

台灣民俗小吃

林明德

飲食文化是無煙囪工業的一環，一向為先進國家所重視。台灣族群多元，飲食蘊涵多樣特色，除了八大菜系，因為鄉土意識的抬頭，各地方的特色小吃也逐一浮現。在個人所做的飲食研究裡，例如《彰化飲食文化》、《桃園飲食文化》與《台中市飲食地圖》都可清楚看到飲食與地方的密切關係。為了梳理其中的深層關連，從訪談耆老、廚師、尋找失落的食譜著手，重構飲食地圖，詮釋飲食文化的風華。我們發現，飲食文化和當地的地理環境、經濟作物與族群民俗大有關係。

以彰化而言，二十六個鄉鎮市各有不同地理環境，但是整體以農業為主軸，基本食材都有農業特色。但部分鄉鎮靠海，海鮮食材多樣，蚵仔煎與蚵仔麵線成為彰化的另一特產，毋寧說明食材與物產的關聯性。不吃牛肉是台灣農業社會的習慣，所以牛肉在彰化不受重視，反倒是豬肉料理發展良好，像爌肉飯與彰化肉圓的內餡就是以豬肉為主，而肉圓的內餡還有筍和香菇，外皮則是以蕃薯粉為原料，這些都與農業社會有關。加上宗教祭祀圈的地緣關係，所以糕餅業在彰化頗有口碑，擁有許多家喻戶曉的百年老店。

原本桃園十三個鄉鎮市的飲食文化與彰化很類似，但隨後駐進的退伍榮民和外勞，影響了這個地方的飲食習慣。桃園一開始是以漳州人為主，信仰開漳聖王；除此之外還有原住民的泰雅族人、客家人、馬祖、雲南移民，族群多元，餐飲形式也多樣，各種料理相當熱鬧。外勞加入後，東南亞風味的餐廳也跟著蓬勃。幾十年來的眷村麻辣牛肉麵，無意中成為桃園的另一種特色小吃。

小吃，通常相對於盛宴佳饈，專指市井村野飲食而言。由於它具有鄉土野趣，可說是民間文化的結晶、俗民美學的呈示。表面上看，小吃之於盛宴，猶如俗之於雅，層次不同，味道也就有所差別。不過，長久以來，小吃的文化累積，的確締造了相當的品質，也獲得雅俗共賞。這正好說明了兩者間的分際不是那麼隔絕，而是有不少共通的地方。

小吃冠之以民俗，是基於內涵上的考慮，基本上，小吃生發於民間，深具民俗性格。台灣小吃泛指大陸各省家鄉口味，以及台灣各地（包括台澎金馬）的鄉土小吃。民俗小吃紛陳於台灣飲食界，潛隱於八大菜系（一、北方菜；二、湖南菜；三、江浙菜；四、港式粵菜；五、四川菜；六、台菜（一）「福佬口味」；七、台菜（二）「客家口味」；八、素菜。）之中，我們概稱為「台灣民俗小吃」。民俗小吃含括飲食與土產兩類；兩者層次不同，處理方式也有所差別。由於台灣地區地理性格各具特色，民俗小吃也多采多姿。

台菜為八大菜系之一，顧名思義，乃指道地台灣菜系。是四百多年來，由先民長期累積的飲食文化，最具斯土斯民的風味。嚴格說來，還可分為福佬口味、客家口味，以及原住民口味。

原住民以漁獵為主，飲食特具原始風味，加上小米酒，過著無憂無慮的歲月。台灣早期移民以閩粵，尤其是漳、泉州居多，因原鄉位於中國東南沿海，向來以

烹飪海鮮菜餚著名。移遷台灣之後，由於地理、氣候、農漁、經濟等因素的影響，逐漸形成一種素樸、清淡，以海鮮為主的飲食文化。長期以來，台菜已塑造新形象，呈顯本地文化性格。

客家族群渡海來台，墾墾瘠，建家園，千辛萬苦，形成儉樸的性格，展現於飲食口味的是：鹹、香、肥。可以說，鹹是客家菜的最大特色，以此展開系列菜式，例如：白斬雞、梅干扣肉、客家小炒、福菜湯，讓人一餐難忘。

八大菜系，是精緻高雅的層面，然而，屬於常民通俗層面的，那就是台灣民俗小吃。大概可以分為八大類，即：

- 一、**禽肉類**：包括鹹水鴨、烤鴨、鴨羹、道口雞、醉雞、雞肉飯、白斬雞等。
- 二、**畜肉類**：包括牛肉、牛雜、羊肉米粉、當歸羊肉、肉乾、肉酥、肉脯、摺丸、肉圓等。
- 三、**海鮮類**：包括虱目魚粥、清蒸石斑、煎白帶魚、蚵仔煎、紅蟳粥等。台灣四面環海，一年四季都有海鮮，類型包括魚、蝦、貝、蟹等。
- 四、**米麵類**：包括新竹米粉、南投麵線、米苔目、粄條、肉粽、粿仔、蚵仔麵線等。
- 五、**豆類、素食類**：包括深坑豆腐、大溪豆干、臭豆腐、素食菜系等。
- 六、**糕餅類**：包括麻糬（原住民粟餅、客家糍粑）、蛋黃酥、鳳梨酥、漢餅、口酥餅、太陽餅、牛舌餅、鹹餅、羊羹、冬瓜糕、鳳眼糕、豬油糰等。
- 七、**飲料類**：包括蜜豆冰、木瓜牛奶、芋仔冰、蜂蜜、楊桃汁、仙草、甘蔗汁、苦茶、愛玉冰等。
- 八、**醬料類**：包括辣豆瓣醬、豆腐乳、醬菜、榨菜、醬麻油、蔭油、蠔油、醬油等。

半世紀以來，在國人共同積累的經濟基礎上，大家開始講究飲食文化，台灣飲食一路風華，內涵繽紛豐美。八大菜系雅俗兼備，各類民俗小吃，應有盡有。基本上，小吃和民俗的關係，極為密切，只要有機會去接觸品嚐，當可充實生活情趣，增益鄉土情懷。田調過程讓我們深深體會到，只有文化自覺者才懂得飲食文化在民俗中的位置；相信我們的飲食文化能累積厚度，追求精緻，建構風味獨特的飲食天地。