

評 Jeffrey M. Pilcher, *Que vivan los tamales!:  
Food and the Making of Mexican Identity*

Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998. 234 pp.

潘宗德\*

「美國人對山姆大叔的忠誠，實際上是對美國甜甜圈的忠誠，而德國人對祖國的忠誠，實際上是對德國鬆餅與蛋糕的忠誠。」<sup>1</sup>那麼，墨西哥人呢？

本書《墨西哥粽萬歲》可謂探究現代墨西哥國族料理與國族認同文化建構的先驅之作，其在當代飲食文化史研究中的重要性，相當於阿帕杜萊(Arjun Appadurai)的〈如何創造國族料理〉(“How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”)與大貫惠美子的《作為自我的稻米》(*Rice as Self: Japanese Identities through Time*)，而其強調階級、性別、異己與資本主義政經體制因素的多元論證觀點，則值得借鑒。<sup>2</sup>

---

\* 國立東華大學歷史系副教授

<sup>1</sup> Lin Yutang, *My Country and My People* (New York: Reynal and Hitchcock, 1935), 339. 此段引文節譯自林語堂的英文著作《吾國與吾民》(*My Country and My People*)當中有關中西飲食文化的討論，本文在此挪用，寓意國族認同與食物之間的關係，並由此引出本書探析墨西哥國族認同與墨西哥粽兩者關係的問題意識與論點。

<sup>2</sup> Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in

本書作者皮爾契(Jeffrey M. Pilcher)長期耕耘墨西哥與世界飲食文化史，曾出版多本專著與讀本。近期出版的《玉米卷星球》(*Planet Taco: A Global History of Mexican Food*)更是延續本書論旨，進而檢視墨西哥料理的全球遷徙。目前，作者則正投身啤酒飲食文化研究。<sup>3</sup>

食物與國族主義建構的關係是什麼？女性作為食物料理者與食譜採編者，又如何成為建構國族認同的重要力量？現代墨西哥的國族認同與飲食文化建構的資本主義政經邏輯為何？針對這些問題的探析即構成本書的主要問題意識。皮爾契在詮釋食譜、報紙、廣告、廣播、繪畫、小說、回憶錄、國家機構檔案與墨西哥飲食文化史相關研究論著等文獻的基礎上，嘗試釐清各種食物在不同時期的墨西哥國族主義形塑歷程中所發揮的作用，以及墨西哥國族料理意涵的歷時變

---

Contemporary India,” *Comparative Studies in Society and History* 30, no. 1 (1988): 3-24; Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (Princeton: Princeton University Press, 1994); 其他有關飲食文化與國族認同建構關係的研究論著可參閱：Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* (London: Reaktion Books, 2006); David E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (New York: Berg, 2001).在此，「國族料理」(National Cuisine)意指特定國家之官方或其組成族群所普遍定義、認同可象徵與體現國家或族群集體的食物，例如法國料理、日本料理或墨西哥料理。但是，正如皮爾契所論，「國族料理」之意涵隨著不同時代國族意義內涵與國族認同之變遷而有所變化，或因族群或階級立場而有所差異。

- <sup>3</sup> Jeffrey M. Pilcher, *The Sausage Rebellion: Public Health, Private Enterprise, and Meat in Mexico City, 1890-1917* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 2006); Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History* (New York: Routledge, 2006); Jeffrey M. Pilcher, *The Oxford Handbook of Food History* (New York: Oxford University Press, 2012); Jeffrey M. Pilcher, *Planet Taco: A Global History of Mexican Food* (New York: Oxford University Press, 2012); Jeffrey M. Pilcher, “‘Tastes Like Horse Piss’: Asian Encounters with European Beer,” *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 16, no. 1 (2016): 28-40.

遷，並具體探討諸多相關議題，例如：食物的生態與技術條件基礎、土著料理背後蘊含的宗教與社會機制及社群與性別意涵、歐洲擴張運動脈絡下的小麥與玉米飲食文化之碰撞與兼容、後殖民國族料理的歐美化與中產階級化、族群和性別認同與飲食文化建構之辯證關係、營養科學與飲食文化變遷之互動關係、食品加工之機械化和商業化與標準化、國族料理意涵之土著化轉向及其政治脈絡、國族料理建構的性別與異己因素。

本書依時序論證，以 1521 年西班牙征服阿茲特克、1821 年獨立戰爭與 1910 年革命等國族形塑的關鍵時刻，分期探索近現代以來墨西哥餐桌成為國族認同建構場域的變遷脈絡。是故，除了前言、導論與結語之外，全書共七章，依其論證邏輯可分成四個部分：1521 年的前哥倫布時期(第一章)、1521 至 1821 年的西班牙殖民時期(第二章)、1821 至 1946 年的獨立與後革命時期(第三、四、五章)、1946 至 1968 年的土著主義(indigenismo)時期(第六、七章)。

第一章的內容意在概述前哥倫布時期阿茲特克帝國原住民料理多元並陳的飲食文化，並追溯現代墨西哥國族料理的主要元素，及其飲食文化特色之環境、物質基礎與社會文化意涵。本書第二章則著力於探析西班牙殖民時期，墨西哥在生態與飲食文化上的歐洲化與克里奧化(creolization)，並從中檢視異族統治者與原住民對彼此料理的排斥與兼容態度，以彰顯土著料理被污名化的文化建構起源。第三、四、五章可謂本書的核心內容，作者嘗試討論獨立初期飲食文化中產階級化，及其如何於迪亞茲(Porfirio Diaz, 1830-1915)獨裁統治時期(1876-1911)具體化為「玉米餅論述」(tortilla discourse)，接著於革命時期(1911-1940)透過教育與政經政策獲得實踐之歷程。作者從中凸顯了歐洲小麥食品優於中美洲玉米食品，且固著為克里奧或麥士蒂索(Mestizo)菁英與下層階級兩方社群差別標誌的政經脈絡。第六、七章一方面透過 1946 至 1968 年間食

譜書寫之考察，論證墨西哥統治菁英在土著主義興起之後，轉向認同原住民飲食文化的態度變遷，以及原住民食物被包括進國族料理的文化建構過程，最後再次歸納墨西哥飲食文化歷史變遷的特徵。另一方面，作者也從全球比較視野，凸顯墨西哥飲食文化獨特性及其全球遷徙。

玉米與小麥兩種飲食文化，如何兼容於墨西哥國族料理呢？針對此問題，本書以追溯阿茲特克玉米飲食文化為起點，在第一章簡述帝國中心特諾奇提特蘭島(Tenōchtitlān)的特拉特洛爾科(Tlatelolco)市場，逐一介紹蔬果、魚肉、糧食等品種多元之各地食材，並指出以玉米、辣椒、番茄、南瓜為主食而少吃肉的原住民飲食文化特色，同時也討論其物質文化基礎，如陶鍋(cazuele)、研磨石(metate)與烤盤(comal)。由此，作者試圖說明玉米作為現代墨西哥國族象徵意涵的根源，實可溯源至前哥倫布時期具社群與階級區別的文化建構。例如：玉米製成的墨西哥粽(tamal)與巧克力，是眾神祇如雨神 Tlaloc 與祖先的祭品；在日常或時令共享或交換的「玉米燉豆辣鍋」(etzalli)等食品，具維繫社群關係功能，而節慶餐宴也成為菁英競逐的場域；女性藉玉米食品之製作，建構其社會角色與認同；而飲食禮儀與禁忌，則是形構與凸顯階級或性別區別的社會實踐。

隨著西班牙的殖民，墨西哥飲食文化建構又有何變化呢？作者在第二章以概述 1680 年代出現的「巧克力辣醬火雞」(mole poblano)起源傳說為始，凸顯此一融合舊世界香料與新世界巧克力、辣椒、火雞等食材元素的料理，象徵墨西哥麥士蒂索國族建構的特色。作者進而討論西班牙人的移入在生態與飲食景觀上所造成的「哥倫布大交換」(Columbian Exchange)效應。為供應飲食需求，西班牙統治階級必得引進來自舊大陸的小麥、葡萄與橄欖等作物與牛、豬、雞、羊等家畜，以在「美洲土壤上建立一個歐洲社會」(頁 27)。然而，西班牙統治階級即便排斥或歧視美洲食物，卻因為初期無法順利大規模移植舊世界作物，仍時有遷就在

地資源並調整飲食習慣之必要。例如：以巧克力代替紅酒；嘗試將美洲食材融入歐洲料理，使辣椒成為克里奧飲食特色之一。西班牙統治也為原住民的餐桌帶來了牛肉、羊肉、高麗菜、小黃瓜、萵苣、小蘿蔔與歐洲豆等舊世界食材(頁 36-37)，而兼容義大利與本土料理的「核桃醬佐青椒鑲肉」(chiles en nogada)也出現在此一時期，後來因其綠、白、紅三色與墨西哥國旗主要色調一致，成為象徵獨立的國族料理(頁 32-33)。墨西哥飲食文化於西班牙入主之後的變化，可謂餐桌上的「哥倫布大交換」效應。

然而，在殖民時期，西班牙統治階級與原住民大體上仍固著於原初的飲食文化。一方面，玉米作為原住民身分認同的一部分，仍是其主食。統治當局雖然極力宣傳小麥食品，但原住民仍不斷抗拒，甚至認為麵包吃起來「像玉米稈的災荒食品」，連乞丐都不願吃(頁 29)。另一方面，小麥本為西班牙人主食，自十一世紀以來即被視為聖餐禮的祭品而具神聖意義，因此也成為新西班牙統治階級在墨西哥的主食。而統治階級對原住民食物的歧視，也呈現在當時「種姓繪畫」(casta paintings)等文藝創作中(頁 40)。不僅如此，小麥與玉米的族群與階級區別，也體現在墨西哥作物空間分布的對比上：中、北部的小麥區與墨西哥城以南的玉米區(頁 34、36)。

既然如此，玉米與小麥要如何兼容為現代墨西哥國族料理的共同元素呢？此即本書第三部分的討論重點。獨立之後的墨西哥面臨多族群國族認同建構的挑戰，這一態勢牽動國族料理意涵之變化。是故，本書第三章分析十九世紀收錄各地料理的食譜，例如奠定國族料理意涵文化建構的《墨西哥主廚》(*El Cocinero Mexicano*, 1831)。作者檢視該書如何反映墨西哥內部社群與地區性差異，以及新政權重構一個得以納入原住民、麥士蒂索與白人族群的國族認同之迫切性，最後考察墨西哥完成現代國族料理文化建構的歷程。

首先，作者嘗試分析墨西哥獨立早期食譜中體現的中產階級化的

飲食文化特色。獨立後的墨西哥統治菁英透過教育、節慶與紀念儀式和建築等方式形塑兼容多族群的國族認同，而中產階級飲食文化的推廣，也是其中一環。作者指出這些食譜複製男主外、女主內的中產階級家庭觀，有利激發愛國主義並穩定社會秩序。食譜所呈現的國族主義修辭，諸如以國族英雄命名菜餚，如多納托格拉鱈魚(Donato Guerra's Cod)，或定義「巧克力辣醬火雞」為國族料理，皆是構成現代墨西哥國族認同建構之淵源。更要者，根據作者的論證，在墨西哥國族料理文化建構過程中扮演要角的眾多食譜，其主要編纂者為中產階級女性，例如撰寫 *Cocina Michoacana*(1896年出版)一書的 Vicenta Torres de Rubio 等，在在證明女性社群於國族認同建構的作用。

就飲食實踐而言，下層階級吃原住民料理和上層階級吃歐洲化食物的差別雖然明顯，但在家常場合或旅行時，菁英與中產階級仍偶爾食用玉米料理。例如在 *tamalada* 野餐享用墨西哥粽，或上層階級女性身著農婦服飾在家舉辦 *jamaica* 式聚會共享原住民飲食，類似場景甚至再現於小說《巧克力情人》(*Como Agua Para Chocolate*, 1989)的情節中(頁57)。但在中產階級飲食文化的主流下，上層階級大抵對庶民食物敬而遠之，因為這些食物被認為營養價值低，且有害公共衛生，對社會構成道德威脅。是故，官方甚至嘗試管制或禁止食用原住民料理與路邊攤食物(頁59-60)。同時，官方也透過女性家政學校與工業教育推廣中產階級飲食文化、道德觀與工作倫理(頁61)。此外，延續殖民時期的特色，墨西哥料理也歷經兼容克里奧、歐陸、原住民料理的墨西哥化(Mexicanization)歷程，並表現於食譜、高級餐廳與儀式性宴會上(頁65-66)。

墨西哥飲食文化的中產階級化特色，具體呈現在第四章所討論的主流「玉米餅論述」。1899年，實證主義科學家布爾內斯(Francisco Bulnes, 1847-1924)根據早期營養科學，提出作者所謂「玉米餅論述」。布爾內斯宣稱玉米營養低於小麥，且不利於消化，不僅導致原住民懶惰成

性，還造成國家之落後，故墨西哥若欲進行現代化，必須拋棄玉米而改食小麥，因「小麥種族是唯一真正優秀的種族」(頁 77)。大眾傳媒也複製此論，積極宣傳「小麥是文明化世界的食物」之說，而食譜家 Vicenta Torres de Rubio 也稱「小麥是第一等的穀類」(頁 86)。「玉米餅論述」在城市地區影響較大，勞工階級開始模仿中產階級穿襯衫、看戲與吃麵包，以法國麵包製成的墨西哥三明治(*torta compuesta*)也於此時出現(頁 86-87)。但是，作者認為，「玉米餅論述」反而同時激發庶民本土意識與反抗論述，如革命派恩里奎茲(Andrés Molina Enríquez, 1868-1940)便否定小麥之優越性，主張「構成他們主要日常食品的玉米無疑是真正的國族料理」(頁 87)，指出國家的問題不在國民飲食，而在於土地分配不均及其所造成的貧富差距。

1910 年之後，革命政權將農民與原住民納入革命隊伍，使其進入墨西哥國族共同體，但「玉米餅論述」在此時期影響力仍大。為了將墨西哥打造成一個使用西班牙文、服膺資本主義工作倫理與食用小麥的現代化國家，政府官員仍稱玉米餅為貧窮與落後指標，主張以小麥取代玉米(頁 91)。為此，1920 年以來，政府廣設「人民之屋」(*Casa del Pueblo*)等教育機構推行小麥飲食，具體措施包括：提供麵包給貧窮學生；以廣播教導小麥料理；派員教導農村地區煮食與種植小麥。經此努力，小麥飲食文化之推廣至 1940 年代末展現實效：城市與農村麵包消費大幅增加；1940 年僅 45% 的墨西哥人「偶爾」吃麵包，到 1950 年已達 55% 的墨西哥人每天吃麵包(頁 93)。

然而，作者認為「玉米餅論述」反而隨著小麥飲食文化之進展而逐漸失效。其理由有三項：首先，於墨西哥從 1940 年代開展的營養科學變革。1942 年，政府設立「國家營養研究所」(*National Institute of Nutrition*)推動食物研究，發現小麥與玉米營養價值差不多，官員甚至宣稱「只有太過愚蠢才會嘗試以其他等量食物取代豆類與玉米」(頁 93-96)。

其次，作者指出食品加工機械化、商品化與標準化，是促使墨西哥飲食文化中產階級化的重要因素。相對於小麥食品加工的工業化，手工玉米餅製作費時費工，從烹煮、研磨、揉玉米糰到烤玉米餅，每個環節皆需技巧，增加研發機械化生產器具的困難。十九世紀中期以來，經 Julian Gonzalez、Luis Romero 與 Roberto M. Gonzalez 等人努力，終於在 1940 年代研發出可量產的玉米薄餅機與玉米粉加工機。不過，玉米食品加工機械化初期曾遭遇反抗，因為女性認為機器將取代她們日常料理的工作，有損女性特質之維持，而男性則深怕女性從廚房解放，進而導致父權秩序瓦解。然而，城市與鄉村女性逐漸接受玉米加工器具，使她們得以擁有多餘的時間與勞動力從事工藝或商販工作。在此趨勢之下，變得少見的手工玉米餅，反而成為社會地位的指標。然而，本章於小麥食品的機械化、商品化與標準化，較無著墨，對玉米食品的工業化需求因素也無具體闡釋。

不僅如此，墨西哥飲食文化機械化有其政經基礎——綠色革命。因 1940 年代糧食缺乏，革命政權決定鼓勵大型農業綜合企業發展，以利穩定糧產，並期透過灌溉工程、品種改良、殺蟲劑之使用等措施，使小麥收成成長四倍，甚至開始出口。但這樣的趨勢卻讓無力進行鉅額投資的小農無法獲利，使大型農綜企業成為最終贏家(頁 114-115)。經此食品加工機械化之發展，南玉米、北小麥的糧食空間分野雖更形鞏固，傳統玉米飲食文化卻也因此得以延續。不過，也因糧食生產工業化之發展，造成玉米物種單一化的弊端，反而使具多元食材特色的農村食物，成為高級餐廳中高價的懷舊料理。

當農村經食品加工商業化而納入全國市場機制，大眾飲食文化也逐漸產生變化。來自美國的百事可樂(Pepsi)成為廣受歡迎的飲品，甚至成為教會儀式食品與女性的嫁妝，其他如啤酒、瓶裝礦泉水與冷凍、罐頭肉品也有所發展。由於 1920 至 1930 年代的公路建設有利物



流，使得零售商店網絡延伸至城鄉地區，加上廣告傳媒推波助瀾，大眾飲食文化商業化與標準化現象於焉成形，城市下層階級與農村中產階級的飲食習慣，也產生從攝取澱粉熱量到攝取脂肪與糖分的變化。

最後，自 1930 年代末的經濟成長，不僅造就飲食文化變遷，也牽動國族料理意涵變化，並展現在 1940 年代中期以來的食譜書寫。在眾多食譜編寫者中，Josefina Velázquez de León(1898-1968)最具代表性。在她所出版的 150 餘本食譜中，最經典的是《墨西哥共和國地區料理》(*Platillos Regionales de la República Mexicana*)。此書將玉米卷、墨西哥粽等玉米食品視為「國族認同的飲食表現」(頁 123)，奠定現代墨西哥國族料理文化意涵。是故，第六章以開設烹飪學校起家的中產階級女性 Velázquez de León 及其食譜出版為核心，探索第二次世界大戰後墨西哥國族料理意涵在土著主義興起之後的變化。

自 1940 年代以來，隨著土著主義的興起與新營養科學的發展，原住民料理經過去污名化而被視為國族料理的本質。作者認為，在此背景下，「巧克力辣醬火雞」中的原住民元素被凸顯，玉米搖身一變為最文明的糧食。食譜書寫開始轉向強調原住民飲食，墨西哥料理也被視為全球料理的重要部分。尤其，經由公路網絡，Velázquez de León 得以旅行各地體驗地區料理、採集食譜、進行口述訪談與烹飪教學。而各地料理也經物流、市場、節慶活動、食譜書籍與烹飪教室的傳播得以交融，族群間對於異己料理的偏見或歧視因而降低，不但原住民傳統飲食經常可見諸觀光景點與餐飲業，各式料理也得以兼容於各地餐廳的菜餚。在土著主義趨勢下，市場行銷經常可見原住民元素，例如將 tamalada 野餐場景融入可口可樂(Coca Cola)廣告之中。如此，區域的差別逐漸消融，墨西哥國族料理於焉形成，正如《墨西哥共和國地區料理》所體現，上述現象或可闡釋為玉米食品加工工業化發展的因素。

當墨西哥各地料理彼此交融之際，上層階級與中產階級飲食習慣

也產生變化。一方面，富裕的上流階級仍醉心於歐洲化料理，但他們駐足的高級餐廳則經歷了從法式料理到地中海與義大利料理的回歸。此外，墨西哥食品加工與廣告業受制於美國公司與資本，中產階級因而深受美式飲食影響，例如在 1950 年代左右，煎餅已然成為中產階級餐桌上常見的早餐。另一方面，異國料理元素也時常被納入墨西哥國族料理之中，例如來自東地中海地區的希臘式三明治(gyro)與黎巴嫩風味夾餅(tacos arabes)。最後，作者提醒，在墨西哥國族料理文化建構過程中，除了本土食譜作家之外，外國食譜作家如 Narciso Bassols(1897-1959)與 Diana Southwood Kennedy 也發揮重要作用。換言之，墨西哥國族料理的文化建構，不可忽略異己因素。

《墨西哥粽萬歲》一書探析墨西哥國族認同與國族料理建構之辯證關係，其論證視角與討論議題相當多元，於各種領域的學術史均具重要意義。首先，作者以長時段視角考察十六世紀至二十世紀墨西哥國族認同不斷形構的變遷歷程，並檢視墨西哥國族料理文化建構隨之相應的變化，可謂由食物視角探析國族認同建構的奠基之作，於飲食文化史與國族主義研究都具典範意義。其次，作者的論證除了反映官方與男性菁英觀點與作用之外，亦呈現女性、庶民、少數族群由下而上的視角，以及墨西哥飲食文化實踐由邊緣而中心，從而形構國族料理與認同的要素。是故作者得以與古迪(Jack Goody, 1919-2015)所提出的「高級料理」(haute cuisine)理論對話與辯證，<sup>4</sup>進而指出墨西哥下層階級料理的藝術性與多樣性，證成「高級料理」並非貴族或資產階級的特權(頁 20)。與此相關，作者對於墨西哥國族料理文化建構過程中，飲食文化中產階級化的闡釋，若置於勞丹(Rachel Laudan)有關歐洲料理中產階級化及

---

<sup>4</sup> Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge: Cambridge University Press, 1982), 104-105.

其全球擴張的探討脈絡上，更顯見其微觀與宏觀歷史意義。<sup>5</sup>

第三，作者不僅檢視在地社群之作用，也注意到異族他者介入的身影，例如：Bassols 與 Southwood Kennedy 等歐美食譜家在墨西哥地方料理傳統與食譜的採集、保存之功；「巧克力辣醬火雞」與「核挑醬佐青椒鑲肉」等所謂墨西哥國族料理之發明；美國資本、傳媒與大眾文化影響現代墨西哥大眾飲食文化的形成。

第四，作者嘗試析論飲食文化變遷的外部環境與資本主義政經體制因素，例如：將玉米餅製作的方法與特色歸因於木材燃料資源缺乏(頁 11)。又如墨西哥原住民之所以無法快速接受小麥，除了飲食慣性之外，植物疾病與暴雨因素所致收成少與昂貴價格，以及小麥收成多運往城市地區，都是重要經濟因素。再如小麥飲食文化之推廣於 1940 年代後逐見成效，除了官方政策因素之外，1930 年代以來經濟成長帶來國民收入增加與交通、市場網絡之建立，也是重要脈絡(頁 93)。作者也揭示墨西哥飲食文化中產階級化、資本主義體制下的食品加工機械化與標準化，以及國族料理意涵變遷之辯證關係。本書亦指出在現代食品工業化下的大眾飲食文化中，下層階級勞工以甜食填充熱量需求以持續投身資本主義體制，卻又同時為其所剝削的困境，這點可謂作者嘗試與西敏司(Sydney W. Mintz, 1922-2015)所著《甜味與權力》(*Sweetness and Power*)一書對話的結果。<sup>6</sup>

最後，雖然本書的論證視角與觀點頗有可觀與值得借鑑之處，但並非毫無缺點。首先，作為一本探討飲食文化的專著，其內容少見美食附圖實屬可惜，若干關鍵墨西哥國族料理若能附上插圖，可讓讀者一

---

<sup>5</sup> Rachel Laudan, *Cuisine and History: Cooking in World History* (Berkeley: University of California Press, 2013), 248-360. 臺灣出版的中譯本參見 Rachel Laudan, 馮奕達譯, 《帝國與料理》(臺北: 八旗文化, 2017), 頁 384-548。

<sup>6</sup> Sydney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York: Viking, 1985).

目瞭然。其次，本書在寫作上設定為大學課程讀本，涉及阿茲特克時期以來墨西哥飲食文化史達 160 餘頁篇幅，故對諸般議題勢必無法深論，但仍具啟發性。<sup>7</sup>第三，就論述結構而言，本書各部分略有失衡，尤其相較於獨立戰爭與革命以迄 1940 年代的討論篇幅，前哥倫布時期、殖民時期與二戰後的墨西哥飲食文化史的著墨明顯較少。此外，諸如節慶與高速公路等議題時常反覆出現於各章，多少重複。第四，就觀點來說，作者雖然嘗試探析墨西哥飲食文化與國族料理意涵變遷歷程中的性別、階級因素，但實際上或囿於食譜材料性質之限制，仍以中產階級女性視角為主，較少呈現來自下層階級與農村女性的觀點。最後，就本書探究的飲食主題而言，或許對許多讀者來說，甚少提及巧克力飲食文化發展史，誠為可惜之處。然而，即便有諸般局限，仍不損本書作為墨西哥飲食文化史，以及探析國族料理和國族主義文化建構先驅之作的意義，此由其對後續出現之相關研究論著的影響即可見一斑。<sup>8</sup>

(本文於 2017 年 10 月 21 日收稿，2018 年 1 月 25 日通過刊登。

本期原訂 2018 年 3 月出刊，因故延至 2018 年 7 月出刊。)

---

<sup>7</sup> 本書屬於新墨西哥大學出版社(University of New Mexico Press)的迪亞羅格斯叢書(Diálogos Series)，以出版大學課堂用書的拉丁美洲史著作為主。University of New Mexico Press, "SERIES," <http://www.unmpress.com/shell.php?Page=series>, accessed July 24, 2017.

<sup>8</sup> 在此舉例若干論著：Marie Sarita Gaytán, *¡Tequila! Distilling the Spirit of Mexico* (Stanford: Stanford University Press, 2014); Rebecca Sharpless, *Cooking in Other Women's Kitchens: Domestic Workers in the South, 1865-1960* (Chapel Hill: UNC Press Books, 2013); Meredith E. Abarca, *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women* (College Station: Texas A&M University Press, 2006); Enrique C. Ochoa, *Feeding Mexico: The Political Uses of Food since 1910* (Wilmington: Scholarly Resources, 2000).