

文化平權與飲食文學 的日常相遇

東門市場文學踏查活動側記

文 | 蔡沛霖 展示教育組 攝影 | 陳柏元

齊東詩舍融入在地生活，透過文學活動的體驗，由作家帶領20位聾人及20位聽人一同遊東門市場，聽說言語不再是障礙，飲食與文學成為日常點滴。

展 覽
與
活 動
EXHIBITION
AND
EVENT

本館齊東詩舍配合國際博物館協會 ICOM 2018 國際博物館日「超連結博物館：新方法 新觀眾（Hyperconnected museums：New approaches, new publics）」主題，特別規劃「文化平權與飲食文學的日常相遇——東門市場文學踏查」活動。

所謂“超級連線（Hyperconnectivity）”，是描述今日社會多渠道的溝通媒介，包括面對面的交流、電子郵件、即時通訊軟體、電話以及網際網路，而博物館所創造的各種聯絡，大眾無法瞭解博物館發揮的重要作用。博物館是當地社群、文化景觀和自然環境中無法分離的重要組成部分；然而，並不是所有新的聯絡都誕生於科技。博物館為了保持對社會的關切，將視野投向當地的社群，以及組成社群的多元群體，近年來，大眾見證許多博物館通過與少數群體、原住民和地方機構合作組織了無數的公眾活動，同時為了吸引新的觀眾並增強彼此的聯絡，博物館必須開創藏品闡釋與展示、教育推廣的新方式。

今年除延續探索城東文學地景外，結合此次 ICOM 國際博物館日主題，邀請聽障朋友透過文學踏查的方式，體驗市場日常文化的多元面貌，落實博物館文化平權參與及增加一般人和聾人群體的聯繫，以及互動的理解。5月20日由曾生活在東門市場附近的作家瞿欣怡老師、手語翻譯專家王興嬭，以文學文本為背景，從齊東詩舍（原王叔銘將軍官邸）出發，我們一路經過孫運璿官邸、李國鼎故居、馬紀壯及黎玉璽將軍官邸，沿著金山南路一段走到東門市場，因著金山南路的街道開拓，一分為二，左邊為外市場（新鮮蔬果、牛肉、生鮮）、右邊為內市場（港式點心、南北貨、水餃、熟食），因為地域發展的關係，有官夫人、貴族市場之稱。白先勇小說〈一把青〉中曾描述師娘會到東門市場採買滷味的場景；而舒國治的



東門市場土地公廟前廣場前的定點介紹，(左) 瞿欣怡、(中) 王興嬋、(右) 蔡沛霖。

《台北小吃手扎》記錄著東門市場滷肉飯，不規則的帶皮肥肉丁及香氣十足的爆豬油雙管其下，再配上滷蛋堪稱一絕，也難怪瞿欣怡老師在帶路時跟大家分享以前跑國際線當記者時，最懷念的是東門市場的滷肉飯，也成為鄉愁食物的代表。

為了讓聾人朋友能近距離接收到活動當下的訊息，我們安排 20 位聾人朋友緊跟著兩位帶路老師，聽人朋友則跟在隊伍後面，首先到東門土地公廟的廣場，瞿欣怡老師先分享已故作家韓良露推薦的「信遠齋」的燻素雞，而她自己則偏愛略乾帶粉的豬肝，就像小時候外婆做的豬肝一樣，又香又有嚼勁。往裡頭走，穿過小巷子，就到了菜市場口，從這裡就可以開始看到東門市場細緻的部分。賣筍子的，會把煮湯的跟涼筍分開；做進口鮮魚的，門口就有很好的進口漁獲。

另外市場風景裡有些特別的攤位，有專賣野菜的，是在自己的田裡種的，百貨公司一小束一百的紫蘇葉，這裡一把十五，還可以買到龍葵、山芹菜、車輪苦瓜。有些野菜，是在花蓮才會看到的，在東門市場遇到，有小小驚喜。她一手拿著野菜介紹如何烹飪，聾人朋友們個個相當的興奮，藉由王興嬋老師的即時手語翻譯，開啟他們對市場食材的認識。經過專賣紅糟紅燒肉、牛肉的攤子，其實如何挑選新鮮食材，在她的眼裡，專心一致就是好；挑麵店則要走到下風處，聞聞大骨湯的香氣。左轉，有廣興農產，可以看見傳統菜攤的改變，環保運



市場攤位前的食材講解。

動的力量。再往裡，有開了四代的雜貨店，什麼南北貨都有；在服飾店門口擺攤的只賣蔥 鯽魚、八寶醬的小攤子；賣原色豆干的東成豆腐；賣泡姜豆的外省醃菜攤。

穿過金山南路，就是興記水餃、御園坊，進入了內市場範圍。利隆餅店的餡餅超級好吃，可以先點好，然後去逛逛，記得買旁邊的草仔粿，買了帶走，到羅媽媽、黃媽媽的攤位吃米粉湯、魯肉飯。吃飽飯，吃甜點，江記東門豆花店，只賣傳統黑糖花生豆花、豆漿豆花兩種，東門彈子房的冰淇淋則採新鮮當季食材現煮再製作成冰淇淋球，小小的冰店承載許多人的童年回憶。

齊東詩舍在關注地方日常與當中多元的群體，透過文學活動的體驗，更貼近民眾的日常生活，成為具有價值與積極的參與者，此次藉由作家帶領 20 位聾人及 20 位聽人一同遊市場，即是將靜態博物館活動延伸至戶外場域，讓聽說語言不再是障礙，彼此的緊密互動，相互分享生活的細微，讓飲食與文學成為日常生活的印記。✎



聾人、聽人活動合影。