

12 个小地方的人类学饮食笔记

时 光  
的  
甬 道

洪震宇 著

走过山巅，跨过水湄

以食材和五味为媒，找寻和对话潜藏于灵魂深处的文化山河

中央广播电视大学出版社



12 个小地方的人类学饮食笔记



# 时 光 的 甬 道



洪震宇 著



中央广播电视大学出版社  
· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

时光的甬道 : 12 个小地方的人类学饮食笔记 / 洪震宇著. — 北京 : 中央广播电视大学出版社, 2016. 11  
ISBN 978-7-304-08045-7

I. ①时… II. ①洪… III. ①饮食—文化—中国—文集 IV. ①TS971.2-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 202323 号

版权所有, 翻印必究。

原著作名: 《风土餐桌小旅行》

原出版社: 远流出版事业股份有限公司

作者: 洪震宇

中文简体字版 ©2016 年, 由中央广播电视大学出版社出版。

本书经由厦门南书图书营销策划有限公司代理, 经远流出版公司正式授权, 同意, 中央广播电视大学出版社出版中文简体字版本。非经书面同意, 不得以任何形式任意复制、转载。

版权登记号: 01-2016-4408

时光的甬道 : 12 个小地方的人类学饮食笔记

SHIGUANG DE YONGDAO : 12 GE XIAODIFANG DE RENLEIXUE YINSHI BIJI

洪震宇 著

---

出版·发行: 中央广播电视大学出版社

电话: 营销中心 010-66490011

总编室 010-68182524

网址: <http://www.crtvup.com.cn>

地址: 北京市海淀区西四环中路 45 号

邮编: 100039

经销: 新华书店北京发行所

---

策划统筹: 郑毅

责任编辑: 李刚

策划编辑: 赵铮

责任印制: 赵连生

---

印刷: 北京市雅迪彩色印刷有限公司

版本: 2016 年 11 月第 1 版

2016 年 11 月第 1 次印刷

开本: 170mm×220mm

印张: 17.5 字数: 300 千字

---

书号: ISBN 978-7-304-08045-7

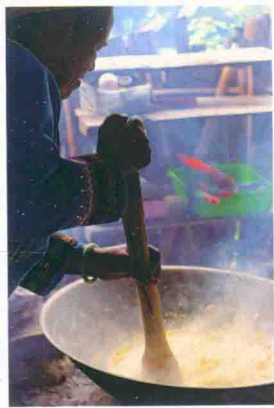
定价: 42.00 元

---

(如有缺页或倒装, 本社负责退换)



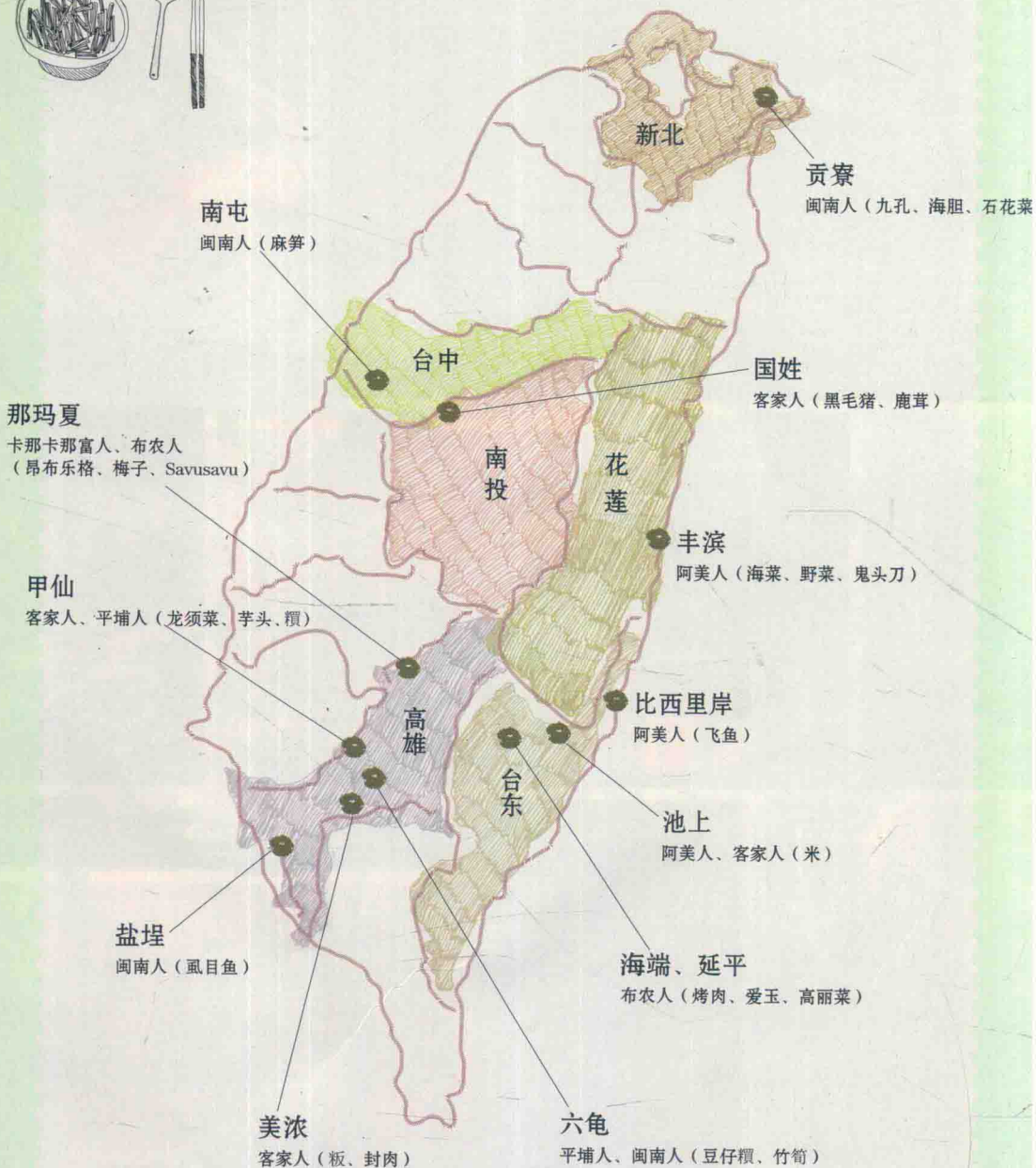




试读结束

全本请在线购买: [www.cntrading.com](http://www.cntrading.com)

# 时光美食地图







推荐序 穿越时空的寻根之旅 1

自序 芝麻开门 4

与山海节气共存——丰滨人的餐桌故事 9

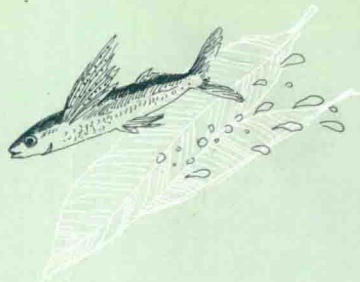
飞鱼与羊的热带忧郁——比西里岸人的餐桌故事 33

永远的梦土——池上人的餐桌故事 53

骄傲的内本鹿之歌——海端与延平人的餐桌故事 73

日常的美好“食”光——盐埕人的餐桌故事 97

原乡家之味——美浓人的餐桌故事 119



波澜壮阔的小桃源——六龟人的餐桌故事 143

移民乡愁与平埔滋味——甲仙人的餐桌故事 163

重新为河而生——那玛夏人的餐桌故事 189

神仙黑猪：自在家宴——国姓人的餐桌故事 213

麻笋苦香迎夏天——南屯人的餐桌故事 235

三貂湾的海之味——贡寮人的餐桌故事 251







## 推荐序

# 穿越时空的寻根之旅

“民以食为天”，古话说出了人们为什么总是惦记着吃。贫困的时候，我们渴望吃；富足了之后，我们讲究吃。吃，已经扎根在我们民族文化的深处。面对新的世界，我们咂摸、尝试、咀嚼、回味……这是把和吃有关的词汇都代入了日常生活中。

美国心理学家亚伯拉罕·马斯洛 1943 年就在《人类激励理论》一文中提出人类需求五层次，依次是：生理需求、安全需求、社交需求、尊重需求和自我实现需求，而生理需求是第一层次，级别最低、最具优势，食物、饮料就属于其中。可是在长期的社会生活中，我们，尤其是中国人，成功地把最低层次的吃延展到了更高层次：廪有实心才不慌，才能保证基本的人身安全、财产所有性、生活稳定、健康保障乃至抵御疾病威胁（安全需求）；吃也是现代社会交往的主要甚至必要一环，我们常称之为“局”（社交需求）。上什么样的桌子，请什么样的客人，组什么样的局，也是人们获得自我认可的重要方式。

无独有偶，著名的精神病学家、精神分析学说创始人弗洛伊德也把人格发展过程分为五阶段：口腔期、肛门期、性器期、潜伏期与生殖期。口腔期的主要来源就是口唇之欲。这一影响人格形成的元素，也必然影响着人们一生的行为模式。因此，我们谈论吃，不只是有理由的，而且是极为必要的。这也是近年来国内美食书不断涌现的心理成因。

须叔看过的美食书不少，拿到这本台湾作家的《时光的甬道：12 个小地方的

人类学饮食笔记》，感觉似乎也是走了美食书的老套路。然而翻开这本书却让我颇为意外。

作者的身份是人类学家，这导致这本书不是一本直接描写一道道美食的“食谱”，也不是通过美食表达日常生活情绪的心情笔记，而是真真正正以人类学考据的态度研究台湾民俗的饮食之道。美浓客家人是不是真的只吃板条、猪脚与姜丝大肠？布农人如何从海拔 2000 米的故土迁徙到不到 300 米的都兰山并适应发展出新的食材和烹饪习惯？汉族人在和原住民的混居过程中又诞生了什么奇异的饮食……凡此种种，都不是普通美食书能涵盖的，更像是在看饮食版的历史著作。

作者洪震宇是一位真正的人文学者，博学多闻，历史掌故和文学篇章信手拈来。比如写到阿美人采集野菜维生，提到《诗经》三百首里就有四十多篇是在讴歌采野菜的生活与心情，全书提到的可食用的野菜足有二十多种。记录在石梯坪吃水芹菜，形容其姿态丰美好吃，还引用《诗经》中“思乐泮水，薄采其芹”，《吕氏春秋》中“菜之美者，有云梦之芹”，使读者更能领略古今异同与中华文化之美。

即使不谈文化单论美食，以须叔这样的资深吃货，吃遍古今中外遍尝“四大菜系”“八大菜系”，也被这本书里丰富绚烂的乡土佳肴震住了。跟随洪先生的笔触，不光是发现了旅游中的风土餐桌和特色饮食，更是寻找到台湾多元族群在岛内迁徙的线索。不错，我们之所以感觉陌生，还是由于与台湾的长期隔膜，对这片土地的历史缺乏认知。内地的读者，大多只知道台湾是我们的宝岛，可到底“宝”在哪里，有哪些“宝”却一问三不知。我们只知道，中华大地有 56 个民族，顶多知道台湾有个高山族，却不知道高山族还包括了 9 个部族（也有称 10 大部族），除此之外还有若干个极少数部族、聚落。当我们不了解这方土地生活着什么人民，又如何了解他们的想法、理念与诉求呢？

《时光的甬道：12 个小地方的人类学饮食笔记》就选取了台湾最有代表性的 12 个小地方，不见经传少得宣传，却遍布台岛全境，涵盖了多个少数部族和聚落。



从相对人口较多较知名的阿美人，到仅剩不到 500 人的卡那卡那富人，深入乡民家庭，细数风土餐桌上的食物，借此挖掘和梳理出每个民族的变迁及这些对人们生活的影响……这份工作，可谓以小见大，通过细腻文笔抽丝剥茧，为读者揭示了这些小地方人文历史发展和变迁的文化奥秘。12 个地方，12 味风情，汇聚成台湾本土文化的版图风貌，使读者得以比较全面和深入地了解现今的台湾。

洪震宇是台湾清华大学社会人类学研究所硕士。可贵的是他没有采用通常的田野调查的方式扫掠而过，不是看客，不做访客，而是融入到乡民生活中，和他们一起作息、完成食物的采集与制作，这样获得的原始的味道才能见于文字中。野地乡镇的风土餐桌只是起点，食物美味成为途中的伙伴，最终带领读者以崭新的角度认识台湾。追溯族群迁徙的历史，复现饮食流变的轨迹。

随着城市文明的渗透发展，许多村民离开渔村山林，投入大城市的洪流，自身的民族特性渐渐地消失了。这是大趋势。然而留下来的原住民仍然坚持着传统的饮食和生活习惯，用青苔煮汤、用酒糟煎蛋，用原始制作的滋味和崇尚自然的方式维护种族的存续。现在，越来越多的人回到了乡村，有的停留有的折返，但这一口故乡的美味是他们深藏灵魂深处的念想。这些带着乡愁的风土菜肴开始传播到各地，甚至有不少外乡人慕名而来，因为这一份安静而简朴定居下来……

看过几个篇章，须叔已经悠然神往；阅毕全书，身未动、心已远。

书中更是贴心地给出了一路经过的美食店的地址和联系方式。相信这对于和我一样渴望了解台湾、愿意自由行的朋友充满了诱惑力。

来吧，让我们打开这部优秀的作品，踏上时光的甬道，开启一段穿越时空的寻根之旅！

须叔：吃货，《北京晚报》《南方周末》专栏作者，食评人；微博、豆瓣控，重口味“文艺犯”。书影活动创意企划及主持，图书馆义工——文理世界的“精分”游客、小宇宙爆发的完美主义者。





## 自序

# 芝麻开门

对我来说，食物除了果腹，享受欢愉，还能交流情感经验，追索文化根源，就像通关密语，经过唇齿舌尖的吮嚼检验，吐出那声“芝麻开门！”食物背后的身世奥秘与文化密码，就这样自然地流泄出来。

有一次我带了高雄甲仙、那玛夏与六龟宝来的朋友去美浓笠山的钟妈妈家吃午餐。用餐前，钟妈妈的小女儿舜文先带我们参观了钟理和文学纪念馆，让大家了解钟理和家族的故事，再沿着菜园小径走到钟家。那天餐桌上有丝瓜板、萝卜苗蒸肉、梅汁苦瓜、姜丝炒茄子、炒芋头与南瓜蛋酥。用完餐，大家跟钟妈妈在客厅聊天，好奇这些菜的料理方法，也频频猜测蒸肉上黑黑卷卷、像茶叶一样的食材是什么？当知道那些是每年十月收的白玉萝卜的叶子，经过曝晒、腌渍、干燥之后再行烹制就可以让蒸肉散发萝卜清香时，众人十分意外，原来萝卜叶也可以入菜。

当日的有曾祖父从苗栗公馆移居到甲仙开垦樟脑的客家人，有定居甲仙两百年以上的关山与小林村的平埔人，有从南投名间到甲仙发展的闽南人，有嫁来甲仙十多年的柬埔寨妈妈，有那玛夏的布农人与卡那卡那富人，还有从嘉义移居到六龟宝来的闽南人，众多族群有缘齐聚一堂，开始分享经过萝卜苗的提味的自己的族群记忆与食物。

从北部移民到甲仙的客家人，聊到酱笋煎蛋、蒸鱼的香醇滋味，但习惯吃酱萝卜与酱菠萝的客家媳妇钟妈妈，却没听过酱笋这种食物。从苗栗嫁来甲仙小林村的



阿秋，用客家话跟钟妈妈打招呼，提起嫁到小林村的日子，最不习惯的是喜欢狩猎的平埔人，总是腌制很多山产挂在家门前。“一家腌肉整村香”，她却无法适应这种浓烈的野性气息。同村平埔人的美莲，想起过往生活，倒很兴奋地说她们肉粽会包的肉干是多么难忘的家乡味。住在那玛夏、人口不到五百人、刚正名为“第十六族”的卡那卡那富人的 Giwa，则说她们会吃用野生山苏包裹年糕、猪肉与小鱼的粽子，这种被他们称作“昂布乐格”的美食，黏糯的口感跟客家菜包有点儿类似。

钟家的小小餐桌上，竟激荡出不同族群的怀乡滋味。虽然大家都来自楠梓仙溪与荖浓溪汇聚而成的高屏流域，空间距离不远，却有如隔了万重山一般互不熟悉。透过时光绵延、族群文化与风土条件的交融，编织出不同的餐桌故事与生命经验。就像是枝裕和导演的《横山家之味》，以厨房里的刀切声与蒸汽声开场，传达电影故事主轴：每个家庭都有一种怀念之味，端不上台面却永远想念。

让我想念的钟妈妈餐桌，也是撰写这本书的动机起点。以前来到美浓，都是吃板条、猪脚与姜丝大肠。我总想，难道美浓客家人真的都只吃这些食物吗？许多观光胜地为了迎合客人，大量复制观光的刻板印象，食物千篇一律，失去文化意涵，少了地方生活的联结，更缺乏“一食入魂”的感动。如果能去美浓人家里吃饭，到清晨的市场走动，看看食材，吃当地的日常早餐，也许会有更真实深刻的体会吧。于是我去了三个客家妈妈家里吃饭，餐桌上的一菜一汤一肉一饭，虽然平凡家常，却都是当地山海田野的浓缩精华，以及漫长流转的生命轨迹。

饮食真的这么重要吗？对我来说，食物除了果腹，享受欢愉，还能交流情感经验，追索文化根源，就像通关密语，经过唇齿舌尖的吮嚼检验，吐出那声“芝麻开门！”食物背后的身世奥秘与文化密码，就这样自然流泄出来。有句话是这么说的，告诉我你吃什么，我就知道你是谁。“食物和语言与宗教一样（甚或程度更大），是文化的石蕊试纸。”历史学者菲利普·费尔南德斯·阿莫斯图在《食物的历史》也如是强调。



如果食物是一种辨别身份的文化试纸，那么台湾的本质是什么？“我是谁？”我用食物去叩问，我的行旅坐标从节气转到小地方，不只关切当地食材的栽种与历史，节气循环的关联，更重视食材运用与生活脉络的联结，书中这些不太具观光知名度，看似偏远其实并不算遥远的地方，反而保存了台湾文化矿脉与风土底蕴的原味。

除了进入人家的餐桌，更要远离餐桌，穿梭在农地、市场、荒野、港边、舢板与厨房，还得翻山越岭、跨过时空。这趟风土餐桌的岛旅生涯，我一走就是四年。

台湾人是个多元化的行旅群体，流着不安定的血液，不论是从大陆过台湾的汉族人（闽南人、客家人），还是岛内原本就存在、更早漂移来台湾落脚的平埔人与高山原住民，因为无情天灾或政权更迭，数百年来，他们为求生存，在岛内进行很频繁、激烈的移动，海拔与纬度，成为各种脚印、足迹的见证。

许多食材看似是风土节气的运作使然，实际上却是带着乡愁、跋山涉水的流浪者之歌，随着族群的行旅足迹，不只传承山川风景，更扛起家乡记忆的重量，宛如带着乡音的掌纹与胎记。

旅行时我常常随口问农人、厨房的料理人：“你从哪里来？”往往会得到意想不到的答案。像知名的甲仙芋头，是日据时期苗栗客家人到甲仙提炼樟脑，日常缺乏蔬菜，才从家乡带芋苗种植，只是从肥料充足的平原水芋变成天生天养的旱地山芋，形状从大颗橄榄球变成小巧垒球，口感更饱满松软，因为食材有限，芋梗还有大用，可以清炒食用，还能晒干保存，用来炖煮花生排骨汤，甚至加工腌渍成芋梗酸，配饭或当成调味品。

当食物不只是食物，而是一个重现时光的甬道，我们得像一个人类学家，仔细爬梳考掘，才能凿出看似灰飞烟灭，实则在蒙尘地表下依然波澜壮阔的文化山河。

法国文学家普鲁斯特在《追忆似水年华》第七卷的最后一章“重现的时光”里，提到他关切食物跟生活细节，并非是用显微镜去找寻事物真理，而是用一台天文望远镜去观看天上繁星，星星之所以微小，只是因为距离遥远，但一星一世界，“就





在我求索伟大法则的地方，人们称我是细枝末叶的搜集者。”

人人也都是他自己的历史学家，细枝末叶的采集与求索，体会他们的悲欢离合，才能让那些日常风风雨雨，撑起大历史的骨干，填满大时代的血肉。

尤其在全球化、城乡差距更大的时代，向内走得更深，向外才能走得更远，只有更细微地关注一个乡镇、一座村落、一户人家、一位人物的生活样貌，找出不随波逐流的根源与坚持，才能找到自己，也才能寻路未来。

“我是谁？”我希望自己是盐，透过书写与小旅行的提味，凸显风土餐桌的原味。陆文夫在《美食家》这篇小说诠释盐的特质，做菜最难的不是选料、刀工、火候，而是放盐。盐能吊百味，但百味吊出之后，它本身就隐而不见，没人在咸淡适中的菜里吃出盐味。


这十二个小地方，也是我生命田野的盐。这趟行旅，看似越来越偏，越来越远，却越来越深，越来越有滋味，仿佛在时间的回声里踟躅，不断行向昨日的记忆，也航向未来的旅程。

故事就在现场，邀请你一起出发，深入这个岛屿的山巅水湄，走一趟以食物铭印的探源之旅。


一起说：“芝——麻——开——门——”







## 丰滨人 的餐桌故事



与山海节气共存

寒风中，海浪在岸边来回奔驰，  
乌云密布，海天交界透出淡淡微光。  
我的朋友耀忠，仿佛是被潮声召唤，  
凝视远方的眼神露出兴奋的光彩，  
他矫捷地攀下护栏，回头对我招招手，  
随即在嶙峋巨石间跳跃前进。  
真是好身手！我暗自喝彩，也赶紧跟上，  
但耀忠转眼间已在十米之外了。

