

# 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」\*

陳玉箴\*\*

## 摘要

本文回溯日治至戰後初期「臺灣菜」概念的起源及其文化展演，說明此概念出現於日治時期，且「臺灣料理」一詞早於「臺灣菜」出現。雖然著名酒樓供應之臺灣料理事實上包含中國各地風味，但日人、酒樓經營者刻意將之凸顯為一文化分類，以與日本料理、西洋料理乃至支那（中國）料理有所區隔。在日治時期的酒樓與宴客場所中，臺灣料理宴席從菜色、上菜順序、擺盤都已形成一套講究的範式，酒樓經營者作為中介者，藉由呈獻日本天皇與為文撰述，與消費的仕紳階級共同建立起「臺灣料理」的論述與慣例，也使特定飲饌成為上層階級地位與文化的標誌。

戰後國民黨政府實施節約政策，將酒樓轉型為「公共食堂」，原有的酒樓宴飲逐漸隱藏在少數酒家、溫泉旅館中，此酒家菜文化並被認知為今日「臺菜」的重要源頭。另一方面，中下層大多數民眾的家常小吃、辦桌文化，在日治時期僅被稱為「臺灣人的食物」而非料理，不是文化展演的內容，需等到近二十年才被標舉為「臺灣菜」的重要面向。

關鍵詞：飲食史、臺灣料理、臺灣菜、食物消費、文化展演

---

\* 本文初稿〈食物消費中的國家體現：日治與戰後初期的「臺灣菜」〉，2008年3月25日發表於國立政治大學臺灣史研究所主辦之「臺灣史青年學者國際研討會」，感謝會議評論人呂紹理教授及本文兩位匿名審查人的寶貴意見，讓本文更加完善，亦提供筆者未來進行相關研究之重要建議。

\*\* 荷蘭萊頓大學漢學院博士生

來稿日期：2008年6月13日；通過刊登：2008年9月4日。