

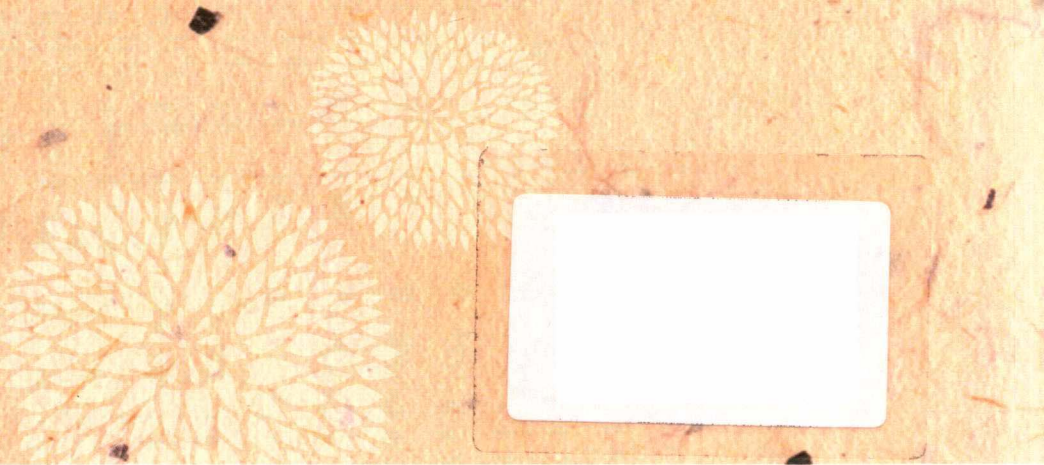


滋味的流轉

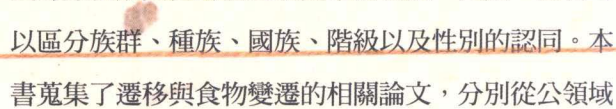
遷徙與地域飲食文化的形成

林開忠 主編

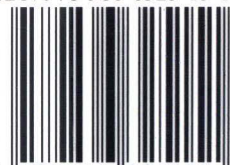
中華飲食文化基金會



Kittler與Sucher認為，移民在適應新文化的過程中，相對於語言跟穿著，飲食習慣往往是最後改變的一項傳統；而Mintz與Du Bois則指出食物同時具有鞏固群體成員身分及跟其他群體區別開來的功能，因此，食物可以區分族群、種族、國族、階級以及性別的認同。本書蒐集了遷移與食物變遷的相關論文，分別從公領域餐廳或小吃店，與私領域的家庭日常飲食與節慶祭品的角度切入，來說明移民在接待社會所衍生出的各種適應或融合的形式。



ISBN 978-986-6325-15-1



9 789866 325151

滋味的流轉

遷徙與地域飲食文化的形成

中華飲食文化研究叢書

滋味的流轉

遷徙與地域飲食文化的形成

出版發行 — 財團法人中華飲食文化基金會

發行人 — 翁肇喜

總策劃 — 張玉欣

主編 — 林開忠

執行編輯 — 周寧靜、謝懿慧

排版 — 劉蘊瑩

地址 — 臺北市 10434 建國北路二段 145 號

電話 — 886-2-25031111 轉 5616 ~ 5622

傳真 — 886-2-25171806

郵政劃撥 — 17053067

戶名 — 財團法人中華飲食文化基金會

印刷 — 秋雨創新股份有限公司

行政院新聞局出版事業登記證 — 局版臺業字第 5343 號

中華民國 102 年 9 月初版一刷

2013, Foundation of Chinese Dietary Culture

Printed in Taiwan

版權所有，翻印必究

定價 — 新臺幣 380 元

ISBN 978-986-6325-15-1 (平裝)

贊助單位



財團法人 | 國家文化藝術 | 基金會
National Culture and Arts Foundation

台北市文化局
Department of Cultural Affairs
Taipei City Government

饕老推薦好書：

「中華飲食文化叢書（續篇）」

吳燕和

美國夏威夷大學人類學教授；東西中心資深研究員
中央研究院民族學研究所兼任研究員

人稱懂得美食、以追尋美食為樂的人為老饕。此生有幸，五十多年前，剛十八歲，就周遊臺灣兩次，吃遍臺灣東南西北，包括一般人免進受管制的「山地」。之後出國，遊歷客居世界五大洲，經常趁工作之便，造訪或客居聞名的美食之都：臺北、香港、北京、京都、大阪、曼谷、成都、紐約、巴黎、倫敦、洛杉磯、新加坡、雪梨等地，親臨最高級的名廚飯館、品味廚藝、發掘精緻中、西、日本料理。在下如果自稱老饕，應無問題，但是老饕不分老少，多數不像在下半年逾古稀；今天不但仍然雲遊四海，調查跨國跨境的美食，並且還在歐美港臺出版了幾本研究中華料理全球化的英文書籍。因此之故，敢自封為「饕老」，以示資格之老、功力之深。由饕老來推介一套研究飲食文化的好書，盼能引起廣大媒體與眾小饕、老饕的注意。

首先我要聲明，平時饕老有個書呆子原則，絕不向報章媒體推薦某家餐廳或某地美食絕活。也不撰寫食譜，誇之於世。平時亦不願寫書評、對自稱老饕的諸公彈琴，浪費寶貴時間。

這次饕老出馬推崇本套叢書，完全出於自願與愛慕之心，以饗社會大眾，以廣告飲食界精英達人，以教育我文化創意旅遊或文化局廳部級領導官員。閱讀本書，肯定增加臺灣、中國、世界華人對全球飲食文化的新知識、建立實用的學術理論素養、並且提高生活品味。

中華飲食文化基金會又一次表現大手筆，出版本叢書，非常有特色。除了精選海內外知名學者專家論文，負責的四位主編都是各界佼佼少壯學者，不但不是象牙塔裡的學究，而是上山下海、跑遍世界調查搜尋的學者。本叢書分為四部主題：「臺灣飲食歷史」、「遷徙與地域飲食文化的形成」、「飲食文學與藝術」、「中日飲食文化交流」。然而，讀者未讀之前，無法瞭解其內容之新穎與超越前人之優點。其實本書隱藏了兩大理論架構：第一，乃是針對二十世紀以來，東亞和東南亞的人口大遷徙，族群大接觸，以及飲食文化之混合變化，深入的分析所謂中華料理之混雜與創新的流程。第二，則是從社會、經濟、政治、產業、旅遊，以及商業層面，解構二十一世紀吾人面對的全球化，從飲食方式與思考，說明今後我們的生存空間。這兩方面理論層次，貫穿四本前後呼應的選書，讓我們化奇異風俗為家常菜式，化鄉愁為新鮮料理，化國際產業為庶民飲食商機，化鄙俗小吃為歷史與政治的遠眺。總而言之，本叢書真是臺灣與中華飲食文化的又一部知識寶庫。饕老樂於推薦，願與廣大飲食愛好者及有識之士，一起品嚐細嚙。



2013年6月，
書於日本酒都伊丹

作者簡介

- 王 斯 雲南大學民族研究院博士生
- 巫 達 中央民族大學民族學與社會學學院教授
- 段 穎 廣州中山大學人類學系副教授
- 何偉傑 澳門大學歷史系助理教授
- 蕭新煌 中央研究院社會學研究所特聘研究員兼所長
- 林開忠 國立暨南國際大學東南亞研究所副教授
- 羅素攻 國立臺灣大學人類學系助理教授
- 童元昭 國立臺灣大學人類學系副教授
- 林鍵璋 國立臺北大學古典文獻與民俗藝術研究所民俗藝術組碩士
- 楊豐銘 Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain
(IIAC), CNRS/EHESS, 博士研究員
- 李思賢 東海大學餐旅管理所研究生
- 朱惠玲 東海大學餐旅管理所副教授

目錄

導論 林開忠	1
歷史上民族遷徙與雲南人飲食嗜好關係試論 王斯	11
移民與族群飲食：以四川省涼山地區彝漢兩族為例 巫達	31
遷移、飲食方式與民族學文化圈： 緬甸華人飲食文化的地域性再生產 段穎	51
澳門菜的形成：葡萄牙、中山及東南亞的烹飪交匯 何偉傑	79
自立、鄉愁與融入：越南配偶小吃店在臺灣 蕭新煌、林開忠	103
日常飲食、節日聚餐與祭祖供品： 印尼峇里島華人的家鄉、跨文化飲食與認同 羅素玫	143
從飲食看族群關係：大溪地的 <i>Maa tinito</i> 童元昭	183
臺灣印尼客籍移民「板」文化之初探 林鍵璋	215
巴黎臺法聯姻夫婦間餐食— 臺灣菜在跨國戀情裡的飲食交流與傳播 楊豐銘	235
外籍人士對於臺灣小吃體驗意象與飲食障礙之研究 李思賢、朱惠玲	267

導論

林開忠

Sidney W. Mintz 與 Christine M. Du Bois 於 2002 年合寫的 “The Anthropology of Food and Eating” 一文中，回顧了有關食物與吃在人類學研究的歷史。他們在文章中指出備受人類學界討論的議題，包括單一商品／物資的歷史流動，以及政治經濟脈絡、食物與社會變遷、食品（不）安全、食物與儀式和食物與認同等項目。在食物與社會變遷裡，他們指出移動中的人對飲食變遷的影響；有的移民深受接待社會食物或少數民族食物的影響，有的移民則影響接待的大社會之食物。¹ 在食物與認同一節，Mintz 與 Du Bois 指出食物同時具有鞏固群體成員身分及跟其他群體區別開來的功能，因此，食物可以區分族群、種族、國族、階級以及性別的認同。但就像國族一樣，族群或種族也是想像的，因此，其所連結的族群菜式也可能是想像的。一旦想像形成，菜式就可以使國族或族群的認同更加具體，反之，

¹ Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, “The Anthropology of Food and Eatng,” *Annual Review of Anthropology* 31 (2002): 105。

談論及書寫有關族群或國族食物就會增加該菜式概念的完整與統一性。² 換句話說，Mintz 與 Du Bois 將族群及其相關料理視為一種論述，這樣的論述存在於公共領域裡，是人們公開展演自己的歸屬與身分認同的地方。

Pamela Goyan Kittler 與 Kathryn P. Sucher 在《世界飲食文化—傳統與趨勢》一書以美國為場景，認為移民在適應美國文化的過程中，相對於語言跟穿著，飲食習慣往往是最後改變的一項傳統，因為飲食是屬於私領域家庭裡的行為，不過這樣的說法也有但書，「在異邦常因為食材取得不易，或因價錢太高，人們被迫得加速改變其飲食習慣…然而，越是有種族特色的食物就越不容易被丟棄，例如無論身處何處，回教徒幾乎都不吃豬肉，而中國人也堅持餐餐要有米飯吃。」³ 在這裡，Kittler 與 Sucher 所談論的是私領域家庭內的飲食習慣問題，因此她們提出在移民家庭裡，不同移民世代對於傳統飲食習慣的堅持。

本書蒐集了遷移與食物變遷的相關論文，它們分別從公領域餐廳或小吃店與私領域的家庭日常飲食與節慶祭品的角度切入，來說明移民在接待社會所衍生出的各種適應或融合的形式。首先我將簡介各篇論文，之後並整合這些論文所涉及的分析層次與意涵。

王斯的〈歷史上民族遷徙與雲南人飲食嗜好關係試論〉一文，以中國雲南地區漢族移民遷入，跟雲南原有的少數民族之間，在飲食文化上的互動為例子，說明其對雲南地區飲食文化特色之影響。根據王斯的論文，雲南人的飲食嗜好有嗜糯食、

² *Ibid.*, 109.

³ Pamela Goyan Kittler and Kathryn P. Sucher, 全中好譯，《世界飲食文化—傳統與趨勢》，頁 5-6。

蟲、花與菌、酸鹹、辛辣與生食，以及嗜茶、酒跟煙等數種特徵。他根據歷史上的民族遷徙，說明這些飲食偏好的由來：在明洪武年間人口大規模移入雲南，一方面帶來了勞動力和農耕技術，但也為雲南地區帶來前所未有的糧食壓力；雖在這時期從美洲引入了玉米、洋芋跟番薯，解決了部分的糧食問題，但光靠這些新來的糧食作物還不夠，為增加蛋白質與維他命的攝取，雲南人維持了食用花朵、昆蟲和菌菇的習俗。而在人口的遷徙中，尤其是軍隊、商人跟流民的遷入，使得糲食成為旅途中可以溫飽充飢的主要食糧。晚近的四川移民則為雲南地區帶來嗜酸辣的飲食文化，以及馬幫的趕集活動中，對醃製品的需求等，都是因為人的移動所帶來的飲食文化的交流與演變，這些重口味的飲食料理則透過濃郁的茶飲來舒解。從王斯的論文可以看出雲南飲食文化的融合情形，且與人的移動有著很大的關係。

同樣是討論移民與族群飲食的巫達則是以四川涼山的彝漢之間的互動作為例子。在巫達的文章中，則更明確地指出了當兩個族群的飲食習俗碰撞時，通常並不只是由 A 族群影響 B 族群這樣單向的過程，而是雙向的交流。從涼山地區的例子來看，巫達認為由於漢人的移入使得彝式菜餚被再生產，一些彝族過去不吃的食物如麻雀、蛇等逐漸進入彝族的餐廳菜餚裡，他認為這是漢人飲食文化影響下的結果。另一方面，移入涼山地區的漢人也在彝族飲食文化影響下，開始食用彝族的酸菜麵以及使用彝族餐具。因此，他認為在某些時候，飲食文化是區分漢人跟彝人族群邊界的主要標誌，但在另外一些時候，這樣的區別反而難以明確劃分出來。

人的移動伴隨著文化的傳播與移植，在這過程中，飲食文

化是人們適應移居地首當其衝的文化元素。前面兩篇有關中國雲南與四川的文章，主要是以一整個地區的雲南人或彝族的飲食之變與不變為討論的重點。這樣的觀點極可能落入將某個族群視為一個整體，而忽略了族群內部的變異性。段穎的論文是以緬甸三個地區—臘戍、曼德勒及仰光—的華人為出發點，探討遷徙與飲食文化的地域性與再生產問題。段穎文章的重點在於點出居住在緬甸的華人，會因為源自不同的祖籍地、人口數量、與移居地主要族群的互動包括是否通婚，以及自然與社會生態環境的差異等，而顯現出不同的飲食方式與文化再生產。仰光曾是緬甸首都，可見其政治文化經濟中心的地位，也由於這緣故，作為少數的粵籍華人群體受到緬族飲食文化的涵化比較深，人們跟緬族通婚的現象比較常見；而曼德勒地區的華人以雲南人為主要，因此雲南式的酸辣口味是這裡的飲食主流，加上雲南人不斷從中國移入，使得雲南式的飲食習俗得以保留下來；在遠離行政中心的北撣邦首府臘戍則以自稱為漢人的果敢族為主，其人口比例幾乎等同於緬族，加上這裡靠近中緬邊界，雙邊經貿往來頻繁，因此，許多果敢人日常飲食品皆直接從中國進口，由於這樣的關係，臘戍的果敢人保留了大部分自身的飲食文化，加上在曼德勒與臘戍，由於遠離行政中心，較少受到緬甸政府政策的直接影響，因此，族內婚情形普遍，這也是當地的雲南人與果敢人能夠維持其飲食文化的一個客觀條件。

一地的飲食料理的歧異性與複雜性，不只是移民下的產物，殖民的情境也會促成。何偉傑的〈澳門菜的形成：葡萄牙、中山及東南亞的烹飪交匯〉就進行了這方面的討論。在這篇文章中，作者鋪陳了在葡萄牙統治下形成了澳門的土葡菜及由華

人加以本地化的葡國菜，以及中山菜和泰緬印尼移民所構成的東南亞菜。根據何偉傑的說法，殖民者通常會將自己的飲食料理帶入殖民地，或是取代被殖民者的飲食文化，或與被殖民者的飲食料理混合成新的文化。在澳門，後者是其特色，即所謂的土葡菜。澳門的土葡菜有兩種，一是透過葡萄牙在東南亞根據地所帶來的香料而製成的土葡菜；以及由澳門華人加以改良的所謂葡式料理。移民澳門的廣東中山人在這裡再生產了其原鄉的料理如竹升麵，當然在經歷了葡萄牙殖民後，這些中山菜也混合了葡萄牙殖民帝國的飲食特色。最後，在澳門還出現了1960年代移入的印尼、緬甸及泰國華僑所經營的東南亞料理。從何偉傑的文章可以看出澳門的飲食料理混雜著殖民跟移民兩個重要的元素，而且這兩個元素相互影響、揉合而形成混雜式的飲食文化。

何偉傑與段穎的論文主要是談論公共空間裡的飲食料理，特別是餐廳或攤販所販售的各種澳門與緬甸華人的料理。公共空間的飲食料理是族群文化再現的一個重要領域，蕭新煌與林開忠合著的〈自立、鄉愁與融入：越南配偶小吃店在臺灣〉也是以探討公共空間的飲食文化為基礎。在這篇文章中，他們首先對族群經濟理論進行討論，並說明運用在臺灣的越籍配偶所經營的小吃店有所不足的地方，並在文章中以人力資本、經濟資本、族群資本及文化資本的角度來剖析臺灣越南小吃店的經營的情況。從研究中發現越配們過往的工作經驗、娘家經營餐飲業、夫家的首肯、越配人際網絡等等，都對她們是否能夠成功開設小吃店有著很大的影響。這篇文章也指出在遷移的情境下，這些越南小吃店必須對食材的缺失及因應臺灣人的飲食習慣而進行調適，於是產生了臺灣小吃環境下的越南料理。

除了公共空間下的飲食料理，食物也是私領域中不可或缺的生存必需品。羅素玫在〈日常飲食、節日聚餐與祭祖供品：印尼峇里島華人的家鄉、跨文化飲食與認同〉一文中探討了華人家庭內的日常飲食。她指出「移民與食物之間的關係裡，具有一種『家鄉』的想像在其中，但同時，移民後的文化會再重新扎根並發展在新的時空背景下的再銘刻過程」。在峇里島，華人可以分成已在島上超過三代的居民，跟新進從其他印尼島嶼或港臺移入的華人。在飲食文化的表現上，作者以節日聚餐作為討論的重點，發現食物料理與族群性之間並沒有直接的關連性，從人類學的角度出發，更應該關注產生這些現象的脈絡跟背景，有的華人將食物做為跟想像中的家鄉連結之媒介；但是有的則將他們祖先所到達的印尼居住地再地域化為自己新的故鄉，頗有日久他鄉是故鄉的意味。

同樣是討論家庭內的飲食料理，這次的場景換成是大溪地。童元昭以大溪地的唐餐（*maa tinito*）為中心，討論飲食跟族群關係。*Maa tinito* 是一道特定的菜餚，是華人移民初期，利用在地的材料隨意搭配出來的菜，不只大溪地餐廳內有販賣，在一般華人家庭裡，也是很普遍的一道菜。到了 2005 年，透過媒體的炒作，使得這道菜搖身一變，變成華人過年的特殊菜餚。另外一道跟華人有關的菜餚是唐人魚生（*poisson cru a la chinoise*），是餐廳的菜餚，甚少出現在華人日常家庭飲食中，這道菜述說了在法國殖民時期，華人被限制在商業化的農耕活動，因此採用了大量華人耕作的蔬菜於這菜餚中。因此，這兩道菜都是華人移民歷史脈絡下產生的。隨著二戰結束後，大量土生土長的華人青年回中國接受教育，但中國政治的不變，使得有些人不得不重回到大溪地，他們從廣東攜眷回鄉，也帶來

粵式料理。對大溪地華人而言，粵菜並非家常菜，充其量只是筵席菜餚。到了 2005 年，*Maa tinito* 也搖身變成餐廳的特色菜餚。作者認為唐餐在大溪地的變化，說明了具有經濟能力但不具有政治控制權力的華人，對於自身身分的不安定時，極力透過食物來提倡多元融合的社會理想。就如 *poissom cru a la chinoise* 這種混合了魚肉、蔬菜、檸檬汁與椰汁的菜餚，隱喻並強調大溪地華人與本地社會的混合與融合的特色。

同樣的，林鍵璋的〈臺灣印尼客籍移民「叛」文化之初探〉是針對客家籍婚姻移民為臺灣客家家庭帶來了更為多元的客家叛食文化，根據其研究，發現印尼客家籍婚姻移民也有著跟臺灣客家人一樣的叛食文化，但由於成長於印尼，深受印尼當地飲食料理的影響，因此，印尼客家婚姻移民帶來了不同於臺灣客家叛食內餡的各種各樣的叛，透過叛食文化讓印尼客籍婚姻移民女性在臺灣客家家庭中找到了認同。

同樣是以通婚家庭飲食為討論對象的另外一篇文章是楊豐銘的〈巴黎臺法聯姻夫婦間餐食—臺灣菜在跨國戀情裡的飲食交流與傳播〉。在這篇文章中，楊豐銘針對大巴黎地區十三對臺法聯姻夫婦，包括法籍配偶旅臺餐飲經驗、購買食材、日常餐事及宴客聚餐等四個餐飲活動場景來進行分析。他的研究發現對跨文化的親密同居共食，不能單純自食物表徵或進食的瞬間觀感來理解，而是必須從所處的周邊環境及人際關係下手。臺灣菜在臺法聯姻家庭中的意涵會隨著不同的飲食場景而變化。法籍配偶旅臺的餐飲經驗並不是處於排斥或適應的兩個極端，而是可協商的徘徊於兩者之間，這涉及飲食習慣的差異、對某些食物部位的煮法等的忍受或接受。臺法聯姻在法國的餐飲活動可以從上街採買的過程反映出親密關係所達成的共事／

共食。當親密關係穩固成熟時，這種跨文化家庭內的飲食習慣是向法式食物傾斜，因為它配合了法籍配偶的活動節奏，但在某些情況下，兩個飲食文化體系也會達成妥協。可是到了宴客聚餐的時候，為了招待非日常家庭生活的成員，較為完整的原生飲食流程結構會被突顯出來。透過這項研究，楊豐銘認為探討外籍人士對臺灣菜的觀感，「不能只是把食物和他們的飲食文化做因果處理，要企圖體會食物和食用者的關係是什麼，容許與接受或拒絕它的情況如何。」

當然楊豐銘所討論的對象是臺法聯姻中法籍配偶對台菜的觀感，但針對一般外籍人士如何看待臺灣料理，我們可以從李思賢與朱惠玲合著的〈外籍人士對於臺灣小吃體驗意象與飲食障礙之研究〉一文來了解。在這篇文章裡，李朱兩人以外籍留學生為對象進行他們對臺灣小吃意象的研究，研究結果顯示外籍學生對臺灣小吃大多持正面評價，認為臺灣小吃種類多且能反應出地方特色，讓他們可以藉由小吃來了解臺灣文化或體驗臺灣人的生活型態；他們是透過朋友或同學取得小吃的訊息；且研究資料也顯示他們跟臺灣的文化距離比較接近。在飲食障礙部分，此文也發現衛生安全顧慮、溝通障礙及喜新、恐新對小吃意象沒有顯著影響。這項研究有著很大的限制：其研究對象大多為 20-29 歲的年輕人，且以馬來西亞華裔外籍生為主。

從以上十篇論文，我們可以看到人的移動（包含移民與殖民）對原生及接待社會的飲食文化都會產生影響，且這些影響通常是雙向的。要了解移動對飲食文化的影響如何，其中一個層次是必須結合呈現在公共領域與家庭私領域的飲食文化；與此同時，被歸類為同一群體的飲食文化，往往也會在環境、族群互動等因素下產生內部的歧異性，這是第二個層次必須考慮