

「南洋味・家鄉味」 特展教育活動記實

Outreach Activites for the
Special Exhibition “ The Taste of
Hometown: Southeast Asian Flavors”

陳信鈞 圖：曾鈺涵 國立臺灣博物館教育推廣組
Chen Hsin-Chun Tzeng Yu-Han
Education Department, National Taiwan Musuem

98

展覽源起

自臺灣開放引進東南亞國家移工，至今已超過20多年，再加上因婚姻而遠渡重洋到臺灣生活的新移民和落地生根的新二代，這群「新」力軍，已是國內不可被忽視的一群。在你我身邊，不難見到越南、



圖1 展場一隅

印尼、緬甸、泰國、菲律賓等小吃店或是商店，甚至傳統市場裡也能見到食用香草植物、蔬菜和香料的販售。然而，對於廣大臺灣民眾而言，除了知道許多東南亞小吃和商店，以及習慣見到許多家庭所仰賴的長照看護人員身影外，其實對東南亞國家的文化和歷史仍然感到陌生。但孰不知，東南亞文化早已飄洋過海，對我們的文化與生活產生不小影響。今年度臺博館策劃「南洋味・家鄉味特展」，即是希望引領觀眾從最平易近人的「飲食」開始，一同認識東南亞國家多元的歷史、文化及生活面貌。

透過多元活動辦理讓臺灣民眾從不同角度 深入東南亞各國的文化與飲食

博物館除了安排不同國籍(越南、印尼、泰國、緬甸、菲律賓等)的服務大使們，以母語進行定時導覽服務家鄉觀眾外，同時也安排華語向本地觀眾介紹展示內容。服務大使們由自身對母國歷史、文化與飲食深度瞭解進行解說，讓臺灣民眾對東南亞各國多元文化有截然不同的體驗，打破對香草植物和香料使用的刻板印象。為了讓民眾瞭解東南亞國家的文化與歷史的多元面向，自7月23日起，分別舉辦專家導覽、探訪緬甸街及印尼街活動、配合市集辦理印度香料體驗等，透過不同型式活動辦理，讓臺灣民眾體驗東南亞國家的豐富文化。

專家導覽

首登場的專家導覽，邀請文案撰寫者黃啟瑞老師蒞臨分享，黃老師本身是臺灣原住民民俗植物研究愛好者，也一直在關注臺灣新移民與移工們從飲食帶入豐富的東南亞植物。由於老師對文案內容的掌

握，在解說過程中能以深入淺出方式說明，而許多民眾對樹薯、雞蛋花等具毒性的植物，如何能在東南亞飲食入菜感到好奇與疑問，因此過程中提問熱烈，老師的專業也獲得現場民眾踴躍迴響。

7月29日、8月6日，則邀請對印度文化和香料非常熟悉的冉安萍老師進行兩場專家導覽，活動開始先由臺博館解說員進行展覽概論，民眾對不曾看過的香草植物十分好奇，即使是見過的蔬果也可能只是停留在能直接食用的印象，對於在東南亞國家如何「入菜」？甚至當作調味料使用則感到陌生。例如：未成熟的菠蘿蜜果實，在印尼家常料理裡常搭配椰漿一起烹調。而在展場「餐桌上的家鄉」、「泰國餐桌」區域，呈現在臺的泰國移民想念的家常菜色，像是泰式青木瓜涼拌、泰式酸辣湯、打拋豬等。其中最有趣的是，當解說員詢問在場觀眾，還有哪些料理堪稱泰國經典菜色？幾乎眾人都異口同聲說出「月亮蝦餅」！但孰不知，這道膾炙人口的招牌泰式料理，並不是泰國菜，而是來自臺灣人的創意，這讓不少人都感到不可置信！

聆聽解說之後對展示也有初步了解，再由冉老師從香料起源－印度，說明香料是如何從印度跨海散佈全世界，進而影響各國料理使用。以及隨著不同信仰傳入東南亞國家的過程中，在香料、香草植物的應用，又留下哪些痕跡。藉此開啟大家從印度香料認識印度文化圈的範圍、脈絡，也讓民眾對印度



圖2 黃啟瑞老師專家導覽



圖3 冉安萍老師專家導覽



圖4 馮春燕老師展場導覽

與東南亞之間的歷史過程，產生更多的好奇與興趣。

此外，7月29日當天，適逢每週六南門園區「田裡有腳印市集」，因此特別安排「印度香料體驗活動」，現場展售各種印度綜合香料馬薩拉、添加印度香料製作的手工餅乾和點心，以及風味獨特的印度香料奶茶供大家品嚐，讓民眾搭配課程開啟視覺、味覺、嗅覺等感官體驗，領略印度香料的魅力。

探訪緬甸街小旅行

為了讓民眾透過活動更認識東南亞國家的文化與飲食，舉辦特具南洋味的城市小旅行，活動規劃新住民服務大使在展場解說後，實地帶領民眾走訪臺北周遭常見東南亞新移民與移工聚集活動區域。8月5日由緬甸華僑服務大使馮春燕女士，先就自身對東南亞11個國家的瞭解，搭配親身居住泰、緬與週遊鄰近各國的經驗，分享東南亞地區國家之間差異。首先，從緬甸的氣候、環境、物產與風土等角度切入主題，帶出飲食特色，例如：在緬甸吃榴槤，習慣配著山竹一同品嚐。這樣的搭配，即便對於曾吃過榴槤或山竹的臺灣民眾而言，幾乎是很少見或甚至根本未曾聽聞的新奇組合。其實山竹就像椰子一樣，食性涼，能清熱去火，若配著食性熱易使人上火的榴槤共食，正好達到平衡冷熱功效。另在展場中提到的刺芫荽，原本是緬北人們常見食用蔬菜，馮老師生長於緬南仰光，原本不了解如何食用刺芫

99

萎，卻因為許多緬北人遷移到緬南工作，輾轉將緬北飲食習慣和食材帶入緬南。讓身為緬甸華僑的馮老師，有機會接觸到這項食材與料理，這也讓人直接感受到，即便是一個國家，食材和料理也因為地域差異而有很大的不同。

馮老師本身也稱得上一部緬甸移民活歷史，她帶領觀眾探訪俗稱「緬甸街」的中和華新街，透過解說民眾才了解原來緬甸街的成型，與滇緬一帶遠征軍歷史並無太大關係。1949年隨著遠征軍來臺灣的人們，主要落桃園龍崗和南投清境一帶，而華新街部分，則與緬甸軍政府成立後的對華政策有關，例如：關閉當地華語學校，以及國內對華經濟政策所致。再加上，身處複雜的政治情勢為了能給予下一代更穩定的生活及教育，許多人選擇讓子女到臺灣求學，或是舉家遷往臺灣定居，間接就造了這樣別具特色的生活圈。

早期中和華新街一帶地處大臺北邊陲，經濟活動以農、工業為主，週邊工廠林立就業機會多，房價和物價相較市中心便宜，往來市區交通便利。華新街緬甸鄉親的聚集，帶來了屬於他們的家鄉味，緬甸魚湯麵、涼拌麵或茶葉涼拌等都別具特色，這裡不僅有經營家鄉味小吃的店家，也有販賣雜貨的商店。除了獨立店鋪之外，在地早市，同樣會販賣些緬甸食材、調味料等。此外，還有熟悉母語的診所從業人員、立委服務處、匯款商店等，均為緬甸華



圖5 馮春燕老師華新街導覽



圖6 廖轉運老師展場導覽

僑開設，目的就是讓在華新街生活的緬甸移民，可以用自己的母語和醫生、民代、老闆直接溝通，如此一來，不僅在情感上較為親切，實際上意義的表達也更無距離。

參加活動的民眾行走在華新街，除了緬甸語之外耳邊還能聽到粵語，其實是因為第一代來臺的緬甸華僑，或許還無法熟練地使用中文溝通，反而常使用雲南、福建、客家、粵語與同鄉交談，所以在這裡的商店，也就不完全是只是以緬甸為限，同時也保有原鄉習慣，常見雲南、印度和港式點心料理，甚至還可看到居民早午餐吃著「飲茶」，一派傳統廣東人的生活作息。藉由探訪緬甸街程過，帶給民眾完全不同的文化衝擊，連帶觸發大家對緬甸地區生活、信仰、經濟、物價等各方面的興趣與探索。

探訪印尼街小旅行

8月13日臺博館與教育廣播電臺共同辦理「探訪印尼街」活動，由印尼服務大使廖轉運女士以導覽為活動揭開序幕。活動中，不少觀眾看到在臺灣被視為外來種的「銀合歡」竟是印尼飲食文化中重要食材，為此感到不可思議，也對經過汆燙、切絲後的香蕉花作為印尼生菜沙拉「加多加多」食材，能增添香氣及口感感到新奇，這對於習慣食用成熟香蕉果實的臺灣人而言，是全新的體驗。而黃豆發酵製作的「天貝」，則是印尼素食者主要蛋白質獲取來源，常見於許多印尼料理，各類香料食材中，其中，最特別的，應屬常被與蝦仁、雞肉或牛肉一起烹煮，香氣特殊又重口味的「臭豆」莫屬了。



圖7 前往北平西路街區導覽



圖8 前往臺北地下街導覽

導覽結束後啟程前往俗稱「臺北印尼街」的北平西路，許多觀眾才恍然大悟，原來熱鬧喧囂的車站旁，竟隱身一處別具風情的印尼街。它的形成與1990年代臺北車站鐵路地下化、車站搬遷，導致商業重心由西區向東區轉移有關。隨著商圈轉移，車站周邊因地利之便，開始吸引許多印尼移工朋友在此聚集，慢慢地這裡成為他們周末聚會最佳據點。附近商家嗅得商機，將原有商業經營轉型為以移工朋友為目標客群的印尼商店，販賣印尼食物、服飾等，滿足假日移工與新移民們的休閒需求。另位於車站二樓，原屬於臺灣鐵路局委外經營的金華百貨商場，在其撤出經營權後，原先個別承租櫃位的印尼商店，紛紛漸轉入北平西路、中山北路街廓巷道內和市民大道下方的臺北地下街營業。

這兩處印尼街一到週末人潮湧現，因為唯有週末才是印尼移工們放假休息，與家鄉朋友相聚的時間。這裏販售印尼家常菜的自助餐店，備有不同一般坊間自助餐料理，例如：黃澄澄的薑黃飯、佐以臭豆、天貝、樹薯葉、菠蘿蜜入菜的可口菜餚、裹著麵漿下鍋油炸的炸蔬菜，或是搭配在地香料烤牛肉、烤雞肉等。甜食方面，更不能錯過以在來米和香蘭葉汁做成類似摩摩喳喳的甜點和飲料。除了民生需求外，還有金融匯兌商店，方便印尼移工能將辛苦工作所賺取的薪資，換成印尼盾匯回家鄉。就連打理「門面」也有門路，專門服務印尼移工們的理

髮店，無論是剪、染、燙髮，甚至是美甲製作，比起坊間知名連鎖商店絲毫不遜色，而且除了技術專業，更添了一份親切與安心。走一趟北平西路，竟讓人有種

時空錯置的夢幻感。

進入人潮匯集的臺北火車站，轉進臺北地下街，不難看到一間頗具規模的印尼商店「Index」，裏頭無論是吃的、用的、穿的應有盡有。但不同於北平西路上的商店，在地下街的店鋪多有開立發票，這也說明此區的印尼商店物價較高，但在服務項目上面，也更能掌握移工們對於商品「運輸」與「便捷」的需求，商店內販售不同尺寸紙箱，提供移工們直接將臺灣採購商品郵寄給家鄉親友。周末臺北地下街部份商店，即便不是印尼商店，也會因應周末印尼移工放假人潮所需，聘請印尼新住民擔任店員提供母語需求服務，有些商店，甚至在招牌或廣告傳單上，大量使用印尼文標註吸引顧客，就連鄰近捷運松山線北門站的地下街，也有一區段印尼商店，從店面商標、文字說明到廣告介紹全為印尼文字，十分印尼在地化。

「南洋味·家鄉味特展」自2017年7月22日起至10月22日於國立臺灣博物館南門園區小白宮展出。展出期間，臺博館持續舉辦「印尼國慶文化藝術節」、「馬來西亞文化與美食體驗」、「馬來西亞丁香球DIY」、「探訪菲律賓街」，「越南文化與飲食講座」等不同活動。期許藉由不同類型活動辦理，引起臺灣民眾興趣，主動探索深入東南亞國家的多元文化、歷史與飲食，拉近彼此距離，進而認識臺灣這塊土地上的多元文化能量。

