

日式料理在臺灣： 鋤燒（スキヤキ）與臺灣智識階層的社群生活 （1895-1960 年代）

曾品滄*

摘要

鋤燒（スキヤキ）是日本明治年間發展而成、富有「文明開化」意味的一種新料理，頗受市民階層、知識青年的青睞。日本統治臺灣時期，此款料理方式流傳到臺灣，不僅受到許多本地智識階層歡迎，且形成若干特有的消費意識。

本文主旨以臺灣人的鋤燒經驗為對象，分析日本飲食文化嵌入臺灣人日常生活脈絡的過程，也試圖透過鋤燒消費所傳達的象徵意義，來呈現日治時代臺灣人社群意識的發展。對臺灣人來說，使用包含鋤燒在內的日式料理，與其學習「日本化生活」的動機有關，但鋤燒的口味與烹調方式與臺灣人既有食物具有相似性，也是鋤燒容易被接受的重要原因。此外，使用簡便、價格低廉等現實因素也有助於鋤燒的普及。但更重要的是，鋤燒具有文明開化的意義，且其食用方式，適合同儕團體激發認同情感，實踐自由、平等之現代社群意識，因而受到熱中現代社群生活的智識分子歡迎。甚至轉介到家庭領域，成為該階層營造家庭生活樂趣的重要料理。由此顯示，在殖民統治時代，智識份子所接受的現代思潮（包括營養學與保健知識）或社群生活經驗，也是觸發家庭飲食內容發生變遷的重要因素。

也因為具有特殊消費意識與特定的消費群體，即使到了戰後時期，對許多經歷日治時代的臺灣智識分子來說，鋤燒仍具有重要消費意義，成為彼此互相慰藉，溫存往日情誼的媒介，甚至成為他們尋求認同的工具。

關鍵詞：鋤燒、飲食傳統、智識階層、社群意識、食物消費、日式料理

* 中央研究院臺灣史研究所助研究員

來稿日期：2015 年 3 月 26 日；通過刊登：2015 年 9 月 10 日。

- 一、前言
 - 二、從味噌到鋤燒：殖民地臺灣的日式料理經驗
 - 三、文明開化之味
 - 四、現代社群意識的實踐
 - 五、懷舊與認同：戰後鋤燒的餘味
 - 六、結論
-

一、前言

鋤燒（Sukiyaki，スキヤキ）是日本明治年間發展而成的一種鍋料理，以牛肉為主要材料，加上豆腐、蔥、蒟蒻條、醬油等為副原料，以燒烤或燒煮的方式加以烹調。雖然其以「鍋物」的傳統形式出現，且內容包含有若干固有的食料品，但因使用具有西方文明象徵的牛肉做為主要食材，打破原來甚少肉食的日本飲食文化傳統，對當時的日本人來說是一種具革命性、且富有「文明開化」意味的新料理，頗受市民階層、知識青年的青睞。十九世紀末至二十世紀初期，此款料理方式隨著日本帝國主義的擴張，也流傳到臺灣、朝鮮等殖民地，許多城市裡皆有不少專賣或兼賣鋤燒料理的餐館。¹

在臺灣，鋤燒不只受到在臺日本人的喜愛，許多本地智識階層也是重要的擁護者。相對其他殖民統治者的食物或料理方式，鋤燒不僅受到歡迎、傳播迅速，且形成若干特有的消費意識，甚至特定的消費群體。鋤燒在殖民地的風行，固然與其味道、熟食等感官特徵有關，但進一步檢視臺灣人的鋤燒經驗可發現，其使用過程所傳達的社群意識與文化意義，更是助長其在殖民地社會順利傳播的重要原因。

¹ 關於 1930 年代鋤燒屋等日本餐館在朝鮮城市的設立情況，參見 Katarzyna J. Cwiertka, *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea* (London: Reaktion Books, 2012), pp. 33-57.

本文主要目的，即以臺灣人的鋤燒經驗為對象，分析消費群體的形成、傳播的路徑，以及臺灣人在不同時空脈絡下享用鋤燒的特殊意涵。除了藉由此單一日式料理消費經驗的觀察，更精確、具體地反映日本飲食文化嵌入臺灣人日常生活脈絡的過程，也試圖透過鋤燒消費所傳達的象徵意義，來呈現日治時代臺灣人社群意識的發展。臺灣人的鋤燒消費經驗，不只限於日治時期，也隨著生活習性的養成而延伸至戰後，為了使論述的脈絡更完整，本文也將戰後初期作為重要的觀察時段，並藉由和日治時期的比較，反映在不同政治和社會氛圍中鋤燒風氣的消長與意義的變化。

關於殖民統治時期日本飲食文化與餐館在臺灣的發展情況，目前已有許多研究成果。² 這些成果大致說明在臺灣各城市中，日式飲食的消費者不只是在臺日人，臺灣人也是其重要的消費群體。甚至到後來，臺灣人也開始製作各種日式食品販售，或經營各種日式餐館，像是咖啡館、西洋料理屋等。對於日式食物及其消費文化，也都以現代、摩登等概念加以定義，將其當作是與本地「日常性」生活脈絡有所區隔的特殊消費經驗來討論。本文試圖擺脫現代 vs. 傳統與外來 vs. 在地的論述模式，更著重討論鋤燒消費活動在臺灣日常生活脈絡的滲透過程、發生的作用，及其反映的社會意義。

鋤燒的名稱繁多，除日本關東地區稱之為「牛鍋」外，在臺灣有時也稱為「日本火鍋」，陳逸松在回憶錄中所描述的「牛肉火鍋」大概也是指此。³ 戰後外省族群沿用大陸華北一帶的舊名，稱之為「雞素燒」。1950年代起它在臺灣普遍改稱為「壽喜燒」。本文為行文方便起見，除引文保留原稱外，文章內容、標題皆統一使用日語漢字「鋤燒」來代表。此外，本文也使用「智識階層」一詞，來指涉日治時代接受現代教育的知識分子，或因頻繁接觸現代思潮或事物而受影響的

² 相關研究如郭立婷，〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2010）；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）；陳玉箴，〈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〉，《臺灣史研究》20: 1（2013年3月），頁79-125；黃俊融，〈日治時期臺灣鐵道餐旅文化之研究（1908-1945）：以「鐵道餐飲」與「鐵道旅館」為例〉（臺南：國立成功大學歷史學系碩士論文，2013）；沈孟穎，〈咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷〉（臺北：遠足文化事業股份有限公司，2005）等。

³ 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30-31。

人，其共同特徵是能超越傳統社群組織或習俗與信仰的束縛，具有理性、獨立的思辨與行動能力。其表現在社會生活上，較不受制於地域或血緣等傳統人際脈絡，更容易基於自己的意識與興趣，而尋求群體合作關係。

二、從味噌到鋤燒：殖民地臺灣的日式料理經驗

日本統治臺灣後，日式料理也隨著日本統治者移入臺灣。這些由日本人引入的新食物種類繁多，除了有和食——也就是日本傳統的食物、飲料外，另有經過日本人轉介、修飾的西洋料理，以及日本人發明、以米飯或其他傳統食材為基礎加上各種歐美食材或烹調方式所形成的洋食等等。

日式料理移入臺灣，其最重要的目的固然是為了滿足在臺日人日常生活需求，但也有用來展現殖民者文化霸權、顯示統治階級優越性的作用。將這種專屬於統治者的食物料理方式定義為具有帝國代表性的生活形式之一，在像是官方宴會等重要場合使用並展示，也透過新聞宣傳或學校教育的管道，向被殖民者推廣，藉以體現其權威。再加上日本統治者在許多重要城市的經濟或社會活動中均占有支配性的作用，使得各種公共場域中，充斥著日本殖民統治者引入殖民地的日式料理及其相關資訊，從學校教授的烹飪教育，或供應給學生的餐點，飲食店、點心店販賣的便當、點心或休閒食品，雜貨店銷售的食料品、飲料，乃至於報紙或雜誌上登載的各種烹飪介紹或食品廣告，琳瑯滿目，幾乎無所不見。更不用說城市中數量多過於本地口味餐館的日式料亭、咖啡屋、洋食店，⁴ 不僅滿足殖民者的生活需求，也大大刺激臺灣人的消費慾望，甚至形塑了這些殖民城市濃厚的日本化飲食景觀（gastronomic scene）。無論哪個階層或地域的臺灣人，著實難以避免接觸日本人引進的食物及其相關資訊，進而在消費的過程中受到日本生活文化的影響。

然而，日式料理固然有殖民統治者作為憑藉，但其在殖民地的推展並非無所限制。一方面是臺灣的民眾具有傳承自中國的飲食傳統（foodways），包括食物

⁴ 以 1931 年的臺北為例，內地人經營的日本料亭、西洋料理屋約有 76 家，臺灣人經營的料理屋（應指酒樓）只有 15 家。至於全市的咖啡屋共 32 家，其中臺灣人經營者也只有 2 家；喫茶店共 44 家，臺灣人經營者僅 11 家。只有飲食店部分，臺灣人經營者共 71 家，才略多於內地人經營者的 54 家。參見臺北市役所編，《臺北市統計書：昭和六年版》（臺北：臺北市役所，1933），頁 78。

知識、烹調習慣，以及與飲食相關之信仰儀式、禁忌、醫療等觀念，歷史悠久且根深柢固，非外來者所能輕易改變或取代。更重要的是，此一傳承自中國的飲食傳統已在臺灣歷經數百年之久，和本地的氣候環境與農、漁業生產活動密切結合，充分在地化，比起剛從日本移植來臺的飲食方式，不僅符合臺灣風土且具經濟效益。此外，生活空間的隔閡也限制了飲食文化的傳播。大多數的臺灣人住在鄉村，而多數的日本統治者居於城市，兩者——尤其是主掌食物烹調的婦女——直接接觸的機會有限。即使是在城市，許多日人聚居於日人社區，生活起居與同樣居住在城市中的臺灣人相隔閡，臺人並不容易有學習或模仿的機會。即使女子學校的烹飪課程多少提供臺灣婦女學習日式家庭料理的管道，但這些受過新式教育的婦女多半出身資產階級，在家庭中經常不是負責烹調的主要人物。

在上述種種限制下，日式料理對於臺灣人私人場域內的日常飲食活動——尤其以日常三餐為主要範疇，富含在地生活經驗、家族情感與世代傳承的家庭飲食，滲透或普及的程度遠不若外食來得明顯。1940年代池田敏雄或國分直一等分別記錄臺灣城市與鄉村的家庭日常三餐內容，無論是使用的材料或烹飪方式仍十足地顯示傳統在地色彩。即使是宴客等場合，臺灣料理（或中國料理）仍具有難以取代的地位。⁵ 也因此，臺灣雖為日本殖民地，但在飲食方面，並未如歐洲殖民者對美洲殖民地原住民一樣，在關於食物置備與消費的知識體系（culinary epistemology）上形成系統性壓迫，進而奠立以法國料理作為飲食現代理性最高霸權的態勢。⁶ 日式料理充其量只是臺灣人的選擇之一。

然而，隨著日本統治時間拉長、文化霸權日益鞏固，日式料理的影響力仍有突破前述限制、逐漸深化的可能。這對經常與日本人接觸或接受日本教育的智識階層來說，尤其明顯。1938年1月，在臺南佳里行醫的吳新榮即在日記中寫道，他經常穿著和服，喜歡吃「澤庵」、「味素〔噌〕汁」、「刺身」、「鋤燒」，以日語交談、思考，又以家中設有榻榻米的座席為榮，因此，「無論是誰都不能否認我們是日本人」。⁷

⁵ 國分直一，《台湾の民俗》（東京：岩崎美術社，1968），頁 34-99、169-208；池田敏雄，《台湾の家庭生活》（臺北：南天書局有限公司，1994），頁 23-73。

⁶ Zilkia Janer, "(In)Edible Nature: New World Food and Coloniality," *Cultural Studies* 21: 2/3 (Apr. 2007), pp. 385-405.

⁷ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（2）：1938》（臺南：國立臺灣文學館，2007），頁 12-13，1938年1月19日。

當時正值皇民化運動高潮之頃，許多讀者大概都會以為，吳新榮寫下這段話語，無非是對於當年戰爭氛圍的回應或表態。然而，過了數年，他在《民俗臺灣》這樣一份強調本土民俗文化的雜誌中，發表〈私の内臺生活の交流〉一文，文中仍然說明，因小孩子非常喜歡味噌湯，故其早上除了吃臺灣式的粥外，也會食用和食的味噌湯。此外，生魚片、壽司、鋤燒等在其家庭中也廣受歡迎。⁸ 很顯然地，吳新榮的「日本化生活」並非只是故作姿態，他和家人應是衷心喜歡和食，甚至把它們當作家庭料理的一部分來看待。在他後來的日記中，還可見到全家在農曆除夕這麼重要的日子中，以鋤燒當作是全家圍爐主要料理的記述，即使到了戰後國民黨統治的1960年代，他們仍然照例吃「日本式」的圍爐大餐。⁹

吳新榮的例子顯示，雖然臺灣人有根深柢固的飲食傳統，且日、臺人的生活起居有所隔閡，但在經過長達四十餘年的日本殖民統治，統治者的飲食文化，仍然有可能局部性地滲透至臺灣人的家庭飲食範疇。像是吳新榮提到的味噌，最晚在1930年代已經常出現在城市臺灣人家庭的餐桌上。¹⁰ 雖然對臺人來說它們充其量只是一種食料品，與日人將味噌當作「家庭之味」的飲食經驗大不相同，¹¹ 但因它的味道與臺灣固有的豆醬類似，且容易和臺灣人其他的食料品，如魚脯或豆腐等相配合，進而被傳統的食物消費體系所吸納，以至於常被當作是臺灣人日本化生活的象徵。¹² 不僅味噌，吳新榮餐桌上的另一樣日式食物澤庵，也呈現類似的經驗。但即使如此，味噌仍不免遭遇來自傳統的抵抗。特別是在1940至1945年的戰爭時期，因為食物等物資統制的影響，味噌、柴魚等日式食物經由配給更加普及於各城市人家的餐桌上，¹³ 引起部分臺灣人對日常生活被迫日本化或皇民

⁸ 吳新榮，〈私の内臺生活の交流〉，《民俗臺灣》4:8（1944年8月），頁35-37。

⁹ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（10）：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁316-317，1960年1月28日。

¹⁰ 葉石濤，〈左右鄰舍的日本人〉，《中國時報》，1992年8月31日，第27版；篁村（劉克明），〈今昔花卉食品雜談〉，《臺北文物》9:4（1960年12月），頁117-118。

¹¹ 在日本人的食生活中，味噌占有重要的角色，被認為是「家庭の味」，甚至有「味噌是可以煮的借款」的說法。家家戶戶都會製作味噌，其顏色和口味甚至可以作為衡量一個家庭經濟狀況的標準。參見矢野敬一，〈「家庭の味」の戰後民俗誌：主婦と団樂の時代〉（東京：青弓社，2007），頁58-61。

¹² 如1931年出版之《臺北市史》就稱，在三餐調理法與食品方面，日本清酒、啤酒、清涼飲料或味噌、醬油等，已被臺灣人家庭使用。參見田中一二著、李朝熙譯，《臺北市史：昭和六年》（臺北：臺北市文獻委員會，1998），頁573。

¹³ 曾品滄訪問、李虹微紀錄，〈懷念我的大稻埕生活：洪陳勤女士訪談錄〉，《國史研究通訊》5（2013

化的焦慮感，進而產生反抗的心理，不認為味噌是臺灣人的食物，或臺人家庭每天應該享用的食物。小說家吳濁流在〈先生媽〉一文中，即特別嘲諷那些早餐「吃味噌汁，不吃油條的」皇民化臺灣士紳，也藉著小說主角「先生媽」拒絕吃味噌湯的日式早餐，來凸顯斯時臺灣人對飲食生活日本化的抵抗。¹⁴

相較之下，以統治者身分在臺生活的日本人，則對臺灣的食物普遍感到陌生。《臺灣日日新報》的「明信片隨筆」專欄就稱：「臺灣的材料加進本島原有的料理法，再下工夫就有很多好的料理可以品嚐。但（在臺日本人）說到盛饌就是神戶牛、內地產的海膽以及海參腸，食用方法也相對地作成生魚片或清湯」，其結果「住在臺灣四十年了，卻沒有看過所謂的臺灣料理，也沒有日本的廚師創作的臺灣特色料理」。¹⁵ 一位戰後返回日本的女性相澤泰子回顧其在臺北的生活：「在那段歲月裡，我們對臺北、對臺灣，都沒有學到什麼。無知地在日本人社會圈裡生活。……在熱帶的臺灣仍然過著內地式的生活，……等到戰爭劇烈，乃至疏散到（臺中）雙冬為止，我們都未自覺其怪異。」¹⁶ 即使生活在臺灣達數十年之久，日本人仍致力於維持其內地化的飲食方式。¹⁷ 雖然也有許多日本人會在酒樓享用所謂的「臺灣料理」，但其內容實多為來自中國的宴會料理，而非本地臺灣人真正的日常食物。

日人對於臺灣本地食物的陌生，顯示出其對殖民地漢人社會的疏離、冷漠。而像吳新榮一樣喜歡或習慣食用日本食物的臺灣人，除了受到食物美味的吸引

年 12 月），頁 137-149；〈食糧確保方策と消費の合理化問題〉，《臺灣食糧經濟新聞》，1943 年 4 月 29 日，第 1 版。該新聞稱，因為推展戰時食糧生活的影響，各地農村也有使用味噌的現象。

¹⁴ 吳濁流，〈先生媽〉，收於吳濁流著、彭瑞金編，《吳濁流集》（臺北：前衛出版社，1992），頁 21-36。

¹⁵ 中川正，〈はがき隨筆 真の内臺一如〉，《臺灣日日新報》，1939 年 3 月 16 日，第 6 版；竹中信子著、熊凱弟譯，《日治臺灣生活史：日本女人在臺灣·昭和篇（1926-1945）》（臺北：時報文化出版企業股份有限公司，2009），下冊，頁 110。

¹⁶ 塩澤亮繪著、張良澤翻譯，《從臺中雙冬疏散學校到內地復員：一位臺北女子師範學校教授在戰爭末期的紀錄》（南投：國史館臺灣文獻館，2006），頁 105-106。

¹⁷ 雖然日本人的三餐與臺灣人一樣，以米飯和蔬菜為主要材料，但種類或品種各有不同，烹調的方式也大有差異。為了彌補臺灣所產日式飲食材料的不足，日人只好從內地進口原料，因此造成臺北地區日本人的飲食中，經常出現乾燥食品、鹽製品及罐頭食品。直到日治末期，日人與臺人的飲食內容仍大有差異，像是日人不似臺人喜以豬肉、豬油來為各種食物調味，也不以鴨、羊、蛙為肉食來源，並食用臟物。參見王慧瑜，〈日治時期臺北地區日本人的日常生活（1895-1937）〉（臺北：國立臺灣師範大學臺灣史研究所碩士論文，2010），頁 87；〈內臺人的副食物慣用品種的對比〉，《民俗臺灣》4: 5（1944 年 5 月），頁 17。

外，無非也有試圖透過日式食物的消費，學習或體驗日本人的社會生活，進而獲得與日本人平等地位或被統治者一視同仁的想望。

然而，並非所有的日本食物都受到臺灣人歡迎。若以和食、西洋料理，以及洋食等三大部分來分析，洋食似乎比和食、西洋料理更為普及。一方面是其簡便且價格較為低廉，像是咖哩飯、炸豬排飯、燉牛肉飯、蛋包飯、紅豆麵包等，快速、簡單、食用方便，且價格往往比和食、西洋料理來得便宜，更容易受到忙碌的上班族，和長途移動的旅人青睞。在黃旺成擔任記者期間，其日記中即經常出現在火車上以麵包、雞飯和咖啡果腹的場景。¹⁸ 另一方面，洋食也比和食更具有文明開化的氣象，但又比西洋料理更合乎東方人傳統的口味。當時受過現代教育的年輕人大概都會以為牛肉、牛奶乃至於豬肉，比起傳統的米飯、魚、蔬菜為核心的日本傳統食物更具有營養價值，但全然以牛肉、麵包為主食，在飲食習慣上恐也難以接受。具有「和洋折衷料理」形式的洋食，可在這之間求得平衡。此外，在用餐的形式上，一般的洋食店或喫茶店都沒有繁複的禮儀約束或季節限定；¹⁹ 相形之下，和食和西洋料理不僅有臺灣人向來難以適應的生魚或半熟肉品等材料，且附帶許多飲食上的儀式或規則，像是和食的敬酒、藝妓等繁瑣的細節，或西洋料理的進餐禮儀，非臺灣人所能輕易理解。²⁰

鋤燒就是重要的例子。既以西方常用的牛肉或臺灣人喜愛的豬肉為主要原料，又有著東方人慣用的蔥、豆腐、醬油等配角，再加上食用的形式與東亞地區原本就受到喜愛的鍋料理相當類似，比起正統的和食料理或西洋料理，鋤燒在日治時代的臺灣，反而受到相當的歡迎。臺灣人對於鋤燒的喜好，從當時各種臺灣人的日記或回憶錄中可見端倪，其中紀錄堪稱頻繁。除了醫生吳新榮的日記外，臺灣民報記者黃旺成、作為臺灣民主運動領導人的富紳林獻堂、擔任林獻堂秘書的葉榮鐘、櫟社詩人並擔任鹿港街長的陳懷澄、作家呂赫若、年輕醫生葉盛吉，和戰後從中國大陸返臺擔任鐵路局官員的楊基振，以及黃旺成兒子、擔任律師的

¹⁸ 如 1929 年 1 月 9 日：「晝在車中用雞飯、珈琲」；1929 年 1 月 30 日：「予在車中停一會匆忙的息，然後喚雞飯、紅茶中食」；1929 年 6 月 23 日：「車中吃パン和珈琲」；1930 年 3 月 11 日：「晝於會所喚パン吃」。參見黃旺成，〈黃旺成日記〉（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏）。

¹⁹ 像是黃旺成即常與友人前往臺北的パルマ食用洋食，其內容簡單，經常只是麵包、雞飯、咖哩飯、可亞或咖啡。如黃旺成 1929 年 11 月 18 日日記：「入パルマ，吃パン、ココア」。

²⁰ 陳玉箴，〈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〉，頁 79-125。

黃繼圖等，都可見到食用鋤燒的描述。其中像是陳懷澄、黃旺成，一個年度的日記中出現四、五次以上相關紀錄並不罕見。²¹ 作家林海音的父親林煥文即使移居大陸北京，也把這個飲食喜好帶到當地，成為家人一起共享天倫時的美好食物，甚至成為林海音後來最懷念的家庭料理之一。²² 至於臺灣中上階層的女性，也不乏主動鋤燒聚會的經驗，臺灣第一位女記者楊千鶴，即曾在回憶錄中描述以壽喜燒和友人聚餐，營造歡樂氛圍的過往。²³

值得注意的是，男性日記記主們不僅頻繁地食用這道料理，還自行上街採買食材，並動手製作、烹調。至於林獻堂，則是和友人共同組織「鋤燒會」的餐會，把食用鋤燒當作是社團聚會活動的核心，每兩週一次，彼此輪流以鋤燒招待會友。相對於他們平日絕少下廚的形象，以及很少以享用單一的食物作為定期聚會之理由，反映這道料理在臺灣的風行，並非只是食物本身可口、兼具東、西方味覺等因素的作用，鋤燒在其心目中應另有著特殊的意義或地位。

三、文明開化之味

鋤燒在日本原來就是受歡迎的料理。儘管日本的鋤燒有著關東牛鍋和關西鋤燒的差別——前者以醬汁、砂糖或味噌和肉片一起燒煮，後者則是源自於江戶時代農民發展出的烹調方式，在鐵鍋或鐵片上將肉片烤熟後再沾蛋汁食用，但自明治年間這種料理逐漸定形以來，牛肉一直都是兩者最重要的原料。雖然後來也發展出雞肉、魚、馬肉等不同的材料，但牛肉鋤燒仍一直是鋤燒料理的主要代表。若不是因為在西方人影響下，為了推行明治維新、改善日本國民的營養狀態，天

²¹ 以1919年黃旺成的日記為例，該年共有6次鋤燒的紀錄，分別是1月2日、1月3日、2月5日、2月21日、4月3日、12月26日；1916年度陳懷澄的日記也有4次，分別是1月5日、11月5日、11月11日、12月30日。林獻堂1932年的日記也有5次的使用紀錄，分別是3月15日、9月12日、9月30日、10月31日、12月21日，1944年他因加入スキヤキ會，鋤燒的紀錄更是頻繁。參見黃旺成著、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4、30、44、85、284；〈陳懷澄日記〉（影本）（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏）；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118、379、401、445、507。

²² 夏祖麗，《從城南走來：林海音傳》（臺北：遠見天下文化出版股份有限公司，2000），頁28。

²³ 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135。

皇下詔解除肉禁、鼓勵食用牛肉，²⁴ 恐怕不易促成鋤燒的風行。明治年間有許多人是因為想要追求文明開化而嘗試食用牛肉，進而開始享用鋤燒。而鋤燒低廉的價格與簡易的形式，也吸引更多人勇於消費牛肉、追求文明。在相互作用下，不僅牛肉鋤燒被視為鋤燒料理的主要代表，鋤燒料理也成為明治、大正年間少數具代表性的文明開化之食。

因為鋤燒的風行，以牛肉為主的肉食風氣大為普及，牛肉的消費量也逐漸增加。以東京地區為例，1877年的牛隻年屠宰量僅3萬餘頭。自此之後，每年皆呈現攀升的趨勢，到1922年間每年屠殺的牛隻高達30萬頭以上。²⁵ 日本各地也陸續發展出具特色的肉牛，如近江牛、神戶牛等，其中又以後者一直被視為最珍貴的牛肉來源。所謂神戶牛，主要是指三丹地區生產，經由神戶出口至橫濱，供應東京地區使用的牛肉。²⁶ 為了吸引客人，許多餐館皆標榜以神戶牛做為鋤燒的原料，往往大受歡迎。

然而，雖然牛肉是鋤燒的靈魂，也是使其風行的重要原因，但也因為有了牛肉，使這項料理遲遲未能進入家庭領域。即使到了大正年間，仍有許多日本婦女保有傳統的觀念，認為牛肉是污穢的食物，不僅不願接觸、調理這項肉品，也不喜以牛肉為材料的鋤燒進入家庭飲食生活中。其結果，不僅消費者多是受過現代教育的學生、知識分子，或城市中的成年男性，消費的地點也大多是城市中的牛鍋店、餐館等外食場所。即使這些消費者想要在餐館以外的場合消費，也往往得自行動手，難以像其他食物一樣，由主婦掌炊。²⁷

除了牛肉因素外，鋤燒另一個受喜愛的原因，應與其鍋料理的形式有關。所謂的鍋料理，就是一群人圍坐在鍋子旁邊，邊吃邊談笑的中式圓桌料理形式。這種料理形式不僅流行於中國，像是涮牛、羊肉或火鍋，在日本也有類似的料理和食用方式，如寄鍋或ちり鍋。許多日本學者即據此認為，鋤燒雖然因牛肉而興起，

²⁴ 明治4年12月，天皇上詔解除肉食禁止令，命令內膳司在平時以牛、羊肉作為天皇的餐食原料。參見原田信男，《歴史のなかの米と肉：食物と天皇・差別》（東京：平凡社，1993），頁22。但許多資料都以明治5年1月當作肉食解禁的時間。

²⁵ 江原絢子、石川尚子、東四柳祥子，《日本食物史》（東京：吉川弘文館，2009），頁204-205。

²⁶ 克兒卡（Katarzyna J. Cwierka）著、陳玉箴譯，《飲食、權力與國族認同：當代日本料理的形成》（臺北：韋伯文化國際出版有限公司，2009），頁33-34。

²⁷ 江原絢子、石川尚子、東四柳祥子，《日本食物史》，頁257-259。

但只是將西洋素材——牛肉，加入日本人原有的鍋料理中，因此它應是日人的獨立發明，和西洋料理扯不上關係。²⁸ 此說法可反映鍋料理特色對鋤燒的重要性。

鍋料理吸引人之處，在於它是以爐火加熱，邊煮邊吃，既能增添暖意，食用者自己動手將食材加熱成為食物並一起享用的過程，無需假手於廚師和侍者，可省略種種烹調與用餐的程序與成本，使鋤燒的價格比起其他和食或西洋料理來得更為便宜。明治、大正年間無論是鄉村的武士、商人、人力車夫、職工、文人、學者，都成為牛鍋店的重要客源，1871年成書的《牛店雜談安樂愚鍋》一書中就有：「不分士農工商、老若男女、賢愚貧富，一起來吃牛鍋」的說法。²⁹ 人人都可輕易在店裡大快朵頤，快意享受文明開化的味道，而牛鍋店也成為日本簡易食堂的先驅。³⁰

除此之外，大夥圍坐在鍋邊的用餐形式也符合自由、平等的概念。明治年間，鋤燒原來是以單人使用之小鍋烹調，食用者可自由且任意地從鍋中取食原來被視為禁忌的肉品，就像民俗學家柳田國男對鋤燒的評價：大口且豪邁地吃下大量的肉食，「享受了完全不向西洋學習的新自由」。³¹ 這種講究豪邁、自由的形式，在明治年間鋤燒從小鍋轉向多人圍坐共食的大鍋形式時更加入平等的意涵。不像正統的和食或西洋料理，講究階級、儀式、程序，任何座位的安排或食物的薦、撤都有其明確的規定，以小碟、小盤分食也容易讓用餐者感到拘束、彼此隔閡。鍋料理不分階級、長幼，共同圍坐著一起動手加熱、用餐，彼此皆可不受分食的約束，不僅能體現互助、共享的意識，更能具體展現平等的意志，而其必須自行動手調理的特質，也符合獨立自主的精神。在社會階級差異逐漸崩解的時代，鋤燒聚會不僅可以享用具有文明氣息與高度營養價值的牛肉，還可不分彼此浸淫在具有自由、平等，以及獨立自主等意識的氛圍中，牛鍋店因此成為新時代的社交場域。

更重要的是，鍋料理有著促進夥伴情誼的重要作用。其主要盛行於寒冬時節，不僅大火燒煮的食物與湯汁，比和食或西洋料理經常出現的冷食、生食，更適合消費者在冬季食用，大夥圍坐在鍋邊、相互依偎取暖的形式，以及共同將食

²⁸ 岡田哲著、林錚顛譯，《明治洋食事始：日式炸豬排誕生的故事》（臺北：玉山社出版事業股份有限公司，2013），頁 44-45。

²⁹ 轉引自石井研堂，《增訂明治事物起原》（東京：春陽堂，1926），頁 697-708。

³⁰ 柳田國男編著，《明治大正史·IV世相篇》（東京：朝日新聞社，1931），頁 67-72。

³¹ 柳田國男編著，《明治大正史·IV世相篇》，頁 67-72。

物從生加熱到熟再一起食用的過程，更有助於體現彼此的情誼。因為這項特質，使原來就具有價格低廉且文明開化意味的鋤燒，更受到當時許多學生或青年同志社群的歡迎，利用這種料理集會、聚餐，攏絡彼此的情感，乃至於成為他們用來凝聚向心力的一種特殊的共食方式。一位在戰後就讀大學的日本歷史學者即回憶，入學之後，學生團體旋即舉辦聯誼會（コンパ），從全國各地來的新生同學們，圍坐在圓桌前一起享用鋤燒料理，藉此互相認識彼此。³² 雖然這個描述的時間背景是在戰後，但戰前類似的活動及其意義早已盛行，一位曾在戰前就讀日本第三高等中學的企業家也憶述，他們的入寮歡迎コンパ就是以鋤燒方式舉辦，這在當時對學生來說是最好的料理。³³ 日本食物史學者熊倉功夫在論述鍋料理時即認為，以共同食用一鍋經由火燒煮的食物，也就是鍋料理，來確認彼此之夥伴關係這樣的儀式性活動，自明治年間以後即持續存在於日本社會。³⁴

隨著日本殖民統治，鋤燒的風氣亦蔓延至臺灣。在臺灣各種日本食物中，鋤燒稱得上是最風行的日本料理之一，不只是殖民地的臺灣人，發明並傳播鋤燒的日本人更是其最重要的擁護者。每年9、10月一到，天氣轉涼，在各種集會場合，一起圍坐食用鋤燒、喝酒就成為重要的聚餐形式。比起日本內地，在臺日人的鋤燒風氣可以說毫不遜色。原因之一是臺北的宴會風氣興盛。明治末年以降，隨著臺灣政局逐漸步入軌道，殖民地的生活日漸安定，各種在臺日人之間的應酬社交越來越頻繁，以致日日歌舞昇平，就像日人所觀察：「幾乎沒有比臺北更多宴會的地方」。³⁵ 在這些難以勝數的餐會中，除了危襟正坐、階序分明的和食或西洋式宴會外，鋤燒會也是經常可見的活動，無論是士兵或高級官員的日記，皆不乏一起圍坐在火爐前，大啖燒肉、暢飲啤酒或清酒的鋤燒聚會。³⁶ 另一原因是鋤燒是熟食，既有利其在冬季的流行，臺灣經常出現霍亂、痢疾等傳染病大流行，許

³² 宮崎昭，〈食桌の牛肉〉，收於芳賀登監修，《日本の食文化：魚・野菜・肉》（東京：雄山閣，1997），頁241-252。

³³ 宇野收，〈私の履歷書〉，收於日本經濟新聞社編，《私の履歷書：經濟人・31》（東京：日本經濟新聞社，2004），頁177。

³⁴ 熊倉功夫，〈円居としての食桌〉，收於芳賀登、石川寛子監修，《日本の食文化：食生活と食物史》（東京：雄山閣，1999），頁269-285。

³⁵ 〈宴會の臺北（一）〉，《臺灣日日新報》，1908年12月18日，第7版。

³⁶ 近藤正己、北村嘉惠、駒込武編，《内海忠司日記1928-1939：帝国日本の官僚と植民地台湾》（京都：京都大学學術出版會，2012），頁342；松添節也譯，鄭道聰、高國英編註，《回到一九〇四：日本兵駐臺南日記》（臺南：臺南市文化協會，2014），頁263。

多在臺日人為了衛生的考量避免生食，轉而選擇大火燒煮的鋤燒料理，以至於在某些時期，經常出現「鋤燒大繁昌」的現象。³⁷

為了迎合消費者的需求，臺灣各城市的餐館都會應時地推出鋤燒料理，像是以西洋料理聞名的臺北鐵道旅館、紀州庵，以及號稱大稻埕第一家西洋料理屋的永樂亭，³⁸ 以洋食與咖啡為招牌のライオン，或提供日本料理的常磐花壇（後改名永樂）料亭或まねき，乃至於臺灣人開設のカフェ或飲食店，³⁹ 每年一到秋末季節，不論和、洋式，或日、臺人開設的餐館，莫不致力於推出各種鋤燒以應時節，並以特別優惠的價格大力促銷。即使像是遠在阿里山、合歡山等高山上，或臺灣最尾端的屏東等地，也都有餐廳或食堂供應鋤燒。⁴⁰ 可以說，日治時期的鋤燒料理不僅跨越不同族群的藩籬，或相異類型餐館的侷限，也在地域上極盡延伸，其盛況少有其他日式料理可相比擬。

因為鋤燒在臺的風行，對經常與日本人接觸的臺灣人來說，自然很容易經由日、臺人間的聚會，認識並體驗這款料理。如 1921 年甫擔任鹿港街長的陳懷澄，即有「晚全諸官吏、議員釀飲於ライオン西洋料理店，吃鋤燒牛肉」的經驗。⁴¹ 但此種帶有應酬色彩的官、紳聚會，是否有助於鋤燒在臺灣人社會擴展並深化其影響力，頗有疑問。臺灣人士紳人數有限，且其與大眾的日常生活經驗較少連結，再加上這些官紳聚會的鋤燒活動多發生在餐館，食用者無需自行置備，也限制其學習經驗。要像陳懷澄一樣，從被動的參與聚會鋤燒，轉換為主動購買鋤燒鍋、自行招

³⁷ 〈鋤燒の大繁昌〉，《臺灣日日新報》，1916 年 12 月 5 日，第 3 版。

³⁸ 林獻堂曾記錄其與友人在鐵道ホテル三樓共同以スキヤキ聚餐；1923 年在大稻埕成立的永樂亭西洋料理，雖以西洋料理為主要餐點，也「應希望者要求」推出鋤燒料理。參見林獻堂著，許雪姬、鍾淑敏主編，《灌園先生日記（二）一九二九年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處、近代史研究所，2001），頁 342，1929 年 12 月 10 日；〈臺北通信〉，《臺南新報》，1923 年 12 月 22 日，第 5 版。

³⁹ 例如林獻堂著，許雪姬、周婉窈主編，《灌園先生日記（五）一九三二年》，頁 445，1932 年 10 月 31 日中所指楊承基開設のカフェ，應是「維特カフェ」。另外，黃旺成在日記中也記錄剛到民報社就職時，受謝春木招待到臺灣式餐館馥香居享用鋤燒。「民報社就職……十一時十分抵北，民報社訪春木君領辭令。晝受春木招待於馥香居吃スキヤキ三人分，各飯一盤，所費不過二円，飯很便宜。……」參見黃旺成著，許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2014），頁 410，1926 年 12 月 2 日。

⁴⁰ 〈新春を合歡山（二）〉，《臺灣日日新報》，1936 年 1 月 14 日，第 7 版；〈天下の珍品 畢丸の鋤燒〉，《臺灣日日新報》，1921 年 10 月 20 日，第 7 版；許炎亭，〈外人・片戀 阿里山の思出二つ〉，《新高阿里山》2（1934 年 10 月），頁 28-29。

⁴¹ 〈陳懷澄日記〉，1921 年 11 月 25 日。

徠家人或朋友共同調理並享用鋤燒，甚至將鍋具借給親友使用的例子，大概不多。⁴²

另一個傳播的途徑是許多臺灣青年或知識分子，透過學校同儕團體生活或到日本留學、工作的機會，學習該料理的知識與經驗。例如陳逸松第一次見識鋤燒，就是和同鄉友人一起赴日本留學的時候，他們登陸日本的第一餐就是由旅社供應的日本「牛肉火鍋」。曾和陳逸松同樣到日本岡山縣留學，後來再考上東京醫專的吳新榮，也自承自己是在留學期間習得這項料理的烹調方式。16歲即赴日求學的李澤祁，大概也是在留學期間認識了鋤燒，後來他留在日本擔任中學教師期間，在家和日本人學生聚餐，經常是一起享用「壽喜燒」，快樂地談天。⁴³ 曾先後畢業於國語學校並擔任新竹公學校教師的新竹人黃旺成、陳錦標等沒有留學經驗，但據陳錦標回憶，就讀國語學校期間，同鄉或同姓之友經常一起舉辦歡迎會、懇親會，也會在例假日一同外出用餐，「食道樂是學生當時唯一的消遣」。⁴⁴ 他雖未明確提及鋤燒，但這種聚餐活動應該是當時學生品嚐包括鋤燒在內各種新奇料理的管道。類似的活動不只學生時代，更延續到日後就業。陳錦標擔任新竹公學校教師後，曾加入當地傳統詩會「亂彈會」，而該會也是黃旺成日記中首次提到食用鋤燒的場合。⁴⁵

相對於日人喜好牛肉，臺灣人雖也不乏食用牛肉鋤燒的例子，如林獻堂、陳懷澄、吳新榮或黃旺成的日記中都曾出現食用紀錄。⁴⁶ 但就傳統詩人黃贊鈞：「鍋煮雞湯欣飽啖，鋤燒牛肉試新奇」的說法，⁴⁷ 似乎顯示臺灣的牛肉鋤燒風氣對多數人來說尚屬稀奇，並不特別普及。原因之一當然是受限於傳統的食用牛肉禁忌。臺灣人視牛隻為農業工作的重要夥伴，無論就情感或經濟上考量，都有不可

⁴² 〈陳懷澄日記〉，1921年11月30日。

⁴³ 李遠輝、李菁萍編著，《北郭園的孔雀：劉玉英的故事》（新竹：新竹市立文化中心，1999），頁30。

⁴⁴ 陳錦標，《陳錦標回憶錄》（新竹：新竹市立文化中心，1999），頁68-69。

⁴⁵ 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（六）一九一七年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2010），頁194，1917年10月17日。

⁴⁶ 如林獻堂著、許雪姬、周婉窈主編，《灌園先生日記（五）一九三二年》，頁507，1932年12月21日：「五時招培火、榮鐘、攀龍、猶龍、愛子、惠美往臺中大正軒食牛肉スキヤキ，又招陳焯。」；吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（1）：1935-1937》（臺南：國立臺灣文學館，2007），頁74-75，1935年1月27日：「後同他（張文波）夫婦去街面一遊，而即入西市場滋養軒食神戸牛的數奇燒，不止好食，張夫婦的歡待也不止周至。」；黃旺成，〈黃旺成日記〉，1928年12月11日：「四人同到鳥松，吃牛窩（鍋）、小酌」。

⁴⁷ 黃贊鈞（石衡），〈螢樓蒙顏龍光君款洽戲賦郡政〉，《崇聖道德報》45（1942年11月28日），頁25。

屠殺耕牛的理由。而漢人普遍信仰的佛教，也當牛隻為神聖動物，嚴禁食用牛肉。雖然這些禁忌並未發生絕對制約的作用，自清代以來城市裡仍不乏販賣牛肉，但對大部分的人來說確實有明顯的影響。前述陳逸松第一次見識鋤燒，雖然面對香噴噴的牛肉火鍋，大家垂涎欲滴，卻因牛肉禁忌只能望鍋興嘆。除了富有反抗傳統個性的陳逸松獨自喝鍋裡的湯汁、吃鍋裡的蘿蔔和青菜外，其餘的人都只能以白飯配醬瓜。⁴⁸ 這種禁忌雖在現代教育——尤其是營養學與各種理性化思潮的洗禮下有逐漸淡化的可能，但對同鍋共食的鋤燒來說，只要其中一位參與者仍存有牛肉禁忌，牛肉鋤燒就難以成立。也因此，其他肉類仍是臺灣人鋤燒時較普遍的選擇。

另一原因則是臺灣市面上的牛肉價格高昂且口感不佳。如前所述，日治時期日人在臺灣仍極力維持內地的生活方式，即使當時的臺灣甚少食用牛肉的風氣、牛肉產量稀少，日本人在食用鋤燒時，仍然以牛肉為主，雖然餐館也供應雞肉或海魚鋤燒，⁴⁹ 甚至有火雞肉、豬肉之類的原料，但大部分販賣鋤燒的餐館幾乎都以牛肉為主要號召。據統計，當時單就臺北一地，每天需用的牛隻少者四、五頭，多者十餘頭，平均約每日需用十頭，每個月需用三百頭。但臺灣每月屠宰的牛隻卻只有九十餘頭，只能滿足不到三分之一的數量，以至於市面上的牛肉價格高昂。幸好鮮魚供應充裕，可以代替牛肉，稍解日人缺乏牛肉的痛苦。⁵⁰

為了取得足夠的牛肉，除了在本地屠宰牛隻外，更依賴從日本或廈門進口牛肉。當時臺灣本地供應的牛隻以黃牛為主，亦有少部分水牛，但都是除役的勞役牛，是在不得已的情況下送屠宰場宰殺，因此肉質往往不佳。雖然臺灣也飼養若干內地牛，但數量不多。比起臺灣的黃牛或從廈門進口的肉品，從日本進口的牛肉被認為是上等肉品，其里肌肉上著像鹿皮斑紋一樣的白色花紋脂肪，是別種牛肉所無法比擬的。其中又以神戶牛最受歡迎，每到鋤燒的季節，許多店家都會刊登廣告，標榜使用的肉品均為純粹的神戶牛肉。然而，因為進口都是冷凍的肉品，而不是生牛，這些冷凍肉品一旦離開冷凍庫過久，品質就會受到影響，許多店家也看準冷凍、切成薄片後，或煮熟後的牛肉，不易分辨出內地牛或廈門牛，因此

⁴⁸ 雖然是寫作「牛肉火鍋」，但從其文中描述「望著火鍋中熱滾滾的肉片和菜餚」等語句來推斷，應是鋤燒。參見陳逸松口述、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》，頁 30-31。

⁴⁹ 〈永樂の開業 常磐花壇が鋤焼屋に〉，《臺灣日日新報》，1921年10月16日，第7版。

⁵⁰ 〈臺北と牛肉（上） 生牛の不足は問題也〉，《臺灣日日新報》，1918年6月15日，第7版。

以內地牛肉為名義，混雜廈門或臺灣牛肉出售。⁵¹ 許多人因此認為在臺灣食用的牛肉普遍難吃。

也因此，臺灣人似乎更傾向使用其他肉品來製作鋤燒。其中，又以雞肉、豬肉、魚最為常見。如黃旺成的日記載：「傳鈴寄附六元買雞兩隻，鋤燒，小張、傳、榜、招治、曾、鈴弟兄、菊共八人」、「回連成家受居才、連成招待，麻油雞、鋤燒雞、白鶴酒其他料理源源而來。」⁵² 陳懷澄的日記也有：「夜辦雞肝、豬肉與筵室〔按：妾〕鋤燒」、「晚買魚一尾，為スキヤキ。」等紀錄。⁵³ 1930年代嘉義地區甚至出現了罕見的火雞肉鋤燒。⁵⁴ 到了日治末期，因戰爭影響，豬、牛、雞肉難覓，兔肉鋤燒等亦告出籠。這似乎也顯示臺灣人並不在意牛肉所寓含的「文明開化」意義，或其被宣稱的營養價值，對臺人來說，有無牛肉並不影響其食用鋤燒，這和日本人對鋤燒的鍾情大有區別。

那麼臺灣人又為何喜歡鋤燒？因其熟食特性既適合冬季食用，也符合臺人偏好熟食的飲食習慣。片岡巖在《臺灣風俗誌》一書中稱：「臺灣人絕不吃冷飯，即使是煮熟的飯菜，一旦放涼了也不吃，必須再加熱過後才肯吃。故一般的飲食攤販所販賣的都是剛煮起來的食物」，⁵⁵ 大火燒煮的鋤燒頗能滿足臺灣人的飲食偏好。另一方面，關東式的鋤燒以醬油、砂糖為湯底，加上豆腐、肉片等材料混煮的烹調方式，與臺灣人傳統家常菜「炕肉」的烹調手法、口味頗為類似。日治時期的民俗學家國分直一就稱臺灣人的炕肉，乃是「將雞肉（或豬肉）放入醬油、大蒜、砂糖、蔥混合成的調味汁中，煮到沸騰之後，雞肉像豆腐一般柔軟，咬起來的口感很好，味道和鋤燒類似」，⁵⁶ 味道與烹調手法的類同性，也增加臺人接受鋤燒的意願。

鋤燒料理的製備過程簡單、價格低廉也是因素之一。在日治臺灣，類似鋤燒的鍋料理不少，例如以海參、肉丸、魷魚、雞肉絲、火腿片、鮑魚、豬肝、肉片、

⁵¹ 〈鋤燒季節が来た 肉の鑑別法〉，《臺灣日日新報》，1919年11月11日，第7版。

⁵² 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十二）一九二五年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2013），頁390，1925年12月17日；黃旺成，〈黃旺成日記〉，1928年12月25日。

⁵³ 〈陳懷澄日記〉，1918年1月20日、1927年2月9日。

⁵⁴ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（2）：1938》，頁199-200，1938年1月31日。

⁵⁵ 片岡巖，《臺灣風俗誌》（臺北：臺灣日日新報社，1921），頁166。

⁵⁶ 國分直一，《台湾の民俗》，頁86。

白菜等混煮的什錦火鍋，即經常出現在宴會上。⁵⁷ 以銅製的平底圓盤盛裝各種珍饈菜料再加以蒸煮而成的一品鍋，也經常被用以聚餐，黃旺成、陳懷澄、林獻堂的日記中即有多次與朋友或家人共同享用一品鍋的紀錄。⁵⁸ 但這些鍋料理的準備頗為繁瑣，且須有特製鍋具，像火鍋料理，就得使用爐與鍋合為一體的傳統鍋具，一品鍋也得使用銅製大盤，皆非一般民眾可以隨時自製、使用。如 1922 年黃旺成與老師、舊友舉行以火鍋為形式的新春聚餐，就是使用黃旺成購自汕頭的火鍋鍋具。⁵⁹ 因為內容繁複、鍋具特殊，無論什錦火鍋或一品鍋，大都出現在正式宴會的場合，藉以凸顯宴席的隆重。

相對於此，鋤燒的材料簡單，砂糖、醬油、蔥、豆腐和肉品，簡單程度就像龍瑛宗小說〈龍舌蘭和月亮〉裡所云：「雖然（家裡）什麼也沒有。至少可以宰一隻雞，可以做『鋤燒』（請客）」。⁶⁰ 鍋具雖也有專用的鋤燒鍋，但只是一平底的淺鍋，再加上一個簡單的火爐，可替代性高，⁶¹ 而這也意味著它的價格比其他宴會料理或鍋料理來得便宜。1926 年黃旺成到臺灣民報社就職，同仁謝春木招待他到大稻埕稻新街口馥香居飲食店用餐，「スキ焼三人分，各飯一盤，所費不過二円」。⁶² 即使是在像臺北鐵路旅館等高級餐館用餐，每人每次餐費約 1.4 元，⁶³

⁵⁷ 新樹，〈臺灣の宴席及料理（承第五拾號）〉，《臺灣協會會報》54（1903 年 3 月 20 日），頁 21-26。

⁵⁸ 松澤聖的《臺內往來旅乃琴》一書，即稱品鍋（一品鍋）為最適宜家庭聚餐的料理。所謂一品鍋，是以銅製的平底圓盤一品鍋盆，盆底鋪上冬粉、白菜，上置各種菜料，如豬腳襠、豬筋、魚翅、豬肚、雞肉、鴨肉等，以醬油、鹽、酒調味，再以蒸籠蒸製而成，是早期重要的臺灣宴會菜餚。參見松澤聖編，《臺內往來旅乃琴》（臺北：臺北活版社，1929），頁 35；鄭文龍，《臺灣菜烹飪精華》（臺中：瑞成書局，1960），頁 69-70。日記中關於一品鍋的紀錄不少，如〈陳懷澄日記〉，1922 年 7 月 25 日：「出席役場，辦一品鍋全學、彪、王、克飲於工場。」；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、近代史研究所，2004），頁 239，1935 年 7 月 9 日：「素貞作一品糕〔按：鍋〕來為猶龍洗塵，並招七姊共饗之。」；黃旺成，〈黃旺成日記〉，1931 年 1 月 28 日：「小使吞仔の料理に品糕を用ひて面白し」。

⁵⁹ 「舊友情殷 滿堂熱鬧 誠快集也 畫飲 用火糕 此乃予自汕頭買贈先生者 此日試用 適逢新春 亦一紀念也」參見黃旺成著、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 2-4，1922 年 1 月 2 日。

⁶⁰ 龍瑛宗著、陳千武等譯，〈龍舌蘭和月亮〉，收於陳萬益主編，陳千武、林至潔、葉笛譯，《龍瑛宗全集·中文卷》（臺南：國家臺灣文學館籌備處，2006），第 2 冊：小說集（2），頁 81-86。

⁶¹ 從明治初年開始，在橫濱一帶流行的小酒館，就是在小火爐上放置一個淺底鐵鍋作為鋤燒的設施。參見原田信男，《和食と日本文化：日本料理の社会史》（東京：小学館，2005），頁 177-179。

⁶² 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》，頁 410，1926 年 12 月 2 日。

⁶³ 〈鐵道ホテルのスキヤキ〉，《臺灣日日新報》，1931 年 10 月 11 日，夕刊第 2 版。

也較該旅館一人 10 元的西洋料理廉價許多，當時即使是普通的餐館，一人份的西洋料理也得要價 3 元左右。⁶⁴

因為鋤燒的內容簡單、製作容易，雖然許多餐館都有供應這道料理，但比起什錦火鍋或一品鍋，更多鋤燒的食用者是在家中或私人的場域自行備辦。如下文所述，日治時期各種日記的鋤燒紀錄中，經常都是記主或其家人、朋友一起製作，包括上街購置食材、洗切材料，乃至下鍋烹煮等。而這也使得鋤燒比起其他依賴餐館供應的鍋料理更具主動性，每個人都可依據自己的喜好任意添加材料、調配口味，進而展示個人化的特質。即使這些食用者以男性為主，原來甚少從事烹調等工作，但鋤燒簡便易學，並不妨礙他們親近、操作這款料理。

雖然鋤燒有上述各種特質，但並未因此構成絕對的優勢。臺灣人日常三餐慣以簡單的醬菜、鹹魚、米飯或番薯飯果腹，至於宴客則講究豐盛的菜餚，少則半席六道菜，多則全席十二乃至十六、十八道菜，藉以表達主人的盛情厚意。即使是以鍋料理宴客，一品鍋或什錦火鍋的內容，也比鋤燒豐盛許多。鋤燒用於日常三餐既太過昂貴，在隆重的宴會典禮上又嫌太過簡單、廉價，對臺灣人來說，它反而成了非典型之宴會料理的尷尬角色，相當程度侷限其用途。

四、現代社群意識的實踐

鋤燒的非典型宴會料理形象，雖侷限其用途，但也塑造了其消費特徵。從現存的各種消費活動紀錄顯示，鋤燒並非遍及每個臺灣人社會階層，而是較集中於受日本教育或與日人密切往來的智識階層，像是曾受過現代教育且對各種理性思維具有思辨能力的中堅分子，如黃旺成、吳新榮、葉盛吉等，抑或是經常接觸現代化思潮和事務而受影響者，如曾擔任公學校教師與街長的陳懷澄、經常和知識分子來往並成為其領袖的林獻堂等。⁶⁵ 這些人因受現代思潮的影響，是日治時代

⁶⁴ 陳玉箴，〈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〉，頁 79-125。

⁶⁵ 雖然這樣的描述是依據部分智識分子日記的紀錄所獲得的印象，有可能因此發生偏頗，但若比對這些日記中各種宴會活動的紀錄可以發現，鋤燒宴會的參與成員，確實與其他如生命禮儀或慶醮等宴會，有著明顯的差異。也就是說這些記主是在和具有特定性質的某群人交往時，才比較普遍使用鋤燒料理。

較容易掙脫傳統束縛、致力參與各種現代社會活動的主力，其中甚至有參與臺灣政治民主運動的自由主義或社會主義分子。曾士榮在對黃繼圖日記的研究中，曾以「近代心智」來描述這種具有自由主義現代性特徵的價值觀與作為。⁶⁶ 雖然他指涉的對象更具針對性，像是在就讀臺北高校期間，受學風影響而發展出具有反體制傾向之自由與自治理念的黃繼圖等知識分子。⁶⁷ 但事實上，上述的智識階層，均曾普遍受自由主義或社會主義等現代思潮的影響，雖未必如黃繼圖般具有反體制色彩，但這些思潮也多少影響其價值觀，甚至成為他們積極推動社會改造、政治改革的動力來源之一。

這些熱心參與公共領域活動、積極掙脫傳統束縛的智識階層，不僅不介意這種過於簡單的宴會形式，反而更歡迎這種代表著自由、平等，且能有效促進夥伴情誼的料理經驗，來為其同志或夥伴的交誼添火加溫，故在日記中的鋤燒場景，有不少是像黃旺成的吃飯會或林獻堂的鋤燒會等有別於傳統社群的聚會活動。

所謂傳統的社群，主要是指自清代以來，隨著漢人移墾社會的穩固、發展，所形成的各式各樣共同體，像是宗族團體、神明會、或具有地緣性質的祭祀組織等，許多不同職業者也會組成同業公會，如行郊等。這些傳統社群為了維繫組織並建立認同意識，大多利用對祖先的崇拜或對神明的信仰，在祖先忌日和神明聖誕時一起從事祭祀活動，並在祭祀之後以供品為主要材料，共同辦桌聚餐，意即「食福」。食福的意義，不僅是藉由各種豐富菜餚來展示典禮的隆重及其對祖先或神明的虔敬，也藉由共同享用餐宴的行為來體現做為團體成員的角色與權利。也因此，這類宴會往往有著濃厚的祝祭性、儀式化的過程與階序化的形式。

但到了日治時期，隨著現代知識分子的興起，以理性的意識、共同的興趣，和現實的利益為基礎，彼此結合成各種具有理性和世俗化的現代化社群越來越多，像是同志會、同窗會、俱樂部、商工會，或各種社會性、政治性團體，如青年會、文化協會、民眾黨、工農團體等。以黃旺成為例，他在 1920 年代後期除了加入臺灣文化協會、臺灣民眾黨外，還自己與地方上的同志好友以推動民主、風俗改良為目標，成立友聯俱樂部、學術研究會，甚至鼓勵其所負責機織工場的

⁶⁶ 曾士榮，《近代心智與日常臺灣：法律人黃繼圖日記中的私與公（1912-1955）》（新北：稻鄉出版社，2013），頁 35-66。

⁶⁷ 徐聖凱，《日治時期臺北高等學校與菁英養成》（臺北：國立臺灣師範大學出版中心，2012），頁 116-126；曾士榮，《近代心智與日常臺灣：法律人黃繼圖日記中的私與公（1912-1955）》，頁 35-66。

女工「自組織個會，以供互謀婦女智識的向上及生活的改善」。⁶⁸

這些新近發展的社群，乃基於理念、志趣和現實利益，為實現共同的目標而結合，此一契約性的結合關係，更加需要意識的契合與感情的融通，藉由食物來激發情感，進而協助整個社群維持其體系也就顯得更具必要性。⁶⁹ 也因為共食活動對於社群生活的必要，許多的社團後來甚至變成以吃飯為主要活動內容，除了林獻堂的鋤燒會外，黃旺成等人的友聯俱樂部、學術研究會，也因為聚會之後「怠氣滿，除卻乘涼、宴會以外，未嘗一言及於學術」。⁷⁰ 後來索性改成吃飯會，彼此輪流請客聚餐，藉以凝聚從事社會運動的向心力。當時新竹地區的許多社會改革活動，皆不乏吃飯會成員積極參與並做為主力推動。⁷¹

和傳統社群宴會不同者，這些依賴理念與興趣而結合的同志性群體，因為不受宗教或祖先崇拜的制約，宴會形式相對自由且富有彈性，甚至基於民主與進步的理念，有排斥像是階級、男女、尊卑等舊有社會關係形式約束的傾向，其目的也更著重於意識與情感的契合。在此意義下，可以大口吃肉、盡興飲酒的鋤燒，及其藉由同鍋共食來凸顯平等關係、激發認同情感的特色，普遍受到智識階層的青睞。1942年作家呂赫若日記中對於鋤燒宴會的描述，就很可能顯露出鋤燒聚餐時彼此恣意抒發情感、無拘無束的心情：

早上在文環家和吳新榮會談。午飯在陳逸松家吃。來會者數名。下午訪張金河家。搭四點的巴士去草山的白雲莊〔按：陳逸松別墅〕住一晚，到處嬉鬧。一夥是：王井泉、張文環、吳新榮、中山侑、藤野唯士、陳逸松、陳紹馨、陳夏雨、楊逵、楊佐三郎等人。晚上聽著風聲吃牛肉、雞肉的日式火鍋，幽默洋溢地吵吵鬧鬧。楊逵大醉，身體蜷曲成一團。⁷²

⁶⁸ 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》，頁306，1926年9月4日。

⁶⁹ Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1982), pp. 33-34.

⁷⁰ 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》，頁172，1926年5月10日。

⁷¹ 以1928年2月黃旺成與其同志企圖改革新竹信用組合一事為例，彼此之間即多次透過吃飯會活動商討各種對付日人的策略，如該年1月24日載：「晚在予家開宴。阿政招待的，與會者十四人各吐如虹的氣，都是信組改革的急先鋒，暢談到十一時散」；2月19日信組臨時總會上的改革方案失敗，他們更以宴會方式商討日後實行的計畫，「晚在雅軒樓上同志宴會，三席三十餘人，予半席沉痛述對將來的行動」。參見黃旺成，〈黃旺成日記〉，1928年1月24日、2月19日。

⁷² 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），頁163-164，1942年7月16日。

這個場景很明顯是《臺灣文學》出版機關——啟文社的聚會活動，《臺灣文學》可以在日治時期大放異彩，成為臺灣人重要的文學發表園地，除了參與者的文學長才與熱心外，啟文社成員的緊密聯繫、彼此信任，共同對抗以日人西川滿為主的《文藝臺灣》陣營，更是重要因素。上述鋤燒聚會所營造「幽默洋溢地吵吵鬧鬧」的氛圍，對於社員之間情誼的交融無疑有著強烈催化作用。類似的氛圍不只出現在呂赫若的日記中，1926年8月24日黃旺成與好友黃爾璇、張坤等以鋤燒聚餐，也是「互相開懷暢飲，放浪形骸，實近來未嘗有之快集也」。⁷³ 1938年吳新榮參加在嘉義舉辦的東京醫學士會，同窗好友的聚會，以及美味可口的鋤燒，也使其感到「真是令人愉快的一天」。⁷⁴

這並不是說鋤燒必然帶來快樂的氛圍，但比起其他形式的宴會，鋤燒確實更令人感到輕鬆、自在、無拘無束，也更容易拉近彼此的距離。日治末期臺灣料理餐館山水亭的老闆王井泉，經常在家中使用不是臺灣料理的鋤燒來招待文藝界的好友，⁷⁵ 林獻堂在數不清的酬酢之餘，仍然願意定期和一群摯友舉行鋤燒會，大概也是因為這樣的餐會比起其他宴會更令其感到自在、愉快的原因。

相較於日本內地鋤燒風氣因使用牛肉而不易進入家庭領域，臺灣人因較多使用豬肉、雞肉，並沒有難以進入家庭餐桌或家庭聚餐場合的困擾。儘管目前文獻上所見鋤燒，大多出現在同志、好友的聚餐餐會上，但私人日記中也不乏和家人或愛人共享鋤燒的例子，像是林獻堂即經常和家人到餐館中享用鋤燒，陳懷澄也會在冬夜時和愛人一起吃鋤燒、喝酒，至於林煥文、黃旺成、吳新榮，則是經常與家人一起在家舉辦鋤燒聚餐。

鋤燒從同志聚會等社交場合，滲入家庭生活領域，主要原因當然與作為一家之主男主人的轉介有關。一方面他們也希望可以將這簡便又美味的料理與家人共享，並藉此營造出一家人像同志般的和樂氛圍，就像吳新榮日記所記錄的：「剝了一隻的帝雞，為鋤燒而一家團圓，大樂一夜之歡。」⁷⁶ 但除此之外，似乎也有

⁷³ 黃旺成著、許雲姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二二年》，296頁，1926年8月24日。

⁷⁴ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（2）：1938》，頁18-19，1938年1月31日。

⁷⁵ 如呂赫若著、鍾瑞芳譯，《呂赫若日記（一九四二～一九四四年）中譯本》，頁308，1943年3月14日：「下班後和陳逸松、吳天賞、仁德、文環、蕭再興、井泉等人在井泉他家吃日式火鍋」；頁326-327，1943年4月15日：「下班後赴六點起蕭再興在王井泉家設的宴席，吃日式火鍋」。

⁷⁶ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（8）：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁221，1945年11月12日。

藉著鋤燒料理向家人展示其所具備之文明化社交涵養的意味。也因此，即使這款料理很簡單，許多從來不曾下廚的男人在和家人一起使用鋤燒時，仍多半親自擔任主炊，以展現其對這款料理的專業性權威。據夏祖麗依據母親林海音的口述林煥文一家在北京時用鋤燒的情景：

煥文先生從日本帶來一個 sukiyaki (壽喜燒) 的鍋子，每回要吃 sukiyaki，他親自去選肉，特別交代掌櫃的把肉切成比涮羊肉的肉片要小一點、厚一點。……英子放學回家，只要聽說今天要吃她最愛的 sukiyaki，就興奮地跟著媽媽、老媽子在廚房裡洗白菜、切洋蔥、泡粉絲、熬豬油什麼的。等一盤盤準備好的材料都擺上桌，這就輪到爸爸主廚了。⁷⁷

所謂的「主廚」，除了買肉外，大概也不過是把這些材料放到鍋中加熱、翻攪，適時的從鍋中取出，再教授家人們如何大口豪邁吃肉、飲酒而已，但這個過程正是這些男性們引以為傲的、代表著民主與自由的現代社群經驗，與其是主廚，倒不如說是主演者。除了林煥文外，吳新榮也自視為鋤燒的調理高手，頗自豪每年親手調製的日本式圍爐，都能讓全家人滿意。1960年除夕圍爐後，他就在日記上描述道「主鼎者為本人。我每對諸人說：一年一次我煮給你們吃；不過我煮的是日本式的，除菜、肉外只用糖、豆油做佐料。煮起來人人都稱贊〔讚〕好吃，因之各人都吃得要解褲帶。」⁷⁸ 類似的情景，也可在黃旺成的日記中發現，如1926年10月30日的日記就記錄：「家族鋤燒。……晚使何泉買了肉、菜、豆腐等晚飯，後自己為之洗切準備，夜邀內人、兒子等來工場團圓圍爐，吃得十分滿足。」⁷⁹ 即使到了戰後，黃旺成年邁，不再親手調理鋤燒，除了少數場合是由其受過新式教育的同居人李招治張羅外，同樣在日治時代接受教育的兒子繼圖、繼志，則成了家中鋤燒的主要料理人。⁸⁰

⁷⁷ 夏祖麗，《從城南走來：林海音傳》，頁28。

⁷⁸ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（10）：1955-1961》，頁316-317，1960年1月28日。

⁷⁹ 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》，頁370，1926年10月30日。

⁸⁰ 如〈黃旺成日記〉，1949年10月30日：「晚經桃園的繼圖來，……買赤牛肉一斤，用電爐『すきやき』」；1950年10月28日：「（繼）志晚辦すきやき，玉、芳、母均受招待」。

五、懷舊與認同：戰後鋤燒的餘味

呂赫若、張文環、楊達、吳新榮等啟文社同志在前文所述的草山鋤燒狂歡後，過了三年，戰爭結束了。1945年10月臺灣的統治政權從日本轉換成中國，整個社會氛圍面臨劇烈轉變，藉由鋤燒聚會所構築的社群氛圍也與昔時大不相同。

對於當年意氣昂揚的智識階層來說，戰後最大的轉變無非是1945年陳儀的臺灣省行政長官公署建立，以及1949年國民政府遷移來臺。在國民黨政權統治下，二二八事件爆發、白色恐怖瀰漫以及戒嚴的影響，不少智識分子步上逃難、繫獄，以及死亡之途，受限於白色恐怖與戒嚴法，各種臺灣人的社群也陷入崩解的命運。⁸¹ 這場鋤燒會的主角——呂赫若死於非命，楊達繫獄，張文環、吳新榮、陳逸松也都在二二八事件發生時四處逃難，相當程度反映當時臺灣智識分子的困境。即使一息尚存，像是張文環、吳新榮，除了長期受到情治單位的關切外，⁸² 也因歲月摧折，逐漸步入離散、衰老的人生歷程，就像吳新榮在1957年日記裡的喟嘆：「這些好友死的是死去了，老的是老去了，散的是散去了，衰的是衰去了，真是有滄海桑田之慨」。⁸³

除了政治氛圍劇變外，社會與文化風氣也與昔時大不相同。隨著日人大量離去，原有的日式生活型態逐漸淡薄，代之而起的是從中國移來的各種物質生活與消費風氣。以外食來說，1948至1950年代臺北街道上原有的日式料亭、喫茶店、西洋料理屋，除少數由臺灣人接手營業外，大部分都已宣告歇業；而來自中國的菜館像是蘇幫菜的狀元樓、老正興、松鶴樓，北京菜的真北平，川湘菜的玉樓東、渝園，粵菜的大同樓等則紛紛成立，街頭上更隨處可見臨時搭蓋的棚屋，販賣陽春麵、饅頭等各種飲食。從日記資料可以發現，這些新近移入的中國菜或食品，

⁸¹ 1949年5月20日臺灣省實施戒嚴，其公布之戒嚴法中規定：戒嚴地域內最高司令官得停止集會結社及遊行請願，集會結社及遊行請願必要時得解散之。參見薛月順、曾品滄、許瑞浩主編，《戰後臺灣民主運動史料彙編（一）：從戒嚴到解嚴》（臺北：國史館，2000），頁17-20。

⁸² 1955年吳新榮雖獲選為臺南縣文獻委員，但需要取保密局的證明，才能獲得臺灣省政府發給的復職證明。參見吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（10）：1955-1961》，頁27-28，1955年4月13日。

⁸³ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（10）：1955-1961》，頁156-157，1957年4月25日。

雖與日治以來的臺灣料理，同屬漢式菜餚，但因為價格低廉，且許多菜色新奇、美味，頗吸引當時的臺灣消費者，無論是真北平的烤肉或鹿鳴春的烤鴨，不僅黃旺成、洪炎秋、陳紹馨、楊雲萍等經常光顧，偶爾從臺南北上的吳新榮，或剛從大陸返臺的楊基振，也都是其常客。大陸菜的風行程度，甚至令吳新榮為臺灣菜館的前途感到擔憂，1951年他在日記中寫道：「(大陸菜)這樣著又好吃又便宜，使在來的臺灣菜舖陷於經營難」。⁸⁴

中國菜不僅因為好吃又便宜而風行，其背後的統治權威更直接促成其地位抬升，尤其是1952年圓山大飯店成立，中國菜在作為統治階層的代表性菜餚之外，更被賦予強烈的國家文化象徵，成為當時臺灣對內或外的唯一代表性飲食，地位遠在其他各種料理之上。在此境況下，日治時期靠著相對於日本料理的差異性而逐漸浮出輪廓的臺灣料理，因陷入與中國菜、尤其是閩菜難以區隔的境地，形象日趨淡化、模糊，即使被當作臺灣本地民眾飲食的代表，仍難以與來自大陸、標榜正統的中國菜相匹敵，也有邊緣化的危機，僅賴酒家等特種餐館延續風味。⁸⁵至於日式料理，不僅因為日人離去、日本餐館倒閉而風氣低迷，其作為統治者文化的權威性消失後，更轉身一變成為一種異國飲食，與大多數民眾日趨隔閡。

在智識階層離散、社群崩解，以及飲食環境與消費風氣劇烈變遷下，市面上的鋤燒風氣大不如前，以臺北為例，僅存少數的日本餐館像是「雙鳳」、「麗都」或臺灣酒家等仍供應這種料理，市面或報章上也難再看見「鋤燒開始」的廣告宣傳。代之而起的是中國式鍋料理的風行，像是嶺南（或汕頭式）的沙茶火鍋，因風味獨特且菜料豐富，逐漸成為消費市場主流。1964年吳新榮為了替女兒、女婿送行，即曾於「世外居」餐廳「備一東瀛式的スキヤキ，一嶺南式的砂〔按：沙〕茶牛鍋，以祝賀今（日）的盛會」。⁸⁶鋤燒已非其家庭聚會時唯一的鍋料理選擇。

⁸⁴ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（9）：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁239，1951年12月20日。

⁸⁵ 陳玉箴，〈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」〉，《臺灣史研究》15:3（2008年9月），頁139-186。相對於日治時期報章上經常可見臺灣料理的相關報導，1950年代的報刊上已不易看到臺灣菜或臺灣料理的相關報導，即使有，不是試圖說明臺灣菜的大陸淵源，就是以嘲笑或批判的眼光看待，如1952年作家何凡就稱：「臺灣的點心，好吃的不多……和臺灣菜的水準一樣。」參見何凡、林海音，《窗》（臺北：純文學出版社，1982），頁14-15。

⁸⁶ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（11）：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁164-166，1964年1月5日。

儘管如此，這種料理並未立刻在臺灣消失，對於許多經歷過日本統治的智識階層來說，這款料理不僅實惠、簡單、方便，比起涮羊肉或沙茶火鍋，更是熟悉且親切。1950年代城市中的臺灣人家庭已普遍設置有電爐或煤（石）油爐，隨時可以享用鋤燒。⁸⁷許多三五好友的非正式聚會，仍習慣以這種簡單的料理彼此款待，如葉盛吉日記中所描述的場景：「一個大日落的黃昏，我和（醫院）別科的李、鄭一起去飲酒。壽司、扁食、鋤燒、飲料」。⁸⁸在繁重的醫院工作後，和同事們一起使用這種內容簡單、好吃且熟悉的料理，特別容易令人感受到小聚時的輕鬆適意。

另一個重要原因是，鋤燒是經歷日本統治的智識階層之共同樂趣，也是其實踐各種文明化社群活動的生活經驗，蘊含著他們年輕時彼此尋求認同的種種回憶。也因此，當這個階層在國民黨威權統治下歷盡波折，享用鋤燒料理不僅可使他們重溫舊夢，更能在嚴厲的政治氛圍中，透過大口吃肉、暢飲啤酒的滿足感盡情歡談，一起舒緩被壓抑已久的心智，促發彼此的心靈共鳴。以〈黃旺成日記〉中1949年11月的一場草山聚會為例：

晚五時頃，逢源、三連、柏壽同汽車來，余即與同車上草山逢源的別墅「溪山煙雨樓」。逸松與郭金塔隨後到，浴後於樓上和室鋤燒，六人共盡韋士忌一瓶（三百餘萬元），各醉意頗濃，快談藏書樓。⁸⁹

這個在陳逢源溪山煙雨樓別墅舉行的聚會，離前述呂赫若等人的草山鋤燒狂歡已有7年之久。雖然同樣是在草山，同樣有律師陳逸松參與，也同樣以鋤燒為主要餐點，但政治、社會氛圍已大不相同，在經歷七年巨變之後，雖然這個聚會成員多半已成為官員或民意代表，但與其說是達官顯貴，倒不如說是巨變下的殘存者。他們側身在外省官員充斥的國民黨政府中，偶而私下聚首於草山這個昔時歡樂的基地，在日本式的房間中，吃鋤燒、喝烈酒，彼此盡情暢談各種話題。雖然不像呂赫若等人當年「幽默洋溢地吵吵鬧鬧」的氛圍，但也多少有著當年吃飯會縱論天下般的意氣。

⁸⁷ 如〈黃旺成日記〉1953年11月30日記載：「今天起購用石油爐，炊事以外，烹茶尤感便利」，隨後於12月7日又記載：「晚用煤油爐鋤燒，飲清酒半茶杯」。

⁸⁸ 葉盛吉，〈葉盛吉日記〉（影本）（臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏），1947年1月14日。

⁸⁹ 黃旺成，〈黃旺成日記〉，1949年11月21日。

無獨有偶，當臺籍智識階層在冬季仍選擇鋤燒重溫舊夢、構築認同時，臺灣的外省族群，尤其是從中國北方移入的外省人，也不乏以涮羊肉為內容的暖鍋會，彼此慰藉流亡在臺的飄泊心境。韓良露回憶幼時每年冬天，父親總會邀請跟他到臺灣的家鄉親友，幾十個人在過年前找一天團聚，每次都會起個暖爐吃火鍋、喝白酒，談談家鄉舊事。參加聚餐的大人們「說話後就涕泗縱橫，但之後卻又立即大塊吃肉大口喝酒」。暖鍋會不僅讓這群流離在異鄉的移民，重溫故土的味道、釋放思念家鄉的情感，更將彼此之間的同鄉交誼熔煉成具有親情般的質地。「因為寒冷冬日圍聚在一起吃鍋，容易培養出親人般的溫情」。⁹⁰

事實上，外省族群對於這個被他們稱為雞素燒的鋤燒並不陌生，一篇 1958 年的新聞副刊文章，就推薦雞素燒是冬季時理想的涮鍋子替代品，「所費不多且富營養」。⁹¹ 比起涮鍋子的材料必須有醬油、高醋、滷蝦油、紅豆腐滷汁、麻油、辣油、韭菜泥等，⁹² 只需醬油與砂糖的鋤燒，絕對更適合在臺灣食用。但就像臺灣智識分子不以市面上越來越普遍的沙茶火鍋，而仍選擇以鋤燒鍋聚會一樣，外省族群仍堅持使用涮羊肉鍋，是因為這些鍋料理的意義早已超越了吃的功能，成為一種認同的標章。1950 年代，不同的族群食用不同的鍋料理，相互對比之下，彼此迥異的認同意識無疑顯得更加分明。

值得一提的是，也許是因為鋤燒尚有這一層認同的意義，戰後臺灣菁英階層經常光顧的酒家，多少仍保留了這款菜餚，以及如壽司、生魚片等有若干臺灣人擁護者的日式料理，比起難以和中國菜加以區辨的臺灣料理，這些日式菜餚反而更能凸顯享用者的背景，展現他們在日治時期的生命經驗與生活意趣。而這也使得當年靠著與日式料理相區辨而成形的臺灣料理，竟因此加入了若干的日式菜餚為其內容，形成若干可堪區別的日本化特徵，逐漸產生了與閩菜不一樣的內涵。如 1956 年一篇報紙連載小說中所提到的：「臺灣菜有二種，一種是廣東福建的家鄉風味，似乎嫌粗了點；一種叫做臺灣料理的，可又嫌日本化了點」。⁹³

到了 1960 年代，就像韓良露所說的暖爐會，隨著成員的衰老、消逝，鍋的形式從涮羊肉逐漸變成酸菜白肉鍋，乃至於家庭火鍋一樣，鋤燒料理也隨著日治

⁹⁰ 韓良露，《良露家之味》（臺北：大塊文化出版股份有限公司，2014），頁 111-115。

⁹¹ 英，〈冬天的生活〉，《微信新聞》，1958 年 1 月 13 日，第 5 版。

⁹² 唐魯孫，《酸甜苦辣鹹》（臺北：大地出版社，1982），頁 69-74。

⁹³ 朱子，〈浸酒的花朵〉，《聯合報》，1956 年 11 月 19 日，第 6 版。

時代臺灣智識階層的消逝，終於真正進入衰微的境地。經濟的發展、商業化飲食的普及，以及大眾消費時代的來臨，口味新奇、內容豐富的沙茶火鍋正好滿足新世代消費者追求口腹飽足的慾望，進而席捲各種商業飲食市場。一則 1969 年報導就稱，沙茶火鍋是臺灣冬季普受大眾歡迎的小吃，單單臺北圓環的飲食店，以及西門町紅樓戲院旁邊小巷內，就有著十幾家專賣沙茶火鍋的小館子，連一般的公共食堂，也增添了汕頭沙茶火鍋，藉以招徠顧客。⁹⁴ 其盛況比起日治時期的鋤燒，只有過之而無不及。至此，隨著固有消費者的離散、獨特消費意識消失，無論鋤燒或涮羊肉，都只是臺灣酒家或北方餐館的一道普通料理。

六、結論

人類學家 Rachel Laudan 在 *Cuisine & Empire: Cooking in World History* 一書的導言中強調：烹調歷史的形成有其可辨識的模式，既非機械性的組構也無法先行安排，但也不是一連串隨機性地拼湊。料理（cuisine）是伴隨著新科技的發明、新作物的傳入、移民的遷徙而逐漸演進成形，當哲學家、預言家、政治思想家、科學家提出新的價值觀被某一文化或國家普遍接受，也會促發新的料理迅速產生，此料理演進的過程有時僅需一或兩代人的短時間就會發生。⁹⁵

臺灣數百年短短歷史間，引入或自我發展的食物種類之多、烹調樣式之繁，可謂汗牛充棟、多不勝數。看似層層堆疊、龐雜無序，但就如 Laudan 所言，仔細推敲下其實仍有明晰的脈絡可循，多元的生態環境、移民與被殖民的歷史、重商主義的作用，都是其鮮明的肌理。只是，這些促成料理或飲食傳統發展的因素，究竟如何與既有的飲食系統發生作用，滲透、取代或融合？構成新的飲食型態，抑或在一段時間的影響後消失？更有必要理解其動態、探悉其模式，以作為解析烹調歷史形成過程的取徑。

本文主旨即以日治至戰後初期臺灣人的鋤燒經驗，來分析日本飲食文化嵌入臺灣人日常生活脈絡的過程，包括消費群體的形成、傳播的路徑，以及臺灣人享

⁹⁴ 劉憲，〈沙茶火鍋 經濟實惠別有風味〉，《經濟日報》，1969 年 1 月 7 日，第 6 版。

⁹⁵ Rachel Laudan, *Cuisine & Empire: Cooking in World History* (Berkeley, Calif.: University of California Press, 2013), pp. 1-8.

用鋤燒的特殊意涵。從本文分析發現，無論是味噌或鋤燒，其成功滲入臺灣人日常飲食，不僅是因為其作為殖民統治階層的食物，是臺灣人學習「日本化生活」的重要部分，也在於這些食物的口味和烹調方式與臺灣人既有的食物有相似性，容易和本地飲食傳統相融合有關。此外，食用簡便、價格低廉等現實因素也有促使這些食物普及的作用，但更重要的原因是，它們在殖民地社會中確立了特有的消費意涵。

在臺灣，鋤燒的消費者以接受現代教育或新思潮影響的智識階層為主。雖然多少與這款料理所具有的文明開化意義有關，許多消費者是在包括留學日本或在臺求學等接受現代化教育過程中習得鋤燒的食用方式，但臺灣智識階層喜愛這款料理，更多是源自於它適合同儕團體激發認同情感，藉由同鍋共食實踐自由、平等之現代社群意識的特徵。也因此，在日治中期各種理性思潮風起雲湧、現代化社群紛紛成立的同時，這種料理普遍風行於智識分子之間，甚至被智識分子轉介到家庭領域，成為營造家庭生活樂趣的重要料理。由此顯示，在殖民統治時代，智識分子所接受的現代思潮（包括營養學與保健知識）或社群生活經驗，也是觸發家庭飲食內容發生變遷的重要因素。

也因為具有特殊消費意識與特定的消費群體，即使到了戰後時期，隨著政權更替，社會、文化巨變，日式料理的風氣大不如前，但對許多殘存的臺灣人智識分子來說，鋤燒因為蘊含他們年輕時期的各種社群經驗、意識與情感，比起其他食物或菜餚，更容易成為彼此互相慰藉，溫存往日情誼的媒介，甚至成為他們尋求認同的工具，鋤燒聚會仍有其顯著的意義。戰後初期酒家中的臺灣料理或臺灣菜，夾雜有若干日式料理的形式，實與這群智識階層的獨特消費意識密切相關。

引用書目

《中國時報》

《民俗臺灣》

《崇聖道德報》

《經濟日報》

《臺南新報》

《臺灣日日新報》

《臺灣食糧經濟新聞》

《徵信新聞》

《聯合報》

陳懷澄，〈陳懷澄日記〉（影本），1916、1918、1921-1922、1927 年。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

黃旺成，〈黃旺成日記〉，1928-1931、1949-1950、1953 年。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

葉盛吉，〈葉盛吉日記〉（影本），1947 年。臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

王慧瑜

2010 〈日治時期臺北地區日本人的日常生活（1895-1937）〉。臺北：國立臺灣師範大學臺灣史研究所碩士論文。

片岡巖

1921 《臺灣風俗誌》。臺北：臺灣日日新報社。

石井研堂

1926 《增訂明治事物起原》。東京：春陽堂。

田中一二（著）、李朝熙（譯）

1998 《臺北市史：昭和六年》。臺北：臺北市文獻委員會。

矢野敬一

2007 《「家庭の味」の戦後民俗誌：主婦と団樂の時代》。東京：青弓社。

池田敏雄

1994 《台湾の家庭生活》。臺北：南天書局有限公司。

宇野收

2004 〈私の履歷書〉，收於日本經濟新聞社編，《私の履歷書：經濟人・31》，頁 177。東京：日本經濟新聞社。

竹中信子（著）、熊凱弟（譯）

2009 《日治臺灣生活史：日本女人在臺灣・昭和篇（1926-1945）》，下冊。臺北：時報文化出版企業股份有限公司。

江原絢子、石川尚子、東四柳祥子

2009 《日本食物史》。東京：吉川弘文館。

何凡、林海音

1982 《窗》。臺北：純文學出版社。

克兒卡 (Katarzyna J. Cwiertka) (著)、陳玉箴 (譯)

2009 《飲食、權力與國族認同：當代日本料理的形成》。臺北：韋伯文化國際出版有限公司。

吳新榮

1944 〈私の内臺生活の交流〉，《民俗臺灣》4(8): 35-37。

吳新榮 (著)、張良澤 (總編撰)

2007 《吳新榮日記全集(1): 1933-1937》。臺南：國立臺灣文學館。

2007 《吳新榮日記全集(2): 1938》。臺南：國立臺灣文學館。

2008 《吳新榮日記全集(8): 1945-1947》。臺南：國立臺灣文學館。

2008 《吳新榮日記全集(9): 1948-1953》。臺南：國立臺灣文學館。

2008 《吳新榮日記全集(10): 1955-1961》。臺南：國立臺灣文學館。

2008 《吳新榮日記全集(11): 1962-1967》。臺南：國立臺灣文學館。

吳濁流 (著)、彭瑞金 (編)

1992 《吳濁流集》。臺北：前衛出版社。

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。

李遠輝、李菁萍 (編著)

1999 《北郭園的孔雀：劉玉英的故事》。新竹：新竹市立文化中心。

沈孟穎

2005 《咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷》。臺北：遠足文化事業股份有限公司。

国分直一

1968 《台湾の民俗》。東京：岩崎美術社。

近藤正己、北村嘉恵、駒込武 (編)

2012 《内海忠司日記 1928-1939：帝国日本の官僚と植民地台湾》。京都：京都大学学術出版会。

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、鍾淑敏 (主編)

2001 《灌園先生日記(二)一九二九年》。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)

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、近代史研究所。

松澤聖 (編)

1929 《臺内往來旅乃檠》。臺北：臺北活版社。

松添節也 (譯)、鄭道聰、高國英 (編註)

2014 《回到一九〇四：日本兵駐臺南日記》。臺南：臺南市文化協會。

柳田國男 (編著)

1931 《明治大正史・IV世相篇》。東京：朝日新聞社。

岡田哲（著）、林錚顛（譯）

2013 《明治洋食事始：日式炸豬排誕生的故事》。臺北：玉山社出版事業股份有限公司。

原田信男

1993 《歴史のなかの米と肉：食物と天皇・差別》。東京：平凡社。

2005 《和食と日本文化：日本料理の社会史》。東京：小学館。

唐魯孫

1982 《酸甜苦辣鹹》。臺北：大地出版社。

宮崎昭

1997 〈食桌の牛肉〉，收於芳賀登監修，《日本の食文化：魚、野菜、肉》，頁241-252。東京：雄山閣。

夏祖麗

2000 《從城南走來：林海音傳》。臺北：遠見天下文化出版股份有限公司。

徐聖凱

2012 《日治時期臺北高等學校與菁英養成》。臺北：國立臺灣師範大學出版中心。

許炎亭

1934 〈外人・片戀 阿里山の思出二つ〉，《新高阿里山》2: 28-29。

陳玉箴

2008 〈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」〉，《臺灣史研究》15(3): 139-186。

2013 〈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〉，《臺灣史研究》20(1): 79-125。

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。

陳錦標

1999 《陳錦標回憶錄》。新竹：新竹市立文化中心。

黃旺成（著）、許雪姬（主編）

2010 《黃旺成先生日記（六）一九一七年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

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（九）一九二二年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

2013 《黃旺成先生日記（十二）一九二五年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

2014 《黃旺成先生日記（十三）一九二六年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

黃俊融

2013 〈日治時期臺灣鐵道餐旅文化之研究（1908-1945）：以「鐵道餐飲」與「鐵道旅館」為例〉。臺南：國立成功大學歷史學系碩士論文。

郭立婷

2010 〈味覺新滋味：日治時期菓子業在臺灣的發展〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。

曾士榮

2013 《近代心智與日常臺灣：法律人黃繼圖日記中的私與公（1912-1955）》。新北：稻鄉出版社。

曾品滄（訪問）、李虹微（紀錄）

2013 〈懷念我的大稻埕生活：洪陳勤女士訪談錄〉，《國史研究通訊》5: 137-149。

新 樹

1903 〈臺灣の宴席及料理（承第五拾號）〉，《臺灣協會會報》54: 21-26。

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。

塩澤亮（繪著）、張良澤（翻譯）

2006 《從臺中雙冬疏散學校到內地復員：一位臺北女子師範學校教授在戰爭末期的紀錄》。南投：國史館臺灣文獻館。

臺北市役所（編）

1933 《臺北市統計書：昭和六年版》。臺北：臺北市役所。

簞 村（劉克明）

1960 〈今昔花卉食品雜談〉，《臺北文物》9(4): 117-118。

熊倉功夫

1999 〈円居としての食卓〉，收於芳賀登、石川寛子監修，《日本の食文化：食生活と食物史》，頁269-285。東京：雄山閣。

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。

鄭文龍

1960 《臺灣菜烹飪精華》。臺中：瑞成書局。

龍瑛宗（著）、陳千武等（譯）

2006 〈龍舌蘭和月亮〉，收於陳萬益主編，陳千武、林至潔、葉笛譯，《龍瑛宗全集・中文卷》，第2冊：小說集（2），頁81-86。臺南：國家臺灣文學館籌備處。

薛月順、曾品滄、許瑞浩（主編）

2000 《戰後臺灣民主運動史料彙編（一）：從戒嚴到解嚴》。臺北：國史館。

韓良露

2014 《良露家之味》。臺北：大塊文化出版股份有限公司。

Cwiertka, Katarzyna J. 克兒卡

2012 *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. London: Reaktion Books.

Goody, Jack 顧迪

1982 *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge; New York: Cambridge University Press.

Laudan, Rachel

2013 *Cuisine & Empire: Cooking in World History*. Berkeley, Calif.: University of California Press.

Janer, Zilkia

2007 “(In)Edible Nature: New World Food and Coloniality.” *Cultural Studies* 21(2/3): 385-405.

Japanese Cuisine in Taiwan: Sukiyaki and Community Life of Intellectual Class in Taiwan (1895-1960s)

Pin-tsang Tseng

ABSTRACT

Sukiyaki (スキヤキ) is a type of Nabe Ryori (hotpot cuisine) developing during the Meiji Era. Served with beef as its major ingredient, which was viewed as a symbol of western civilization, it was a revolutionary nouvelle cuisine endowed with a sense of “civilization” to the Japanese of that period. This style of cooking was welcomed by the local intellectuals and spread quickly, it also developed into a particular consumer awareness, and even formed a specific consumer group.

Focusing on the sukiyaki experiences of Taiwanese during the Japanese colonial era and the post-war years, this paper analyzes how Japanese culinary culture became embedded in the daily life of Taiwanese. The consumption of Japanese cuisine, including sukiyaki, was motivated by the desire to learn the “Japanese way of life”. As sukiyaki tasted and was cooked like Taiwanese dishes, it was easily integrated with local foodways. In addition, sukiyaki was a cuisine well-liked by the intellectual class in Taiwan not only because of its own significance in cultural advancement, but also due to the affective sentiments aroused among peers sharing the food from the same hotpot, a realization of the attributes of freedom and equality in modern communities. It was even introduced to the household domain that it became an important cuisine for the intellectual class to foster happy family life. This situation indicates that the acceptance of Taiwanese intellectuals with modern ideological trend, including nutritional and health care knowledge, or community-life experiences was also important factors to guide changes in the household diet.

Along with the regime changed to the post-war period, the social meaning of sukiyaki also evolved. It became a medium for mutual comfort and the preservation of previous warm friendships for those who experienced the time of Japanese rule.

Sukiyaki on that meaning acted as a tool for seeking mutual understanding in the Japanese-style gatherings.

Keywords: Sukiyaki, Foodways, Intellectual Class, Community Awareness, Food Consumption, Japanese Cuisine