

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。