

戴國輝全集

20

【採訪與對談卷三】

未結集 1：討論日本之中的亞洲

戴國輝全集

20

採訪與對談卷・三

◎未結集1：討論日本之中的亞洲

戴國輝全集 20

【採訪與對談卷三】

著 作 人 戴國輝
策劃／總校 林彩美

編 輯 製 作 財團法人台灣文學發展基金會
10048台北市中山南路11號6樓
02-2343-3142

編 輯 委 員 王曉波 吳文星 張錦郎 張隆志
陳淑美 劉序楓（依姓氏筆畫序）

主 編 封德屏
執行編輯 江侑蓮 王為萱
美術設計 不倒翁視覺創意

出 版 文訊雜誌社
發 行 人 王榮文
發 行 所 遠流出版事業股份有限公司
10084台北市中正區南昌路二段81號6樓
(02) 2392-6899
<http://www.ylib.com>

排 版 浩瀚電腦排版股份有限公司
印 刷 松霖彩色印刷事業有限公司
初 版 民國100年（2011）4月
定 價 全27冊（不分售）精裝新台幣16,000元整
ISBN 978-986-6102-03-5（全集20：精裝）
978-986-85850-4-1（全套：精裝）

目次

contents

未結集1：討論日本之中的亞洲

輯一 中國研究綜觀

故鄉的米・日本的米／何鳳嬌譯	005
——吃米的國家座談會	
對東大中國同學會的期待與展望／陳進盛譯	017
——幹事座談會	
戴國輝的學術成就	039
思考同學會應有的狀態／蔡秀美譯	041
——東大中國同學會歷屆總幹事座談會	
主觀的中國評論／陳仁端譯	061
——尾崎秀樹vs.戴國輝	
做為思想方法的台灣／陳仁端譯	087
——新島淳良vs.戴國輝	
石原莞爾與中野正剛／林琪禎譯	109
——松澤哲成vs.戴國輝	

輯二 回顧日本殖民地政策

自分與「他分」／林彩美譯	135
——日本人的亞洲認識座談會	
通往「現地化」的險惡單行道／吳元淑譯	183
——華僑世界的新波浪座談會（最終回）	
一、對華僑進行融合的當地政權	183
二、妨礙「現地化」的事物	189
三、華僑社會的變貌與日本	193
惡的結構與贖罪意識／林彩美譯	201
——從日本舊殖民地的觀點座談會	
七億鄰人眼中的日本／劉俊南譯	263
——對「一點一滴恢復中日邦交」的擔憂座談會	
日本殖民地政策與台灣／林彩美譯	285
——尾崎秀樹vs.戴國輝	
譯者簡介	307
日文審校者・校訂者簡介	309

戴國輝全集 20

採訪與對談卷・三

未結集1：討論 日本之中的亞洲

翻 譯：何鳳嬌・林彩美・林琪禎
吳元淑・陳仁端・陳進盛
蔡秀美・劉俊南

日文審訂：吳文星・林水福・林彩美
邱振瑞・徐興慶

校 訂：吳春宜

輯一

中國研究綜觀

故鄉的米・日本的米

——吃米的國家座談會

◎ 何鳳嬌譯

與會：安東尼歐・關傑米（義大利）

戴國輝（台灣）

M.L.拉曼（巴基斯坦）

長谷川榮子（巴西）

在巴基斯坦吃16種的米

本刊：「看看世界」第二回正好是「吃米的國家」特輯，在日本以外的各國是如何吃米的話題，若可以的話，想聽聽各國與日本的米飯來做比較，以及就自己國家的米為主題進行討論，所以勞駕各位齊聚一堂。

首先，想知道米的利用情況。在西歐吃米最多的似乎是義大利。

安東尼歐・關傑米（以下簡稱關傑米）：義大利的情形，南部吃細麵條（spaghetti）和通心粉（macaroni），幾乎不吃米。

北部則是吃米的次數很多，一星期吃三、四次左右。

長谷川榮子（以下簡稱長谷川）：這與巴西相反。巴西是南方吃很多米。

M.L.拉曼（以下簡稱拉曼）：東巴基斯坦是吃米，西巴基斯坦是麵食。因為我是東巴基斯坦人，主食與日本同樣是米。種類差不多有16種，一年可三收，冬天五種，夏天十種，其間只種一種。因此巴基斯坦隨季節不同而吃不同的米。紅色的米、細長的米、小小的米等，吃各種的米。

本刊：不只是外形，味道也不同嗎？

拉曼：的確不同。例如只有日本米四分之一大小的小粒米，是祭祀和有客人時使用，很香，味道非常好。其次有大的細長米，也有香氣。煮法與日本相同。

長谷川：巴西也因地方的不同，米的吃法、煮法相當不一樣。北方不是以米為主食，吃得很少。首先是用豬油炒好洋蔥和大蒜，接著炒米，加入水一起煮。煮熟後淋水數次以去除黏性。

隨著愈往南下，愈受到日本人的影響，以米做為主食的地方很多。一般吃的是長而不具黏性的米，煮法雖與北方相同，但炒法則稍稍不同。以前似乎是種植在沼澤地或是旱地，現在則幾乎是水田米，特別是聖保羅州等日本人很多的地方。

本刊：一日三餐都吃米飯的家庭也有嗎？

長谷川：早上是吃麵包，中午和晚上吃米的好像很多。依家庭而不同，只有早餐吃飯，中午和晚上是麵包的情況也有。但是在任何情況下，吃米時一定有麵包，因此麵包和米是一起

吃的。

關係米：在義大利也是如此。不管任何料理，一定有麵包。北部是和米一起，南部則和細麵條一起。麵包和米一起吃。

戴國輝（以下簡稱戴）：在談台灣之前，首先看看中國全體的情況，大致分長江以北和以南，以北大都是吃小麥，以南吃米。

最初移民台灣者，從地理上來說，由於是從南方移住的人，這些人是以米為主食。後來的北方人則占一成左右。

吃的米的種類，原本和大陸相同，種植印度種（*indica*）〔譯註：指在來米〕。但是，日據時代日本米不足，日本發生米騷動事件等，必須從朝鮮和台灣輸入，為了配合日本人口味的日本種，由當時的農業技術者將之落實下來〔譯註：指種植蓬萊米〕。在來米黏性少，但能夠加工做成各種東西。

台灣的情況雖然南部是第三季，但大致是第二季。最近似乎與日本一樣，由美國輸入小麥，雖然一部分已被麵包飲食滲透，但做為主食的米之力量似乎很強。

煮法方面，煮一次，把飯的部分像甜不辣一樣撈起來，剩下的汁給豬吃。然而最近使用電鍋，這種形式大概變少了。

拉曼：在巴基斯坦，電鍋在都市只是少數，鄉下連瓦斯也沒有，是用薪柴來煮。

長谷川：我們的情形是炒後再煮，不使用電鍋，真正好吃的飯是用鐵鍋煮的，最近則使用鋁製的厚鍋子。

戴：戰後由大陸來到台灣的北方人雖然以麵包〔譯註：指饅頭、包子之蒸麵類〕為主食，也一起喝用在來米做成的稀飯。

又，普通農民或是勞動者，早上吃稀飯，中午和晚上吃乾飯。

拉曼：東巴基斯坦也是中午、晚上都是吃飯，早上是麵包和紅茶、蛋等。西巴基斯坦在生病時吃稀飯。我們則反而在生病時吃麵包。

戴：西巴基斯坦人和東巴基斯坦人哪個比較高？

拉曼：西巴基斯坦人塊頭大。

戴：在中國北方人比較高，南方人比較矮。儘管不知道飲食習慣有何種程度的影響，但是相當有趣。

一次能吃的量非常多

長谷川：不曉得是不是鄉愁之故，覺得巴西的米比較好吃。

拉曼：但是，還是日本的米好吃哦！

戴：我也這樣想。我們從小時候開始帶便當，若是在來米，就會一粒粒散開，很困擾，日本米有黏性，容易吃，而且相當甜。因此即使沒有特別的菜，也好吃。

關傑米：來到日本後每天都吃米。一天一餐，若壽司的話，大約吃三人份左右。五、六年來都完全沒吃細麵條。

長谷川：日本人平均吃飯吃得比較多。在巴西鄉下也吃很多飯，但相對地，菜餚也很多。

關傑米：在義大利，晚上的話，一人份大約是一百五十公克左右。

戴：因工作的關係，到日本農村的機會很多，吃很多飯食。即使在台灣，到鄉下去的話，一天五餐。一次的量根據年齡而不

同，小孩一碗，成長期的人三碗，老年人是一碗半左右。然而運動選手和農民、勞動者的話，吃四、五碗也不稀奇。但若菜餚很多的話，或許也可以不用吃那麼多。

拉曼：因為是主食所以吃很多。大概一餐吃二百五十公克左右。之後吃很多菜，中間不喝茶也不吃點心。日本人吃飯之外還吃很多點心。

關傑米：在義大利，冬天從中午到兩點左右，夏天是到三點左右，大家都在睡午覺。店面也全部關起來。下午幾乎不吃點心，僅吃一點點水果。

戴：原來是這樣啊！我們也是一樣。由於香蕉便宜，大概也只吃這個。日本的情況是因為在油的使用上很少之故吧。中華料理則用很多油。另外一個有趣的情況是，留學生剛來日本時，肚子都很餓，經過一年左右就不覺得，食量也減少了。我想會不會是氣候的緣故。

長谷川：我也是。剛開始時，不管吃多少肚子都很餓的。若吃很多飯的話，即使肚子是飽的，也想要吃個甜的東西。現在就習慣了。

關傑米：我之前也一天吃三次左右。之後慢慢地變少，現在只有一次。此外早上喝三、四杯咖啡。

拉曼：我最初也和大家一樣，吃得相當多。但是現在一天兩次，早上只有牛奶，中午和晚上吃飯，那樣就足夠了。

本刊：吃飯的器具是什麼樣的呢？

長谷川：盤子。

拉曼：用盤子吃。

戴：是碗。

本刊：日本的情況是在飯之外，必定會做味噌湯或是清湯，而各位用來代替味噌湯的是什麼？

拉曼：在巴基斯坦沒有類似味噌湯的東西，也不做其他的湯。雖然有用小粒米做的湯，但是和飯混合在一起吃。另外還有一種是做蕃茄湯，但那和飯完全分開，是吃完飯後喝的。

戴：在台灣雖然有時做味噌湯，平常是不太做的。但是湯的種類很多，吃飯時一定做。

長谷川：湯的種類很多。普通是加肉進去，用豬、牛、雞等的骨頭做成，也有只用蕃茄的湯，或將豆子像日本煮豆餡那樣來煮，以鹽巴來調味的湯。

關傑米：義大利也是一樣。

長谷川：當有剩飯時，就加入小麥粉、奶油、荷蘭芹等，混合成有如甜不辣的濃漿來炸。炸成飯團子的形狀，也很好吃。

拉曼：在巴基斯坦因為鄉下大家都有養牛，所以剩飯就給牛吃。

做飯時很耗時

戴：在日本盛飯是由母親代勞吧，然而我們都是自己來。老先生、老太太、小孩的情形例外，其他連老闆都自己盛飯。

拉曼：我們還是母親在做。有客人在當然是母親，但是人多的時候則有女傭幫忙。因此在我的國家中母親是最重要的人，無論有沒有客人來，都等母親就位後才開始吃飯。

關傑米：在義大利也是一樣。家族大家一起，主人、女傭都一起。

長谷川：在巴西母親並不負責盛飯。全部放在桌子上，各自取用。有客人的場合，和大家一樣，家族全部聚集，在快樂的氣氛中用餐。

關傑米：在日本，有客人時太太就努力在廚房做料理。只為客人做，這是不好的。在義大利，一般家庭的太太，在女兒12歲就開始教她料理、洗衣服、刺繡等。觀察女兒時首先從觀察母親開始。辛勤否、料理高明否，或是會不會偷懶等等，母親若是好的話，女兒也不差。所以大家都會好好地做料理。

長谷川：在巴西也是如此。

本刊：做飯花多少時間呢？

戴：做飯所需時間根據勞力是否充足而不同。女性普通中午一人在家時，似乎不花時間。早上和晚上的飯就不是這樣了。現在有電鍋等，種種便利的電器用品也可以幫得上忙吧。

關傑米：在義大利，大家早上很早就上市場。一到九點市場裡就什麼也沒有，到了中午就全部結束。在蔬菜店只有腐爛的水果，懶惰的人只好買這些。

長谷川：我們也是早上九時左右完成採購，從早上開始忙於做飯，女人從早到晚可以說都在做飯。因都要親自動手做，所以很花時間。

關傑米：日本的太太啊，做飯時間去市場的人很多。簡單地買些炸薯餅或炸肉餅之類，都是簡單地做飯，因此不會是很好吃的飯。做好吃的料理仍然要花費時間。