

日常飲食、節日聚餐與祭祖供品： 印尼峇里島華人的家鄉、跨文化飲食與認同

羅 素 玫

國立臺灣大學人類學系

E-mail: sumei@ntu.edu.tw

摘 要

本文嘗試探討印尼峇里島華人移民社會的特性與特色，如何具體再現在食物的現象之上。島上的華人各來自不同原鄉和方言群，如福建、廣東、海南與客家，以及近年自臺灣而來的商業與婚姻移民。華人在峇里島的日常飲食融合了大量跨文化食材與香料來烹調家中的日常飲食與重要的節日食物，我們將之與傳統中國節日的祖先祭祀供品呈現上作一比較，並嘗試分析此一飲食現象的意義。祭祖的供品與節日中分享共餐的食物，由於既具有傳統供品之內容，還會加入與祖源相關的菜餚，因此在與日常飲食相互比較後，呈現出一種食物歷史與家族背景及文化認同之間，相互銜接的豐富意義。

2010年，陳志明在有關泉州印尼峇里島華人歸僑移民社群飲食的探討中，提到移民與食物之間的關係裡，具有一種「家鄉」的想像在其中，在此同時，移民後的文化會重新扎根，並在新的環境背景下，再銘刻於新的時間與空間脈絡之中。在峇里島華人社會中，是否也存

在這樣的移民文化的再銘刻過程？在此，峇里島當地特殊的時空背景，包括有印尼國族意識與文化的同化力量，以及 1960 年中期之後華校關閉與華人接受國家教育中的教化融合，同鄉社團與其他華人組織被禁，因此，家庭成為華人味覺與認同最直接且唯一的場域。然而，經歷 30 年的禁制之後，在 1998 年開放政策下，這一場域是否仍然存在著「家鄉」與「認同」的意義？

關鍵詞：飲食、跨文化元素、祖先祭祀、認同、印尼、峇里島華人

Food for the Ancestors and Food for Us: Origins, Transcultural Ingredients and Identity in Balinese Chinese Cuisine in Indonesia

LO Su-Mei

Department of Anthropology, National Taiwan University

E-mail: sume@ntu.edu.tw

Abstract

In this article, I give a preliminary picture of Chinese culinary presentation in Bali. There are several different dialect groups among Balinese Chinese, including Minnan, Cantonese, Hakka and Hainanese, plus recent migrants from Taiwan who have come on business or because of inter-marriage. There seems to be some important indexal foods served as offerings during ancestral worship and the communal feasts in Chinese traditional festivals such as the Chinese New Year (*Imlek*), the fifteen day of the first month (*Cap Go Meh*), the Dragon Boat Festival (*Bazang*), and so on. In Balinese Chinese families I have visited, offerings are still a strong mechanism for the continuity of family identity and memories of their ancestral origins. But there are also elements assimilated from the local culture in the ritual representation for the ancestors. How can we understand this co-existence

of trans-cultural elements? I present here a complex story through ethnographic data on the family migration history, local adaptation, inter-marriage, and the practice of the ancestral cult. Finally, I compare the role of the idea of homeland and the notion of identity.

Keywords: food, transcultural elements, ancestral worship, identity, Chinese Balinese, Indonesia

食物未必是族群認同程序裡的必要因素，不過如果是的話，那麼這可能就是一個「真正」自成一格的菜餚。

——引自 Sidney W. Mintz, 《吃：漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》(2001)

壹、前言¹

本文將嘗試探討印尼峇里島華人移民社會的特性與特色，如何具體再現在食物的現象之上。華人在峇里島的日常飲食融合了大量跨文化食材與香料來烹調家中重要的節日食物與日常飲食，我們將之與其在傳統中國節日的祖先祭祀供品呈現上作一比較，並嘗試分析此一飲食現象的意義。在陳志明（Chee-beng Tan）有關馬來西亞華人飲食和泉州印尼峇里島華人歸僑移民社群飲食的探討中，他提到移民與食物之間的關係裡，具有一種「家鄉」的想像在其中，但同時，移民後的文化會再重新扎根，並在新的環境背景下發展出再銘刻於新的時間與

¹ 本研究接受國立臺灣大學邁向頂尖大學計畫之人類學系教師專題研究計畫「歷史經驗與族群記憶：印尼峇里島的華人社群與族群現象」與 100 年度行政院客家事務委員會「千島之國中的「他者」：印尼峇里島的客家社群與族群現象」補助，特此致謝。本文初稿曾發表於 2011 年 11 月 19-21 日財團法人中華飲食文化基金會於琉球主辦之第十二屆中華飲食文化學術研討會：「戰爭、殖民、移民：對中華料理與飲食方式產生的影響」。在此研究進行過程中要感謝許多印尼峇里島的朋友們的信任與協助。本文撰寫時，承蒙幾位師長前輩的鼓勵與指導，特別是謝世忠教授撥冗閱讀全文並給予修改建議，兩位匿名審查者亦對本文提供許多寶貴意見，在此亦深深致謝。田野工作的進行要謝謝黃郁倫、劉瑞超、黃宣穎三位同學的幫忙，而文字的校閱則多虧有陳偉龍同學的協助。

空間脈絡之中。²在峇里島的華人社會中，是否也存在這樣的移民文化的再銘刻過程？在此，峇里島當地特殊的時空背景，包括有印尼國族意識與文化的同化力量，以及 1960 年代中期之後華校關閉與華人接受國家教育中的教化融合，同鄉社團與其他華人組織被禁。因此，家庭成為華人味覺與認同最直接且唯一的場域。然而，歷經 30 年的禁制之後，在 1998 年開放政策下，這一場域是否仍然存在著「家鄉」與「認同」的意義？存在於土生華人與新客華人之間，仍有機會接受華文教育的 60 歲以上的華人與其後的世代之間，或信奉相同或異於多數華人信仰的基督教與天主教徒之間，在語言及其他文化表現上有著很大的差異，那飲食的喜好與家族中傳承的拿手菜或聚會的菜餚等等，是否也有徹底的轉變？在節日聚餐的食物方面，由於既有傳統節日飲食之內容，是否還會加入其原居地常吃與喜好的菜餚，亦或是考慮到納入家族所傳承之不同祖源文化的元素？在此嘗試將不同背景的家庭的節日聚餐與日常飲食相互比較後，似乎可呈現出一種食物歷史與象徵轉換之間的豐富意義。

在知名的海洋史與殖民史學家菲立普·費南德茲—阿梅斯托 (Felipe Fernandez-Armesto) 以世界飲食的幾個重要階段為軸線所撰寫的《食物的歷史：透視人類的飲食與文明》一書中，³道出了殖民與帝

² Chee-beng Tan, "Nyonya Cuisine: Chinese, Non-Chinese and the Making of a Famous Cuisine in Southeast Asia," in *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, edited by Sidney C.H. Cheung and Chee-beng Tan (London and New York: Routledge, 2007), 171-182; Chee-beng Tan, "Reterritorialization of a Balinese Chinese Community in Quanzhou, Fujian," *Modern Asian Studies*: 44.3(2010): 547-566. (Electronical version); 陳志明與丁毓玲，〈泉州城郊「巴厘華人村」：華僑農場歸僑重建的家園〉，《華人研究國際學報》2.1(2010)：2-19。

³ 菲立普·費南德茲—阿梅斯托著、韓良憶譯，《食物的歷史：透視人類的飲食與文明》，頁 212-228。

國主義下、食物交流的許多可能性。不過他也直言，食物是不易在不同文化之間傳遞的，雖然目前我們不但食用自稱為「融合」、「國際」菜餚的高級飲食，而且還活在一個全球化的世界裡，許多菜色和食材也不斷的被興致勃勃的人們在不同的地區之間進行交流。但是，食物和飲食方式的傳遞在文化上的障礙是如何被跨越或打破，卻是食物史上最令人好奇的問題之一。而作者也提出在這個階段的歷史過程中得以滲透文化障礙的力量，進而促成食物的國際化的，是戰爭、帝國的擴張與殖民。在他專門探討移民與僑民菜餚的章節裡，曾引用人類學家 Jack Goody 在 *Food and Love*（飲食與愛情）書中的觀點，⁴提到了傳播至全球的中國菜其實並非帝國菜，而是殖民菜，是由自願「經濟流亡」的和平移民者帶至各地的。Fernandez-Armesto 認為至少就晚近中國對外移民的面向來說，上述說法是正確的。只不過十九世紀的中國移民潮帶有另一種意義的帝國色彩：歐洲帝國政府徵雇中國苦力和洗衣工，把他們分散到帝國各地。這種移民風潮製造出中西合璧的菜色，而其中將這種融和的形式發揮最極致的例子應當就屬「雜碎」了，這道菜就是把筍子、豆芽、荸薺等雜七雜八的蔬菜，加上肉片或雞肉炒成一盤。他也引用另一位作者 F. T. Cheng 在 *Musings of a Chinese Gourmet* 的說法，提到這道菜是在美國率先開張的中國餐館的發明。⁵

印尼餐館與一般家庭常做的菜餚中也有道 *cap cay*，⁶究其音意應該是來自福建話發音的「雜菜」，裡面通常有高麗菜、紅蘿蔔、四季豆、魚丸切片再加點蒜頭和醬油調味，連印尼人也直言不諱這是道中

⁴ Jack Goody, *Food and Love: A Cultural History of East and West* (London; New York: Verso, 1998), 162.

⁵ 同註 3，頁 227。

⁶ 在文中出現之華語、印尼語或峇里語拼音均將以斜體標示，以與英語或其他西方語言區別。但華語和印尼語拼音中，與英文通用的字則仍將維持正體標示。

國菜。其實大部分的印尼人也同意一般家庭或小餐館裡常見的印尼炒飯 (*nasi goreng*)、炒麵 (*mie goreng*) 的作法與作料都是來自中國菜的影響，只是要上溯其傳入與接受的時間已經很難考究，而且口味也有些位移了。而 Myra Sidharta 在 2005 年的 “Old Recipes, New Meals, the Localization of Chinese Food in Indonesia” 一文中更列舉了幾樣印尼化的華人菜餚，比如像印尼話裡的麵稱為 *mie(mi)* 或 *bakmi(bami)*，這是最普遍的印尼菜之一，而作者也有一個非常有趣的觀察，幾乎每個地區，甚至每個城市都會有自己流行的炒麵作法，像她所列舉的萬隆麵、日惹麵、棉蘭麵等等，而雅加達更會以最先賣出該種口味的麵的街名來為麵命名，像 *Bami Gajah Mada* 就是在 *Gajah Mada* 路上最早有這道口味的炒麵，而 *Bakmi Kenanga* 或 *Bakmi Kelinci* 也是同樣的意思。而另一樣在地化的華人菜餚是 *siomay*，我們可能會以為是加了蝦泥肉餡的點心，但其實卻已是在地化了的食物，裡面有豆腐、黃瓜、高麗菜、苦瓜釀肉或魚漿，再澆上花生醬。⁷在此作者雖未言明，但就其文意來看，*siomay* 一詞應是指來自廣東點心裡的「燒賣」，*mie(mi)* 應是來自福建話「麵」的發音。另一位作者，Bondan Winarno 也提出了一些關於峇里島印尼菜與華人菜餚的觀察。例如 *siobak*，在峇里島北部省城也是荷蘭殖民時期首都的 *Singaraja*，是這道華人菜餚最早出現的地方。⁸究其意思應該是「燒肉」的閩南發音，然而現在這道菜知名的程度，已經不只是當地人過節常備的重要菜餚，也是外地人到此地非嚐不可的當地名菜。我在 *Singaraja* 參加當地中元節祭典時有幸吃

⁷ Myra Sidharta, “Old Recipes, New Meals, the Localization of Chinese Food in Indonesia,” 收錄於《第九屆中華飲食文化學術研討會論文集》，頁 262-264。

⁸ Bondan Winarno, “Cross-cultural Interaction and Chinese Food in Bali,” 收錄於《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》，頁 375-392。

到這道菜，果真名不虛傳。倘若說峇里島南部以烤豬飯 *babi guling* 作為代表性的菜餚之一，那麼 *siobak* 便可被視為 Singaraja 代表菜之一了，而且，這還是華人開的餐館最早做出的一道菜！裡面包含有帶皮滷過、口感 Q 彈的豬肉，還有腸、肝等內臟配菜，上面澆上濃稠的蒜蓉醬油膏，肉質處理得軟而不爛。

Myra Sidharta 的文章中還提出，小販叫賣的一些現在被視為是印尼小吃的 *bakso*，或是豆腐拌菜，其實都是華人帶進印尼的。華人菜餚能夠如此深入印尼人的大街小巷與平民料理之中，其背景與過程著實令人好奇。然而，她同時也提出一點，假如說五星級的中華料理餐廳有種強調其菜餚最接近原來中國菜口味的趨勢，街頭巷尾的小吃則是傾向融合參雜了當地口味，已經調整為當地人喜愛的味道。⁹而 Mely G. Tan 在其文章 “Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society” 中談到三類由雅加達城市中發展出來的華人菜的背景，一是家庭中的菜餚；另一是家庭外的，大部分是指餐廳與外賣的小店或攤販；第三種則是以健康或因宗教因素而採素食的飲食範疇。其文中引用了 1975 年 Philip Leo 的 *Chinese Loanwords Spoken by the Inhabitants of the City of Jakarta* 書裡對印尼文採借自中文的詞彙所做的統計，一共有 55 個字是跟食物、蔬菜、水果、飲料、肉類、海鮮有關，有 9 個字是跟健康有關的，大部分是來自福建話（Hokkien）的發音。其中，與食物有關的有 *bahu*（即肉脯（鬆））、*bakmi*（煮成湯麵的蛋麵或炒麵）、*bihun*（米粉）、*bakso*（肉丸或肉燥）、*juhi*（魷魚）、*pecai*（白菜）、*tim*（蒸、燉、像海南雞飯就稱為 *nasi tim Hainan*）、*capcai*（雜菜）¹⁰與

⁹ 同註 7。

¹⁰ *capcai* 與前述之 *cap cay* 同義，在此遵循引用之原引文拼法。

pangsit (扁食) 等等。她也整體論述印尼雅加達城市中的華人飲食現象，這些來自中國的食物深入到印尼人一般家常的飲食中，即使有些華人後裔或印尼人也未必知道其來自中國的起源，然而，其被廣泛接受的程度早已超出了族群的界線。¹¹由以上的描述中，我們可以看到雖然印尼華人飲食深度地融入在地人飲食之中，文化間與族群間的距離卻仍然隱晦難解。因為移民所帶來的食物的味移與兩方族群間的邊界的問題，似乎永遠是個複雜的研究課題。

貳、東南亞華人移民飲食研究：離散與認同的聚焦

人類學的研究一向重視脈絡，但是當一個文化搬離了原先的脈絡，會變成甚麼模樣？像食物，當移民移向他鄉，他們會帶著甚麼樣的食物喜好和想像，跟著他們在異鄉落地生根？移民與飲食之間的糾結關係，的確有著訴說不完的故事跟典故。接下來的文獻探討，我們將聚焦在整理東南亞人類學研究的領域中有關華人移民飲食的研究，以及飲食人類學研究中，有關中國菜在地化的問題。

在吳燕和〈臺灣的粵菜、香港的臺菜—飲食文化與族群性的比較研究〉一文中，透過一個相互返照的比較觀點同時檢視臺灣的粵菜與香港的臺菜的發展歷程，而藉此突顯出在一個特定地點的政治與經濟的發展過程中，飲食文化與族群和族群性的關聯意義。¹²正如陳志明在

¹¹ Mely G. Tan, "Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society," in *The Globalization of Chinese Food*, edited by David Y. H. Wu and Sidney C.H. Cheung (Richmond, Surrey: Curzon, 2002), 158.

¹² 吳燕和，〈臺灣的粵菜、香港的臺菜—飲食文化與族群性的比較研究〉，見《飲食傳播與文化交流》，頁 161-183。

其 2001 年討論馬來西亞華人食物與認同的文章中所提出來的，華人菜餚在外於中國的地方的在地適應，反映出的是飲食方式（foodways）的一種在地且獨特的地方適應，而且這種改變也給予了在地認同產生的機會，亦即飲食方式提供了族群認同中的一種特別的文化認同。馬來西亞的峇峇（Baba）的飲食文化遺產象徵了一種特別的地方化華人認同，相對於較無地方化表現的另一種馬來西亞華人的認同；對於一些人來說，馬來西亞的華人使用咖哩和辣醬（sambal）可能不像中國菜的元素，然而，在此食物作為一種表徵外於中國地區的華人對於自己身份的一種方式，而且具有在地化的特徵也是其驕傲與宣示身分的一種方式。從這樣的研究中，我們亦可看到，食物與飲食方式的研究應該是動態的，持續與轉換都應該是焦點，畢竟，文化不是靜止不變的。¹³與此篇文章同樣收錄在 *Changing Foodways in Asia* 的由 Chua Beng Huat 與 Ananda Rajah 兩位作者所寫的“Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore”一文也清楚地探討，在新加坡國家與國族建構的背景，族群觀光和食譜上所標示出來的族群飲食的背後，存在著何種漸層光譜般的差異性，而這具有文化研究裡如 Homi Bhabha 和 Young 的研究裡所探討的，帶有混雜性和殖民與後殖民背景下的族群景觀及其後繼概念上的發展意義。此一研究在食物的面向上，無疑提供了一個清楚的後殖民歷史的切面。

在蕭新煌與林開忠兩位作者所寫的〈家庭、食物與客家認同：以馬來西亞客家後生人為例〉一文中，探討了在馬來西亞以客家為主要族群認同的研究對象裡，家庭中的不同世代成長背景與世代成員的文

¹³ Chee-beng Tan, “Food and Ethnicity with Reference to the Chinese in Malaysia,” in *Changing Chinese Foodways in Asia*, edited by David Y. H. Wu and Chee-beng Tan (Hong Kong: Chinese University Press, 2001), 125-160.

化味覺對於後輩有直接的影響，例如，家庭裡的廚房與口味的養成多以母親為主，然而，在馬來西亞客家的結婚對象已大多超越族群界線的情況下，味覺的傳遞相對困難。¹⁴而林開忠的文章〈日常生活中的客家家庭：砂拉越石山與沙巴丹南客家家庭與日常生活〉¹⁵則細緻地從民族誌的角度書寫日常生活裡包含飲食的面向中，認同的問題如何浮現與再現在最細微的生活場景中。該文也再一次呈現與強調，私領域相較於公領域而言，可呈現出不同族群認同的基調。相較於兩位作者研究的馬來西亞的國族脈絡，本文所研究的印尼國家力量與國族形塑的過程有相當大的差異，這樣的差異雖然同時營造出家庭作為私領域認同場域的重要性，但在表現其認同上還是有所區別。這點或許在文章後面進行民族誌的分析時，可以再更清楚地探討。

以上這些研究也共同透露出食物與認同之間的關係，其實是移民社群中一個困難的命題與問題，這問題中除了個人的口味和記憶之外，還隱含有很多口味雜陳的奇特滋味，這其中有同一家庭中不同世代的飲食差異與認同的差異，還有家庭與家庭之間具有的文化與階級之間的差異關係。飲食與認同對象之間究竟是如何對應，又或者我們如何跳脫個人味覺的養成與喜好的差異性而進入一個社會與文化層次的探討，其實是有許多邊界要跨越的。而認同的層次不也是從個人情感到家庭再到群體，由社群、族群到更大社會或國家層次的認同嗎？這中間如何辨明或掌握住其認同的形貌，也考驗著研究者在研究材料的訪談過程中的觀察，與研究問題和方法的設計。

¹⁴ 蕭新煌、林開忠，〈家庭、食物與客家認同：以馬來西亞客家後生人為例〉，刊於蒲慕州主編，《飲食傳播與文化交流》，頁 241-268。

¹⁵ 林開忠，〈日常生活中的客家家庭：砂拉越石山與沙巴丹南客家家庭與日常生活〉，見蕭新煌主編《東南亞客家的變貌：新加坡與馬來西亞》，403-443。

參、峇里島華人飲食現象：日常飲食與節日聚餐

一、峇里島的華人社會

峇里島的華人由福建、廣東、客家、與海南等主要方言群組成，部分自稱為「僑生」者，其祖先多在兩代以前，亦即父祖輩之前已來到峇里島上。「僑生」這個名詞乍聽之下會以為是不是在臺灣或中國讀過書？但事實上，「僑生」在峇里島華人的華文語彙中指的是「在僑居地出生」之意。¹⁶在受訪時報導人提及印尼人遇到華人多會詢問是否為 *Sinkhek*？根據當場數位華人受訪者解釋下，此字可能是來自河洛話發音的「新客」。¹⁷

澳洲學者 C. Coppel 認為，針對印尼自建國乃至開放時期以來的華人政策，可以與其國家公民政策的轉變來觀察之，以此可見到一個國家對待移民的態度或政策的擬定，與一個國家理解此一移民成員如何作為構成該國家之共同體的身分的認定，以及與認定此身分的相關文化論述和社會價值的緊緊相扣。而這些對於印尼華人所處之政治環境的問題，亦相對影響了印尼華人所選擇的族群認同與族群記憶。¹⁸由於印尼在十九世紀到二十世紀之間，國家經歷殖民統治與政治經濟上急遽變化的動盪不安，直到其國家在二十世紀中期獨立建國後，兩任強人政治領袖所主導的國族意識的發展，依舊將華人視為「外來者」、

¹⁶ 在著名的印尼華人學者廖建裕的研究中亦曾提出此一名詞的意涵，因此此一名詞在整體印尼華人的語彙中應是相同的。見廖建裕，〈印尼華人族群與國族認同—從史金納教授的研究說起〉，頁 139-154。

¹⁷ 此一社群內部使用的指稱是否完全與廖建裕所提出的「土生華人」與「新客華人」的區分？還需要再仔細確認。參考廖建裕，《印尼原住民、華人與中國》，頁 10。

¹⁸ Charles A. Coppel, *Studying Ethnic Chinese in Indonesia* (Singapore: Singapore Society of Asian Studies, 2002), 6-10.

「他者」的移民或僑民身分，並賦予諸多限制。

近期的研究在 Chang-yau Hoon 所著之 *Chinese Identity in Post-Suharto Indonesia* 一書中，¹⁹整體性地擘畫出 1998 年以來後蘇哈托時期華人認同所面對的矛盾性格，在較開放與尊重多元文化的政策下，允許了華人表明自己族群身分的社會環境，然而，自六〇年代開始的禁用華語與關閉華校政策，卻使得新一代華人失去語言文化傳承的根源，轉而更加強化來自融合了日常生活經驗與學校教育的印尼國家認同。Hoon 的研究固然充分呈現出以雅加達為中心的華人認同現象，但華人在與印尼多島嶼與多元的文化接觸之下，早已塑造出相當具差異性的島嶼文化風貌，在峇里島的華人社群即是如此。經由華人移民各島的不同原因、背景與歷史經驗的參照，讓我們發現更多樣化的華人適應現象，以及其在印尼與不同在地文化接觸的特殊歷史過程與融合後所呈現出來的歧異樣貌。

華人在峇里島當地的移民歷史發展與該地區的海上貿易活動有著重要的連結，早在王朝時期，華人即由該島東方的 Padang Bai 與北方 Buleleng 的 Singaraja 港口進入，²⁰從事海洋貿易與協助王朝進行統治，而 Singaraja 現在仍有相當重要的華人社群的居住。荷蘭殖民時期施行的種族隔離政策，曾經在當地港口都市空間隔離出華人居住區域，然經過之後的都市發展，此一區域已經不再只限於華人居住了。

¹⁹ Chang-yau Hoon, *Chinese Identity in Post-Suharto Indonesia: Culture, Politics and Media* (Portland: Sussex Academic Press, 2008).

²⁰ Claudine Salmon & Myra Sidharta, "The Hainanese of Bali, A Little Known Community," *Aprchipel* 60(2000): 96-100.

在 Clifford Geertz²¹與 Fredrik Barth²²的著作中曾經提及早期峇里島的華人移民在該島的活動。Geertz 在《Negara：十九世紀的峇里劇場國家》書中的第三章〈政治體制：村落與國家的商業形式〉第一節中，談到了華人商旅在峇里島貿易上的重要性。十九世紀後期，貿易由王國根據貿易領土（*kebandaran*）出租給七個中國商業貴族（*subandar*），他們被賦予這些區域內的壟斷特權，出口米、咖啡、菸草、黃豆、牲畜（主要是牛）與進口鴉片（高達 87%）及棉織品。而在十九世紀中葉，荷蘭人在 Singaraja 立足之後，1900 年在島上的東部 Karangasem 有一百位華人從事進口鴉片與出口咖啡、糖、靛藍與木棉的生意。而在島上中部偏西的 Tabanan 的華人人口總數則已經增加到四千多人，其中不乏已經實際擁有私人咖啡種植園者。²³這些早期以商旅身分進入該島的華人移民，與王國互動良好，因而獲得一定的社會地位。

然而，甚至早於歷史與神話交界時期，峇里島與華人的關係便已存在。在 Volker Gottowik 的研究中，²⁴透過深度探討峇里印度教儀式中的一對 *Barong Landung*²⁵神偶，他提出其實在印度教峇里人的常民文化中

²¹ Clifford Geertz, *Negara: The Theatre State in Nineteenth-Century Bali* (New Jersey: Princeton University Press, 1980), 88-91.

²² Fredrik Barth, *Balinese World* (Chicago and London: The University of Chicago Press, 1993), 11, 16-17, 141.

²³ 同註 20，頁 87-89。

²⁴ Volker Gottowik, "Transnational, Translocal, Transcultural: Some Remarks on the Relations between Hindu-Balinese and Ethnic Chinese in Bali," *SOJOURN: Journal of Social Issues in Southeast Asia* 25.2(2010): 185-197.

²⁵ *Barong* 意指一些具動物形狀的神聖偶具如獅子、野豬、老虎等，*Landung* 則有高的意思（同上註，頁 187）。其外觀一般為兩具巨型偶具，在寺廟祭祀與繞境之時會以人居其中撐起遊行，其中一具被認為是男性、黑面、年輕且醜，另一具則為女性、白面，代表老年但美麗的樣貌。

便具有跨文化元素。Gottowik 在其文中以「神話性版本」及「歷史版本」來稱呼與神偶相關的兩個不同的文化詮釋：在第一個版本中，男偶代表著來自南印度的王子，女偶代表來自中國的公主；而在「歷史版本」中，男偶是十二世紀的峇里國王（*Sri Jaya Kesunu* 或 *Sri Jaya Pangus*），而女偶則是個跟著父親或祭司由中國前來的華人女子 *Kang Cing Wi*。作者認為這對神偶代表了一種文化內在的異族性（*internal foreignness*），其存在提示了印度教峇里人文化中存在的中國元素，是從歷史時期的開始或更早之前即存在於他們的島嶼之上。而我們也可以觀察到，這一介於神話與歷史之間的傳說，普遍流傳於峇里島的民間，並融入一些特別地點的信仰體系中。例如總舖公（*Cong Po Kong*）的祭祀，傳說是跟隨三寶公鄭和下西洋來到印尼的一個船上的廚師，與峇里當地女人結婚並留在峇里島上，而現今島上還有幾間祭祀總舖公的廟，其中一個就位在著名的巴度水神廟（*Pura Ulun Danu Batur*）之中。²⁶

在峇里島華人整體的現象中，華人一直是印尼國家中被標示成移民族群的一個被區隔的對象，但是其內在自我的認同標示會是如何？印尼國族的界定讓華人社群在印尼這個千島之國中，始終具有一種「他者」的族群性。作為一個國家，印尼在地理上為分散於海洋之中的島嶼特性，在形塑其文化與社會型態、國家認同與區域發展上都有著決定性的因素，但峇里島上又是以印度教為主的宗教信仰，相較於爪哇或蘇門答臘等島嶼則是以多數族群所信仰的回教為主，屬於相當特殊的一個社會與宗教的環境。

華人社群的認同是如何在此社會、歷史與文化環境下被行動者具體化形構的？是否透過其所居住的空間與所參與的宗教或非宗教性活

²⁶ 同註 20，頁 89-94。

動？或是透過其他如婚喪儀式、服飾、飲食或其他的標示記號來完成的？亦即身為華人族群，如何透過「自我畫界」來向其周遭所屬環境定位，並自我界定在峇里島，或者是在印尼的社會與文化環境中的位置。相較於己身，對於如印尼人，峇里人或爪哇人這些「他者」，峇里華人的自我界定與其特殊的移民經驗和其所經歷或傳承的家族歷史記憶是否相關？

另外，在有關教育與語言的現象上有一點必須說明的，家庭與學校的教育在此與其他東南亞國家的環境中所扮演的角色並不相同。例如，學校教育在印尼與馬來西亞的華人社會中均扮演形塑其認同的重要角色，但兩者的國家教育政策正好是完全相反。在印尼，自 1965 年開始完全地將教育國家化，私人教育直至 1998 年開放後才被允許，之後才又重新出現一些華人私立學校。在峇里島，許多華人學校以三語學校（印尼語、英語、華語）作為主要的招生訴求，然而，許多華人後裔即使選擇將小孩送往三語學校，私下亦表示其實在學校裡要學好中文，光靠一個禮拜裡的這幾堂課是不夠的，他們大多會幫孩子再請中文家教，或是認為只要有接觸到華語，就算沒學好也沒關係。也有一部分人認為，其實不需要上費用較昂貴的私立華人三語學校，選擇公立學校反而能讓小孩適應一般的教育體制。在馬來西亞，華人教育可以成為一直延續傳承華語的重要機制；但在印尼，族群的語言文化在傳承上則出現嚴重的斷層，由於 1965 至 1998 年間的禁華語和禁華教，才使得目前仍能使用流利華語溝通的報導人均已超過六十歲以上。

荷蘭時期的峇里島首府 *Singaraja* 已有著重要的華人移民社群，而晚期因峇里島經濟活動與旅遊發展趨於活絡而由其他印尼島嶼移入峇里島的華人，或因印尼 1998 年排華運動後而進入的華人移民，則因島上經濟活動發展的地點南移，多聚居在島上的南部，尤其以現在的首

府 Denpasar 最為集中。這些來源不同的華人族群在身分與認同上也更趨向多樣性，較晚由其他島嶼移來的華人，多認為在峇里島已超過三代以上的華人移民與他們之間是有區隔的，且彼此之間多少會有一點競爭的意味，因而在社會適應與認同上會有不同的考量。現在島上亦有來自臺灣的漁業移民與中產階級經商社群，另外，亦有不少小型的佛堂是由臺灣人前來設立的。

二、研究方法與研究對象的設定

這篇文章的民族誌材料是以受訪者的日常家庭飲食、節日聚餐和祖先祭祀供品，與當地華人常去聚餐的中餐廳作為參與觀察和訪談的重點。

整體地觀察峇里島的華人飲食現象，會令人驚訝於其所表現出來的多元的跨文化飲食方式。而來自不同背景的個人所選擇的日常飲食方式，也會呈顯出其情感性的寄託、成長時期對於食物的認識與結婚成立家庭後的飲食文化的影響。猶如在 Jon D. Holtzman 針對食物與記憶的研究所做的文獻回顧裡，所採用的對記憶的概念定義是：與過去有關的經驗或意義。這個定義包含了廣義的不同的過程，像主體回復或情緒上再經驗的事件、無意識的（但也可能具體的）主體的記憶，歷史感如何形塑社會過程與意義，對真正或想像的過去的懷舊，以及一種發明的傳統。²⁷例如，在我們的研究中，有一位報導人的母親是爪哇人，她從小接觸的菜餚就是爪哇菜，來到峇里島之後學習了一些當地的菜餚，也因為婚姻的關係而接觸了臺灣菜的作法。這些背景影響了她對日常飲食的喜好和選擇，也形塑了她的口味經驗。另一位報導

²⁷ Jon D. Holtzman, "Food and Memory," *Annual Review of Anthropology* 35.1(2006): 363.

人平時就很喜歡嘗試各種料理，由於家裡的廚娘是爪哇人，所以他對爪哇菜也很熟悉，而到餐廳去用餐則時而選擇日本料理、龍目島餐廳，如遇新開的華人餐廳也一定想去試試，但只要傳統中國節日一到，他最想吃的還是粽子、月餅和年糕這類特別的節日食物。家庭中節日的聚餐在峇里島華人社會中還很普遍地具有文化標記的意義，我在島上南北兩個重要的新舊省城 Denpasar 和 Singaraja 所進行的訪談中，就同時發現即使在兩地的華人社群中，日常飲食或其他文化面向上已呈顯出融合許多在地文化的元素，但這個節日飲食的文化標記現象還是相當地普遍。

簡美玲在評述 Sharon A. Carstens 所著的 *Histories, Cultures, Identities: Studies in Malaysian Chinese Worlds* (2005) 一書時，²⁸提到過去對於東南亞的華人與其後裔的研究，大多呈現出多層次的文化與認同的形貌，²⁹在我們所研究的印尼峇里島華人的現象中，不論是由中國或其他華人原鄉移入到印尼，或是其曾經在印尼的不同島嶼間遷徙的移民流動經驗，都更加使得社群內部的異質性成為當地華人族群的特徵之一。然而，針對飲食現象所呈現出來的族群特徵與認同的現象，要如何更清楚的掌握華人社群與家庭的特性，與更精確地探討與理解其異質性背後所隱含的脈絡意義，也成為進行此一研究過程中很重要的課題。也因此，在訪談過程中，移民的家庭組成與家族遷徙歷史等，也被列入重要的參考脈絡之中。

²⁸ Sharon A. Carstens, *Histories, Cultures, Identities: Studies in Malaysian Chinese Worlds* (Singapore: National University of Singapore Press, 2005).

²⁹ 簡美玲，〈歷史民族誌的書寫與 Pulai 女人的研究：馬來西亞華人客家認同經驗的探索〉，《客家研究》2.2 (2007)：151-158。

三、峇里島華人餐廳的飲食現象

收錄在吳燕和 (David Y. H. Wu) 與張展鴻 (C. H. Cheung) 所編著的 *The Globalization of Chinese Food* (2002) 這本書裡的文章，主要是討論中國菜與移民、貿易、族群互動，以及其他有趣的命題與食物之間的關係。不過吳燕和也提出一個觀點，強調在地社會的差異所扮演的角色，即在中國菜的全球化現象裡有不可抹滅的地域性差異的存在。中國菜漂洋過海到西方，其作料、原料和配料，都可能因為當地國家和地方的不同，為了取材方便，而有所更改。不過，即使香港和臺灣相隔這麼近，粵菜到了臺灣，也都「入境隨俗」，做出改變；至於臺菜外銷至香港，為了因應當地人口味而所做的調整，則更是在所難免。³⁰但除了入境隨俗之外，餐廳也可以是家鄉味與家鄉氛圍的代表，讓許多異鄉遊子與異鄉客得以追尋如同回到家鄉般的感覺，例如我在峇里島唯一一家以臺菜為主的福爾摩沙餐廳裡，³¹就觀察到除了道地的臺菜之外，駐唱歌手雖是印尼人卻也唱得一口流利的臺灣流行歌，餐廳裡還附設卡拉 OK，這些通通都是餐廳的賣點。印尼是以回教為多數人口的國家，即使是在以印度教人口居多的峇里島，部分華人餐廳不賣豬肉，排骨、焗肉等食物，而以回教飲食 *Halal* 認證做為另一種入境隨俗的表現，而在此也的確可以觀察到許多穆斯林消費者的光顧。這種情形在大成本經營的中餐廳中特別常見。例如，金沙灣餐廳直接主打海鮮，同時也以通過回教飲食 *Halal* 認證作為標誌。至於

³⁰ David Y.H. Wu and Sidney C.H. Cheung, eds., *The Globalization of Chinese Food* (Richmond, Surrey: Curzon, 2002), 86-97.

³¹ 本文中所述及之當地餐廳因涉及公共場所，因此其名均未更動，但個別受訪者則以保護受訪者為主，均採用化名，有關地點細節部分亦已在不影響理解脈絡的狀況下予以模糊處理，以保障受訪者之個人隱私。

峇里島當地人很多菜餚還是有豬肉的，像出了名的在大街小巷常見的餐廳或菜市場邊的小販都找得到的烤豬飯 *babi guling*。以上這些類型的大型華人餐廳大多也有接洽由旅行社帶來的觀光團消費，當然其生意的興盛與現在全亞洲的中國旅遊風潮也有關，就和臺灣旅遊市場一樣爭取接待陸客團的情形類似。

入境隨俗還帶出其他有意思的問題，我在法國巴黎中餐館消費的經驗是，幾乎每家餐館菜單都一樣，似乎在發展多年後已經出現一種由在地消費市場所決定的標準化中餐菜單，只有極為少數的餐廳會把不同於其他餐廳的特別菜色用中文書寫並張貼在牆上讓客人選擇。另外，有家號稱以中國北方菜為特色的餐廳，甚至經營沒多久就關門大吉了。我推想，可能是因為西方客人走進去卻不知道要如何點菜。最近一年，在峇里島新開張一家以道地北京與粵菜為主的喜福餐廳，烤鴨整隻上桌而且還片開來捲餅皮，夾上標準的甜麵醬和小黃瓜，席間，同桌已定居當地第三代的華人朋友們卻說，沒這樣吃過。另外一種特別的作法是包裹成春捲炸來吃，這個吃法大受歡迎，在峇里島不論當地菜或是華人餐廳，都經常使用油炸的烹調作法。這家餐廳才開張沒多久，有幾位報導人分別表示，已經在家族聚餐時去吃過了，餐廳位於一家開張甫一年的旅館一樓，消費者也包含非華人的外國觀光客族群。在峇里島，不少華人餐廳會以粵菜作為特色，甚至廚師也由香港聘來，顯見這方面的消費客群對於口味的喜好。可供結婚、生日壽宴和社團聚餐的大型宴會型態的餐廳裡，有一家是位於 Sanur 的香港花園大酒家 (Hong Kong Garden International Restaurant)，同樣也是主打香港主廚與粵港海鮮料理與烤肉。這家餐廳從 1970 年代即開設至今，有許多峇里華人朋友都提及曾在這裡進行家族婚禮宴客。Sanur 是位於 Denpasar 東南臨近海邊最早發展觀光業的地區。

餐廳的消費與家庭聚餐所呈現的對照現象是有差異的，餐廳對於商業市場的考量與餐廳作為美食創意事業的展現，是超出本文所關注的問題。在此比較要強調的是餐廳作為華人聚餐地點的意義。峇里島當地的華人餐廳多以中產階級以上的消費者為主，當地人區分小餐館與正式餐廳，是以 *warung* 與 *restoran*（來自英文的 *restaurant*）作區分，華人餐廳較多是後者，小館子以純中式餐點為主要菜色的，比較少見。另外，除了華人餐廳之外，以觀光客為主要客群的一些餐廳，也會將中式料理放入其眾多菜色的選擇之中，例如，我在主打觀光客消費的烏布（Ubud）鎮上或北部 Singaraja 西部海岸以賞鯨豚為主要觀光項目的 Legian 一地的餐廳就見到印尼菜、義大利披薩和義大利麵與中式炒菜並列的菜單。這個現象與我在法國或荷蘭等歐洲國家觀察正好相反，在上述西方國家的經驗是中式快餐或餐廳可以成為當地的平民美食，既是當地華人消費者常去聚餐的地方，也是當地消費者經常光顧的餐廳。這與餐廳的消費定位有關，但也不免與兩地華人在各自社會中的社會經濟地位有點關連。不過，這也意味在峇里島當地，除了華人之外，認識與接觸華人菜餚的人大多屬於特定消費族群，例如當地的中產階級以上的消費者與外地來的觀光客，至於當地的一般大眾則並非其主要消費者了。

在峇里島因觀光而快速發展的社會經濟背景下，由印尼其他島嶼如爪哇的泗水、蘇門達臘的棉蘭與廖島，蘇拉威西的 Makassar 和加里曼丹的山口洋等地再移入到峇里島的經商華人相當多，這也帶來了融合當地口味的華人菜餚餐館來到島上的背景。而同樣在峇里島上，在觀光和 Denpasar 城市經濟發展的吸引下，由其他原本定居的城市如 Singaraja、Tabanan 和 Klungkung 移入到 Denpasar 與其南邊發展餐飲、超市與觀光業的華人亦相當多。在 Denpasar 與其南邊延伸往 Kuta、Nusa

Dua 和 Sanur 等三個鄰近區域以觀光發展為業的海岸地區，尤其是往 Kuta 的路上，有著島上最密集的中式餐廳的開設，按照初步的估算，在這區域就有不下二十家的中餐廳。

四、節日聚餐現象：以端午節為例

我們再由餐廳遊走到尋常人家的廚房，在這裡我們又認識到什麼樣的華人移民飲食現象呢？在峇里島，親自下廚的華人女性其實不多，以商業活動為主的家庭中大多雇有專門掌管廚房的廚娘，可能是爪哇人或峇里人，我從報導人口中知道這個普遍現象之時很好奇，那家裡平常吃的都是什麼樣的菜色？他們多半聳聳肩說，只能說煮什麼就吃什麼吧。也有報導人告訴我，她從來沒有煮過菜，但這位報導人卻說得一口好菜，她會教廚娘如何準備不同種類的餐點，當然也包含中國菜，而且有空的時候她也喜歡自己去買菜跟配料。

節日聚餐和平日飲食在華人的家庭裡還是會有些內容上的差異，尤其是重要的華人祭祖節日，常要同時準備祭祀祖先與祭神的供品。以端午節為例，幾位報導人都提供了各自家裡的粽子與我分享。除了端午節，平時是沒有地方會賣粽子的，一般家庭也是到了端午節才會包粽子，因此，只有端午節才吃得到粽子。有位報導人在我聯絡訪談時間的電話中告訴我，最希望我從臺灣帶過去的禮物是粽子，因為有好久沒有嚐到了。有位報導人端出來與我分享的是來自爪哇泗水的親戚在端午節當天早上才從泗水搭飛機來拜訪的伴手禮；有位已經信奉基督教的報導人，告訴我她過節前幾天才跟她的姐妹到住家附近去找粽葉，找了很久才好不容易在河邊找到大片而合用的竹葉子摘回家包粽子。另一位報導人家中每逢過節一定會全家回到母親居住的老家聚餐與祭祖，我到訪時正因為家中有親人剛過世未滿一年，因此依習俗

不能自行包粽子，而是由嫁出的女兒帶回粽子來祭拜祖先。這些粽子是在華人店鋪購買的，粽子也是用加了當地醬油炒過的糯米，加上切成不到 0.5 公分的瘦豬肉方塊、蝦米跟乾香菇包的。當地醬油味道帶甜味，因此粽子口味也偏甜，而粽子裡沒包上帶肥肉的豬肉，許多位報導人都抱怨味道不對，但是，端午節還是要吃粽子，每一位報導人幾乎都不例外，這也是很有意思的現象。

綜合報導人對於端午節與粽子的感受與重視，這透露出來的意義是思念家鄉的味道、家庭的團結聚餐、己身文化的連結代表，其中也包含有個人生命階段的記憶。此外，春節的年糕與中秋節的月餅，也有著類似的連結意義和脈絡。而在較多華人聚集的雅加達，傳統華人節日的食物與社群認同的連結亦常見到，有一則中國評論新聞網上的新聞報導了印尼雅加達文化藝術中心舉辦所的 2010 年端午節華人婦女包粽子比賽，報導引用主辦單位之一的印尼華裔總會婦女部主任馬咏南所說的：「粽子是端午節除了龍舟外的重要標誌，希望通過有意思的比賽讓更多的華人和當地人了解中國的傳統節日。」然而，報導中也提及參賽的婦女大多在四、五十歲以上，因為年輕一代都少有會包粽子的了。雖然在印尼國家與歷史的背景，華人的文化傳承經歷了三十多年的阻絕，但這段時間的作用使得斷層的歷史記憶與文化記憶，在多元文化主義的開放氛圍下重新得到舒展的空間，這個活動的舉辦也代表著原有傳統節日的食物仍然具有重要的文化標記意義。

我在峇里島的華人雜貨店、商店和報導人的家裡，曾經見過由泗水來的月餅、爪哇跟臺灣帶來的粽子。另外，有一間素食自助餐廳兼雜貨店，開店的夫妻中的先生是福建人、太太是客家人，兩人來自印尼加里曼丹的山口洋（Singkawang），素食店裡的口味是印尼式的，有素香菇作成的沙嗲、水煮青菜拌上花生醬的 *gado-gado*、素食的雞肉

湯 *soto ayam* 等等。拜訪當天，店裡的客人除了帶我們去的報導人之外，全是印尼人。但店裡陳設的乾貨有來自印尼的雅加達和泗水，還有從馬來西亞、新加坡、香港、臺灣、中國等地來的素蠔油醬、香菇、豆類乾貨、與素沙茶醬等等。食物從哪來？似乎也是個有趣的問題，這個原料或食物的流動問題，也透露了印尼華人網絡的食物親緣關係、移民流動，以及華人的經濟體在東南亞和香港、中國、臺灣之間的存在和變動。

以下我們將詳細記述四則具代表性的民族誌³²訪談內容，以更細緻地呈現出多元且特殊的峇里島華人移民的跨文化飲食現象。每個實例各代表一種從個人到集體的不同層次類型的認同與飲食的表述，由第一則到第四則的主題分別是個人生命與家族歷史的歷程、再移民的地域性社群，以方言群文化表現的客家族群，以及涉及更廣泛單位的華人與原鄉文化的認同。

（一）生活在他方：食物作為個人生命流動的印記

劉阿姨的母親為爪哇人，父親為第一代移民印尼的華人。父親在到印尼之前，在中國福建還有一個大老婆在，大媽生的大哥和二哥仍住在那裡，劉阿姨與他們有保持聯絡。她的第一任丈夫是峇里島華人，結婚後她移居峇里島，先生對她不好，於是她離婚後自力更生，在 *Denpasar* 華人商店聚集的 *Kartini* 街上開店做生意。之後，有機會認識了來自臺灣的先生，兩人都是第二度婚姻，然而之後也因為先生有外遇而收場。雖然曾經歷過這些變動的婚姻生活，不過，在講述個人背景的時候，她因為基督教的信仰而選擇原諒一切，也讓自己可以重新

³² 以下第一至第三個民族誌個案的文字紀錄，要感謝隨行的研究助理劉瑞超同學的詳細整理。

過好自己的生活。現在，她不只可以自己照顧家庭，甚至前夫家庭有困難的時候，她也會伸出援手來幫忙。只是在她的言談之間也隱約透露出她對於這段婚姻仍有些牽掛與不捨。她所描述的家常菜餚清單非常有意思，充滿了濃濃的臺灣家鄉味。她解釋說，因為前夫吃不慣印尼菜多香料的特色，因此她有機會到臺灣就買食譜回來，也向人家學習臺灣菜的做法。甚至，連端午節的粽子，她也特別會將帶肥肉的五花肉、香菇、蝦米、糯米炒香，並親自摘採大小適中的竹葉，回來包道地一點的臺灣粽。她說很多臺灣人來這裡都吃不慣印尼菜，原因是裡面有椰子的味道，所以她平常就會清炒個青菜、弄個湯這類比較清淡的臺菜口味。

由於訪談的焦點在於食物菜餚，於是每問及一道菜，劉阿姨便進廚房或庭院，找出相關食材或香料順便介紹。她提了幾道平常做飯的菜餚，並說剛才依照臺灣帶來的食譜做了一道苦瓜丸湯，接著便端出兩碗給我們嚐嚐。苦瓜的來源是朋友種的綠色長型苦瓜，做法是將中間挖空，並加入魚漿、包入魚丸的餡料。

家常的飲食裡，劉阿姨會混合華人菜餚與爪哇菜或峇里菜一起擺上桌。小孩也吃得很習慣了。由於擔心外面飲食不夠健康，她都要求孩子回家吃飯。平常，料理青菜類的如空心菜、地瓜葉、高麗菜、美國花菜、敏豆時，就搭配蒜頭清炒。或者以蒜頭、蝦米爆香後，再放點辣椒炒四季豆。平常的食材都是在住家附近峇里人開的小雜貨店（*warung*）購買的，但因為居住的地區以信奉回教的爪哇人居多，所以小店裡都沒賣豬肉，但可以私底下向他們訂，攤販會直接交貨，或者就必須去附近較大的市場購買。平常在家用餐時，都是一種菜盛一個盤子，不會是像外面賣的峇里綜合飯 *nasi campur* 一樣，在一個盤子上放上飯而旁邊放上各種肉、菜和辣椒 *sambal*。魚的作法，通常會先

煎到半乾，再加上蔥跟糖。劉阿姨說她喜歡臺菜裡的番茄炒蛋這道菜，簡單但是好吃。問到平常煮什麼湯，劉阿姨似乎很少煮臺灣式的湯，她說鹹湯 *soto* 或咖哩就算是湯了。³³在家裡時，平常是吃白飯，有時也會用蔥、蒜、辣椒跟蛋來炒飯，就像印尼式的炒飯 *nasi goreng* 一樣。劉阿姨表示這裡華人作豆漿，印尼人也會作豆漿，現在因為重視養生的關係，很流行喝豆漿。劉阿姨有時會看電視上的烹飪節目學做菜，每個禮拜六早上九點，有個烹飪節目會介紹印尼各個島的菜餚作法，也曾經介紹過中國菜或西餐的作法。

劉阿姨介紹的其他印尼菜餚還包括：

1. *soto ayam*：將雞胸肉絲、薑黃粉、冬粉、和高麗菜切絲煮成雞絲湯。劉阿姨說，若是用臺灣的高麗菜會更甜更脆。
2. 炒高麗菜：放入蒜頭、辣椒爆炒。
3. *sayur jepun*：佛手瓜切丁，炒椰奶，加入黃薑。
4. *dadar jagung*：將玉米、大辣椒、紅蔥頭、蒜、香菜子、檸檬葉等材料以石頭作的研鉢³⁴磨碎，先磨香料，後磨玉米。加一粒蛋以及麵粉攪拌，以湯匙舀起塑形後放入鍋裡炸。
5. *perkedel*：將馬鈴薯切塊，配上已磨成泥狀的蒜頭、胡椒，再加

³³ 我在跟峇里華人朋友、或與峇里朋友用餐時也都發現，他們不太習慣喝湯，比較常用飲料像冰茶或熱茶、冰果汁等來搭配飯菜。也有峇里華人朋友告訴我，不論是在正式的晚宴或是家常的菜餚中，湯類都不是當地必要的菜。即使有湯，也是像印尼菜的鹹湯一樣，是澆在飯上一起食用的，而不是單獨喝的。

³⁴ 此種研鉢在印尼為常見必備的廚房用具，將各式香料逐一磨碎拌勻後，放入加熱後的油鍋中爆炒，是許多印尼菜餚具備豐富香氣與濃郁口感的重要烹調步驟。劉阿姨以前在臺灣南部居住的時候，有不少印尼籍配偶或移工朋友，紛紛要她幫忙帶這個研鉢到臺灣，讓她們在想念家鄉味的時候可以自己做菜。臺灣的親戚也曾要她帶研鉢過去，雖然覺得新奇好玩，但因中菜烹煮菜餚的方式不太需要研磨，所以用上一兩次之後就沒再用了。

上炸過的紅蔥切片，捏成球狀或餅狀，沾上蛋汁以中火油炸。也可加上碎肉，但改以小火慢慢炸。這道菜是印尼爪哇菜，劉阿姨小時候常吃。

6. *kroket*：一種鹹糕 *kue*，是爪哇的點心。將紅蘿蔔切絲、青蔥切碎、蒜頭爆香、雞胸肉切碎、加入鹽、胡椒粉、少許白糖，一起炒過。再用馬鈴薯泥包裹成餅狀，沾過蛋汁、麵粉，再以中火炸過。

7. *lawal*：峇里菜。將豬皮、未成熟的波羅密先以水煮，再將兩種材料都切碎。配上黑胡椒、根莖類香料 *kencol*、黃薑 *kunyit*、香菜子 (*ketum bar*)、*laos*（印尼菜必備的香料，可製草藥治皮膚病），一起炒過，最後加上椰絲。也可以視個人喜好加入生豬血。但她也強調，這道菜因為準備起來麻煩，她比較常在外面買回來吃，而若是當地人都是吃加了生豬血的，菜會呈粉紅色，她則因不敢吃生豬血而要求小販不要加，因此菜色看起來是白色的。

8. *sambal goreng ikan teri*。這道菜是辣椒炸小魚。本地人吃的魚多半是鹹魚，先將花生米、鹹魚炸過，加入蒜、紅蔥頭、鹽、磨成粉的大或小辣椒、紅糖，再一起炒過。這道菜有些小雜貨店或餐館會賣現成炒好的。

由於信仰基督教，目前劉阿姨對於祖先祭祀的信仰，只保留清明節跟兄弟一起進行掃墓的祭祀，其他時候則是用基督教的禱告方式敬奉祖先，家中客廳就掛著她父母親的照片。她對於傳統中國節日祭祖的時間與牲禮供品仍很清楚，因為從小跟著母親一起準備。在此段民族誌中，我們看到有著父母雙方不同文化背景的報導人隨著父親的華人文化認同，在家族關係上維持與中國原鄉的聯繫，而其飲食口味的選擇，則混合了來自母親傳承的爪哇菜餚與個人的兩段婚姻，移居峇里與臺灣經驗則讓她對於兩地的菜餚有著相當的認識與喜好。

（二）日久他鄉變故鄉：廖島再移民華人社群的食物故事

端午節的上午，我們來到位於峇里島首府 Denpasar 南邊靠近港口 Benoa 的廖島華人聚居的街區。從繁忙的大馬路彎進巷道，迎面而來的是兩層樓的建築，一抬頭便看到在陽台上有屬於華人信仰的天公爐和八卦。林老闆一家人端午節日的祭祖與聚餐正在這裡進行著。林老闆一家人來自臺灣，移民至印尼蘇門達臘靠近新加坡的廖島（Riau），大約 1980 年代左右，由大哥先來到峇里島，逐漸打拚發展出自己的事業，再將幾個兄弟姐妹帶到峇里島來，母親也移來同住，目前孫子女輩大都就學中。林老闆同輩的兄弟姐妹都還成長於廖島，對於當地的飲食與生活記憶都很深，林老闆的弟弟還放出廖島同鄉會製作的同鄉會歌 DVD，影片中有著伴隨著廖島街道、港口及田園風景的畫面。DVD 裡的兩首歌都是以華語演唱，有繁體中文字幕並配上拼音歌詞。林家客廳牆上掛了相當多家人合照，牆上也貼有一些過年的家族合照與兄弟姐妹的結婚照片和囍字。

在訪談過程中，許多家人內外走動忙碌著張羅過節的祭拜活動，主要都是以帶有廖島口音的福建話交談，有時才轉用華語，或因與我們交談而使用華語。林家人表示，因為以前在廖島，收看新加坡的閩南語電視節目就很方便，他們現在也常常看臺灣民視的連續劇，很多福建話都是跟電視劇學的，而對我們說明時，他們也使用「台語」這個名稱來稱呼福建話。對於臺灣民視的八點檔連續劇的喜好，也是我們在這個社區裡訪談過程中很常聽到的，他們甚至有人曾經參加過臺灣的旅行團行程，其中的必要活動倒不是到自己祖源地參觀，反而是希望能要求安排參訪電視台的攝影棚，以及跟連續劇裡的偶像們拍照留念。

拜訪林家人的當天適逢端午節，這天的粽子是買來的，林老闆的媽媽原本每年都會自己包粽子，但是今年比較特別，因為她先生的弟弟剛過世不滿一年，因此粽子必須是由嫁出去的女兒帶回來的，而女兒帶回的是買來的粽子。二樓神明桌上左側的祖先牌位前，也供著一串粽子作為供品，供桌中間祭祀的是福德正神、右側供奉的則是玄天上帝。林家祭祀祖先的時間有春節、元宵、清明、端午、中秋與冬至，祭祀供品有三牲，以及因節日而準備的應景供品。供品大都由媽媽與媳婦共同準備，但由於家裡很重視節日聚餐，節日一定會全員到齊與媽媽一起吃中飯，平時則是星期日中午全家回家聚餐，掌廚的也一定是媽媽。

聽到我們對粽子的口味想知道多一點，林老闆的媽媽立刻準備兩個粽子給我們嚐嚐，的確跟我們在臺灣吃慣的粽子不太一樣，米是先用醬油炒過的，只是印尼的醬油口味偏甜，或許這裡的華人也已習慣偏甜的口味，包粽子的糯米也是呈現鹹甜參半的味道，而這裡的粽子很不同的作法是包瘦肉，而且是切碎才包到粽子的內餡去，裡面還加了一朵乾香菇、蝦米和栗子。葉子的部分，只要採得到竹葉還是會用竹葉，或者用這裡常見的斑蘭葉 (*pandan*)，³⁵但用斑蘭葉來替代竹葉，當然粽子的味道就會帶著葉子的香味。吃不慣的人會說，還是用竹葉比較理想。這幾年雜貨店已有從中國進口來的竹葉了。

在另一次安排的訪談中，林老闆的弟弟熱心地介紹我更多他們的家常菜色，也帶我到附近他們經常聚餐的小餐館訪談和品嚐屬於廖島的家鄉味。林老闆的幾位兄弟姐妹心中的道地家鄉味，就是這些廖島

³⁵ 有關斑蘭葉的描述，參考自王潤華，〈綠色的誘惑—勾引原始吃慾的斑蘭葉〉，《榴槤滋味》，頁 89-90。

的菜餚作法。其中有西谷麵（*sago*），道地的作法是用鴨蛋炒過，加了新鮮的蝦仁、細細的豆芽、放一點醬油，非常香非常好吃。林老闆的弟弟解釋說，如果他們在家裡自己做，倒是不常放鴨蛋，因為鴨蛋的氣味會比較濃一點。有的小吃店裡有個大冰箱，冰箱裡滿是新鮮的港口漁獲，客人看到有什麼就點什麼，類似臺灣海產店的作法。店家與常來的熟客大多是由蘇門答臘遷來峇里島的華人移民，以廖島居多，也有棉蘭來的，但由於開在大馬路旁的商業區，不同來源的客人也很多。店裡還有放著他人寄賣的當天現做的豆漿。

在這個民族誌個案中，受訪家庭保持著完整的祖先與華人傳統信仰，家族與同樣來自蘇門達臘華人地域團體間所具有的團結和文化表現及情感上的認同都很令人印象深刻。在飲食口味上所表現出來的喜好與認同，也與上述的現象相符。這個味覺的記憶隨著他們由廖島來到峇里島上，在 *Denpasar* 南區形成一個隔著幾條街就有棉蘭或廖島華人經營的、帶有移民味覺記憶的城市地景。

（三）飲食裡的客家認同：一年一度的春節客家菜聚餐

陳阿姨年紀已經六十出頭了，平常因為宗教的因素吃素已經超過十幾年了。她出生在 *Denpasar* 巴東市場旁最早形成的華人商業街區，家裡經營雜貨店生意。陳阿姨是客家人，她和同輩的兄弟姐妹以及堂兄弟姐妹都習慣用客家話交談，而且他們都受過華文中學的教育，華語也相當流利。

平時茹素的陳阿姨對於食物的要求是清淡簡單，除了宗教的因素之外，也有養生的訴求。燙青菜放點素蠔油，家常菜色如乾燥香菇做成的沙嗲串，蔬菜湯，油豆腐與燙青豆、紅蘿蔔片、高麗菜淋上花生醬，像印尼菜裡 *gado-gado* 的作法，這些都是她家裡常吃的。小孩都

長大了，她一個人住，但住在市中心，附近就有許多方便的超市，超市裡也有賣豆腐、豆乾和麵條等食材。她家裡有請人幫忙，但買菜她還是喜歡自己去挑，然後帶回來教廚師怎麼做。孩子與孫子們會在週末回來一起吃飯，他們會安排到外面的餐廳聚餐，聚餐雖不只挑中式餐廳，但如果有新開張的中式餐廳，大多會去試試。在外吃飯時，她不會只去素食的餐館，如果有客人或朋友一起吃飯，她也會選擇以爪哇菜聞名的大型連鎖餐廳，但是只選點些素食可吃的菜色，就是吃桌邊素也可以接受。

陳阿姨家特別重視過年，主要是除夕的團圓飯，會準備整桌的客家年菜。大年初一，同輩的兄弟姐妹、孩子、孫子會來家裡拜年，她也會到兄弟姐妹家去走走。她提到過年是很重要的，之前過年時，家族裡有人自中國買紅色肚兜回來給小孩子穿來拜年，感覺很有喜氣，也讓大人很歡喜。關於過年會吃的菜色，包括有海參、鮑魚、豬腳、鑲豆腐、蒸魚或煎魚、蘋果、橘子、甘蔗、糖果和花生等等。她解釋豬腳是取客語豬爪之音，寓意是「招財進寶」；鑲豆腐則象徵「榮華富貴」；甘蔗則依其一節一節的形狀是「步步高升」之意。豬腳其實平常家人也會吃，去市場的華人商店買就有了，不用特別做，過年一定要吃是討個吉利。至於在春節期間祭拜祖先的菜，會用三牲，即煮好的雞一隻、豬肉一塊、魚一尾，另外，還有水果和過年的糖果和花生糖。春節祭拜祖先的時間是在除夕夜的晚上，之後是全家圍爐的團圓飯。初一早上，則是會有家族成員回來拜天公，然後再拜祖先。她提到叔叔家裡有在拜灶君（灶頭下的神），但她自己家只有擺放照片的供桌來祭拜祖先。陳阿姨說可能因為母親是汕頭人，沒有拜灶君的習俗。至於她現在平日祭拜祖先只有用清香及鐵觀音或是龍井茶等中國茶。拜完了，茶就當作自己日常的茶飲，她還跟我開玩笑地解釋，

喝了這個茶，老人家就會乖，什麼都會好好的。

由於陳阿姨提到一年裡只有過年才特別會要廚娘做這麼一次客家菜，我請教她原因是為什麼？她的回答是，只希望下一代的年輕人不要忘記自己是客家人，是從中國來的。

在這個民族誌中，報導人平時即積極參與華人社團，經常往來於雅加達和在其他島嶼所舉辦的華社活動，對於客家的認同更是重視。她與先生都是屬於她口中所說的「僑生」華人，即在峇里島當地出生的華人。她特別強調希望透過春節過年的家族團圓傳承來自家鄉的客家菜餚，節日食物在此扮演的文化標記的意義更加受到突顯。

（四）凍結在時間裡的供品菜餚：祖先記憶與技藝的傳承和認同

拜訪當天，報導人李先生帶著我到面向著 Singaraja 港口而建的靈源廟裡去參加中元祭。在峇里島，華人稱中元節為 *Rebutan*，這個字印尼文的意思是「搶東西」的意思，其語意即來自形容中元節搶孤的習俗。這天早上，廟裡聚集了許多前來拜拜的華人，他們有許多居住在沿著港口延伸出的幾條街區，這個區域是該城華人居住最密集的地方，除了祭祀主神陳府真人的靈源廟之外，還有一間城隍廟。

早上，廟裡舉行祭神儀式；中午時分，各個家庭即各自在家祭祀祖先；傍晚的時候，再回到靈源廟裡祭拜好兄弟。李先生的曾祖父來自中國，祖父曾回到中國娶妻，但另在 Singaraja 娶峇里人為妻，李先生的家中祠堂除了刻有上溯二、三十代的系譜的祖先牌位之外，牆上還掛了所有來到峇里島的先祖的照片，而祭祀對象是由曾祖父母，他們稱為太公太媽，以及公公（祖父）、祖母和父母親。在供桌上擺放了由李先生妹妹所煮的十多道菜餚，有帶點印尼風味的炒牛肉、炒丸子，也有炒飯和粽子，還有粉紅色的發糕；另外，還有甘蔗、香蕉、石榴與橘子四樣水

果，兩個燭台對稱的放著。供桌兩旁擺放了十二碗飯，十二份筷子和湯匙，十二個裝了水的水杯，另一個較高的中央供桌則擺放了十二個透明小酒杯與十二個紅色圓酒杯，盛酒的酒瓶就擺在一旁。中央供桌正中設置了一個香爐，兩旁還擺放了許多花瓶，其中兩個對稱的大花瓶裡插了鮮花。中央供桌上還有個特別放置的小相框，是家族中峇里祖母的照片。我詢問李先生兄弟有關祭祖供品菜餚的準備，以及個別供品是否有特殊的意義，卻發現他們對於這些供品的涵義似乎不太了解了，但是他們也強調，供品就是按照上一代父母所交待的方式準備，都沒有更改過，以後也會按照這樣的方式傳承下去。

報導人家中掛了許多中式對聯與從中國帶回來的掛飾，但他與妻子特別介紹我品嚐兩樣他每次出遠門離家後、回到 Singaraja 必吃的兩樣早餐 *belayak* 與 *laklak*，這兩道菜都是當地小吃。其中 *belayak* 裡有將米包在竹筒或竹葉裡，再放入適量的水煮成的米糕 *longtong*，切片再淋上加了咖哩粉調味的醬料，裡面還拌了雞肉絲和炸過的花生。

報導人家祠的規模與對於傳統華人祖先祭祀的重視都是相當特別的，家族中對於華人根源的重視也表現在對於華語文教育與文化傳承的強調上。祭祖的供品雖然流失了文化意義的承載，然而凍結在某一個時間點下的凝視卻依然延續了整個家族對於己身所從出的記憶。

2008 年在吳燕和教授於國立臺灣大學文學院簡靜惠人文講座的主題演講「新瓶裝新酒」中，他提到一個探究食物人類學研究的命題：「假如把食物視作一種『過程 (process)』，則食物從生產、製造管理乃至流傳的種種過程間，無論是人或物質的跨國境移動，或科技帶來絕佳的保鮮技術，在全球化的影響下，時間和空間的距離都逐漸被拉開。…另一方面，愈來愈多的跨國企業令老一輩的人們擔心，年輕人是否會因為太喜歡麥當勞的口味，而變成徹頭徹尾的『美國化』？事實上，正如大

家所見，臺灣社會並沒有變得美國化，相反的卻是麥當勞逐漸當地化。」所以，吃什麼跟變成什麼，未必就是一個直接的族群或文化認同的問題，我們還必須留意更廣泛現象的產生背景與脈絡。

在印尼峇里島華人新世代與上個世代間的文化差異的確是日漸明顯，而再移民的社群也呈現出日久他鄉已成故鄉的現象。華人移民的第二代或第三代對於祖源家鄉食物和語言的疏離，也突顯了當地華人社群在地化的現象與認同對象的移轉。然而，節日飲食仍然具有相當表徵其深層內在認同的文化身份與地域單位的意義，例如，前述的幾個例子所呈現出的華人認同現象即是如此。但是，在我們接觸到的報導人之間，關於華人認同的層次卻是有所差異的，有的是呈現出個人生命階段的情感，有的則具有比較集體的從家庭到社群、族群乃至整體華人身分的認同。在以上的民族誌裡，報導人在飲食現象上所展現的意義，也突顯出在印尼國族與華人移民歷史的架構分類下，華人文化內部即具有的多元文化元素組成，以及其所鑲嵌出來的一種特殊族群觀念的背景。

在此再贅述幾點有關峇里島華人祖先祭祀相關的補充。以照片來作為祭拜祖先的祭壇形式在峇里島華人家中相當常見，有的家庭會直接在客廳牆上一隅掛著先人的照片，在仍行華人祭祖儀式的家庭則會設立祖先的祭台供桌，至於祖先牌位則較少見，有的家庭裡的祖先牌位還是從中國帶到峇里島來的，因此，牌位上的紀錄，與現在的祭祀者和在島上去世的家庭成員間的關係是錯位的，但祖先祭祀的時間與祖先關係的連結是傳承下來的。在採行華人祭祖儀式的家庭裡，非華人祖源的先人，例如常見的已與峇里人有通婚的家庭，往往家中祭台

上也保留一個放置峇里島印度教祭祀的鮮花供品與平放的香，³⁶甚至家屋中朝向阿貢山 *Gunung Agung* 的方位也設立有峇里印度教的祭台。雖然，在上述傾向華人認同的家庭裡，祭祀上選擇仍以華人祭祖方式為主，印度教儀式則以非常簡化或不重視的方式³⁷來安排供品與祭祀時間，但這個雙重的文化表現也展現出這些家庭所具有的雙重祖源的家族歷史。

三牲的祭祀在許多華人家庭裡依然可見，其祭祀祖先的時間也多參照傳統中國祭祖的時節，然而有一個元宵的供品叫 *longtong cap go meh*，*longtong* 就如前面所描述的米糕切片。*Cap go meh* 是印尼語化的閩南語「十五眠」，指春節過後的第十五天，這道特別用在元宵祭祖的菜餚卻怎麼都不像中式的菜，最常見的作法是用雞肉煮咖哩醬湯再淋到米糕切片上，從 *Denpasar* 到 *Singaraja* 都有報導人告訴我們這是道地的元宵祭祖供品，但是對於其來源與意義卻沒有辦法說明，只能等待日後研究再作更進一步的釐清。

肆、結論：峇里島華人的多重家鄉、 跨文化飲食元素與認同

在尋常印尼餐館或餐廳中常見到的燒賣 *siomay* 和潤餅 *lumpia*，乍看之下是來自華人飲食中的元素，然而，端上桌來卻見「燒賣」成了

³⁶ 峇里印度教也使用香祭拜，但華人信仰有天公爐或香爐，又或者設置有直立的插香香座，與印度教祭祀時平放香在供品上的形式恰成清楚的對比。

³⁷ 例如，有一位報導人是每天早中晚依照印度教方式祭祀並將鮮花供品擺放在祭台上；另一位報導人則是交給家中的峇里管家進行祭祀；有一部分華人家裡也安設有印度教祭台，即使家中並沒有峇里人的血統，但這祭祀的意思被詮釋為就像拜華人信仰中的土地公一樣，表示既然來到峇里島這裡定居，也應該要尊重當地的神明。

豆腐、黃瓜、高麗菜、苦瓜鑲肉或魚漿的組合，甚至還澆上花生醬；而「潤餅」則有時是炸春捲，有時又是潤餅皮包著的春捲。在地化的華人飲食一方面進入了印尼的平民食譜之中，而另一方面，華人的飲食內容也產生了菜餚意義的移動與口味的位移。猶如王潤華在〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉文中所描述的，³⁸河婆客家擂茶在馬來西亞與新加坡的嶄新面貌。移民採用自移居路徑中的跨文化飲食元素，同時並存在飲食的菜名、煮食的配料或口味上，也在研究移民的飲食上呈現出相當多元的詮釋空間。

關於印尼峇里島華人社群的歧異性，一方面來自不同方言群，另一方面移民遷移在印尼的島嶼間，也將不同祖源的味覺交匯在其留駐的島嶼上。而來自各個家族個別的遭遇與選擇也可能有所差異，在我尋訪報導人的過程中，便曾遇到過同樣身為第三代華人移民，有的人選擇認同華人一方的文化和族群身分，也有人選擇認同峇里島的祖源、文化與族群身分。也有一部分的峇里島華人在 1960 年即選擇回到中國，當時的情況在陳志明與丁毓玲合著的〈泉州城郊「巴厘華人村」華僑農場歸僑建立的家園〉文章中有很清楚的描述，³⁹而該研究也巧妙地觀察到，由中國移民至峇里島，於 1960 年印尼開始禁止華人在鄉間經商後，又再回歸中國，居住在歸僑農場的華人在泉州定居後，日常飲食仍由僑居當地的親人寄回峇里當地的香料，以在中國居住地烹調具印尼滋味的家常飲食。就如同該文兩位作者所言，「移民與食物之間的關係裡，具有一種家鄉的想像在其中」，但何以他鄉在此成了故

³⁸ 王潤華，〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉，見《客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，頁 10-25。

³⁹ 陳志明與丁毓玲著，〈泉州城郊「巴厘華人村」華僑農場歸僑建立的家園〉，《華人研究國際學報》2.1(2010)：2-19。

鄉？而陳志明另一文章中則提出引用 Inda and Rosaldo 有關再地域化（re-territorialization）的概念，以探討移民文化在新的時空背景下的再銘刻過程，移民後的文化會重新扎根並發展在特殊的空間。⁴⁰此種再地域化的移民文化觀，似乎也很適合用來定義我們在峇里島上所觀察到的華人社群的跨文化飲食現象。

⁴⁰ Chee-beng Tan, “Reterritorialization of a Balinese Chinese Community in Quanzhou, Fujian,” *Modern Asian Studies*. Electronical version, print version to appear in 44.3(2010): 547-566.

參考書目

論 著

- 王潤華，2003，〈綠色的誘惑—勾引原始吃慾的斑蘭葉〉，見《榴槿滋味》，王潤華著，89-92，臺北：二魚文化。
- ，2003，〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉，見《客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，焦桐主編，10-25，臺北：二魚文化。
- 林開忠，2010，〈日常生活中的客家家庭：砂拉越石山與沙巴丹南客家家庭與日常生活〉，見《東南亞客家的變貌：新加坡與馬來西亞》，蕭新煌主編，403-443，臺北：中央研究院人文社會科學研究中心亞太專題中心。
- 吳燕和，2008，〈新瓶裝新酒〉，國立臺灣大學文學院簡靜惠人文講座主題演講。
- ，2009，〈臺灣的粵菜、香港的臺菜——飲食文化與族群性的比較研究〉，見《飲食傳播與文化交流》，蒲慕州主編，161-183，臺北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 陳志明與丁毓玲，2010，〈泉州城郊「巴厘華人村」：華僑農場歸僑重建的家園〉，《華人研究國際學報》2.1：2-19。
- 菲立普·費南德茲—阿梅斯托著、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。
- 廖建裕 (Suryadinata, Leo)，2007，《印尼原住民、華人與中國》，新加坡：新加坡青年書局。
- ，2008，〈印尼華人族群與國族認同—從史金納教授的研究說起〉，見《東南亞與華人族群研究》，139-154，新加坡：新加坡青年書局。

- 簡美玲, 2007, 〈歷史民族誌的書寫與 Pulau 女人的研究：馬來西亞華人客家認同經驗的探索〉, 《客家研究》2.2 : 151-158。
- 蕭新煌、林開忠, 2009, 〈家庭、食物與客家認同：以馬來西亞客家後生人為例〉, 《飲食傳播與文化交流》, 蒲慕州主編, 241-268, 臺北：財團法人中華飲食文化基金會。
- Barth, Fredrik. 1993. *Balinese World*. Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Carstens, Sharon A. 2005. *Histories, Cultures, Identities: Studies in Malaysian Chinese Worlds* (Singapore: National University of Singapore Press).
- Chua, Beng Huat and Ananda RajahV. 2001. Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore. In *Changing Chinese Foodways in Asia*, edited by David Y.H. Wu and Tan Chee-beng, 161-197. Hong Kong : Chinese University Press.
- Coppel, Charles A. 2002. *Studying Ethnic Chinese in Indonesia*. Singapore: Singapore Society of Asian Studies.
- Geertz, Clifford. 1980. *Negara: The Theatre State in Nineteenth-Century Bali*. New Jersey: Princeton University Press.
- Goody, Jack. 1998. *Food and Love : A Cultural History of East and West*. London ; New York: Verso.
- Gottowik, Volker. 2010. Transnational, Translocal, Transcultural: Some Remarks on the Relations between Hindu-Balinese and Ethnic Chinese in Bali. *SOJOURN: Journal of Social Issues in Southeast Asia* 25(2): 178-212.
- Holtzman, Jon D. 2006. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35.1: 361-378.
- Hoon, Chang-yau. 2008. *Chinese Identity in Post-Suharto Indonesia: Culture, Politics and Media*. Portland: Sussex Academic Press.

- Salmon, Claudine and Myra Sidharta. 2000a. The Hainanese of Bali, A Little Known Community. *Archipel* 60: 87-124.
- . 2000b. From Skipper to Deified Ancestor: The Worship of Kongco in East Java and Bali (18th-20th Centuries). *Asian Culture* 24: 1-25.
- Sidharta, Myra. 2004. The Hainanese in Bali: A Long Process of Integration. In *Chinese Indonesians: State Policy, Monoculture, and Multiculture*, edited by Leo Suryadinata. Singapore: Eastern Universities Press.
- . 2005. Old Recipes, New meals, the Localization of Chinese Food in Indonesia. 見《第九屆中華飲食文化學術研討會論文集》，臺北：財團法人中華飲食文化基金會。
- Tan, Chee-beng. 2001. Food and Ethnicity with Reference to the Chinese in Malaysia.” In *Changing Chinese Foodways in Asia*. eds. David Y.H. Wu and Tan Chee-beng, 125-160. Hong Kong: Chinese University Press.
- . 2007. *Nyonya Cuisine: Chinese, Non-Chinese and the Making of a Famous Cuisine in Southeast Asia.*” In *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, edited by Sidney C.H. Cheung and Chee-Beng Tan, 171-182. London and New York: Routledge.
- . 2010. Reterritorialization of a Balinese Chinese Community in Quanzhou, Fujian. *Modern Asian Studies*. Electronical version, print version to appear in 44.3: 547-566.
- Tan, Mely G. 2002. Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society. In *The Globalization of Chinese Food*, edited by David Y.H. Wu and Sidney C.H. Cheung, 152-269. Richmond, Surrey: Curzon.
- Winarno, Bondan. 2007. Cross-cultural Interaction and Chinese Food in Bali. 見《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》，臺北：財團法人中華飲食文化基金會。

Wu, David Y.H. and Sidney C.H. Cheung eds. 2002. *The Globalization of Chinese Food*. Richmond, Surrey: Curzon.

Wu, David Y.H. and Tan Chee-beng eds. 2001. *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: Chinese University Press.

其 他

中國評論新聞網，2009，〈印尼首都：粽葉依然香 傳統歷史多淡忘〉：

<http://www.chinareviewnews.com/doc/1009/8/1/4/100981428.html?coluid=7&kindid=0&docid=100981428>