

飲食、權力與國族認同

當代日本料理的形成

Modern Japanese Cuisine Food, Power and National Identity

國立編譯館主譯

Katarzyna J. Cwiertka ◆ 著 陳玉箴 ◆ 譯

CULTURAL

TCS
理論、文化暨社會系列
Theory, Culture and Society

文化・社會叢書 15

Modern Japanese Cuisine:
Food, Power and National Identity

飲食、權力與國族認同
當代日本料理的形成

作者：Katarzyna J. Cwiertka

譯者：陳 玉 箴

主譯：國 立 編 譯 館

國立編譯館與韋伯文化國際出版有限公司合作翻譯發行

2009 年 7 月出版



Weber Publication International Ltd
Since 1998 良知 品味 責任
將學術當成一生的志業

文化·社會叢書 TCS04-15

飲食、權力與國族認同

版權聲明

Chinese Translation © 2009 Weber Publication International Ltd

Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity by Katarzyna J. Cwiertka

was first published by Reaktion Books, London, 2006

Copyright © Katarzyna J. Cwiertka, 2006

原著：Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity

作者：Katarzyna J. Cwiertka

主譯：國立編譯館 譯者：陳玉箴

出版者：韋伯文化國際出版有限公司

發行人：陳坤森

責任編輯：楊雅雯、賴瑞萍

住址：台北縣永和市永和路二段 285 號 6 樓

電話：(02)2232-4332 傳真：(02)29242812

網址：<http://www.weber.com.tw>

Email：weber98@ms45.hinet.net

營業事業登記證字號：13118544

初版一刷：2009 年 7 月

定價：260 元

展售處：國家書店松江門市 地址：104 台北市松江路 209 號 1 樓

國家網路書店：<http://www.govbooks.com.tw> 電話：(02)2518-0207（代表號）

台中五南文化廣場 地址：台中市中區中山路 6 號

電話：(04)2226-0330 傳真：(04)2225-8234

GPN：1009800760 ISBN：978-986-6816-82-6

著作財產權人：國立編譯館

地址：台北市大安區和平東路一段 179 號

網址：<http://www.nict.gov.tw>

本書保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容者

須徵求著作財產權人同意或書面授權。

請洽：國立編譯館世界學術著作翻譯委員會(電話：02-3322-5558)

敬告讀者

原文中有許多照片，因涉及另外一種形式的版權，本社未取得照片的使用授權，所以無法引用，敬請讀者見諒。原文中的照片旨在增加閱讀上的生動性，未刊登這些照片並不影響讀者對內容的理解。

目錄

1	緒論
11	第一章 洋食、政治與流行
11	壹、王政的「復古」
17	貳、為「文明開化」而吃
25	參、西方、天皇與肉食禁忌
39	第二章 走向多元文化美食之路
39	壹、通商口岸的生活
48	貳、洋食的日本化
59	參、都市居民的多元文化飲食
65	第三章 軍事的強化
65	壹、農人企業家蟹江一太郎
70	貳、食品加工與軍隊
76	參、對抗腳氣病
83	肆、軍隊伙食的現代化
95	伍、鎔鑄民族味
103	第四章 家庭餐食的革新
105	壹、家庭聚餐是家庭生活的中心

114	貳、建構中的「家庭烹飪」
128	參、日本烹飪美學與懷石
137	第五章 戰時動員與食物配給
138	壹、為總體戰爭作準備
147	貳、營養的軍事化
157	參、戰爭的遺緒
163	第六章 日本帝國主義對美食的影響
164	壹、日本 - 西方 - 中華料理三角
177	貳、擁抱韓國料理
187	第七章 富裕後的枝繁葉茂
187	壹、從亞洲救援認證機構到星巴克
201	貳、有機農業與對地方物產的懷舊
209	結論 民族料理的打造
219	後記 邁向全球的日本料理
243	名詞解釋
255	謝詞
257	索引

多元文化主義(multiculturalism)是當代日本飲食景觀的關鍵特徵。從每個日本人日常飲食的選擇中，就反映出這種特色。現代日本人一天的開始，吃的可能是一份由土司、咖啡、煎蛋組成的西式早點，也可能是包含了米飯、味噌湯、醃漬物及烤魚的日式早餐。而午餐若非食用家裡自製或在便當專賣店購買的日式便當(一種裝有米飯與數種小型配菜的盒餐)，就是在到處都有的速食店、麵店或其他各種午餐飯館快速的用餐。許多工廠或學校內部會有自營餐廳或販賣部，餐廳供應的菜餚通常是本地能夠獲取的地方菜色，但這些菜色又明顯帶有很濃的中式、西式色彩。至於晚餐，日本人可能在家用餐或選擇一家餐廳外食。實際上，在每個市鎮裡，都有許多日式、中式與韓式餐廳，以及許多美式餐飲連鎖店，例如 Skylark 與 Denny's 可供選擇——這些連鎖店都自我標榜為「家庭餐廳」(ファミリー レストラン)——以迎合各種年齡、性別與收入程度者的晚餐需要。另外，在市中心也有許多時髦的法國、義大利餐廳及各種「異國風」(エスニック)(ethnic)餐廳可供選擇，它們聲稱可以吃到印度、越南、馬來西亞、阿富汗、伊索比亞等

各種不同民族風情的菜餚^①。

在家裡，日式晚餐仍舊非常普遍，它包括白飯、湯與其他數種小菜，且它們是同時上桌，而非一道一道上菜。然而，這並不代表日本家庭中的菜色完全沒有受到外國影響。一九九七年，在日本首屈一指的電視烹飪節目〈今日料理〉(きょうの料理)開播四十年的慶祝特集上，針對六千位固定觀眾進行調查，請他們列出在享用日式晚餐時最喜愛搭配的小菜，調查結果從第十名到第一名依序為：漢堡、煎餃、豆腐海帶芽(わかめ)味噌湯、筑前煮(ちくぜんに)、咖哩飯、麻婆豆腐(まーぼー豆腐)、梅干し(うめぼし)、糖漬黑豆(くろまめ)、散壽司(ちらし寿司)，第一名的則是將牛肉、馬鈴薯、洋蔥一同以醬油燉煮的馬鈴薯燉牛肉(肉じゃが)^②。光是在這些菜中，就有一半源自國外，而且是在十九、二十世紀之交才開始進入日本飲食當中。其他受到外國影響而產生，卻經常出現在日本家庭晚餐桌上的菜餚，還包括：裹麵包粉炸魚(フライ)、裹麵包粉炸豬排(とんかつ)，以及炒青菜等^③。

儘管這些菜源自國外，但因為保留了「飯、湯、菜」的基本結構，因此整頓飯仍具有日本特色。此外，這些菜通常也都加了醬油(しょうゆ)而變得「日本化」(Japanized)，因為醬油正是當代日本烹飪中最重要的調味料^④。由於醬油被認為是日本料理中不可或缺的調味料，因此，製造商還研發

① Michael Ashkenazi and Jeanne Jacob, *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture* (Richmond, Surrey, 2000), pp. 119-34.

② 小此木香《別冊 NHK きょうの料理：読者が選んだ 21 世紀に伝えたいおかずベスト 100》，日本放送出版協會，(東京，1998)。

③ Hiroko Urakami, *Japanese Family-Style Recipes* (Tokyo, New York and London, 1992).

④ Naomichi Ishige, *The History and Culture of Japanese Food* (London, 2001), pp. 115-16

出旅行時可以方便攜帶的醬油小瓶跟攜帶包，如此，日本旅行者不管到哪裡都可以「有拖鞋與醬油相伴左右」^⑤。

對於現代日本飲食的強烈多元文化色彩，有些學者認為是因為日本人習於向外國學習、借鏡，這在日本古代歷史中就可以找到既有的證據^⑥。這種情形既非孤立的，也不限於料理。此種成功適應外來輸入的能力，更經常被視為一種「獨特的」(uniquely)日本特色^⑦。有論者以為：日本適應外國文化的方式，不但沒有擾亂，反而還催化了日本本土傳統的自然成長；或說：「外國文化(alien culture)總會在與日本文化接觸的交界處被歸化或日本化成日本文化的一部份」^⑧。其他學者認為：日本文化具有一種永恆存在、具適應性的本質，本書同意戴爾(Peter Dale)的看法，對此抱持強烈反對的立場。從本書各章節的說明將可逐漸瞭解：當代日本料理的多元文化特色是來自過去一百五十年間，日本對自身特殊處境的認識，以及在工業化、民族國家形成，以及帝國主義擴張等多種衝擊下所發生的改變。

毫無疑問地，現代日本料理中確實有特別多向國外取經之處，尤其是來自中國、韓國、歐洲與美國的料理源頭。然而，世上或許沒有一種料理自始至終完全獨立發展，沒有來

⑤ Nobuo Takagi, 'Japanese Abroad: Armed with Slippers and Soy Sauce', *Japan Quarterly*, 35 (1988), pp. 432-36.

⑥ 參見如下書：Ashkenazi and Jacob, *The Essence of Japanese Cuisine*, pp. 42-6.

⑦ 參見如下書：津田左右吉，《文学に現はれたる我が国民思想の研究》(東京：岩波書店，1977)；Ishige Naomichi, 'Civilization without Models', in *Japanese Civilization in the Modern World: Life and Society*, ed. T. Umesao, H. Befu and J. Kreiner (Osaka, 1984), pp. 77-86；河合隼雄，《昔話と日本人の心》(東京：岩波書店，1982)；佐々木高明《日本文化の多重構造》(小学館，1997)。

⑧ Peter N. Dale, *The Myth of Japanese Uniqueness* (New York, 1986), pp. 50-51.

自國外採借的成分。近幾年，在歐洲、美國十分風行的「異國風美食」(ethnic food)——該詞指的是歐洲傳統以外的多種菜餚——其實也不過是全球飲食文化交流下產生的眾多例子之一⁹。幾世紀以來，來自國外的食材、調味方式與烹飪技巧，早已刺激世上許多飲食文化產生創意性與突破性的發展。在人類歷史上，這樣的例子俯拾即是，因此，我們應將之視為常規(norm)而非特例¹⁰。現在，一般人會認為：沒有什麼比火雞與烤馬鈴薯耶誕節大餐更具有英國特色，也沒有什麼比辣泡菜配白飯更韓國口味了。但事實上，火雞、馬鈴薯，以及製作泡菜不可或缺的辣椒(韓國醃漬物的主要成份)都來自西方殖民者所稱的「美洲新大陸」(New World)，而米飯則源自中國，但這些食材的真正源頭卻絲毫不會撼動上述人們對食物的刻板印象。打從這些食材被引進之後，它們不只成功地分別融入英國與韓國的菜餚中，同時也成為一種文化、意識型態上的隱喻，而這種象徵性又比食材的原產地更重要。在此，似乎應提出一個更為重要的問題：是哪些條件造就這些食材的引進？

⁹ 參見如下書：Christopher Driver, *The British at Table, 1940-1980* (London, 1983); Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge, MA, 1998); Anneke van Otterloo, 'Chinese and Indonesian Restaurants and the Taste for Exotic Food in the Netherlands: A Global-Local Trend', in *Asian Food: The Global and the Local*, ed. K. J. Cwiertka with B. C. A. Walraven (Honolulu, HI, 2002), pp. 156-61.

¹⁰ 這些觀察來自於許多與飲食全球化相關研究的啟發，參見以下書籍：Alfred W. Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport, CT, 1972); Alan Davidson, *Food in Motion: The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques* (Leeds, 1983); Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Places of Sugar in Modern History* (New York, 1985); Henry Hobhouse, *Seeds of Change: Five Plants that Transformed Mankind* (New York, 1986); Raymond Frew, ed., *Food in Global History* (Boulder, CO, 1999); Katarzyna J. Cwiertka with Boudewijn C. A. Walraven (Honolulu, HI, 2002).

又是哪些因素促成這些食材成功地散佈而廣為普及？

過去幾十年間，日本經濟上的繁榮似乎明顯影響、促進了日本飲食市場的多元發展，也讓消費者擁有多元選擇。由於可支配所得(disposable income)的增加、市場與資訊的全球化，都讓一般日本人有機會可以品嚐外國食物的風味，同時接觸全球性的飲食趨勢¹¹。然而，當代日本的多元飲食文化主義事實上可以溯自更久遠之前，比一九六〇年代日本的經濟繁榮還要早。本書認為：多元飲食文化是日本料理大幅改變過程的一部份，其背景則是十九、二十世紀之交，日本正經歷政治、經濟與社會轉變。這張改變之網，幾十年來，由興起中的日本國、以及許多個人或團體三者雖不協調，卻共同努力編織而成，這些個人與團體擁有各自不同的計畫，且追求相異的特定目標。這些不同的個人與團體，又受到多種力量的影響，這些力量包含了帝國主義、工業化，乃至民族主義與消費主義。

多元文化主義只是現代日本飲食轉變的一個面向，它可說是一種將各地不同飲食習慣與態度予以同化、吸收，並形成今日我們所知道之日本料理的持續同質化過程。同質化本身並非此種變遷的目標，而是在不同目標引導下、採取多種行動後，所產生之出乎意料的結果。本書的核心要旨在於回溯這種轉變的軌跡，並且分析造成此轉變的脈絡。

對現今的日本人來說，稻米、醬油與海鮮是「日本性」(Japaneseness)的重要象徵，這些象徵比起櫻花或國旗更強而

¹¹ 參見以下書籍：Joseph J. Tobin, *Re-Made in Japan: Everyday Life and Consumer Taste in a Changing Society* (New Haven, CT, and London, 1992); John Clammer, *Contemporary Urban Japan: A Sociology of Consumption* (Oxford and Malden, MA, 1997); Michael Ashkenazi and John Clammer, eds. *Consumption and Material Culture in Contemporary Japan* (London and New York, 2000).

有力，因為它們更能滿足日本人內心的渴望。但事實上，這三種食物是在相對晚近的時間點上才轉變為所有日本人日常飲食的標準構成要素。在日本飲食中，稻米的地位仍舊有些爭議。無庸置疑地，稻米在日本史上具有象徵性的重要性，在日本的前現代時期(pre-modern)，稻米在經濟上的重要角色就是它可以當作貨幣進行交易；可以確定的是，稻米是日本人所偏好的主食，然而，日本的稻米產量並不足以餵飽所有的人。幾個世紀以來，雖然都市人口都以白米飯為主食，但在市中心以外，究竟是哪些人吃米飯、他們吃了多少米飯、吃飯的頻率為何，對於這些問題，學界還沒有達到共識¹²。不過，可以確定的是：在大多數的鄉村地區，比起醬油，味噌是更普及的調味料。此外，在日本的國有品牌(national brands)於二十世紀初期興起之前，醬油的風味也因為區域的不同而大為不同。至於日本人在海鮮上的消費量，其實是相當有限的，並且大多只有在沿海較易取得魚鮮的地區才會食用，更別說要在當時講求今日的新鮮度標準了，在交通運輸與冷凍保存技術發展至現今程度前，根本不可能做到長期保鮮。一直到日後日本漁業發展起來，漁船可以到之前無法企及的遠洋地區捕魚，再加上海鮮保存與運輸新科技的革命性發展，才徹底改變日本人的菜單，使得西非海岸的章魚、大西洋的鮭魚、北海道的螃蟹、挪威鮭魚與泰國蝦，都能成為餐桌上常見的佳餚¹³。而當過去昂貴或難以獲得的食材變成大家都可

¹² Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (Princeton, NJ, 1993).

¹³ Theodore C. Bestor, *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World* (Berkeley, CA, 2004), p. 150.

以負擔的美食，住在日本各地、具有不同社經地位的人，也就有著越來越相似的日常飲食。

本書接下來的七個章節將敘述現代日本飲食轉變中最重要的七個過程，包括：擁抱西方以作為日本政治經濟發展的模範(第一章)、新興都市大眾美食的興起(第二章)、軍隊伙食的現代化(第三章)、家庭烹調料理(第四章)、戰時糧食管理(第五章)、日本帝國主義對美食的影響(第六章)，以及最後一章，戰後日本快速經濟成長對飲食所帶來的衝擊(第七章)。各章節將說明每個過程的發展脈絡與意涵，並指出主要的參與者。在結論中會對日本民族料理(national cuisine)的形成進行一般性的分析，並以簡介日本料理在日本境外的開展作為本書的結束。

我所使用的「料理」(cuisine)一詞乃跟隨柏拉斯克(Warren Belasco)所下的定義，將之視為一套受多種社會條件影響的食物相關行為，包含「一定數目範圍內的『可食用』食物(選擇性)；準備食物時所偏好的特定方式(技術)；一套獨特的調味方式；食物文本與視覺上的特徵(美學)；消費食物的一套規則(儀式)；以及一種有組織的食物生產與分配體系(基礎建設)」¹⁴。與柏拉斯克相同，我對料理的瞭解，與弗格森(Priscilla Ferguson)等學者的定義不同，弗格森只把這個概念限定在古迪(Jack Goody)所謂的「高級料理」(high cuisine)，指涉一套複雜而形式化的消費風格，在具有階層性的社會裡，這種消費風格可以作為區辨不同階級的方式¹⁵。弗格森把料理視為一種文化建構物(cultural construct)，它「可使飲

¹⁴ Warren Belasco, 'Food and the Counterculture: A Study of Bread and Politics', in *Food in Global History*, ed. R. Grew (Boulder, co, 1999), p. 276.

¹⁵ Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A study in Comparative Sociology* (Cambridge, 1982), pp. 97-153.

食習慣更加具有系統，同時也把用餐時的不自覺姿態轉變為一種穩定的文化符碼」。她解釋道，「只有當菜餚的準備工作相互連貫完成、具備一定型式，而且進入公開場域的時候，料理才於焉誕生」¹⁶。這種見解與明茲(Sidney Mintz)所作的敏銳觀察十分接近：「就像是說，除非有人畫了一個國家的地圖，否則這個國家並不存在」¹⁷。我對料理這個概念的看法與明茲相同，都關注料理的社會嵌入性(social embedment)，而不是這些菜餚在知識或美學上的品質。

一種料理的形成，並不是來自書裡所收集的一套食譜，也不是一系列具有特殊擺置的特定食物，而是不僅如此的某種事物。我認為一種料理必須要有一群固定食用的人口，這群人食用此種料理的次數已經多到他們可以自認為對這道菜相當內行。他們都相信，而且在乎(care)他們相信：他們知道這套料理包含了哪些菜餚、這些菜餚如何製作，以及這些菜餚該有哪些味道，而且這些也都是他們在乎的。簡言之，一道真正的料理有其具普遍性的社會根源，此種料理屬於一個社群，儘管這往往是一個相當大的社群¹⁸。

我認為「料理」一詞指涉的是一特定社群的飲食活動特

¹⁶ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. (Chicago, IL, and London, 2004), pp. 3, 19.

¹⁷ Sidney W. Mintz, 'Eating Communities: The Mixed Appeals of Sodality' in *Eating Culture: the Poetics and Politics of Food Today*, ed. T. Döring, M. Heide and S. Mühleisen (Heidelberg, 2003), p. 27.

¹⁸ Sidney W. Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past* (Boston, MA, 1996), p. 96.

性的展現，它包含食材的**選擇**、依照特殊技巧與調味原則將之**轉化**，以及按照特定規則對這些食物所做的**消費**¹⁹。雖然「料理」的古典意涵所指的是具有地方性並且經常屬於特定階級的範圍，但民族料理(national cuisine)的概念所代表的則是一種想像的國族認同(national identity)與文化同質性²⁰。因此，民族料理的形成就意謂著產生了一種全體一致、具有同質性的料理，這種具同質性的料理取代了原本各地相異、具有多元性，且與地方緊密關連的地方菜餚。

在本書中的所有日文字除了人名、地名、機構名稱，以及如今在英文中也使用的字，例如：samurai(武士)和sushi(壽司)之外，都以斜體特別標示。日本主要城市及四大島在英文中的連結符號(diacriticals)都予以省略。對於與食物相關的日本專有名詞，在文中先有簡單說明，書末名詞解釋則有較詳細的解釋。在提及日本人的姓名時，以日本慣例呈現，也就是將姓氏置於名字之前，但已經有英文著作的日本學者除外。

爲了讓更多讀者可由此書延伸找到參考書籍，對於參考書目、出版品及資料來源，只要有英文名稱，原文書中都以英文而非日文標示。

¹⁹ Elizabeth Rozin, 'The Structure of Cuisine', in *Psychobiology of Human Food Selection*, ed. L. M. Barker (Westport, CT, 1982), pp. 189-203; Mary Douglas and Michael Nicod, 'Taking the Biscuit: The Structure of British Meals', *New Society*, 19 (1974), pp. 744-9; Peter Farb and George Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating* (Boston, MA, 1980), pp. 185-90.

²⁰ Benedict Anderson, *Imagined Communities: Reflection on the Origin and Spread of Nationalism* (London, 1991).

洋食、政治與流行

壹、王政的「復古」

13

一八七一年十一月四日，各國派駐日本的重要外交使節共聚一堂參加一場晚餐宴會，為隔天過生日的明治天皇(1852-1912)祝壽。宴會是由東京當時唯一的西式飯店克洛尼飯店(Hôtel des Colonies，也稱為築地飯店或江戶飯店)籌辦，晚宴由魯爾(Ruel)先生負責。並在法國主廚貝古斯(Bégeux)領軍下，供應名聞遐邇的精緻法國料理。這場餐會的菜單是以法文書寫，正符合十九世紀外交晚宴的慣例^①：

濃湯

鮮蝦奶油濃湯

湯後點

日內瓦式鮭魚捲

① 村岡実，《日本人と西洋食》（東京：春秋社，1984），p. 174.