

從食物料理的文學敘述到餐盤上的地景藝術

From the Literary Narratives of Cuisines to Landscape Art on Plates

王櫻芬*

Ying-Fen Wang

(收件日期 107 年 10 月 5 日；接受日期 108 年 4 月 19 日)

摘 要

對於文本跨域再創作，探索「文本」的多重向度空間，思考「文本」的建構、解構和轉喻，及「跨媒介敘事性」的運用。擬提出課程設計的新嘗試，將「中華廚藝」結合「空間地景」，就文學的闡發，文本從文字到圖像到實景。「景」從文句義的敘述，轉成圖景的彩繪，轉成食材創作的產出。由時空薈萃的人文地景，置換到餐盤食藝佈置，「景」在天地，「景」也在餐盤。餐盤裡「食」景觀，如此對「物」的新詮釋，將文學、飲食、藝術、建景等多元整合，餐盤食材的地景，形佈文化意境的特殊構型，加入風物與情感、歷史與現實，展現東方美學朗朗乾坤宇宙，可於一小方天地，從吃食餐盤的地域風情裡看見。

關鍵詞：跨媒介敘事、文藝美學、在地性與全球化、景域空間、文化創意

*肇慶學院文學院副教授

Abstract

In terms of the cross-domain re-creation of texts, this paper explores the multidimensional spaces of “texts,” while reflecting on the construction, deconstruction, and metonymy of “texts” and application of “cross-media narratives.” This paper proposes a new attempt at course design – combining “Chinese culinary arts” with “spatial landscape.” Based on the elucidation of literary narratives, from textual descriptions to images, and then to actual landscapes, texts describing landscapes are converted into paintings of the landscapes and cuisine creations. The cultural landscapes of time and space are converted into the art of plate garnishing. As a result, “landscapes” exist in heaven and earth, as well as on the plates. Metonymy is achieved through “landscapes,” and the metonymy of food ingredients is put into practice on the plates. The landscapes of “food” on the plates are new interpretations of “objects” that integrate literature, cuisines, art, and architectural landscapes to present a regional “corner” in the mobile age of globalization and reflect regional features without being marginalized. The special configurations of landscapes associated with the food ingredients on the plates convey cultural meaning, reflecting cultural scenery and affection, as well as history and reality. This work displays the cosmos of oriental aesthetics through the regional features of specific areas shown on plates of cuisine.

Key words: Cross-media Narratives, Literary Aesthetics, Locality and Globalization, Scenic Space, Cultural Innovation.

壹、發想緣起：休閒時尚的美味吃食流行風

近年來影視節目或新聞的熱播主題，在地美食與地方特色越來越受到關注，整個社會注重休閒旅遊，「休閒風」¹引領生活可以細細品味，當放慢腳步把心情鬆解，從所探味的地方特景，飲食滋味是人情滋味也是文思品味，這其中「美」的各式饗宴，以各具創意的跨界驚艷，從名勝景點，到街道巷弄，到一方角落。在地性迎接全球化挑戰，而面對全球化的進逼，無法迴避「文化帝國主義性」，²這股熱潮是如此強勁，《文化地理學》提到：1. 市場的普及；2. 公路和運輸的發展；3. 標準化式樣；4. 流行時尚。³這裡說明全球化時代來臨，世界市場的商品跨境交易，交通網絡的便捷運輸，工廠標準化作業流程的大量生產，及時尚流行的跟風響應熱潮，這些造就全球化商品交易的蓬勃發展。而可以思考的是，全球化對地域只能是侵蝕嗎？或者可形塑自身獨特性同時，也仍兼具地域與全球化的雙重性，使更具有國際競爭力。地域的「一方」在全球移動的時代，能發揮特色就不會邊緣化。

對於地方特色，從全球化視野來看，《地方：記憶、想像與認同》這本書，引述瑪西(Doreen Massey)全球化的「地方」感，提到：「1. 地方是過程。2. 地方是由外界定義的。3. 地方是多元認同與歷史的位址。4. 地方的互動界定了地方的獨特性。」⁴在地性面對全球化衝擊如何保有自身的獨特，瑪西的觀點可提供的思索，這種獨特不是閉鎖的，地方是個「過程」概念，這樣的思考指出，地方是開放的，容許更新、注入、與添加，從多元認同與探發歷史，並與外部的比較，突顯自身的獨特。

將全球化流行風注入地方性，由此發想對「物」的新詮釋，如何開發原有的文化特色，以餐食為例，就餐食的美學，如何做出跨域連結，使飲食展現的人文風景，如此餐盤的地域風情，使吃食滿足的同時，並富涵人文思蘊。所構思挑選的教材，以杭州「西湖」為中心，這裡有著千百年文化薈萃，並且也把目前餐飲業界推出的成果，帶入課堂作為範例討論。就產品形象的設計，在面對全球化挑戰，如何使本土特色能從厚實的文化土壤，找到更多的創作靈感，並加進視覺媒材的運用，打造地域特色的創意設計。

-
- 1 「休閒為一種整體概念 (Leisure as a holistic concept)，是時間、活動、與心靈狀態等的綜合體。」休閒是現代生活很重要的一環，休閒風引領生活有新型態的轉型，並也由此形成各式休閒產業。可參見周錦宏、程士航、張正霖著，《休閒社會學》，(台北：華立圖書股份有限公司，2007)，頁 14。
 - 2 《休閒社會學》：「全球化正導致一種『全球文化』的產生，強勢的價值觀將壓倒地方性傳統和習俗的力量，根據這種觀點，全球化是『文化帝國主義』(cultural imperialism) 的一種形式，在這形式的支配下，西方世界的價值觀、時尚和觀念正在傳播，其影響力之大，甚至將窒息單一國家的民族文化。」可參見周錦宏、程士航、張正霖著，《休閒社會學》，(台北：華立圖書股份有限公司，2007)，頁 347。
 - 3 《文化地理學》這本書引雷爾夫之說：「市場的普及帶來了遙遠他鄉的產品，公路和運輸的發展對地方性產生了破壞作用，而一些標準化的式樣和流行時尚卻頻頻出現。」書裡具體指出全球化的模式，並也思考全球化發展對地域的侵蝕力。(英)邁克·克朗著，楊淑華、宋慧敏譯，《文化地理學》，(南京：南京大學出版社，2007)，頁 105。
 - 4 瑪西(Doreen Massey)〈全球地方感〉提到在全球化的「地方」概念，可見Tim Cresswell著，徐苔玲、王志弘譯，《地方：記憶、想像與認同》，(台北：群學出版有限公司，2006)，頁 121。

貳、對「文本」的思考：「跨」的敘述建構

循這樣思考的設計課程，因應於通識課程屬性，需要跨域整合的博雅學習。擬提出課程的新嘗試，將「中華廚藝」結合「空間地景」，就文學敘述的闡發，於生活平常的餐桌食餚，由時空薈萃的人文地景，置換到餐盤食藝，佈構地景的造藝設計，這裡融合不同的領域，探索對「跨域」的嘗試。

把空間意象變成餐盤景致，以食材作為中間的轉喻。空間意象透過文學的導引，將相關故事帶入情境氛圍，並以詩句為發想，運用食材作為構景的轉譯媒介，把文句轉成食景的圖像述出。此背後的思考要點：1. 所謂「文本」的建構、解構和轉喻；2. 所謂「跨媒介敘事性」。前者，探索「文本」多重向度空間；後者，探索「跨」的敘述可能。

就前者，所謂「文本」多重向度空間：

每個文本都是由前此的文本的記憶形成，每個文本都是對其他文本的吸收、轉化，從一個文本中抽取的語義成份，總是超越此文本而指向其他先前的文本，這些文本將現在話語置入它自身不可分割地聯繫著的更大的社會歷史文本之中。⁵

「文本」指的是意義的空間或文化實踐，……透過文本的分析，也就是詮釋的作用，文本發展成為是一個未來的歷史或在社會實踐上形成其文本的歷史效驗 (effects)，透過這樣的方式，將讀者帶到文本的想像空間，透過論述的實踐而將它實現，並展伸它的意義，這即是「文本性」。⁶

就這二段的引文，所謂「文本」多重向度意義，將文本連繫於社會歷史的大文本，就文本自身具有獨立性，也與前文本有不可分割的繼承性。文本的話語現在式，也同時承載過去，並也通向未來。在這樣的基礎，每個文本吸收前文本，使所加乘的歷史社會性，能通向深厚的縱深，由此開發其中沿承、解構、或轉換的可能。循此的運用到教學，以文學導引出空間意象，使空間不純粹只是自然景域，而是人文歷史的空間義，並轉喻於餐盤的佈置建景，使吃食也吃盡文化精萃，也吃盡歷史時空意境。

就後者，「跨」的敘述可能：

文學/圖像的文本建構往往與複合化的社會文化脈絡及話語主體的精神心理與情感結構相關聯：文學/圖像話語形構的關聯域，除涉及話語活動所處的社會文化脈絡外，又與話語主體或集體主體的心理—精神結構、感受—體驗結構息

5 張岩冰引述克莉絲蒂娃文本概念的總述，可參見張岩冰，《女權主義文論》，(濟南：山東教育出版社，1998)，頁 131-132。

6 廖炳惠編著，《關鍵詞 200—文學與批評研究的通用辭彙編》，(台北：麥田出版社，2003)，頁 55-256。

息相關。⁷

「媒介間互文性」意指作品可跨越相異媒介類型之形式，而敘事者可引用他種媒介之表現形態融入創作歷程。⁸

就上段的引文，不同媒介互組的運用，媒介的共組間，形成話語形構的關聯，於共同的社會文化脈絡，就話語主體的心理與情感結構，這裡有著互相的共同基礎，可找到加乘發揮的運作。「跨」的敘述可能，是找到共同脈絡發揮緊密連結。所形成互文的指涉網絡，於集體認知和情感經驗，使跨媒介的敘事，發揮所擅長的同時，也有拓展的創新性。於此的課程教學，運用文學與圖像的引導，用圖文方式進行轉喻，在創作者與接受者關係上，理解、接承、與再創作，於共同社會文化脈絡，在集體認知與情感經驗，發揮套式的運用，也思擬敘述的創新。

就上段的說明，對於課程設計背後，所構思方法的運用；關於「文本」的思考，探索「文本」的多重向度意涵，與媒介互文間「跨」的敘述嘗試。就課程的設計，以文學的導引，將「空間地景」，轉為「文化風景」，轉為「餐盤地景」。「景」在這裡發揮的轉喻，喬納森·卡勒提到：「轉喻通過把事物按時間和空間序列聯繫起來而創造秩序，並在一定的範圍之內從一個事物轉向另一個事物。」⁹ 探索「景」的多重向度空間，與跨的敘述可能，從「景域」到「風土」到「吃食」，透過文藝美學的發揮，將「觀景」變成「吃景」。這裡融合不同的領域，將飲食、文學、藝術、建景等多元共組，從跨域的整合，提煉「景」的文化薈粹。

把平凡的「食材」變成文化的「食藝」，展現自然與人文地景。就食材本身顏色及性狀，透過創意的巧手設計，是「食物」同時化為「山」化為「明月」化為「寶塔」，並且就所發揮的文化情境，使所複合的不同素材，創造意義加乘的可能，思考餐食的視覺景觀，培養生活中造「景」的能力。「景」是個「場域」，布爾迪厄：「一個場域可以被定義為在各種位置之間存在的客觀關係的一個網絡 (net-work)，或一個構型 (configuration)」¹⁰ 「景」的「場域性」，各物件在其中形佈成客觀網絡，組成特定意義關係的構型。將食材轉喻的構景，餐盤食材的地景，形佈地域氣氛的特殊構型。

「景」的設計，不唯只有建築師、城鎮空間設計者的專屬，在開發換域的詮釋可能，把地景搬置於餐桌上，就菜餚擺盤的視覺意境效果，透過文學點題的引領，尋思事物轉換的新可能。文本轉喻的新構型，如此也創造新文本，這之間的接續與創新。景不斷變裝的換喻，佈景可以實踐在餐盤，使居家料理的看似雜工廚事，能有文藝敘述與美感的發揮，在食藝裡展現文化美學，探發中華廚藝、文學修辭、藝術美感、與建景設計，共

7 鄭文惠，《文學與圖像的文化美學—想像共同體的樂園論述》，(台北：里仁書局，2005)，頁3。

8 賴玉釵，《圖像敘事與美感傳播 從虛構繪本到紀實照片》，(台北：五南圖書出版股份有限公司，2013)，頁166。

9 喬納森·卡勒著，李平譯，《文學理論》，(瀋陽：遼寧教育出版社，1998)，頁75。

10 皮埃爾·布迪厄、華康德著，李猛、李康譯，《實踐與反思—反思社會學導引》，(北京：中央編譯出版社，2004)，頁133。

組加乘的最大化意義。

參、從「名／實」視角切入：將「餐食」與「景域」連結

將文學變成文藝美學，使文學敘述的文本，從文字到圖像到實景。將文學描述的景，轉成圖景的彩繪，轉成食材創作的產出。羅麗：「文本總是移植、編織其他文本而成的，文本總是指涉另一些文本，文本總是一種對文本追蹤的遊戲。」¹¹ 前文本形成整個文本群的資料庫，每個文本累積前文本群而來，進行繼承或拆解的新創。

將「中華廚藝」與「空間景域」結合，探發「景」的多重向度，就如此的主題設計，提出以下的重點：

一、跨域的文創設計

思考敘述的多元展現，如何可跨域結合，具備設計的實作產出。對於餐盤的食藝，以食材構色構景的鋪排地域風情，探索其中含蘊的文學意境、藝術美感、及建景空間特色。

二、思考「地域」特色

思考空間地域特性，探發對土地的認同，地域屬空間系列，具有開放性、容納性、與聚集性，如何使「地域」為吸聚的中心，使物物向著此中心聚集，展現地域風情的更新能動性，即使小小一方域也能有不斷開展的豐富。¹²

三、課堂與業界的結合

對於文創的開發，把業界的實務成果帶到課堂，就產品特色進行解析，以瞭解實務的發展需求，使課堂與業界雙向交流，理論通過產品的具體展現，拓展學習的實務應用，及跟上業界已開發的文創趨勢。

四、生活「造景」的能力

地景只能依附於土地嗎？所進行換域的探發，地景也可能在餐盤上出現。提取生活圖像的「景」視角，使能具備生活「造景」能力，感受並創發生活之「美」，並於跨域的綜合運用，發揮於實體的創作上。

以文學為導引，將「餐食」與「景域」連結，這之間的關鍵掌握，餐食的地域風情，

11 羅麗，〈作品、本文與美術史研究〉，《藝術美學文選》，（四川：重慶出版社，1996），頁 194。

12 對土地的認同，就後現代主義與文化認同的視角來看，從傳統到後現代的差別：「只是開展，而沒有改變，到一個變化的過程；從獨特的到多元的，從中心的到去中心的，從完整的到不完整的。」以這樣觀點思考空間域特色，對土地認同的空間，才始終具備不斷的更新性，容許更多元的融入，開展物物向此中心的聚集，展現地域風物的更新能動性。引文資料可參考約翰·史都瑞(John Storey)著，張君政譯，《文化消費與日常生活》，（台北：巨流圖書股份有限公司，2001），頁 183。

是居中的媒介。那不只追溯餐食生產履歷這樣的關聯；而是餐食本身就是地域，餐食可變身成鋪排在餐盤的景域，能兼有情境，也能兼有意境，這些可由文學敘述作為創意的發想。由文學為發端引出地域風情，以下就課程的教學，整合從「名／實」視角，就形式與實質的配合，進一步說明實際的操作：

（一）命名的學習：

就單獨物件的命名，及所共組成的整體，物之「名」與「實」的配合，學習掌握詞彙的語義及意境效果，並且透過命名的導引，運用在實體的設計上。

（二）說明「地方感」：

藉著文學作品（詩、散文、故事、及提字），就歷來文化薈萃對地景的不同書寫，瞭解西湖地景特性及人文感受，思考可供創意的研發。

（三）地域景觀與餐食菜餚的設計：

將「景域」與「食餚」連結，藉由廚藝界推出的成果範例，評析其優點及缺點，以供改善的文創培蘊。

（四）地域風情的餐飲設計：

將山川大地複合進人文風情，構思轉換成餐餚食盤的設計，透過命名創造新情境，學習名與實的對應，及提出相關的設計理念。

「名／實」視角，形成方法操作的掌握¹³，思考其間的對應：對物之命名，如何有修辭、有情境、更重要的是對應的適宜性；再者，將物與地域的連結，從地方感深拓其意義，思考所運用食材如何表現地域風情；接著，尋找業界推出的成果範例，使能掌握目前流行的時尚趨勢；最後，承接前面這些要項，精鍊萃發物之命名，並導引至地方感的深切連結，展開餐食景域的跨域創意設計。

肆、跨媒介敘事運用的課程設計

教材選文：文學類：碑石上的題字 -- 康熙時期「西湖十景」建亭立碑的題字；¹⁴ 詩作 -

13 「名／實」的配合，在不同層面上都看到對比的運用，上溯到較早時間也看得到，例如春秋時代，孔子講的「正名」，從政治上講名實的對應；戰國名家派的代表，例如惠施與公孫龍，則從語言的辨義上談述。這些的不同層面上，可看到「名／實」的廣泛運用。

14 清康熙皇帝南巡時，就擇選西湖的十景，建亭立碑的題字：蘇隄（堤）春曉、曲院風荷、平湖秋月、斷橋殘雪、雷峰夕照、雙峰插雲、三潭印月、南屏晚鐘、柳浪聞鶯、花港觀魚。對西湖景域的命名，其實可上溯自南宋時期就可見到，經幾數百載的漫長時期，就景域的名稱或景數，或許有不同的更動，這些名稱最著名的是，康熙皇帝的御書碑刻提字，後經乾隆皇帝在碑石上題詩，如此才確立而不再變動。如此的文化薈萃，在 2011 年西湖作為文化景觀遺產，被列入世界遺產名錄。

蘇軾〈飲湖上初晴後雨〉¹⁵；散文 - 張岱《西湖夢尋》¹⁶；民間故事 - 〈白娘子永鎮雷峰塔〉¹⁷。餐飲業界的實作：「西湖」意象的食藝之作 -- 古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」¹⁸。

一、閱讀引導與討論

就「西湖」的文學描述，歷來不乏名句名篇及故事的書寫，就小區域的分寫、整體性的總觀、故事性的傳奇，或者濃縮精要的題字。所謂「地方感」，透過這些敘述書寫，賦予地景豐富意蘊及點題化的作用，並塑造空間的獨立性，使空間景中有景，空間一體包涵不同景域的各自風情。

使所把握人文地景風情，進一步與商品設計結合，就餐廚業界推出「西湖」餐宴，以古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」為例。對於範例的分析，所運用文學、文化、及藝術元素，探討所形成文創套件設計、及菜餚盤式的藝術美感。

從命名到物之景域：首先，學習詞彙命名的修辭；以詩句與故事為導引，瞭解西湖的地域特色；並歸結在「西湖十景」題字，學習如此精簡卻深蘊豐富的優美意境。題字僅是四字組，卻能概括西湖白晝黑夜及四季風采。由「十景」題字，發展文創特色的商品，並藉由業界推出的實體成果，學習這些範例的創意設計。並也讓學生實際體驗模擬，以圖文的書寫敘述，把地景於餐盤食材上展現，對地域「物」之秀，進行模擬和演繹。

二、課程活動設計

相關的活動設計，透過分組的進行，學生以行動參與，把教學的主體從教師轉到學生，就同儕間學習團隊合作、群體溝通、相互激盪、協調分工、凝聚共識、及分享表達。

活動設計（I）

在教學引導上，學習命名的修辭 -- 透過菜單的設計，學習對單一物件的命名，及個別物件搭配成套裝組，使個別名稱具有獨特性，並兼具整體性，且也能照應到共同的主題。所取的教材從生活實例的菜單，使能貼近生活的應用，並在觀摩示例的討論，讓同學做相關的練習，舉台灣小吃很普遍三道菜（魯肉飯、油豆腐、魚丸湯）組成的套餐形式，就如此平凡的小吃，學習如何通過命名可以完全翻轉其層次與內涵。以下就所推出的設定

15 〈飲湖上初晴後雨〉：「水光瀲灩晴方好，山色空濛雨亦奇。若把西湖比西子，淡妝濃抹總相宜。」可參見（宋）蘇軾，《蘇軾全集》，（上海：上海古籍出版社，2000.5），頁 96。

16 此書分為卷一到卷五，主要分立不同方位描述西湖美景。（卷一：西湖總記、西湖北路；卷二：西湖西路；卷三：西湖中路；卷四：西湖南路；卷五：西湖外景。）可參見（明）張岱，《西湖夢尋》，（台北：漢京文化事業有限公司，1984）。

17 〈白娘子永鎮雷峰塔〉可參見（明）馮夢龍作，嚴敦易校註，《警世通言》，（台北：光復書局，1998），第二十八卷，頁 349-372。

18 古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」，由明皇樓主廚楊忠霖，取西湖十景的意境，作為烹調佳餚的整體設計，使吃食裡更有著視覺的景觀饗宴，將食材風味、文學意境、景觀造藝三者新創融合，可參考網址：<http://t.cn/Re1SnyG>，2018..8.02。

主題，就食材本身的顏色、口感、產地、烹煮方式、店家等級，及融入地域性，以餐餚套件組的形式進行命名。

詞彙命名的修辭性	
組別、學號及名字：	
題目：	請就魯肉飯、油豆腐、魚丸湯，這三道菜共組成整組套餐設計的命名。
思考方向：	(提示) 依餐廳或店家等級的思考 (提示) 依主題推出設定的思考
答案：	

參考的答案

示例 01：設定在校園旁店家的學生用餐，主打量多又便宜

擬題作答：好大碗傳家肉燥飯、好大粒港口魚丸湯、好大塊醬菇油豆腐

示例 02：設定在機場裡台灣味的美食店，主打在地特色的鄉土美食

擬題作答：香噴噴台南肉燥飯、Q 彈彈澎湖魚丸湯、軟嫩嫩淡水阿給油豆腐

示例 03：設定在精華地段商辦大樓的高級餐廳，主打極鮮三大洲海陸混搭的風味定食

擬題作答：福爾摩莎醬燒珍豚月光米肉燥飯、北大西洋真蠶珍珠魚丸慢火精燉煲湯、法國風味羅勒滷細滑軟嫩芙蓉四角堡

示例的賞析：同樣三道菜組成的套餐組，透過文字命名可以賦予不同等級，並由命名作為先發，構思整體的創意設計。在這三個示例加入空間特性，從「家」到「地域」到「全球性」。示例 01 在學校附近的店家，以「家」風味及「在地性」，針對青年學生以量多及便宜為主打的特色；示例 02 在機場的店家，集台灣各地有名的道地風味食材，使觀光客在機場就能體驗各地風味餐食；示例 03 在精華地段大樓的高級餐廳，把台灣小吃融入全球性，使小吃能華麗變身，既有傳統又有高價的新創。

活動設計 (II)

教材運用—蘇軾〈飲湖上初晴後雨〉、民間故事—《白娘子永鎮雷峰塔》、張岱《西湖夢尋》詩句、及康熙時期「西湖十景」建亭立碑的題字。在教學引導上，首先，以蘇軾

〈飲湖上初晴後雨〉及《白娘子永鎮雷峰塔》故事，帶入西湖的主題，從熟悉的這些詩句及故事，引導情境的氛圍。接著，就康熙時建亭立碑的西湖題字，說明西湖景數在不同時代的變革，感受數載千年的字句擬鍊，所呈現字詞如此精簡，卻能展現強大的概括力，並兼有幽美的意境，和整體的共同特徵。最後以張岱《西湖夢尋》對十景描述的詩句，藉由這十景的代表性，瞭解西湖的各地風情，並透過這些詩句的描述，找出與「十景」適當配對的連結。

西湖十景的地域風情與詩句的描述
組別、學號及名字：
西湖十景： A.「蘇堤春曉」、 B.「曲院風荷」、 C.「平湖秋月」、 D.「斷橋殘雪」、 E.「雷峯夕照」、 F.「雙峯插雲」、 G.「三潭印月」、 H.「花港觀魚」、 I.「柳浪聞鶯」、 J.「南屏晚鐘」
1. 一峯一高人，兩人相與語。此地有西湖，勾留不肯去。 2. 湖氣冷如冰，月光淡於雪。肯棄與三潭，杭人不看月。 3. 高柳蔭長堤，疏疏漏殘月。蹙蹙步鬆沙，恍疑是踏雪。 4. 夜氣滃南屏，輕嵐薄如紙。鐘聲出上方，夜渡空江水。 5. 煙柳幕桃花，紅玉沈秋水。文弱不勝夜，西施剛睡起。 6. 頰上帶微醺，解頤開笑口。何物醉荷花，煖風原似酒。 7. 深柳叫黃鸝，清音入空翠。若果有詩腸，不應比鼓吹。 8. 殘塔臨湖岸，頹然一醉翁。奇情在瓦礫，何必藉人工。 9. 秋空見皓月，冷氣入林皋。靜聽孤飛雁，聲輕天政高。 10. 深恨放生池，無端造魚獄。今來花港中，肯受人拘束？
請寫出十景可配對描述的詩句：

答案：A5、B6、C9、D3、E8、F1、G2、H10、I7、J4

備註：原詩句出自張岱《西湖夢尋》¹⁹

課程活動說明：所謂「文化景觀」，對於空間景觀具有文化深厚性，對於景觀的文化塑造，郭少棠提到將文化人物（包括歷史人物、傳說人物、宗教神佛等）與自然地理結合起來，……這些和故事的結合，賦予自然景觀以文化生命。²⁰ 以「西湖」為中心，集詩、

19 西湖十景詩，可參見（明）張岱，《西湖夢尋》，卷一，〈西湖總記〉，（台北：漢京文化事業有限公司，1984），頁4。（備註：在張岱書中十景名所列，與上欄項不同者，如「曲院風荷」為「曲院荷風」，如「雙峰插雲」為「兩峰插雲」。

20 可參見郭少棠，《旅行：跨文化想像》，（北京：北京大學出版社，2005），頁57-67。

散文、故事，不同敘述的書寫，為自然山川注入文化風情，使景中萃發深情，風物裡可品味文思。「旅遊不是人目的地之間直接互動，而是人 / 旅遊符號 / 目的地之間的三層互動。」²¹ 這裡指出旅遊符號，把「西湖」視為符號，作為地方感的文創設計，面對全球移動的旅遊時代，在地性融入全球視域而開發地域的獨特，引入西湖的著名文采，以精鍊出對地域深厚的銘記。

活動設計（Ⅲ）

教材運用—古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」。將食材特性的造景佈局，並對地景風土做出餐盤食藝設計。以業界推出的成果範例，對於西湖十景的設計，就景域題字的命名，把握的地景風情，透過所挑選的食材，表現出立體的地景空間，賦予視覺效果的敘述美感，使食材本身具有代換詞彙的意象能力，並運用食材共組的加乘發揮，使餐盤展現人文地景的風貌。

古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」	
景域：雷峰夕照	景域：雙峰插雲
餐餚名稱：雷峰夕照—梅香寶塔肉	餐餚名稱：雙峰插雲—鴛鴦炫雙蝦
	

討論說明：就古華花園飯店 2006.12 推出台灣版「西湖懷舊十景仲冬宴」，就食材擺盤構造地景的空間藝術，以「雷峰夕照」²²與「雙峰插雲」²³景域為例，就這二者詞彙的

21 周錦宏、程士航、張正霖著，《休閒社會學》，（台北：華立圖書股份有限公司，2007），頁 339。

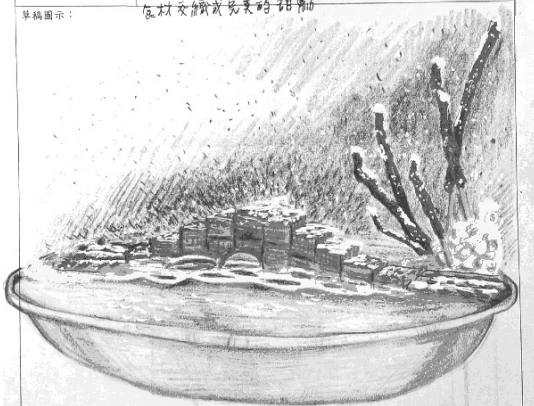
22 「雷峰夕照」，因白蛇傳故事而遠近馳名，主要建景的雷峰塔，位在西湖南岸夕照山的雷峰上，舊塔是五代十國吳越王朝所蓋，於 1924 年倒塌後，在原址蓋仿原初造型之塔，於 2002 年建成啟用，塔頂金色伴隨夕陽輝映，形成美麗的西湖著名景點。參考引自網址：<http://t.cn/Rerwc6D>


23 「雙峰插雲」，是指在西湖西南及西北，二座遙遙相對望的南山和北山。山巔曾建有佛塔，後已傾毀，峰上常雲氣山嵐繚繞，形成彷彿峰上插雲的景致。參考引自網址：<http://t.cn/Rer2xSa>

重點——「雷峰塔」與「雙峰」。前者「雷峰塔」，因白蛇傳故事而遠近馳名；後者「雙峰」，為二座遙遙相對望的南山和北山。以食材對景域的換域，把握詞彙的特點，就「塔」與「峰」來說，二者相同點是皆具有高度；不同的差別在於，「塔」²⁴具有中心軸的層層分明，「峰」要能呈現峰頂的山形之勢。再者，如何表現「夕照」與「插雲」效果。前者將食材淋上醬汁，以醬汁模擬夕陽餘輝的映照；後者，以馬鈴薯泥仿作雲朵，並用蘆筍將薯泥雲朵插進山峰。綜觀整體的表現，就餐餚擺盤出地景風貌，使吃的豬肉不止吃豬肉而在吃寶塔，吃蝦球不止吃蝦肉而在吃山形。因命名的引導，食材裡具有景域性，並使吃食的口味提升到心靈的饗宴，這裡富涵文化品味、文學風情、藝術的美感，及天地景域。

肖偉勝：「在大眾傳播時代，視覺形象已成為文化實踐的中心。」²⁵ 視覺形象在這個時代越發重要，將吃食的導引，從「吃」的味覺到「看」的視覺，使作為文化實踐的視覺形象。以這樣理念的設計，在教學活動上，請同學分組挑選主題景域，把握景域裡人文風情，思考景域風情適合酸、甜、苦、辣哪種風味，接著挑選可運用的食材，擅用食材色彩及可形成的造型，做出擺盤的設計，及表現詞彙裡的景觀特色。最後運用圖文的敘述，畫出餐盤食材的圖示，並對食餚景域加以命名，及寫出整個的設計理念，並上台作報告。

學生實作示例觀摩

地境風情—食材構景的空間藝術	
組別、學號及名字	第一組 109019025 吳智賢 104019013 王允元 1040190305 蔡智仁 1119009107 廖鈞
挑選的主題景域	西湖 西湖 西湖
菜餚的命名	和風醬汁 雙峰 鐵蛋
設計理念	我們選擇加入多種色彩的食材以增進口味。主體是以巧克力酥酥所構成的區域，並以雙蛋作西餅層層作飾，湖周圍以粉圓巧克力噴出的Poke及金黃酥的裝飾，也增添甜點的甜香時日的口感，最後要節段在冬季，故灑上藍色的糖霜，充分表現出冬季殘雪的高島，以上種種運用食材交織成亮麗的甜醬。
草稿圖示：	

文字點題注入地境風情—食材構景的空間藝術	
組別、學號及名字	第二組 10317030 楊鈺涵 10417001 吳華雅 10417054 上官詩 10417001 曾維慧 10417024 王思清 10417055 劉宜瑩
挑選的主題景域	雙峰 插雲
菜餚的命名	雪山 糖霜
設計理念	第一個就是想吃，甜點始終受大眾所喜愛，尤其是年輕女性們，故我們設計此甜品。運用鬆餅+抹茶冰淇淋的巧搭，再搭上澎鬆的蛋白棉花糖創造出雲霧繚繞的意境。 乾冰(製造雲霧效果) 宇治抹茶冰淇淋 櫻花糖 櫻花巧克力 外酥內軟的比列時鬆餅
	

24 「塔」是特殊建築造型形式，《中國古典建築①塔、寺廟》：「中國佛塔，其概念和形制導源於印度的『窣堵坡』，漢語譯作『浮圖』、『浮屠』等名稱，它本是印度的一種墳塚，釋迦牟尼去世後，藏置佛陀舍利（遺骨）和遺物的窣堵坡便成為信徒頂禮膜拜的聖物。它是由臺基、覆鉢、寶匣和相輪四部分構成的實心建築物。」佛教在漢傳入中國，在最初期時「塔」是佛寺的主要建築。可參閱張維明，《中國古典建築①塔、寺廟》，（新北：楓樹林出版事業有限公司，2017），頁3-8。

25 肖偉勝，《視覺文化與圖像意識研究》，（北京：北京大學出版社，2011），頁13。

討論說明：食材擺盤地景的空間藝術設計，就左列學生組的實作，選「斷橋殘雪」²⁶主題域，這組能把握詞義重點，在於「斷橋」及「殘雪」上，選平底開口較大的平盤模擬寬廣的湖面，整個餐盤地景的設計重心，為跨越橫展的巧克力酥的橋墩，因鋪排的層疊效果，使行走於橋墩，塑造前方橋面斷隔的視覺感，造景出「斷橋」意象。並用雙果奶酪作為湖面基底，及淋上巧克力的 pokey 作樹景及金黃拔絲為造景的點綴，最後以主題裡「冬」意象，灑用雪白糖霜仿「殘雪」景像。就右列的學生組的實作，選「雙峰插雲」景域，把握詞義重點，在於「雙峰」及「插雲」上，這組同學以鬆餅及抹茶冰淇淋為仿二座山形的主要設計，並以蓬鬆的雪白棉花糖仿雲朵繚繞的風情。這二組學生的實作，就所把握到文學詞義為導引，揣摩詞義的意義與情境，並轉換以餐盤的食材展現地景風情，賦予食材創意的美學造景，示範餐食地景的空間藝術。

從理論到教學設計到學生實作，將文學敘述轉成擬商品的設計，李仁芳：「創新理論中所說的『多次循環』(DBT Cycles)：設計 (Design) — 建造 (Build) — 測試 (Test)。連續取得市場回饋以臻於至善，所指涉的就是這個道理。」²⁷ 這說明即使是市場的商品，在推出後也必須經後續不斷的測試和改良。從這樣的立場來看學生的設計實作，所推出的成品，或許還不到位、沒賣點、無對應……等等。這也讓我們思考所謂「創新」，其實不是初次推出就是成功，而是中間必得經過反覆改進，每個作品只是過程變動的暫時更新。如此角度的「擬」成品，才能看到後續發展的無窮潛力，看到擬成品之瑕的可貴性。

伍、反思與展望：文化創意的跨域整合

餐盤裡「食」景觀，是自然風景，也是文化風景，將這些相乘整合，使景觀裡有文化塑造，也可以是生活的廚藝。景觀的文化塑造，把建築特景、山川的人文薈萃，以全球視野的塑造地方獨特性，如此導入深邃與廣闊，使風物與情感、歷史與現實融入的「景」，可以是生活平常吃食的造藝美學。

課程活動的設計，能看見學生依共同興趣的吃食喜好，就所選的主題，揣摩詞彙語義的感受，挑選不同冷熱食材的特性，推出新奇、好玩、有趣的各具創意的發揮，構成文創設計的餐盤地景新風情。如此的課程設計，所嘗試多元的跨域，以地域風情為主題，探發詮釋新可能，挑選地景盛載百年風華人文薈萃的駐寫，集空間、文學、飲食、藝術，發揮「地域」多元的共組，使語文敘述拓展到生活應用，也能接承傳統文化，並迎合當代的流

26 「斷橋殘雪」，斷橋位在西湖白堤東邊，背著城面向山，整個視野非常開闊。斷橋殘雪特別是指冬天賞景，這個景是從寶石山看過來，橋的陽面冰雪已消融，往陽面看時形成「雪殘橋斷」，橋的陰面上還留著白雪，往陰面看去形成「斷橋不斷」。明代汪珂玉在《西子湖拾翠餘談》：「西湖之勝，晴湖不如雨湖，雨湖不如月湖，月湖不如雪湖，能真正領山水之絕者，塵世有幾人哉！」這裡描述出不同時間不同季節，晴/雨、日/夜、夏/冬，各有各的風景殊勝處，汪珂玉特別提出冬天此地賞雪賞湖賞橋的絕美勝景。可參考（明）汪珂玉，《西子湖拾翠餘談》，（上海：上海書店，1994）。另外，西湖此景的說明，參考引自網頁：<http://t.cn/Reg7mKP>

27 邱正生、鄭秋霜，《霹靂布袋戲創新學：從上戲到上櫃的文創路》，（新北：經濟日報出版社，2015），頁 18。

行時尚風潮。²⁸

以「地域」發想，思考空間意義，天地自然的一方一隅，透過建築使「居」的立基，透過文學使「情」的深拓，透過飲食使「身」的康健，透過藝術使「美」的落實，透過文化使「精萃」的傳衍。這樣的單元設計期能發揮這些交會的共組，引領縱深及橫展，就所居之地，試探書寫空間的多元可能，探向景中有景的重新發掘，展現東方美學朗朗乾坤宇宙，可於一小方天地，從吃食餐盤的地域風情裡看見。

參考文獻

一、傳統文獻：

- (宋)蘇軾：《蘇軾全集》，(上海：上海古籍出版社，2000.5)。
(明)張岱：《西湖夢尋》，(台北：漢京文化事業有限公司，1984)。
(明)馮夢龍作，嚴敦易校註：《警世通言》，(台北：光復書局，1998)。
(明)汪珂玉：《西子湖拾翠餘談》，(上海：上海書店，1994)。

二、近人論著

- 肖偉勝：《視覺文化與圖像意識研究》，(北京：北京大學出版社，2011)。
周錦宏、程士航、張正霖著：《休閒社會學》，(台北：華立圖書股份有限公司，2007)。
杭州文化局編：《白娘子與西湖故事》，(台北：可筑書房，1993)。
花建：《文化+創意=財富：全世界最快速致富產業的經營》，(台北：帝國文化出版社，2003)。
張岩冰：《女權主義文論》，(濟南：山東教育出版社，1998)。
張維明：《中國古典建築①塔、寺廟》，(新北：楓樹林出版事業有限公司，2017)。
郭少棠：《旅行：跨文化想像》，(北京：北京大學出版社，2005)。
葉錦添：《神行陌路：葉錦添的新東方主義》，(台北：天下雜誌，2013)。
廖炳惠編著，《關鍵詞 200—文學與批評研究的通用辭彙編》，(台北：麥田出版社，2003)。
鄭文惠：《文學與圖像的文化美學—想像共同體的樂園論述》，(台北：里仁書局，2005)。
賴玉釵：《圖像敘事與美感傳播 從虛構繪本到紀實照片》，(台北：五南圖書出版股份有限公司，2013)。
西湖天下叢書編輯部：《西湖山水》，(浙江：浙江攝影出版，2011)。

28 花建提到「任何商品和服務的構思、設計、造型、款式、裝潢、包裝、商標、廣告等。它們凝結著一定的文化素養，文化個性和審美意識，展示著一定的文明水平。」本課程思考文學結合商品而如何開發文創的設計，就商品以文化設計來增加它的附加價值，展現所具備的文化巧思。引文可參考花建，《文化+創意=財富：全世界最快速致富產業的經營》，(台北：帝國文化出版社，2003)，頁43。

西湖十景宴 江浙味展蘇杭情—古華飯店明皇樓 取意境烹佳餚，蘋果日報 2006.12.11，網址：<http://bit.ly/29Xc9Ry>

邁克·克朗著，楊淑華、宋慧敏譯：《文化地理學》，（南京：南京大學出版社，2007）。

約翰·史都瑞 (John Storey) 著，張君玫譯，《文化消費與日常生活》，（台北：巨流圖書股份有限公司，2001）。

羅麗：〈作品、本文與美術史研究〉，《藝術美學文選》，（四川：重慶出版社，1996）。

皮埃爾·布迪厄、華康德著，李猛、李康譯：《實踐與反思—反思社會學導引》，（北京：中央編譯出版社，2004）。

喬納森·卡勒著，李平譯：《文學理論》，（瀋陽：遼寧教育出版社，1998）。

Tim Cresswell 著，徐苔玲、王志弘譯：《地方：記憶、想像與認同》，（台北：群學出版有限公司，2006）。