

# 日治時期臺灣菜譜的演進與 東亞食文化的跨境流動\*

曾品滄\*\*

## 摘 要

本文旨在分析 1900 年以降至 1930 年代幾種重要菜譜的內容與特色，考察臺灣料理的發展動向，藉此闡釋二十世紀初期現代東亞內部的食文化跨境流動脈絡，及其對臺灣食景（foodscape）的影響。從菜譜的分析發現，臺灣料理發展趨勢乃逐漸脫離原來偏於福建式的技法與口味，而與當時流行於上海、東京等東亞大都會、蒼萃中國各地口味的中華料理越趨相近。推測其原因，與十九世紀末期以來因為戰爭、殖民、貿易、旅遊以及中間階層的發展，而興起之東亞食文化的跨境流動有關。臺灣雖受日本殖民統治，但受此潮流影響，反而積極從中國引入各地方菜餚，以滿足臺灣人、在臺日本人，與來臺旅遊之日本人之品嘗中華料理的興味。由此可見，即使日治時期，臺灣食景的發展不單只是受日本的影響，而是受包括中國在內之東亞各食文化潮流的影響。這些外來的食文化並非只是單純的移植，無論是來自中國的川菜、粵菜或北方菜餚，在經過改造後與本地既有的菜餚相結合，並由餐館業者與食譜書作者加以論述，進而成為臺灣食景中具有代表性的臺灣料理。

**關鍵詞：**菜譜、食景、東亞食文化、跨境、臺灣料理、江山樓、蓬萊閣

---

\* 本文為科技部專題研究計畫「飯店、菜館、酒家：1950 年代國民黨政權下之飲食消費場域的崩解與重組」（102-2628-H-001-002-MY2）項下研究成果之一。本文初稿在本所週二演講會發表時，曾獲與談人巫仁恕教授及與會者諸多建議，並在審查時受匿名審查人各種指正，筆者在此謹致謝忱。此外，國立臺灣歷史博物館、秋惠文庫與黃德興先生惠賜江山樓與蓬萊閣等相關資料，亦在此一併致謝。

\*\* 中央研究院臺灣史研究所副研究員

來稿日期：2018 年 6 月 22 日；通過刊登：2018 年 11 月 7 日。

- 一、前言
  - 二、臺灣料理的文本：數種菜譜述說
  - 三、菜譜中的臺灣料理
  - 四、近代東亞食文化的跨境流動與臺灣料理的變遷
  - 五、結論
- 

## 一、前言

十九世紀末至二十世紀初期，伴隨著西方勢力的東進，從事貿易、殖民、戰爭、傳教，以及探險或旅遊等活動，各種西方的飲食物、飲食風氣和相關知識也迅速進入中國、日本、韓國、越南等地，在東亞民眾的飲食生活上掀起廣泛的西化風潮，舉凡牛奶、麵包、洋餅或清涼飲料等日常性的食料品，乃至於各種精緻的宴會菜餚及其禮儀，都對人們的飲食習慣和價值觀形成衝擊，西化也成為近代東亞食文化發展最明顯且受矚目的現象之一。

但除了西化外，整個東亞內部各國家或地區，彼此間原本互有隔閡的食文化，也因為既有朝貢體系的崩解，日漸頻繁的經濟、文化交流，或軍事、殖民活動，以及自身內部社會階層的變動與生活形式的改變，而展開大規模跨境流動，彼此的烹調方式、口味與飲食觀念互相影響，比起十九世紀之前的交流，更為廣泛且活躍。這波在東亞地域內部的食文化跨境潮流，因彼此間已具有共同的基礎，如食用米飯、飲茶、以筷子吃飯等相似的飲食習慣，未如西化的衝擊來得突兀與顯眼，但仍對整體東亞的物質文化發展帶來明顯影響。東亞各城市中在西洋料理之外也紛紛興起中華或日本、乃至朝鮮等異國料理，各種源自東亞不同地域的麵食、米食、食料品或飲料等，更迅速滲透到日常生活中，成為常見飲食物或食料，不僅拓展了此間居民既有的食物品類、消費方式，也改變了各種生活儀俗，進而促進跨國商品流動的範圍與速度。

這波發生在東亞內部的食文化跨境流動風潮，臺灣因為獨特的歷史條件——既受中國長期統治，又成為日本第一個殖民地，不僅深受中華與日本食文化的雙重影響，更成為這兩股東亞最具影響力之食文化密切交流的地域。惟長期以來，論者多以時代區分此兩方面的影響，清代時期因受中國統治，想當然耳受中華文化的影響，至於日治時期的臺灣，因受日本殖民統治，則轉而受到日本近代食文化的影響。此一單向性思考雖符合事實，但也因此容易忽略現代食文化發展的複雜性，包括本地的自我創新發展，以及中華食文化即使兩岸統治關係斷絕，仍在東亞新興的經貿、文化交流構造下，源源不斷往臺灣流動、發展的事實。從許多跡象顯示，在東亞的食文化跨境潮流中，臺灣受惠於前述歷史條件，以及內部經濟、社會的發展，因緣際會成為彼此跨境流動的活躍區域。兩種食文化在此兼容發展、激盪交流，使臺灣成為東亞食文化跨境流動網絡中的重要節點，為臺灣的飲食生活創造多元發展的契機。

為了對十九世紀末至二十世紀前期東亞食文化的跨境流動，及其對臺灣的影響有具體、深刻的理解，本文擬以臺灣料理為對象，分享其變遷的脈絡，藉此反映日治時期臺灣食景 (foodscape) 內的變化與此範疇內外的流動狀態。所謂食景，也就是包括食物及其烹調技藝與飲食傳統在內，所形成具有國家、民族或地域等識別性的文化體系，足以作為反映其文化景觀的重要一環。<sup>1</sup> 其中，標榜具有國家或民族之代表性的料理 (cuisine)，例如中華的「中國菜」或日本的「和食」等，因具強烈的識別性，更常被視為食景中最重要表徵，成為研究者論述或美食家建構各國家、民族或地域食景的主要標的。日治時期的臺灣，因為在飲食生活上與日本殖民統治者有明顯的差異，初到臺灣殖民者經常以奇異之他者來記錄、述說臺灣各種包含飲食在內的風俗，逐漸構成一個可區辨為臺灣的食景輪廓。隨

---

<sup>1</sup> 食景 (foodscape) 一詞，其概念導源於 Arjun Appadurai 一系列 landscape 地景概念的論述，目前普遍被使用在食物文化研究中。如 José Johnston and Shyon Baumann, *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape* (New York: Routledge, 2010); Steffan Igor Ayora-Diaz, *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán* (New York: Berghahn Books, 2012)，以及 Xiaohui Liu 以討論美籍華人飲食為主題的 *Foodscapes of Chinese America: The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965* (Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag der Wissenschaften, 2016) 等。雖然研究者對於 foodscape 的定義略有歧異，但大致是指藉由各種論述資料建構出來，以食物及其各種飲食消費習慣為主要描述內容、且具有識別性的文化系統。但其內容與意義並非一成不變，往往因為不同的階級、性別或族群的認知不同而有所差異。

著殖民統治的發展，一方面與原來一衣帶水、聲息相通的中国閩粵地方日趨隔離，生活型態逐漸出現明顯差異性；另一方面，雖然臺灣作為日本帝國下的殖民地，在特定的食物消費習慣上受日本影響日深，但基於生產條件或信仰等因素考量，大部分的食物種類或消費習慣仍與日本內地大有分別。這些與周邊的差異性使得食景的邊界日益清晰。更重要的是，就連臺灣人自己也開始闡述自己食生活內容，演繹其特色。其結果，一個可獨立識別為臺灣所有，包含各種食物及其原料、烹調技藝，乃至偏好、進食秩序、禁忌等飲食傳統在內的食景廓然成形。

在此一可區辨的食景中，「臺灣料理」（或「臺灣菜」）無疑是最容易受到注目且具代表性的部分。臺灣料理一詞最早出現於 1898 年，是日人用來指稱臺灣當地、有別日本和食的宴席菜。<sup>2</sup> 對日本人來說，這些在臺灣吃到的宴席菜，因與日本料理大相逕庭，是可嚐鮮的地方風味菜餚，且具有本地精緻烹調的代表性，故稱其為「臺灣料理」，<sup>3</sup> 普遍施予特別的關注；對臺灣人來說，臺灣料理不只是用來款待客人的菜餚，也是展示本地烹調技藝或高尚飲食品味的文化資本，是值得記述或表揚的成就。也因此，比起其他的食物或飲食活動，臺灣料理有著更豐富的相關文本與論述，也更容易被視為臺灣食景的主要象徵之一。

食景作為一個被普遍認知的國家、民族或地域食生活文化體系，並非全然固著。在全球化下，人群、商品的大範圍、快速跨境流動，往往造成不同食景邊界的擴張甚至模糊化，許多原本是外來的、異國的食物，也常被加入當地特色而轉化成為當地食景的一部分，即使是原來最具有食文化代表性的宴席料理，也往往呈現多元、複雜的發展。為了更清楚檢視食景的變化脈絡，書寫料理技藝的食譜，或各種反映現實料理消費需求的餐館菜單，即成為研究者藉由檢視料理的發展來論述食景變化的重要研究文本。<sup>4</sup> 本文主旨即擬利用日治時期臺灣料理的食譜與餐館菜單作為文本，分析在獨特的歷史條件下臺灣食景的形成與變遷，及其與近代東亞食文化流動架構的關聯性。

<sup>2</sup> 溪南生，〈臺南辨務署の新年宴會〉，《臺灣日日新報》，1898年1月18日，第3版。

<sup>3</sup> 陳玉箴，〈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」〉，《臺灣史研究》（臺北）15:3（2008年9月），頁139-186。

<sup>4</sup> 如 Steffan Lgor Ayora-Diaz 對墨西哥 Yucatan 地方之食景的研究，或是 Xiaohui Liu 對於美籍華人之中國菜的研究等，都是利用當地出版的食譜或餐館菜單做為文本進行論述。

本文使用較為籠統的「菜譜」一詞，來指涉食譜與餐館菜單等具有菜餚名稱、甚至記錄烹調材料與方法的文獻資料。菜譜不僅記錄、描述各種菜餚及其烹調原料、技藝等，也反映時人的飲食知識、風尚與品味。尤其是食譜書，除了廚師或餐館經營者外，仕紳、文化人甚至旅行者等也常是重要的書寫者，他們藉由食譜書所介紹的菜餚及其烹飪方式，反映不同地區或時代的飲食風格，因此經常被用作分析飲食技藝、知識或是消費意識的文本。<sup>5</sup> 日治時期介紹臺灣料理之各種形式的食譜或菜單數量不少，但多半零碎且未系統化。為了更能具體反映不同時空之文本差異，本文僅就其中幾種內容完整、具有系統性分類的菜譜進行討論。

目前已有不少關於日治時期臺灣料理的研究，研究者也都曾對幾種常見的食譜進行比較分析，從菜餚的名稱和烹調方式說明日治時期臺灣料理的風貌。<sup>6</sup> 然而，菜譜雖然看似是共享知識的集合，但是其記錄的菜餚其實不易精確對等於該時代人們日常所吃的真正食物，反而較多反映菜譜書寫者的特定意識。更重要的是，菜譜在指示日常生活的生產活動時，其知識的實用性事實上也只取決於一部分看得懂的讀者。<sup>7</sup> 進言之，在進行菜譜研究時，除了菜餚的名稱、種類和做法

<sup>5</sup> 目前已有許多研究成果展現食譜研究的重要意義，最顯著的例子之一是人類學者 Appadurai 經由對印度食譜的分析，探討何謂「印度菜」，包括此概念的形塑、轉換過程及其反映的特定族群（中產階級婦女）意識形態。參見 Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* (London) 30: 1 (Jan. 1988), pp. 3-24; 在中國飲食史研究中，日本學者篠田統的《中国食物史の研究》最早開啟比較分析食譜書的研究方法。近年來則有巫仁恕等，利用明清時期種類繁多的飲膳書籍，分析明清時期文人的生活時尚與品味。參見篠田統，《中国食物史の研究》（東京：八坂書房，1978）；巫仁恕，《品味奢華：晚明的消費社會與士大夫》（臺北：中央研究院、聯經出版事業股份有限公司，2007），頁 290-302。至於日本食生活史，相關學者向來極重視料理書的蒐集、解讀與研究，近年來除了江原絢子編、解有《近代料理書集成：日本の食文化史》（東京：クレス出版，2012-2013）共 13 卷外，也有江原絢子等學者有系統地分析江戸時代乃至昭和年間各種料理書，如江原絢子和東四柳洋子共同完成之《近代料理書の世界》（東京：ドメス出版，2008）是目前此議題最完整的作品。

<sup>6</sup> 以菜譜為文本，分析臺灣料理變化的論文不少。較早期有陳玉箴，〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人的消費實踐〉，新近出版的著作則有《醇釀的滋味·臺灣菜的百年變遷與風貌》，該書所收錄的數篇論文，即充分運用包括《臺灣料理之彙》、《支那料理：蓬萊閣》，甚至戰後之鄭文龍《臺灣菜烹調精華》等菜譜進行分析。惟上述論文的分析，多著重於各種菜餚內容的變化，較少對文本的撰述背景及其時代意義進行完整的闡釋，也缺少與同時代中國或日本的中華料理食譜進行比較，因而容易將某些已在其他地方普遍使用的菜餚或技法視為臺灣菜的特色。參見陳玉箴，〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人的消費實踐〉，《臺灣史研究》（臺北）20: 1（2013 年 3 月），頁 79-125；楊昭景、林孟欣、簡錦玲、陳曉怡、洪馨蘭、張璋琦、墨刻編輯部，《醇釀的滋味·臺灣菜的百年變遷與風貌》（臺北：墨刻出版股份有限公司，2017）。

<sup>7</sup> 食物史研究者 Ken Albala 也指出，古老的食譜是一種重要的歷史文本，可提出的基本問題包括：作

之外，也有必要對撰寫者的身分、書寫能力、企圖傳達的對象與動機進一步考慮，才能真正反映這些文獻所呈現的意涵。也因此，本文除了以不同時間的多種菜譜進行內容比較分析外，也對其文本的生產背景加以考察，進一步區辨這些菜譜在不同時空下的意義，並反映其特色。

此外，為了更具體展現此一食文化流動軌跡，本文也利用臺灣總督府所核發的旅券資料，分析廚師或餐館經營者前往中國觀摩技術或採購料理物資等相關活動，使文本內容的變化可以和職人、技藝、物資的流動相互映證。惟 1930 年代末期，受到中、日戰爭的影響，不僅東亞各國間的經貿往來逐漸衰退，為因應戰爭而實施的總動員體制更對民眾的飲食生活構成強力約束，此波食文化的跨境潮流頻受頓挫，代之而起的是訴求充分利用並發揚在地飲食傳統，以謀求糧食自給自足的鄉土食運動。因此，本文對於菜譜所反映之東亞食文化流動的論述，即以 1930 年代為斷限。

## 二、臺灣料理的文本：數種菜譜述說

早自清代以來，即有若干官員、文人或西洋旅人等，描述臺灣人的飲食生活，但多流於零碎、片段，難以構成一個整體的圖像，就是臺灣本地人也極少對自己的飲食發表相關看法。以與料理有關的飲膳書籍來說，雖史料中不乏如臺中仕紳呂炳南者，以「精飲饌」、「養士郇廚傳食譜」著稱之記載，但至今仍未發現留下相關文獻紀錄。<sup>8</sup> 直到日治初期，伴隨著殖民統治者從日本渡海來臺，若干日本知識分子通譯等，基於對風俗習慣的興趣，開啟了臺灣本地宴席菜餚的記錄、整理風氣。

1895 年日本統治臺灣後，不少前來臺灣的官員、軍人或其他旅行者，都可輕易發現臺灣人具有與日本人相當不同的飲食方式，包括日常三餐內容、常用的食

---

者是誰？設定的讀者是誰？何時在何地出版？為何出版這本食譜？這些問題看似簡單但往往不容易回答，卻可從中理出重要的歷史變化。但值得注意的是，食譜中的菜餚經常無法精確對等於該時代人們日常所吃的真正食物。參見 Ken Albala, "Cookbooks as Historical Documents," in Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford; New York: Oxford University Press, 2012), pp. 227-240.

<sup>8</sup> 吳子光，《臺灣紀事》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第 36 種，1959；1875 年原刊），頁 55；林朝崧，《無悶草堂詩存》（文叢第 72 種，1960；1933 年原刊），頁 125。

物種類、烹調或飲食的方式，乃至於偏好、禁忌等。因為饒富趣味，且可反映當地生活文化特色，不少著述者乃將這些飲食習慣加以記錄，並在臺灣或日本內地出版的報刊或書籍上發表。如來臺擔任警察的佐倉孫三就在其《臺風雜記》記述：「臺人調理食物，大抵用油」、「臺人食野蔬，最嗜葷類，蔥仔、蒜仔之類」、「臺人嗜豬肉」、「臺人嗜獸肉，不嗜魚肉」、「臺人嗜獸肉，而不嗜牛肉」等，勾勒他所觀察臺灣人之特別的飲食習慣。至於以記者身分隨軍隊來臺的權藤震二更在其《臺灣實況》中，花費大量篇幅介紹臺灣人的日常三餐飲食、刺激性飲料與檳榔等嗜好，乃至於城市的各種小吃和料理店及其商品，像是他描述大稻埕六館街、艋舺、臺北城內等地，街道上皆有店家或攤販叫賣各種小吃或熟食，如煮的豬肉、白水煮雞、燒鴨、燒鵝等，至於專門用來接待賓客的料理店則是寥寥無幾。<sup>9</sup>類似的紀錄在後來日本統治期間越來越豐富、詳細，逐漸呈現出一個臺灣所特有、可反映臺灣風土特色的食景。

在這個臺灣食景中，臺灣料理無疑是最吸引日人目光的部分。不僅是因為日人官員或商人經常在與臺灣人聚宴的場合中品嚐臺灣料理，富有變化的調理方式與每席多至十二、十四道菜的豐富內涵，令人印象深刻；更重要的是臺灣料理為本地精緻飲食文化的展現，許多來臺日人即使因為飲食習慣與衛生觀念的差異，幾乎不食用本地人的食物，也會在行旅中以體驗本地文化為目的，享用臺灣料理。1923年皇太子裕仁（日後之昭和天皇）來臺行啟，總督府安排皇太子品嚐臺灣料理御宴、欣賞南音，應該也是因為臺灣料理與南音被視為臺灣文化的主要代表，進行這些活動，具有宣示統治臺灣的意味。<sup>10</sup>

雖然在最初時候，這些宴席菜餚皆被泛稱為「支那料理」，且參雜一些偏見與誤解，但 1898 年以後，因為是在臺灣食用，視為臺灣的風俗之一，故逐漸以臺灣料理稱呼，並成為來臺日人書寫臺灣風土的重要題材。特別是研究土語與風俗的語學家，對於宴席禮法、宴席菜餚的烹調方式更是留意，臺灣料理的食譜與菜單也在此時逐漸出現。更重要的是，隨著臺灣人參與論述增多，內容越來越豐富，更能消弭誤解、偏見，並深入反映各地或不同時期之臺灣料理風貌。

<sup>9</sup> 權藤震二，《臺灣實況》（東京：東京法學社，1896），頁 76-85。

<sup>10</sup> 吳文星、廣瀨順皓、黃紹恆、鍾淑敏主編，《臺灣總督田健治郎日記（下）》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2009），頁 378、391。

臺灣目前可見的最早菜譜，即 1896 年發表在《風俗畫報》的〈臺灣土民の風俗〉一文，作者為畫報子，因為反映剛剛登陸臺灣之日本人所見的臺灣人風俗，內容略嫌簡略，所記錄的菜餚只有燒鴨、八寶菜、紅燒魚、加里雞、清湯魚翅、蓮子湯等數種。<sup>11</sup> 雖然文章簡短，欠缺完整、系統性的內容，但因為是日人登陸臺灣時所記錄，且有簡單的烹調方法描述，可視為臺灣現存最早的臺灣料理文本。

1902 年日人通譯新樹在《臺灣協會會報》發表的〈臺灣の宴席及料理〉，<sup>12</sup> 始較完整揭露臺灣料理的面貌。雖然新樹的〈臺灣の宴席及料理〉也不是一本專述菜餚種類與做法的專文，而是主要介紹臺灣宴席活動的相關禮儀、用詞，兼述宴席常見的各種菜餚及其做法，且蒐錄的菜餚種類只有 45 種之多。但該文以臺灣料理的烹飪方式作為分類依據，分成湯類、羹的、炒的、煎的等類別，再依據類別分別敘述各種菜餚的原料與製作方式，使得「臺灣料理」有了初步的系統性架構與內涵。

新樹又名新樹庵、杉新樹庵大，原名杉房之助，高知縣高岡郡人，<sup>13</sup> 為日治初期重要的通譯兼臺灣語研究者。1899 年任樹林頭公學校校長兼新竹公學校教諭等職，1901 年擔任總督府總務局圖書館編修職員、殖產局博覽會委員會委員，除了在《土語叢誌》、《臺灣日日新報》發表多篇文章，還編有《日臺會話大全》、《日臺新辭典》。也曾與林久三合編《會話參考臺灣名詞集》。作為一位語學家，他相當留意臺灣土語所反映的生活習俗與意識，其對臺灣料理的關注，也是源自於此動機。事實上，許雪姬、陳偉智等人的研究皆顯示，日治時期對於臺灣風俗進行研究、記錄者，除了人類學家之外，警察與通譯更是一大貢獻者，佐倉孫三、杉房之助、林久三、片岡巖、鈴木清一郎、東方孝義等都留下許多風俗研究的作品，其中不乏對於臺灣人飲食生活的諸多記載。<sup>14</sup>

<sup>11</sup> 畫報子，〈臺灣土民の風俗〉，《風俗畫報》（東京）115（1896 年 5 月 25 日），頁 23-24。

<sup>12</sup> 新樹，〈臺灣の宴席及料理〉，《臺灣協會會報》（東京）50（1902 年 11 月），頁 27-31；新樹，〈臺灣の宴席及料理（承第五拾號）〉，《臺灣協會會報》（東京）54（1903 年 3 月），頁 21-26。

<sup>13</sup> 〈杉房之助公學校教員檢定ノ件〉（1899 年 2 月 13 日），《臺灣總督府公文類纂》（南投：國史館臺灣文獻館藏），冊文號：418-11；〈臺北縣樹林頭公學校教諭兼校長、新竹公學校教諭杉房之助臺灣總督府編修書記二任シ學務課勤務ヲ命ス〉（1901 年 10 月 16 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：694-51。

<sup>14</sup> 關於通譯對於風俗習慣的採集、紀錄、解說，許雪姬最早提出通譯在民俗採集、紀錄工作中的重要性，參見許雪姬，〈日治時期臺灣的通譯〉，《輔仁歷史學報》（臺北）18（2006 年 12 月），頁 1-44；近年來陳偉智、楊承淑等人也承繼該見解，持續深入研究。陳偉智，〈「可以了解心裡矣！」：日本統

新樹撰寫〈臺灣の宴席及料理〉固然有其探討風俗的動機，也有部分原因可能是基於現實的需要。當時來臺的日本官員不乏與本地的仕紳經常一起交際應酬、飲宴聚餐，其地點除了日式料亭外，也經常在本地的酒樓舉行，或從酒樓訂購外送的餐點。也因此，理解本地人的宴會程序、禮儀，以及酒樓所提供的食物，應是當時重要且實用的知識。當滿洲國在日本扶持下成立後，日本人大量進入滿洲，為理解當地人的交際禮儀，當時的日人也編撰了《日滿交際常識》，其中一部分就是介紹當地人宴會禮儀、宴席形式、菜餚內容，其書寫形式幾乎與〈臺灣の宴席及料理〉相仿。<sup>15</sup> 也因為這是非常實用的知識，早在 1899 年新樹即在《臺灣日日新報》發表〈本島人間宴席の禮法〉。雖未詳述菜餚品類，但已對臺灣料理的形式略加說明。〈臺灣の宴席及料理〉大概是 1899 至 1902 年間採集自酒樓業者、持續補充文章內容的成果。

因為新樹本身對臺灣式宴席和酒樓有相當的了解，視其為臺灣具代表性的風俗之一，在他擔任籌備委員、負責籌辦之 1903 年第五回內國博覽會臺灣館之展出作品中，〈臺灣の風俗〉部分就展出「請人客」、「酒樓」的文字說明及圖像。<sup>16</sup> 附帶一提，一幅現存臺灣歷史博物館、被標示為 1904 年之「酒樓」的臺灣風俗圖（參見圖一），雖未能推定就是當時博覽會展出之「酒樓」圖像，但其飲宴空間略呈簡陋的風貌，和新樹所列舉的四十幾種食餚，大致共同反映了清末至日治初期臺灣酒樓的外表形象與服務內涵，此和同時間在臺灣擔任警察的佐倉孫三對酒樓的描述——「淡暗之室，安敗桌數個，座上頗乏風流韻雅。唯珍羞夥多，隨食隨侑，味脆而香腴」可堪對照。<sup>17</sup>

或許是因為新樹的〈臺灣の宴席及料理〉一文，對於經常被臺灣人招待的日本殖民統治者來說，有相當的實用性，因此該文流傳頗廣，1902 至 1903 年間被轉載於《臺灣慣習記事》上，<sup>18</sup> 也被收錄在作者和林久三合編的《會話參考臺灣

治時期臺灣「民俗」知識形成的一個初步的討論》，收於交流協會日台交流センター編，《歷史研究者交流事業（招聘）研究成果報告書 2003-2004》（東京：財団法人交流協會，2006），頁 745-773；楊承淑的作品參見楊承淑，〈臺灣日治時期的譯者群像〉，收於王宏志主編，《翻譯史研究（第 2 輯）》（上海：復旦大學出版社，2012），頁 178-216。

<sup>15</sup> 千隈次郎編，《日滿交際常識》（大連：滿洲文化會，1934），頁 31-105。

<sup>16</sup> 月出皓編，《臺灣館》（臺北：臺灣日日新報社，1903），頁 47-50。

<sup>17</sup> 佐倉孫三，《臺風雜記》（文叢第 107 種，1961；1903 年原刊），頁 20-21。

<sup>18</sup> 參見新樹，〈臺灣の宴席及料理〉，頁 27-31；〈臺灣の宴席及料理（承第五拾號）〉，頁 21-26。類似介



圖一 臺灣風俗圖：酒樓

圖片來源：國立臺灣歷史博物館提供。

名詞集》中，成為該書第十五卷〈臺灣料理名之部・附料理法大要〉。<sup>19</sup> 1904年《風俗畫報》上一篇名為〈臺灣料理の御馳走〉的文章，內容所列出的菜餚和烹調方法，也全部轉載自〈臺灣の宴席及料理〉。<sup>20</sup> 更重要的是，1903年新樹因病過世後，<sup>21</sup> 林久三在新樹的既有基礎上，擴充〈臺灣料理名之部・附料理法大要〉的內容，於1912年出版《臺灣料理之彙》一書，成為臺灣有史以來第一本烹飪專著。<sup>22</sup> 由此來看，〈臺灣の宴席及料理〉可算是日治初期日本人認識臺灣料理的主要知識來源與基礎。

---

紹臺灣宴席方式與內容的文章，後來也經常出現在許多關於旅遊或風土介紹的書刊中，如臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内（昭和九年版）》（臺北：該部，1934），頁39-40。

<sup>19</sup> 林久三、杉房之助編，《會話參考臺灣名詞集》（大阪：盛文館，1903），頁64-81。

<sup>20</sup> 永井攝津雄，〈臺灣料理の御馳走〉，《風俗畫報》（東京）372（1907年10月），頁11-12。

<sup>21</sup> 臺灣語學同志會的成員渡邊風山堂（風山堂主人）曾在《臺灣日日新報》發表悼念文章。參見風山堂，〈新樹庵を懷ふ〉，《臺灣日日新報》，1903年12月24日，第4版；風山堂主人，〈日臺新辭典を見て〉，《臺灣日日新報》，1904年12月16日，第4版。

<sup>22</sup> 林久三，《臺灣料理之彙》（臺灣：里村榮，1912）。

《臺灣料理之彙》的作者林久三為佐賀縣士族出身，1896年7月渡臺，原擔任巡查，餘暇研究臺灣本地語言，1898年轉任臺中法院通譯，後續任臺灣總督府警察官及司獄官練習所教務囑託、臺南地方法院通譯等職。<sup>23</sup> 因經常在《土語叢誌》等刊物發表文章，也是臺灣語學社成員，曾與新樹合編《會話參考臺灣名詞集》。《臺灣料理之彙》與新樹作品相較最大的不同，在於除原來湯的、羹的、炒的、煎的四大類外，又將新樹簡單提及的蒸、燉（sah，白水煮）兩種作法增加為蒸的、燉的兩類，成為六大類，補充了臺灣料理的架構，菜譜的數量也從45種，變成62種，對於菜譜的原料與烹調方式的描述也遠比新樹〈臺灣の宴席及料理〉來的詳細，該書文後還附有各種臺灣人廚房用具、食材的種類及其臺灣讀音，顯然作者不只是承襲、擴充前人的成果，自己也下了不小的功夫從事研究。以「冬菜鴨」為例，新樹的撰述只是簡單地敘述將整隻鴨子和冬菜一起放入鍋中燉煮，直到肉質熟軟，再加入醬油調味。《臺灣料理之彙》則是花費較多的篇幅介紹該道料理的要角——冬菜的製作方式，包括原料白菜的品種，以及白菜採摘後經過揉、醃、曬、灑酒和拌香料再儲藏的詳細過程。至於像是鮑魚等材料，前者只是簡單說明鮑魚，後者則特別區分乾鮑或罐頭鮑等。因乾鮑需文火長時間煮過的浸發過程，在烹調方式上與罐頭鮑有顯著區別。<sup>24</sup>

由此看出，林久三書寫《臺灣料理之彙》的目的不只是介紹臺灣飲食風俗而已，更有作為各日人家庭自製臺灣料理，或是向酒樓點菜時指南的實用性目的，也因此，其介紹的菜譜，以普通酒樓供應者為主，原料名稱也使用當時臺灣人的慣稱，如馬鈴薯稱為「荷蘭薯」、白蘭地酒稱為「不懶池酒」等，以方便日人上市場購買原料。<sup>25</sup> 許多技巧或程序的描述也盡量貼近實況，像是烹調的鍋子使用鋁鍋，或是利用「新聞紙」來吸附材料上過多的炸油等。<sup>26</sup> 可以說，比起〈臺灣の宴席及料理〉，無論是材料、烹調程序或菜譜的種類等，《臺灣料理之彙》更可充分反映日治初期臺灣酒樓之料理的實況。另一方面，自1906年以後，林久三

<sup>23</sup> 〈林久三臺中地方法院雇ヲ命ス〉(1898年9月19日)，《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：261-49；〈臺灣總督府法院通譯勳八等林久三〉(1908年10月5日)，《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：1408-2；〈林久三恩給證書下付〉(1921年7月1日)，《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：3135-9。

<sup>24</sup> 林久三，《臺灣料理之彙》，頁14-17。

<sup>25</sup> 林久三，《臺灣料理之彙》，頁74、78。

<sup>26</sup> 林久三，《臺灣料理之彙》，頁1、54。

以通譯的身分，長期在臺南地方法院任職，其對於臺灣料理的理解，可能加入了臺南或南臺灣的特色，<sup>27</sup> 比起只在臺北、新竹等地任職的新樹，更能完整呈現臺灣料理的面貌。

除了林久三外，同為法院通譯的片岡巖，也在其 1913 年出版的《臺灣風俗誌》中關有〈臺灣の宴席其他〉一節，專門介紹臺灣宴會的風尚與菜餚。<sup>28</sup> 相較於之前新樹與林久三的記述，該文記錄的菜餚和料理法，雖然同樣採自酒樓，但數量大幅增加至 164 種之多，作者甚至在文中宣稱「臺灣料理達數百種之多，無法一一盡錄」。但可能是抄自不同酒樓菜單之故，部分的菜餚明顯重複記錄，<sup>29</sup> 該文也未對菜餚進行分類，詳細解說原料與烹調法者也只有清湯魚翅、毛孤雞等 14 種。惟即使如此，其記錄大量的菜餚名稱，與之前或後來的菜譜仍具有比較的意義。從其中若干菜名如「紅炖」、「魚生」等來看，當時部分酒樓裡的料理似已超越原來湯、羹、炒、煎、蒸、燻的烹調方式，逐漸朝多樣性發展的趨勢。<sup>30</sup>

大正年間以降，隨著臺灣餐館的蓬勃發展，以及受到 1920 年代皇太子裕仁與幾位皇室成員來臺享用臺灣料理「御宴」的影響，無論在島內或島外，臺灣料理皆有日漸受到歡迎的跡象，不只臺灣人，就連在臺日人也盛行以臺灣料理作為各種宴會的餐餚。1928 年的一篇新聞即稱，臺灣料理近年來受到歡迎，新年會使用臺灣料理的情況激增，大稻埕的臺灣料理屋在新年期間的營業額較 1927 年同時期倍增，且顧客竟達到了內地人六成、臺灣人只占四成的比例。<sup>31</sup> 伴隨著臺灣料理日漸受到重視，不僅報章雜誌頻繁出現相關報導，若干女子學校也突破以往烹飪課只教授日本料理、西洋料理的傳統，舉辦臺灣料理講習會。

<sup>27</sup> 如該書中就可發現像是血蚶等南部較常見的水產品。參見林久三，《臺灣料理之禁》，頁 71。

<sup>28</sup> 片岡巖，《臺灣風俗誌》（臺北：臺灣日日新報社，1921），頁 248-259。

<sup>29</sup> 如有兩個「炒魚片」、兩個「什錦火鍋」、兩個「炒鴨片」，有「毛孤雞」和「毛孤雞」，另有炒雞鬆、大炒雞蔥、小炒雞蔥、炒雞蔥，以及加里雞和咖梨雞等極為相似的名稱。推測可能是抄自不同的酒樓菜牌，卻未校對的結果。

<sup>30</sup> 片岡巖，《臺灣風俗誌》，頁 248-259。所謂的「紅炖」即先炸再炖煮的做法，先將主要材料處理後炸成金黃色，置入陶鍋內，再加入醬油、酒、鹽、上湯等長時間燉煮。參見華僑飯店編，《福建、潮州菜點選編》（上海：上海科學技術出版社，1979），頁 165、179，「紅炖全參」、「紅炖河鰻」條。至於「魚生」，又稱魚繪，即今生魚片，宋朝鄭望的《膳夫錄》即有「鯽魚繪」的紀錄。參見篠田統、田中靜一編著，《中國食經叢書：中國古今食物料理資料集成（上）》（東京：書籍文物流通會，1972），頁 116-117。

<sup>31</sup> 〈臺灣料理の新年會が激增 料亭收入は昨年の倍額 御客は内地人六本島人四の割合〉，《臺灣日日新報》，1928 年 1 月 31 日，夕刊第 3 版。

在此熱潮下，原本以日本人通譯為主的臺灣料理書寫外，若干臺灣人包括酒樓業者、廚師，或是教師等也開始加入撰述的行列，將他們所認知的臺灣料理介紹給大眾，臺灣料理也有了較多元的面貌。例如公學校教師仁軒就在《臺灣教育》上發表一系列〈臺灣料理法〉。<sup>32</sup> 仁軒原名為蘇慶元，1885年生，嘉義廳下茄苳南堡店仔口街人，1903年臺南師範學校畢業後，陸續在麻荳、店仔口、前大埔等公學校任教，對漢學和漢詩有濃厚興趣，經常在《臺灣教育》發表文章或詩作。<sup>33</sup> 據其自述，他原本自著《高砂料理真箴》一書，後受磐石生在《臺灣教育》發表〈臺灣料理法〉啟發，也將該書中的部分內容，以相同的名稱——〈臺灣料理法〉，發表在相同的期刊上，共連載七期，記錄的菜餚達 48 種之多。相較於前此的菜譜皆以酒樓的料理為主，作為一地方教師的仁軒，其撰寫的〈臺灣料理法〉則更具在地化，甚至是地方化的傾向。如該文所記錄的菜餚中就有「鳳菜雞肉菇」、「鮑魚肚」、「蘋婆雞」、「番薯葉」等，皆非當時餐館菜譜常見的菜餚，使用的原料如紅苜蓿菜、雞肉絲菇、鮑魚、蘋婆、番薯葉等也非一般酒樓所經常使用。即使像是春捲等，其用料也與其他流行於酒樓的春餅大異其趣，加入菜豆（皇帝豆）、土豆仁糖粉而成，具有十足的臺灣鄉村風味。另一方面，仁軒的〈臺灣料理法〉皆登載在《臺灣教育》的漢文版中，不僅以漢文書寫，且文中大量使用極為罕見的異體漢字，非臺灣人或日本的本地語言研究者無法解讀，顯然其設定的閱讀對象乃臺灣人，主要目標在於個人或地方飲食生活經驗的交流，而不在於向殖民者介紹本土的酒樓宴席菜餚，雖然只有 48 種，但反映日治初期臺灣南部鄉村的家常菜或宴會菜內容，成為日治時期臺灣料理菜譜的一大異數。

<sup>32</sup> 仁軒，〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）168（1916年6月），頁7-8；169（1916年7月），頁5-6；171（1916年9月），頁5-6；173（1916年11月），頁7-8；174（1916年12月），頁7-9；176（1917年2月），頁9-10；177（1917年3月），頁6-7。

<sup>33</sup> 關於仁軒身分的考證，〈臺灣料理法〉在《臺灣教育》173期連載第四次時，在文後註明「拜啟 小生拜投料理法一稿，荷蒙博愛，逐次刊出，……仁軒生敬白」；174期上的第五次連載時，則註明「謹啟 茲復拜贊十六色，倘蒙不棄，伏望做一次出版為至禱。……蘇慶元拜白」字樣。此外，仁軒經常在其署名之上加上「前大埔」字樣，推測其為臺南州嘉義前大埔公學校的教師。而蘇慶元也曾在其著作的署名加上「前大埔」，並確實任職於前大埔公學校。查蘇慶元為嘉義下茄苳南堡店仔口街人，光緒11年（1885）2月10日生，明治36年（1903）7月臺南師範學校卒業。明治40年（1907）任麻荳公學校訓導、明治43年（1910）店仔口公學校訓導。1922至1928年任職於前大埔公學校，擔任教員心得、訓導等職。參見〈蘇慶元教員免許狀授與〉（1914年3月1日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：2264-3。

無論是來臺的皇族，或在臺任職的日本官員、商人，其所接觸的臺灣料理主要是酒樓內的宴席菜，雖有極少數像仁軒〈臺灣料理法〉一樣的鄉土食文章發表，酒樓的宴席菜仍被認為臺灣料理的主要代表，也因此幾家著名的餐館，包含廚師或業主，紛紛受邀發表臺灣料理的內容與烹調經驗，取代了日治初期以來的語學家，成為當時臺灣料理的主要代言人或報導人。如平樂遊主人黃茂松，即受邀到臺北高等普通女學校教授臺灣料理，教授對象除了臺灣婦女外，也包括內地婦女。<sup>34</sup> 原為東薈芳廚師，後來轉任江山樓主廚的洪連魚，或自稱江山樓主人的吳江山，也都在不同的刊物上發表各種臺灣料理菜餚的烹調法。<sup>35</sup>

吳江山為同安人，來臺經商後原本與白扁等人合股創建東薈芳，而後退股，並於1921年投入巨資在大稻埕設立江山樓，該樓聲譽卓著，被認為是臺灣料理的首要代表性餐館，1923年不僅與東薈芳共同承辦皇太子裕仁（日後之昭和天皇）來臺時的御宴，更被指定為御宴中皇太子御膳的製作者。而吳江山本人也在1927年底至1928年初，受邀在《臺灣日日新報》登載〈臺灣料理の話〉等系列文章共22篇，<sup>36</sup> 介紹各式臺灣料理。在這一系列的文章中，吳江山除了對臺灣菜的原理、與支那料理的淵源和差異性，以及臺灣料理幾種主要材料的烹調特性進行論述外，還詳細介紹各種菜色的烹調方式，數量達87種之多，是目前可見內容最豐富的臺灣料理菜譜，更重要的是他在描述的過程中特別強調各種材料與季節、風土環境的關係，使原本純粹是菜餚的臺灣料理，更能反映臺灣的風土特色。<sup>37</sup>

除了〈臺灣料理の話〉外，江山樓也曾在1920年代發行《江山樓案內》一書（參見圖二、圖三），<sup>38</sup> 兩相比較可發現，〈臺灣料理の話〉所解說的87種菜餚乃為當時江山樓餐菜的一部分，更完整的目錄應是《江山樓案內》。該書為江山樓的說明書，可能是用來贈送給顧客，具有推銷、廣告性質的文本，出版年代不

<sup>34</sup> 〈臺灣料理講習會〉，《臺灣日日新報》，1921年8月4日，第6版。

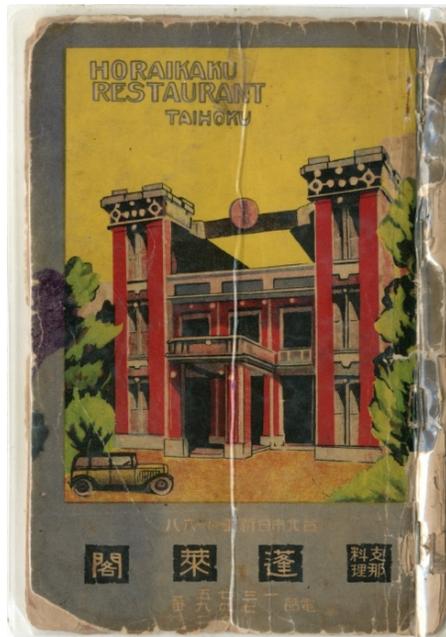
<sup>35</sup> 洪連魚，〈臺灣料理の拵へ方〉，《臺灣婦人界》（臺北）1936: 12（1936年12月），頁125-127。

<sup>36</sup> 從標題序號來看應是23篇，但實際上少一篇。

<sup>37</sup> 例如他在介紹各種鴨料理之前就稱：「作鴨子的料理最適合的時節大致都是在春末到入秋這段期間，雖然鴨子在這段時間因為還未撮取充份足夠的營養而稍嫌有點瘦，但是肉質卻是最鮮嫩且肉筋也非常柔軟，是最適合烹煮的。到了薑產出的季節，馬上聯想到嫩鴨加上薑，其鮮美滋味是無法用言語形容的。」先對適宜使用鴨子的季節進行說明，再就適當的配合品像是薑等的特性略加解釋，進而再依序解說各式鴨料理的做法，頗有個人化品味的意涵。參見江山樓主人述，〈臺灣料理の話（九）：鴨の料理〉，《臺灣日日新報》，1927年12月22日，夕刊第3版。

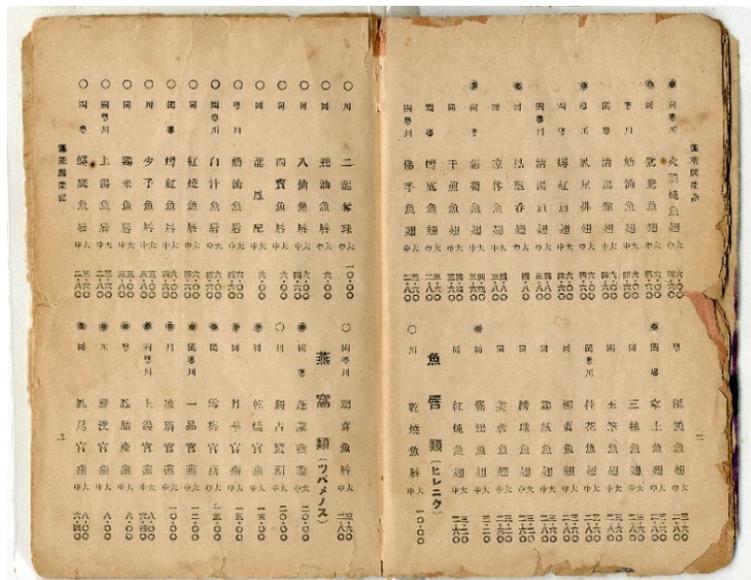
<sup>38</sup> 《江山樓案內》（臺北：秋惠文庫藏，無出版資料）。





圖四 《支那料理：蓬萊閣》封面

圖片來源：黃德興先生提供。



圖五 《支那料理：蓬萊閣》內頁

圖片來源：黃德興先生提供。

詳。雖是說明書，沒有烹調方式的詳細解說，但因書中有完整的菜餚目錄，總數達 192 種之多，且對於該餐館所提供的臺灣料理特色與各式套餐的形式、用途有所說明，<sup>39</sup> 許多日人在介紹臺灣料理時往往逕行引用，如 1929 年松澤聖編著的《臺內往來旅乃菜》，介紹臺灣料理時即大量轉載該書的內容，<sup>40</sup> 使該書成為繼《臺灣料理之菜》後，另一個廣為流通的臺灣料理文本。《江山樓案內》、〈臺灣料理の話〉兩份資料彼此具有互相補充的功效。如果說 1920 年代的江山樓是全臺灣最具代表性的臺灣料理店，那麼這兩份資料無疑反映當時臺灣料理的主要面貌。

《江山樓案內》並非唯一一本餐館的介紹書，1927 年東薈芳酒樓倒盤後，承接該大樓而重新整理營業的蓬萊閣，也在 1937 年左右出版《支那料理：蓬萊閣》（參見圖四、圖五），<sup>41</sup> 該餐館標榜「支那（中華）料理」，因此該書緒言採日、中文並列，其用意或與該樓業主想要藉此突顯其中華料理意象有關。書中記錄的菜餚分成福建式、廣東式、四川式，總數達到 1,156 種，數量之多令人咋舌。在菜餚分類上，相較於〈臺灣の宴席及料理〉、《臺灣料理之菜》，江山樓的《江山樓案內》和《支那料理：蓬萊閣》已不再以烹調方法作為菜餚的分類依據，而是以主要的食材進行區分，例如燕窩、魚翅、鮑魚、蝦、雞、鴨、鵠、鰻、魚肚（花膠）、皺參、刺參、毛菇、九孔、水蛙、香螺、花枝、粉蟻、竹蝗、西施舌、草菇、蘆筍等，更能突顯菜餚內容的豪華。但比起《江山樓案內》，《支那料理：蓬萊閣》內容的多樣化更遠在其上，以「雞類」部分為例，《江山樓案內》就有鴛鴦燒雞、神仙小雞、清湯雞片、鹽菜雞丁、白炊蘇雞、八寶絨雞等共 22 種，《支那料理：蓬萊閣》則高達 99 種之多，兩相比較，前者 22 種中的 19 種料理，都可在後者找到相同或相似的名稱，如鹽菜雞丁或作鹽菜小雞，鴛鴦燒雞或作鴛鴦嫩雞等，《支那料理：蓬萊閣》內容的宏富可見一般。即使與同時代其他知名中華料理屋，如長崎四海樓 243 道菜或上海冠珍樓 159 道菜的菜單相比較，<sup>42</sup> 《支

<sup>39</sup> 例如「品鍋」，該書稱是將所有珍貴食材放入一個鍋中烹調，約可八人使用，最適合家庭聚餐或贈答的餐點；至於「燒豬」，則稱是以乳豬燒烤，是臺灣人用來招待上賓、表達最高敬意的餐點。

<sup>40</sup> 松澤聖編，《臺內往來旅乃菜》（臺北：臺北活版社出版部，1929），頁 25-26。

<sup>41</sup> 蓬萊閣編，《支那料理：蓬萊閣》（臺北：林俊德，1930）。〔按：該書標明 1930 年出版，但從內文推斷，其實際出版應為 1937 年左右〕。

<sup>42</sup> 日本長崎四海樓 Chanpon 麵博物館藏四海樓舊菜單，該樓於 1899 年由福建人陳平順創立於長崎，以「清國料理」為號召，推測該菜單為創立不久後所使用，關於四海樓的歷史，參見陳優繼，《ちやんぼんと長崎華僑：美味しい日中文化交流史》（長崎：長崎新聞社，2014）；冠珍酒樓，《冠珍酒樓食譜：支那料理》（上海：冠珍酒樓，1940）。

那料理：蓬萊閣》餐菜數量也遠遠勝出。

蓬萊閣的前身東蒼芳，在日治初期就以「烹調精研」名聞遐邇，其店主白扁和股東吳江山等皆出身閩南，烹調的風格不免以福建菜為主，「雪白官燕」、「蟬底魚翅」，皆其著名菜餚，因而有「南清料理之萃」的稱譽。<sup>43</sup> 1920年代面對江山樓的強力競爭，逐漸落居下風，雖有種種更張，像是新建三層洋樓、設立喫茶部等，仍難挽頹勢。1927年東蒼芳倒閉後，原地主黃東茂承接該樓，易名為蓬萊閣，重新開辦餐館，並禮聘稻江名廚、原春風得意樓樓主林聚光擔任主事，<sup>44</sup> 引進西、漢廚師，銳意經營，一時聲名大噪。但不久後蓬萊閣再次易主，由大稻埕食料品商行五星商會會長陳水田承辦。接辦蓬萊閣後，他大舉更新設備、增設燒烤（grill）食堂，<sup>45</sup> 並自己一人展開一個月的「料理行腳」，足跡遍及北京、天津、上海、南京、福州、廣東、香港等地，不僅考察這些地方的料理特徵，更在當地延聘料理人來臺北蓬萊閣掌炊，在蓬萊閣推出廣東菜、四川菜，乃至北方料理，使得該餐館的菜餚種類頓時大增。<sup>46</sup> 《支那料理：蓬萊閣》一書所展現者，即為該次經營變動後的成果，故其緒言稱「（店主人）親往中華各地遊歷，並於上海、杭州、蘇州及天津等處割烹界細詳考究」，以及「兼在該地招聘著名老練之四川菜、廣東菜兩種料理人數名來臺」，不僅反映1930年代臺灣料理業者的雄心，也可一窺當時料理知識與技藝的流動概況。

《支那料理：蓬萊閣》不是一本食譜，而是與《江山樓案內》一樣，以介紹餐館所提供之各種餐菜或服務為目的而編纂、具有菜單性質的介紹書，且它不標榜臺灣料理，而是直接稱為支那料理。然而，一方面它的內容雖以菜單為主，但所例舉的菜餚都清楚標示福建式、廣東式或四川式，也附記有湯、煮、炊、拌、凍、冰、煎、炒、炖、燴、焗、糟、燒、炸、滷、煙、烤烘等主要烹調方式，再加上其本來就依據主要材料分類，從這些註記、分類與菜名，仍可反映這些菜餚的樣式，不失為理解當時酒樓餐菜的重要文本。另一方面，當時許多餐館包括蓬萊閣和江山樓在內，都在宣傳手法上保持著臺灣料理和中華（支那）料理的模糊性，

<sup>43</sup> 〈臺北一瞥〉，《臺灣日日新報》，1916年3月23日，第5版。

<sup>44</sup> 〈蓬萊閣將開業〉，《臺灣日日新報》，1927年2月14日，夕刊第4版。

<sup>45</sup> 〈蓬萊閣のグリル食堂〉，《臺灣日日新報》，1936年9月10日，夕刊第2版。

<sup>46</sup> 〈全島一をほこる！ 蓬萊閣の臺灣料理 新設のグリル食堂も好評 お客はいつも超満員〉，《臺灣日日新報》，1937年7月16日，第8版。

蓬萊閣無論在當時或戰後，也都被視為與江山樓相提並論的臺灣料理屋，<sup>47</sup> 如 1937 年一篇登在《臺灣日日新報》、名為「自豪全島第一、蓬萊閣的臺灣料理」的報導，部分內容即引自《支那料理：蓬萊閣》的序言，強調蓬萊閣作為臺灣料理的代表，乃是採各地中華料理之長，再加以調整而成。也因此《支那料理：蓬萊閣》雖標榜中華料理，但因在口味上已有所改變，對許多食客——尤其是來自日本的客人來說，蓬萊閣的菜餚仍是臺灣料理或臺灣化之中華料理的呈現。

### 三、菜譜中的臺灣料理

因為書寫者的身分、動機與專業技能不同，臺灣料理因此有了不同的面貌與內涵。但整體來說，除了仁軒〈臺灣料理法〉較具有地方特色的料理外，其他文本的內容大致以酒樓宴席菜為主。在這些文本中，新樹、林久三、片岡巖等通譯，乃是基於對風俗的興趣，記錄了當時酒樓的料理與烹調方式，因對料理的認識不具專業性，且無「推銷」的動機，在料理法的表述上很難與吳江山、洪連魚等專業者相提並論。但如果從這些菜譜所解說的製作方法和彼此間幾個比較明顯的差異加以觀察的話，仍可發現以酒樓宴席菜為主的臺灣料理，在短短的三十餘年間，發生不小的變化。

菜餚種類大幅增加是這些菜譜最明顯的趨勢，即使不論〈臺灣料理の話〉、《江山樓案內》、《支那料理：蓬萊閣》等餐館業者的著述，從新樹、林久三到片岡巖等，短短一、二十年間，也有顯著的增加現象。如果僅就酒樓進行比較，1905 年臺北城內的瑞成春酒樓菜牌也只有 68 種，聚英樓有 90 種之多，與《江山樓案內》近兩百種、《支那料理：蓬萊閣》一千餘種有明顯的差別。文本上菜餚種類的大幅增加，無疑反映當時的臺灣料理內容越來越豐富、多元化。

菜餚種類增加的原因，一方面當然與用料逐漸多元化有關，以主要材料來說，日治初期的菜餚用料不外乎豬肉、雞、鴨、魚、蝦、鱉、鰻、青蛙、鱒、魚翅、

<sup>47</sup> 如杜聰明在〈臺灣宴會料理の改善〉一文中，就以這兩家臺灣料理屋為例，參見杜聰明談，〈臺灣宴會料理の改善（上） 營養攝取を合理化 戦時下の食糧政策に協力せよ〉，《臺灣日日新報》，1941 年 9 月 17 日，夕刊第 3 版；杜聰明談，〈臺灣宴會料理の改善（下） 動物性食品濫用を廢止／宴會料理標準案〉，《臺灣日日新報》，1941 年 9 月 18 日，夕刊第 3 版。

鮑魚、燕窩、鵝蛋、毛菇等，到了《江山樓案內》則增加香螺、竹筴、西施舌、魚肚（花膠）、火腿、蘆筍、松茸、白木耳、粉蠹（文蛤）、竹蛸、九孔、山瑞等；<sup>48</sup> 至於《支那料理：蓬萊閣》，不僅前述的用料無一不缺，又有魚唇、吁肉、太牢（牛肉）、豆腐、骨髓、玉米（番麥）、麵痲、冬筍、冬瓜等，甚至還有鹿筋和臺灣少見的鷓鴣、山雞、禾花雀等野味。因該菜譜囊括三種不同地方的料理，許多材料名稱因此有不一致的現象，如豬肝有時又稱為豬潤，鰲有時也稱水魚等。

另一方面，則是加入更多的烹調技法。早期的菜餚較多清湯、羹湯、紅燒、乾煎、蒸、炸等，烹調手法單調，較缺少變化，部分菜餚看似頗為家常，無需太多烹飪技巧或特別的食材，像是肉丸湯、土豆仁湯、圓仔湯、炒豆仁、炒肉片、燒雞卷、甜粿、麵線湯等。只有少數以「八寶」、「金錢」、為名的菜餚，<sup>49</sup> 如八寶絨鴨、金錢蝦餅、金錢肉、金錢蟬餅等，有較為繁複的工序與講究的造型。

到了 1910 年以後，花樣越見繁多，以吳江山之〈臺灣料理の話〉來看，就可發現像是鹽焗、白雪（雪白）、烘烤、蔥燒、紅炖、冷拌、走油、穿翼、掛爐、桂花、芙蓉等烹調手法的菜餚，<sup>50</sup> 如鹽烙（焗）小雞、雪白官燕、雪白木耳、蔥燒小雞、蔥燒小鴨、走油毛菰、走油水蛙、冷拌蘆筍、冷拌小雞、龍鳳穿翼、穿翼鴨掌、掛爐燒鴨、芙蓉燕窩、桂花魚翅、炒桂花蟬等。至於作工原本就繁複的八寶絨鴨，不僅歷久不衰，甚至連雞、鴿子也紛紛採用相似的手法烹調，像是八寶絨雞、糯米絨雞、鴛鴦絨鳩（鴿）、八寶絨鳩等。<sup>51</sup>

不只烹調技法越來越多樣，不少菜色的烹調工序也越來越繁複，例如原來只以蒸的白炊雞之外，又有先炸再蒸的白炊酥雞，多了一道工序；即使原來就有的菜餚，其烹調手法也比日治初期來的細膩或富有變化，如經常在各種菜譜中出現

<sup>48</sup> 山瑞為一種特產於廣東的水龜，即山瑞鰲（*Palea steindachneri*），生長於水塘中，以細小動物或昆蟲為食。

<sup>49</sup> 「八寶」即以各種乾果如香菇、白果、紅棗、栗子、火腿、筍等和糯米一起蒸熟的作法，如八寶飯，或將上述原料其塞入雞、鴨的體內蒸熟，如八寶鴨等，參見井上紅梅，《支那風俗（上卷）》（上海：日本堂書店，1921），頁 32；「金錢」則是將材料塑成圓，並嵌入同樣為圓形之豬肥膘中一起油炸的作法，如金錢肉、金錢蝦餅等。參見莊永泉編著，《正宗福建菜譜》（香港：萬里書店，1962），頁 7。將材料放入油鍋中快速加熱，使之外表略熟脆、內部生嫩，可再進一步烹調，此稱為走油。

<sup>51</sup> 所謂的「絨」，一般閩菜中是指肉絨，即將肉乾製成絲絨，但在臺菜中則是指從雞、鴨、鴿的頸下部切開一切口，慢慢地從此切口中將內臟和骨架等去除，使之外表完整、腹內留空，填入各種已經半加工後的餡料，再進行炊煮的手法，如絨雞、絨鴨等，現在又稱布袋雞、布袋鴨。不僅做工繁複，還得歷經多次烹調。

的冬菜鴨，無論是新樹的〈臺灣の宴席及料理〉或林久三的《臺灣料理之彙》，都只是「將整隻的鴨子和冬菜一起入鍋中烹煮至軟爛」，比較多的敘述是教導讀者如何自製冬菜，<sup>52</sup> 但吳江山〈臺灣料理の話〉的冬菜控鴨，則是強調冬菜必須使用天津出產的津冬菜，鴨子則是得先以白水煮熟，將去骨後的鴨肉切成長 1 寸 3 分、寬 5 分的肉片，再與高湯、醬油、冬菜等放入蒸籠蒸 30 分鐘，不僅重視刀工，整個程序變成煮、蒸兩道手續。<sup>53</sup>

《支那料理：蓬萊閣》標榜福建、廣東、四川菜，烹調方式自然有著更多的變化，一如前述，大類分別有湯、煮、炊、拌、凍、冰、煎、炒、炖、燴、焗、糟、燒、炸、滷、煙、烤烘等十餘種，但除此之外，像是高麗、釀、鬆（崧）、神仙、金銀等較為特殊的烹調手法，<sup>54</sup> 也可在書中見及，如高麗蝦仁、釀冬菰、炒鶴鶩崧、炒乳鴿崧、神仙套套看、神仙白菜、金銀豬潤等，至於現今人熟知的川菜如公（宮）保雞丁、麻婆豆付（腐）、椒鹽排骨、蠔油牛肉等也在該菜譜中現身。

擺盤和雕塑上也越來越見巧思，原來造型單一的水餃，在吳江山〈臺灣料理の話〉中有了各種不同的造型與口味變化，像是捏塑成四個花瓣形狀的四方餃、菱角形狀的龍角餃，以及石榴形狀的榭榴餃等；至於蝦類，除了原來的金錢蝦外，也做成以蛋白墊底、以蝦仁雕塑成花瓣的梅花蝦，或是將未去殼的蝦尾穿過去殼的蝦身，捲成一短花形狀的穿心蝦等。至於《支那料理：蓬萊閣》，單就水餃的部分，除了水餃外，還有三角餃、四方餃、五全餃、如意餃、菱角餃、榭榴餃、梅花餃、菊花餃、蓮花餃、鯉魚餃、羊眼餃等，名目、花樣之多令人眼花撩亂，不少菜餚的擺盤也格外講究，如著名的八鳥朝鳳凰，即以八隻絨鴿圍繞一隻絨雞的組合樣式；而青天白日，則是以雞蛋打在幾種菜料鋪底的盤子中間，寓意中國國民黨的黨旗。餘者尚有開天闢地、犀牛望月、龍王朝玉帝、童子拜觀音，惟未審其詳。

<sup>52</sup> 林久三，《臺灣料理之彙》，頁 16-17。

<sup>53</sup> 〈臺灣料理の話（九）：鴨の料理〉。

<sup>54</sup> 所謂「高麗」，即油炸法的一種，炸前材料抹上蛋白糊，再入清油中炸，炸後表皮有點蓬鬆，內軟，如高麗蝦仁、高麗蘋果等；「神仙」，即一種隔水加熱的烹調方法，必須使用較長的時間，故烹調者常燃炷香以計時，像是祈拜神仙，故稱此烹調為神仙；「掛爐」為烹調雞或鴨的一種特殊乾燒法，先以鉛糖（如麥芽水）搓抹雞鴨表皮，再掛入烤爐內烘烤，至皮面乾脆、肉質熟軟，燒後再切片或塊裝盤食用。「釀」則是將材料如苦瓜、冬瓜、冬菇等挖空，中填入像是碎豬肉、荸薺丁等餡料，入蒸籠中蒸熟的作法，有時也會加上勾芡，使湯汁濃郁。「鬆」即將主要食材如蝦子、雞肉、鴿肉等切碎加上豬肉末、油條末、太白粉等炒乾成鬆，再和蔥、荸薺丁等拌炒的作法，食用時通常以生菜包裹食用。「金銀」是指以黃、白色食材如鹹蛋或肥肉的臘豬肝等，讓菜餚呈現黃白相間的作法。

不只菜餚種類大幅增加，各種餐菜的搭配組合也越來越靈活。在早期的料理中，酒樓內餐菜的搭配組合大概只粗分為全席、半席、四品、三品等，但從《江山樓案內》來看，其餐菜組合的變化相當多樣、靈活，包括「純漢全席」、「各食料理」、「品鍋」、「燒全乳豬」、「火鍋」、「江山式料理」、「江山式御定食」等不同的餐點組合，其中「品鍋」是適合全家一起享用、類似火鍋的料理，「燒全乳豬」則是招待重要客人、向客人表達最高敬意用的主要菜餚，至於「江山式料理」、「江山式御定食」分別是中式菜餚，但採西洋式、日本定食式的食用方式。除此之外，菜譜中未顯示的還有清粥小菜等。<sup>55</sup>《支那料理：蓬萊閣》除了有閩、廣、川等全席，以及閩、粵、川式一品鍋外，還有羅漢齋料理、素齋料理等素菜席，並強調其點心的多樣化，例如柱侯滷味、廣州點心、廣式臘味等。

雖然菜餚的種類大幅增加，但並非只是在現有的菜餚上增加新的菜餚而已，而是整個菜譜結構都處於劇烈的變動的狀態，少數日治初期的菜餚如土豆仁湯、麵線湯等，到了日治中期就已消失無蹤。相對的，各種新式手法烹調或具有新奇名稱的菜餚則是推陳出新，令人目不暇給。值得注意的是，即便在短短三十年間，臺灣的菜譜有了翻天覆地的變化，也不是沒有源遠流長的菜餚，五柳居、八寶鴨、冬菜鴨、蟳丸、炸春餅、杏仁豆腐等，幾乎出現在每一種菜譜，歷久不衰，成為臺灣料理的重要根基，也顯示臺灣人即使在各種外來飲食風潮的衝擊下，仍有其不變的品味與嗜好。

上述菜譜的劇烈變動，並不是各家酒樓的自我任意發明，而是有其時代的共同軌跡可循。即使是中國，許多地方性料理也都在 1900 年以後逐漸呈現混雜的局面。以和臺灣料理有密切關係的福州菜來說，1905 年自三友齋改名的聚春園，雖是由「閩廚一手」鄭春發創辦，但為了滿足福州城內來自南北各省之官員的嗜好，他也潛心研究各地方口味菜餚，尤其是廣東小食、西北燒烤，甚至西菜等，其中廣東菜更是在 1900 年以後隨著許應騷接任閩浙總督，以及許多廣東人出任福州洋行買辦而在福州日漸興盛，包括三友齋以及後來的聚春園，不少福州的菜

<sup>55</sup> 該江山樓的帳單顯示消費品為「清粥小菜」，價格是 2.5 元，消費時間是 1938 年 5 月 19 日。參見〈表單(江山樓帳單)〉，《杜香國文書》(臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏)，識別號：DS06\_01\_002。

館都深受影響。<sup>56</sup> 至於上海的上海菜，更被認為是包括廣東菜、福建菜在內之中國各地方菜的混雜或薈萃。<sup>57</sup>

如果進一步比對 1920 至 1930 年代中國與日本的中華料理飲膳書籍可以發現，《江山樓案內》、《支那料理：蓬萊閣》雖然包羅萬象，但內容與當時上海或東京等地中華料理菜館有高度的雷同性。以日人井上紅梅撰寫的《支那風俗》一書為例，該書記錄了 1918 至 1920 年上海各菜館之中華料理的主要菜餚原料、烹調方式和常見的菜餚，也比評當時上海的各家酒樓。其中材料部分，該書詳列有燕窩、魚翅、雪耳、木耳、魚肚、魚唇、全鴨、乳鴿、全雞、鷓鴣（另有山雞、水鴨、禾花雀、田雞、鷓鴣等）、海參、干貝、墨魚、蠔、蝦仁、蟹、西施舌、蚶、香螺等數十種之多，烹調方式則有炒、燒、溜、燜、煨、炸、高麗、煎、燉、湯、羹、川、酪、蒸、爆、炮、釀、燻、拌、捲、八寶、金銀、什錦、鳳凰、神仙、掛爐、掌上明珠、掛綠、芙蓉、桂花、雞粥、南乳、牛茶、拔絲等，<sup>58</sup> 和《支那料理：蓬萊閣》比較起來，除掛綠、雞粥、南乳、牛茶、拔絲外，餘者皆有重複。可以說，從 1900 年至 1930 年代，臺灣料理菜譜內容的演進，除福建料理外，也包容全中國各地口味的菜餚，進而與當時中國或東亞各重要城市的中華料理有著越來越高的相似度。概括來說，臺灣料理越來越具有二十世紀初期在東亞流行的共同品味。

#### 四、近代東亞食文化的跨境流動與臺灣料理的變遷

菜譜內容的演進，反映日治時期臺灣料理的劇烈變化。但此一發展並不侷限於酒樓裡的臺灣料理，幾乎整體的臺灣食景都處於快速變遷中，像是日常三餐的主食米飯從秈米換成粳米，配菜也增加了味噌湯、澤庵、日本式鹹魚等種種副食品，許多清涼飲料、啤酒成為人們經常享用的飲品，城市街道上充斥日式料理、

<sup>56</sup> 強祖干、金醒齋、鄭滋昌，〈聚春園舊憶〉，收於中國人民政治協商會議福建省委員會文史資料研究委員會編，《福建文史資料（第十二輯）》（福州：福建人民出版社，1986），頁 106-195。

<sup>57</sup> Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 2009), pp. 161-170.

<sup>58</sup> 井上紅梅，《支那風俗（上卷）》，頁 25-34。

西洋料理或洋食等商肆。除此之外，因為不少城市裡出現了朝鮮妓館，這些妓館連帶提供飲食服務，使得臺灣也開始出現了朝鮮料理。<sup>59</sup>不少剛剛引入的異國料理或食品，甚至成為如假包換的「臺灣名物」，原來在日本人眼中充滿南國情趣的臺灣食景，也逐漸展現混雜了日本的、西洋的口味與特色。臺灣成為日本的殖民地後，受日本食文化的影響範疇既深且廣，不只是食物的種類與烹調技藝，還包括伴隨著現代化治理與教育而日漸普及的各種營養與衛生觀念等。

比較特別的是在日本殖民統治下，理應受日本飲食習慣影響的臺灣酒樓，卻是大力引進各種流行於東亞各城市的中華料理，更努力改造這些料理使符合在地人的口味，進而成為臺灣食景的一部分。這看似矛盾，卻是適切地反映了二十世紀初期東亞食文化的交流特性，以及臺灣具有深厚中華文化背景卻作為日本殖民地的特殊處境與角色。

自十九世紀後期以來，隨著西方國家勢力的東進，打破了亞洲各國的貿易藩籬，不僅使得西方各國加入了亞洲的貿易圈，也改組了自十五、十六世紀以來亞洲的區域貿易模式，亞洲各國尤其是東亞的中國、日本與朝鮮間，也開始藉由東海海域及其沿岸各海關，彼此增加貿易往來。<sup>60</sup>以朝鮮為例，自1880年代以降，隨著朝鮮與日本、中國簽訂貿易合約，中國、日本商人就在朝鮮激烈競爭，但於此同時，也形成了上海、仁川、神戶之三角金融網絡，使三個國家之間在商務與金融上形成更緊密的聯繫。<sup>61</sup>籠谷直人在對於1880年代以後之日本市場，以及在日本活動之中國商人的研究論文中也指出，開港之後，日本與亞洲各國的貿易依存度甚至高於歐美國家，大阪與神戶對於亞洲市場的貿易比重高於歐美市場。日本紡織商人也相當程度受到自由進出日本之中國商人的制約。<sup>62</sup>

以新形成的東亞貿易圈為基礎，東亞各國彼此間人員、商品，以及以白銀為主之流通貨幣的流動性大幅增加，再加上十九世紀末期以來，日本殖民主義在臺

---

<sup>59</sup> 關於朝鮮娼妓業在臺灣的發展，參見陳姪媛，〈在殖民地臺灣社會縫中的朝鮮人娼妓業〉，《臺灣史研究》（臺北）17:3（2010年9月），頁107-149。關於朝鮮料理的出現，參見嚴漢廷，〈日治時期臺中市街的飲食空間與消費文化〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2018），頁92。

<sup>60</sup> 濱下武志，《中國近代經濟史研究：清末海關財政與開港場市場圖》（東京：汲古書院，1989），頁309-430。

<sup>61</sup> 濱下武志著，顧琳、馬克·賽爾登英文版編者，王玉茹、趙勁松、張瑋譯，《中國、東亞與全球經濟：區域與歷史的視角》（北京：社會科學文獻出版社，2009），頁212-230。

<sup>62</sup> 籠谷直人著，王文裕譯，〈來自亞洲的衝擊與日本近代：針對中國貿易商人的「團結力」〉，《臺灣師範大學歷史學報》（臺北）22（1994年6月），頁447-488。

灣、朝鮮和中國的擴張，以及中國留學生大量留學日本等因素，官員、軍人、商人、留學生乃至觀光旅行者頻繁在這些國境進出，東亞各國間的商品消費文化，也隨之跨越原本國與國家之間的藩籬，在二十世紀初期呈現頻繁且活躍的跨境流動與滲透現象，成為當時沛然莫禦之西化潮流下的另一股伏流。這股東亞間的商品消費文化跨境潮流多集中於東海、南海海域周遭，以及沿著河運深入的通商口岸城市，特別是上海、天津、東京、長崎、京城（首爾）、香港、臺北、新加坡等重要城市，而推升這股潮流最力的，則是這些城市中的新興中產階層，也就是以從事精神、腦力勞動，依靠工資生活者及其家屬為主的人群，有時也稱為新中間階層。<sup>63</sup>

隨著各國經濟、貿易的增長，通商口岸城市也繁榮發展，在這些城市中，急遽增加的新中間階層憑藉著更多的家庭收入、吸收現代知識的能力，以及對各種現代化生活方式的興趣，對市面上各種新奇、多元化的華洋商品種類，有著越來越高的消費慾望，形成東亞歷史上規模少見、且具有現代性的大眾消費文化。其中一個重要特徵即是商店業者廣泛的利用報紙、雜誌，以及各種媒體來傳布消費訊息，也盡力薈萃各種華洋商品，藉以滿足中上階層消費者的各種不同需求，而消費者則對各種豐富、新奇、異國的商品擁有高度的興趣。<sup>64</sup>此一現代性的消費特徵，不僅有利西方商品輸入東亞，也有效促進東亞各國間的商品流動，使彼此間的商品消費文化有著更頻繁、密切的交流。

在這波大眾消費文化潮流中，追求各種精緻烹調或異國美食的意趣是其中重要的一部分。食物在感官上所形成的美味與新奇感，往往可以豐富人們探索不同社會文化的樂趣，使品嚐美食成為體驗異國情趣最直接且吸引人的消費活動之一。也因此，不僅各種食譜書或以介紹飲食為主之刊物紛紛發行，人們也企圖藉

---

<sup>63</sup> 岩間一弘，〈都市中間層の形成と大眾の時代〉，收於飯島涉、久保亨、村田雄二郎編，《近代性の構造》（東京：東京大学出版会，2009），頁 145-168；連玲玲，《打造消費天堂：百貨公司與近代上海城市文化》（臺北：中央研究院近代史研究所，2017），頁 46-49。

<sup>64</sup> 連玲玲曾以上海百貨公司的消費文化為例，分析此一消費文化的現代性特徵，特徵之一即是對媒體高度依存，商人廣泛地利用媒體來播送消費訊息，或者直接鼓吹消費者購買，或者傳遞現代生活的價值觀。其二是百貨公司承載各種不一致的概念及不協調的實踐。其三是對消費文化高度分歧的想像、期待及詮釋，包括提供各種豐富、秩序、快速、便利、奇巧、異國的價值等。參見連玲玲，《打造消費天堂：百貨公司與近代上海城市文化》，頁 383-395。雖是對於百貨公司消費文化的分析，但也可用以解釋當時大眾消費文化的特色。

由外國旅行或在本國內的外國料理餐館用餐，品嚐各種異國風味料理，使得食文化在東亞間的跨境傳播風潮更顯興盛。除了西餐館外，東亞各國口味的餐館也在日本、中國、朝鮮等地城市大量興起。以朝鮮為例，據 1930 年代對京城的調查，日本式的餐館共有 73 家，日本式的咖啡廳 55 家，日本式的食堂 34 家、酒館 30 家、日本式的鋤燒、壽司、烏龍麵店 23 家；韓式的飲食店、酒館 22 家，茶房 9 家，韓式餐館 9 家；西洋式餐館 5 家；中國式餐館 4 家。<sup>65</sup> 日本在中國經濟與政治勢力的擴張，當然也連帶使得各種日本的餐館或食品在中國各重要城市大行其道。其中，上海更是各種「西洋」、「東洋」物質的流行重地，東洋戲、東洋車、東洋莊、東洋茶館等皆是以日本特色為標榜，到了 1910 年代日本餐廳也有 50-60 家之多。<sup>66</sup> 除此之外，福州、廈門、廣州、蘇州等城市，在 1920 年代也都不乏日本式餐館設立的跡象。<sup>67</sup> 至於華洋交匯的香港，餐飲業更是發達，除了西洋料理餐館、中國菜餐館外，日本料理餐館也頗為繁盛。據 1917 年前後的調查，在香港住居的日本人共有一千七百餘人，其中酌婦、藝妓、娼妓達到 276 人之多，著名的日式料理屋則有清風樓、德八、いろは等 8 家。<sup>68</sup>

日本雖與中國一衣帶水，且很早就有像是「桌袱料理」等中國料理傳入日本的淵源，但十九世紀末期的日本社會，幾乎陷入全面西化的狂熱中，對中國則是多抱持著鄙夷的態度，連帶地也影響許多日本人對西方和中國食物的看法，認為前者食物營養、文明，後者品質不佳，也因此，比起當時西洋料理在日本的普及，中華料理遠遠不及。<sup>69</sup> 但到了 1900 年以後，隨著日本與中國往來密切，整個情勢驟然改觀，許多日本人開始認為中國食物有各種肉食，並經過高溫烹調，不僅在營養、衛生、滋味上都可大大彌補日本食物的不足，也因此，許多專門介紹中華料理的料理書紛紛出現。<sup>70</sup> 據江原絢子的統計，1900-1920 年日本刊行的中華

<sup>65</sup> Katarzyna J. Cwierka, *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-Century Korea* (London: Reaktion Books, 2012), pp. 36-37.

<sup>66</sup> 岩間一弘，〈上海の日本食文化：メニューの現地化に関するヒアリング調査報告〉，《千葉商大紀要》（千葉）51: 1（2013 年 9 月），頁 1-54。

<sup>67</sup> 臺灣總督官房外事課編，〈南支南洋旅行ノ禁〉（臺北：該課，1919），頁 43、61-62；巫仁恕，〈抗戰時期淪陷區的城市生活：以蘇州菜館業的興衰為例〉，《新史學》（臺北）25: 4（2014 年 12 月），頁 165-217。

<sup>68</sup> 臺灣總督官房外事課編，〈南支南洋旅行ノ禁〉，頁 135。

<sup>69</sup> 田中靜一，〈一衣帶水：中國料理傳來史〉（東京：柴田書店，1987），頁 183-184。

<sup>70</sup> 田中靜一，〈一衣帶水：中國料理傳來史〉，頁 194-195。

料理書只有 6 種，1921-1930 年則有 21 種。<sup>71</sup> 各大城市中也出現越來越多的支那料理屋，像是日本橋的偕樂園、神田的中華第一樓、蒼芳樓、日比谷的陶陶亭、今川小路的維新號等，成為當時東京市的重要宴會場。<sup>72</sup> 至於朝鮮料理，雖未如西洋、中華料理受到普遍歡迎，但以「朝鮮燒」為名的燒肉，則自明治以來頻繁出現在各種料理書中，而後隨著朝鮮工人大量東進，朝鮮人販賣燒肉的小吃店カールビ屋以及冷麵屋，逐漸成為常見的街頭飲食。<sup>73</sup>

日本新中間階層對於中華料理的興趣，不只是在內地的風味餐館用餐，或閱讀各種食譜、尋求各種不同口味的烹調法，也包括到臺灣或其他殖民地、中國等進行觀光旅遊，並在旅程中體驗各地不同風味中華料理，其對中華料理的認識與興趣，也不再只是閩菜、粵菜，或川菜等單一地方風味。岩間一弘的研究即顯示，1910 年代至 1930 年代日本遊客對於中華料理的興趣昂揚，對日本人來說，中華料理主要分成北京料理和上海料理兩種，而不論何者，都不是純正的地方菜，而是各地方菜的薈萃。其中，上海的中華料理即包含天津菜、北京菜、廣東菜、四川菜、福建菜、安徽菜、南京菜、寧波菜，以及上海本幫菜等多種，這使得日本遊客對於中華料理的認識與興趣，並不嚴格區分四川菜、福建菜或廣東菜，而是各種地方口味的混合。這種情況不只是上海，即使在東京的中華料理菜館也有相同的現象。<sup>74</sup>

在這個新興東亞經濟與社會交流架構下，臺灣特殊的歷史與文化背景，以及作為日本殖民地的角色，更促使其成為東亞食文化跨境流動網絡中的重要節點。一方面，臺灣作為日本的殖民地，不僅內地人旅遊方便、安全，也具有各種與內地相異的華人生活文化，是日本消費者體驗中華料理的重要基地之一，包括中國通後藤朝太郎、美食記者松崎天民、《美味求真》作者木下謙一郎，以及曾任福州領事的野上英一，在他們著作中不乏品嚐臺灣料理，並與之和中國或日本的中華料理相互比評的記述。而臺灣的臺灣料理屋，尤其是作為本地商業中心大稻埕

<sup>71</sup> 江原絢子，《家庭料理の近代》（東京：吉川弘文館，2012），頁 147。

<sup>72</sup> 後藤朝太郎，《支那料理の前に》（東京：大阪屋號書店，1922），頁 2。

<sup>73</sup> 佐々木道雄，《焼肉の文化史》（東京：明石書店，2004），頁 59-61、73-81；朝倉敏夫，《日本の焼肉、韓国の刺身：食文化が"ナイス"されるとき》（東京：農山漁村文化協会，1994），頁 76-77。

<sup>74</sup> 岩間一弘，〈中國菜的現代性：日本遊客在民國時期食都上海的美食體驗〉，《中國飲食文化》（臺北）14: 1（2018 年 4 月），頁 93-128。

的酒樓，則成為這群消費者品嚐臺灣料理，也就是臺灣化之中華料理的場域。據統計，1930年代末期蓬萊閣與江山樓的生意頗為興隆，每月各約有一萬兩千位賓客，每天來客人數達400人次以上，<sup>75</sup>對於同時期只有二十餘萬人口的臺北市來說，可謂門庭若市。這一方面固然顯示當時人們對於臺灣料理的濃厚興趣與臺北宴會活動的發達；但另一方面，這些客人中大概有不少不是居住在臺北的人口，而是來自外地的觀光客，在前來臺灣觀光時，順道享用臺灣的中華料理。

新興中間階層的興起不只在日本內地，臺灣也有類似的現象。雖然臺灣的城市發展程度不若東京、大阪等都會，但1900年以後，臺北、臺南等城市的人口日漸增多，包括商店職員、教師、醫生、記者或中小企業主等新興中間階層也隱然成形。如同日本內地的市民階層一樣，這些臺灣的新興中間階層逐漸展開到日本或海峽對岸去求學、旅遊、經商等活動，對中華料理的認識也不再僅限於傳統福州或福建口味，如林獻堂每到日本東京，即經常到蒼芳樓、偕樂園、北京亭等中華料理屋用餐、宴客。<sup>76</sup>《臺灣民報》記者黃旺成1929年前往中國上海、杭州等地旅遊，在短短一個月行程中，也光顧了福州的小有天、上海杏華酒樓、薩坡賽路、大三元、杭州西湖五柳居、天津國民大飯店、北京便宜坊等閩、浙、粵、京、俄，以及北京燒鴨種種中西料理。<sup>77</sup>即使在臺灣，他們也熱衷追求各種新奇口味的料理。進言之，無論是來臺的日本觀光客，或是臺灣本地的客人，都對中華料理的認識日廣，也別具以往不同的興味，不再侷限於某個地方性風味。對於1910年代以降的臺灣酒樓來說，為了滿足這些日、臺消費者的需求，提供融合當下流行於上海或東京之中華料理各種菜式的臺灣料理，可能要比提供自日治初期

<sup>75</sup> 杜聰明談，〈臺灣宴會料理の改善（上） 營養攝取を合理化 戦時下の食糧政策に協力せよ〉；杜聰明談，〈臺灣宴會料理の改善（下） 動物性食品濫用を廢止／宴會料理標準案〉。

<sup>76</sup> 如1929年3月8日的《灌園先生日記》即載「七時在蒼芳樓受熊徵之招待，同席者萬俔、呈祿、靈石、國治、肇嘉、阿墉、鍾麟，又有臺灣藝妓阿勸、阿璧、愛月三人」，類似在蒼芳樓用餐的紀錄共有五筆，包括1929年3月6日、3月8日、3月10日、3月23日、4月10日；1932年9月3日。在另一家中華料理餐館偕樂園也有數次的用餐紀錄，如1932年8月23日、1937年7月2日。至於北京亭，則有1938年4月2日、8日等。參見林獻堂著，許雪姬、鍾淑敏主編，《灌園先生日記（二）一九二九年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、中央研究院近代史研究所，2001）；林獻堂著，許雪姬、周婉窈主編，《灌園先生日記（五）一九三二年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、中央研究院近代史研究所，2003）；林獻堂著，許雪姬主編，《灌園先生日記（九）一九三七年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、中央研究院近代史研究所，2004）。

<sup>77</sup> 黃旺成著，許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十七）一九三〇年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2017），頁186-246。

以來樣式偏於簡單的臺灣料理來得更吸引人，也更合乎這些消費者的口味與意趣。

另一方面，臺灣位居日本與中國間的有利位置，也有利於這些臺北酒樓從東亞地區新興的經濟與社會，取得各種原料、引進更多元的烹調技法，來滿足消費者追求新奇、精緻、異國風味的需求。以原料的流通來說，二十世紀以來發達的長程航運，原就有利東亞間的物資流通，冷凍和罐裝技術的普遍運用，更使得許多珍稀的食品，像是神戶牛肉、鮑魚、螺肉或松茸等，擴展至更廣大的消費市場。在日本統治下，臺灣不僅與日本間有著繁盛的貿易往來、可借助日本發達的國際貿易網絡和現代化的食物保存技術與外界流通各種食品或食材，臺灣人也因具有日本籍身分且熟悉漢語、漢文化等原因，在中國、香港、東南亞等地從事經貿活動得以發揮其優勢，無論是原料的取得或烹調技藝的引入更顯得便利。早在 1910 年代，從東薈芳股東吳江山寄給長崎乾貨商泰益號的一份信函可以發現，大稻埕酒樓如東薈芳者，和長崎泰益號之間的商情訊息流通頗為發達，許多廈門的商情甚至轉給東薈芳代為轉知泰益號，以求速效。<sup>78</sup> 至 1920 年代，江山樓幾種重要原料，像是鮑魚、燕窩、魚翅、海參、白木耳、香菇、杏仁等，即分別來自日本、南洋、臺灣、菲律賓馬尼拉、中國四川、美國、中國甘肅等地，其原料區幾乎遍及東亞，甚至到達美洲。<sup>79</sup>

技藝的引進、流通更是促使酒樓裡的臺灣料理得以快速變化、長足發展的重要環節。早自日治初期以來，本地餐館向來倚重來自中國大陸的職工，許多餐館主人或股東也都出身自福州或泉、廈等地，即使後來因為不少經營者入籍臺灣，臺灣人經營者漸增，但許多料理人或服務人員仍以僑居臺灣的中國人居多數，其中又以福州人最多，<sup>80</sup> 1915 年的《臺法月報》甚至稱臺北城內的料理屋都是福州人經營。<sup>81</sup> 臺灣的餐館經營者也經常到福州或廈門等地置辦器具或考察，如東薈芳主人白扁和其子白天賜，平樂遊主人黃茂松，<sup>82</sup> 在臺北西門街開設瑞成春酒

<sup>78</sup> 〈東薈芳御料理書信〉，《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\_05\_021。

<sup>79</sup> 宮崎健三，《鶴駕奉迎之記》（臺中：臺灣新聞社，1923），頁 103-105。

<sup>80</sup> 臺灣拓殖株式會社調查課，《臺灣と支那労働者》（出版地不詳：該課，1941），頁 13。

<sup>81</sup> 小林里平，〈在臺支那人の商賣振り〉，《臺法月報》（臺北）9:3（1915 年 3 月），頁 21-28。

<sup>82</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T1011\_01\_37:055\_000335\_000。

樓的張瑞欽，<sup>83</sup> 承接平樂遊酒樓的簡達才，<sup>84</sup> 臺南招仙閣的店主唐大漢，<sup>85</sup> 原籍福州、後來在臺南經營寶美樓蕭宗琳等，<sup>86</sup> 都可在旅券中找到其前往福州、廈門置辦烹飪器材、視察料理屋營業狀況或研究支那料理的申請資料。也因此，當時的臺灣料理多被認為是福州料理或福建料理。約自 1910 年代前後，部分臺北餐館的經營者如吳江山等，逐漸意識臺灣料理屋既有的、以福建廚師作為料理人的經營模式，已無法滿足時勢的需求，因而開始頻繁前往中國、日本各地考察，將當時普遍流行於中國或日本的各種中華料理用具、烹調知識與技藝引入臺灣。從目前臺灣總督府旅券的資料顯示，吳江山在 1908、1909、1912 年就曾頻繁地以「省親」或「料理器具買入」的名義前往中國廈門、上海等地，<sup>87</sup> 1918 年，也就是江山樓籌備期間，其行跡更遍及上海、漢口、長沙、宜昌、福州、廈門等，1924 年也前往廈門、福州、上海、香港等地購置商品。<sup>88</sup> 他即曾自承其在江山樓籌備期間，「嘗渡中華，遊遍南北各大埠，視察名酒菜館狀況」的經歷。<sup>89</sup> 至於 1936 年接手蓬萊閣的陳水田，更在翌年前往廈門、福州、汕頭、上海、廣東、香港等地遊歷。<sup>90</sup> 他們前往中國，不只觀摩或購置器具，更直接在當地禮聘名師來臺，如蓬萊閣的菜譜就標榜聘僱曾任孫中山大總統、駐美大使顧維鈞家廚的杜子釗為廣東菜主廚。

<sup>83</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_37：057\_000034\_000、079\_000309\_000。

<sup>84</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_37：061\_000772\_000。

<sup>85</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_37：082\_000900\_000。

<sup>86</sup> 〈1906 年 1 至 3 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_29：043\_001006\_000；〈1907 年 1 至 3 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_33：047\_000773\_000 等。

<sup>87</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_37：051\_000347\_000、053\_000247\_000、058\_000074\_000、061\_000909\_000、074\_000255\_000。

<sup>88</sup> 〈1918 年 4 至 9 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_02\_14：087\_001367\_000；〈1924 年 4 至 12 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_02\_24：097\_000977\_000。

<sup>89</sup> 鄭家珍撰，〈江山樓記〉，《臺灣日日新報》，1921 年 11 月 13 日，第 6 版；〈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。

<sup>90</sup> 〈1908 年 1 至 2 月臺灣總督府各州廳旅券發行簿〉，《臺灣總督府旅券發行簿》，識別號：T1011\_01\_37：112\_000863\_000。

雖然臺灣料理菜譜發生明顯變化，增加許多大陸各地的菜餚與烹調方法，但它們並不是一成不變，不僅和本地既有臺灣料理菜餚像是前述的五柳居、冬菜鴨、金錢蝦餅等相結合，形成包羅各地中華菜餚，但又具有臺灣特色的臺灣料理，也在口味或擺盤尋求變化以符合在地人的需求。江山樓主人吳江山就說：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。而所謂的「本島特色」，也就是雖然使用與中華料理相同的原料，但料理名、料理法、配合品、容器等皆已改變。<sup>91</sup> 1939年，從大陸引進廣東料理的陳水田也認為，雖然臺灣料理與廣東料理相近似，但比起後者，「更合乎當地人的口味」，可以說臺灣料理是中華料理的精粹。<sup>92</sup>

如同東京的中華料理屋之菜餚口味逐漸朝向日本人的喜好發展一般，來到臺灣的各式料理為了滿足在臺或來臺日人，以及在地臺灣人的口味，也逐漸發展出自己的特色。1925年黃呈聰在《臺灣民報》發表〈應該著創設臺灣特種的文化〉一文，文中即稱：臺灣人的風俗、習慣雖然有許多都是從中國移來的，但經過多年之後，因為地理和環境的關係，經過許多改善，很適合臺灣人的生活，再加上臺灣人自己創造的部分，已成為臺灣一種固有的文化。「譬如臺灣料理，本來是中國傳來的料理法，後來經許多的改良，纔成了一种折衷的料理適合於臺灣人，我們若遊歷中國和廣東，便知道其料理和臺灣很差異，而我們食臺灣料理反比本式的中國料理更是適口」。<sup>93</sup>

臺灣料理不僅適合臺灣人享用，也頗合乎清淡為尚之日本人的胃口。曾品嚐臺灣與上海等地中華料理的後藤朝太郎就稱臺灣料理越來越清淡，他認為這是中華料理的「日本化」發展例證。<sup>94</sup> 1909年就在臺灣任教，而後轉赴福州教書的野上英一也說，臺灣料理原來是從福州傳來的支那料理，但最近〔按：約1935年前後〕為了符合邦人（日本人）的趣味，而有了非常大的轉變，和既有的、仍遵循四炒盤傳統的福州菜已大不相同。<sup>95</sup> 一篇發表在《主婦の友》的文章〈お惣

<sup>91</sup> 江山樓主人，〈臺灣料理の話（一） 特殊性〉，《臺灣日日新報》，1927年12月10日，夕刊第3版。

<sup>92</sup> 陳水田，〈はがき（名信片）隨筆：臺灣料理〉，《臺灣日日新報》，1939年7月6日，第6版。

<sup>93</sup> 黃呈聰，〈應該著創設臺灣特種的文化〉，《臺灣民報》（臺北）3:1（1925年1月1日），頁7-8。

<sup>94</sup> 後藤朝太郎，〈支那料理の前に〉，頁2。

<sup>95</sup> 野上英一，〈福州攷〉（臺北：福州東瀛學校，1937），頁130。

菜向の臺灣料理と朝鮮料理〉更宣稱：臺灣料理是從中華料理衍生出來的，因此有十分類似的地方，但味道清淡很多，所以適合日本人吃，許多去過臺灣的日本人都都誇獎臺灣料理。<sup>96</sup>

事實上，臺灣酒樓為了滿足日本人的需求，不只是盡力在菜餚上追求中華化、口味上日本化，在許多相應服務上，像是藝旦演唱等，也都發生明顯的轉變。1936年任職於桃園大同商會的黃旺成，在和一班友人光顧臺北的江山樓後，也認為「昨夜在江山樓宴會認識臺灣妓人與遊客趣味之內地人化等事」，<sup>97</sup>此處內地人化指的就是日本化，也就是原來演唱南曲或北曲的藝旦，改唱上海或日本的流行歌，滿足當時日本人的喜好。

必要一提的是，這些當時的新臺灣料理，並未僅侷限於江山樓或蓬萊閣，其他地方性餐館也會慕名向江山樓、蓬萊閣等模仿、取經，進而使得相關技藝可以從臺北向各地方流動，如1930年代成立的景美義興樓，其創辦人高李燈即常到江山樓觀摩、學習新的料理技藝。<sup>98</sup>更重要的是，戰後隨著江山樓與蓬萊閣結束營業，蓬萊閣的廚師四散，轉赴臺北各酒家如東雲閣、白玉樓等地掌炊並傳授技巧，這些日治時期引進並經過在地化的臺灣料理，也成為後來所謂「酒家菜」的重要基礎。<sup>99</sup>

近代以來，受全球化影響，人類的食物從生產、處理、分配流通到消費，整個過程日益複雜，食景的變化也趨於快速、繁複。臺灣位處東亞海域上的重要樞紐，其食物消費文化從來不是一個封閉的發展系統，特別是日治時期以來，在東亞海域內部活躍的食文化跨境潮流下，臺灣飲食生活的變遷自然備受衝擊，使得食景劇烈變遷。雖然如此，這無損其之於臺灣的代表性，許多新的食物或烹調技藝，不僅在引入的過程中被轉化，藉以肆應在地的飲食環境與消費習慣，形成新的實踐模式，更在經過各種文本論述後獲得認同，成為臺灣食景中如假包換的一

<sup>96</sup> 不著撰人，〈お惣菜向の臺灣料理と朝鮮料理〉，《主婦の友》（東京）8:12（1924年12月），頁299-302。

<sup>97</sup> 〈1936年黃旺成日記〉，《黃旺成與黃繼圖文書》（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），識別號：T0765\_02\_02\_09，1936年6月6日。

<sup>98</sup> 李秀英、吳百爵、張玉欣、朱振藩、高翠瓊、劉碧霞、方苓等口述，曾品滄主持，丘慧君紀錄，吳玉玲整理，〈「臺北早期飲食記憶」口述歷史座談會紀錄〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）195（2016年3月），頁1-42。

<sup>99</sup> 黃德興口述、曾品滄訪問、陳瑤珍記錄，〈人間天堂蓬萊閣：臺菜名師黃德興先生口述歷史〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）193（2015年9月），頁155-182。

部分。前述臺灣料理菜譜的演進，雖然大幅擴充各種中華料理菜餚且顯示出濃重之東亞流行品味，但無論是臺灣或日本的消費者，或是酒樓的營業主皆認為，臺灣料理雖源自中華料理，許多菜餚也都與和中國一樣，但經改造後已自成一格，有「本島特色」、「自己的樣子」，並且「更合乎當地人的口味」。

## 五、結論

「臺灣料理」一詞的出現，主要是日治初期殖民者用來指稱與日本食物的材料、製作方式和風味有明顯區別的臺灣食物，特別是經過精細烹調的宴席菜餚。日本殖民者不只發明該詞，更將其視為臺灣的民風土俗之一，進一步記錄、整理、分類，進而成為具有系統化的知識，並刊印為文章或書籍，成為臺灣料理最早的菜譜。爾後隨著臺灣料理的風行，各種不同作者著述的菜譜陸續出現。本文主旨即分析 1900 年以降至 1930 年代幾種重要菜譜的內容，考察臺灣料理的發展動向，並藉此闡釋二十世紀初期現代東亞內部的食文化跨境流動脈絡。

本文比較幾種重要的菜譜發現，雖然只有二、三十年的時間，但無論是菜餚的種類、材料，乃至烹調的技藝等，皆呈現極大的變動。不僅菜餚的種類大幅增加，許多主要材料的來源亦遍及東亞、乃至美國，烹調技術與工序也更多元且複雜。整體來說，其發展趨勢乃逐漸脫離原來偏於福建式口味，而與當時流行於上海和東京等大會，具有薈萃中國各地口味之中華料理越趨相近。

分析造成菜譜變動的原因，自十九世紀末期以來，因為貿易的發達、殖民活動的盛行，以及通商口岸城市之大眾消費文化的發展，使得西方食文化的流行之外，東亞各國間各種烹飪材料、知識與技藝也呈現快速、活潑的跨境流動現象。在此背景下，包括臺灣本地中間階層、從日本來臺之工作者、旅遊者在內的餐館消費群逐漸擴張，品味也越趨多樣，特別是對中華料理的興趣也不再拘於福建地方口味，而是朝上海、東京等地薈萃中國各地口味菜餚的趨勢發展。以江山樓、蓬萊閣等具代表性的臺北酒樓為例，營業主為滿足臺灣、日本等消費者的需求而推陳出新，1920 年代的《江山樓案內》與 1930 年代《支那料理：蓬萊閣》等菜譜內容的多樣性，可視為二十世紀初期東亞的經濟與社會變遷，及其食文化的跨境流動趨勢的結果之一。

菜譜的演進，不只顯示餐館菜餚的大幅增加，更反映二十世紀初期臺灣食景的快速變化，以及在此變化過程中不斷將外來食物與烹調技藝進一步轉化，並賦予其臺灣食文化之代表性的過程。從本文的分析可知，二十世紀初期的臺灣雖為日本帝國下的殖民地，但臺灣人食生活的變遷並不全然只受日本殖民母國的影響，在整體東亞食文化跨境潮流下，臺灣料理菜譜或臺北酒樓裡的臺灣料理既保留了若干在地的元素，又不斷自我發展以回應當時東亞之共同品味需求，進而形成具有臺灣食景代表性的臺灣料理。

## 引用書目

《臺灣日日新報》

〈1936年黃旺成日記〉，《黃旺成與黃繼圖文書》，識別號：T0765\_02\_02\_09。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

《江山樓案內》（無出版資料）。臺北：秋惠文庫藏。

《杜香國文書》，識別號：DS06\_01\_002。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

《長崎泰益號文書》，識別號：T1001\_02\_05\_021。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：261-49、418-11、694-51、1408-2、2264-3、3135-9。南投：國史館臺灣文獻館藏。

《臺灣總督府旅券發行簿》，T1011\_01\_29、T1011\_01\_33、T1011\_01\_37、T1011\_02\_14、T1011\_02\_24。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

千隈次郎（編）

1934 《日滿交際常識》。大連：滿洲文化會。

小林里平

1915 〈在臺支那人の商賣振り〉，《臺法月報》（臺北）9(3): 21-28。

不著撰人

1924 〈お惣菜向の臺灣料理と朝鮮料理〉，《主婦の友》（東京）8(12): 299-302。

井上紅梅

1921 《支那風俗（上卷）》。上海：日本堂書店。

仁 軒

1916 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）168: 7-8。

1916 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）169: 5-6。

1916 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）171: 5-6。

1916 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）173: 7-8。

1916 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）174: 7-9。

1917 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）176: 9-10。

1917 〈臺灣料理法〉，《臺灣教育》（臺北）177: 6-7。

月出皓（編）

1903 《臺灣館》。臺北：臺灣日日新報社。

片岡巖

1921 《臺灣風俗誌》。臺北：臺灣日日新報社。

永井攝津雄

1907 〈臺灣料理の御馳走〉，《風俗畫報》（東京）372: 11-12。

田中靜一

1987 《一衣帶水：中國料理傳來史》。東京：柴田書店。

江原絢子

2012 《家庭料理の近代》。東京：吉川弘文館。

江原絢子（編、解）

2012-2013 《近代料理書集成：日本の食文化史》，第1-13卷。東京：クレス出版。

江原絢子、東四柳洋子

2008 《近代料理書の世界》。東京：ドメス出版。

佐々木道雄

2004 《焼肉の文化史》。東京：明石書店。

佐倉孫三

1961[1903] 《臺風雜記》，臺灣文獻叢刊第107種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

吳子光

1959[1875] 《臺灣紀事》，臺灣文獻叢刊第36種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

吳文星、廣瀨順皓、黃紹恆、鍾淑敏（主編）

2009 《臺灣總督田健治郎日記（下）》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

巫仁恕

2007 《品味奢華：晚明的消費社會與士大夫》。臺北：中央研究院、聯經出版事業股份有限公司。

2014 〈抗戰時期淪陷區的城市生活：以蘇州菜館業的興衰為例〉，《新史學》（臺北）25(4): 165-217。

李秀英、吳百爵、張玉欣、朱振藩、高翠瓊、劉碧霞、方苓等（口述），曾品滄（主持），丘慧君（紀錄），吳玉玲（整理）

2016 〈「臺北早期飲食記憶」口述歷史座談會紀錄〉，《臺北文獻》（直字）（臺北）195: 1-42。

岩間一弘

2009 〈都市中間層の形成と大眾の時代〉，收於飯島涉、久保亨、村田雄二郎編，《近代性の構造》，頁145-168。東京：東京大学出版会。

2013 〈上海の日本食文化：メニューの現地化に関するヒアリング調査報告〉，《千葉商大紀要》（千葉）51(1): 1-54。

2018 〈中國菜的現代性：日本遊客在民國時期食都上海的美食體驗〉，《中國飲食文化》（臺北）14(1): 93-128。

林久三

1912 《臺灣料理之榮》。臺灣：里村榮。

林久三、杉房之助（編）

1903 《會話參考臺灣名詞集》。大阪：盛文館。

林朝崧

1960[1933] 《無悶草堂詩存》，臺灣文獻叢刊第72種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

林獻堂（著）、許雪姬（主編）

2004 《灌園先生日記（九）一九三七年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所、中央研究院近代史研究所。

林獻堂（著）、許雪姬、周婉窈（主編）

2003 《灌園先生日記（五）一九三二年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、中央研究院近代史研究所。

林獻堂（著），許雪姬、鍾淑敏（主編）

- 2001 《灌園先生日記（二）一九二九年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、中央研究院近代史研究所。

松澤聖（編）

- 1929 《臺內往來旅乃榮》。臺北：臺北活版社出版部。

冠珍酒樓

- 1940 《冠珍酒樓食譜：支那料理》。上海：冠珍酒樓。

後藤朝太郎

- 1922 《支那料理の前に》。東京：大阪屋號書店。

洪連魚

- 1936 〈臺灣料理の拵へ方〉，《臺灣婦人界》（臺北）1936(12): 125-127。

宮崎健三

- 1923 《鶴駕奉迎之記》。臺中：臺灣新聞社。

強祖干、金醒齋、鄭滋昌

- 1986 〈聚春園舊憶〉，收於中國人民政治協商會議福建省委員會文史資料研究委員會編，《福建文史資料（第十二輯）》，頁 106-195。福州：福建人民出版社。

莊永泉（編著）

- 1962 《正宗福建菜譜》。香港：萬里書店。

許雪姬

- 2006 〈日治時期臺灣的通譯〉，《輔仁歷史學報》（臺北）18: 1-44。

連玲玲

- 2017 《打造消費天堂：百貨公司與近代上海城市文化》。臺北：中央研究院近代史研究所。

野上英一

- 1937 《福州攷》。臺北：福州東瀛學校。

陳玉箴

- 2008 〈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」〉，《臺灣史研究》（臺北）15(3): 139-186。

- 2013 〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人的消費實踐〉，《臺灣史研究》（臺北）20(1): 79-125。

陳姪媛

- 2010 〈在殖民地臺灣社會 縫中的朝鮮人娼妓業〉，《臺灣史研究》（臺北）17(3): 107-149。

陳偉智

- 2006 〈「可以了解心裡矣！」：日本統治時期臺灣「民俗」知識形成的一個初步討論〉，收於交流協會日台交流センター編，《歷史研究者交流事業（招聘）研究成果報告書 2003-2004》，頁 745-773。東京：財団法人交流協會。

陳優繼

- 2014 《ちゃんぽんと長崎華僑：美味しい日中文化交流史》。長崎：長崎新聞社。

朝倉敏夫

1994 《日本の焼肉、韓国の刺身：食文化が"ナイズ"される時》。東京：農山漁村文化協会。

畫報子

1896 〈臺灣土民の風俗〉，《風俗畫報》（東京）115: 23-25。

華僑飯店（編）

1979 《福建、潮州菜點選編》。上海：上海科學技術出版社。

黃呈聰

1925 〈應該著創設臺灣特種的文化〉，《臺灣民報》（臺北）3(1): 7-8。

黃旺成（著）、許雪姬（主編）

2017 《黃旺成先生日記（十七）一九三〇年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

黃德興（口述）、曾品滄（訪問）、陳瑤珍（記錄）

2015 〈人間天堂蓬萊閣：臺菜名師黃德興先生口述歷史〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）193: 155-182。

新 樹

1902 〈臺灣の宴席及料理〉，《臺灣協會會報》（東京）50: 27-31。

1903 〈臺灣の宴席及料理（承第五拾號）〉，《臺灣協會會報》（東京）54: 21-26。

楊承淑

2012 〈臺灣日治時期的譯者群像〉，收於王宏志主編，《翻譯史研究（第2輯）》，頁178-216。上海：復旦大學出版社。

楊昭景、林孟欣、簡錦玲、陳曉怡、洪馨蘭、張瑋琦、墨刻編輯部

2017 《醇釀的滋味・臺灣菜的百年變遷與風貌》。臺北：墨刻出版股份有限公司。

蓬萊閣（編）

1930 《支那料理：蓬萊閣》。臺北：林俊德。

臺灣拓殖株式會社調查課

1941 《臺灣と支那労働者》。出版地不詳：臺灣拓殖株式會社調查課。

臺灣總督官房外事課（編）

1919 《南支南洋旅行ノ菜》。臺北：臺灣總督官房外事課。

臺灣總督府交通局鐵道部

1934 《臺灣鐵道旅行案内（昭和九年版）》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部。

濱下武志

1989 《中国近代經濟史研究：清末海關財政と開港場市場圈》。東京：汲古書院。

濱下武志（著）、顧琳、馬克・賽爾登（英文版編者）、王玉茹、趙勁松、張瑋（譯）

2009 《中國、東亞與全球經濟：區域與歷史的視角》。北京：社會科學文獻出版社。

篠田統

1978 《中国食物史の研究》。東京：八坂書房。

篠田統、田中靜一（編著）

1972 《中國食經叢書：中國古今食物料理資料集成（上）》。東京：書籍文物流通會。

嚴漢廷

2018 〈日治時期臺中市街的飲食空間與消費文化〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。

籠谷直人（著）、王文裕（譯）

- 1994 〈來自亞洲的衝擊與日本近代：針對中國貿易商人的「團結力」〉，《臺灣師範大學歷史學報》（臺北）22: 447-488。

權藤震二

- 1896 《臺灣實況》。東京：東京法學社。

Albala, Ken

- 2012 “Cookbooks as Historical Documents.” In Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*, pp. 227-240. Oxford; New York: Oxford University Press.

Appadurai, Arjun

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

Ayora-Diaz, Steffan Igor

- 2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York: Berghahn Books.

Cwiertka, Katarzyna J.

- 2012 *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-Century Korea*. London: Reaktion Books.

Johnston, Josée and Shyon Baumann

- 2010 *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.

Liu, Xiaohui 劉曉卉

- 2016 *Foodscapes of Chinese America: The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag der Wissenschaften.

Swislocki, Mark

- 2009 *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford, Calif.: Stanford University Press.

## **Transformation of Taiwanese Cuisine and Cross-border Exchange of East Asian Food Culture in Japanese Colonial Taiwan**

Pin-tsang Tseng

### **ABSTRACT**

Through analyzing the contents and characteristics of representative menus and cookbooks of Taiwanese cuisine published between 1900 and 1937, this article aims to explore the transformation of Taiwanese cuisine in the early 20<sup>th</sup> century, examine the cross-border exchange of food culture among East Asian countries, and explain its impact on the foodscape of Taiwan.

The analysis showed that under the influence of popular ‘Chinese cuisines’ prevalent in East Asian cosmopolitan cities such as Shanghai and Tokyo in the early 20<sup>th</sup> century, the flavor and cooking techniques of ‘Taiwanese cuisine’ had gradually digressed from its origin: Fujian cuisine. Cross-border exchange and communication of food culture among East Asian countries had emerged in the late 19<sup>th</sup> century as the result of war, colonization, trade, travel, and the growth of middle class. Though under the colonial rule of Japan, the owners of restaurants in Taiwan actively introduced authentic cuisines of China to Taiwan to satisfy the new taste of local Taiwanese as well as Japanese officers, tourists and residents in Taiwan. Consequently, the foodscape of Taiwan was not only shaped by the Japanese as the colonizer, but also influenced by the food culture circulating in other East Asian countries. Of note is that the cuisines and food culture of other East Asian countries were not merely transplanted into Taiwan. Instead, these Chinese cuisines were adapted and adjusted to meet the local taste. Interestingly, many of these ‘adapted Chinese cuisines’ were nowadays viewed as ‘traditional Taiwanese cuisine’. Examining menus written by restaurant owners and cookbooks revealed how the new discourses of Taiwanese cuisine were formed, and how some Chinese cuisines were embedded into the foodscape of Taiwan and became representative ‘Taiwanese cuisine.’

**Keywords:** Menus, Cookbooks, Foodscape, East Asian Food Culture, Cross-border, Taiwanese Cuisine