

東南亞植物與飲食文化的展覽詮釋——以「南洋味・家鄉味特展」為例

Exhibit Interpretation of Southeast Asian Plants and Culinary Culture- The Case of *The Taste of Hometown: Southeast Asian Flavors*

蘇憶如 國立臺灣博物館 教育推廣組
Su, I-Zu Education Department, National Taiwan Museum

東南亞橫跨印度洋及太平洋二大海域，由語言多樣、文化迥異的國家所組成，是往來歐、亞、非的必經之地。在時間縱深與空間橫剖的發展下，歷經大航海時代、歐美國家的殖民統治及外來文化相互交融，形成各具獨特性的文化樣貌，而新食材的引入也與當地飲食文化融合演變出多元面貌。國立臺灣博物館（以下簡稱臺博館）由人們最親近且容易取得共感的「食物」作為出發點，策劃「南洋味・家鄉味特展」（以下簡稱「南洋味特展」），從植物學及人類學的角度切入，介紹南洋的風土地景、獨特的可食用植物及香料，並邀請在臺東南亞新住民參與策展，以展示書寫東南亞飲食文化及家鄉生活記憶。本文將從展覽如何透過展示書寫及敘事手法，詮釋人們經由味覺與家鄉重新連繫的過程，讓民眾在認識南洋植物的同時，深入瞭解南洋味背後的故事，也讓東南亞新住民及移工親近博物館並分享母國文化蘊涵。

以「東南亞新住民」為分享飲食文化的載體為深入論述東南亞可食用植物及香料在生活上的運用，博物館邀請植物學者及在臺東南亞新住民參與策展及教育推廣的行列，分享母國的飲食經驗及文化蘊涵。此展以「家鄉味」切入，進而延伸到東南亞國家的地理位置、植物香料、飲食文化及新住民來臺的生活適應等面向。在展示架構上由宏觀至微

觀的次序，引領觀眾進入東南亞的世界中，展出「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」等主題（表1），藉由家鄉料理的故事，讓觀眾理解這個世代來臺新住民多元的文化底蘊。為轉化大量的文案資料，有層次的呈現展示內容，此展依各單元主題的核心理念，以場景轉換及空間情境模擬手法區隔展場，運用「圖像」、「影像」、「物件」、「故事」等敘事手法，將文字、圖片影像、飲食生活使用的物件、聲音等媒介，融入新住民述說的料理故事及生活記憶，書寫「南洋味・家鄉味」。文案資料透過轉化以影像投影、手繪圖、科學插畫、翻版裝置、食譜書或收納為延伸閱讀等展示手法，讓觀眾在觀展過程中能「選擇」自己有興趣的內容，輔以感官體驗強化情感記憶。另展示設計也保留「小白宮」¹古蹟建築原有的空間特色，讓觀眾與展示空間產生連結，進而達到臺博館推廣南門園區古蹟修復再利用成果的附加價值。

以展示書寫飲食文化及家鄉生活記憶熱帶季風、洋流、耕作條件造就了東南亞豐富多樣的風土物產，加上歷史文化、宗教等影響，發展出獨具特色的飲食文化。觀察一個地方所吃的食物，不難理解人與環境的關係，例如位於「半島東南亞」河岸平原的越南，雨季河水帶來豐沛的魚獲，加

上高溫多雨的氣候適合植物生長，所以料理多使用生菜及香草，拌上魚露或椰漿，口感清爽；而「島嶼東南亞」因物產並不豐盛，有時只能仰賴船行交換物資，累積的香料知識多著重在食物的保存，因此將大量木本或果實種子乾燥後磨碎，混合成醃製食物的辛辣基底，例如印尼、菲律賓的料理常大量使用薑黃、南薑、肉桂及孜然等，再混入辛辣的香料（摘錄自展示文案）。

影像敘事——以「鏡面牆」及影像投影作為轉換「時空」的媒介「小白宮」為修復後再利用之古蹟空間，故展示設計不使用過多隔間板材，以呈現挑高及杉木桁架結構的空間原貌。為區隔展示主題及塑造空間氛圍，展示配置以大型「鏡面牆」將展場區隔為左、右兩側，透過鏡面材質延伸空間深度，也讓觀眾身影成為展場內的動態元素，增添趣味性；另並於鏡面牆的動線開口處配置半封閉空間，透過投影東南亞風土地景影像（包括高山及高原、火山、熱帶雨林、農田及梯田、湖泊、河岸三角洲等多樣地形地貌）營造走進東南亞的感受，作為轉換「時空」的媒介。

表 1 展示架構及詮釋手法

展示主題	展示單元	詮釋手法
南洋風土與生產地景	千絲萬縷的連繫 - 千萬座橋的距離 - 故鄉・南洋	★圖像敘事 將展示文案轉化為巨幅地圖，呈現東南亞地理位置、各國服飾特色、在臺移民工人數資料，並介紹豐盛的熱帶物產。
	南洋風土特色 - 島嶼東南亞與半島東南亞 - 多樣化的地形地貌 - 兩大氣候類型 —赤道雨林區及季風氣候區	
	繽紛美麗的南洋 - 島嶼利用 - 河岸平原及三角洲 - 丘陵高地區域	
	世界的十字路口 - 多元文化薈萃之地 - 世界的餐桌	
南洋味－南洋飲食的特色	豐盛的熱帶物產 —東南亞原初風土孕育的食材	★圖像敘事＋聞香體驗 配置科學插畫及香料罐，提供香料觀察、聞香體驗、延伸閱讀等展示媒材，輔以香料研磨鉢（器），讓觀眾認識混合香料的工具。
	★影像敘事 —以「鏡面牆」及影像投影作為轉換「時空」的媒介	
	南洋菜的料理基調 - 生菜食用及增味香草 - 大量混合使用香料 - 醬料用於保存與調味 - 其他醃漬保存食物	
★空間情境模擬 —以「雜貨市集」及「餐桌」情境呈現空間氛圍		
重現家鄉味	家鄉的回憶 - 童年美好滋味 - 特別節慶食物	★物件敘事 規劃「雜貨市集」展區展示東南亞各國飲食生活使用的物件，搭配各式商店招牌及手繪稿，營造市集熱鬧的視覺意象。
	重現媽媽的味道 - 陽台、菜園到農場 - 雜貨店到進口商	★影像敘事 徵集東南亞傳統市場、雜貨市集、小吃攤、飲食生活等影像，窺見新住民母國的生活面貌及飲食文化。
	阿香小吃店－分享家鄉味	★故事敘事 介紹東南亞7個國家具代表性及節慶意義的料理，由新住民分享母國家鄉料理的故事，並邀請觀眾繪製分享「家鄉味」。
餐桌上的家鄉 - 越南家鄉 - 印尼家鄉 - 泰國家鄉 - 菲律賓家鄉 - 柬埔寨家鄉 - 緬甸家鄉 - 馬來西亞家鄉		
與南洋交織的未來		★物件敘事 展示穿著東南亞國家傳統服飾的人偶，呈現異國風情。
★東南亞植物苗園區	於園區苗圃種植東南亞常見的食用植物，與展示內容連結，為觀眾觀察及嗅覺體驗的媒介。	

資料來源：本文彙整

展場左側展區以簡練的圖版及懸吊裝置呈現「南洋風土與生產地景」及「豐盛的熱帶物產」等單元，右側展區則以雜貨市集及家鄉生活影像詮釋「重現家鄉味」單元，以繽紛熱鬧的視覺元素與左側展區做對比，讓觀眾有視覺沈浸與驚喜的感受。

¹「南洋味特展」於臺博館南門園區小白宮展出，小白宮為1902年落成，是臺灣罕見的明治時代石造建築，後經古蹟修復、結構補強後作為多用途空間。



圖1 龐大的地理及歷史資訊，經由轉化收納在巨幅地圖及展示圖版，使觀眾較易親近及理解展示內容。



圖2 長形桌及懸吊裝置作為區隔展場進出口動線的元素，亦提供觀眾不同的觀展視角；大型「鏡面牆」區隔展區，輔以影像投影作為轉介空間。

圖像敘事

—以「巨幅地圖」及「延伸閱讀」

整合多層次的文案腳本

有關「南洋」地理位置的論述，近年學界常用「島嶼東南亞」及「半島東南亞」劃分。此展以「圖像敘事」手法詮釋「南洋風土與生產地景」單元，將大量的展示文案及數字資料轉化為巨幅地圖及展示圖版，讓觀眾瞭解東南亞國家的地理位置、各國家的服飾特色、在臺新住民及移工人數資料，並介紹豐盛的熱帶物產(圖1)。

展場的出入口集中於左側空間，為區隔展示開端與結尾，展場配置以長形桌及懸吊裝置作為區隔進出口動線的元素，將「東南亞原初風土孕育食材」²的龐大植物資訊分類分層整理在長形桌面上，減少空間中充斥著展示文字的壓迫感，並搭配圖片及插畫，提供觀眾不同的觀展視角(圖2)。

因東南亞位處赤道雨林及季風氣候區，終年炎熱高溫，人們多食用



圖3 以科學插畫、香料罐及研磨器具介紹東南亞料理常使用的香料。



圖4 民眾觀察香料及聞香體驗

生菜及增味香草提振食慾，並仰賴風味強烈的辛香料保存食材及調理食物。由於南洋植物及香料的種類多樣，為轉化展示資料，「南洋菜的料理基調」單元透過圖文、饒有趣味的科學插畫、翻版裝置、聞香體驗、延伸閱讀等設計手法，將展示文案整合在大型展版牆面上，從香料與植物的生活使用與延伸功能切入，啟發觀眾探索的好奇心，也避免本區大量索引式的展示內容可能導致的觀展疲勞(圖3、圖4)。

物件敘事及空間情境模擬

—運用情境展示貼近新住民的生活面向

1990年代許多東南亞的移民工因婚姻與工作的關係來臺，早期臺灣在東南亞移工密集的工業區附近會有特別的雜貨店，以平價消費販售東南亞的日常用品(例如食品罐頭、零食泡麵、雜誌書冊及美容用品等)，之後慢慢發展為小吃店，在假日提供家鄉美食給移

工解思鄉之愁。隨著東南亞來臺人口比例逐年升高，南洋味料理不斷演進，有越來越多越南美食、印尼小吃開張，並有許多食材及日常用品從東南亞國家空運來臺，供進口盤商及雜貨商店販售(摘錄自展示文案)。

「重現家鄉味」單元從「生活」面向切入，以重現媽媽的味道及家鄉回憶為敘事主軸，徵集東南亞各國新住民飲食使用的物件及家鄉生活的照片，透過「雜貨市集」的空間意象呈現東南亞的常民生活樣貌。此展區除了展出新住民姊妹們料理食物時使用的器具外(例如以椰殼製作的水瓢及保溫壺、蒸糯米使用的竹製盛具、竹編菜罩及盛盤等)，並向馬來西亞及印尼等駐臺辦事處及社群單位商借展件(例如皇室宴客使用的水壺、盛水器皿、各國人偶模型等)，以呈現多樣性並深化合作交流的基礎(圖5)。另特別以「越南漆畫」展件上的人物元素製作動畫，將越南新住民來臺的適應過程，透過「阿香小吃店」開店四部曲的故事與觀眾分享，呈現臺灣許多新住民姊妹兼顧家庭之餘，希望開設一間小吃店分享故鄉美味的故事縮影，經由展件、動畫、腳本字幕與越南語旁白，吸引臺灣及新住民觀眾駐足閱讀聆聽。

此展區利用「小白宮」挑高的空間特質，自杉木桁架懸吊而下的雜貨商店招牌及生活物件形塑空間氛圍，呈現市集琳瑯滿目、多樣性的視覺意象，並以手繪圖呈現南洋料理使用的經典醬料(圖6、圖7)。另為增加趣味性，策展團隊與新住民朋友們共同討論商店名稱，以國人熟悉的東南亞地名及新住民姊妹的名字



圖5 展出新住民姊妹們料理食物使用的器具，並以「越南漆畫」展件上的人物元素製作動畫，透過「阿香小吃店」開店的故事呈現新住民來臺的適應過程。

取名，傳達想念家鄉的情懷。例如鷹爪印尼商城(Toko Indra)、瑪莉泰國廚房、阿香小吃店等是取自人名音譯；金邊家鄉料理、河內小吃店、吳哥窟風味小吃等則源自東南亞家鄉地名(圖8、圖9)。

為使民眾在觀展過程中也能透過聽覺體驗南洋味，展場播放「南洋台灣姊妹會」今年發行以新移民姊妹們在臺灣的生活點滴與轉折、對家鄉與親人的思念為創作主題的專輯³，選取新住民姊妹歡樂聚會、想念母親及家鄉、對孩子的期待等曲風輕快、具歡樂氣氛的歌曲，透過音樂創作的元素，形塑觀展過程愉悅清朗的氛圍。



圖8「雜貨市集」展區以商店招牌及生活器物呈現空間情境



圖6 將圖文展版與手繪圖的觀看面分開，讓展示較為活潑易於親近。



圖7 以手繪圖呈現南洋料理經典醬料，增加展示設計的趣味性。



圖9「雜貨市集」展區設計示意圖

² 東南亞國家多以食物原貌作料理，較少使用食品。原初風土孕育的食材包含米、根莖澱粉(樹薯、鈴薯)、五穀雜糧(黃豆、腰果)、蔬菜類(木鱉子、臭豆、泰國綠圓茄子等)、水果類(榴槤、波羅蜜、蘭撒果、山竹等)、漁產海鮮(河魚、河蝦、蟹)、油脂(椰子與油棕)及調味品(糖棕)等豐盛的熱帶物產，都是南洋料理常使用的食材。

³ 「南洋台灣姊妹會」在其簡介提到：「我們以語言為見面禮，讓新移民訴說她們的故事，為這社會譜出新的樂章。」可以想見，新住民在臺灣，缺乏「以第一人稱發言」的聲音。「南洋台灣姐妹會」今年發行《我並不想流浪／Drifting No More》專輯，將母國的音樂元素(如當地歌謠與樂器)融入其中，訴說其離鄉背井，在異鄉落地生根的故事(資料來源：摘錄自吳庭寬，2017，那些我們的歌—台灣歌謠與東南亞，獨立評論@天下。)

故事敘事

—以「餐桌」及「食譜書」元素書寫餐桌上的家鄉

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環境，在陽光下的色澤、質地，採收烹煮時的溫度、濕度，瀰漫在街道巷弄中的氣味，以及長長一串關於吃與吃不到的情感記憶。

也許再沒什麼比食物更容易令人想起家鄉。

南洋台灣姊妹會、胡頌

《餐桌上的家鄉》，時報文化出版社

東南亞國家各有不同語言、文化、宗教、風俗習慣。大航海時代歐洲殖民者因商業、貿易的需要頻繁途經此地，進到南洋這座大熔爐裡，使東南亞各地的節慶習俗、建築景觀、服飾乃至飲食上有更繽紛多元的面貌。尤其各時期引入的宗教信仰及重要節慶⁴，也影響東南亞的飲食文化。

品嚐南洋料理，若還能多知道料理產生的歷史及背後的故事，或許會使人更懂得料理人的情感與心情。策展團隊與南洋台灣姊妹會合作規劃「餐桌上的家鄉」單元⁵，透過餐桌的形式呈現東南亞國家具

代表性及節慶意義的料理，由新住民分享母國家鄉味的故事，料理的特色、材料及作法，經由故事敘事、料理插畫、手作食譜書，讓民眾瞭解每道料理背後蘊藏的生命故事及新住民對家鄉的濃厚情感（圖10、圖11）。另也配置繪畫區，以「分享」為主軸，以「觀眾」為主角，邀請觀眾透過書寫繪製分享感動自己的東南亞料理或家鄉味，並蓋上紀念章留下印記（圖12）。從民眾的家鄉味圖繪作品，可觀察到更多饒富趣味、來自四方的南洋味、家鄉味。

形塑友善的參觀場域

—強化觀眾參與以深化策展核心理念

為使博物館的參觀場域更為友善，此展的植物名稱及展覽摺頁規劃了多國語言（包括中英、印尼、越南、菲律賓、柬埔寨、緬甸、泰文等8種語言），以服務更多觀眾族群，並邀請博物館的新住民服務大使及新二代加入導覽服務，分享母國的飲食文化。推廣活動也以「體驗」方式深化策展核心理念，規劃「東南亞小旅行」，由博物館新住民服務大使帶領觀眾探訪臺灣的緬甸街、印尼街及菲律賓街等充滿南洋味的場域，解說分享南洋飲食與新住民在臺的生活。另也透過東南亞美食及藝術手作體驗活動，

從飲食認識東南亞常見植物及香料，深入東南亞國家的飲食、生活、信仰與節慶。

另博物館也在園區戶外苗圃種植東南亞常見的食用植物（包括馬蜂橙、香蘭葉、香茅、薄荷、刺芫荽、叻沙葉、魚腥草、木鱉子及蝶豆等），於導覽過程中安排觀眾至園區觀察南洋植物，由導覽人員摘取及搓揉植物葉片予觀眾做嗅覺體驗，以與東南亞料理的味道做連結，讓觀眾可近距觀察接觸香料植物，以加深觀眾的興趣及學習效益（圖13）。民眾透過圖文影像、活體植物觀察及嗅覺體驗，除了能認識東南亞常用的生菜及增味香料、染色植物外，並可認識許多日常生活中熟悉的東南亞料理所使用的植物、食材的原貌。例如「馬蜂橙」（俗稱泰國萊姆）是臺灣民眾熟悉的「泰式酸辣湯」所使用的食材；「刺芫荽」是「生牛肉河粉」或「生春捲」使用的生菜，「香蘭葉」則是「娘惹糕」或「西谷米」等甜點料理增色必用的食材。

開發「新」觀眾

—博物館持續作為文化交流的平台

飲食發展一直與人文和自然環境息息相關，臺灣的飲食文化歷經殖民時期、1949年國民政府遷臺及1970年代西化等影響，積累了豐厚的文化脈絡而有多元風貌。近年來東南亞新住民朋友的加入，透過飲食，新住民將各自的家鄉味帶入臺灣，讓臺灣民眾對於東南亞有更進一步的認識，也豐富了臺灣的飲食光譜。林業試驗所植物園組董景生組長也表示，在面對全球暖化的當代，東南亞新住民的香料雜糧菜蔬，可能不只豐富我們的餐桌，更是暖化後的新選擇。

陳麗郁(2016)表示，「博物館」是歷久彌新的能量聚合體之一，也是國家最能驅動的文化能量之一。新世紀的博物館已從寶物秘庫般「被動」的角色，拓展到刺激社會文化對話的「主動」催化劑，博物館可以與個人、家庭、社區、族群、國家、世界產生對話，更可以蒐藏展演從文化到知識的物質物件與抽象概念。博物館不僅典藏過去的歷史，也跨越政治、族群回應當下的社會議題。個人作為文化的最小載體，新住民與移工都是我們認識、學習東南亞文化的對象，並有助於臺灣大眾與來臺東南亞社群互相認識與理解。

為增進文化平權與促進族群相互瞭解，臺博館自103年展開東南亞新住民服務大使招募計畫，開啟移民工進入博物館的第一步，並持續與東南亞社群團體合作辦理活動，建立良好的互動關係。近年配合政府推動「新南向政策」施政重點，各博物館也紛從不同面向關切東南亞移民工的議題，從中扮演了不同文化間相互認識與進行對話的平台，讓族群在彼此探索及認識的過程中達到多元文化交流與對話的功能。我們期望博物館在多元文化社會裡能夠扮演更積極的角色，透過展示、典藏研究、教育活動等能量建構溝通平台，具體實踐博物館的社會責任，持續營造友善環境，除了增加新住民觀眾親近博物館及文化參與的機會，也讓更多臺灣民眾認識及理解不同的文化樣態。



圖10「餐桌上的家鄉」展區以餐桌、手繪圖、新住民口述故事、手作食譜書呈現東南亞7個國家的家鄉味。

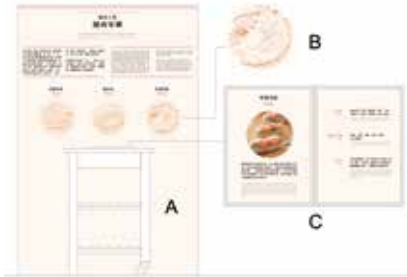


圖11「餐桌上的家鄉」單元設計示意圖(A-餐桌元素；B-以手繪稿呈現家鄉味；C-手作食譜書)



圖12「家鄉料理牆」展示了民眾繪製分享的家鄉味，亦是親子互動活絡的角落。

⁴ 東南亞國家的生活及飲食文化也深受宗教信仰影響，越南信仰以大乘佛教為主，泰國、柬埔寨為小乘佛教，印尼以伊斯蘭教為主，菲律賓較多人信仰天主教、基督教。重要節慶包括農曆春節、清明、端午、中元、中秋、重陽、冬至，另並有神佛誕辰、伊斯蘭開齋節、基督教復活節及聖誕節等。

⁵ 南洋台灣姊妹會於106年策劃了「餐桌上的家鄉」計畫，並與時報文化出版社合作，發行了描述東南亞姊妹們用料理努力融入異地、懷念家鄉味道的食譜書，希望藉由美食搭建起臺灣民眾與新住民姊妹交流的平台。此展與南洋台灣姊妹會合作，將該計畫中的料理故事透過展示與觀眾分享。

參考文獻

黃啟瑞、袁緒文，2017，「南洋味・家鄉味特展」展示文案，國立臺灣博物館。
社團法人中華民國南洋台灣姊妹會、胡頌，2017，「餐桌上的家鄉」，臺北：時報文化出版社。
陳麗郁，2016，南向詮釋—人、文化與博物館，「新南向論壇」專題，國立暨南國際大學東南亞學系與獨立評論@天下合作刊登。
資料來源：<http://opinion.cw.com.tw/blog/profile/52/article/4324>

★圖片提供者（單位）：呂錦瀚、小象室內裝修設計有限公司（圖7・9・11）