

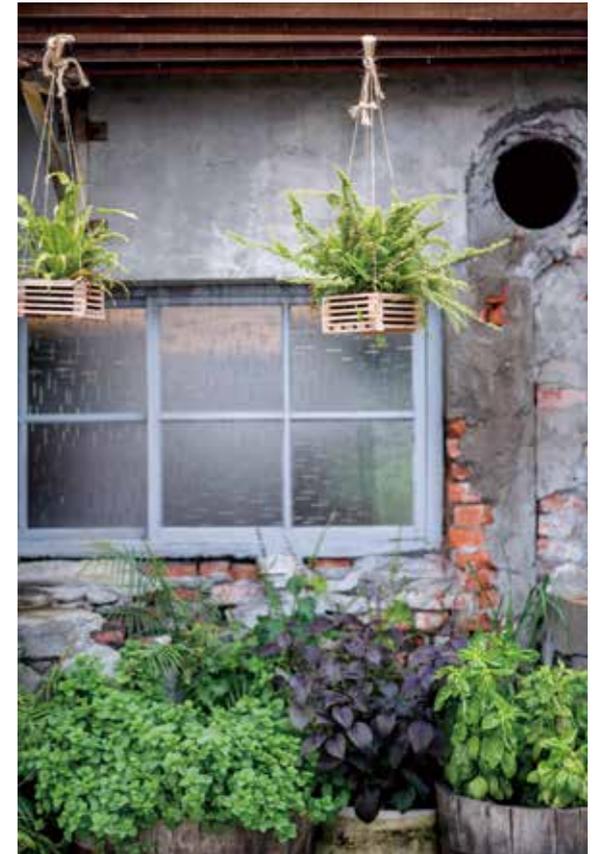


旗津灶咖外觀（高美館資料照片）

行灶腳

用舌尖搭起社區關係的橋樑

文 / 李怡志（國立中山大學研究助理、兼任講師）



旗津灶咖旁的香草花園（攝影：李怡志）

沿著一條人情味行灶咖

距離旗津輪渡站約15分鐘的步行路程，我們彎進中洲三路374號旁的小巷，再沿著彩繪社區故事的圍牆走幾步，可以看見一個眷村改建的社區公園，和遠端多間矮房組成的「大陳聚落」，右方則是一處整修過的長型房舍、青鬱草地和一片香草花園，迎面而來兩座灰藍色的舊式軍用水塔，還有一幢顯眼、矗立三根煙囪的老屋。「旗津灶咖」（簡稱灶咖）位於這「前海軍第四造船廠技工宿舍」（簡稱技工宿舍）改造的「中山社會開創基地」裡，是吳瑪俐進行「舌尖上的旗津」藝術計畫的秘密基地。

很難想見2013年以前，定居多年的單身技工和榮民陸續遷出後，這裡便呈現出荒煙漫草的廢墟景象，連外圍的社區公園都是一片片鐵皮圍籬或斷垣殘桓組成，以一種過份靜謐、遺世般的姿態佇立，和幾公尺外的遊客喧鬧、造船聲響形成強烈對比。事實上，在50年代左右，國民政府將中國「定海海軍工廠」以旗津「海軍



旗津灶咖內部一隅（高美館資料照片）

第四造船廠」之名復廠於實踐里沙子地，除了規劃單身技工宿舍，也陸續興建四個眷村，帶來為數不少的人口，加上社區裡還有日治以降遷居的下蚵寮人，和1955年隨國府撤退的「大陳義胞」、以及多年來，陸續搬入的城鄉移民和新住民，構成一處不同文化接觸的場域，更存在語言、飲食、風俗和慣習的差異。而吳瑪俐試圖透過閒置空間再利用，依場域的原用途，提供一個以「飲食」為號召的廚房，邀請不同年齡、性別、族群、文化的人走進來。

鋪成旗津灶咖的路徑

回溯吳瑪俐在旗津的創作足跡，任教於國立高雄師範大學跨領域藝術研究所（簡稱跨藝所）的她，自2011年起，即以課程帶領學生投入田野調查和藝術創作來探討社區的環境議題，同年底跨年兩日，策劃「蝦米碗糕旗津」旗津環境藝術行動，內容包含「旗津QQQ粉絲團」、電石渣海岸、消失的紅樹林、觀光凝視下的污染，以及郵寄旗津、夢想交換等主題。她帶著參與者以自行車的方式慢遊，探索現地裝置作品的同

2013年，技工宿舍拆除計畫引起民意代表和地方政府關注，輾轉委託國立中山大學管理，此後，在中山大學「教育部邊緣社區認同再造計畫」下，以文化傳承、高齡照護、環境永續等三主軸，開展跨系、跨院、跨校的大型社區行動和課程，翌年，高師大跨藝所、吳瑪俐與中山大學合作，她曾構想過中興市場改造，到現在，仍思考旗津需要什麼樣的公共空間，「在這個半開放性的社區空間，該如何扮演公共性角色？催化多元關係對話？」她和學生慢慢將原宿舍區內的廚房，改造為教室、展場，三位一體的「旗津灶咖」。讓每個人自在使用，同時提出社區設施不足的問題。

帶同學進廚房，帶居民進教室

「舌頭涉及兩種意義，一種是食物味道，另外一種是語言溝通。兩者背後代表一個文化系統。而前衛藝術和舌尖一樣，具有試驗性、開放性的過程，因此，我們也不斷追問：藝術的可能性是什麼。」吳瑪俐說。

在台灣，若要打破「冷場」，許多人可能會認為星座或美食是不錯的選擇。尤其後者，「味道」總輕易開啓共同話題。吳瑪俐以「旗津的味道是什麼？」這個看似簡單、平易近人的發問開始，與學生一步步進行地毯式的搜索、人類學式的調查、社會學式的分析，和藝術性的再現，投入旗津的文化研究。藉由台灣人對「吃」的重視，將舌頭視為「橋樑」，連結人際網絡的媒介，關照人們從飲食中如何跨越文化、地理、記憶和技藝的對話。在「舌尖上的旗津」獲文化部「藝術浸潤空間」補助，同時於中山大學教育部計畫下，她開設「參與式與合作性藝術」等課程，帶領同學以基地為中心，輻射全島，探索「旗津的味道」，並梳理出四個行動構想：

一、灶咖裡的人類學家

吳瑪俐邀請旗津不同族群的居民到「灶咖」煮食，如大陳薑茶、魚麵、印尼薑黃飯和春捲等等，以不同文化的食物作為引子，讓大家準備一道拿手料理和一則故事，在保留三口灶的舊廚房裡，安置一塊嶄新的中島廚檯，或坐在溫暖的黃色燈光下，或移動到戶外草坪上，愜意輕鬆地談天，藉由食物連結家鄉，也交換在異地/異國的生活經驗與生命故事，更透過食材來源、煮食方式和用餐習慣，理解背後的文化意涵。從這裡先發展出一個系列「什麼叫味道？」

時，也從旗後、中洲兩條輪渡航線繞行社區小巷，體驗不同於觀光客的生活路徑。2012年，吳瑪俐與跨藝所進一步邀請陳明惠策劃《不便的真相：旗津新環境藝術展》，延續她對地方環境的關懷，同時開展當代藝術與社群對話。

「我們讓很會釣魚的孩子教大家釣魚，找很會園藝的爺爺教大家種花，或是邀請很會煮飯的媽媽教大家做菜，重點不在才藝教學，而是促成跨身份的社群對話。」吳瑪俐說。



吳瑪俐在旗津灶咖（高美館資料照片）

二、故事料理台—交換你的美味人生

通過田野和訪談，吳瑪俐發現許多旗津經營食肆的店家，有著豐富的人生境遇，不管是世居旗津五代，返鄉創業的「太和元氣」劉正仁、接近半世紀的斗六冰城、還是印尼林心如餐廳、阿美越南料理等，或是「老街小巷」簡餐店與庶民小吃「蕃薯椪」等等，吳瑪俐除了透過田野、課程，也藉由藝術實踐座談的形式，以「《練習曲》舌尖上的旗津」之名展開工作坊，邀請如香港藝術家伍韶勁和張慧婷分享其社群藝術計畫，學員則透過訪談，認識店主的創業經驗、生命故事和社區關係，透過味覺爬梳地方的記憶，也紀錄發展脈絡。

此外，吳瑪俐仍持續收集技工舍的故事，因此策劃「遇見旗津御廚：與旗津海四廠御廚相遇」，邀請前廚娘高在芳到灶咖教大家做山東麵食，一方面分享過去的生活經驗、人生故事，拼湊被淡忘的個人微歷史，另一方面，也重新建立與地方的新/舊記憶。而她的學生沈郁琪因此設計了一個互動性、參與式的藝術計畫，將

購入的老櫥櫃改裝為「旗津行動灶咖」的木構攤車，櫥櫃瓶罐收納著旗津的飲食風景和故事，移動到社區中邀請觀者書寫下個人對「滋味」的印象，收集並交換彼此想法。廚房成了行動教室，教室也成為行動廚房。

三、灶咖裡的微物之神

光是簡單的台灣小吃肉燥飯就能區分出地域、口感和味道等差異。那麼，說到旗津，「它的味道是什麼？」是俗稱海鮮三寶的烏魚子、「烤小卷」，還是螃

蟹？從傳統漁村到貿易大港，從「高雄起源」變成「觀光大島」，不同族群、產業、信仰，是否影響這裏的飲食習慣？而這幾年近海漁業枯竭、人口結構調整，是否也改變旗津餐桌上的菜單？像是早期被稱為旗津必吃美食「烤小卷」，透過「入族式」的消費實踐，成為旗津的一大特色，然而，經濟實惠的小卷真是本地特產的「小卷」嗎？還是來自於南美洲阿根廷的「魷魚」呢？

從這些收集到的特色美食、菜單、食譜，找到背後的關聯和線索，進而檢視整個食物供應的產業系統和

文化。吳瑪俐與學生將其轉化為圖文創作，書寫在「旗津灶腳」的門片及窗戶，猶如一個戶外的巨型雕塑，更像是一個關於旗津食物的故事寶盒。

四、成果展—辦桌啦！

吳瑪俐希望計畫的成果能在「基地」上以「辦桌」的形式呈現。她將邀請受訪對象和居民參與，回到/走進這座重新啟動的社區廚房「旗津灶咖」，對比早已經解除軍用的大鍋爐灶和宿舍園區，藉由慶典辦桌，



旗津灶咖〈給斗六冰城的一封信〉（高美館資料照片）

通過品嚐、分享、交流的過程，跨越文化的向度，也模糊教與學間的界線，更將傳統被視為女性家事勞務的烹飪，從私密、「端不上檯面」的偏見中打開，也從味覺、聽覺、嗅覺、視覺與記憶等抽象感知中具象化，創造一個知識學習與交流對話的公共場域。

共創經驗的旗津故事寶盒

「旗津灶咖」以共食、共作、共創的姿態打開大門。吳瑪俐的藝術實驗，從廚房、教室到展場，翻轉單一空間利用，也打破教室的圍牆，更嘗試跨越不同文化的藩籬，藉由藝術行動與實驗，打造為社區的藝文空間，藉由彼此學習、對話，促成相互的理解。

而她的學生也同樣投入相關創作，如鄭貞貞「味道、記憶與述說—每一顆荷包蛋背後的故事」，邀請社區成員透過荷包蛋料理分享不同背景、個人風格和當下情緒，「聆聽王安：耳內旗津」結合環境音與海港有關的文學朗誦，再進行混音創作，呈現有趣的地方文本。

「灶咖奉茶」則由養工處退休工程師、園藝專家許瑞娟

發起，從圍牆內外的香草園到社區菜園，挑戰一般公園景觀，讓更多公共性需求在社區園圃中被創造出來。時任中山大學社會系助理葉貞沂在「舌尖上的旗津」2016年成果發表會上的紀錄寫著，瑪俐老師展場式的廚房「其實不只思考廚房，而是如何將這個空間轉換成一個『展區』，每次觀察這個空間都深受感動，每扇窗都像在說一個故事，不同時間不同光影投入，讓這個空間有很多不同的感覺，也有更豐富的想像。」²

吳瑪俐的藝術行動，讓灶咖不只是廚房，而是地方知識的學習教室，餐桌上也不只是食物，而是不同經驗與情感交流的平台，她的實驗與實踐試圖開啓公共空間的思辨，邀請社區居民打造一個非典型的展覽空間與藝文場域，藉由「舌尖上的旗津」重新思考地方的可能性，就像一座具有豐富寶藏的故事盒，透過舌頭作為橋樑，邀請大家用味道揭開它、探索它。✎



旗津灶咖蒐集旗津在地滋味（高美館資料照片）