

邀請食材達人徐仲演講真味文化

從慢食觀點談知味品味玩味境界

【本刊訊】中鋼集團教育基金會於一月十三日在夢時代八樓演藝廳，主辦今年第一場市民講座，邀請到食材達人徐仲親臨演講，透過知味、品味、玩味三階

段，探討屬於這片土地獨有的味道。

徐老師提到，回想過去曾經擔任美食展翻譯的經驗，當被外國記者問道：「到底什麼才是臺灣味呢？」徐老師開始思考自己到底懂不懂所謂臺灣菜，他赫然發現自己雖然能夠講美食的歷史，卻不瞭解臺灣這塊土地的飲食文化，也赫然發現自己習慣把所有食物都變成熱量、成分下去介紹，卻未思考食物與當地的關係。

舉例來說，高雄鴨肉飯是使用什麼樣品種的米？什麼樣子的碗呢？日本的拉麵為何是用特別大的碗公裝呢？嘉義火雞肉飯、臺南肉燥飯的醬油是採用哪種類別的醬油呢？有何異同呢？

徐老師也問聽眾，大家覺得一個披薩賣兩百元合理嗎？如果合理，那一

個蔥油餅賣兩百元不合理呢？臺灣的料理味道是不會輸給外國佳餚，但為什麼外國菜可以賣那麼貴呢？

「當你只在乎食物安全不安全時，你其實把食物選擇權交到他人手上。」近來臺灣食安問題嚴重，許多消費者購買食材時只在乎是否安全，卻不瞭解食材的真味道，也就是不懂得「知味」；相反的，義大利人因為對他們的披薩夠瞭解，所以可以把披薩文化發揚光大，甚至可以講出一套食物的故事，由於重視味道，它味道才會一直存在。

認識食材始於人性，人人都愛好食材。徐老師旅行了全義大利廿六個行政區，在過程中，他喜歡住民宿而非飯店，因為住民宿時，能夠獲得和農人更多的交流機會。在拜訪諸多農人後，他發現沒有一個農人會說自己的東西不好，既然如此，如果所有的食材都那麼優質，那麼黑心食品是怎麼來的呢？到底要怎麼樣才能選到好食物呢？過去，義大利當地亦曾經有許多假橄欖油，徐老師好奇地問義大利廚師如何辨別橄欖油的真偽，卻被廚師反問：「你知道什麼是橄欖油的味道？你真的知道嗎？如果你真的

知道，就不會被騙。」

最後，徐老師總結了「慢食」的概念，是重視傳統飲食文化與生活的概念，而反過來說「速食」則代表全球化，著重量化與標準製程，而量化的過程中，為了追求利潤，就必須把在地文化的元素拿掉。徐老師在由慢食組織建立的學校裡學習義大利人怎麼看待食物，透過與當地人不斷地溝通，找到與臺灣食間的關聯。「我不認為食品工業文化不好，而是我們應該要有選擇權，要更認識這塊土地的食物。」味道本身沒有好與壞，只有你喜不喜歡，以及如何看待。

知道食物原是什麼後，才有資格談食物，不然其他的批評與害怕，是沒有意義的。品味，源自於美味的辯證，而慢食是一種生活態度，先要「知味」，知道不同食材原始的味道，才能「品味」出自己喜愛的味道，最後才能經由瞭解食物與生活交錯的歷史關係而到達「玩味」的境界。

下一場市民講座將於三月十日在夢時代八樓演藝廳舉辦，中鋼集團教育基金會將邀請心理醫師王意中先生，為大家帶來精彩講題「你被孩子勒索了嗎？」



徐仲老師演講的神情（劉純宇攝）