【Glocalization】全球在地化浪潮 文化的對話

by editor | 7月13, 2022 | 樂 | 0 comments

走進全世界任何一個大城市,即使你不會說當地的語言,也能在麥當勞、星巴克等跨國餐飲集團選購一份熟悉的餐點。覺得千篇一律的大麥克和熱美式很無趣?東京的麥當勞居然有咖哩飯、到了希臘能吃到 Pita 餅;星巴克在台灣隨著傳統節慶推出粽子和月餅、泰國甚至賣起了椰子蛋糕……這些在全球化的同時,更強調在地特色的作法,正是「全球在地化(Glocalization)」的具體樣貌。

普遍的特殊化,玩出各種精采可能

英國社會學家羅蘭·羅伯森(Roland Robertson),於 1994 年在 〈全球化或全球在地化〉(Globalization or Glocalization?) 一文中首度提出「全球在地化」概念,「Glocalization」一詞正是結合了全球化(Globalization)與本土化(Localization)兩字而成。

一如前述餐點的開發與存在,在世界上的諸多角落與產業,皆能清晰地看見以全球規模 作為發展基礎、因應每個地區不同的需求呈現獨特樣貌的演進過程。在全球文化與地域文化 交流的過程之中,普遍化與特殊化同時存在,產品或服務因而結合了當地的特色或習慣。 然而,全球在地化的思維不僅持續發生於食衣住行等經濟活動上,在生活型態、人文思潮、 政策設計、藝術美學潮流至於城鄉活動及發展等方方面面,都能看到全球化以在地化的方式 展現,而在地化的運作又在全球範圍內發揮作用的現象,雙向影響的過程既獨立又相倚,在 有機的蔓生與演變之間展現出多元多彩的可能。

通往世界的路徑,從在地行動開始

「全球化」和「全球在地化」最大的不同,在於前者著重把自己的本位推向世界,後者則更用心想要試圖把適合世界和自己重新捏合,輸出並同時輸入。這份全球在地化的意識與使命,也讓台灣熟悉的地景地貌與人文風采有了識別性,將曾經落寞或深藏的地、產、人、藝,在地創生後重新發展為結合特色產業的生活圈,像是台南興化的歷史街區、高雄美濃客家聚落的傳承……這些魅力城鄉得以搖身成為一方寶藏,正是因為對於土地的認同與深耕的決心,才能將這些始終存在的美好化為源源不絕的生命力。

曾在世界各國修業歷練的廚師們,帶著精湛的技藝與寬廣的視野,重新回到家鄉的懷抱,以全新角度凝視熟悉而又陌生的食材,經由解構再現與重新的識味,帶出風土的豐饒與滋味。「在地法菜」的風起雲湧正呼應了這股浪潮,包括台魂法菜、日魂法菜、泰魂法菜等,為了突顯自身於世界廚藝版圖上的存在價值,各國各地的新一代西菜裡,多少可見在地元素的強調。

此外,新一代的建築師與設計師,帶來具國際視野思考的合作與交流,試圖傳達出一種思想與感受的台灣新建築,以及為苑裡藺草、台灣茄芷袋這類飽含記憶與溫度的生活物件注

入了未來性,種種對於美好生活的期待,染上了屬於這片土地與這個世代的色彩,不少經典之作也因應而生。

當「全球思考、在地行動」(Think globally, act locally)已然成為常識的今天,作為「在地」的一方,以開放的態度面對世界,提出得以與全球化相容的作法與邏輯,並善用全球化帶來的資源述說具有文化特色與認同的觀點,藉此重新定義自我的方向,才能走出台灣自己的地方識別與獨特個性。

Text / 林 蔚 秦 Photo / Richie Chan、Jack Hong、達志影像 / shutterstock