臺灣飲食史研究

文／曾品滄（中央研究院臺灣史研究所副研究員）

▲原住民傳統飲食。（圖片來源／《開放博物館》，典藏／屏東縣政府文化處）

近數十年來，受到Sidney Mintz、Jack Goody等人類學、社會學者對食物文化研究的影響，以及在大眾史學的推波助瀾下，全球歷史學界開始興起以食物和飲食傳統（foodways）為主要議題的文化研究，舉凡烹調國族主義之發展、特定食物的歷史影響，或是伴隨著族群遷徙、離散所形成的飲食文化融合與擴散，都逐漸成為歷史學界熱門的研究題材。

臺灣飲食文化議題研究

臺灣因為自然環境的形塑與歷史變遷，擁有多元的食物資源、豐富的飲食文化積累，但長期以來，飲食史研究多半只是若干歷史學者基於個人興趣，對某些菜餚、小吃或餐館的歷史源流進行講述，欠缺專業與系統性的論述，以至於飲食史常被視為無足輕重的史學議題。直到近二十餘年來，受到國外食物史研究的啟發，以及伴隨本土文化運動的開展，加上日記、報紙、廣告、帳簿等生活史料被建置成資料庫，可被大量搜尋、運用，越來越多年輕研究者以臺灣豐富多元的飲食傳統及其變遷過程為目標，展開新型態的飲食史研究。

目前主要研究的議題，大多集中以下四個領域：

一、飲食物歷史的研究。作為農業史、經濟史的延伸，對於稻米、番薯、茶葉、蔗糖、牛奶、豬肉、水產品等臺灣重要農產品之生產、流通、消費等研究，是臺灣食物史領域較早發展的研究議題。惟相關研究在方法學上仍較難脫離農業史或經濟史的觀點，對經濟產值的關注更勝於這些食料品在餐桌上的價值。近年來，受到「從農田到餐桌」觀念的影響，已逐漸關注從農業生產體系，到食物消費體系之間的轉換關係。

二、宴會、餐館與烹調風格研究。早期臺灣的宴會，盛行以「辦桌」形式舉辦。至清末、日治，因商業日趨發達、城市生活發展，許多重要城市餐館林立，像是日治時期的江山樓、蓬萊閣，戰後的圓山飯店，提供不同烹調風格的精緻菜餚。特別是戰後從中國移入諸多餐館，多以「菜系」強調其來自中國各地之區域性特色，使臺灣成為中華料理薈萃之地。目前關於餐館與烹調風格之研究方興未艾，對於臺灣菜的發展脈絡已有較為完整的分析、解釋。

三、族群飲食研究：臺灣歷史上族群遷徙頻繁，雖然各族群已逐漸交融，但飲食文化上仍保有若干可區辨性，成為各族群自我認同、記憶的基礎。目前對於各種不同族群飲食的探討，以客家族群的客家菜累積最多成果。至於戰後外省移民飲食，或是在臺灣形成的眷村菜，也是重要的研究議題。至於臺灣原住民的野菜文化，已成為該族群的認同食物，同樣吸引研究者討論，惟目前較少相關歷史研究。

四、臺灣飲食的現代化與全球化：除了族群遷徙的因素外，對外貿易、殖民統治，以及各種現代與飲食相關之技藝與知識的移入，也使得臺灣自十九世紀後期以來，無論是食料種類、烹調方式及飲食觀念，皆發生明顯的變化。

◀▲正月的傳統糕點介紹（左）；過年祭祀用的飯春花（上）。（圖片出處／《典藏臺灣記憶－2009館藏臺灣學研究書展專輯》，國立臺灣圖書館）

以日治時期為例，受日本殖民者影響，不僅日本料理、洋食或西洋料理曾在臺灣受到歡迎，牛肉、味噌、清酒等食料品也因此逐漸滲入臺灣人飲食生活中。到了戰後，受美援與美國化影響，臺灣的飲食開始邁入全球化，關於美國消費文化影響下的牛奶、麵包、可口可樂消費，乃至於美援下發展的學童營養午餐，目前也已累積若干研究成果。

飲食史研究的局限

雖然目前臺灣飲食史研究看似方興未艾，吸引不少研究者投入，但一如世界其他地方的飲食史研究，也出現不少問題，引人側目。

包括：一、許多研究成果欠缺嚴謹性，史料不充分（或者根本沒有史料），研究推論輕率，更多是建立在個人的飲食經驗，或對於「古早味」的想像上。二、許多研究者追求讀者或媒體關注，研究題材多講求趣味性、話題性，相關研究零碎化，欠缺系統性論述，也與政治史、經濟史等主流論述無太多交集。三、受限於飲食研究史料蒐集不易，許多飲食史研究議題仍偏於日治與戰後時期，對於清代以前的相關研究仍屬鳳毛麟趾，研究題材也多集中在少數領域，欠缺創新。

也因此，儘管新型態的飲食史研究發展二十餘年，受到不少人關注，仍不易對臺灣史研究帶來積極貢獻，尚難脫離其在臺灣歷史研究中的邊緣地位。