臺灣味　臺灣飲食文化的融合與開展

文／蔡錦堂（國立臺灣師範大學臺灣史研究所退休教授）

承繼 135 期，本期通訊繼續討論臺灣的飲食文化。

戴寶村撰〈從日本料理到臺灣好料〉，從飯糰、壽司、麻糬等談作為主食和點心的米食；竹輪、和菓子、車輪餅敘說副食；味素、醬油、味噌等日本調味料，分析臺灣人飲食習慣的改變。陳玉箴〈臺灣速食文化的發展〉，描繪近四十年來因工業化、都市化與家庭文化改變，造成外食、速食的展開，1980 年代麥當勞、漢堡王等速食的引進，以及臺灣本土美而美早餐等中式速食的產生。

曹銘宗以〈海納百味　以基隆小吃為例〉，談基隆漁港因漁市批發和各族群的移入，帶來各原鄉飲食，如福州閩菜為代表的各式魚肉羹湯、紅糟料理，日本人引進再演變的炸甜不辣、烤吉古拉，外省族群的豆漿、蔥油餅、山東水餃，東南亞新移民與花東阿美族的風味餐。曾齡儀的〈臺灣飲食文化中的調味〉，描述雖非菜餚主角，卻是美味關鍵的醬油、味噌、味之素；敘述這三種調味料的原料、製作、發明、產銷，並引用戰前黃旺成、吳新榮、林獻堂的日記，印證這些調味料的重要。

蔡承豪以二戰末期臺灣的「糧食管制」，討論管制過程以及節米運動，並因糧食不足，以蝸牛、兔肉、田鼠代為蛋白質來源，並醃製蔬菜削下的根莖皮，以大豆、蕃薯為原料做成咖啡代用品。董俊仁撰〈眷村文化與飲食流變〉，寫出眷村的源起與文化特質，認為「外省口味」乃來臺軍人與眷屬憑印象做出記憶中的「媽媽味」，成為連結臺灣眷村與中國家鄉記憶的「眷村味」；再從村內走出村外，滷味、水餃、牛肉麵、燒餅油條等成為廣受臺灣社會接受與喜愛的飲食。

李力庸的〈從吃麵到吃飯　以麵代米運動〉，分析戰後因應國際農糧體制，政府推動「以麵代米」，1960 年代更加強麵食推廣運動，終至今日臺灣的主食米麵共食，麵包成跨越國界與傳統的飲食文化。蔡昇璋引用檔案管理局的國宴菜單，以「從小吃到國宴」為題，談從兩蔣、李登輝總統時代以高檔食材、傳統中式國宴，到陳水扁、馬英九、蔡英文時，採臺灣在地當令食材、臺式料理，庶民小吃亦能成國宴主流。

曾品滄的〈臺灣飲食史研究〉，點出目前臺灣飲食文化研究的集中領域，但有史料不足、缺嚴謹性、系統性等問題，仍處臺灣史研究的邊緣地位。