碗公裡的臺灣史——什麼是臺灣菜

主講／陳玉箴（國立臺灣師範大學臺灣語文學系教授）

講座日期：3月9日

▲原住民以小米、芋頭、番薯為主食。（攝影／鈺民）

「什麼是臺灣菜？」在近十年成為一個被頻繁提出的問題。

不僅是「臺灣菜」，舉凡日本料理、義大利菜、美國菜、新加坡菜，要為這些菜下定義，都必須回到這些國家的歷史，檢視其族群、文化、政治與經濟等各個面向的變遷，才能找到答案。例如炸豬排在近百年才變成「日本料理」，漢堡也是在二十世紀才成為美國的代表食物。

是在怎樣的歷史過程中，特定的菜餚有了國籍，且被特定群體的人認定為「我們的味道」？「臺灣菜」的形塑，同樣受到自然環境、歷史上不同的移民、文化流動，乃至經濟發展、社會變遷等影響。探究「臺灣菜」的歷史，也就是了解臺灣的歷史。

「臺灣菜」是臺灣在不同歷史時期，由原住民和一波波移民所帶來「飲食傳統」（foodways）的總和，包含了家常菜、宴席菜及點心，這些飲食傳統隨著時代遞嬗而有所變遷。

十七世紀之前，臺灣南島民族已建立獨特的生活方式，以小米、芋頭等為常見主食，之後納入番薯、稻米等，不過一直到清代，並未使用「臺灣菜」一詞來指稱臺灣的菜餚。直到日本殖民統治時期，相對於「日本料理」，才有「臺灣料理」的稱呼。

追溯臺灣在日本殖民，以及威權、民主化等不同政治歷史時期，「臺灣菜」定義的變化與多元內涵，可看出不同歷史時期對「臺灣菜」有截然不同的描述。日治時期的「臺灣料理」是指在酒樓盛行的菜餚，有不少源自閩菜的福州菜傳統，是當時臺人上層仕紳階級精緻宴飲文化的代表，但同時是一種殖民視野下所定義的料理。

1945年，隨著二戰結束，國民政府帶著百萬軍民來臺，新政府與新文化論述者到來，過去酒樓中臺灣料理的精緻宴飲文化消失，多元菜系口味在臺灣展開新生命。隨著政治結構的轉變，「臺菜」也成為相對於江浙菜、湖南菜等中華菜系的其中一支。

1990年代中期之後，在社區總體營造、一鄉一特產等政策的推動下，各地農特產推廣蓬勃，小吃受到重視，辦桌或小吃被賦予「臺灣菜」的代表性。與此同時，原住民料理、客家菜在臺灣族群論述的興起中，同步成為飲食論述中受重視的要素。直到近十餘年，臺菜論述有了更多元而蓬勃的發展。

今日的臺灣菜則可大分為以下五種類型：

一是「古典臺菜」，源於日治時期的酒樓菜色，屬於精緻的手工菜餚，例如五柳枝、燒豬、品鍋等。由於部分酒樓的學徒、師傅在二戰後轉入酒家，日後也產生所謂「酒家菜」，但又與酒樓菜有些差異。酒樓菜的食譜留存甚少且更為費工，現不多見；酒家菜則多為熱湯類及口味重的下酒菜，但也有客製化的精緻佳餚。

二是臺灣的家常菜及小吃，會因為不同地理區域、不同族群而有所差異。例如海邊人家會有不少魚鮮水產，靠山的居民則有豐富的竹筍、山產。清炒青菜、瓜仔肉、菜脯蛋、煎虱目魚、煎香腸、炒米粉等，這些菜看似普通，但也是相當具有臺灣代表性的菜餚。另外，臺灣人的日常點心，如米篩目、碗粿、蚵仔煎等，不僅可填飽肚子，也發展為具地方特色的休閒小吃。

三是辦桌菜。辦桌是神明生日、祝壽、婚喪喜慶等重要時機都會舉辦的宴席，傳統上有豐富的豬肉菜餚，包括封肉、炸肉丸、筍絲燴肉等。辦桌菜多重油鹹，後來部分辦桌菜師傅轉開餐廳，以辦桌菜為基礎，增加許多一般餐廳中受歡迎的菜色，或自己在其他餐廳工作時學得的拿手菜。

四是在地化的中華菜系，如川菜、粵菜、湘菜等，這些菜餚雖保有原來的菜名，但在臺灣因為有些原本的食材不易取得，或因為口味調整，已與原本的川菜、湘菜不同。如宮保雞丁、左宗棠雞等均為此類餐廳中常見菜色。

最後是族群特色菜，包括原住民與客家菜，強調不同族群因特定地理環境、生活條件、文化習俗等因素而形塑出的獨特飲食方式。其中的代表性菜餚常與特定的「族群性」相連結。

要回答「什麼是臺灣菜？」除了從歷史文獻中找尋其源流外，更重要的是回到自己家庭的餐桌，了解家裡不同世代人的拿手菜餚、節慶食物等。「家庭的餐桌，就是一部家族史」，每個臺灣人家庭的餐桌，都是臺灣飲食史的一部分，需要每個人更加珍惜，將之記錄下來，傳承手藝，也賦予當代「臺灣菜」新的意義。

▲具族群風味的菜餚是臺灣菜的特色之一。（圖片提供／陳玉箴）