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,聽説言語不再是障礙,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、手語翻譯專家王興嬙,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)王興嬙、(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,藉由王興嬙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。

2018/09 No.60 台灣文學館通訊 ————— **57**

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,就是興記水鮫、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。

58 — 台灣文學館通訊 2018/09 No.60