

國際廣角鏡 International Vision

餐桌上的物件饗宴

從器皿看飲食文化

Art of the Table

文・圖／紀宇芳 Yu-fang Chi

一個精心布置的餐桌，就如同一件讓人魂牽夢繫的藝術品。¹

飲食，是生活中永不退流行的話題。無論東西、古今，一頓佳餚包含的往往不僅是口腹間的味覺享受、視覺與嗅覺間的諸多衝擊，更含納了隱藏其中的文化意義。饗宴，可以是王權地位的表徵及宗教儀典的重心，也可以是人際社交的鏈結或家庭情感交流的媒介。回顧記憶中各種重要時刻，似乎都與「食」脫不了關係，哺餵、歡慶、聚首、告別……這許多分享溫暖的片刻，瀰漫氣味、佐以情感，彷彿一幅幅雋永的風景映射在心底深處，召喚著人們共同的感知與記憶。

形色俱佳的歷史飲宴劇

如果將餐桌視為「場域」，輪番搬演著一齣齣形色俱佳、風味各異的飲宴戲劇，那麼各種食具、飲器、茶壺、杯皿，便如同篤實而盡職的道具演員，擦亮自身並架設起這個閃亮的舞台。澳洲墨爾本維多利亞州國立藝廊（National Gallery of Victoria）自2014年2月28日起便從「餐桌劇場」的概念出發，以食器為題，規劃了展期長達十個月的專題策展，鋪設出15到20世紀間流轉於宮廷與民間的餐具故事。策展人亞曼

► 製作於1810年的水晶吊燈，映照出璀璨的燈光氛圍，有時主人亦在四周牆面裝設鏡面，透過光線折射，讓晚宴更加閃耀奢華。下方為作於1785年的小型陶瓷茶具組。





西洋刀叉的把手是青花瓷描繪，體現了東西文化間的交互影響。

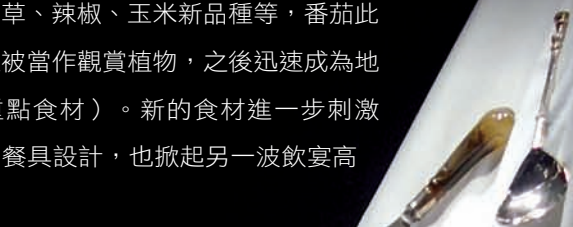
►各式各樣的刀叉匙如同飛躍的物件般，流動在桌布上，策展人匠心獨具地安排一幅幅充滿戲劇性的飲宴現場，讓原本靜止無聲的餐具，彷彿被賦予了靈魂般，具有動作與臨場感，餐桌也隨之搖身一變，成為活生生的風景。

達·鄧絲摩兒（Amanda Dunsmore）從豐富館藏中挑選極具歷史意義的精品，透過十二組用餐主題，探討百年間餐具花樣風格的交互影響，與社會結構之於飲食文化的演變。

展覽逐一描述各時代歐洲餐桌上與歷史上的共同演變。14世紀黑死病橫掃歐洲，造成大量人口銳減，緊接著都市周遭民眾遷徙與因變制宜，倖存的少數人則反而因禍，得以享有更大資源，影響其後文藝復興的蓬勃發展，羅馬教廷、威尼斯及佛羅倫斯等處，也由王公貴族們帶領起餐桌飲宴的革新。

15世紀末，哥倫布發現新大陸，其後近一世紀新興的貿易網絡，引進了異國植物（如馬鈴薯、豆類、南瓜、巧克力、花生、香草、辣椒、玉米新品種等，番茄此時甚至被當作觀賞植物，之後迅速成為地中海重點食材）。新的食材進一步刺激了新的餐具設計，也掀起另一波飲宴高潮。

美洲和亞洲在16世紀建立了海洋貿易路線，讓歐洲商務運輸的重心逐漸從義大利和地中海轉移到大西洋港口。來自中國和日本的瓷器，在17世紀中開始大量進入歐洲，吸引歐洲富豪與貴族對青花瓷的需求日增，而後的供不應求，亦



促使歐洲瓷器廠開始學習、模仿各種進口瓷器與玻璃的製作，進一步將歐洲餐具製造技術推往另一個向度。²

15到17世紀間，整個歐洲的飲食方式產生顯著變化；至18世紀中葉，大多數餐具已發展成熟，其形式與使用狀態（如餐桌禮儀）已能與今日共通，並為人所熟知；18世紀以後新材料與新技術的發展，更讓人們得以更廣泛取得品質良好的餐具；至第一次世界大戰後，簡化的用餐習慣（不再由家僕供餐，而由家庭成員自行烹煮）也促成了全新的餐桌哲學，與其後更快速、即時的飲食文化相連。³

十二幕場景，十二段時光之旅

展覽由歷史的角度切入，再以感性處理器物。有別於一般應用藝術特展多著重細節呈現，使用立體臺座、玻璃外罩、強烈聚光等效果，讓觀者可從四面八方環繞並端詳折服人心的工藝技巧，此展特意規劃了十二幕趣味「場景」，讓重要的館藏不僅能夠重新被「看見」，也能重新被「體驗」。民眾行走於氛圍各異的櫥窗間，自在遙想數百年前王公貴族們是如何在觥籌交錯間把持這些器皿，展示皇權、造就聯姻……而回到物的角度，又能思考這些把持於手的用具，是如何在時代的演變間，重新被轉化、設計、使用、欣賞，並到達今日的人們手中。除了重現館藏，此展更大的用意是引人感受氛圍。漫步於十二組風格各異的餐桌場景中，從紙醉金迷緩步到甜美雋永，彷彿讓人遊走於各歷史上經典又醉人的黃金時代，也喚回人們對於美好事物的嚮往。

擺設於穿廊的銀質點心飾盤，為這次特展主打的重要展品，1762年至1763年由倫敦廠商THOMAS PITTS製作。利用纖細的銀線進行招絲，精巧、流暢地構築出涼亭造形，此大型餐桌特意擺設於中庭廊道，與博物館天花板巨型彩色花窗交互輝映，恍如甜美的糖果屋般，引人遐思。





陶瓷雙鳥水壺，製作於西元1770年，具有鮮豔明快的色彩配置。



東方古畫做為背景，襯托擺放於前的各種器皿，猶如中式庭園般散發甜美的春夏氛圍。無論色彩或造形雕琢，陶瓷容器皆極其所能貼近「真實」，以手工細膩描繪，呈現當期熱中於仿生風格的愛好。

受到法王路易十四極盡奢華的餐桌儀典所啟發，此展除著重宮廷對後世的影響，也從物件的角度進一步探索各類飲食文化，從茶具、酒器、咖啡壺到甜點盤、香料罐、奶製品容器等，抽絲剝繭、層層推進，爬梳一頁頁專屬於器皿的族譜。除了以新的角度再詮釋這些具歷史意義的寶貴文物，博物館為了帶領民眾參與，特地將開幕式與墨爾本美食節搭配，並號召民眾於官方網站分享個人烹飪的美食佳餚（觀展行至出口時，

能夠在螢幕專區看到民眾分享的家庭烹飪），呼應了18世紀之後家僕制度的衰退。透過家庭成員自主烹飪、自行供餐的延續發展，添增許多趣味，也透過互動、討論與再呈現，喚醒觀者對於飲食文化的想像與關注。🌱

註釋

- 1 引用自維多利亞州國立藝廊館刊評論NGV NEWS，9 January 2014。
- 2 荷蘭瓷器廠以錫白釉料（tin-glazed）仿擬青花瓷器，同時荷蘭廠商亦仿造義大利玻璃器皿，銀器此時雖仍扮演歐洲貴族餐桌上的重要角色，但部分民眾也以錫器替代價格高昂的銀器。
- 3 參考並節錄自展覽專文。