

出國報告（出國類別：國際會議）

# 赴夏威夷參加 AAS 國際研討會 報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名：陳玉箴

派赴國家：美國

出國期間：99年3月30日至4月6日

## 摘要

本次獲國科會補助赴夏威夷參加 AAS (Association for Asian Studies)-ICAS(International Convention of Asia Scholars) Joint Conference，發表論文並與其他國際學者交流。發表文章為：Social Distinction and Hybridization: Consuming “Taiwanese Cuisine” in Colonial Taipei (社會區辨與混雜：殖民時期台北的「臺灣料理」消費)。

本次會議為 AAS 七十週年擴大舉辦，因此參與學者陣容十分龐大，幾乎全世界與亞洲文化研究相關學者皆來到夏威夷，是不可多得、能向國際學者請益的寶貴機會。四天議程中共有將近六百場 panel，此外在會場亦同時舉辦書展，有數十家國際大型出版社參與，包括臺灣數位典藏計畫、國家圖書館等都派員參加。筆者在會議期間，除了發表文章、聆聽其他場次、與其他國際學者交流向其請益之外，亦在書展會場流連甚久，取得部分值得購買的圖書資料，回台予學校圖書館方為充實館藏的參考。

關鍵詞：AAS、臺灣料理、亞洲研究

# 目次

|                 |   |
|-----------------|---|
| 壹、 目的.....      | 4 |
| 貳、 過程.....      | 4 |
| 參、 心得與建議.....   | 8 |
| 肆、 附錄：參訪照片..... | 9 |

## 壹、 目的

申請人參加此次會議，是在中研院台史所助研究員陳姪媛邀約下，與該 panel 其他發表人，包括 Elizabeth LaCouture (Assistant Professor, Departments of East Asian Studies and History, Colby College)、Se-Mi Oh (Department of East Asian Studies, New York University)、陳姪媛、曾品滄等共同撰寫摘要申請參加，並獲得 AAS 大會通過，由國際知名學者 Gail Hershatter (Professor, Department of History, University of California, Santa Cruz) 擔任本 panel 的討論人。故申請人於 3 月 30 日出國，於 3 月 31 日發表論文。

## 貳、 過程

筆者所屬 panel 的發表日期為本次大會四天中的第一天，申請人於會議前一天(3/30)早上即抵達會議地點檀香山。由於本次亦有多位臺灣各界學者發表文章，在飛機上及初抵檀香山時，就已遇見多位臺灣學者，並討論本次大會特別有趣、值得重視的新議題，對亞洲研究的未來發展，彼此討論新的可能。

本次會議為 AAS 七十週年擴大舉辦，因此參與學者陣容十分龐大，幾乎全世界與亞洲文化研究相關學者皆來到夏威夷，是不可多得、能向國際學者請益的寶貴機會。四天議程中共有將近六百場 panel，此外在會場亦同時舉辦書展，有數十家國際大型出版社參與，包括臺灣數位典藏計畫、國家圖書館等都派員參加。筆者在會議期間，除了發表文章、聆聽其他場次、與其他國際學者交流向其請益之外，亦在書展會場流連甚久，取得部分值得購買的圖書資料，回台予學校圖書館方為充實館藏的參考。

AAS 每年均舉辦會議，邀集世界各地學者前來，此次規模特別盛大，主題包羅萬象。筆者所參與的 panel，是以東亞殖民主義日常生活為主題的研究，panel

成員大多是剛拿到博士學位不久的新教師，主題包括首爾的夜間生活、天津居民對住屋的選擇等，展現許多新的議題，以及與過去殖民研究很不相同的新視角。評論人認為，從日常生活檢視殖民主義的影響，可從細微的差異檢視殖民權力的運作與其中的融合，是相當值得發展的題目。Panel 成員們的詮釋方式，也給予筆者極大的啟發。

筆者所關注者除了殖民主義，更以飲食文化相關研究為重心。此次與食物相關的主題亦相當多，除了完整的 panel 之外，還有許多獨立投稿的論文。較重要者整理如下：

**Session 262**：主題為Food for Thought。包括：Chunghao Pio Kuo, (*New York University*) The Raising of Pigs and the Practice of Eating Pork in Early Modern China、Siu Fu Tang, (*University of Hong Kong*) Food and Virtues: Conflict and Harmony of Body and Mind、Isaac Yue (*University of Hong Kong*) Gastronomy and the Objectification of the Female Body in Jingpingmei cihua、Qiaomei Tang (*Harvard University*) Discourse on Foods and Drinks during the Jian'an Era and about the Jian'an Era、Andrea M. Pinkney, (*National University of Singapore*) Fare for All: Prasada as Universal Hindu Food。

**Session 308**：主題為亞洲食物的政治與認同 (Politics and Identity of Food in Asia)，包括：Mei Feng Mok, (*University of Washington, Seattle*) Becoming Nuoc Mam: Insight into Vietnamese History through Fish Sauce、Mark F. Meli (*Kansai Daigaku*) Ji-Biiru and Japanese Cultural Identity、Hui-tun Chuang (*New School for Social Research*) Taipei Beef Noodle Festival: Analyzing the Festivalization of the Colonial Food in Taiwan、Aya Kimura, (*University of Hawaii, Manoa*) "Japanese Food" for the Global Market: Gender, Biopolitics, and Nationalism。

**Session 321**：以日本飲食論述為主題的Before and after the Banquet: Culinary Discourse in Japan (1500-1900) ，包括：Claire-Akiko Brisset ( *Universite Paris Diderot* ) Food Imagery and Parody in 16th-Century Japan: About the *Shuhanron Emaki* (The Illustrated Scroll of the Sake and Rice Debate) 、Eric C. Rath ( *University of Kansas* ) From Warming Stone to Memorial Stone: Rethinking the History of Japanese Tea Cuisine 、Shoko Higashiyotsuyanagi, ( *International Christian University* ) Wine and Eau-de-Cologne: From the Introduction of Western Food to the Birth of Yoshoku 、Michael Kinski ( *University of Frankfurt am Main* ) Admonitions Regarding Food: Some Glimpses into the Pleasures and Dangers of Eating in Edo Period Japan ◦

**Session 338**：東亞飲食生產消費的美學與本真性( Aesthetics and Authenticity in the Production and Consumption of Food and Drink in East Asia ) ，主題包括：Satomi Fukutomi ( *University of Hawaii, Manoa* ) Crafting the Working-Class Taste: Passion and Obsession for Ramen Consumption in Japan 、Annie Sheng( *Columbia University* ) Ramen Rage: Instant Noodles in Global Capitalism and the Production, Reproduction, and Transformation of Social Meanings and Taste 、Patricia Yarrow ( *Meiji Gakuin University* ) Japanese Sake Labels: Tales of Valor and Aesthetic Rapport 、Lena Henningsen ( *University of Heidelberg* ) Individuality for the Masses? Coffee Consumption and the Imagination of the Chinese Middle Class 、Stephanie Clarey ( *University of Chicago* ) Qing Zhen Noodles in Qing Zhen Spaces: Crafting Authentic Food in the Noodle Shops of Ningxia Hui Autonomous Region ◦

**Session 427**：以亞洲資本主義發展為主題的panel中有兩篇相關者：Christine Lutringer, ( *Centre for Asian Studies, Geneve* ) 的From Domestic Politics to Multilateral Negotiations: The Changing Politics of Food Security in India ，以及

Philippe Regnier (*University of Ottawa*) 的 *The Rise of South-South Capitalism? New Agro-Food Entrepreneurship Dynamics between Asia and Africa*。

**Session 459**：以1950年代毛澤東主義下日常生活與物質文化為主題：Hanchao Lu, (*Georgia Institute of Technology*)：Mao and Food Culture: The Quotidian as Statecraft in Chinese Politics。

光從上述議題，即展現出飲食研究現今的重要趨勢與重要性，但目前研究者仍多關注飲食政治、認同、本真性等議題，許多新的研究視角仍有待研究者進一步開發。

本次除參加會議外，申請人亦赴夏威夷大學蒐集資料，並赴夏威夷中國城市場進行虱目魚飲食文化考察。

1. 夏威夷大學(*University of Hawaii at Monoa*) 在海洋學研究、漁業研究方面享有盛名，該大學的東西文化中心(*East-West Center*)亦是亞太地區著名的研究機構。如在筆者所關注之飲食人類學研究領域，吳燕和老師即為由夏威夷大學東西文化中心退休之著名學者。筆者此行趁參加會議之便赴夏威夷大學，參觀該校兩個圖書館，包括以期刊為主的 *Sinclair* 圖書館，與最大的主要圖書館 *Hamilton* 圖書館。校外人士在二圖書館均可自由進出瀏覽、影印書籍，十分便利。

夏威夷大學關於虱目魚的藏書頗豐，其中有些是臺灣知名學者 1970、1980 年代的文章，或是在臺灣所舉辦工作坊的工作報告，但在台灣此類資料較為分散，故此次把握機會將相關資料影印收藏。

另由於夏威夷自然環境之故，在大氣科學、海洋學研究方面都有重要學者，夏威夷大學在市中心所經營的水族館中也有多位研究人員。唯因筆者拜訪時間為星期五下午，許多研究人員均已外出，無法進行訪問，但已確定本研究機構將為國內學者進行虱目魚或其他海洋飲食資源研究時的重要訪問單位。

2. 夏威夷是在 1959 年才成為美國第五十州，至今約五十年，此地融合了夏威夷原有的玻里尼西亞文化、後來的美國文化，以及眾多華人、日本人僑民的生活方式，呈現一相當混雜又多元的文化現象。城中購物商場所有的說明、菜單幾乎都有日文，日本遊客眾多，多位店員也都能說日文、英文，說明日本文化在此地的盛行與影響力。而在市中心西側的中國城雖小，仍保留了部分移民的食物景觀，筆者亦在此間參觀市場、與居民交談，獲得值得未來進一步深入研究的寶貴線索。例如：市場內有眾多菲律賓、越南小攤，餐飲指南亦顯示此區有眾多環太平洋地區為主題的餐廳，這類南島居民的移民過程、文化如何交融，其移民飲食的變化，均值得討論。而華人與日本人在此區移民歷史較久，華人移民中有許多來自香港，飲食文化的混雜在日常生活中對當地人的生活方式有何影響、與當地產業有何關連，也都值得進一步深究。

## 參、心得與建議

舉辦大型會議不僅可邀集多領域學者來台進行交流，亦可促進觀光，臺灣可積極爭取主辦此類大型會議，讓多元主題、多元視野的研究者及其研究在台灣融匯。

而觀諸國外飲食相關研究的興盛，國內研究者仍少，也可鼓勵國內研究生、學者多開發飲食研究中的重要主題。一方面與國外研究相互參照、對話，另一方面更可從臺灣地方獨特性出發，開拓新的視野與議題。

。

## 肆、附錄：參訪照片

附上此次會議相關照片：

### 1. 研討會現場(Hawaii Convention Center)



### 2. 夏威夷大學 Hamilton 圖書館



### 3. 夏威夷大學東西文化中心



### 4. 中國城內菲律賓小攤

