

藝術卡滋卡滋

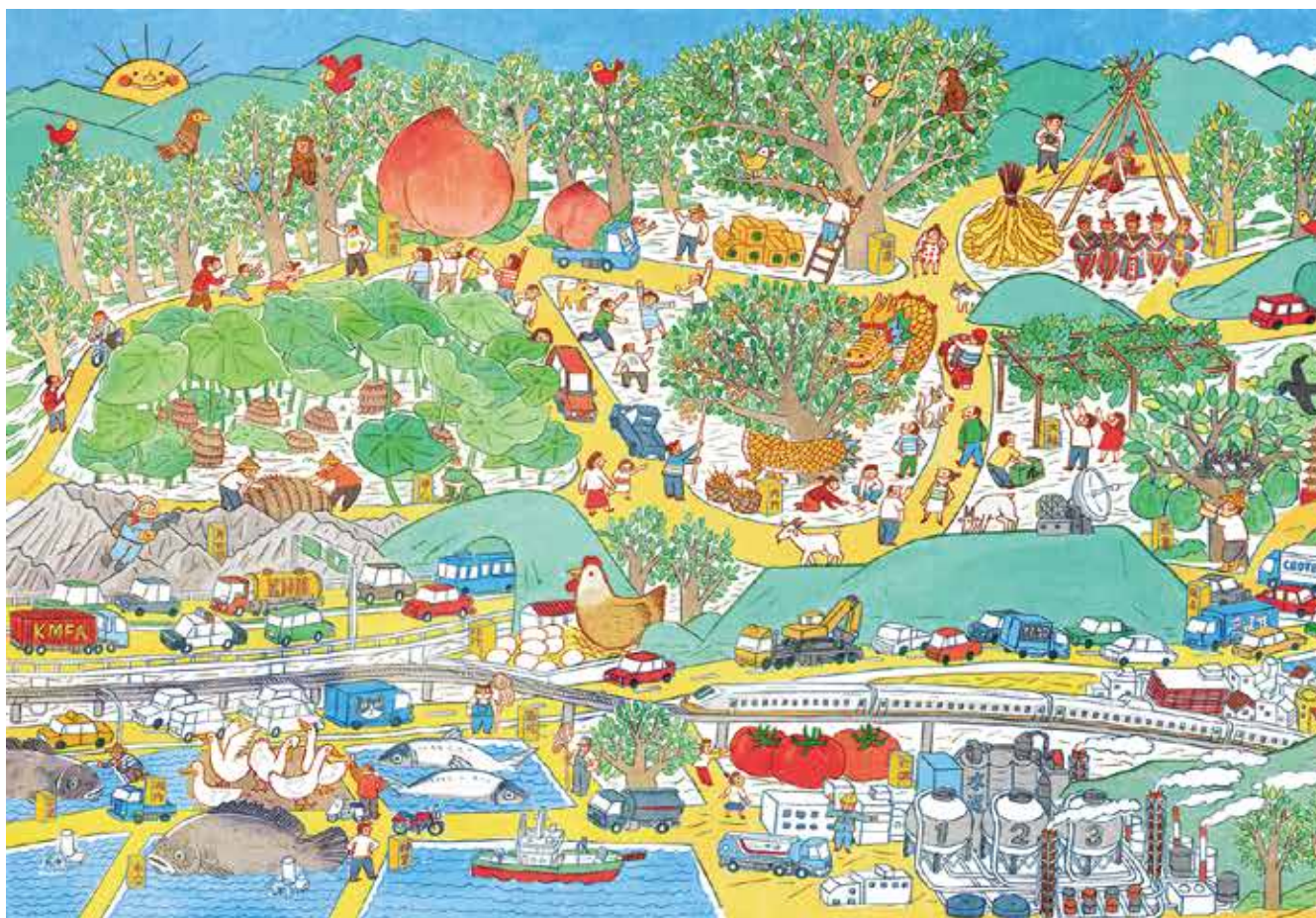
文/米媽（親子作家、部落客、中廣電台主持人）

飲食文化是組成社會核心關鍵，而家庭是飲食文化中的核心角色。近年來台灣連續發生一連串的食安問題，工商社會帶來家庭飲食文化的改變，改變了傳遞食物以及飲食文化的觀點與想法，而工作與生活形態改變原有社會的平衡，進而影響生活，多數人們失衡的飲食習慣，以及料理食物所缺乏技能。飲食的問

題不僅在於健康與熱量，背後也蘊涵著文化，更是生活態度與價值。

食物常是創作靈感的來源，高雄市立美術館附屬兒童美術館針對學齡兒童，企劃「藝術卡滋卡滋」教育展，以食物做連結，推出「食物的盛宴」、「食物的軌跡」、「食物的藝世界」和「食物好好看」四大單元。藝術

家運用他們的創造力：蛋糕甜點是生活中的幸福，水餃是思念家鄉的記憶，巧克力變成戰爭遊戲，他們都不只是好滋味的食物，從認識日常食物到展示食物靜物畫，邀請六十九、王亮尹、涂維政、徐至宏、洪添賢、達姆、楊子新和潘娉玉八位藝術家，以他們的「食物」主題創作為主，輔以複製高美館典藏品，



洪添賢（高雄物產圖）（洪添賢提供）

讓兒童在遊戲中，以日常生活經驗和熟悉事物為基礎，用展覽協助孩童，探索食物在不同範疇中的角色。

食物的盛宴

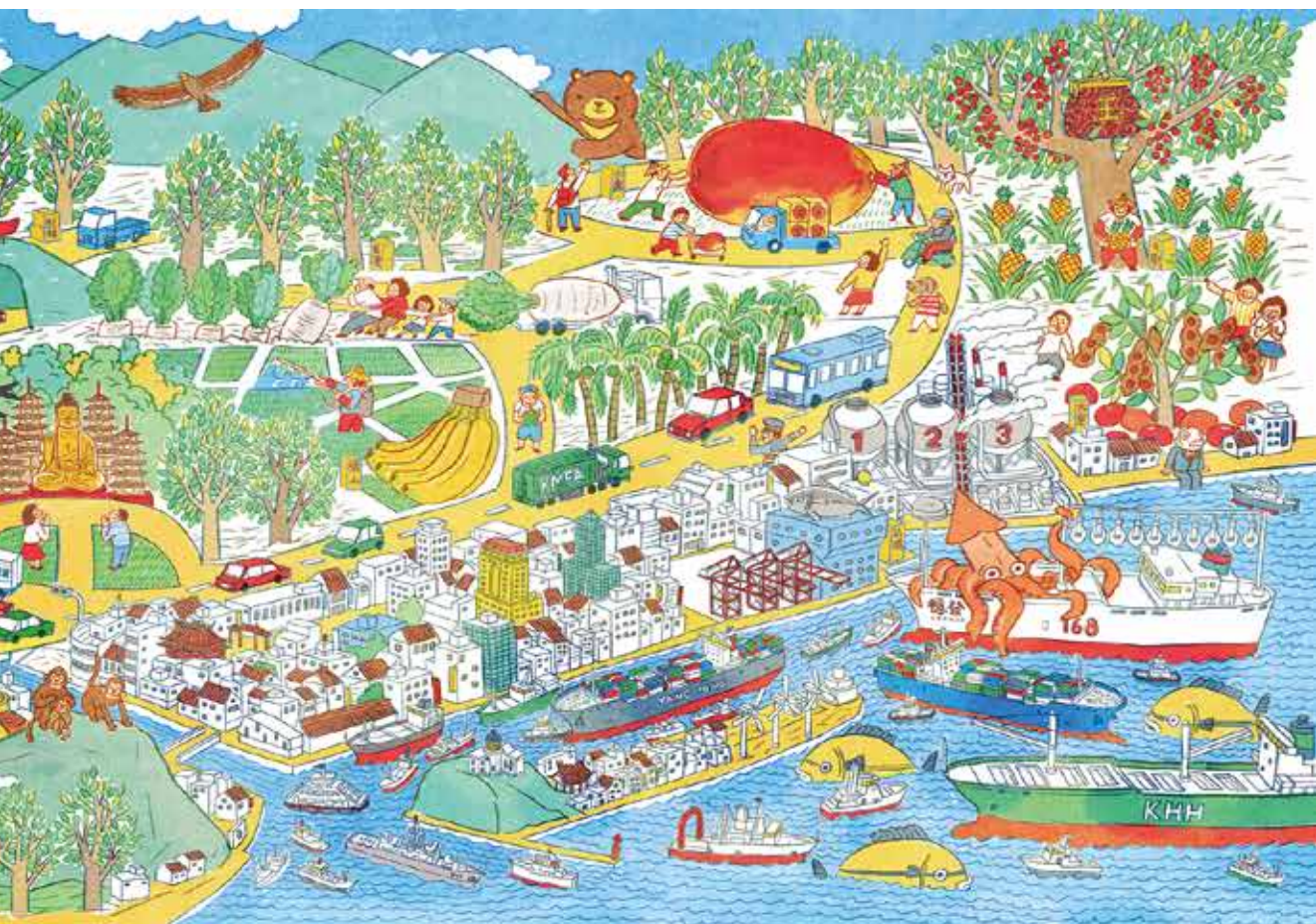
現代生活孕育了食物的選擇，食物也豐富了現代人的文化與生活。食物提供生命的能量，也反應著土地、耕作、畜養的思

惟，飲食教育是緊密連結土地、教室與餐桌的食物鏈，我們真的懂食材，了解食材生長環境與種植方式嗎？消費者知道吃的是甚麼嗎？甚麼樣的蔬菜做成甚麼料理是最好吃的？要如何去尊重食物，做出更好的料理？

「食物的盛宴」認知基礎篇，利用色彩概念認識食物密碼，從世界美食了解餐盤上的歷

史與地理特色。六十九〔ㄅㄆㄇㄏㄣ ㄉㄉㄌ ㄍㄎㄏㄣ ㄍㄎㄍㄎ〕以五顏六色的蔬果使用了注音符號標注，對於剛學會注音符號的孩童，從作品中也理解學習的樂趣。

在學齡孩童學習過程，最具有影響力的是如何設計一個能「丟出好的問題」來取代「這樣做才對」的思考，並且以「你想要怎麼做」讓孩子能做出選



擇。在學習引導時若僅有說明「要多努力一點」或是「不懂就問老師」，將無法激發孩子學習動力。孩子在尋找答案的過程中，透過陪伴、遊戲與聊天的方式，家長與師長藉機將適切的理念傳遞給孩子，並提出「你想選哪一種？」的方式，讓孩子說出「我也想要這樣」、「我會這麼做！」甚至更進一步提出「說不定還有更好的方法，你一定想得出好辦法。」這種提議可激發孩子養成孩子主動學習的好習慣。

洪添賢〔高雄物產圖〕提出了高雄不只是工業城，還有味美的農產品與海產。那瑪夏、彌陀區哪一種魚最多？甲仙的什麼最有名？而岡山最有名的肉類料理是什麼？達姆〔世界美食地圖〕的作品，提出北京烤鴨、日本壽司、韓式泡菜炒年糕、土耳其沙威瑪、越南生春捲、墨西哥塔餅、義大利麵、西班牙鍋燉飯，世界美食這麼多，台灣也有不少好吃的料理。

每一國料理都有令人激賞的菜色，各地區的料理包羅萬象，用當地盛產的食材，找出最美妙的風味組合，並發展出千變萬化的烹飪手法。這些美食經驗一代代傳承下來，經過時間的淬鍊，能留傳至今的食譜，都是令人難以抗拒的美味。食物不僅是賴以維生的物質，對居住當地的人而言，世代流傳的配方與地域性的烹調特色及其重要，它是家族歷史的一部分，被妥善地維護保存。

食物的藝世界

藝術家以食物為創作靈感象徵寓意，當代藝術如何實踐食物與社會、生活關係？「食物的藝世界」反映另類的觀看角度：王亮尹〔想像的味蕾〕牆上的甜點，五顏六色飄來淡淡的甜香味，引發內心不禁想問起最喜歡吃的蛋

糕是哪一種口味？而涂維政〔情人節快樂- HAN DIN Chocolate〕引人發想，如果有人送你武器模型的巧克力禮物，是覺得新鮮、有趣？還是恐怖、令人想發抖？

氣味帶來的回憶通常與人有關。它可能是打開家門，媽媽炒菜的豆瓣蒜香味，讓你聯想著家



的感覺；嗅覺可以帶來記憶，也為人們以言語、影像、或是聲音闡述心中的意念，帶來故事場景的鋪陳。當你成為一個人類的個體時，第一個體驗到的東西就是食物。

人類的第一個社會行為是透過臍帶吸收營養，離開母體後開

始以母乳或牛奶撫育，家庭餐點不只給予孩子穩定成長的來源，也是家庭治療。它形塑家庭飲食文化，讓親情的連結更緊密，也讓媽媽的味道成為孩子的飲食核心記憶。楊子新〈午〉動畫與潘娉玉〈家傳食譜系列－行李箱：旅行的水餃！〉表達了水餃的滋

味令藝術家想起媽媽的味道？藝術家的水餃是什麼口味？

用餐時間不把食物視為身體的燃料，即使只是一頓輕便餐點或家居晚餐。食物在任何時代都是心靈的安撫，從幾湯匙油的熱烈情感，到加鹽少許的生活挫敗，甚至想表達感謝親自做一桌



大廚正在煮水餃（攝影：林宏龍）

好菜款待，就是故事起鍋之時。而廚房是家庭屋舍的重心，是令人回味及享受的慰藉，大小瑣事都在廚房裡醞釀生成。透過藝術家設定的理念，回想家人烹煮分享食物並共度佳節、與好友聚集淺酌，醞釀了家居生活與食物的觸感，菜餚的滋味及香氣特別能勾動孩提時代及不同成長階段的記憶，是生命中獨一無二的印記。

食物好好看

談到了食物造型，現今食

物設計師各有不同的觀點與論述，對食物設計不只是色、香、味或是滿足慾望的工具，而是承載「食育」的媒介，連結食物與人、食物與生態、食物與環境的關係，傳遞著食物背後飲食體驗、文化知識、消費行為與生產系統的重要性！

「食物好好看」回歸造型原理，藉由動手操作體會色彩變化、物品位置更換對構圖影響，創作出截然不同的作品。郭柏川（黑尾冬）讓孩子要畫六尾魚要怎麼安排？畫中的魚是新鮮或不

新鮮？而林天瑞（冰箱）畫用什麼顏色來表現冰箱給人的感覺，而溫暖的黃、紅顏色，是表現畫家有何目的？

食物設計的領域引發大眾對食物產業和飲食消費的重新思考與觀察，進而了解每一個產品背後的生產過程，藉此影響人們的「選擇」，這是「食物設計」可以帶來的社會影響力。例如西班牙食物設計師 Marti Guixè 於90年代開始研究食物設計，用食物為媒介設計創作，透過他設計作品每一個色塊代表不同食材原料



藝術卡滋小朋友（攝影：吳欣穎）

的比例，揭示他對生態環境與食物系統的關注，在「飲食方式」進行設計，例如可以邊走邊吃的義大利麵，可以種出植物的棒棒糖，以太陽能為主題設計的戶外餐廳，讓 Marti Guixde 獨特的食物設計成為顯學，也引發了新一波的飲食革命。

食物的軌跡

在台灣可以吃到各個國家的料理，而有些食物得翻山越嶺、飄洋過海才能抵達，徐至宏〈食物大交流－番茄哪裡來？〉討論食物的原生地，爬梳全球食物交流的故事，同時認識在地特色食材。

飲食教育的信念讓孩子有機會親自學習、了解食物的來源，累積的食物知識是學生離開校園後受用終生的寶貴技能。食物不只是存在餐桌與唇齒間，也蘊含著信仰、慾望、文化、認同與記憶。有時也是經濟擴張、社會改革、軍事衝突、土地競爭背後主因。

1685年時法國作家杜福出版關於飲食文化的書，比較了咖啡、茶、巧克力三種飲料所引進的歷史。書本的卷頭插畫，描述了各種不同飲料的由來、中東人士，頭上包著回教徒的頭巾，身邊放了一壺咖啡罐，右手捧著一杯熱騰騰的咖啡、中間文官打扮的人士，在面前小圓桌上擺了一個紹興茶壺，右手舉杯氣定神閒的飲茶、美洲印第安酋長，頭戴著羽毛做的帽子，光著上身打著赤腳，只穿著一件羽毛編成的短



女兒在母親陪伴下於六十九（ウタロウ蔬果）作品處學習。（攝影：林宏龍）

褲端起一杯滾燙巧克力，愉快的聞著它的香味。這是一幅和諧的全球化寓言，飲料的背後卻隱藏了一段歐洲殖民地剝削的歷程，不在場的非洲人士是最大的受害者。

非洲運送奴隸到加勒比海的航程，歷史學家稱呼這是一個悲劇性的旅程。砂糖帶來了咖啡、茶、巧克力的進口，與歐洲版圖的擴張也形成一種國際合作的共同體。飲料廣告中，異國情調的出現，飲食背後其實是一段被忽略的經濟脈絡。追溯食物生產、交換、處理與消費的過程，從產地到餐桌的路徑，食物安全、供應、農業產銷、剩食和饑荒、食物援助、土地權益、自然生態等

議題；世界各地推廣有機、公平貿易、生態認證、慢食等有關的各種食物運動，我們對食物消費的選擇，都關乎食物生產背後的社會正義！

全球飲食革命日與食育內涵

飲食製造的革新思考，促成人們重新思考餐飲農業關係，了解食物生長過程，慢慢影響及引導消費者在飲食習慣。透過對食物、料理的熱情與信念，許多人們也展開一場餐桌上飲食文化的討論革命。

飲食相關的疾病在美國成為重要的討論，傑米·奧利佛在學校鼓吹「給予孩子食品教育」改變飲食習慣的運動，推動的計劃

從飲食的基本面開始，希望在每位美國學生離開學校前，每個星期兩小時的課，學會如何烹煮十道菜。看似簡單的一堂課程，涵蓋著文化、經濟及生活技巧等面向，透過從自主烹煮食物開始，讓烹煮食物的生活哲學重新回到我們生活。

2014年發起「全球飲食革命日」，倫敦市長受到傑米·奧利佛啟發擬定「倫敦減重計畫」並配合「校園午餐計畫」，於校園開闢菜圃及烹飪教室。結合社區農民並廣邀家長參與、閒置教室開辦社區媽媽食農烹飪班、連鎖超市推出符合「永續食物生態系」的食材商品，在傑米·奧利佛與基金會的努力下，「烹飪課」重返國教教綱，成為十四歲以下學童必修，校園飲食改革使得英國經歷近三個世代的飲食教育斷層後為健康而戰！

法國藍帶廚藝學院畢業的秘魯名廚奧古里歐，不滿於法國廚藝只注重美學與娛樂，希望廚藝作為貧窮小農與饕客的橋樑帶來財富，他發起「用烹飪作為社會改變的觸媒」運動，透過烹飪成為社會改變的力量，也號召高達8萬名年輕人放下了書籍，投身餐飲業，帶領秘魯改變。美味的秘魯料理，不但讓秘魯豐富的食材被世界看見，也使得貧窮的秘魯經濟起飛，餐飲業、旅遊業、農漁業紛紛因為秘魯美食在國際間的崛起而跟著成長。

社區協力農業是世界風潮，鼓勵食物的生產者、消費者攜手建立在地的食物夥伴關係，台灣

在地耕耘十年有成的宜蘭穀東俱樂部，倡議半農興村舉辦「農藝復興研究所」，引介年輕新農入鄉，創造以「農」為中心的活潑生活樣貌。因此紛紛出現新的支農、返農、援農風潮，鼓勵採取友善土地的耕作，體現更多人與自然萬物和諧共生的關係，進一步認識農耕的生態與生產過程。

現今社會，食物的味道與營養成了遙遠的距離，滋味不再是營養的嚮導，而成為了誤導。大自然所孕育的食材，是味道也是營養，更是食物的價值，科技所製造的香料隔斷了身體與實務的對話，人們為了生產效能，運用實驗室合成了連組成份子都難以理解的調味料，改變了種植與繁殖的技術。學童需要了解食物的來源、享受烹飪的快樂並感受食物的美好。

飲食是一種生活態度，而食育的根基就從廚房和餐桌開始，透過遊戲與引導，學習通過味蕾與肚腹對美好食物的實際感知，及透過生產者與食物產生連結，藉著多層次的「藝術卡滋卡滋」主題詮釋，從而「看」得更多、「想」得更廣，最終達成以食物啟發藝術創意、尊重食物的教育目標。啟發孩子真心去欣賞、珍惜每一口食物，並且學會尊重莊稼人與土地。

透過精心設計教案與美術館規劃的展覽場域，可以充分協助老師在孩童識讀能力的課堂，融入與食物有關的演講與活動，讓孩子瞭解食材的地域、季節及風味特性；激勵孩子動手烹飪，讓

孩子學會挑選運用各項食材，做出更正確的食物選擇。追尋美食不只是嘗鮮，與人相遇的回憶，與土地相連的脈動，更是無價的收穫。 ■





小朋友動手操作體會色彩變化、物品位置更換對構圖影響。(攝影：林宏龍)