

環境、軍需、移動人口： 澎湖餐飲業歷史變遷與「島嶼型食生活」研究^{*}

陳玉箴^{**}

摘要

澎湖作為一個具戰略重要性的小型島嶼，在食生活的發展上有其特殊性：自然資源受限、人口外移多，且是重要的軍事基地。本文考察澎湖日常食生活之基礎與餐飲業的歷史變遷，分析日治時期及戰後初期政權變動下，戰略地位、國家政策與人口移動等條件的改變如何影響了澎湖的餐飲業與食生活。

本文認為，「環境、軍需、移動人口」是「島嶼型食生活」的重要影響要素，尤其各種形式的「移動人口」對於澎湖此小型島嶼的食生活有著關鍵影響。日治時期澎湖的餐飲業主要供給馬公的日本駐軍與官員；二次戰後的新餐館則反映了大量來自山東等地駐軍與新移民的喜好口味。直到 1970 年代觀光業發展，海鮮餐廳才為因應觀光客此短期移動人口的需求而逐漸興起。本文一方面分析澎湖食生活的形塑，藉此探究飲食與地方社會變遷的關係；另一方面提出，「環境、軍需、移動人口」可作為日後對其他小型島嶼進行飲食史變遷分析與相互比較的關鍵項目。希望藉由澎湖的研究，建立一「島嶼型食生活」的研究基模。

關鍵詞：澎湖、島嶼食生活、戰後變遷、移民、軍需

^{*} 本文初稿〈環境、移民、軍需：「島嶼型食生活」與戰後澎湖的食生活變遷〉，曾發表於 2017 年 9 月 29 日中央研究院臺灣史研究所「第二屆臺灣產業發展與社會變遷：近代臺灣的農業生產與食物消費」國際學術研討會，感謝會議評論人江柏煒教授、諸多與會學者的修正意見，並感謝兩位匿名審查人的寶貴指正與建議。本文為科技部專題研究計畫「邊陲或輻輳？——日治及戰後澎湖的移民、駐軍與食生活變遷（1895-1965）」的部分研究成果，在此深致謝忱。亦十分感謝曾協助相關資料蒐集的計畫助理盧泓文、王文昕、王千豪同學。

^{**} 國立臺灣師範大學臺灣語文學系副教授

來稿日期：2018 年 9 月 19 日；通過刊登：2018 年 11 月 14 日。

- 一、「島嶼型食生活」(Island foodways) 的特色
 - 二、自然資源匱乏下的澎湖日常食
 - 三、軍事策略與人口壓力下的人口遷徙
 - 四、因應移動人口變化的澎湖餐飲業
 - 五、觀光開發下的餐飲業變遷
 - 六、結論：島嶼型食生活的特色與限制
-

一、「島嶼型食生活」(Island foodways) 的特色

「食生活」(foodway) 指一地區或社群的人們從食物的生產、製作到食用的系統性條件與內容，涵蓋物質與精神層面。舉凡主食、副食、炊具、特定農漁或烹飪技能，乃至影響飲食生產、食用方式的思想、飲食禁忌等都蘊含其中，是近二十年來飲食研究中常見的字彙。也有學者將之譯為「飲食傳統」、「食物傳統」，強化此概念在時間上的意涵，強調一地或一社群之特定飲食方式是經由長時間累積而成，既承接過去，具有世代的延續性，同時也向下延伸，被賦予相當的規範力。¹ 本文以較廣義的「食生活」稱之，包含日常與節慶飲食，是特定人群在地方獨特的生活條件下所創造出並持續日久的飲食方式。在此定義下，一地之特殊「食生活」不僅受到地形、氣候等自然環境限制，人文環境亦為重要影響因素，包括族群構成與歷史傳統、宗教、國家政策、經濟制度與經濟發展等，均影響一地飲食風貌的形成。² 基於此，個人每天日常生活均參與的「食生活」，可說是國家、社會與個體的交會處所 (contact zone)，亦是一檢視社會結構與個體互動的絕佳場域。³

¹ 曾品滄，〈鄉土食和山水亭：戰爭期間「臺灣料理」的發展 (1937-1945)〉，《中國飲食文化》(臺北) 9: 1 (2013年4月)，頁113-156。

² 陳玉箴，《飲食文化》(臺北：華都文化事業有限公司，2015)，頁13-17。

³ Contact zone 的概念參考自 Uli Linke, "Contact Zones: Rethinking the Sensual Life of the State," *Anthropological Theory* (London) 6: 2 (June 2006), pp. 205-225.

以「島嶼」而言，島嶼的食生活更受到自然環境的顯著限制而具有特殊性。依照 1982 年《聯合國海洋法公約》(United Nations Convention on the Law of the Sea, UNCLOS) 第 121 條規定，「島嶼」(island) 指「四面環水並在高潮時高於水面，為自然形成的陸地區域，且有領海、鄰接區專屬經濟海域和大陸棚」，惟「不能維持人類居住或經濟生活的岩礁 (rocks) 則無專屬經濟海域或大陸棚」。⁴ 但在島嶼研究中，所關注的大多是小型島嶼，通常是指土地面積在 1 萬平方公里以下、居住人數少於 50 萬人的島嶼。⁵ 小型島嶼所擁有的自然資源與大型島嶼或陸地截然不同，在此環境下也產生相異的人文景觀。加拿大學者 Godfrey Baldacchino 在其主編之學術期刊《島嶼研究》(*Island Studies Journal*) 的創刊號上就指出，「島嶼」不僅指一種地理空間，也愈來愈被認可為一個社會調查的主體，島嶼研究的目的即是要深入探究島嶼中生態、人類行為等的相互影響，及所謂的「島嶼性」(islandness)。⁶ 本文所稱「島嶼」，也以前述定義下的小型島嶼為主。

延續前述對食生活與島嶼的定義，「島嶼型食生活」即指小型島嶼上，基於特定自然與人文條件而產生，且在島嶼間具有共通性的飲食方式。藉由「島嶼型食生活」此一類型的探究，我們對一島嶼飲食文化的理解，將不再僅是單一個案，而可將之從比較性的視野，理解其是否具有「島嶼性」的特色，並進一步分析其區域特性。

在臺灣歷史發展上，與臺灣島僅有約 50 公里距離的澎湖群島是一居於戰略重要性地理位置的島嶼，總面積僅約 125 平方公里，約佔臺灣總面積的 0.35%，⁷ 在食生活的發展上有其特殊性：一方面在自然資源上，食物資源與交通運輸都受嚴苛自然環境條件的限制，在現代科技改善運輸條件之前，整體環境較為封閉，飲食受自然環境影響大；另一方面在人文環境上，由於澎湖的地理位置具戰略重要性，十三世紀元代就已設置巡檢司，做為向外討伐的基地，十七世紀上半荷蘭人

⁴ 聯合國海洋法公約原文參見「United Nations Convention on the Law of the Sea」，下載日期：2018 年 6 月 30 日，網址：http://www.un.org/depts/los/convention_agreements/texts/unclos/unclos_e.pdf。

⁵ A. L. Hess, "Overview: Sustainable Development and Environmental Management of Small Islands," in W. Beller, P. D. Ayala, and P. Hein, eds., *Sustainable Development and Environmental Management of Small Islands* (Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 1990), pp. 3-14.

⁶ Godfrey Baldacchino, "Islands, Island Studies, Island Studies Journal," *Island Studies Journal* (Charlottetown PE) 1: 1 (May 2006), pp. 3-18.

⁷ 顏尚文編纂、許雪姬總編纂，《續修澎湖縣志·卷二：地理志》(澎湖：澎湖縣政府，2005)，頁 9。

亦因澎湖在軍事、貿易上的重要性短暫佔領澎湖。清代澎湖為臺澎地區兩大海防水師中心之一（另一中心為安平），且水師員額最多，⁸ 並在雍正 5 年（1727）改設廳，提高行政層級，突顯澎湖的海防地位。之後無論是日本殖民政府或二次戰後的國民黨政府，均在澎湖設有重要軍事單位，因此澎湖在極大程度上受到軍事因素影響，發展出供應軍需的特殊產業。軍需產業與自然限制都是形塑澎湖食生活的重要因素。儘管臺灣、日本、印尼等也屬島嶼或群島，但因面積上的顯著差異以及政治經濟上的中心／邊陲位置差異，影響澎湖食生活的因素與前述大型島嶼、群島截然不同，而與金門（面積約 153 平方公里）、馬祖（30 平方公里）、琉球（4,642 平方公里）等小型島嶼較為接近。本文的目的，即是以澎湖為主體，嘗試分析「島嶼型食生活」的特殊性，檢視自然環境、國家政策、人口移動等面向，如何影響澎湖食生活的發展。

「島嶼型食生活」作為島嶼居民共享的飲食方式，並非僅指菜餚，而是島民經長時間經驗、知識與技藝累積，在食物上從生產、製作到食用等所建立起環環相扣的鍊結。現有對於島嶼食生活的研究，以太平洋島嶼為主題者最多。太平洋島嶼包括三大地理區：西南太平洋的美拉尼西亞（Melanesia）、主要島嶼在赤道以北的密克羅尼西亞（Micronesia）、中部太平洋的玻里尼西亞（Polynesia）。這些島嶼在自然環境與人文環境上與澎湖有若干近似性：多為群島、土壤不適耕作因此可耕地少，雖漁業資源豐富但農業不發達，且其中許多過去或現在是西方國家的領地，如夏威夷、大溪地、東加王國、馬紹爾群島、帛琉等。

對太平洋島嶼食生活的研究指出，此區域生產的食物有數種根莖類植物、椰子、麵包果、香蕉等，以吐瓦魯人為例，當地最重要的作物是水芋（swamp taro，當地稱為 pulaka）、麵包果、椰子粉、芋頭、香蕉等，魚則是最重要的蛋白質來源。相較之下，無論是米、麵粉及麵粉類製品、肉類、牛奶、雞蛋，以及其他蔬果等，都需仰賴進口，而在長期受西方勢力殖民、託管與國際貿易影響下，米、麵包、可樂等進口食物甚至成為主要的食物來源。⁹ 近半世紀以來的都市化快

⁸ 許雪姬，《清代臺灣的綠營》（臺北：中央研究院近代史研究所，1987），頁 13；顏尚文編纂、許雪姬總編纂，《續修澎湖縣志·卷四：政事志》（澎湖：澎湖縣政府，2005），頁 11。

⁹ 如 John Connell, "Food Security in the Island Pacific: Is Micronesia as Far Away as Ever?" *Regional Environmental Change* (Berlin) 15: 7 (Oct. 2015), pp. 1299-1311; Deborah Gewertz and Frederick Errington, *Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands* (Berkeley: University of California Press,

速、農業不振、漁業資源枯竭，加上觀光業的發展，更導致地方食物生產顯著減少，強化對進口、加工食品的依賴，家戶消費支出有許多花費在購買進口食品，特別是米。¹⁰ 大洋洲許多地方的餐廳也包括美式、法式、中、日、韓餐廳等異國口味。這些現象顯示，外來的進口食物反而取代本地生產作物，根本改變了本地居民的日常食物與口味。

不僅在太平洋島嶼如此，其他海域的群島或島嶼也有類似情形，如位於中美洲宏都拉斯北岸西加勒比海的海灣群島（Bay Islands），一項對其中最大島亦是潛水勝地羅坦島（Roatán）（面積 83 平方公里）的研究也指出，過去幾十年未曾見過，或甚為稀少的食材，如萵苣、洋蔥等，現雖然仍仰賴外地進口，但已成為當地常見的食材，反而是過去普遍的島嶼食物，如龍蝦、海螺，則因法規與環境等因素而逐漸稀少。市場資本主義（market capitalism）、去在地化（delocalization）與旅遊業等因素，均為羅坦島不同族群的飲食與飲食習慣帶來改變。¹¹ Houston 對加勒比海島嶼飲食的研究也指出，該地自殖民時期以來，便被迫生產能夠出口的農作，日常食物反而仰賴進口，這導致當地食物的昂貴與居民的經濟困境。¹²

值得注意的是，同樣是島嶼，曾有殖民或移民歷史的島嶼，在飲食上的改變往往更大，且主要的影響因素在於殖民或移民所帶來的人口移動，甚至超過自然環境所帶來的影響。Tessier 與 Gerber 比較地中海島嶼薩丁尼亞（Sardinia）（24,090 平方公里）與馬爾他（Malta）（316 平方公里）此二大小懸殊島嶼過去數十年間在 24 種食物消費上的改變。結果發現，二者的共同點是：都減少了在穀類、豆類、馬鈴薯上的消耗而增加食用肉類、脂肪與糖，但特別的是，在小型島嶼馬爾他，一個半世紀以來殖民與移民的影響遠為顯著。¹³

2010); Roger Haden, *Food Culture in the Pacific Islands* (Santa Barbara, Calif.: Greenwood Press, 2009); Jennifer Fish Kashay, "Missionaries and Foodways in Early 19th-Century Hawai'i," *Food and Foodways* (Chur; New York) 17: 3 (Aug. 2009), pp. 159-180.

¹⁰ John Connell, "Food Security in the Island Pacific: Is Micronesia as Far Away as Ever?" pp. 1299-1311.

¹¹ Michael R. McDonald, "Learning Island Foodways: Tasting Ethnographic Methods," *Anthropological Notebooks* (Ljubijana) 12: 1 (2006), pp. 35-48.

¹² Lynn Marie Houston, "'Making Do': Caribbean Foodways and the Economics of Postcolonial Literary Culture," *MELUS: Multi-Ethnic Literature of the United States* (Los Angeles) 32: 4 (Dec. 2007), pp. 99-113.

¹³ Sophie Tessier and Mariette Gerber, "Factors Determining the Nutrition Transition in Two Mediterranean Islands: Sardinia and Malta," *Public Health Nutrition* (Wallingford, Oxfordshire) 8: 8 (Dec. 2005), pp. 1286-1292.

馬爾他島雖位在地中海，但經歷了英國的長期殖民，即使 1964 年脫離英國殖民獨立，英國觀光客仍持續帶來文化上的影響，例如在 1980 年代，馬爾他有六成觀光客都來自英國。除了殖民影響外，移民亦是重要影響因素。二十世紀期間，馬爾他與英、美、加拿大、澳洲等盎格魯-撒克遜（Anglo-Saxon）國家有頻繁的人口交換。1946-1970 年間，馬爾他大量人口移出地中海區域，到 1975 年後，才因為主要移出國的高失業率導致部分回流。不過，這些回流人口也同時把英、美等地區的飲食習慣帶回馬爾他，改變了原本地中海區域的飲食模式。例如，為了因應 Anglo-Saxon 國家為主的回流人口與觀光客的喜好，馬爾他的餐廳業者經常提供炸魚、薯條等英國食物，本地食物反而不是主要營業項目。

馬爾他的例子顯示，對於觀光業發達的島嶼來說，觀光客在地方飲食的塑造上具有長期影響力，觀光對島嶼的影響力可能比對位於大陸板塊的國家更大。由於觀光收入對島嶼居民而言經常是收入的主要來源，觀光客的喜好也直接影響了地方的飲食業，乃至食物原料的進口。加上小型島嶼的農業資源大多十分貧乏，食用物資原本就仰賴進口，缺乏本地農業根基，在此情形下更強化了觀光客的影響力。此外該研究亦顯示，馬爾他不僅在飲食模式上受到移民影響，人們的文化認同亦然，位於地中海的馬爾他，在長期殖民與移民影響下，居民已從地中海認同轉變為偏向 Anglo-Saxon。

馬爾他的例子提醒了我們移動人口對島嶼飲食的重要性。在有殖民經驗的地區，所謂的「移動人口」可歸納為四種主要來源：(1)因殖民而移入的殖民者；(2)從他處移入的「移民」；(3)曾移出但回流或在多地間往返者，包括僑民；以及(4)短期停留的觀光客。這四種來源的移動人口在本文關注的澎湖，都有十分顯著的呈現。從明、清到日治時期，澎湖的人口狀態隨著政策、駐軍等因素不斷變化，即使在今日，作為重要收入來源的觀光業仍持續對當地飲食發生影響。

前述島嶼飲食的相關研究已指出若干影響島嶼食生活的重要因素，包括受限的自然資源、殖民、移民與觀光業的發展等。亦可歸納出，小型島嶼因為自然資源與人口有限，與大型島嶼、陸地相較，在飲食上難以自給自足，容易受到外力影響，此「外力」最顯著的表現，便是移動人口，以及因應移動人口而產生的餐飲業變化。

根據主計處 2016 年 1 月修訂頒布之「中華民國行業分類標準」，「餐飲業」是指「從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之行業；餐飲外帶外送、餐飲承包

等亦歸入本類」，其下又細分為餐館、餐食攤販、外燴、飲料店與飲料攤販等。¹⁴ 過去研究已指出，餐飲業的歷史變遷具有重要的分析意義。在歐洲，餐飲業的興起與發展，主要是為了滿足都市居民與移動者的需求，如旅人、在外工作者等。都市商業活動、社交與社群凝聚、或無法返家用餐者的肚腹飽足，是促成餐飲業興起的重要原因。¹⁵ 在臺灣，較有規模的餐飲業則是約 1920 年代才在都市裡蓬勃發展，且經常成為舉辦活動、聚會的公共空間。¹⁶ 從這些研究可看出，餐飲業的發展條件，需有較頻繁的商業活動和足夠規模的消費者，包括有能力也有動機外食的神商、文人、都市居民，以及在都市工作無法返家用餐的勞力工作者。

由此檢視餐飲業在一地「食生活」的重要性，「食生活」是特定地區及人群在地方獨特的生活條件下所創造出並持續日久的飲食方式，餐飲業則反映了一地食生活在社會活動上的重要面向。消費空間可視為一種「社會制度」(social institution)，消費活動不僅是經濟體系的重要一環，與社會之政治制度、經濟安定密切相關；藉由消費活動所產生之人與人間的連結，更反映出不同社會的家庭價值、社會階層等。¹⁷ 換言之，基於一地主食、副食、農漁資源與烹飪技藝等要素上所建立的食生活，構成了該地餐飲業的發展基礎，在達到特定的社會條件後，餐飲業便會興起、發展，進而成為該地「食生活」的重要面向。

若將以上界定重新置回「島嶼」的脈絡中，島嶼的特殊性便格外明顯。若餐飲業的發展必須有足夠規模的經濟活動與消費者為基礎，小型島嶼本身的經濟活動與消費者規模卻往往是受限的，甚至不足以支撐餐飲業的經營。也因此，大量人口的移入可能促進了餐旅業的蓬勃，大量人口的移出卻又能使之蕭條。由此觀

¹⁴ 「行政院主計總處」網站，下載日期：2018 年 11 月 3 日，網址：<https://www.dgbas.gov.tw/ct.asp?xItem=38933&ctNode=3111&mp=1>。

¹⁵ Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2000), pp. 73, 85-86; Alison K. Smith, "Eating out in Imperial Russia: Class, Nationality, and Dining before the Great Reforms," *Slavic Review* (London) 65: 4 (Winter 2006), pp. 747-768; Alan Warde and Lydia Martens, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure* (Cambridge; New York: Cambridge University Press, 2000).

¹⁶ 曾品滄，〈從花廳到酒樓：清末至日治初期臺灣公共空間的形成與擴展（1895-1911）〉，《中國飲食文化》（臺北）7: 1（2011年1月），頁89-142。

¹⁷ 關於消費空間做為一種「社會制度」，筆者已在他處論述，此處不贅，請參見陳玉箴，〈政權轉移下的消費空間轉型：戰後初期的公共食堂與酒家（1945-1962）〉，《國立政治大學歷史學報》（臺北）39（2013年5月），頁183-229。

點來看，要檢視移動人口對島嶼食生活的影響，餐飲業的變遷是最合適的分析對象。

基於餐飲業變遷與移動人口的緊密關連，再檢視前文述及的四種移動人口，無論是殖民時期派駐殖民地的官員、隨從；在兩地或多地間移動工作的苦力、勞動者、僑民；移民者為了謀生開設的餐食店、移民間的聚會；乃至觀光客用餐的地點，無論是短期或長期移動人口，若論及移動人口對食生活的影響，在外食餐飲業的變化的確比在家庭飲食上的變化更早也更顯著地展現出來，也因此，餐飲業因應移動人口所產生的變化成為極佳的分析對象，亦是本文的研究主題。本文無法以一篇文章的篇幅完整論述「島嶼食生活」之形成，主要目的是從澎湖的移動人口與餐飲業歷史發展，探究島嶼食生活如何受到殖民、移民、觀光等人口移動因素的影響。

在時間斷限上，由於關注殖民、移民、觀光客等移動人口的影響，而各時代的移動人口有不同的特色與表現，因此本文所論述的時期也涵蓋日本殖民時期、戰後初期，乃至澎湖觀光業發軔的 1970 年代。行文將先從清代與日治時期史料說明澎湖日常飲食的高度限制，以對照出餐飲業發展的困難條件；接著析論澎湖的人口移動現象，包括日治至戰後時期的駐軍與持續的外移人口；之後聚焦於餐飲業，釐清不同歷史時期與不同來源的移動人口（日人、戰後移民、觀光客等）如何造成澎湖餐飲業的變化；最後在結論中重新檢視「島嶼食生活」概念。

國內目前以島嶼食生活為主，特別是著重餐飲業的研究尚不多，少數如江柏煒論及金門作為前線基地，長期軍事化的結果，在當地出現軍人消費的服務經濟，包括飲食、交通、娛樂等，造就軍人消費經濟的蓬勃。飲食業方面，在 1950-1960 年代，金門因為大量駐軍的多元省籍，以及軍方對畜牧業的著意發展，外食業以牛肉麵食、上海酒釀湯圓、水餃、鍋貼、饅頭、汕頭麵、廣東粥等小吃店為主，1970 年代的持續駐軍與經濟提升再發展出全牛大餐與江浙菜等特色餐廳。不過隨著駐軍由外省部隊轉為臺籍軍人為主，1970 年代後期出現牛排和簡餐餐廳，不僅軍人飲食在地化，影響庶民飲食的改變，更發展出高粱酒業及日後的飲食觀光資源。¹⁸

與金門相較，澎湖在軍方影響上有若干相近處但仍不相同：澎湖雖也因戰略島嶼的位置而長期受軍事活動影響，但以二次戰後而言，並非如同金門所處的最

¹⁸ 江柏煒，〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，《中國飲食文化》（臺北）9:1（2013年4月），頁157-194。

前線島嶼，相較於金門在 1950 年代，光是陸軍就有約五至八萬人，¹⁹ 澎湖在 1950 年的駐軍人數則僅兩萬多人，²⁰ 軍事化的程度未如金門。此外，作為僑鄉的金門與澎湖在人口移動情形上也有所不同，二者值得日後進一步比較。

另外，以澎湖為主題的研究雖有不少，主題亦廣，涵蓋歷史、社會、政治等面向，但著重於飲食的研究很少。²¹ 本文接下來先說明澎湖日常食生活的特色，再從移動人口、軍事政策等因素，分析戰後初期澎湖飲食業的變遷。

二、自然資源匱乏下的澎湖日常食

澎湖由群島組成，島嶼數目的說法從 64 到 90 個均有，有人居住的島嶼約 21 個。²² 島嶼環境直接而深刻地影響澎湖的生活條件：地質上，主要地質為玄武岩，土壤貧瘠，沒有山嶺與河川，難以發展農作；氣候上，由於冬季東北季風通過狹長臺灣海峽，使位於海峽中部的澎湖群島面臨強大風勢，全年暴風（風速每秒 10 公尺）日數可多達 137 天，暴風將表土細沙帶走，使地力更為貧瘠；至於夏天雖無暴風，但常有颱風，仍容易造成嚴重損害。

除了多風之外，澎湖亦為全省雨量最少之地，雨量有八成以上集中於夏季的颱風雨，多風的特色又造成雨水蒸發量大，除六、七月外，其他各月的雨水蒸發量均大於雨量。²³ 最嚴重的是，若颱風過境或東北季風特別強烈，暴風會挾帶著海水細沫隨風深入各島，帶來鹽風或「鹹雨」，草木枯萎，傷害作物與土壤。綜上而言，土瘠、風大、雨少與冬季鹹雨，是澎湖在自然環境上的特色，也是當地居民生計的最大限制，如《臺灣采訪冊》（1829-1830）述及澎湖「鹹水常淹」、

¹⁹ 江柏煒，〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，頁 164，註 9。

²⁰ 許毓良，〈1940 至 1960 年代國民政府軍事反攻下的澎湖：以國防部史政編譯局所藏檔案為主的討論〉，收於王國裕執行編輯，《澎湖研究第一屆學術研討會論文集》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2002），頁 351。

²¹ 澎湖研究的發展情形，參見許雪姬，〈澎湖地方學的形成、發展與特色：以近年來的發展為例〉，發表於中央研究院臺灣史研究所、林本源中華文化教育基金會主辦，「二十年來臺灣區域史的研究回顧學術研討會暨 2013 年林本源基金會年會」（臺北：中央研究院人文社會科學館北棟 3 樓第一會議室，2013 年 9 月 26-27 日）。

²² 顏尚文，《續修澎湖縣志·卷二：地理志》，頁 5-9。澎湖縣政府網站則稱有 90 個島嶼，參見〈地理位置〉，「澎湖縣政府」，下載日期：2018 年 8 月 10 日，網址：<https://www.penghu.gov.tw/ch/home.jsp?id=5>。

²³ 關於澎湖自然環境的特徵，參見陳正祥編修，《澎湖縣誌》（澎湖：澎湖縣政府，1955），頁 8-19。

「乏清淡之水，不宜墾田」，嘉慶20年（1815）乙亥秋八月時，「天降鹹雨，凡所種盡枯焦，俱有鹹味，各島俱荒，澎廳主詳報議賑」。²⁴《東瀛識略》（1873）亦載：「獨澎湖有鹽雨，物被淋濡，無不枯萎；田土須再灌數次，方可種植。」等。²⁵

澎湖群島沒有溪流，水資源取得不易，與氣候一同構成農業發展的高度限制，如《澎湖紀略》所載：

澎湖一嶼，孤懸瀛海之中，四面汪洋，水盡鹹鹵，又無高山大麓溪澗川流以資浥注；澎之人其需井而飲也，較諸他郡為獨亟焉。然鑿井於澎，則更有難焉者。或地中多石，井將成而為盤石所硬者有之；或地脈無泉，鑿至數尋終為棄井，虛費人力者有之。或即得泉，而水性鹹苦，面浮鐵膜而不可食者有之。或一澳而得一井焉，幸也……²⁶

澎湖唯一較豐富的資源，來自島嶼周圍的海洋。澎湖位於臺灣海峽東南部，夏天的黑潮支流帶來熱帶太平洋和印度洋的魚種，冬天則有中國沿海流帶來中國北方沿海及南日本、韓國一帶的魚種。由於季節性的海流變化，帶來大量浮游生物與不同棲居地的魚群，使得澎湖海域的魚類更為豐富，與臺灣北部或南部均有不同。²⁷此外，潮間帶與沿岸地區也有螺貝類、紫菜等可供撿拾作為食物。

整體而言，澎湖嚴苛的自然環境限制了日常食物來源，在本地物資缺乏的情況下，轉而仰賴從臺灣輸入。清《臺灣縣志》即有記載：

澎湖之人無田可耕、無山可樵，以海為田、以漁為利，以舟楫網罟為生活。居屋牆垣，皆用海石砌築；布帛菽粟〔粟〕，無非取資於臺。種地瓜以佐粒食，鋤細草以當薪，晒牛糞以炊爨。出作入息，婦女共之。其民多朴。²⁸

由這些史料可知，澎湖自然環境的嚴峻，讓澎人連日常三餐都難以自給自足，日

²⁴ 陳國瑛等採輯，《臺灣採訪冊》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第55種，1959；1829-1830年原刊），第1冊，頁44-45。

²⁵ 丁紹儀，《東瀛識略》（文叢第2種，1957；1873年原刊），頁81。

²⁶ 胡建偉，《澎湖紀略》（文叢第109種，1961；1771年原刊），第1冊，頁46。

²⁷ 林文鎮編纂、許雪姬總編纂，《續修澎湖縣志·卷五：物產志》（澎湖：澎湖縣政府，2005），頁114；鄭明修，《澎湖的海洋生物》（臺北：交通部觀光局，1991），頁13。

²⁸ 陳文達，《臺灣縣志》（文叢第103種，1961；1720年原刊），頁57。

常食生活也十分簡單，甚至常有飢荒，從清到日治時期皆然，在此情形下，多數澎湖人必須兼做農、漁業才能獲取溫飽。如《澎湖紀略》所述，「澎湖地皆赤鹵，可耕者甚少，俱以海為田」，男人捕魚，女人耕作並撿拾蝦、螺佐食以求果腹。²⁹ 1905年一則報導對澎湖生活困難的景況有生動描繪：

現落花生、地瓜。其成育雖好。未知天公肯下憫窮民。到十月間。不作颱風鹹雨否耶。元來澎湖島住民之數。以耕作面積比較之。耕作其土地。大有狹少之虞。又不僅此。加以土質礧确。播種無收。假令專意營農。逐年收成額。又不足以贍口腹。故雖名曰農家。無一不兼營漁業。以供三餐之味。亦無一不兼苦工。以給日常之費。³⁰

這則報導指出，兼營農漁實是為求生存而不得不然。據 1915 年日人調查，農業兼業者超過農業專業者的兩倍，主要從事農業者約為從事漁業者的三倍，若農業與水產業從業人口合計，共約佔澎湖本島人口的八成。³¹ 各種農事常稱為「做山」，多由女性負責；捕魚活動則為「討海」，主要為男性從事。不過，女性也常至潮間帶撿拾螺、貝等，尋找各種可吃的食物。所有食物都以自己耕種、捕捉的食材為主，也經常與鄰居朋友交換食物，僅有極少數來自市場經濟。1911年《澎湖風土記》即載，澎湖物產極為稀少，島民赤貧，缺乏消費力導致貿易不振。³²

在艱困的自然環境下，澎湖人的日常食物十分簡單。主食方面，由於無法種植稻米，以番薯簽為主，1771年出版的《澎湖紀略》即記述：「澎人之飯，並無稻米甑飯，惟用薯乾煮粥而食，名曰薯米」。薯米即番薯簽，從清代到戰後初期都是澎人的主要食物，極少人能吃到白米。如澎湖舉人鄭步蟾之子在日治時期兼任製冰會社社長，其孫則在公學校教書，家中三餐能吃稀飯；³³ 日治時期擔任國語講習所講師的呂香，小時候家中僅擔任中醫師的祖父能吃米飯，其他人吃番薯簽，只有過年才能吃白米，初一、十五拜拜可以吃米摻高粱、小米摻高粱或高粱

²⁹ 胡建偉，《澎湖紀略》，第2冊，頁149。

³⁰ 〈澎湖廳下之農商業〉，《漢文臺灣日日新報》，1905年9月20日，第4版。

³¹ 古閑義康，〈澎湖廳漁村調查（一）〉，《臺灣水產雜誌》（臺北）13（1917年1月），頁39。

³² 井田麟鹿，《澎湖風土記》（東京：以文館，1911），頁80。

³³ 鄭紹裘，〈漫長生涯的回憶（一）〉，《礎石》（澎湖）47（2007年6月），頁117。

摻番薯簽，連鍋巴都很稀罕。³⁴ 1938年的文獻顯示，馬公街頭偶然可見小販擔著木桶走來走去，叫賣澎湖少見的進口米飯，且米飯顏色已經變黑。³⁵ 戰後初期，王培信在調查資料中指出澎人的飲食十分貧乏，有機會吃到米飯的僅極少數有錢人和能買到配給米的公教人員、軍人，即使是番薯簽，澎湖產的也依然不夠，有部分需從臺灣運來，且從臺灣運來的多半已「提取過澱粉」，品質更差。³⁶ 除番薯外，次要的主食為高粱，但高粱不能直接食用，要經過曝曬、摔打、去皮、曬乾等程序後，才能與番薯或其他雜糧同煮，也可製作糕點。³⁷

不過，即使有番薯、高粱、小米等可作為主要食糧，但這些食物並不充足，1932年《澎湖事情》指出，這些食糧作物的產量僅能供應半年所需，其他往往依賴水產、外出工作者的收入，並需從臺灣進口番薯簽、番薯、稻米等以勉強維持生活。³⁸ 在缺乏糧食的情形下，多數人一天吃不到三餐，王培信的調查顯示，約七成澎湖人一天僅吃兩餐，2.2%一天僅吃一餐，能吃三餐的不到三成。³⁹

副食方面有多種水產與自種的蔬菜。儘管漁業是澎湖的重要產業，但在冷藏設備與捕魚設備不發達的情況下，漁獲有限，醃漬類水產是較常見的食物。醃漬類水產早在澎湖人的飲食生活中佔有重要位置，如《澎湖廳志》載，澎湖盛產的海產品有：「魚乾、鹹魚、魚鮭（又有珠螺鮭、麥螺鮭）、蝦乾（味甚甘）、蠟米（以熟蠟曬乾，擘其肉再晒之）、魚刺（即魚翅）、魚子（烏魚卵）、魚脯（以交臘為之）」等。⁴⁰ 其中「魚鮭（kê）」或「鮭醬」是以生鮮的水產品醃漬成膏醬，在臺灣西部沿海也十分常見，澎湖常見的如臭肉魚鮭，用一個陶瓷甕，一層魚、一層鹽、一層魚、一層鹽重複疊起後密封，待內部慢慢醃出湯汁，「臭肉鮭」可直接配粥，在漁船上也是必備的副食品。⁴¹ 即使到了戰後初期，醃漬或曬乾的水

³⁴ 許雪姬、林文鎮訪問，唐君嫻記錄，〈呂香女士口述歷史〉，收於許雪姬、林文鎮編著，《澎湖的職業婦女：醫師與教師》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2003），頁109-111。

³⁵ 檮木化人，〈龍宮澎湖島を訪れて〉，《ゆうかり》（臺灣）18:4（1938年4月），頁22。

³⁶ 王培信，〈澎湖人的膳食〉，收於薛鍾彝主編，《澎湖群島科學調查專輯》（澎湖：澎湖群島科學調查團，1948），頁60。

³⁷ 林文鎮編纂、許雪姬總編纂，《續修澎湖縣志·卷五：物產志》，頁20、37。

³⁸ 澎湖廳編，《澎湖事情》（澎湖：該廳，1932），頁55。

³⁹ 王培信，〈澎湖人的膳食〉，頁68-69。

⁴⁰ 林豪，《澎湖廳志》（文叢第164種，1963；1894年原刊），頁347。石拒乾即章魚乾，瑣管乾即小卷（小型鱈魚）乾，或稱小管乾，交臘乾即嘉臘乾。

⁴¹ 張詠捷，《食物戀》（臺北：野人文化股份有限公司，2005），頁94-99；陳玉箴訪談、記錄，〈韋慶陽

產品仍然十分重要。如老家在西衛的吳自由（1954年生）說，父親是碼頭工人，但沒工作時喜歡自己抓魚，因此家裡有吃不完的鰻魚乾，作為沒有鮮魚可吃時的副食，尤其是冬天或天氣不好，就依賴鰻魚乾。⁴²

除了水產外，蔬菜也是重要副食，不過澎湖的多風少雨天氣不利蔬菜生長，能種植的蔬菜種類不多。在1928年調查中，南瓜是種植面積最廣、生產額也最高的蔬菜，其次是菜豆、越瓜、甘藍（高麗菜）、蘿蔔與大芥菜。⁴³ 戰後初期調查中，甘藍菜躍升為產量最高的蔬菜，其他蔬菜的生產量依序為蘿蔔、南瓜、蔥、大芥菜、菜豆、越瓜等，但產量均不多，其他蔬菜就更微乎其微。⁴⁴ 從1928、1946年的資料來看，主要蔬菜變化不大，這些能適應澎湖氣候與「菜宅」環境的蔬菜即為澎人日常所食。這些蔬菜除了在收成後直接煮食外，為了延長食用期間，多會將之曬乾或醃漬，例如高麗菜會切絲、曬乾，或醃漬製成「高麗菜酸」；菜豆會曬乾製成菜豆乾，蘿蔔則製成菜脯，著名的酸瓜是由小西瓜或越瓜醃製而成。許多如今被視為澎湖古早味的傳統菜餚，都是運用這類曬乾或醃漬的蔬菜來製作，如菜豆排骨湯、酸瓜魚湯等。至於加入肉類烹煮是1960年代以後才較為普及，在此之前，如王培信調查指出，烹煮蔬菜時多僅是簡單地水煮，有錢人才會加油、鹽調味。以高麗菜的保存來說，戰後初期澎人經常是連同枯葉與莖皮一併在曬乾後儲存，以增加可食用的數量，僅求填腹而無法追求美味。

動物性蛋白質方面，豆類、肉類都很少。澎湖較特殊的副食為海菜、海藻，是海島環境中極少數不需特別生產而可直接採收的食物。為了節省燃料，海藻與曬乾的甘藍菜均常一次煮一大鍋後慢慢食用，在最缺乏食物的時候，連番薯簽都沒有，海藻甚至成為主要食物。⁴⁵

由於自然環境的限制與物資缺乏，澎湖常有飢荒，若稍有天災，物資缺乏的情形就更嚴重，常有地方文人在飢荒嚴重時向外求援的訊息。如1913年10月，「澎湖信用販賣組合」的陳第寫給長崎泰益號的信中表示，澎湖該年久旱不雨，

先生訪談〉（2013年3月8日於澎湖外垵）。

⁴² 陳玉箴、曾品滄訪談，吳庭宇記錄，〈吳自由先生訪談〉（2016年7月13日於屏東市）。

⁴³ 澎湖廳編，《澎湖廳統計概要》（澎湖：該廳，1928），頁32。原文為「大芥菜」，應為「大芥菜」之誤。

⁴⁴ 王培信，〈澎湖人的膳食〉，頁60。

⁴⁵ 陳玉箴訪談、記錄，〈林文鎮先生訪談〉（2013年3月8日於澎湖）。

飢荒嚴重，因此欲向泰益號購買「蕃薯補」（曬乾的番薯簽）「以救燃眉」。⁴⁶到了戰後初期，人口增加而產業不興，加上旱災，物資缺乏情形更嚴重。1946年4月報導，半年來旱情嚴重，全縣食糧竟是依賴日人剩餘的軍糧來維持，儘管島民有能力捕魚，但因缺乏油料，漁船多已停航，加上缺乏製冰的阿摩尼亞，魚無法保存，影響漁民生活甚大，連原為日海軍工作部的造船廠技術人員也失業。⁴⁷當時澎湖碩儒吳爾聰（1871-1956）即為此投書《民報》，呼籲「搶救澎湖」。吳爾聰的投書稱，澎湖十歲九飢，該年一直無雨，「至殘春五穀尚未下種，亢陽為害，到首夏地瓜猶難插田，農作物既屬子虛，水產類將歸烏有，失業人二千輩，……見飢寒而冷眼旁觀，心亦太忍……僕為下民請命，忍恥而書乞糶之文……」請眾人捐輸糧食。⁴⁸後續有「臺灣善後救濟分署」分發麵粉750包予縣府發放。⁴⁹但飢荒仍嚴重，至6月時，報導稱有三分之二澎湖民眾每日以豬食草料充飢，一般民眾只希望政府增撥救濟米，足見其慘況。⁵⁰

在澎人可取得的食料品中，唯一較豐富的是花生，1908年資料顯示，花生仁、花生油、花生糟等花生製品是重要的出口品，佔了超過四成。⁵¹1911年《澎湖風土記》記述，當時若是有百畝土地之農家，會以約三、四十畝用來種地瓜、十畝種高粱，此收成供給全家一年主食之用，其餘約一半土地種落花生，收穫全售予行商，這樣的所得便是農家整年的全部收入。其中落花生榨油後，殘留豆渣為肥料，但全數外銷，花生仁出售，花生殼可作為柴薪。⁵²王培信調查則顯示，1946年花生的總產量有將近167萬公斤，僅次於番薯，甚至比甘藍還要多。不過王培信的調查也指出，這些花生大多用來榨油，在他的實際田野調查中，澎人日常吃到的花生沒有產量所顯示的那麼多。換言之，直到戰後初期，花生仍較接近一種經濟作物。花生油餅在二次戰後依然重要，1949年省政府訂定「澎湖縣土產花生餅推銷辦法」，此處的花生餅即指油餅，規範澎湖產的花生油餅除了在澎湖境內

⁴⁶ 陳第，〈有限責任信用販賣組合書信〉，《長崎泰益號文書》（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T1001_02_18_008。

⁴⁷ 〈澎湖近況〉，《民報》，1946年4月29日，第2版。

⁴⁸ 吳爾聰，〈搶救澎湖〉，《民報》，1946年5月23日，第2版。

⁴⁹ 〈救濟麵粉七百包 免費分發澎湖赤貧人家〉，《民報》，1946年5月24日，第2版。

⁵⁰ 〈澎湖民眾吃草，米貴無力購買〉，《民報》，1946年6月14日，第2版。

⁵¹ 井田麟鹿，《澎湖風土記》，頁81。

⁵² 井田麟鹿，《澎湖風土記》，頁73。

販售之外，其他必須由縣農會與臺灣省物資調節委員會收購，再交由省農會推銷，價格也由縣農會、省農會、物資調節委員會等決定。⁵³ 在此官方制度下，花生油餅能為澎人帶來的收益仍十分有限。

不過值得一提的是，戰後初期澎人的調味品雖幾乎僅有鹽而缺乏油、醬油、醋等，但卻因為配給之故，並非必需品的「糖」反而還比醬油普遍，王培信的調查中，僅在三戶人家裡看到油瓶，卻在許多人家裡看到儲存的糖，因為每人每三個月可以買平價配給糖 1 市斤。在澎湖鄉土菜餚中，黑糖佔有重要位置，包括以糖、蛋、麵線製作的「煎熱」被視為澎湖婦女坐月子的補品，也有黑糖雞等菜餚。在物資缺乏的年代，黑糖對澎湖人來說代表滋補與美味。

綜上所述，在艱困環境下，澎人的日常飲食為地方元素的採擷與變化：以番薯簽、高粱、其他少數雜糧為主食，搭配曬乾或醃漬的蔬菜、魚乾、小型鮮魚或撿拾的貝類、海菜，偶有新鮮蔬菜可吃，調味品除了海鹽之外，便是魚產加工過程中產生的鹹汁，水果、酒等則均由臺灣運來，數量稀少。整體而言澎湖的食物仰賴外來供給，包括作為主食的米、部分番薯簽，由於糧食不足，也有不少人一天只能吃兩餐或一餐。

澎人日常生活飲食清儉，僅節慶時才有較豐盛的食物。澎湖最重要的節慶是元宵乞龜，熱鬧的情況超越春節。民眾會到廟裡向神明乞求平安龜，原本是肪片龜，後來有米龜、蛋糕龜、麵線龜、布丁龜甚至黃金龜等。⁵⁴ 喜事辦桌是另一難得的宴席機會，由於物資缺乏，每次辦桌都要提前半年至一年開始準備，必須在喜事定好日期後開始養豬、養雞鴨，事先準備蟹肉、魚乾等。據澎湖老辦桌師傅所述，菜色至少有 16 道，有的 24 甚至 32 道，常煮的有炒米粉、鹹菜豬肚、香菇雞、鹹菜鴨、爌肉、肉丸肉捲、石鮓三層肉湯、紫菜丸、五柳羹、咖哩花枝羹、甜米糕、甜湯等。⁵⁵ 這些菜餚大多數與臺灣的辦桌菜相去不遠，但加入了石鮓、紫菜等地方食材。

在澎湖，整體而言食物資源缺乏，地方食生活比起臺灣島更為受限，在頻遭飢荒之苦的情形下，餐飲業更為不振，日治時期除了馬公市區，大多僅有簡易小

⁵³ 〈澎湖縣土產花生餅推銷辦法〉(1949 年 4 月 28 日)，《臺灣省政府公報》(臺北) 38(夏): 23 (1949 年 4 月 30 日)，頁 338。

⁵⁴ 顏玉露、甘村吉，《澎湖的年節》(馬公：澎湖縣政府文化局，2014)，頁 44-48。

⁵⁵ 甘村吉等訪問、記錄，《澎湖老行業人物剪影》(澎湖：澎湖縣政府文化局，2012)，頁 149。

食攤經營。即使是馬公市區，飲食業的經營也十分仰賴移動的外來人口而非本地澎人。特別是澎湖在糧食不足的情況下，人口膨脹帶來更大的生存壓力，導致人口遷徙成為常態。此外，澎湖的高度戰略性地理位置更直接影響人口狀態，以及隨人口遷徙而來的種種飲食變化。以下先檢視軍事因素對澎湖人口遷徙的影響，繼之說明戰後初期隨軍事因素而產生的飲食變化。

三、軍事策略與人口壓力下的人口遷徙

澎湖位於交通輻輳之地，人口移動主要受到軍事策略與人口壓力二大因素影響，軍事策略帶來駐軍的移入與移出，糧食不足下的人口壓力則引致人口的移出，包括短暫移出與永久移民。兩大因素交互造成澎湖的人口遷徙，也連帶影響了食生活上的表現。加上澎湖位於交通輻輳之地，也是重要的貿易轉運口，更促進了人口移動的便利性。

回溯澎湖的人口流動，政治與軍事因素一直扮演重要角色。相對於臺灣本島，軍方長期以來對澎湖的控制更為顯著而深入。⁵⁶ 十三世紀澎湖已被納入元代的巡檢司管理，被視為軍事要地，但明代此區多海盜與倭寇，明政府將澎湖居民遷走，直到十七世紀初明萬曆年間，才又隨著駐軍帶來第二波移民潮。余光弘研究指出，清代前期澎湖具有高度軍事性，清領初期人口僅有一千至三千人之間，由於康熙後強化澎湖軍防，促使更多人口移入，康熙 22 年（1683）時澎湖可徵收錢糧的成年男女僅 546 口，估計康熙 23 年（1684）班兵制度確立後，澎湖水師兵力約兩千人，⁵⁷ 可見駐軍佔了澎湖人口頗高比例。至清末林豪《澎湖廳志》統計，澎湖已有 67,540 人。⁵⁸

軍隊的駐防不僅為澎湖帶來大量人口，更直接帶動澎湖主要城市馬公的都市發展。馬公原名媽宮，至 1920 年才改名。媽宮市街的形成是在康熙末年，為了

⁵⁶ 蔡明惠、林長安，〈從支配到支援：1945 年以來澎湖地區軍方角色之轉變〉，《臺灣民主季刊》（臺北）2:3（2005 年 9 月），頁 85。

⁵⁷ 余光弘，《媽宮的寺廟：馬公市鎮發展與民間宗教變遷之研究》（臺北：中央研究院民族學研究所，1988），頁 9-13。

⁵⁸ 林豪，《澎湖廳志》，頁 86-87。

供應駐軍需求而產生，駐軍的日常所需消費與購買力帶動市街的繁榮，最遲到乾隆年間，媽宮已成為澎湖的軍事中心兼民生物資補給地，加上港灣的商業貿易機能，是唯一可以購得外地日常用品的地方。只是因為澎湖人少且居住分散、難以拓展貿易，商業區範圍還不大。⁵⁹

從清代澎湖的人口變化與都市形成來看，駐軍可說是澎湖都市與商業發展的關鍵因素，而到了日治時期，駐軍依然扮演相同角色。由於日人將澎湖視為往東亞及南亞發展的海軍基地，日軍於 1895 年完全佔領澎湖後即設「澎湖列島行政廳」，於 1897 年開放媽宮作為對中國的特別貿易港，1901 年定澎湖島馬公為要港，隸屬第三海軍區。收購小案山一帶土地改為測天島，設立「馬公要港部」，有造船廠、船塢、海軍醫院等。日軍與技術、行政人員的進駐帶來大量人口，媽宮成為臺灣與中國間貿易的重要轉口港之一。⁶⁰ 港部的主要業務是掌理要港防禦及附近海面警備、軍需品配給、船艦兵器修理等，雇用兩千餘人，對地方經濟繁榮影響甚大，⁶¹ 日軍也成為馬公街頭的重要人口組成與消費主力。日治時期第八任臺灣總督田健治郎於 1920 年赴澎湖巡視，在日記中亦明載將澎湖定位為軍事島嶼：

澎湖島，在臺灣海峽中心，兵要上極屬樞要之地，抗之可以制海峽之海權也。其港灣多歧曲折，大小數所之曲灣，可能包容大艦隊，蓋數十之大小島相擁而形成一種特異之灣形也。然全島平低，無山無川，又無樹木，故五萬餘之土民，住石室，從事畑作與漁業之外無他產業，比諸臺灣本島民概多貧者。該島之價值可謂一屬國防用兵上也。⁶²

此段記述提到澎湖島民居住於砧砧石堆砌的屋舍內，以旱田耕作與漁業為主，環境限制了其他產業的發展，因此民多貧困，對日人而言，澎湖的價值存在於軍事國防層面。如林獻堂曾於 1933 年 10 月 3-5 日間到澎湖拜訪名醫吳秋微的故鄉瓦硐並渡中秋，由西瀛吟社吳爾聰等人迎接，據林獻堂記錄，他在馬公街上

⁵⁹ 余光弘，《媽宮的寺廟：馬公市鎮發展與民間宗教變遷之研究》，頁 9-14。

⁶⁰ 余光弘，《媽宮的寺廟：馬公市鎮發展與民間宗教變遷之研究》，頁 15-16。

⁶¹ 黃有興，〈日本馬公海軍工作部對澎湖的影響：以考、訓、用澎籍工員為例〉，收於紀麗美主編，《澎湖研究第二屆學術研討會論文集》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2003），頁 16-37。

⁶² 田健治郎著、吳文星等編著，〈田健治郎日記/1920-05-19〉，中央研究院臺灣史研究所「臺灣日記知識庫」，下載日期：2018 年 11 月 7 日，網址：<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/田健治郎日記/1920-05-19>。

散步，街上看到的多是水兵。⁶³ 此外，日治時期許多澎湖重要商人或營業場所，也是因為獲得軍方的大筆訂單，而有穩定發展，如在澎湖經營製冰業的高添財、經營及春堂藥店的蔡獎，都是因為供應品質優良，得到陸海軍及官方信賴，而成為澎湖的重要商人。⁶⁴

除了軍事行動之外，澎湖在日治時期也是中學生進行教育訓練的地點。如臺南人葉盛吉醫師（1923-1950）1938年就讀臺南州立第一中學校時，學校安排於7月11-17日間に澎湖進行一週的「臨海教育」，同時間葉盛吉還遇到臺南州立第二中學校與臺南州立第一高等女學校的學生，也是因為相同目的前往澎湖。⁶⁵ 在澎湖期間，除了直接在海邊學習游泳、浮潛外，參訪之處多為軍方設施，包括海軍醫院、陸軍醫院、海軍要港部等，⁶⁶ 顯示出濃厚的軍事色彩。

儘管日治時期的駐軍帶來大量軍事、技術人員移入，促進了馬公的商業活動，但與此同時的人口移出也同樣顯著，即為日治時期的「島外出稼」。「島外出稼」是指日治時期季節性的外出勞動。由於澎湖的自然環境高度受限，自然資源難以供應所有人口所需糧食，自清即有不少人口外出工作。清末《澎湖廳志》記載，「澎民之赴臺謀生者，年以千百計」，即因「地狹民稠，田不足耕，穀不給於養，不得不尋親覓友，以圖餬口」。⁶⁷ 許多男性趁冬季東北季風強烈，無法從事農漁業的時候，離開澎湖到臺灣尋找工作機會。李紹章《澎湖縣志》亦載，「澎湖外出人口，以冬季為最多，因是時澎湖進入季風時期，無論農耕與捕魚皆受限制，所有剩餘之勞力遂大部移至臺灣本島，或臨時傭工，或自營生業；於翌年五、六月風季過後，此等外出勞力大部分仍返鄉重理舊業，小部分留居臺灣。」而臺灣島民對來討生活的勤奮澎湖人也相當歡迎，樂意予以雇用，甚至有「無澎人，不開店」之俚諺。⁶⁸ 尤其1899年，日本展開高雄港築港計畫，需要大量人力，有更多

⁶³ 林獻堂著、許雪姬等編註，〈灌園先生日記/1933-10-03〉，中央研究院臺灣史研究所「臺灣日記知識庫」，下載日期：2018年9月19日，網址：<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/灌園先生日記/1933-10-03>。

⁶⁴ 井原伊三太郎，《澎湖島大觀》（澎湖：井原伊三太郎，1932），頁97、103。

⁶⁵ 臨海教育是在海邊舉行，以增進健康、游泳訓練、理解海洋為目的。參見許雪姬、王麗蕉主編，《葉盛吉日記（一）1938-1940》（新北：國家人權博物館籌備處；臺北：中央研究院臺灣史研究所，2017），頁52、88-89。

⁶⁶ 許雪姬、王麗蕉主編，《葉盛吉日記（一）1938-1940》，頁65-88。

⁶⁷ 林豪，《澎湖廳志》，頁386。

⁶⁸ 李紹章編修，《澎湖縣誌》（澎湖：澎湖縣政府，1960），上冊，頁102-103。

澎湖人遷往高雄，補充高雄建設的勞動人口。由於離開澎湖人數增多，1927 年在高雄的澎湖人發展出同鄉會組織「澎湖廳民會」。直到戰後，高雄市仍是彭人的主要遷出地。至今高雄澎湖同鄉會刊物中都還固定刊載這段「高雄市澎湖同鄉會會史」，並以曾任西瀛吟社社長林介仁（1854-1933）所撰的「澎湖廳民會序」為序。⁶⁹

日治中期「出稼」的人數逐漸增加，根據澎湖廳的紀錄，從 1911 到 1915 年間，澎湖島年中出稼人數從 6,960 人逐漸增加到將近一萬人，1915 年飢荒特別嚴重，更影響許多澎人選擇出外謀生，到 1916 年，年中出稼人口仍在九千人以上，加上前一年底出稼的人，出稼人口約全島人口的五分之一，且大部分是二十至四十歲的壯年男子。⁷⁰ 至高雄同鄉組織「澎湖廳民會」成立的 1927 年，「管外出稼者」更成長到男性 13,506 人、女性 6,386 人，⁷¹ 顯示人口外移現象之顯著。尤其島外出稼常演變成永久遷徙，若澎人在臺灣找到好的工作機會，工作與生活都穩定之後，便常選擇從季節性遷徙改為定居臺灣。

除了島外出稼外，也有部分澎湖人雖未移居，但航行於澎湖與他地間來往做生意。澎湖位於交通樞紐位置，是重要的貿易轉運口。多個港口在日治初期已是重要的貨物出入港。不僅對臺灣島的安平、打狗、東港、東石、北港、鹿港、塗葛堀、淡水、基隆都有往來，與中國的汕頭、香港、廈門、泉州等也都有交通貨物的往返。經澎湖輸出中國的主要貿易品包括臺中的豆類、鹿港的米、嘉義的龍眼乾、安平的生皮與豬等。澎湖本地的出口品則有花生、花生油等。另外從其他地方輸臺、再從臺灣輸入澎湖的產品，則有麵粉、小麥、麻袋、棉布等。⁷² 這樣的貿易往來也讓許多澎湖人投入貿易，乃至後來的航運業。如洽發、福壽實業的創辦人洪掛兄弟，在 1915 年左右就開始收購澎湖運到彰化番挖港（今芳苑）的商品販賣，這些商品最初是來自湖西人歐石頭，他有一艘帆船航行於澎湖與番挖之間，收購的貨品包括大豬、石臼、石槌、石礪、花生仁等。這些商品有些來自

⁶⁹ 林介仁為馬公人，22 歲中秀才後在家設帳授徒，曾在高雄與澎湖多地講學，並參與籌組高雄澎湖廳民會。參見蔡平立，《澎湖通史》（臺北：眾文圖書公司，1979），頁 706。序文則可參見高雄市澎湖同鄉會歷年刊物，例如：高雄市澎湖同鄉會編，《高雄市澎湖同鄉會第九屆第三次會員代表大會特刊》（高雄：該會，2004），頁 3、32-42。

⁷⁰ 松下芳三郎，〈澎湖島民出稼の現況〉，《臺法月報》（臺北）12: 3（1918 年 3 月 20 日），頁 67-73。澎湖廳編，《澎湖廳統計概要》，頁 9-10。

⁷² 臨時臺灣舊慣調查會編，《臨時臺灣舊慣調查會第二部調查經濟資料報告》（東京：出版者不詳，1905），下卷，頁 182-189。

澎湖，也有些來自中國，回程時歐石頭會再購買臺灣的米、黃麻、藤等回澎湖販售。⁷³ 像歐石頭這樣的兩頭營業方式，正說明了澎湖由於缺糧，需以其他的商品到其他地方交換糧食。也因此航運與對外貿易對澎湖來說十分重要。

戰後政治的巨變帶來另一大移民潮，1946年1月21日澎湖縣政府成立，6月4日即成立「澎湖要塞司令部」，⁷⁴ 不過在1950年之前，澎湖並非駐防重點。到1949年國民政府撤守後，展開海軍為主、陸軍為輔的澎湖防務，1950年5月共有駐軍22,000人在澎湖。⁷⁵ 以人口比例來說，當時澎湖人口約八萬，⁷⁶ 駐軍卻有兩萬多人，顯見駐軍對澎湖影響之大。

除了駐軍外，至1958年八二三砲戰，澎湖扮演重要的補給轉運角色，又大幅提升澎湖的戰略地位，至1950年代末期，全島呈現要塞化，儲存大量彈藥與補給品，並強化包括機場在內的各項軍事建設，⁷⁷ 是僅次於金門、馬祖的半前線。在此背景下，從戰後至1960年代，軍事力量對澎湖影響甚大，軍方澎湖防衛司令部掌握實權，包括縣長在內都需接受澎防部的指揮，而事實上從1951至1981年止，澎湖第一至第九屆民選縣長大多具有軍人身分、由澎湖防衛司令部推薦的候選人擔任，政治學者指其為澎湖的「軍政體制」。⁷⁸ 在1973年呂安德當選之前，縣長均為外省軍系人士，包括河北籍的李玉林（1951-1960）、江蘇籍的徐詠黎（1960-1964），及湖南籍的蔣祖武（1964-1973）。到1970年代，隨著政治形勢的轉變，澎湖的軍事色彩才逐漸淡去。

在此背景下，特別是1950年代，澎湖防衛司令部及相關軍事政令凌駕一切之上，對澎人的生活產生很大影響。如1949年的「澎湖山東流亡師生案」，為澎湖軍方強制徵兵所引發，導致軍方與山東流亡師生的衝突，又稱「七一三事件」。此事件後，軍方強勢逮捕約六十位師生，羅織口供，即使有多位山東籍政治官員試圖協助，校長張敏之等七人仍被構陷為共產黨人遭到槍決，許多學生被刑求、

⁷³ 洪掛口述、黃玉峯整理，《看臺灣成長：洪掛回憶錄》（臺北：允晨文化實業股份有限公司，1996）。

⁷⁴ 蔡明惠、林長安，〈從支配到支援：1945年以來澎湖地區軍方角色之轉變〉，頁89。

⁷⁵ 許毓良，〈1940至1960年代國民政府軍事反攻下的澎湖：以國防部史政編譯局所藏檔案為主的討論〉，頁351。

⁷⁶ 李紹章編修，《澎湖縣誌》，上冊，頁92。

⁷⁷ 許毓良，〈1940至1960年代國民政府軍事反攻下的澎湖：以國防部史政編譯局所藏檔案為主的討論〉，頁347-370。

⁷⁸ 蔡明惠、林長安，〈從支配到支援：1945年以來澎湖地區軍方角色之轉變〉，頁90-91。

殺害，此案顯示在缺乏兵源情況下，軍方為維持自身權力在澎湖採取的強勢作為，連國民黨內其他力量都難抗衡。⁷⁹

軍事控管不僅針對軍人，一般平民也受影響，如 1951 年底澎湖防衛部設置「村里黨政軍民聯席會報」，由當地駐軍之部隊為召集負責人，每月舉行會報，強調以該會報作為全村里之最高決策機構，將軍方管制力量深入民間。⁸⁰ 1950 年代初期，軍友社澎湖分社也與臺灣其他地方相同，在澎湖舉辦「敬軍運動」，要求電影、理髮、沐浴、旅館、部分日常用品均要折扣優待戰友、各鄉村里民大會展開禮貌敬軍等，⁸¹ 均是例子。同時，作為半前線，澎湖軍方的管制措施亦影響到一般漁民生計。特別是基於軍事需求，港口與漁船的出入都須接受軍方的嚴密控制。另外，由於澎湖缺糧且無法自產稻米，仰賴從臺灣輸入，許多漁民會趁載魚貨去高雄販售之便，從高雄再載送米糧返回澎湖，但戰後初期政府為杜絕食用米從臺灣運送至其他地方，甚至限制漁民不許載送自用米至澎湖，引發相當大的民怨。儘管 1951 年省政府訂定「澎湖縣漁民帶運食米辦法」，隔年又改為「澎湖縣漁民帶運糧食辦法」，仍僅能每人每月帶運食米一次，30 公斤為限，且均須提出申請，不能自由往來，⁸² 十分不便。

一方面戰後初期大量軍隊湧入，造成澎湖人口大幅增加、馬公市區膨脹，但另一方面，澎湖居民仍持續移出到高雄、臺南、屏東等地工作。例如 1951 年一份調查報導指出，臺南的漁民大多來自澎湖各地，普遍生活清苦。⁸³ 此外在 1950 年代至 1960 年代初期，澎湖魚脯多運銷至臺南，委託各商行代售，承銷魚脯的魚行幾乎都集中在臺南市運河北街的前段，承銷澎湖出產的鹹魚，這些魚行也幾乎都是澎湖人經營。⁸⁴ 但澎湖魚脯的經營並不容易，有時漁民會遭遇商行老闆的

⁷⁹ 此案背景為：國共內戰期間，山東重要城市為共產黨拿下，許多學校師生大規模遷徙到澎湖，同年 7 月 13 日，澎湖防衛司令部召集在澎湖的流亡學生，強制將符合軍方自訂標準的學生編為軍隊，其餘學生編為「澎湖防衛司令部子弟學校」，借馬公國民學校教室復學。

⁸⁰ 軍聞社，〈澎湖全區實行軍民聯席會報〉，《聯合報》，1951 年 12 月 11 日，第 2 版。

⁸¹ 〈澎湖展開敬軍運動〉，《聯合報》，1952 年 4 月 1 日，第 5 版。

⁸² 〈澎湖縣漁民帶運食米辦法〉（1951 年 12 月 7 日），《臺灣省政府公報》（臺北）40(冬): 61（1951 年 12 月 12 日），頁 693-694；〈澎湖縣漁民帶運糧食辦法〉（1952 年 5 月 14 日），《臺灣省政府公報》（臺北）41(夏): 41（1952 年 5 月 17 日），頁 501-502。

⁸³ 譚君炎，〈臺南區漁民訪問記〉，《聯合報》，1951 年 9 月 21 日，第 5 版。

⁸⁴ 該報導稱，「這些魚脯行共有 28 家之多，除一家外清一色為澎湖籍人士所經營」。參見巨楓，〈漫談臺南魚脯市場〉，《澎湖建設》（澎湖）3: 12（1963 年 12 月），頁 11。

欺騙，另外因為華僑資金進口大量日本魚脯，也導致本地魚脯的價格甚低，使得澎湖魚商獲利甚為困難。⁸⁵

戰後初期，高雄仍是澎人的主要移居地，由於在高雄的澎湖人眾多，每逢選舉，澎人特別關心高雄的選舉情形，旅高澎湖人經常成為澎湖地方刊物《澎湖建設》的主題。1961年該刊一篇社論指出，澎湖人在日本、高雄、嘉義、臺南、屏東、臺北等地創業者為數可觀，即以高雄而論，在高雄的澎湖人保守估計在9萬人以上，與當時澎湖9萬人口不相上下。⁸⁶ 1966年高雄澎湖同鄉會則統計，澎湖旅外同鄉在13萬人以上，光是高雄就有11萬人，相當於澎湖當時的人口總數。⁸⁷

澎湖人向外移民，一方面把澎湖飲食要素帶到其他地方，如高雄前金區的「澎湖市場」，但如同僑民會將新的飲食要素帶回家鄉，遷居外地的澎人也把新的飲食習慣帶回澎湖。例如，澎湖的「協華麵包廠」就是由移居高雄的澎湖人陳鉅返鄉開設。陳鉅馬公國校畢業後原在日本海軍服務，光復後服務5年，1949年赴高雄開五金行和糖果餅乾批發，在高雄壽山公園的大安街開設永有食品廠及協華機車行，代理日本機車經銷，兒子陳振聲開設永成食品廠。1965年陳鉅與吳江俊在馬公中華路設立一家大型麵包工廠「協華麵包」，將營養午餐所有的麵粉和小麥進行加工製成麵包給小學生食用。過去這些麵粉都是製成饅頭，小學生較不愛吃，對於麵包的接受度則很高。陳鉅對麵包的記憶來自童年時代，由於小時候家住日本人麵包廠的旁邊，家中許多長輩都在麵包廠工作，家中長輩有機會便偷塞一個麵包給他，麵包的好滋味讓他回味不已。⁸⁸

四、因應移動人口變化的澎湖餐飲業

餐飲業的發展與經濟及都市化程度有相當關連，以臺灣整體而言，1970年代之後，「到餐廳外食」才逐漸成為一般民眾日常生活的選項，在此之前，一般人

⁸⁵ 〈報澎湖魚商遭受跌價與剝削之雙重打擊一案〉（1958），《行政院經濟安定委員會檔案》（臺北：中央研究院近代史研究所檔案館藏），館藏號：30-01-01-002-059。

⁸⁶ 〈社論 發揚澎湖精神：兼論旅高澎湖人的團結問題〉，《澎湖建設》1:3（1961年2月），頁2。

⁸⁷ 楊詩言，〈新春訪旅高同鄉〉，《澎湖建設》6:1/2（1966年2月），頁4-5。

⁸⁸ 〈麵包大王陳鉅投資百萬為學童服務〉，《澎湖建設》6:1/2（1966年2月），頁7；西藏客，〈談學童麵包供應介紹協華麵包廠〉，《澎湖建設》6:3（1966年3月），頁13。

多是在自家烹煮或偶爾到簡易的飲食店、攤販購買。餐廳外食多是官商階級、觀光客、特殊行業或正式宴席場合，且都市中的外食機會也較其他地區為高。⁸⁹

澎湖的食生活受到自然環境嚴峻限制，原就十分簡單，甚至常有飢荒，一般人外食機會甚低。除簡易小食攤外，澎湖較具規模的餐飲業僅存在於媽宮市區，且隨都市人口的波動而不穩定。日治時期，澎湖餐飲業的主要消費者為日本官員與軍隊，從當時報紙、書籍等資料觀之，在 1920、1923 年出版之《臺灣民間職員錄》中，馬公街所有商店中均未有料理店的紀錄，大型公司為「澎湖海運株式會社」，另有臺灣銀行澎湖出張所、臺灣合同電器株式會社，商店方面僅有鹽館、煙草、酒類、土木建築、運送業、金物、藥種、吳服及雜貨店，且多數會社商店由日人經營，⁹⁰ 這些商店大多是為日人生活需求而產生。

至 1927 年，澎湖廳統計資料顯示該年底全澎人口共 61,873 人，包括日人 2,103 人、本島人 59,727 人及外國人 43 人，但除了外國人都設籍馬公外，日人中亦有 93% (1,965 人) 集中在馬公街，相較之下本島人則約三成 (18,820 人) 設籍馬公。⁹¹ 大正年間隨著駐澎人口上升，旅館業、料亭、酒家、貸座敷等也逐漸增加，1932 年《澎湖島大觀》紀錄，媽宮城內就有乙姬、寶來料亭等酒樓，城外的指定地風化區如日人經營的朝日樓、都館、開福樓、いろわ飲食店、常盤樓、敷島樓、松の江、欣喜樓等料亭或貸座敷等。另有 1930 年底開業的丸福喫茶店，同年開業的咖啡店式餐館「浦島」，這些料亭均為日人開設，例如，丸福（マルフク）喫茶店由福田勝三開設，福田勝三原是店員，又經營木炭、洋雜貨，因馬公為軍隊所在地，卻無一家喫茶店，因此開設。料亭乙姬則由廣島人寺地京次郎開設，被視為馬公一流料亭。⁹² 1934 年《臺灣鐵道旅行案内》所載的澎湖會食所包括：寶來、乙姬、富貴亭、丸福、浦島、第一樓、新月、ひさご。⁹³ 這些店鋪不僅由日人開設，消費者也多為日人官吏或外來人士，本地居民則十分罕見。尤其在有

⁸⁹ 陳玉箴，〈從「家務」到「勞動商品」：臺灣家庭晚餐型態變遷的考察（1980-2013）〉，《臺灣學誌》（臺北）13（2016 年 4 月），頁 71-103。

⁹⁰ 鈴木辰三，《臺灣民間職員錄》（臺北：鈴木辰三，1920），頁 417-418；鈴木辰三，《臺灣民間職員錄》（臺北：鈴木辰三，1923），頁 276-277。

⁹¹ 澎湖廳編，《澎湖廳統計概要》，頁 6-7。

⁹² 井原伊三太郎，《澎湖島大觀》，頁 104-110。

⁹³ 小川嘉一，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1934），頁 105。

大型船隻停泊或大型建設工事進行時，因為水兵與工事人員帶來大量人口，促使市區商業一時發達、料理店及其他娛樂事業十分熱鬧，但這「不過一時之現象」，隨著船隻離開或工事結束，料理店恐就無以為繼。⁹⁴ 如葉盛吉在澎湖參加「臨海教育」時，有三位海軍士兵來與學生們談話，述及海軍的生活：「我們每天每天都沒什麼樂趣……在狹小的軍艦中工作。然後，如此每幾個月登陸一次，痛快地喝酒，又放蕩胡鬧。……」⁹⁵ 換言之，軍艦士兵多數時間待在海面上，偶爾登陸時便到酒樓等娛樂場所消費，不過短時間後又會隨船艦離開。在日治時期的澎湖，馬公市區商店與娛樂場所便仰賴這些海軍的光顧而能生存，因為自然環境、經濟發展與軍事島嶼的限制，反較缺乏穩定的本地客群。

若從澎湖文人的活動地點來看，即使是 1920、1930 年代，也沒有像臺灣島各主要行政區均有大型酒樓作為臺灣文人重要集會場所的現象。如 1933 年林獻堂拜訪澎湖時，第一天晚餐及第二天午餐的地點均為下榻的松島賓館，第二天的歡迎宴設在媽祖廟後樓，第三天則在瓦硯許家午餐。⁹⁶ 澎湖最重要詩社「西瀛吟社」的聚會活動也大多在文石書院舉辦，與臺北、臺中等詩社活動常在酒樓舉辦不同。由這些線索，可看出澎湖在日治時期的社會與物質條件無法支撐漢式酒樓的市場，因此酒樓業與臺灣主要都市相較並不興盛，這反映了澎湖做為一小型島嶼在食生活方面與同時期其他都市的一大差異。

澎湖餐飲業仰賴外來消費者而非本地農漁民的情形，到了戰後初期依然如此，但戰後初期的變化在於：數量更多的駐軍與較長的居留時間，形成較穩定的消費客層與相當的經濟規模；更重要的是，在餐食的口味上，也有了極大改變。

戰後初期軍隊的進駐，產生新的軍需，由於軍方人數眾多，供應軍需為主的商業活動大為活絡。在駐軍多的城鎮，不少提供軍人消費的商家相應而生，如雜貨店、小吃部、軍服清洗修改、撞球場等，均大量增加。1950、1960 年代的馬公，休假軍人的消費場所理髮店、冰果店、撞球場數目之多，甚至被稱為「三多」，⁹⁷ 不過，由於仰賴軍方消費，一旦軍方制度改變，也很容易影響商家經營，例如，1961 年的報導提到，商家生意不好的原因被歸諸於「軍中儲蓄制度的積極推行」；

⁹⁴ 〈澎湖廳下之農商業〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 9 月 20 日，第 4 版。

⁹⁵ 許雪姬、王麗蕉主編，《葉盛吉日記（一）1938-1940》，頁 75。

⁹⁶ 林獻堂著、許雪姬等編註，〈灌園先生日記/1933-10-03/04/05〉。

⁹⁷ 余光弘，《媽宮的寺廟：馬公市鎮發展與民間宗教變遷之研究》，頁 17。

而一旦軍中文具改採統購，文具店就「面臨著空前危機」。⁹⁸ 這些例子均顯示了澎湖商家的消費主力是外來人口，非本地農漁民，軍方的消費需求與政策，直接影響了澎湖商業貿易的發展與盛衰。

隨著戰後澎湖外省人口增多，飲食業上出現的一大改變，是在 1949 年後陸續出現多種他省口味的餐館與飲食店。軍方主導刊物《澎湖建設》與《建國日報》中的飲食店廣告，就介紹了許多新開的外省口味餐館。1961 年〈漫談澎湖的飲食業〉一文作者稱，1949 年前「連吃一碗麵都不敢下喉，原因是麵條染上黃顏色，在一個吃慣了大陸麵的人來說，委實有些不習慣的。」說明了外省移民習慣白麵條，而吃不慣臺灣加了鹼的黃色油麵。後來馬公軍隊增多，外省軍公教人員漸漸增加，各式各樣的口味館子都開設起來，較早開設的如「四季美」湯圓專家、主打小籠包的同福公共食堂。⁹⁹ 到了 1960 年代初期，馬公街頭的餐館選擇更多，包括北方館、四川味、江浙菜、潮汕館、廣東館、閩菜館、臺灣館、日本料理、綜合飯館等。¹⁰⁰

1959 年《澎湖萬象》一書將當時澎湖菜館的分類分為「大陸菜館」與「臺灣菜館」，並對其中的「大陸菜館」有詳細介紹，本文將之列表如下：¹⁰¹

表一 《澎湖萬象》中的「大陸菜館」

餐廳名稱	位置	菜餚	特色
小錦江	重慶街	生炒魷魚、全家福、鵝蛋吐司、清炒蝦仁、子母會、雪花魚、八寶雞、雪中得寶	外貌簡樸、菜餚精美、能夠辦宴席
品珍食堂	重慶街	全家福、麵包大蝦、魚香肉絲、香酥鴨、油淋雞、珍珠丸子、棒棒雞	房舍寬敞、座位雅潔、能夠辦宴席
青島食堂	仁愛路上	小吃及麵點	山東味濃、適合小聚
東來順	中興路	北方小吃、涮羊肉、麻醬燒餅、綠豆稀飯、酸梅湯 ¹⁰²	中山堂斜對面的平式館子、小吃精美可口
聚福園	建國路	小吃、麵點，山東大鍋餅著名	平民化食堂
潮汕館	中正路澎湖醫院對面	廣東潮汕口味小吃	麵點叫座、粵桂人士喜愛

資料來源：嚴式裕，《澎湖萬象》（臺南：正言出版社，1959），頁 32-33。

⁹⁸ 〈澎湖購買力弱商場一片蕭條〉、〈百業均不景氣老闆愁眉苦臉〉，《澎湖建設》1:7（1961 年 7 月），頁 14。

⁹⁹ 〈廣告〉，《建國日報》，1956 年 1 月 6 日，第 2 版；〈廣告〉，《建國日報》，1956 年 2 月 17 日，第 2 版。

¹⁰⁰ 白饕餮，〈漫談澎湖的飲食業〉，《澎湖建設》1:2（1961 年 1 月），頁 8-9。

¹⁰¹ 嚴式裕，《澎湖萬象》一書是著眼於推廣澎湖觀光而出版，全書第一部分就是「觀光到澎湖」，介紹澎湖的名勝古蹟及食衣住行旅遊資訊。

¹⁰² 〈廣告〉，收於嚴式裕，《澎湖萬象》，頁 37。

從表一可看出澎湖的餐廳數目不多，以江浙菜、北方菜為主，亦有廣東潮汕小吃。另外該書所介紹的同時期「臺灣菜館」則有：仁愛路東口的「南東西」、重慶街香港時報旁的「白宮」、中正路消防隊對面的「龍鳳」、新生路風化區內的「民生」，與中山路省立澎湖醫院對面販售滷菜、麵條、粉絲的宵夜攤「小樓」等。但書中對「臺灣菜館」中的菜式介紹幾乎付之闕如，而是強調這些臺灣菜館大多有美麗女侍陪伴，顯示這些餐館仍沿襲日治時期臺灣酒樓有女性陪侍的慣例。

另外，1961年〈漫談澎湖的飲食業〉一文則將澎湖餐館區分為四大類，由於1949年省政府制訂「酒樓茶室改設公共食堂公共茶室實施辦法」規定所有酒樓一律改為公共食堂，此法至1962年才廢止，¹⁰³ 故該文仍使用「公共食堂」一詞。

1. **純粹飯店式的公共食堂**：有錦江、品珍、青島、燕雲、家鄉味、渝園、鴻運樓、三六九等餐館，其中以揚州人吳文華開設的「錦江」規模最大、生意最好，¹⁰⁴ 「渝園」為川菜館，「青島」為家庭式經營、顧客以軍人為主；三六九是餃子與麵食館，經濟實惠著稱。此處所稱「純粹飯店式」與第二類「酒家式公共食堂」相比，後者有女性陪侍，前者則無。純飯店式每桌500元一席已屬高價。¹⁰⁵

2. **酒家式的公共食堂**：如南東西、白宮、龍鳳等，與《澎湖萬象》一書所載「臺灣菜館」相同，沿襲日治時期臺灣酒樓的消費習慣，有女侍多人，若有酒女，消費額高，五、六個人要上千元。

3. **小吃式的飯店**：空間較小的飲食店，如小廣東、潮汕，以及舊市場內的各種飲食店。

4. **東洋式的日本料理**：也有酒女陪酒。其他文獻則將此種餐館稱為「酢飯店」，如新喜樂，生意很好，之後還在林投開設分店，供應「漢和料理」，並有美女招待。¹⁰⁶ 此「酢飯店」應為日文「鮓飯店」在戰後的誤植，「鮓飯店」在日治時期即有，實際上是供應漢文的「醋飯」，即壽司。但在戰後報刊中不再使用「鮓飯店」而改稱為「酢飯店」。在馬公，酢飯店頗受歡迎，自新喜樂開門後，接著還

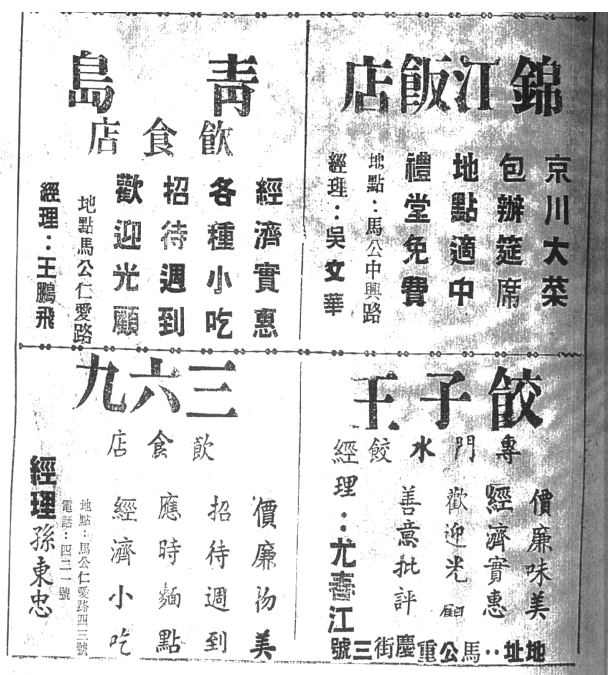
¹⁰³ 陳玉箴，〈政權轉移下的消費空間轉型：戰後初期的公共食堂與酒家（1945-1962）〉，頁183-229。

¹⁰⁴ 此「錦江」與表一的「小錦江」地址不同，應為不同店家。

¹⁰⁵ 此處所述餐館資料亦參考刊登於《澎湖建設》之廣告。

¹⁰⁶ 〈各地零訊〉，《澎湖建設》1:8（1961年8月），頁14。

有金龍、音初、澎湖、夜潭……等，「有些是以名菜見長，有些以春色作號召」。¹⁰⁷ 日後連澎湖縣黨部田主委記者會後的聚餐都曾用酢飯。¹⁰⁸ 反映了戰後初期的餐飲業一方面承襲日治時期大酒樓有女性陪侍的消費習慣，另一方面也出現許多戰後移民新開設的餐館。因此在餐館業出現不同口味、不同消費習慣餐館的混淆，直到 1962 年頒布「臺灣省特種營業管理規則」，規定有女侍應生的公共食堂改稱



圖一 1961 年澎湖餐廳廣告，多為當時稱的「大陸菜館」

資料來源：〈廣告〉，《澎湖建設》1:2 (1961 年 1 月)，頁 19。

「酒家」，純餐館改稱「飲食店」，二者的區分才較為明確。

除了餐館規模（飯店與小吃）及是否有酒女的區別外，從廣告與報導可看出馬公市區的餐館也有不同的流行，且偶有「一窩蜂」現象。如 1960 年代前半，沙茶牛肉與餃子館生意甚佳，重慶路的（清真口味）「牛肉大王」供應燒炒爆燉各式牛肉、沙茶牛肉、各種雜碎米粉、麵點、滷菜；廣東人開設的「新世界沙茶

¹⁰⁷ 〈澎湖萬象〉，《澎湖建設》1:5 (1961 年 5 月)，頁 13。

¹⁰⁸ 〈澎湖萬象〉，《澎湖建設》1:6 (1961 年 6 月)，頁 13。

牛肉」生意在東北季風無法出海的季節一枝獨秀，每天客滿。¹⁰⁹ 但沒過多久光是重慶街又開了三、五家牛肉店，彼此競爭下生意反而下滑。¹¹⁰ 另外也有「餃子王」、「餃子樓」的生意競爭。¹¹¹

不過，這些餐館的經營並不容易，首先是季節性明顯，每逢風季期間無法出海，各餐館生意均好，客人以船員最受歡迎，¹¹² 但旺季一過又門可羅雀，這點與日治時期類似，由於消費客層仰賴外來人口，非本地農漁民，故呈現不穩定；其次因為賒帳情況多，如前述的品珍、渝園等外省口味餐館，雖規模都不小，但均在 1961 年就因「客人漸少且掛賬愈多」而關門大吉。¹¹³

前述「臺灣餐館」中，名氣最大的大型餐館「南東西」是由馬公外燴名廚王維東開設，該店其實直到 1970 年代初期都還是馬公的大型宴客餐館。從澎湖地方報導看來，「南東西」主要供應閩南菜，也有稱是「馬公臺灣菜館中的巨擘」。¹¹⁴ 早期為有女性陪侍的用餐場所，約 1967 年左右改為「純吃菜」的餐館，並開始主打海鮮餐廳，是極少數戰後初期即在澎湖開業，且能延續至 1970 年代的餐館。¹¹⁵ 1971 年日本大使館參事武藤武夫婦到澎湖訪問時，由澎湖縣政府接待，晚餐的宴客地點即是在南東西餐館。¹¹⁶

雖有上述幾種不同類型的餐館，但整體視之仍以戰後新移民開設的餐館較多，其中「錦江飯店」經營時間頗長，雖是揚州人開設，但在廣告上也強調供應「京川大菜」，幾乎是在澎湖軍方人士舉辦宴席的第一選擇。¹¹⁷ 另外因為澎湖的山東人不少，有數家餐館主打山東菜，包括青島、魯東飲食店等，¹¹⁸ 但與三六九、聚福園等均被歸類為小吃類。¹¹⁹ 至 1960 年代中期，新開的店還有由澎湖青

¹⁰⁹ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》3: 12 (1963 年 12 月)，頁 17。

¹¹⁰ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4: 1 (1964 年 1 月)，頁 17。

¹¹¹ 〈澎湖萬象〉，《澎湖建設》1: 5 (1961 年 5 月)，頁 13。

¹¹² 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4: 1 (1964 年 1 月)，頁 17。

¹¹³ 〈澎湖萬象〉，《澎湖建設》1: 3 (1961 年 3 月)，頁 13。

¹¹⁴ 嚴式裕，《澎湖萬象》，頁 33。

¹¹⁵ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》9: 11 (1969 年 11 月)，頁 20。

¹¹⁶ 〈馬來西亞雜卷(十二)〉(1971)，《外交部檔案》(臺北：中央研究院近代史研究所檔案館藏)，館藏號：11-29-06-99-021。〔按：原件作武藤，然日本姓氏應為武藤〕。

¹¹⁷ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4: 1 (1964 年 1 月)，頁 18。

¹¹⁸ 〈廣告〉，《澎湖建設》1: 5 (1961 年 5 月)，頁 23。

¹¹⁹ 〈商業場中〉，《澎湖建設》1: 6 (1961 年 6 月)，頁 18。

<p>馬公唯一之海鮮之家</p> <p>堂食 東南 氣冷</p> <p>美味廉價 生衛潔清 放開</p> <p>號九六：話電 一之號三路愛仁公馬：址地</p>	
<p>店飯大江錦</p> <p>冷氣 服務第一</p> <p>十宜喜 設宴現持 禮堂廳房</p> <p>年所慶 設備豪華</p> <p>店備會議 名師主廚</p> <p>店址原址 南北口味</p> <p>地址：馬公仁愛路三號</p> <p>擴入寬場 澎湖海鮮</p> <p>大馬路 衛生第一</p> <p>開放</p>	<p>店飯平北真</p> <p>冷氣 名師掌廚</p> <p>喜慶宴會 美味可口</p> <p>隨意小吃 清潔衛生</p> <p>服務熱誠</p> <p>應供費免 堂禮慶喜</p> <p>樓二院戲與中街康文公馬：址地</p> <p>號一五三：話電</p>

圖二 1971 年澎湖餐廳廣告，開始強調海鮮

資料來源：〈廣告〉，《澎湖建設》11:8（1971年8月），頁21。

年開設但主打北方菜餚的「真北平」，¹²⁰ 原「家鄉味」廚師自行創業、專賣川湘小吃的「一分利」，¹²¹ 四川紅燒牛肉麵，碼頭魚稀飯，福州太太經營的天一五香花生米，山東餃子館，¹²² 河南羊肉館（河南人開設，澎湖第一家羊肉館）等。¹²³

這些餐館的廚師除了部分是澎湖本地人之外，許多原本是軍方的廚師。如重慶街的「明芳廣東館」，供應當時受歡迎的沙茶牛肉，主廚是 68 歲的廣東老廚師曾日新。他隨軍來澎前曾在廣州大三元掌廚，1945 年就來到馬公，原本在馬公軍

¹²⁰ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4:1（1964年1月），頁18。「真北平」是由澎湖青年朱事變開設，朱事變為沙港人，十幾歲時到馬公，在錦江和品珍廚房學藝，從陸戰隊退伍後開設「真北平」。因為陸戰隊到澎湖，生意愈來愈好，還經營海宮大飯店的餐廳。據地方報導，餐廳的工作人員均為老闆同家族親戚，家族因素也是餐廳成功的原因。朱事變原本準備循 1970 年代許多廚師到海外發展的路徑，準備到美國工作，但後來並未成行。該店甚至還供應海鮮到臺北的餐廳。參見太史慈，〈朱事變自己創業：真北平老闆發跡史〉，《澎湖建設》13:8（1973年8月），頁14。

¹²¹ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4:7（1964年7月），頁17。

¹²² 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4:8/9（1964年9月），頁16。

¹²³ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4:10（1964年10月），頁16。

方的廚房任職，1956年退役後繼續在海軍福利社工作。¹²⁴

從前述餐飲業的變化來檢視「移動人口」對島嶼餐飲業的影響，可從四種「移動人口」來源進一步分析四種移動人口的不同影響：

（一）因殖民而移入的殖民者

日本殖民者對澎湖飲食的影響，最顯著者是在日治時期所建立的多家日本料理店、喫茶店等，但因經營者與消費者幾乎都侷限於日人，因此在日人撤離後未留下太多痕跡，僅戰後初期尚有幾家「東洋式的日本料理」或稱「酢飯店」存在。

（二）從他處移入的「移民」

戰後初期最明顯者就是隨軍方移入的大量移民所帶來的家鄉飲食。從餐飲店的發展來看，外省移民口味飲食的比例偏高，且因山東人多，山東或北方口味的餐館更為興盛，另外川菜或廣東潮汕口味的餐館也不少。這些餐館的廚師有許多是隨軍來澎。但值得注意的是，知名的外省口味餐館，也有不少是澎湖本地人開設，如歷史久、規模大的「真北平」即是。這說明了能支撐餐館存在的消費主力，在戰後初期還是以軍方與外省移民為主，因此即使業者是澎湖本地人，在經營餐飲業時，仍會以主要消費客層的移民口味為主。

尚值得一提的是澎湖的冰菓業，也是因軍方等外來人口的需求而開設。由於澎湖夏季炎熱，有不少小冰店，在1956年底就有「維也納咖啡」開幕。¹²⁵ 至今仍營業的「巴里園」則成立於1957年，此外還有「文化沙龍音樂茶廳」，除飲料、水果、冰品外，也供應排骨菜飯、快餐、麵食等。¹²⁶ 這些飲料店以官員、軍人或美軍為主要消費者。由於美援期間澎湖有美方雷達站，且有部分美軍駐守，美軍較常光顧此類冰菓室。如「巴里園」不僅賣冰、咖啡、果汁，也販售過十幾年炒飯、肉燥飯、煮泡麵等簡餐，主要是中午做軍人的生意，後來軍人數目銳減便停售簡餐，改提供三明治等西式餐點。¹²⁷

¹²⁴ 〈市場巡禮〉，《澎湖建設》4:2/3（1964年3月），頁17。

¹²⁵ 〈廣告〉，《建國日報》，1956年12月1日，第2版。

¹²⁶ 〈「慶祝創刊」廣告〉，《澎湖建設》創刊號（1961年1月），頁25。

¹²⁷ 陳玉箴訪問、記錄，〈黃春女士訪談〉（2013年10月19日於澎湖馬公）。

（三）曾移出但回流或在多地間往返者，包括僑民

澎湖本地人有許多移居到臺灣南部的高雄、屏東、臺南等地，但許多與澎湖仍有緊密聯繫，這些往返者對澎湖餐飲業的影響，表現在資金回流與餐廳的開設上。特別是在觀光業開展後，也有許多旅外澎湖人回鄉開設餐廳或飯店。

（四）短期停留的觀光客

觀光客對澎湖餐飲業的影響甚大，但在戰後初期並未顯現，包括標榜「澎湖特產」的食品也不多。以糕餅類來說，1960年前後的澎湖以花生酥與鹹餅最出名，知名餅店包括盛興，以及舊市場內的飴發餅舖及合利餅舖、源成餅舖等。這是因為當時的澎湖軍方色彩仍重，尚未推展觀光業，要到1970年代後，觀光客在餐飲業的影響才逐漸顯現，將在下節詳述。

五、觀光開發下的餐飲業變遷

日治時期澎湖因為主要作為軍事用途，並無任何觀光業的規劃。但若干學生透過學校安排之「臨海教育」，到澎湖進行教學之便也可順道進行參訪活動。如葉盛吉在澎湖的一週內，除了游泳活動外，也參訪了孤拔紀念碑、文石書院、澎湖神社、陸軍墓地（千人塚）及馬公重砲聯隊等地。相較於這些以日人官方建設為主的地點，林獻堂1933年赴澎湖訪友的個人行程則拜訪了媽祖廟、城隍廟、觀音亭、通梁榕樹、澎湖聞人張百萬的古厝等與澎湖本地文化相關的重要地點。¹²⁸但無論何者，日記中均未特別指出所消費的餐飲店，而是由校方或當地友人安排，僅葉盛吉提及在馬公市區光顧了冰店，因為學生們蜂擁進入，冰店的生意非常好。¹²⁹

戰後，同樣因為澎湖具半前線的地位，觀光業一直到1950年代後期都還不發達，如1959年《澎湖萬象》的介紹中，馬公僅有8家旅社。¹³⁰赴澎湖者多是

¹²⁸ 林獻堂著、許雪姬等編註，〈灌園先生日記/1933-10-04、1933-10-05〉。

¹²⁹ 許雪姬、王麗蕉主編，《葉盛吉日記（一）1938-1940》，頁73-74。

¹³⁰ 包括新建的新生旅社、澎湖旅社，以及較舊的馬公旅社、永安旅社、中央旅社、昇平旅社、重慶旅館。參見嚴式裕，《澎湖萬象》，頁31。

因為公務前往順便進行參訪觀光，如臺南醫生文人吳新榮在 1950 年 9 月，陪同當時擔任臺南縣參議員的父親吳萱草，參加參議員考察團前往澎湖。一行十餘人於傍晚搭乘飛機前往馬公，由澎湖縣參議會接待。第二天早餐後，搭乘司令部車輛參觀通梁榕樹等，午餐前即搭機返回臺南，僅停留非常短的時間。¹³¹

臺灣觀光業於 1956 年臺灣省交通處開始籌設「臺灣省觀光事業委員會」後起步，¹³² 但澎湖觀光業的推展更晚，是在 1962 年 5 月中，經濟部長楊繼曾、交通部長沈怡、農復會主委蔣夢麟與美國大使館顧問梅葉、美援署顧問弗雷、美援企劃處長赫修伯等組團到澎湖視察，認為「澎湖可以建設成為臺灣海峽中的夏威夷」，之後政府方有推動澎湖觀光業的具體做法。¹³³ 包括 1964 年開始籌建澎湖跨海大橋，及 1965 年蔣介石巡視澎湖時指示發展觀光事業，囑咐當時的澎湖防衛司令官鼓勵民間興建觀光飯店，當時澎湖漁業界人士許記盛（後曾任澎湖區漁會理事長、縣議員，澎湖觀光協會常務董事）立即響應，投資 400 萬元興建海宮大飯店，但興建後每月虧本數萬元，不到兩年虧損百餘萬元，乃廉價出讓。¹³⁴ 同時期陸續有各國駐華使節到澎湖訪問，如 1965 年 10 月，外交部次長沈錡與菲律賓大使、西班牙大使等駐華使節到澎湖訪問，行程包括澎防部簡報、忠烈祠獻花、參觀大榕樹與興建中的跨海大橋，午後釣魚與市區觀光，下午 4 點即搭機返回臺北。¹³⁵

不過，澎湖的觀光業雖在 1960 年代後期已有若干進展，但仍要到 1971 年 3 月底連接通梁與西嶼的跨海大橋落成通車後，才有快速發展。從觀光客人數來看，1968 年前每年赴澎湖觀光的人數缺乏資料，通車後，觀光客入境人數從 1969 年不到 13 萬人激增至通車當年（1971）的 21 萬人，1973 年超過 30 萬，1979 年超過 50 萬人。¹³⁶ 顯示跨海大橋通車帶來大量觀光客到澎湖，1974 年 9 月縣政府更正式成立「觀光課」，說明了觀光客的成長與相關業務的增加，政府亦開始發展澎湖的觀光業。

¹³¹ 吳新榮著、張良澤總編撰，〈吳新榮日記/1950-09-22〉，「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2018 年 11 月 7 日，網址：<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/吳新榮日記/1950-09-22>。

¹³² 〈遵令籌設本省觀光事業委員會〉（1956 年 11 月 30），《臺灣省政府公報》（臺北）45(冬): 52（1956 年 12 月 3 日），頁 648。

¹³³ 陳知青撰述，〈澎湖觀光旅遊〉（澎湖：澎湖縣文獻委員會，出版年不詳），頁 2-3。

¹³⁴ 嚴力行，〈澎湖縣觀光協會的誕生〉，《臺澎週刊》（澎湖）162（1972 年 8 月），頁 7。

¹³⁵ 〈外賓赴離島參觀（二）〉（1965），《外交部檔案》，館藏號：11-38-08-00-006。

¹³⁶ 陳知青撰述，〈澎湖觀光旅遊〉，頁 101-102。

表二 臺灣漁業總生產量（1959-1972/1980）

	總產量（公噸）	近海漁業	沿岸漁業	海面養殖
1959	246,327	88,167	33,573	6,446
1960	259,140	91,170	31,761	7,839
1961	312,436	112,927	33,573	9,924
1962	327,046	128,176	31,761	9,129
1963	350,729	139,081	34,525	9,818
1964	376,398	156,419	35,214	10,388
1965	381,688	156,566	33,688	10,683
1966	425,277	167,718	28,615	12,313
1967	458,222	182,628	29,158	13,752
1968	531,170	204,064	27,985	15,553
1969	560,918	218,211	29,254	15,345
1970	613,152	232,541	30,338	17,891
1971	650,187	247,429	30,515	17,446
1972	649,331	238,833	27,383	19,433
...				
1980	936,336	324,379	33,079	31,039

資料出處：筆者整理自〈漁業統計年報〉，「行政院農業委員會漁業署」，下載日期：2018年10月30日，網址：<https://www.fa.gov.tw/cht/PublicationsFishYear/?pn=1>。

觀光業興起再次改變了澎湖的飲食業，自1970年代起，「澎湖海鮮」開始被打造為對觀光客的吸引力。隨著跨海大橋開通，到澎湖的觀光客大幅增加，當地餐飲業乃以海鮮作為餐飲特色，與臺灣各縣市餐廳進行區隔。此現象亦與漁獲量的大幅成長有關，從表二1959至1980年的漁業統計資料可看出，臺灣漁業總產量在這段時間大幅增加，由於澎湖漁業生產以沿海漁業為主，其次為海面養殖與沿岸漁業，因此將此三數據另外列出，¹³⁷可發現沿海漁業與海面養殖也都在短短幾年間呈現顯著成長，近海漁業1967年的產量已是1959年的兩倍。在此情形下，盛產的水產開始成為澎湖的特色餐飲。

表二說明了海鮮的產量大增，為澎湖海鮮餐廳發展與海產加工業提供合適的條件，不過在發展初期，澎湖海鮮僅以攤販的簡單形式販售，據陳知青所撰《澎湖觀光旅遊》，1980年前後知名的海鮮市場有三，尚以簡陋攤位為主，但已開始

¹³⁷ 參照澎湖農漁業局的統計資料得知，澎湖漁業生產主要來自沿海漁業、沿岸漁業與海面養殖而非遠洋漁業，故表格中特別突顯這三項的數值。

強調現煮的「活海鮮」：¹³⁸

1. 仁愛路、龍宮戲院附近的啓明市場，窄巷中擠了二、三十家海鮮攤位，從早上 9 點就開始熱鬧，海鮮擺在攤位前，消費者選好後可立刻下鍋。是馬公最有名的海鮮市場。
2. 與啓明市場相鄰的重光市場：是一乾貨市場，多販賣魚類加工品。有蝦米、魚脯、紫菜、小管干等，以小管干最有名。
3. 三民路底碼頭前廣場的小吃：有三、四十個攤位，各攤位前都有好幾個大水盆，內放活海鮮，顧客也是選擇魚後烹煮食用。

除了這些直接烹煮食用的海鮮小吃外，該書亦介紹馬公的海鮮餐廳有較多細緻的菜餚，其中一道「蟳粥」名菜，蟳當時一斤就要 200 元左右，一人份蟳粥 70 元（蟹黃時期另計）。1976 年蔣經國擔任行政院長時到澎湖巡視，曾在西嶼鄉池東村的清心小吃店用餐「相當滿意」，並與店主人合影，讓清心小吃店大為出名，該店由三兄弟呂酒甕、呂酒瓶、呂酒杯創設，以生魚片聞名。¹³⁹ 在 1979 年臺灣大學土木學研究所都市計劃室（今建築與城鄉研究所）的澎湖觀光規劃報告中，還特別列出清心海鮮餐廳與林投公園、西台古堡等同為觀光景點，可見當時之盛名。¹⁴⁰ 隨之而來的，則是各種海產加工業的興起，包括花枝丸、蝦醬、蝦油等的製作。

自 1970 年代後，海鮮餐廳便開始逐漸成為澎湖餐飲業的主流。原本的餐廳均在廣告或招牌上主打澎湖海鮮，如 1979 年老店「南東西」的廣告稱「馬公唯一的海鮮之家」，「真北平」廣告也註記「活海鮮現看現煮」。¹⁴¹ 這兩家老店的改變，顯示「海鮮」隨著漁業條件的進步與觀光業的發展，逐漸被視為澎湖餐飲業的一大吸引力。另外，也開始有到臺灣發展的澎湖人在臺灣開設海鮮餐廳，並把澎湖海產當作招牌，顯示人口外移後也將家鄉的飲食特色視為資源，進一步帶到所移入的地區。

¹³⁸ 陳知青撰述，《澎湖觀光旅遊》，頁 94-96。

¹³⁹ 陳知青撰述，《澎湖觀光旅遊》，頁 101。

¹⁴⁰ 王鴻楷、夏鑄九計劃主持，《澎湖觀光發展主要計畫規劃報告》（臺北：交通部觀光局委託國立臺灣大學土木學研究所都市計劃室規劃，1979），頁 93。

¹⁴¹ 〈廣告〉，《澎湖建設》19: 6（1979 年 6 月），頁 19。

六、結論：島嶼型食生活的特色與限制

本文以澎湖為分析焦點，關注餐飲業歷史變遷及其反映的「島嶼型食生活」特色。目的是藉由耙梳澎湖餐飲業的歷史，探究「島嶼型食生活」類型的存在。從前述分析，本文認為，「島嶼型食生活」的共通性有如下幾點：

主食上，小型島嶼因無沖積土壤、鹽分高等因素，大多都無法種植稻米、麥、玉米等主食，而多仰賴各式雜糧，如吐瓦魯的水芋，帛琉的芋頭、樹薯，澎湖則以番薯、高粱為主，同時在數量上較不充足。副食方面，由於海島的性質，海產類的取得相對容易，肉食則十分稀少，蔬菜與水果也受到小型島嶼在水源、土壤等方面的限制，大多不易種植，因此種類與數量均非常有限。地方生產的常見食物多為根莖類，或麵包果、椰子、香蕉等。基於此受限的生存條件，在過去漁業發展條件仍差時，居民的經濟狀況大多不佳，傳統餐飲業不發達。綜言之，小型島嶼的共同特色在於環境的脆弱性與小規模人口，因此往往難以建立穩定的供食系統，在此情形下，便容易受到外界力量的影響。此「外界力量」因各島嶼所處的環境、周邊國家、歷史成因等而有所不同，可能是特定政權、殖民者、鄰近大型島嶼，或大規模的觀光客。

從澎湖食生活的研究可知，傳統食生活大致符合前述島嶼型食生活的共通性，其特色在於因所受「外力」而產生的變化，此變化又可由「移動人口」來貫穿理解，包括日治時期的日本官員、海軍，戰後初期自中國山東等地遷至澎湖的大批軍民，以及自澎湖外移至高雄等地但與澎湖保持密切聯繫的澎人與僑民，乃至漁業與觀光業成長發展後的觀光客。每一階段的移動人口都帶來不同的衝擊與影響。其中，由於日治時期與戰後初期，澎湖均被視為軍事要地，因此在這二階段的「移動人口」中，軍事人口佔了頗大比例，相應而生的軍需產業也影響了澎湖商業的發展。

從本文的分析可進一步歸納出，「環境、軍需、移動人口」為澎湖島嶼型食生活的重要影響要素。

「環境」指島嶼的自然環境、氣候、土壤等地理條件對島嶼食生活的影響、周邊海洋條件或與鄰近島嶼的距離等，這些條件的影響對島嶼而言十分顯著且不

易改變。尤其對小型島嶼，食用物資的缺乏很難透過陸運或其他便捷的交通運輸來改善，雖當地居民也會發展出不同的克服方式與技術，如石滬、菜宅，但仍很容易受到天災影響，呈現島嶼食物自給體系的脆弱性。也因此，澎湖直到 1960 年代經濟與交通運輸有明顯改善之前，都常遭受飢荒之苦，需要其他地區的食物援助，在本身糧食不足的情況下，難以發展出豐富多元的飲食體系。日治時期到戰後初期的澎人飲食，包括仰賴番薯簽、高粱、水產、少數能在地方盛產的蔬菜及花生等，均反映了「環境」要素此一先天條件所給予的資源與限制。

「軍需」則指在島嶼要塞化成為軍事基地後，由於軍方成為島上最重要的物資購買、消費群，以及對軍方以外群體的管制，島嶼的商業活動大致圍繞著軍方需求展開。澎湖在日治時期，媽宮／馬公地區的都市商業活動大多都是為供應軍方事業需求而產生，包括供應軍方的食材、文具用品，以及日本料理業、喫茶店等。在戰後初期，澎湖作為半前線，有軍隊與美方人員駐紮，也產生不少供應軍方需求的娛樂業與餐飲業。

而本文著墨較多的「移動人口」，是指短期、長期移民的影響，包括日治時期的「出稼」現象，以及在澎湖與廈門等地交通往來從事商業活動者，還有戰後初期大量新移民，乃至 1970 年代後漸增的觀光客，可說是對澎湖飲食業最主要的影響因素。移入人口往往帶進新的飲食要素，如戰後初期的湯圓、小籠包、餃子及多家北方館子是顯著的例子，且不僅是外來移民會開設新口味的餐館，澎湖本地人也因應新的主要消費者，選擇供應主要消費者偏好口味的餐食。

除戰後初期的大量新移民外，1970 年代後的觀光發展帶來新一波移動人口「觀光客」。由於觀光業對自然環境不利農業生產的島嶼而言，往往是重要的收入來源，島民會為觀光產業的飲食需求，逐漸發展出滿足此需求的供應鍊，「觀光客」雖為極短期的移動人口，但對當地人的飲食生活有著巨大的長期影響。

綜言之，本文以澎湖為例，說明澎湖餐飲業的歷史變遷，與自然環境、軍事和戰略重要性，以及人口移動此三要素的改變有密切關連，「環境、軍需、移動人口」，可說是影響「島嶼型食生活」的重要特性。但不同的小型島嶼，仍可能因為這三大要素上的條件差異，發展出不同特色的飲食。本文認為，此三要素可作為進行其他島嶼食生活分析、相互比較的核心項目，以對「島嶼型食生活」有更豐富而完整的理解。

引用書目

《民報》

《建國日報》

《漢文臺灣日日新報》

《臺灣省政府公報》

《澎湖建設》

《聯合報》

《外交部檔案》，館藏號：11-29-06-99-021、11-38-08-00-006。臺北：中央研究院近代史研究所檔案館藏。

《行政院經濟安定委員會檔案》，館藏號：30-01-01-002-059。臺北：中央研究院近代史研究所檔案館藏。
陳第，〈有限責任信用販賣組合書信〉，《長崎泰益號文書》，識別號：T1001_02_18_008。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

「中央研究院臺灣史研究所臺灣日記知識庫」，下載日期：2018年9月19日、11月7日，網址：<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/%E9%A6%96%E9%A0%81>。

〈地理位置〉，「澎湖縣政府」，下載日期：2018年8月10日，網址：<https://www.penghu.gov.tw/ch/home.jsp?id=5>。

〈漁業統計年報〉，「行政院農業委員會漁業署」，下載日期：2018年10月30日，網址：<https://www.fa.gov.tw/cht/PublicationsFishYear/?pn=1>。

「United Nations Convention on the Law of the Sea（聯合國海洋法公約）」，下載日期：2018年6月30日，網址：http://www.un.org/depts/los/convention_agreements/texts/unclos/unclos_e.pdf。

「行政院主計總處」網站，下載日期：2018年11月3日，網址：<https://www.dgbas.gov.tw/ct.asp?xItem=38933&ctNode=3111&mp=1>。

陳玉箴訪談、記錄，〈韋慶陽先生訪談〉，2013年3月8日於澎湖外垵。

陳玉箴訪談、記錄，〈林文鎮先生訪談〉，2013年3月8日於澎湖。

陳玉箴訪問、記錄，〈黃春女士訪談〉，2013年10月19日於澎湖馬公。

陳玉箴、曾品滄訪談，吳庭宇記錄，〈吳自由先生訪談〉，2016年7月13日於屏東市。

丁紹儀

1957[1873] 《東瀛識略》，臺灣文獻叢刊第2種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

小川嘉一

1934 《臺灣鐵道旅行案內》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部。

太史慈

1973 〈朱事變自己創業：真北平老闆發跡史〉，《澎湖建設》（澎湖）13(8): 14。

井田麟鹿

1911 《澎湖風土記》。東京：以文館。

井原伊三太郎

1932 《澎湖島大觀》。澎湖：井原伊三太郎。

王培信

1948 〈澎湖人的膳食〉，收於薛鍾彝主編，《澎湖群島科學調查專輯》，頁59-84。澎湖：澎湖群島科學調查團。

王鴻楷、夏鑄九（計劃主持）

1979 《澎湖觀光發展主要計畫規劃報告》。臺北：交通部觀光局委託國立臺灣大學土木工程研究所都市計劃室規劃。

古閑義康

1917 〈澎湖廳漁村調查（一）〉，《臺灣水產雜誌》（臺北）13: 34-51。

甘村吉等（訪問、記錄）

2012 《澎湖老行業人物剪影》。澎湖：澎湖縣政府文化局。

江柏煒

2013 〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，《中國飲食文化》（臺北）9(1): 157-194。

余光弘

1988 《媽宮的寺廟：馬公市鎮發展與民間宗教變遷之研究》。臺北：中央研究院民族學研究所。

李紹章（編修）

1960 《澎湖縣志》，上冊。澎湖：澎湖縣政府。

松下芳三郎

1918 〈澎湖島民出稼の現況〉，《臺法月報》（臺北）12(3): 67-73。

林文鎮（編纂）、許雪姬（總編纂）

2005 《續修澎湖縣志·卷五：物產志》。澎湖：澎湖縣政府。

林 豪

1963[1894] 《澎湖廳志》，臺灣文獻叢刊第164種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

洪 掛（口述）、黃玉峯（整理）

1996 《看臺灣成長：洪掛回憶錄》。臺北：允晨文化實業股份有限公司。

胡建偉

1961[1771] 《澎湖紀略》，臺灣文獻叢刊第109種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

高雄市澎湖同鄉會（編）

2004 《高雄市澎湖同鄉會第九屆第三次會員代表大會特刊》。高雄：高雄市澎湖同鄉會。

張詠捷

2005 《食物戀》。臺北：野人文化股份有限公司。

許雪姬

1987 《清代臺灣的綠營》。臺北：中央研究院近代史研究所。

2013 〈澎湖地方學的形成、發展與特色〉，發表於中央研究院臺灣史研究所、林本源中華文化教育基金會主辦，「二十年來臺灣區域史的研究回顧學術研討會暨2013年林本源基金會年會」，頁1-24。臺北：中央研究院人文社會科學館北棟3樓第一會議室，9月26-27日。

許雪姬、王麗蕉（主編）

2017 《葉盛吉日記（一）1938-1940》。新北：國家人權博物館籌備處；臺北：中央研究院臺灣史研究所。

許雪姬、林文鎮（訪問），唐君嫻（記錄）

- 2003 〈呂香女士口述歷史〉，收於許雪姬、林文鎮編著，《澎湖的職業婦女：醫師與教師》，頁 109-111。
澎湖：澎湖縣政府文化局。

許毓良

- 2002 〈1940 至 1960 年代國民政府軍事反攻下的澎湖：以國防部史政編譯局所藏檔案為主的討論〉，收於王國裕執行編輯，《澎湖研究第一屆學術研討會論文集》，頁 347-370。澎湖：澎湖縣政府文化局。

陳文達

- 1961[1720] 《臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 103 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳正祥（編修）

- 1955 《澎湖縣志》。澎湖：澎湖縣政府。

陳玉箴

- 2013 〈政權轉移下的消費空間轉型：戰後初期的公共食堂與酒家（1945-1962）〉，《國立政治大學歷史學報》（臺北）39: 183-229。
2015 《飲食文化》。臺北：華都文化事業有限公司。
2016 〈從「家務」到「勞動商品」：臺灣家庭晚餐型態變遷的考察（1980-2013）〉，《臺灣學誌》（臺北）13: 71-103。

陳知青（撰述）

- 出版年不詳 《澎湖觀光旅遊》。澎湖：澎湖縣文獻委員會。

陳國瑛等（採輯）

- 1959[1829-1830] 《臺灣采訪冊》，第 1 冊，臺灣文獻叢刊第 55 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

曾品滄

- 2011 〈從花廳到酒樓：清末至日治初期臺灣公共空間的形成與擴展（1895-1911）〉，《中國飲食文化》（臺北）7(1): 89-142。
2013 〈鄉土食和山水亭：戰爭期間「臺灣料理」的發展（1937-1945）〉，《中國飲食文化》（臺北）9(1): 113-156。

黃有興

- 2003 〈日本馬公海軍工作部對澎湖的影響：以考、訓、用澎籍員工為例〉，收於紀麗美主編，《澎湖研究第二屆學術研討會論文集》，頁 16-37。澎湖：澎湖縣政府文化局。

鈴木辰三

- 1920 《臺灣民間職員錄》。臺北：鈴木辰三。
1923 《臺灣民間職員錄》。臺北：鈴木辰三。

樽木化人

- 1938 〈龍宮澎湖島を訪れて〉，《ゆうかり》（臺灣）18(4): 22。

澎湖廳（編）

- 1928 《澎湖廳統計概要》。澎湖：澎湖廳。
1932 《澎湖事情》。澎湖：澎湖廳。

蔡平立

1979 《澎湖通史》。臺北：眾文圖書公司。

蔡明惠、林長安

2005 〈從支配到支援：1945年以來澎湖地區軍方角色之轉變〉，《臺灣民主季刊》(臺北)2(3): 81-115。

鄭明修

1991 《澎湖的海洋生物》。臺北：交通部觀光局。

鄭紹裘

2007 〈漫長生涯的回憶(一)〉，《碇碇石》(澎湖)47: 107-127。

臨時臺灣舊慣調查會(編)

1905 《臨時臺灣舊慣調查會第二部調查經濟資料報告》，下卷。東京：出版者不詳。

顏玉露、甘村吉

2014 《澎湖的年節》。澎湖：澎湖縣政府文化局。

顏尚文(編纂)、許雪姬(總編纂)

2005 《續修澎湖縣志·卷二：地理志》。澎湖：澎湖縣政府。

2005 《續修澎湖縣志·卷四：政事志》。澎湖：澎湖縣政府。

嚴力行

1972 〈澎湖縣觀光協會的誕生〉，《臺澎週刊》(澎湖)162: 7。

嚴式裕

1959 《澎湖萬象》。臺南：正言出版社。

Baldacchino, Godfrey

2006 "Islands, Island Studies, Island Studies Journal." *Island Studies Journal* (Charlottetown PE) 1(1): 3-18.

Connell, John

2015 "Food Security in the Island Pacific: Is Micronesia as Far Away as Ever?" *Regional Environmental Change* (Berlin) 15(7): 1299-1311.

Gewertz, Deborah and Frederick Errington

2010 *Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands*. Berkeley: University of California Press.

Haden, Roger

2009 *Food Culture in the Pacific Islands*. Santa Barbara, Calif.: Greenwood Press.

Hess, A. L.

1990 "Overview: Sustainable Development and Environmental Management of Small Islands." In W. Beller, P. D. Ayala, and P. Hein, eds., *Sustainable Development and Environmental Management of Small Islands*, pp. 3-14. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.

Houston, Lynn Marie

2007 " 'Making Do': Caribbean Foodways and the Economics of Postcolonial Literary Culture." *MELUS: Multi-Ethnic Literature of the United States* (Los Angeles) 32(4): 99-113.

Kashay, Jennifer Fish

2009 "Missionaries and Foodways in Early 19th-Century Hawai'i." *Food and Foodways* (Chur; New York) 17(3): 159-180.

Linke, Uli

- 2006 "Contact Zones: Rethinking the Sensual Life of the State." *Anthropological Theory* (London) 6(2): 205-225.

McDonald, Michael R.

- 2006 "Learning Island Foodways: Tasting Ethnographic Methods." *Anthropological Notebooks* (Ljubijana) 12(1): 35-48.

Tessier, Sophie and Mariette Gerber

- 2005 "Factors Determining the Nutrition Transition in Two Mediterranean Islands: Sardinia and Malta." *Public Health Nutrition* (Wallingford, Oxfordshire) 8(8): 1286-1292.

Spang, Rebecca L.

- 2000 *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

Smith, Alison K.

- 2006 "Eating out in Imperial Russia: Class, Nationality, and Dining before the Great Reforms." *Slavic Review* (London) 65(4): 747-768.

Warde, Alan and Lydia Martens

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

Environment, Military Needs, and Moving Population: History of Penghu Catering Business and Research on “Island Foodways”

Yu-jen Chen

ABSTRACT

As an archipelago of islands and islets in the Taiwan Strait with significant military importance, Penghu has developed its unique foodway under the conditions of seriously limited natural resources and large migrating population. This article examines the factors shaping daily meals of Penghu and the transformation of Penghu catering business in history, exploring how different political regimes and policies influenced the catering business of Penghu. By analyzing the case of Penghu, this paper further highlights the research scheme of “Island Foodways,” aiming to provide an innovative and comparative perspective to scrutinize the foodways of small islands.

Penghu had long been an important military base since the 13th century, but its poor soil, windy climate, and a shortage of rain led to frequent famine in history. During the Japanese colonial period, Penghu was taken as a Japanese naval base. Japanese restaurants and other dining establishments emerged to meet the needs of Japanese officers and navy, along with other military-related businesses. With the end of the WWII, military forces migrating from Mainland China became the chief customers of dining business, reshaping the food scene of Penghu. Until the 1970s, when tourism developed with important transportation constructions and advanced fishery industry, seafood restaurants substituted other dining choices, marking the growing importance of the new “moving population”: tourists. This article suggests that environment, military needs, and moving population are significant factors influencing the “island foodways” of Penghu, which merit further comparative research in the future.

Keywords: Penghu, Island Foodway, Post-war Transformation, Migration, Military Needs