

國立臺灣歷史博物館新聞稿 108.01.30

南洋菜餚飄香臺史博 從日常飲食看東南亞文化

口味新奇的料理或許讓人食指大動，但多數人最難忘的，往往是伴隨回憶的家鄉味。國立臺灣歷史博物館今（30）日開展的「南洋味·家鄉味特展」，從人們的「日常飲食」切入，透過東南亞常見植物及香料、飲食文化，帶觀眾隨東南亞新住民、移工記憶的角度認識東南亞的自然環境、文化，分享彼此對於家鄉飲食的記憶。

這個特展由國立臺灣博物館策劃、首展，陸續在臺北、臺中巡迴展出後，移至臺史博展出，邀請南部的觀眾共同參與這場文化饗宴。特別的是，展覽不僅要觀眾「看」得到也能聞得著，讓觀眾透過嗅覺認識東南亞豐富多樣的香料；同時，展覽中的各式特色器皿、廚具及擺設，多由在臺新住民、移工或駐臺辦事處提供展出，搭配新住民影片訪談與分享，帶觀眾從菜餚的作法、菜餚中難忘懷的家鄉記憶中，更具體地認識東南亞文化。

國立臺灣歷史博物館館長林崇熙表示，臺灣這座島嶼在不同的時代迎來了不同的移民，而這些移民也在這個島嶼上落地生根、成為住民，成為島嶼的血肉中不可分割的一部分。臺史博自開館以來，就相當關注移民議題，近年來更試圖以博物館為媒介，建構一個讓這個島嶼上、當代不同群體對話的公共平臺，邀請大家共筆屬於這個世代的記憶。這次特展就是希望透過新住民們難忘的家鄉味，帶觀眾看見背後多元的原鄉文化，持續共筆書寫當代臺灣飲食文化的新篇章。

「飲食」不僅和不同地域及氣候所孕育出的不同食材種類有關，隨著人文地景變化而生的飲食習慣、烹調方式，伴隨節慶、時節與日常生活所需而端上餐桌的各色料理，背後都蘊含著各式各樣人類生活環境、生命記憶與情感故事等待我們去發掘與探索。展覽中「南洋風土與生產地景」、「南洋味：南洋飲食的特色」單元介紹了東南亞各地氣候與地理環境，及常見的植物、香料，而「重現家鄉味」則從人的生命史觀點呈現飲食與食物的味覺記憶，熱鬧的童年記憶與節慶食物，離家、成家、遷徙種種變化連結的飲食記憶，因懷念而想守護、重現的味道，甚至是文化交流下誕生的新口味。最後的單元「與南洋交織的未來」，則邀請觀眾一起參與，共同構築、描繪自己的「家鄉味」。

展覽即日起至 108 年 6 月 2 日於臺史博展示教育大樓 4 樓第 3 特展室展出，歡迎觀眾踴躍參觀。展覽期間，將陸續推出相關活動、講座等多樣教育活動，歡迎關注官網（www.nmth.gov.tw）最新訊息。