



【封面故事】佛跳牆

臺菜出自閩菜源流，而閩菜首屈一指的傳統菜肴——「佛跳牆」，成了現時臺灣傳統的年菜，不只過年時常出現在團圓桌上，也是一般喜宴常見的菜色。

「佛跳牆」原名「福壽全」，其名來自於文人饕客為它所題的詩句「壇放葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來」。之所以成為年菜首選，為其豐富的食材最能象徵財源滾滾的意境。

背景圖：花東縱谷中部之南的池上鄉，地勢平坦、土質肥沃、雨量充沛。因氣候影響，所產稻米顆粒較大、彈性佳，品質、口感優越，「池上米」因此遠近馳名。（攝影／黃基峰）

【本期主題】

飲食文化

飲食是人類民生的必需活動，與人有非常密切的關係，也是最普遍的活動之一。每個族群都有自己獨特的飲食習慣，除了本土飲食系統的發展，飲食文化還會受時空變遷的影響。飲食文化的變遷，不僅展現人類生活方式與型態的變化，更蘊含了社會、經濟與文化的意涵。

原住民取自大自然的珍味與海味是臺灣最早的飲食文化。清廷統治臺灣初期，移民或偷渡來臺者主要以福建閩江以南的閩南人為主，閩菜因此成了臺灣菜的主要源流；而後廣東客家人也逐漸移民來臺，客家飲食習慣也融入臺灣社會。

除大陸移民潮所帶來的閩菜色彩的菜肴外，日治時代日本人所引進的日本料理也影響到一般庶民飲食。1949 年外省軍隊撤退來臺，帶來另一波外省菜系，創造出多元的臺灣飲食文化。

由於閩南、客家、原住民等多元族群的相互影響，以及南北各地風土物產的差異，使臺灣菜無論是食材、配料、烹飪方式，乃至於飲食習慣，由「吃」衍生出繽紛多彩的文化內容和活動。此外，配合各種節慶的飲食也充滿豐富的文化意涵。

1987 年解嚴後，開放觀光及貿易，異國食材、風味美食大舉入侵，加上近年東南亞外籍勞工與外籍新娘大量進入臺灣社會中，將南洋飲食文化帶入臺灣，使本就多元的臺灣飲食文化更加豐富。

《台灣學通訊》啟事

為服務讀者，本刊自第 37 期（2010 年 1 月）起，提供零售本，每冊定價 50 元。第 15~24 期（2008 年）、第 25~36 期（2009 年）及第 37~48 期（2010 年），另有合訂本販售，每本定價 400 元。

本刊同時發行電子報，並於本館「臺灣學研究中心網站」提供電子版，歡迎上網訂閱及使用。

匯款帳號：1713-00-58991（第一銀行古亭分行）

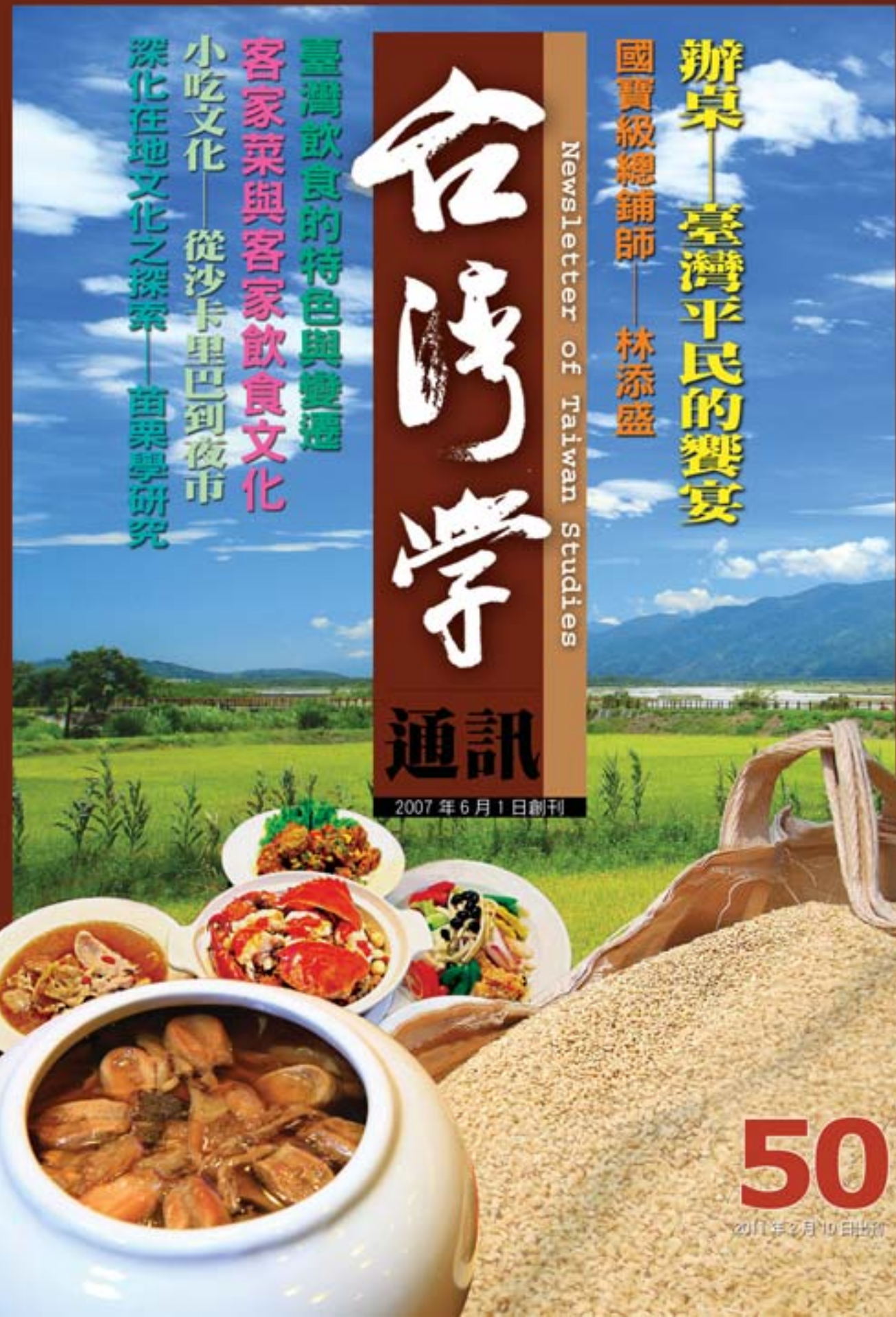
戶名：國立中央圖書館臺灣分館 401 帳戶
郵購金額：
書款 + 手續費 + 郵資
請洽詢：
(02) 29266888
轉 2109 王小姐



台灣學通訊

發行人：黃雯玲
發行者：國立中央圖書館臺灣分館
館址：235 新北市中和區中安街 85 號
電話：(02) 2926-6888
網址：<http://www.ntl.edu.tw>
e-mail：cts@mail.ntl.edu.tw
承辦單位：財團法人國語日報社
中華郵政板橋誌字第 101 號
2007 年 6 月 1 日創刊
ISSN 1999-1851
GPN 2009600947
工本費：新臺幣 50 元

雜誌
【無法投遞時請免退回】



50

2011年2月10日創刊