

發展學術特色計畫

跨界、國家與性別：以「越南新娘」為研究對象

子計畫：四

食物與認同：以埔里鎮越南小吃店為例

(期中進度報告)

林開忠

每個人都必須吃，因此我們吃什麼（what we eat）變成是我們是誰（who we are）的一個非常重要的表徵。也就是說當你認同某個群體時，你會遵守該群體對食物的規範——何者可食，何者得禁。這樣的族群食物偏好（ethnic food preference）就好比是族群研究裡一直強調的一個原則：只有在有不同味覺的「外國人」（gustatory “foreigners”）的存在下才會成為認同的標誌，比如當人們旅居外國或外國人到我國旅遊觀光時，食物作為族群認同標誌的現象就會出現。但是，當許多不同的族群相處在一起時，各個群體對我群食物的認同就會強化且也會出現相互混合的情形（Fox, 2003/8/7），這就好像在許多東南亞國家的食物研究所得到的結論一樣（見 Tan, 2001; Chua & Ananda, 2001）。

因此，食物以及伴隨而來的一套生活方式一方面構就了人們對他們所屬群體的認同感之界限（boundary），另一方面它也可能成恐外的來源（xenophobic），這在研究外來移民之食物在英國的歷史與遭遇中顯現無遺。在英國，食物跟移民的關係不只是飢餓、飽足、口味以及經濟的活動而已，更是移民個人的文化和宗教認同的一部分。食物也可以「被當作政治工具；其味道、外觀以及消費的型態也有助於恐外症與種族主義的衝突」（Kershen, 2002: 2）。

在台灣，由於移民與殖民的歷史盤據，使得台灣人的主體性在有關本土的飲食文化上變得非常模糊，這樣的歷史與精神條件構築了台灣人「對自己的食品沒有自信定力，任憑異文化的穿透介入，不敢堅持自身特色，一方面擬仿製異國品味急於擠進國際行列，另一面貼黏富足的表皮形象來掩遮蒼白與腐爛的內裡」（鄧景衡，2002：229）。既然沒有主流的飲食文化，那就談不上恐外症與種族主義了。

在台灣更常見的現象反而是「接受同化、混血、焦慮於與西方價值的脫序」，而不屬於「反省批判這些異化怪象，挽救主體文化的淪喪，擺脫外來符號的操縱」（同上）就足以說明了。但這並非說越南食物在台灣沒有被排斥，我們必須說明的是在家庭或私領域的層次上，已有研究顯示越南的食物並不被台灣家庭接受之事實，但這是否構成恐外或種族主義則尚待進一步的了解。

Kershen 指出特別是在私領域的家庭空間下，食物最常被人們認為具有保存族群認同的功用，因為在私領域裡進食與對族群食物之慶典才能夠保留人們對於家鄉與親戚的記憶（2002: 7）。但，誠如前述，在台灣家庭裡，「越南新娘」所引進的越南食物料理習慣往往是被排斥的。如何消除對新居地的惶恐不安，借用鄧景衡的觀點：「故鄉之食」便成爲一帖鎮靜劑—「人們愈覺不安，愈需要故鄉的慰藉」（2002：85），於是鄉鎮的越南小吃店便成爲越南女性移民尋找故鄉慰藉的一個場所。

本計劃藉由越南女性配偶在台的飲食文化以及伴隨而來的一套生活方式，來探討她們認同感之界限（boundary）。以參與觀察的方式來了解埔里地區的越南小吃店，並透過對越南小吃店經營者的深度訪談，了解越南食物料理的過程、特殊調味料的使用、食物名稱、小吃店與其他台灣本地人的關係等等。透過這些理解，希望能夠回答越南女性移民如何界定她們自己？越南食物與她們的自我界定的關係如何？以及這樣的認定與她們的在地關係如何的問題。

執行進度：

爲了解埔里鎮越南小吃店的發展，本計劃的前半時間，進行了如下的工作：

1. 全盤了解埔里鎮越南小吃店的分布，繪製簡單的分布圖。
2. 對越南小吃店經營者（多爲越南籍配偶）進行深度訪談，訪談題目如附件。同時整理相關訪談的逐字稿，目前訪談工作以及訪談資料的謄錄工作還在進行中。

除了越南小吃店外，在研究的過程中，也發現越南／東南亞雜貨或日用品店亦開始在埔里出現，由於這些店與小吃店之間的關係密切，因此本研究也將進行探討。

受訪者基本資料：(Personal Information of Interviewee)

年齡：_____歲

出生地方：_____省/市_____縣/郡_____鄉

族群：_____族

抵達台灣年份：_____年

在原生國受教育：小學_____年，中學_____年，大專院校_____年(敘明科系)

小孩數：_____男_____女

問題：

1. 在怎樣的機緣下開設小吃店？(何時開設？開店想法之來源如何？動機如何？搬遷的過程與原因如何？)
2. 在開這間店前，曾經【在越南與台灣】做過什麼？
3. 原生家庭是否有成員從事/經營飲食的生意？(誰經營？在哪裡？賣些什麼？你參與的情形如何？)
4. 你的烹飪技術如何習得？(從何人/機構習得？學習過程如何？這些技術如何運用到目前的經營上？)
5. 開店的過程如何？(資本來源？台灣/越南家庭成員的支持如何？合夥或獨資？店面自有或租用？)
6. 飲食材料的來源？(何種材料必須從原生國進口？如何知道到哪裡採購這些特殊的材料？或用什麼方式取得相關的材料？有自製(如調味料、鴨仔蛋等)/自種(如各種香料植物)的材料嗎？如何取得製作秘方/植物種子？困難取得的材料有哪些？)
7. 口味上的調整如何？(在台灣經營越南食物需要進行怎樣的口味調整呢？調

整的過程如何?)

8. 除了飲食之外，你店裡還提供顧客哪些活動/服務呢？（譬如卡拉 OK、日常雜貨、婚姻仲介、匯錢等等）
9. 顧客的主要來源有哪些？(本地人對於食物口味的接受度如何？主要顧客來源是哪裡？一般越南配偶對食物口味的感覺如何呢?)
10. 家務與做生意如何協調？(越南/台灣家庭成員的協助情形如何？舉例說明衝突或順暢的過程？賺的錢歸自己所有或必須交給台灣先生/家庭呢？賺的錢做怎樣的規劃?)
11. 目前埔里鎮大約有幾家越南飲食店呢？(你熟悉的是哪幾家？這些店跟你有什麼關係呢？相互競爭/合作的情形如何?)
12. 你覺得自己所販售的食物跟其他的店的有何不同？
13. 你店裡有雇用人手嗎？(共有幾位？受雇者的身分如何？雇用過程如何？薪水大概是多少?)在管理雇用人手上有面臨怎樣的問題嗎？
14. 你覺得越南食物有著怎樣的特色？
15. 你開店面臨的困難是什麼？如何解決？
16. 你覺得要怎樣經營飲食店才能成功呢？你覺得自己成功嗎？