



▲ 由主視覺帶著觀眾進入「南洋風土與生產地景」。

# 南洋味 · 家鄉味 重現東南亞餐桌

飲食文化交流 串起生活記憶

文、圖／潘云薇

「南洋味·家鄉味」特展以文化交流中最平易近人的「食」為主題，串起臺灣與東南亞新住民母國間的連結。

當我們說「味道」時，想到的是酸、甜、苦、辣、鹹、澀、腥、沖種種變化組合，可一旦在前頭加了「家鄉」，它便帶上了食材生長的环境……，以及長長一串關於吃與吃不到的情感記憶。也許再也沒有什麼比食物更容易令人想起家鄉。

——《餐桌上的家鄉》南洋台灣姊妹會、胡頌  
越南生春捲、緬甸魚湯麵、印尼薑黃飯……，這每道東南亞料理都是新住民們朝思暮想的家鄉味，背後更蘊藏著濃厚的情感與生命記憶。

國立臺灣博物館（以下簡稱臺博館）與國立公共資訊圖書館合作推出「南洋味·家鄉味」特展，從人類學和植物學的角度切入，介紹東南亞的風土地景、可食用的香料植物，以飲食串起東南亞新住民與家鄉的聯繫，也讓臺灣民眾平日在品嚐美味南洋料理的同時，可以認識東南亞多元的文化與生活面貌。

特展共分為「南洋風土與生產地景」、「南洋味：南洋飲食的特色」、「重現家鄉味」及「與

南洋交織的未來」、「薰風南洋洋～南洋美食展」五大展區，從宏觀至微觀、由植物進到生活的展示次序，介紹出東南亞國家的飲食文化。

## 風土地景 忠實展出

由雙手在春搗香料植物的主視覺，轉入巨幅地圖，可看到東南亞國家的地理位置，主要分為半島東南亞，包括柬埔寨、寮國、緬甸、泰國、越南；島嶼東南亞則涵蓋印尼、菲律賓、馬來西亞、新加坡、汶萊、東帝汶等國家。

「你們看看找不找得到臺灣？」策展人袁緒文說，印尼有「萬島之國」的稱號，臺灣只有印尼爪哇島的五分之一，有一位新住民二代在臉書上回應，自己曾受邀演講，當時活動海報，將臺灣地圖畫得很大，東南亞卻只有小小的，不符合真實比例，讓她感到荒謬，這次特展透過地圖忠實呈現出東南亞面積確實比臺灣大許多，讓這位新二代稱讚，「這地圖實在太棒了！」袁緒文說，當參觀民眾了解地圖面積的實際比例後，就會開始反思，原來東南亞的全貌比起臺灣實在大太多，但他們為什麼想來到臺灣？我們又是怎麼對待他們的呢？是不是應該多去認識這個多元豐富的地方？



▲ 策展人袁緒文現場導覽。



▲ 展示出南洋料理常用的香草植物。

另一位策展人蘇憶如說，臺博館 2015 年開始培訓東南亞新住民擔任服務大使，在這次特展中，也邀請他們一起參與策展，共同將東南亞的飲食文化及家鄉生活記憶呈現給民眾。

## 香料植物 多元豐富

東南亞因位處赤道雨林及季風氣候區，終年炎熱高溫，環境與氣候決定了人們使用香料的方式，其中，半島東南亞位處河岸平原，多使用新鮮香料植物，有的用來入菜增味，有的兼作生菜食用；島嶼東南亞則因物產不豐盛，必須仰賴行船來交換物資，因此著重於食物的保存，通常會將植物果實、種子等部分乾燥後磨碎，混合成醃製食物的辛辣基底。

為了讓現場展示的香料植物資料更完整，臺博館邀請行政院農業委員會林業試驗所植物園組組長董景生博士與新住民一同進行訪談。過程中，發現許多趣事，站在植物學專家的角度，東南亞許多香料植物，對臺灣來說，是外來入侵種；新住民則不認同，「對我們來說，沒有人會讓它亂長，一定會把它吃到剩下一點點再長，不會有長到泛濫成災、影響其他作物生長的問題。」又例如：樹薯葉、雞蛋花、印尼黑果……，對董景生而言，都是具有毒性的植物，但在東南亞經過水





▲ 用來遮蓋食物的菜罩。

洗、浸泡、掩埋或日曬等處理後，就可以被拿來炒煮食用。另外，參觀者也可以透過各國語言的植物名稱翻譯，觀察到並不是所有植物種類，在東南亞各國家都可以找到，像是越南香菜「叻沙葉」，就沒有可以對照的菲律賓語。

為了進一步啟發民眾探索的好奇心，蘇憶如指出，展覽特別將龐大的文案資料，轉化為多元、容易親近、饒富趣味的手繪圖、科學插畫、影像投影、翻轉裝置等展示手法，避免導致觀展疲勞。

現場還展示了羅望子、芫荽子、綠豆蔻、石粟等 10 種香料罐，民眾可以拿起來搖一搖，接著用力吸一口氣，袁緒文說，當中只有八角是最熟悉的味道，其他香料臺灣多半很難看到，可以藉此透過嗅覺認識東南亞香料的特殊氣味。

## 雜貨市集 呈現飲食日常

接著，進入雜貨市集的情境空間，各式招牌、料理食物使用的器具等物件，呈現出東南亞常民生活樣貌。袁緒文在現場導覽時，問，「這個很像斗笠的物件是什麼？」可不是用來戴在頭上，是遮蓋食物使用的菜罩；接著她又指著半圓空心，還有一個個小洞的器皿問，「猜猜這用來做什麼呢？」這向新住民借來的展件，是以椰子殼製成，用來篩製泰國米苔目料理的傳統製作條狀麵食工具。

東南亞使用了許多棕櫚科、竹葉製成的食物器皿，蘇憶如認為，在環保意識抬頭，提倡減少使用塑膠製品的今日，以天然植物製作的器皿，





▲ 可以畫下屬於自己的家鄉味。

非常值得我們學習。她也提到，東南亞飲食善用植物本身的染色特性，讓食物呈現繽紛色彩。蝶豆花的藍，加入檸檬後的紫、香蘭菜的綠、薑黃的黃、木鱉子的橘……，對於重視食安的人們，非化學製成的天然植物色彩，值得推崇，「我們要吃食物不要吃食品。」

## 故鄉的味道 兒時的回憶

東南亞新住民們，運用這些香料植物製作成一道道家鄉味。展覽現場透過餐桌的形式呈出越南、柬埔寨、泰國、緬甸、印尼、馬來西亞、菲律賓 7 個國家代表性與具節慶意義的料理。導覽時印尼新二代林小婷指著餐桌上的食譜說，薑黃飯塔是在印尼特殊節慶或節日吃的食物，最頂端尖尖的部分，只遞給最尊敬、最珍貴的人品嚐。另一端還有播放第二季以東南亞料理為主題的《幸福新民報》，可以邊觀賞邊學做菜。

另一道同樣以薑黃製成，來自越南的薑黃煎餅，是新住民在家鄉時的辛苦回憶。越南過年時，女性得在廚房煮上一整天的菜餚、不斷清洗碗盤，根本沒時間好好吃上一頓飯，唯一在做薑黃煎餅時，可以順便拿著吃。那份心酸，來到了臺灣，



▲ 民眾可透過書籍進行延伸閱讀。

化為新住民姐妹們對媽媽、對家鄉的思念，每每吃上薑黃煎餅，總會看見他們眼眶泛著淚說，「好想家。」袁緒文說，「坐在你面前的是 30、40 歲的新住民媽媽，當她吃到家鄉味，或帶你去吃家鄉味時，她們會瞬間回到當初在家鄉那個跟在媽媽身邊吃東西，可愛模樣的小女孩。」

袁緒文說，飲食是「人」在吃東西，當大家品嚐東南亞料理的同時，也要好好傾聽他們的故事，去了解吃這些料理的人。她說，新住民在母國時，因地域關係時常在進行跨國界的旅行與拜訪朋友，「跨國界」對他們來說是件很普通的事，但是卻選擇千里迢迢來到臺灣這個四周環海的島嶼，並以這裡為第二家鄉，我們更應該多認識他們。

展區設置了一處閱讀區，我們不妨先從書籍開始認識東南亞朋友，再畫上一張屬於自己的家鄉味，透過料理傳達彼此的故事。🌀

### 「南洋味·家鄉味」特展

時間：2018年6月12日(二)～  
9月23日(日)

地點：國立公共資訊圖書館總館  
二樓藝文走廊(週一休館)