# 臺灣飲食文化歷史圖像

文／蔡錦堂（國立臺灣師範大學臺灣史研究所退休教授）

本刊曾於第 50 期（2011.2.）以「飲食文化」為題，敘說臺灣的平民饗宴。因應即將到來的龍年春節，135、136 兩期再度談談臺灣的飲食文化。

「焦點報導」由陳玉箴寫「臺灣飲食文化系譜」，從臺灣人生活變遷歷史，鋪陳原住民、平埔族、經荷西、鄭氏，到清朝閩粵族群的大量到來，逐漸奠定各聚落飲食文化的原型；再經日治日本料理的傳入，酒樓菜肴的創出，到二戰後從中國各省帶進的飲食，造成飲食版圖的重劃，形成海納百川的臺灣飲食文化系譜。

陳靜宜以「沒有文字的祖譜」陳述「閩式臺菜」，從潤餅、雞捲、蚵仔煎、佛跳牆等臺菜代表性飲食的作法、內餡等異同，分析這些閩食小吃從原鄉閩南傳至臺灣，再經發展改變後回傳至原鄉的雙向交流與影響。林倩如談「客家的飲食文化」，敘說客家的醃漬物及客家的食茶文化，再論客委會認定的「四炆四炒」客家經典菜色，這些菜色食材選配多保有客家人惜物、節儉的考量；烹煮過程產生大量油脂與加入較多的鹽，也讓客家菜的味道有了鹹香油印記。

蔡蕙頻敘述傳統節慶食物帶來的時間律動感，正是飲食文化的特色之一；二戰後外省族群帶來中國各地的節慶與飲食文化，以及新近來自東南亞新住民帶來的節慶飲食，也為臺灣的節慶飲食文化注入新的生命。林茂賢則從「生命禮俗」談「特定的飲食文化」，從婚俗、生育禮俗、成年禮、壽禮及喪葬禮俗，探討特定飲食所具有的祈求吉祥，象徵對未來期望與補身的意義。

蕭景文以史料觀看春節年菜的變遷，並敘述日治新舊曆年並存時，對臺灣的年菜無太大影響；二戰後，從中國各省帶來的傳統過年習俗，以及年菜食譜如臘味、南京板鴨等，開始影響臺灣的年菜轉變。1990 年代後，因社會經濟型態轉變，闔家到飯店吃年夜飯，或者外賣年菜宅配到家，成新的春節即景。

許世融描繪 1910 到 1970 年代，經營一甲子的「臺中醉月樓酒家」，是臺灣料理和上海料理名店，也是日治時期以來臺中政治社會文化運動人士聚會的場所，是探討臺灣飲食文化值得一窺的「番外篇」。

張靜宜以「辦桌與總鋪師」闡釋臺灣的飲食文化，認為辦桌是臺灣庶民飲食生活中重要的記憶，總鋪師是建構飲食記憶的魔術師。即使今日辦桌逐漸精緻化、專業化，總鋪師對於食物料理堅持仍表現在每道料理中。