

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

透過策展實踐博物館的文化平權-  
以 2017 年「南洋味·家鄉味特展」為例

研究計畫執行期間:106 年 1 月 1 日-12 月 31 日

## 目錄

摘要

壹、 前言

貳、 文獻探討

參、 研究方法

肆、 展示內容與設計之說明

伍、 觀眾意見分析

陸、 結語及省思

參考文獻

附件一：「南洋味·家鄉味」特展媒體露出一覽表

附件二：「南洋味·家鄉味特展」策展團隊、協辦單位與感謝清單

附件三：展件清單

附件四：南門園區苗圃種植清單

圖表目錄

表一：東南亞新住民訪談名單

## 摘要

臺灣從 1990 年代開始的移民潮和以往臺灣歷史上的移民歷程最不同的地方在於，它就發生在我們的眼前、周遭、學校、家庭與生活之中，而非像以往一樣的移民歷史是需要從教科書，歷史記憶與相關研究中可探究的。來東南亞與中國的移民伸入在每個家庭與鄰里之間、也深入在街頭巷弄的小吃店中，東南亞的飲食植物與習慣也逐漸改變國人的口味。在以尊崇歐美文化的臺灣社會中，對於已深入生活個面向的東南亞文化、歷史、人文風俗等相關知識仍嚴重缺乏。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化出多元面貌。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，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，詮釋人們如何透過味覺與家鄉重新連繫，讓民眾在認識南洋植物的同時，也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。

關鍵字：新住民、多元文化、博物館展示

## 壹、前言

在東南亞，單一國境內，也因國土地形遼闊，或狹長，也會產生強烈的區域文化與特色，以越南為例，越南在北、中、南部就有口音、飲食習慣上及植物使用上的不同，水合歡主要生長於越南中南部的河流或水塘內，因此在南越的使用則較常見。印尼幅員廣大，約有一萬多個島嶼，其中富含著印度教、伊斯蘭文化、華人文化等地融合，以傳統市場為例，華人會食用的肉類攤位與穆斯林所食用的肉類的攤位因為在肉類的屠宰和處理方式不同，穆斯林必須遵守嚴謹的屠宰程序且不吃豬肉，因此肉類攤位之間相隔非常遠，和臺灣的傳統市場中肉類攤位彼此緊鄰、不分你我的樣態相當不同。再以位處東南亞最西邊的國家—緬甸—為例，緬甸北接中國、西接印度與孟加拉、東接泰國，緬甸的飲食文化也因此包容了、雲（又稱滇，為中國雲南省）、泰的料理與印度料理，當走在新北市中和區著名的緬甸街上，滿街的緬甸文招牌中夾雜著印度文與雲南料理的狀況，也可被理解了。本次研究報告中將分為以下兩大面向，作為本次探討 106 年所規畫之「南洋味·家鄉味特展」之主軸：

### (一) 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<sup>1</sup>，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，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。

## (二) 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年國民政府來臺及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。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。

## 貳、文獻探討

本次展覽前期之文案撰寫期間，透過網路及出版品查找與蒐集有關東南亞籍配偶與移工從1990年代開始進入臺灣之後所遇到之生活文化及飲食適應上之相關文獻，期待能廣泛與深入了解南洋味對於東南亞移民工在遷移的過程中作為支撐他們在陌生的環境中努力生存的重要依靠。本案在文獻資料收集共12篇、出版品共22本（含中外籍文獻與出版品）。

文獻資料包含國內碩博士論文集有關新住民生命研究史(陳盈伶, 2014)、異文化與飲食(鐘政偉, 2004)、東南亞社群在臺灣發展的脈絡的【印尼移工團體 IPIT 的組織與發展】(許家雋 2014)、以及對於東南亞地區食用植物之論文等面向，爬梳近十多年來，以臺灣社會的角度來觀察外來的文化與人民常嘗試融入臺灣社會文化或者是與之抗衡與生存的概況。

同時透過 Botanical Research Institute in Texas<sup>1</sup> 的網路期刊系統 *Ethnobotany Research and Applications*<sup>2</sup> 中搜尋到有關東南亞植物應用與相關研究資訊，加以驗證在臺新住民描述家鄉植物的使用習慣的敘述。這樣的資料查找與彙整，也作為訪談新住民前最重要的背景知識之建立，例如 My Lien Thi Nguyen(2006)刊登於該篇期刊論文“*Insertions and Deletions: Evolution in the Assemblage of Vietnamese Food Plants*”中討論越南移民將東南亞香料植物帶入美國夏威夷後所展生語言轉譯上的差異現象，在越南因有南北越口音及慣用語的不同，加上法國殖民統治時期產生命植物名稱時所產生的語言借用與替代的情形，傳統越南香料植物也會有因為移民社群的原生地而有不同的英文稱呼。同時，和臺灣一樣的現象是

<sup>1</sup> Botanical Research Institute in Texas (德州植物研究中心)：該中心位於美國德克薩斯州的第六大城市沃斯堡(英語：Fort Worth)，以推廣植物保存教育、物種研究、熱帶雨林植物研究與新種植物命名等為主要之工作。

<sup>2</sup> Ethnobotany Research and Application: <http://www.ethnobotanyjournal.org/index.html>。(ISSN 1547-3465) is published online by the Botanical Research Institute of Texas. 瀏覽日期：2016.02.25-2017.12.31

新住民會尋找家鄉植物的替代物，以作為重現家鄉飲食的手段。在美國夏威夷的檀香山（Honolulu City）的越南移民，為重現節慶中使用的木鱉果染色的橘色糯米飯，然因木鱉果在檀香山取得不易，因此則改用相近的紅色進行染色，因為顏色有落差，但因已經很「接近」家鄉味的重現，移民社群也就勉強接受至今。

除以上所提及與更多的相關文獻的內容，對於筆者與新住民溝通的過程中，不斷的出現彼此印證的情形。「移民」做為全球化社會普遍之現象，也是博物館應發揮積極主動投入與促進相互交流的社會教育之角色。

出版品的參考範圍則更擴大於歷史（各國歷史、大航海與香料貿易時期）的探究、移民理論、博物館永續經營到飲食歷史文化、新住民口述歷史及東南亞等國飲食概論書籍等，期待在以東南亞新住民為主角的展示中，策展人能先了解每位東南亞移民背後所代表的歷史淵源、文化深度與飲食習性，透過廣泛的閱讀，在初期的訪談中進行更有效益的訪談與互動，並取得最真實的（Authentic）的生活史料。同時針對台北植物園董景生教授所提供之“*The Complete Book of Spices: A practical guide to spices and aromatic seeds*”（5thEd）（Jill Norman, 1995）之內容則做為香料與香草展示設計之參考。

本次所參照眾多之出版品中，筆者特邀請讀書共和國出版社與時報出版的「泰國廚房」與「餐桌上的家鄉」合作，並授權本館使用部分內容並再製於展示中，也是將平面書籍的內容轉製成立體展示的概念。也是嚐試串連關注東南亞人文歷史之相關出版社及在臺灣的東南亞社群。

## 參、研究方法

本次研究將以「訪談研究」與「觀眾研究」作為主要研究方法，並透過質化研究（訪談）與量化研究（觀眾問卷調查）做為本次整體展示之檢討與未來針對新住民與移工之展示內容與方向。展覽於前期之展示文案撰寫期間，透過訪談方式與東南亞在臺之新住民族群討論並紀錄東南亞香草植物、乾香料以及辛香料在原生母國之使用情形。展覽設計與籌備期間，則多次與所訪談過之新住民重複確認文句、植物與飲食之母語名稱之正確性，讓受訪之新住民可再次檢視已受訪過之內容，並可隨時提供更新與修正。

觀眾研究則因筆者作業之關係，於三個月展期之間用最後一個月時間進行觀眾問卷填寫。另針對展覽內容中在與觀眾互動的展示設計中，筆者也蒐集民眾在現場觀看展覽之後所回饋的「畫一道最想念的媽媽的料理」，並將於後面章節中逐一分析民眾以「繪畫」所反射的個人經驗、觀展建議與想法。

## 肆、展示內容與展示設計

### 一、展覽籌辦過程簡述

本次南洋味家鄉味特展是於 2015 年開始發想，初期規劃以聚焦東南亞地區香料使用為主題的「香料大街」做為發想，思考香料來源於植物並可與本館植物學門之專業緊密切合。然本館在 2015 年間大量接觸來自東南亞的移民社群，並逐漸了解到「香料」的包含生鮮香草香料以及乾香料，甚至還細分辛香料以及使用在主菜與生吃的，以及單獨吃和混和搭配使用的。展覽籌備前期為能至少初步能呈現廣泛東南亞的香料使用概況，筆者分別於 2015 與印尼籍、2016 年與越南、泰國、柬埔寨移民與社群進行東南亞香料的訪談(訪談名單請參考以下表三)。

透過與印尼、越南、泰國、柬埔寨、菲律賓、緬甸等國之在臺移民的訪談中可見東南亞各國幅員廣大，區域特性鮮明，且半島東南亞上的各國彼此緊鄰，國與國之間的自古以來的交流與互動頻繁，在歷史的發展上，現今所見的領土劃分，從古至今有過許多的變動，因此實在很難以單一人之角度代表該國整體狀態。

在臺的東南亞新住民在訪談中最常講的一句話則為：「這個食物/食材/植物，在我家這裡是這樣用和稱呼，但是到了隔壁村/另個城市就不是這樣用/稱呼囉！」例如：柬埔寨東邊與越南的邊境地區之飲食習慣常相互影像，而柬埔寨的西邊與泰國緊鄰的區域，也相互影響甚多。東南亞各國中最靠近西邊的緬甸，上緬甸地區自古以來受中國移民所帶入的語言、文化及飲食的習慣影響甚多，但是緬甸的最西邊則緊鄰著印度與孟加拉，因此受到印度香料、文化、飲食的影響也相當大。而越南則因有北越(NV)與南越(SV)的口音與用語上的差異，在訪談中也可見到南越常見且作為食用的水含羞(Rau rút)，在北越則不常見到。

而在與印尼及新住民的訪談中可見因為原生地區的不同，在植物的使用上也有些微的不同。例如，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(Kluwak)的使用。訪談中也可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。

### 二、展品選件過程

本次展品透過向馬來西亞駐台商務辦事處、駐台北印尼辦事處借得該國相當具代表性的展品，而印尼辦事處所借出的七組印尼多元族群的服裝人偶，則是民眾在看完展覽之後總是會在該展示櫃前討論許久，並紛紛猜測這些是屬於印尼何地的多元族群。

本次展品也將借展的觸角伸向常民生活，針對東南亞地區常使用的香料研磨鉢與刨刮椰子肉所使用的器具等，筆者向來自印尼、泰國、越南的新住民提出借用相關展品的事宜。新住民朋友均踴躍提供並與筆者分享更多使用的故事。(展件清單請詳附件四)


### 三、展覽文案與展場空間規劃與說明

本次展示依據展覽文案內容分為四大主題，設計理念如以下：

1. 南洋風土與生產地景：此處為重要之展示開場，也將會是民眾走進現場所見對於本展覽的第一印象。東南亞地區幅員廣大，族群多元，本次設計高達三米的的地圖呈現東南亞與鄰國之界，同時也將來自東南亞在臺灣的新住民與移工人口統計數據以圓餅圖的方式呈現在相對小型的展版上。在展示文案中所提到的南洋風土特色、南洋特色地形、與多元文化薈萃等介紹，設計在大地圖版下以圖文版呈現。
2. 南洋味-南洋飲食的特色：此區塊介紹在南洋生產地景中的豐盛產物以及生鮮香草與乾香料的介紹。展區介紹東南亞生鮮香草、薑類、乾香料，以及常見的魚醬、魚露、蝦膏、蝦醬，更多在地常見的參峇醬、是拉差醬等地製作展示。搭配此區部分，也搭配東南亞香料磨製使用的鉢。
3. 重現家鄉味：本區為本次展覽核心主題區，透過七國餐桌料理與新住民的故事，在離家千萬里的臺灣落地生根時仍要帶在身邊的家鄉味，不只是家鄉料理，更是深深烙印在大腦深處的記憶。此展區也展示了新住民在家中種植東南亞香草植物的照片，是一種讓家鄉味唾手可得的方便。本區也跟泰國、越南、緬甸、馬來西亞等國籍之新住民與相關單位借用生活物件相關之展件。本區也與出版社以及新北市政府合作，將各單位長期以來在多元文化生活探討之成果融入在本次展覽之中。
4. 與南洋交織的未來：本區域為展示內容的結尾。在此使用展版圖說向民眾陳述擁有多元文化的東南亞社群，在現今到未來都會持續與臺灣的生活產生緊密的連結並期待多元文化能有更多認識彼此的機會。


106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

依據四大主題，本次展覽文案與展示設計之內容，以表格呈現如以下：  
(一) 展覽文案與主題：

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
<p>1. 南洋風土與生產地景 Southeast Asia Climate and Its Geography of Production</p> 	<p>1. 千絲萬 縷的連 繫 Countless Ties</p>	<p>1-1-1 千萬座橋的距離 A Distance of Innumerable Bridges</p>	
	<p>2. 南洋風 土特色 Features of Southeast Asia</p>	<p>1-1-2 故鄉·南洋 Southeast Asia: My Hometown</p>	
	<p>2. 南洋風 土特色 Features of Southeast Asia</p>	<p>1-2-1 島嶼東南亞與半 島東南亞 Southeast Asia Archipelago and Peninsula</p>	<p>(本單元內容併入上圖)</p>




106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
	Climate	<p>1-2-2 多樣化地形地貌 The Diverse Topography</p>	<p><b>多樣化地形地貌</b> The Diverse Topography</p> <p>由於印尼各島嶼與菲律賓群島部分地區地處環太平洋火山地震帶，原本的巽他古陸板塊歷經億萬年火山噴發及地殼變動，形成海上散落的火山島嶼。島上的地形地貌，普遍多山且河流短急。</p> <p>The islands of Indonesia and a part of the Philippine Archipelago are situated on the Ring of Fire, the ancient Sunda Plate, having gone through hundreds of millions of years of volcanic, erosion and tectonic movements for hundreds of million years, has turned into various islands scattered across the sea. The common topographic features of the islands are numerous mountains and rapid rivers.</p> <p>從馬來半島南端的新加坡往北，地形逐漸升高，山脈多呈南北走向，並與中國西藏、雲貴等山川地貌連成一氣。受山脈走向影響，絕大多數的河流由北往南流，於中下游低窪區遊積成肥沃平原，一路延伸至河口三角洲，成為該地居民主要種植採集、漁撈生活的活動空間。</p> <p>The terrain gradually rises northwards from Singapore at the southernmost tip of the Malay Peninsula. The mountains usually run from south to north, integrating with landforms in China's Tibet, Yunnan and Guizhou. Due to the orientation of the mountain ranges, most rivers run from north to south and lift up into fertile plains at the low-lying area of middle reaches, which extend to the river delta where local residents live by farming, gathering or fishing.</p>  <p><b>兩大氣候類型：</b> 赤道雨林區及季風氣候區 Two Major Climate Zones: Equatorial Rainforest and Monsoon Climate</p> <p>因位處赤道雨林及季風氣候區，終年高溫、日照強烈，颱風旺盛使赤道附近不時有颱風形成，颱風的侵襲帶來破壞，卻也提供自然環境更新的機會，折斷大樹為森林底層的幼樹帶來陽光，翻攪海底的無機鹽類滋養沿岸。而距離赤道較遠的季風氣候區，包括中南半島及菲律賓群島等區域，風向隨著季節有明顯的變化，乾、濕季分明。</p> <p>This region is located on the equatorial rainforest and monsoon climate zones, featuring high temperatures and fierce sunshine all year round. The vigorous convection results in frequent typhoons near the Equator, which bring both destruction and the chance for the natural environment to renew itself. The big trees fall, bringing sunshine to the seedlings at the bottom of a forest. The inorganic salts on the seabed are stirred, nurturing the coastal areas. The monsoon climate zone, more distant from the Equator, covers Indonesia and the Philippine Archipelago, which has distinct seasonal variations in wind and distinct wet/dry seasons.</p>
		<p>1-2-3 兩大氣候類型： 赤道雨林區及季風氣候區 Two Major Climate Zones: Equatorial Rainforest and Monsoon Climate</p>	<p>(本單元內容併同上圖)</p>
1-3 繽紛美麗的南洋 Colorful Southeast Asia		<p>1-3-1 島嶼利用：雨林採集、航行貿易到殖民栽培作物 Usages of Island Features: Hunter-Gatherers in the Rainforest, Overseas Exploration and Marine Trading, and Colonial Cultivation</p>	<p>(本單元內容併入上圖)</p>

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
		<p>1-3-2 河岸平原及三角洲：魚米之鄉 River Plains and Delta: The Land of Fish and Rice</p>	 <p><b>河岸平原及三角洲：魚米之鄉</b> River Plains and Delta: The Land of Fish and Rice</p> <p>半島東南亞的中段及南段，人們沿著大河兩側的沖積平原、沖積扇及河口三角洲發展農業與漁業，以種植水稻、捕魚與蝦蟹為生。</p> <p>在這些地區，由於氣候炎熱，加上高濕多雨，農業與漁業的生產，加上高濕多雨，農業與漁業的生產，加上高濕多雨，農業與漁業的生產...</p> <p><b>丘陵高地區域：山田燒墾、梯田與採集</b> Hills and Heights: Swidden Farming (Slash-and-Burn), Terracing, and Gathering</p> <p>半島東南亞的北部，山脈地形南北走向，河流往往垂直於中國境內的橫斷山、緬甸、西藏等地，屬土人種植、採集、採薪等技術，與梯田等技術，與梯田等技術...</p>
	<p>1-4 世界的十字路口 A Global Intersection</p>	<p>1-4-1 多元文化薈萃之地 A Land of Cultural Diversity</p>	 <p><b>世界的十字路口</b> The Crossroads of the World</p> <p>橫跨印度洋及太平洋之大海峽，東南亞自古即為往來歐、亞、非的必經之地。地形由北南狹長延伸，本區成為亞洲陸地連通到南半球大洋洲的陸橋通道，儼然成為世界的十字路口。</p> <p><b>多元文化薈萃之地</b> A Land of Cultural Diversity</p> <p>東南亞自古以來吸引著各色人種來去，不同語言、文化、宗教、風俗習慣等，使到南洋地區大為繁榮火熱，包括：15世紀前後傳入的印度教、大小乘佛教、18世紀傳入的伊斯蘭教、14世紀貿易船隻帶來的人船載，15世紀末隨著船隻而來的基督教等。航海時期開闢後，歐洲殖民者與商賈、貿易的需要，更是締繫彼此地，除了使東南亞各地人種的組成趨複雜，同時也使節節相扣，逐漸形成多文化的圖景。</p>
		<p>1-4-2 世界的餐桌 A Dining Table of the World</p>	 <p><b>世界的餐桌</b> A Dining Table of the World</p> <p>香料貿易開啟了大航海時代，無疑地也開啟了歐、亞、非的必經之地。地形由北南狹長延伸，本區成為亞洲陸地連通到南半球大洋洲的陸橋通道，儼然成為世界的十字路口。</p> <p>東南亞自古以來吸引著各色人種來去，不同語言、文化、宗教、風俗習慣等，使到南洋地區大為繁榮火熱，包括：15世紀前後傳入的印度教、大小乘佛教、18世紀傳入的伊斯蘭教、14世紀貿易船隻帶來的人船載，15世紀末隨著船隻而來的基督教等。航海時期開闢後，歐洲殖民者與商賈、貿易的需要，更是締繫彼此地，除了使東南亞各地人種的組成趨複雜，同時也使節節相扣，逐漸形成多文化的圖景。</p>

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
<p>2. 南洋味：南洋飲食的特色 Southeast Flavors: Features of Southeast Asia Cuisine</p> 	<p>2-1 豐盛的熱帶物產 Abundant Products of the Tropics</p>		
	<p>2-2 南洋菜的料理基調 Culinary Tones of Southeast Asia Food</p>	<p>2-2-1 田間香草增味及 生菜食用 Flavoring Herbs and Fresh Vegetables</p>	
	<p>2-2-2 大量混合 使用香料 A Great Mixture of Spices</p> 	 <p>在此區塊的展示說明牌之下，也設計可供民眾聞香體驗的香料罐。</p>	
	<p>2-2-3 醬料用於保存與 調味 Sauces for Preserving and Seasoning</p>	 <p>此區塊設計展示牌之外，醬料的製作方式則是設計成書本狀，以供民眾翻閱及討論。</p>	

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
		2-2-4 其他醃漬保存食物 Other Pickled and Preserved Foods	
3. 重現家鄉味 Recreating the Taste of Hometown	3-1 家鄉的回憶 Hometown Memories	3-1-1 童年美好滋味 Wonderful Tastes from Childhood Memories	
		3-1-2 特別節慶食物 Special Festival Dishes	(本單元內容併同上圖)
	3-2 重現媽媽的味道 Recreating Mom's Taste	3-2-1 陽台、菜園到農場 From Balcony, Vegetable Garden, to Farm	
		3-2-2 雜貨店到進口商 From Grocery Store to Import Trading	(本單元內容併同上圖)

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
	3-3 阿香小吃 店： 料理作為 分享 A- Xiang's Food Shop: Cooking for Sharing		
	3-4 餐桌上的 家鄉 Hometown Feeling at the Dining Table	3-4-1 餐桌上的越南家 鄉 A Vietnamese Dining Table (1)越南生春捲 Vietnamese Spring Roll (2)薑黃煎餅 Tumeric Pancake (3)越南酸魚湯 Vietnamese Sour Fish Soup	 <p>本區內容與「餐桌上的家鄉」一書合作，總計選了六個國家、每個國家的餐桌提供三種常見料理。</p>
		3-4-2 餐桌上的印尼家 鄉 An Indonesian Dining Table (1)薑黃飯 Yellow Rice (2)印尼雜拌什錦 沙拉 Indonesian Mixed Salad (3)斑斕丸子 Green Colorful	



106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
		<p>Balls</p> <p>3-4-3 餐桌上的泰國家鄉 A Thai Dining Table (1)泰式打拋豬 Thai Stir-fried Minced Pork (2)泰式酸辣湯 Thai Sour and Spicy Soup (3)涼拌青木瓜 Green Papaya Salad</p>	
		<p>3-4-4 餐桌上的菲律賓家鄉 A Filipino Dining Table (1)羅望子蔬菜湯 Tamarind Vegetable Soup (2)牛肚蔬菜雜煮 Tripe and Mixed Vegetables (3)菲式米粉 Filipino Rice Noodle</p>	

106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
		<p>3-4-5 餐桌上的柬埔寨家鄉 A Cambodian Dining Table (1)東式蒸玉米點心 Cambodian Steamed Corn Dessert (2)東式香茅魚湯米線 Cambodian Rice Noodle and Lemongrass Fish Soup (3)東式咖哩 Cambodian Curry</p>	 <p>The content design for the Cambodia section consists of a grid of panels. The top row features a large introductory panel titled '【柬埔寨居民的料理故事】' (The Culinary Story of Cambodia's Residents) and three smaller panels: '東式蒸玉米點心' (Cambodian Steamed Corn Dessert), '東式香茅魚湯米線' (Cambodian Rice Noodle and Lemongrass Fish Soup), and '東式咖哩' (Cambodian Curry). The bottom row continues with more detailed panels for each dish, including ingredients, preparation methods, and cultural context. Each panel includes a small image of the dish and text in both Chinese and English.</p>
		<p>3-4-6 餐桌上的緬甸家鄉 A Burmese Dining Table (1)茶葉沙拉 Tea Leaf Salad (2)魚湯米線 Fish Broth with Rice Noodle</p>	 <p>The content design for the Myanmar section consists of a grid of panels. The top row features a large introductory panel titled '【緬甸居民的料理故事】' (The Culinary Story of Myanmar's Residents) and two smaller panels: '茶葉沙拉' (Tea Leaf Salad) and '魚湯米線' (Fish Broth with Rice Noodle). The bottom row continues with more detailed panels for each dish, including ingredients, preparation methods, and cultural context. Each panel includes a small image of the dish and text in both Chinese and English.</p>

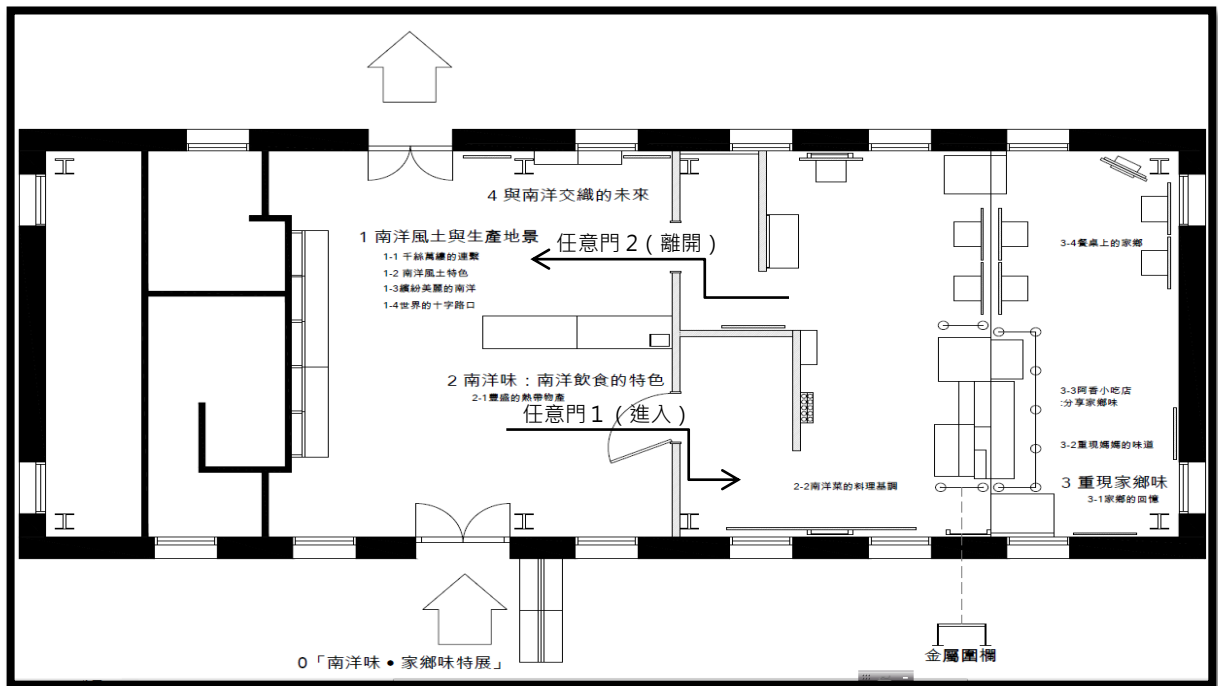
106 年自行研究計畫全文-透過「南洋味·家鄉味特展」  
實踐國立臺灣博物館的文化平權

展示主題	單元主標	單元次標	展示內容設計
		<p>3-4-7            餐桌上的馬來西亞家鄉            A Malaysian Dining Table            (1) 馬來西亞椰漿飯套餐            Malaysian Set Meal with Coconut Rice            (2) 馬來西亞參峇醬與炸雞            Malaysian Sambal and Fried Chicken            (3) 吉蘭丹藍花飯            Kelantan Herb Rice Salad</p>	 <p>因馬來西亞在臺之僑生與新住民眾多，因此透過大馬籍新住民陳愛玲女士的口述故事以及料理圖片提供，加上馬來西亞友宜及貿易中心（商務處）也提供「吉蘭丹藍花飯」的照片，讓本展區的內容更豐富。</p>
<p>4. 與南洋交織的未來            A Future Connection with Southeast Asia</p> 			



(二) 展場空間規畫：

1. 室內展區：本次展是因為場地為挑高之空間，雖然坪數僅約 50 坪，部分設計則是以懸吊方式進行，更增加展示空間與視覺上的立體感。同時，展場內以鏡面牆將展場一分為二，並以兩個「任意門」的設計，讓民眾先從「入口大地圖與生產地景」（任意門 1）展區通過任意門近入東南亞區域，可觀賞生鮮香草植物常用乾香料、常見之醃漬醬料與東南亞常民生活緊密相關之物件介紹，以及搭配移民故事的七國餐桌料理、招牌與生活物件展示，最後邀請民眾「畫一道最想念的媽媽的料理」之後，再從另一到任意門(任意門 2)進入到結尾單元「與南洋交織的未來」（展場空間規畫示意圖詳下圖示）。



2. 室外展區（南洋香料植物種植區）：室內的展間結束後，本次特展特在南門園區種植香草植物，讓民眾參觀展覽之後也可見真實的東南亞植物樣貌。東南亞地區飲食中常見的叻沙葉、刺芫荽、香蘭葉、馬蜂橙葉、蝶豆花等，均可於園區中看見。在策展人或導覽說明員的帶領下，適度的摘採以上所說之植物，供民眾仔細觀察並體驗生鮮香草植物的氣味。展間同時有設計相關指引標示，如下圖：

圖片編號與簡介	圖片編號與簡介	圖片編號與簡介	圖片編號與簡介
			
(圖一：刺芫荽)	(圖：叻沙葉)	(圖：九層塔)	(圖：現場種植情形)
圖片編號與簡介	圖片編號與簡介	圖片編號與簡介	圖片編號與簡介
			
(圖：帝皇烏蘭)	(圖：薄荷葉)	(圖：現場種植情形)	(圖：現場種植情形)

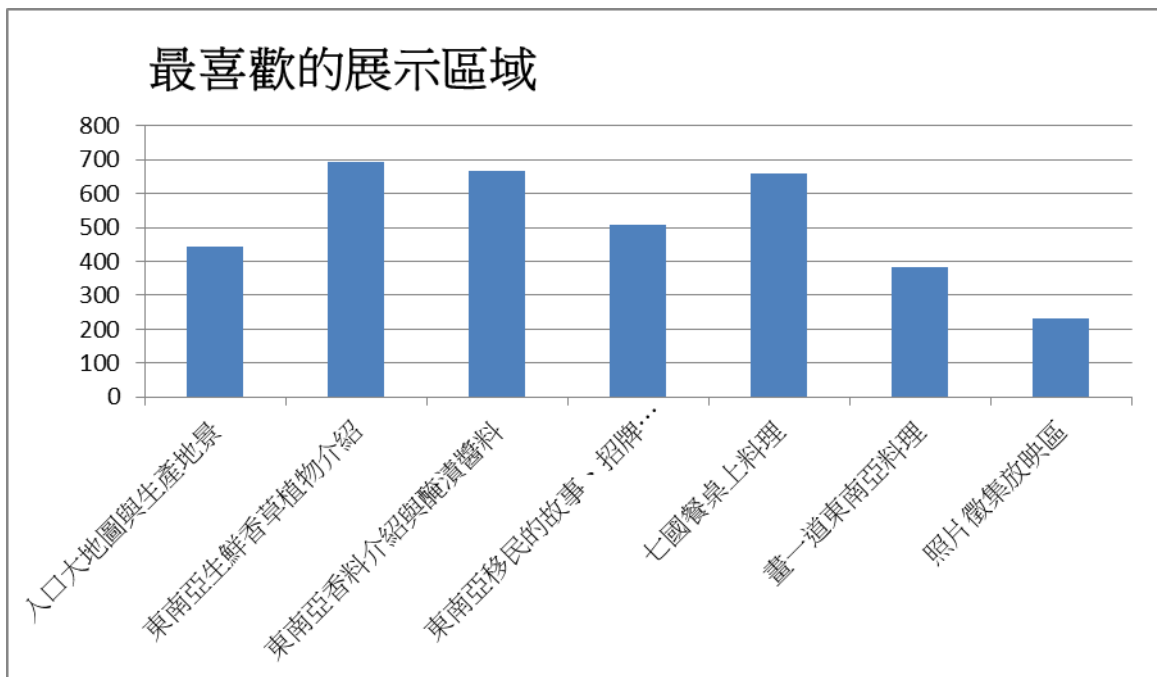
## 伍、 觀眾意見分析

展覽期間所來參觀之民眾與團體（包含公部門、東南亞藝文界人士、大台北地區高中家教老師群組暨所指導之班級等），均對本展提出正面之評價，並期待本次展覽能前往各地進行巡迴展示。本次展覽期間所獲得之相關意見回饋如下：

- 一、 開幕記者會當天，正在館內參觀的英國遊客表示：「近日來台旅遊，並不知道台博館有這個活動，覺得相當驚豔。沒想到來到台灣還可以看到不同文化的表演跟美食，令人覺得不可思議，也會讓人更想前往東南亞旅行」。該名遊客更進一步表示：「在這個展覽中看到各國語言的簡介，台灣的展覽讓人覺得非常貼心。」
- 二、 本館與馬來西亞友誼及貿易中心於展覽期間合辦大馬美食體驗日，代表處總代表拿督馮淑娟女士特來參訪本館並透過來自大馬地區的網路媒體「星洲報」

表示：「這次國立臺灣博物館特別設置的【南洋風味館】令人感到驚艷，館內的資料收集及擺設都是由國立臺灣博物館的人員費心規劃所呈現出來的。同時，臺灣博物館與各個駐臺單位合作的方式，呈現出一個更容易讓民眾理解的展覽內容。」

- 三、 本次活動期間與海外印尼人協會共同辦理「2017 蠟染文化節」，本館透過以白領工作者組成的海外印尼人協會臺灣分會（Indonesia Diaspora Network, Taiwan）的共同辦理，凝聚印尼在臺人士對博物館的向心力與認同感，並建立深厚的交流基礎。
- 四、 本次展出亦有國外博物館策展團隊特前來進行參訪並與本館新住民服務大使團隊進行交流，例如：越南國立河內自然史博物館館長與策展團隊、印尼國立博物館策展團隊、菲律賓關懷社會正義之非營利組織、越南網路媒體、馬來西亞網路媒體等，針對不同團體來訪，本館也安排母語導覽服務，透過長期參與本展籌備過程的新住民母語導覽，讓國外團體也可理解本館於文化平權與多元參與之投入過程。
- 五、 本次展示中有關民眾之意見回饋，針對本館七個主要展示區域，對民眾進行問卷調查。此七展區分別為「入口大地圖與生產地景」、「東南亞香料介紹與醃漬醬料」、「東南亞移民的故事、招牌與生活物件展示」、「七國餐桌料理」、「畫一道東南亞料理」、「照片徵集放映區」。問卷結果可見最受民眾喜愛的展示區域為「東南亞生鮮香草植物介紹」，第二受到喜愛的區域為「東南亞香料介紹與醃漬醬料」，第三名為「七國餐桌料理」。展區也確實可常見民眾於香草植物區前排徊很久並很熱烈討論熟悉的植物以及在臺灣不常見使用的東南亞香草植物與乾香料。「七國餐桌料理」則是民眾更熱切討論的部分，民眾甚至會將餐桌料理食譜書一頁頁地拍照記錄。  
問卷回饋之數據以圖表列於以下，七大展區列表圖示於後。





編號	展區名稱	相關說明與照片
1	入口大地圖與生產地景	  <p data-bbox="532 579 850 615">圖：入口大地圖與地景</p> <p data-bbox="948 579 1235 615">圖：南洋豐富的生產</p>
2	東南亞生鮮香草植物介紹	 
3	東南亞香料介紹與醃漬醬料	 
4	東南亞移民的故事、招牌與生活物件展示	 
5	七國餐桌上料理	 

編號	展區名稱	相關說明與照片
6	畫一道東南亞料理	 
7	照片徵集放映區	  <p>(圖：印尼王磊先生提供) (圖：張智敏先生提供)</p>

#### 六、「家鄉料理牆」：成果分析與檢視

民眾繪製一道家鄉味展示牆-參觀者以繪畫和個人經驗與本展示互動。

本次展覽中，在「餐桌上的家鄉」展示區之後，規劃民眾料理展示牆面，邀請民眾畫一道最懷念的家鄉/媽媽的料理，鼓勵民眾在觀展之後能與本展示有更多的互動。

(一) 目的：讓民眾參觀南洋特殊生鮮香草香料以及醬料區，並於七個國家的料理區之後，可以繪製一幅民眾心中最想念的媽媽味料理。

(二) 民眾回饋情形：總計三個月的展示期間，總共回收 530 張由民眾所繪製的家鄉料理圖，其中明確可判讀的作品共 188 張，無效及無法判讀的作品共 342 張，並分析相關內容於以下：

(1) 以民眾所繪製的料理圖畫中，可判讀出以下共 10 國家，除了本展覽中所展示的印尼、越南、泰國、菲律賓、緬甸、馬來西亞與柬埔寨之外，民眾也提供臺灣（原住民、閩南、客家）、日本、韓國等料理特色。

(2) 民眾繪製之各國料理數量以下列表格呈現，民眾繪製可判讀之作品共 189 張，各國料理數量統計如以下表格，可見民眾對於泰國、越南以及馬來西亞的料理最有興趣，而其中臺灣料理的比例偏低，可能是因為展示板上的指示特別標示「東南亞的家鄉味」等字眼，因此引導民眾特別往東南亞料理去下筆。

越南	印尼	泰國	菲律賓	緬甸	馬來西亞
35	23	43	10	3	31
柬埔寨	臺灣	日本	韓國	新加坡	香港
19	14	1	1	2	7

(3) 民眾繪製之各國料理分析：

1. 越南、印尼、泰國、馬來西亞等四國料理最常出現於民眾現場繪製作品中。部分民眾表示因為在臺灣可常見這四個國家的料理，且國人出國旅遊也常前往東南亞國家，因此在本次展覽主題暗示下，臺灣民眾會以生命經驗中最常接觸的東南亞料理。臺灣民眾主要繪製的會以展場現場有呈現的料理為主，而來自東南亞的觀眾則繪製更多的家鄉料理，並會於繪製完成後告訴筆者他們家鄉有更多豐富與多元的料理。

2. 也有很多民眾繪製七國以外的家鄉料理，例如可見新加坡、日本、韓國等，更可見到臺灣民眾繪製原住民料理、客家料理、臺南特色料理。

3. 參與繪製料理的民眾年齡從國小到成年都有，孩子們進行繪製的背景，有新二代、有媽媽在旁邊教學等。成年人的繪畫，有許多都是希望與本次展覽分享更多的家鄉味。

		
<p>作品名稱： 泰國香蕉煎餅</p>	<p>作品名稱： 馬來西亞雞肉叻沙咖哩</p>	<p>作品名稱： 菲律賓雞肉料理</p>
		
<p>作品名稱： 臺灣阿美族烤蝸牛</p>	<p>作品名稱： 新加坡叉燒包</p>	<p>作品名稱： 越南薑黃可餅</p>



## 陸、 結論-結語及省思

本次南洋味家鄉味特展經過兩年時間的準備，在文化部的經費支持，與行政院農業委員會林務局林業試驗所植物園組(臺北植物園)的合作之下，本次展覽在植物相關知識、標本取得與東南亞生鮮香草植物之種植等面向均獲得最正確的資訊並透過臺博館專業策展團隊與植物學門研究人員的逐步修正與調整，呈現出最廣泛又精準的東南亞香料植物與飲食的展示內容。

展覽中所呈現的各項東南亞生活中與飲食相關之物件，分別借自內政部移民署、駐臺北印尼經貿代表處、馬來西亞友誼及貿易中心(商務與觀光處)、國立臺灣科技大學越南學生會、財團法人臺北市賽珍珠基金會、社團法人中華民國外籍配偶輔導協會以及來自越南、泰國、菲律賓等國之在臺新住民。呈現出多元豐富且相當易懂的移民與生命故事的展現。新北市政府授權提供的「幸福新民報」第二季的東南亞新住民與飲食的報導剪輯版本於展覽現場播放，讓民眾在看完靜態展示之後，透過影像的傳遞可更深刻的認識東南亞的植物和飲食的實作。

本次籌備期間，邀集了約 30 位左右的新住民、移工、外籍生團體以及相關單位共同投入參與展覽各面向的規劃、資料提供與母語文翻譯。本展覽也與讀書共和國出版的「泰國廚房」及南洋台灣姐妹會出版的「餐桌上的家鄉」兩本書共同合作，將相關內容設計進入展覽。南洋台灣姐妹會特向筆者表示，本次整體展覽設計創新又深入東南亞文化，更是讓新住民姊妹在展覽及敘述母國文化時成為主述者/主角，而不是以往常見配角/花瓶等的刻板印象。

展覽於 10 月 22 日閉展後統計總參觀人數約 10,203 人次，參觀對象包含東南亞新住民與親子、臺灣民眾與親子、東南亞移工等。本館周邊之國立歷史博物館、國立臺灣藝術大學、大臺北地區高中家政老師團體陸續以班級為單位帶領學生等來訪參觀，並與策展人進行交流座談以及後續相關課程的合作。



南洋味特展深受民眾歡迎，展覽期間獲得許多正面建議與鼓勵，民眾大部分反映希望本次展覽可延長時間(原訂為三個月的展期)，並希望本展能進行巡迴展示，以饗更多民眾，以及促進臺灣社會與東南亞社群之間的相互認識。

本展空間為南門園區小白宮，場地約 50 坪，在展覽籌備的兩年期間深受新住民社群朋友的信賴與期待，各方主動提供東南亞文化生活相關之展件，但因場地有限，也因此婉拒各方善意，甚為可惜，但可見透過本次展覽，已和北臺灣地區之東南亞社群建立一定之互信與合作模式。期待未來可長久辦理此類展覽，讓博物館成為一個開放讓多元文化共同發生、相互看見與學習的地方。

## 參考文獻

### 期刊論文

吳詩婷，2005，《金門地區民俗植物之研究》。金門國家公園九十三年度主布研究生計畫。

陳盈伶，2014，〈看見亮點:兩位新住民女性之生命研究史〉。臺北市立大學教育學系博士論文。

鐘政偉，2004，〈國人對異國料理的認知與需求〉。《觀光休閒技餐旅產業永續經營學術研討會》，民國93年5月1日，第四集。

洪嘉敏，2009，《東南亞移民女性來台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。

許家雋，2014，《印尼移工團體 IPIT 的組織與發展》。國立暨南大學東南亞研究所碩士論文。

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》。國立暨南國際大學東南亞研究所碩士論文。

張伯仲，2011，《東南亞外籍新年在台生活適應之研究-以彰化地區為例》。玄奘大學國際企業學系碩士班碩士論文。

洪珮瑜，2011，《族群產業與網絡：以印尼商店為例》國立中央大學／客家社會文化研究所碩士論文。

黃惠麟，2011，《劃界?跨界?-桃園縣火車站周邊印尼飲食店之探討》。國立暨南國際大學東南亞研究所碩士論文。



黃淑貞，2013，《東南亞新移民女性自行創業與家庭角色之探討》。國立暨南國際大學東南亞研究所碩士論文。

L. Jan Slikkerveer (2005). *A Multivariate Model of Biocultural Conservation of Medicinal, Aromatic and Cosmetic Plants in Indonesia*. Ethnobotany Research and Application: <http://www.ethnobotanyjournal.org/index.html> (ISSN 1547-3465).

Linh Chi Vu, Thi Ngoc Hue Nguyen, Ngoc Trinh Luu (2007). *Root and Tuber Crops in Vietnam: Focus on Yam Germplasm*. Ethnobotany Research and Applications.

My Lien Thi Nguyen (2006). *Insertions and Deletions: Evolution in the Assemblage of Vietnamese Food Plants*. Ethnobotany Research and Applications.

### **參考書籍**

王啟祥，2015，〈博物館的永續經營：美國舊金山兩座綠博物館的實踐經驗〉。  
《臺灣博物季刊》，34（1），92-99。

林寶安，2011，《新移民與在地社會生活》。臺北市：巨流圖書

葉宗顯，2013，《跨越邊界：當代遷徙的因果》。國家教育研究院

Pisani, Elizabeth 伊莉莎白·皮沙尼 著，譚家論 譯，2015，《印尼 Etc.：眾神遺落的珍珠》。臺北：聯經出版社。

湯錦臺，2011，《大航海時代的臺灣》。臺北：如果、大雁。

戴寶村，2011，《臺灣的海洋歷史文化》。臺北：玉山

Shaffer, Marjorie 著、顧淑馨 譯，2013，《最嗆的貿易史：小小胡椒打造世界經濟版圖》。臺北：商周。

李盈慧、王宏仁等，2008，《東南亞概論：臺灣的視角》。臺北：五南出版社。

陳怡，2015，《一帶一路東南亞智慧》。新北市：新潮社。

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：五南出版社。

張惠芬，2013，《菜市場蔬菜圖鑑》。臺北：天下文化。

瞿海源、張苙雲主編，2010，〈全球化下臺灣的移民/移工問題〉於《臺灣的社會問題》(第二版)，頁 350-387。臺北：远流圖書。

社團法人中華民國南洋臺灣姊妹會、胡頌，2017，《餐桌上的家鄉》。臺北：時報出版。

F., Fernandez-Armesto 著、韓良憶 譯，2005，《食物的歷史—透視人類的飲食與文明》臺北：左岸文化。

姚怡平 譯，2015，《泰國廚房—美食、旅行、傳統、人文》。新北市：讀書共和國。

陳正芬 譯，2015《印度廚房—美食、旅行、傳統、人文》。新北市：讀書共和國。

林惠敏 譯，2012，《美食的世界地圖》。台北市：聯經。

Kottack, Conard Phillip 著、徐雨村 譯，2014，《文化人類學：領會文化多樣性》。臺北：遠流出版社

宮崎正勝 著、陳柏瑤 譯，2016，《餐桌上的世界史》。臺北，遠足文化。

Yasa Boga, 2014, *Indonesian Kitchen: 300 Popular Recipes Across the Archipelago*. Indonesia: PT Gramedia Pustaka Utama Publishing Company.

Norman, Jill , 1995, *The Complete Book of Spices: A practical guide to spices and aromatic seeds* (5thEd), London: Dorling Kindersley Limited,.

附件

附件一、媒體露出一覽表「南洋味·家鄉味特展」

(紙本、廣播、網路媒體與期刊雜誌總計 44 則)

新聞報導(36 則)

No.	日期	主題	紙本/電視	媒體	備註
1.	2017/7/13	<a href="#">無可取代的味道！南洋家鄉味台博館登場</a>		sina 新聞	袁緒文受訪
2.	2017/7/15	<a href="#">美食飄香「南洋味·家鄉味特展」7/22 臺博館展出</a>		四方報	
3.	2017/7/18	南洋味·家鄉味特展	廣播_《全球台灣 4.0》	中央廣播電臺	袁緒文受訪
4.	2017/7/19	<a href="#">多元文化社會的博物館當代價值與挑戰從臺博館新住民服務大使計畫談起</a>		典藏藝術網	
5.	2017/7/22	<a href="#">台灣博物館飄南洋味 解讀經典東南亞菜</a>		聯合	
6.	2017/7/22	<a href="#">再現東南亞餐桌家鄉味臺博館南洋味特展</a>		兩岸好報	
7.	2017/7/22	<a href="#">臺博館南洋味特展 再現餐桌家鄉味</a>		青年日報	
8.	2017/7/22	<a href="#">台灣博物館飄南洋味 解讀經典東南亞菜</a>		中央社	
9.	2017/7/22	<a href="#">「打拋豬」把豬肉又拋又打？台博館「南洋味」告訴你</a>		聯合	
10.	2017/7/23	<a href="#">南洋味·家鄉味特展 開幕</a>		Hinet 新聞	
11.	2017/7/23	<a href="#">南洋味·家鄉味特展 開幕</a>	紙本_3 版	台灣新生報	
12.	2017/7/24	<a href="#">臺博館南洋味特展再現東南亞餐桌上的家鄉味</a>		華人世界時報	
13.	2017/7/24	<a href="#">東南亞餐桌上的家鄉味 臺博館展出</a>		台灣英文新聞	
14.	2017/7/24	<a href="#">把豬肉拿起來打？原來泰國的「打拋豬」是這意思</a>		聯合	
15.	2017/7/25	<a href="#">「南洋味」特展認識餐桌上的東南亞植物利用智慧</a>		環境資訊中心	
16.	2017/7/25	<a href="#">「南洋味」特展認識餐桌上的東南亞植物利用智慧</a>		Hinet 新聞	

No.	日期	主題	紙本/電視	媒體	備註
17.	2017/7/26	<a href="#">再現東南亞餐桌家鄉味</a>		農傳媒	
18.	2017/7/26	<a href="#">南洋味·家鄉味特展台博館即起展出</a>		蘋果日報	
19.	2017/8/6	南洋味特展教育活動	廣播_夢想共和國	臺北廣播電臺	新住民兒童節目 陳信鈞受訪
20.	2017/8/20	南洋味特展教育活動	廣播_夢想共和國	臺北廣播電臺	新住民兒童節目 陳信鈞受訪
21.	2017/8/20	「南洋味·家鄉味」特展	廣播_夢想共和國	臺北廣播電臺	新住民兒童節目 袁緒文受訪
22.	2017/8/23	「南洋味·家鄉味」特展	廣播_愛吃愛生活	News98 電臺	陳信鈞受訪
23.	2017/8/25	「南洋味·家鄉味」特展	廣播_吳恩文的快樂廚房	原住民族廣播電臺	陳信鈞受訪
24.	2017/9/1	「南洋味·家鄉味」特展	紙本_3版	教養報	
25.	2017/9/2	「南洋味·家鄉味」特展	廣播_Curious John	中央廣播電臺	陳信鈞受訪
26.	2017/9/1	<a href="#">「南洋味·家鄉味」特展 品一杓酸甜苦辣</a>	紙本_光華雜誌	中華民國外交部	
27.	2017/9/18	<a href="#">新住民二代公部門見習 助推廣東南亞文化</a>		中央社	
28.	2017/9/19	<a href="#">公部門見習 新住民二代推廣東南亞文化</a>		青年日報	
29.	2017/10/1	再現東南亞餐桌上的家鄉味	紙本_S16	華視兒童週刊	
30.	2017/10/1	刺芫荽-南洋味 家鄉味特展	紙本	小綠芽	
31.	2017/10/2	<a href="#">食在多元文化—《南洋味·家鄉味》特展</a>		全球華人藝術網	袁緒文受訪
32.	2017/10/3	臺博館蠟染布日活動報導		泓玖	袁緒文

No.	日期	主題	紙本/電視	媒體	備註
					受訪
33.	2017/10/10	<a href="#">新二代回越南訪百人 逾9成愛台灣</a>	廣播	中央廣播	
34.	2017/10/15	<a href="#">"南洋味·家鄉味"特展 馬來西亞美食推廣活動</a>		泓玖	
35.	2017/10/15	<a href="#">台"南洋味·家鄉味"特展，嘗美食體驗大馬多元化</a>		星洲網	
36.	2017/10/17	<a href="#">品美食聽故事 南洋味家鄉味市集展出大馬多元好味道</a>		匯流新聞網	

### 期刊雜誌(總計 8 篇)

No.	日期	篇名	刊名	卷期	頁數	備註
1.	2017.8	南洋味家鄉味特展	越南你好	2017.8 no2	47	越南文
2.	2017.9	「南洋味·家鄉味」特展 品一杓酸甜苦辣	臺灣光華雜誌	42:9	116- 122	中英對照
3.	2017.8	「南洋味·家鄉味」特展	親子Fun學誌	355期	10	
4.	2017.10	「南洋味·家鄉味」特展	未來兒童	43期	100	
5.	2017.10	食在多元文化—《南洋味·家鄉味》特展	藝週刊	253期		
6.	2017.10	「南洋味·家鄉味」特展 品一杓酸甜苦辣	臺灣光華雜誌	12	38-43	越南文
7.	2017.10	「南洋味·家鄉味」特展 品一杓酸甜苦辣	臺灣光華雜誌	12	38-43	泰文
8.	2017.10	「南洋味·家鄉味」特展 品一杓酸甜苦辣	臺灣光華雜誌	12	38-43	印尼文

## 附件二、策展團隊、協辦單位與感謝清單 — 「南洋味·家鄉味特展」

### 南洋味·家鄉味特展

### The Taste of Hometown: Southeast Asian Flavors

---

#### 策展團隊

展覽策劃：袁緒文、蘇憶如

文案撰擬：黃啟瑞

文案潤飾：吳佳驊

英文翻譯：李若薇

教育推廣：陳信鈞、曾鈺涵、劉庭瑋

媒體文宣：林佳葦

展覽支援：陳思翰、呂錦瀚、徐錦弘

展場設計製作：小象室內裝修設計有限公司

插畫及動畫繪製：蘇子文、蕭伊婷

影片剪輯：吳宗岳

---

#### 特別感謝

展覽諮詢：董景生、許毓純、郭昭翎、洪麗智

#### 東南亞語審閱

Linda Tjindiwati (印尼)、陳玉水(越南)、Sucharn Arthan (泰國)、陳慈治(菲律賓)  
陳愛玲(馬來西亞)、林佩英(柬埔寨)、胡蘭美(緬甸)、馮春燕(緬甸)

#### 展品提供單位／提供者

內政部移民署、駐台北印尼經濟貿易代表處、馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處)  
財團法人台北市賽珍珠基金會、國立臺灣科技大學－越南學生會  
陳瑪莉(泰國)、趙有學(泰國)、Kartika Dewi 謝佳薇(印尼)、Linda Tjindiwati(印尼)  
董景生、張文徽、袁緒文、陳信鈞

#### 圖片提供單位／提供者

內政部移民署、馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處)、讀書共和國、時報文化  
異國新鮮香辛料農場－台越工作室、光華雜誌  
Linda Tjindiwati (印尼)、施鷺音(印尼)、王溫蒂(印尼)、丁安妮(印尼)、Umi  
Khadiyah(印尼)  
張莎莎(印尼)、張慧芳(印尼)、王磊(印尼)、阮氏芳花(越南)、郭紋因(越南)、鄭秀

兒(越南)

游惠晴(越南)、陳瑩真(越南)、Tina(越南)、卓郁芳(越南新二代)、陳愛玲(馬來西亞)

Sucharn Arthan(泰國)、林佩英(柬埔寨)、Setyana Sri(印尼)

臺灣：董景生、黃啟瑞、許譽騰、林群、張智敏、王慶中、王立業、張慶忠、陳家良、楊人一、袁緒文、曾鈺涵、呂錦瀚、陳信鈞、林士傑

影片授權單位：新北市政府

音樂授權單位：社團法人中華民國南洋台灣姊妹會 / 專輯「我並不想流浪」

越南語配音：阮氏芳花(越南) / 「阿香小吃店」動畫

---

**指導單位 Supervisor**

文化部 Ministry of Culture

**主辦單位 Organizer**

國立臺灣博物館 National Taiwan Museum

**合辦單位 Co-organizer**

林業試驗所台北植物園

Taipei Botanical Garden, Taiwan Forestry Research Institute

**協辦單位 Joint-organizer**

內政部移民署

National Immigration Agency

新北市政府

New Taipei City Government

駐台北印尼經濟貿易代表處

Indonesian Economic and Trade Office to Taipei

馬來西亞友誼及貿易中心(商務與觀光處)

Malaysian Friendship and Trade Centre (Trade and Tourism)

社團法人台灣環境資訊協會

Taiwan Environmental Information Association

社團法人中華民國南洋台灣姊妹會

TransAsia Sisters Association, Taiwan

財團法人台北市賽珍珠基金會

The Pearl S. Buck Foundation, Taipei, Taiwan

社團法人台灣外籍勞動者發展協會

Global Workers' Organization, Taiwan

社團法人中華民國外籍配偶輔導協會

R.O.C. of Foreign Nationality Spouse Association

國立教育廣播電台

National Education Radio

國立臺灣科技大學 越南學生會

National Taiwan University of Science and Technology

燦爛時光東南亞主題書店

Brilliant Time bookstore

讀書共和國

Book Republic

時報文化

China Times Publishing Co.



附件三、展件清單－「南洋味・家鄉味特展」展品說明牌

<p>1</p>	<p>越南米畫 Vietnamese Rice Painting 內政部移民署 提供 National Immigration Agency</p>	
<p>2</p>	<p>糖棕樹幼果 Young Fruit of Sugar Palm 董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
<p>3</p>	<p>糖棕樹果實 Fruit of Sugar Palm 董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
<p>4</p>	<p>陶製香料研磨鉢(半島東南亞) Pottery Mortar and Pestle for Spice (Peninsular Southeast Asia) 董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
<p>5</p>	<p>木製香料研磨鉢(半島東南亞) Wood Mortar and Pestle for Spice (Peninsular Southeast Asia) 財團法人台北市賽珍珠基金會 提供 The Pearl S. Buck Foundation, Taipei, Taiwan</p>	






6	<p>石製香料研磨鉢(半島東南亞)  <b>Stone Mortar and Pestle for Spice (Peninsular Southeast Asia)</b>          袁緒文 Emily Hsu-Wen Yuan 提供</p>	
7	<p>木製香料研磨具(印尼)  <b>Wood Spice Grinder (Indonesia)</b>          內政部移民署 提供  <b>National Immigration Agency</b></p>	
8	<p>石製香料研磨具(印尼)  <b>Stone Spice Grinder (Indonesia)</b>          袁緒文 Emily Hsu-Wen Yuan 提供</p>	
9	<p>刨絲刀(半島東南亞)  <b>Shredder (Peninsular Southeast Asia)</b>          袁緒文 Emily Hsu-Wen Yuan 提供</p>	
10	<p>刨絲刀(半島東南亞)  <b>Shredder (Peninsular Southeast Asia)</b>          袁緒文 Emily Hsu-Wen Yuan 提供</p>	
11	<p>胭脂樹果實  <b>Fruit of Annatto</b>          董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
12	<p>喜餅盒子(越南)  <b>Wedding Cake Box (Vietnam)</b>          財團法人台北市賽珍珠基金會 提供  <b>The Pearl S. Buck Foundation, Taipei, Taiwan</b></p>	

13	竹製飯盒(泰國) <b>Bamboo Lunch Box (Thailand)</b> 內政部移民署 提供 National Immigration Agency	
14	漆器點心盒(印尼) <b>Lacquer Snack Box (Indonesia)</b> Endhah Kartika Dhewi Sukirman 提供	
15	茶具托盤(印尼) <b>Tea Serving Tray (Indonesia)</b> Endhah Kartika Dhewi Sukirman 提供	
16	椰殼水瓢(泰國) <b>Coconut Shell Spoon (Thailand)</b> 陳瑪莉 Manida Lai 提供	
17	蒸糯米的盛具(泰國) <b>Container for Steaming Sticky Rice (Thailand)</b> 陳瑪莉 Manida Lai 提供	
18	竹製三角竹簍／蒸糯米、蔬菜使用(泰國) <b>Bamboo Triangle Basket for Steaming Sticky Rice and Vegetables (Thailand)</b> 董景生 Gene-Sheng Tung 提供	
19	傳統製作條狀麵食的工具(泰國) <b>Traditional Tools for Making Strip-shaped Noodles (Thailand)</b> 陳瑪莉 Manida Lai 提供	
20	椰殼碗／盛水或裝食物使用(馬來西亞) <b>Coconut Shell Bowl for Water or Food (Malaysia)</b> 馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供 Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)	
21	菜罩／遮蓋食物使用(馬來西亞) <b>Food Cover (Malaysia)</b> 馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供 Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)	

22	<p>竹簍／裝盛食物使用(馬來西亞)          Bamboo Basket for Temperally Food Storage (Malaysia)          馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供          Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)</p>	
23	<p>藤編盛盤／擺放食物使用(馬來西亞)          Rattan Plate for Serving Food (Malaysia)          馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供          Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)</p>	
24	<p>原住民狩獵時使用的背袋／攜帶食物及工具使用(馬來西亞)          Indigenous Hunting Backpack for Carrying Food and Tools (Malaysia)          馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供          Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)</p>	
25	<p>烤麵包的器具(印尼)          Bread Baking Tools(Indonesia)          董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
26	<p>空心菜剖刀(越南)          Cutting Utensils(Vietnam)          董景生 Gene-Sheng Tung 提供</p>	
27	<p>越南漆畫(含蛋殼及貝殼)          Vietnamese Lacquer Painting (with Eggshell and Shell)          內政部移民署 提供          National Immigration Agency</p>	

		
28	<p>越南人偶模型  <b>Vietnamese Figurine</b>          國立臺灣科技大學－越南學生會 提供  <b>NTUST-Vietnamese Student Association</b></p>	
29	<p>越南人偶模型－挑扁擔的婦女  <b>Vietnamese Figurine: Woman Carrying Load on a Shoulder Pole</b>          內政部移民署 提供  <b>National Immigration Agency</b></p>	
30	<p>印尼人偶模型  <b>Indonesian Figurine</b>          駐台北印尼經濟貿易代表處 提供  <b>Indonesian Economic and Trade Office to Taipei</b></p>	



		
31	<p>泰國傳統歌舞人偶 Traditional Thai Musical Figurine 張文徽 Wen-Hui Chang 提供</p>	
32	<p>泰國木雕人偶(泰國) Thai Wood-carved Figurine (Thailand) 趙有學 Malee 提供</p>	
33	<p>有蓋錫製飯鍋(泰國) Tin Rice Pot with Lid (Thailand) 袁緒文 Emily Hsu-Wen Yuan 提供</p>	
34	<p>皇室宴客使用的水壺(印尼) Royal Water Jug for Banquet (Indonesia) 駐台北印尼經濟貿易代表處 提供 Indonesian Economic and Trade Office to Taipei</p>	
35	<p>罈子／雙層保冰的盛水器皿(馬來西亞) Jar: Double-tiered Thermos Water Container (Malaysia) 馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供 Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)</p>	

36	椰殼保溫壺(越南) Coconut Shell Thermos Pot (Vietnam) 國立臺灣科技大學－越南學生會 NTUST-Vietnamese Student Association	 蓋子打開展示
37	咖啡過濾器組(越南) Coffee Filter Set (Vietnam) 陳信鈞 Adonis Chen 及 Linda Tjindiwati 提供	
38	傳統木雕叉匙組(菲律賓) Traditional Wood-carved Fork and Spoon Set (Philippines) 袁先知 Johnson Yuan 提供	
39	傳統木雕叉匙組(菲律賓) Traditional Wood-carved Fork and Spoon Set (Philippines) 張文徽 Wen-Hui Chang 提供	
40	越南燈籠(過年期間使用) Vietnamese Lantern (for Lunar New Year) 內政部移民署 提供 National Immigration Agency	
41	貓頭鷹吉祥物(緬甸) Owl for Good Luck (Myanmar) 董景生 Gene-Sheng Tung 提供	
42	桌巾(印尼) Tablecloth (Indonesia) Endhah Kartika Dhewi Sukirman 提供	
43	桌巾(馬來西亞) Tablecloth (Malaysia) 馬來西亞友誼及貿易中心(觀光處) 提供 Malaysian Friendship and Trade Centre (Tourism Division)	

#### 附件四：南門園區苗圃種植清單

本次種植將根據台北植物園現有之植物種類與南門園區的空間進行種植規劃。搭配展覽種植於南門園區苗圃的植物，主要以東南亞常見之植物為主，針對臺灣也常見的植物使用則因空間問題以及臺灣人對該物種也相當熟悉，則不種植。同時，針對需要較長時間成長之植物物種也暫不列入種植計畫，以避免苗圃區域效果不彰。

中文名	種植說明	英名	學名
香蘭葉	已種植	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>
九層塔	已種植	Basil	<i>Ocimum basilicum</i>
刺芫荽	已種植	Culantro	<i>Eryngium foetidum</i>
泰國綠圓茄 (或白蛋茄)	已種植	Eggplant	<i>Solanum melongena</i>
馬蜂橙/箭葉 橙	已種植	Kaffir Lime	<i>Citrus hystrix</i> DC.
魚腥草	已種植	Fish mint	<i>Houttuynia cordata</i>
青紫蘇	已種植	Shiso/Perilla mint	<i>Perilla frutescens</i>
叻沙葉	已種植	Vietnamese mint	<i>Persicaria odorata</i>
落葵(皇宮 菜)	已種植	Malabar spinach	<i>Basella alba</i>
帝皇烏蘭	將由植物園育苗後， 移至南門園區種植	Ulam Raja	<i>Cosmos caudatus</i>
蝶豆	將由植物園育苗後， 移至南門園區種植	Butterfly pea	<i>Clitoria ternatea</i>
翼豆	將由植物園育苗後， 移至南門園區種植	Winged bean	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>
木瓜	南門園區現已有種植	Papaya	<i>Carica papaya</i>
龍骨瓣苔菜	南門園區已有種植	White water snowflake	<i>Nymphoides hydrophylla</i>
田字草	南門園區已有種植	Aquatic four leaf clover	<i>Marsilea crenata</i>
香茅	南門園區已有種植	Lemon grass	<i>Cymbopogon citratus</i>
薑黃	不種植，因薑類需較 長的成長時間與特殊 環境及土壤。	Turmeric	<i>Curcuma longa</i>



中文名	種植說明	英名	學名
沙薑	不種植，因薑類需較長的成長時間與特殊環境及土壤。	Aromatic ginger/sand ginger	<i>Kaempferia galanga</i>
高良薑	不種植，因薑類需較長的成長時間與特殊環境及土壤。	Lengkua	<i>Alpinia galanga</i>
打拋葉	不種植，因台北植物園種植	Holy basil	<i>Ocimum tenuiflorum</i>
香蕉	不種植，臺灣普遍使用	Banana	<i>Musa × paradisiaca</i>
蕹菜，空心菜	臺灣常見，不用種植	Morning-glory/water spinach	<i>Ipomoea aquatica</i>
羅洛胡椒	不種植，台北植物園已有種植	Pepper elder	<i>Peperomia pellucida</i>
雷公根	不種植，臺灣也常見使用	Pennywort	<i>Centella asiatica</i>

(附表：訪談名單請參考以下)

訪談單位	國籍/姓名
國立教育廣播電臺印尼語主持人、印尼語通譯	丁安妮/印尼雅加達
台北市印尼餐廳「磐石坊」負責人	楊曼雲/印尼雅加達
國立臺灣博物館新住民服務大使 印尼語通譯、印尼語母語教師	廖轉運/印尼泗水
海外印尼人協會台灣分會會長 珠寶設計師	謝佳薇/印尼萬隆
印尼語通譯、印尼語母語教師 泰友印越舞蹈社成員	張慧芳/印尼雅加達
國立教育廣播電臺柬埔寨語主持人 南洋台灣姊妹會執行秘書、柬埔寨語教師	李珮香/柬埔寨
越南語教師、越南語翻譯及口譯員	陳玉水/越南
南洋姊妹會執行秘書、越南語教師	黃云槿/越南
泰語教師、泰國美食達人	陳瑪莉/泰國
「越館」越式料理創辦人	陳瑩貞/越南

