

國立臺灣博物館  
**104** 年自行研究計畫成果

「在臺新住民之植物運用調查—  
以印尼籍新住民為例」  
**104** 年第一期計畫

袁緒文 研究助理

教育推廣組

中華民國一〇五年二月二十八日

## 摘要

人，對於原生地的味道、色調與記憶，透過植物與香料的食用和運用，成為生命的重要成分。大約從 1980 年代開始，隨著全球化所帶來的經濟型態的改變，陸續有許多從東南亞地區的人民透過婚姻與工作的關係而來到臺灣，跟隨他們來到臺灣的是原生地的記憶。新住民與移工目前總計已超過 70 萬人，他們進入臺灣的同時，也將「家鄉」透過飲食的使用帶入了臺灣，東南亞香料與植物的使用也因此被引入臺灣。他們在臺灣進行家鄉植物的栽種與食用，不但是社交聚會時的主題，同時慰藉自己與在臺家鄉親友的心靈與味蕾，除了可解思鄉之苦並將其進一步以商業化行為（例如：印尼商店、印尼小吃店）造福更多的家鄉同胞。他們帶入的不只是植物，更是多元文化的展現。當東南亞籍新住民與移工朋友抵達臺灣之後，帶入家鄉的植物並在臺灣開始一段奇妙的味覺探索之旅，當他們相同的植物或香料在臺灣的使用與在家鄉的使用非常不一樣，心中將產生相當大的衝擊。透過本次的研究計畫，透過認識東南亞植物在飲食上的使用並理解香料植物遷移的歷史與實際的運用，將更認識與包容在臺灣島上發生的多元文化。

關鍵詞：多元文化、印尼、香料植物、香料歷史、東南亞

## 目錄

第一章 緒論.....	5
第一節 研究動機.....	5
第二節 研究目的.....	8
第二章 文獻探討.....	10
第一節 東南亞香料植物的歷史－香料需求與歐洲大航海 時期.....	10
第二節 香料的定義.....	15
第三節 在臺之印尼香料植物種類初探.....	17
第四節 東南亞新住民與移工進入臺灣.....	21
一、 新住民在臺灣：從「外籍新娘」到「新住民」	
二、 在臺灣的東南亞移工	
三、 消失的飲食界線－新住民與移工來臺後的相關適 應問題與飲食之研究與探討	
第三章 尋找家鄉的味道－印尼香料植物在臺使用情形初探.....	27
第一節 植物是萬能－印尼香料植物的應用.....	28
第二節 結語.....	34
第四章 總結.....	35
參考文獻.....	37
圖次	
1. 圖一：民眾體驗越南美食.....	6
2. 圖二：臺北車站地下街.....	7
3. 圖三：素託湯(Soto sup)料理包.....	10
4. 圖四：Rawon (牛肉湯) 料理包.....	10
5. 圖五：薑黃.....	18
6. 圖六：丁香.....	18

7. 圖七：印尼黑果.....	18
8. 圖八：肉豆蔻.....	18
9. 圖九：芫荽籽.....	19
10. 圖十：孜然.....	19
11. 圖十一：石栗.....	19
12. 圖十二：肉桂.....	19
13. 圖十三：羅望子.....	20
14. 圖十四：香蘭葉.....	20
15. 圖十五：沙薑.....	20
16. 圖十六：南薑.....	20
17. 圖十七：臭豆.....	20
18. 圖十八：臭豆（美麗球花豆）.....	21
19. 圖十九：沙蘭葉.....	21
20. 圖二十：檸檬葉.....	21
21. 圖二十一：香茅.....	21

#### 表次

1. 表一：十七世紀在歐洲最受歡迎的香料種類.....	12
2. 表二：十七世紀英、荷、法屬東印度公司一覽表.....	13
3. 表三：印尼新住民在臺常用之植物列表.....	18
4. 表四：新住民與移工飲食文化之研究列表.....	25

#### 附錄

1. 附錄一：受訪對象基本資料一覽表.....	39
2. 附錄二：印尼香料植物使用意見調查表.....	40

# 第一章、緒論

## 第一節、研究動機

「...『對...就是這個味道。』老闆微笑地說。原來我失去的兩瓶蝦醬辣椒都被老闆拿去。老闆跟我說對不起，他不知道那辣椒醬是我做的。太太也因上次不理解而罵我感到抱歉。我覺得真是好笑的經驗，蝦醬辣椒對我印象很深刻，永遠難忘。「蝦醬辣椒是印尼人獨特辣椒醬，雖然味道不好聞但很好吃，尤其我做的辣椒醬」我笑著自我稱讚。現在沒有人料理辣椒醬貨主印尼菜，我的兩位老闆，他們也越來越好奇印尼的文化，現在他們也喜歡印尼食物例如：巴東牛肉、清寧縮素託湯<sup>1</sup>、牛肉丸跟還有他們最愛的蝦餅。…」

—SITI ROMDIYANAH, 2015 (2015 第十五屆外勞詩文比賽散文組優勝獎得主)

來自東南亞的新住民與移工在臺灣的總計截至 104 年 11 月底已約有一百萬的人口<sup>2</sup>。近年來有關新住民與移工的生活適應與各面向的研究與討論已經從早期較有排斥與面對「外來者」的態度，逐漸轉為「都是一家人」、「接納多元」、「不用出國就可認識東南亞」

<sup>1</sup> 清寧縮素託湯(Soto)：Soto 湯在印尼泛指多種香料燉煮而成之湯頭加豐富配料的菜餚，可以選擇主菜要加雞肉(Ayam)或是牛肉(Daging Sapi)。

<sup>2</sup> 截至 104 年 11 月止，以婚姻移入之新住民總人數為 50 萬 9,363 人，其中東南亞外籍配偶人數以達 14 萬 3,290，其中越南最多(9 萬 3,251 人、占 18.31%)，其次為印尼(2 萬 8,653 人、占 5.63%)。同時，截至 104 年 11 月止，在臺移工人數為 53 萬 4,798 人，其中以印尼籍移工為最多，達 21 萬 1,955 人，其次依序為越南(14 萬 4,023 人)、菲律賓(11 萬 9,791 人)及泰國(5 萬 9,026 人)

等敞開心胸與包容的方式面對。甚至，近年來許多以東南亞烹飪為主的體驗式演講、課程等陸續興起<sup>3</sup>，東南亞的飲食在新住民和移工之間從被迫隱藏以及僅限於群體間的互動到成為可對大眾分享與教育的課題。筆者所服務的國立臺灣博物館，於 2015 年開始辦理「探訪臺博後花園」開放博物館後方平臺區並進行東南亞文化交流活動<sup>4</sup>，除了東南亞音樂與文學之外的體驗活動，最受民眾歡迎的就是東南亞美食體驗活動，不論是印尼與越南（圖一）的飲食體驗攤位，原本預計需要五小時結束的活動，通常都會在三小時內結束。



（圖一：民眾體驗越南美食）

印尼商店在臺北車站靠近北門的地下街（圖二）與北平西路一帶自成一個熱鬧的印尼市集。

---

<sup>3</sup> 於 1994 年成立的「南洋臺灣姐妹會」(<http://tasat.org.tw/>)該會從 2014 年開始以「餐桌上的家鄉為主題」並邀請在臺新住民姐妹擔任主講人，辦理一系列的烹飪體驗課程 (<https://www.flyingv.cc/profile/122581>)，並邀請新住民親自帶領參與民眾一起使用家鄉食材做出真實的(authentic)東南亞料理。到 2016 年三月底總共辦理了兩季共 10 堂的課程。近年來，全國各地社區大學、文化中心與各新住民相關機構都會辦理美食課程，不但提供臺灣民眾第一線接觸與認識東南亞美食，也是新住民朋友很重要的聚會交流場所。

<sup>4</sup> 國立臺灣博物館，教育活動查詢

<http://event.culture.tw/NTM/portal/Registration/C0103MAAction?actId=50055>



(圖二：臺北車站地下街)

在桃園火車站和中壢火車站的周邊已經是各家印尼商店林立，筆者的婆婆從高雄搬至中壢平鎮後，並開始中壢火車站周邊經營服飾店，過程中因為印尼籍的新住民與移工為主要客群，不但因此絲巾的銷售非常好（穆斯林女性所需），連朋友圈都增加許多印尼籍新住民朋友。筆者的婆婆甚至表示，連她自己本身的拿手好菜都加入了許多印尼的風味。新住民在剛進入臺灣家庭時因為是嫁入夫家，以及被要求要盡快適應臺灣生活並同時要扛起一家大小的飲食重任，會先隱藏心中對家鄉食物的想念而先以夫家的口味為主，但隨著逐漸對臺灣的適應，以及實在無法再被壓抑的對家鄉的想念，同時也可能因為交友圈的擴充（新住民團體的聚會），她們會適時的使用不同的策略來滿足對於家鄉傳統味道的思念之情。本次研究將針對以印尼籍在臺新住民與移工的家鄉料理中所使用的植物為主要研究目標，並將透過印尼籍新住民與移工的訪談了解其在臺灣使用的情形。在臺印尼人士對於家鄉植物的使用，仍是以香料與香料植物為主，而東南亞地區各國的香料與

香料植物的使用也因為歷史的淵源而有相互的影響，例如在臺灣常見的八腳、胡椒、紅蔥、大蒜，也是印尼新住民在料理中常常使用到的食材。

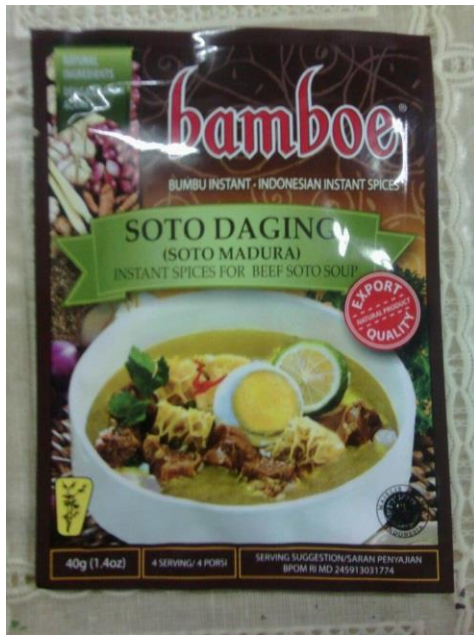
本次研究的將先透過文獻探討以了解東南亞香料的歷史。從大航海時代開始的海上貿易、殖民歷史與戰爭等的歷史文獻爬梳，以了解早在十七世紀即開始的香料植物的遷徙並了解印尼和臺灣在海上貿易的年代中早已經開始的各項香料與植物相互流動與往來。文獻探討接著進入 1980 年代因應全球化經濟的蔓延與跨國婚姻的興起，從東南亞因為工作與婚姻關係而來到臺灣的移民與移工所面臨的處境與因為思鄉之情而帶入家鄉的香料植物在臺運用，透過製作香料、主食並與同鄉聚會和分享，撫慰了排山倒海的思鄉情緒，新住民因為對於家鄉的想念所帶入的香料與植物在飲食使用的部分緩解了離鄉背井的鄉愁。文獻探討結束後，接著將透過訪談在臺的印尼籍新住民與移工來更深入了解香料植物在印尼與臺灣之間的遷移與替代和轉換，以及在相關的使用上可能產生的各種潛在問題。

## 第二節、研究目的

當印尼的炙熱島嶼與多元文化觸碰到臺灣的亞熱帶文化時，其中必定會產生相盪大的衝突與適應。同時加上語言的不通，必定會在兩



者之間造成許多的適應問題。通常本土的主流文化自然會以強者姿態要求移入者摒棄其固有文化，飲食此一文化樣貌，當無法自免於外(洪嘉敏 2009)。在尋找家鄉味道的過程中，早期印尼商店尚未普及時，印尼籍新住民與移工會嘗試用各種方式(例如請他人協助購置或每次入境時攜帶)將家鄉的香料與食材帶入臺灣。但從近十年開始，街上已經到處可見林立的印尼商店，以臺北車站周邊為例，臺北市北平西路，一條幽靜小巷內，就擠滿了數家的印尼飲食商店，臺北車站地下街在靠近北門捷運站的區域更是有多家的印尼飲食餐廳，加上臺灣中南部地區已有多家公司團體或個人進行相關栽種，以及針對目前四處林立的東南亞餐廳所需的香料與食材，供應商供貨充足，現在香料食材的取得相當便利。近年來因為香辛料的使用的頻繁與民間廠商在此部份生意的擴充，許多原本需要先以香料調配磨粉以製作的食材原料，都已經有量化生產，例如：在本文一開始的印尼移工所提到的素託湯(Soto)的製作，現在甚至可在臺灣直接買到素託湯的料理包(圖三)



(圖三：Soto 湯料理包)



(圖四：Rawon 料理包)

，或者是 Rawon<sup>5</sup>湯料理包（圖四），料理包內的香料已依照比例調配妥當，直接使用即可。但對於有在做菜的印尼新住民來說，料理包有新鮮度以及人工添加物等問題，最好能親自選用新鮮食材並以乾炒後磨粉使用。

---

<sup>5</sup> Rawon 湯是以印尼黑果為基底的湯，印尼黑果將於本研究報告第二章第三節中介紹。Rawon 湯通常放入牛肉，也就是印尼的牛肉湯。維基百科搜尋“Rawon”。網址：<https://en.wikipedia.org/wiki/Rawon>

本次研究問題將針對印尼的香料植物在臺灣運用的情形，除將探討在臺灣最常被印尼新住民與移工使用的香料與植物種類、印尼香料與植物在臺灣的使用頻率並探討印尼當地香料與植物在臺灣是否也有種植，如果沒有種植的情況下，臺灣是否可尋覓到可替代的植物或香料，等有關印尼辛香料植物在臺灣的使用情形。

## 第二章、 文獻探討

### 第一節、東南亞香料植物的歷史－香料需求與歐洲大航海時期

西方的殖民勢力約在 16-17 世紀開始進入東南亞地區（李盈慧，2008）。我們東方人很難想像歐洲人曾經表現出的那種對香料的瘋狂渴求，自從羅馬人在旅行和政爭中破天荒第一遭嘗到那辛辣而芳香、酸澀而清爽的調味品後，歐洲的廚房和酒廠就醫職惦念這種妙不可言的小東西（陳怡 2015）<sup>6</sup>。從古早開始，香料即有著重要的地位也被視為神秘東方的一部分。在古代，香料可以用於巫術儀式、咒語、淨化、防腐、化妝、香水、治療、甚至毒藥。此外也可用於烹飪、食物貯存和調味。到了中世紀，香料已經成為非常貴重的交易品。在十三世紀時人們相信，肉桂、薑和其他香料來自天堂，順尼羅河漂向下游。漁民在河中撒網捕撈這些芳香的產物（顧淑馨 譯 2013:62-63）。在十

---

<sup>6</sup> 陳怡主編，2015，《一帶一路東南亞智慧》，臺北：天蠍座出版

五世紀，香料是歐洲富裕家庭食品櫃中不可或缺的食材－在沒有冰箱的年代，香料可防止肉類腐敗並且掩蓋其臭味<sup>7</sup>。來自東方的香料是奢侈品，能夠享用香料的有錢人自然也能享用未變質的食物。當時歐洲最受歡迎的香料包含胡椒、肉桂、豆蔻核仁、丁香等（表一）：

表一：十七世紀在歐洲最受歡迎的香料種類 一覽表

名稱	說明
肉桂	原產於斯里蘭卡，而近似的桂皮則產於中國和緬甸，不僅可用於調味，還可用於化妝、醫療、膏油、香氛等。
豆蔻	原產自印度尼西亞的班達海諸島。
丁香	原產自印度尼西亞的摩鹿加群島（印度尼西亞南部，又稱香料群島）。
胡椒	原產自印度，透過英國、荷蘭與法國東印度公司的海路運送到歐洲各地。
彙整：袁緒文	

在眾多文獻資料的爬梳過程中，東南亞香料被發掘與歐洲的大航海時期是密不可分的。當時的西方人相信有東印度群島<sup>8</sup>（也稱「香料群島」）的存在，且其中蘊含大量的利益，英國於 1600 年成立「英屬東印度公司」並且深入掌控印度和鄰近亞洲地區的香料貿易，這間由英國伊莉莎白一世女王頒與特許狀成立的公司，其經營時間長達兩百年，並深入掌控印度鄰近地區與中國的各项貿易事務（包含後來的鴉片販

<sup>7</sup> 譚家論（譯）（2015）p.37。印尼 Etc.：眾神遺落的珍珠（原作者：Elizabeth Pisani「Indonesia Etc.: Exploring the Improbable Nation」）

<sup>8</sup>東印度群島（亦稱香料群島）是公元十五世紀前後歐洲國家對東南亞盛產香料的島嶼的泛名。它說明了當時歐洲人對東方香料的渴求，也是導致大航海時代（地理大發現）的一個直接原因。資料來源：

<http://www.twwiki.com/wiki/%E6%9D%B1%E5%8D%B0%E5%BA%A6%E7%BE%A4%E5%B3%B6>

賣與隨之引起的鴉片戰爭)。17 世紀的霸主是荷蘭，荷蘭並於 1602 年成立「荷屬東印度公司」並進行印度尼西亞地區全面的香料市場的壟斷。

由於早在古埃及時，亞洲的香料便在歐洲（西方）廣為人知；歐洲人深知香料貿易是當時所有貿易領域中具有最高利潤的項目，因此，派遣探險隊去尋求更好的價格，成為了當時歐洲強權們的戰略常態。1519 年，葡萄牙探險家麥哲倫率船隊遠征，主要目的是開闢由西方通向香料群島的航線。16 世紀開始，歐洲各國捨棄陸路的貿易路線，開始進行海上的探險與貿易，為了與當時的亞洲各國進行香料貿易，紛紛成立的東印度公司（表二）。雖然當時歐洲其他國家也成立東印度公司，其中就屬英國、荷蘭與法國等三家東印度公司最有規模，也造成了殖民歷史的開啟，到了 1620 年代，荷、英兩國在香料貿易上已大致取代葡萄牙。當時與印尼地區香料貿易最有關係的，相當深入且具有實質掌控的就屬「荷屬東印度公司」。在「最嗆的貿易史：小小胡椒，打造世界經濟版圖」一書中甚至以完整的一章節「荷蘭人恐怖統治」（顧淑馨 譯，原著：Marjorie Shaffer, 2013）來描述荷蘭人佔領印尼時的獨霸與極盡掠奪的歷史。

表二：十七世紀之東印度公司 一覽表

名稱/起訖年	年代	重要事件
--------	----	------

<p>英屬東印度公司<sup>9</sup> 1600-1874</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1600 年 12 月 31 日由女皇伊莉莎白一世授權成立。</li> <li>2. 1680 年代建立武裝力量並逐年擴張。</li> <li>3. 1689 年控制印度地區的貿易與軍事權。</li> <li>4. 17 世紀中期，東印度公司開始涉足硝石貿易，並從中獲得龐大的利益。</li> <li>5. 18 世紀，英國和中國的貿易逆差巨大，因此在 1773 年，東印度公司在孟加拉取得了鴉片貿易的獨佔權後，開始用各種方式將鴉片輸入中國。</li> <li>6. 1840 年鴉片戰爭，中國割讓香港給英國。東印度公司將其影響擴張到中國、菲律賓和爪哇島。</li> <li>7. 1757 年到 1857 年持續的有印度民族起義抗爭，該公司更加強於對印度各方面的掌控。</li> <li>8. 1857 年印度民族起義後公司將管理事務也交付給了英國政府，印度成為英國的一個直轄殖民地。</li> <li>9. 1860 年該公司將所有在印度的財產交付英國政府後公司僅幫助政府從事茶葉貿易。</li> <li>10. 1874 年 1 月 1 日解散。</li> </ol>
<p>荷屬東印度公司<sup>10</sup> 1602-1799</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1602 成立：為向亞洲發展而成立的特許公司</li> <li>2. 1619：在爪哇的巴達維亞（今印尼的雅加達）建立了總部，其他的據點設立在東印度群島、香料群島上。</li> <li>3. 1669 年時，荷蘭東印度公司已是最富有的私人公司是第一家可以自組傭兵、發行貨幣的公司，也是第一家股份有限公司，並被獲准與其他國家定立正式的條約，並對該地實行殖民與統治的權力。</li> <li>4. 1624 佔領臺灣並於今日的臺南市安平區設立據點，建立臺灣史上第一個外來統治政權。佔</li> </ol>

<sup>9</sup> 維基百科搜尋「不列顛東印度公司」（英屬東印度公司）

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%8D%E5%88%97%E9%A2%A0%E4%B8%9C%E5%8D%B0%E5%BA%A6%E5%85%AC%E5%8F%B8>

<sup>10</sup> 維基百科搜尋「荷蘭屬東印度公司」（荷屬東印度公司）

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%8D%B7%E5%85%B0%E4%B8%9C%E5%8D%B0%E5%BA%A6%E5%85%AC%E5%8F%B8>

	<p>領臺灣的期間由 1624 年至 1662 年，直到被明鄭延平王鄭成功打敗為止。</p> <p>5. 1704-1755 年：歷經第一到第三次的爪哇戰爭</p> <p>6. 1780 年-1784 年荷蘭與英國之間持續進行戰爭</p> <p>7. 1799 年 12 月 31 日宣布解散。由於國內對於亞洲貨品的需求量大減，導於荷蘭東印度公司的經濟出現危機並解散，所有財產與殖民地管轄權全部歸回國(荷蘭)有。</p> <p>8. 1800-1949：荷蘭統治印尼</p>
<p>法屬東印度公司<sup>11</sup> 1664-1769</p>	<p>1. 1664 成立，主要目的為向英國和荷蘭爭奪在印度殖民地的勢力。</p> <p>2. 1670-1680 年代：因法荷戰爭失利，因此大幅縮小規模。</p> <p>3. 1690-1700 年代的大部分時間裡，公司因為英荷海船的大肆搜捕與掠奪，營易額持續低落。</p> <p>4. 1713 年因為法荷戰爭結束以，公司才重新恢復生機。</p> <p>5. 1715-1723 年的奧爾良公爵主政法國的時期，獲得迅猛的發展與開創，足以跟印度的荷蘭人及英國人對抗。</p> <p>6. 1769 被法國官方接收管理，雖然之後幾年仍有復甦經營，但很快地就已破產收場。</p>
<p>彙整：袁緒文</p>	

## 第二節 香料的定義

香料，又名辛香料或香辛料，是一些經過曬乾或烘乾的植物的種子、果實、根、樹皮做成的調味料的總稱，例如胡椒、丁香、肉桂、肉豆

<sup>11</sup> 維基百科搜尋「法國東印度公司」(法屬東印度公司)  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B3%95%E5%9B%BD%E4%B8%9C%E5%8D%B0%E5%BA%A6%E5%85%AC%E5%8F%B8>

薹和芫荽等<sup>12</sup>。辛香料主要是被用於為食物增加香味，部分的香料甚至保留的其原本的營養成分並可提供食用者相關養分，例如營養豐富的薑黃。部分香料在尚未處理完成前是含有毒性的，必須經過浸泡與處理（例如：印尼黑果<sup>13</sup>）後才能使用在食材內或廣為熟悉的磨粉後的使用（例如：黃薑、芫荽子、胡椒等）。用於香料的植物有的還可用於醫藥、宗教、化妝、香氛、或食用，因此香料很少單獨使用，大部分以數種數十種成份調和構成，例如印尼的咖哩粉的調製就會因為地區文化與習慣的口味的不同而有不同的香料成分的搭配；印尼特有的佳木水<sup>14</sup>（Jamu，通常在大街小巷中由婦人背著竹籃，籃內裝滿一瓶瓶的黃色佳木水，一種用印尼草本植物熬煮成的傳統藥材，煮水後呈現黃色）也會因為要針對不同的療效，因此會有不同的成分，通常是以治療感冒為主，以佳木水來說，最主要的材料之一就是薑黃。有時，香料也指製造香味用的材料，例如丁香在印尼大部分被磨粉後使用於香菸之中吸食（印尼 Etc.：眾神遺落的珍珠 譚家瑜 譯 2015）。因此凡是純天然或人造的、合成的物質，在正常溫度的大氣中，以氣體、粉末、蒸氣等型態，能夠刺激人們的嗅覺與味覺器官而引起快感的叫做香料；或任何動植物本身具有香氣成分，可供藥材或食品調味

---

<sup>12</sup> 維基百科網站「香辛料」搜尋，搜尋日期：2015.08.15。

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A6%99%E8%BE%9B%E6%96%99>

<sup>13</sup> 維基百科網站「印尼黑果(Keluak)」搜尋，搜尋日期：2015.08.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pangium\\_edule](https://en.wikipedia.org/wiki/Pangium_edule)

<sup>14</sup> 維基百科網站「佳木(Jamu)」搜尋，搜尋日期：2015.11.20。 <https://en.wikipedia.org/wiki/Jamu>



的烹飪材料，均可稱為香料。香料的香味多半非常的強烈，可分為幽香、清香、銳香、甘香、酸性香等（吳鑑勳 2012）。另外，國立臺灣大學農藝系教授黃文達博士(2008)表示：「香料的定義區分為香料植物與香草植物。其中香料植物我們可以拆成辛香料和芳香料。辛香料（Spice Herbs）包含胡椒、八角，像臺灣宜蘭很有名的蔥蒜，不僅當作佳餚亦蓋成蔥蒜屋.....等平常接觸到的；芳香料就是我們常說的香草植物（Herb Plants）如薰衣草、迷迭香...等種類很多。...為了香料植物在英文上的定義，學術界經過一番討論後定為 Spice and Aromatic Plants，而不僅是 Aromatic Herbs。」

### 第三節 在臺之印尼香料植物種類初探

由於本研究是以印尼的植物為主，植物則是香料的來源，本小節將針對較常在臺灣見到的印尼香料植物種類做初步的說明。根據洪嘉敏(2009)針對「東南亞移民女性來臺後在家庭內飲食習慣之變化」一文中所提：印尼常見辛香料有以下：南薑、黃薑、羅望子、月桂葉、肉桂、辣椒、椰子、檸檬葉、酸橙葉、胡椒、椰奶、丁香、豆蔻、香茅、八角、咖哩、Daun Salam（沙蘭葉）、Ketumbar（芫荽）、Kemiri（石栗）。本研究為印尼植物在臺灣使用的初探，並針對五位訪談對象進行印尼植物與香料等種類在臺灣使用的情形，以下新住民口述在臺常

使用之香料植物種類彙整並簡介：

表三：印尼新住民在臺常用之植物列表

名稱	圖片	簡介與相關文獻
薑黃 <sup>15</sup> (學名： <i>Curcuma longa</i> 、印尼文：KUNYIT)	 (圖五：薑黃)	薑黃內涵豐富的薑黃素 (curcumin)，並且具有消炎與保健的效果，通常會將其根莖磨粉後始用於咖哩之中，為南洋料理中相當主要的成分。
丁香(學名： <i>Syzygium aromaticum</i> 、印尼文：CENGKEH)	 (圖六：丁香)	丁香雖然也作為食材的使用，但在印尼主要作為香菸的原料。
印尼黑果 <sup>16</sup> (學名： <i>Pangium edule</i> 、印尼文：KLUWEK)	 (圖七：印尼黑果)	印尼黑果也是在東南亞地區被廣泛的使用。印尼黑果含有高度的維他命 C 和鐵。使用上大部分以煮湯為主，並且通常是以整顆使用，而不需要磨粉後再入菜。
肉豆蔻 <sup>17</sup> (學名： <i>Myristica fragrans</i> 、印尼文：PALA)	 (圖八：肉豆蔻)	主產馬來西亞、印尼、斯里蘭卡等地，在中國的廣東、廣西、雲南亦有栽培。在印尼為主要的香料食材，通常也以已磨粉後入菜。肉豆蔻也是在大航海時期非常搶手的香料，掌握肉豆蔻來源的商人以及擁有肉豆蔻的貴族，代表了財富、身分與地位的象徵。

<sup>15</sup> 藥用植物圖像資料庫 (香港浸會大學中醫藥學院) 搜尋「薑黃」, 搜尋日期 2015.11.20  
[http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb\\_id=D00511](http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb_id=D00511)

<sup>16</sup> 維基百科網站搜尋“Pangium edule”, 搜尋日期: 2015.08.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pangium\\_edule](https://en.wikipedia.org/wiki/Pangium_edule)

<sup>17</sup> 藥用植物圖像資料庫 (香港浸會大學中醫藥學院) 搜尋「肉豆蔻」, 搜尋日期 2015.11.20  
[http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb\\_id=D01351](http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb_id=D01351)

<p>芫荽籽<sup>18</sup> (學名： <i>Coriandrum sativum</i>、 印尼文 KETUMBAR)</p>	 <p>(圖九：芫荽籽)</p>	<p>芫荽是歷史悠久的植物，早在西元前五千年的埃及就開始使用，亦可作藥用。全株植物皆可食用，但在印尼一般只使用其曬乾的種子並於磨粉後入菜使用。在中國、臺灣與越南則是以新鮮的芫荽嫩葉入菜為主。</p>
<p>孜然<sup>19</sup>(學名：<i>Cuminum cyminum</i>、印尼文：JINTEN)</p>	 <p>(圖十：孜然)</p>	<p>孜然又稱小茴香，原產自地中海東部與北非一帶。小茴香不僅歷史悠久，也有很高的藥用價值。它主要用於調味、提取香精油等，是料理食品常用的上等佐料，口感風味獨特且富有油性，氣味芳香而濃烈，小茴香也是配製咖喱的主要原料之一。</p>
<p>石栗<sup>20</sup> (學名 <i>Aleurites moluccana</i>、印尼文：KEMIRI)</p>	 <p>(圖十一：石栗)</p>	<p>核果經常使用在印尼和馬來西亞美食中。印尼的爪哇島它是用來作為吃蔬菜和大米時所搭配的濃郁醬料。含油量高，在夏威夷作為一種可提供高油脂的零食。在印尼，石栗的油份被用作治療頭髮脫落、皮膚硬繭和便秘。</p>
<p>肉桂<sup>21</sup> (學名： <i>Cinnamomum cassia</i>、 印尼文：KAYU MANIS)</p>	 <p>(圖十二：肉桂)</p>	<p>為常綠喬木，產於中國南方與東南亞地區。植物各部，如其樹皮、枝、葉、果、花梗都可提取芳香油或肉桂油。</p>

<sup>18</sup> 菜市場蔬菜圖鑑 p.164

<sup>19</sup> 維基百科網站「*Cuminum cyminum* (孜然)」搜尋，搜尋日期：2015.12.15。

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B0%8F%E8%8C%B4%E9%A6%99>

<sup>20</sup> 維基百科網站「*Aleurites moluccana* (石栗)」搜尋，搜尋日期：2015.12.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Aleurites\\_moluccanus](https://en.wikipedia.org/wiki/Aleurites_moluccanus)

<sup>21</sup> 藥用植物圖像資料庫 (香港浸會大學中醫藥學院) 搜尋「肉桂」，搜尋日期 2015.11.20

[http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb\\_id=D00314](http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb_id=D00314)

<p>羅望子<sup>22</sup>（學名：<i>Tamarindus indica</i>、印尼文：ASAM）</p>	 <p>（圖十三：羅望子）</p>	<p>又稱「酸豆」，原產於非洲，現各熱帶地均有栽培。世界酸豆的主要出產區是亞洲。印度、斯里蘭卡和東南亞各國均有栽培。</p>
<p>香蘭葉<sup>23</sup>（學名：<i>Pandanus amaryllifolius</i>、印尼文：PANDAN）</p>	 <p>（圖十四：香蘭葉）</p>	<p>又名七葉蘭、斑蘭葉、香林投、碧血樹，為東南亞料理與糕點常用材料。</p>
<p>沙薑<sup>24</sup>（學名：<i>Kaempferia galanga</i>、印尼文：KENCUR）</p>	 <p>（圖十五：沙薑）</p>	<p>沙薑原產印度和南洋一帶。在印尼，沙薑使用於烹飪，特別是在爪哇美食與巴厘島美食烹飪使用。在爪哇島很流行的草本佳木水中，沙薑也是重要的材料之一。</p>
<p>南薑（學名：<i>Alpinia officinarum</i>、印尼文：LENGKUAS）</p>	 <p>（圖十六：南薑）</p>	<p>高良薑（Galangal）又稱良薑、南薑、藍薑，為東南亞與廣東料理常用之香料植物，也用作藥用植物。其與薑在味道及功用上相似。</p>
<p>臭豆（學名：<i>Archidendron pauciflorum</i>、印尼文：JENGKOL）</p>	 <p>（圖十七：臭豆）</p>	<p>可常見在東南亞的泰國、馬來西亞、緬甸以及印尼的飲食中。臭豆常用於炒、煮、烤，甚至生吃，本身具有強烈的味道。 （圖片來源： <a href="https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pithecellobium_jiringa.JPG">https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pithecellobium_jiringa.JPG</a>）</p>

<sup>22</sup> 維基百科網站「羅望子」搜尋，搜尋日期：2015.08.15。

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%85%B8%E8%B1%86>

<sup>23</sup> 維基百科網站「香蘭葉」搜尋，搜尋日期：2015.08.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pandanus\\_amaryllifolius](https://en.wikipedia.org/wiki/Pandanus_amaryllifolius)

<sup>24</sup> 維基百科網站「沙薑/山奈（Kencur）」搜尋，搜尋日期：2015.12.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Kaempferia\\_galanga](https://en.wikipedia.org/wiki/Kaempferia_galanga)

<p>美麗球花豆(也有人稱奇臭豆。學名：<i>Parkia speciosa</i>、印尼文：PETAI)</p>	 <p>(圖十八：美麗球花豆)</p>	<p>是一種屬於豆科球花豆屬的木本植物。豆莢長扁形，豆莢裡面有亮綠色的種子，種子可以食用，豆子具有特殊的味道。</p>
<p>沙蘭葉<sup>25</sup> (學名：<i>Syzygium polyanthum</i>、印文) DAUN SALAM)</p>	 <p>(圖十九：沙蘭葉)</p>	<p>常用於當地烹飪煮食肉類。</p>
<p>檸檬葉 (印文：DAUN JERUK)</p>	 <p>(圖二十：檸檬葉)</p>	
<p>香茅<sup>26</sup> (學名：<i>Cymbopogon citratus</i>、印文 SEREH)</p>	 <p>(圖二十一：香茅)</p>	
<p>製表與彙整：研究者</p>		

## 第四節 東南亞新住民與移工進入臺灣

### 一、新住民在臺灣：從「外籍新娘」到「新住民」

我國移入人口之結構，以婚姻移入之新住民在 104 年即逾 50 萬

<sup>25</sup>維基百科網站搜尋“DAUN SALAM”，搜尋日期：2015.08.15。

[https://id.wikipedia.org/wiki/Salam\\_\(tumbuhan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Salam_(tumbuhan))

<sup>26</sup>維基百科網站搜尋“Sereh”，搜尋日期：2015.08.15。

[https://en.wikipedia.org/wiki/Cymbopogon\\_citratus](https://en.wikipedia.org/wiki/Cymbopogon_citratus)



人，主要來自中國大陸及越南、印尼、泰國、菲律賓等東南亞國家，在比例上來看，越南及新住民的比例最高，印尼籍居次，而近年來新住民二代亦突破 35 萬。由於我國正面臨高齡化及少子女化之人口結構改變，婚姻移民的移入人口，對於減緩我國生育率下降、補充勞動力、肩負家庭照護之責，新住民對家庭照顧及社會貢獻功不可沒。從 1980 年代開始，「外籍新娘」僅以字面上來看是指透過婚姻關係來到臺灣的所有外籍人士，但實質上的涵義卻僅限於來自大陸地區與東南亞各國的女性，由於內涵歧視的性質相當明顯。婦女新知基金會於 2003 年辦理「不要叫我外籍新娘！」記者會，並呼籲社會大眾重視每一位在臺新住民的主體性及獨立性格<sup>27</sup>。內政部於 2003 年 9 月 12 日宣布把大多數來自東南亞國家的外籍新娘以及大陸新娘「正名」為「外籍與大陸配偶」；但於同時訂於十月一日起，在全臺同步實施「外籍配偶生活狀況普查」，深入了解她們的家庭生育、子女、工作狀況及醫療保健需求<sup>28</sup>。雖然當時已經正名為「外籍與大陸配偶」但相關法令上仍有許多歧視與限制之處，例如當時仍有官員會對外直言「由於外籍新娘的教育水準較低，再加上語言、文化及生活習慣的差異，她們所生的小孩教養和照顧問題，更讓人憂心。」等說法，其背後的

---

<sup>27</sup> 婦女新知基金會，200303.13 新聞稿「請不要叫我外籍新娘！」，搜尋日期 2015.11.20。  
[http://www.awakening.org.tw/chhtml/topics\\_dtl.asp?id=98](http://www.awakening.org.tw/chhtml/topics_dtl.asp?id=98)

<sup>28</sup> 蘋果日報(2003)：外籍大陸新娘正名「配偶」，下月大普查 防拖垮臺灣人力素質  
<http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20030912/346676>

思維就反映在移民政策的制定中。後經過民間社團、專家學者與非營利組織的奔走與呼籲，其中包括公共電視於 2008 年推出由梁修身導演拍攝的《不要叫我外籍新娘》，記錄外籍配偶在臺灣的生活甘苦，呈現新移民女性的真實面貌。

內政部入出國及移民署署長謝立功於 2012 年 5 月 21 日於高雄舉辦的新住民座談會中表示：「來臺的外配、陸配，包含歸化取得身分證者，移民署今後將統稱為『新住民』。<sup>29</sup>」自此之後新住民與新二代就成為外籍配偶和其子女的正式名稱。從「外籍新娘」到「外籍配偶」、「新移民」到「新住民」的名稱的改變，足見我國政府在此方面的政策上已有諸多調整與修正。但仍需政府提供更多政策的重視，更需要臺灣社會的認識與包容。

## 二、在臺灣的東南亞移工

臺灣自 1992 年起頒佈《就業服務法》，正式開放自東南亞國家引進移工至今，這些來自東南亞國家的移工在臺灣的人數不斷上升，截至 104 年 11 月底為止，全臺灣的東南亞移工總數已突破 53 萬人。雖然如此，但是臺灣社會在早期的時候並沒有將這些國際移工當作是「外國人」，反而是將他們視而不見，或認為他們是潛在的社會問題，甚至是用更具有「排他」意涵的名詞「外籍勞工」或「外勞」來稱呼

---

<sup>29</sup> 中央社(2012)：外配正名 謝立功：統稱「新住民」  
<http://news.cts.com.tw/cna/society/201205/201205211007438.html>

這些離鄉背井的勞工（夏曉鶄 2010），因此較少去真正的瞭解這些移工在臺工作之餘在飲食、生活與教育等各面向的需求。早期因為外籍移工常處於「被壓迫」以及不被平等對待的角色，臺灣民間自發性地由臺灣人和外籍移工組成的非營利組織團體（成立於 1999 年的「臺灣國際勞工協會」<sup>30</sup>），針對在臺移工進行各項關懷、法律諮詢與協助等，並將外籍移工在臺灣所受到的各種不公平以及不合理的處境並在重要時刻爭取媒體曝光。

在 2013 年成立的「財團法人外籍勞動者發展協會」<sup>31</sup>除了持續關注在臺移工權益，並也開始著重移民工的生活與娛樂的提升，並於 2015 年分別於 8 月份與筆者服務的國立臺灣博物館共同辦理「第一屆移民工影音獎頒獎典禮」以及「第一屆臺灣移工國際足球賽記者會」，透過辦理以移工為「主體」的活動，提升在臺移工的自我認同與肯定。在 2015 年成立了名為「One-forty」的移工關懷團體，One-forty（40 分之 1）表示了到 2015 年，臺灣人與在臺移工的比例已經到達了 40 個臺灣人就有 1 位是外籍移工的高比例<sup>32</sup>，因此臺灣社會更應該多關注在臺移工的各項生活適應以及返國後的就業培訓，在生活適應的主軸下，One-forty 定期以「東南亞星期天」為主題辦理「Cooking Party」

---

<sup>30</sup> 成立於 1999 年 10 月的臺灣國際勞工協會(Taiwan International Workers Association, 簡稱 TIWA。網站連結 <http://www.tiwa.org.tw/>)

<sup>31</sup> 成立於 2013 年的社團法人臺灣外籍勞動者發展協會，簡稱 GWO。網站連結 <http://www.gwo.tw/>

<sup>32</sup> One-Forty 官方網站 <http://one-forty.org/>



的活動，透過印尼人和臺灣人的美食交流，讓可以藉此一解思鄉之愁的印尼移工朋友也可認識更多新朋友並在這樣的社群之中找到被肯定與被認同。

### 三、消失的飲食界線—新住民與移工來臺後的相關適應問題與飲食之研究與探討

自 1997 年起，各學術領域也開始有研究者陸續投入新移民範疇相關研究（李明堂、黃玉幸 2008；洪嘉敏引述 2009）。在有關研究新住民與移工在臺的生活適應的探討中，「飲食文化與適應」永遠是相關研究的項目之一。在新住民的生活適應研究中，探討的主題均是以「調整」、「適應」、「希望被接納」等面向之討論；在移工飲食習慣的探討，則著重在「聚集」、「習慣」、「需求被滿足」作為切入點。本研究針對在新住民與移工的飲食文化適應議題所蒐集從 2009 年之後論文的研究觀點，彙整如以下並分述之：

表四：近年來有關新住民與移工飲食文化之研究列表

學者/年分	研究主題	研究結論
洪嘉敏 2009	「東南亞移民女性來臺後在家庭內飲食習慣之變化」	在家庭型態與主從秩序內，移民女性的原鄉飲食展現多是受到限制的；然而隨著來臺時間的推廓，移民女性除漸漸習慣臺灣味外，其家鄉菜展露的次數與時機也隨之增

		加。新移民女性總會找到適當的時機，來滿足對於家鄉味的渴望，並讓流浪的為能夠獨立自主。
朱甯玲 2010	「鄉愁專賣店：東南亞商品專賣店在臺行銷通路之研究」	東南亞商品市場是小眾市場，顧客族群都是東南亞移工與新住民，他們的消費需求並非一般臺灣零售市場所能滿足，遂促成了東南亞專賣店的崛起。外勞的需求都在，只是沒有被滿足。專賣店的設立，使得在臺移工與新住民得以享有更便利的生活。
洪珮瑜 2011	「族群產業與網絡：以印尼商店為例」	本次研究中觀察到在印尼商店的產業中，隨著時代背景的變遷，印尼商店從舊式的傳統經營，到新型態的連鎖店注入新經營模式；而印尼商店的經營者著轉換為： 1960~1980 印尼客籍華人，到 1980~2000 印尼籍華人，直到 2000 之後為印尼移工為主要經營者，以更多元化的經營面向服務更多面向的印尼客群。

### 第三章、尋找家鄉的味道一

#### 印尼香料植物在臺使用的情形初探

印尼植物在臺灣經過新住民與移工的攜帶進入臺灣並大量使用後，在近十年已經非常普遍可見。本研究經過與五位印尼籍新住民的訪談中得知，大約在 20 年前，印尼香料與植物的取得相當不容易，當時她們透過親友協助，逐步的將各種香料植物帶入臺灣以解思鄉之情。到了近年，香料植物不但在臺灣的中南部已經普遍被種植，也因為東南亞等異國料理餐廳崛起，香料市場需求增加，連帶著香料供應商也因此增加且貨源充足。本次訪談對象之一的張女士，本身即在臺灣經營印尼餐館達 20 幾年，見證了印尼香料植物從早期必須請託他人協助帶入，到現今可直接向供應商購買，過程可見東南亞香料與植物在臺的受歡迎程度的增加。本研究為東南亞香料植物在臺使用情形的初探，本次並著重於印尼香料植物在臺灣使用初探，訪談人物以臺北市與新北市的新住民為主，目的是期望初步了解印尼香料與植物在臺灣的使用情形，未來並將以此份報告為基礎，擴大訪談的地區（桃園、臺中、高雄）以及訪談的對象（印尼小吃店經營者、印尼移工），以期待可以獲得更完整與全面的印尼植物在臺使用情形之研究。

本次訪談總計五位印尼籍新住民女性，在臺停留時間均超過十年以上，身分從印尼華僑到印尼當地人，宗教從基督教到回教，也有因

為隨著夫家而改信佛教，由於在臺灣已經超過十年以上，目前都有專職的工作，有的在公家單位擔任通譯人員、有的在電臺為新住民與移工權益發聲並積極參與各種新住民活動與聚會。她們有著共同的目標，就是要把生活過的豐富並且透過參與各式各樣的活動以鼓勵更多的新住民姊妹溶入臺灣的社會但又能以自身的印尼文化為驕傲。香料與飲食文化就是她們身為印尼人的驕傲之一。

我們印尼的香料非常多元，講都講不完，當年的荷蘭人就是為了香料貿易統治我們三百多年，你就知道香料有多棒了。

（張小姐；本次訪談對象）

## 第一節 植物是萬能－印尼香料植物的應用

*「印尼的料理都是從天然的植物調配出來的，包含根莖類的使用雖然很複雜，但只要調理調配得當，就可以煮出非常地道的印尼料理。」*

（張女士；本次訪談對象）

在尚未與印尼新住民接觸與討論植物的使用之前，「薑黃」、「香茅葉」、「檸檬草」、「七葉蘭」等都是大家耳熟能詳的東南亞植物，但是僅限於知道可用於入菜，或是所謂的「香料」。但香料與植物在印尼的使用是千變萬化，本次研究實在無法一一記錄下所有的細節，在此僅針對在臺灣常見到的印尼植物，經過與五位不同背景的

印尼新住民朋友的訪談，初步的呈現印尼植物在臺灣的使用與相關生活上的應用。

## 一、薑黃【KUNYIT】

本次五位受訪的印尼籍女性均來自爪哇島，在該島不論來自何種區域，在討論「薑黃(Kunyit)」時都會提到「佳木(Jamu)」。佳木是爪哇地區獨特的藥材飲品，最主要的基底材料就是薑黃，在搭配不同的植物例如羅望子、孜然、肉桂等，就會有不同的療效。在印尼因為沒有所謂的全民健保，因此佳木水則是重要的保健飲品。

佳木水喔，我們都是去印尼的草藥房，跟老闆說我這裏不舒服那裏不舒服，這時候老闆就會一邊照著你說的(身體不舒服的狀況)一邊調配佳木的內容，通常老闆調配了之後，你就當場在藥房喝完，就有效果了。

(廖小姐；本次受訪者)

也因為五位受訪者都是女性，在談到薑黃與佳木水的時候，大家不約而同一定提到加了薑黃與羅望子的佳木對於女性身體的保養功效。在臺灣薑黃因為市場的需求，因此在臺灣已經非常的普遍了，甚至很多人也會在家中種植薑黃。通常在印尼料理的使用中，是將薑黃磨泥之後與其他的香料搭配的使用入菜，基本上在印尼的料理中，到處可見到薑黃的蹤影。

臺灣的咖哩的味道不是很夠的時候，我就會上頂樓拿一塊自己種的薑黃，磨泥後加入咖哩一起使用，這樣的味道就對

啦！

（張小姐；本次受訪者）

印尼對於薑類的使用，通常是以磨泥後與其他的香料調配一起入菜或料理，對於臺灣使用薑的習慣就很不一樣。

我們的薑都是磨成泥後加入料理中或湯品中或者是泡水喝，這樣才能完全的吃到薑的營養，臺灣都是把薑切成一片片的煮菜，可是這樣就沒辦法把薑吃下去，就吃不到薑的營養了。

（廖小姐；本次受訪者）

## 二、丁香【CENGKEH】

丁香在印尼最主要是最為香菸的材料，丁香菸在印尼就如臺灣的長壽菸依樣的普遍。

印尼當地人一開始認為丁香是可以止痛，具有療效的因此當地人把丁香練成油，把丁香油抹在胸口上就可以舒服止痛，可以舒緩。後來開始用丁香和菸葉曬乾，剝碎後包在煙裡面抽，並且有特別的風味 並且發出喀紮喀紮（Keretek）的聲音因印尼文稱丁香菸為Rokok（印尼文：菸） Keretek，抽丁香菸的時候，還會噴出小小的火花掉到身上把衣服燒出一個小小洞，這種菸是會令人上癮的。

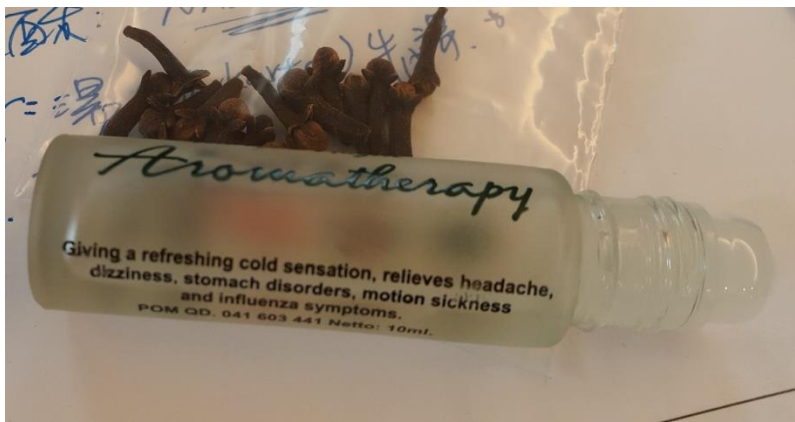
（張女士；本次受訪者）

在印尼，丁香的價格非常高，因此任何加了丁香的料理或糕點，其售價也水漲船高，例如印尼鳳梨酥(NASTAR)加了丁香與未加丁香的鳳梨酥售價就有天壤之別（圖）。



(圖：加入丁香的印尼鳳梨酥<sup>33</sup>)

另外印尼人也喜歡使用丁香油，或者是驅風油之類的物品中也喜歡有丁香成分的，因為有舒緩與鎮定的感覺。



(圖：含丁香成分的藥妝產品)

在臺灣，丁香是以磨粉後少量的加入在食材中以作為提味的使用。而且因為丁香樹栽種不易，在臺灣看到的丁香均是以乾燥的型態出現。使用在料理肉類或湯類的時候，加入一點點的丁香就可以有非常不一樣的味道。但也因為個人喜好的關係，本次訪談的五位新住民之中，有一位完全不接觸丁香。

### 三、印尼黑果【KLUWEK】、肉豆蔻【PALA】

---

<sup>33</sup> 印尼鳳梨酥(NASTAR)，圖片來源：  
<http://mobelos.blogspot.tw/2013/10/resep-kue-nastar-selai-nanas-keju.html>

生產在東爪哇的MADURA<sup>34</sup>是印尼黑果的主要產地，其樹非常的高大並需要多年生成，因此在臺灣只能看見果實的使用，但因為也沒有大量進口，並且在飲食上與各香料的調配程序繁複，為了讓出門在外的印尼人能最快速的想用 RAWON 湯，其料理湯包則成為使用最多的方式。RAWON 湯（印尼牛肉湯），整鍋湯只需要一到兩顆的印尼黑果加入使用，整道湯品就很黑很道地。根據訪談得知印尼黑果屬於東爪哇地區的專屬美食。肉豆蔻在印尼則是相當普遍的香料食材，且生的肉豆蔻經過醃漬可作為點心食用（張小姐；本次受訪者 2016），但在臺灣種植不易，來到臺灣之後的肉豆蔻幾乎都已經是磨成粉狀使用。

#### **四、芫荽子【KETUMBAR】、孜然【JINTEN】、肉桂【KAYU MANIS】**

芫荽子和孜然都是磨粉後與其他香料搭配著使用，尤其芫荽子需要乾炒過再磨粉，味道就會很明顯。臺灣大部分是使用芫荽（香菜）的生嫩葉子，在印尼料理中則是使用芫荽籽。孜然也是用於料理，前篇所提的佳木水，針對感冒療效的需求時則可搭配加入孜然。印尼在肉桂的使用上分為少量的磨粉提味以及小段的入湯熬煮。印尼人對於臺灣的「孜然烤肉」或「孜然羊肉串」等上面使用大量或整片灑滿孜然的用法以及使用大量的肉桂於飲品和甜點中，覺得相當不可思議。對於

---

<sup>34</sup> Madura 為東爪哇地區東北方的島嶼。資料來源：[https://en.wikipedia.org/wiki/Madura\\_Island](https://en.wikipedia.org/wiki/Madura_Island)



印尼人使用此兩種香料，僅只作為提味與提香，因此不需要大量地使用於一道菜中。

## 五、石栗【KEMIRI】、羅望子【ASAM】

臺灣人很喜歡用味精，但味精不是天然的，我們在印尼使用石栗，就和味精有一樣的效果。

（張小姐；本次受訪者）

石栗本身具有很多的油脂，因此在料理上會取其油脂進行使用。印尼人在石栗使用上還有特殊的使用，就是使用石栗的油脂保養頭髮，在臺灣的印尼人則部分保留了這樣的習慣。石栗在印尼飲食上是使用在炸物裹粉中，很受印尼人喜愛的炸蔬菜餅 BAKWAN<sup>35</sup>所用的裹粉中就含有石栗。羅望子則是普遍在東南亞可見到的植物，根據訪談得知，在越南與泰國都有產羅望子，與印尼比較起來則是偏甜。羅望子在印尼也可做為佳木的材料<sup>36</sup>。在印尼的羅望子比較酸，很適合做為去腥味的材料。

因為我是回教徒，不能喝酒，因此我們不用米酒做菜，但是如果我需要米酒做菜或者是去魚腥味，就會使用羅望子磨泥後抹在魚或蝦上，這樣魚或蝦煮起來就非常的好吃。

（謝小姐；本次受訪者）

---

<sup>35</sup> BAKWAN：印尼炸蔬菜餅，裡面通常有的蔬菜為紅蘿蔔、高麗菜、豆芽菜加上大蒜、胡椒加上石栗，一起炸成的蔬菜餅(Bakwan)，這種食物在不同的地方有不同的名字。（丁小姐；本次受訪者）

<sup>36</sup>羅望子也會加在佳木中，搭配由印尼的棕櫚樹(Palm Tree)製作的黑糖(Gula Aren：印尼的黑糖，和臺灣的黑糖成分不一樣，用量很大，在煮菜也會加入)。（謝小姐；本次的受訪者）

## 六、香蘭葉【PANDAN】、沙蘭葉【DAUN SALAM】、檸檬葉【DAUN JERUK】、香茅【JERUK】

大部分印尼的香料都是以新鮮的根莖類去磨成泥後依照個人喜好進行調配。在本項目中所講的四種葉子，則是直接以葉子原本的形狀入菜。香蘭葉除了可搭配米飯一起蒸煮，還可作為印尼甜點的染料所使用。沙蘭葉在臺灣都是以乾燥的葉子型態出現，但料理後仍會有香味，剛來臺灣找不到沙蘭葉來使用時，則會使用月桂葉(BAY LEAVE)來替代，但月桂葉無法取得一樣的味道。檸檬葉與香茅則是印尼人在臺植物使用於飲食上的大宗。

### 第二節 結語

「印尼家庭在做菜的時候，因為香料種類非常非常的多，一樣的菜會因為每個人對於香料的喜好不同，所調配的香料比例不同，做出來的味道會因此相當的不同，這就是我們印尼菜最特別的地方。」

(張小姐；本次訪談對象)

印尼的香料植物種類繁複多樣，香料與香料植物在印尼都是相當便宜且隨手可得，通常是在路邊就可見到的野生植栽，但在臺灣因不易見加上生意人誇大療效，就會被炒作價格飆漲，接著因為普遍種植後可

輕易取得，價格就會下滑。對於印尼人來說，無法理解香料植物的炒作以及價格漲跌的問題。香料植物就是家鄉連結，而且在訪談進行期間印尼新住民所分享的購買與使用香料植物的經驗，很多都是在印尼期間的記憶，通常研究者會提醒或者再三確認這是在印尼發生的或是在臺灣的經驗。每次的訪談都似乎陪著他們走回印尼的家鄉，經歷家鄉的回憶。這五位受訪者的家人並沒有不適應印尼料理的問題，相反的是，家人都非常接受這些風格獨特的東南亞料理。

回教徒因為不能吃豬肉，還有些食物的禁忌，剛開始要煮給婆婆吃的時候，如果他們不習慣，再換一種煮給他們吃就好了，印尼的食物種類那麼多，好吃的東西也很多啊。

（謝小姐；本次受訪者）

#### 第四章、總結

印尼籍新住民帶入臺灣的香料與植物的運用，因為原生地區的不同，在植物的使用上也有些微的不同。以本次初步的訪談中得知，從爪哇島不同地區來的新住民所使用的植物上就會有不同的情形，例如印尼黑果的使用。在本次的訪談中也得知印尼的傳統香料在臺灣是相當少見的，除了薑黃、芫荽籽與胡椒等普遍可見或者是已被大量種植進口的香料植物之外，獨特的如印尼黑果、石栗、丁香、印尼人愛吃的臭豆等植物仍需仰賴進口商或者是自行栽種才能取得，然北臺灣因為緯

度的關係，較不適合大部分的香料植物的生長。未來在第二期研究計畫中將分兩個部分擴大研究範圍至(一)更多國籍的的東南亞新住民、東南亞移工、東南亞商店與小吃店以了解更多東南亞植物在臺灣的使用情形；(二)並將依據本次訪談中所提有關自行種植東南亞香料植物之新住民以及香料進口商家，以了解東南亞香料植物在臺使用之趨勢。

## 參考文獻

### 中文書目：

1. 「拍永康街美食 印尼移工獲影音首獎」。臺灣醒報：2015年08月16日  
<https://www.anntw.com/articles/20150816-MBUW>
2. 譚家諭（譯）（2015）。印尼 Etc.：眾神遺落的珍珠（原作者：Elizabeth Pisani  
「Indonesia Etc.: Exploring the Improbable Nation」）臺北：聯經。
3. 湯錦臺（2011）。大航海時代的臺灣。臺北：如果、大雁。
4. 戴寶村（2011）。臺灣的海洋歷史文化。臺北：玉山。
5. 顧淑馨（譯）（2013）。最嗆的貿易史：小小胡椒打造世界經濟版圖。（原  
作者：Marjorie Shaffer）
6. 李盈慧、王宏仁、林開忠、陳佩修、龔宜君、李美賢、嚴智宏（2008）。東  
南亞概論：臺灣的視角。臺北：五南。
7. 陳怡（2015）。一帶一路東南亞智慧。新北市：新潮社。
8. 韓良憶（譯）（2012）。食物的歷史。（原作者：Felipe Fernandez-Armesto）。  
新北市：左岸文化。
9. 宋鎮照、魏玫娟主編（2007）。臺灣與東南亞之歷史、社會和文化研究。臺  
北：五南。
10. 張惠芬（2013）。菜市場蔬菜圖鑑。臺北：天下文化。
11. 夏曉鶯（2010）〈全球化下臺灣的移民/移工問題〉。於瞿海源、張苙雲主編  
《臺灣的社會問題》(第二版)，頁 350-387。臺北：巨流圖書。

### 期刊論文：

12. 洪嘉敏（2009）。東南亞移民女性來臺後在家庭內飲食習慣之變化。國立暨  
南國際大學東南亞研究所碩士論文，南投。

13. 楊明惠（2009）。新移民族群社會行動模式之研究－南洋姐妹會的考察。東吳大學社會工作學系碩士論文，臺北。

**網路資源：**

14. 南洋臺灣姊妹會網站。網址：<http://www.tasat.org.tw>
15. 社團法人臺灣外籍勞動者發展協會。網址：<http://www.gwo.tw/>
16. 維基百科。網址：<https://zh.wikipedia.org>
17. 國立臺灣博物館「教育活動查詢」。網址：  
<http://event.culture.tw/NTM/portal/Registration/C0103MAction?actId=50055>

附錄一

受訪對象基本資料一覽表

名稱	國籍/省分	來臺時間/ 在臺已居住 時間	在臺 居住 地	原生家庭 宗教信仰	家庭型態
1-丁小姐	印尼/西爪哇/雅加達/當地人	2001/約 15 年左右	新店 區	回教	與先生和小孩 同住
2-張女士	印尼/西爪哇/雅加達/廣東華僑	1974/約 40 年左右	臺北 市	無宗教信 仰	與兄姊同住
3-廖小姐	印尼東爪哇/泗水/	2000 年底/ 約 16 年左右	大安 區	基督教	與先生小孩同 住
4-謝小姐	印尼西爪哇/萬隆/當地人/使用巽他語	1994 年/約 22 年左右		回教	與先生小孩同 住
5-張小姐	印尼西爪哇/雅加達/父親為廣東華僑、母親來自西爪哇的萬隆	1996 年/約 20 年左右	新店 區	基督教	與先生小孩同 住

## 附錄二

### 印尼香料植物使用意見調查表

#### 基本資料：

何時來到臺灣?
來自印尼的省分？是說哪種方言？屬於印尼哪個區域部族？
請問您目前住在哪裡？與誰同住？
請問您目前有小孩嗎？
請問您有宗教信仰嗎？是哪一個宗教？有什麼飲食上的禁忌嗎？
第一次來到臺灣時對於食物的印象

針對您熟悉的印尼香料與植物，在臺灣的使用，並請根據第二頁附件(p.2-1~2-2)中的香料與植物的列表回答，如果表列中的植物與香料有錯誤或者不足，也請協助更新與增加：

1. 使用的部位與烹飪方式，若同一植物使用不同部位則另外討論
2. 主菜或搭配食材
3. 使用頻率
4. 在印尼是否有烹飪以外的使用方式
5. 臺灣家人的接受度
6. 取得方式，購買（通常去哪裡購買？）或種植，或者其他方式（如有境外帶入的法律問題，此題將不會出現在報告中，但仍希望能提供意見，自己或別人以何種方式攜帶進來）？
7. 如果取得不易，在臺灣是否有可替代的植物？
8. 在臺灣時是否有嘗試種植？或者知道有人在種植此植物？



## 附件/Appendix p.2-1

名稱	圖片	名稱	圖片
(中) 薑黃 (印文) Kunyit (學) <i>Curcuma longa</i>		(中) 石栗 (印文) Kemiri (學) <i>Aleurites moluccana</i> (英) Candle nut	
(中) 丁香 (印文) Cengkeh (學) <i>Syzygium aromaticum</i> (英) Clove		(中) 肉桂 (印文) Kayu Manis (學) <i>Cinnamomum cassia</i> (英)	
(中) 印尼黑果 (印文) <b>Kluwek</b> (學) <i>Pangium edule</i> (英)		(中) 羅望子 (印文) ASAM (學) (英)	
(中) 肉豆蔻 (印文) <b>Pala</b> (學) <i>Myristica fragrans</i> (英) <i>Nutmeg</i>		(中) 胡椒 (印文) (學) (英)	
(中) 芫荽子 (香菜) (印文) ketumbar (學) <i>Coriandrum sativum</i>		(中) 香蘭葉 (印文) PANDAN (學) <i>Pandanus amaryllifolius</i> (英) Pandan Leaf	
(中) 孜然 (印文) Jinten (學) <i>Cuminum cyminum</i>		(中) 沙蘭(黃金蒲桃) (印文) Daun Salam (學) <i>Syzygium polyanthum</i> (英) Salam (tumbuhan)	

附件/Appendix p.2-2

名稱	圖片	名稱	圖片
(中) 山柰 (印文) KENCUR (學) <i>Kaempferia galanga</i> (英)		南薑/LENGKUAS	
(中) 臭豆 (印文) JENGKOL (學) <i>Archidendron pauciflorum</i>		香茅 / SEREH Lemon grass	
(中) 美麗球花 豆，亦有人稱臭豆 (印文) PETAI (學) <i>Parkia speciosa</i>		檸檬葉 DAUN JERUK	