

# 導論

張玉欣

## 壹、前言

本書共收錄十一篇文章，主要分成兩個部分來討論臺灣歷史的發展。第一部分是自臺灣歷史來檢視臺灣人的食物、食物與臺灣社會、食物與臺灣的傳統生命禮俗之間的關係。第二部分則討論臺灣的地方飲食與地方認同之相互關係。筆者首先依據第一部分，先行簡述臺灣飲食歷史的發展，提供讀者一個清楚的臺灣歷史輪廓，再介紹過去近二十年間國內外學者針對食物與認同之相關理論與研究，與第二部分探討地方飲食與認同的研究相呼應。

## 貳、臺灣飲食的歷史發展

臺灣考古學家發現臺灣在數千年前即有稻米種植的證據，但影響近代臺灣的飲食習慣，應自荷據時期引進漢人種稻談起。因此筆者在這裡將以臺灣的殖民歷史為基礎，將臺灣飲食

歷史區分以下四個時期：荷據與漢人移墾時期、日治時期、國民政府時期，以及民主時期。這四個飲食歷史的分期將可引導讀者在閱讀本書第一部分「臺灣飲食的歷史發展」，能對臺灣有較清楚的歷史發展輪廓。

### 一、荷據與漢人移墾時期（西元 1624-1895 年）

荷蘭人為了在臺灣能有足夠的糧食得以生存，於是引進漢人協助種稻，並由東印度公司自東印度運來一、二百頭的水牛協助耕田。從荷蘭殖民至漢人移民將近三百年的時間，漢人移民至臺已成長到近 250 萬人，由於當時的移民主要來自福建閩南地區，這些福建漢人成為當時臺灣的主要族群，臺灣人的飲食習慣基本上便是在漢人移墾時期形成。根據《臺灣府志》記載，稻米和番薯是當時漢人在臺灣最重要的主食。

除了基本的糧食作物外，當時大量的福建漢人在漢人移墾期間將他們家鄉的閩南菜與飲食習慣帶進臺灣，成為影響臺灣菜文化元素中的最重要因素。由於漢人移民主要經由廈門來臺，因此這些漢人也將此地的文化帶到臺灣，並包含了烹調方式、飲食習慣和飲食習俗。隨著生活經驗的累積，閩南菜成為臺灣最重要的菜系，一般來說，這些移民漢人所烹煮的菜，可以通稱為「閩南菜」。但閩南菜卻不是唯一影響臺灣菜發展的因素之一。

### 二、日治時期（西元 1895-1945 年）

西元 1894 年中日甲午戰爭爆發，中國戰敗，於西元 1895 年簽定馬關條約，將臺灣割讓給日本政府。在日治初期，日本政府鼓勵日本農民移民臺灣，這些日本人也將其飲食習慣帶到

臺灣。他們的飲食習慣直接或間接地影響了在臺漢人，日本文化也逐漸成為臺灣飲食的元素之一。根據《臺灣省通志》〈人民志禮俗篇〉的記載：「西餐、日本菜均於日據時代才有之。」日治時期的五十年，日本人將其飲食習慣引進臺灣，包括日本人在西元 1921 年引進日本米的稻米品種，並於 1926 年在陽明山竹子湖成功種植日本米。此外，味精（MSG）、醬油以及味噌等，這些日式飲食的烹調方式與食材，都逐漸影響到臺灣的家庭料理烹調手法。《臺灣省通志》便提到：「日據時期，日人嗜生魚片及豆瓣醬湯，習慣相染，臺人亦多嗜之。」日治時期共計五十年，臺灣人的飲食生活或多或少都受到日本飲食文化的洗禮。

### 三、國民政府時期（西元 1945-1988 年）

日本在西元 1945 年戰敗，國民政府接收臺灣，此一時期可以說是外省飲食文化大量被介紹到臺灣的重要時期。同時，在日治時期所實施的糧食配給制度也隨之取消，食材取得更加容易。另一方面，由於國民政府接管臺灣，大量的外省軍人開始融入臺灣當地居民，包括本省與外省的婚姻關係、退休的外省軍人開始販賣家鄉的食物等，於是外省菜開始逐漸普及於臺灣各地。

在國民政府時期，西元 1951 至 1965 年的美援也是促成麵點食物在臺灣能夠普及的重要原因。為了協助國民政府抵抗共產黨，美國不僅在當時金援臺灣，尚包括許多的物資援助，如黃豆、奶粉、麵粉等物資的援助。這些物資的配給剛好提供臺灣人有機會學習並製作這些外省麵點食物。但當時還有一個重要的影響是牛奶的推廣。雖然日本人在日據時代已經引進牛

奶，但當時的臺灣人大部分沒有人能負擔牛奶的消費，但美援奶粉刺激了臺灣人的消費意願，也開始學習喝牛奶，並使其成為早餐的一部分。

#### 四、民主時期（西元 1988 —）

蔣經國先生於西元 1988 年 1 月 13 日過世，蔣家政權在臺宣告結束，臺灣正式邁向民主時期。在此一時期，「臺灣認同」加強臺灣人民對於在地文化的重新認識，加上客家與原住民文化亦開始受到重視，臺灣飲食發展重新洗牌，閩南菜、客家菜、外省菜與原住民菜成為臺灣在地之重要菜系。

在此書的第一部分「臺灣飲食與歷史發展」計有六篇文章，基本上均與臺灣的飲食歷史互相呼應。首先是陳美慧的〈政治環境異動下的臺灣主食文化發展變遷〉，此研究探討的時間從日據時代一直到國民政府時期結束。此篇研究主要是利用文獻的蒐集並進一步分析臺灣日據時代以來臺灣主食的發展演變。作者利用文獻的分析整理，將日據時代臺灣稻米品種從在來米演變到蓬萊米的過程作一介紹，並提到戰後的臺灣主食種類的重大轉變，是臺灣人將麵食間接以點心的方式作為正餐點心化的膳食型態變化，清楚說明了麵食在臺灣的歷史發展。

周勝方的〈從「吃飽沒？」到「好吃嘍？」—臺灣飲食文化變遷與發展之探析〉，則是將臺灣飲食的發展自明清開墾至近代進行描述，嘗試對「臺灣菜」或「臺灣料理」進行定義。作者首先以文獻回顧的方式，將臺灣在明清、日據時期，以及戰後三個時期進行資料的整理，將臺灣人的飲食習慣、飲食習俗、餐飲業的發展，作詳細的描述。其中在戰後時期，作者以

每十年為一個分隔點，即西元 1950、60、70、80、90 年代，及最後的 2000 年迄今，將臺灣的飲食發展進行分述。之後，在結論當中，則提出影響臺灣飲食的關鍵因素和目前臺灣飲食六大發展特點。

陳志昌的〈臺灣民間流傳之「食物相剋圖表」文本種類探究〉則是利用文本的收集，詳細敘述臺灣民間流傳的中醫食禁概念—「食物相剋圖表」在臺灣的歷史演變，時間則從日治時代末期，即西元 1934 年一直到現代。透過所蒐集的三十三種文本的研究分析，作者首先將「食物相剋圖表」的文本種類在中國歷史發展的進程下進行探究，再將此概念在「臺灣」的研究範圍下進行詳述。臺灣此類文本主要出現在日治時代末期，而食物相剋的觀念則在西元 1960 年代的臺灣逐漸普及。作者接著將這些食禁知識由文字轉換成圖像的社會背景並加以陳述，進一步瞭解此類食物相剋圖表在超過三十年的時間歷程中，對於民間食禁文化的影響力，此研究將臺灣的民間飲食禁忌作了相當完整的分析與整理。

陳貴鳳與林曉莉合著的〈臺灣青草茶製備生產之變遷發展〉，將漢人移墾至臺灣所帶來的青草茶文化，透過質性分析的方式與青草茶的經營者、消費者以及飲食文化學者進行訪談。作者彙整並分析整理其訪談文本，將青草茶在臺灣發展的歷史、來源、製作過程、買賣空間進行記錄，並進一步討論青草茶產業在面對全球化趨勢下，此類傳統飲料未來的發展及其存廢問題。此外，作者尚將青草茶的產品內涵，包括食材利用、設備演進、烹調方式以及容器的使用製表整理，將青草茶歷史與各殖民時期的糖產業發展串聯起來，強調青草茶的殖民回憶與臺灣社會變遷之息息相關。

王怡茹的論文〈傳統與現代飲食觀念的受容：以日治時期臺人米食生活為例〉則是自其西元 2004 年的碩士論文〈臺灣日治時期漢人米食生活之研究〉改寫而成，研究的時空背景以日治時期五十年為主。此篇論文的研究方法主要是文獻的蒐集分析。作者首先將漢人的米食文化與食俗進行介紹，並將臺灣在日治時期的米食生活進行鉅細靡遺的描述，包括當時的日常生活詞彙之運用、米食料理之烹調法、米食點心的食用習慣，以及臺灣人特殊的米食習俗，將臺灣在日治時期的家庭料理與傳統習俗作了詳細的紀錄。但作者也發現臺灣在日本文化影響下，所產生的米食新面貌，她將日治時期日本在學校教育、報紙、雜誌的米食推廣、日式的烹調方式，以及日人帶來的飲食衛生與營養觀念，為臺灣後來多元的米食烹調技術提供了詳細的解釋。

最後一篇是黃芝勤的〈臺灣傳統喪葬祭儀的稻作文化〉，此篇也是自其碩士論文〈臺灣殯葬禮儀人員執業現況之研究——以中部地區為例〉改寫。此研究從文獻的蒐集分析，包括日治時期的鈴木清一郎所紀錄的臺灣喪葬儀式與後期臺灣學者的研究，將臺灣的傳統喪葬祭儀流程作一描述，再將其流程中與稻作文化有關的部分進行分析。此外，作者亦進行田野調查，提出喪葬儀式與稻米文化之結合所賦予的精神意義與象徵，詳細介紹臺灣此一生命禮俗與飲食結合的習俗。

## 參、地方飲食與認同

西元 1826 年時，Anthelme Brillat-Savarin 提出「食物與認同」的理論：「告訴我你吃什麼，我就可以知道你的背景。」

(Tell me what kind of food you eat and I will tell you what kind of man you are.) 吃，可以看出一個人的喜好、家庭背景，甚至來自哪一個國家。後來尚有許多類似的研究都與「食物與認同」有關，例如：「從你的飲食可以看出你是誰」(you are what you eat)，或是「從我們用餐的地點便可以知道我們的背景」(we are where we eat)，以及「從一起用餐的人可以看出我們的背景」(we are with whom we eat)。<sup>1</sup>也就是說，食物可以呈現出個人的文化或是國家認同，例如，泡菜已被韓國的文化部(the Ministry of Culture and Sports)以官方立場公告為韓國飲食文化的代表；<sup>2</sup>人們也多認為飲茶是來自香港；千層麵(lasagna)或是披薩來自義大利；炒麵來自中國，而菜燉牛肉(goulash)則是匈牙利的食物。<sup>3</sup>食物不僅可以區分出個人或群體在文化上的不同，並強化族群、甚至國家的認同，以區分出自我與他群體的差異。<sup>4</sup>

Casey 則提出「地方—記憶」理論，他認為一個人生長的

<sup>1</sup> 參見 Eugene N. Anderson, *Everyone Eats: Understanding food and Culture* (N.Y: New York University, 2005). David Bell and Gill Valentine, *Consuming Geographics* (London: Routledge, 1997). Leon Rappoport, *How We Eat: Appetite, Culture and the Psychology of Food* (Toronto: ECW Press, 2003). Robin Fox, 2007, *Food and Eating: An Anthropological Perspective*.

<sup>2</sup> 參見 Kathleen Ja Sook, 2006, From Kim Chee to Moon Cakes, *Food, Culture & Society* 9.2: 142-153. Boudewijn Walraven, Bardot Soup and Confucian's Meat, in *Asian Food: The Global and the Local*, eds. by Katarzyna J. Cwierka and Boudewijn Walraven (U.K.: Curzon, 2002).

<sup>3</sup> 參見 Tam Siu Mei, "Eating Metropolitaneity: Hong Kong Identity in yumcha," *The Australian Journal of Anthropology* 8(1997): 291-306. Carol Delaney, *Investigating Culture: An Experiential Introduction to Anthropology* (U.K.: Blackwell Publishing, 2004). Allison James, "How British is British Food?" in *Food, Health and Identity*, ed. by Pat Caplan (Abingdon: Routledge, 1997). Carolyn Daniel, "Without Food Everything is Less than Nothing," *Food, Culture & Society* 9(2006): 275-285.

<sup>4</sup> Deborah Lupton, "Food, Memory and Meaning: the Symbolic and Social Nature of Food Events," *Sociological Review* 42(1994): 664-684.

地方能將其過去的生活回憶一直延續或影響現在的生活，因此能夠產生或是再產出社會記憶 (social memory)。<sup>5</sup> 在臺灣，有少數研究地方與認同或記憶的研究，如余小芬在西元 2007 年所撰寫的碩士論文〈梓官鄉濱海漁村討烏文化之研究〉，便引用了 Casey 的「地方—記憶」理論，將其生長的故鄉與其記憶串聯起來。

黃應貴曾提到：「各個團體利用各種不同的記憶機制或載體，發展他們各自對過去的解釋…，讓我們看到記憶取代歷史而包含了認同在其中。認同固然是由記憶所維持，而什麼被記憶下來，卻是由假定的認同所界定。」<sup>6</sup> 在過去十年間，臺灣有許多學術研究與「地方認同」之議題有關，尤其是透過地方特產或食物來討論食物與認同的研究，並將重點放在此「地方特產／食物」所引起的「地方認同感」所產生之文化意義。例如：陳儀芳（2008）的研究探討南投縣魚池地區紅茶產業的變遷與適應；劉柯薇（2008）討論岡山與其當地特產豆瓣醬與地方認同的認知模式；賴守誠（2008）的〈客家地方食物特產、文化經濟與地方發展—以美濃粄條與北埔柿餅為例〉，則將客家認同與客家食物，美濃粄條與北埔柿餅，進行串聯。這些有關臺灣之地方認同的研究展現出臺灣近十年來自我的認同感與地方意識的逐漸崛起。

此書第二部分「地方飲食與認同」共有五篇文章，主要都是討論地方飲食與地方認同的相互關係。首先是張玉欣的兩篇

<sup>5</sup> Tim Cresswell, *Place: A Short Introduction* (Malden: Blackwell Publishing, 2004), 87.

<sup>6</sup> 黃應貴，《人類學的視野》，頁 85。



論文：〈臺灣的食文化遺產：烏魚子—自然與人為的威脅與挑戰〉與〈酒家菜行銷與當地居民文化認同之研究—以「北投酒家菜文化節」為例〉。作者第一篇有關烏魚子的研究原是探討臺灣的烏魚子故鄉，梓官與茄萣，當鄉民面對捕不到野生烏魚的困境，卻又舉辦烏魚子美食節，探討臺灣養殖烏魚來供應美食節需求的同時，所產生的文化認同衝突。而收錄在此書的這一篇文章，則是作者延伸在田野調查中所發現的其他議題，她將當地漁民們面對的挑戰，包括來自自然環境的全球暖化到人為所製造的環境污染、大陸漁民的攔截捕魚，與臺灣政府鼓勵養殖烏魚產業的發展提出來討論，進一步思考野生烏魚子對於地方的文化象徵與如何因應人為與自然環境所帶來的挑戰。

張玉欣的第二篇論文則是以北投酒家菜為題，探討酒家文化在北投歷經數十年的興衰，卻在西元 2010 年透過地方政府的宣傳—「北投酒家菜文化節」而重新被重視，與當地居民對於「酒家」的不認同產生出雙方之間的矛盾。作者採用文獻回顧以及訪談當地居民與西元 1970 年代曾在北投酒家工作的廚師，釐清整個酒家與酒家菜文化在北投發展的歷史，並瞭解當時酒家給予一般消費者的印象，及其與色情劃上等號的概念，再進一步針對「北投酒家菜文化節」的內涵進行瞭解。在結論當中，作者則認為地方文化的推廣仍需地方居民對此文化產生認同，才能永續深耕此地方文化，並在最後提出建議。

第三篇是江柏煒的〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，作者以田野調查的史料探究金門戰地生活、軍人消費與飲食文化的關係；並以實際案例討論大量、長期駐軍於金門所產生的庶民飲食的演變，以及這些料理在地化的過程。作者在文中首先介紹金門的歷史，描述它如何從一個僑鄉島嶼

轉變成戰地前線的歷史發展。接著，以當時金門作為戰地前線的背景，討論軍人消費經濟下的飲食產業及其文化，作者並將金門特色飲食店自西元 1950 年代一直到 1980 年代的各店背景以及詳細資訊在文中作一整理，可從表中看出金門戰地飲食文化的發展歷史。這些戰地飲食與金門傳統的閩南飲食結合，形成金門特有、具創新性的混雜文化。同樣是戰地時空下的產物—金門高粱酒，作者將金門高粱的源起與發展作了詳細的介紹，並將金門高粱的成功，與農業發展的改變、在金門服役的軍人之集體記憶進行串聯，進而呈現出金門高粱酒所展現之男子氣概的文化表現。作者並在結論對於金門的戰地文化遺產—當地的飲與食進行討論，進一步思考金門在進入非戰地時期之後的旅遊資源之重新建構。

同樣以金門為題，翁振盛的研究〈地方飲食與身分認同：以金門為例〉，則自金門獨特的歷史背景與地理環境討論金門人對於自己地方飲食與地方認同之間的關係。作者首先介紹金門的歷史背景，包括其傳統、信仰、生活，以及其特殊的戰地文化、移民文化。第二部分則以文獻分析的方式，針對金門的食物與特產、當地小吃的歷史與源頭，作了詳細的描述，包含其食物與臺灣對比上的相似與相異。金門高粱酒也是在本文中不可忽略的一部分，金門高粱儼然成為金門代表的符號與象徵。作者認為金門的小吃、料理與烈酒，長年累月形成的一定意象與印象，已讓金門飲食成為文化消費的符號。而住在外地的金門人則藉由食物繼續維繫其與故鄉間的情感連結。

最後一篇林宥嫻的〈探尋飲食記憶—萬丹人的割稻飯「飯湯」〉，則將空間移至南臺灣，將其本身的生活記憶與地方特有飲食進行串聯。此研究是在屏東萬丹進行田野調查，透過對

當地居民的訪談內容，將萬丹人割稻飯的飲食記憶勾勒出當地飲食生活的全貌。作者首先介紹屏東萬丹的人文環境與稻作農業發展，將數百年的屏東平原之整個歷史時空背景，作了清楚的交代。接下來則引出飯湯的緣起，比較出萬丹的割稻飯與其他地區的不同點，而萬丹的飯湯即為當地的割稻飯。作者接著則將萬丹飯湯的食材、刀工、烹調等透過田野訪談作了詳細的紀錄，並對萬丹此一常民飲食的飯湯與在地人進行連結，強調其相同的味覺經驗，是當地多數人的飲食記憶等。而飯湯的出現，其與臺灣的農業型態、稻作文化同樣息息相關。在整篇文章中，作者以割稻飯的飯湯為主角貫穿全文，從其被生產、被準備、被呈現，來彰顯地方特質、成為地方性食物的代表，強調地方飲食的形成，乃受到環境條件、在特定時空、配合當地習慣而產生，最終成為當地最具特色的飲食文化。

## 參考資料

- 余小芬，2007，〈梓官鄉濱海漁村討烏文化之研究〉，國立臺南大學碩士論文。
- 劉柯薇，2008，〈地方認同的文化認知模式—台灣岡山劉厝里與眷村居民在地「生活經驗」之分析〉，慈濟大學人類學研究所碩士論文。
- 賴守誠，2008，〈客家地方食物特產、文化經濟與地方發展—以美濃板條與北埔柿餅為例〉，第二屆客家研究國際學術研討會，新竹市：國立交通大學。
- 黃應貴，2006，《人類學的視野》，台北市：群學出版社。
- 陳儀芳，2008，〈有機會嗎？魚池地區紅茶產業的變遷與適應〉，清華大學人類學研究所碩士論文。
- Anderson, Eugene N. 2005. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. N.Y.: New York University.
- Bell, David and Gill Valentine. 1997. *Consuming Geographics*. London: Routledge.
- Brillat-Savarin, Anthelme. 1826. *The Physiology of Taste*. In eBooks@Adelaide, 2007.
- Castells, Manuel. 1997. *The Power of Identity*. Malden: Blackwell Publishers Inc.
- Chang, May Y. H. 2011. *Food and Identity: A Socio-Historical Perspective on the Evolution of Taiwanese Cuisine*. Thesis (Ph.D.) School of Environment, Griffith University.
- Cresswell, Tim. 2004. *Place: A Short Introduction*. Malden: Blackwell Publishing.

- Daniel, Carolyn. 2006. Without Food Everything is Less than Nothing. *Food, Culture & Society* 9: 275-285.
- Delaney, Carol. 2004. *Investigating Culture: An Experiential Introduction to Anthropology*. U.K.: Blackwell Publishing.
- Fox, Robin. 2007. Food and Eating: An Anthropological Perspective.
- James, Allison. 1997. How British is British Food? In *Food, Health and Identity*, ed. by Pat Caplan. Abingdon: Routledge.
- Lupton, Deborah. 1994. Food, Memory and Meaning: the Symbolic and Social Nature of Food Events. *Sociological Review* 42: 664-684.
- Rappoport, Leon. 2003. *How We Eat: Appetite, Culture and the Psychology of Food*. Toronto: ECW Press.
- Sook, Kathleen Ja. 2006. From Kim Chee to Moon Cakes. *Food, Culture & Society* 9.2: 142-153.
- Tam, Siu Mei. 1997. Eating Metropolitaneity: Hong Kong Identity in Yumcha. *The Australian Journal of Anthropology* 8: 291-306.
- Walraven, Boudewijn. 2002. Bardot Soup and Confucian's Meat. In *Asian Food: The Global and the Local*, eds. by Katarzyna J. Cwiertka and Boudewijn Walraven. U.K.: Curzon.