

《臺灣料理之槩》與《民俗臺灣》

文／陳玉箴（國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所助理教授）



▲《臺灣料理之槩》（圖片來源／中研院臺史所「日治時期臺灣研究古籍資料庫」）、《民俗臺灣》（圖片提供／央圖臺灣分館）

《臺灣料理之槩》是目前所知最早關於「臺灣料理」的專書，出版於明治 45 年（1912），作者為擔任臺灣總督府法院通譯的林久三。林久三的主要著作多為日語、臺語間轉換的實用書籍，例如《日臺會話指南》、《臺灣語發音心得》等，但他對料理頗感興趣，為人詼諧，因此有了《臺灣料理之槩》這本介紹日治時期臺灣料理的心得之作。

本書類似食譜彙編，依照各種不同料理法介紹當時著名的臺灣料理菜肴。從這些菜色中可以了解當時有哪些較具代表性的「臺灣料理」，也可從詳細的菜肴作法窺知當時的烹調技術、器具與作法的變化。

林久三以日文撰寫此書，序言中他對日本讀者大力推荐臺灣料理，稱讚臺灣料理並非刻板

印象中那樣油膩，不但美味、衛生，烹調方式也比西洋料理簡單，推荐主婦多加採用；文章中不時加入對烹調小技巧的建議，告訴讀者如何烹調可以增添美味。

書中將臺灣料理的主要烹飪方法分為六種：湯、勾芡、炒、炸、蒸、煮，並依序介紹烹飪法的代表菜色，湯類如清湯魚翅、栗子雞；勾芡如大五柳居、紅燒鱉；炒類如炒雞片、生炒蝦仁；炸類如燒雞管（雞卷）、炸春餅；蒸、煮作法則如雞卵糕與白片鱈。書中菜色大多屬於日治時期酒樓宴席的常見菜肴，非一般臺灣人的家庭料理。由此亦知日治時期所謂「臺灣料理」其實是社會上層的宴席菜。

除食譜介紹外，身為日語與臺語的通譯，作者在書末也不厭其煩的列出食物原料與用具的臺、日語對照說明。例如臺人所稱的「火油」是指「燈油」，「酒樓」是指「料理屋」等，此類對照不僅對當時的日本人有帮助，也有助於今人理解日治時期相關器具與食品的用語。

《民俗臺灣》月刊為創刊於 1941 年 7 月 15 日，由日本人池田敏雄、金關丈夫發起成立，是

第一本以記錄臺灣民俗為主要內容的期刊。雖刊行時間僅到 1945 年 2 月即告終止，也並非以食品為主要內容，但仍對臺灣的庶民生活留下重要的觀察與田野筆記，是今日欲了解日治時期鄉土飲食文化的珍貴史料。

在與臺灣食物相關文章中，王瑞成（或名川原瑞源）的作品占相當重要比例。他的〈鄉土食生活隨想〉系列文章，對當時鄉村人們的主食、副食、各種醬菜製作，乃至食用油等，不僅清楚描繪，更說明這些食品所具有的文化意義。例如年節時製作的粿與粽，他認為不僅具有敬神、子孫繁榮的想法，製作過程中，親戚鄰居間彼此借用製粿道具、製作好的粿粽又可互相贈送，使得粿粽更有敦親睦鄰、強化社群連結的效果。類似的觀察在許多文章中都頗能引人深思。另外，池田敏雄與其妻黃鳳姿對艋舺地區飲食生活的著墨；國分直一對中壢湖口農家的記錄，都提供對臺灣不同地區飲食生活的觀察。

除日常飲食外，《民俗臺灣》中有眾多文章介紹臺灣各種節慶習俗，與之相關的各種食品也都被提及，如婚俗中的「食姊妹桌」、立春或尾牙吃的「春盤」。雖不是有系統的學術文章，卻讓人對庶民在有限物資條件下的飲食生活，有相當明晰的掌握。