和吐司工坊（Toast Box）。这些咖啡店的食品呈现一种文化混杂性，包括殖民时期留下的吐司面包，本地化的咖椰（椰奶和鸡蛋合成浆），还有海南咖啡，本地熟食等。餐厅内的装潢和摆设充满新加坡怀旧气氛和价值观，例如亚坤代表的是奋斗史，里面的过程与所坚持的价值观，也是新加坡的故事。吐司工坊则是精品式历史（boutique history），精挑细选的细节如味道和气氛，销售怀旧。这些餐厅有两层身份：一个是立足于地理上的新加坡认同，另一个是文化上的南洋世界主义（Nanyang cosmopolitanism）。上述餐厅提供的是一种新式怀旧（nouveau nostalgia）情怀，象征新加坡走向后现代和后殖民的轨迹，同时让新加坡人既可以回归“过去”，也可以留在“现在”。至于南洋世界主义，作者把新加坡华人视为南洋族裔（Nanyang ethnicity），一种在特定时空里形塑的华人性，特征是南方华人方言，异质性高的文化，以及因适应不同生存环境所产生的文化和社会多样性。

第三章“谁要去麻麻档？”（Mamak, Anyone?），研究淡米尔穆斯林（Tamil Muslim）的饮食档或餐厅。“麻麻档”是淡米尔穆斯林所营造的空间（由淡米尔穆斯林所拥有，员工也是来自印度的淡米尔人）。它所提供的菜单多样化和“本地化”，从印度面包、炒面、拉茶等，已经成为多数马来西亚人日常光顾的地方，因此被视为世界性空间。许多马来西亚华人也觉得麻麻档比华人茶室更开放，因为在那里可以听到不同乡音的本地语言，顾客也包括穆斯林和非穆斯林，是大众休闲，交换意见，谈论时事的地方。而且麻麻档是二十四小时营业，成为夜里的最佳聚集处。麻麻档的招牌菜——Nasi Kandar（扁担饭）是一种混合体（a hybrid amalgam），名字是马来文，食材和煮法倾向淡米尔穆斯林文化，却成功捕捉华人的味

蓄。因此麻麻档也是具马来西亚代表性的空间。不过作者Khoo强调，文化的混杂或适应（hybridity and cultural adaptation）并没有削弱淡米尔穆斯林人的身份认同，他们都很清楚他们的种族与宗教身份。

第四章谈的是新加坡小贩中心的跨国性（Growing Up Transnational: Travelling Through Singapore's Hawker Centres）。Duruz以新加坡小贩中心作为新加坡怀旧记忆的储存处（repository of nostalgia）。新加坡是以移民为主的社会，因此新加坡的饮食建立在跨国界的多样化上。小贩中心被视为新加坡社会的缩影——跨界（语言、文化、宗教、世代、阶级）的经验深植在新加坡人童年的记忆里。相对马来西亚，新加坡政府强调的世俗和务实政策，让不同族群与宗教同桌吃饭成为普遍现象。在这个第三空间（third space），可以与陌生人同桌吃饭，各自点喜欢的食物。小贩中心在地化的饮食如海南鸡饭、印度煎饼和咖喱鱼头，作者称这些带有原乡记忆元素的食物为“第三味道”。在这里，作者再次使用地方性世界主义这个概念理解不同文化群体日常的互动，也在宣称拥抱整体人类的自由世界主义（liberal cosmopolitanism）里所认为地方文化需要自我毁灭的“黑暗面”找到出路。

第五章（Dumplings at Changi: Singapore's Urban Villages as Spaces of Exchange and Reinvention）写的是新加坡机场所贩卖的传统食品。作者以如切/加东区的混血华人（Peranakan Chinese）社区的饮食传统为对象，描述混血华人如何维护和宣扬传统时，还可以商业化传统？例如在樟宜机场出售混血华人的肉粽子（ba zhang福建话发音）。居民所思考的是如何在迅速变化的时代守护传统，并寻找文化遗产的意义。面对新加坡政府的现代化发展计划下，传统乡村被夷平，村民被安排搬进政府祖屋，摧毁了具族群色彩的邻里关系。但是居民却怀念过去的甘榜（Kampong是马来文“乡村”）生活，因此思考如何在现代祖屋里营造甘榜效应（the kampong effect）。跟其他篇章比较，这篇分析和议论稍为逊色，多数是描述性的知识。

第六章也是关于混血华人的文化展示，以一部新加坡的华语电视剧——“小娘惹”（Little Nyonya）为研究对象。虽然作者认为这部电视

剧可以成为新加坡社会记忆的所在 (site of memory)，但是电视剧真正的目的还是以收视率为考量。虽然“小娘惹”仍然展示“包容异己”的世界主义，但娘惹文化里的马来文化被削弱了，而华人文化部分被放大，例如娘惹以华语为主要沟通语，这与真实情形不符。同时，电视剧也在“销售”一种“异国情调”，如娘惹的服装、食物和手工等，反映国家的实用和发展主义，以传统价值吸引游客，替国家赚取收入。

第七章 (Currying the Nation: A Song and Dance about Multiculturalism) 仍然聚焦在国族与多文化主义的讨论。研究对象是戏剧“煮一锅咖哩” (Cook a Pot of Curry)、电影Nasi Lemak 2.0和电视剧“回味” (The Recipe)。这些作品都是关于创作者生活在多元文化里所面对的问题与挑战，以及可行的出路。例如煮咖哩成为新加坡华裔的在地化表征，即使咖哩是印度人主食。即使印度人占新加坡人口不到十分之一，咖哩仍然是新加坡的食物。新加坡电视剧“回味”则讨论西方留学的女儿最后决定放弃开设法国餐厅，接手家族生意。但是她加了自己的想法与创意，开设一间怀旧的餐厅，以母亲的小贩食谱——海南咖哩饭 (Hainanese curry rice) 为卖点。至于Nasi Lemak 2.0则是导演自我发觉的旅程，在马来西亚寻找“华人”的文化和味道，最后觉得自己所坚持认为的精致“中国”食谱远远不如自己所享受又熟悉的椰浆饭 (Nasi Lemak是马来文名字) 来得亲切和靠近。正如其他篇章一样，作者梳理研究对象所面对的至少三个面向挑战：一是国家发展的官方论述；二是现代化的发展；以及离散华人的文化认同和归属，然后如何从中找到协调和归属。这个过程也诞生一种地方性世界主义。

这本书是极少数以饮食作为探讨马新公共空间的塑造和身份认同的学术作品。作者创意地以日常的饮食空间如小贩中心、茶室、餐厅、电视剧等，探讨民间如何创造公共空间，以及共同空间的包容性如何产生等。这种更接近民众生活的空间，比官方所认可的国家级场所、纪念碑等更真实地反映社会状况。

作者所提出的世界主义也是一种由下而上的世界主义，即便是地方性的 (vernacular)，也是一种包容在地多元文化的空间，这比全球性世界

主义来得更实在。在地性世界主义不是一个思考和辩证出来的理论，而是生活在多元文化空间里所产生出来的生活之道。这样的包容性是马新华裔在走向文化全球化或多样化过程里所追求的景象。

作者在文章里使用了意义丰富的名称来形容和理解马新华人，例如南洋族裔、南洋世界主义、咖啡店世界主义。作者对这些名称的定义和讨论提供了马新华人研究的新面向。作者清楚地表明自己对目前学术界过度以“离散华人”的角度来看待马新华人感到不安，认为这忽视了马新华人的本土化经验，也削弱了多元文化主义的视角。

同时作者也思考父母辈们所授予的文化如何与自己所经历的多样化文化对话；如何在保留传统的同时，创意地融合在地里的其他族群文化、宗教和语言。最后作者也相当自我警觉说，当马新华人在拥抱自己多元文化时，是否会以这样多元文化来抗拒外来的他者（foreign Other），尤其是近期的中国移民呢？这部分作者没有详细讨论，但如何与新的他者共处是全球化社会不断面对的挑战，对世界主义的认同才因此变得重要。