

Becoming 一位吃喝玩樂的人類學家

鄭肇祺 | 國立臺東大學文化資源與休閒產業學系副教授

實不相瞞，我是靠「吃吃喝喝」拿到人類學博士學位。

從碩士班到博士班，我的研究都脫離不了吃和喝：從健康的香港本地有機蔬菜、美味的酬神燒豬，到力圖進入國際市場的養殖水產，都是我的論文研究範圍。報導人說，只要有可以吃的機會，艾力克 (Eric) 的雷達就會讓他自動出現。我也不知道為什麼有這種能力，反正我眾多的田野紀錄中，飲食場合佔了大部份。我也曾自詡為跟嘉義縣前縣長小花一樣，勤跑紅帖的人 (田野媽媽不鼓勵我去跑白帖)，我們都很認真地試吃各道佳餚，肚子一天比一天立體。

「吃吃喝喝」可能有點誇張，但請想想，一場研討會最讓人能留下記憶的是晚宴和便當，一個超市或農夫市集沒有讓人試吃就沒有買氣。作為研究生的我的生存策略就是出席各大小學術活動，盡心盡力聽完精彩 (!) 的演講，

期待拿著免費 finger food，一邊努力交際。沒有這個美食雷達，或許我就欠缺田野訪談技巧的磨練機會，我就不會從生活中體驗農漁村的社會日常。從「吃吃喝喝」演化為探索「吃喝玩樂」文化的人類學家，我的五感開始被報導人寄予厚望：如何把商品精緻化、開拓市場需求，成為我現在的主要田野提問，也磨練出我的研究及教學工具。

過去我的研究集中在有機農業社群及生活態度的實踐過程，筆耕多於實際耕作，但報導人對我有所期望，紀錄香港碩果僅存的農業活動成為我的使命。在出國求學期間，我決定要先轉換田野場地及研究範圍，從貿易、永續的角度，討論台灣的養殖漁業。攻讀博士學位期間，我逐漸掌握到治理 (governance) 和政治生態學 (political ecology) 的文獻對話核心，也在後期開始接觸身體感、科技與社會 (STS) 和後人類主義 (posthumanism)，因此對多物種民族誌、水產科學、市場等產生興趣。方法論上，我

仍然重視社區形成和轉變過程，也著重多點民族誌，盡量接觸到產業鏈上的各種利害關係人。透過非人的視野，我開始和物（動物、植物、微生物，甚至死物）進行學術對話（我也很想在生活上和他們一直聊天）。近來我的思考都是透過物（我稱之為 Thinking Through Things）理解農漁產品供應鏈上的大小事。

此刻的我是一位在臺東工作的教師，研究的是美食學、產業鏈及永續觀光。以上都是邊吃邊喝邊發展出來的研究題目。貪吃的我盡量別錯過台東慢食節，也不會放過在地別具特色的無菜單料理。跟原住民部落夥伴共學共作，不離把「吃喝玩樂」跟文化傳承接軌的思考及嘗試，同時反思基礎和應用研究的共存可能。我會協助串連美食網絡，同時到訪消費端，探索各種商品的形成、進場與退場。產業鏈的研究是難以停留在個別社區，我的 walking（借用 Tim Ingold 的詞彙）是產業道路、農田、魚塭、農夫市場、超市、菜市場，甚至加工處理場、小店及超市，一進去產業鏈，我的五感就自動打開了，從氣味、溫度、濕度到味道，就連手起刀落的動作，都是我的田野資料。



我與報導魚 tilapia (aka 吳郭魚 aka 金山鯛
aka 羅非魚 aka 台灣鯛)

我也把這些研究經驗帶進教學。學生上我的課是蠻累的，因為隨時隨地都是學習機會。我特別喜歡跟學生一起到訪社區，動手作、動嘴吃，「吃下去的知識才是屬於你的」，這是我開設的各種文化課程的精神。我們經歷過各種人、物和事，在河溪、海洋、農田、廚房，甚至我的家，認識植物、動物和微生物。雖然現在我不能安排多少份課前讀物，但把學生引領到 Sidney Mintz 的《甜與權力》，就得請他們帶一份甜品來上課分享；要認識阿美族「海洋就是我家的冰箱」，我們就去豐濱鄉吃無菜單料理；要了解橄欖產業的興衰，我們就坐小發財車到橄欖園野餐。



和敬愛的香港農友一起飲茶吃點心

人類學理論對我來說變得更實在了。不論是政治生態學中權力與行為的關係，社會不公義的再生產與抵抗，還是後人類主義中對多物種互動的欣賞與分析，我都在學習把它們內化為研究和教學的 DNA（套用各種大學社會實踐的話語，雖然我仍然相信這是文化建構的一部份）。現在的我在進行全球水產供應鏈的研究及書寫，就不能脫離人類學各種經典概念及新近議題。光是在北美的超市或網購中選擇一尾從台灣進口的虱目魚，裡面牽涉的就包括國際貿易、食物安全、健康、公眾衛生、口感風味、族群或國家認同，以及冷鏈技術。全貌觀是永恆不落伍的民族誌之道，談何容易、體現更難，卻是值得堅持的人類學之道。



田野中拿起攝影機的 me

學術研究書籍要繼續寫，但科普文章和非虛構寫作是更具效果的呈現。最近讀到《鰻漫回家路》及《偽魚販指南》，都不是出自人類學家之筆，卻有深刻的民族誌描寫取向。作者一位是瑞典記者，另一位是台灣賣魚販，都透過魚的生命史，把家庭、情感、地方知識等交織起來，作為說故事的人，他們把草根日常娓娓道出，教讀者愛不釋手。我期願自己學生雖不是傳統人類學系所出身，但在跨領域、多實作的學習環境下，找出感動別人而資訊量豐富的表達方式，緊緊貼近著日常，同時展現出宏觀視野。

應用人類學成為我結合研究、教學和實務工作的重要基礎。最近我開始賣起花鰻來，是屬於一個與部落漁民合作的過程。錢沒有經過我手，但我在過程中成為了偽小資本家（pseudo petty capitalist），在訂定商業策略上直接參與，並發展出冷鏈，把活魚送給數十公里外的法式餐廳。親身投入在商業世界，使我把過去的研究（小農經濟、冷鏈、美食學、小資本家、本地飲食文化、小旅行）共治一爐，並把有意投身相同事業的在地居民和學生納入「事業版圖」。從一個「騙吃騙喝」的學生，到拓展美食網絡的學者，理論已不再是書本裡的知識，而是我遊走在學術、教學、商業、社區及文化傳承之間的「指南」。

因為還有二十多年才能退休（誤），我總是得找到支持著一直享受人類學工作的事情。這一年來，我試著去「照顧」一塊小農田。我不敢說在種東西，比較像是去拔草，騰出一些空間，讓地方居民會吃的野菜長出來。拿著手機，打開 iNaturalist APP，我走進公民科學的前沿。我也嘗試認識魚塭的水下微生物世界，買一台顯微鏡作為田野工具，同時品嚐含有杜莎藻的鹽花，學習從風味論述及實踐中看市場。在家門前，種了一些部落分享的台灣藜，見證牠們長到三米半高，或是結出鮮豔奪目的穗時的非人美學。我也跟獵人學習漁獵智慧，雖未拿起槍，但從沖洗、分食、料理中，重新認識山林。總也少不了下水吧。在綠島，我和學生潛進海洋，感受水壓帶來的身體感，學習成為負責任的海洋公民，同時思考 wet ontology（濕的本體論）的現實。過著往返田野與研究室、山林與海洋、產地與市場、微觀與鉅觀的人生，應該足於讓我持續研究、出版、教學、應用，直到退隱魚塭，專心養殖報導「魚」們，期待魚蝦豐收成為學術成果的一刻。