

評陳玉箴《「台灣菜」的文化史： 食物消費中的國家體現》

洪綉雅*



書名：「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現

作者：陳玉箴

出版社：聯經出版事業股份有限公司

出版時間：2020 年

頁數：416 頁

一、前言

晚近三十年來，「國族菜」研究是歷史學和人類學的重要主題，「臺灣菜」則是在一、二十年間，無論是以專業料理社群生命記憶史、¹ 區域特色料理型態與

* 國立成功大學歷史學系碩士生

來稿日期：2021 年 9 月 24 日；通過刊登：2021 年 10 月 29 日。

¹ 專業料理社群包含臺菜餐廳師傅和辦桌團隊相關研究，專書有黃德興口述，曾品滄主訪，陳瑤珍、陳彥仲整理，《蓬萊百味臺灣菜：黃德興師父的料理人生》（臺北：玉山社出版事業股份有限公司，2019）。辦桌相關文章則有林湘鈺，〈臺灣的辦桌文化〉（臺北：中國文化大學史學系博士論文，2013）；蔡昇德，〈「辦桌」行業的演變：高雄縣內門鄉總舖師的研究〉（臺東：國立東華大學族群關係與文化研究所碩士論文，2006）；歐惠萍，〈高雄縣內門鄉辦桌產業文化研究〉（臺南：國立臺南大學臺灣文化研究所碩士論文，2007）。以「臺灣料理」為題的有曾品滄，〈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。以食譜為分析架構並論及「臺灣料理」概念形成的有黃品儒，〈在食之外：日治時期臺灣食譜中的文化與政治意涵〉（臺北：國立臺灣師範大學臺灣史研究所碩士論文，2018）。

在地歷史、² 或藉由菜系流變現象來分析當代社群消費網絡等，³ 不同的研究議題是為了能夠指認出社群間的飲食習慣差異或料理技藝的獨特性如何形成。陳玉箴所出版的《「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現》則是以三段政體的百年尺度，不只描述「差異」如何形成，更進一步追問「差異是因為哪些因素而得以產生」，從社會、文化發展來切入本書的核心提問——國家是如何涉入國民消費選擇進而實踐治理之目的，「臺灣菜」又是如何在國家之力塑造的過程中成為當代的樣貌。

人類學家 Arjun Appadurai 以印度為例，指出國族菜具有社會內部認同的功能性和成為標誌邊界的有效工具，和近代國家發展過程中必須產生「國族」的概念有關，⁴ 在「國」之內的「族／人」因為相同飲食習慣而有產生共同體的認知。陳玉箴在緒論（頁 23）中指出，能夠反映區域特性的「風土菜」是各地普遍存在的飲食現象，但必須經由人為賦予「國籍」概念後才成為國族菜。以臺灣為例，國族菜的論述和 1980 年代政治轉向涉及一系列文化上的本土化運動有關，飲食成為「反映了群體對自身的認知與希望向外人展示的形象」，不只是「具意識形態的習慣」，也是「不顯著的民族主義」。

陳玉箴是臺灣飲食文化研究的學者之一，過往多以特定菜餚、飲食場域和專業料理人生命史和料理技藝為題，少有如本書以國族為尺度來分析飲食中的消費與國家的關係，顯示出陳玉箴在累積一定的研究能量後，試圖將討論帶至不同層次的企圖心。本書以陳玉箴的博士論文 “Embodying Nation in Food Consumption:

² 地方特色飲食的文章有陳玉箴，〈非物質文化遺產視野下的澎湖傳統飲食〉，收於許婉婷編輯，《澎湖研究第 13 屆學術研討會論文集》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2014），頁 89-107；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》9:1（2013 年 4 月），頁 157-194；蘇咨任，〈萬巒豬腳街之聚落產業〉（高雄：國立高雄師範大學地理學系碩士論文，2006）。

³ 菜系比較的先行研究有吳燕和，〈臺灣的粵菜、香港的臺菜：飲食文化與族群性的比較研究〉，收於蒲慕州主編，《飲食傳播與文化交流》（臺北：財團法人中華飲食文化基金會，1999），頁 161-183。討論菜系起源的專書有陳靜宜，〈臺味：從番薯糜到紅蟳米糕〉（臺北：聯經出版事業股份有限公司，2011）。以族群菜餚為討論主題的有林淑鈴，〈建構「客家美食」與消費客家文化？〉，《中國飲食文化》11:1（2015 年 4 月），頁 67-121。以特定菜餚為題的討論則有郭忠豪，〈傳說與滋味：追尋臺灣「三杯雞」菜餚之演變〉，《中國飲食文化》16:1（2020 年 4 月），頁 9-53。以潮汕族群的菜餚「沙茶」為題的專書有曾齡儀，〈沙茶：戰後潮汕移民與臺灣飲食變遷〉（臺北：前衛出版社，2020）。

⁴ 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.

Changing Boundaries of ‘Taiwanese Cuisine’ (1895-2008)”為基礎，⁵ 分析臺灣菜如何成為飲食消費和認同邊界的具體展現，陳玉箴又再歷經十年時間改寫、補充與發表多篇文章後，本次出版也一同收進本書，⁶ 本書擴充了臺灣飲食研究議題侷限在個人飲食體驗或特定菜系的討論層次，開展出個人如何受國家建構之力影響，且具體展現在飲食消費的選擇，陳玉箴將臺灣菜層層交疊的脈絡梳理開來，其複雜程度足以讓本書成為近年來臺灣菜研究重要的著作。

二、章節介紹

本書共七章，分別從「日治殖民時期」、「戰後威權統治時期」、「近代民主化時期」等三組概念下，開展討論。

首先，本書內容先是在序論交代研究方法與脈絡，再藉由〈殖民地的高級料理：日治時期「臺灣料理」的誕生〉一文，將臺灣菜的討論定錨於日治時期殖民地的「高級料理」，這裡所指的「誕生」是指由他者所命名的「概念上的臺灣菜」，來自於政治管理階層的日人對臺灣同屬於「支那」的想像，各省的菜餚被動地成為「臺灣料理」，是屬於日人視角的飲食論述。〈古早臺灣味：庶民的餐桌〉一文則反以臺人的視角，和前一章以同一時期但不同社群作為對比，討論民間的飲食生活實踐與日常展演，如食材、調味與料理方式、菜餚等，並擴及特殊時刻的飲食型態如辦桌、節慶，開展了多種類型各異的討論，陳玉箴為了維持本書以「國家建構之力」作為討論框架之目的，限縮於漢人如何因地制宜並且以原鄉飲食習慣為基礎，又疊加了殖民者帶來的新元素，發展出今日熟知的常民飲食原型。陳

⁵ Yu-jen Chen, “Embodying Nation in Food Consumption: Changing Boundaries of ‘Taiwanese Cuisine’ (1895-2008),” (Ph. D. dissertation, Leiden University, 2010).

⁶ 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；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）〉，《臺灣師大歷史學報》（臺北）39（2013年5月），頁183-229；Yu-jen Chen, “Ethnic Politics in the Framing of National Cuisine: State Banquets and the Proliferation of Ethnic Cuisine in Taiwan,” *Food, Culture and Society* (Baltimore) 14: 3 (Sept. 2011), pp. 315-333；陳玉箴，〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代臺灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《臺灣文學學報》（臺北）25（2014年12月），頁33-68；陳玉箴，〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》（臺南）53（2016年6月），頁155-187。

玉箴在章節的安排刻意將臺、日分為兩章討論，日人視角的「臺灣料理」已有初步的論述概念，反之當時的常民飲食卻僅是一種「味道」的差異性，並非社會集體概念的文化物，如此安排顯示出「臺灣菜」誕生的最初，是根植於統治者對於「他族」奇異之物的消費區辨。

其次，「戰後威權統治時期」概念，以〈移植與混雜：戰後飲食版圖的重劃〉一文，探討臺灣戰後文化的移植現象，以及在政治上接受新的權威混雜，出現飲食版圖的重劃現象。各省菜系的新加入，讓「臺灣菜」的討論多了一層政治和文化的曖昧氛圍，形成了既是相對於中國的，卻又融合自清代以來各省和日治時期遺留，重新長出的「臺灣菜」。陳玉箴大量運用了當時行政命令等文獻資料，說明戰時體制時期國家對消費娛樂空間的介入，或是外省移民移住的場域所發展出的眷村料理，中國各省菜系也因地制宜的產生菜系相互混雜或在地化，發展出「混融下的新臺菜」。

最後，「近代民主化時期」的概念，則是以〈族群、階級與飲食「傳統」的創造〉一文，討論政治民主化對飲食消費所帶來多元的文化建構現象，以及因政治帶動文化對於臺灣本土脈絡的追尋，出現「四大族群」與料理的論述。〈臺灣菜與「家鄉味」：家與文化記憶的變遷〉一文，則是論及中國各省移民離鄉後「家鄉味」和飲食記憶的書寫風潮，陳玉箴豐富的文學知識背景成為有效的分析工具，讓文學材料對於「記憶」抒情的優勢，補足了官方史料缺少個人記憶的問題。最後則以〈結論：玻璃沙拉罐裡的臺灣菜〉一文，以「玻璃沙拉罐」為喻，說明「臺灣菜」的國家建構是在不同時期，不斷地放入不同菜式之後，玻璃罐標籤上所寫的字，則象徵著定義者的「權力」，沙拉罐的內容物隨著時間疊層、融合，彼此的界線出現模糊、難以區辨的特性。陳玉箴在此章節試圖平衡整本書以國家體制為討論架構，最後提出臺灣菜並非單一因素作用的結果，也因此具有多元包容的特性是臺灣菜最重要的文化意義。陳玉箴指出，百年來臺灣菜的定義在國家建構的過程逐步趨向顯現，如何以更微觀或以民眾為主體性的進行各個面向探討，則是本議題可進一步分析的可能性。

三、問題與討論

(一) 國家以外的建構力量：商業與地方社群

陳玉箴在書中提示部分國族菜案例與「全球化 vs.在地化」這組概念有關，「國族或民族料理的興起是各地方對全球化影響的回應或反動」，國家、民族、菜餚三組概念結合成為一套賦予菜餚「國籍」概念的當代文化論述，不只重新定義何謂飲食的「傳統」意涵，還同時塑造近代國家形成所需的國族認同意識，飲食消費成為文化展演的一環，又再回到飲食全球化的商業版圖，讓國家的形象成為可被消費的商品。

人類學者 Arjun Appadurai 對印度國族菜研究顯示出，城市化吸引中產階級從「地方」往城市移動，男性以城市為工作、社會交際場域，女性則因維持家務成為城市主要消費者，城市中各種新興生活型態創造出「美好家庭生活想像」，間接打破宗教、階級的種種規範，城市要能真正成為新生活想像的實踐場域，有賴於有效的社會工具——共同語言和大眾傳播媒體。首先，英語成為共同語言取代了各省方言，讓原本分散在各地的飲食習慣，能夠以食譜和其他媒體傳播的方式找到適合「展現」的位置，各省菜餚「文本化」的結果，有系統的重新定義和創造印度菜的界線。

印度案例說明菜餚的背後未必有一套料理或菜式的分類系統，而是要通過各種媒介將料理普及化過程，讓國民共同認識並且產生認同意識後，料理的人為分類或菜式系統才有其社會意義。然而，臺灣國族菜案例未如印度社會有一套幾近於現代律法或道德規範的文化背景，也缺乏印度和英國殖民者「他者」的關係。臺灣是在更為複雜的背景之下，自清代以來歷經各種菜式發展脈絡卻又相互纏繞，造就了今日「臺灣菜」複雜的個性。陳玉箴為使本書順暢討論，以歷時性的時間流序將三段時期作為本書的主要架構，再各自對應出各時期相關飲食社群，讓本書的討論圍繞在「誰在飲食」的一系列提問。然而，臺灣飲食發展的複雜度是否能如陳玉箴所採用的方式進行分析，臺灣菜又是否可被精準定義與描述，卻有進一步分析的可能性。

筆者認為，臺灣國族菜在不同定義下呈現出特殊的流動與交錯現象，是在社群間相互區辨的結果，這個「結果」卻是未定且具有彈性、游移空間，有待更多研究來釐清。以本書為例，以族群和對應的飲食型態為討論架構，日治時期的庶民飲食和日人高級飲宴相為對照，試圖架構出二十世紀初期隨著臺灣第一次遭遇近代國家體制，統治者和被統治者差異性的飲食消費來說明國家建構之力在其中扮演的角色。然而，族群飲食差異並非臺灣飲食劃分的絕對因素，具有經濟優勢的社群如林獻堂等人，「消費」和獲得日人飲食體驗並非難以跨越的族群界線，反而是經濟因素較大程度地左右了被統治階級的消費選擇。若以本書的核心討論架構——國家建構之力來分析日治的臺灣菜案例，僅能說明「國家」如何想像和論述高級飲宴中的「臺灣料理」應具備哪些要素，無法再進一步地解釋國家如何影響庶民飲食的消費選擇。

戰後以來，臺灣菜發展不斷驗證了商業機制的重要性，料理可以「自由地」在社會各階層間流動，飲食消費的限制主要來自經濟條件而非階級或族群因素，其中，象徵高級飲宴料理的「酒家菜」戰後發展便是一例。⁷ 本書對酒家菜的討論緊扣在「國家之力」為核心架構，以制度史和政府對空間管理為分析脈絡，未論及菜餚如何在場域消失後重新被賦予「酒家菜身分」一系列社會建構過程，以及此一過程如何具體展現在酒家菜「魷魚螺肉蒜」相關飲食論述，例如「經典的」、「高級的」和「正統的」等概念。

首先，魷魚螺肉蒜未隨場域消失，反之，在新興大眾消費場域以「酒家菜」身分得到菜餚生命延續的空間，即使已不存在「酒家」場域，菜餚卻繼承場域名稱存在於飲食消費中。再者，酒家菜是解釋飲食文化社會建構的最佳案例，魷魚

⁷ 和戰後酒家相關的文章有曾品滄，〈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》7:1（2011年1月），頁89-142。花廳、酒樓和本書所討論的「酒家」有時間脈絡關係，都是本地社會菁英階級藉由飲食消費維繫社會人際網絡的社交場域。曾品滄文章雖有提及菜餚，但整體討論仍以場域中的消費行為和社會菁英文化展演之間的關係為主，以及後期場域消費逐步向更廣泛的工商社群開放，使得在酒樓中的消費意義不只是飲食本身，更有在飲食談笑間進行公共意見交流和傳播等功能，酒樓因此而「屬於」知識分子或掌握社會論述能力的菁英階級。戰後酒家繼承了酒樓提供精緻菜餚和作為特定社會階級文化展演場域的特殊性，筆者認為，酒家菜餚在不同階段各有不同的文化符碼，尤其是在脫離酒家場域之後，「酒家」性格才真正顯現於特定菜餚中，因此，酒家菜除了先行研究中對場域制度史和消費社群進行脈絡分析，還可從菜餚發掘出各個時期如何論述酒家菜和臺灣社會文化發展的關聯性。

螺肉蒜幾乎等同於酒家菜的唯一代表，成為飲食論述的「文化符碼」，同時具有「酒家菜」和「臺灣菜」雙重身分，又同時包含第三種身分——「辦桌菜」，繫在菜餚身上的各種說法和論述，說明了臺灣國族菜在定義上不斷流動與交錯的現象。

最後，以菜餚為主體的微觀尺度回應酒家菜和臺灣菜的社會建構關係，也就能夠回應本書序文「『生活經驗面』的臺灣菜，難以在官方文獻、報端食譜等得到詳細說明與例證」的問題，例如以報紙等材料具有即時消費趨勢和動態的特性，梳理戰後至 1990 年代魷魚螺肉蒜與酒家消費變化趨勢。例如，高級飲食消費是哪些社群、酒家菜何時才成為固定稱法、酒家被禁止後被哪些新興場域取代、酒家菜又如何在新興場域重新找到位置，並且再進一步的探問「酒家菜」與「魷魚螺肉蒜發明說的各種版本」等，這些被賦予在菜餚身上的「社會想像標籤」，都能夠一一拆解出料理是如何在各時期、經由社群及商業需求驅動、疊加的結果，也就能夠看到國家建構之力以外的其他面向。

因此，臺灣菜的文化史在國家之外存在著其他因素，共同建構著臺灣菜的形成，酒家菜的例子尤其明顯，商業機制的民間消費與資本扮演了一定程度的重要性，並以特定菜餚「魷魚螺肉蒜」為代表繼續存在於當代飲食。筆者認為，以菜餚來展開討論並不只有「個人經驗式的」，而是更廣泛地談論我們如何置放特定「想像」在菜餚的消費行為，包含本書所欲討論的「階級性」、「族群性」、「味道與記憶」等面向。

（二）如何「共同」？怎樣「想像」？——以酒家菜為例

臺灣國族菜的建構過程，勢必要經由「想像」之後才能夠成為「共同體」，本書提示臺灣如何在歷經百年的國家與國族的建構過程，由上而下的「提醒」或「干涉」國民如何飲食、如何消費才能成為國族共同體的一分子。筆者認為，本書列出六種飲食型態——酒樓菜、庶民常食與街頭小食、辦桌菜、臺菜海鮮、混融菜、四大族群特色菜，毋庸置疑地是臺灣歷史脈絡重要的飲食型態，要讓這些既存的「現象」經由國族主義建構的力量，進入到國民的共同體想像中，需要一個讓所有人都能「參與」和體驗的場域，若有任何一個人被屏除在外則無法形成「共同」的想像。此外，幫助於消費的「工具」也必須適時出現，將過去區分消

費對象的藩籬打破，讓「參與」的情況普及化。印度菜案例中，英語和食譜是一組有效的社會工具，讓各種對印度菜的論述鑲嵌進城市與家庭生活，原本不可能進行「溝通」的各省菜餚，有了互相融合、模仿或是比較的機會。

再以酒家菜為例，酒家菜的高消費特性限制了菜餚對外流動性，以男性菁英為主的消費型態排除了婦女、孩童以及從事勞務工作的男性。印度菜案例中，料理家務的婦女在印度菜傳播過程中扮演重要角色，不只是料理的實踐者更是菜餚的推廣者。臺灣在1960年代到1990年代期間，各種大眾新興消費場域如雨後春筍崛起，例如市區的觀光飯店或郊區休閒餐飲空間，⁸ 這些場所不再以精緻、高級為唯一訴求，而是強調多元型態的餐飲及休閒體驗，滿足日益受重視的家庭假日休閒遊憩需要，不同於以往，婦女、孩童有參與高級消費場域的機會，和男性「共同的」體驗各種高級菜餚，筆者認為，在此脈絡下酒家菜「概念」的產生，應是在脫離酒家場域之後，才成為一種特定的指稱，經由消費者的飲食體驗和不斷被言說的發明故事，遙指過去菜餚的起源及其場域之間的關係。此外，菜餚的推廣也賴於婦女在其中扮演的角色，魷魚螺肉蒜不具備「手路菜(chhiú-lō-chhài)」的特殊現象反而成為這道菜推廣的優勢，婦女也能在家裡「復刻」這道菜餚，或在特殊節慶或在宴請賓客時，成為一道上得了檯面的高級菜，也能說明何以其他酒家「手路菜」未能廣為流傳。

然而，上述皆未涉及菜餚發明或起源的議題，卻能在不同的問題意識中嘗試理解菜餚如何被「經典化」、「高級化」的論述過程，補足本書以國族建構為主體難以兼顧料理社會生命史的問題，筆者認為以料理的「地方化」和「社群化」為視角，則可在國宴的案例嘗試不同開展的可能性。國宴是國家展現政治和文化認同的場合，陳玉箴以「文化符碼」來分析國宴以飲食作為政治展演的行動目的。其中，2000年陳水扁總統就職典禮的國宴是一場「高度的符號動員」，「每一道食材都被賦予『本土化』與『族群融合』的意涵」(頁280)。陳玉箴認為，國宴的文化符碼不僅宣示了臺灣在政治本土化的轉向，更使得原本「外省人／本省人」的二元對立轉為四大族群和諧共處的新社會結構，國宴不只「下鄉」讓政府的賓

⁸ 〈水仙宮餐廳供應佳饌 珍禽和海鮮現賣現煮〉，《經濟日報》，1977年11月8日，第9版。以本篇報導為例，該餐廳位於臺北市郊，佔地廣闊，除了提供飲食消費外還具備遊憩休閒功能，菜單不以精緻為訴求，而是以珍禽和海鮮為號召，魷魚螺肉蒜也在菜單上。

客體驗「地方」，國宴的「品牌化」和「商業化」，地方不斷地「再現」、「複製」國宴當天的菜餚，讓國民有機會在不同時空品嚐「國家的想像」。

國宴在國家共同體的塑造上有其重要性，但本書著重於「儀式化的行動展演之下國家力量的展現」，後又論及國宴如何「下鄉」到各縣市。然而，筆者認為地方及商業力量並非在「下鄉」後才開始發揮作用，反之，「地方特產」具有地方文化的論述力量應早於被選為國宴料理前，先是這些食材已是國民共同認同的地方象徵後，才被國家挪用為餐桌上的「文化符碼」——也就是商業力量和專業料理社群，早先國家一步創造菜餚和本土化產生連結的環境背景，從蔣經國到陳水扁擔任行政首長期間皆有實際案例。⁹ 誠然，要在本書有限的篇幅對於細節進一步探究，並非單本專書的出版目的，陳玉箴提示了一個長時間尺度、以國家為權力視角的分析路徑，讓臺灣飲食文化的討論在此基礎上，嘗試切入更多商業機制和民間消費的討論。

綜觀本書，一方面在臺灣飲食史討論，開創了國族史與社會史結合的先例，另一方面引入了符號、身體實踐等新的分析工具，企圖分析飲食如何成為記憶的載體，甚或集體記憶的憑藉，同時，對於飲食文學書寫、口述歷史等研究素材的使用，也開展了以民眾為主體的飲食史新史觀，皆讓本書成為研究飲食文化的重要成果。

⁹ 政治人物以物產的在地性來比喻自身和臺灣「土地」血緣關係，不只見於本書所提及的國宴案例，亦可在物產行銷場合看見政治名人光環和物產知名度相結合，1970-1980年代最廣為人知的案例便是蔣經國下鄉時所用餐的餐廳。但此時政治人物訴求於塑造「親民」的形象，和後來陳水扁擅長使用各種象徵「本土性格」的符碼來強化本省籍的身分不盡相同。1998年陳水扁擔任臺北市長期間，受邀為臺南縣芒果站臺行銷，報導中指出他使用的政治語言為「強調土芒果有歷史、有傳統，而他自己更全身上下流著『土芒果故鄉味的血液』」，此時政治人物不只是為物產行銷，更藉由物產被賦予的「土生土長」、「原生的」概念來強化自己政治的本土性格，可見到物產或菜餚並不是被動的被挑選來為政治訴求「發聲」，而是物產本身已具有本土性格後，成為政治人物加以運用的文化符碼。詳見〈阿扁自喻土芒果 促銷會充滿政治味 農委會尷尬不已〉，《聯合晚報》，1998年7月23日，第12版。

引用書目

《經濟日報》

《聯合晚報》

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。

吳燕和

1999 〈臺灣的粵菜、香港的臺菜：飲食文化與族群性的比較研究〉，收於蒲慕州主編，《飲食傳播與文化交流》，頁 161-183。臺北：財團法人中華飲食文化基金會。

林淑鈴

2015 〈建構「客家美食」與消費客家文化？〉，《中國飲食文化》（臺北）11(1): 67-121。

林湘鈺

2013 〈臺灣的辦桌文化〉。臺北：中國文化大學史學系博士論文。

郭忠豪

2020 〈傳說與滋味：追尋臺灣「三杯雞」菜餚之演變〉，《中國飲食文化》（臺北）16(1): 9-53。

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 〈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）〉，《臺灣師大歷史學報》（臺北）39: 183-229。

2014 〈非物質文化遺產視野下的澎湖傳統飲食〉，收於許婉婷編輯，《澎湖研究第13屆學術研討會論文集》，頁 89-107。澎湖：澎湖縣政府文化局。

2014 〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代臺灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《臺灣文學學報》（臺北）25: 33-68。

2016 〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》（臺南）53: 155-187。

陳靜宜

2011 《臺味：從番薯糜到紅粿米糕》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。

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。

曾齡儀

2020 《沙茶：戰後潮汕移民與臺灣飲食變遷》。臺北：前衛出版社。

黃品儒

2018 〈在食之外：日治時期臺灣食譜中的文化與政治意涵〉。臺北：國立臺灣師範大學臺灣史研究所碩士論文。

黃德興（口述），曾品滄（主訪），陳瑤珍、陳彥仲（整理）

2019 《蓬萊百味臺灣菜：黃德興師父的料理人生》。臺北：玉山社出版事業股份有限公司。

歐惠萍

2007 〈高雄縣內門鄉辦桌產業文化研究〉。臺南：國立臺南大學臺灣文化研究所碩士論文。

蔡昇德

2006 〈「辦桌」行業的演變：高雄縣內門鄉總鋪師的研究〉。臺東：國立東華大學族群關係與文化研究所碩士論文。

蘇咨任

2006 〈萬巒豬腳街之聚落產業〉。高雄：國立高雄師範大學地理學系碩士論文。

Arjun Appadurai

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

Chen, Yu-jen 陳玉箴

2010 “Embodying Nation in Food Consumption: Changing Boundaries of ‘Taiwanese Cuisine’ (1895-2008).” Ph. D. dissertation, Leiden University.

2011 “Ethnic Politics in the Framing of National Cuisine: State Banquets and the Proliferation of Ethnic Cuisine in Taiwan.” *Food, Culture and Society* (Baltimore) 14(3): 315-333.