

繪畫中的飲食

Food In Painting

洪嘉璟

Hung, Chia-Ching

國立臺灣藝術大學書畫藝術學系碩士

摘要

本小論之出發始於生活、觀照生活。上古先民觀察天地之運行，逐漸演繹出人文變化與自然交融的獨特關係。從飲食形式與繪畫藝術的自然觀探討人與天地萬物之間的和諧關係，觀天之道以利人之道。本創作研究融入學理依據，以儒、釋、道的飲食觀，作為內在意涵來充實繪畫中與食物相關的題材表現，且在研究過程中發現不論東西方對食物的見解(有宗教性、故事性)，許多內容都反映了當時生活及隱喻的過程。譬如東方的〈文會圖〉、〈清明上河圖〉，描寫當時宮廷及庶民的生活；西方則有〈肉舖和出埃及記〉來表示食物存在的重要性(3/4 畫面由食物構成)，宗教變成配角，從飲食中了解社會變遷；藝術源自生活，從生活總體驗中發覺創作，從以上學理，繪畫表現人文、自然飲思系列，呈現不同面貌，開啟了個人繪畫研究與創作新視界。

【關鍵字】 繪畫中飲食文化、社會變遷、生活觀照

一、中國美學自然觀

從有巢氏、燧人氏、伏羲氏、神農氏四個生活階段的改變，文字發明之前，人與人如何表達想法，結繩記事為八卦由來。根據《周易繫辭下》所提到：

「古者包羲氏之王天下也，仰則觀象于天，俯則觀於地，觀鳥獸之文與地之宜近取諸身，遠取諸物，於是始作八卦，以通神明之德，以類萬物之情。」

1

中國人的哲學特徵，用理性探討宇宙與人生的真象也是人類經驗全面反省，任何一種文化都有哲學，人非生老病死，而是在過程中人生觀以價值為中心；價值是經過選擇才會呈現其價值，所有價值與生命有觀，其三種價值真、善、美，真：是理智理性建構思考永真實性，善：孟子說：可「欲」之為善，欲指心，美是情、感、審美觀，人生不斷發揮潛能，追求真善美實現價值，對群眾社會貢獻。

「易」就是變化易經充免滿生命宇宙觀，觀天之道以利人之道，天、地、自然界是實然（to be），實是規律可預測的，而人是「應然」，（ought to be）應該怎樣人是可自由任何選擇。

根據易經中儲藏著豐富的美，它顯隱在神秘的卦爻中跳著生命的脈博，例如天、地、水、火、風、雷山澤等自然現象，耕稼牧畜漁獵人情等社會生活畫面，黑格爾說：「易經包含著中國人的智慧」²這種美的智慧在對待陰陽之道的看法上，莊子《天下》：「易以道陰陽」。朱熹《周易本義》：「易者陰陽之變……始為一畫以分陰陽」，這是對易經之本體論概括，陰陽就是本體的核心。

中國人的最根本的宇宙觀是《易經》上所言的「一陰一陽之為道」，陰陽調和，則為天地之大德故稱陰陽合德，此為萬物發展的根源，故唐代易學大師在《周

¹ 郭建勳註釋：《新譯易經讀本》（台北市，三民書局，2009年），20頁。

² 《哲學史講演錄》等一卷），三聯書店，1956年，120頁。

易正義》中說「陰陽相合乃生萬物，萬物生生不已，蓬勃發展欣欣向榮的景象。」

中國傳統文化與飲食美感已開發國家成員不僅將自己的哲學思想、審美情趣、倫理理念等寄寓於藝術，而且還將寄寓日常生活中，使之不僅成為維持個體生命的物質手段，還成為創造精神，作為中國飲食文化，它的獨特性是因它早已超越維持生存的本能，其目的不只為了生存在的延續，而昇華到滿足人的精神需求的境地，這種文化現象在其審美觀念上，飲食美感的形成與發展，也都不同程度接受傳統文化洗禮體現出傳統藝術的精神。

(一)、儒家飲食觀

儒家的「仁」、「禮」對中國的飲食影響很大，孔子把禮教思想與飲食實踐融合一體，將「仁」、「禮」作為飲食美學的基礎，在孔子看來，飲食美學基本精神是「樂」，所謂樂，其基本特徵是和《禮記、樂記》樂也者和之不可變老也。「樂者敦和」、「樂者地之和」³這是人與自然的和諧。

孔子說「君子食無求飽，居無求要」《論語學而》，顏回「一簞食，一瓢飲在陋巷，人不堪其憂，回也不改其樂」飯疏食飲水，曲肱而枕之，自得其樂。《論語鄉覺》中提出：

食不厭精，膾不厭細（形）。食饅而餲（香味），魚餒而肉敗，不食（質味香）。色惡，不食。臭惡，不食（香）。失飪，不食（質）。不時，不食。割不正，不食（形）。不得其醬，不食（味）。

³ 張為才：《春秋左傳禮記尚書》（青島，青島出版社，2006年），頁50。

儒家的五行思想講究飲食的中庸、平性，注重平衡，烹調時注重在食物中的融合天地之氣。

肉雖多，不使勝食氣。惟酒無量，不及亂。沽酒市脯不食。不撤薑食。不多食。祭於公，不宿肉。祭肉不出三日。出三日，不食之矣。

這一段表面上看是人文教化實則，孔子從食品科學的角度，抓住飲食的「色、香、味、形、質」五要素提出的，總之，孔子食道以飲食涵養人性。孟子繼承了孔子儒家的倫理並在他的言行中進一步闡明了欲與享欲的關係「食色，性也，人之大欲存焉」（《孟子·告子上》）「養心莫善於寡欲」，人的口腹之欲和寡欲之間的關係，二者不可兼得，孟子「一簞食，一豆羹，得之則生，弗得則死，噉爾而與之，行道之人弗受；蹴爾而與之，乞人不屑也。」《孟子譯注》對食物的恭敬而不食嗟來食。

儒家到了宋明時期，宋熹認為「問飲食之間，孰為天理，孰為人欲？」曰：「飲食者，天理也；要求美味，人欲也。」《朱子語類》餓了就要吃，渴了就要飲，這是人和動物的本能是天性。

(二)、道家飲食觀

道家追求一種人與自然和諧的理想境界，追求長生不老，注重養生，老子、莊子主張清淨無為，修身養性，老子說：

「人法地，地法天，天法道，道法自然，澹然無為神氣自備，以此為不死之藥。五色令人目盲，五味令人口爽，其飲食觀在順乎自然達到果腹、怡神、

延壽的目的，寡欲養生。」

老子第十三章「道之出口淡乎其無味，視之不足見，聽之不足聞，用之不可既。」為無為，是無為，味無味，這裡味已經不是飲食的五味之味，味覺快感之味，而是一種純粹審美享受。只要通過味（品味、體味）的過程，才能達到「無味」（至味）。就如東坡說：凡文字少小時，須令氣象崢嶸，彩色絢麗，漸老漸熟，乃造平淡。實非平淡，絢爛之極也。所以無此過程怎知淡然見真味，那是至味。道教追求養生，道與生相守，生與道相保，二者不相離，外養與內養兼行，在萬物皆屬五行的思想下引伸出，把飲食與醫學結合起來，提出「醫食同源」、「藥食同功」的概念。（在萬物皆屬五行的思想下引伸出）

(三)、佛家飲食觀

中國有悠久的佛教文化史主導社會的哲理思想體系，這就是《周易》為代表的樸素為物觀和辨証法，孔子的社會倫理觀，老莊的形而上學的宇宙本源觀，而佛教的傳入帶來嶄新的思維，它的本質是解脫本性是佛，無念為宗，頓悟成佛，這種禪理與藝術思維，審美感悟的共通處自然中有妙諦簡易中含深趣，中國藝術審美觀念中出現「韻味」、「神韻」、「妙悟」等審美意識，其共通之文人都受禪理的影響，頗具禪意正是禪趣所賦予這些審美意識的特色。佛陀為沙彌說十數法等一句即「一切眾生皆依食住」，住有生存安住之意，也就是說一切眾生必須依食而得生存，將食從慾望、攝取、執著的角度分為四食：

其一「段食」：指人體由對食物營養及色味的生理需求《華嚴經隨疏義鈔》，而進行攝取行為，由於飲食粗細二種前者如普通食物中的飯麵魚肉，後者如酥油、香氣及諸飲料等。

其二「觸食」：眾生從眼耳鼻舌身意六種官能（六根）去接觸色、聲、香味、

觸法六種境界（六塵）以觸之心所為體對所觸之境，生死喜樂而長養身者，境識和合所生，起欲樂，適意的感覺即為觸食。

其三「思食」：又稱意志食於等六意識所欲之境生希望之念，以滋養相續，所謂以思願活命，如人望梅止渴，精神食糧等。

其四「識食」：有漏識由段、觸、思三食之勢力而增長，以等八阿賴耶說為體，支持有情身命不壞者，如無色界及地獄之象，生以識為食與愛欲相應，執著身心養我的潛意識活動。

這四種食將「食」的概念從基本的物質需要擴展到精神領域都可稱食，它直接增益著有情眾生的現前生命，同時關係著未來生命的再創，因而擴大和深化了對「食」的認識，如《俱舍論疏》卷一說「寒過日光，即值炎火，熱逢樹影，並得風涼，有異於人，皆名為食。」

佛教要求僧人在進食前作五種觀想食存五觀，原文出自唐朝道宣大師的《四分律行事抄》卷中之三。

其一：計功多少，量彼來處及省自己做了多少功德，做了多少事想食物得來不易。

其二：忖己德行，全缺應供及省自己的所作所為是否可以承受這些供應食。

其三：防心離過貪等為宗，防止心念起三種過失，對上等食不因美味起貪著心，對中等食不起癡心，對下等食不因不好吃而起嗔恨心，食物是眾緣和合而成，故不應過度執著。

其四：正事良藥為療形枯，應將食物視為滋養四大假合肉身之藥，不起貪之心。

其五：為成道業應受此食，為了滋養身修行成就道業，所以食此食佛教關於進食方面的戒規儀軌拓展豐富了我國飲食行為的功能作用，食除了通常

的療飢，求營養、求滋味、祭祀養生外，還被賦於了修心養性及教化的功能，文化韻味濃厚。

宋代黃庭堅有鑒於此撰選《士大夫食時五觀》將佛家思想融入儒家的理念之中，表明它對於世人反省自律養成愛惜糧食的習慣，重視他人功勞，增進道德有著啟發借鑒的作用。

二、中國飲食美學思想沿革

原始社會是中國社會飲食美學思想的萌芽階段處於混沌，直覺無文化的初始狀態，明確的飲食形成於先秦鞏固於兩漢，發展於唐宋明清，集成於現代。根據《中國傳統飲食文化與養身·歷史沿革》，筆者進行歸納與整理，簡述其脈絡與發展關係：

1. 史前飲食美學思想

人類飲食文化的真正萌芽是結束於茹毛飲血的年代從生食進入熟食階段開始的，距今 800—4000 年前在長江和黃河流域，先後出現「仰韶文化」、「馬家窯文化」農業生產出現了，我們祖先不在靠採集或獵取捕撈來維持生活，開始自己種植養殖讓食物更豐富了⁴，食物豐富度對器皿提出必然要求，人們為了貯存食物，新石器時代陶製品應有盡有，中華民族的飲食文化便開始已經過幾千年，夏朝出現青銅器，讓飲食文化進入另一個境界。

2. 先秦飲食美學思想

春秋戰國時期，飲食文化相當發達作為飲食文化核心美食、美味、美器的思想已初步完成，同時還出現了烹飪的理論，這在《尚書》、《左傳》、《詩經》、

⁴ 梁一儒 戶曉輝 宮承波：《中國人審美心理研究》2002 年（3）頁 2-50。

《呂氏春秋》、《周禮》、《禮記》、《黃帝內經》及先秦諸子的著作中均有記載。⁵從美味的角度看人們對飲食要求不只吃飽，而且還要好滋味，所謂「食不厭精，燴不厭細。」《呂氏春秋·本味》中列舉了戰國末到秦初天下的各特食品成為我國飲食文化史上極為寶貴的食材，從「肉之美」、「魚之美」、「茶之美」、「酒之美」、「水之美」、「果之美」等各種美味。⁶使飲食升到新的層次，如孔子在對待飲食起居日常生活上體現他的觀點「飯蔬食，飲水曲肱而枕之，樂亦其中矣。」老莊「甘其食，美其服，安其居，樂其俗。」五味調和飲食哲學文化思想。

3.兩漢飲食美學思想

漢是個強盛的朝代，器具從鐵器逐步取代了銅器，鐵器的耐高溫，食物原料更豐富，烹飪水平更精湛。《淮南子》中記載「今屠牛而烹其肉，或以為酸，或以為甘，煎熬燎炙，其味萬方，其本一牛之體。」⁷是後世「全羊席」、「全牛席」各種大菜的萌芽。

4.隋唐飲食美學思想

因絲路東西文化的交流飲食市場飯館酒樓比比皆是，段成式在《西陽雜俎》裡指出「物無堪食，唯在炎侯，善成五味。」⁸火侯與調味、菜餚之關係，其中以鵝鴨炙最負盛名，不少文人吟詩讚美它，如白居易的「稷香筒竹嫩，炙脆了鵝鮮」，盛唐之時各類藝術百花齊放，即時日常生活中人們也講究美化生活，在飲食文化中，注意菜餚的審美設計已蔚成風氣，在選料上注意色彩的和諧搭配，如《隋唐嘉話》中說「南人魚膾以細縷金橙拌之。」

⁵ 岳慶平：《中國秦漢習俗史》（北京，北京人民出版社，1994年），頁35。

⁶ 廖名春 陳興安譯：《呂不偉·呂氏春秋全譯》（中國，成都巴蜀書社，2004年），頁66。

⁷ 淮南子齊俗訓內二十一篇，外三十三篇。

⁸ 段成式：《西陽雜俎》，許逸民注評，北京學苑出版社，2001年，頁69。

5. 兩宋飲食美學思想

宋代十分重視飲食文化生活特別是文人，在清明上河圖中表現的庶民日常生活，在飲食上畫有二家酒店，一家「孫羊正店」，一家「十千腳店」。《東京夢華錄》記載北宋酒店林立，多得數不過來，他們常舉辦各色名目的社交宴會「文酒會」、「賞月會」、「賞酒會」飲食活動，如飲酒品茗，成為許多藝術家創造助興的泉源，而美食、美味、美器、美境成為他們吟咏描繪的對象，如東坡《老饕賦》說「蓋聚物之美以養吾之老饕」⁹，「芥蘭如茵葦，脆美牙頰響。白菘類羔豚，冒土出蟠掌」¹⁰，陸游「菘首初離水，薑芽淺漬糟」、「筍筍蕨菜甜如蜜」吟咏美味佳餚，其中不少詩作反映了宋朝飲食生活的情調及當時飲食風味的內容。

6. 明代飲食美學思想

鄭和七次下西洋，中外飲食文化交流更繁忙，開始把娛樂與飲食結合起來，孫尉枝的詩《呈徐辛叟太史》：「學士尋常愛酒樓，攜錢取醉大江頭。千人只看場中扇，五月惟尋路上裘」¹¹。旅館林立、劇院、飯店成為文人、名士、士大夫遊玩聚會的熱鬧場所。

7. 清代飲食美學思想

清代飲食文化內容豐富，無論民族飲食、宮廷飲食、貴族與官府、地方、民間飲食都呈現蓬勃發展趨勢，各具特色把中國飲食推向高峰。宴會得格局高檔聞名的有「滿漢全席」、「全羊太菜」、「魚翅席」，孔府宴經過歷代名廚去蕪存精，達到極高超水平¹²。創造了許多色、香、形，既重營養美觀，又講究排場成為中國封建飲食文化特點的一個縮影。

⁹ 蘇軾：《老饕賦》賦文集 賦頌銘贊文，頁 906。

¹⁰ 蘇軾：〈雨後行菜圃〉見《合注》卷三九，頁 2025。

¹¹

¹² 林永匡 王熹：《清代飲食文化研究》（中國，哈爾濱黑龍江教育出版社，1990 年），頁 3-87。

8.近代飲食美學思想

中國地廣人多，中國菜是中國各地料理的總稱，正如《清類鈔》記述清末飲食狀況「各文人食性之不同，由於習尚也則別人嗜蔥蒜，滇黔湘蜀嗜辛辣品，粵人嗜淡食，蘇人嗜糖」¹³。早期幫菜不利飲食業發展和飲食文化研究的一個概念，後來分「東西南北」菜，源起於毛澤東下令編撰的中菜聖經《中國名菜譜》。二十世紀七十年代劃時代的書籍，北麵南餃，北鹹南淡以東西南北分法，呈現各地料理特色，順應不同氣候和自然環境，中國各地不只都有自成一格的用料方式，更是中國天、地、人一體的飲食哲學、心靈的追求。

人類文明始於飲食。中國式人類文明的發祥地之一，當然也是世界飲食文化的發祥地之一。中國飲食文化歷史悠久，博大精深，是世界飲食文化寶庫中一顆璀璨明珠，對世界飲食文化有著極具影響，如筷子的飲食文化，在餐桌上有別於西方的刀叉使用等等。任何時代都有其發生、演變的過程，飲食文化也不例外，藉中國飲食的發展沿革由萌芽到成熟、由簡單到繁複、由粗放到精緻、由物質到精神、由口腹之慾到養身觀的發展，在在顯示飲食對生活的需要，故以為此，透過紀錄的方式來了解各時代

三、東西方飲食繪畫

本節主要探討有關東西方飲食文化的繪畫觀，其中分為東方飲食生活寫照及西方飲食生活寫照則是以各世紀擇選幾件作品分析。

(一)、東方飲食繪畫

秦漢以封建社會為中心，歷代諸帝重現禮教在藝術領域也帶點禮教，張彥遠

¹³ 徐珂：《清稗類鈔第一冊》（北京，中華書局，1986年），頁57。

《歷代名畫記》「夫畫者，成教化，助人倫，窮神變，測幽微，與六籍同功，四時並運，發於天然，非由述作。」其對象先以經史故事為主，及現實生活風俗情景，現存遺跡中可以從幾種同形式的面貌、內容廣泛充份。

喻象思維即「說明此事物的特徵，形容以及抽象的原理比對和隱喻彼事的特徵，形容和抽象原理從這個比對隱喻中，明瞭其中存在涵義以及使用的情境所在，寓義象徵解讀代表意義，可以歸納二種思路：其一、以生活為出發點將圖像喻作某文化習俗的象徵，著重於畫外之意。其二、以當時實際生活中，來解釋圖畫中的圖像，作為時代的反映。

1、畫像石(圖 1)、畫像磚(圖 2)，此一形式為漢朝重要且較多的人物表現方式，反映各種人物地位，各種社會生活樣貌，寄託墓室主人的生活嚮往及藝術表現的審美情趣之異同，日常生活寫照。



圖 1 畫像石



圖 2 畫像磚

2、疏簡的特徵也是因畫像磚不易工細，捨棄了諸多情節而集中表現在線條方面，線條的表現得以讓造型產生，線與造型密不可分，因此產生工整與隨意的表現方式，又有疏簡與繁密的風格，反應社會穩定的審美標準，以便完整的呈現也會利用誇張變形手段使物與物之間相互盤錯有伸有縮，使留白處

又顯得自然暢通。

唐人〈宮樂圖〉：「畫後宮、女眷共十二人，圍坐在一張長方大桌的四周，有人飲茶，也有人正在行酒會」。據專家考證，完成於晚唐，正值飲茶之風昌盛之時，茶聖陸羽《茶經》便完成於此際。稍稍回顧中國飲茶方法源流，唐以前都屬於粗放式煮飲法，即煮茶法。陸羽在《茶經》里則極力提倡煎茶法，他的煎茶法不但合乎茶性茶理，而且具有一定的文化內涵，一經推出，立刻在文人雅士甚至王公朝士間得到了廣泛響應。

從〈宮樂圖〉(圖 3)們可以看出，茶湯是煮好後放到桌上的，之前備茶、炙茶、碾茶、煎水、投茶、煮茶等程式應該由侍女們在另外的場所完成；飲茶時用長柄茶杓將茶湯從茶釜盛出，舀入茶盞飲用。茶盞為碗狀，有圈足，便於把持。可以說這是典型的「煎茶法」場景的部分重現，也是晚唐宮廷中茶事昌盛的佐證之一。



圖 3¹⁴作者不詳〈宮樂圖〉唐，絹本，48.7x69.5cm

〈文會圖〉(圖 4)這幅畫充分表現徽宗院畫精緻明淨的風格，主題是環桌而坐的文人們正在花園中飲宴、詠吟詩賦，或進行琴棋書畫等雜事，此圖畫池岸因竹樹掩，中設大案，圍坐飲酒者九人，兩位站在樹下談話，另有侍者九人，顯示出是上層社會的聚會，而柳樹下的石案上陳列書、硯、琴等物，呈現文人的生活美學與趣味。主題突出，用筆輕淨俐落、線條簡練剛勁，人物神情雅俊，面部勾勒細緻有韻，相貌姿態各異，個性鮮明逼真，衣褶挺勁生動，竹樹枝葉用雙勾，設色古雅明麗而協調，樹石草木背景，用筆精細工整。



圖 4¹⁵宋徽宗〈文會圖〉南宋，絹本，184.4x129.3cm

在歷代作品中描繪當時寫實街景生活，首推北宋張擇端所畫的〈清明上河圖〉(圖 5)，所呈現各行各業，男女老幼，士紳官員，巨賈富商，販夫走卒，乃至街頭乞丐的生活寫照，表現出十二世紀人類文明史最繁華多元的城市風貌。

¹⁵ 圖片來源 國立臺北故宮博物院：
http://www.npm.gov.tw/dm2001/B/exhibition/personage/K2A000836N_adv.htm

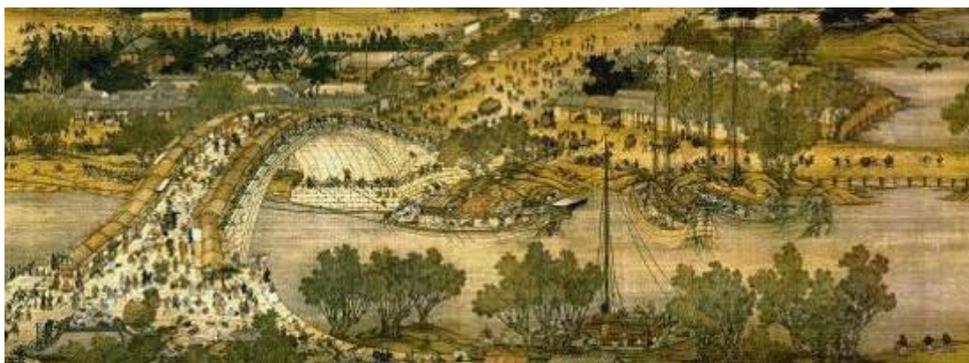


圖 5¹⁶張擇端〈清明上河圖〉南宋，紙本，24.8 cm × 528.7 cm(局部)

張擇端（1085—1145 年）字正道，北宋著名畫家，東武(今山東省諸城縣)北京故宮博物院圖中以成市為主題，看庶民百姓的生活，看街頭攤販叫賣，每一個城市的居民用不同方式生活著，描繪清明時節北宋京城汴河兩岸的繁華，兩岸的熱鬧景象和自然景觀。

作品以長卷的電影分鏡帶出，從驢隊載炭，城市入口交流道漕運碼頭，虹橋事件，虹橋的橋面與橋底，通衢大街，護城河邊，正店精品，最後在一名行腳誦經搖鈴的祝禱聲中結束，長卷的時間與空間是移動、流轉的，構圖以東方的散點透視發展到淋漓盡致，它不僅是一種繪畫技法，也更是一種平等對待城市庶民百姓的生命美學。

清明上河圖有很多酒樓餐館，看不到食物的內容，少掉具體的實證，《東京夢華錄》是最好的〈清明上河圖〉導覽，在孟元老的《東京夢華錄》寫著「酒樓」、「飲食果子」凡店內賣下酒廚子，謂之「茶飯量酒博士」所謂茶飯者，乃百味羹、頭羹、三脆羹、二色腰子、蝦蕈、雞蕈、海鮮、時菓…每分不過十五錢。筵會假賃、會仙酒樓、食店、肉行、餅店、魚行等各行各業的行規。這一段恰好可以是〈清明上河圖〉嗅覺、味覺空白的彌補。

¹⁶圖片來源 維基百科：<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%BC%A0%E6%8B%A9%E7%AB%AF>

此畫歷經千餘年瀏覽著在城市繁華裡庶民百姓微不足道的小小喜悅或哀傷，這正體現生活是藝術的泉源，創作是在反映生活。

(二)、西方飲食繪畫

食物作為繪畫題材的歷史性最早在繪畫中出現的食物，追溯到原始的洞穴壁畫時期一萬多年前，人類已經由狩獵獲取肉食，人類對肉類的熱愛除了填飽肚子外，密不可分的食物也是生活主線；人們透過對食物的描繪來表達對生活的熱愛，古往今來許多藝術品與食物有著密切關係，從原始的洞穴壁畫開始人們就透過食物來描繪日常生活。從食物畫中不但表現飯食和生活本身，也表現它的寓意和象徵，筆者分為下列三點：其一，狩獵題材(貴族社會)為主。其二，市場題材(百姓世界)為主。其三，歷史宗教題材(典籍)為主。

廚房裡表現人們辛苦改造自然的過程，在飲食美味佳餚帶來的滿足感，取代暗喻空虛、生老病死的痛苦，作飯讓人體會控制自然的喜悅，另一方面它必須付出的辛勞，不過到了十九世紀，這種讓人掃興的基調發生變化，做飯成了一項精美的藝術表現更多感性而不是勞力。荷蘭畫家皮爾特·雅各布·霍爾曼斯((Horemans Peter Jacob)〈廚房中喝啤酒的女人〉(圖 6)，指著廚房不在意味著辛勞和力量，一位衣著考究的廚子一邊擺著花，一邊喝啤酒心滿意足看著觀眾，增添了幾分溫馨色彩、歡樂的。

馬丁·杜林(Martin Drolling)〈廚房內部〉(圖 7)於巴黎羅浮宮藝術博物館的作品，雖然屋裡的東西雜亂無序，但仍可感受到其溫馨之感，廚房內部的一些裝飾，讓整個家庭可以在這放鬆娛樂，兩位勞動者面帶微笑欣賞窗外風景，金色陽光灑入更增添歡樂；弗蘭西斯科·戈雅(Francisco Jose de Goya)〈褪了毛的火

雞) (圖 2-8) 於德國慕尼黑舊北納克博物館的作品，以絕望的手法表現了肢解和脆弱，那時英國禁止屠殺動物，大家以看待同胞的觀點來看待動物，對他們多一些憐愛和關懷，而十八世紀徹底改變了。藝術界迎接新古典主義，廚房這著主題與生活息息相關，有關廚房繪畫具體表現發生了巨變，就連瓶瓶罐罐中都透露出人們對幸福的不懈追求，對生活的殷切希望。



圖 6¹⁷皮爾特·雅各布·霍爾曼斯〈廚房中喝啤酒的女人〉1765，油畫

¹⁷ 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁94。



圖 7¹⁸馬丁·杜林〈廚房內部〉1815，油畫



圖 8¹⁹弗蘭西斯科·戈雅〈褪了毛的火雞〉1808-1812，油畫

¹⁸ 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁95。

¹⁹ 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁97。

十七世紀藝術家荷蘭巴爾塔斯·范德明斯特(Balthasar vander Ast)〈水果籃〉(圖9)，約1632年德國國家博物館這幅畫告訴人們歡樂易逝、不易長久，畫面則是有蒼蠅、蜻蜓、蝴蝶和一隻蜥蜴在噬水果皮，果皮的斑點表現歡樂稍縱即逝，視覺、感覺、味覺，恐怖總是披著光鮮的外衣，這些畫呈現隱喻空虛的主題顯然有教育意義，為了反映社會道德的主題才涉及，而畫面突出描繪的還是美食帶給人們的歡樂，一方面享受世間快樂，另一方面又為了享樂而自責。回顧公元1400年前後的所有食物畫，水果從來不是飲食上的主食，但自從卡拉瓦喬畫了一幅既無整體形狀又無市場背景，畫面上更沒有其他食品的〈水果籃〉後，水果在藝術中還受歡迎，大概歸功它們給人的視覺上的魅力。水果色彩鮮豔，形狀姣好。十八世紀以來人們將水果當飾品，而不是放在廚房裡，因不易腐壞，水果享有非常特別的地位，不僅做為吃食而存在，各種精美的稀有水果，由於它們的對比之美，帶給大眾愉悅之感，常被選用餐後甜點。



9²⁰巴爾塔斯·范德明斯特〈水果籃〉1632，油畫

²⁰ 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，

十七世紀荷蘭畫家描繪做飯時，常常採用勸世靜物畫風格，不論是苦或富、強或弱，死亡是所有人不能躲避的問題，「生老病死逝者如斯」這觀點蘊含在食物和廚房的畫中，亦能從十八世紀夏丹(Jean Baptiste Simeon Chardin)的作品中窺見。以〈削甜菜的女人〉(圖 10)作品中為例，女僕面帶倦容，目光幽怨，偷懶的坐在椅子上削甜菜，地上零落的放著一堆未削的甜菜及盛著甜菜的盆子，還有一個做菜用的鍋，它表現人們辛辛苦苦的做飯，經常寓意著另外一種痛苦，削下的果皮來暗示生命慢慢地旋轉飄然逝去。



圖 10²¹夏丹〈削甜菜的女人〉1738，油畫

2007年7月)，頁100。

²¹ 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁91。

十九世紀晚期的食物畫常表現一些急需解決的社會問題。挪威表現主義畫家愛德韋·孟克(Edvard Munch)其作品〈有酒瓶的自畫像〉(圖 11)，抒發自己憂憤的絕望的情緒，非常孤獨沒有任何食物，白色的桌子如同棺木，唯一有溫度的就是酒瓶，它了解、撫慰內心的孤獨。食物和珠寶、器皿一樣可以購入收藏並展示給別人看，亦代表了某種社會價值，但到了十九世紀七八十年代保羅塞尚(Paul Cézanne)之後，食物不再是飽腹之物，也不一定出現在家宴、飯店野餐因而食物和社會等級就失去了聯繫，塞尚對二十世紀的藝術有很深的影響，如具盛名的〈靜物與窗簾〉(圖 12)，其靜物畫背景不是自然界，也不是在生活裡，像是在工作不能做出一頓飯，亦不是為了吃頓飯而準備，在十九世紀後期和二十世紀常看到此風格的畫。這些靜物變成純粹的裝飾品、畫家純粹對形狀和顏色的探索，打破了靜物與社會關係，這些靜物只是為了視覺效果而安排在一起，蘊含一種使物體失去社會意義的破壞力量而脫離社會，表達他對於食物，吃飯和其代表社會本質的思考和看法。馬諦斯(Henri Matisse)的食物畫亦是如此表現，如〈靜物：牡蠣〉(圖 13)食物不只是它已昇華到食物視覺相配，從外形的角度選擇作畫對象利用明亮光線和微妙的陰影描繪，創造出一種為二十世紀三〇年代藝術界推崇的雕刻效果，圓形的物體在形式上的和諧統一。



圖 11²²
愛德韋·孟克
〈有酒瓶的自畫像〉1906，油畫

²² 圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁114。



圖 12²³塞尚〈靜物與窗簾〉1899，油畫

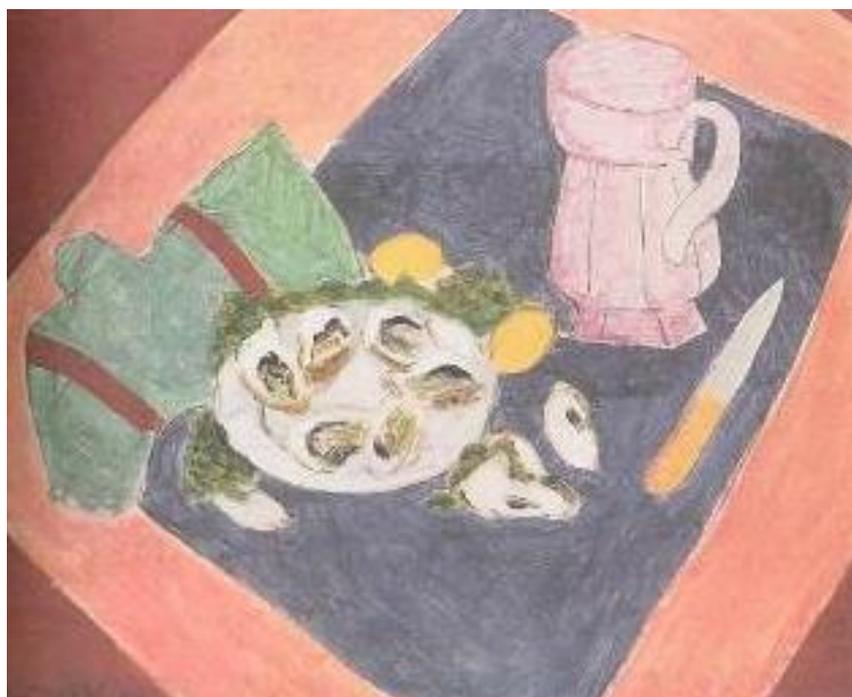


圖 13²⁴馬諦斯〈靜物：牡蠣〉1940，油畫

²³圖片來源 <http://vr.theatre.ntu.edu.tw/fineart/painter-wt/cezanne/cezanne-1899x.jpg>

²⁴圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁155。

在一般人眼裡滿足人們的需求純粹為了生存而吞嚥，不然吃在當時的氛圍充滿偏見的概念下，吃的演變從饕餮（glouton）、講究美食（gourment）、貪嘴（gourmand），在西方 gourmandise 代表三種涵意，且呼應三個時代。

1、最古老的涵義指暴飲暴食，gourmandiseu 一詞極為負面代表一種可怕的缺點，這是中世紀基督教明文規定的七宗之貪食者繼續受教會與衛道士的遣責，社會大眾視為未受教，醜陋污穢、狼吞虎嚥的餓鬼。

2、與精美甜品為同義詞，到了十八、十九世紀當時性別角色高度區分的世界中，甜食被視為女人和小孩的專利，男人則應該大啖佳餚美酒，於是又被認為不成熟的人天生的缺陷。

3、十九世紀陸續有「美食學(gastronomie)」和「美食家(gastronome)」等新詞彙，成為吃得好的藝術。社會經濟從貧窮走向富庶，再加上基督教會勢力式微不再為貪食即罪孽賦於新意，樂天派老饕，美食主義者和美食學家等多元特質的新形態。



圖 14²⁵作者不詳〈嗎哪的主人〉1470，油畫

²⁵圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁31。

〈嗎哪的主人〉(圖 14)之「採集嗎哪」的場景。嗎哪是上帝恩降大地恩賜的食物，意指靈魂的糧食，在畫作中表現當代的思維，對從天而降的嗎哪在人們心中激起的各種效應，對不勞而獲是一種不公平，反對猶太人的批判之作，藉此批評猶太民族吝嗇和唯利是圖的本性—貪圖嗟來之食而不以為恥。



圖 15²⁶彼得·艾爾森〈肉舖和出埃及記〉1551，油畫

在西方，肉類佔據著飲食的中心，在欣賞食物畫時，應該注意分辨作品表現的情景是日常的情景。宗教戒律極大的影響了西方人的飲食習慣，從而也影響了有關飲食的繪畫作品。肉食僅僅是富人日常食品，這食品在西方藝術的兩個重要轉型中扮演了突出的角色。彼得·艾爾森(Pieter Aertsen)〈肉舖和出埃及記〉(圖 15)，讓死亡動物的肉佔據畫面主要地位而活生生的生命處於次要位置，使得食物和進食情景開始出現在作品的主要位置。

²⁶圖片來源 (美)本迪那著；譚清譯：〈繪畫中的食物：從文藝復興到當代〉(北京，新星出版社，2007年7月)，頁36。

四、創作實踐與反思

以求新求變的發想，在創作上為異於以往所熟悉的題材，從生活中發現新事物融合情感轉為創作的題材。在「天人合一」的理念中，天地大自然被視為一個全體的大宇宙，在大自然中從生活週遭環境觀察，透過生活的體悟，以飲食來闡釋生活的經歷，以主觀的思維經作品形式表現出來，從人生的等一味開啟人生的開端，以不同的食物面貌寓喻人生的不同階段。而創作必須透過由外往內不斷自我檢視省思，經由筆墨與畫面經營來表達個人的思維，提高創作意念將藝術思想轉化為新視覺。

作品〈WEI 了你〉(圖 16)，強調藝術生活美學的寫照表現，也是展現人的一部分，體現時間流動性於藝術表現形式上，藉花未開、將開、滿開、將謝，象徵人生起落，藝術在心理上的象徵涉及主觀情感或感情以上的結構，此觀念形象的範疇思想在表現上依思想形式的心象立論，真實的感覺與主觀相調和，在作品中藉黍葵來比喻人的一生，視覺與味覺的雙重享受；盤中飧呈現食物的珍貴。

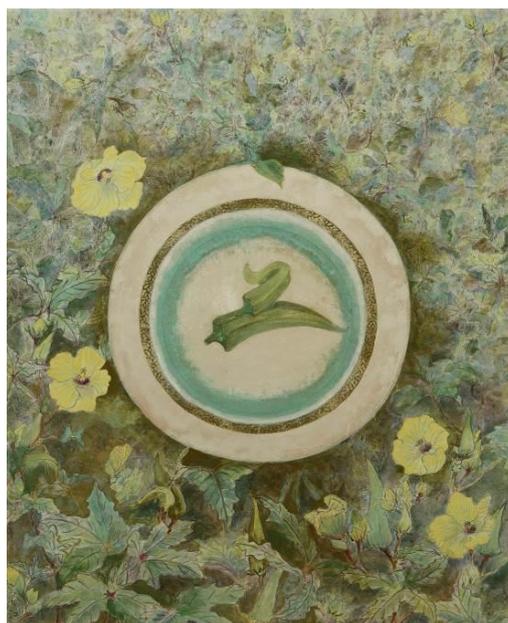


圖 16 洪嘉璟〈WEI 了你〉2010，膠彩紙本

又作品〈味道之一二三四五〉(圖 17)體現筆者對飲食生活之素養本質。如「吃」只求溫飽、填飽肚子，而狼吞虎嚥就只是維持生命而已，談不上生活品質。孟子滕文公篇云：「飽食、暖衣、逸居而無教」需教育爾後人品方可提升。人文素養體現在日常生活中。生活成了為人的根本。孔子：「食不厭精膾不厭細，食不語寢不言，飯疏食飲水，曲肱而枕之，樂意在其中也。」有酒食先生饌，席不正不坐，從孔子的這些有關飲食的紀錄中可以看出他是講究人文，吃有吃相，坐有坐相，一切都要合乎禮儀的，墨子：「食必常飽，然後求美。」先求溫暖，在追求精神心靈的更高層次，而王羲之在《蘭亭序》中可以看到他對人生和飲食生活的態度，敘實與會者「一觴一詠，遊目騁懷」的種種文人素養的情景。

筷子最早稱為「箸」，許慎《說文解字》是「箸從竹聲」，現代人稱「箸」為筷子。根據明朝陸容所著《菽園雜記》之典故：「吳俗，行舟諱言住，箸與住同音，故改箸為快兒。」又《禮記典禮》也提到箸：「毋固獲，毋揚飯，飯黍毋以箸。」以筷子比喻夫妻如一雙筷子，什麼時候都要齊心同力，酸甜苦辣一起嚐，櫛風沐雨共度人生。



圖 17 洪嘉環〈味道之一二三四五〉2015，水墨紙本

最後回歸到自我本身。人生是由許多起伏所譜成的，喜怒哀傷、成功與失敗，社會上有許多天災人禍，使的家庭破碎不完整，也有平平順順幸運之神降臨庇佑，有的人汲汲營營、追求自我目標理想，也有的人希望能平平淡淡的過一生，世上很多事情是我們所不能臆測與安排，所以讓人生有更多的可能性變化，筆者藉「飲」、「食」來傳遞這樣的訊息，《芥舟學畫論》的〈取神篇〉中提到：「天有四時之氣，神亦如之。得春之氣者為和而多含蓄，得夏之氣者為旺而多暢遂，得秋之氣者為清而多閒逸，得冬之氣者為凝而斂抑；若狂笑盛怒哀傷憔悴之意，乃是天之酷暑嚴寒疾風苦雨之際，在天非其氣之正，在人亦非其神之正矣。」藉以此作為筆者創作抒發的飲食繪畫想像。如圖〈食器時代〉(圖 18)所示，食器的演化讓食物更符合營養的保存，而二十世紀之前創作的描繪做飯的靜物畫，不難發現很多畫裡的食物恰好能夠成美味的一餐，食物原料和炊具正好相互搭配。



圖 18 洪嘉環〈食器時代〉2013，彩墨紙本

創作透過由外往內的自我省思，經由論文的實作，對中國美學、文學文獻的梳理與探討，使筆者在創作的思考方向深獲啟迪，依靠學理的分析，為創作找到一個立足點，從閱讀、美學、飲食、書籍，歷史沿革古人智慧結晶，人與土地的對話，交織出味蕾上豐富的滋味，用最真實的食物味道連貫家人、家庭、家族、祖先、鄉里、城市、土地的深邃情感與記憶，飲食的秘密表面上是食材的烹飪、火候的拿捏、刀工的精妙、色香味形器，說穿了無非是人與天地萬物之間的和諧關係，以此來深化作品之精神內涵，並於創作過程中相互印證。

