

# 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\*

陳玉箴\*\*

## 摘要

西餐館及西洋料理的興起與發展，是在外來勢力影響下，一種嶄新的消費與文化實踐。本文從「供應西洋料理的消費場所」出發，探究臺灣在日治時期西洋料理業的發展及臺灣人的西洋料理消費實踐，分析其在物質面、認知面及相關文化論述與意義系統上的變化及西洋料理進入臺灣社會的脈絡。

日治初期西洋料理在日人引介下進入臺灣，中、低價位的西洋料理屋尚未形成重要的消費空間，但官方建造、價格昂貴的鐵道旅館則是上層階級的重要社交場所。至日治中期，西洋料理營業場所逐漸轉移至珈琲館、喫茶店，以較低價格與輕鬆氣氛，提供洋酒、咖啡、日本化的麵包及咖哩飯等簡易西式餐點，構成與本地酒樓不同氛圍的休閒或聚會空間，並有西洋料理從業者成立以珈琲館業者為主體的「臺灣司廚士協會」，但從協會刊物亦可看出西洋料理業的經營困難。

整體而言，日治時期西洋料理的輸入多停留在簡單餐點、飲料，而非整套用餐禮儀或飲食文化的學習，外送及與和、漢料理混食的情形亦經常可見，在臺灣人眼中，西洋料理與現代化、文明等概念並沒有緊密的連結。參加日人宴席、聚會或偶然休閒與便餐，是臺灣人享用西洋料理的主要時機。本文申論，不同社會中「西方文明」與「現代化」的連結與獲得接受，因其社會結構、權力關係，而有不同發展。臺灣社會在殖民結構的限制下，消費與文化實踐的學習，不僅來自日本對西方認知的折射，亦帶有顯著的階層性。

關鍵詞：西洋料理、消費實踐、文化實踐、珈琲館、飲食史

---

\* 本文為行政院國家科學委員會補助專題研究計畫（NSC 100-2410-H-328-003-MY2）之部分研究成果。初稿曾以〈從日記看士紳階級對西洋料理及食品的受容〉為題，發表於中央研究院臺灣史研究所、國立中興大學歷史學系主辦，「日記與臺灣史研究」學術研討會，2010年8月19-20日，感謝評論人曾品滄教授、諸多與會學者，及本刊兩位匿名審查人的寶貴指正和建議，亦感謝周俊宇和岩口敬子的建議與協助，在此一併致謝。

\*\* 國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所助理教授  
來稿日期：2012年6月11日；通過刊登：2012年12月12日。

- 一、前言
  - 二、「西洋料理屋」的興起與發展
  - 三、西洋料理新據點：珈琲館與喫茶店
  - 四、西洋料理的發展困境：短暫的臺灣司廚士協會
  - 五、臺灣人的西洋料理消費
  - 六、結論
- 

## 一、前言

日治時期是西方文化大量進入臺灣人生活經驗的關鍵時期，過去研究已指出，在殖民體制下，舉凡多種電器用品、西式服裝乃至法律制度、標準時間、醫療體系、戲劇表演、西式建築等，均在此時期逐漸進入臺灣社會。<sup>1</sup> 在諸種西方事物中，西式餐點也是在日治時期於臺灣社會有了顯著的發展，成為都市居民生活中新的飲食選擇。然則西洋料理（cuisine）的引進，不僅涉及新型態的食物種類與烹調手法，也關乎新餐具的使用、不同的用餐方式、餐桌禮儀，以及一般消費者對新食物口味的適應等。西餐進入臺灣的過程，對臺灣社會而言不但是餐飲選擇的增加，更是當地人們透過消費學習一種嶄新文化實踐（cultural practice）的過程。在此過程中，西式飲食如何鑲嵌入臺灣社會，臺灣消費者又如何認知西餐及其所代表的西方文化，是一值得深究的問題。

---

<sup>1</sup> 相關研究參見：王泰升，《臺灣日治時期的法律改革》（臺北：聯經出版事業股份有限公司，1999）；呂紹理，《水螺響起：日據時期臺灣社會的生活作息》（臺北：遠流出版事業股份有限公司，1998）；劉士永，〈「清潔」、「衛生」與「保健」：日治時期臺灣社會公共衛生觀念之轉變〉，《臺灣史研究》8:1（2001年6月），頁41-88；徐亞湘，《日治時期臺灣戲曲史論：現代化作用下的劇種與劇場》（臺北：南天書局有限公司，2006）；夏鑄九，〈殖民的現代性營造：重寫日本殖民時期臺灣建築與城市的歷史〉，《臺灣社會研究季刊》40（2000年12月），頁47-82等。另陳柔縉，《臺灣西方文明初體驗》（臺北：麥田出版股份有限公司，2005）亦述及許多在日治時期初次出現的西方事物。

目前對西餐傳布的研究中，清末民初的上海是一頗受關注的焦點。西餐館進入上海是在 1860 年代左右，最早是由洋人開設在英法租界之內，數量不多，也有不少是附屬於旅館飯店。<sup>2</sup> 漸漸地開始有中國人開設的西餐館，販售中式西餐，稱為「番菜館」，消費者以中國人為主，其中又以廣東人開設的番菜館最多。上番菜館吃西餐一方面可作為「西化」與「富有」的象徵，是一種炫富的方式，但另一方面也凸顯了當時中國人對強大西方的文化焦慮。<sup>3</sup> 歷史學者 Swislocki 認為西餐進入上海先是透過中式番菜館，使西餐成為「現代」的象徵；接著，西餐的烹調技術被進一步納為家庭中賢妻良母必備的技能，透過這雙重馴化（domestication）的過程，西餐成為上海飲食文化的重要象徵，也為上海帶來現代的都會形象。<sup>4</sup>

上述對於上海西餐館的討論，多是從「傳統中國 vs. 現代西方」的視角，將西餐的引進視為一與中國飲食文化相對立的新興現象，亦即在歷史悠久且讓中國人深感自豪的飲食文化基礎上，將西方飲食文化視為一個代表「現代化」且力量強大的新飲食方式，由此討論「傳統中國文化」如何面對「現代西方文化」的衝擊。然而，相對於西餐在上海的發展深受租界與洋人直接影響，西餐之進入臺灣則是在日本殖民時期，受到日本自身西化成果的影響。

西餐在日本的傳布與日本明治維新後政府從上至下的全面西化有密切關連。Cwiertka 對西洋料理在日本之流行與普及過程的研究顯示，日本政府在文明開化、富國強兵政策下，欲透過現代化與西化的推動，將日本人轉變為一現代的民族，而西方料理的推行亦是此「現代化」工程的一部分。「洋食」的普及因此呈現一從上至下的過程，即先在日本上層廣泛獲得接受後，再經由仿倣與學習向下傳布。由於西方被視為富強的象徵，西方料理位居較高地位，王室貴族在重要場合均奉西方料理為上，如明治時期的外交晚宴便完全以法國菜為主角。<sup>5</sup> 透過

---

<sup>2</sup> 鄒振環，〈西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓〉，《史林》2007：4（2007年8月），頁140；陳尹熾，〈西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化〉，《中國飲食文化》7：1（2011年1月），頁151-154。

<sup>3</sup> 陳尹熾，〈西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化〉，頁143-206；陳元朋，〈清末民初的上海西餐館：以「區分」、「認同」、「空間」及「失禮」為主的初步討論〉，《東華人文學報》15（2009年7月），頁165-219。

<sup>4</sup> Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 2009).

<sup>5</sup> 原田信男著、劉洋譯，〈和食與日本文化：日本料理的社會史〉（香港：三聯書店，2011），頁161-162。而法國菜在西方社會的尊貴地位，則受到法國菜在十九世紀歐洲之優越地位的影響，參見

明治政府自 1860 年代後的積極推動與教育，到了 1890 年代，日本的上層菁英對於西式晚宴的禮節都已相當嫻熟。日本上層社會努力學習西式用餐禮節與宴席的知識，洋食被認為是力量與地位的象徵，人們對於西方事物以及西式飲食的熟悉度，亦被認為是教養高低與社會地位的指標。<sup>6</sup>

然而，儘管日治時期日人來臺並帶動了西洋料理在臺灣的發展，但西洋料理在臺灣所呈現的樣貌卻與其在日本有所不同。雖然日人亦是殖民時期臺灣上層社會的重要構成分子，但臺灣社會乃建立於漢人移民社會的基礎上，在民族構成與飲食傳統上有其獨特性，對於西方飲食的接受歷程與日本社會未必相同，加上臺人作為被殖民者的角色，也限制了其對西式飲食的接觸機會與感受。因此，對於西方飲食如何進入臺灣，以及臺人對西方事物的接受過程，勢必需要重新檢證。本文欲討論的問題主要有二，一是由日人引介進入的西洋料理，在臺灣漢文化與日本文化的交互影響下呈現何種樣貌？二是臺灣人對於這些經由日人演繹、折射的西洋料理，其消費實踐又展現何種接受方式與認知？

「西方」不僅是地理上的概念，亦指涉一套價值觀、思想體系，在二十世紀初期更是強勢文明的代稱，西方文化作為一種強大的外來力量，在二十世紀初如何在不同領域發揮影響力，值得深究。特別是「文化」並非僅是抽象的理念，而有其具體的物質面向；商品作為一種物質，也有其文化面向。如 Kopytoff 所言，「商品的生產也是一文化與認知過程：商品不僅是一種在物質上的生產，也是一種在文化上具特定標示的物事。」<sup>7</sup> 西洋料理作為一種在市場上流通的商品，其在東方社會興起與發展所需的條件，不僅在物質層面，如商店、食材、物流系統等，也涉及烹調技術、消費者喜好養成等無形層面，及影響其發展的文化論述與意義系統。藉由前述二問題的討論，本文希望進一步探究，日治時期西洋料理進

---

Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford, UK; New York, NY: Basil Blackwell, 1985)。

<sup>6</sup> Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* (London: Reaktion Books, 2006), p. 111.

<sup>7</sup> Igor Kopytoff, "The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process," in Arjun Appadurai, ed., *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* (Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1986), pp. 64-91.

入臺灣社會的脈絡，在物質面、無形的認知層面，以及相關意義系統上，擁有何種發展條件？西洋料理在臺灣是否具有特定的文化意涵與象徵？

本文所指的西洋「料理」(cuisine)，參照 Warren Belasco 的界定，是指一種具地方與文化指涉意涵的飲食相關行為，包括食物、製備食物的特定方式與技術，食物在外觀上的特徵、消費型態與規則，以及具組織的食物生產與分配體系，如供應西洋料理的商家與通路等。<sup>8</sup> 而冠上了特定地方與文化指涉的「料理」，如日本料理，其意義則進一步包括與這套飲食相關行為緊密連結的象徵意涵。此乃因食物不僅具備讓人飽腹、維繫生命的實用性，進行交換賺取利潤的經濟性，同時也具有特定文化表徵意涵的象徵性，「赴特定場所進行飲食消費」不僅是一經濟活動，也經常與時尚、懷舊等特定的象徵意義連結。

在此界定下，舉例而言，「日本料理」一詞，所包含的不僅是日式菜餚、製做日式菜餚的技術、特定餐具及懷石料理、立食等消費型態，同時也包括供應日式料理的多種店家，如壽司店、蕎麥麵店、會席料理屋，以及經常與「日本料理」連結的精緻、意境等象徵意涵。而本文的「西洋料理」，則指具西洋文化指涉意涵的食物、西洋料理的特定烹調方式、消費型態、供應「西洋料理」的消費場所，及與「西洋料理」連結的意義或象徵，此即本文的研究對象。

在上述定義下，本文從「供應西洋料理的消費場所」出發，檢視日治時期被認為是「西洋料理」的主要食物與其供應場所，及臺灣人在其中的消費實踐與他們對西洋料理的認知。具體而言，即為日治時期的西洋料理屋、珈琲館(カフェー)、喫茶店等消費場所及其所供應的食品，包含飲料及點心，及臺灣人在其中的消費情形。上述場所中，除了「西洋料理屋」供應西洋料理外，由於當時法規對珈琲館及喫茶店的定義亦是「具洋風設備」的消費場所，<sup>9</sup> 故均為本文討論對象。這裡需特別說明的是，カフェー一詞因來自法文的 café，經常被譯為咖啡館，但其經營方

<sup>8</sup> 此處對 cuisine 的定義，參見 Warren Belasco, "Food and the Counterculture: A Study of Bread and Politics," in Raymond Grew, ed., *Food in Global History* (Boulder, Colorado: Westview Press, 1999), p. 276。

<sup>9</sup> 根據地方取締法規的定義，珈琲館是指有固定客室、洋風設備、提供飲食的營業處所，且有婦女在席間陪侍客人；喫茶店則是指設有固定客室、洋風設備的營業處所，並提供酒類之外的簡單飲料、點心、水果等。參見〈新竹州令第 11 號：料理屋、飲食店、カフェー、會席取締規則〉，《新竹州報》643 (1932 年 7 月 22 日)，頁 197-200；〈臺南州令第 14 號：特殊接客營業取締規則〉，《臺南州報》1978 (1940 年 8 月 23 日)，頁 392-396。

式在日治時期經歷相當的改變，與今日所認知的咖啡館有不小差距，實不能以對今日咖啡館的理解方式來看待，故本文以「珈琲館」一詞稱之作為區別。

本文檢視「西洋料理的供應場所及其消費」，目的在以此探究日治時期的洋食消費是否具有特定的意義？若與當時臺灣漢人主要的消費、社交場所「酒樓」相較，供應西洋料理的商業場所又有哪些特殊之處，足以吸引臺灣人前往光顧？中式酒樓與西洋料理的消費場所對當時的臺灣社會而言，在消費群眾、社會功能上有何區別？

針對上述研究對象與目標，本文運用日治時期的多種史料，包括：報紙、《臺灣司廚士協會會報》等期刊，及日記、遊記等個人記述作品，理解日治時期臺灣人的西洋料理消費經驗。本文參考的主要日記有：林獻堂（1881-1956）《灌園先生日記》、<sup>10</sup> 黃旺成（1888-1978）《黃旺成先生日記》、<sup>11</sup> 及吳新榮（1907-1967）《吳新榮日記全集》、<sup>12</sup> 呂赫若（1914-1951）《呂赫若日記》等。<sup>13</sup> 由於上述日記涵蓋時間均有所不同，日記主的活動地區、工作環境也不同，提供後人有機會觀照不同時期、地區、及社會階層的臺灣人士，對西洋料理的接觸情況與認知。

## 二、「西洋料理屋」的興起與發展

西方食品之進入臺灣可溯自清末，開港後西洋商人、傳教士來臺的同時，已將部分西洋食品帶來臺灣。1885年淡水海關檔案即記載，洋餅、美國麵粉、煉乳、

<sup>10</sup> 林獻堂的日記始於1927年，終於1955年，其中缺漏1928、1936年日記，參見許雪姬，〈《灌園先生日記》的史料價值〉，收於林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（一）一九二七年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2004年再版；2000年初版），頁(1)-(2)。

<sup>11</sup> 黃旺成自臺灣總督府國語學校師範部乙科畢業後，1911至1918年間在新竹擔任公學校教師。辭去教職後曾短暫經營商行，1920年4月至1925年3月間擔任臺中蔡蓮舫家的家庭教師。之後歷任《臺灣新民報》編輯、新竹市議員、《民報》總主筆等。其日記始於1912年，終於1973年，中間僅缺1918、1920、1932、1938、1940、1944、1947、1948、1952、1954、1965、1967、和1969等13年份，前後共有49年的日記，參見黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（一）一九一二年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學，2008），頁ix。但本文所能取得、閱讀之黃旺成日記僅為1912-1925年間。

<sup>12</sup> 吳新榮為今臺南市將軍區人，1928年進入日本東京醫學專門學校就讀，1932年9月返回臺灣，在臺南佳里擔任醫師。他關心文學與鄉土活動，1933年起陸續創立「佳里青風會」、「臺灣文藝聯盟佳里支部」，亦是臺南「鹽分地帶」文學團體的重要成員。本文主要參考他1933至1945年間的日記（其中無1934年），瞭解他日常生活中食用西洋料理的情形。參見吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》（臺南：國立臺灣文學館，2007-2008），共11冊。

<sup>13</sup> 呂赫若為今臺中市潭子區人，有多部小說、戲劇作品，現存日記僅1942至1944年，參見呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》（臺南：國家臺灣文學館，2004）。

香檳等都是很受歡迎的進口品，其中煉乳與洋餅特別受到富有的臺灣人喜愛。<sup>14</sup>《臺灣日記與稟啟》亦記載，1893年（光緒19）時，牛乳、洋餅等西洋食品為當時官方的餽贈之物：

十八日……胡次樵送牛乳四箇、洋餅一匣，收；火腿、皮蛋，璧。十九日，……送李大令火腿二條、龍井茶四瓶、洋酒四瓶、洋餅二方匣（回力二元）。<sup>15</sup>

由洋餅之價值堪作官方餽贈品看來，當時的西方食品仍屬罕見，且由於西洋進口路途遙遠，能進口者均以能長期保存的罐頭或醃漬品為主。直到1910年，臺灣市面上銷售較佳的「洋食材品」，仍以鎌倉火腿、乾肉（ドライビーフ）、奶油及果醬等乾貨為主。<sup>16</sup>

儘管奶油、果醬、煉乳等西洋食料品在清末已進入臺灣，但專門販售西洋料理的店舖與餐廳是在日治之初才出現。由於日本在明治維新之後，西洋料理已是當時日本上層階級重要的用餐選擇，隨著日本官員與商人的來臺，也開始有日人來臺開設西洋料理屋。

在日本，十九世紀末西洋料理屋已有蓬勃的發展。日本學者研究認為，1861-1864年間，第一家私營西洋料理屋在長崎開設；從1870年代後期至1880年代，洋食屋在大都市裡流行起來，享用西洋料理的喜好也漸滲透至城市居民間，西洋料理的食譜和介紹餐桌禮儀的書籍也在同一時期興盛。<sup>17</sup>到了日本統治臺灣的1895年，西洋料理的消費者在日本雖僅限於中上階層，但也已有相當的普及程度。例如1896年出版的《增補日用西洋料理法》一書，至1898年已再版8次；1895年出版的《西洋料理法》，至1904年也已再版14次，<sup>18</sup>由此可略窺日

<sup>14</sup> 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料：1867-1895》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處，1997），第2冊：1882-1895，頁679。

<sup>15</sup> 胡傳著、臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣日記與稟啟》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第71種，1960），頁148。

<sup>16</sup> 其中奶油一罐三十錢到一圓二十錢之間，果醬一罐二十五錢到四十八錢，美國カリホルニヤ（音譯：加利波尼亞，今加州）製的杏、桃及梨等水果罐頭，一罐四十五錢到七十五錢。〈洋食料品（好況）〉，《臺灣日日新報》（漢珍版，以下若未特別註明均同），1910年4月22日，第3版。〔按：本文所引日文報刊之中文皆為筆者所譯，以下不一一註明。〕

<sup>17</sup> 原田信男著、劉洋譯，《和食與日本文化：日本料理的社會史》，頁162-165；前坊洋，《明治西洋料理起源》（東京：岩波書店，2000），頁67-120。

<sup>18</sup> 原田信男著、劉洋譯，《和食與日本文化：日本料理的社會史》，頁173-175。

本治臺初期，西洋料理在日本受歡迎的情形。在此脈絡下，臺灣被納入版圖後，開始有日人來臺開設西洋料理屋，也因此許多在臺灣的店名，均是仿倣日本西洋料理屋的名稱。例如，西洋軒、衛生館、精養軒等在明治時期便是東京知名的西洋料理屋，<sup>19</sup> 臺灣也可找到類似或相同名稱的店舖，且多由日人開設，<sup>20</sup> 透露西洋料理屋從日本到臺灣的傳布脈絡。

「西洋料理」一詞其實是日本人的稱呼，臺灣人則稱之為「西洋菜」。<sup>21</sup> 日治初期，最著名的西洋料理屋是臺北北門街的「臺灣樓」，約 1895 年即已設立。<sup>22</sup> 除了本店之外，尚於圓山公園設有分店，設有涼亭、澡堂等，供應輕便的洋食、酒類、茶點。<sup>23</sup> 臺灣樓在 1900 年便號稱能夠備辦 3、5 百人的宴會。店中常備的男侍 6 人，預備的男侍 8 人，同時訂有在特別需要時緊急召集人手的程序。<sup>24</sup> 之後幾年，又陸續有數家西洋料理屋開設起來。根據 1900 年的《臺灣士商名鑑》，該年臺北的西洋料理屋已有臺灣樓、明治樓、玉山亭及衛生軒，另外在基隆則有臺北武藏屋支店、一亭、東亭，滬尾（淡水）有橘樹家，新竹有西洋軒。<sup>25</sup> 而阿緞街（屏東）至晚於 1905 年，也已有日人經營的西洋料理屋，嘉義亦有日人準備在貸座敷風化區開設，<sup>26</sup> 可見其熱鬧之勢。

日治初期的西洋料理屋多由日人開設，店中的廚師也大多是日本人或從日本來臺工作的西方人。如臺灣樓的廚師中，就包括一位日本人和原本在神戶工作的美國人パラスポ，因此臺灣樓的洋食是以美式食品為主。<sup>27</sup> 而玉山亭的廚師吉田

<sup>19</sup> 前坊洋，《明治西洋料理起源》，頁 76-77、80。

<sup>20</sup> 如大正軒的經營者是熊本源吉、臺中精養軒經營者為渡邊瀧之助。臺灣樓的經營者原本為田代民助，後來易主為中村常藏，仍是日本人。參見內藤素生編纂，《南國之人士》（臺北：臺灣人物社，1922），頁 160、210；鈴木辰三編，《臺灣民間職員錄》（臺北：編者，1919），頁 187；〈臺灣樓主人的死去〉，《臺灣日日新報》，1907 年 12 月 12 日，第 5 版。

<sup>21</sup> 〈西洋麵食製法〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 11 月 25 日，第 4 版。

<sup>22</sup> 1904 年已有臺灣樓十週年慶的報導，由此估算臺灣樓約在 1895 年即已開設，參見〈臺灣樓開業十年祝〉，《臺灣日日新報》，1904 年 11 月 29 日，第 5 版。

<sup>23</sup> 〈料理屋めぐり：臺灣樓〉，《臺灣商報》，第 46 號，1900 年 3 月 30 日，第 5 版；〈臺灣樓廣告〉，《臺報》，第 16 號，1901 年 4 月 19 日，第 5 版。

<sup>24</sup> 〈料理屋めぐり：臺灣樓〉。

<sup>25</sup> 上田元胤、湊靈雄編，《臺灣士商名鑑》（不詳：にひたか社，1900），頁 130、132、209、298、338、340、357、371、386。

<sup>26</sup> 〈阿緞通信 賣春者鑑〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 8 月 8 日，第 4 版；〈西洋料理店之盛〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 12 月 20 日，第 4 版。

<sup>27</sup> 谷口喜助，〈洋食米國式〉，《臺灣日日新報》，1903 年 11 月 3 日，第 15 版。



堅次郎則來自橫濱。他 20 歲左右即立志學習西洋料理，1897 年應玉山亭開業之邀，從日本來臺執業，7 年後轉赴基隆自由亭就職，之後又自行開業。<sup>28</sup> 此二廚師的經歷，可大致說明日治初期西洋料理屋在臺灣的發展情形：多由日人在臺設店，並直接從日本帶來西洋料理師傅，也同時將日本西洋料理屋的菜色帶入臺灣，當這些廚師自行創業或轉至他店，料理屋便隨之在臺擴散。

檢視這些西洋料理屋在臺灣的營業狀況，由於缺乏日治時期西洋料理屋數目的統計資料，難以得知實際的經營與變動情形，僅可從相關商工人名錄資料略窺。不過，由於僅有部分商工人名錄會標示出料理屋經營何種料理，因此關於各地西洋料理屋的數目，此類資料仍只能作為參考，而非確切數字。

日治之初即開設的西洋料理屋，有不少在 1910 年之前便結束營業，如明治樓、衛生軒，另二明館變為玉山亭，玉山亭又於 1909 年關閉，而西洋軒、一陽軒也生意清淡。<sup>29</sup> 1912 年的《臺灣商工人名錄》中，西洋料理屋的數目仍不多，臺北僅有 3 家，為撫臺街（今延平南路）的臺灣樓、一陽軒及府前街（今重慶南路）的西洋軒，另臺南有滋養亭、臺灣樓，嘉義、打狗有滋養亭的分店，以及阿緱觀山亭等。<sup>30</sup> 至 1919 年，臺北的西洋料理屋仍只有 5 家，且包括臺灣第一家以カフェー（珈琲館）為名的營業場所ライオン（獅子），另臺北著名的北投溫泉區旅館除了提供和式、臺式料理外，也已出現「山梅軒西洋料理」。<sup>31</sup>

1928 年的《全島商工人名錄》提供了全臺料理屋的大致概況，<sup>32</sup> 但其中僅有臺北、基隆將「西洋料理屋」特別標示為獨立項目統計家數，其中臺北的西洋料理屋成長至 10 家，相較於日本料理店的 56 家、臺灣料理或支那料理店的 32 家，仍屬少數。而在 1930 年代，各地西洋料理屋的數目也沒有明顯增加。如 1938、1939 年各地的商工人名錄顯示，基隆僅 2 家，另有和洋料理店 7 家，而這 9 家中

<sup>28</sup> 內藤素生編纂，《南國之人士》，頁 213。

<sup>29</sup> 〈西洋酒樓頓增〉，《臺灣日日新報》，1912 年 7 月 23 日，第 6 版。

<sup>30</sup> 杉浦和作編纂，《臺灣商工人名錄》（臺北：臺灣商工人名錄發行所，1912）。但據註 29 〈西洋酒樓頓增〉一文，臺北的西洋料理屋除鐵道旅館外尚有 17 家，或因與《臺灣商工人名錄》對「西洋料理屋」的定義不同而有數目上的差距。

<sup>31</sup> 鈴木辰三編，《臺灣民間職員錄》，頁 133。

<sup>32</sup> 日治時期的供餐場所在官方管理上區分為有客室、價格較高的「料理屋」，和無客室、價格較低廉的「飲食店」。由於在商工名錄中的「飲食店」幾乎都未註明供應的食物形式，故此處的分析僅能包括有客室的「料理屋」。

有3家是珈琲館，臺南的西洋料理屋有12家，其中一半是珈琲館，並有3家兼營臺灣料理，另外1家兼營浴場。高雄更僅有1家西洋料理屋，珈琲館則多達25家，被獨立為與料理屋不同的業種。<sup>33</sup> 相較之下，西洋料理屋的成長速度緩慢，在具洋風的消費場所中，珈琲館具有更廣泛的普及程度。

從各商工人名錄所載的經營情形也可看出，相較於日本料理、臺灣料理屋，西洋料理屋兼營他種料理的情形偏多，經營西洋料理或珈琲館者，也經常兼營其他業種。如知名的「臺灣樓」原本由日人經營，但被大稻埕商人買下後，雖仍標榜以西洋菜為主，也開始兼賣和、漢兩種料理。<sup>34</sup> 後文將提及的珈琲館亦以和、洋料理為主要供應菜式。另外在1934年（昭和9）的《臺灣實業名鑑》中，也有註明為「西漢料理」者，即供應西式及中式料理，與「和漢料理」相對。位於彰化二林的東月カフェ、北斗的西樂園御料理均屬此類。<sup>35</sup>

除了兼營他種料理外，西洋料理外送的情形也頗為普遍。報端可見對臺南兩家最大西洋料理屋「臺灣樓」與「滋養亭」外送速度的評論，認為「臺灣樓」環境不整潔，料理不錯，但常以忙碌無法外出為由，拒絕客人的外送要求，相較之下，「滋養亭」的料理亦優，且最棒的是無論何種狀況都不會拒絕外送。<sup>36</sup> 這樣的比較顯示出，叫餐外送應是西洋料理屋頗為普遍，甚至是重要的營業型態；正因可以外送，西洋料理可與其他種類的料理一同食用，彼此沒有明顯的界線。

在餐點方面，以當時西洋料理在日本的發展來看，「折衷料理」的色彩十分明顯，許多明治年間出版的西洋料理食譜書及家政教育課本中，都可見到西洋料理的「和風化」，例如加入味噌、茼蒿、鰹魚片等的做法，甚至鼓勵讀者多選用日本食材。<sup>37</sup> 而在臺灣，由於這些為數不多的西洋料理屋幾乎沒有留下任何菜單紀錄，難以得知全貌。少數可知者如臺南有以「牛肉炮」（牛排）著名的餐館，另外就以麵食為佳，二者在部分酒樓均有販售。但此「麵食」並非指義大利麵，而是如海綿麵包之屬，另外也有混合米、麥製成的麵包，可與葡萄酒、白蘭地一

<sup>33</sup> 基隆市役所勸業課編，《基隆市商工人名錄》（基隆：基隆市役所，1938），頁150-154；臺南市役所編，《臺南商工人名錄》（臺南：臺灣日日新報社臺南支局，1938），頁71；高雄市役所編，《商工人名錄：昭和十四年版》（高雄：編者，1939），頁199-203。

<sup>34</sup> 〈臺灣樓別開生面〉，《臺灣日日新報》，1923年10月25日，第4版。

<sup>35</sup> 臺灣新聞社編，《臺灣實業名鑑》（臺中：編者，1934），頁120。

<sup>36</sup> 〈七面觀〉，《臺灣日日新報》，1913年4月1日，第7版。

<sup>37</sup> 原田信男著、劉洋譯，《和食與日本文化：日本料理的社會史》，頁170-179。

同食用。<sup>38</sup> 換言之，日治時所稱的「西洋料理」，其實不一定均指正餐，而包含以麵粉製作的西式點心。但因麵粉加工過程仍屬繁瑣，且其使用如麵粉、牛乳、重碳酸、酒石酸，及搭配的洋酒等均屬西方食材，因此麵粉類點心在日治初期仍被視為西洋料理的重要品項。此外，西洋料理屋往往也兼賣西式點心及冰淇淋，如臺灣樓即在北門街本店的隔鄰販售麵包及點心，幾年後也增售冰淇淋。<sup>39</sup>

正因當時的「西洋料理」未必指必須端坐食用的正式餐點，而包含麵包類食品，因此亦可在西洋料理屋之外的其他營業場所購得。當時販售西洋料理的處所，有部分是食堂式的簡易洋食店，<sup>40</sup> 以較便宜的價錢擴大消費客層，部分火車站內也設有西洋料理屋供乘客消費，如日人前田自日本請來廚師數名，1911年在臺中車站設立洋食部即為一例。<sup>41</sup> 此外，偶爾也可見到西洋料理與冰店共同經營的情形。例如在臺南，知名臺灣料理店「寶美樓」老闆蕭宗霖即在海水浴場旁開設西洋料理屋，兼賣菓子涼水，「獲利頗鉅」。<sup>42</sup> 臺北大稻埕新市場諸冰棚，「因其間多兼西洋料理，納涼之暇可以醉飽」，而這樣的冰果店兼西洋料理屋中仍不乏粉味：「其當爐紅粉，尤各鬥艷爭妍」，<sup>43</sup> 此種與冰店合營的「西洋料理」多由臺人經營販售，雖無從得知具體商品為何，但也應屬較簡易的餐點。

或許正因西洋料理屋提供的餐點包含不少相對較為簡便的食品，與同時期的本地酒樓相比，一般的西洋料理屋其實不算特別昂貴。如1907年臺北的西洋料理每份約在十五錢左右，其中臺灣樓、玉山亭及同盟軒等3家較貴，約二十錢，明治樓維持十五錢，較便宜的紀州庵與八仙亭，則在十錢左右。<sup>44</sup> 然而，與1905、1906年本地酒樓的料理價錢相較，多數菜餚至少要四十至六十錢，如大五柳駒（居）等高級料理則要八十錢，以此價錢推估，一桌全席菜餚從四元到十數元之間，以一桌十人論，每人至少要花四十錢。<sup>45</sup> 當時工人的薪資，每天不過三十至

<sup>38</sup> 〈西洋麵食製法〉，《漢文臺灣日日新報》，1905年11月25日，第4版。

<sup>39</sup> 〈臺〔按：原文缺漏「灣」〕樓の改良〉，《臺灣日日新報》，1907年5月25日，第5版。

<sup>40</sup> 〈南投 洋食店の計畫〉，《臺灣日日新報》，1918年5月11日，第4版。

<sup>41</sup> 〈臺中驛辦洋食〉，《臺灣日日新報》，1911年12月17日，第5版。

<sup>42</sup> 〈湖海瓊國 南瀛鯉信 善於牟利〉，《漢文臺灣日日新報》(大鐸版)，1909年7月1日，第4版。

<sup>43</sup> 〈花柳零聞〉，《漢文臺灣日日新報》，1910年7月21日，第5版。

<sup>44</sup> 〈西洋料理の値上〉，《臺灣日日新報》，1907年12月6日，第5版。

<sup>45</sup> 〈慣習日記〉，《臺灣慣習記事》5:2(1905年2月)，頁81-82；〈支那料理の名稱及定價〉，《臺灣慣習記事》5:5(1905年5月)，頁63-68。

七十錢左右。<sup>46</sup> 由這些數據判斷，日治初期一般西洋料理屋並不因其「西洋」的標誌而成為高價品。

綜言之，在二十世紀初期的20年間，西式料理店已逐漸增加，多是日人來臺後相繼開設，店主及廚師亦多為日人，但擴張速度緩慢，在整個日治時期沒有顯著成長；各大城市的西洋料理屋也不多，其中且有部分是經營飲料、點心為主的珈琲館，兼營其他料理的情形也較為普遍，包括與冰店合營，供應麵包、酒類等「西洋料理」，整體而言屬於較簡易的餐點。此種兼營的情形，或導因於店家能供應的「西洋料理」品項較少且較為簡單，若採專營則獲利有限；也可能因為一般消費者對於西洋料理的接受程度不高，市場不夠大，導致西洋料理屋的經營常須加入販售他種商品；或是原本經營日本料理、臺灣料理的業者將西洋料理屋視為一種新的商機，而以兼營的方式跨足。不管哪種原因，均說明日治時臺灣的「西洋料理屋」是一發展中、未成熟的業種。

然而，同樣是「西洋料理」，內部仍有價格的區別。除了中、低價位的西洋料理屋與食堂之外，日治初期亦有由官方建造、價格昂貴的高級西洋料理屋。與在日本、上海的發展經驗類似，高級西洋料理屋經常是高級飯店的附屬產物，方便住宿飯店的賓客就近用餐。日治時期臺灣最著名也最昂貴的西洋料理，是在1908年（明治41）縱貫鐵路通車，日本閑院宮載仁親王來臺時開幕的鐵道旅館（鐵道ホテル）內供應。<sup>47</sup>

鐵道旅館位於臺北府後街，耗資25萬圓興建，只有30間客房，一樓設有大食堂及主要供應住宿旅客用餐的小食堂，大食堂與配膳室相連，另設有酒窖、撞球室、理髮室、讀書室等，二、三樓則為旅館客房。<sup>48</sup> 整個炊事場（含菓子製造室）的面積達90坪，<sup>49</sup> 大食堂可供1千人立食，<sup>50</sup> 足見其空間之大。

<sup>46</sup> 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》（臺北：編者，1905），下卷，頁474。

<sup>47</sup> 杉浦和作，《臺灣視察手引》（臺北：自刊本，1916），頁35、37。

<sup>48</sup> 臺灣總督府鐵道部編，《臺灣鐵道史》（臺北：編者，1910-1911），中卷，無頁數。

<sup>49</sup> 臺灣總督府鐵道部編，《臺灣鐵道史》，中卷，頁425。

<sup>50</sup> 〈鐵道ホテルの解剖〉，《新臺灣》12（1917年12月），頁30-33。

鐵道旅館從建築外觀到內部的設備與餐食均以西式為主，價錢也格外昂貴，以 1917 年的價錢來看，早餐一份就要一圓，午餐一圓五十錢，晚餐兩圓，<sup>51</sup> 比起其他西洋料理屋昂貴許多。根據 1940 年《鐵道要覽》，該年臺北鐵道旅館每天平均有 20 人住宿，每天平均 103 人在此用餐，平均每人的餐飲消費約 5.8 圓。<sup>52</sup> 這樣的數據更加顯示，在鐵道旅館住宿、用餐的人數不多，價格也昂貴。鐵道旅館是日人接待外國賓客和統治階層頻繁出入的重要場地之一，前往消費者除日本官員外，多是臺籍富紳，林獻堂就曾多次住宿於鐵道旅館並參加重要活動，如 1930 年他與長子攀龍、蔣渭水、張式毅前往鐵道旅館訪問國際聯盟委員，1931 年參加太田總督、高橋長官之歡迎會，1932 年參加南洋倉庫會社第十二回定時總會、第三回臨時總會等。<sup>53</sup> 另外板橋林家的林熊光等也經常在該處用餐。<sup>54</sup>

除了官紳用餐、宴客之外，鐵道旅館也承辦部分學校的宴席，如《臺灣日日新報》女記者楊千鶴在日記中記述，她所就讀的臺北女子高等學院，每年畢業前夕都會在鐵道旅館舉行正式西餐的謝師晚宴。<sup>55</sup> 杜淑純就讀臺北帝國大學時，也偶爾會在鐵道旅館參加歡迎會、壯行會等。<sup>56</sup>

鐵道旅館之所以成為重要的日本官紳及上層人士的宴客場所，源於日本官方對西洋料理的重視。日本官方在 1873 年即已正式指定國家典禮晚宴必須採行西式餐宴，因此西洋料理及其用餐規範也是日本上層階級必須學習、熟悉的料理方式。<sup>57</sup> 且當時日本國宴中採取的「西式」餐宴實為法國菜，菜單仿效十九世紀西

<sup>51</sup> 〈鐵道ホテルの解剖〉，頁 30-33。

<sup>52</sup> 臺灣總督府交通局鐵道部編，《鐵道要覽》（臺北：編者，1940），頁 60-61。

<sup>53</sup> 林獻堂著，許雪姬、何義麟主編，《灌園先生日記（三）一九三〇年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2001），頁 70；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（四）一九三一年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2001），頁 42；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、近代史研究所，2003），頁 160。

<sup>54</sup> 杜淑純口述，曾秋美、尤美琪訪問整理，《杜聰明與我：杜淑純女士訪談錄》（臺北：國史館，2005），頁 168-169。

<sup>55</sup> 楊千鶴著，張良澤、林智美譯，《人生的三稜鏡：一位傑出臺灣女作家的自傳》（臺北：南天書局有限公司，1999），頁 90。

<sup>56</sup> 如杜淑純在入學臺北帝國大學時的「英文科新生歡迎會」即在此舉行，1943 年也在此為學長山路勝等人舉辦壯行會。參見杜淑純口述，曾秋美、尤美琪訪問整理，《杜聰明與我：杜淑純女士訪談錄》，頁 168-169。

<sup>57</sup> Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, p. 15.

方外交晚宴的慣例，均以法文書寫。<sup>58</sup> 而從 1915、1916 年間兩份臺灣總督官邸晚宴的菜單看來，該官方晚宴也很可能是採行法國料理，菜單如表一所示。

表一 臺灣總督官邸晚宴菜單（1915-1916 年）

時間	菜單
大正 4 年（1915） 6 月 24 日 晚餐	オールドダブル カビヤ外各種 （前菜 各種魚子醬） 雞肉製羹汁 （法式雞肉清湯） 精撰鯛肉洋酒入蒸燒 小海老入注汁 （酒蒸鯛魚佐蝦醬） 牛脊肉蒸燒 マデイラ酒入注汁 （蒸燒牛肉佐 Madeira 酒醬汁） 野天門冬 乳酪製注汁 （蘆筍佐起司醬汁） 凍酒 <sup>59</sup> シャンパン入 （香檳製凍飲） 七面鳥蒸燒 ハム及ソース入 （蒸燒火雞佐火腿、醬汁） 生菜 クリーム製生菜 飾付 （奶油西點） チョコレート製冰菓 （巧克力冰淇淋）
大正 5 年（1916） 3 月 23 日 晚餐	冷物 （涼菜） 牛雞羹汁 洋豆漬入 （牛肉雞肉清湯） 鮮魚蒸燒 注汁 （蒸燒魚佐醬汁） 牛纖維洋酒煮 混菜 （紅酒燉牛腰內肉） <sup>60</sup> 若鳥漬（漬）冷製 （冷醃嫩雞） 洋獨活 注汁 （蘆筍佐醬汁） 軍雞蒸燒 生菜添 （蒸烤鬥雞附生菜） アマンド製冰菓子 （杏仁冰淇淋） 雜菓 果實

說明：括號內中文為筆者所譯。

資料來源：「手島兵次郎關係文書」（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏）。

法式餐宴從湯、開胃菜、前菜、蔬菜類、肉類，到甜點、咖啡等共約 7、8 道菜色，表一兩份臺灣總督官邸晚宴的菜單在結構上與上述法式餐宴的頗為相近，依序包含前菜、湯、魚類、肉類、雞類、蔬菜類等七道菜，同時許多菜餚均搭配醬汁，從結構及內容觀之，應屬法式宴席。換言之，即使在臺灣殖民地，總督府官員亦可能延續、遵循日本官方的規矩，在正式宴席中採行西洋料理，特別是法國料理，作為日式料理之外的重要選擇。

<sup>58</sup> 原田信男著、劉洋譯，《和食與日本文化：日本料理的社會史》，頁 161-162。

<sup>59</sup> 此道菜法文名為 Frappi，參見林部米一，〈洋食參考資料（其の一）〉，《臺灣司廚士協會會報》新春交歡號（1934 年 12 月），頁 11。

<sup>60</sup> 此道菜法文名可能為 Bœuf Bourguignon。

在西方正式餐宴上，用餐禮儀也是十分重要的一環。當時已出版不少書籍介紹西餐的用餐方式，從下文可知，舉凡坐姿、喝湯的方式及開動時機等，都與日式、中式料理有明顯不同：

在就西餐餐桌的時候，首先要將椅子不太遠且不太近地，恰恰好地拉出來，然後姿勢正確地將身體置於桌子與椅背之間，這是一開始的重要須知，若是如此定坐下來，在喝湯時就不用每一匙都要把脖子往前伸出，也不用像是在靠著桌前屈著身子般變成不體面的形狀。就算麵包已經端上來，或是前菜及湯都出齊了，在主人還沒說出「請用吧」之前，是不能開動的。<sup>61</sup>

臺灣人熟悉的中式宴席禮節，對於拉椅子、喝湯姿勢等較不注重，相較於此，西餐禮儀則對這些細節有許多規範，不僅如此，日治時期就已注重的西餐禮儀尚包括：喝湯時應該將湯匙往前方撈取、吃麵包時應在盤上用手撕碎、將食物送到嘴邊時，應將叉子背面朝外，以及注意避免餐具與盤子碰撞的聲響、吞嚥聲、咂嘴聲等等，這些繁瑣的規定與一般講求熱鬧的臺式宴席差距甚遠，對一般臺灣人來說，要學習正式西餐宴席，若無相當的學習和練習機會，恐難達成。<sup>62</sup>

綜合上述，在日治時代初期，臺灣的西洋料理屋主要包括兩類：一是平價的西洋料理屋與食堂，在車站也可買到簡單洋食；另一則是官方宴席及官方建造的高價鐵道旅館，兩者均由日人引進。在經營狀況上，前者經營不易，有部分很快即轉型為兼營多種料理，而在菜色混雜、用餐地點甚至為車站食堂的情況下，平價西洋料理屋難以構成消費者學習正式西洋用餐禮儀的空間。相較於平價西洋料理屋，後者的官方宴席、鐵道旅館的餐廳則是官方或上層日、臺富紳喜愛的宴席地點，但其官方色彩和昂貴價格非一般臺人所能問津。如此，對大多數的臺籍士紳、商人而言，同時期的平樂遊、東薈芳等本地高級酒樓才是較成熟的宴客地點，酒樓裡有寬敞空間、酌婦侍酒、藝妓與梨園的表演，及費工的中式菜餚，也是許

<sup>61</sup> 〈赤い顔をせずにすむ食卓の作法〉，《臺灣婦人界》6:2（1939年1月），頁80。

<sup>62</sup> 〈洋食心得〉，《臺灣日日新報》，1905年11月19日，第3版。

多文人、商人聚會社交、休閒宴飲的處所。<sup>63</sup> 相較於本地酒樓，除鐵道旅館外，西洋料理屋並未形成社會上重要的消費與宴客空間。

### 三、西洋料理新據點：珈琲館與喫茶店

西洋料理的營業場所在 1910 年代逐漸有了轉變，除了在食堂、料理屋及高級飯店中提供西洋料理外，自 1912 年開始，出現一種新的營業據點：「珈琲（カフェ）館」。

臺灣第一家以カフェ為名的營業場所，為 1912 年 12 月 1 日在臺北新公園內開設のライオン（獅子）。<sup>64</sup> 日本也有一家ライオン，為知名的喫茶店，於 1899 年設立，<sup>65</sup> 臺灣のライオン雖同名但非其分店，而是在 1912 年臺北新公園進行擴張工程之際，由日本商人篠塚初太郎向官方申請設立，<sup>66</sup> 兩年後還擴大規模，改為兩層樓建築，並增建宴會廳堂，可容納 180 餘人。<sup>67</sup> 女服務生穿著日式和服再搭配西式白色圍裙，展現日式與洋式混合的風情。

餐點方面，ライオン雖以珈琲店或喫茶店為名，但不僅供應咖啡或茶，也包括酒類、麵包、奶油及許多西式餐點，是 1910 年代在臺灣能品嚐西式餐點的重要據點之一。1920 年代在此服務的長谷川清三郎，擁有豐富的西餐烹調經歷，曾先後受雇於英、美大使館及臺灣總督官邸，也教授家庭西洋料理的烹飪。<sup>68</sup> 其早餐供應咖啡、吐司麵包、牛乳、水煮蛋等，午餐則包含牛排、麵包及米飯，是許多政府官員喜愛的用餐地點。<sup>69</sup> ライオンの點餐方式包括單點及套餐，1913 年剛

---

<sup>63</sup> 關於日治初期酒樓的消費情形與發展，參見曾品滄，〈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。

<sup>64</sup> 〈公園ライオン開店〉，《臺灣日日新報》，1912年11月29日，第7版。

<sup>65</sup> 〈110年の歩み〉，「サッポロライオン」，下載日期：2012年12月17日，網址：<http://www.ginzalion.jp/company/history.html>。

<sup>66</sup> 〈新公園と喫茶店〉，《臺灣日日新報》（大鐸版），1912年8月27日，第2版；〈臺北公園茶店〉，《臺灣日日新報》，1912年11月28日，第6版；岩崎潔治編，《臺灣實業家名鑑》（臺北：臺灣雜誌社，1912），頁122。

<sup>67</sup> 〈ライオン増築〉，《臺灣日日新報》，1914年12月20日，第3版。

<sup>68</sup> 〈西洋料理講習〉，《臺灣日日新報》，1924年11月7日，夕刊第2版。

<sup>69</sup> 〈ライオンの洋食〉，《臺灣日日新報》，1919年9月10日，第7版。



開幕時，上等套餐的價格就已在三圓以上，菜色包含許多以奶油烹調的料理。<sup>70</sup>

臺北のライオン從店名、女侍穿著到餐點均仿自日本，二者在服務內容及水準上的落差，也被在臺的日人拿來比較，揶揄儘管臺北のライオン極力模仿東京，連女給<sup>71</sup> 浴衣的樣式都一樣，且酒類十分齊全，有葡萄酒、白蘭地、苦艾酒（ベルモット），甚至連薄荷甜酒或柑桂酒都有，但紙巾太薄、菜色較少，連火腿蛋都沒有，牆上也沒有掛置名畫或照片，仍遠不如東京のライオン。<sup>72</sup> 這樣的比較雖是十分主觀的見解，但從其描述中可一窺ライオンの消費方式：內有電扇、提供紙巾，有多種洋酒，料理完成要上菜前還會鳴聲提醒，這些服務方式都與當時一般的酒樓截然不同，提供了一個具不同文化氛圍的消費空間。

除了服務方式的差異外，在ライオン此空間中進行的消費活動亦有其特殊性，即仿效西式咖啡館的經營方式，結合藝文活動與社交聚會。ライオン自開店後，1913年起便經常成為文人雅士們喜愛的聚會、活動處所。如自1913年2月2日起，每月舉行「番茶會」，發起人為畫家石川欽一郎，參加者為日本建築師、律師、醫師、詩人、記者等。會中除了飲用西式紅茶之外，也享用煎餅，<sup>73</sup> 為當時少數供應此類西式甜點的場所。「番茶會」受到不少注目與討論，認為是新型、流行的臺北特色之一，<sup>74</sup> 但參加者仍以日人為主。

珈琲館自1910年代初期出現後，各地便陸續開設，從1917年《臺中市產業要覽》來看，當時臺中的料理屋中，專營西洋料理者僅有精養軒1家，兼營日本料理及西洋料理者1家，珈琲館則有11家，另有兼營日本料理與珈琲館者1家，珈琲館的數目已接近同時期臺中的臺灣料理屋（18家）、日本料理屋及壽司店（14家）。可見在1910年代，珈琲館已有相當成長，不過，珈琲館的成熟與興盛則是

<sup>70</sup> 杜の人，〈ライオン較べ（下）：銀座のカフィライオンと臺北のパーク・ライオン〉，《臺灣日日新報》，1913年10月2日，第7版。

<sup>71</sup> 根據〈臺南州令第14號：特殊接客營業取締規則〉第九條，女給是指在珈琲館客席中陪侍接待的婦女。

<sup>72</sup> 杜の人，〈ライオン較べ（上）：銀座のカフィライオンと臺北のパーク・ライオン〉，《臺灣日日新報》，1913年9月30日，第7版；杜の人，〈ライオン較べ（下）：銀座のカフィライオンと臺北のパーク・ライオン〉。

<sup>73</sup> 〈公園ライオン番茶會〉，《臺灣日日新報》，1913年1月28日，第7版；〈初回の番茶會〉，《臺灣日日新報》，1913年2月5日，第7版。

<sup>74</sup> 塘翠鈞史，〈臺北名物番茶會〉，《新臺灣》8（1915年8月），頁36-37；王艸香山人，〈煙談茶話〉，《臺灣婦人界》5:10（1938年10月），頁14-15。

在 1930 年代。以官方管理來看，臺灣總督府官房調查課對咖啡店的調查始於 1932 年，該年咖啡館正式成為地方取締法規營業管理的項目之一，可知其在此時已達到相當的規模，被官方歸類為一新業種予以管理。根據地方取締法規，咖啡館是指有固定客室、洋風設備、提供飲食的營業處所，且有「女給」在席間陪侍客人。<sup>75</sup> 大型咖啡館從建築外觀到店名，均顯示西式風格，同時有南國氣息的造景佈置，顯示除西式風格外，本地的熱帶風情元素亦被納入作為咖啡館的主要特色。<sup>76</sup>

與其他料理屋、飲食店的法規定義相較，咖啡館的特殊之處除了洋風設備之外，是允許女性在客席陪侍。然而實際上，一般酒樓中藝妓、酌婦陪伴侍酒亦十分普遍。因此，咖啡館與酒樓間的主要差異應在於：咖啡館以酒類、飲料為主要營業項目，客人只需消費簡單的飲料、點心，或簡便料理，未必要點酒菜，也無需給付藝妓、酌婦的種種代金，消費金額相對較為低廉，同時又能獲得女性的陪侍；加以咖啡館的裝潢和服務人員裝扮以新潮的洋式風格為主，女給作西式打扮、或穿和服和圍裙，以及與「現代」相連結的自由戀愛氛圍，營造出輕鬆的氣氛，吸引不少消費者將咖啡館當作休閒娛樂的重要場所，來此享受輕鬆談笑且曖昧的氣氛。1927 年的一篇報導指出，在基隆熱鬧的港市，喫茶店、西式餐廳（レストラン）及咖啡館正逐漸取代昂貴的料理屋，成為最受歡迎的消費地點，「客人們圍著穿圍裙的女子，以便宜價格品嚐淡淡快樂……簡單自在飽嚐美味。」<sup>77</sup> 換言之，輕鬆氣氛和較便宜的價格，是這類西式營業場所引人之處，相較於日治中期大型酒樓逐漸成為市民議事公共空間的氛圍，西式營業場所則是讓人較為放鬆的交誼與休閒場所。<sup>78</sup>

1930 年代咖啡館的興盛，需與 1920 年代以來日漸蓬勃的文人會社和同時代的政治社會氛圍共同理解。一次大戰之後，民族自決主義思潮蓬勃發展，不少臺

<sup>75</sup> 〈新竹州令第11號：料理屋、飲食店、カフェー、席貸取締規則〉，頁197-200；〈臺南州令第14號：特殊接客營業取締規則〉，頁392-396。

<sup>76</sup> 關於咖啡館的特色，參見廖怡錚，〈傳統與摩登之間：日治時期臺灣的咖啡店與女給〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2011），頁38-45。

<sup>77</sup> 〈喫茶店とレストランが全盛 夜の基隆市〉，《臺灣日日新報》，1927年7月22日，第5版。

<sup>78</sup> 曾品滄認為日治中期（1912-1937）大型酒樓的興起為一新興公共空間的創造，可供被殖民的臺灣人從事具自主意識的政治、社會與文化活動。參見曾品滄，〈從「平樂遊」到「江山樓」：日治中期臺灣酒樓公共空間意涵的轉型（1912-1937）〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2012），頁519-549。

灣新興知識分子也開始表達對日本統治的不滿，並成立多種文化、農民或勞工組織。<sup>79</sup> 具體表現如 1921 年初的臺灣議會設置請願運動和同年 10 月成立的臺灣文化協會，為規模較大的政治活動。此外，受到臺灣文化協會的影響，尚有多種讀書會、體育會等相繼成立。<sup>80</sup> 如吳新榮組織的社交機關「土曜會」（後改名「佳里青風會」），便是以當地知識分子為對象，每週固定集會，交換社會知識、發表對社會問題的看法。<sup>81</sup> 在此社會氛圍下，若想喝酒、談話，並感受較新潮的西方氛圍和女給陪伴，珈琲館便是較酒樓更為便利的選擇。

換言之，珈琲館可說是一介於大型正式集會場所與簡易飲食店之間的消費空間，可以飲酒取樂、也能享用簡單的餐食，甚至舉行小型的宴會。如 1921 年在臺北開幕のボタン號稱為一「平民食堂」，在早、午、晚餐提供每份五十錢，包含三道菜的和、洋料理，「適合一邊喝著牛奶、咖啡、冰淇淋等談笑，也能舉辦簡單的宴會，當然也可以作為咖啡廳，提供日本、西洋料理。」<sup>82</sup> 其規模在珈琲館中名列前茅，不僅提供餐點，也能舉辦婚宴。例如，1936 年雜誌《臺灣婦人界》一項對西式婚宴地點的調查報導中，受訪的三家餐廳除了鐵道旅館之外，另兩家即為ボタン和モンパリ（MonParis）兩珈琲館，<sup>83</sup> 這也說明了珈琲館在當時的臺灣西洋料理界，已取代日治初期數目較多的西洋料理屋，成為較顯著的業種。

根據該報導介紹，ボタン提供的婚宴菜色價位為每人一圓五十錢到五圓以上。以一人三圓的菜單為例，菜色包含冷盤前菜、湯、鯛魚或蝦、烤牛肉、滷雞、沙拉、咖啡等，另外也有麵包吃到飽。モンパリの菜單則是介於三圓到十圓之間，包含數道西洋料理、麵包、水果、咖啡等，價位較高者會提供雞尾酒和洋酒。

以此價錢論之，西洋料理的宴席比臺灣料理的略為便宜，從《臺灣婦人界》同時對臺灣、西洋料理婚宴的比較來看，西洋料理中較普遍的是一人三圓，一人十圓已是如鐵道旅館者的頂級價位。相較於臺灣料理宴席，以蓬萊閣為例，每人則是三至七圓左右，但也有更為便宜的選擇。整體來說，西洋料理在日治時期並

<sup>79</sup> 陳俐甫，《日治時期臺灣政治運動之研究》（臺北：稻鄉出版社，1996），頁 60-70。

<sup>80</sup> 陳俐甫，《日治時期臺灣政治運動之研究》，頁 73。

<sup>81</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第 1 冊，頁 12。

<sup>82</sup> 〈臺北に生れた 平民食堂 カフェーボタン〉，《臺灣日日新報》，1921 年 6 月 17 日，第 11 版。

<sup>83</sup> 〈結納の取交はしから 結婚披露宴迄の諸費用調べ〉，《臺灣婦人界》1936: 11（1936 年 11 月），頁 89-104。

非特別昂貴或具有特殊高級的地位。珈琲館即使能作為舉辦小型宴會的地點，也易被認為不登大雅之堂，業者甚至自己承認，在珈琲店辦喜宴，其實常會被人認為是有點不好意思的事情。

但另一方面，有趣的是，西洋料理的用餐形式，其實也已逐漸滲透、影響臺灣料理。例如，上述報導亦指出，江山樓的婚宴菜色除了傳統的 10、12 人桌菜之外，若顧客有需要，也可依照西洋料理的方式來服務，並使用西式銀色餐具。<sup>84</sup> 儘管尚無資料可知是否真有消費者採取此「中菜西吃」的服務方式，但也顯示西洋料理的服務形式已被本地酒樓接受，甚至有江山樓這樣的大型酒樓採借。換言之，即使臺灣的餐館僅能提供有限的餐點，真正西洋料理的口味也還無法獲得較多臺灣人接受，但餐具、服務形式等料理的外在形式，則已獲得較高的接受度。

綜上所述，珈琲館雖來自法文的 *café* 一詞，並被認為是一「西式」消費空間，然主要是在空間設備、侍者裝扮、餐具及部分西式餐點等物質面向展現西式風格，價位及消費形式並不特別昂貴，是一可輕鬆談笑取樂的消費空間。其中陪飲的女給，則是承襲自日本珈琲館的文化，亦與本地酒樓有藝旦、酌婦相陪的性別秩序相容。由此消費形式觀之，珈琲館作為一文化實踐的消費空間，在鑲嵌進臺灣社會的過程中，即使貼上「西洋」的標籤，但未直接連結到「西洋」此概念的意義系統，而是承襲、挪用許多日本及本地的元素，與本地原有的消費模式嫁接。

延續此點，若檢視洋酒的消費情形，可以更明顯看出，不僅消費模式嫁接本地的元素，在西洋料理消費實踐的無形認知面，本地消費者亦是以舊有的思維架構去理解。

珈琲館的興起，不僅搶走不少原本到餐館的顧客，也帶動洋酒市場的發展，包含苦艾酒、利口酒、櫻桃等調酒用的材料都出現成長。<sup>85</sup> 不過在日治時期，臺灣人較易接觸到的洋酒，主要還是葡萄酒和啤酒，其次還有威士忌(ウキスキー)、苦艾酒及白蘭地。這些洋酒部分從歐美國家進口，部分是日本生產的所謂「日產洋酒」。換言之，雖曰洋酒，但其中不少是由日本廠商製造輸入。如啤酒，當時臺灣可喝到的實為日產，如帝國麥酒株式會社製造的サクラ、サッポロ、及麒麟(キ

<sup>84</sup> 〈結納の取交はしから 結婚披露宴迄の諸費用調べ〉，頁 89-104。

<sup>85</sup> 〈專賣酒に現れた 不景氣の深刻化 時代は料理屋からカフェーへ 洋酒需要は皮肉に激増〉，《臺灣日日新報》，1930年8月23日，第3版。

リン)啤酒等，且在本地酒樓也有販售。<sup>86</sup> 如此一來，無論在製造、通路或產品名稱等物質面，啤酒的「洋酒」色彩已頗微弱，不僅如此，即使啤酒大多作為一般聚會時的飲料，但在某些啤酒廣告中，卻可見到對其「藥效」的強調。以1921年麒麟啤酒的一則廣告為例，強調根據禁酒國美國檢事總長最近發表的慎思意見，啤酒不是酒而是藥。<sup>87</sup> 此種宣傳賦予啤酒「益體」的藥性，使其接近漢人所習慣的食補、藥補觀念。

這種「藥性」的強調，在葡萄酒的消費上更為明顯。日治時期臺灣可購得的葡萄酒至少可分為兩種，一種是滋補身體的藥酒，另一種是用以佐餐、宴客為主要用途的葡萄酒，有紅、白酒之分。藥酒類如「規那鐵葡萄酒」，是日人將人蔘與規那鐵（奎寧皮、金雞那皮）加入葡萄酒中製成的藥酒，在臺灣與南洋一帶販售。<sup>88</sup> 而用以佐餐、未加入藥物的，則有蜂印葡萄酒、強調由法國釀造法釀造的テーシーポーワイン，及赤玉葡萄酒（ポートワイン）等。<sup>89</sup> 此類葡萄酒雖不強調藥用，但廣告仍標榜其「美味滋養」，「如果早晚喝上一杯，比起各種藥都還要好」。赤玉葡萄酒的廣告則稱，該酒為和、洋食堂所愛用，不但對國民健康有益，更是現代生活進步的表徵。這種對現代、進步的強調，搭配英文品牌名稱的標示，加上廣告的洋人圖片，加強其「洋酒」的形象；但另一方面，增進健康和補充精力又是此類葡萄酒廣告的主要訴求。呈現一種「滋補品」、甚至「藥品」的形象，強調補身健體的功能性，同樣符合漢人傳統講究食補的習慣。<sup>90</sup>

除了葡萄酒外，市面上可見的洋酒還有威士忌和白蘭地（莫蘭池酒）。如林

<sup>86</sup> 如林獻堂在白河「鳳鳴樓」也曾飲用黑啤酒ノヒル〔按：ノービール〕，同時「聽月痕唱歌」。鳳鳴樓為白河地區一料亭，樓主為李氏退，參見〈醋火大發 追至關子嶺 錐刺其夫〉，《臺灣日日新報》，1935年2月24日，夕刊第4版；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（八）一九三五年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2004），頁165。

<sup>87</sup> 〈廣告〉，《臺南新報》，1921年5月23日，第8版。

<sup>88</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（一）一九一二年》，頁31；〈販賣人蔘規鐵酒〉，《臺灣日日新報》，1916年11月19日，第6版。〔按：規那鐵為黃旺成日記所使用的名稱，在《臺灣日日新報》中則作「規鐵」。〕

<sup>89</sup> 其廣告參見《臺南新報》，1921年5月21日，第4版；《臺南新報》，1921年5月24日，第4版；《臺南新報》，1921年5月29日，第6版。

<sup>90</sup> 許多學者已指出漢人社會中食物與藥膳的密切關連，參見E. N. Anderson, *The Food of China* (New Haven: Yale University Press, 1988), p. 188; Frederick J. Simoons, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry* (Boca Raton: CRC Press, 1991), pp. 15-26; Judith Farquhar, *Appetites: Food and Sex in Postsocialist China* (Durham, NC: Duke University Press, 2002), pp. 47-77。

獻堂就曾飲用白蘭地，但多是在其身體不適之時，<sup>91</sup> 似乎將其當作一種具有麻醉或療效的酒飲。換言之，白蘭地與葡萄酒、啤酒相同，都不僅是單純為休閒或美味而飲用的飲料，而均被賦予某種「藥性」，可健身、恢復元氣，或使身體舒緩，也因此酒類廣告均會強調此種「藥性」的存在，吸引臺灣消費者購買飲用；此種「藥性」的賦予，可提高臺人對該類酒飲的接受度，將之視為一種補品或藥品，並在「食補」的概念下接受，在西方酒飲進入臺灣社會的過程中，此一「藥性」的轉折，應具有相當的重要性。

過去對西化的研究指出，在此過程中，西化的主流論述往往會被轉換為「正常」的生活方式和人們信念的一部分。<sup>92</sup> 換言之，新進入的外國產品和論述必須被賦予一具正當性的價值，並被認知為是正常、合宜的消費方式，才會逐漸被納入生活常軌之中。例如，「文明與現代化」就經常是一被認為「正常」的生活方式，而成為人們追求的目標，西方進口商品也往往是因具備此種文明、現代化、進步的價值，而成為市場上炙手可熱的商品。然而，洋酒的例子則說明此「正常」的生活方式，也可是「被賦予本地特定價值」之意。葡萄酒、白蘭地等洋酒是在被賦予「養身補體」等符合臺灣人認知和喜好的重要價值下，獲接受為正常的生活方式，也成為少數順利鑲嵌進臺人日常生活的重要西洋食品。

除了咖啡館之外，日治中期另一供應西洋料理且頗受歡迎的營業場所為「喫茶店」。喫茶店是在1923、1924年左右陸續設立，大多由販售洋菓子的日本商家開設，包括末廣喫茶店、水月喫茶店，由新高製菓商會會長森平太郎開設的一六軒；另有少數是由料理店跨行開設，如永樂料理店開的永樂喫茶店等。<sup>93</sup> 此外較特殊的店家如化妝品商資生堂也開設喫茶部。<sup>94</sup> 喫茶店也提供西式簡易餐點，但

---

<sup>91</sup> 如1935年咽喉不適時，喝白蘭地配薄餅，參見林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（八）一九三五年》，頁410。或是因身體不適作嘔或腹痛時，林獻堂夫人勸其飲白蘭地，參見林獻堂著，許雪姬、何義麟主編，《灌園先生日記（三）一九三〇年》，頁385；林獻堂著，許雪姬、張季琳主編，《灌園先生日記（十二）一九四〇年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所，2006），頁345。

<sup>92</sup> Stéphane La Branche, "Abuse and Westernization: Reflections on Strategies of Power," *Journal of Peace Research* 42: 2 (Mar. 2005), pp. 219-235.

<sup>93</sup> 〈永樂喫茶店開業〉，《臺灣日日新報》，1925年5月5日，夕刊第2版；〈一日五百人の 出入りがある 臺北の喫茶店〉，《臺灣日日新報》，1925年8月18日，第5版；興南新聞社編，《臺灣人士鑑》（臺北：編者，1943），頁526。

<sup>94</sup> 〈資生堂簡易休息所〉，《臺灣日日新報》，1925年5月10日，第11版。

其納入法規的時間較咖啡館更晚。根據 1940 年的法令規定，二者差別之處在於喫茶店不能販售酒類，主要販售項目為蘇打水、咖啡、紅茶等非酒精飲料，以及冰淇淋、洋菓子、麵包、水果等，且店中女侍除餐飲外，不能從事其他接待客人的活動。<sup>95</sup>

1920 年代後期，喫茶店逐漸興盛，因為看好這樣的市場，1930 年底日本大型製菓會社明治製菓也開設新店，店中有多達 18 位女店員，販售每日製作的西洋生菓子。<sup>96</sup> 另一大型製菓公司森永原本在大稻埕第一劇場即設有喫茶店，之後也擴大經營，在臺北榮町與明治製菓形成競爭的態勢。<sup>97</sup> 從臺南森永喫茶店（圖一）的內部裝潢來看，有時鐘、盆栽、類似酒吧的櫃臺及穿著西式服裝的服務生，與咖啡館頗為類似，廣告上並強調其「近代味」，即現代化與餐飲空間結合的新展示空間。另一パルマ（Parma）喫茶店（圖二）也以天花板掛扇、壁燈等展現類似的西式氛圍。

然而，儘管在法令上這些喫茶店的販售品項僅包括水果、洋菓子，但其實有部分也會供應餐點，如明治與森永在臺開設的喫茶店均供應正餐。明治喫茶店在 1937 年的整修重點即為料理場的擴張，以提供更豐富的餐點，<sup>98</sup> 吳新榮就曾去森永吃親子丼、用「高級套餐」，<sup>99</sup> 林獻堂也數次前往森永用早、午餐。雖然尚未找到資料可以確認明治、森永的供餐項目，但由於二者皆屬洋風的經營型態，除咖啡、洋菓子、冰淇淋等商品外，餐點方面也應是以和、洋二式為主。

直至日治末期，喫茶店及其西式消費仍受到許多臺灣文人的喜愛，如呂赫若即經常到明治製菓和森永喫茶店與藝文界的朋友聚會。也有不少藝文團體會在喫茶店舉辦會議或活動，如在明治製菓舉辦的「文藝家協會月會」，臺灣藝術社在末廣喫茶店辦的「話臺中座談會」，以及興南新聞社籌設「藝能（娛樂）文化研究所」預備會等。<sup>100</sup>

<sup>95</sup> 〈臺南州令第14號：特殊接客營業取締規則〉，頁392-396。

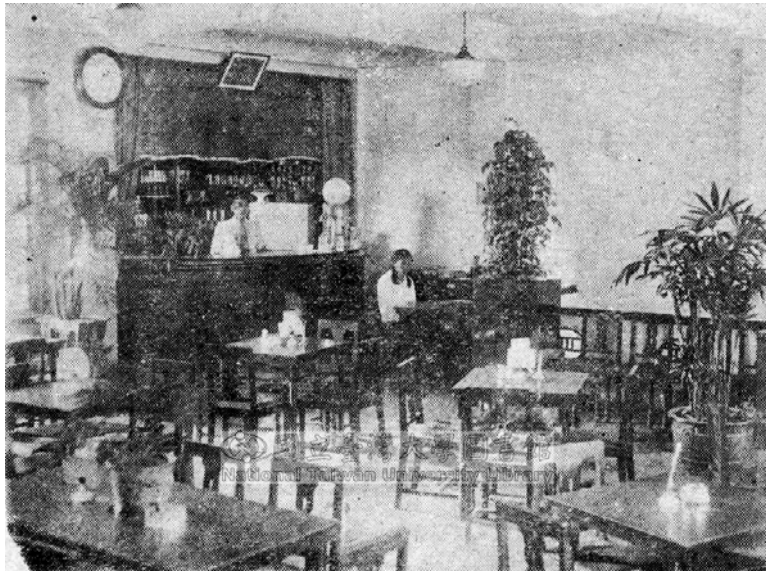
<sup>96</sup> 〈十日から開業する 明治製菓の賣店 女店員十八人でサービス 販賣所は七日其の奥へ移轉〉，《臺灣日日新報》，1930年12月9日，第3版。

<sup>97</sup> 〈轉落するカフェー 色めく喫茶店 明治と森永の競走〉，《臺灣公論》2: 11（1937年11月），頁21。

<sup>98</sup> 〈轉落するカフェー 色めく喫茶店 明治と森永の競走〉，頁21。

<sup>99</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第2冊，頁62、101。

<sup>100</sup> 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁199、232、315。



圖一 臺南銀座森永

キヤンデーストア 二階大ホール（糖果商店 二樓大廳）

圖片來源：太田猛編，《臺灣大觀》（臺南：臺南新報社，1935），頁 294 後之夾頁，轉引自國立臺灣大學圖書館臺灣舊照片資料庫，下載日期：2012 年 12 月 28 日，網址：<http://photo.lib.ntu.edu.tw/pic/db/oldphoto.jsp>。



圖二 喫茶店パルマ（Parma）

圖片來源：小山權太郎，《臺北市大觀》（臺北：南國寫真大觀社，1931），頁 104，轉引自國立臺灣大學圖書館臺灣舊照片資料庫，下載日期：2012 年 12 月 28 日，網址：<http://photo.lib.ntu.edu.tw/pic/db/oldphoto.jsp>。



## 四、西洋料理的發展困境：短暫的臺灣司廚士協會

前文已討論了西洋料理的餐點、消費場所的發展及消費型態等，但要維繫西洋料理的經營，業者間有系統的組織也是重要的支持因素。日治時期的臺灣也的確出現了西洋料理經營者的共同組織，即 1930 年代的「臺灣司廚士協會」。如前所述，1930 年代正是珈琲館蓬勃發展的時期，其數目遠超過「西洋料理屋」，在該協會的發展歷程上，珈琲館同樣扮演顯著的角色。

「司廚士」一詞原用以指稱十九世紀下半之後，在往來日本和世界其他國家的商船、郵船上負責烹調與服務的人，後則演變為專用以指稱西洋料理的廚師。隨著長崎、橫濱、東京、札幌等地西洋人士與西洋料理廚師的增加，西洋料理漸趨蓬勃，至 1925 年 10 月 24 日，日本各地的司廚士團體在東京成立「日本司廚士協同會」。<sup>101</sup> 臺灣的「臺灣司廚士協會」則是 1932 年 12 月 6 日在臺灣神社正式成立，由臺北的料理屋、珈琲館等西洋料理屋經營者、廚師等 60 多人共同組成。<sup>102</sup> 從發會式當天成員的合照（圖三）看來，除了第一排執行奉告祭的兩位神職人員著古裝之外，其他成員均穿著正式西服。

臺灣司廚士協會出版機關刊物《臺灣司廚士協會會報》（以下簡稱《司廚士會報》），刊登與西洋料理相關的食譜、作法與業界消息等，儘管會刊的發行時間不長，僅至 1936 年，期間出版的情況也不穩定，但仍可由刊物內容一窺 1930 年代前半西洋料理在臺灣的發展情形。

司廚士協會在會報上定期刊載會員名冊，從創刊號可知，協會初設立時的會員就有 69 人，其中日人 11 人、臺人 58 人；而由該會員名冊（表二），也可大致瞭解 1930 年代供應西洋料理的經營業種和店家。

<sup>101</sup> 〈協會の沿革〉，「公益社団法人全日本司廚士協会」，下載日期：2012 年 12 月 28 日，網址：[http://www.ajca.jp/about\\_us/about\\_us.html](http://www.ajca.jp/about_us/about_us.html)。

<sup>102</sup> 〈司廚士協會發會式〉，《臺灣日日新報》，1932 年 12 月 6 日，第 7 版。



圖三 「臺灣司廚士協會」發會式後合影

圖片來源：《臺灣日日新報》，1932年12月7日，第6版。

表二 臺灣司廚士協會正會員（1933年）

珈琲館 (カフェー)	玉川、美人座、美代子、ライオン、南國、ボタン、大家、モンパリ、水月、コンドラ、エルテル、エデンカ、奴、太陽、孔雀、タツミ、ロンドン、トモエ、萩ノ家、永樂、日活、ジヤングル、君ノ家、龍山、次高、ギオン、サカン、キング
飯店(ホテル)	臺北ホテル
食堂、喫茶店	赤玉食堂、京町食堂、一六軒食堂、丸福食堂、中央食堂
其他	高砂ピヤホール(啤酒屋)、萬華湖月(料亭)、中央試驗場、第一看觀樓(艀舩遊廓)

說明：此表格之類別係由筆者區分，其中該會報雖標示一六軒為食堂，但實為喫茶店，故筆者自行加上。  
資料來源：〈正會員〉，《臺灣司廚士協會會報》1（1933年1月），頁18。

到了第二期出刊時，協會的會員人數增加至 85 人，成員的營業地點也擴大到臺北以外的地區，包含百貨和旅館等業種，協會甚至設立了花蓮港東臺灣支部。<sup>103</sup>

在全體會員中，珈琲館從業者佔了一半以上，從表二的創始會員看來，除了ライオン原本就是供應西式點心的知名店家之外，也有部分是由經營料理店、飲食店的業者轉投資或改變經營路線而設立。例如トモエ（巴）是由知名日本料理店竹ノ家投資經營，<sup>104</sup> 可辦婚宴的大型珈琲館モンパリ則是由日本料理店喜樂園和新喜樂的經營者三谷芳太郎經營。<sup>105</sup> ライオン原本的經營者篠塚初太郎後來又投資經營規模頗大的永樂珈琲館。<sup>106</sup> 除了由日人開設的珈琲館之外，也有部分是由臺灣人經營，如エルテル、孔雀、OK 等。

據陳逸松回憶，エルテル（維特）是第一家由臺灣人開設的珈琲館，1931 年即開幕，由王井泉擔任經理人，王在エルテル工作了 3 年，使其業績蒸蒸日上；<sup>107</sup> 日後在大稻埕開設波麗露西餐廳的廖水來當時也在エルテル工作，他同時也是司廚士協會的會員兼常務理事。

若再對照 1935 年《大臺北民間職業別職員錄》中珈琲館經營者名冊和《司廚士會報》的會員名冊，可發現即使是在日人所開設的大型珈琲館中，許多廚師均由臺灣人擔任，這也是為何司廚士協會的會員以臺人為多。如創刊號中「美人座珈琲館」登錄的會員陣容堅強，除了經營者島川清周之外，尚有荒川久明、佐藤潤之助、蔡清亭、許東、高國成、徐義麟、徐摸檣等，應均為店中的廚師或工作人員。相對於日治初期，廚師多由日人或從日來臺的西方人擔任，從司廚士協會會員名單看來，在 1930 年代，西洋料理的工作者已轉變成為以臺人為主，這也說明了西洋料理的技藝從日人手中逐漸傳遞到臺灣人廚師手上的情形。

<sup>103</sup> 〈會員名簿〉，《臺灣司廚士協會會報》2: 2（1934 年 5 月），頁 8-10。

<sup>104</sup> 〈カフェー便り〉，《臺灣實業界》，1935: 5（1935 年 5 月），頁 55。

<sup>105</sup> 〈カフェー便り〉，頁 55；臺北商工會議所編，《臺北商工人名錄》（臺北：編者，1943），頁 194；臺北民間職業別職員錄發行所編，《大臺北民間職業別職員錄》（臺北：臺北民間職員錄發行所，1935），頁 86。

<sup>106</sup> 〈カフェー界の元祖上品優雅な永樂〉，《臺灣演藝と樂界》2（1934 年 11 月），頁 25。

<sup>107</sup> 陳逸松口述、吳君瑩紀錄、林忠勝撰述，《陳逸松回憶錄·日據時代篇：太陽旗下風滿臺》（臺北：前衛出版社，1994），頁 217-218。

此外，尚有一些零星的店家加入司廚士協會，多是提供餐飲的場所，包括啤酒屋、料亭、甚至遊廓等，也有部分為旅館，另外公會堂也是供應餐點的場所之一。<sup>108</sup>

從司廚士協會的會員名單可看出，臺灣西洋料理界在 1930 年代的發展確有相當的成長，然而，這並不表示西洋料理此時已達欣欣向榮的境界。分析《司廚士會報》的內容，可知西洋料理業界仍面臨相當的生存危機，其餐廳的普及程度，也遠不如酒樓和日式料理屋。

根據《司廚士會報》創刊號〈趣意書〉一文的宣稱，該協會的成立動機，是因為「隨著時代進步，西洋料理已成為近代人日常生活不可或缺之物」。且西洋料理之發展，「有助於解決糧食問題和營養學上的保健問題」。協會之成立，即為了「導正墨守落伍惡習的人們」。其具體目的，不僅要研究料理方面的知識、提升相關工作者的社會地位、協助失業的司廚士，更希望能進而獲得資本家對該協會的親善。<sup>109</sup> 此〈趣意書〉中可看出，從該協會的角度，西洋料理的發展仍與「現代化」有緊密連結，將之視為時代進步下的產物，甚且將未能接受西洋料理者視為「墨守舊規」的落伍者，同時強調西洋料理之發展在糧食和營養上具有的重要性。

再觀該會報各期的內容，除了業界動態的報導之外，經常刊載菜單範例、烹調技法討論的相關文章、法文菜名的日文對照表等，呼應該協會的成立宗旨之一：希望「研究料理方面的知識」；而《司廚士會報》介紹的西洋料理菜單，也有許多是法文食譜。<sup>110</sup> 例如，1933 年《司廚士會報》提供的「簡單宴會菜單」範例，即為法文、日文並列書寫的菜單，包含法式餐宴從前菜、湯、魚、肉類、雞、蔬菜，到甜點、咖啡等共約 7、8 道菜色：<sup>111</sup>

<sup>108</sup> 如楊千鶴在其回憶錄中提及她 1941 年到《臺灣日日新報》擔任記者職務後，有一位對用餐氣氛、口味甚為講究的日本同事，會在家中煮咖啡，若是吃西餐廳，則多半到市公會堂的餐廳。參見楊千鶴著，張良澤、林智美譯，《人生的三稜鏡：一位傑出臺灣女作家的自傳》，頁 157-158。

<sup>109</sup> 〈趣意書〉，《臺灣司廚士協會會報》1（1933 年 1 月），頁 15。

<sup>110</sup> 如 *pomme aux fromage*, *langue de boeuf ala napoli'taine* 等，參見吳蓋溪，〈クリスマスメニュー解説〉，《臺灣司廚士協會會報》1（1933 年 1 月），頁 23。

<sup>111</sup> 吳蓋溪，〈御献立〉，《臺灣司廚士協會會報》2（1933 年 3 月），頁 21。〔按：原文中的法文版菜單夾雜部分英文，且有若干與當代法文不同的拼音，但此處仍保留原文的寫法。〕

## MENU

## 簡単な宴会メニュー

Hors d Oeuvre	前菜
Consomme in tassa	清羹汁〔按：法式清湯〕
Mniede Fish Sauce tomato	鮮魚バタ焼
Tournedes al Sacienne	牛織肉 <sup>112</sup> 佛蘭西式
Poulet Saute Pongoroise	若雞、ポンゴローアーズ
Salades	サラダ
Vernilla Ice creme	冰菓子
Cake-Fruit	洋菓、果實
Coffee	コーヒー

該會報亦指出，除了少數高級餐館提供法式料理之外，其他許多餐館，不論西式餐廳（レストラン）或咖啡館，受到美國人的影響，均已朝向美國化，顯現出與日本相同的趨勢，意即「美國化」而非「歐洲化」的西餐。<sup>113</sup> 在日本，受到英語教育仍為主要外國語教育的影響，明治時期重要西洋料理食譜的作者若非美國人，便是留學美國的日本人。因此，除了少數頂級西洋料理餐廳仍供應法式料理並融合英國料理等風味外，其他多數西洋料理仍以美國料理為主，且透過家庭食譜向下滲透。<sup>114</sup> 臺灣社會在殖民統治影響下，既無人出國研習西洋料理或撰寫食譜，西洋料理屋中的廚師又多承襲自日治初期來臺的日籍或外國廚師，臺灣的西洋料理也如日本朝向「美國化」發展，並具和、洋混和的折衷料理特色。

然而，協會之成立雖然反映出西洋料理的發展規模達到足以設立該會的程度，但其出現，卻也不是因為西洋料理的時局大好，反而是因經營困難。如創會常務理事之一吳蓋溪〈營業の合理化〉一文，以「不景氣－失業－倒閉」為主題，論及西洋料理從業者皆感嘆不景氣、經營困難，市況冷清而客人稀少。有部分是

<sup>112</sup> 「牛織」指テングロイン（tenderloin），為牛的腰內肉，做上等牛排（steak）用，為現今所指「菲力牛排」的部位。參見西澤生，〈クッキングスクール〉，《臺灣司廚士協會會報》4（1933年8月），頁8。

<sup>113</sup> 〈食献立〉，《臺灣司廚士協會會報》2:2（1934年5月），頁11。

<sup>114</sup> 原田信男著、劉洋譯，《和食與日本文化：日本料理的社會史》，頁175-176。

因客人對咖啡館設備的要求提高，已不滿足於僅是喝香濃的咖啡：「……短髮圍裙已過時，變成高價的和服，從彩色電燈變成尖端的種種裝飾、滿佈花樣的牆壁，以及霓虹燈。原先二十圓的唱機就已足夠，現得要幾百圓的高價品才能令客人滿意。」在如此耗資的情形下，不少咖啡館無法負擔鉅額裝潢，導致收入減退，經營困難。不過他也認為，在此環境中，負責烹調的司廚士更應善盡職責，「司廚士所被賦與的業務只是切肉、翻鍋，如此想法是錯誤的。司廚士在食材的購入方面也要負重大責任……。」<sup>115</sup>

除了消費者的喜好改變之外，更重要的原因是外在環境受戰爭影響而有所變動。臺灣司廚士協會創會會長、美人座咖啡館的經營者島川清周在《司廚士會報》創刊號提及，1932年乃是日本剛在中國東北扶植滿洲國，與中國發生衝突之際，因此在日本本國，有些微戰爭的緊張氣氛。1937年七七事變後，受戰爭影響，為減少外國進口品又停購外國洋酒，以日產洋酒取代，這樣的改變也促使咖啡館減少，不供應酒類的喫茶店反倒逐漸增加，大眾消費場所朝向愈益簡單的形式。<sup>116</sup>

為何西洋料理業者對於政治時局不穩如此敏感？相較於其他種類的料理，戰爭的確對西洋料理的發展有較大影響，這與其所需的食材有密切關連。如1943年《臺灣食糧經濟新聞》〈食本確立の好機（上）〉一文對於糧食管制對不同料理的影響有所著墨。<sup>117</sup> 該文分析，在糧食統制愈來愈嚴格的情況下，西洋料理受到的影響最大，中華料理因為許多材料可仰賴貯藏品，且可運用優良的烹調技術進行偽裝，受到的影響較小。對西洋料理來說，主要材料是各種肉類，多需從日本供應，戰爭時期來源十分缺乏；此外，其烹調也需仰賴特定的調味料、食材，難以用烹調技術偽裝、彌補，因此在戰爭或糧食管制的情況下，從事西洋料理業者往往只有轉業一途。而且戰爭不僅對作為主食的肉類有影響，麵包也會因麵粉供給的情況而有優劣不等的情形。

由於西洋料理的食材仰賴進口，即使時局平穩，取得也受到較大的限制，這可能也是造成臺灣的西洋料理屋僅能供應麵包、奶油、咖哩飯等簡單菜色的重要

<sup>115</sup> 吳蓋溪，〈營業の合理化〉，《臺灣司廚士協會會報》3（1933年7月），頁38。

<sup>116</sup> 〈轉落するカフェー 色めく喫茶店 明治と森永の競走〉，頁21；范雅鈞，《臺灣酒的故事》（臺北：貓頭鷹出版社，2002），頁101-102。

<sup>117</sup> 本山荻舟，〈食本確立の好機（上）〉，《臺灣食糧經濟新聞》4306（1943年6月），頁8。

原因。在此情形下，臺灣人對西洋料理的消費與認知，未必著重在菜餚本身，消費空間提供的服務及氛圍，也有重要的影響，下文擬從臺灣人在西洋料理場所的消費經驗，進一步分析臺人對西洋料理的消費與認知。

## 五、臺灣人的西洋料理消費

日治時期臺灣人與西洋料理的接觸有明顯階層性，上層士紳較有機會透過自身之日本經驗或接觸日本官紳的機會參與西洋料理筵席，少數甚至能親赴歐美，擁有直接的西洋料理經驗。隨著西洋料理屋和咖啡館、喫茶店在都市中的擴散，有愈來愈多城市人有機會接觸西洋料理，但多為交誼、休閒，甚至交通途中的便餐，極少作為正式宴會場合的用餐選擇。

### （一）上層士紳的西洋料理筵席

日治初期，日本官方筵席及日人開設的西洋料理屋是臺灣人接觸西洋料理的主要場合，僅有極少數臺人是因赴歐美留學或與在臺西方人的往來而接觸到的，如原任洋行買辦的李春生、林獻堂家族及杜聰明等「歐美同學會」的成員等。

李春生在清代即擔任洋行買辦起家，通英文，又時常需要協助洋人進行招待、應對，是少數極早就對西洋餐點有接觸的臺灣人。他自己表示，「曾有三年時間完全吃西洋料理」，很可能是指他在洋行隨西方人工作的期間；對他來說，日本料理反而有些不習慣。<sup>118</sup> 據其後人表示，李傳教時習慣帶「總鋪」去禮拜堂，做完禮拜後便由總鋪備餐在禮拜堂聚餐，此習慣亦是仿自西方人在臺傳教時的作法。<sup>119</sup> 而在臺灣剛被割讓給日本的 1896 年（明治 29），李春生受邀帶 6 位孫輩前往日本，儘管他對西洋事物並非陌生，但在遊日期間，對日本社會的種種西洋事物仍感到新鮮。如李參加日本銀行僑（喬）遷大會的落成宴會時，首次有了西式戶外自助餐宴會的經驗。該次宴會邀請的富紳賓客高達 3 千多人，並設有

<sup>118</sup> 〈紳士の半面〉，《臺灣慣習記事》7: 6（1906 年 6 月），頁 72。

<sup>119</sup> 陳玉箴訪問，〈李福然先生訪問紀錄〉（未刊稿），2008 年 6 月 23 日，於臺北。〔按：李福然先生為李春生後裔。〕

樂隊。依李春生的描述，布棚下有數百個長桌，以鮮花布置，食物依序陳列，所有賓客享用相同的饌食，儘管每人可自由入座，卻又有序而不凌亂，且足供3千人的飲食，「所用鋪陳，及杯盤酒食，純然一樣，悉為上品之類。」<sup>120</sup> 這次西式露天餐宴的經驗因其規模盛大、餐食豪華又秩序井然，讓李春生頗感驚奇。在日治初期的臺灣，西洋料理屋才剛萌芽，大規模西式餐宴對臺灣人而言更是難得的經驗。

李春生之外，林獻堂家族也是在二十世紀初即有西方經驗的極少數臺灣人。其長子林攀龍在英國、法國共留學8年，父子三人更於1927年同遊歐美將近1年，寫成《環球遊記》一書。書中顯示林獻堂常在西方家庭或在當地餐館用餐，勇於嘗試蝸牛等異國料理，<sup>121</sup> 對西方食物鮮有抱怨。除了在國外的經驗外，林也常在臺灣的西洋料理屋用餐，用餐時機包括友人聚會、參加會議、家人聚餐、一般外食等。<sup>122</sup> 臺中榮町的精養軒是林獻堂最常造訪的西洋料理屋，至少在1912年已經設立，直至1930年代仍名聞遐邇。<sup>123</sup>

與林獻堂同樣具有赴歐美經驗的留學人士，亦是少數有西洋料理直接經驗的臺灣人。林獻堂日記中數次提及「歐美同學會」的聚會均特別選擇西洋料理屋用餐，該會成員包括林柏壽、劉清風、顏春安、吳錫源、李延澤、羅萬俤、杜聰明、陳炳、林茂生、劉明殿〔電〕、廖溫魁等人。上述成員中，杜聰明於1922年取得京都帝國大學醫學博士學位，但他1925年起也曾赴美國、加拿大及歐洲多國

<sup>120</sup> 李明輝、黃俊傑、黎漢基合編，《李春生著作集》（臺北：南天書局有限公司，2004），頁199。

<sup>121</sup> 1927年9月22日林獻堂等告別倫敦前在料理店午餐菜色包括蝸牛：「蝸六粒四志半，實為最貴之料理。」參見林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（一）一九二七年》，頁179。

<sup>122</sup> 如：1933年10月30日彰化銀行的坂本素魯哉邀林獻堂與崇禮、成龍、岩瀨等往日之本西洋料理午餐，再赴精養軒赴製麻會社四十二回總會，1935年1月10日與彰化銀行重役等於日之本西洋料理店開會，參見林獻堂著、許雪姬、呂紹理主編，《灌園先生日記（六）一九三三年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2003），頁419；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（八）一九三五年》，頁10。林獻堂亦曾在臺南臺灣樓、屏東西洋料理店、彰化千代乃家西洋料理等西洋料理店用餐，參見林獻堂著、許雪姬、何義麟主編，《灌園先生日記（三）一九三〇年》，頁369、373；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（四）一九三一年》，頁35。

<sup>123</sup> 《臺灣日日新報》上最早可搜尋到的精養軒報導為：〈臺中雜信（十一日） 九日の九阜會〉，《臺灣日日新報》，1912年3月13日，第2版。另據1919年出版之《臺灣民間職員錄》，唯一列出的臺中西洋料理屋為精養軒，由東京人渡邊瀧之助經營。此店被形容為「沒有人不知道的店，以洋食為擅長，女侍一個比一個漂亮。」〔按：原出處為泉政吉編，《中部臺灣》（臺南：南瀛新報社，1930），頁201，轉引自林獻堂著、許雪姬、周婉窈主編，《灌園先生日記（五）一九三二年》，頁99。〕



留學，在美時與羅萬俔共同租屋，並組歐美同學會。其女杜淑純回憶，杜聰明早餐通常僅喝牛奶或咖啡，不過他喝咖啡的習慣並非在歐美養成，而是在京都留學時，看到師長森島先生喝，認為不錯也學著喝，因此養成這個習慣。<sup>124</sup>

從上述李春生、林獻堂、杜聰明等人的經驗可看出，儘管他們均或多或少有直接與西方人接觸的經驗，但在日本的「西方經驗」，仍影響他們對西洋料理的認識和接受程度。一方面因為這些有機會接觸歐美的人士其實也擁有十分豐富的日本經驗；另一方面，他們在臺灣社會往往因其高級知識分子且位居要職的身分而有許多與日本官紳相處、交流的機會。<sup>125</sup> 換言之，即使對有機會直接接觸西方世界的臺灣人而言，日本對其西方認知的影響，仍是十分明顯的。

除極少數有機會赴歐美的臺灣人之外，日本官方活動是日治初期臺人接觸西洋料理的主要場合。如 1900 年（明治 33），臺灣總督兒玉源太郎舉行揚文會，宴請全臺舉人、貢生等 150 名。該「揚文會」藉由展示許多現代化的事物，在殖民之初以柔性手法籠絡前清儒士，因此行程中處處對參與的儒士備極禮遇優渥，西洋料理也屬展示事物之列。從彰化北上的吳德功在描寫這次舉行於淡水館的餐宴時述及，該宴席由總督兒玉源太郎、民政長官後藤新平主持，以西洋料理方式進行，「各人分食，多乾燒類。几上列山東蘋果、嶺南蜜橙、本島芭蕉諸菓，雜以古瓶插列名花。碟上假仙桃、紅柿，無異天生。葡萄美酒，貯以玻璃杯，詩所謂『美酒葡萄夜光杯』者。」<sup>126</sup>

這應是絕大多數與會臺灣儒士生平第一次的西洋料理經驗，由該敘述看來，餐宴餐桌布置美侖美奐、頗費心思，餐食以燒烤類為主，為中式料理較少見的烹調方式，飲料方面則準備玻璃杯裝的葡萄酒。吳德功在筆記中未對該次餐宴有太多心得抒發，但從引用古詩「葡萄美酒夜光杯」看來，是以中國儒士傳統思維來理解眼前的西方餐食，未將之與西方、文明、現代等概念有所連結。

不過，臺灣人除了在日本官方宴席有機會吃到西洋料理外，日治初期尚有部分臺人的活動也會採用西洋料理，例如，1905 年臺南由糖郊、南北郊共同舉辦盛

<sup>124</sup> 杜淑純口述，曾秋美、尤美琪訪問整理，《杜聰明與我：杜淑純女士訪談錄》，頁 66-67。

<sup>125</sup> 如林柏壽為板橋林家成員、杜聰明任職臺北帝國大學、羅萬俔組織株式會社臺灣民報社、林茂生任臺南高等工業學校英語科主任、劉清風開設醫院等。

<sup>126</sup> 吳德功，《觀光日記》，收於臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣遊記》（文叢第 89 種，1960），頁 28-29。

大盂蘭盆會時，除了準備滿漢十九席外，還準備「西洋料理百餘盤，演活動寫真」，該活動被稱為「窮極奢華、破費甚鉅」，<sup>127</sup> 可看出西洋料理對臺灣人而言雖屬新奇食品，但亦適合在重大節慶時分，連同活動寫真（電影）等新事物一同作為拜拜的獻禮。

## （二）都市中的西洋料理消費：交誼、休閒與便餐

日治中期以後，隨著西洋料理屋及西洋食品透過食堂、喫茶店、珈琲館擴大版圖，也有愈來愈多臺灣人有接觸西洋料理的機會。但從日記資料看來，即使是身為保正的張麗俊、擔任醫師的吳新榮，或小說家呂赫若，他們對西洋料理的經驗其實十分有限，亦無特殊崇尚之意。張麗俊曾說「西洋食我本不合意」，<sup>128</sup> 吳新榮亦在日記中明白表示，喜好日本料理勝過西洋料理，「畢竟東洋人還是吃東洋料理；還是因為我在內地生活了八年的關係」，<sup>129</sup> 又稱「純粹的西餐吃起來有些不滿足之感。深感要排斥歐美崇拜，必先從排斥西餐開始。」<sup>130</sup> 顯露出吳儘管身為西醫，但對西餐並無愛好，甚至認為應排斥歐美崇拜。

從這些有限的消費經驗觀之，臺灣人消費西洋料理的時機，可歸納如下：

### 1. 日人會議與活動

從本文檢視的日記資料看來，參加日人舉行的會議和活動是消費西洋料理的主要場合。如林獻堂多次在參與日人的會議後享用西洋料理，黃旺成日記中記載他光顧西洋料理屋最頻繁的時期，也是到臺中擔任蔡蓮舫<sup>131</sup> 家的家庭教師後，因多次為蔡奔走辦事，或陪東家參與會議，在會後享用西洋料理，<sup>132</sup> 或藉參加日

<sup>127</sup> 〈臺南盂蘭盆會〉，《漢文臺灣日日新報》，1905年8月24日，第4版。

<sup>128</sup> 張麗俊著，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂解讀，《水竹居主人日記》（臺北：中央研究院近代史研究所，2004），第10冊，頁291。

<sup>129</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第2冊，頁102。

<sup>130</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第3冊，頁122。

<sup>131</sup> 蔡蓮舫是臺中人，曾任臺中廳參事、學務委員、土地調查委員、農會常議員、臺中區長、州協議會員、彰化銀監事等，官商關係良好且家境富裕。參見鷹取田一郎編，《臺灣列紳傳》（臺北：臺灣總督府編，1916），頁187。

<sup>132</sup> 例如，黃旺成曾與東家到華南銀行辦事、拜訪臺灣銀行理事後，再一同到同盟軒享用西洋料理，參見黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（八）一九二一年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2012），頁120-122。

人主辦的會議之便，接受西洋料理宴席款待。<sup>133</sup> 相較之下，臺灣人主辦集會選擇西洋料理的次數極少，少數如林本源製糖設宴招待內臺官紳時，或因參加者有不少日人之故，選擇ライオン設宴。<sup>134</sup> 至於臺灣人舉辦正式宴席的場所，仍以本地酒樓為主。

## 2. 聚會與交誼

在西洋料理消費場所的活動，以珈琲館的聚會較顯著，如前所述，1930年代正是多種集會盛行之際，珈琲館是受歡迎的娛樂、交際場所。如吳新榮活躍於鹽分地帶、文藝支部等團體，經常參加團體的座談會、聚會交誼等活動，在他的日記中可見到其常與友人赴珈琲館，甚至每月達3、4次，或參加歡迎會、座談會、忘年會等活動，或是友人間的聚會交誼，如晚餐後去珈琲館續攤飲燒酒或麥酒，作為「二次會」或「三次會」的場所，有時甚至一個晚上連續換好幾家珈琲館。吳新榮在日記中自述：「我們因何日日都打麻雀、食燒酒？第一就是娛樂，第二就是交際，第三就是時勢，等等總是表現這階級的生活。」<sup>135</sup> 此說明顯示，吳對自身的身分和交遊的友人、所屬團體及其生活方式有著相當的認同感，到珈琲館飲酒對吳新榮來說，不僅是作為自身的娛樂，尚有很重要的原因是為維繫此種對自身與群體的歸屬感和認同，同時希望對當時的時局有若干影響力。珈琲館所提供的，正是一能進行娛樂、交際活動及友人集會的空間。

## 3. 休閒與嚐新

除聚會外，到喫茶店、珈琲館等場所享用西洋料理或特殊的點心，也是偶爾可見的休閒活動。吳新榮除了如前所述常去珈琲館參加活動外，也會到喫茶店享用點心。他曾到喫茶店兼餐廳「茱麗葉」喝白朗峰雪克、吃雞肉三明治、到森永

<sup>133</sup> 例如 1923 年 6 月 3 日，先是在ライオン喫茶店開臺灣商工銀行株主懇談會（股東會），中午又到食堂接受西洋料理款待。同年 11 月 10 日晚上陪同蔡蓮舫到公會堂參加懇話會時享用多品西洋料理。1924 年 4 月 25 日晚黃旺成赴公園開臺中懇話會，聆聽明治大學校長富谷博士的講演後，也享用西洋料理盛筵。另外如市役所會議、藤井內務部長送別會等，也是在ライオン舉行。參見黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十）一九二三年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2012），頁 215-216、390；〈黃旺成先生日記〉，1924 年 4 月 25 日，未出版手稿，中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

<sup>134</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（八）一九二一年》，頁 167、188。

<sup>135</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第 1 冊，頁 353。

喫茶店吃奶油泡芙、喝可可亞等。<sup>136</sup> 類似的情形，黃旺成偶爾會到ライオン吃冰淇淋，<sup>137</sup> 呂赫若也曾帶孩子到咖啡屋吃蛋糕後，再買2個麵包帶回家當禮物，<sup>138</sup> 均屬一種個人休閒、嚐新的選擇。

#### 4. 便餐

珈琲館提供聚會的空間，但若是以用餐為主要目的，也常見以外送的方式，叫西洋料理與其他種類的料理共食，如1919年9月20日黃旺成等人的聚會場合即為一例：

在元豐朝起 洗掃頗吃力 與元璧在店口遇和田先生 恭請入店 陳房亦來 饗以茶果 後式、榜、李、延年等亦到 共款先生畫餐 西洋料理 4.4元 味珍樓 2.5元 ビール 2.6元 飯後即去<sup>139</sup>

在上述與眾友同歡的場合中，黃等人點了外送的西洋料理及啤酒，與味珍樓的中式食物共享。這種消費情形呼應前文所指，西洋料理屋常兼營其他種類料理的營業狀況。說明當時雖能區分和、洋、漢等不同種類的料理，但在食用上並無明顯規範，甚至餐館本身可能就同時提供多種料理。此外，這些西洋料理顯然不是如法式料理般講究用餐規範和禮儀的菜餚，而是簡單方便、可以外送的菜色，如黃旺成至竹迺家西洋餐店「用加里飯、珈琲、茶」，<sup>140</sup> 與ライオンの餐點相似，為常見的簡便西洋料理菜色。在此種用餐情境下，不但不需要餐廳提供特殊的桌邊服務，對於正式西洋料理用餐場合的餐具、禮儀等也可完全不予注重，雖曰「西洋料理」，能感受到的恐怕只有食物本身，而不包含餐具擺設和文化規範了。

除了叫外送菜餚外，如麵包、咖啡等輕便的食物，則可作為旅途中經濟方便的餐食。黃旺成和吳新榮日記中均曾提及搭火車時在車站餐廳吃西洋料理或旅途

<sup>136</sup> 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集》，第3冊，頁50、110；第6冊，頁8。

<sup>137</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（八）一九二一年》，頁246。

<sup>138</sup> 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁52。

<sup>139</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（七）一九一九年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2010），頁212-213。

<sup>140</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（九）一九二二年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2012），頁86。

中吃麵包，以求經濟方便。如黃旺成在通霄站買麵包一角作為午餐，認為是「經濟之一法」；在自家工廠工作時，也曾買紅豆麵包兩角「自己烹茶以充中食」。他曾提及的麵包樣式，包括火腿麵包、ジャム（果醬）麵包、アンパン（紅豆麵包）等。<sup>141</sup> 由這些麵包的消費紀錄可知，儘管麵包仍有品質優劣之別，但基本的麵包在 1920 年代的都市裡已具有相當的普遍性，車站亦可購得。到了日治末期，甚至可以自己在家製作麵包糕點。如呂赫若就曾買果醬和麵粉做糕點給孩子們吃。<sup>142</sup>

整體說來，臺灣人赴西洋料理店的頻率並不高，即使是醫師、教師等階層，也僅有麵包、冰淇淋、咖啡等單品較常出現在日常生活中。以咖啡來說，不少日治時期都市的文人都有喝咖啡的經驗，例如吳新榮等人在王井泉家晚宴時，雖然王開設的是臺灣料理店山水亭，但在自宅的茶會仍準備了咖啡與大家享用。另外火車上的餐車也會販售咖啡，如 1925 年 12 月 31 日黃旺成從屏東回新竹的路上，在車內食堂吃雞肉飯（チキンライス）和咖啡，均說明咖啡已具相當的普及性。呂赫若除了以咖啡作禮物外，甚至偶爾會因晚上喝咖啡而睡不著。<sup>143</sup> 在西洋料理未被有系統地全盤引入、也未得到多數臺灣人喜愛的情況下，是由咖啡、麵包、冰淇淋等食品，以休閒點心的形式逐漸獲得臺人接受，而融入人們的日常生活。

從上述臺灣人的消費情形，可看出西洋料理在不同階層有不同的滲透方式：

1. 臺灣總督官邸的宴席會採用正式法國料理，此外少數的高級西洋料理餐廳如鐵道旅館，能供應較正式的西餐，並有極少數的上層階級能消費。這些有機會親自接觸西洋事物的富有官紳，透過自身的財力和與日本官方的交流機會，能夠到西方國家或日本接觸西洋料理的餐點、用餐禮儀等，並認知到西洋事物的多元性。
2. 對黃旺成、吳新榮等有機會在臺灣接觸西方事物的知識分子而言，在少

<sup>141</sup> 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（九）一九二二年》，頁 94、360；黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十）一九二三年》，頁 54-55、196-197；黃旺成，〈黃旺成先生日記〉，1925 年 12 月 20 日，未出版手稿，中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

<sup>142</sup> 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁 113-114。

<sup>143</sup> 呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁 215、220。

數西洋料理屋、食堂、珈琲館、喫茶店接觸西洋料理，作為一種聚會場合或休閒活動，但所接觸的，是經過折射、轉譯後的西方文化，多為片面、以少數象徵性意涵為代表，並已受到日本生活風俗的影響而有所轉變。

3. 至於大多數居住於都市以外的臺灣人，並無機會接觸西洋料理，甚至幾乎聞所未聞。

換言之，西洋料理在日治時期的臺灣，其實並未形成一顯著的餐飲類型。日治初期的西洋料理屋隨著日人而引進，但除了鐵道旅館等少數頂級餐廳外，因無法在既有的地方酒樓和日本料理屋中覓得生存空間而很快轉型為簡便的餐點形式，於車站、食堂、冰店，以及日治中期的珈琲館、喫茶店等處販售。1920年代之後，因為珈琲館、喫茶店逐漸成為文人、知識分子集會風潮下重要的聚會地點，也成為西洋料理的重要據點，不過除此之外，西洋料理便難以再向下滲透到大多數臺灣民眾的日常生活當中。

## 六、結論

日治時期臺灣的西洋料理，從初期日本人引進的西洋料理屋、鐵道旅館，到1920、1930年代珈琲館、喫茶店供應的簡易西洋料理，可看出在物質面和技術、消費者養成等面向，主要均由日人主導，而少西方人的參與。臺灣的西洋料理屋，初期為日人開設，廚師亦直接由日本來臺，再逐漸將烹調技藝傳授給臺灣廚師。全臺最知名、昂貴的西洋料理餐廳，乃設於官方建造的鐵道旅館內，在旅館內舉辦宴席、活動者，又以日人居多。即使到了日治中期，除了餐廳之外，大型珈琲館多由日人開設、經營，販賣洋菓子、咖啡、咖哩飯等著名喫茶店如森永、明治者，亦是如此。在此情形下，臺灣人有機會接觸到的「西洋料理」，實乃經過日人選擇、甚至改變後再引入的西洋味，這與上海、日本直接與西方人接觸西洋料理的經驗有明顯不同。

然而，此種經過折射後所呈現出的西洋料理，在市面上的經營狀況並不佳。日治初期的西洋料理屋有不少關店或轉型為和、中、洋式的綜合料理店，真正在

市面上較為廣泛流通且被接受的西洋菜餚或食品，僅有咖哩飯、麵包、咖啡、葡萄酒、啤酒及部分西式點心。即使如此，這些「洋食」大多仍屬日產，如日本紅豆麵包、日產洋酒等，僅是披上西洋的外衣，附屬在各種餐飲場所，與其他日本或臺灣料理共同販售。在此情況下，由於市場上的「西洋料理」品項有限，麵包、咖啡、咖哩飯之屬對臺灣人而言又難以作為宴客之用，因此即使對有能力負擔的臺人而言，西洋料理也未被視為高級菜色，僅屬都市人休閒生活、變換餐食口味的選項。西洋料理相關的營業場所，在 1930 年代之前亦未形成重要的消費空間，之後，珈琲館、喫茶店等則成為人們交誼、娛樂、聚會的休閒場所。

進一步而言，西洋料理之引進臺灣也僅停留在部分食材和菜餚，至於正式西餐的用餐禮儀、服務方式等，即使在西洋料理屋中也未見強調，不少料理屋提供和、洋折衷料理，或採取外送、外賣的簡易型態。西洋料理在日治時期的臺灣，可說僅是以菜餚為主、單點式的引入，而非整套禮儀、思維的全面介紹。西餐在此時，尚不具備高級料理的形象，一般臺灣人未將西方食品視為現代化的代表，也不特別崇尚西方飲食文化。西洋料理不具強烈的象徵性意涵，其符號性價值（symbolic value）並不明顯，對多數臺人而言，實無喜愛西洋料理的誘因。因此，僅偶爾見到臺灣人以西洋料理搭配其他中式、日式菜餚共同享用的情形，這也進一步促成了臺人餐桌上的料理混雜性。

綜言之，討論西方事物在臺灣的影響時，無法一概而論，也不能以炫耀性消費等視角理所當然地看待日治時期臺灣社會中的西方文化。不同於上海西餐是以「傳統中國 vs. 現代西方」的對立視角思考，也異於日本是在進步文明、富國強種觀點的基礎上看待西餐，西洋料理在臺灣的形象卻有頗大的程度是偏向輕鬆、簡便，提供異於本地酒樓、料理店之文化氛圍的消費場域，且西洋料理消費在不同階層有截然不同的滲透程度，此階層性不完全是決定於財力，而有相當程度取決於與西方人、日本人的接觸機會，並因此產生不同的認知態度。

不過，儘管西洋料理在日治時期臺灣人的生活中並未具有顯著的地位，但西洋料理或食品作為一種外來品，仍會因具備漢文化中本地人所能接受的特定價值，而滲入漢文化的界域，鑲嵌進臺灣社會中，並為臺人所熟悉、接受。如酒類就是一個顯著的例子，日治時期的酒類因為不斷被賦予能夠補身的「藥性」，而

被較多民眾接受。又如珈琲館，其在臺灣的經營方式，極大程度上也順應臺灣原有的宴飲空間「酒樓」和「女性陪侍」的性別秩序，加上新鮮的女侍裝扮、較輕鬆的消費氛圍等，於1930年代盛極一時。

從西洋料理在臺灣的發展情形，本文欲進一步申論的是，「西方文明」與「現代化」的連結與獲得接受，並非一必然發生的過程，會因不同的社會結構、權力關係，而有不同的發展。在臺灣受日本殖民時期社會結構的限制下，外來文化的進入，與文化實踐（cultural practice）的學習，受到日人對西方認知的影響，且由於日本掌握外來品進入的渠道（如洋酒進口、食材進口、大型料理店或珈琲館、喫茶店的開設，及日本化西洋餐點的呈現），而深刻影響臺灣人對西方料理的認識。另一方面，臺人所處的不同社會地位，也造成彼此間對西方事物認知的不同。

在此社會結構下，西方事物要為臺灣人所接受，需經一轉化與適應的過程，與本地自有的生活習慣相結合。例如，藉由和、洋、漢料理的混食、對特定西方食物「藥性」的賦予，以及文人聚會的消費空間，咖啡、麵包、葡萄酒、咖哩飯等少數日本化的西洋食品，乃逐漸進入臺人的日常生活。不過，真正來自西方的西洋料理，則要留待日治結束後，在臺灣所處國際情勢的轉變下，受到美國及其他西方勢力的影響，才有顯著的發展。



## 引用書目

- 「手島兵次郎關係文書」。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。
- 黃旺成，〈黃旺成先生日記〉（手稿），1924、1925年，未出版。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。
- 陳玉箴訪問，〈李福然先生訪問紀錄〉（未刊稿），2008年6月23日，於臺北。
- 〈110年の歩み〉，「サッポロライオン」，下載日期：2012年12月17日，網址：<http://www.ginzalion.jp/company/history.html>。
- 〈協會の沿革〉，「公益社団法人全日本司厨士協會」，下載日期：2012年12月28日，網址：[http://www.ajca.jp/about\\_us/about\\_us.html](http://www.ajca.jp/about_us/about_us.html)。
- 「臺灣舊照片資料庫」，國立臺灣大學圖書館，下載日期：2012年12月28日，網址：<http://photo.lib.ntu.edu.tw/pic/db/oldphoto.jsp>。
- 《漢文臺灣日日新報》
- 《臺灣日日新報》
- 《臺南新報》
- 小山權太郎
- 1931 《臺北市大觀》。臺北：南國寫真大觀社。
- 上田元胤、湊靈雄（編）
- 1900 《臺灣士商名鑑》。不詳：にひたか社。
- 王艸香山人
- 1938 〈煙談茶話〉，《臺灣婦人界》5(10): 14-18。
- 王泰升
- 1999 《臺灣日治時期的法律改革》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。
- 本山荻舟
- 1943 〈食本確立の好機（上）〉，《臺灣食糧經濟新聞》4306: 8。
- 不詳
- 1936 〈結納の取交はしから 結婚披露宴迄の諸費用調べ〉，《臺灣婦人界》1936(11): 89-104。
- 1939 〈赤い顔をせずすむ食卓の作法〉，《臺灣婦人界》6(2): 80。
- 內藤素生（編纂）
- 1922 《南國之人士》。臺北：臺灣人物社。
- 太田猛（編）
- 1935 《臺灣大觀》。臺南：臺南新報社。
- 西澤生
- 1933 〈クツキングスクール〉，《臺灣司厨士協會會報》4: 8。
- 吳新榮（著）、張良澤（總編撰）
- 2007-2008 《吳新榮日記全集》，共11冊。臺南：國立臺灣文學館。

吳德功

- 1960 〈觀光日記〉，收於臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣遊記》，臺灣文獻叢刊第89種，頁19-40。  
臺北：臺灣銀行經濟研究室。

吳蓋溪

- 1933 〈クリスマスメニュー解説〉，《臺灣司廚士協會會報》1: 23。  
1933 〈御献立〉，《臺灣司廚士協會會報》2: 21。  
1933 〈營業の合理化〉，《臺灣司廚士協會會報》3: 38。

呂紹理

- 1998 《水螺響起：日據時期臺灣社會的生活作息》。臺北：遠流出版事業股份有限公司。

呂赫若（著）、鍾瑞芳（譯）

- 2004 《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》。臺南：國家臺灣文學館。

杉浦和作

- 1916 《臺灣視察手引》。臺北：杉浦和作。

杉浦和作（編纂）

- 1912 《臺灣商工人名錄》。臺北：臺灣商工人名錄發行所。

李明輝、黃俊傑、黎漢基（合編）

- 2004 《李春生著作集》。臺北：南天書局有限公司。

杜淑純（口述），曾秋美、尤美琪（訪問整理）

- 2005 《杜聰明與我：杜淑純女士訪談錄》。臺北：國史館。

岩崎潔治（編）

- 1912 《臺灣實業家名鑑》。臺北：臺灣雜誌社。

林部米一

- 1934 〈洋食參考資料（其の一）〉，《臺灣司廚士協會會報》新春交歡號: 11。

林獻堂（著），許雪姬、何義麟（主編）

- 2001 《灌園先生日記（三）一九三〇年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、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、近代史研究所。

林獻堂（著），許雪姬、呂紹理（主編）

- 2003 《灌園先生日記（六）一九三三年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所。

林獻堂（著），許雪姬（主編）

- 2001 《灌園先生日記（四）一九三一年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所。

- 2004 《灌園先生日記（八）一九三五年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所。

林獻堂（著），許雪姬、張季琳（主編）

- 2006 《灌園先生日記（十二）一九四〇年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所。

前坊洋

- 2000 《明治西洋料理起源》。東京：岩波書店。

泉政吉（編）

- 1930 《中部臺灣》。臺南：南瀛新報社。

- 胡傳(著)、臺灣銀行經濟研究室(編)  
1960 《臺灣日記與稟啟》，臺灣文獻叢刊第71種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。
- 范雅鈞  
2002 《臺灣酒的故事》。臺北：貓頭鷹出版社。
- 原田信男(著)、劉洋(譯)  
2011 《和食與日本文化：日本料理的社會史》。香港：三聯書店。
- 夏鑄九  
2000 〈殖民的現代性營造：重寫日本殖民時期臺灣建築與城市的歷史〉，《臺灣社會研究季刊》40: 47-82。
- 徐亞湘  
2006 《日治時期臺灣戲曲史論：現代化作用下的劇種與劇場》。臺北：南天書局有限公司。
- 高雄市役所(編)  
1939 《商工人名錄：昭和十四年版》。高雄：高雄市役所。
- 基隆市役所勸業課(編)  
1938 《基隆市商工人名錄》。基隆：基隆市役所。
- 張麗俊(著)，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐(編纂解讀)  
2004 《水竹居主人日記》，第10冊。臺北：中央研究院近代史研究所。
- 許雪姬  
2004(2000) 〈《灌園先生日記》的史料價值〉，收於林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記(一)一九二七年》，頁(1)-(17)。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所。
- 陳元朋  
2009 〈清末民初的上海西餐館：以「區分」、「認同」、「空間」及「失禮」為主的初步討論〉，《東華人文學報》15: 165-219。
- 陳尹嫻  
2011 〈西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化〉，《中國飲食文化》7(1): 143-206。
- 陳俐甫  
1996 《日治時期臺灣政治運動之研究》。臺北：稻鄉出版社。
- 陳柔縉  
2005 《臺灣西方文明初體驗》。臺北：麥田出版股份有限公司。
- 陳逸松(口述)、吳君瑩(紀錄)、林忠勝(撰述)  
1994 《陳逸松回憶錄·日據時代篇：太陽旗下風滿臺》。臺北：前衛出版社。
- 黃旺成(著)、許雪姬(主編)  
2008 《黃旺成先生日記(一)一九一二年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學。  
2010 《黃旺成先生日記(七)一九一九年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。  
2012 《黃旺成先生日記(八~十)一九二一~一九二三年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。
- 黃富三、林滿紅、翁佳音(主編)  
1997 《清末臺灣海關歷年資料：1867-1895》，第2冊：1882-1895。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處。

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》7(1): 89-142。

2012 〈從「平樂遊」到「江山樓」：日治中期臺灣酒樓公共空間意涵的轉型（1912-1937）〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》，頁519-549。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

新竹州（編）

1932 〈新竹州令第11號：料理屋、飲食店、カフェー、席貸取締規則〉，《新竹州報》643: 197-200。

新臺灣社（編）

1917 〈鐵道ホテルの解剖〉，《新臺灣》12: 30-33。

楊千鶴（著），張良澤、林智美（譯）

1999 《人生的三稜鏡：一位傑出臺灣女作家的自傳》。臺北：南天書局有限公司。

塘翠鈞史

1915 〈臺北名物番茶會〉，《新臺灣》8: 36-37。

鄒振環

2007 〈西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓〉，《史林》2007(4): 137-149, 191。

鈴木辰三（編）

1919 《臺灣民間職員錄》。臺北：鈴木辰三。

劉士永

2001 〈「清潔」、「衛生」與「保健」：日治時期臺灣社會公共衛生觀念之轉變〉，《臺灣史研究》8(1): 41-88。

廖怡錚

2011 〈傳統與摩登之間：日治時期臺灣的珈琲店與女給〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。

臺北民間職業別職員錄發行所（編）

1935 《大臺北民間職業別職員錄》。臺北：臺北民間職員錄發行所。

臺北商工會議所（編）

1943 《臺北商工人名錄》。臺北：臺北商工會議所。

臺南市役所（編）

1938 《臺南商工人名錄》。臺南：臺灣日日新報社臺南支局。

臺南州（編）

1940 〈臺南州令第14號：特殊接客營業取締規則〉，《臺南州報》1978: 392-396。

臺報社（編）

1901 〈臺灣樓廣告〉，《臺報》，第16號，1901年4月19日，第5版。

臺灣公論社（編）

1937 〈轉落するカフェー 色めく喫茶店 明治と森永の競走〉，2(11): 21。

臺灣司廚士協會（編）

1933 〈趣意書〉，《臺灣司廚士協會會報》1: 15。

- 1933 〈正會員〉，《臺灣司廚士協會會報》1: 18。
- 1934 〈會員名簿〉，《臺灣司廚士協會會報》2(2): 8-10。
- 1934 〈食献立〉，《臺灣司廚士協會會報》2(2): 11。
- 臺灣商報社（編）
- 1900 〈料理屋めぐり：臺灣樓〉，《臺灣商報》，第46號，1900年3月30日，第5版。
- 臺灣慣習研究會（編）
- 1905 〈慣習日記〉，《臺灣慣習記事》5(2): 81-82。
- 1905 〈支那料理の名稱及定價〉，《臺灣慣習記事》5(5): 63-68。
- 1906 〈紳士の半面〉，《臺灣慣習記事》7(6): 72。
- 臺灣實業界社（編）
- 1935 〈カフェー便り〉，《臺灣實業界》1935(5): 55。
- 臺灣新聞社（編）
- 1934 《臺灣實業名鑑》。臺中：臺灣新聞社。
- 臺灣藝術通信社（編）
- 1934 〈カフェー界の元祖上品優雅な永樂〉，《臺灣演藝と樂界》2: 25。
- 臺灣總督府交通局鐵道部（編）
- 1940 《鐵道要覽》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部。
- 鷹取田一郎（編）
- 1916 《臺灣列紳傳》。臺北：臺灣總督府。
- 臺灣總督府鐵道部（編）
- 1910-1911 《臺灣鐵道史》，中卷。臺北：臺灣總督府鐵道部。
- 興南新聞社（編）
- 1943 《臺灣人士鑑》。臺北：興南新聞社。
- 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。臺北：臨時臺灣舊慣調查會。
- Anderson, E. N.
- 1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.
- Belasco, Warren
- 1999 “Food and the Counterculture: A Study of Bread and Politics.” In Raymond Grew, ed., *Food in Global History*, pp. 273-292. Boulder, Colorado: Westview Press.
- Cwierka, Katarzyna J.
- 2006 *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.
- Farquhar, Judith
- 2002 *Appetites: Food and Sex in Postsocialist China*. Durham, NC: Duke University Press.
- Kopytoff, Igor
- 1986 “The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process.” In Arjun Appadurai, ed., *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, pp. 64-91. Cambridge; New York: Cambridge University Press.

La Branche, Stéphane

- 2005 "Abuse and Westernization: Reflections on Strategies of Power." *Journal of Peace Research* 42(2): 219-235.

Mennell, Stephen

- 1985 *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford, UK; New York, NY: Basil Blackwell.

Simoons, Frederick J.

- 1991 *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Raton: CRC Press.

Swislocki, Mark

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

## **Adaptation and Consumption of Western Cuisine in Taiwan under Japanese Colonization**

Yu-jen Chen

### **ABSTRACT**

Focusing on the emergence and development of venues serving western cuisine in Taiwan during the Japanese colonial era (1895-1945), this article explores the conditions under which the western cuisine business developed, and how the Taiwanese perceived western cuisine in their dining consumption practices.

Western cuisine was introduced by the Japanese in the early colonial period, but the number of western restaurants grew slowly, far from serving as important public venues, with the exception of “Railway Hotel,” which was a representative site where formal western cuisine was served. Until the 1930s, café and tea house offering western snacks, drinks and light meals burgeoned and became popular settings where western and Japanese ambience were blended. With the proliferation of café, the association of western chefs was also established in 1932. However, western restaurants in Taiwan were less viewed as formal dining venues and had weak connection with the idea of modernization and civilization. Instead, they were regarded as casual eating places where consumers could have food and fun at a lower price compared with local traditional dining establishments. Western restaurants and “western cuisine” in colonial Taiwan was largely a Japanese adaptation under the social conditions of a colony. This article suggests that the linkage between western civilization and modernization is not self-evident but influenced by the structure and power relations in a society.

**Keywords:** Western Cuisine, Consumption Practice, Cultural Practice, Café, Culinary History

