

新竹客家餐飲產業文化化研究計畫

摘要

本研究主要是針對新竹地區客家餐廳進行飲食文化化的調查研究，此外，則針對飲食文化作文獻上的探討，從各種論述中對於餐飲文化的探討中，統整出下列幾個面向做為調查基礎：餐桌與餐具、裝盤、氛圍、服務方式角色扮演、故事化、哲學與民俗儀式。研究結果的精簡敘述如下：

我們做出一些歸納，首先是在餐廳的類型分類上，可分為以下 4 種：

1、博物館式：

有 6 間餐廳雖然沒有標明有收藏客家文物，但是在擺設及風格上已兼具了博物館的性質與功能¹，讓客人在刻意營造的復古或收藏氛圍之下，一邊用餐一邊欣賞客家早期文物或建築。又可分為餐廳前身建築為其他用途，及餐廳主人刻意收藏客家文物，前者如桂花園、內灣戲院，後者如尊煌古藝餐館、傅家客家菜館，而其收藏品在食衣住行各方面都有，多半與餐廳建築的歷史故事有關。

2、個人風格式：

此類餐廳多為退休者想要另闢一塊園地，恰好本身為客家人，於是便開了客家菜餐廳，其餐廳建築與擺設等等，由各人喜好決定，以創造老闆「理想中的復古氛圍」為主，充滿了個人風格。

3、合菜式：

此類餐廳僅僅是標榜在菜餚中有「客家菜」，在餐廳氛圍上與客家文化毫無關係，餐具及餐桌擺飾等等皆為一般常見的遊覽車合菜餐廳無異，店家對客家文化並不在意。

4、小吃式：

與上述餐廳不同的地方在於，店家主要販賣客家點心及小吃，並無供應合菜式的客家菜餚，也就是一般常見的薑絲炒大腸或客家土雞…等客家菜餚不會出現在餐廳的菜單上，而是以快速解決、方便乾淨為此類餐廳的特色。

以下為調查的十五間餐廳所分類的結果：

	博物館式	個人風格式	合菜式	小吃式
餐廳名	尊煌古藝餐館 傅家客家菜館	客家本色私房料理 無竹居	友園客家菜餐廳 香村花園客家餐廳	榮記客 家湯圓

¹ 博物館的功能早期是儲藏式，具有研究、展示及教育的意義，而現今則轉變為有娛樂及推廣的功能性。

	桂花園 老頭擺 內灣戲院 泥磚屋	古早厝客家料理 耕野月眉	峨眉月媚莊客家餐廳 鄉下人活魚客家菜餐 廳	
間數	6	4	4	1

可以看出以博物館式餐廳佔大多數，餐廳主人利用此一特色來加強客家餐廳的氣氛營造，是吸引客人的元素之一，也顯示餐廳主人對於客家飲食文化的保存及用心，試圖將食物與用餐環境合而為一，使食物的層級向上提升，不僅僅是飽足與補充營養的功能，讓文化也融在其中。

個人風味式的餐廳則是一餐廳老闆想要給予客人什麼風味的餐廳環境而定，因此是較為多元化的，而大多是以建築型態以及餐廳內部氛圍來了解餐廳老闆所想傳達給客人的餐廳風格。

合菜式與小吃式的餐廳則較為不講究餐廳形式，因此較大眾化，以及沒有任何餐廳風格。

而在口味方面，可分為三派，一派是餐廳標榜現代的健康飲食觀念，將傳統客家菜的「鹹」、「肥」、「香」三大特色加以改良，餐廳主人將之視為特色，在詢問時態度也非常坦然，認為這就是與傳統客家菜不同的地方，並且認為這是一種客家菜餚的創新；而另一派則是標榜菜餚特色完全遵循古法製造，與傳統客家菜無異，但是在試吃之後，發現與現代的口感相同，並無如客家菜講求的鹹與油，而檢視菜餚也不是真的那麼油膩…等傳統客家菜的印象；而第三種也是強調菜餚遵循古法，而口感也比前述兩類較鹹較肥。接下來談到菜色，綜合這十五間餐廳，我們舉出較常見的菜色：炒粿條、仙草雞、客家小炒、悶竹筍、薑絲炒大腸、福菜湯(醃芥菜)。

這是在這十五間餐廳幾乎都會見到的菜色，主要是與受大眾歡迎和傳統菜色這兩個方向有關，以及與當地客家鄉鎮的食材風味有關。大多數的餐廳除了客家菜之外，還會增加閩南菜色(一般常見的菜色)或研發新客家菜，如融入四川口味「辣」的梅乾扣肉，讓客人的選擇多元化。

至於在餐桌與餐具方面則各有特色，較常見的是白色圓盤，材質為瓷製，簡單又不失大方。而有的為了與餐廳的氛圍結合就會特別講究，例如希望營造復古風的，就使用以傳統木工卡榫技術製作的圓桌與板凳和手拉坯的碗盤，希望有豪華感以及客家特色的就在餐桌上又鋪上了客家花布當桌巾，以及使用樣式較多非素色並有桐花點綴的碗盤，這與現代多樣性的文化有關，因此在餐具的選擇上較

多；有的不特別講究桌椅，因此就是一般的圓桌及塑膠椅，以及使用免洗的塑膠碗盤。而在擺盤方式上，主要使用鮮花、新鮮青菜、水果，如小黃瓜、萵苣、檸檬等素材，其中有共通點的就是在油雞方面的菜餚會使用花朵當裝飾，多半是蘭花。蘭花在過去是價格昂貴的，而在現代則是平價常見的花材，除了在配色上的考量外，也讓用餐客人感到富貴感與華麗感。

而在菜餚之外，餐廳所附的飲料也別有一番風味，歸納出來有客家特色的飲料為仙草茶、東方美人茶、大壺茶²、桂花釀、烏梅茶，這與現代客家形象的塑造有關，也與桃竹苗這三個台灣客籍分布多的區域農業特產品有關，並且都是天然食材，具有養生觀念的產生，此外在飲茶文化上，也有所差異，大約分為四種第一種屬於港式飲茶的形式，給客人一大壺茶，杯子也不同于中式傳統泡茶文化的茶具，第二種仿日式茶道文化，講究茶具、色澤、形式以及飲用方式，第三種傳統中式茶具泡茶與飲茶方式，或是其茶具是仿中式或是在茶具紋路上是具有中式風味的；第四種則是直接給予一杯茶的方式呈現。

最後是角色扮演，幾乎這十五間餐廳的服務人員和方式都沒有意識到角色扮演的文化，有些會有統一的制服，但大多是T恤式，為了工作方便，而僅是一般的服務客人，而這樣的概念也可能與國人較講求口味上的美味有關，與西方文化例如法國餐廳與日本文化例如懷食餐廳、日式料理餐廳有所差異。

這些服務人員並無對其整體服務態度與角色有所意識，認為自己正在扮演一個角色，而是從一個買賣雙方的角色來服務客人，並且有些餐廳更是內場(廚房的廚師)與外場服務人員都是同一人沒有差異。

歸納出客家飲食文化種類型態大約可分為四種型態，而這四種型態的差異性就在於餐廳文化化執行的差異性，因此在進行客家餐廳飲食文化調查之中發現客家餐廳中的文化化還是有不足夠的地方，最主要以故事與氛圍來分析；每一間都有其故事性與背景，但是在故事性的建立往往不夠充足或是吸引人，因此流於紀年史的方式記錄下來，而缺乏一個吸引人的故事化，但是，每一家餐廳的建立年資有所不同因此在故事化上的不夠充足之地方還是可以依靠餐廳的氛圍以及餐廳菜色口味上是否具有特色或是具有客家風味的口味來吸引消費者，因此我們在所調查的 15 間餐廳中，去掉沒有特別文化特色形態的餐廳之外，藉由其菜色吸

² 茶葉中，去除一心二葉後剩下的梗拿來泡茶，客家婦女拿來慰勞農作者飲用，一般俗稱大壺茶，有傳統客家人勤儉不浪費的美德反應在其中。

引消費者的餐廳約為 15 間餐廳中占了一半比例，但是除了客家菜色口味上的重視之外，吸引著消費者的再次到來即是客家飲食文化化的創立。

大多客家飲食文化化不足之處從八個主軸來看，大約只有菜餚特色是具有文化意義的，其餘從擺盤、氛圍、故事性和宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式等等皆無明顯文化意義的支撐，因此消費者在到這類餐廳吃飯時，往往只知客家菜好不好吃，而不知客家文化特色是什麼？與其他族群有何不同；因此我們從八項主軸的統整之下可以進行一連串的文化化行動，推動客家餐廳飲食文化，讓客家飲食文化在台灣飲食文化中占有一席之地。

從飲食文化的文獻上來看，藉由吃的文化來推廣地方文化特色已經從許多地方受到證實，以法國的葡萄酒文化為例以及日本茶道文化為例，皆可從其飲食上來看出其背後的地方文化特色為何？物質文化的文化概念從自身的社會文化出發，將平庸的集體共同的享用特質「提升」為一個具有高度文化意識的活動，並成為自身文化的象徵：像是羅蘭·巴特指出紅酒與法國之間的互為象徵的特性 (Barthes, 1998b)。

因此我們可以藉由飲食文化來達到推動客家文化的契機，而這樣的契機主要是因為飲食是我們日常生活中不可或缺的一部分，而現代國人消費者除了對於飲食的訴求要吃得飽之外還要吃得巧，吃得有氣氛，因此從文獻的討論可知，傳統客家所訴求的香、油、鹹的基本因素已經不在，因此飲食型態也會跟著改變，形成一種大眾較普遍接受的口味，因此客家餐廳經過調查其口味上也不在那麼堅持著傳統，有的甚至是創新，結合當地的農產品，而這樣的創新正是客家文化發展出新文化的契機，因此客委會在推動客家文化之時除了兼具傳統文化特色之外，更應鼓勵餐廳業者多創新，協助業者進行飲食文化的了解。

在沒有政策協助之下，新竹客家餐廳其風格大多屬於個人風格，而無客家文化的意識，因此客委會應進行統整性的總和，幫助這些客家餐廳進行客家文化化的計畫，來推動客家飲食文化的活動，以使客家飲食文化能成為台灣最具文化特色的飲食文化，繼而推動客家文化的發展。

本篇客家飲食計畫的探討仍然有不足之處，主要因受限於精力等關係，本篇研究只進行了新竹地區的餐廳進行抽樣而並未做台灣全面性的抽樣，此外在地方特色農產品之上，本篇並未討論餐廳業者是否有運用當地特產特色入菜，形成

新的客家飲食元素，此一元素對於推動客家飲食文化將各具特色。在文獻探討上，較探討過去早期傳統客家菜的飲食型態，而較少探討其社會轉變，因此客家飲食文化轉變的這一資料的缺少也是日後值得進一步研究的地方。

在田野調查的過程中發現業者本身的客家意識都很高，即是「我是客家人，我煮客家菜。」的觀念，因此發現對於業者而言客家文化即是它們生活的一部分，因此在宣導客家飲食文化的進行是有益處的。

總體來說，此研究計劃統整出客家飲食文化的文獻探討，藉由文獻探討進行田野的訪查，從田野的訪查得到現今客家餐廳文化化仍顯不足，因此從這份田野來進行架構式的分析，希望透過這樣的分析能夠讓飲食文化化進行全面性的發展。

研究成果論文

目錄

第一章、導言與報告架構.....	
研究背景.....	
研究目的與調查方法.....	
研究報告架構.....	
第二章、飲食文化與文化產業.....	
飲食文化.....	
味覺與人文.....	
紅酒、茶道的體系建構分析與台灣啤酒課題.....	
饗宴文化.....	
飲食、餐具與美感.....	
飲食做為形上學的活動.....	
食物做為人類對外界分類的想像.....	
魔力食物和節慶食物.....	
主食文化.....	
飲食與歷史.....	
現代產出的飲食文化.....	
飲食與電影.....	
享樂飲食品與歷史.....	
飲食文化產業.....	
第三章、客家飲食文化.....	
第一節客家飲食歷史探究.....	
第二節客家飲食文化內涵.....	
第三節台灣客家飲食之應用發展.....	
第四章、新竹客家餐廳文化化現況調查結果.....	
第五章、結論與建議.....	
參考文獻.....	
附表.....	
附錄.....	

第一章 導言與報告架構

在台灣文化產業的界定中，餐飲只勉強擠進創意生活產業，但餐飲業卻是與文化相關（culture-related）的產業，也是台灣蓬勃發展的產業，因此，對於客家地區的重要性自不待言。儘管這幾年來「餐飲文化」的概念被廣泛的運用，但如何填充餐飲的文化內容卻也成為一個課題。所以，本研究的重點即在於從人文社會—而非烹調—的角度出發，來發展餐飲文化。研究方法以「實證研究」為主，以實地調查兼以現場觀察為內涵，由於文化化概念一詞包含的面向廣泛，因此本次研究將以故事化與氛圍作為兩個主要的探討面向，本計劃實地走訪新竹客家餐飲，了解這些餐飲業與客家故事敘事，客家氛圍（意即客家空間或意象符碼）的塑造的現況，並且從客家文化，故事，客家意象相關的概念或理論中來檢討現有客家餐飲的努力，並從概念的對照中指出未來可能的努力方向。

一、研究背景

飲食文化是一項重要的文化資產，餐飲產業也一直受到先進國家的重視。文化創意產業是我國經濟發展的新生命，在知識經濟的發展趨勢下，知識與創意也成為產業發展的核心資源，扮演競爭時的關鍵角色。客家地區的文化產業也常與餐飲產業息息相關，尤其是部分的客家餐飲文化也受到重視，像擂茶就是一個最近幾年從客家文化而盛行到一般台灣社會的例子。其帶來了客家文化產業、經濟的發展，也表現了客家的餐飲文化，人們體驗了客家的飲食，也同時（不管程度多寡）感受客家文化。

從人類的歷史來看，飲食起於維生，但社會發展的結果，常常與文化的關係越來越緊密。比如說，日本的茶道，法國的葡萄酒文化。就算是有些飲食文化不像上述的案例表現得如此「顯性化」，但是似也都可以捕捉流竄於參與者其中的「風貌」，比如說台灣的啤酒「文化」。

進一步的說，正因為飲食與人們的生活密不可分，而且人們離不開飲食，因此，飲食之於人們常不僅是吃飽而已，而是連結著許多記憶與情感，甚而表現了許多意義與象徵。這不僅提升了飲食的行為層次，更賦予了人們生活的豐富內容。更可能表現一個族群、社會的文化觀。

但是，何謂餐飲「文化」？與餐飲有何不同？文化在此難道只是一個時髦的附加名詞？因此，本計畫以餐飲文化化做為研究的主題，並將「餐飲文化化」定義為當我們的餐飲活動非僅侷限在吃飽的動機與過程，在多多少少賦予了餐飲文化的意涵，不管其程度多寡、內容複雜簡單與否。從這個定義出發，都可以進行現狀的觀察與理念上的探討。但因為文化化的面向很多(請參考文獻回顧部分)，因此，本研究以目前餐飲業最常發揮的兩個面向：故事與氛圍，作為研究的重點。

總結的說，本研究期待透過學術研究深入探討台灣客家餐飲文化化的故事與氛圍面向外，一方面可以瞭解客家餐飲文化特有之特色，另一方面則思考如何運用客家餐飲特有魅力，並期許透過相關文獻的研究，借鏡學術上的探討，找出客家餐飲產業進一步在文化化上的發展策略，以達到本年度優先獎助研究議題「台灣客家產經特色之行銷推廣」的「找出客家特色產業之潛力及行銷策略，透過特色產業加值及行銷推廣後，能帶動客家特色產業之發展及國際化」目標。相信這項計畫對於客委會的施政有所幫助。

二、研究目的與調查方法

接續上述內容，本研究計畫目的在：

1. 調查新竹客家飲食產業的故事與氛圍特性。
2. 幫助客家餐飲產業運用知識與創意，提升餐飲產業文化內涵。
3. 協助客委會擬定推動客家餐飲產業文化化之相關策略。

本研究的重要性在於非僅靜態的瞭解現有客家餐飲文化，並希望進一步推動客家餐飲文化化，以提升客家餐飲文化的內涵與推廣客家餐飲文化，提高客家餐飲產業競爭力。

本研究調查的抽樣方法為先整理出新竹地區的 84 家有特色、並且以客家菜做為訴求的餐廳，並且以地區做為分層抽樣變數，抽樣出其中十五家進行調查。

三、本研究報告架構

第一章介紹本研究報告的背景、目的等，第二章則著重在餐飲文化各種面向的可能性探討，研究者針對各種飲食文化探討的相關文獻，藉以來討論飲食文化。第三章則逐步進入本研究主題，先就客家飲食文化做一背景式的了解，第四

章則呈現實地調查新竹地區客家餐廳的研究成果，第五章是結論，對於研究的後續與對未來餐飲產業發展做一建議。

第二章、飲食文化與文化產業³

飲食文化

何謂飲食文化？文化的定義太過多元，因而我們不打算從既有文化的定義來界定何謂飲食文化。在個人以文化產業為主軸的關懷中，或許用飲食的詩學來描述更能夠表現飲食在人類生活中所具有的地位。筆者認為飲食一事可以成為一項文化或稱為一項詩意的活動，乃因為在人類大多數的飲食活動裡，人類常不只是藉由食物來解除飢餓，試想像當你想與朋友聚餐時的愉快想像，或下班時想藉由美味的一餐來擺脫低落的情緒，透過人類的想像力與創造力，使得生活中的許多飲食活動充滿了豐富的社會的、美感的、價值的內涵，因此人們常會對許多食物或飲食活動懷抱許多情感，因為那是他們生命經驗的一部分，當我們看見物質，也就喚醒了記憶，而每一個記憶幾乎都有自己的故事⁴。

除此之外，一項飲食活動也常由一個社群主動發起，比如說宗教祭典中的飲食，因此，飲食活動也常關連到相關的社會意義。若將一項飲食往回追溯，加以了解，還可以了解廣義的(與飲食相關的)人類活動的歷史。目前台灣對於飲食的關注較偏重在美味與健康的面向上，這是食物對人類很重要的基本功能，品嚐美味本身就會產生快樂甚至幸福的感覺，因此，飲食無可避免的就是一個充滿了美感的活動，味覺為主的美感活動也會延伸至其他的感官或思想領域，就以人文取向為主的討論中，當美味不只是烹調的結果，還包含視覺、價值或心理等面向時，就有可以貢獻的地方；相同的，健康的論述若不只是生物化學的表述而牽涉到哲學等觀念時，人文就得以與科學結合。如果我們再看到許多食物、飲品、菜餚和器皿都具備了相當複雜的一套知識體系，就可以了解飲食活動不僅有美感化、意義化、尚有高度知識化。上述論述背後的認知背景是非常現代的時空所形塑，所謂的現代飲食，最重要的一個特徵之一是從種植採集到品嚐的過程中，各個環節是高度分工的，這使得現代人對於飲食的情感與想像比較容易只落在將食物品嚐下肚的時候，因此，我們所說的飲食文化自然就會比較著重在品嚐時的過程中，強調氛圍、餐具、儀式等，也就是所謂的精緻美食。只是這樣的想像讓人類的思維感到無法滿足、不夠深刻。

至少在半個世紀以前，大多數時候，人們雖然把食物當作只是維生必須的物品，但食物的滿足卻非隨手可得，在整個食物生產製作的過程中，往往飽含了人們親身參與的經驗，海邊撿野菜、入蚵田採蚵、在廣場曝曬米粉、下田除草、河邊垂釣…⁵。這使得我們對於飲食很無可避免的連結著我們生活的詩意的、不詩意的部分，卻共同有著強烈的情感記憶，這些飲食的記憶裡有著土地、勞動與祭祀。更何況，在那個常常要經歷飢餓感覺的年代，要吃的滿足，往往需要等待與

³ 根據 Girodin(2002)飲食產業是美國的第三大工業，而法國的觀光收益有三分之一落入餐廳。

⁴ Diana Ackerman(2007)認為，飲食活動首先是一個社交的活動，與他人共享的活動，法文朋友 copain 原意為分享麵包，因此很顯然是一個鞏固友誼的動作。

⁵ 許多作者都深刻的描寫了這些情感，比如說(張詠捷，2005)。

忍耐，忍著來自生理的壓迫感，使得我們在無形之中，身體總記得等待與享用時的強烈感受，等待是一種煎熬，期待帶有一種快感，也就是說，期待交織著痛苦與快樂。那好不容易到來的享用時刻，自然產生極大的滿足感。期待與享用，這恰恰是人類快樂兩種重要的來源(Klein, 2006)。所以，過去人們對於飲食的感受，必然連動更多的環節，也因此，所謂的飲食文化可能比現代人成為一個更深刻的生存體驗。可以想像在過去與現代的時空談台灣米的文化，必然在大眾腦海中很容易對應不同的想像，過去的人們總留存從種稻開始，與稻田旁土地公廟的宗教關聯，一直到不吃牛等的種田人的世界觀…等，米文化尚未斷裂成一個一個的環節，而是一個包被(enclose)個人生活、與人類生活的整體感受有關。相對的，我們現代人比較容易對於這些過程失去了感覺，重點不是因為沒有認識，主要是因為沒有參與。但人類畢竟是一個歷史的生物，我們的經驗透過了解過去的種種而隨之擴大感受，這也是飲食文化正待我們開展的地方。

以上是我們對於飲食之所以是一項文化的初步概述，底下我們將盡量呈現許多不同的飲食文化向度探討。我們認為了解飲食文化是發展飲食文化產業的基礎，雖然許多飲食文化並不一定適合放在飲食文化產業內容中，這正如許多文化並不一定會成為文化產業的內容。飲食文化與飲食產業正如下層基礎之於上層表象，或者說，兩者如海面上可見的冰山一角與連同海面下龐大的整座冰山，筆者稱之為「冰山類比」⁶。飲食產業消費的常常是背後飲食文化的象徵、表象。而且也只有飲食文化能夠讓我們在看待飲食活動時擴大視野。

但如何呈現飲食文化呢？世界各地的飲食顯然有很多的差異，各研究者的關注焦點也有所不同。若只用一個巨型理論來統合，往往會使得個別細部樣貌受到忽略，而個別彼此之間外顯表現出來的差異、對比，正是人類文化有趣的所在，也是文化最能被人類感受體驗的部分。因此，筆者一方面將整體以主題劃分，以求一窺人類對於飲食文化想像的大體架構，另一方面則在各主題中盡量以個別的現象做敘述、分析，使分析得以貼近人們的感受。最後，必須交代的是個人並不具備烹飪專長，因此，討論到烹飪領域的門口時，就必須停止，本章討論還是以人文做為軸心。

許多飲食文化的作家都從法國年鑑學派Fernand Braudel(2006)的物質文明史的研究開始，Braudel研究的企圖是以這些物質文明的種種來解釋歷史的變遷，因此，他從人類生存所需的食物開始探討，對人類的日常生活做了豐富的描述。他的各種探討影響了往後許多作者，不管是研究取向或是具體的研究內容。對學術界來說，最大的影響可能是示範了如何把飲食成為學術研究的對象，而且也成為許多學者引述、研究的起點。本文的研究意圖(如上所述)與他的取向有重疊之處，如關心食物在人們生活中扮演的角色。但也有差異之處，他注重人們身處在這些物質文明中生存的可能與不可能性(le possible et l' impossible)，與馬克思主義的觀點形成間接的對話，亦即當中的經濟運作，如生產與交易，數量與

⁶ 冰山類比可以同時適用在不同的物質文化與文化產業的關係上。

階層⁷，從他使用文明(civilisation)而非文化(culture)即可看出差異。而本文比較強調的文化仍在於該事物所引起的美感與意義感受，或簡化的說，意即能夠引發人們的情感。

I. 味覺與人文

有不少作者或明或隱的認為，人喜好的味覺受到自小習慣的影響，尤其是來自家庭的味道，因此，偏好的口味就有固定的傾向，成人的作者常會欣喜的回憶媽媽的口味，喜歡常常「回味」(加回憶)熱愛的味道。所以，食品業者常會小心翼翼的不要偏離了某種「基本」的口味，可口可樂曾在多年前改過配方，卻大為失敗，只好改為原來口味。因而有作者認為這是飲食文化必然產生的保守現象(Fernandez-Armesto, 2007:206-210)。但另一方面，卻可發現人們喜歡新奇、嘗鮮的特性，兩者看似相互矛盾，那不禁要問，何者為非?筆者認為，這種矛盾從小就同時在人類的身上並存，在幼兒時期，依賴母親與往外探索就是並存的，一般科學界認為，兒童越是感到安全，越是安心的探索外界。在現實上，習慣外食的人們往往會喜歡固定幾家，但一段時間後，卻又會感到太過煩膩，希望能夠變化一下。從社會的角度來看也是如此，人們對於不熟悉的食物與烹飪往往表現出拒斥的態度，尤其當它引起文化認同情感的時候，但同時對於遠方來到的食物也常常表露出好奇、甚至「物以稀為貴」的心態。

人在生活中大概都會產生一個有趣的經驗，如 Ackerman 及其他人所說的，「毫無疑問的是，如果有人真的需要某些營養素，身體就會自然地產生某些味覺的癮頭。」(Ackerman, 2007:163)，我們可能在理智都不清楚原因的情況下，就能依靠身體的直覺知道要吃甚麼食物來補充所需的營養。就生活經驗上來說，似乎有它的道理，但卻又不能盡信，因為若是如此，為何會產生許多會有後遺症的不良飲食沉溺?比如說飲酒等。

另一個與生活經驗有關的問題是，食物會與心情有關係?大多數有習慣喝咖啡的人會說是，理由不難，因為咖啡等食物含有一些刺激人體的成分。但是，若說無論何時何地只要喝咖啡就會使心情變好，這種經驗也不是絕對的，因為人類的心情不是這麼容易操控。但是，總而言之，咖啡、甜食、酒、菸草、茶、巧克力、香草、甚至只要是碳水化合物多少都能改善人類的心情。

只是到目前為止，科學對這些食物的生理反應還沒有研究透徹，但是，卻影響了人們對於邁向幸福之道的想法⁸。

⁷ Braudel 注重奢侈與普通消費的差異。這樣的入手似又與階層意識相關。奢侈消費在許多社會歷史學家眼中都是一個重要的資本主義現象。比如說 Veblen, Sombart, Braudel, Simmel 等。Braudel 說:「奢侈...幾乎不變的是既無開場也無結局的社會喜劇，而奢侈則是這部喜劇的關鍵和主題，它為社會學家、精神分析學家、經濟學家和歷史學家提供了出色的場面。...奢侈不僅是稀奇物品和虛榮心，它也是社會上令人豔羨的成功標誌，是窮人有一天也能夠實現的夢想。可是夢想一旦實現，奢侈也就黯然失色。...富人就是這樣註定為窮人的未來生活做準備。這也正是富人自我辯護的理由:他們先去試驗各種樂趣，大眾遲早會有享受的機會。」(Braudel,2006:241)

⁸ 參考 Klein(2006)。

學者曾提出一個有趣的命題，是否一個地區的人們飲食的口味是由幾種固定食材所組合的口味所構成？我想就連在全球貿易的今天，每個地方人們所經常食用的幾種食物、調味料應該主要還是來自當地。要舉出例外並不難，比如說麥當勞之於台灣，但在食物盛產又非常多元的台灣，對於知識上來說，真正有趣的是在日常繁複的表象之下，我們是否能將它化為簡單的元素與組合原理？比如說客家人常說客家口味是香酥肥。

II. 紅酒、茶道的體系建構分析與台灣啤酒課題

筆者對於紅酒文化與茶道文化特別感到興趣。這兩個對象都不隸屬於單一的企業，他們所創造出來的內容常具有集體擁有(公共財)的效果，他們的特質是可以牽動不只是一個產業垂直的或水平的生產鏈，而是一個較為廣泛的、多方連結的開展。因而我們的分析也可以不指向特定的品牌、企業。日本茶道文化整個體系內容與組織都堪稱嚴謹與高度的細膩，但在台灣的普及度卻反不如紅酒來得高。茶道的氛圍似乎只有在日本茶道空間才能夠恰當的體現，其次，日本茶與台灣茶的風味相當不同，似也阻礙了日本茶在台灣的普及化。因而，我們可能是日本茶道的欣賞者、觀賞者，但比較少是參與者。相反的，我們對法國紅酒的認識較不涉及形而上、精神的層面，但卻透過至少對紅酒風味的喜愛而有較高的普及化。不管「創作者」的意圖為何？結果仍是由大眾來判斷⁹。這樣的分析只是要提醒我們不可只是一味的推崇精神面，從文化的角度雖只強調理想面，但從文化產業的角度來看則必須考慮到大眾的接受度。進一步說，我們可以想像，若日本茶道能夠修改部分的環節，必然可以在台灣大為普及，但是，日本茶道既然基於傳統，傳統雖不必然完全不變，但要改變傳統本身就是一件不容易的事情，因為我們常會問，若傳統的形式變了，那麼這還會是傳統嗎？這就是其困境所在。換言之，從傳統的文化出發，雖然可以賦予文化產品豐富的內涵，奠立其深厚的文化基礎，但問題則在於其若與時代特性不同時便有所困境。

本文對紅酒與茶道的分析借鏡於羅蘭·巴特(Roland Barthes)對流行服飾的分析(Barthes, 1998a)，羅蘭·巴特在其著名的著作「流行體系」(système de la mode)一書中先從結構的角度與整體的視野首先將時裝分為圖像時裝(le vêtement image)、書寫時裝(le vêtement écrit)以及實際時裝(le vêtement réel)三種。羅蘭·巴特極具洞察力的將時裝分為三個層面的運作，每個不同的層面有發展出內在的、分殊發展的運作邏輯，相對的說，若只有實際時裝的層次是發展不出整個流行體系的，主要是書寫的時裝貫串了整個流行體系，但視覺化的圖像時裝也扮演重要的配合角色。其次，羅蘭·巴特運用符號學的方法¹⁰來觀察流行體系，

⁹ 但在這裡，若我們把上述的結果解釋為細膩注定失敗，「物質」獲勝，仍是過於簡化，不可否認的，由於日本整體文化形象展現出細膩的風格(包括日本的茶道文化)，因而吸引許多台灣的觀光客前往日本參訪，整體社會仍然獲益。

¹⁰ 羅蘭·巴特在《流行體系》一書前言中說明，「本書主要探討的對象，是對當前時裝雜誌刊載的女性服裝進行進行結構分析，其方法源自索緒爾(Ferdinand de Saussure)對於存在符號的一般科

符號學的內容之敘述恐篇幅龐大，此處無法納入，但對本文來說，總結一句，將一個符號本身的意涵以及其如何被擴大延伸其意涵，甚至轉化其意涵的角度來考察。這種運用文字的技巧，比如說轉形(transformé)、轉譯(traduites)、修辭，透過上述種種技巧，其目的之一是如何將單純的物質賦予其象徵，並使得物質與意義、心情、思維產生聯繫、連結起來，甚至與某個在想像中被典型化的人結合在一起。羅蘭·巴特舉例：「她喜歡學習和驚喜聚會，喜歡巴斯卡、莫札特和酷爵士樂。她穿平底鞋，蒐集小圍巾，羨慕她大哥的普通毛衣和那些寬大膨鬆、婆娑作響的背心。(Barthes, 1998a :289)」羅蘭·巴特並且結合了文化與心理的角度，指出這些服裝語言訴諸於1. 「文化」：與某一文化聯繫起來，比如說，莫內式長裙、2. 「愛心」：情感模式，如走向熟悉、親密、稚氣未脫，「好」與「小」為其常用修飾語。3. 賦予生命的改變：一點微乎其微的東西即就可改變一切。」(Barthes, 1998a :306-311)¹¹。

我覺得巴特的分析視野可以作為我們分析與之相似的文化產業的起點，比如說分析他們具有的種種不同的體系為何？他們所使用的論述內容、訴求和技巧為何？

但若把服裝與紅酒、茶道相比，則顯然三者的動態性大有不同，只有服裝可以擁有如此繁多龐雜的活動，因而這個體系也得以經常更新、創造，因而誘發更多專業語言體系的發展，雖然紅酒也每年都會有一次波爾多(Bordeaux)紅酒品嚐上市日，但顯然紅酒沒有像服裝本身組成來得複雜，紅酒除酒本身以外，它的「配件」遠不如服裝這麼多。不過紅酒與茶道都有發展出類似的「一套」¹²複雜的語言體系，這個體系包括了規範性、描述性、評價性等種種概念。也唯有如此，這些文化才能夠構成一個具有魅力的文化表現體系¹³。而且法國人更喜愛在一套評判物質(紅酒)的標準之外，再隨不同的個體所喜愛的不同哲學來品評紅酒、對待紅酒，群體共同規範中又有個體不同的觀點，再加上飲用紅酒的不同情境(比如說，搭配食物、款待不同客人)的各種考量，因此更容易造成物質文化的厚度感，這裡所謂的厚度感比喻為層層疊疊、不太透明的網狀知識，而非如透明幾何般，一目了然，也造成另一種美感。從某個角度來說，也像日本文化中「延遲曝光」的美學，以公園形式來說明，在台中公園中，沿著湖旁的步道，步行者的視野似乎永遠無法一覽無遺，步行所帶來的視角變化，也會造成景色的變化。許多地方性的特有飲食，也是因為它具有些許的隱蔽感，而造成拜訪者更多探索與獨特上的滿足。紅酒這樣的厚度感可能來自於生產的基礎，葡萄酒釀造為各社區依照自

學假定，他將其命名為符號學(sémiologie)。」粗斜體字為筆者所加，目的在於指出羅蘭·巴特「結構」的視野以及符號學的研究方法。

¹¹ 筆者認為羅蘭·巴特討論「流行的「嚴肅性」」有點是失敗的，最後並無清楚的結論產生，因此此處並不加以引用。

¹² 這裡所謂一套的意思非如自然科學般的一套知識，見下文厚度感的解釋。

¹³ 楊子葆(2007)在他的書中以各種故事描述了葡萄酒與知識、品味和素養的內涵。比如說，不賣名酒給不善待紅酒的有錢人。從長在貧瘠土地上的葡萄酒品出深刻、豐富的味道。某餐廳不賣香檳調酒，因為尊重香檳原來的特質，不因顧客要求而妥協。某酒莊每年以某位名畫家的作品做為標籤，顯示其藝術品味。

身不同的特質或價值觀來產出，各地的土壤與氣候都不相同，因此，很自然創造出不同的地方性(locality)。從這個角度來看，台灣以小農為主的茶葉製作應該也有相同特性¹⁴。

若我們從結構整體的角度開始出發，可以發現紅酒文化與茶道文化兩者都是從一個農作物開始，透過人們詩意的精神，逐步的賦予其文化與精神的內涵。將食用的物質與一套儀式、概念相結合，因而構成一個---與一般農產品的食用相對來說---「較為複雜的文化表現體系」。這裡所為的「複雜的文化表現體系」是指說整個體系呈現的已經超出一般「單一的功能」（比如說只是食用或是使用的對象），而在紅酒或茶純粹的物質之上建構了下列的可能種種：**意義、一套（內在一致的）觀念體系、評判規範、儀式、配件（器物）、空間、美感表現。**

以紅酒文化來說，透過種種相關的知識發展，比如說酒之優劣的分級標準，建立品酒功力的高低、分級，甚且透過相對應的酒器（如高腳杯），與之相配合的菜餚、餐桌禮儀，加上對人健康的種種論述，將之發展成為一個複雜的文化表現體系。簡化其形成的過程如下：

1. 逐步發展出物質「文化化」的取向。
2. 逐漸複雜化的成品知識。成品被種種概念加以區分優劣與好壞：不單是酒本身的好壞，甚至連產地、年代都成為評判的重要參考依據。愛紅酒的人必須學會如何從酒瓶上的標籤來「解讀」該瓶酒的等級。
3. 逐漸複雜化的享用物質的種種知識：有一般人如何品嚐紅酒的知識，也有為進一步「專業化」品酒的人所建立的品酒師之分級。
4. 結合器物與物質，創造享用該物質的特有器物：對一般人來說，高腳杯幾已成為專為品嚐紅酒的酒杯。
5. 將物質文化知識體系化，並透過語言結合圖像的論述方式表達出來：有許多介紹紅酒的書籍，藉由高度複雜化的知識，並分化成為數種彼此相關的功能之論述，有些著重在以圖像表現、有些則著重在味道、氣味之描寫¹⁵，甚至可以發展出一套專門的術語，這些專門的術語在長期的運用中則已成為某些情感的代表物，激發人們特定的情感想像。比如說，紅酒與法國的文化形象—浪漫、愛情相對應；紅酒與優雅的餐宴對應；紅酒也成為高級烹調用料的象徵；和紅酒(對應白酒或是其他酒類)適宜一起享用的菜餚；紅酒也發展健康的論述。
6. 物質文化的文化概念從自身的社會文化出發，將平庸的集體共同的享用特質「提升」為一個具有高度文化意識的活動，並成為自身文化的象徵：羅蘭·巴特指出紅酒與法國之間的互為象徵的特性(Barthes, 1998b)。此外，一般民眾比較陌生的是紅酒也成為基督教中基督聖血的象徵¹⁶。

¹⁴ 因此，也有一定地方性的展現，只是在美感品味等論述的發展尚不夠完整。

¹⁵ 法國紅酒的「修辭學」與流行時裝有相似的表现，參看下述某瓶紅酒上的說明，「亮麗的紫紅寶石顏色，乾淨柔和的味道中帶有迷人的櫻桃果香，口感極為柔順爽口，是日常佐餐的最佳選擇。」描寫的方式在視覺、嗅覺、味覺、情感之間交替流動。

¹⁶ 鈴木大拙說「酒在許多方面與茶形成對照，這種對照同樣也存在於基督教和佛教之間」。(鈴木

再用簡易圖表表示如下：

初級的農產品→加工過的產品→分級、複雜化的品嚐與製造知識→與享用活動相結合的器物與儀式→關於這個產業的種種論述知識→專用化的術語→與自身民族的文化連結→成為一個民族文化「品牌」、「象徵」

日本的茶道也有類似的發展過程。喝茶原本只是將茶加入開水，並在浸泡一段時間後飲用，但茶道卻在其上加入了精神、儀式、器皿、空間和造景等彼此相互呼應的表現體系，這些元素也形成其整體結構。因此，於其中，哲學、美感、儀式成為一體。茶水的飲用固然重要，但其重要性已經為許多文化面所分享。

茶道的重點在於透過飲茶的活動與自身的修養結合，以達到日本禪師鈴木大拙所說的「和、靜、清、寂」的境界(鈴木大拙, 1992)，透過儀式參與¹⁷與空間氛圍的協助，淨化心靈、革除雜念，「禪與茶道的相通之處，在於對事物的純化」(鈴木大拙, 1992:85)，透過茶道的文化藝術活動，使得參與者逐步的集中精神，一點集中貫注於修練上，而達到人類學家潘乃迪克(Ruth Benedict)分析日本文化所指出的無為與練達(Benedict, 1991)。這個就是茶道最重要的主題，也就是貫串於其中的主要理念。禪宗對外在形式是有所警惕的，茶道不能過於著重在外在形式、器物，而忽略內心與精神，日本史上最重要的茶道家千利休說：「須知茶道之本不過燒水點茶」、「草庵茶就是生火、燒水、點茶、喝茶，別無他樣、這樣拋去了一切的赤裸裸的姿態便是活生生的佛心」，但對一般俗民大眾來說，適度的形式卻對激發其興起禪意為有所必要，否則俗民大眾難以體會禪意，因而也不能完全棄絕。因此，千利休一方面捨棄當時日本飲茶時所長用的茶杯，而採取較為樸拙的高麗陶杯，最後甚至自行設計陶杯，千利休刻意將其外形設計得略顯樸拙，但仍讓人感到一種禪宗式的美感。從某方面來說，這種略顯樸拙的外貌反而形成一種獨特的和風(日本風格)。從這裡可以看出許多美感都來自於我們對於理念、文化的認知，美的感受常與文化背景的認知相連結，不能截然二分。

因此，我們在此看到了一種在講究形式與去除形式、在華麗與樸拙之間，這樣一種既對立又和諧的基調也表現在其庭園造景中自然與人為表現的關係，庭園造景既要表現自然卻又不全來自自然，處處有人為的巧思，但既是人為的造景卻又必須不著人為之痕跡。所以，其美的形式雖忌諱流於人工化，但由於用心至極，也表現出一種自然樣態的細膩與藝術。這種起於創作者個人的藝術理念，但在實踐的過程中卻又須自我約制，因此在人為與自然之間形成一種既對立又尋找和諧統一的關係。總括而言，這種緊張的美感同時表現在造景、儀式、佈置、器物等方面，其獨特的表現成為日本茶道的風格，而我們更可以說，這種風格主要來自於核心理念的影響。

大拙, 1992:87)。

¹⁷ 茶道的儀式大致上包括了入室前的準備(於庭園中靜心、洗手)、入茶室(主人迎賓與賓客互動)、煮茶(主人去水屋、取風爐等物、點茶)與飲茶(主客互動)。茶道另一美感來自於主客之間「一期一會」彼此誠懇的交談、珍惜相聚的精神。

從上述的兩個例子再回來看台灣的飲酒文化，這些年來台灣主要的飲用酒從米酒轉變為啤酒，既然與我們的生活緊密的結合，因此，端看我們是否能從中賦予文化的表達。若類比於上述物質文化的開展歷程，則台灣的啤酒也同樣可以思考如何開展自身的體系，比如說，意義、一套（內在一致的）觀念體系、評判規範、儀式、配件（器物）、空間、美感表現。不過，重點還是在於主題（意義）又是為何？這個主題又如何從人民的生活中出發卻又能夠表達理想¹⁸，也就是一個既是詮釋又是創造的過程，筆者曾經調查一群學生的意見，從他們所提看來，我們飲酒的基調在於豪邁、率真、好客與熱情。少數學生認為我們只是拼酒，飲酒文化的表現呈現負面，但有些學生則認為，這乃因好客風氣使然，筆者則進一步的引申，這與早期的社會風氣有關，當時的客人總是非常的客氣，主人為了怕客人因為客氣而無法盡情享用食物，常常幫客人挾菜、勸酒，以這種看似強迫的方式來表達善意，這種台灣社會獨特的方式，筆者暫且類比為「正言若反」形式¹⁹，實質上只是主人為了讓客人能夠真正獲得滿足，達到滿足的保證由主人負責，而非僅交給客人自由行動下達成。因而主人是為了表示自己的好客、豪爽、體貼。

也有學生認為微苦的啤酒對應的是父兄輩生活中奮鬥的心情，這種寄心情於外在的、生活上的親密器物並非純然可笑，而是常見諸於許多民族的思維中，比如說同屬東方的日本，人們對於珍愛的器物常賦予其更濃厚的情感與意義²⁰。微苦的啤酒對應的是現實生活的苦澀，在這裡，味覺的苦與生活的苦相連結起來。最值得思索的是，許多學生都認為啤酒對應的是勞工的慰藉文化，而且社會中多數的工作者為勞工，因此，啤酒對應的不僅是勞工的朋友，也是社會中多數人民共同的情感。勞工在烈日下辛勤勞動，以換取報酬，在這樣的認知下，大多數學生偏好的啤酒杯則為可以大口大口喝的豪邁型大玻璃酒杯。

不過，追尋過去的軌跡，雖然多數的時候我們表露的只是一般性、非深思反省性的情感，但在萬物眾生各盡努力，掙扎奮鬥的過程中，生活在不經意之間就會與詩意迸出火花，我們也因此而留下更為深刻的情感與其表達，只要看看在許多與酒相關的台灣歌曲中所留下來的人生觀就可以了解，「有緣、無緣，大家來做伙」這種意欲掙脫一般人「朋友化條件」的限制，這首歌曲引起廣泛的共鳴，應該與早期台灣生活「出外靠朋友」的社會背景息息相關，期待能夠「無處不相忘」。我們常透過飲酒的彼此互動來表達朋友之間的坦誠與義氣感，化為歌曲如「杯底不可飼金魚」，這種豪邁、乾乾脆脆的濃烈情感自然與有些文化強調文雅細細品味的情調有所不同，各有風味。²¹

我們對於生活上的不如意並非毫無感受，傳統男人承擔事業的重擔也使得其挫

¹⁸ 人們在參與一種活動時，內在的心境自然會有所不同，但並不影響該活動原本所想要表達的理想。當然，這裡所謂的理想是由一種創造性的詮釋，藉由有意識的捕捉現實中的理想面。

¹⁹ 這是一種很特殊的表達方式，正如許多台灣人見面會用相互調戲、「咒罵」作為見面的問候類似。

²⁰ 請參考川端康成的小說「千羽鶴」，小說女主角認為逝去的母親不讓她轉動原本屬於母親的陶杯。

²¹ 根據 Schivelbusch 指出，中世紀的人們對於飲酒也是採取豪邁互相勸酒的方式。

敗益顯煎熬。許多歌曲都表達出憂怨與哀傷，看似虛無，但筆者卻認為這是一種透過歌曲宣洩哀傷的情感，哀傷到底後自然會重新振作，因而其基調看似消沉但實是積極。以流行多年的「愛拼才會贏」來說，恐是當中主題表現得最為積極，但其當中也表達了人生起起伏伏的多變本質，努力不一定會有好運，人們對道德表現與成功的一致性常抱持一種理想上的想像，但這種渴望卻常為殘酷的現實所挫²²，因此，人生本就值得感嘆，雖萬般不解，惟仍須積極努力的面對人生。

上述呈現的情調乃透過我們嚐試透過詮釋的精神捕捉—而且是有意識的透過詩意的態度—我們飲酒的風貌。與日本茶道相比，日本的茶道乃透過如千利休等古代茶道禪師設下的許多理念、美感與儀式上的典範，我們的困境則在於台灣飲酒文化沒有一個「權威」的文本作為依據，因而目前也不可能一個「權威的」詮釋，意義捕捉的對象為各行動者分散、互不隸屬的民間社會，因而，這樣的詮釋既是社會學式的觀察努力，也是參與創造飲酒文化的一環—正如千利休的努力一般。

當然，文化產業不等於只是主題理念與美感理念本身，從上述的複雜的文化表現體系來說，我們還看到紅酒與茶道都具有與之相配合的器物，其原則是器物呈現的美感應與美感理念相呼應，但困於筆者的專長限制，我們無法繼續深入探討器物等其他的部份，包括一套對於啤酒優劣好壞的評判標準。這也是文化產業常是多方專業人士合作的結果。但我想啤酒品質優劣、如何飲用等相關的知識現已具備，只是尚未被表達出來而已。

III. 饗宴文化

順著本書以文化產業為關懷主軸，我們先探討與之最可能相關的饗宴文化。

用餐、饗宴在我們人的第一個功能仍是個體的飽食與快樂的滿足感。其次才是它的社會面向。

宴會給我們的第一個印象似乎是視覺上的華麗感與嗅聞到美食的香味。但在Merkle(2004)在饗宴一書中，以具說服力的論說讓我們感受到用餐的幸福感受主要來自於用餐的態度，用餐的態度首要在於從容不迫，要從容不迫的用餐就得有充裕的時間，培養適度的用餐情緒是先決的條件，用餐時賓客之間彼此良好的互動也是造就享受的必要條件，所謂良好的互動也包括適當的用餐節奏，在未感到飽足之前，賓客的閒聊不會開始，飽餐之後，人們不急著離席，而要好好享受滿足的氣氛與情境。「緊接在豐盛宴席之後，會出現一種理智與意志力停擺的舒適休憩狀態，在那時堅持無所事事會讓我們感到生活富足。」²³總而言之，我們不僅要追求身體的飽足感，還要追求心靈上的喜悅。

宴會的環境常能刺激與引發我們饗宴的感受，雖然可以幫助我們產生更好的用餐情緒，但卻無法完全影響我們產生情緒的心情機制。我們可能走進華麗的餐廳卻仍掛心許多憂慮的事情，我們可能面對美食卻食不知味。這提醒我們飲食產業

²² 這部分所顯示出來的人生觀自然與單純的美國夢有所不同，但亦非與之相反。

²³ Marcel Proust 語，引自(Merkle,2004,23)。

再怎麼發展，也無法必然引發我們的滿足感，除非我們主觀的意願、心境願意進入那樣的狀態。

當代宴會的方式有很多種風格，包括文人風雅、簡約素樸等，但別忘了在不久以前，人們尚不是每餐都很容易有飽足的食物，因此，人們大多以可以吃得飽作為飲食好壞的主要標準，甚至吃得很多的人也被視為具有英雄氣概。所以，許多的宴會也華麗、充足的食物為主要風格，想藉由宴會更進一步表現富裕身份的主人就可能以戲劇化的食物、炫耀性消費、過多的食物或稀有罕見來自遠方的食物、如宮廷般經過繁瑣烹煮的菜餚來展示自己或自己的好客心意²⁴。食物本身²⁵、裝盤方式²⁶、精緻餐具²⁷、餐桌布置、上菜方式、遠方美景或美麗的庭園²⁸、連菜單都使用最美麗的文學來書寫。自古至今，許多宴會在過程中都有的各種助興表演，如馬戲團、吟詩作對、音樂演奏、愛情示意、吟遊詩人演唱、遊戲、他人陪伴等²⁹。至今也可以演變為許多飲食產業在美食之外的附加內容。就每個饗宴來說都有它的形式³⁰，不論多麼簡單或富有彈性，但內容卻是在當中活動的人們所填充，尤其是用餐的主角們彼此之間的互動，表達分享(如為鄰座切麵包等)、關心與有趣的交談，比如說柏拉圖筆下的饗宴。飲酒所帶來的微醺、交融與忘憂。

而人們一起用餐也同樣具有社會的功能，一家人在同一個時間、在同一張餐桌上一起分享食物，就是一個人類才有的文化，家人彼此分享食物也分享精神上的想法與心情。在對家庭之外的成員，絕大多數的社會自古以來幾乎都要求每個人應該要展現好客與分享的精神，且在古代，這種道德要求甚至與宗教、神有關。

用餐成為社會的事情，也因此相對應的每個社會都會產生一套或隱或顯的所謂的良好餐桌禮儀，歷史學家Nobert Elias(1978)³¹告訴我們，越晚近的餐桌禮儀內容越多，人們的羞恥感增加，所要求的教養內涵也增多，比如說清潔衛生、進食時的自我節制和恭謹的態度、高雅的舉止。但決定餐桌禮儀演變的卻是人們，若餐桌禮儀顯得形式主義與過多的局限，則在民主的風格下，人們卻又往另一個簡化禮儀的方向走，在人類社會中，人們也常興起反對上層階層繁複甚至矯飾的風格。

IV. 飲食、餐具與美感

在饗宴、甚至日常的餐飲活動中，飲食的快樂除了來自美味以外，就是餐具和擺在上面食物整體所產生的美感。在當代，美感的民主化產生多元的創造，個體

²⁴ 請參考 Fernandez 或 Merkle 等。

²⁵ 有時候食物本身還分為、前菜、主菜、甜點等。為的是表現出食物的變化與主配角關係。

²⁶ 裝盤方式是由廚師負責，表現廚師的美感，甚至哲學理念。

²⁷ 有人把精美的餐具看成對佳餚的敬意。名貴的餐具將改變我們用餐的態度。(Merkle, 2004, 61-62)

²⁸ 比如說把宴會設在庭園中，或讓饗宴的地方可以遠眺到山川河水。在羅馬時代，羅馬人會在戶外用餐，稱之為「al fresco」，在有露臺的花園用餐。花園種植觀賞用的植物花卉，花園裡以壇、雕像、日晷、神祠、祭壇、藤架、噴泉等構成。

²⁹ 請參考現代餐廳文化化的列表。

³⁰ 比如說希臘時代有個交際酒會，特點在於男子之間用餐後的活動，而且為表神聖性，須先用動物血祭。

³¹ Braudel(2006)也提到類似的觀點。

擁有自己品味的決定權。因此，若以當代的設計來說，我們很難有一個簡單的描述得以概括這些種種表現，但若就部分傳統來說，則有長期穩定的風格，視覺與精神的內在相互配合，經過時間的沉澱得以孕育出美麗的共同喜好。

對許多設計者來說，要產生一種風格並不是一件容易的事情，而在一種風格之下還要產生它的形上學顯然更不容易。或許在當代資訊發達、多元爭鳴的年代，最不容易的還不是產生視覺設計與形上學的內涵，而是能夠受到眾人喜愛，傳之久遠，形成歲月洗練過的香醇和厚重感。要達到這樣開花結果，就不僅是創作者個人的事情，而是與眾人社會相關。這些視覺、形體表現常不知不覺之間乘載了社會文化的刻痕與秘密。構成的物質文化(material culture)可以用物質、而非文字的方式告訴我們過去的社會文化種種。

舉例來說，李佩玲(2002)分析了和風飲食、餐具與和服等、木屐等器具的美感意識。便當被認為是了解日本設計的起點。日本的便當為一個一個的格子所構成，每個格子本身便是一個視覺意象，而整體視覺則由所有的格子、放在格子中的菜色與整體器具搭配所構成，須如一幅和諧³²的圖畫，這裡的和諧指的是各物體之間比例、形狀與色彩的協調。且隨季節不同而變化構圖與食材。利用這些物質的視覺表現，不論多麼細小，意欲鋪陳出小宇宙³³。透過縮小化的概念，將許多物質用來表現縮小的大自然或世界，以方寸體現美感與宇宙觀，可稱之為方寸美學，比如說壽司也是。如果我們把陰陽的概念延伸到形體與構圖中，則圓/方、黑/白、柔/剛、輕/重…等對比的形體便構成整體之中的陰陽元素，而透過安排適當的陰陽對比，便形成了和諧美感與哲學的內在³⁴。留白、空無、潔淨、收納等也成為平面視覺與空間設計的原理。

山內昶(2002)則從更微隱、細小的取向，試圖透視飲食所顯露的文化內核(core)，這些文化內核甚至是人們不是那麼清楚意識到的理念或原則，也不一定是器物設計者有意識遵從的規則，可能只是人們所認為理所當然的行為規範。舉例來說，山內昶認為，西方大雜燴式的料理是破壞性料理的顯現，也就是無視食材原本的特性，做成的菜餚常無法認出原來的食材為何，顯示出改變自然的思維。但到近代，因為個人主義、單子思想(如 G. W. Leibniz)興起，因此開始逐漸重視個別食材的原味。

其次，筷子則反映了日本人在聖與俗、秩序與非秩序之間尚有一個混沌的連續體，筷子的功能就像是橋樑一樣，連接兩邊。因此宇宙並非只是二元對立之所，

³² 和諧是一個人類古老的美學概念，但在當代卻不一定是唯一。筆者以為，以往透過和諧的形體來表達深切的意涵，在當代的許多藝術中，常改變成以深奧難懂的形體來表達作者的深意。這兩種取向美感意識大不同。因此多少造成社會接受度的不同，但當代社會氛圍確實也不大相同，許多表演講求的是酷的優先性。與難懂形體的相同之處是都展現個人自我特殊之處的意識。

³³ 比如說枯山水庭園，透過將石頭、沙子、空間的抽象化，以象徵的手法來表現，將宇宙在庭園之中展現出來。

³⁴ 參考李佩玲(2002)圖。

是有曖昧的空間。而且，筷子是手的延長，上面有屬人的特性，無法只依靠清洗便加以去除，因此，所有人們常用的東西上都留有他們的「屬性」。

山內昶也認為西方基督教所意涵的人與動物的非連續性、嚴格的階級性，動物乃為人而存在，以及東方的萬有靈論、非二元對立的觀念，二種哲學分別影響了飲食活動。雖然我們可以想像這會在許多地方產生不同的行為，但山內昶的例證似不夠清晰，留下不少空白等待填寫。直至今日，西方的生態思想以及宗教相對沒落，以及思想的全球交流，都使得現實世界不再截然二分。³⁵

V. 飲食做為形上學的活動

筆者認為，喜歡以形上學的方式來描述自己所從事的工作勞動，以日本人最為明顯。因為這一點取向，造成討論或描述物質活動時不僅使用技術性的觀點，而且使用精神性的想像。因為有這些精神性的想像，因此在美感表現上，容易產生意義與美感良好結合、相互交融的現象，筆者稱之為「工藝技術、物質活動的精神化」，所以勞動過程也產生精神抽象化的結果。不僅是日本人，在許多地方，人類也常有這樣對一件尋常事物產生哲學感懷的表現，比如說，「戲如人生」，「數學即宇宙奧秘」。

其次，有些閒暇活動也是相似的性質，但可能更為聚焦在形而上的關懷上，正如前文分析茶道所述，活動本身被視為讓人逼近某種宗教、精神狀態的方法。因此，外在活動的形式成為人類活動過程所必須具備的一種技藝，透過這種外在的實踐活動，配合內在心意不斷深入所要達到的境界。人的外在活動，茶具、儀式、品茶、賞景等的目的在於不斷的累積、形成Michael Polanyi(1985)所稱的支援意識(subsidiary consciousness)，成為達到焦點意識(focal consciousness)狀態的基礎³⁶。這個焦點意識，就茶道來說則如鈴木大拙(1992)指出的，要回歸到最終的存在狀態。

從茶道來看，形式與精神、物質與境界必非截然二分，而是相互交融，「禪的教義當然是要超越形式而直接把握精神，但同時禪也在時時刻刻提醒我們，不要忘記我們所生活的世界本身就是由許多特殊的形態構成，而且只有以形式為媒介，精神才能得以表達。」(鈴木大拙，1992:87)所以，觸感、香味、光線、聲音、氣氛都是要造成調和與和悅的狀態。由此看來，外在的形式也是人們達到某些精神狀態的必要輔助工具。而且這些行是應該要符合美的原則，因為沒有審美原則，許多精神將淪落為一種純粹乾癟的理念。文化產業因為客製化的需要，因此也會構成進行某種活動的方便性，但困難的仍是在於參與人的本身。不過，我

³⁵ 值得注意的是，就現代的設計者來說，功能(function 或翻譯為機能)仍然是決定設計形式的最主要因素(參見李佩玲，2006)。從功能考量做為設計的起點，從功能展現創意。

³⁶ 關於焦點意識與支援意識，Polanyi 以打釘子為例，焦點意是在敲打釘子上，但他們需要手握鐵鎚與手指捏釘子的兩種感覺來支援，才能夠打好釘子，但打釘子是焦點，其他的支援意識都是在腦袋中自動來幫助要完成的焦點，而顯然被意識到的程度不同。再舉一例，比如說演奏鋼琴時，手指似乎自動找到鋼琴鍵的位置，若不能如此，則無法演奏好曲子，大腦確實關注在整首曲子的演奏上，大腦對於琴鍵的位置仍然是熟知，但卻不在意識關注的焦點，甚至熟練的演奏者幾乎感覺不到這種意識。

們很難說當代的飲食產業能以這種「集中精神、內心存敬³⁷」的樣態為主軸，當代的思潮、氛圍反而以自由解放為主。

鈴木大拙指出一個有趣的現象，那就是茶在東方扮演的文化角色，與葡萄酒在西方文化的功能之對比，宗教性的功能或許相同，比如說葡萄酒在基督教或在希臘祭典中的角色，但狀態卻很不相同。茶由於咖啡因，使飲用的人越來越清醒，但葡萄酒卻讓人越來越沉醉。但葡萄酒一樣使人得以接近神明的精神狀態。酒神戴奧尼索斯(Dionysus)這個概念不僅是代表重生與不朽，而且也代表一種文化模式，酒神文化意味著藉由酒的幫助，以出神的精神狀態，改變意識，力求接近神明，為該文化所推崇的理想境界，哲學家F. Nietzsche更是推崇酒神的世界觀，「酒神藝術立足於醉與狂迷嬉戲。主要有兩種力量令野村之人達於忘我的醉境，即春天情懷和麻醉飲料」。Benedict指出北美印第安人飲用酒來追求神靈啟示，迷醉就是宗教的同義詞，那種經驗是幻覺與智慧的混合。³⁸

就文化創作的角度而言，筆者分析(物質文化化)其形式後整理如下，以十字座標為圖，先以一個核心理念為基礎，往上抽象化後延伸為美感理念與形上學想像，表現為論述或是活動、儀式，往下為物質造型表現和物質評判標準。往左為過去歷史軸線，歷史感和懷舊等，表現則為故事或歷史敘述，往右為現在與未來，具備現代感與未來想像，表現為理念論述或造型表象。

VI. 食物做為人類對外界分類的想像

食物的基本功能雖是讓我們飽足，但在人類每天這樣的活動中，卻常透露著更多的人為想像、人的文化心態。我們怎麼吃食物，也常意味著我們怎麼界定世界。在這裡，飲食活動的重點不在於形上學，但卻在於維持心中的社會階層秩序和道德倫理觀。雖然許多界定已成為一個社會中人們所認為理所當然的一部分，但其實這些界定常是社會的、文化的，而非僅是自然形成的。人類學家Marshall Sahlins(1997)指出，美國人對於何謂可食與不可食動物的理由，比如說，牛肉可吃，狗肉不可吃，不是來自於經濟利益考量，而是來自於純粹是人們文化上的理由，這些理由是來自於其他文化命題所理性的邏輯推論而成。牛肉意味著力氣，或者說肉類直覺上對應到男性、力量。這正如古羅馬人所說的，類似是由類似創造出來的。這在人們對許多食物上的想像、偏好都適用。比如說長得像某些器官形狀的食物，被認為能增進該器官的功能，特別是在增進性能力的食物特別多，比如說蘆筍、茄子因為形狀相似而被人們認定如此³⁹。

通常人們也對食物做二元分類(二元分類對應我們更大範圍的思維方法)，比如說東方社會的冷熱性食物，人類學家Levi Strauss指出的生食與熟食的分類法。

Freud則指出圖騰禁忌現象即禁止食用被當成是該社會圖騰的動植物。Freud認為圖騰禁忌對應的是更複雜的亂倫禁忌、Oedipus情結等社會原理。

³⁷ 鈴木大拙認為敬原是一種宗教精神，當我們發覺有一個存在物高於我們的時候。

³⁸ 參考Nietzsche(2005:41), Civitello和Benedict(1976:107-108)的著作。

³⁹ 這種屬於地方性、民間性的論述非常多，比如說(Ackerman,2007)，陽性類的紅蘿蔔、韭菜、黃瓜、醃黃瓜、海參、鰻魚、香蕉、蘆筍。陰性類的牡蠣、無花果。....。

人們把食物階層化，對於那些與人類親近的動物給與類似人的待遇，何未與人親近，每個社會都不相同，在農業時代的台灣，人們不吃牛肉，因為牛是做農務的幫手，是家裡的一份子。在美國，人們不吃狗肉，因為狗常是人們家中的一員。相對的，有些動植物卻受到人們的鄙視與貶抑，比如說回教國家裡的豬肉。如 Sahlins 所說，人以自身和動物的關係來為動物定層級。人們依照自身所創造出來的意義網來過生活。至於歐洲在中古世紀，教會規定齋戒日不可以吃肉，因此人們在這些日子轉而依靠魚肉來補充肉類，這又可以看到人們對食物的分類。

飲食另外一種常見的社會功能，與產生「我群」一體感有關，即人們透過對某些食物相同的烹煮、喜好等方式來產生「我們」(we)的想像。比如說傳統菜色。某道菜的烹飪法、甚至把菜色與象徵符號作聯想，比如說義大利麵與其國旗的三種顏色，但正如許多國家的代表菜餚一樣，義大利的番茄和夏威夷的鳳梨卻都是晚近才傳入的食物。

有時候食物不僅表現了人們對於外界秩序的想像，也進而連結到與身體健康、食物營養的一套論述。比如說，中古世紀人們想像宇宙由上帝的秩序所規範，每個人都有在這個秩序下的定位，宇宙是有意義的，當中個體彼此構成一個巨大的存在鏈(Great Chain of Being)。中古世紀也承繼了希臘醫學之父Hippocrates所提出的人體四種體液理論，與前面所敘述的宇宙觀相同都是一種具有階層觀的理論，由上到下分別是火、氣、水和土四種元素，人要保持健康就必須保持體內四種體液的平衡。這四種體液分別是血液、黃膽汁、黑膽汁和黏液。也在情感、色彩、溫度上都各有不同的特質，例如，在性情上分別對應的是樂觀的、易怒的、憂鬱的和遲鈍的。對應的特質則分別為熱且濕、熱且乾、冷而乾、以及冷而濕。最後，也對應到不同的動、植物，意即這些食物被分為四種特質，人們靠攝取不同性質的食物來平衡體內四種體液，而更進一步階層化的是每種體液食物內都還劃分為四種等級，不同階層的人們食用的食物還依據不同等級來規範，它也使得許多食物位居珍貴的地位，如最高級的香料、稍次一點的雞肉，有些食物則位居受鄙夷的地位，如豬，但有趣的是後來從外傳入的咖啡、巧克力、菸草等該怎麼歸類卻產生了歧見，但卻持續影響人們的態度，清教徒喜歡咖啡，天主教擁護巧克力⁴⁰(Civitello, 2008 & Schivelbusch, 2006)。歐洲現在應該已經沒有人使用這樣的食療法，但東方的漢醫則還繼續繼承傳統的陰/陽、冷/熱的食物分類方法與食補療法。這套觀念也受到許多人民的支持，而獲得人民遵行的前提就是有一定經驗上的有效性，再加上漢醫和西醫具有整體觀和部分觀的兩種不同屬性，加上西醫本身受限於人體無法任意實驗的情況下，知識的發展仍不完整，因此，漢醫就有它的生存空間。

⁴⁰ 除咖啡、巧克力的冷熱性質以外，決定喜愛與否的是清教徒與天主教的道德觀念。簡單的說，清教徒反對中古世紀人們的酒醉意象，希望能夠清醒而負責。因此對於咖啡特別喜愛。巧克力則象徵著天主教對身體的認同，相對於清教徒的禁慾主義。

VII. 魔力食物和節慶食物

魔力食物:

人們生命似乎就不斷的詮釋食物的功能，人的生存關懷有多寬廣，食物的論述就有多廣泛，因此食物變成不僅僅是為維生求營養的物質，因此人們認為有些食物本身或經過儀式轉換以後，即變成具有不同於世俗的食物性質，具有魔法、產生魔力，甚至可以改變人們的智力、人格、性能力、命運和救贖等。

有些食物本身即被人們界定為神聖的，比如說印度的聖牛，但這裡神聖的界定是使得人們不會去食用，這個定義大致上也可以是用於台灣農業時代的耕作牛，在許多部落，隨便吃了圖騰動物必定會遭受上天懲罰。但許多食物，只要透過祭祀、儀式便會變成神聖的，像拜拜後的食物都因為神明食用過，因而變得具有神奇的力量，不管是米酒或米飯，相對的，許多基督徒卻會將食用拜拜用食物後的嘔吐視為觸犯禁忌使然。不幸的是，也會有許多食物被列為不潔，比如說回教裡的豬肉。而某些食物卻讓吃下去的人得以脫離世俗，進入出神入靈狀態和神溝通。許多食物則因為其讓人產生聯想而具有魔力般的力量，比如說蘆筍，被認為對性能力具有神奇效果，這些聯想大多來自於形體相似所引起的想像，也有可能是來自名字的音、字等原因。西方春藥(aphrodisiac)的名稱是從一位希臘女愛神 Aphrodite 而來，希臘人認為的春藥食物有牡蠣、魚子醬、香檳、巧克力和蝸牛(Civitello, 2008:45)。

在這裡，我們討論的特別是那些具有魔術力量般的食物，換個角度講是指不符合現代科學能夠解釋的想像，不過，我們無法要求以前的人們能夠分辨哪些是現代科學根據所能解釋與不能解釋的食物論述。若不能從自然科學來解釋，那是否可以從社會科學來解釋，比如說起於”社會需求”？看過許多例子的討論便可以知道許多想法只能說是人們主觀的想像與界定，因此，這些對食物的想像常自成一個體系。

節慶食物:

許多食物經過節慶儀式以後變成具有魔力般的食物。但也有些食物雖與節慶緊密相關，但卻不具備魔力化的效益。不過，許多節慶食物雖少了魔力食物的性質，卻能夠在象徵層次上引起人們情感反應與強烈的認同，而這些食物也成為所謂的特色飲食。例如在台灣的過年要吃的象徵食物很多，常取其音或形來做聯想，可謂「類似是由類似創造出來」的例證，有許多食物都是吉利的象徵，如柑橘象徵吉祥、吉利；年糕、發粿象徵年年高昇；而台北縣蘆洲市民有特殊的長年飯，會在白飯上放一顆紅棗，象徵早發，土豆與老(台語音相似)，菠菜、芥菜成為長年菜、年年有魚(=餘)。中秋節的柚子則取保佑的音。而元宵節，食用糯米做成的元宵或湯圓，象徵團圓、圓滿之意。有時候只要吃盡甚麼食材即可，有時候則得要做成特定的一道菜餚，比如說清明節所吃的春捲或潤餅。至於端午節的粽子也是，只是口味各地卻又不同。中秋節的月餅。有時候直接以命名代替相似音，比如說將麵線命名為壽麵，在祝壽時食用。而人類文化不斷發展演進，當代自然新

生的也有，比如說祭拜交大旁土地公必用仙草蜜，也來自用該食品祈求靈驗的真人故事。

VIII. 主食文化

在過去農業時代，主食攸關了人們生存的根本問題，自然牽繫著人們的情感。在台灣，種稻曾是大多數人的生活，生活幾乎與種植稻米分不開，由於生活是辛勞的，農業更需看天吃飯，因而每年總生活在期盼、失望、歡欣之中，所以也不斷累積出深刻的情感。文學家黃春明認為至少過去的台灣是一個稻米文化。每個人都可以從過去生命的記憶中，尋找出一些關於種稻、食米，濃厚的情感事件或對某些事情的體會特別深刻。每個人感受到的不同，因而體會到的「稻米文化」也不同。在現今生產與消費各環節高度分割的今日，人們對於稻米文化比較能體會的大多只在米食文化吧。

但我們可以想像，從農田旁的低矮土地公廟這一意象開始，便可感受到種稻是一個關聯到生活整體的事情。種稻不僅是技術勞動，也與敬天拜神的宗教信仰緊密相連，每年天候的變化造成生產過程的不確定性，加上家中老小的健康、幸福等人生課題，使得信仰更進入人們親密的情感，每年的祭祀更是動員社區大大小小參加，是社區大事。因為種稻，人們不但日常作息與日出日落有關，對於一整年的季節、勞動、節日的訂定也是以種稻者眼中的氣候變化來訂定。

種田需要良好的水利制度，必須同一個社區的人緊密合作方才得以運作，Weber 和 Braudel 都認為，水稻的水利制度必須仰賴龐大的國家機構和嚴格的社會制度。種田的勞苦夥伴水牛也成為家中的一分子，如今天的寵物一樣，享有擬人的地位，包括不被屠宰後吃食，主人常對它有深刻的情感。

米除了成為正餐主食以外，也發展出許多不同的米食，享用這些米食成為一種令人迷戀的記憶。比如說，爆米香、炒米粉、麻糬、發糕。

IX. 飲食與歷史

食物的歷史面向也很多元，但我們比較想關注的在於食物所產生能夠打動人們心房的歷史感，所謂的歷史感，對一般的人們來說，比較容易感受到的就是過去生活的記憶，不僅是個人過去的生活，尤其是那些與他人共享的集體意義。因此，飲食歷史就自然而然形成一個發散的創作過程，因為人們對於飲食的記憶實在既深刻又各自不同，但在不同之中往往又發現那些為大家所共同經歷的事件，隱藏相同的感受與回憶。有些記憶是一直存在意識之中的，就像是老朋友的名字被點名，有些記憶則是被喚醒的，當它發生時，更顯驚喜。

比如說沈孟穎(2005)敘述了台灣咖啡館的歷史，當中有一些大多數人都熟知的過往與現在，像跨國咖啡館，如星巴克，有一些則必須對台灣史比較有興趣才能夠立即喚起情感，像日治時代的波麗路咖啡館，象徵豪華貴族享受與偶爾奢侈一

下的約會場所，那些文人和知識份子如何在咖啡館中傾吐彼此對殖民統治的不滿和對未來改變的渴望。如電影中的天馬茶房。

不是發生在台灣的食物歷史，有些仍會引起我們情感上的反應。

像歐洲的咖啡館的起始以便士大學為美名，咖啡館提供了人們高談闊論、交換知識的公眾空間，哲學家 Voltaire, Diderot, Rousseau 等百科全書派的作者那時都在咖啡館裡高談闊論。法國的咖啡館與眾所皆知的法國大革命也有關係，原因或許過於偶然，只因為群眾的行動是從一個咖啡館的演講開始(王世文, 2004)。

但有些食物在歷史上的故事之所以吸引人，卻與強權爭奪所造成的悲慘有關，比如說歐洲的殖民者強行擄人成為奴隸，改變當地的農作項目，也使得當地人民陷入了被剝削的悲慘生活，像加勒比海的三角貿易，敘述了非洲人被運到加勒比海為奴，種植蔗糖等作物，歐洲人則扮演重商主義中拼命累積財富的角色。而愛爾蘭長期受英格蘭統治，在 1846 年他們主食與主要作物的馬鈴薯發生嚴重災害時，饑荒發生，大量人民出走，時至今日，愛爾蘭人想必在食用馬鈴薯時不得不感觸良多。

食物與生活風格(如簡樸生活、素食生活)

十九世紀健康食品的理念之一是，人類若不吃動物，也就是肉類，就能停止獸性的行為，這裡的獸性指的是戰爭、自私與性。

當下所謂的輕食(健康理由)、素食(有宗教上的原因或純粹只是健康上的理由)、精食主義(吃得多不如吃得精)似也與人們理想中的生活風格結合起來，而成為一種文化象徵。我們大概可以稱之為「意識飲食風」，即人們以自身所相信的自然與自身關係的哲學觀(當中大多包含了健康的論述)，而非傳統的文化價值，來選擇食物或烹飪的方法，因而造成特殊的飲食風格。

X. 現代產出的飲食文化

飲食的全球在地化、融合菜飲食、食譜的國際交流從很早的時代就開始(Fernandez-Armesto, 2007:206-210)。

現代飲食工業改變了人們的飲食生活，每個個體在飲食產業環節中都只扮演當中一環的角色，大多數的人則只限於吃，除此之外，飲食工業更動搖原本許多家庭常在一起吃飯的習慣，越來越多家庭一天只有一餐，甚至連這一餐也不容易聚在一起用餐。

麥當勞等速食店使人們回到手食的時代，就西方社會來說，這應該是一個很有趣的現代與前現代風格混雜的現象。

XI: 飲食與電影

當代電視電影文化對飲食文化有著特殊的影響。有間接的表現和直接的表現兩種，直接的表現就像是美味節目直接的陳現、展示，至於間接表現，比如說，戲

劇節目中的某些角色經常對話的場景及所品味的特定飲食。由於成為故事的一部分，因此這些飲食也在一時之間擁有了某些情感的特質，即內涵(connotation)作用，尤其是某些觀眾所認同的劇中角色所意味的一種人生情調，當觀眾飲食該角色所典型化的飲食時，就同時進入某種情境。這種在戲劇中所創造出來的共同記憶與意象，也往往具有現實的力量。比如說，許多文學書籍表達了作者在本土或異鄉追尋戲劇景點、飲食與感覺。

影視作品對於飲食菜餚的細膩表現，也產生了筆者所謂的視覺味覺(visual taste)的現象，意即編導及觀看者都透過視覺來表現或體會該飲食的味覺感受，設想牛排在鐵板上發出吱吱的響聲、轉變成一條條暗棕色的線條和熱氣騰騰的白煙。當然，視覺化的味覺絕不等於真實的味覺，但卻透過大腦引發一種擬似味覺的愉悅感受，這種特有的感受在今天最為普遍化。

XII: 享樂飲食品與歷史

享樂飲品與人類的情感總有深厚的牽扯與糾葛，人們對它的眷戀尚且導致我們對於它的歷史也充滿了好奇與記憶。總在很多的文學當中出現這些飲品做為情感的象徵，也有很多歷史書帶著情感討論這些飲品與和這些飲品有關的種種大小歷史。

一開始，歐洲對於咖啡這種喝起來像瀝青的飲料實在沒有甚麼好感，但在十七世紀突然受到歡迎。最歡迎咖啡的階層不是貴族，而是中產階級，原因為何？這似乎成為一個社會學的問題。Schivelbusch(2001)從社會生活的角度指出，宗教改革以後，新教徒對於中世紀的飲酒習慣加以撻伐，因為導致人整天昏昏沉沉，因此，咖啡的到來帶來了另一種氣象，咖啡使人清醒的形象大受歡迎，當時的人甚至認為咖啡能夠醒酒(這點在後來被認為是錯誤的)。許多中產階級紛紛以咖啡作為主要的飲料。因此，中產階級之所以喜歡咖啡主要的理由絕非味道，而是生理上的功能。而中產階級喜歡保持清醒，更來自於基督新教的倫理要求，羅馬天主教會受到路德(Martin Luther)的抨擊，最主要的原因之一在於教會的奢侈腐敗，因此新教徒自是反對奢侈縱慾。在往後出現的許多新教中，如喀爾文教派皆主張禁慾的精神，更重要的是這不僅是倫理要求，也來自於宗教上救贖的動機，知名社會學家 Max Weber(1984)指出，喀爾文教派(Calvin)的新教徒無法得知自己是否獲得上帝的救贖，只能夠從工作的成就中來肯定自己，因此在努力工作，藉以榮耀上帝，時時為上帝做苦工，服務上帝，因此更需要禁慾的精神，時時保持理性、冷靜、清醒，投入工作。只是要勸服人民從酗酒中走出來，仍需要有一個能夠替代的飲料，咖啡之所以能夠取代酒，因為咖啡本身也是一個刺激神經的飲料，但當時就有人認為喝咖啡過度反而造成精神不自然的亢奮與扭曲，但這大概都屬於微弱的聲音了。至於英國則是成為另一近親飲料，茶的盛行地，歷史學家似乎找不出為何英國是飲茶而非咖啡為主的歷史答案。但人們應該都可以感覺到茶與咖啡都有一樣的生理功能，今天我們也可以知道，茶與咖啡都含有咖啡因。

XIII. 飲食文化產業

法國餐飲專家 Paulette Girodin(2002)將法國餐廳分為傳統餐廳、速食餐廳、集體餐廳三類，其中傳統餐廳最為重要，隨歷史演進，當中也產生許多變化。速食餐廳則為崛起的後輩。但就法國人來說，早期部分餐廳所營造出的公共性，在其中人們可以享受自由交談、與陌生人認識、跳舞、活動等親密性或交換知識的功能。其次，法國餐廳所著重的美食，由個別的廚師所展現的創意、個人性，對食材、烹飪過程的精細展現。這兩點是最為值得關切的。近代平民餐廳尚且增加了許多人性化的設備，所謂的人性化設備也是呼應部分傳統知名餐廳所展現的更多符合人性需求的感性面，讓人們在用餐過程中享受更多溫暖與人性化的感受。Girodin 也在文本脈絡中略顯突兀的插進一段話，現代都市人沒有辦法好好享受飲食，因為緊張的生活導致食慾特別差。但若將人性化設備與當代都市人外食人口的現況相比，則我們確實值得問，為何不能夠在用餐過程中享受除營養之外的人性歡樂？就餐飲文化化的角度而言，最重要的是追求飲食過程中更多美好的感受吧。雖然 Girodin 的討論仍將飲食的重點擺在美味、營養、價格，但一直伴隨的隱含主角是用餐過程的心情。

但就筆者考量台灣餐廳現狀後，將餐飲產業分為：餐廳、小吃、飲品三大類。傳統吃東西並不一定都要在餐廳內進行，從路邊攤即可享受小吃，自今這種隱含的分野仍然存在，有些室內化的食堂仍是小吃攤的模式，有些餐廳才有意識的將室內環境營造成為文化性或藝術化美感化。而飲品自身即可自成一類，從泡沫紅茶到咖啡館皆是。底下先就當前餐廳文化化的面向討論。

當前台灣餐廳文化化面向以及現有部份表現列表：

1. 故事化：感情，難忘的事情，感動，戀愛，回憶，家鄉，旅行，集體記憶(加入聲音)，關懷，奇特、電影劇情、電視劇
2. 氛圍(aura)：懷舊(notstalgie)、異國風味(exotique)、鄉村田園、時尚、主題性，溫馨，浪漫，原始叢林。
3. 餐具：材質：陶瓷，貝殼，木器，水果外皮，鐵鋁，竹籠，造型：馬桶造型，竹筒飯。
4. 裝盤⁴¹：雕花，船型器皿，拼盤，金字塔疊酒杯。
5. 服務方式：專人服務，廚師，服務生，自助式，專人表演，塔羅牌算命
6. 民俗意義：閩雞，神豬，包粽，故事類(老婆餅與狀元糕)，警惕性(吃乾淨…)
7. 角色扮演：醫護人員，制服類，族群類(原住民)，異國風情，監獄類。
8. 飲食儀式：西餐禮儀，原始手扒類，日本(開動的)儀式，禱告，日本茶道，客家擂茶。

⁴¹ 西方與日式的裝盤方法(或說食物鋪排方式)乃將盤面視為一個整體的畫面，注重畫面的和諧，就這部分兩者似乎相同，但日式的鋪排似更喜歡以食物鋪排方式來顯現廚師的意境。簡單的說，在視覺美感之中加入意義。

考量客家餐廳現狀，將部份性質較為相似的面向放在一起，並以出現次數多寡，將較少出現的民俗意義等面向放在後面，較常出現的餐桌餐具項目放在最前面。整理後餐廳個案分析架構如下：

1. 餐桌與餐具
2. 裝盤
3. 氛圍
4. 服務方式角色扮演
5. 故事化
6. 哲學與民俗儀式

第三章、客家飲食文化

人類的飲食與其他行為一樣，都具有實用與表達的兩面性。食物除去滿足飽食、營養、口味與生產供應等實用意意外，所蘊含即能藉以表達、延伸、象徵的無形意義也相當重要，有時甚至凌駕於實用面。

口味：「客家飲食以吃飽不吃巧為原則，用料不求珍貴，主要以當大所產之蔬菜與肉類調配運用。由於體力勞動大，對於鹽分的需求也相對較多，與南方漢人的飲食習慣比較，客家菜也相對較鹹。鹹食主要菜譜為鹹菜，以及用米酒糟加鹽醃製的酒糟，用芋苗醃製的芋荷，常見的蘿蔔乾等。…喜慶節日，客家人最喜歡吃的菜餚為釀豆腐，肉圓、魚圓三大菜，尤其釀豆腐為最富有特色的客家美食。客家美食另一特色為各類的醃製食物。」

飲食與對外界的想像：「講究季節性食物以及涼熱的配合。也顯現出對天象與自然界的調適。」也就是透過用心安排菜色以「達致中和」。

飲食與節慶：「年節慶典儀式中以食物做為趨吉避凶的象徵表現。」客家祭典，春秋兩祭，農曆一至三月為春祭，掃墓又稱掛紙。八月為秋祭，乃合族祭祖。祭品以豬肉、魚、雞三牲及果品為主，或在豬魚雞三牲加上鴨與蛋稱為五牲。

客家是台灣的第二大族群，在歷史紀錄上不斷的遷徙，而在移民的過程中，最重要的就是生存下來，於是客家的飲食有著許多特別的特色，以下將一一探述。

(一)客家飲食歷史探究

客家飲食文化應由客家文化的起源說起，根據羅香林先生的研究指出，客家先民原是黃河、江淮、流域的漢人，由於天災和戰亂的驅趕，從唐末五代兩宋時期開始大量輾轉南遷從閩、粵、贛，交界地區聚居，以後又向南方各省及海外播衍。當然在這趟持續千年多次的遷移行動中也有一些客家人安定下來，久而久之遂以當地人自居，而大多數繼續遷移的客家先祖，依然以「客人」自稱，也就成為我們現下狹義稱呼的「客家人」。

客家人由大陸遷徙來台時，西部平原較肥沃的平坦之地早已被漳州、泉州人所開發，只得往丘陵地，山區裡居住，所以客家民族特有的性格也因此得以保存，繼原住民，閩南人之後，客家民族是居住於台灣的第三個民族，目前在台灣的桃園、新竹、苗栗、台中、雲林、高雄、屏東、花蓮、台東等多山的縣市，都有客家村落的蹤跡。

而至於客家民族飲食文化，也隨著遷移之地而有所改變，並無明顯且獨立菜系出現，在飲食文化上受到少數民族（畬、瑤）影響之結果。譬如客家人喜歡吃野味、動物內臟，以及客家菜餚中出現的樹豆、刀豆、苦瓜、南瓜等素材的運用，以及吃生的習俗等（楊昭景 2005），例如南遷至閩西的客家人，菜中融合了閩南的味道，在廣東落腳的客家人，做出的菜色則被歸入廣東菜或東江菜中，當然在台灣的客家菜也融合台灣菜的趨勢。

（二）客家飲食文化內涵

客家的飲食內涵，若從歲時飲食來看，與漢族習俗其實大同小異，此亦驗證了在遙遠的年代，客家與漢民族密不可分的關係。但若從其烹調技法及調味上作探究，則可發現客家族群為因應環境變遷及克服生活上的困境，衍生而成的獨特飲食文化內涵。首先我們將根據「鹹」、「肥」、「香」這三大特點討論之。

一、「鹹」、「肥」、「香」

因為客家先民遷移的落腳地大部分是山區，與外界較不易聯絡，物質匱乏，食物的保存變得十分重要，於是便以「鹽」來醃製食品，形成保存食物的獨特文化。再加上客家人居住之地多為貧瘠，早期先民們需要大量勞動力來拓荒墾殖，開創新的家園，所以為了補充身體因為流散而失去的鹽分及礦物質，特別需要吃鹹的食物，因此客家人在菜的鹹味上會重一點，以補充體力，對此，實可視為這是客家人在「不穩定生態下的一種適應策略，以及儉約的表現」（莊英章 2003）。

從眾多文獻資料裡，我們也看到了，客家族群為了存藏豐收的蔬果材料，進而研發出高水準的鹽漬技巧，例如「福菜」、「黃豆醬」、「醬蘿蔔」、「酸菜」、「腌肉」等各式各樣客家經典食材。在煙硝四起，戰亂頻仍的年代裡，一切充滿了不確定性，因此存糧的理念便顯得格外重要了，值得一提的是，客家食材在達到飯少菜儉的基本解饑目的外，更同時兼具了鹽分補給功能。即使到了二十一世紀的今日，我們仍可在客家聚落裡，看到年長的婦女於自家門口曝曬蘿蔔、蘿蔔葉及晾掛福菜的景象，無論夏收芋荷，或冬藏蘿蔔，均是利用耕種後的空檔期，趁其種植並收成可用的醃製材料。

另外為了飽足感不易餓，在製作菜餚時油量多放一些，因此早期因為經濟狀況不佳，為了不讓肚子易餓，又無菜餚配飯，所以豬油拌飯是常有的飲食模式。客家人也很重視食物的香味，每一種菜餚都希望做出香味來，聞到食物香味，香噴噴的為的是讓人多吃一些飯，多一些體力做活，例如早期煎鹹魚，煎豆腐，煎得香香的如此說來客家人的「鹹」、「肥」、「香」可說是完全順應環境發展出來的菜餚風格。

二、客家米食文化

客家飲食中一個重要的特色——粄，與漢民族中的米食文化雷同，但重要的是，客家粄是以糯米產物為主，少有私稻粳米的製品。糯米含較多直鏈澱粉，黏性強，不易消化，其製品入胃後較具飽足感，能維持久時而不覺飢餓。此外，客家人除了歲時節日食粄之外，平常日子裡，粄也是婦女為外出勞動的家人所準備的最佳點心，像「糍粑」、「客家鹹湯圓」、「客家菜包—豬籠粄」、「爌湯糍」……等等。

三、客家菜餚文化

客家人刻苦勤儉的鮮明特性，充分表現在菜餚特色中。客家菜從食材的選用、製作過程、到烹飪的技術，其所傳遞的是客家族群的「簡單」、「素樸」、「節儉」等精神。昔日客家一日三餐，早、午餐以大米飯為主，晚上則多喝粥，搭配菜餚大部分取自於自家菜園所種植之新鮮蔬菜及醃製品，其實這與台灣早期的農村生活大同小異。烹調技法多半為煮、炒、煎、燜，口味重油、好鹹，適逢歲時節日或喜慶之日，始宰牲畜為桌上盤餐，以便豐富菜色。儘管身處於貧窘的年代，客家菜餚仍能充分表現其物材融匯及應用變化的智慧，一點一滴均不浪費，這樣的飲食內涵裡，包含著實用精神。

烹飪原料以禽畜、河鮮、山珍、蔬果為主，廣取博采烹飪生產的勞動對象是烹飪原料，所屬地區的烹飪原料直接影響菜餚朝某一方向的發展。贛閩客家地區絕大部分為典型的南方山區，山區所產的山珍、河鮮、蔬果野菜和畜禽(有家養和野生之分)自然就成了客家菜的主要成份。(黎章春，2004)

客家飲食結構呈現出「素、野、粗、雜」的特色。所謂「素」有兩層意義，一是不吃葷，一是沒油吃，那是客家人在艱苦生活條件下求生存的飲食策略之一；吃「野」指的是野菜、野果與野味，也是反映客家所處天然環境中所能提供食材限制所致；吃「粗」是指食物大多沒有經過細緻的料理，即所謂「重內容，輕形式」以及「重口味，輕混濁」，因此客家菜餚名稱不夠文學化、菜形不夠藝術化、菜料不夠貴族化以及菜款不夠複雜化；最後的吃「雜」指的是吃禽畜的內臟。從這樣的飲食結構，可以結論說客家人的飲食文化基本上是一種庶民文化(楊昭景，2005)。

客家飲食文化有它獨樹一格的地方，這些特色表現在以下幾個面向上：一、重山珍，輕海味；二、重內容，輕形式；三、重原味；四、喜歡吃動物內臟與雜物(楊昭景，2005)，其變化在於食材、食物的儲存、烹調方法及口味上(楊彥杰，2000)。

四、客家點心

早期客家生活困苦，多半從事農耕事務，勞動力消耗大，所以在正常三餐之外，上午及下午各有一次吃些補充體力的食物，而現今經濟起飛，大多數人以不在消耗如此大量的勞動力，所以這些食物便轉變成為所謂的點心，一般常見得客家點心有仙草、擂茶、糝粿…等等，這些兼具美味與現場表演雙重效益的飲食文化，或多或少鼓舞了更多人參與了客家文化。

仙草這種植物通常都要曬乾後才開始熬煮，煮的時間很長，至少七、八個小時才能把根莖裡的膠質釋出，可變化成仙草茶、燒仙草、仙草凍…等，冰涼順滑的口感，相當受到現代人的喜愛。擂茶為客家人招待貴賓的一種茶點，擂即是研磨之意，以陶製擂碗將茶葉、芝麻、花生…等多種原料研磨成粉，加入冷熱開水沖泡調勻後飲用，擂茶能充飢解渴，也能當保健飲料飲用，現代為符合養生概念，也都加以改良。糝粿就是一般人所說的麻糬，但是客家糝粿跟一般的麻糬不同的地方是它的吃法，分成小塊包入紅豆、花生或芝麻等餡料只是其中一種，其它地方的變化只是變換不同口味的餡料而已。

(三)台灣客家飲食之應用發展

台灣客家族群的移入只有兩百多年的歷史，因為是較為後到的族群，所以選擇與原鄉環境較為相似的靠山區丘陵落腳扎根，因此除了顯著的傳統代表菜餚外，有許多飲食習性和菜餚皆與鄰近族群相互交融，於是產生了另一種新飲食風貌，正如今日客家菜中的樹豆排骨、南瓜版、山苦瓜的應用，深究其原因，應該為原住民族原始食材的再運用。另外其他因地制宜而衍生出的新代表菜色，諸如內灣野姜花版粽、北埔柿餅、杭菊花茶食、茶點、萬巒豬腳、內埔花生豆腐…等，這些林林總總的菜餚，在短期間內呈現出當地一時之新代表菜色或食材樣貌，也讓客家美食更能受到一般消費者的喜愛。

飲食文化內涵的建構、環境物產的影響是日積月累的，最重要的是，族群飲食的內在需求及精神意義。從低層的實用面延伸至高層的精神面，前者如飽食、營養、生產供需之實用意義，後者則有社會文化、價值取向或宗教觀等抽象意義。在物質豐裕、衣食無虞的現代社會，飲食目的已提升至較高層次，健康養生風潮盛行，而一向注重「鹹、油、香」的客家飲食，勢必得做適當的調整，不過也不必擔心放棄重口味的烹調原則就會失去客家風味，其實若善用多種獨特的客家食材，做不同的創意變化，以精巧的手法呈現，相信新時代的客家飲食，仍是潛力無窮，不可忽視的。

現代的客家飲食型態在台灣漸漸有轉變的形態。傳統廣為熟悉的菜色，在客家地區的農村家庭中仍然是經常可見，但隨著較年輕世代在新時代的新的飲食環境中所養成的新飲食品味漸趨明顯，一個調整適應年輕世代飲食品味的菜色組合已經逐漸發展(賴守誠，2007)。

在客家地區，不同的餐廳在當地的餐飲市場中有不同的定位，有的著重在傳統客家飲食的開發，有的會將客家菜色與其他不同菜系的菜色結合，有的則是提供家常的便當菜色。(賴守誠，2007) 客家地區明確以「客家菜」為特色訴求的餐廳，其消費客群，有相當可觀的比例是外地客人(賴守誠，2007)，與客家餐廳的型態轉換有關，從客家飲食受到近代消費文化影響，而產生轉變。從1992年到1999年的報紙媒體分析中較為詳實以具體資料顯示，作為消費的客家飲食是如何逐步被日具強大影響力的消費文化的主要特徵，及商品化、多樣性、符號性、經驗性、波動性所穿透。(賴守誠，2006)

第四章、新竹客家餐廳文化化現況調查結果

案例編號：1

一、餐廳名稱與整體概述

內灣戲院人文客家茶館。

最顯著的特色是由戲院轉型為餐廳，也是利用博物館的特性來做早期戲院與電影海報的展示，並在菜色上加入客家元素。而由於內灣觀光圈的整合，在餐廳中亦加入許多內灣的特色代表物，例如野薑花、土生土長的漫畫家劉興欽的作品。



二、餐桌與餐具

由於餐廳是由戲院改建，內部則維持看戲模樣的方式，加入圓桌及板凳供客人用餐，若有客人訂桌，才會用淡黃色布製桌巾及瓷碗瓷盤玻璃杯，若是一般遊客用餐則是使用免洗碗筷及紅色塑膠桌巾，餐盤則是白色底圓盤為主。



三、裝盤方式

以白色盤子為主，使用中式裝盤的方式，在肉類方面會用蘭花及葉子裝飾，其餘裝盤則沒有特別之處。



四、菜餚特色

因內灣盛產野薑花，除了傳統的客家菜之外，店家也將野薑花入菜，創出許多特別的野薑花料理，例如美人湯。而在菜色方面則是改良早期困苦農家的菜餚，而將其精緻化，例如「菜尾」這道菜，在早期是將各種剩餘菜餚混雜的一道菜，但是在餐廳中反而標榜其內容菜色豐富。又有「阿嬤ㄟ孝順菜」用豬肝為主要食材，在過往窮困年代，豬肝取得不易，聰明的媳婦為讓公婆品嚐豬肝，於是利用拜拜剩下的小塊豬肉剁碎加上芋頭，魚目混珠，讓公婆以為吃到豬肝，所以又稱做孝順菜。讓客人在享用現代改良菜餚的同時，體驗早期農家雖然困苦而無豐盛食材，卻又不失趣味的菜餚特色。



五、氛圍

由於是戲院改建而成的餐廳，於是保留戲院的特色，就是讓客人一邊用餐一

邊看早期的國片，周邊也用許多早期的物品裝飾，幾乎填滿牆壁的空間，例如早期的電影海報、舊有的商標、大喇叭…等等，燈光使用暗黃色，而營造復古的風味。而因內灣地區整合為一觀光區，所以戲院內也加入其它的內灣地方特色，例如漫畫「大嬸婆與阿山哥」的大型公仔。



六、服務方式角色扮演

服務方式並明顯的角色扮演，服務員穿著黑色底印製有內灣戲院商標的T恤，下半身為牛仔褲，簡單整齊的形象。



七、故事化

餐廳的故事魅力在於其戲院形象。1940年由楊盛泉籌劃建造的，原本是為了讓工人們有個休閒去處，於是蓋了戲院。剛開始上演的是客家採茶戲，後來放映電影，還曾經成為許多國片的電影場景。國片沒落後，淪為歌舞團表演的場地，最後變成地方活動中心，凡有宴客都在此舉行，因建築老舊，有回宴客結束，天花板垂掛的電扇轟然落下，從此閒置了一陣子。林雨良與合夥人看中復古風潮，決定承租經營餐廳，經多次與屋主協調，在保持原貌的條件下，於2003年2月1日開始了餐廳營運。

戲院可以容納大批民眾觀賞戲劇，而將其轉型為餐廳，亦可容納大量民眾，並多增加一功能，並且結合內灣地方商圈的發展，在地方史上，戲院占極重要的角色，在雙重包裝之下，增加了故事化的魅力。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號：2

一、餐廳名稱與整體概述

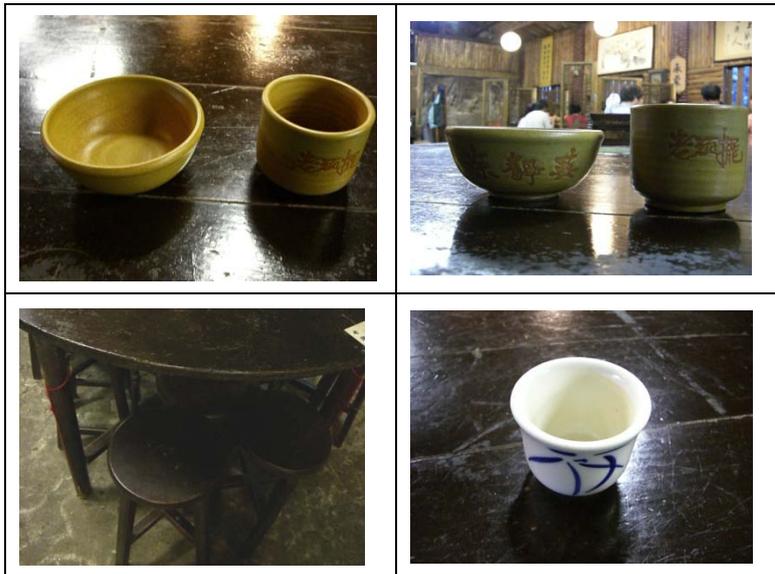
老頭擺客家餐廳，地址：新竹縣北埔鄉大林村4鄰46-1號。

餐廳最大的特色是其由茶工廠轉型而來，成為餐廳。而亦融入了博物館的特色，展示了許多傳統製茶工具，以及澎風茶的介紹，讓客人一邊用餐，一邊感受茶香繚繞的空間氛圍。



二、餐桌與餐具

餐廳的前身是製茶廠，亦盡量不更動其原有擺設下加入圓桌及板凳，供客人用餐，而餐桌的顏色選用暗咖啡色，配合餐廳的簡樸風格，餐具使用陶製品，並在上印有餐廳名，有整齊的一體感。



三、裝盤方式

將菜餚裝在各種顏色的素色圓盤之中，無其他裝飾，以烘托菜餚的美味。



四、菜餚特色：

此餐廳的客家菜完全按照傳統烹煮而成，例如薑絲炒大腸、米醬炊豬肉，都保留了傳統客家菜的特色，在烹調技巧上，例如燜、炒、燉，和醬料的使用恰到好處；此外，口味特重酸鹹，有很多醃漬的菜。這是因為客家人勞動多，鹹菜除了補充流汗損失的鹽份，也容易長期保存，符合客家人勤儉的美德。除此之外，因為餐廳是由茶工廠轉型，因此特別強調茶在這間餐廳的特殊性，所以有機擂茶與澎風茶也是這裡的特色。

1、有機擂茶：

強調完全無農藥，並有歷史考據。客家擂茶由來以已久，在大陸客家地區，擂茶是極為普遍的傳統飲食，每天早午約十點、三點，客家人都會吃一次擂茶，尤其老人家最嗜此物，而一般家庭若有客人來訪而沒有請吃擂茶的，會被恥笑待客不周。而過去許多客家民來台都帶著擂鉢、擂棍，可見從前吃擂茶風氣之盛。吃擂茶成習的老人大多很長壽，活到八、九十歲以上，這是因為他們將綠茶研成粉末，富含維他命 C，又將花生、芝麻等高營養單位的乾果研磨並食，容易吸收，就現代觀點而言是相當健康、有機的飲食。



2、有機澎風茶(東方美人茶)：

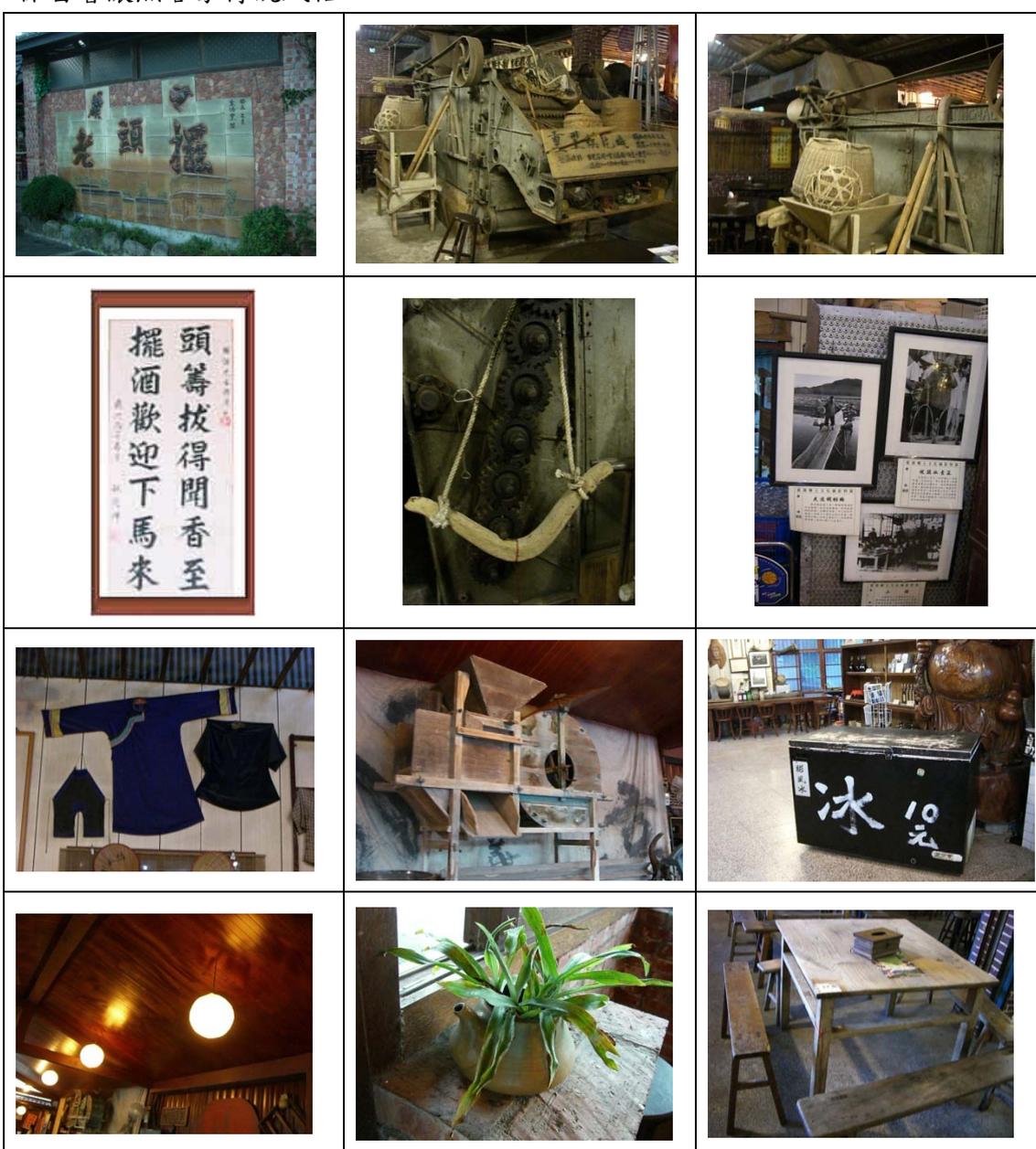
澎風茶以新竹縣北埔峨眉一帶丘陵茶園產量較多，而且品質優異，其他茶區僅有少量生產。老頭擺在轉型成餐廳之後僅生產澎風茶，茶菁原料是決定成茶品質好壞最重要的因素，因此製造澎風茶



所用的茶菁，茶菁需以人工手採，選擇心芽肥白毫顯著，芽葉細嫩的一心一葉或一心二葉之嫩芽為宜，採摘地茶芽是經過茶園中一種茶小綠葉蟬，或稱為綠色浮塵子的小蟲危害過，使茶葉生長不良而心芽捲縮的嫩芽為原料，其製成的產品更有一種特殊的蜂蜜甜香及天然的熟果香，此為真正高級膨風茶。製造膨風茶的季節以夏茶期間，即農曆節氣芒種前後一週為最適當，品質最優。

五、氛圍

餐廳是由製茶工廠轉型而來，所以在其中擺設了相當多的製茶器具，並且有客家文物導覽，例如古老照片、客家傳統服飾、東方美人茶的相關介紹。室內氣氛典雅溫馨，充滿著製茶工廠的原味，例如客家方桌、板凳、磨欄、古農具等等，保留著濃烈客家傳統風格。



六、服務方式角色扮演

服務人員雖然有制服，但是制服可隨意穿著，所以並無角色扮演的概念。一樣是穿著印有店名及圖騰的T恤，以工作方便為主。



七、故事化

「老頭擺」的主人彭國謀將原來的製茶工廠轉型成餐廳。而「頭擺」指的就是客家話「古老」的意思，這也就是「老頭擺」命名的由來。原本是製茶廠，生產北埔著名的東方美人茶，但是後來因為製茶工業漸漸沒落，泥磚屋也開始轉型餐飲業，內部保留許多茶廠留下的遺跡，店家以此特點吸引客人。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號：3

一、餐廳名稱與整體概述

北埔泥磚屋，地址：新竹縣北埔鄉埔尾村1鄰長春街113號。

此餐廳最大的特色在於利用百年以上歷史的三合院建築，轉型為餐廳形式，賦予客人鄉間田野生活的自然感。



二、餐桌與餐具

整體氣氛試圖營造台灣早期農村三合院的懷舊感，木製的桌子與板凳是請老師傅訂做，使用卡樺的技術而不使用任何一根釘子，至於碗盤則是選用手拉坯的陶碗、陶盤與杯子，土黃色的素面盤子沒有華麗裝飾，以配合泥磚屋的舊時三合院形象。



木製的桌子與板凳



傳統中式茶具



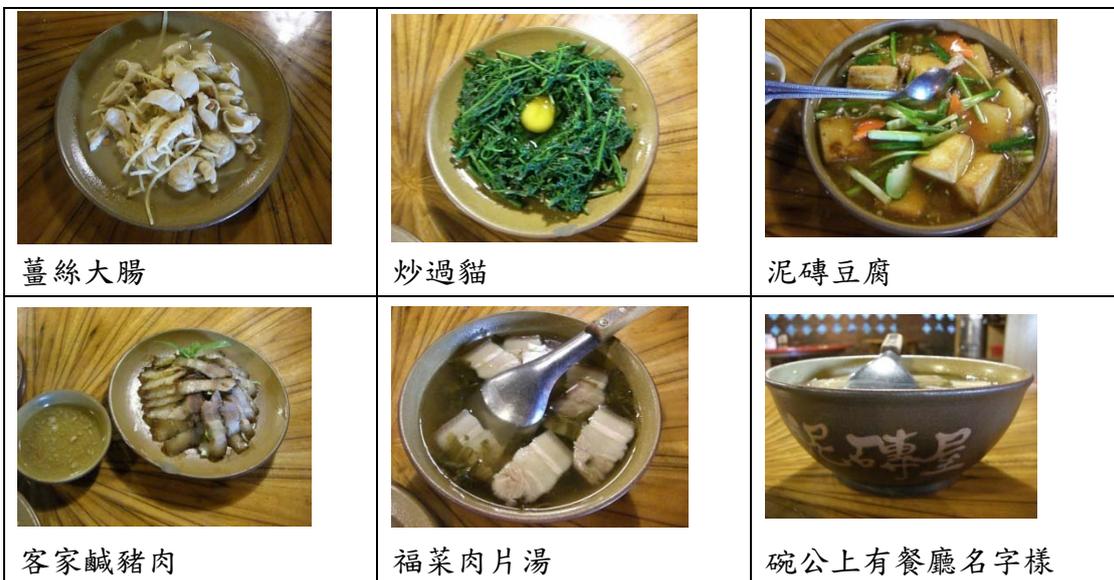
使用卡樺技術



素面的碗筷

三、裝盤方式

在土黃色的盤子上，將菜餚自然的放置於其中，沒有任何裝飾，就像是在家裡吃飯一樣的稀鬆平常。



四、菜餚特色

餐廳標榜傳統客家菜，在菜餚特色方面，分為肉類、魚蝦類、快炒類、豆腐類、湯類、湯類、蛋類、青菜類，希望讓客人吃到最原本的客家菜。但其實仍開發新菜色，例如泥磚豆腐、魚蝦類..等等，讓客人有更多的選擇。白飯則是加入蒸熟的地瓜塊拌勻，亦有用傳統中式茶具泡茶招待客人。



五、氛圍

泥磚屋是由一棟經由 130 年以上歷史的三合院所改建的，在昏黃的燈光之下，觀光客身在有百年歷史的建築物之中。首先映入眼簾的是大大的泥磚屋店名匾額，改建右廂房為餐廳的入口，圓形的桌子與板凳擺放其中，僅用水泥鋪造的地板，都是保留三合院的形象。因為強調盡量保持原屋風貌，所以屋頂的大樑、石柱雕刻、窗雕、傳統的窗台等等傳統的設計，也都保存下來。而稻穀與泥土混合所夯成的牆、鵝卵石建造的牆底、百年古井、紅磚組合建造的十字透氣牆…等，

在用餐的時候，實際就在體會早期農村的生活情境，強調歷史與歲月的痕跡，透過餐廳方式吸引觀光客。可惜的是在前院放置鮮豔色彩的兒童遊樂設施，與整體餐廳的氛圍相當格格不入，而餐廳的整體規畫也較無一致性，並無精確的傳達出此一百年三合院建築的特殊性。



六、服務方式角色扮演

服務生及廚師主要由 40、50 歲以上的客家爸爸媽媽所組成，穿著鮮橘色底，印有泥磚物圖騰的寬鬆 T 恤，主要是要有一體感，並在走動工作時方便，並營造在家裡吃飯的輕鬆自在感。但在角色扮演的認知上亦是缺乏的，僅僅只是店家要求一致性的表現。



七、故事化

許多店家都會將餐廳的歷史，用故事化的手法展現，但是仍然包裝的不夠完整，僅僅是記事手法，觀光客會被三合院的氛圍吸引而來，卻不會注意其歷史發展的過程。泥磚屋是由一棟經由 130 年以上歷史的三合院所改建而成的，但是在改建的過程中，依然盡量保持原樣貌，格局與一般的三合院無異，中間為正廳，左右有廂房及護龍，地板為水泥地，屋子前方的空地現則放置兒童遊樂設施，地上鋪放海棉墊以維護安全。目前左護龍是主人居住，而其他皆放置桌椅，供客人用餐，餐廳歷史約有 10 年左右。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號：4

一、餐廳名稱與整體概述

桂花園人文客家餐館，地址：新竹縣新埔鎮中正路 405 號。

桂花園是一棟具有 70 年以上歷史的老洋房，由住家轉型為餐廳，保存了原本的擺飾，並融入濃濃的人文思想與風格。



二、餐桌與餐具

給人相當整體感並且有氣派的豪華感。餐桌是圓桌或方桌，而桌巾以客家花布鋪陳，而餐具亦有特別選過，不以普通常見的白色圓盤裝菜，而是考量樣式及花色，選用土黃色或黑色為底，葉子形狀或三角形，有桐花圖案點綴，相當多種樣式。筷子、筷架及茶杯也是相同系列，是相當豐富多變化的餐具。桐花是現代許多客家文化會使用到元素之一，透過餐廳而形成文化的一部分。





三、裝盤方式

菜餚以除了一般中式料理的裝盤方式，將菜色置於其中，亦有精緻化的一面，例如在土雞肉旁用花朵及葉子裝飾，考慮菜餚的顏色來選用盤子，相當的精緻化及用心。



四、菜餚特色：

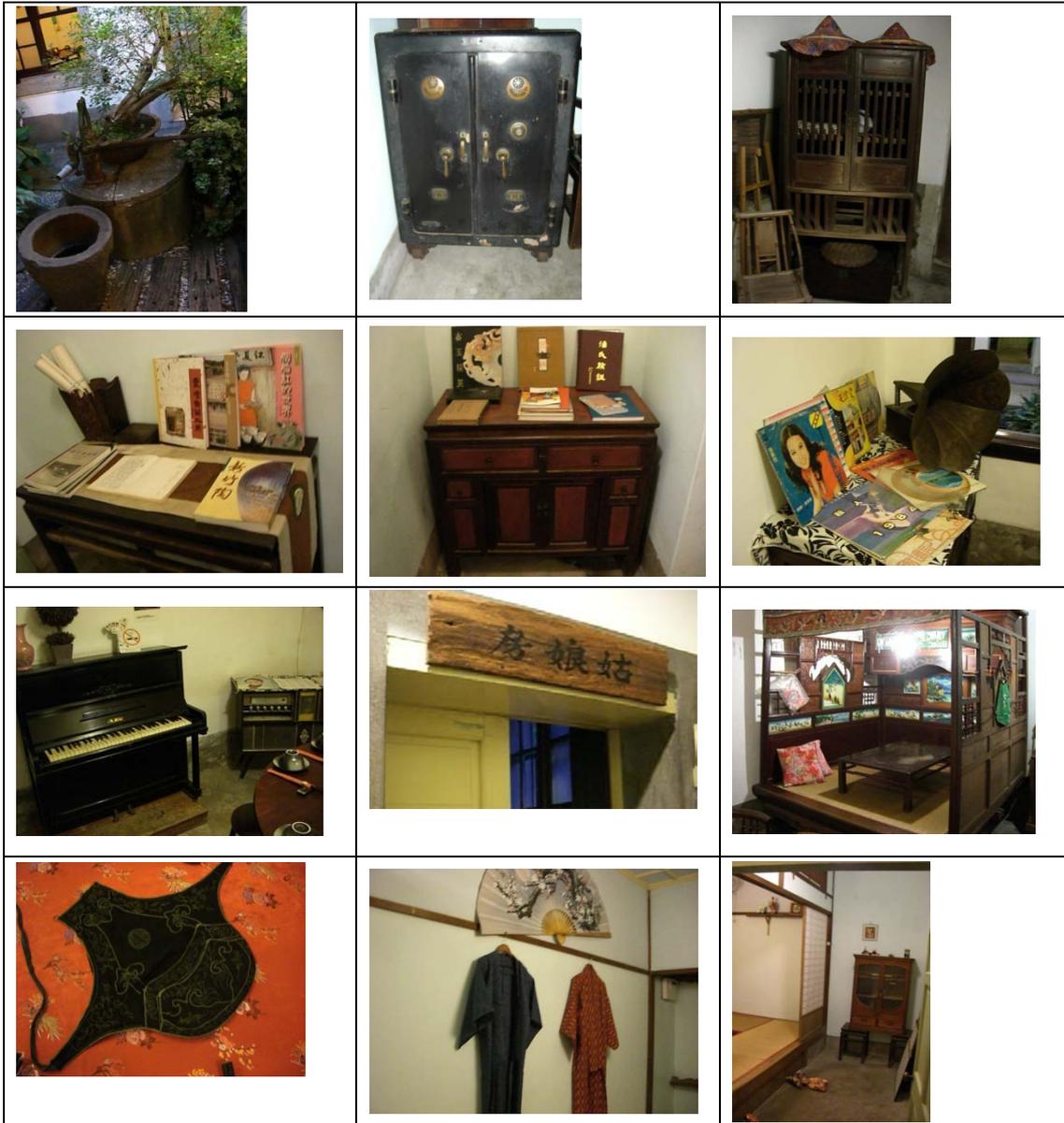
菜餚的選擇非常豐富，幾乎各種中式菜餚都可以見到，分類的相當詳細，而當中的客家菜將其精緻化，以小盤裝，而非傳統大盤式，並將口味調淡，以符合現代的健康觀念，而非以往客家菜的重肥重鹹。但非只賣客家菜，在菜單內仍有一些閩南家常菜，或日式陶板的菜色供客人選擇，其餐廳化轉型的相當成功。而桂花釀也是此餐廳的招牌，因為原主人在庭園中種植桂花，讓來賓一入室便聞桂花香撲鼻，而後店家轉化此一桂花印象，利用桂花釀來加深客人對此的特殊感受。



五、氛圍

此一餐廳是由新埔鎮地方仕紳(前新埔鎮長)潘錦河先生的故居，是洋樓式的建築，已有七十餘年的歷史。在保留原有故居的方式，例如老爺房、音樂廳、姑娘房、桂花房(原為染房)，並不更動原有擺設之下，加入桌椅，供客人用餐。整體氛圍上相當懷舊且氣派，因為這是當時地方仕紳的住家，每間房間都有專屬的功能，所以在裝潢及擺設下都相當講究，例如舊式保險櫃、鋼琴、傳統大喇叭、肚兜、八角床…等，雖為傳統的表現但亦讓人有豪華的居家氛圍。店家也在牆壁上放置簡介，介紹桂花園的歷史事由，以及有特色的傳統家具介紹，或是原主人潘家在此一空間生活的情形。整體而言是一種博物館型式的展出，加上洋樓的歷史定位，在建造當時在地方上所謂新的事物，有別於一般傳統三合院；而隨著物換星移，洋樓在現代竟成了老的事物，記載著歲月的痕跡。在這洋樓的特別烘托之下，餐廳的氛圍深深的感染每一位來此用餐的客人。





六、服務方式角色扮演

在角色扮演上店家相當有規劃，服務員穿著客家花布，但因傳統客家服飾在服務生走動上較不方便，所以改良為和服型態，但仍使用客家花布，與餐廳的氣氛產生一體感。



七、故事化

這間餐廳的故事化仍以歷史敘事為主，原為新埔鎮地方仕紳(前新埔鎮長)潘錦河先生的故居，1935年興建，與已有百年以上歷史，被列為三級古蹟的潘家老屋背對背相連。因為1934年間苗栗大地震，震垮潘家老屋地基上原本磚造二層樓房，於是決定拆除改建西式洋樓。錦河先生過世後，子女將故居整理開放，展示有歷史意義的建築，希望能夠賦予老屋新生命，讓街坊鄰居以及對客家文化有興趣的朋友都可以一探究竟。而店主彭先生盡量不更動老屋內的原有擺設，加入桌椅，以供客人用餐。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號：5

一、餐廳名稱與整體概述

耕野月眉客家餐廳，地址：新竹縣峨眉鄉七星村7鄰5號

此間餐廳的主要特色為客家懷鄉與自然生態合而為一，並具有店主個人風格，透過田野趣味來映襯客家傳統菜餚，而對於大自然的想法，亦融入了店家風格之中。



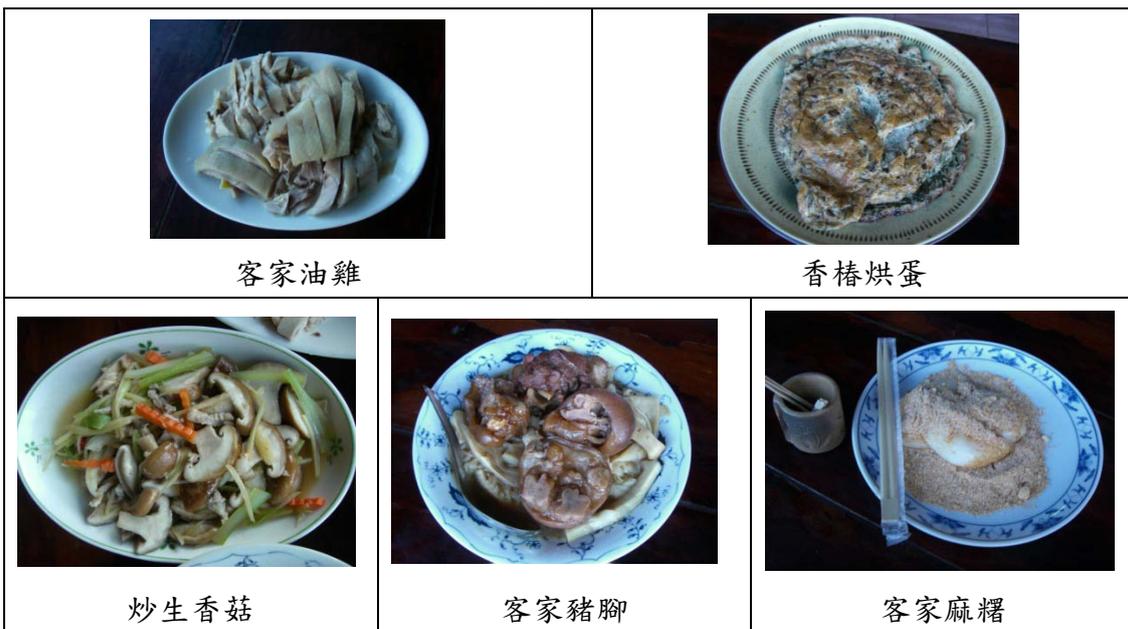
二、餐桌與餐具

由於餐廳建造在山谷之邊，主要是營造自然感，為了與寬闊的綠色視野相呼應，於是採取半開放式的空間，讓人可以邊呼吸到山間的新鮮空氣，邊用餐。另外使用木製的方桌或圓桌，及長型板凳，讓客人感受到大自然的氣氛。餐具方面則是以白色底為主，帶有小碎花的瓷碗、瓷盤，亦是家常菜的氣氛營造。



三、裝盤方式

將菜餚自然的放入盤中，有如在家中吃飯一樣自然。



四、菜餚特色

不同於其他餐廳強調傳統客家菜，耕野月眉則是標榜改良過的健康客家菜，堅持去鹹、去辣、去味精，由老闆娘親自掌廚。而菜單上菜色選擇亦不多，除了改良過的客家菜之外，並無在研發或融合閩南菜餚的新菜色。餐廳也提供擂茶DIY、客家麻糬DIY，讓客人親自體驗。白飯則是加入蒸熟的地瓜塊拌勻，亦有用傳統中式茶具泡茶招待客人，代表客家人好客的精神。

七、故事化

老闆莊忠政是道地的客家人，退休後和妻子回到老家，以自家田園改成客家山居茶坊餐館，沿著餐館旁的山坡往下，全是自家的茶葉和柿子園，環境相當清幽。餐廳的設計也都全由老闆與老闆娘一手包辦，由於環境優美，菜色又是改良過的健康客家菜，在不刻意宣傳之下，客源大多是熟客互相口耳相傳。

而在菜單上有一道老菜脯湯，必須要預約才能品嚐到，老菜脯在食療上具有涼血、退火的功效，老闆表示有一位交大的教授亦常常到此享受老菜脯湯，因為這位教授在小時候罹患癩痢頭，就是靠教授的母親煮老菜脯湯，讓教授的癩痢頭得以治癒。而在現代癩痢頭已經是不常見的疾病，教授到餐廳享用老菜脯湯，意義應該是追思其母親大過於老菜脯湯的傳統療效。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

無。

案例編號：6

一、餐廳名稱與整體概述

友園客家菜餐廳地址

餐廳為合菜式類型，整體寬敞，擺設以可容入多人為考量。



二、餐桌、餐具

餐廳的擺設以合菜圓形桌為主，椅子為鐵製四腳椅。餐具使用塑膠碗盤，及免洗餐具，桌上鋪以粉紅色大桌巾。。



三、裝盤方式

開店初期使用花、青菜做為擺飾，但現今為了不浪費食物，老闆不使用擺飾，以白色盤子為主，但有些菜使用鐵盤，使用中式裝盤的方式，約擺放至七八分滿。

<p>桔葉炒大腸</p>	<p>客家小炒</p>

四、菜餚特色

因老闆弟弟種植蘆薈、石蓮，因此餐廳新增蘆薈、石蓮養生餐，如蘆薈芥末。主要菜色是以客家菜為主，常見菜色為：蘆薈芥末、土雞、梅干扣肉、蹄膀筍干、客家鹹豬肉、燜筍、客家小炒、薑絲大腸、糖醋魚、香酥溪魚蝦、桔子葉粉腸湯、仙草雞湯、福菜湯…等。

創業初期並無菜單，老闆依照客人的要求而料理，靠自身經驗而去創新，口味上偏鹹，為讓客人容易下飯。

<p>香酥溪魚蝦</p>	<p>客家鹹豬肉</p>

	
福菜湯	蘆薈芥菜

五、氛圍

無營造特殊風格

六、服務方式、角色扮演

無特殊服裝。

七、故事化

1995年開設餐廳，老闆夫婦皆為客家人，因附近國中開始營養午餐，為讓學生有較多口味選擇而開設，餐廳初期是以小麵店為雛形，因應附近的亞泥公司員工建議菜色應創新多變，也因為近年來內灣帶動臨近地區觀光人潮，老闆因此憑藉小時候的經驗料理客家料理，開設初期因生意很好，附近商家也紛紛開設餐廳，老闆也從剛開始的小麵攤，慢慢擴建為大餐廳。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號：7

一、餐廳名稱與整體概述

香村花園客家餐廳

外觀以庭院式咖啡廳樣貌，落地窗設計，讓顧客在飲食時可以欣賞窗外景色，餐廳內以合菜桌為主，無任何特殊擺設。



二、餐桌、餐具

餐廳的擺設以合菜大桌為主，有圓形、方形兩種，並在窗戶旁設置幾張小桌子，提供給一些散客，桌上鋪以粉紅色桌巾。餐具為了清洗方便使用塑膠碗盤，上面有一些花紋，筷子外觀包裝使用日式紙張包裝。



三、裝盤方式

運用花、青菜、水果來裝飾，使用中式裝盤的方式，約擺放至七八分滿。



四、菜餚特色

主要以台灣客家菜為主體，混和其他國家口味如德國，以「酥炸豬腳」為例，使用德國豬腳高溫油炸的烹調方式加上台灣豬腳特殊滷煮法，去研發出這道料理。

餐廳的料理變化主要依照廚師的創意因而有不定期的推出新口味，食材

的選擇以時令素材為主。常見菜色：關西仙草雞、紫米養生雞、客家炸豬腳、梅干扣肉、客家油悶筍、蜜汁地瓜、招牌橙汁排骨……等。口味上並無偏重，為配合現代養身觀念，菜餚的口味以不油、不鹹為主。

	
關西仙草雞	水蓮
	
客家油悶筍	客家炸豬腳

五、氛圍

無營造特殊風格。

六、服務方式、角色扮演

服務人員身穿粉紅色的圍裙，廚師並無特殊要求。

七、故事化

香村花園創立於1991年，創辦人阿土就是在關西小村落長大的農村孩子，從車場的技工、醬油公司的業務到自己在清大附近開設便當店、小吃館等，累積了很多工作經驗，因母親年紀大，在外生活不適應，因此老闆想回老家盡點孝心，因而開設餐廳。

在設立之初尚未有內灣老街、高爾夫球場，峨眉地區遊客稀少，但老闆認為客家人不能忘本，毅然決然選擇在此設立。起初餐廳定位並不清楚，並未確立以客家料理為主，嘗試以西方咖啡餐廳的經營方式，但近幾年來因為客家文化漸漸發展，開始希望藉由客家美食的傳播，讓客人體驗客家文化並期望慢慢接受它，客家文化是慢慢品嚐越有味道，因此最後才會以客家餐廳的形式呈獻給大家，未來希望走休閒餐廳的路線，餐廳後方增設一些步道，讓客人可以駐留附近。

一、宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式

沒有發現

案例編號：8

一、餐廳名稱與整體概述

峨眉月媚莊客家餐廳

座落在大馬路旁，外觀擺設一套木頭桌椅供客人等待用，運用木材製成方格的屋簷，讓陽光透入，並在旁編種植一些爬藤類植物，餐廳內部擺設早期農家篩穀的器具，並設置大木桌椅提供泡茶用，牆壁刷成橘紅色。



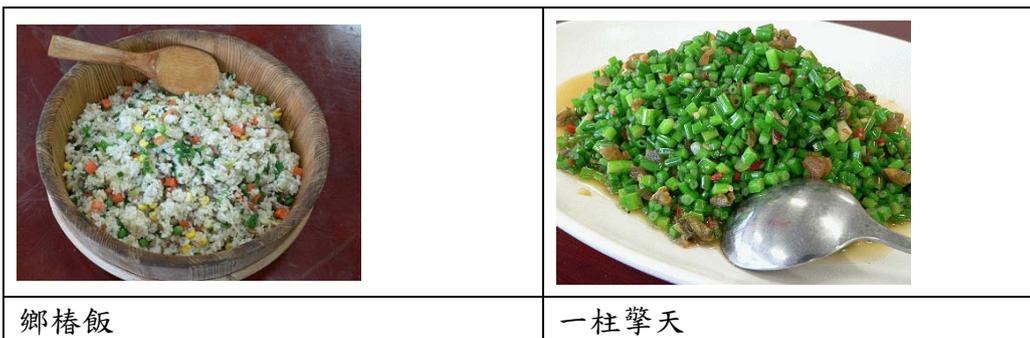
二、餐桌、餐具

餐廳使用傳統客家式木製桌椅，桌椅尚無任何花紋設計，單一顏色，因近幾年老闆認為人的體形較大，而增設塑膠的大圓桌，椅子仍然使用木製椅。餐具使用白色塑膠碗盤，及免洗餐具，飯以木製桶裝。



三、裝盤方式

使用中式裝盤的方式，約擺放至七八分滿。



鄉椿飯

一柱擎天

四、菜餚特色

餐廳結合了客家菜、海鮮及港式料理，所有料理不加味精。菜色口味主要以顧客為主，當地人食用偏好港式料理，配合當季食材，以新竹客家菜的口味為主要特色，採用多量芹菜快炒，常見菜色有：仙草雞湯、豬腳筍乾、鹹魚炒飯、魚香烘蛋、一柱擎天、糖醋黃魚……等。

每年七、八月峨眉鄉有東方美人茶節及桶柑節，因應在地的農產品節慶，老闆會配合這些節慶開創新料理。



五、氛圍

老闆希望營造客家懷鄉氣氛，因此餐廳裡擺設客家農家的曬穀農具。

六、服務方式、角色扮演

服務人員皆為家族成員。服裝上並無要求。

七、故事化

2003 年底開始在峨眉鄉開設餐廳，起初二十八歲時老闆在科學園區開設第一餐廳，之後又有在北埔鄉開設三山客家庄現已結束掉經營，從四十歲時開始接觸港式料理，老闆的父親本身也是廚師，深受父親的影響而有好手藝。在峨眉這地點開設餐廳是因為老家在峨眉並且是客家人居住為主，加上母親年紀已大，為就近照顧而在此設立。為了讓大都市的顧客吃到家鄉菜，所以菜色都是以客家菜為主。

八、宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式

老闆因自己飲用喜愛東方美人茶，而供應給客人以冷泡茶方式沖泡，主要是峨眉當地盛產東方美人茶。

案例編號：9

二、餐廳名稱與整體概述

尊煌古藝餐館

餐廳位於新竹縣政府附近，外觀主要以紅磚建造，外觀擺設一些景觀裝飾，鋪設石板地。餐廳早期為古董家具店前身，因此內部擺設早期七零年代古董家具，如櫥櫃，酒缸等。



三、餐桌、餐具

餐桌以七零年代的古董木製客家圓桌椅為主，也有方便多人使用的木製合菜桌，桌椅上並無特殊彩繪，桌椅使用原木桌椅。餐具使用白色瓷碗盤、茶壺、甕，及免洗筷子，此外某些菜色運用陶鍋。



四、裝盤方式

使用中式裝盤的方式，約擺放至七八分滿，煮年菜時才會加入一些蔬果雕刻。



五、菜餚特色

菜色主要以常見的幾道客家料理為主，如招牌控肉、白斬土雞、客家小炒、薑絲大腸、油悶筍、鹹蛋苦瓜、蔥燒豆腐、菜甫煎蛋…等。改良客家傳統口味，去鹹、去油。



客家小炒



蓮子燉排骨

六、氛圍

餐廳營造傳統客家鄉村氛圍，使用七零年代的桌椅，因餐廳早期為家具古董店，餐廳直接使用古董家具店的擺設如木製櫥櫃，酒甕等來裝飾，結合古董藝術與客家傳統佳餚，木頭、紅磚的建築元素以及各式的古藝擺設，企圖營造懷鄉氣氛。



七、服務方式、角色扮演

服務人員以客家茶花圖騰當圍裙。

八、小故事

2008年開設餐廳，早期餐廳老闆是開設古董家具店，後來因老闆弟弟料理手藝好而合作轉開餐廳，因此餐廳的擺設皆為早期古董家具店的風貌，老闆認為身為客家人，竹北地區又為客家區，因此老闆才開始做客家料理。

九、宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式

大壺茶，早期農人做工時所喝的大壺茶，為讓顧客感受在農作時，農家婦女帶大壺茶提供給採茶農家飲用，餐廳改良為小茶壺，提供顧客飲用。客家人因節儉的美德，當採茶農把最有價值的一心二葉採收變賣後，茶葉留下的山茶梗便可用來沖泡，淡淡的茶香味，讓顧客回味。

案例編號：10

一、餐廳名稱與整體概述

鄉下人活魚客家菜餐廳住址位在大馬路旁的餐廳，餐廳外擁有一大片空地，內部擺設多張和菜桌，無特殊擺設。



二、餐桌、餐具

餐廳的擺設以合菜圓形桌為主，桌上鋪設白色桌巾，椅子也鋪設椅套。餐具為了清洗方便使用塑膠碗盤，及免洗餐具，強調餐廳環境的整齊清潔。



三、裝盤方式

加入一些盤飾，主要還是以客家菜為主體，旁邊擺設花、青菜、水果，客家菜的顏色較深，因此旁邊擺設會挑選較淡的顏色，菜約裝至七八分滿。



四、菜餚特色

餐廳主要以客家菜為主，口味因時代演變改良了客家菜的鹹、油，餐廳菜餚的特色偏辣，因客家菜融入四川料理。常見菜色有：仙草烏骨雞湯、白斬土雞、豆瓣魚、花生豬腳、金桔葉粉腸湯、客家小炒、客家板條、客家湯圓、客家鹹肉、脆皮豆腐、梅干扣肉、麻油川七、鵝肉……等。

仙草烏骨雞湯使用關西特產仙草，老闆自己種植仙草，經過三年種植、收藏，並經過四、五個小時的熬煮直到膠質出來，烏骨雞也使用食水果、素食的養殖雞。

	
仙草烏骨雞湯	客家湯圓
	
梅干扣肉	客家鹹肉

五、氛圍

無營造特殊風格

六、服務方式、角色扮演

師傅會有統一的白色帷裙，服務人員會有統一的顏色衣服，並無制服。

七、故事化

鄉下人活魚餐廳於1988年起開始經營，在餐飲界已投入十九個年頭。宋老闆進入餐飲業的機緣是來自十六歲時的打工，有機會學習到四川料理，

其口味偏辣的較重口味與客家菜相似，也認為自己是客家人應做客家事，而選擇開設客家餐廳，餐廳經營初期以小吃為主，時間一久客人不斷口耳相傳，服務量也就愈來愈大，為迎合客人用餐需求，菜色不斷調整推陳出新，客家菜的料理主要是受母親的家常菜影響。地點選在關西，因為宋老闆的老家在關西，為了停車方便而選擇這地點。

十、宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式

沒有發現

案例編號 11

一、餐廳名稱與整體概述

傳家客家菜

這是一間客家文化博物館式的餐廳，其設定年代約為 40-60 年代。



二、餐桌與餐具

圓形的木桌椅，原木色澤，形象較早期農家特質。碗、盤以白色為主，茶杯為棕色，以古樸為主。



三、裝盤(方式)

裝盤為台灣常見的方法，大多裝到八至九分滿，但有時候也會在油雞上擺放蘭花與綠色蔬菜(花椰菜)。



四、菜餚特色

客家傳統菜色，以合菜方式為主。口味有改良為現代人的飲食習慣，較不如

客家傳統所講求的油與鹹，但是還是具有香味，因為某些菜色(例如油雞)還是用傳統的調味方式來調味。(諄循傳統口味的餐廳約為五比一)

餐前會先送一盤客家麻糬與給一壺烏梅茶。餐廳菜單上的菜色也把傳統客家菜色與一般合菜餐廳的菜色做結合。

五、氛圍

進到這家餐廳一眼所見是如同他門口的告示牌一樣，牆上擺滿了許多的衣服，最主要的展覽為刺繡展，呈現出過去傳統客家衣服與刺繡的配件，使得整體感覺到是一個展覽空間，除了擺放了桌椅感覺是一家餐廳之外，去除掉桌椅將回完整的形成一間客家文物展覽的博物館，而非一家餐廳，而餐廳所擺放的展覽物會定期更換，並且具有主題性，例如刺繡展、農具展和器具展等等。

從整體感來看，這樣的客家餐廳就如同一間博物館，但是進到這樣的一間**博物館式的餐廳**又不會像在博物館內一樣感到有一種肅穆的氛圍；整間餐廳的塑造使得餐廳不再是餐廳，而是進入了一間博物館。

客人進入餐廳飲食就如同進入博物館內，而飲食上的消費行為就如同博物館的入場卷一樣。客家菜餐館期文物展示主要為其所收藏之物品進行展示，提供給所有人看。

位於繁忙的新竹市光復路上，獨特的木造牌樓林立在店門口，與兩側的透天厝之建築子然不同共有兩層樓，一樓只擺了兩個桌子。主要呈現文物的豐富性。

屋內擺滿許多客家傳統物品，門口掛著牌子寫著客家文物展，塑造著博物館的形式。



六、服務方式，角色扮演

無特別服務方式，服裝為便服。

七、故事化

老闆本身從以前到現在就極為喜好收藏過去客家的傳統文物，而所收集的客

家傳統文物是具有一系列的收藏，收藏這些傳統文物除了興趣之外也希望能夠讓下一代的人了解客家傳統為何？藉由傳統文物來對下一代教育他們具有客家傳統精神，並且能夠一起保護這些快要消失的文物，而當收藏到一定的程度之後，老闆想將所收藏的東西展現給所有人看到，因此開了這家餐廳，除了能夠把所收藏的東西給所有人看到之外，也能吸引顧客的上門。而餐廳地點的選擇也是因當地過去是窯場重鎮，因此也藉機收藏到許多的甕的器具。

八、宗教與哲學、民俗意義、飲茶儀式

沒有發現。

案例編號 12

一、餐廳名稱與整體概述

客家本色私房料理

菜色很符合客家菜色，具有油、鹹、香，但整體餐廳型態沒有客家風味，從餐廳外表看來是一間一般的住家。

二、餐桌與餐具：

餐桌形式如同一般合菜餐廳，但是它只有 10 人以上的大桌子，可能是大多來到這裡用餐的人會是聚餐的形式較多。椅子為一般的塑膠椅。而桌子除了一張大桌子之外，還可見到上面有轉盤，人們可以利用轉盤把想吃的菜轉向自己。是屬於辦桌式的桌子。餐具為傳統白瓷的餐具，具有簡潔感。



三、裝盤方式：

裝盤為台灣常見的方法，大多裝到八至九分滿，並且在一些菜色上放上裝飾的蘭花。



四、菜餚特色

店裡的菜色具有傳統特色，與傳統客家所講求的油、鹹、香符合。但是看起來菜色很油但吃起來卻不會感到如此的油膩

五、氛圍

整間店似乎是一般民宅所改的，因此整間店不大，而其餐廳除了一進門所見的幾張桌子之外，中間夾著一間廁所，而廁所後面還有一些小空間，放著兩張桌子，整間店除了牆上有許多人的簽名之外，其燈光是偏黃燈，因此營造出傳統流

水席形式的氛圍。



六、服務方式

無特別服務方式，服務人員穿著便服。

七、故事化

約西元 2001 年開店，某天有一位客人要求在牆上簽名，之後許多的客人也都在牆上簽名，因此整間店簽滿名字，而店名是很隨意的取。

八、宗教與哲學、民俗意義和飲茶儀式

沒有發現。

案例編號 13

一、餐廳名

無竹居

整間店的外表並不明顯，門口不大。整體餐廳以客家懷石料理的形式呈現，老闆刻意經營想將客家料理精緻化。

二、餐桌與餐具

在改變整體餐廳形式之前，餐廳是以合菜方式呈現，但是仍然是很有風味與精緻的，餐桌椅之前的形態是竹製的，而現在其改為和式的餐桌椅，老闆顯然把日本懷石料理與造型認為是精緻文化的標準，因此嘗試將客家文物轉化成形式上的表現，老闆結合客家文化與日本風格讓人有精緻的感受。餐具為陶器，呈現簡約與古樸感，餐盤為黑色與白色方盤，試圖呈現高雅精緻的形象。



三、裝盤方式

過去就有使用很特別的容器(客家傳統器具)裝盤，而現在改為和式懷石料理裝盤方式。料理與餐具之間適度的留白，反映季節的特性，架構視覺的美感，使食材與裝盤的擺飾具有整體感以及精緻感。



四、菜餚特色

主要還是以客家特色的菜餚為主，結合天然食材與客家特色的食材，每一道料理以創意為主，因此沒有菜單，依當季食材來決定要呈現給客人怎樣的菜色，與過去不同，過去是有菜單的，但是其菜色也是具有創意的，不同於一般餐廳。

客家傳統的油、鹹、香在這裡完全的被排除，呈現的料理較不油也不鹹。其菜色食材是傳統客家特色食材，但是在烹調手法較著重於保持食材新鮮度，因此餐廳菜餚特色著重在是否是具有客家風味的食材，而跳脫出傳統的香、油、鹹，試圖呈現出不同的客家菜餚與客家飲食文化。

五、氛圍

從整體餐廳形式來看像耕讀式住宅，一進入餐廳所見的是像植物園一樣的餐廳，餐廳主體結構為竹子的建築，具有簡樸感，空間擺設不會感到擁擠。而其咖啡廳的設置與原本的餐廳主體是分開的，因此進入這樣原本的咖啡廳之後，所見的是一個日式的風格簡約但又精緻的內部形態，但是具有無竹居中所訴求的耕讀式住宅特色，整體感覺雖然老闆想以懷石料理的方式呈現客家菜色，但是其不完全只是模仿日本飲食文化，更是把餐廳原本的特色，許多竹子與木頭，運用在餐廳中，而形成了一個有客家特色的日式懷石餐廳。



六、服務方式

無特別服務方式。

七、故事化

開這間店最主要是老闆因為沒有事做，又不想閒下來，因此就開了這家客家餐廳，試圖從客家飲食上取得飲食文化的交流，此外本身很喜歡藝術與創新的東西，因此其餐廳形式一直在慢慢做改變，使得餐廳走精緻的日式與藝術性的風格。

八、宗教與哲學、民俗意義和飲茶儀式

從鶯歌找到天目碗(黑褐茶碗，在國際陶瓷界統稱為「天目茶碗」，是陶坯土

上含鐵量高的釉藥經高溫火燄燒成，形成多樣結晶斑點與絲紋，日本茶道基礎茶碗)以及陶器，用天目碗來喝東方美人茶(椶風茶)，出產地為北埔。喝茶的形式不同於傳統中式的泡茶方式，而是直接在茶碗中放入茶葉直接飲用。餐廳老闆指出這就是傳統客家人喝茶的方式。因此想將客家飲食精緻化又不失傳統客家文化，傳統客家文化為簡樸與農村型式轉化為較具精緻化的日式形式。

案例編號 14

一、餐廳名

榮記客家湯圓

主要是以一般小吃方面的餐飲為主，因此它除了賣客家湯圓之外也賣其他一般小吃，從其外觀看不出客家風味，但是在小吃的菜色中隱藏著客家食材。

二、餐具與餐桌

是一般小吃店的形式，簡單的桌椅，餐具是以一般的塑膠的碗和圓盤為主。

三、裝盤方式

碗公式的裝盤方式，約裝至七到八分滿。

四、菜餚特色

由於這是小吃店的形式，因此較符合現代人常吃的小吃攤的口味，與客家傳統的油和鹹較沒關係，但是他在客家湯圓上仍是堅持著所講求的香味，例如油蔥酥、茼蒿的添加，並且在配菜方面粉腸也是傳統客家食材，此外融合不同的小吃食材，例如涼麵非客家傳統小吃。但是其不同於一般小吃攤所賣的食物，從其客家湯圓與香菇貢丸的販賣是客家特色的小吃型態。



五、氛圍

進入店裡就像進入一般小吃店，讓人感到很親切，但是又有感受到忙碌的感覺因此到這裡吃東西的人最主要是要快速簡單，因而無時無刻都有客人進入。整間店沒有過多的裝飾品，主要是希望呈現乾淨和方便的樣子。



六、服務方式

無特別服務方式

七、故事化

由於老闆娘在新竹想吃客家湯圓卻找不到一間道地的客家湯圓，因此老闆娘決定自己做客家湯圓，在早期是一小攤子(攤販)的形式開始經營，後來有客人反映她的湯圓很有客家風味，而吸引越來越多人來吃，之後就改到店面的方式擴大經營

餐廳已經開了三十年了，而現在主要是交給兒女經營。

八、宗教與哲學、民俗意義和飲茶儀式

沒有發現

案例編號 15

一、餐廳名：

古早厝客家料理

這是一間 60 年三合院式的房子經過稍微修改而成的餐廳。

二、餐具與餐桌

一般的白瓷餐具，有傳統圓形以及方形，方形屬於較現代的改良融合日式的餐盤。碗為白瓷的碗，筷為免洗筷。餐桌有兩種，一種為方型木製傳統方形餐桌，另一種為圓形，辦桌形式。



三、裝盤方式

一般合菜的裝盤方式，裝到約七到八分滿。



四、菜餚特色

與一般合菜菜餚沒什麼兩樣，但是具有客家所講求的香，主要在菜色上具有香味，但是不會太油、也不會太鹹，是屬於較符合現代人的菜色，現代人的菜色講求健康。

五、氛圍

餐廳為 60 年歷史的三合院房子，經過稍微的改良之後而成為餐廳，餐廳在原本的大廳與房間都擺滿了桌子，具有開放式與半開放式的環境(餐桌的擺放是

在客廳或是房間。房子本身極為古色古香，但是在餐廳的經營之下有些許的現代感，這樣的現代感主要是因為有一些機械的器具擺放，例如冰箱或是飲水機等等。



六、服務方式

無特別服務方式，服裝為便服。

七、故事化

餐廳原本在峨眉經營，大約經營了 20 年(西元 1990 年)，在四年前(西元 2004 年)才搬到新竹市。

本身會想開餐廳是因為老闆原本就很會做菜，在朋友試吃過後鼓勵他可以開一家餐廳，因此在峨眉開了一家餐廳，生意不錯。

後來一位在峨眉當地當校長的朋友邀請他到新竹市開餐廳，並且願意借給他們這間房子，因此才決定到新竹市開餐廳。

八、宗教與哲學、民俗意義和飲茶儀式

沒有發現。

在這十五間餐廳中，我們試著做出一些歸納，首先是在餐廳的類型分類上，可分為以下 4 種：

1、博物館式：

有 6 間餐廳雖然沒有標明有收藏客家文物，但是在擺設及風格上已兼具了博物館的性質與功能⁴²，讓客人在刻意營造的復古或收藏氛圍之下，一邊用餐一邊欣賞客家早期文物或建築。又可分為餐廳前身建築為其他用途，及餐廳主人刻意收藏客家文物，前者如桂花園、內灣戲院，後者如尊煌古藝餐館、傅家客家菜館，而其收藏品在食衣住行各方面都有，多半與餐廳建築的歷史故事有關。

2、個人風格式：

此類餐廳多為退休者想要另闢一塊園地，恰好本身為客家人，於是便開了客家菜餐廳，其餐廳建築與擺設等等，由各人喜好決定，以創造老闆「理想中的復古氛圍」為主，充滿了個人風格。

3、合菜式：

此類餐廳僅僅是標榜在菜餚中有「客家菜」，在餐廳氛圍上與客家文化毫無關係，餐具及餐桌擺飾等等皆為一般常見的遊覽車合菜餐廳無異，店家對客家文化並不在意。

4、小吃式：

與上述餐廳不同的地方在於，店家主要販賣客家點心及小吃，並無供應合菜式的客家菜餚，也就是一般常見的薑絲炒大腸或客家土雞…等客家菜餚不會出現在餐廳的菜單上，而是以快速解決、方便乾淨為此類餐廳的特色。

以下為調查的十五間餐廳所分類的結果：

	博物館式	個人風格式	合菜式	小吃式
餐廳名	尊煌古藝餐館 傅家客家菜館 桂花園 老頭擺 內灣戲院 泥磚屋	客家本色私房料理 無竹居 古早厝客家料理 耕野月眉	友園客家菜餐廳 香村花園客家餐廳 峨眉月媚莊客家餐廳 鄉下人活魚客家菜餐廳	榮記客家湯圓
間數	6	4	4	1

可以看出以博物館式餐廳佔大多數，餐廳主人利用此一特色來加強客家餐廳的氣氛營造，是吸引客人的元素之一，也顯示餐廳主人對於客家飲食文化的保存

⁴² 博物館的功能早期是儲藏式，具有研究、展示及教育的意義，而現今則轉變為有娛樂及推廣的功能性。

及用心，試圖將食物與用餐環境合而為一，使食物的層級向上提升，不僅僅是飽足與補充營養的功能，讓文化也融在其中。

個人風味式的餐廳則是一餐廳老闆想要給予客人什麼風味的餐廳環境而定，因此是較為多元化的，而大多是以建築型態以及餐廳內部氛圍來了解餐廳老闆所想傳達給客人的餐廳風格。

合菜式與小吃式的餐廳則較為不講究餐廳形式，因此較大眾化，以及沒有任何餐廳風格。

而在口味方面，可分為三派，一派是餐廳標榜現代的健康飲食觀念，將傳統客家菜的「鹹」、「肥」、「香」三大特色加以改良，餐廳主人將之視為特色，在詢問時態度也非常坦然，認為這就是與傳統客家菜不同的地方，並且認為這是一種客家菜餚的創新；而另一派則是標榜菜餚特色完全遵循古法製造，與傳統客家菜無異，但是在試吃之後，發現與現代的口感相同，並無如客家菜講求的鹹與油，而檢視菜餚也不是真的那麼油膩…等傳統客家菜的印象；而第三種也是強調菜餚遵循古法，而口感也比前述兩類較鹹較肥。接下來談到菜色，綜合這十五間餐廳，我們舉出較常見的菜色：炒粿條、仙草雞、客家小炒、悶竹筍、薑絲炒大腸、福菜湯(醃芥菜)。

這是在這十五間餐廳幾乎都會見到的菜色，主要是與受大眾歡迎和傳統菜色這兩個方向有關，以及與當地客家鄉鎮的食材風味有關。大多數的餐廳除了客家菜之外，還會增加閩南菜色(一般常見的菜色)或研發新客家菜，如融入四川口味「辣」的梅乾扣肉，讓客人的選擇多元化。

至於在餐桌與餐具方面則各有特色，較常見的是白色圓盤，材質為瓷製，簡單又不失大方。而有的為了與餐廳的氛圍結合就會特別講究，例如希望營造復古風的，就使用以傳統木工卡榫技術製作的圓桌與板凳和手拉坯的碗盤，希望有豪華感以及客家特色的就在餐桌上又鋪上了客家花布當桌巾，以及使用樣式較多非素色並有桐花點綴的碗盤，這與現代多樣性的文化有關，因此在餐具的選擇上較多；有的不特別講究桌椅，因此就是一般的圓桌及塑膠椅，以及使用免洗的塑膠碗盤。而在擺盤方式上，主要使用鮮花、新鮮青菜、水果，如小黃瓜、萵苣、檸檬等素材，其中有共通點的就是在油雞方面的菜餚會使用花朵當裝飾，多半是蘭花。蘭花在過去是價格昂貴的，而在現代則是平價常見的花材，除了在配色上的考量外，也讓用餐客人感到富貴感與華麗感。

而在菜餚之外，餐廳所附的飲料也別有一番風味，歸納出來有客家特色的飲

料為仙草茶、東方美人茶、大壺茶⁴³、桂花釀、烏梅茶，這與現代客家形象的塑造有關，也與桃竹苗這三個台灣客籍分布多的區域農業特產品有關，並且都是天然食材，具有養生觀念的產生，此外在飲茶文化上，也有所差異，大約分為四種第一種屬於港式飲茶的形式，給客人一大壺茶，杯子也不同於中式傳統泡茶文化的茶具，第二種仿日式茶道文化，講究茶具、色澤、形式以及飲用方式，第三種傳統中式茶具泡茶與飲茶方式，或是其茶具是仿中式或是在茶具紋路上是具有中式風味的；第四種則是直接給予一杯茶的方式呈現。

最後是角色扮演，幾乎這十五間餐廳的服務人員和方式都沒有意識到角色扮演的文化，有些會有統一的制服，但大多是T恤式，為了工作方便，而僅是一般的服務客人，而這樣的概念也可能與國人較講求口味上的美味有關，與西方文化例如法國餐廳與日本文化例如懷食餐廳、日式料理餐廳有所差異。

這些服務人員並無對其整體服務態度與角色有所意識，認為自己正在扮演一個角色，而是從一個買賣雙方的角色來服務客人，並且有些餐廳更是內場(廚房的廚師)與外場服務人員都是同一人沒有差異。

⁴³ 茶葉中，去除一心二葉後所剩下的梗拿來泡茶，客家婦女拿來慰勞農作者飲用，一般俗稱大壺茶，有傳統客家人勤儉不浪費的美德反應在其中。

第五章、結論與建議

歸納出客家飲食文化種類型態大約可分為四種型態，而這四種型態的差異性就在於餐廳文化化執行的差異性，因此在進行客家餐廳飲食文化調查之中發現客家餐廳中的文化化還是有不足夠的地方，最主要以故事與氛圍來分析；每一間都有其故事性與背景，但是在故事性的建立往往不夠充足或是吸引人，因此流於紀年史的方式記錄下來，而缺乏一個吸引人的故事化，但是，每一家餐廳的建立年資有所不同因此在故事化上的不夠充足之地方還是可以依靠餐廳的氛圍以及餐廳菜色口味上是否具有特色或是具有客家風味的口味來吸引消費者，因此我們在所調查的 15 間餐廳中，去掉沒有特別文化特色形態的餐廳之外，藉由其菜色吸引消費者的餐廳約為 15 間餐廳中占了一半比例，但是除了客家菜色口味上的重視之外，吸引著消費者的再次到來即是客家飲食文化化的創立。

客家飲食文化化不足之處從文章中已經檢驗出來並進行統整，大多客家飲食文化化不足之處從八個主軸來看，大約只有菜餚特色是具有文化意義的，其餘從擺盤、氛圍、故事性和宗教與哲學民俗意義、飲茶儀式等等皆無明顯文化意義的支撐，因此消費者在到這類餐廳吃飯時，往往只知客家菜好不好吃，而不知客家文化特色是什麼？與其他族群有何不同；因此我們從八項主軸的統整之下可以進行一連串的文化化行動，推動客家餐廳飲食文化，讓客家飲食文化在台灣飲食文化中占有一席之地。

從飲食文化的文獻上來看，藉由吃的文化來推廣地方文化特色已經從許多地方受到證實，以法國的葡萄酒文化為例以及日本茶道文化為例，皆可從其飲食上來看出其背後的地方文化特色為何？物質文化的文化概念從自身的社會文化出發，將平庸的集體共同的享用特質「提升」為一個具有高度文化意識的活動，並成為自身文化的象徵：像是羅蘭·巴特指出紅酒與法國之間的互為象徵的特性 (Barthes, 1998b)。

因此我們可以藉由飲食文化來達到推動客家文化的契機，而這樣的契機主要是因為飲食是我們日常生活中不可或缺的一部分，而現代國人消費者除了對於飲食的訴求要吃得飽之外還要吃得巧，吃得有氣氛，因此從文獻的討論可知，傳統

客家所訴求的香、油、鹹的基本因素已經不在，因此飲食型態也會跟著改變，形成一種大眾較普遍接受的口味，因此客家餐廳經過調查其口味上也不在那麼堅持著傳統，有的甚至是創新，結合當地的農產品，而這樣的創新正是客家文化發展出新文化的契機，因此客委會在推動客家文化之時除了兼具傳統文化特色之外，更應鼓勵餐廳業者多創新，協助業者進行飲食文化的了解。

在沒有政策協助之下，新竹客家餐廳其風格大多屬於個人風格，而無客家文化的意識，因此客委會應進行統整性的總和，幫助這些客家餐廳進行客家文化化的計畫，來推動客家飲食文化的活動，以使客家飲食文化能成為台灣最具文化特色的飲食文化，繼而推動客家文化的發展。

本篇客家飲食計畫的探討仍然有不足之處，主要因受限於精力等關係，本篇研究只進行了新竹地區的餐廳進行抽樣而並未做台灣全面性的抽樣，此外在地方特色農產品之上，本篇並未討論餐廳業者是否有運用當地特產特色入菜，形成新的客家飲食元素，此一元素對於推動客家飲食文化將各具特色。在文獻探討上，較探討過去早期傳統客家菜的飲食型態，而較少探討其社會轉變，因此客家飲食文化轉變的這一資料的缺少也是日後值得進一步研究的地方。

在田野調查的過程中發現業者本身的客家意識都很高，即是「我是客家人，我煮客家菜。」的觀念，因此發現對於業者而言客家文化即是它們生活的一部分，因此在宣導客家飲食文化的進行是有益處的。

總體來說，此研究計劃統整出客家飲食文化的文獻探討，藉由文獻探討進行田野的訪查，從田野的訪查得到現今客家餐廳文化化仍顯不足，因此從這份田野來進行架構式的分析，希望透過這樣的分析能夠讓飲食文化化進行全面性的發展。

參考書目：

(五) 重要參考文獻：

英文文獻

- Adorno, T. W., and Max Horkheimer. [1947] 1972. *Dialectic of Enlightenment*.
Translated by John Cumming. New York: Herder and Herder.
- Baudrillard, Jean. 1969. *La société de consommation*. Paris: Gallimard.
- Braudel, Fernand. [1963] 1987. *Grammaire de civilizations*. Les Editions Arthaud.
(English edition: 1993.(1994?) *A History of Civilizations*. Translated by Richard
Mayne. New York: Penguin Press).
- Benedict, Ruth. 1946. *The Chrysanthemum and the Sword: Patterns of Japanese
Culture*. Boston: Houghton Mifflin
- Baudrillard, Jean. [1968] 1996. *The System of Objects*. Translated by James Benedict.
London: Verso.
- Barthes, Roland. [1967] 1998. *Système de la mode*. Paris: Editions du Seuil/Point.
- Barthes, Roland. 1972. *Mythologies*. London: J. Cape.
- Council of Europe/ERICarts. 1999. *La Politique de la Culture en France*. Council of
Europe/ERICarts: Compendium.
- Caves, Richard. 2000. *Creative Industries---Contracts between Art and Commerce*.
Cambridge, Mass. : Harvard University Press.
- Etcoff, Nancy. [1955] 1999. *Survival of the Prettiest: The Science of Beauty*. New York :
Doubleday.
- Huizinga, Johan. [1938] 1970. *Homo Ludens: A Study of the Play Element in Culture*.
Translated by R. F. C. Hull. New York: J. & J. Harper Editions.
- Hesmondhalgh, David. 2002. *The Cultural Industries*. London: Sage.
- Hogarth, William. [1753] 1997. *The Analysis of Beauty*. New Haven, Conn. : Published
for the Paul Mellon Centre for British Art by Yale University Press.
- Lewis, Thomas, Fari, Amini, and Richard Lannon. 2001. *A General Theory of Love*.
New York: Vintage Books.
- Piajet, Jean. [1968] 1970. *Structuralism*. Translated by Chaninah Maschler. New York :
Basic Books. (
- Pieper, Josef. [1948] 1952. *Leisure, the Basis of Culture*. New York: Pantheon Books.
- Postrel, Virginia. 2003. *The Substance of Style: How the Rise of Aesthetic Value is
Remaking Commerce, Culture, and Consciousness*. New York, N.Y.: HarperCollins.
- Scholes, Robert. 1974. *Structuralism in literature: An Introduction*. New Haven: Yale
University Press.
- Seligman, Martin E. P. 2003. *Authentic Happiness: Using the New Positive Psychology
to Realize Your Potential for Lasting Fulfillment*. New York: Free Press.

Taylor, Sir Edward Burnett. 1958. *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom*. Gloucester, MA: Smith.

Throsby, David. 2001. *Economics and Culture*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.

外文中譯部分:

Ackerman, Diana, 2000, 心靈深戲, 台北:時報出版社。

Ackerman, Diana, 2007, 感官之旅, 台北:時報出版社。

Adorno, T. & Horkheimer, M., 1990, 啟蒙辯證法, 重慶出版社。

Bachelard, Gaston, 龔卓軍譯, 2007, 空間詩學, 台北:張老師文化。

Barzun, Jacques 著, 鄭明萱譯, 2006, 從黎明到衰頹—五百年來的西方文化生活, 台北:貓頭鷹。

Barthes, Roland, 1998a, 《流行體系:符號學與服飾符碼》(一)(二), 台北:桂冠。

Barthes, Roland, 1998b, 《神話學》, 台北市:桂冠。

Baudrillard, Jean, 1970, *Système des Objets*, Paris:Gallimard.

Bender, Sue 著, 譚家瑜譯, 1999, 簡樸—艾米許人的生活美學, 台北:雙月書屋。

Benedict, Ruth, 1991, 《菊花與劍》, 桂冠。

Benedict, Ruth, 1976, 文化模式, 台北:巨流。

Braudel, Fernand 著, 施康強等譯, 2006, 15至18世紀的物質文明、經濟和資本主義, 台北:左岸。

Civitello, Linda 著, 邱文寶譯, 2008, 餐桌上的風景(原名為烹飪與文化), 台北:臉譜。

Crang, Mike 著, 王志弘等譯, 2003, 文化地理學, 台北:巨流。

Fernandez-Armesto, Felipe, 2005, 食物的歷史—透視人類的飲食與文明, 台北:左岸。

Gilmore, James H. & Pinell, B. Joseph, 2003, 體驗經濟時代, 台北:經濟新聞社。

Girodin, Paulette, 2002, 法國餐飲, 台北:麥田出版社。

Klein, Stefan 著, 陳素幸譯, 2006, 不斷幸福論, 台北:大塊文化。

Merkle, Heidrund 著, 薛文瑜譯, 2004, 饗宴的歷史, 台北:左岸出版社。

Nietzsche, Friedrich W., 2005, 悲劇的誕生, 台北:左岸文化。

Norman, Donald, 2005, 情感設計(emotional design—why we love(or hate) everyday things), 台北:田園城市文化事業。

Plato, 饗宴, 台北:協志。

Sahlins, Marshall, 1997, 食物做為象徵符碼, in J. C. Alexander 編, 文化與社會, 頁 129-141 台北:立緒出版社。

Schivelbusch, Wolfgang 著, 殷麗君譯, 2001, 味覺樂園, 台北:藍鯨出版社。

Schoch, Richard 著, 鄭乃嘉譯, 2007, 幸福—追尋美好生活的八種祕密, 台北:麥田出版社。

Smith, Houston, 2006, 人的宗教, 台北:立緒出版社。

Smith, Philip 著, 林宗德譯, 2004, 文化理論的面貌, 台北:韋伯文化出版社。

Standage, Tom, 2006, 歷史六瓶裝, 台北:聯經出版社。

Weber, Max 著, 張漢裕譯, 1984, 基督新教倫理與資本主義的精神, 台北:協志出版社。

White, Michael & Epstein, David 著, 廖世德譯, 2004, 故事、知識、權力。台北：心靈工坊。

關於客家飲食的中文文獻

- 王增能, 1995, 《客家飲食文化》, 福州市: 福建教育出版社。
- 邱桓興, 1998, 《客家人與客家文化》, 北京市: 商務出版社。
- 曾逸昌, 2003, 《客家概論: 蛻變中的陳運棟 1983》, 《客家人》, 台北市: 聯亞出版社。
- 客家人》。苗栗: 苗栗線頭份鎮。
- 胡希張等著, 1997, 《客家風華》, 廣州市: 廣東人民出版社。
- 魏麗華, 2002, 《客家民俗文化》, 臺北縣新莊市: 客家臺灣文史工作室。
- 劉錦雲, 1998, 《客家民俗文化漫談》, 台北市: 武陵出版社。
- 曾喜城, 1999, 《台灣客家文化研究》, 台北市: 台灣分館。
- 鄭富元、林受銓, 2004, 《客家飲食文化研究》, 台北: 行政院客家委員會。
- 王雯君, 2005, 《客家邊界-客家意象的詮釋與重建》, 東吳社會學報, 18:117-156。
- 楊彥杰, 2003, 《客家人的飲食禁忌》, 福建社會科學院客家研究中心。
- 楊彥杰, 2000, 《客家菜與客家飲食文化》頁 363-380, 刊於《第四屆中國飲食文化學術研討路論文集》。台北: 中國飲食文化協會。
- 六堆客家鄉土誌編纂委員會, 2001, 《六堆客家社會文化發展與變遷之研究》, 屏東市: 六堆文化教育基金會。
- 田其虎, 2004, 《客家飲食文化輯錄》, 台北市: 行政院客家委員會。
- 劉瑞琴, 2007, 《客家的美食》, 六堆雜誌。
- 藍玉虹, 2006, 《美濃飲食 研磨出道地的客家文化》, 鄉間小路出版社。
- 陳雅莉, 2006, 《認識客家文化 從鹹菜甕開始》, 書香遠傳出版社。
- 阿豪牯, 2007, 《客家擂茶 大未來》, 客家雜誌社。
- 王仁湘, 1980, 《民以食為天: 中國飲食文化》, 台北: 台灣中華出版社。
- 王仁湘, 2001, 《飲食之旅》, 台北: 台灣商務出版社。
- 莊英章, 2003, 《客家社會文化與飲食特性》, 頁 10-16, 刊於楊昭景編《客家飲食文化的特質》。台北: 行政院客家委員會。
- 楊昭景, 2005, 〈擺盪於傳統欲創新之中-談客家飲食特色及發展〉, 《中華飲食文化基金會會訊》, 11(3): 10-17, 25-32。
- 楊昭景、邱文彬, 2005, 〈生存、覺知與存在: 客家飲食內含與發展〉, 《餐飲暨家政學刊》2(1): 71-81。
- 蔣豔蓉, 2001, 《從餐飲版面看台灣飲食文化之變遷-以中國時報、民生報為例》, 台北: 銘傳大學傳播管理研究所 碩士論文。

- 任聘，1991，《中國民間禁忌》，北京市：作家出版社。
- 劉還月，1996，〈客家飲食與客家人〉，載《第四屆中國飲食文化學術研討會 論文集》，臺北市：財團法人中國飲食文化基金會。
- 楊彥杰，《閩西東山蕭氏的宗族文化及其特質》，載於中央研究院第三屆國際漢學會議論文集，臺北市：中央研究院民族學研究所。
- 劉大可，2002，《閩西武北的村落文化》，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院。
- 黃順炘、黃馬金、鄒子彬，1993，《客家風情》，北京市：中國社會科學出版社。
- 李根水、羅華榮編著，2000，《寧化客家民俗》，北京市：中國華僑出版社。
- 李升寶主編，1996，《客家擷英》，北京市：北京廣播學院出版社。
- 李升寶，1997，《清流縣城區廟會集錦》，載於閩西的城鄉廟會與村落文化，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院。
- 賴啟華主編，2000，《早期客家搖籃-寧都》，北京市：中華國際出版社。
- 房學嘉，2000，《客家女性在宗族中的地位：以梅縣丙村溫氏仁厚祠為例》，載於第四屆國際客家學研討會論文集-聚落、宗族與族群關係，臺北市：中央研究院民族學研究所。
- 黃于萬，1998，《清流縣靈地鎮黃姓民俗》，載於汀州府的宗族廟會與經濟，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院。
- 賴光耀，1998，《汀州傳統婚俗》，載於汀州府的宗族廟會與經濟，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院。
- 藍漢民，1998，《汀江上杭河段航運與商俗》，載於汀州府的宗族廟會與經濟，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院。
- 聶德仁、楊金沙，2000，《建寧縣民俗概況》，載於閩西北的民俗宗教與社會，香港：國際客家學會、海外華人資料研究中心、法國遠東學院等。
- 孔燦生、陳佳清，1994，《東溪尋古》，清流縣：清流縣檔案館、餘朋鄉東坑村編印。
- 宋經文、林湘生，1992，《客家風情》，廈門市：鷺江出版社。
- 李文生、張鴻祥，1993，《汀州攬勝》，廈門市：廈門大學出版社。
- 吳客，〈客家菜特色探討〉，《客家史與客家人研究》1989年第1期。
- 陽小春，1995，〈風味獨特的客家食品〉，《客家源》總第3期。
- 張衛東，1991，《客家文化》，北京市：新華出版社。
- 楊彥杰，《閩西客家宗族社會研究》（香港：國際客家學會、海外華人研究社、法國遠東學院，1996）。
- 盧建岩，1988，《閩西風物志》，福州市：福建人民出版社。
- 謝小建，1995，《土樓風情》，永定縣：永定土樓文化研究會編印。
- 謝重光，1996，〈客家文化與畬族文化的關係〉，《客總會訊》第31期。
- 謝桂犀，1993，〈連城客家節俗文化活動初探〉，《連城文史資料》第17輯。
- 羅美珍、鄧曉華，1995，《客家方言》，福州市：福建教育出版社。

- 王明珂，2001，《華夏邊緣：歷史記憶與族群認同》，台北：允晨叢刊。
- 王雯君、張維安，2004，〈客家文化與產業創意：2004年客家桐花祭之分析〉，《社會文化學報》18:121-146。國立中央大學通識教育中心。
- 江運貴，1998，《客家與台灣》。台北：常民文化。
- 吳錦發，1998，〈保守之為害〉，頁44-45。台灣客家公共事務協會主編，《新的客家人》。台北：臺原出版。
- 李喬，1998，〈客家人在台灣社會的發展〉，頁33-40。台灣客家公共事務協會主編，《新的客家人》。台北：臺原出版。
- 肖平，2002，《客家人》。四川：成都地圖出版。
- 房學嘉，1996，《客家源流探奧》。台北：武陵出版。
- 林彥亨，2003，《客家意象之型塑—台灣客家廣播的文化再現》。新竹：國立清華大學人類學研究所碩士論文。
- 邱天助，2002，《布爾迪厄文化再製理論》。台北：桂冠圖書。
- 邱彥貴、吳中杰，2003，《台灣客家地圖》。台北：貓頭鷹出版。
- 兩青，1988，《客家人尋根》。台北：武陵出版。
- 姜如珮，2003，《台灣電視中之客家意象：公視「客家新聞雜誌」之個案研究》。台北：中國文化大學新聞研究所碩士論文。
- 范揚松，1994，〈客家人的經營管理觀念〉，頁137-143。戴興明、邱浩然主編，《客家文化論叢》。台北：文化復興運動總會。
- 徐正光，2002，〈徘徊—塑造台灣社會新秩序〉，頁4-9。徐正光主編，《徘徊於族群和現實之間—客家社會與文化》。台北：正中書局。
- 張維安，2001，〈客家婦女地位—以閩南族群為對照的分析〉，頁79-109。曾彩金總編，《六堆客家社會文化發展與變遷之研究》。屏東：六堆文教基金會。
- 張維安、黃毅志，2000，〈台灣客家族群經濟的社會學分析〉，頁21-50。張維安編著《台灣客家族群史產經篇》。台灣省文獻會出版。
- 陳支平，1998，《台灣源流新論—誰是客家人》。台北：臺原出版。
- 陳運棟，1998，《台灣的客家人》。台北：臺廬版。
- 劉錦雲，1998，《客家民俗文化漫談》。台北：武陵出版。
- 劉還月，2000，《臺灣的客家人》。臺北市：常民文化。
- 謝世忠，1987，《認同的污名—台灣原住民的族群變遷》。台北市：自立晚報社。
- 謝俊逢，2002，〈客家的音樂與文化—以山歌為中心〉，頁48-69。徐正光主編，《徘徊於族群和現實之間》。台北：正中書局。
- 謝重光，1999，《客家源流新探》。台北：武陵出版。
- 謝重光，2000，《海峽兩岸的客家人》。台北：幼獅文化。
- 鍾肇政，1998，〈硬頸子弟，邁步向前〉，頁26-28。台灣客家公共事務協會主編，《新的客家人》。台北：臺原出版。
- 羅香林，1950，《客家源流考》。北京：中國華僑出版。
- 羅香林，1981，《客家研究導論》。台北：眾文圖書。

- 譚元亨，1998，《客家經典》。廣東：海天出版。
- 張婷婷、張翰璧，〈東南亞女性婚姻移民與客家文化傳承：越南與印尼籍女性的飲食烹調策略〉，臺灣東南亞學刊，5卷1期（2008/04）
- 黎章春，（2004）。客家菜形成及其特色。贛南師範學院學報，（5），41-43。
- 黎章春，〈客家菜系构建初探〉，江西社會科學，2006卷11期(2006/11)。
- 賴守誠，〈現代消費文化動力下族群飲食文化的重構：以台灣“客家菜”當代的休閒消費轉型為例〉，國家與社會，1期(2006/12)，167-212
- 賴守誠，（2007）〈現代飲食品味變遷下的台灣「客家飲食」：以家庭餐飲與餐廳外食為例〉。「行政院客家委員會96年度補助大學暨獎助學術研究計畫成果發表」。桃園：中央大學。
- 蘇生勇，〈漫談客家飲食文化〉，社教資料雜誌，296（2003/03）頁1-3。

一般飲食文化的中文參考書目：

- 山內昶，2002，筷子刀叉匙，台北：藍鯨。
- 王士文，2004，咖啡精神—咖啡與咖啡館的文化記憶，台北：果實出版社。
- 朱光潛，1983，西方美學史，台北：漢京文化出版社。
- 沈孟穎，2005，咖啡時代，台北：遠足文化。
- 李佩玲，2002，和風浮世繪—日本設計的文化性格，台北：田園城市文化。
- 李佩玲，2006，美之饌—食物與物件的相對論，台北：田園城市文化。
- 鈴木大拙，1992，《禪與日本文化》，台北：桂冠
- 星野克美等，1998，符號社會的消費，台北：遠流。
- 張詠捷，2005，食物戀，台北：野人出版社。
- 高宣揚，2002，流行文化社會學，台北：揚智。
- 渡邊米英著，麥盧寶全譯，2007，無印良品的改革，台北：小知堂文化。
- 楊子葆，2007，葡萄酒文化密碼，台北：財訊出版社。
- 楊永良，2008，日本文化史，致良出版社。
- 劉大和，2005，文化與文化創意產業，台北：魔豆。