

食物消費中的國家、階級與文化展演： 日治與戰後初期的「臺灣菜」^{*}

陳玉箴^{**}

摘 要

本文回溯日治至戰後初期「臺灣菜」概念的起源及其文化展演，說明此概念出現於日治時期，且「臺灣料理」一詞早於「臺灣菜」出現。雖然著名酒樓供應之臺灣料理事實上包含中國各地風味，但日人、酒樓經營者刻意將之凸顯為一文化分類，以與日本料理、西洋料理乃至支那（中國）料理有所區隔。在日治時期的酒樓與宴客場所中，臺灣料理宴席從菜色、上菜順序、擺盤都已形成一套講究的範式，酒樓經營者作為中介者，藉由呈獻日本天皇與為文撰述，與消費的仕紳階級共同建立起「臺灣料理」的論述與慣例，也使特定飲饌成為上層階級地位與文化的標誌。

戰後國民黨政府實施節約政策，將酒樓轉型為「公共食堂」，原有的酒樓宴飲逐漸隱藏在少數酒家、溫泉旅館中，此酒家菜文化並被認知為今日「臺菜」的重要源頭。另一方面，中下層大多數民眾的家常小吃、辦桌文化，在日治時期僅被稱為「臺灣人的食物」而非料理，不是文化展演的內容，需等到近二十年才被標舉為「臺灣菜」的重要面向。

關鍵詞：飲食史、臺灣料理、臺灣菜、食物消費、文化展演

^{*} 本文初稿〈食物消費中的國家體現：日治與戰後初期的「臺灣菜」〉，2008年3月25日發表於國立政治大學臺灣史研究所主辦之「臺灣史青年學者國際研討會」，感謝會議評論人呂紹理教授及本文兩位匿名審查人的寶貴意見，讓本文更加完善，亦提供筆者未來進行相關研究之重要建議。

^{**} 荷蘭萊頓大學漢學院博士生

來稿日期：2008年6月13日；通過刊登：2008年9月4日。

- 一、前言：什麼是臺菜？
 - 二、概念源起：菜系、臺菜、料理
 - 三、日治時期臺菜的文化展演：以江山樓、蓬萊閣為例
 - 四、庶民的飲食風景：家常菜、小吃、辦桌
 - 五、1945年以後餐飲版圖的重劃
 - 六、結論
-

一、前言：什麼是臺菜？

臺灣美食已經成為對觀光客的主要吸引力來源，也是極具代表性的臺灣文化象徵，¹ 但對「臺灣菜」的定義、起源、發展尚缺乏探究而莫衷一是。在目前官方、民間對臺菜的介紹中，可將「臺菜」的意涵歸納為廣義、狹義兩種。

(一)廣義的臺菜

指「臺灣本地特殊的飲食菜餚」：認為所謂的「臺菜」是以閩菜為基礎、日治時受到日本影響，之後又匯集中國八大菜系特色，至今已具有自身性格，且包含原住民風味、客家菜等多元族群特色。在現今官方出版或與官方合作的飲食文化介紹、教科書中大多強調此種看法。²

¹ 依據交通部觀光局發佈之「來臺旅客消費動向調查」，「菜餚」從2000年起取代「歷史文物」和「風光景色」，成為吸引外國觀光客訪臺主因的榜首。「夜市」在2005年首度成為到訪率最高的臺灣景點，高於臺北101大樓與故宮博物院。此外，在2005年新聞局舉辦的「臺灣意象票選」活動中，臺灣美食也被選為最能代表「臺灣意象」的第四高票。資料出處：筆者整理自交通部觀光局網站公布之歷年「來臺旅客消費及動向調查」，<http://admin.taiwan.net.tw/indexc.asp>（2006/1/20），及行政院新聞局網站公布之新聞稿，<http://info.gio.gov.tw/ct.asp?xItem=28281&ctNode=3802&mp=1>（2006/2/23公布於網站、筆者於同日查詢）。

² 例如：陳美慧，《藝文資源調查作業參考手冊：飲食文化類》（臺北：行政院文化建設委員會，1998）；林慶弘，《飲食文化與鑑賞》（臺北：新文京開發出版股份有限公司，2004）；張玉欣、楊秀萍，《飲食文化概論》（臺北：揚智文化事業股份有限公司，2004）；Discovery頻道，「美食文化」，《Made In Taiwan臺灣采風》，第二集。

(二)狹義的臺菜

專指多種中華菜系的其中一支，與粵菜、川菜、魯菜等中國地方菜系並列。特色為承續閩菜、多海鮮、湯湯水水。目前標榜為「臺菜餐廳」的外食場所，販售菜餚均為狹義臺菜。而食譜作者傅培梅、梁瓊白等人的臺菜食譜雖也都會提及上述廣義的臺菜範圍，但在實際菜餚介紹上，則以狹義臺菜為主。³

除了上述廣義、狹義之別，對於何種料理最具臺菜的「代表性」，又有兩種不同看法：

1. 大菜、宴席菜：認為臺菜以精緻的酒家菜、宴客菜為正統。
2. 小吃、日常飲食：強調辦桌菜、生猛海鮮等才是最具庶民性、符合「本地文化性格」的臺菜代表。

上述臺菜的「大菜」與「小吃」二面向，分別成為1995年、2006年中華美食展的主題。

1995年，美食展首度以「臺菜回顧」為主題，將回顧時間設定在1960年代，分成喜宴、酒席菜、壽宴三個子題，邀請師傅呈現古早臺菜，強調臺灣菜精緻考究的一面。例如喜宴菜的「麒麟獻瑞」，是以草蝦、花枝、鮑魚等排出中國畫裡的麒麟。壽宴菜如「白鶴香蛋」，在蛋裡塞糯米、香菇、麻雀、蝦、五花肉；「白鶴串腸」在茄心塞蛋、麵粉後油炸而成，均著重繁複的手工與精美排盤。到了2006年，中華美食展再度以臺菜為主題，但在「戀戀臺灣味」的主軸下，重點改變為「庶民生活」，歷敘臺菜從明末清初到日治時期「融合閩、客與日本菜系的特殊風味」，以及民國38年（1949）國民黨政府來臺後中國菜系的深刻影響。⁴ 這樣的回顧方式乃從1995年的「手工大菜」轉折到日常小吃，形成許多人認為「臺菜就是家常菜」的觀念。

究竟什麼是臺灣菜？是手工精緻的酒家菜、還是民間小吃或「吃粗飽」的辦

³ 例如：梁瓊白著，施如瑛譯，《臺菜料理》（臺北：膳書房文化事業有限公司，1999）一書序言中所稱：「臺菜，泛指的正本島飲食口味的統稱。它的取材以本島農產和環島海產為主要內容，做法則沿襲了福州、泉州、廈門等地，渡海先民的風味傳承，而受到政治因素的變遷，島民的組合不只是福佬人、客家人和原住民為主要族群，而是融合了中國內陸各省人氏的華夏子民……但是，這本書所呈現的是道地屬於本島風味的菜肴……綜括而言，臺菜是比較純樸原味的烹調……是中國菜系中少見的單一，也是地方風味的特質。」另參見傅培梅、程安琪，《美味臺菜》（臺北：韜略出版社，1997）。

⁴ 臺北中華美食展籌備委員會編，《中華美食展導覽手冊》（臺北：編者，2006）。

桌菜？為何會有如此多元歧異的觀點？飲食文化的形成與政治、社會的變遷有何關聯？

對於飲食發展與政治變遷的關係，當前飲食研究的主流觀點包括「全球化」研究取徑與「國家建構」觀點。前者著重討論全球性貿易流通的興盛如何改變了地方飲食的風貌；⁵ 後者則傾向將印度菜、南非菜等「具有國家標籤的飲食」視為一種「國家文化的建構」，特別是對於後殖民國家飲食發展的研究多採此種觀點，例如印度、南非、墨西哥。⁶ 然而，「全球化」取徑的研究大多簡化了國家力量在全球——地方關係中的角色，「國家建構論」又往往忽略市場經濟運作與消費者的主動性，二者對臺灣特殊歷史、政治環境下的飲食文化發展，無法提供適當的解釋。

要瞭解「臺灣菜」的多元內涵，必須回到歷史脈絡與社會結構的轉變，檢視殖民、威權、民主化等不同政治歷史時期中，食物消費、地方文化與國家(nationhood)的關係。換言之，本研究並非一開始就先界定「臺灣菜」的定義為何，而是考察這個概念如何被定義、此定義如何演變。因此，本文目的即在探究「臺灣菜」概念的起源、定義、社會地位與消費情形，關注日治至戰後初期（約1950年之前）飲饌文化與「臺灣菜」概念的成形、臺菜的文化展演與消費。所謂「臺菜的文化展演」，指的是：

1. 「臺菜」何時成為一個飲食上的分類與具有「文化內容、內涵」的分類範疇？
2. 此範疇如何被定義、詮釋？如何在餐廳中被展現出來？

⁵ Katarzyna J. Cwiertka & Boudewijn Walraven ed., *Asian Food: The Global and The Local* (Richmond: Curzon, 2002); J. L. Watson ed., *Golden Arches East: McDonald's in East Asia* (Stanford, Calif: Stanford University Press, 1997); Vassiliki Yiakoumaki, "'Local,' 'Ethnic,' and 'Rural' Food: On the Emergence of 'Cultural Diversity' in Post-EU-Accession Greece," *Journal of Modern Greek Studies* 24: 2 (October 2006), pp. 415-445.

⁶ Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Study in Society and History* 30: 1 (January 1988), pp. 3-24; Igor Cusack, "Pots, Pens and 'Eating Out the Body': Cuisine and the Gendering of African Nations," *Nations and Nationalism* 9: 2 (April 2003), pp. 277-296; Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* (London: Reaktion Books, 2006); Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1998); Sidney W. Mintz, "Eating Communities: the Mixed Appeals of Sodality," in Tobias Döring, M. Heide, et al. ed., *Eating Culture: The Poetics and Politics of Food* (Heidelberg: Winter, 2003), pp. 19-34; Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998).

外食是一社會在達到相當經濟水準之後才會有的經濟活動，不僅需要專業的飲食生產者、經營者，也有賴相當規模的消費者才足以支持。⁷ 而一旦出現臺灣料理店、日本料理店等類別，便暗示著外食的消費者規模不但增加，甚且已經出現分眾，此種「料理的文化分類」也反映出對文化類型的認知及社會分層。因此，本文聚焦於「臺菜的文化展演」，一方面分析「臺灣菜」概念的形成，瞭解臺菜、臺灣料理、臺菜餐廳的意涵與位階；另一方面以「餐廳」作為「展演」臺菜的場域，探究哪些外食場所會被賦予「臺灣文化」的代表性，而這些標榜臺灣料理店、臺菜餐廳的外食場所，供應菜餚與消費情形又如何。

二、概念源起：菜系、臺菜、料理

（一）菜系分類的起源與意義

「菜」可用以指涉相對於米飯的「副食品」或是相對於魚、肉等的「青菜」，無論哪種指涉，原本都是指一種具體植物或食物烹調，由食材或加上調味品構成。然而，這些菜餚一旦成為一種「地方風味」的指稱，便被貼上一種文化標籤。一方面，這種命名可以與其他菜有所區隔分辨，另一方面，此種區辨也可能被賦予特定的文化、社會、政治意涵，而有進一步詮釋的空間。

曾品滄有關清末臺灣外食情形的研究指出，清初供應外食者大多為點心店，僅有少數幾個大規模城市的餐飲業較發達，提供簡便餐點（如山薯粥），也有少數提供正餐的麵店、飯店。不過，由於科舉與開港後貿易的興盛，培養了一群具備經濟實力的仕紳階層，使得上層階級與中下階級間在飲食上的差異更為明顯。大多數中下階級民眾平日的維生食物十分儉省，僅在逢年過節、婚喪喜慶、迎神做醮等場合會不惜金錢準備豐盛宴席。⁸

⁷ Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge: Cambridge University Press, 1982); Pierre Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1984); Alan Warde, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption, and Pleasure* (Cambridge, U.K.: New York: Cambridge University Press, 2000).

⁸ 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉（臺北：國立臺灣大學歷史學研究所博士論文，2006），頁176、212-223。

然而，無論是家常菜或宴客菜，這些飲饌在清代都不被稱為「臺灣菜」。儘管上層富有人家在特殊場合會請專業廚師來「辦席」，如「滿漢席」，但「滿漢」是清代許多廚師為餐宴附會的俗名，並無固定菜色，⁹ 對於菜餚也不特別區分臺菜或其他地區。換言之，「臺菜」的文化分類（菜系分類）在清代並不存在，這種「將特定菜餚冠上地方名稱」的菜系分類，其實是近年才有的發展。因此，臺灣的菜餚何時成為一個特定的文化範疇——臺菜，用以指涉某些特定的風味菜色，便是本文要討論的重點。在討論「臺菜」這個概念之前，必須先瞭解中國菜系分類的發展。

中國飲食文化的「菜系」，指的是在特定自然、社會、歷史條件下長期形成，地方特色最濃郁的菜餚風味體系，應該「有特殊的調味品和調味手段，有眾多的烹飪原料為菜系的重要標誌」，並「有從簡到繁、從低到高、從小吃到大菜、從大眾菜餚到筵席菜餚等一系列風味菜式」。¹⁰ 對於「菜系」何時開始成為飲食文化討論上的重要概念，餐飲學界沒有共同答案，但均同意是在二十世紀下半才形成。¹¹ 換言之，現在相當風行的「四大菜系」、「八大菜系」說法，並非歷史悠久的分類方式，而是近30年才廣被接受。在此之前，對於地方風味菜色，較普遍的說法是以地名或行幫來稱呼。¹²

不過，對於菜系如何分類，見解頗為分歧。1970年代以前常見的分法是「五大菜系」，之後最普及的分法是「四大菜系」，¹³ 不過在臺灣的相關研究與餐飲產

⁹ 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁196-197。

¹⁰ 熊四智，《中國烹飪學概論》（成都：四川科學技術出版社，1988）。

¹¹ 如蘇恆安，〈魯、川、粵、蘇四大菜系的成形：探討區域地理特性與農業特產的影響〉（第一屆觀光休閒餐旅產業永續經營研討會，高雄，國立高雄餐旅學院，2001）一文認為，中國地方菜餚是在1970年代才開始出現以「菜系」一詞做有系統的歷史研究，類似看法參見楊昭景，《中華廚藝理論與實務》（臺北：華杏出版股份有限公司，2005），頁31-55；鄭昌江，《中國菜系及其比較》（北京：中國財政經濟出版社，1992）。

¹² 目前較被廣泛接受的說法，認為四大菜系是：魯、川、粵、蘇，八大菜系為：魯、川、粵、蘇、湘、閩、徽、浙，另還有十大菜系的見解，參見上註蘇恆安一文。

¹³ 五大菜系包括：山東（包括北京、北方菜）、河南、四川、福建、廣東。許多英文文獻認為，「五大菜系」之說法是為了符合中國傳統以「五」為吉祥數的分類，持此看法者如：Gloria Bley Miller, *The Thousand Recipe Chinese Cookbook* (New York: Atheneum, 1967); Richard Hughes, "A Toast to Monkey Head," *Far Eastern Economic Review* (April 29, 1972), pp.27-28, 但較近代之Simoons, Anderson等人均認為五大並非合宜的分法，而採用四大菜系分類，例如Anderson (1988)認為Fu, Pei-mei (1969)與Emily Hahn (1968)在書中採用的四大菜系分法較為合宜。參見K. C. Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven and London: Yale University Press, 1977), pp.

學界中，較普遍採用的則是「八大菜系」。而對何謂「八大」，又存在幾種不同的分類方式。例如，1997年中華美食展中所稱的八大菜系為在此之前普遍認定的「魯川蘇粵湘皖浙閩」，但1999年到日本展出並且推出郵票的八大菜系，就變成「廣東、江浙、四川、湖南、福建、上海、臺灣、北平」，其中上海、北平、臺灣被獨立出來各成為一個菜系，蘇浙合併為一，山東、安徽則被排除。

另外，近年負責文建會補助各縣市多項飲食文化紀錄活動的林明德，則提出新的八大菜系分類，首度將「臺菜」置於八大菜系之中。此分類亦與族群概念若合符節，包括：北方菜（魯菜）、湖南菜、江浙菜、港式粵菜、四川菜、臺菜（一）（福佬口味）、臺菜（二）（客家與潮州口味）、素菜。¹⁴

由上可知，雖然各地方的菜餚的確會因為風土氣候、農產品與生活方式的差異而有所不同，但這種以地域來分菜系的歷史並不久遠，是近幾十年來才漸漸被命名、發展，而且每種分類會基於研究者的認知或需求而有所不同。因此，菜系分類其實具有相當的任意性，是一種容易被視為理所當然的文化符碼。由此要探究的就是，「臺灣的特殊菜餚風味」是在何種社會脈絡下成為一個獨特的飲食分類。

（二）「臺灣料理」的出現

當今臺菜的面貌可溯自清末的閩粵移民。如連雅堂在《臺灣通史》中敘述，當時臺菜並未自成一格，而是延續移民帶來的原鄉口味：

臺灣之饌。與閩粵同。沿海富魚蝦，而近山多麋鹿，故人皆食肉。饌之珍者為魚翅，為鵲蛋，皆土產也。盛宴之時，必燒小豚。而粵莊則殺貓，以其首饗貴客。閩粵之中各有佳肴，唯嗜吃之不同爾。¹⁵

353-358; E. N. Anderson, *The Food of China* (New Haven: Yale University Press, 1988), p. 159-160; F. J. Simoons, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry* (Boca Raton: CRC Press, 1991), pp. 44-45; Emily Hahn, *The Cooking of China* (New York: Time-Life, 1968); Pei-mei Fu, *PeiMei's Chinese Cookbook*, Vol. 1 (Taipei: Author, 1969)。

¹⁴ 林明德，〈味在酸鹹之外：臺灣飲食文化鳥瞰〉，收於同氏編著，《彰化縣飲食文化》（彰化：彰化縣文化局，2002）；林明德，《桃園縣藝文資源飲食文化類研究調查計畫》（桃園：桃園縣立文化中心，2004）；林明德，《臺中飲食風華》（臺中：臺中市文化局，2006）。

¹⁵ 連橫，《臺灣通史》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第128種，1962），頁606。

又根據日人1926年之調查，當時來到臺灣的移民中有八成來自閩省，¹⁶ 因此臺灣許多移民的飲食風味大致延續閩菜。閩菜的特點包括：常用糖、醋去腥羶、常用糟，多用蝦油，多湯菜，而有以湯保味、百湯百味之說，此外還有烹飪細膩、口味較清淡，以炒、蒸、煨見長等。¹⁷ 例如以菜為主、湯比菜少的「湯菜」，就仍然是目前許多閩省移民家庭餐桌上常見的菜色。

然而，回溯「臺灣的特殊風味菜餚」何時成為一獨特類別，則是在日治時期，且是以「臺灣料理」稱之。追查報章文獻可知，「臺灣料理」一詞不僅早於「臺菜」出現，也比「支那（中國）料理」、「本島料理」的使用更為頻繁。¹⁸

在《臺灣日日新報》中，「臺灣料理」一詞最早出現於明治31年（1898）1月18日臺南辨務署新年宴會的報導。這次宴會的參加者除了辨務署的參事署員外，也有一些民間仕紳，因為臺灣人多之故，宴會準備了臺灣料理招待共享。¹⁹ 此外，在同年於嘉義舉辦的官方園遊會中，也設置了臺灣料理店。²⁰ 由此可知，「臺灣料理」對日人而言，是一種新穎特殊的地方菜色，在日治之初便已出現在日本官方宴席，對當時殖民者而言，是一種與日本料理大相逕庭而可嚐鮮的地方風味。

這種作為地方特殊風味的「臺灣料理」不僅出現在宴席中，更被認為是值得在博覽會中展示的地方文化。明治36年（1903）在大阪舉行的第五次本國勸業博覽會，便首次於場內的臺灣園遊地設置了臺灣料理店。

在明治36年（1903）博覽會中所設置的臺灣料理店，由石本喜兵衛負責。²¹ 店中從室內裝潢到器皿餐具都是模仿臺灣酒樓的樣子，廚師也僱用臺灣人，並由臺灣的女性擔任服務員，以使臺灣料理店更接近本地的情形。從3月5日開店至6月底，消費民眾將近38,000-39,000人；營業額也達到9,837圓餘，每人平均消費額為25錢左右。²² 此博覽中臺灣料理店所供應的菜餚則如表一所示。

¹⁶ 根據1926年「臺灣在籍漢民族鄉貫別調查」，本省籍漢人共約3,751,600人，佔總人口共4241759人的88.4%，其中閩籍人口3,116,400人，佔漢人之83%；粵籍人口586,300人，佔漢人人口約15.6%。見臺灣總督府官房調查課編，《臺灣在籍漢民族鄉貫別調查》（臺北：臺灣時報發行所，1928），頁3-5。

¹⁷ 李貴榮，〈臺灣菜的演進與發展〉，《中國飲食文化基金會會訊》6:1（2002），頁28-32。

¹⁸ 在《臺灣日日新報》資料庫查詢，「臺灣料理」可查到153筆資料，多於「支那料理」110筆，另有「本島料理」13筆。「支那」指中國，但「中國料理」一詞在日日新報中僅出現2筆，「中華料理」1筆。本文中引用之《臺灣日日新報》除註19為漢珍版（大鐸版無）之外，其他均為大鐸版。

¹⁹ 〈臺南辨務署的新年宴會〉，《臺灣日日新報》（漢珍版），1898年1月18日，第3版。

²⁰ 〈嘉義通信／園遊會〉，《臺灣日日新報》，1898年5月6日，第5版。

²¹ 〈博覽會內臺灣料理店〉，《臺灣日日新報》，1902年8月23日，第5版。

²² 月出皓編，《臺灣館》（臺北：臺灣日日新報社，1903），頁14。參見呂紹理，《展示臺灣：權力、空間與殖民統治的形象表述》（臺北：麥田出版股份有限公司，2005），頁126-131。

表一：第五次本國勸業博覽會中「臺灣料理店」菜單（1903）

麵類	雞絲白麵、炒蝦白麵
御手輕 ²³	紅燒魚、炒魚片、炒塔酒、清湯毛菰、八寶菜、清湯流魚、洋毛菰、燒雞丸、燒魚、絨刺參
雞及家鴨類	童子雞、曷利雞、 ²⁴ 香油雞、生炒雞、旁炒雞、洋蔥雞、栗子雞、干煎雞、白片雞、燒片雞、毛菰雞、鮑魚雞、炒雞丁、加里雞
蝦類	蝦炒仁、炒蝦餅、蝦丸湯、炒蝦虎、曷利蝦、金錢蝦
蟹類	白片蟬、桂花蟬、清湯蟬
特別品	
鰭類	雞絨魚翅、三絲魚翅、木筆魚翅、煮蟹魚翅、佛手魚翅、酒魯魚翅、蟬底魚翅、紅燒魚翅、桂花魚翅
雞類	一龍鳳雞

出處：月出皓編，《臺灣館》（臺北：臺灣日日新報社，1903），頁14。

由表一可知，在博覽會中呈現的「臺灣料理」以海鮮與雞為主，尤其「魚翅」更是當時臺灣的重要特產。後文中將說明，這些菜餚都是當時臺灣高級酒樓中極為昂貴高級的菜餚，與一般臺灣人民日常所食有很大的差異。而這些博覽會中臺灣料理的實際烹飪，也都是由臺灣著名的酒樓負責。例如明治36年（1903）大阪博覽會有艋舺富士見樓參與；²⁵ 大正5年（1916）臺灣勸業共進會中的臺灣料理店由大稻埕的東薈芳負責烹調；²⁶ 另外大正11年（1922）在東京所舉辦的平和紀念博覽會，則由平樂遊的老闆選拔優秀廚師，製作料理的材料亦是從臺灣選送。²⁷

「臺灣料理」從宴席進入博覽會，更說明日本人在1900年代初期，已將臺灣料理視為一個特殊的飲食類型，相對於「日本料理」，與之有明顯區別。例如在《臺灣慣習記事》中，即有多處對「臺灣料理」的介紹以及與日本料理的比較，指二者差異在於生食、熟食的不同以及味道濃淡：

²³ おてがる，指較簡便的菜色。

²⁴ 筆者在其他文獻中未見到此菜名，「曷利」似應為「蛤蜊」之意。

²⁵ 〈雜報／飛花何之〉，《臺灣日日新報》，1903年8月28日，第3版。

²⁶ 〈臺灣料理の味〉，《臺灣日日新報》，1916年4月6日，第5版。

²⁷ 〈臺灣館に臺灣料理と芭蕉實〉，《臺灣日日新報》，1922年2月23日，第7版。

內地（日本風）不以食為主而以飲為主，不入於談話而以歌舞終局，臺灣反之，不以飲為主而以食為主，不為歌舞吟唱，而以邊食邊談為興。更由配膳做菜之方式言時，內地風係一人配一膳，臺灣式係數客共食一碗，內地菜肴以生肉供膳，臺灣菜肴絕對不用生，內地人不厭冷肴而食，臺灣人賞味熟食，所有菜肴內地者以其味淡泊者多。臺灣菜以其味濃厚居多。²⁸

不過，上述差別其實也是日本料理與支那料理的區別，在明治時期的文字資料中，對「臺灣料理」與「支那料理」的區分並不明顯，兩個名詞的使用頗為混雜。例如位於艋舺的「平樂遊」，在明治34年（1901）的報導被稱為「支那料理」，²⁹ 明治40年（1907）被稱為「臺灣料理の老舗」，³⁰ 但也偶被稱「本島料理」。³¹ 不過，在《臺灣日日新報》中，「臺灣料理」仍是比「支那料理」更為普遍之用詞。

值得注意的是，在此被稱為「料理」者，所指的都是在外食場所、宴席、酒樓中的菜餚。意即這些「臺灣料理」指的是宴客菜而非一般人家中日常所食用的「家常菜」，主要是供應經濟狀況較佳的日本人、臺人仕紳飲宴之用，若指的是一般人家中日常食物，則多稱為「臺灣人的食物」而非「臺灣料理」。換言之，「臺灣料理」一詞的使用，是與外食、宴客同時發展，因此，下文將先從日治時期的外食文化來瞭解外食場所供應的菜餚，以及「臺灣料理」如何被呈現。

（三）日治時期的外食場所

日治時期的主要外食場所為料理屋、飲食店。另咖啡店在大正年間亦逐漸興盛，均屬於日治時期的「特種營業」。³² 開業需經警察及衛生單位檢查合格，

²⁸ 臺灣慣習研究會編、李榮南譯編，《臺灣慣習記事》（臺中：臺灣省文獻委員會，1993），第2卷第10號，頁176-177。

²⁹ 〈中毒十一人〉，《臺灣日日新報》，1901年4月11日，第5版。

³⁰ 〈平樂遊の代替り〉，《臺灣日日新報》，1907年11月10日，第5版。

³¹ 如〈雜報/平樂遊之後起者〉，《漢文臺灣日日新報》，1907年12月8日，第5版。「于輓近之本島料理屋。固最稱老舗者也。近因店主黃潤堂病死。營業大為頓挫。」不過，「本島料理」一詞出現次數少，並且多在提及臺北以外地區的料理時才會用到。

³² 臺灣總督府官房調查課之統計書中，「警察取締二屬スル職業及團體」與飲食相關之外食營業單位包括料理屋、飲食店。此外各州廳並訂有「料理屋飲食店營業取締規則」，對從事表演之藝妓、飲食店陪酒之酌婦亦有特定取締規則，參見朱德蘭，〈日治時期臺灣花柳業問題（1895-1945）〉，《國立中央大學人文學報》27（2003年6月），頁118-125。

並申報從業人員名單送交派出所備查，按時接受環境衛生檢查及從業人員健康檢查。³³

上述外食場所在消費水準與客層上有所不同。料理屋包括供應本地菜色的酒樓、日式旗亭，及供應西洋料理的料理店，為可提供宴客酒席之處，通常有藝妓（藝旦）表演、吟詩，主要供富有人士聚會、消遣娛樂。其消費方式或是在料理屋中用餐，並召來藝妓陪酒、表演；或是到藝妓住處，再從料理屋叫來酒菜。也有許多人先在料理屋招待藝妓侍酒後，再前往藝旦間續飲吃宵夜、聽藝妓唱曲吟詩。³⁴ 為吸引顧客，許多中、南部的料理屋還會從臺北聘請名妓。³⁵ 此種消費型態在臺北主要存在於艋舺、大稻埕與北投，而因為有這種飯後續攤的習慣，也有不少飲食店專門供應宵夜，在「宴客菜」與「宵夜菜」間存在明顯的區分。

相較於料理屋，飲食店是設備簡單、費用較便宜的用餐地點，陪酒的女性稱為酌婦。由表二統計可知，料理屋主要集中於臺北、臺南兩地，飲食店則在各主要城市都頗為蓬勃，數目大約是料理屋的兩倍。而無論是料理屋或飲食店，此外食市場在明治38年（1905）至昭和5年（1930）間，特別是在1920年代均成長快速，³⁶ 而且餐館間出現競爭。例如在臺南，本島料理屋著名者除了醉仙樓、寶美樓雙雄鼎立以及較早的鶯遷閣之外，明治38年（1905）的報導指出，還有酒樓降價到5錢以吸引顧客，反映出料理屋在來往旅人增加、外食市場擴大後的競爭情形。³⁷

³³ 謝水森，〈昔時的聲色歡場文化〉，《竹塹文獻雜誌》23（2002年4月），頁8-17。謝水森出生於昭和5年元月，曾任新竹警察署驛前保甲聯合會書記，臺灣省立新竹醫院秘書退休。

³⁴ 田中一二著、李朝熙譯，《臺北市史》（臺北：臺北市文獻委員會，1998），頁374-379。另許多日人遊記中都會特別記述到料理屋中與藝妓享樂之事，如井出季和太著，《興味の臺灣史話》（臺北：林本源中華文化教育基金會，1997），頁177-182。江山樓也曾舉辦藝妓「花選」，見〈江山樓花選開票〉，《臺灣日日新報》，1922年7月14日，第6版。

³⁵ 〈臺南花柳界一變〉，《臺灣日日新報》，1906年2月6日，第5版；〈嘉義通信／再新酒館〉，《臺灣日日新報漢文版》，1911年1月19日，第3版。

³⁶ 關於本表中料理屋、飲食店數字的變化，請參見表二之說明1。

³⁷ 〈臺南之五錢樓〉，《臺灣日日新報漢文版》，1905年8月12日，第5版；〈寶美樓之喧嘩〉，《臺灣日日新報漢文版》，1906年6月26日，第5版。

表二：料理屋、飲食店統計表

			臺北	新竹	臺中	臺南	臺東	澎湖	總數
明治31年 1898	料理屋		151	--	106	167	20	23	467
	飲食店		219	--	101	123	10	19	472
明治38年 1905	料理屋	內地人	51	11	15	49	4	30	160
		本島人	20	4	13	13	--	3	53
		外國人	2	1	3	--	--	--	6
		合計	73	16	31	62	4	33	219
	飲食店	內地人	60	3	10	27	3	13	116
		本島人	71	94	21	82	8	5	281
		外國人	3	--	--	3	--	--	6
		合計	134	97	31	112	11	18	403
大正4年 1915	料理屋	內地人	68	16	33	88	4	9	218
		本島人	37	4	46	40	3	2	132
		外國人	14	1	5	--	--	--	20
		合計	119	21	84	128	7	11	370
	飲食店	內地人	113	6	13	47	4	7	190
		本島人	170	150	228	108	5	6	667
		外國人	14	1	3	3	--	--	21
		合計	297	157	244	158	9	13	878
大正10年 1921	料理屋	內地人	136	14	43	67	6	--	266
		本島人	26	28	98	103	1	--	256
		外國人	9	1	22	1	4	--	37
		合計	171	43	163	171	11	--	559
	飲食店	內地人	77	11	32	37	1	--	158
		本島人	295	247	279	189	9	--	1,019
		外國人	17	3	2	7	5	--	34
		合計	389	261	313	233	15	--	1,211
昭和5年 1930	料理屋	內地人	154	18	50	63	8	10	303
		本島人	28	18	105	112	2	5	270
		朝鮮人	--	--	--	--	--	--	0
		外國人	12	--	11	--	--	--	23
	飲食店	合計	194	36	166	175	10	15	596
		內地人	115	15	26	33	6	4	199
		本島人	355	316	320	303	22	14	1,330
		外國人	30	5	6	9	7	--	57
		合計	500	336	352	345	35	18	1,586

出處：筆者整理自《臺灣總督府統計書》第2、9、19、25、34回統計書，「警察取締二屬スル職業及團體」部分。

說明：

1. 本表選擇1905、1915、1930年之資料，是為方便與本文所引同年份資料進行比對，1921年則為江山樓開業年。但這些時間點的行政區劃分有所不同：
 - * 明治31年（1898），臺北、臺中、臺南均為縣，新竹在臺北縣轄下，高雄在臺南縣轄下，臺東、澎湖則為廳。
 - * 明治38年（1915），臺北、新竹、臺中、臺南均已改為廳，但轄區範圍縮小，大致為今日臺北縣市、新竹縣市、臺中縣市、臺南縣市之範圍。
 - * 大正4年（1915），臺北、新竹、臺中、臺南雖仍為「廳」，但各廳範圍擴大，包含部分今日的鄰近縣市，因此，表中從明治38年（1905）到大正4年（1915）間料理屋、飲食店數目的增加，有部分原因是來自統計範圍的擴大，未必反映餐飲業的蓬勃。

- * 大正10年（1921），臺北、新竹、臺中、臺南已改為州，轄區範圍更大。如臺北州尚包括今基隆市、宜蘭縣；新竹州包括今桃園、苗栗；臺中州包括今彰化縣、南投縣；臺南州包括今雲林縣、嘉義縣市等。
- * 昭和5年（1930）各州轄區與大正十年較接近，因此從本表數字可推估，從江山樓開業的大正10年（1921）至昭和5年（1930）年間，外食場所確有增加情形，可佐證當時餐飲業興盛、競爭的觀點。
- 2. 《臺灣總督府統計書》自第3回統計書（明治32年〔1899〕）始有區分內地人、本島人；自第5回統計書（明治34年〔1901〕）始有區分出「外國人」，根據第6回統計書的說明，表中的「外國人」指清國人，即中國人。

值得注意的是，由於日本人多集中於臺北，因此臺北的料理屋幾乎都是由日本人經營，臺中、臺南的料理屋則多由本島人開設。例如在江山樓開業的大正10年（1921），臺北的料理屋171家中，由本島人開設者僅26家，但臺中、臺南的料理屋中，將近三分之二都是由本島人開設。

如前所言，臺北、臺南是料理屋、飲食店的主要集中都市，而在1905年之後，至少在臺北的大稻埕、艋舺以及臺南都已經有專門的「臺灣料理」店。這些「臺灣料理」所指的菜餚，由於均為宴客菜、酒樓菜，因此價昂稀有食材不在少數，其中「最受嗜愛之物」為魚翅，³⁸「最貴品者」如燕巢（燕窩）、熊掌、鳳雛等均有。³⁹從以下《臺灣慣習記事》上所記述，1905、1906年的日人宴會菜單(表三)，可略窺宴席菜餚的講究。

表三：日人宴會菜單

1905年2月	三線燕窩、螃蟹魚翅、各菜全鴨、蜜汁蓮子、淮南白鴿、雞蓉魚肚、火腿冬筍、洋薑山雞丁、八寶鍋鏰、生炒蝦仁、什錦魚翅、即位點心（四方餃、水晶包、三系湯、咖啡茶）、瓜子杏仁、四真菓、糖菓、四花盤	此為艋舺醉花園餐廳送來之參考菜單，每桌12元
1906年5月	半席： 紅燒魚翅、洋豆山雞片、生炒魚片、清湯全鴨、炒白鴿片、生丸蝦捲、（肖邁三五湯）（燒賣） 全席： 紅燒鰻魚、八寶蟬盒、炒八寶菜、清湯香螺、生拉全鴨、杏仁豆腐、蛋糕、咖啡、茶 另有四水菓、四甘菓、四花碟、日本酒	宴客菜單

出處：《臺灣慣習記事》5:2（1905年2月），頁96；《臺灣慣習記事》6:5（1906年5月），頁232。

³⁸ 臺灣舊慣研究會編、李榮南譯編，《臺灣慣習記事》（臺中：臺灣省文獻委員會，1993），第4卷第10號，頁175-176。

³⁹ 如佐倉孫三記述：到本島，登其所謂「支那割烹樓」者，淡暗之室，安設桌數個，坐上頗乏風流韻雅。唯珍羞夥多，隨食隨脩，味脆而香腴。終則盃皿駢列於桌上，不啻五味八珍。其最貴品者：曰燕巢、曰熊掌、曰鳳雛。見佐倉孫三，《臺風雜記》（文叢第107種，1961），頁20-21。

在菜餚的烹飪方式上，《臺灣慣習記事》中〈關於宴席及菜餚之雜話〉、〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉⁴⁰ 二文將臺灣料理作法分為四種：湯、羹、煎物（炒物），以及油炸物。其中以湯類最多，許多煎炒類的菜餚，在煎炒後也會混合成為湯羹，「蒸」的作法則為少見。此種烹飪方式與閩菜多湯菜作法相近，應為移民飲食風尚之保存。

而在酒樓常見的臺灣料理，依照上述四類列出較常見者如表四：

表四：酒樓常見臺灣料理菜餚

湯類	清湯雞、八寶鴨、冬菜鴨、清湯魚翅、合菰肉丸、清湯鰲、什錦火鍋、加里雞、栗子雞、鮑魚肚、蟬丸
羹	紅燒魚、紅燒鰲、大五柳居、八寶蟬羹、芋羹
煎（炒）	炒水蛙、炒雞蔥、炒魚片
煎（炸）	塔鴨餅、生燒鴨、燒蝦丸、燒雞管 ⁴¹

出處：新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，《臺灣慣習記事》2: 10（1902年10月），頁176-180；〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，《臺灣慣習記事》3: 1（1903年1月），頁40-44。

上述菜色不但與前述大阪第五次本國勸業博覽會場內「臺灣料理店」的菜單有許多重複、類似處，也與片岡巖在《臺灣風俗誌》⁴² 中所述重複性頗高，此外，如紅燒魚、塔魚餅、塔鴨餅、大五柳居等菜餚，都出現在明治40年（1907）《臺灣日日新報》上的「臺灣料理」食譜介紹，以及昭和9、10年（1934、1935）年間《臺灣日日新報》「好吃臺灣料理」的小專欄（參見表五）。因此可知，這些菜餚應皆為當時菜館或宴席常見的菜色，也是當時人們所能接觸、認知到的標準「臺灣料理」。

⁴⁰ 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，《臺灣慣習記事》2: 10（1902年10月），頁176-180；新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，《臺灣慣習記事》3: 1（1903年1月），頁40-44。

⁴¹ 依文中所述作法，為今日所稱之雞卷。

⁴² 片岡巖，〈臺灣人的食物〉，收於片岡巖著，陳金田、馮作民合譯，《臺灣風俗誌》（臺北：大立出版社，1981；1921年原刊），頁101-111。

表五：《臺灣日日新報》「臺灣料理」食譜

1907年臺灣日日新報專欄介紹的「臺灣料理」	紅燒魚、塔魚餅、塔鴨餅、八風菜、紅燒牛肉、櫻桃小雞、涼拌雞
1934-1935年臺灣日日新報專欄介紹的「臺灣料理」	炒生菜肉、三鮮火鍋、什菜飯、芥辣、吐絲蝦仁、杏仁豆腐、東坡方肉、炸豆腐皮包肉、古滷肉、大五柳居、紅燒魚、清湯三絲

出處：《臺灣日日新報》，1907年2月3日至20日間於三版連載之「臺灣料理法」食譜專欄，及1934年6月至1935年4月間在不同版別不定期刊登的「おいしい臺灣料理」食譜專欄。

相對於「臺灣料理」一詞在1900年代就已經出現，「臺灣菜」的使用則較晚，如大正11年（1922）留日學生在日本出版的《臺灣》，有「臺灣菜非常好吃，我很感心臺灣菜的便宜，他們之豐富的煮法」之語。⁴³但在報章雜誌上使用「臺菜」或「臺灣菜」一詞來指稱本地風味的菜餚，要到1950年代才比較普遍。⁴⁴

綜言之，「臺灣料理」一詞的出現早於「臺菜」，乃借日文「料理」一詞以指稱日治時期上層階級在酒樓或宴席中所食用、與「日本料理」有明顯差異的地方菜餚。這些菜餚或被稱臺灣料理、支那料理、本島料理，但非「臺灣菜」。「臺菜」一詞之廣被使用，是國民黨政府遷臺以後的事。這個名稱上的歧異，影響到今日「料理」與「菜」具有不同的社會使用意涵以及階層性。「料理」與「菜」相較，「料理」指涉一種較精緻、「高級」的菜餚，「菜」則多指一般家常菜。在筆者訪談中即有多位資深廚師認為，「料理」的意思是「有經過特別調理的程序」，因此是較具工法的菜餚，同時日本料理也普遍被認為比臺灣菜「精緻高級」。

臺灣料理作為日治時期的宴席菜，在1920年代的「江山樓」達到高峰，並發展出更完整精緻的飲食文化，也與「支那料理」有了較明顯的區隔。以下就從日治時期「臺灣料理」餐廳的發展，瞭解「臺灣料理」在當時如何被展演出來且成為上層階級重要社會文化的一部分。由此脈絡，也將說明「臺菜是高級宴席菜、酒家菜」這樣的說法如何產生。

⁴³ 黃郭佩雲，〈二個太陽輝耀的臺灣〉，《臺灣》，1922年11月4日，漢文部（臺灣）。

⁴⁴ 如童世璋在聯合報副刊文章〈開會諸形相：續五〉（1955年7月18日，第6版）一文提及：「請外賓吃貌合神離的雞尾酒，等於請外省人吃臺灣菜，總覺不習慣，不如介紹純粹中國文化，外國人反而欣賞。」

三、日治時期臺菜的文化展演：以江山樓、蓬萊閣為例

在眾多料理屋中，由臺灣人開設，被認為最具代表性者為江山樓、蓬萊閣。⁴⁵ 其中「江山樓」開設較早，日本皇太子來臺灣時便是由江山樓主人負責「臺灣料理御宴」，江山樓的老闆並在《臺灣日日新報》發表一系列專文介紹「臺灣料理」，對「臺灣料理」的文化展演極具代表性。從江山樓的發展與當時此類高級酒樓文化的繁盛，亦可看出當時仕紳階級的應酬文化、社交活動，以及文人社交圈與政治活動的密切關連。

（一）高級酒樓的興起

日治初期，臺北最著名的料理屋，是艋舺平樂遊與大稻埕的東薈芳，以及蔣渭水曾為股東，後來買下的「春風得意樓」，均是當時政商名流的聚會場所。如報端所載：「臺北本島人宴會場，在稻則東薈芳，在艋則平樂遊」⁴⁶ 說明了東薈芳、平樂遊兩餐廳的代表性地位。除此之外，根據1912年的統計，光是臺北，除了「互相對峙」的這兩家之外，其他支那料理屋還有76家。⁴⁷

在這些旗亭酒樓中，均有藝妓陪客飲宴「侑觴」。關於名流商賈在旗亭宴客、聚會的報導甚多，如林本源家在東薈芳為事務員舉辦送別會：「席間賓主各有一番演說。本島藝妓尤極力周旋于其間。夜靜始盡歡而散」。⁴⁸ 又如在平樂遊舉行的保正宴會：「在平樂遊樓上盛饌八席。藝妓八美。門豎國旗。昨五日正午酣飲至鍾鳴三下。始各散而歸。」⁴⁹ 均記錄了當時上層階級宴飲的情形。

「江山樓」雖比東薈芳與平樂遊略遲開業，卻成為最大、最豪華，也最具代表性的臺灣料理餐廳。

⁴⁵ 如昭和10年始政四十周年記念臺灣博覽會出版的《臺灣の旅》（臺灣旅遊組合聯合會編，《臺灣の旅》〔臺北：編者，1935〕，特輯1：始政四十年臺灣記念博覽會）一書，對「臺灣料理」料理屋的介紹，只提及臺北的江山樓、蓬萊閣。

⁴⁶ 《臺灣日日新報漢文版》，1910年9月23日，第5版。

⁴⁷ 〈食物の臺北（上）〉，《臺灣日日新報》，1912年10月3日，第7版。

⁴⁸ 〈楓葉荻花〉，《臺灣日日新報漢文版》，1910年9月23日，第5版。

⁴⁹ 〈保正宴會〉，《臺灣日日新報漢文版》，1907年9月7日，第5版。

江山樓開設於1921年11月17日，⁵⁰ 開設者吳江山原本是東蒼芳的老闆，⁵¹ 投入十幾萬圓在大稻埕獨資興建江山樓，吳江山在報端的餐廳開幕廣告上表示，之所以開設江山樓，原因是「內臺人知友間，多慫恿大張旗鼓。而既無一公會堂、俱樂部，且乏一大酒菜館，足與梅屋敷、鐵道旅邸，鼎足相匹敵者」。⁵² 吳所提到的梅屋敷、鐵道旅邸，均是當時日人經營的豪華旅館，分別供應日式、西洋料理，由此也展露出臺灣漢人與日本人互別苗頭，不甘落於日本人之後的心情。

除了與日本料理店競爭之外，洋食館也是當時餐飲業的一大類型。西洋消費品在清末開港後便已逐漸進入臺灣。⁵³ 由於大稻埕是洋商聚集區，西洋料理亦不在少數，除了臺北之外，其他縣市的西洋料理店也逐漸增加。⁵⁴ 例如臺南著名的臺灣料理店「寶美樓」老闆蕭宗霖，就在海水浴場旁開設西洋料理店，兼賣菓子涼水，「獲利頗鉅」。⁵⁵ 一旦原料價格上漲，西洋料理也會隨之漲價。⁵⁶

在1920年代，不但這三種料理的區分更為確立，「臺灣料理」也已經成為一個顯著的飲食類型。大正11年（1922）的一篇報導，將臺灣料理與日本料理、西洋料理進行比較，認為日本料理是以眼品嚐，西洋料理以鼻子品嚐，而臺灣料理是真正以其滋味，即足以供人品嚐、最為美味的料理，可與美食家最為稱道的支那料理一同傲視世界。⁵⁷

簡言之，在1900年代初期，洋、和、漢已經成為料理上的主要分類。江山樓

⁵⁰ 吳瀛濤一文稱江山樓於大正6年開業，此亦今日廣為流傳之說法，但由《臺灣日日新報》1921年11月15日，第6版的「江山樓披露式」廣告判斷，江山樓應為大正10年設立。參見吳瀛濤，〈江山樓・臺灣菜・藝旦〉，《臺北文物》7:2（1958），頁88-92。

⁵¹ 東蒼芳原本是吳江山與白阿扁共同經營，但二人不和，吳江山之後退出。見〈東蒼芳之糾紛〉，《臺灣日日新報》，1913年3月16日，第6版。

⁵² 〈江山樓新旗亭 如此江山如此樓 東南盡美不勝收〉，《臺灣日日新報》，1921年11月8日，第6版。

⁵³ 如洋餅、煉乳、香檳酒、糖果等，見曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁214-215。

⁵⁴ 〈西洋料理店之盛〉敘述嘉義市內已有9家「內地料理店」，每日收入金額，「多者約有七八十圓，少者約有五六十圓」，消費者包括內地人、本島人，而內地人又擴張開設新的料理店，「因此而西洋料理店之事業，比前尤盛矣。」參見〈西洋料理店之盛〉，《臺灣日日新報漢文版》，1905年12月20日，第4版。

⁵⁵ 《臺灣日日新報漢文版》，1909年7月1日，第4版。

⁵⁶ 如1907年的報導說明臺北西洋料理餐廳漲價的情形：「近原料愈益騰貴。臺灣樓玉山亭同盟軒三軒。已增為二十錢。而明治樓則仍舊為十五錢。紀洲庵則十錢。八仙亭亦仍八錢云」。《臺灣日日新報漢文版》，1907年12月7日，第4版。

⁵⁷ 〈世界に美味を誇る臺灣の料理〉，《臺灣日日新報》，1922年11月6日，第5版。

開幕之後，臺北市的餐館就以江山樓、東薈芳與洋菜館「臺灣樓」為最著名。其中「臺灣樓」原本是由日本人經營，由大稻埕商人買下，標榜以西洋菜為主，但兼和漢兩種料理。⁵⁸ 這種「洋、和、漢」的分類，與日本明治時期的發展十分接近，如Cwiertka 指出，「和食」一詞在日本首次使用，只是為了對應於「洋食」一詞的興起，用以指涉日本的食物，洋食代表的則是強權「他者」的食物。而明治菁英之西式、日式兩種飲食方式的形成，也是「日本—西方—中華」這個三角結構（tripod）的開始，在二十世紀中期，這個三角結構成為現代日本飲食形成的最重要基礎架構。⁵⁹

除了與洋食、和食競爭之外，江山樓與東薈芳二者，彼此競爭也頗為激烈。江山樓開張之後生意始終不錯，江山樓並「分設出張店於市內各要地，著著吸收人氣，擴張料理。」⁶⁰ 至於東薈芳，受到江山樓影響，生意變差，眾股東因此決定重建新樓。⁶¹ 在建新樓之後，東薈芳生意雖確有好轉，但又因為股東間的糾紛難以經營，在大正14年（1925）結束營業。這棟新建的東薈芳酒樓，由屋主黃東茂收回獨自經營，即為後來著名的蓬萊閣。由此競爭情形也可看出，當時確實存在一消費市場，在名流間有著宴席、聚會場所的需求。

江山樓共四層樓，可以容納八百多人，還備有理髮、浴身的場所，廳堂中鑲嵌字畫，眾多名流喜愛在這裡集會、吟詩。「登江山樓、吃臺灣菜、藝姐陪酒」成為當時有錢人的高級享受。⁶² 江山樓不僅在菜色上珍貴、精緻，內部的裝潢擺設也兼具奢華與文藝氣息。當時上層菁英的政治活動、商業活動乃至文化活動均是在這樣的公共場所中進行。舉辦頻繁的活動包括：瀛桃竹三社聯合吟會、南友

⁵⁸ 〈臺灣樓別開生面〉，《臺灣日日新報》，1923年10月25日，第4版。

⁵⁹ Cwiertka 進一步指出，這個三角結構的意識型態根源可以回溯到Noguchi Hokugen在1880年提出的論點。Noguchi Hokugen在討論世界上不同文化在食物準備上的差別時，重點放在日本、西方、中華三種飲食。參見Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, Chapter 1, pp. 13-34。

⁶⁰ 江山樓於大正14年9月在南門外開設可容約百人的分店，見〈江山樓南門外支店〉，《臺灣日日新報》，1925年9月18日，第4版；〈江山樓近況〉，《臺灣日日新報》，1925年12月30日，第4版。

⁶¹ 〈東薈芳倒閉詳聞〉，《臺灣日日新報》，1925年8月13日，第4版。

⁶² 據吳瀛濤言，江山樓總工程費約當時二十餘萬日元，180坪，一樓為辦公廳、廚房，二、三樓各有7間精緻宴廳，屋上四樓有特別接應室、洋式洗澡房、理髮室、屋頂庭園、大理圓石桌，各樓樓梯裝嵌美術玻璃鏡，宴廳間以木板門屏隔開，各間懸掛文人名流筆墨10-20幅，而江山樓最盛時是日本始政四十週年博覽會時，每日幾乎達到120桌，「臺灣料理」聲譽隨之提高。見吳瀛濤，〈江山樓·臺灣菜·藝姐〉，頁88-89。

會，⁶³ 另外如：中秋觀月會、⁶⁴ 司令官宴會、醫師懇親，而在年節、會員大會或是特殊喜事時，也多會選擇江山樓舉行宴席。宴飲之時，吟詠「登江山樓」風流雅興而登於報端的詩作眾多，例如：

闌風伏雨臘殘天。李趙鈿車異昔年。如此江山樓百尺。一時珠履客三千。
人來北里笙歌海。酒盡西街玳瑁筵。端合溫柔鄉裏世。此生原不羨神仙。⁶⁵

此詩不僅記述在江山樓的宴飲享樂之歡，也描繪了賓客雲集、飲酒笙歌之狀。在江山樓的主要客人中，臺灣本地紳商約佔一半，⁶⁶ 例如在江山樓開幕慶祝的「披露會」上，列席者一概日本人、臺灣人紳商，舉辦開幕慶祝的三天內，每日大約有300位賓客。⁶⁷ 辜顯榮、陳天來、日本司令都是江山樓的常客。李春生、辜顯榮、林熊徵、王慶忠等四人同時獲勳時，連同當時得到博士學位的杜聰明，也一同在江山樓開宴招待各界名士。而當時江山樓的總管（支配人），則是提出臺灣白話文主張，創辦「南音」雜誌的文學工作者郭秋生。

（二）臺灣料理與支那料理

雖然江山樓日後被視為臺灣料理的代表，但江山樓並非自始就標榜自己所賣的是「臺灣料理」。從開幕前江山樓主人在《臺灣日日新報》上所刊登的「披露會」廣告即可得知，江山樓標示的是「大稻埕支那料理屋」，而非「臺灣料理」。其實，從江山樓的廣告與菜單都可看出，江山樓所供應的菜餚廣及中國多處，以菜系分類而言，有許多是源自中國北方、四川或江浙地方的菜色，菜單中甚至包括北方的掛爐烤鴨。

在披露廣告中，署名「江山樓主人」者說明，由於之前東薈芳旗亭的經營不能讓大家滿意，因此在大江南北各茶寮菜館酒肆考察之後，重新推出江山樓。「凡需滿漢全席以及少數盤餐均所欣然聽命」，意即，江山樓的菜色其實是「支那料

⁶³ 由僑居北部的南部人士所組織，舉辦例會時由會員輪流作東。

⁶⁴ 中秋節時，包括瀛社、基隆、瑞芳、九份人士，都會舉辦地區性的觀月會。

⁶⁵ 其園，〈登江山樓〉，《臺灣日日新報》，1922年1月11日，第6版。

⁶⁶ 〈江山樓南門外支店〉一文中有「江山樓之顧客，內地人參半」之語。

⁶⁷ 〈江山樓披露會〉，《臺灣日日新報》，1921年11月19日，第5版；〈江山樓二日披露〉，《臺灣日日新報》，1921年11月20日，第6版。

理」，由江山樓經營者至中國大江南北考察後所得，菜餚來自大陸多處，包括西湖佳點等。⁶⁸ 而與江山樓菜餚相對的則是日本和食與西洋料理，江山樓主人言，希望江山樓「此後誠能與和洋料理界永遠抗衡」。⁶⁹

因此，江山樓在最初開業時，其經營定位其實是「支那料理屋」，而未標榜其所供應的是「臺灣料理」，然而，從報端文字看來，「江山樓」在大多時候都被日人視為「臺灣料理店」的代表。此種代表性正反映在大正12年（1923）江山樓為皇太子所舉辦的御宴之上。

大正12年（1923）4月24日，日本皇太子在行邸大食堂賜宴「臺灣料理」。這場宴席是由江山樓與東薈芳合辦，皇太子的飲食就是由江山樓負責。為了準備御宴，廚師在一星期前就要隔離齋戒沐浴，而這場「臺灣料理」御宴的菜單為：雪白官燕、金錢火雞、水晶鵝蛋、紅燒火翅、八寶焗蟬、雪白木耳、半點炸春餅、紅燒水魚、海參竹茹、如意鯪魚、火腿冬瓜、八寶飯、杏仁茶。其中囊括了燕窩、魚翅、螃蟹、白木耳等價昂食材。⁷⁰

大正14年（1925），江山樓再度承辦了「秩父宮殿下」來臺的「御用料理」。同樣準備13道菜，菜色與御宴大同小異。⁷¹ 之後朝香宮、久邇宮等日本皇室成員來臺時皆循此例。⁷²

隨著「臺灣料理」代表性的逐漸確立，江山樓的自我定位也逐漸有了改變。在大正12、14年（1923、1925）陸續承辦日本皇室御宴之後，江山樓作為當時「臺灣料理屋」的代表性幾乎是不可動搖。自昭和2年（1927）12月10日起，「江山樓主人」更在《臺灣日日新報》上發表了一系列介紹「臺灣料理」的文章，為「臺灣料理」的定義與規範留下更清楚的界定與論述。

這23篇在《臺灣日日新報》刊登，以「江山樓主人」署名發表的文章〈臺灣

⁶⁸ 江山樓披露廣告，見《臺灣日日新報》，1921年11月15日，第6版。

⁶⁹ 同上註。

⁷⁰ 〈御泊所の大食堂にて臺灣料理を召上られ供奉高官全部に御陪食〉，《臺灣日日新報》，1923年4月26日，第7版；〈御宴與臺灣料理，江山樓之光榮〉，《臺灣日日新報》，1923年4月27日，第8版。

⁷¹ 秩父宮御用料理的上半席為：雪白官燕、童子小雞、水晶鵝蛋、霞包魚翅、醬油水蛙、雪白木耳，中場鹹點心為葫瓜餅，接著是紅燒水魚、海參竹笙、如意鯪魚、冬瓜火腿、八寶飯，御宴的杏仁茶改為蓮子湯。見〈卅日夜御晚餐に伊澤總督から臺灣料理を差上る 御獻立は十三種〉，《臺灣日日新報》，1925年5月30日，第7版。

⁷² 分別見如下兩則報導：〈朝香宮様に臺灣料理 二日御晚餐に〉，《臺灣日日新報》，1927年10月23日，第5版；〈臺灣料理獻上 江山樓光榮に浴す〉，《臺灣日日新報》，1928年4月5日，第5版。

料理の話〉，重點在介紹臺灣料理的特色與著名菜餚。文中首先指出「臺灣料理」的特色，及臺灣料理與支那料理的不同。文中強調：雖然臺灣料理剛開始是由中國傳入，但是在當地風俗習慣、氣候、材料影響下，料理中逐漸添加本島特色，已經具有充分而獨特的地位。

「江山樓主人」在文中表示，每個國家或地方會各自發展出適合發揮其風土特色的飲食，即使使用同一原料，也會因為地點的不同，導致連料理方法、搭配食材和容器等也完全不同，因此，從人們的餐桌上就可以直接了解這塊土地的風俗習慣。「以這個意義而言，我們臺灣料理也充分地發揮了臺灣特色，與支那料理有明顯的差異，也有人將之比喻為『名廚的作法變化就像為政者的施政變化』」。⁷³ 接著江山樓主人就以此自成體系的宴席文化為核心，說明臺灣料理的獨特地位。

根據此系列文章介紹，就宴席的全餐料理而言，臺灣料理的全餐料理總菜數為13道，一圓桌圍坐10人。出菜順序大致上為一道湯菜一道乾菜。以第7道料理劃分為上下半席，第7道之前為上半席，之後為下半席，且第7道料理通常為鹹點心，⁷⁴ 例如：燒賣、餃子、炸春餅。最後兩道則是甜湯與糕餅類，表示完成全餐，常見者為杏仁湯、蓮子湯。文中以這套全餐料理為核心概念，將「臺灣料理」分成四種：特殊料理、一般料理、當季料理與即席料理。⁷⁵

所謂的「特殊料理」，包括：烤乳豬、燕窩、魚翅、白木耳等使用於半席或全席之正式場合宴席的料理，均為珍貴價昂的食材。以此烹煮的菜餚，包括雪白官燕、⁷⁶ 紅燒魚翅⁷⁷ 等。

除了上述特殊料理之外，作者將其他菜餚均歸於「一般料理」，為普通家庭中較常使用的家禽類、蔬菜、水產等。然而，由此系列文章所舉的菜餚來看，這

⁷³ 江山樓主人述，〈臺灣料理の話（一）〉，《臺灣日日新報》，1927年12月10日，第3版。

⁷⁴ 對此上下半席之區分，亦參見岡巖著，陳金田、馮作民合譯，《臺灣風俗誌》，頁206-207、212；鈴木清一郎著，馮作民譯，《增訂臺灣舊慣習俗信仰》（臺北：眾文圖書股份有限公司，1989；1934年原刊），頁213；〈世界に美味を誇る臺灣の料理〉，《臺灣日日新報》，1922年11月6日，第5版。但此三文均指上下半席間為甜點心，而非鹹點。

⁷⁵ 江山樓主人述，〈臺灣料理の話（二）〉，《臺灣日日新報》，1927年12月11日，第3版。

⁷⁶ 依文中說明，此道採取蒸法，為當時較少見的烹飪方式。

⁷⁷ 文中說明臺灣鹿港一帶所產的「龍文砂魚」之魚翅品質最為優良，在市場中難得一見。另外東港、宜蘭一帶也有，日本產者則品質極差。

些「一般料理」顯然仍是上層家庭、餐館才能夠負擔的菜餚，而非「普通家庭」日常所食。作者對「一般料理」的介紹，乃以食材分類，依序包括雞、鴨、鳩、蔬菜植物、蝦、蟹、鰲、鰻、鮑、鮮魚、貝柱等。其中光是雞的作法就列出二十餘種，如：八寶、蔥燒、鹽焗、栗子、加里、白炊、鮑魚雞片。此外，還有許多十分費工、食材昂貴的菜餚，包括：掛爐燒鴨、生炒鳩酥、水晶鳩蛋、鴨掌骨髓、紅燒筍尖、紅蟹飯，甚至有的從菜名未必能看出所以然來，如：什（十）面埋伏、日月合璧。部分在特殊季節才有的料理，則如水蛙料理、螺料理。

至於「即席料理」，是指該全餐到了一半及全部結束前一定會有的甜鹹點心，這些點心具有「宴席到了一半或告終」的象徵性意義。「半席料理」指的是第七道菜，一般為蓮花餃、龍角餃、榭榴餃、燒賣、水餃、炸春餅等。⁷⁸ 而在宴席到了一半時，不僅上菜會暫停、上熱水以清洗湯匙，眾賓客也會暫時離席，隨興在別處小憩、喫煙或吸鴉片，有時會有藝妓演奏小曲，短暫休息後才入席進行後半宴。⁷⁹ 宴席最後的完席料理，則依照季節又有所不同，夏季為杏仁豆腐、馬薯粉糕，冬季則如蓮子湯。

此外，舉行臺灣料理宴席時，餐桌除了主菜之外，會事先配置醬油、醋、辣椒等小碟，另外擺設花四碟、水果四碟、蜜果四碟，有的將小碟排列呈圓形，有的則置於桌之四角。⁸⁰ 這些小碟亦稱「豎碟」，水果常見者為：香蕉、梨子、甘蔗、龍眼、柑、李子、桃子。擺置水果時會將香蕉、甘蔗等切成適當長度，或桃、李、或剝皮之柑等疊成杉木形。乾果類包括：瓜子、土豆仁、杏仁、橄欖、葡萄乾，另外也有用李子糕、糖漬李仔、明薑、冬瓜楊桃等糖漬者。此外還有鹹豎碟，例如火腿、皮蛋、煙腸。豎碟類自未開宴前至終宴皆可食用，尤其瓜子更為常見。⁸¹

由上可看出，「臺灣料理」在餐點內容、供應形式上均有慣例與規範可供遵

⁷⁸ 文中說明，這些點心中從蓮花餃到水餃所使用的材料皆相同，只是隨命名而形狀稍有不同。其中唯有水餃乃是放入湯中，其他皆為沒有湯汁之蒸煮食物，炸春餅是適合冬季食用的油炸料理。見江山樓主人述，〈臺灣料理的話（三）〉，《臺灣日日新報》，1927年12月12日，第3版。

⁷⁹ 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉；〈世界に美味を誇る臺灣の料理〉。

⁸⁰ 對於餐桌配置，不同資料來源的說明在數量和種類上大同小異，例如江山樓主人本文稱「花四碟、水果四碟、蜜果四碟」。〈世界に美味を誇る臺灣の料理〉則是：四碟菓子、水果八碟、花四碟。〈關於宴席及菜餚之雜話〉則敘述：大碗四個、中碗四個、小碗八個、點心四碟、豎碟八個，豎碟以每桌八個為常，但也有每桌兩個共供八種。參考新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁176-180。

⁸¹ 同上註。

循，對食物的講究不僅展現在食材的昂貴上，亦表現在宴席的用餐禮儀、慣例。換言之，當時臺人上層階級優渥的飲食生活與宴飲的頻繁，已經足以產生一套講究、細密的飲食文化、規範。更重要的是，料理在當時的臺灣社會，也已經成為社會位置與社會教養的表徵，對臺人菁英來說，具有足夠的飲食知識，也可作為社會地位的表徵。如吳江山所言，「是否對特殊料理具有知識，可以直接判斷出一個人的禮儀教養，因此有意了解臺灣料理者，必須先了解特殊料理。」⁸²

若再由這套江山樓主人對「臺灣料理」的說明，回頭觀察1923年江山樓為皇太子所舉辦的御宴，及1925年為秩父宮殿下準備的御用料理，可看出這兩次宴席正符合江山樓主人對臺灣料理的說明。

在這兩次宴席的菜單中，第一道菜均採用燕窩，接著大致為一湯菜一乾菜，第七道半席點心為鹹點炸春餅，表示整套宴席已經到了一半，下半席以鰲、海參、魚為主菜，最後再以八寶飯與甘肅產的杏仁茶為甜點，表示完成全餐共13道菜，其中皆使用了魚翅、白木耳等吳江山所謂的「特殊料理」。在料理說明書上，對於材料的產地與作法也有詳細說明，例如，燕窩取自南洋，白木耳來自四川，魚翅、鰲與魚等講求新鮮的海鮮則產自本島。可看出各道菜的材料來源多元，僅強調品質而不限於特定產地。

綜言之，「臺灣料理」在當時被呈現的形象，其實是：高級、精緻，有特定用餐規範與禮儀，屬於上層階級的文化，與今日「清粥小菜、快炒、路邊攤」等形象實大相逕庭。而在內容上，當時所稱的「臺灣料理」其實涵括中國多省著名菜餚，由餐廳主人、廚師採擷其他地方的菜色而納入或予以變化，在食材上也不限於臺灣本地所產。

但必須注意的是，這裡的臺灣料理，其實僅限於臺灣極少數上層階級外食的享用，而非大多數人日常飲食。換言之，被擷取作為某一文化的代表者，往往僅屬於菁英階層的文化，且以這部分的文化代表全部。但就「文化展演」的意義而言，在「臺灣料理」的介紹與呈現上，掌握詮釋權者所選擇的，就是以這些食材珍貴、作法繁複的菜餚來代表。正如江山樓主人自己所強調，並不是所有的臺灣料理都如此複雜，只是因為在宴會中的臺灣料理，「是為了代表本島特殊性而選擇較複雜的菜色」。文中說明，臺灣料理中還是有許多是可在日常生活中食用、

⁸² 江山樓主人述，〈臺灣料理的話（二）〉，《臺灣日日新報》，1927年12月11日3版。

方便而簡單的料理。至於這些「日常生活的臺灣料理」究竟為何，可從報端的小食譜一窺，例如昭和9、10年（1934、1935）間《臺灣日日新報》專欄介紹的「臺灣料理」，包括：炒生菜肉、三鮮火鍋、什菜飯、紅燒魚、清湯三絲等，作法上較為簡單。而除了報端的小食譜，與此同時還有臺灣料理的試食會、⁸³ 講習會，⁸⁴ 顯示出上層階級食用的「臺灣料理」，也有逐漸向下普及的發展，只不過，仍僅限於中上階級的餐桌。

（三）蓬萊閣（1927-1955）

在日本統治結束之後，臺北市最具代表性的餐廳則是「蓬萊閣」。今日臺灣許多「臺菜」廚師的師承均可溯自蓬萊閣，因此蓬萊閣的重要性在於不僅直接影響到今日的臺菜發展，也創造出今日對「臺菜」的述說者、實踐者，相當程度上影響了今日人們對臺菜的認識。

蓬萊閣的誕生與江山樓、東薈芳的競爭有關。東薈芳在江山樓興建之後，生意大為失色，因此眾股東請石油巨賈黃東茂興建可以比美的新大樓，再向黃東茂租來經營新的「東薈芳」，雖然一時吸引不少顧客，但因股東糾紛，無法持久，黃東茂後來便將餐廳場地收回，改名為「蓬萊閣」。可以說蓬萊閣的前身便是「東薈芳」的新大樓。⁸⁵

蓬萊閣自昭和2年（1927）農曆正月開業，歷經轉手，⁸⁶ 昭和11年（1936）由陳水田繼承的蓬萊閣盛大開幕，⁸⁷ 一直到1955年才結束營業。在昭和5年（1930）出版的《蓬萊閣》菜譜中，多處可見到蓬萊閣在經營上與江山樓的相同處。例如，

⁸³ 〈臺灣料理の試食會〉，《臺灣日日新報》，1922年3月11日，第7版。

⁸⁴ 如1921年在臺北高等普通女學校內舉辦為期一週的講習會，邀請臺灣料理餐廳「平樂遊」老闆黃茂松上課，材料費2圓。1930年在臺北第一高等女學校也有家庭料理講座。見《臺灣日日新報》，1921年8月4日，第6版；1921年8月14日，第7版；1930年3月1日，第6版。

⁸⁵ 如臺灣日日新報所述：「東薈芳倒盤……嗣後一般商界中人，咸謂北地都市，絕不可缺此場所，豫料屋主黃東茂氏，當自出經營。至茲果然。黃氏經將店號，改名曰蓬萊閣決定於舊曆正月開業云」。〈東薈芳之舊屋改號蓬萊閣 豫定舊正月開業黃氏自身經營〉，《臺灣日日新報》，1927年1月22日，第4版。

⁸⁶ 根據陳桔頭、林衡道對談，〈五十年前的臺灣風俗（對談）〉，《臺灣風物》17:4（1967年8月），頁3-10，蓬萊閣轉手於大稻埕著名商人陳天來。

⁸⁷ 《臺灣人士鑑》，頁262、266，查自「臺灣人物誌」資料庫；《臺灣日日新報》，1937年7月16日，第8版。

二者均不自稱「臺灣料理店」，而是「支那料理店」，但均被視為「臺灣料理」的代表。署名「蓬萊閣主人」者在《蓬萊閣》菜譜序言中，將中華料理區分為四川菜、廣東菜、北京菜、福建菜四種：

中華料理乃中國五千年來之精華、自燧人氏火食而後，屢經名流推究闡傳，其調味烹法，為現代各國味食界之首位，……現在不僅受吾臺人士之嗜好，推之內地京濱及阪神各主要都市，亦禮讚風行已久。……中華料理為各地習慣趣味氣候風土之異殊，現在竟成同源異流之分，如四川菜廣東菜北京菜福建菜四種是也。⁸⁸

依據蓬萊閣主人的說明，該店一開始的菜色以福建菜為主，之後店主人親往中華各地遊歷，在上海、杭州、蘇州、天津等地細加考究，如今在菜譜中加入廣東菜與四川菜，聘請名廚烹調，如廣東菜的廚師就是孫中山的私廚杜子釗。此外雖蓬萊閣也供應北方的京菜，但因為「其偏重麵麥而調味烹法則與川菜暗合」，因此在本書中沒有介紹。這種「遊歷中國各地取精華菜色而集中於店內」的說法，亦與江山樓十分相似。

此外，《蓬萊閣》菜譜對於菜餚分類、宴席樣式，均有十分詳細的區分：將菜餚分成四川、廣東、福建三種料理，在每種菜色上都標示可以做成哪種地方口味。例如醋雞、鹵豆油雞是閩式，鹽水雞子、米粉雞則是川式。宴席方面也與江山樓相同，除了單點菜色之外，還提供全席的宴席料理。其中四川式、廣東式的「蓬萊全席」每桌要價120元。這樣的四川式蓬萊全席內容包括：四生菓、四朝擺、兩甜點、四熟炒、四三併、兩點心、八大菜。福建式全席則包括：四頂菓、四甜點、兩中點、四甜碟、四冷葷、兩甜湯、十大菜。其中置於桌上的小碟共16盤，大菜之外還有相當於半席料理的「中點」，最後也有甜點或甜湯。基本上宴席的結構與前述宴席菜的規矩十分相似。

除了套餐之外，菜譜以食材分類標示價格，食材類型除了魚翅、魚唇、燕窩、鵝蛋、白木耳、雞、鴨、海參、水蛙、鰲之外，還包括毛菰、松茸、野味等，此

⁸⁸ 《蓬萊閣》菜譜於昭和5年7月發行，前有「蓬萊閣主人」作序，筆者所見一書為曾在蓬萊閣擔任學徒5年之黃德興師傅（1936-）所收藏，封面（見圖一）為彩色印製。



圖一：《蓬萊閣》菜譜封面

出處：黃德興師傅提供。

外尚有「特選類」。特選類的菜餚菜名典雅，富含意境與趣味，例如：龍虎鬪、八鳥朝鳳凰、當朝一品。在之前所述的中華美食展、美食雜誌以及飲食研究中，這些菜今日都經常被援引說明，被視為臺灣昔日精緻宴席菜的代表。另外從萬商雲集、五路財神、風雲際會、大八仙集會等菜名，亦可看出蓬萊閣作為頂級「紅頂商人」們集會飲宴場所的情形。

值得注意的是，菜譜內不僅納入一般日常家庭料理中少見的燒烤類菜餚，如掛爐全魚、火腿燒鴿、燒天鵝，也包括臺灣早期少吃的牛肉（太牢類）。此外有諸多麵食，如廣州窩麵、燴伊府麵、牛肉炒麵、雞絲湯麵等。由此觀之，在1930年代，臺灣上層階級的飲食景觀就已廣納多種中華料理，且有部分廣東菜、四川

菜、京菜、江蘇菜廚師受聘來臺。換言之，日治時代結束後臺灣的多元飲食景觀，未必能簡略歸因為「外省移民的到來」，儘管數目仍少，但在日治時期就已經有部份中國南北各省的地方菜餚進入。

在消費者方面，蓬萊閣的消費群多為政商要人，許多商業組織、公會都選擇在此設宴、開會。經常在蓬萊閣開會者，如華僑代表會議、茶輸出商公會、各同業公會、信用組合的成立大會等。

蓬萊閣自1927年開業後，經歷了十數年的興盛，但因為戰亂而無法持續。在二次大戰末期，蓬萊閣曾被總督府徵用，作為警察機關辦公地點。1945年日本退出臺灣後，陳水田及陳天來四子陳清汾收回蓬萊閣，⁸⁹ 於1945年10月10號重新開幕。⁹⁰ 之後因為股東之間不合，陳水田於1953年退出，蓬萊閣於1955年6月20日歇業，陳清汾並將房屋租給「美國軍事援華顧問團」，作為美軍俱樂部及美軍宿舍。一年後美軍不再續租，1956年8月由外科醫生徐傍興買下開設綜合醫院。⁹¹

雖然蓬萊閣於1955年歇業，但歇業後舊員工又在延平北路新開一家「蓬萊閣」，繼續吸引原有顧客，只是規模與菜色之精緻與戰前差別已大。此外店內員工還有許多流散到臺北市或北投多家餐廳。如新北投的蓬萊閣別館亦是由舊員工開設，其中部分師傅在今日臺菜界擁有眾多徒子徒孫，師傅們所師承的手藝與對菜餚的認知，也直接影響了今日「臺菜」的發展。

江山樓與蓬萊閣都是臺灣在1950年代以前最重要的高級餐廳，消費者均為政商要人或有錢文士，他們以餐廳為聚會、談生意、談論社會局勢的場所，頻繁的社交活動也標示出當時富裕的臺灣上層社會。在蓬萊閣歇業之後，政治社會情勢的轉變使得此種多功能、具階級代表性的高級餐廳不復存在，取而代之的則是酒家及各種小型餐廳，江山樓、蓬萊閣所供應的奢華、手工大菜更在蓬萊閣之後難以生存，之後興起的是酒家菜、清粥小菜與各式混省菜餚的出現。然而，蓬萊閣的高知名度，已將「臺灣菜」建立為一個顯著的類別。在1950年代的報紙副刊中，已經開始有「臺灣菜」一詞的出現，取代了日治時代常用的「臺灣料理」一詞。⁹²

⁸⁹ 〈蓬萊閣酒樓租予美軍作俱樂部〉，《聯合報》，1955年6月19日，第3版。

⁹⁰ 吳漫沙，〈臺灣光復三十年的回顧〉，《聯合報》，1975年10月25日，第12版。

⁹¹ 〈蓬萊閣酒樓租予美軍作俱樂部〉，《聯合報》，1955年6月19日，第3版；〈蓬萊閣舊夢難見 將改成綜合醫院〉，《聯合報》，1956年8月31日，第3版。

⁹² 例如：朱子，〈浸酒的花朵〉文中提到：「臺灣菜有二種，一種是廣東福建的家鄉風味，似乎嫌粗了點；一種叫做臺灣料理的，可又嫌日本化了點。」見《聯合報》，1956年11月19日，第6版。但除

如上所述，在江山樓、蓬萊閣大盛的時期，確實存在一個精緻、昂貴、講究的「臺灣料理文化」。從菜色、禮儀、上菜順序、餐桌擺設等都有一定的規範必須遵循，也吸引了相當多的上層階級前往宴飲，甚至出現彼此競爭的情形，由此也可見到商業活動的活絡。然而，此「臺灣料理文化」僅存在於極少數的上層政商名流，小老百姓難以問津。因此，這樣的「臺灣料理」其實只對這些上層消費者具有意義：一方面用以區分臺灣料理與和、洋料理，以及「支那料理」，另一方面也彰顯出臺灣料理文化本身的獨特性。

這種獨特性對此「臺灣料理文化」的生產者與消費者有其重要性，一方面經營者可基於此獨特性以與其他料理在市場上有所區隔；另一方面有經濟能力消費的政商階級也可藉由「臺灣料理」的消費展示財力、凸顯身分地位的特殊性。此重要性可從江山樓與蓬萊閣老闆在二戰期間所發表的兩篇隨筆文章來討論。

在這兩篇發表於昭和14年（1939）3月與7月的文章中，⁹³ 兩位最著名臺灣料理餐廳的老闆不約而同地強調一個主題「臺灣料理與支那料理並不相同，具有自身獨特性格」。例如，江山樓老闆吳溪水⁹⁴ 在文中強調，支那料理中有北京、四川、廣東、福建四個系統，臺灣料理雖然有四系統中的元素，但正如「橘越淮為枳」，經過風土習俗的改變後，臺灣料理早已與所謂的支那料理大為不同。

呼應此論述，蓬萊閣老闆陳本田的隨筆也認為：雖然說臺灣料理與中華料理相同也不能說是錯，但是他寧可認為臺灣料理比中華料理更好。儘管臺灣料理與廣東料理十分接近，但比中華料理更精華，也更接近我們的口味。

1939年時，二次大戰已經開始，雖然吳溪水與陳本田為何會在相近時間內發表這樣接近的論點，非本文目前資料所能討論，但由此已可看出，藉由與支那料理之區辨，「臺灣料理」對當時上層階級而言，已經成為一有需要被辨識而獨特的文化類型。與前文所述，今日飲食文化教科書中對臺菜的定義，亦有呼應之處。

此之外以「臺菜」稱呼「臺灣所產之蔬菜」的用法也同時存在於報刊，如〈臺菜長期輸日，雙方接洽中〉，《聯合報》，1964年6月3日，第5版。由這些例子可知，臺菜、臺灣菜等詞尚無十分一致的用法。

⁹³ 吳溪水，〈はがき隨筆 臺灣料理〉，《臺灣日日新報》，1939年3月29日，第3版；陳本田，〈はがき隨筆 臺灣料理〉，《臺灣日日新報》，1939年7月6日，第6版。

⁹⁴ 吳江山之子，為江山樓繼承者。

四、庶民的飲食風景：家常菜、小吃、辦桌

目前為止所談的「臺菜的文化展演」，其實都還停留在都市裡少數富有人士的消費而非一般大眾。儘管與江山樓、蓬萊閣同時期，也有相對較為平價的餐館，例如四海樓最高價酒席一桌4圓，另有一桌2圓50錢的經濟酒席，以及其他中小酒家，以五菜3圓所謂「五碗三」廉售，或是江山樓一碗1圓的特價菜，⁹⁵ 但這些都仍然是少數都市居民才有的消費。以昭和五年（1930）蓬萊閣價位與同年薪資比較，蓬萊閣最普通的十大菜全席要價18圓，高者可達100圓，一般菜色每道則約1.8圓。而當時州書記薪資在45至95圓間，州、廳巡查25至70圓間，街庄書記低者只有20圓，⁹⁶ 而這些都已經算上層階級頗為優渥的收入，由此估算，蓬萊閣一桌菜可佔去街庄書記整月薪資，即使一道菜一至兩圓，也不算便宜。若再與表六所示的農家食糧價格對照，即使該調查年份稍早，相較下外食消費仍顯奢侈。對大多數人而言，特別是對都市以外的住民來說，平日三餐都在家解決，根本不會到餐廳吃飯，一般家裡的日常食物也沒有特殊菜名。這樣的情形從日治時期到民國四〇、五〇年代，沒有太大變化。

表六：大正11年（1922）的農家食糧調查

甘薯	一斤 1.5 錢	豚肉	一斤 40 錢
蔬菜	一斤 3.0 錢	家禽	一斤 50 錢
豆類	一斤10.0 錢	生魚介	一斤 20 錢
漬物	一斤 3.0 錢	鹽魚	一斤 15 錢
豆油	一斤35.0 錢	味噌	一斤 10 錢

說明：1圓=100錢。

出處：臺灣總督府殖產局編，《臺灣農家食糧消費調查》，（臺北：臺灣總督府殖產局農務課，1922），頁13。

⁹⁵ 〈江山樓の圓一料理〉，《臺灣日日新報》，1929年12月17日，夕刊第2版；陳桔頭、林衡道對談，〈五十年前的臺灣風俗（對談）〉，頁3-10。

⁹⁶ 《臺灣總督府統計書》（臺北：臺灣總督府，1915），第34回，頁691-701。

(一) 家常菜

日治時代一般人的飲食十分簡單。從清末、日治時代甚至到1950年代左右，以地瓜為主混合飯粥，是漢人主要的主食型態。不僅是鄉村，連都市的上層階級也有一部分混合米與蕃薯簽作為主食，另外有米粉、大麵、豆籤、麵線、玉麵（薏麵）、冬粉、米篩目等變化。⁹⁷ 除了正餐之外，農忙時農家一天吃五餐，三餐之外的兩頓點心為米苔目或粿類。⁹⁸

配菜方面，最常見者為是醃製類醬菜及農家自己種的青菜。雖然農家大多會飼養雞、鴨、豬，但肉類屬於年節、婚宴等特殊場合才會有的食物，因此格外珍貴，平日僅較富有的家庭才会有鹹蛋、肉乾、肉脯、燒肉、臘腸等。⁹⁹ 許多文獻強調，臺灣人飲食習慣的特色是會反覆把吃剩的菜加熱繼續吃，強調不浪費食物。¹⁰⁰

菜餚的特色除了來自食物內容本身之外，調味料的使用以及烹調方式更是構成味覺差異的重要因素，儘管味覺、口感十分隱微難以具體形容，但從烹調方式與調味料的差別，可進一步探究「臺灣味」之味覺記憶的構成。

調味料方面，梶原通好觀察，「臺灣沒有『調味料』這句話，最多只是『油鹽』而已」，糖也只用在宴席最後的甜點或甜湯。¹⁰¹ 所有料理幾乎都是使用油、鹽調味，青菜多以水煮後再拌鹽，有時水煮沾醬油吃。而因為醬油仍不便宜，許多家庭還會自製沫蝦油做為醬油的代用品。¹⁰²

此外，最常見的烹飪方式為水煮與炒，因為油脂不便宜又是日常必需，烹飪用油都盡量節省，以水煮、大鍋滷、燉及少量油煎為主要烹飪法，¹⁰³ 「炸」只

⁹⁷ 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁68-69。

⁹⁸ 王瑞成，〈食是福作是祿〉，收於林川夫主編，《民俗臺灣》（臺北：武陵出版有限公司，1990），第一輯，頁140；黃氏鳳姿，〈佃農的家〉，收於林川夫主編，《民俗臺灣》，第二輯，頁223。

⁹⁹ 川原瑞源（王瑞成），〈臺灣的醬菜〉，收於林川夫主編，《民俗臺灣》，第四輯，頁250-260；王瑞成，〈煮食、炊粿、捕粽、醃豆油〉，收於林川夫主編，《民俗臺灣》，第四輯，頁19-27；曹介逸，〈生活習俗變遷談〉，《臺北文物》6: 3（1958），頁77-91。

¹⁰⁰ 王瑞成，〈煮食、炊粿、捕粽、醃豆油〉，頁27；吳瀛濤，《臺灣民俗》（臺北：眾文圖書股份有限公司，1975），頁192。

¹⁰¹ 梶原通好著、李文祺譯，《臺灣農民的生活節俗》（臺北：臺原出版社，1989；1941年原刊），頁105-111。

¹⁰² 沫蝦油之製成：海蝦十、鹽四的比例日曬一個月，油渣分離後，油加黑糖加熱。見片岡巖，〈臺灣人的食物〉，頁110。另《臺灣慣習記事》4: 10（1904年10月），頁175-176也有類似說明。

¹⁰³ 如國分直一在日治時的農村考察指出，油煎、燉、沾醬油的食物和醬菜是最普遍的食品，醃漬菜中以蘿蔔和鹹菜最多。經濟比較寬裕的家庭，可以看到由日本傳入的味噌、天婦羅、醋拌菜等。見國分直一，《臺灣的歷史與民俗》（臺北：武陵出版有限公司，1991），頁64。

有在節慶等特殊場合才會使用。在這樣的調味、烹飪方式下，許多家常菜餚調味較清淡，因此呈現出食材本身的味道，這也是如今很多人認為臺菜比起其他中華菜系，特色在於「清淡」、「強調原味」的原因。

以下表七為日治時期一般臺人家常飲食：

表七：臺人家常飲食

主食	米、蕃薯、雜糧
配菜	豆類、蔬菜、醬菜（胡瓜、冬瓜、生薑、蘿蔔、菜心、芥菜心、鳳梨、竹筍、豆腐乳、破布子）
副食	豆籩、米粉、大麵（油麵）、麵干、麵線、玉麵（薏麵）、冬粉、米篩目、米糕 ¹⁰⁴
調味品	鹽、醬油、砂糖、味噌、沫蝦油 豆醬、海山醬（米醬中的高級品）、麻醬、紅、白麴

出處：筆者整理，臺人家常食物參見：東方孝義，《臺灣習俗》（臺北：南天書局，1997；1942年原刊），頁18-33；國分直一著、林懷卿譯，《臺灣民俗學》（臺南：莊家出版社，1980），頁75-91；池田敏雄，《臺灣的家庭生活》（臺北：東都書籍株式會社臺北支店，1944），頁23-55；吳瀛濤，《臺灣民俗》，頁187-229；王瑞成，〈煮食、炊粿、捕粽、醃豆油〉，頁19-27；川原瑞源，〈臺灣的醬菜〉，頁250-260；片岡巖，〈臺灣人的食物〉，《臺灣風俗誌》，頁101-111；梶原通好著、李文祺譯，《臺灣農民的生活節俗》，頁101-121；曹介逸，〈生活習俗變遷談〉，頁77-91。

（二）小吃

都市人家與農家的飲食也有很大差異。對農家而言，除了三餐之外會有點心，以供應田中勞動所需的體力，但農家點心非常簡單，僅為飯食、醃菜、蕃薯粥等。至於都市勞工或較富有的人家，點心會由叫賣的攤販買來吃，例如：福圓糜、米糕糜、綠豆糜均是都市可買到的宵夜。另外甜點如：土豆仁湯、圓仔湯、紅豆仔湯、麵茶、杏仁茶、粉圓、四果湯，鹹點則如大麵、米粉、冬粉、麵線、豆籩、肉包、肉粽等。¹⁰⁵ 這些路邊小攤與所賣的甜鹹點心，也就是今日的小吃。在都市化發展之後，小攤逐漸聚集形成的夜市也就逐漸產生。為與江山樓、蓬萊

¹⁰⁴ 米粉及大麵為飲食店的普通料理，農家宴客時為點心之用，並非代替米飯。米粉比飯需要多用油及調味料，平常很少吃。麵線比米粉或大麵便宜，平常和蔬菜煮來吃，但祭祀宴客時不用。見梶原通好著、李文祺譯，《臺灣農民的生活節俗》，頁120-121。

¹⁰⁵ 曹介逸，〈生活習俗變遷談〉，頁77-91。

閣同時期、同地區互相參照，此處說明以臺北圓環夜市與龍山寺夜市的發展為主。

如前所述，在清末便已有一些簡單的飲食攤提供薯粥或麵、飯，日治時期，飲食攤更為興盛。在大正10年（1921）前後，大稻埕的小食攤以永樂市場最多也最有名，一方面永樂市場是大稻埕唯一的最大消費市場，此外作為信仰中心的城隍廟就位於市場邊，乃成為小吃攤的集中地。¹⁰⁶ 之後小食攤增加因而逐漸向太平街北門口擴張，圓環也從小型公園發展為大夜市，稱為「臺北行商組合圓環夜市場」。而在二戰發生後，圓環夜市改為防空貯水池，夜市部分攤販轉移陣地到日新町江山樓前，但因為戰爭，攤販已大為減少。¹⁰⁷

艋舺方面，小食攤原本集中在新興宮（西園路貴陽街交叉口），後集中到清水巖祖師廟前，大正12、13年（1923、1924）左右，臺北市役所計畫設立龍山公園，增加新建築，小食攤逐漸聚集成為龍山寺夜市。¹⁰⁸ 根據吳逸生〈艋舺零食譜〉記載，小攤零食有四果湯、粉圓湯、杏仁豆腐、綠豆湯、筒仔米糕等，與今日大同小異。¹⁰⁹

在日治時期，大稻埕、艋舺一帶的小吃攤已經十分繁盛，到午夜兩三點都還可買到福圓糜、米糕糜、綠豆糜，另外也可從叫賣攤販買到大麵、米粉、豆簽、糕餅等各式甜鹹點心，另外還有日式點心「壽司」及「雲吞」。¹¹⁰ 從上引書籍的資料看來，可以買到的食品包含肉粽、雞卷、花枝、麵線、鹹公餅、馬齒豆等，除了夜市之外，零星的攤販也很多。¹¹¹

（三）辦桌

清末臺灣的富有人家已經會邀請專業廚師舉辦宴席，價格也有固定行情。¹¹² 日治時期，江山樓開業之後也經常到私人府上辦酒席，酒席業的興盛甚至帶動碗

¹⁰⁶ 一剛，〈圓環夜市・龍山寺夜市〉，《臺北文物》6:4（1958），頁28。

¹⁰⁷ 吳瀛濤，〈稻江回顧錄〉，《臺北文物》7:3（1958），頁40-44。

¹⁰⁸ 一剛，〈圓環夜市・龍山寺夜市〉，頁28；陳君玉，〈大稻埕的舊市場〉，《臺北文物》7:3（1958），頁36-39。

¹⁰⁹ 吳逸生，〈艋舺零食譜〉，《臺灣風物》17:6（1967），頁33-35。

¹¹⁰ 曹介逸，〈生活習俗變遷談〉，頁82-83。

¹¹¹ 除前引書外，亦參考吳瀛濤，《臺灣民俗》；臺北市文獻委員會編，《臺北市志卷四社會志風俗篇》（臺北：臺北市文獻委員會，1967），頁12-18。

¹¹² 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁194。

盤租賃業的生意。¹¹³ 而在農村社會，至少在日治時期的1930年代，也已有現在概念中的「辦桌」，但尚未專業化，而是由擅長煮菜的村民幫忙，客人自己端菜上桌。至於臺灣辦桌現有的規模，則要到民國六〇年代才開始，七〇年代最盛。¹¹⁴

從日治到戰後初期，一般人的日常飲食十分簡單，肉類、海鮮均屬罕見，不過若逢廟會節慶或喜慶婚喪，就會以辦桌方式籌辦豐盛宴席，其目的除與同鄉人士歡飲暢談、聯絡交誼外，也為了表現自己的慷慨，甚至具有炫耀競賽與展示社會地位、經濟能力的心理。

不過，依照經濟能力，辦桌菜還是有上、中、下等之分。上層宴席的菜色較講究食材珍貴、排盤裝飾，大多數中下階層宴席則以平日少吃的雞鴨魚肉為主，重點在於「肉多、吃飽、份量大」，菜色主要包括：冷盤、扁魚白菜、五柳枝、甜不辣、酥丸、魷魚、炒羹、鵝肉、爌肉、魚丸。這些就是大多數民眾對辦桌菜的記憶，而且辦桌的最後幾道幾乎都是可以打包回家的料理，讓賓客在回家路上還可以充飢。¹¹⁵

辦桌作為一種展示，所講求的是豐盛、數量多。對辦桌主人而言，重要的是「能讓賓客吃得滿意」，因此儘管平日生活儉省、食物簡單，但在辦桌時均十分注重菜量與排場，辦桌時「客人多」顯示的是主人交遊廣闊、有聲望，讓賓客吃得飽、有吃有拿，則顯示主人的誠意。所展示的未必是「財力」，而是人際網絡，這與上層階級在江山樓餐館中宴飲、吟詩，所展示者亦有所不同。

簡言之，在1930、1940年代之前，「外食」的高級料理即為酒家菜、辦桌菜，並且有極為明顯的城鄉、貧富區別。酒家菜是商賈、富人應酬、宴客之所，酒家菜除閩菜外還包括粵菜、川菜。辦桌菜則是一般人家有機會在廟會、喜宴、壽宴吃到的料理。

(四)地區差異

上文已討論做為上層階級宴客菜的「臺灣料理」，以及中下階級日常所食的

¹¹³ 吳瀛濤，〈稻江百業雜談〉，《臺北文物》8:1（1959），頁93-97。

¹¹⁴ 林恆立，〈辦桌：一個社會文化的觀察〉（臺北：國立臺灣大學新聞研究所碩士論文，1998），頁20。

¹¹⁵ 筆者訪談資料，包括：廚師A（宜蘭人，男，現於臺北開餐廳，2007年1月2日於臺北訪談）、廚師B（臺北人，男，原兼營辦桌與餐廳，現僅有辦桌，2007年1月3日於臺北訪談）、廚師C（高雄人，男，專營辦桌，2008年4月24日於高雄訪談）。

「臺灣人的食物」。必須注意的是，除了因為城鄉生活水準的差異之外，各地飲食內容也會因為各地自然環境、物產的差異而有所不同。不過，地區性的差異主要表現在家常菜（臺灣人的食物）上，而非外食場所、宴客之用的「臺灣料理」。

首先，在不同地區的料理屋、飲食店中，所供應菜餚是否有明顯的地方差異？

如表二所示，日治時期除了臺北之外，臺南、臺中等地的料理屋亦十分興盛，如江亢虎在1935年的臺灣遊記中，就記述了到臺中醉月樓、臺南醉仙閣、高雄高雄樓等地飲宴的情形，飲宴方式大同小異。¹¹⁶ 雖然因為缺乏這些地方酒樓的宴客菜單，無法確切得知是否在菜色上有明顯差異，但若以各地對「臺灣料理」的介紹而論，看不出有明顯的地區性區別。例如在表四《臺灣慣習記事》所列出的常見臺灣料理菜色中，也沒有特別註明或區分其地區，換言之，「臺灣料理」概念其實有如日人使用的「內地料理」一詞，其實已經超越地區性，指稱一套具有臺灣代表性的菜餚、宴飲方式。

然而，若從家常飲食來看，則可看出各地區性的差異，各地餐桌上的食物，會因為地域自然風土特性而有所不同，雖有各地大致相同之處，但實難一概而論。¹¹⁷ 此處僅以海鮮的食用為例說明。

儘管臺灣四面環海，但不代表海鮮是臺灣人日常容易吃到的食物，對沿海地區或養殖戶而言，水產固然容易自給自足，但對不靠海的鄉鎮而言，海鮮其實比肉類更難得吃到，對一般人來說還是屬於高級料理。日治初期即使在漁港地基隆，購買鯛及雜魚的也只是各官署留臺日人、少數本地富人，本地人大多僅買廉價而日本人罕買的鮫魚。¹¹⁸

觀諸日治時期的水產狀況，水產業包括漁獲、養殖、製造，但專營漁業者甚少，從事漁業者多是因為不適合種稻或是沿海，只好藉由漁業謀生或貼補家用，水產養殖也多集中於中、南部海岸。根據明治37年（1904）統計，全島專營漁業

¹¹⁶ 江亢虎，《臺遊追紀》（上海：中華書局，1935），頁39-40，記述赴臺中醉月樓、臺南醉仙閣、高雄高雄樓飲宴，「主人循俗例，召名花侑酒，惟每席止二人，皆持壺侍立，隨飲隨斟，不陪客狎坐，不奪杯勸飲，不彈奏唱歌，尚不失雅人深致。」

¹¹⁷ 對於臺灣各地區因為地域環境差別所導致在日常食物上的差異，參見曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉一書。

¹¹⁸ 基隆支廳長伊集院兼良報告，見《日據時期臺灣總督府公文類纂（明治二十八年乙種永久第八至十三卷）》（南投：臺灣省文獻委員會，1992），第4輯，頁645。另據頁649所載價格，真鯛最低十三圓，雜魚最低八圓，鮫魚最低五圓，多用以製作「蒲鉾」（魚糕）。

者一共800多戶，漁業之外兼農工商者14,600多戶。而且經營漁業者最多是在澎湖，專、兼漁業者共5,000戶，其次是在屏東、高雄與基隆。¹¹⁹

此外，漁船設備缺乏，捕撈方式原始，也使得捕魚成為一項有生命危險又難以獲利的謀生方式。日治初期，漁船以木造或竹筏為主，漁具多為拋繩、張網，難以到外海，捕撈地區因此限於海岸。¹²⁰ 捕撈工具的不足，也造成本島海產相對有限。根據《臺灣日日新報》記載，中等以上支那料理，用本島製造之海產物者甚稀，海岸漁村製造的都是「生活程度低弱之人用之」，至於高級料理所用海鮮，則多從支那或日本輸入。¹²¹

此外，另一造成海鮮不易取得的原因是漁港冷藏設備不佳，大正12年（1923）的一篇報導即引述當時水產課長對臺灣水產業發展的看法，說明大漁船活動的獎勵、漁港修築、冷藏設備等改進，對於漁業發展至為重要。¹²²

基於上述情形，從水產進出口統計來看，日治時期臺灣的水產品進口量就遠多於出口量。明治40年（1907）統計，本島製造水產僅130,000斤，價格37,000圓。日本輸入者多達6,178,827斤，價格1,254,742圓，外國輸入者也有789,297斤。¹²³ 即使到了大正9年（1920），臺灣漁獲狀況已有大幅進步，出口量也增加到2,560,000多圓，以鰹節出口最多，但進口金額更大，多達一千多萬圓，以鹹魚、乾魚、干貝為主，進口地主要是函館、神戶，而且進口量每年增加。雖然臺灣島內的水產消費增加，但不代表臺灣水產業蓬勃，反倒是進口量增加了。¹²⁴

簡言之，漁獲業在日治初期並不發達，養殖業集中在中、南部海岸，以虱目魚、牡蠣為主，水產加工品中最大宗的則是鰹節以及鹽乾魚。儘管日後隨著捕魚條件的進步，漁獲量大幅增加，到日治中、後期，臺灣漁業已有長足進步，但整體而言，因為捕撈、冷藏設備的限制，魚產仍然只有沿海地區容易補得，食用海

¹¹⁹ 〈本島水產一斑（二）〉，《臺灣日日新報漢文版》，1906年4月26日，第4版。

¹²⁰ 〈本島水產一斑（四）〉，《臺灣日日新報漢文版》，1906年4月29日，第2版；〈本島水產一斑（五）〉，《臺灣日日新報漢文版》，1906年5月2日，第4版。

¹²¹ 據〈本島水產一斑（六）〉，《臺灣日日新報漢文版》，1906年5月4日，第3版所載，明治37年（1904）製造額，基隆廳最多，達1,309,600多斤，全島共3,186,138斤。

¹²² 〈本島水產業之前途〉，《臺灣日日新報》，1923年1月5日，第3版；〈為圖本島水產振興全島獎勵冷藏設備〉，《臺灣日日新報》，1931年8月7日，第4版。

¹²³ 〈實業彙載 本島水產〉，《臺灣日日新報漢文版》，1909年4月8日，第3版。

¹²⁴ 〈本島水產貿易移輸入品消費額每人四圓〉，《臺灣日日新報》，1921年5月2日，第3版。

產的進口量遠大於出口量。而這也使得海鮮的食用具有很強的地域性，居住於沿海者容易在日常吃到蚵、烏魚等新鮮水產，中北部多數人則以魚乾、鹹魚、乾魷魚等為主要水產品來源，新鮮海產多為宴席上的珍品。即使到了1950、1960年代，海產對大多數不住在沿海地帶的人而言仍然是難得吃到的食物。例如，在筆者針對飲食記憶的消費者訪談中，同住新竹地區的兩位受訪者，因為族群背景以及靠海、靠山的區別，在日常飲食上呈現很大差異，如表八：

表八：同住新竹地區受訪者之比較

受訪者	居住地區、族群	幼年時期日常食物
A：女（1951年生）	住新竹南寮 浙江大陳人	以水產為主：魚麵、蝦干、鰻魚乾，常以年糕作為主食，醃漬類僅有豆腐乳
B：男（1951年生）	住竹北 臺灣客家人	醃漬菜為主：福菜、梅乾菜等，另如冬瓜封、九層塔、各式粿類，因為勞力工作所需，三餐均為乾飯

出處：筆者訪談資料，受訪者A為2008年2月16日於臺北訪問，受訪者B為2008年2月20日於臺北訪問。

五、1945年以後餐飲版圖的重劃

從1940年代後期到戰後初期，臺灣飲食版圖產生大幅改變，原本的酒樓、飲食店和特種營業場所紛紛關門或轉型。這樣的改變一方面導因於戰爭後期物資缺乏，有能力、閒暇負擔飲食娛樂消費者大減，另一方面，戰後國民黨政府遷臺，實施戰時節約，國家力量的介入更深刻重劃了臺灣的飲食版圖。

（一）從酒樓到公共食堂

1945年8月日本投降後，國民黨政府設置臺灣省行政長官公署，1946年5月隨即頒佈「推行節約運動實施辦法」，採取「節約政策」，將民生物資集結作為軍備用途。在此節約政策綱領下，規範對象涵蓋日常飲食及飲食業。例如，在個人節

約「食」的部分，除了規範節省珍饈、舶來品應盡量節省外，亦提倡以雜糧代替米麥。換言之，農民收穫的米糧不但要交由政府收購，也不允許釀製米酒。而在餐館消費上，此辦法亦具體規範客餐的菜數：一人用餐僅能一菜一湯，四至五人三菜一湯，十人以上六菜一湯。

臺灣省政府在1947年5月頒佈的「臺灣省節約糧食消費辦法」，及同年9月的「筵席消費節約實施辦法」，亦分別規範日常飲食、餐館消費二者。前者的規定主要針對食米的碾製、釀造，如禁止以糧食釀酒、熬糖等；後者則對餐館的設置，明確規定「除經濟食堂外不得新設餐館」，對飲食市場影響較大。¹²⁵

所謂「經濟食堂」，是指資本在臺幣1,500,000元以下、侍應生人數不超過五人，而且不能承辦筵席、不能賣酒、咖啡，不能有樂隊，只能賣客飯。¹²⁶ 在這樣的規定下，別說像江山樓這樣的高級酒樓，其他小規模的飲食店也都不准新設。

除了不能新設酒樓之外，臺灣省政府進一步在1949年10月制訂「酒樓茶室改設公共食堂公共茶室實施辦法」。¹²⁷ 依據此辦法第二條，酒樓茶室一律改為公共食堂或公共茶室，供應餐食分為「公共經濟餐」與「會餐」兩種。「公共經濟餐」指單人客飯，會餐則是數菜一湯的合菜，對用餐人數、菜數、價格均予規範，例如4至6人用餐點四菜一湯，不能超過新臺幣30元，違反兩次以上即需付出高額罰款。¹²⁸ 此外，「會餐」也比「公共經濟餐」增課筵席稅。在種種規定下，昔日酒樓無法供應費工、昂貴的菜餚，「酒樓」也被迫轉型成為「公共食堂」。

除了對菜餚本身的限制，對女服務生的規定更是促使過去藝妓文化消失、女性陪酒轉為地下的重要原因。上述辦法規定，公共食堂可設女服務生，但應穿著制服，「嚴禁陪酒、唱歌、獻藝、謔笑、及其他褻蕩浪漫之行為」，此乃針對過去

¹²⁵ 第7條，同款並規定已停業者不得復業。此法依據「厲行節約消費辦法綱要」訂定。《臺灣省政府公報》秋字第68期（1947），頁1067。

¹²⁶ 「臺灣省各縣市商民開設經濟食堂應行注意事項」，《臺灣省政府公報》冬字第39期（1947），頁580-581；亦參《臺灣省政府公報》春字第63期（1948），頁995，警務處之說明。

¹²⁷ 頒佈令見《臺灣省政府公報》冬字第19期（1949），頁236。實施辦法全文見公報同期頁226-227。此法依據「厲行節約消費辦法綱要」訂定。

¹²⁸ 第14條規定，違反第二次停業一天，並按照營業牌照捐款勞軍從500到2,000元不等。第三次加倍捐款，第四次勒令停業。此外，在1949年12月頒佈之「臺灣省各縣市旅館公共食堂茶室服務生管理辦法」中，也對服務生人數、制服樣式、不得陪酒猜拳唱歌等舉止有所規範，參見《臺灣省政府公報》冬字第67期（1949），頁850-851。此辦法在1955年修訂，違反者依照違警罰法處罰，見《臺灣省政府公報》秋字第16期（1955），頁198-199。

藝妓文化之禁止，不但違反的女服務生「依照違警罰法或行政執行法從重處罰」，店家也必須比照酒吧業，課徵較高的營利事業所得稅。¹²⁹ 在種種規範下，食堂不但菜色必須簡單，有女性侍者陪酒須繳重稅，¹³⁰ 蓬萊閣與其他類似酒樓難以維持原有的經營方式、規模，原本料理屋、藝姐間集中的大稻埕「江山樓」一帶在戰後轉變為風化區，欠債尋仇事件頻傳，蓬萊閣也在1955年歇業。¹³¹

此外，隨國民黨政府遷臺的將近百萬軍民，更把中國多個區域特色的生產者、消費者置於島上，各省口味的餐廳、小吃攤販雖日益普遍，但在各地方菜餚間又隱隱具有階層性。此種飲食上的階層性，亦是促使日治時期「臺灣料理」文化大為沒落的原因。例如，在民國五〇年代，江浙菜是許多政要商賈在聚會場合所偏好的用餐選擇，即使到了1980年代，在新聞局於1985年出版的飲食導覽書籍中，¹³² 仍然花了最多篇幅介紹江浙菜，形容「江浙菜精美細緻，一向被譽為中國菜之冠」。相較之下，該文對「臺灣料理」的介紹篇幅僅及江浙菜四分之一，介紹重點則僅有海鮮與清粥小菜。

(二)酒家菜、清粥小菜

在這樣的大環境下，外食場所若非轉型後的「公共食堂」，便是新開設的「經濟食堂」，餐廳的菜色也都大幅簡化，轉變為「經濟臺菜」。然而，儘管法令區分出有女性陪侍的「酒家」與一般公共食堂，¹³³ 但實際上許多「公共食堂」也暗中兼營色情服務，戰後的外食仍然具有特定目的而非一般家庭休憩，且與女性陪酒相連結。¹³⁴ 換言之，國家的規範改變了餐廳的經營方式，但餐廳具有的社交、

¹²⁹ 1949年頒佈的此項辦法第13條，見《臺灣省政府公報》秋字第77期（1954），頁982。

¹³⁰ 除營業稅外，有女性陪侍的公共食堂也須較一般公共食堂繳交較高的筵席稅。依據1956年3月通過之「臺灣省各縣市筵席及娛樂稅征收細則」第10條，「除設有女性陪侍之公共食堂及酒吧之征收率，不得超過百分之二十，其他不得超過百分之十」。見《臺灣省政府公報》夏字第78期（1956），頁964。

¹³¹ 儘管法律如此規範，但戰後初期公共食堂的女性陪酒仍屬普遍，只是備受限制而轉為地下，如1952年報導顯示，省議員賴森林、潘福隆等認為此類禁止公共食堂女服務生陪酒的規定只是徒具虛文，見〈服務生管理辦法，激辯後修正通過〉，《聯合報》，1952年7月27日，第2版。

¹³² 蕭容慧，〈要吃好菜，上那兒去？〉，收於光華雜誌編輯部編，《寶島的中國美食》（臺北：光華雜誌編輯部，1985），頁101-130。

¹³³ 見「修正臺灣省各縣市筵席及娛樂稅征收細則」第8條，戡亂期間筵席稅之征收率，酒家課征百分之二十，其他課征百分之十。《臺灣省政府公報》春字第532期（1962），頁914。

¹³⁴ 筆者訪談資料，包括：廚師A、廚師D（男，1958年生，嘉義竹崎鄉人，17歲去北投當學徒，在北投多個酒家、土雞城、紅娘餐廳任職，民國82年至宜蘭開業經營餐廳，2006年11月22日於宜蘭訪談）、

娛樂功能未必因此立刻消失，而是轉為地下，許多曾在這些酒家擔任廚師者指出，當時光顧酒家的顧客多為生意人、觀光客等有錢人，對菜餚作法頗為講究，因此酒家必須準備所謂的「手路菜」，強調手工大菜風格，例如玉筆白菜、酥皮乳鴿等。¹³⁵ 此外，酒家中的菜餚也必須配合場景講求創意，發展出一些「風流菜」。而因為到酒家光顧的消費者多為中年以上男子，因此這些菜的共同特色是：軟爛好咀嚼、重口味以配酒，今日許多標榜「傳承自酒家菜之古早味臺菜」的餐廳菜色，也都仍強調這個特色。¹³⁶

根據資深廚師與餐廳老闆的回憶，當時許多生意人會在六條通的餐廳宴席，之後到北投溫泉旅館「續攤」。北投的溫泉旅館成為這時期保存日治時期料理屋中飲饌文化的重要據點。曾在北投酒家擔任廚師，也幾乎是現在許多資深臺菜廚師的共同經歷。

北投溫泉區在日治時期即為相當著名遊憩區，幾乎所有日人遊記都會提到赴北投泡湯的經歷。北投旅館的主要經營業務為泡湯、旅館，但除了公共浴場外，大多旅館都兼營料理店。昭和15年（1940）的《臺灣鐵道旅行案内》又將旅館兼料理屋分為內地式、臺灣式。從這本旅行案內的旅館廣告看來，消費方式多為一泊二食，便宜者2圓可得，較昂貴者則需6圓。¹³⁷

而在戰後，北投旅館仍維持基本的消費方式。據曾在北投工作的廚師回憶，1950、1960年代，這些北投溫泉旅館的消費方式是：客人包下一個房間一桌菜，可以選擇半席或全席菜餚，¹³⁸ 其中一定會有的菜是火鍋或湯類，再另外配上幾道味道重的下酒菜，例如「螺肉蒜」便十分常見：

黃德興師傅（男，臺北北投人，2008年1月14日於臺北訪談）。

¹³⁵ 筆者訪談資料，包括：廚師A、廚師D、廚師E（男，現於臺菜餐廳擔任主廚，2008年5月22日於臺北訪談），廚師E舉例指出，例如蝦子，不可能直接白煮就上桌，一定是先製作蝦泥，再與其他食材做各種變化，此外大多數菜餚都須有其講究的工法，顧客有錢，也希望能看到特殊的菜色。

¹³⁶ 筆者訪談資料：廚師D。

¹³⁷ 此處關於北投溫泉的消費方式、價格，見中島春甫，《礁溪北投草山金山：臺北近郊の溫泉案内》（臺北：臺灣案内社，1930），頁28-48；日本旅行協會臺灣支部編，《臺灣鐵道旅行案内》，（臺北：日本旅行協會臺灣支部，1940），頁163-164。

¹³⁸ 筆者訪談資料：廚師D、廚師F（宜蘭人，男，現於臺北海鮮餐廳擔任廚師，2008年1月16日於臺北訪談）。另據黃德興師傅回憶，北投酒家的經營方式也經過一些改變，原本是在房間內辦桌，客人以付房間錢為主。但後來改變為房間不用錢，辦一桌菜，有那卡西，有小菜。

一間客房裡面擺酒席，有分半桌或一桌，半桌的一千到一千五，全桌的話，差不多兩千五、三千這樣。……我們都是做大菜的。例如全桌是六道菜一個湯，半桌是三道菜一個湯。大菜是很大一盤，冷盤就會排圖案……固定會有一個火鍋，然後看配什麼菜這樣。有鮑魚、鰻魚、紅蟳都是……以前最風行的就是魷魚螺肉蒜，然後跟一個火鍋，還有瓜仔雞，鰲也有，大部分是紅燒或是栗子的，以前鴿子都是脆皮的，還有油淋鴿，我們在那邊做的菜，因為貴所以量比較少……以前做的算是比較手工的。¹³⁹

酒家菜講究創意、趣味與珍貴，以滿足有錢客人們的需求。例如唐魯孫曾經回憶在「上林花」酒家吃到「龍腸」的經驗：

早年臺北的上林花，是著名的酒家，因為乍到臺灣，還不懂得點菜，有一位酒家小姐外號叫航空母艦的……據說她唯一拿手，是會給客人點菜，有一次她給我點了一客生炒「龍腸」，其形狀好像迷你式的小魷魚，入口一嚼既脆且嫩。據說這種龍腸，是從公烏魚肚子裡掏出來一種似魚曬的東西，除了好吃，而且非常滋補，尤其不是每一尾公烏魚都有，所以比較名貴。這個菜祇在上林花吃過一次，以後在酒家飯館露店海鮮屋點過幾次生炒龍腸，都回說沒有，到現在想起來，那一種脆嫩爽口的味覺，仍然時繞齒頰。¹⁴⁰

簡言之，從此時期酒家發展出來的「酒家菜」指的是應酬的宴席菜，相當於現在大飯店、頂級餐廳的料理，是當時社交名流聚餐的場所。如今在回溯臺菜源頭時，多回溯到酒家文化，但其實這個時期的「酒家菜」，僅能說是日治時期酒家文化的遺緒，以及在國家介入管理後邊緣化的結果而已。

酒家的興盛不僅造就了酒家菜，也成為今日「清粥小菜」的源頭。1960年代酒家日益普遍，在六條通酒家興盛的時候，許多富商在酒家談生意宴客後會接著打麻將唱歌，半夜肚子餓需要清粥小菜，或是有很多人先到酒家喝酒之後帶著酒

¹³⁹ 此段引文為筆者訪談資料：廚師D。

¹⁴⁰ 唐魯孫，〈臺灣的海鮮〉，《聯合報》，1976年12月23日，第9版。

家女去跳舞、吃宵夜，在此情形下，以清粥小菜為主、營業時間特別晚的餐廳乃應運而生。以清粥小菜為主的店一開始是在中山北路六條通的宵夜店，當時的宵夜就是清粥、魚、菜脯蛋等。之後店家增加宵夜菜的種類，如紅燒魚、赤鯨。¹⁴¹不過，此時小菜的口味大致就是口味隨和的「家常菜」，同時也已經融入多種地方菜色而不限於一地。現今許多老字號標榜「臺菜」的餐廳都是在1960、1970年代誕生，源自宵夜需求的「清粥小菜」至今已被認為是「臺菜」裡的重要元素。由於半夜流連在外享用佳餚的大多是應酬的生意人，清粥小菜餐廳的興盛也映照出臺灣都市化、工業化發展的一個側面。

六、結論

本文追溯「臺灣菜」概念的源起，並從國家、階級、文化展演等視角討論飲食文化的發展。在「國家」概念與菜餚的連結上，「具有臺灣地方風味的菜餚」此概念是日治時期因為相對於日本料理、西洋料理而被凸顯產生，並呈現一「從支那料理到臺灣料理」的轉變。意即，在日治時期所稱的「臺灣料理」，菜色實際內容乃包含中國許多地方的風味，例如北京掛爐燒鴨、東坡肉等，但因為政治上有將臺灣與「支那」劃分的需要，日本人將之稱為「臺灣料理」，之後藉由臺灣料理餐廳「江山樓」的闡釋與文化展演，「臺灣料理」也逐漸成為「展現臺灣」時一項重要的文化代表。

此外，「臺灣料理」因為是由日本人稱之，以與日本料理有所區隔，也比「臺灣菜」一詞更早出現，同時創造出「料理」與「菜」的階層性，亦可由此看出臺人社會的社會階級。「臺灣料理」為上層菁英宴飲時的菜餚，不僅指涉一套獨特的菜餚、烹飪方式與食物風味，更同時意指相應的餐桌禮儀、餐具擺盤、菜餚配置等規矩，例如對特殊料理、即席料理、一湯一乾上菜順序的瞭解等，這些都是具有區辨力的飲食知識。這些知識再配合上用餐場所的奢華布置、賓客打扮，以及在用餐席間的藝文活動，在在構築出一個足以讓上層精英彰顯地位的飲食文化。

不過，上述區別僅對餐廳經營者與消費者具有意義。日治時期「臺灣料理」

¹⁴¹ 李信夫，〈臺灣菜：烹調技術溯源〉，《中國飲食文化基金會會訊》8: 4（2002年11月），頁28-33。

的消費客層主要是日本人與臺籍菁英，其他多數人民則無法到此類酒樓問津。在同一時期，圓環、龍山寺夜市也逐漸興起。路邊小吃、拜拜節慶時的辦桌，才是大多數平民會有的飲食經驗，也是「臺菜」的另一重要面向。這個面向因為在日治時期與戰後初期都不是「飲食文化展示」的主要內容，也因此未被「命名」，在此脈絡下，「臺灣菜」的名稱要等到1950、1960年代，才成為較普遍使用的詞彙。而這些家常菜、小吃、辦桌菜、海鮮的食用，因為均是就地取材而具有較強烈的地方特色，共通點是因為生活條件普遍較差，蔬菜遠多於肉食、調味簡單，形成以「清淡、原味」為主的臺菜特色。相較於此，「臺灣料理」宴席菜餚的區域性較低，對於「臺灣料理」的菜色內容，乃以上層菁英共同認定的「高級食材」為主，意即上層口味趨同，食物的地區性差異其實是表現在一般平民的家常食物、小吃之上。

而在日治後期與國民黨政府遷臺後，社經情況變化，往昔的商人、文人聚會難以維持，國家力量的強行介入，改變了上述酒樓料理文化，酒樓轉變為「公共食堂」。往昔「臺灣料理」的遺緒乃化身為今日所謂「酒家菜」。

綜言之，「臺灣料理」、「臺菜」均是相對於一個相異的他者而被建立。「臺灣料理」相對於殖民者的日本料理、西洋料理，「臺菜」則相對於外省菜，以及日本觀光客的消費需求而產生。各類型「臺菜」均是基於不同的歷史脈絡、在不同的社會階層中形成，並共同構成今日「臺菜」的內容。換言之，對於「臺菜」的不同定義，均是對「臺菜」之不同面向的認知與凸顯，在不同歷史時期、社會階層中形成的分支，共同形成了今日的「臺菜」系譜。

引用書目

- 《聯合報》，民國44至65年。
- 《臺灣日日新報》，1898-1944。
- 《臺灣省政府公報》。
- 《臺灣總督府統計書》，第2、9、19、25、34回。
- Discovery 頻道，「美食文化」，《Made In Taiwan 臺灣采風》，第二集。
- 一剛
- 1958 〈圓環夜市・龍山寺夜市〉，《臺北文物》6(4): 28。
- 川原瑞源（王瑞成）
- 1990(1943) 〈臺灣的醬菜〉，《民俗臺灣》，第四輯，頁250-260。臺北：武陵出版有限公司。
- 中島春甫
- 1930 《礁溪北投草山金山：臺北近郊の溫泉案内》。臺北：臺灣案内社。
- 井出季和太
- 1997 《興味の臺灣史話》。臺北：林本源中華文化教育基金會。
- 方家慧等（監修）、陳紹馨等（纂修）
- 1950 《臺灣省通志稿卷二人民志禮俗篇》。臺北：臺灣省文獻委員會。
- 日本旅行協會臺灣支部（編）
- 1940 《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：日本旅行協會臺灣支部。
- 月出皓（編）
- 1903 《臺灣館》。臺北：臺灣日日新報社。
- 片岡巖（著），陳金田、馮作民（合譯）
- 1981(1921) 《臺灣風俗誌》。臺北：大立出版社。
- 王瑞成
- 1990a(1941) 〈食是福作是祿〉，《民俗臺灣》，第1輯，頁139-141。臺北：武陵出版有限公司。
- 1990b(1942) 〈煮食、炊糲、捕粽、醃豆油〉，《民俗臺灣》，第4輯，頁19-27。臺北：武陵出版有限公司。
- 田中一二（著）、李朝熙（譯）
- 1998 《臺北市史》。臺北：臺北市文獻委員會。
- 朱德蘭
- 2003 〈日治時期臺灣花柳業問題（1895-1945）〉，《國立中央大學人文學報》27: 118-125。
- 江亢虎
- 1935 《臺遊追紀》。上海：中華書局。
- 池田敏雄
- 1944 《臺灣の家庭生活》。臺北：東都書籍株式會社臺北支店。

佐倉孫三

- 1961 《臺風雜記》，臺灣文獻叢刊第107種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

吳逸生

- 1967 〈艋舺零食譜〉，《臺灣風物》17(6): 33-35。

吳瀛濤

- 1958 〈江山樓·臺灣菜·藝姐〉，《臺北文物》7(2): 88-92。
1958 〈稻江回顧錄〉，《臺北文物》7(3): 40-44。
1959 〈稻江百業雜談〉，《臺北文物》8(1): 93-97。
1975 《臺灣民俗》。臺北：眾文圖書股份有限公司。

呂紹理

- 2005 《展示臺灣：權力、空間與殖民統治的形象表述》。臺北：麥田出版股份有限公司。

李信夫

- 2002 〈臺灣菜：烹調技術溯源〉，《中國飲食文化基金會會訊》8(4): 28-33。

李貴榮

- 2002 〈臺灣菜的演進與發展〉，《中國飲食文化基金會會訊》6(1): 28-32。

東方孝義

- 1997(1942) 《臺灣習俗》。臺北：南天書局。

林明德

- 2002 〈味在酸鹹之外：臺灣飲食文化鳥瞰〉，收於同氏編著，《彰化縣飲食文化》。彰化：彰化縣文化局。
2004 《桃園縣藝文資源飲食文化類研究調查計畫》。桃園：桃園縣立文化中心。
2006 《臺中飲食風華》。臺中：臺中市文化局。

林恆立

- 1998 〈辦桌：一個社會文化的觀察〉。臺北：國立臺灣大學新聞研究所碩士論文。

林慶弧

- 2004 《飲食文化與鑑賞》。臺北：新文京開發出版股份有限公司。

國分直一（著）、林懷卿（譯）

- 1980 《臺灣民俗學》。臺南：莊家出版社。

國分直一

- 1991 《臺灣的歷史與民俗》。臺北：武陵出版有限公司。

張玉欣、楊秀萍

- 2004 《飲食文化概論》。臺北：揚智文化事業股份有限公司。

曹介逸

- 1958 〈生活習俗變遷談〉，《臺北文物》6(3): 77-91。

梁瓊白（著）、施如瑛（譯）

- 1999 《臺菜料理》。臺北：膳書房文化事業有限公司。

連橫

- 1962 《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第128種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳君玉

- 1983 〈大稻埕的舊市場〉，《臺北文物》7(3): 36-39。

陳美慧

- 1998 《藝文資源調查作業參考手冊：飲食文化類》。臺北：行政院文化建設委員會。

陳桔頭、林衡道

- 1967 〈五十年前的臺灣風俗（對談）〉，《臺灣風物》17(4): 3-10。

傅培梅、程安琪

- 1997 《美味臺菜》。臺北：韜略出版社。

曾品滄

- 2006 〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉。臺北：國立臺灣大學歷史學研究所博士論文。

黃氏鳳姿

- 1990 〈佃農的家〉，《民俗臺灣》，第2輯，頁223。臺北：武陵出版有限公司。

黃郭佩雲

- 1922 〈二個太陽輝耀的臺灣〉，《臺灣》3(8): 45。

黃富三、陳俐甫（編）

- 1991 《近現代臺灣口述歷史》。臺北：林本源中華文化教育基金會。

新樹

- 1902 〈關於宴席及菜餚之雜話〉，《臺灣慣習記事》2(10): 頁176-180。
1903 〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，《臺灣慣習記事》3(1): 頁40-44。

楊昭景

- 2005 《中華廚藝理論與實務》。臺北：華杏出版股份有限公司。

鈴木清一郎（著）、馮作民（譯）

- 1989(1934) 《增訂臺灣舊慣習俗信仰》。臺北：眾文圖書股份有限公司。

熊四智

- 1988 《中國烹飪學概論》。成都：四川科學技術出版社。

臺北中華美食展籌委會（編）

- 2006 《中華美食展導覽手冊》。臺北：編者。

臺北市文獻委員會（編）

- 1967 《臺北市志卷四社會志風俗篇》。臺北：臺北市文獻委員會。

臺灣省文獻委員會編（編）

- 1992 《日據時期臺灣總督府公文類纂（明治二十八年乙種永久第八至十三卷）》，第4輯。南投：臺灣省文獻委員會。

臺灣旅館組合聯合會（編）

- 1935 《臺灣の旅》，特輯號1：始政四十周年記念臺灣博覽會。臺北：臺灣旅館組合聯合會。

臺灣慣習研究會（編）、李榮南（譯編）

- 1993 《臺灣慣習記事》。臺中：臺灣省文獻委員會。

臺灣總督府官房調查課（編）

- 1928 《臺灣在籍漢民族鄉貫別調查》。臺北：臺灣時報發行所。

臺灣總督府殖產局（編）

- 1922 《臺灣農家食糧消費調查》。臺北：臺灣總督府殖產局農務課。

蓬萊閣

- 1930 《蓬萊閣》。臺北：作者印行。

鄭昌江

- 1992 《中國菜系及其比較》。北京：中國財政經濟出版社。

蕭容慧

- 1985 〈要吃好菜，上哪兒去？〉，收於光華雜誌編輯部編，《寶島的中國美食》，頁101-130。臺北：光華雜誌編輯部。

謝水森

- 2002 〈昔時的聲色歡場文化〉，《竹塹文獻雜誌》23: 8-17。

蘇恆安

- 2001 〈魯、川、粵、蘇四大菜系的成形：探討區域地理特性與農業特產的影響〉。第一屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營研討會，高雄：國立高雄餐旅學院。

梶原通好（著）、李文祺（譯）

- 1989(1941) 《臺灣農民的生活節俗》。臺北：臺原出版社。

Anderson, E. N.

- 1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Appadurai, Arjun

- 1988 “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India.” *Comparative Study of Society and History* 30(1): 3-24.

Bourdieu, Pierre

- 1984 *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

Chang, K.C.（張光直）

- 1977 *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press.

Cusack, Igor

- 2003 “Pots, Pens and ‘Eating Out the Body’: Cuisine and the Gendering of African Nations.” *Nations and Nationalism* 9(2): 277-296.

Cwierka, Katarzyna J. & Boudewijn Walraven eds.

- 2002 *Asian Food: the Global and the Local*. Richmond: Curzon.

Cwierka, Katarzyna J.

- 2006 *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.

Fu, Pei-mei

- 1969 *PeiMei's Chinese Cookbook*. Vol. 1. Taipei: Author.

Gabaccia, Donna R.

- 1998 *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

Goody, Jack

- 1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Hahn, Emily

- 1968 *The Cooking of China*. New York: Time-Life.

Hughes, Richard

- 1972 "A toast to Monkey Head." *Far Eastern Economic Review*, April 29, pp.27-28.

Miller, Gloria Bley

- 1967 *The Thousand Recipe Chinese Cookbook*. New York: Atheneum.

Mintz, Sidney W.

- 2003 "Eating Communities: the Mixed Appeals of Sodality." In T. Döring, M. Heide, et al. eds., *Eating Culture: the Poetics and Politics of Food*, pp. 19-34. Heidelberg: Winter.

Pilcher, Jeffrey M.

- 1998 *¡Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Simoons, F. J.

- 1991 *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Raton: CRC Press.

Warde, Alan

- 2000 *Eating Out: Social Differentiation, Consumption, and Pleasure*. Cambridge, U.K.: New York: Cambridge University Press.

Watson, J. L. ed.

- 1997 *Golden Arches East : McDonald's in East Asia*. Stanford, Calif: Stanford University Press.

Yiakoumaki, Vassiliki

- 2006 " 'Local,' 'Ethnic,' and 'Rural' Food: On the Emergence of 'Cultural Diversity' in Post-EU-Accession Greece." *Journal of Modern Greek Studies* 24(2): 415-445.

Nation, Class and Cultural Presentation: “Taiwanese Cuisine” During Japanese Colonial Era and Early Post-war Taiwan

Yu-jen Chen

ABSTRACT

Focusing on the changing notions of “Taiwanese cuisine” under different political regimes, the article traces the origins of “Taiwanese cuisine” to the Japanese colonial era, and analyzes how its meaning changes from “a delicate culinary culture” into “a marginalized Chinese local cuisine” after the imposition of authoritarian rule. While “Taiwanese cuisine” was shaped during the Japanese colonial era, it was referred to a repertoire consisting of Chinese haute cuisines, formal dining manners and specific table setting, and being enjoyed exclusively by elites with power of cultural presentation. Through culinary narratives, exhibitions and repeated dining practice, such as the banquets for Japanese royal family, the “Taiwanese cuisine” was distinguished from Chinese cuisine and embedded with symbolic meanings of social status, cultural capital and Taiwanese-ness. However, such “Taiwanese-ness” is given new interpretations with the changing of political regime and new class in power. With the end of Japanese colonization and new regulations imposed by the KMT government on restaurants since 1945, the culinary map was redrawn and the haute “Taiwanese cuisine” sank into oblivion.

Keywords: Taiwanese cuisine, national cuisine, cultural presentation, colonial culture