

地方性食物展演建構策略—— 以「好好吃：臺灣飲食文化特展」為例

楊翎¹、李作婷²、廖紫均³、劉憶諄⁴

摘要

臺灣人講究飲食、精於烹調、追求美食，如何好好吃？是長久以來社會關注的議題。面對全球飲食革命、多元飲食文化和層出不窮的食安問題，近幾年來，臺灣各地的博覽會、文創園區、博物館、美術館、地方產業館、大學或學術機構，紛紛推出和食物相關的展演活動，以各個角度表達食物所交融碰撞產生的主／客、人／我、我群／異己、生產／消費等多元關係。本文除了嘗試解析臺灣社會發生之食物展演操作形式，背後可能傳遞的在地內涵，同時以國立自然科學博物館「好好吃：臺灣飲食文化特展」為例，深描特展團隊如何企圖呈現史前時期到當代多樣族群飲食的面向，述說臺灣在地飲食文化的故事，包括：食物扣連的生態和信仰傳統、社群身份識別、市場交換經濟等之生活經驗，爭議食物對後工業化社會生活和生態環境的影響。由於該特展從日常熟悉的經驗出發，以寓教於樂的方式，訴說閩南、客家、眷村等聚落雜居之大傳統與小傳統之間，飲食習慣之豐富文化內涵，涵蓋日常生活、歲時祭儀與生命禮俗等時期，兼及臺灣原住民飲食文化的智慧和特色，推出後受到廣大民眾的歡迎和迴響。因此，本文透過觀眾的參與和問卷回應，檢視其中隱含與展示文本的互文性，藉由地方知識複雜的符號與實踐，效驗博物館食物展演如何被想像、理解和建構的意義。

關鍵詞：臺灣、飲食文化、博物館、展示

¹ E-mail: nmns.cat@gmail.com，通訊作者。

² E-mail: tsuoting46@mail.nmns.edu.tw

³ E-mail: zchun@mail.nmns.edu.tw

⁴ E-mail: lanne@mail.nmns.edu.tw

前言：在地食物 VS. 全球展演

民以食為天。「吃」，是生物的本能，「吃」的動作，除了飽足身體上的飢渴、營養、口味等功用之外，「吃」所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義，似乎更為豐富。本文旨在理析臺灣社會發生之食物展演操作形式，背後傳遞的在地內涵。主要以國立自然科學博物館（以下簡稱科博館）於 2016 年推出的「好好吃：臺灣飲食文化特展」（以下簡稱「好好吃特展」）為例，深描該特展團隊如何建構史前時期到當代多樣族群飲食的面向，述說在地飲食文化的故事，以及觀眾如何與展示文本相互交織的回應。

「食物」長久以來就是世界各地政治和社會運動的焦點，是文化強有力的象徵，一種將抽象的問題（如：階級或開發），轉變成物質、內在現實的方式 (Wilk, 2006: 21-22)。以 2012 年倫敦奧運為例，主打「食物願景、食物遺產 (Food Legacy)」的議題，以公平貿易、有機與在地食物為訴求，運用奧運會展演期間的改變動能，籲求食物生產、製造、運送、消費過程，應滿足環境保育、衛生、動物倫理、福利認知和食物文化的重要性。接之 2015 年義大利米蘭的世界博覽會，續以「潤養大地，澤給蒼生」為旨，透過展示、表演、電影、兒童節目、音樂會、研討會、地球餐桌等活動，展演參展國家如何生產、加工、烹調的食物文化，並討論全球食物之技術、文化、傳統與創新以及未來趨勢，關注全球糧食生產、食品安全、健康權利等議題。在全球化食物革命氛圍中，聯合國教科文組織 (UNESCO) 於 2010 年率先將法國美食傳統納入人類非物

質文化遺產名錄，墨西哥傳統食物、土耳其小麥粥、地中海飲食、韓國越冬泡菜、日本和食、義大利披薩、比利時啤酒以及中國的 24 節氣等陸續申遺成功，引發各國對本土飲食傳統特色的重視。準此，地方食物、全球認同的潮流席捲國內，如：2017 年國慶主視覺「編織臺灣味」，以菜市場普見的茄芷袋（一稱臺客袋）為設計元素，同年公益彩券亦出現「辦桌」主題，藉由食文化作為強化在地識別的策略。

循此，「食物」不僅作為世代相傳的人類無形文化資產，亦是社群共享、身份認同之文化知識體系和社會實踐。其實，食物展演秀碼無時無刻在日常周遭發生，從市場、廚房到餐桌，從夜市、餐館、展售會、地方文化節慶、博覽會到觀光工廠，從主題館、產業館到博物館等機構，都有著豐富向度的動態展演形式。當代博物館實踐，經常與民眾生活、在地知識緊密扣連。以同屬「東亞飲食文化圈」⁵的日本、韓國、大陸和臺灣為例，就有不少以食物為主題的博物館：日本神戶的 UCC 咖啡博物館 (1987~)、北海道的札幌啤酒博物館 (1987~)、橫濱的新橫濱拉麵博物館 (1994~)、靜岡的茶之鄉博物館 (1998~)、清水壽司博物館 (1999~)、大阪的安藤百福方便麵博物館 (1999~)、東京的池袋餃子博物館 (2002~)、糧食和農業博物館 (2007~) 等，成立年代多集中於 20 世紀末，主題亦相當多元。韓國主打「國菜」等系列：首爾的泡菜間博物館 (1986~)、農業博物館 (1986~)、糕餅博物館 (2008~)、慶尚南道的梅巖茶文化博物館 (2000~)、濟州的柑橘博物館 (2002~)。21 世紀大陸博物館進入興建熱潮期，也

⁵ 日本飲食文化學者石毛直道 (1993) 提出「東亞飲食文化圈」的看法，認為包括日本、韓國、越南等區域與族群的飲食文化傳統，均來自中國的文化，但受各國本身文化的影響，也產生很多的變異。

出現一些飲食專題的博物館：瀋陽的中華飲食文化博物館 (2002~)、東莞的飲食風俗博物館 (2005~)、香港新界的稻鄉飲食文化博物館 (2005~)、開封的飲食文化博物館 (2007~)、鄭州的中國廚房文化博物館 (2011~)、杭州的中國杭幫菜博物館 (2012~) 等。內容涵蓋：地方飲食文化 (風俗、歷史)、農產、地方特色食物 (如：拉麵、餃子、壽司、泡菜、糕餅)、飲料 (茶葉、酒、咖啡) 等，並以私營產業博物館類型為最大宗。

臺灣人講究飲食、精於烹調、追求美食，食物自然也是社會高度展演的議題。據筆者收集國內 43 座食物專題博物館 (不含非主題綜合性展館的食物相關展區) 資料發現，以私立的地方產業館 (69.77%) 居多，其次是公立 (20.93%)、公營 (6.98%)、公辦民營 (2.33%) 性質。1990 至 2009 年間為成長的高峰期，座落地點以臺中 (9 館) 和宜蘭 (8 館) 最多，其次是臺南 (4 館)、臺北和高雄 (各 3 館)。展示主題內容包括：農漁牧產品 (米、地瓜、洋蔥、韭黃、菇類、草莓、芒果、枇杷、金棗、梅子、釋迦、荷花、蓮花、蜂蜜、鴨、蛋、漁業、鹽)、飲品 (雞精、茶、酒、汽水)、食品 (牛軋糖、糕餅、烘焙、蜜餞、糖、醬油)、餐具、餐飲等，其中以酒 (5 座) 和漁業 (4 座) 為主

題的展館最多。

雖然 2010 年代以降，國內食物專題博物館的成長數量趨緩，然而，綜合類博物館 (如：自然史、科學工藝、科學教育、人文歷史、族群類)、美術館、圖書館、大學和學術單位、文創園區、博覽會、政府機構等，所推出與食物主題相關的特展、常設展更新和季節活動，卻有逐年增長的趨勢，並於 2016 年達到高峰。以近 10 年國內食物相關 94 場展示為例，內容跨足：食物考古、飲食歷史、飲食文化、食物文學、食物應用、食物藝術、食物影像、食物影展、食品包裝、食物生技、烹調科學、食物模型、食物與健康、飲食革命、菜市場、茶文化、族群地方食物 (眷村、客家、農村、澎湖)、農產 (種原、稻米、檳榔、藜、鹽)、食品 (擔仔麵、泡麵、麵食、餅模、醬油)、飲品 (茶、酒)、甜點 (巧克力、蛋糕、糖果、糕餅)、食器與餐具、食物氣味等 (圖 1、2)。

食物與博物館，在不同區域、時代、歷史背景、文化特徵中相遇，相互建構和詮釋方式，常依地理位置、機構屬性、文化特徵、歷史背景等因素而有所變化。一般而言，專題性博物館多以社會公認的知識定論為主；臨特展示則易機動拋出熱議話題，展現較多元的論壇性質。有趣的

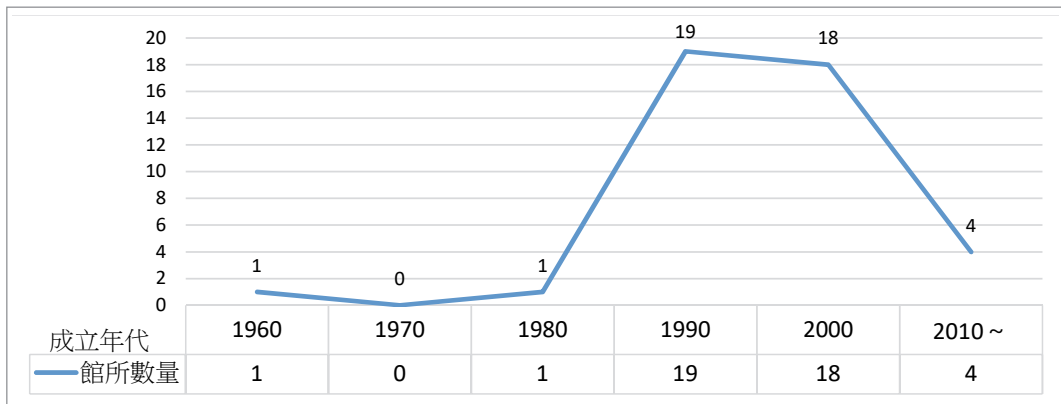


圖 1. 中華民國食物專題博物館成立年代和數量 (圖片來源/楊翎整理)

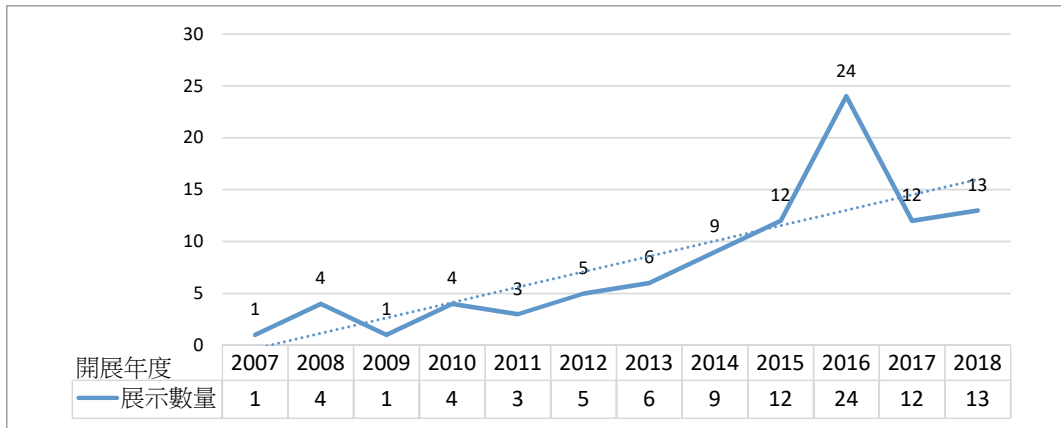


圖 2. 臺灣近 10 年食物相關展示數量趨勢列表 (圖片來源／楊翎整理)

是，面對全球化浪潮的衝擊（生態環境、商品流動、飲食習慣轉化、綠色革命），不論常設或特展的主題內容，回歸本土意象者不在少數。當代博物館的角色與功能，似逐漸擺脫全球共通的展示語言，從地方知識和在地範疇出發，體現公眾與社群、經驗、動態、參與、反思和未來問題導向，同時作為凝聚集體意識與文化認同的核心（王嵩山，2003；2015: 11, 114）。諸如：科博館的「好好吃特展」（2016）、國立臺灣博物館南門園區的「來 SAY 菜市場」（2018）、臺中世界花卉博覽會的「樂農館」和「智農館」（2018~2019）等，除了展現 Turner (1985) 所謂的想像、遊戲和創造力特徵之外，進一步含括一種公開、企圖建構地方識別的意識性作為，表達「在地性」⁶內涵的向心力。

若進一步檢視博物館所傳達的價值、概念，實際上由 3 個主要社群所形塑：一、被研究、蒐藏與展示的文化社群；二、博物館的研究與展示人員，及其背後隱藏之主導力量，例如國家機器、社會潮

流；三、觀眾。博物館展示和蒐藏的生命史，常與這 3 種社群密切互動扣連。這三者如何權衡、取捨、詮釋、互相滲透和影響，以建構在地性展演的最終樣貌，正是筆者企圖透過「好好吃特展」所欲釐清之的核心議題。

好好吃 - 臺灣飲食文化：策展思維與實踐

科博館在建館 30 週年之際，針對「吃」，在第一特展室推出「好好吃特展」（2016 年 1 月 20 日至 9 月 4 日），策展團隊試圖從人類學全貌觀和環境教育的角度，述說臺灣飲食文化的故事。以「好好吃」為展名，因唸法有三：「ㄉㄞˇㄉㄞˇ吃」、「ㄉㄞˇㄉㄞˇ吃」和「ㄉㄞˇㄉㄞ」吃，可分別從形容詞、副詞和動詞，來表達「吃」的狀態和動作，由此托顯「吃」在不同時空背景下的各種動態呈現，進而探索臺灣人如何與「吃」產生有趣的互動。

⁶「在地性」(locality) 一詞往往和「全球化」互相參照。人文地理學範疇中指：各個不同的地方，如何因應外來社會、經濟、政治與文化發展的勢力，在生產、製造、生活與習尚上，發展出各自有別的表达方式。地方(local)是相對性的術語，尺度可大到整個文化區域、國族國家的歸屬感，其次是特定行政地理範圍，小則以村落社區或街道巷弄宣稱（Appadurai, 2000；廖炳惠編著，2007: 153；楊弘任，2011: 6）。

本展時間軸橫跨臺灣史前時期到當代多元族群飲食的諸多面向。以島內食材環境、不同族群的菜市場、廚房到餐桌為主軸背景，從日常熟悉的經驗出發，以寓教於樂的方式，訴說閩南、客家、眷村等聚落雜居之大傳統與小傳統之間，飲食習慣之豐富文化內涵，涵蓋日常生活、歲時祭儀與生命禮俗等時期，兼及臺灣原住民飲食文化的智慧和特色。以此表達食物所交融碰撞產生的主／客、人／我、我群／異己、生產／消費等多元關係，諸如：食物扣連的生態和信仰傳統、社群身份識別、市場交換經濟等之生活經驗背後，所傳遞的在地內涵；進而省思爭議食物對後工業化社會生活和生態環境的影響，並且提供最短食物里程之示範案例（楊翎，2016d）。

展廳主視覺面版標列八大主題：「就地取材」、「大社會小市場」、「阿嬤灶跤 - 從廚房到餐桌」、「食全大補 - 常與非常」、「原汁原味 - 臺灣原住民族的飲食文化和

習俗」、「臺客餓勢力」、「杯盤狼籍 - 食物和食器」、「爭議的食物」。誠如總說所言：就讓我們一起進行時間穿梭，探索臺灣人如何決定吃什麼？而食物又如何回過頭來轉化了文化？以下循參觀動線，依序描摹各展出單元策展建構理念和具體實踐內容（圖3）：

一、就地取材

序章由臺灣的史前時代開啟。透過「臺灣史前人吃什麼」、「食材、地域和生態環境」、「味蕾臺灣：味覺的認知與記憶」、「飲食男女：食物、身體和識別」述說食物與生態環境、認知生理和社會認同的關係。

首先映入眼簾的是臺中惠來里遺址考古探坑界牆，灰坑文化層中除了堆積先民的生活遺留之外，往往還包括各種食物殘骸。「臺灣史前人吃什麼」單元展出之獸骨化石、貝殼化石、碳化碎片、農作石器



圖3.「好好吃特展」等角透視圖(左)、展示單元圖標(右)。展廳面積約6百平方公尺。(圖片來源/余秀蕙空間設計、侯虹如繪製、劉宜矜平面設計)

遺存。同時透過史前漁獵、農耕和燒陶活動模型，以及舊石器、新石器到鐵器時代的手繪生活復原圖，描寫臺灣先民如何從狩獵、採集的移居生活型態，隨著農耕、畜牧和養殖技術的發展逐漸行定居生活，由此帶來更穩定的食物來源。

自然環境提供生存的物質條件，文化除了具備如何攝取自然資源的工具和知識，並有可能改變生態環境的運轉。俗話云：靠山吃山、靠海吃海，「食材、地域和生態環境」展區呈現臺灣海陸環境孕育的各樣食材，藉由 24 節氣圖曆，搭配仿生植物和牛隻耕田模型，表達從自然到人擇馴化的五穀雜糧和六畜型態，以及農漁民如何根據太陽運行之氣候與季節變化，作為春耕、夏耘、秋收、冬藏的準則。迴轉區則採集漁市場常見之食用貝類、螺類、蟹類做成標本，提供學名、俗名、物種、棲息環境、分佈特性等說明，讓民眾認識盤中餚的山珍海味。

「在食物的味道裡，我們很可能找到最強烈、最不可磨滅的嬰兒學習印記，那是原始時代遠離或消失後，存留最久的學習成果，也是對那個時代歷久彌新的舊心情。」（林為正譯，2001）味覺和嗅覺無疑是最耐人尋味的感官之一，眼、耳、鼻、舌、皮膚等感覺器官，將接受到的化學訊號傳遞給大腦，包括：食物的顏色、外觀、氣味、口感、觸覺，甚至咀嚼聲音，從而整合出一種對味道的感知。感知是主觀的，但也是可預測和共享的。「味覺的認知與記憶」展區，提供三十多種調味料聞嗅瓶，「聞聞看！這些是什麼味道？腦海中浮現的畫面，或聯想到什麼？」引導觀眾思考：「喜歡和不喜歡的味道，如何驅使我們選擇食物？我們的口味是有意義的運作嗎？我們想吃的食物，究竟對身體是有害還是無害的？」稍縱即逝的感知，可能成為歷久彌新的記憶，這也是為什麼我們能夠有意識地啖嚼食物，

並記得氣味。

食物也經常是一小區域族群藉以與外人區分的符號，誇耀、歧視、模仿在各種社會核心與邊緣人群間不斷進行，在歷史過程中，蘊含與推動階級、性別、城鄉、族群間之權力關係（王明珂，1997；2003）。「飲食男女：食物、身體和識別」單元，透過在地熟悉的俗諺俚語做成翻版，傳達食物除了補足個體的生理和心理需要，經由相關言語的交換和分享，同時定義和識別彼此，釋出友善善意或敵意，連結感情、親緣關係，建立自我和群體的認同，表達人與人、人和環境的關係，滿足社會需求。

從舌尖生理學、社會認同化身到儀式制度意義，食物的氣味影響生活中各個面相，滲透在身體內部、人際關係、宗教信仰、生產消費等領域之中，牽動著記憶、情感、慾望、喜惡、品味、情緒等感知（圖 4）。

二、大社會小市場

食物的採擇種類、範圍、食物處理烹調方法、口味、偏好，和該族群的生態環境、宇宙觀、身體概念都有密切的關連性。「大傳統和小傳統：漢人的食物和身體觀」展區，闡述漢人是世界各民族中，食物採擇範圍最寬廣的族群之一，食物亦常作為神聖力量的媒介。也就是說，漢人以自己的身體為出發點，儘可能利用不同地域、各種類別、相異性質的材料，體驗出促進身體內部均衡調和的食物。無論飲食、養生、人際互動、超自然崇拜，以至於自處於宇宙之間，都是依據此一指令而行，目標是達成整體性的和諧均衡境界。

菜市場是農產、食材交換的集散地，隨著現代化發展，都市各大賣場、超市林立，一些傳統市場逐漸沒落或遭遇改建的命運。然而，想要瞭解地方生活的最好方法，仍舊是逛傳統市場。「來買菜吧！」

展區以傳統菜市場的遮陽傘為中軸，環繞各色琳瑯滿目的食材攤位：生鮮蔬果、魚肉和熟食小吃，聚集臺灣多元族群的食材特色，輔以影片⁷、各鄉鎮城市的大小菜市场群像，嘗試再現此起彼落的叫賣聲、五味雜陳的氣味、攤商與老顧客間人情互動等常民百態。

菜攤上生鮮滿溢，買的又是什麼菜？

想瞭解食物的履歷嗎？「食髓知味」攤位，擺置市場常見的 50 種蔬菜不織布模型，模擬菜籃族採買至櫃臺結帳的情景，觀眾選取蔬菜後掃描條碼，螢幕即出現該菜種的俗名、學名、產地、產季營養成份、熱量和選購說明。旁側則介紹臺東中央市場菜販陳樹菊女士 (1951~) 的慷慨慈善事蹟，不要小看菜市场，也曾出現過影



(1)



(4)



(2)



(5)



(3)

圖 4.「就地取材」單元。(1)入口首面版；(2)「臺灣史前人吃什麼」；(3-4)「食材、地域和生態環境」；(5)「味覺的認知與記憶」聞聞看！記憶中哪些好味道被喚醒。(攝影／楊翎)

⁷ 公共電視公播版「臺菜的故事：懷舊與創新」、「竹籬笆內的味道：南北大雜燴」、客家委員會授權之「臺灣福菜製作紀錄片」。

響世界的百大人物。

市場後方巷弄呈現的是苗栗三義客家庄 50 年前春節市集的熱鬧場景。左側堆疊各式果菜紙箱，嵌有袖珍模型，用以一窺傳統市場肉攤、菜擔和南北雜貨行之樣貌。現代化連鎖賣場的貨架上，充斥著從各地進口而來的食貨，臺灣約有 70% 的食物，仰賴外地進口。「買得少，吃得適量，利用剩食。吃季節性的食物。吃野生食物。吃自己種的。吃友善環境的永續魚類。吃友善環境的肉類。」(飢餓星球 [Hungry Planet]，2013) 在全球飲食革命強調食物正義、食物碳足跡的今日，本展區順勢宣導綠色飲食的概念，推廣減少食物里程、選擇在地食物，將對環境衝擊減至最低。

紅燈籠下的冷熱飲食攤，擺設的是經典小吃模型。夜市是國際旅客來臺觀光排名在前的到訪之處，多位於交通樞紐、廟宇周邊或市集處，通常為各地發展最早、人潮最繁盛的地方。「夜市人聲」中之「雞排一雄」兩部多媒體節目，以夜市迴轉火車逍遙團為背景，介紹各夜市成立的年代、區域歷史和特色美食。鑒於現代社會加工食品日益增加，往往只看到食物成品而不瞭解食物製作材料和製作過程，透過互動遊戲介紹夜市廣受歡迎的國民美食——雞排，讓觀眾從選雞開始，在判斷的過程中，深入理解自己吃進的是什麼樣的食物。

因區域地理物產的不同，各縣市政府為彰顯地方美食和農業產品特色，常配合季節推出食物相關節慶，以活絡觀光和促進產業發展。飲食文化的在地味道，不僅是跨文化現象，同時也存於區域之內，結合自然生態、資產資源、歲時節慶、社會風俗、文化傳承習慣的特色 (圖 5)。

三、阿嬤灶跤 - 從廚房到餐桌

人類最初從自然界獲取食物，創造出各種烹飪技巧。「生食與熟食」展區表達「烹飪」是生食轉換成熟食的文化過程觀點，並透過生、烤、煮等 3 種不同料理方式的食物模型，思考食物不僅是用來吃的，同時也是用來想的。例如：拜拜的烹飪法則中，家祭用上墳祭拜用的食物便不同，家祭用食物泰半是全熟、切碎、有湯汁的，且用大碗盛；掃墓祭拜墳頭的食物，則是半熟、全隻、整塊或沒有湯汁，且用盤子盛裝。美國人類學者 Emily Martin (1973) 認為其中存在二元對立結構，前者是屬內的、文化的；後者是屬外的，且歸諸於自然。

「文化慣例告訴我們，什麼是食物，什麼不是食物，也告訴我們食用時的儀節習慣和各種食物的代表意義。」(周昌忠譯，1992) 文化成員對食物的分類、生食與熟食、可食與不可食的界定、食用禁忌等知識，深度反映社會關係、集體信念和價值體系。換言之，大多數社會都有屬於神聖和禁忌領域，不同文化可食與不可食之間的差異，有時並不是營養與否的問題，而是依據生態經濟、社會意義、宗教信仰等所做的分類，扣連著社會時間、性別、身份關係。也就是說，如果某類食物約定成俗被視作不潔，會妨礙人們進升至神聖境界，這類食物就有可能成為禁忌 (楊翎，2016b)。「為什麼有些人不吃牛肉？有些人不吃豬肉？有些人不吃肉？」，「可食和不可食」單元試圖引導觀眾换位尊重不同文化的飲食規範習俗。

自古以來人類藉由各樣的炊煮具，將生食轉換成熟食。閩南語稱炊煮食物的場所為「灶跤」(異用字：灶腳、竈跤、灶散)。「灶跤」不僅是世俗和神聖性空間，同時是家庭生計和社會關係的表現。「灶跤的日常與神聖」展區，重建傳統民居的廚房，空間的核心是灶臺，由磚土、石塊

和金屬材料砌成，上置鍋鼎，仿造民間於灶頭上方神龕牆面張貼灶神版畫，表現灶竈含涉之灶神信仰的神聖性意義。

臺灣女性在張羅操辦家族食事上扮演重要角色，透過「灶竈」空間炊煮餐飯，傳遞愛心和手藝，同時也創造主流的臺灣味道。臺味的發展和演變，其實深受各時

期移民文化組成、政治變遷和全球化潮流的影響。「餐桌上的味覺流轉」展區，餐桌上擺置五菜一湯「梅花」式盤皿，輪流投影 10 組不同菜系的家常菜色。透過家庭餐桌的菜色，端看臺味如何吸納多元族群的特色，轉換成在地味覺的適應。靠牆側展櫃，陳列客家庄飯桌上的家常菜樣



(1)



(4)



(2)



(5)



(3)



(6)

圖 5.「大社會小市場」單元。(1)綠色飲食宣言面板以市場常見的茄芷袋為背景；(2)傳統菜市場的遮陽傘下，聚集臺灣多元族群的飲食文化特色，右後方彭瑄玉作品「50 年代家鄉」，摹寫苗栗三義鄉客家庄春節市集的熱鬧景象；(3)「拜訪陳樹菊阿嬤的菜攤」；(4)「食髓知味」互動多媒體，提供菜市场常見 50 種蔬菜的食物履歷，由布偶模型條碼啟動；(5)「夜市人生」中的「雞排英雄」互動多媒體，以嵌入果菜市场紙箱方式展出；(6)夜市小吃攤上的冷熱飲食，為奇石宴蒐藏家徐俊義先生的作品。(攝影／楊翎)

型，再現「鹹」、「肥」、「香」的味覺傳統。

菜燒好端上餐桌，美食佳餚如何製作出來？市面流通食譜內容包羅萬象，展場壁掛整面農糧署食譜，羅列臺菜各烹調材料、用量、時間、製作步驟、廚具、火候、圖片、營養成份和卡路里含量圖文。另透過客委會客家發展中心提供的「鑊氣實驗室」互動遊戲，以虛擬爐灶的方式，讓觀眾體驗不同的烹調方式，以及火候、鍋具、油量、水量、食材等美味關鍵技術。

家人團聚共享品味美好時光，安排座位、開始吃、多少人吃、送菜的順序、餐具使用等，似乎都有一套潛規則。飲食禮儀和禁忌依文化而異，有些會藉由吃食彰顯身份教養、社會聲望和權力，以便和其他族群或階層作識別。個人特質也可能從進食行為來觀察，推斷是否為暴飲暴食、浪費或不懂禮數的人。「飲食的禮儀和禁忌」展區，設計 6 項為什麼提問翻版，以及東南西北摺紙，摺入文化角度的禁忌解釋，從親子互動手指遊戲中傳遞文化思維。

提到遊戲，「扮家家酒」是許多人童年的回憶。「家家酒：不同族群的廚房」展區，設計了傳統和現代兩款對比小廚房空間，茶米油鹽醬醋糖、烹調食材道具、鍋碗瓢盆等廚房工具一應俱全，並提供小圍裙，讓小朋友藉由過家家對話、想像和創造的過程，分擔擺桌、洗菜、洗碗等家事，學習扮演成人社會家庭照顧者的角色。

角落的「外食族」展區，陳列有各式便當和漢堡薯條等速食食物模型。根據主計處統計，30 年前，家庭外食消費金額只占食品消費支出的一成，但近年來已增加

到三成（徐仁全，2007）。在食安問題的陰影下，如何選擇美味低卡、少油低鹽、營養均衡的健康餐飲？是外食族和學校方面首要面對的課題（圖 6）。

四、食全大補 - 常與非常

食物在傳統觀念中，不只溫飽、美味，還有很強的食療和象徵作用。常民日常飲食大多較簡單，逢年過節則不論貧富，皆傾力應景烹食豐盛的佳餚，表現出「常與非常」觀的飲食文化⁸。

本單元透過古早村落街景重建的意象，規劃「歲時祭儀與食物」、「生命禮俗與食物」和「醫食同源」3 個主題，透過「喜」字型的排櫃加以串連。「歲時祭儀與食物」展區，介紹從春節、元宵節、清明節、端午節、中元節、中秋節、冬至等過節食物和寓意，搭配生活圖曆民俗畫和應景食物模型。由此突顯在「非常」的節慶活動中，所有食物呈現出與「常」態的差異。

什麼場合吃什麼東西？什麼季節吃什麼東西？人的一生或生命關口過程會吃怎樣的的食物？「生命禮俗與食物」展區，以鹿港習俗為例，呈現成長進階到不同身份的過渡食物。包括：做月子、出生（三朝禮／滿月／收涎）、度晬與抓周、成年禮（拜七娘媽）、結婚（文定／迎娶／歸寧）、做壽（壽宴／拜天公）等。特殊生命階段、特定生理狀態，亦會攝取適宜的食物，如：懷孕、產後、轉大人、老化、生病、術後等，尤其是孕婦、病患的食物禁忌和信念更是明顯。

所謂醫食同源、藥食同行、病從口入，食補觀念深入生活。「醫食同源」展區以藥舖百味櫥為背景，抽屜內置放 30 種食補中藥材，供觀眾觸摸辨識，左側陳

⁸ 李豐楙 (1993, 1996) 曾以「常與非常」一組相對性結構觀點，分析有關祭品的飲食現象，非常行為中如何表現「常」的世界，隱喻象徵的是族群所隱藏的集體文化心理。

列 14 道藥膳模型。前側的電腦互動桌遊，提供春、夏、秋、冬和四季皆宜的藥膳選擇，介紹烹調手法、性味屬性、藥材取用的中醫觀點。從中醫理論來看，食物分類和中藥分類一致，平衡攝取可改善體質、預防疾病，同時配合季節更迭氣候週期變化，如在立夏、穀雨、立冬等節令進補調理，能促進健康，用以達到天人和諧、強

身和療癒的效果（圖 7）。

五、原汁原味 - 臺灣原住民族的飲食文化和習俗

提到最古早的臺灣味，就屬原住民的飲食文化。南島語族以部落體系散居在臺灣不同生態地理區位和蘭嶼島上，距今至少 5 千年以上。本單元以原住民家屋空間



圖 6.「阿嬤灶跔 - 從廚房到餐桌」單元。(1) 食物不僅是用來吃的，同時也是用來思考的。想一想！不同的烹飪方式可能蘊含什麼意義？(2) 徐俊義先生的奇石宴模型；(3) 傳統灶跔「雙聯灶」和拜灶神實景重見；(4)「餐桌上的味覺流轉」拜訪鄰居的餐桌；(5) 從手指互動遊戲中傳遞食物禁忌的文化思維。（攝影／楊翎）



圖 7.「食全大補 - 常與非常」單元。(1-2) 生命禮俗、歲時祭儀與食物展區；(3-4) 醫食同源展區與四季飲食桌遊（中國醫藥大學中醫學院合作）。（攝影／楊翎）

為視焦的核心，介紹臺灣南島語族、生態介紹、傳統食材處理方式、傳統食具、相關歲時祭儀、雅美（達悟）族飲食與食具習俗、飲食相關之創意產業等。

現今官方認定原住民計有 16 族，各族群擁有獨特的文化、語言、風俗習慣和社會結構，人口約有 53 萬人，占臺灣總人口數的 2%（原住民族委員會，2017）。傳統社會主要採取狩獵、採集、農耕或漁獵並行的生計方式，耕種主食為小米、芋頭、地瓜，輔以採集其他的野菜搭配。蛋白質則是以狩獵山林中的野獸，如飛鼠、野兔、山羌、山豬等，接近河流與海洋的族群則又以捕食各式各樣的魚類、溪蝦、螺類等以攝取足夠的營養。除了平時的食物之外，因應不同歲時慶典，也發展不同的食物料理，如竹筒飯、阿拜、吉拿富、香蕉糕等，並釀製飲品如小米酒當作祭典祀神的祭品，以及族人慶祝時飲用。

「傳統食具」展區陳列各族農具和飲

食器具，包括：泰雅族（種子籃）、布農族（背籃）、道卡斯族（漁籠）、卑南族（木匙）、阿美族（便當盒、漁筊、木盤、盛器、貝殼匙、竹勺）、排灣族（木雕盤、連杯、木雕匙、木食盆、單杯、木碗、甕、五年祭模型）、雅美族（單人船模型、木雕釣魚具盒、椰匙、藤編盤、女用魚盤、男用魚盤、長方木雕魚盤、飛魚木盤、貝蟹類盤、圓木盤）等。族群使用食具因應所處的自然環境取材，多以竹、木等天然的植物為素材。阿美族因靠近海邊，而有貝殼湯匙；雅美族有椰殼湯匙。陶器常於盛裝食物和當炊煮鍋具使用。排灣族與魯凱族食具雕刻精細，以獨特的圖紋裝飾，區辦階層社會中的族人關係。各式各樣的食具不僅反映各族群的地理位置，也凸顯不同文化傳統所產生的食具習俗。

當代原住民族部落飲食文化和農特產品，逐步出現觀光化、市場商品化等異化走向。像是從傳統自給自足的經濟生產方

式，轉型為種植有價值的經濟作物，成為其經濟來源的一環，例如水蜜桃、水梨、甜柿、茶葉和咖啡等。同時也發展民宿與風味餐飲，搭配導覽解說，使文化保存與當代生活結合，並且朝向創意的經濟生產方式。像是一些餐飲經營，從事無菜單的創意料理，將傳統食材發揮出獨具一格的價值與新意。在變與不變之間，傳統所賦予食物的原始純粹特質，是工業化社會急欲召喚用以回歸自然、療癒身心的潔淨食物。

「飲食產業」展櫃陳列了結合原住民傳統元素的農產品、創意餐具等，為策展人走訪各部落社區發展協會展售中心、食物博覽會原住民攤位、地方原住民博物館、部落節慶流動攤販等蒐集而來。飲食來源從過去的自給自足、部落內氏族以物易物交換，轉變到貨幣經濟的形式後，族群傳統文化中的社會秩序與結構，也跟著調整其價值與意義（圖 8）。

六、臺客餓勢力

本單元聚焦臺灣普見的「辦桌」和「檳榔」文化，以及環保人士倡議的「窗戶有農場」、「魚菜共生」等飲食議題。使用「臺客」一詞，用以突顯一種在地的生活型態，本土自然形成的潮流和自我定義；「餓勢力」則表現出一種具討論性的食物次文化現象。

「辦桌」是一種臺灣普見的外燴式筵席活動，舉凡婚喪喜慶、新居入厝、彌月慶生、尾牙春酒、廟會慶典、地方選舉等場合，民間常以辦桌的形式來宴客，以自宅馬路邊、寺廟廣場、學校操場、地方活動中心或停車場為場地，現場搭建棚架，擺起爐灶桌檯、圓桌與餐椅，或搭配霓虹閃閃的簡式舞臺，與參宴賓客一起同樂享用。從「吃飽沒？」到「好吃嘍？」，隨著政治、地理、經濟、全球化的發展，筵席料理已從過去吃粗飽、量要足，到現代

的講求美味、精緻、獨特、健康和裝潢，並融入異國多元化食材和風味。

「辦桌文化」展區擺置了圍爐宴、喜宴和寧夏夜市千歲宴三桌不同場合的筵席菜。菜單依各場合目的需求而有所差異，為說明食材原料、命名和象徵寓意，每道菜旁邊皆立有標籤。另透過數位相框，輪流播放辦桌實景畫面，像是總鋪師在臨時帳篷內備菜情景、辦桌盤菜內容、



圖 8.「原汁原味-臺灣原住民族的飲食文化和習俗」單元。(1)「好好吃：臺灣南島語族篇」展示文宣卡；(2)竹構家屋為核心空間的焦點，介紹原住民飲食智慧和禁忌；(3)蘭嶼雅美族飲食文化展示區。（攝影／楊翎）

婚宴、尾牙宴等。同時模擬辦桌場景搭建簡式舞臺，提供互動伴唱點播，體感互動和舞臺背景同步變化投影。「點播一首臺客音樂吧！從音樂歌詞中換起食物的情感記憶，讓我們對臺灣飲食文化有更暖胃的感受。」觀眾可以站上舞臺拿起麥克風，回味不同年代和食物有關的經典歌曲。因為，食物滋養的不只是胃，同時滋養一個時代的流行音樂文化。

霓虹閃爍的「紅唇族檳榔攤」陳列各式檳榔工具，是民眾打卡拍照的熱點。「檳榔」是高經濟價值作物，有「綠金」、「綠寶石」之稱。然而，許多人提到「檳榔」，往往聯想到血紅的唇齒和吐渣、霓虹招牌、檳榔西施、山林濫墾的景象。檳榔現今常被視為傷害口腔健康、傷風敗俗和造成土石流的禍首。其實，除了臺灣，中國南部、印度、錫蘭、越南、馬來西亞、菲律賓等地，亦有嚼食檳榔的風俗。檳榔不僅是日常的零食，透過交換與共同的嚼食經驗，還可建立或強化族群文化認同。除了社交、婚禮場合的食物，檳榔也被用於提神醒腦、治療疾病、防止瘟疫，甚至被當作祭品，或行使巫術時的法物⁹。

工業化後，都市無限擴張，食物的生產拉大生產與消費之間的距離。世界許多國家亟思如何讓人們和自然重新透過食物的連結，地產地銷，讓食物的生產再度回歸都市的風景。「窗戶有農場」、「魚菜共生」、「以菜養菜」展區位於戶外迴廊，提供最短碳足跡里程距離——都市景觀的垂直農場的示範。策展團隊利用回收的塑膠和保特瓶，裁剪成漏斗型吊盆，以水培串連的方式種植葉菜，下方則飼養魚隻，透過人踩腳踏車（齒輪交流電）和戶外太陽能板（直流電）綠能發電方式，啟動水泵馬達幫浦，抽取魚缸的水運輸到上方，以

滴漏方式循環澆灌。魚的排泄物則轉化成植栽的養分，同時也淨化魚缸水質。「窗戶農場」即使在一個很小的陽臺上也可以如法炮製，自家現採現煮，輕易控制害蟲和雜草，減少碳排放、化肥和農藥對環境的污染（圖9）。



圖9.「臺客餓勢力」單元。(1)辦桌文化和臺客流行音樂點播區；(2)檳榔文化；(3)窗戶有農場、魚菜共生展區位於戶外迴廊，以環保回收材料，作最短碳足跡農場的示範。（攝影／楊翎）

⁹ 本區展示內容和裝置，借自中央研究院「紅唇與黑齒：檳榔文化特展」（2014），策展人為林富士研究員。

七、杯盤狼籍 - 食物和食器

「用什麼吃？」是聯繫人與自然的飲食文化起點。顯示個人及其所屬文化的本質，同時作為傳達文化內各種社會性意義的識別記號。本展區內容包括「食物對比：主與副、飯與菜、葷與素」、「飲食器具：搖籃到墳墓」、「歷史、衛生和環保」。旨在呈顯食物搭配的文化設計、伴隨生命成長不同階段使用的食器、垃圾的文化意義。

「食物對比」單元介紹臺灣人對「飯」和「菜」的進食規矩。在典型漢人的飯菜結構中，「飯」是主食，「菜」則是為了配飯，「飯」和「菜」有適當的比例，「飯」和「菜」互相搭配，才算是完整的一頓飯。至於「小吃」，屬於飯菜主軸之外，烹煮方式較為簡單或小菜類食物，主副合一的食物。然而，在酒席、餐宴等場合，「菜」往往成為主角，「飯」只有對需要的人供應。在嬰幼兒食物方面，亦常分為主食、副食。4至6個月之嬰兒，在主食乳品外，開始逐步添加水果、蔬菜、米麥粉等副食品，以滿足生長所需。

飲食器具是烹煮、盛裝食物而產生的生活器具，也是將食物運送至口的道具。一般與飲食有關的食具，包括炊具、餐具和飲具等類。食具隨著時代的發展，使用材質、造型、功能亦日新月異。家庭常見炊具，包括爐灶和鍋具。餐具指在餐桌上進食時使用的器具，飲具則是盛裝茶、酒、水等液態飲料的容器。「從奶瓶到灌食器：搖籃到墳墓的飲具」展櫃，陳列伴隨各生命階段的壺、瓶、杯、罐等飲具。

「歷史、衛生和環保」展區討論免洗餐具到各式食物的包裝問題。1980年代政府為防治肝炎等傳染疾病，推廣公筷母匙，並養成自備餐具的習慣，因為中式合菜往往多人同桌共食菜餚，容易互相沾染唾液，產生衛生的隱憂。由於外食人口越來越多，業者為了圖方便，常以免洗餐具

代替原先可重覆洗滌的餐具，並在食材包裝上大量使用保麗龍和塑膠製品，造成環境嚴重的負擔。

「垃圾的文化意義」展區的亮點，是以再生紙版製成的「食物垃圾車」，兩側設計了6個蓋版，提出一次性使用餐具問題，答客問資料位於翻蓋板內側，從視窗可窺探車肚內杯盤狼籍的景象。車斗內側和旁邊，則放置了紙類、金屬類、玻璃類、塑膠類和廢小家電類資源回收籃，宣導垃圾分類政策。

不要小看你所倒掉的一盤剩菜，它包含有時間、金錢、情感和環保的成本。「食物有銀行」展板介紹席捲全球，減少食物浪費的革命風潮。買菜之前，應從完成品的需要量，來反推購買量。一個社會對垃圾的態度與處理方式，有技術層面的問題，也有文化層面的反映。從傾倒的垃圾內容，可瞭解現代人的生活方式，包括對食物浪費和所攝取營養方面的取向，同時顯見對環境或政策的適應結果（圖10）。

八、爭議的食物

為什麼環保團體主張「拒吃魚翅」？從「永續漁業」的角度，我們這一代該如



圖 10. 「杯盤狼籍 - 食物和食器」單元。垃圾車牌照 NMNS-30，作為科博館建館 30 年獻禮，兩側設計有 6 個可翻式「免洗餐具」答客問板和內透展示窗。（攝影／楊翎）

何吃？本單元透過「最大的魚：鯨鯊與臺灣鯊魚保育」、「殘忍的美味：魚翅湯的真相」、「黑鮪魚：過度漁撈的浩劫」、「吃或不吃：珊瑚礁魚類」等議題，闡述永續漁業的重要性。

臺灣四周環海，在飲食文化的演進過程中，與海洋多所互動，但須留意生態環境是否遭破壞！「買對魚、吃對魚、養對魚、捕對魚、釣對魚，才能年年有魚」，《臺灣海鮮選擇指南》將海鮮分為「建議食用」、「想清楚再吃」及「避免食用」3類，因遭過度捕撈，致使野生數量遽減，加上成長緩慢，資源不易恢復，屬於食物鏈高層或定棲性的生物，人類以破壞棲地生態的方式捕撈或養殖（邵廣昭、廖運志，2015）。為了海洋資源永續而建議消費者不要食用，一旦這些魚失去市場價值，捕獲量自然減低，就能達到保育效果。我們的餐盤，決定了地球生態命運。在大啖美食滿足口腹之欲之時，也應思考盤中餚該如何吃，才能確保下一代在未來也能吃到這些日常的海洋魚類（圖 11）。

「好好吃特展」推出後，受到廣大民眾的歡迎和迴響。配合特展於寒假每週末推出「餓勢力電影節」，策展人並針對博

物館志工、社會大眾和學校教師，分別進行 3 場講座¹⁰，同時也製作「家長及教師手冊」，置於官網提供連結下載。

父母親帶孩子、祖父母帶孫子的親子觀眾，是重返入場的最忠實客群。「家家酒」展區尤其常被滿滿的娃娃車隊包圍，學齡前的小朋友在忙於扮家家酒的同時，媽媽們則聚集聊著媽媽經。除了現場觀眾和志工朋友們，直接對工作人員的表達肯定外，印象深刻的是，當展場鐵捲門拉到一半準備撤展之際，一位牽著小朋友的媽媽，探著頭進來問：我們可以進來嗎？她說小朋友最喜歡科博館的就是這個展覽了，每週至少會進來 2 次，玩上一個小時以上，結束了覺得很捨不得。此外，3 位研究所畢業的年輕人，特別到科博館要求面見策展人，表示曾多次來館仔細閱讀「好好吃特展」，強烈感受到策展團隊的用心，決定暫離原來工作崗位，一起投入在地讀冊會工作坊，推廣食育教育的工作。

「好好吃特展」在科博館結束首展後，受邀至國立臺灣歷史博物館展出，成為科博館第一個巡迴到該館的特展（2016 年 12 月 27 日至 2017 年 10 月 29 日，臺



圖 11.「爭議的食物」單元。飲食文化發展至今，許多美食被人類大口吞下，而背後所引發的生態問題，現在也持續被關注。（攝影／楊翎）

¹⁰ 「好好吃：臺灣飲食文化特展——策展理念與展示精華」（2016.6）、「臺客餓勢力：從好好吃臺灣飲食文化特展談起」（2016.6）、「策展課程（Art+Science）：策展是什麼？策展觀點如何建立。策展案例分享——好好吃臺灣飲食文化特展」（2016.7）。

南)，接之至文化部藝展空間（2018年5月21日至12月10日，新北市）、國立臺灣科學教育館（2018年9月5日至11月30日，臺北）巡迴，高雄自然史教育館常設展移展（2017年12月～，高雄），並協辦新北市立鶯歌陶瓷博物館「飲食物語：陶瓷器皿與文化的日常」特展（2019年3月22日至9月15日，新北市），以及樹谷生活科學館「菜菜子大冒險」特展（2019年6月18日至10月27日，臺南）。總參觀人數超過90萬人次（圖12）。

再現地方集體飲食文化記憶的共振效應：觀眾調查與回應

策展團隊將研究觀察臺灣飲食文化的視角帶入展示文本，期待產出的是在地對話而非獨白之空間。也就是說，在展示實踐（a practice of exhibition）的基礎上，進行交流的實踐（a practice of correspondence），用以對應更寬廣的視野。觀眾是具開放、流動性和存在感的主體，觀眾的活動——從選擇博物館、購買門票、參觀



圖 12. (1) 科博館首展開幕式；(2) 國立臺灣歷史博物館巡迴展示開幕式；(3) 解說志工教育訓練；(4) 文化部藝展空間巡迴展；(5) 國立臺灣科學教育館巡迴展；(6) 新北市立鶯歌陶瓷博物館「飲食物語：陶瓷器皿與文化的日常」特展。（攝影／楊翎）

展示、互動詮釋、填問卷等，都是複雜的文化消費過程。為瞭解觀眾所處飲食位置的經驗、是否有意識地參觀特展，包括對展示詮釋和設計情境的共振，所採取的反身性投射和回應，對博物館的期許與要求等，本特展設計了兩套問卷，據此觀照臺灣社會飲食文化處境，並作為提供博物館未來調整策展行動的參考。

調查母群體為點閱特展官網電子問卷和現場參觀展示觀眾。第一份問卷於展前和展中上架，著重於飲食習慣調查、策展主題期待和參觀偏好，回應計 976 份。第二份問卷於展示後期（暑假）上架，著重參觀過程的經驗，如：各單元主題內容和媒材裝置表現屬性偏好、參觀滿意度、參觀行為特質、填答者的人口學特徵等，問卷回應計 212 份，含由 3 位訪員於展場內發送之紙本問卷 90 份¹¹。兩者皆併用結構式和半結構開放式問卷設計，填答者可透過官網，或從展場出口掃描 QRcode，連結網路電子問卷，以匿名方式自由選擇提供電子信箱帳號參加抽獎。

問卷統計顯示，填答者 (N=212) 以女性 (74.5%)、21-30 歲 (33.5%)、居住地在中部 (73.1%)、大專程度 (65.1%)、主修人文與社會 (22.2%) 之學生 (45%) 身份者為最大宗。主流觀眾包括基於親子或親友出遊（約會）的目的 (53.4%)，在網際網路上查詢訊息 (57.5%)，與親友 2-5 人同行來館 (79.3%)，參觀常設展 (62.7%) 及一般身份的觀眾 (63.7%)。在食物議題方面 (N=976)，最感興趣的內容是：飲食與

文化（食物習慣、禁忌與迷思、異國飲食、多元族群與原住民食物）(71.6%) 最多，其次是臺灣特色飲食文化（辦桌、地方小吃、夜市、美食街）(66.7%)、節慶飲食（廟會、拜拜、聖餐、年菜，生命禮俗：滿月酒、喜宴、做壽等）(60.7%)、烹調做法（菜系特色、料理食譜、嗜好調味）(54.5%)、食品安全與衛生（加工製造添加保存知識、爭議黑心食物問題）(50.5%)、食物與健康（營養、食療與養生）(50.2%)、食物的發展（農業起源、歷史典故、速食文化、食物科技）(42.8%)、食物生產與採擇（農產種植、畜養方式、運輸、市集）(41%)、廚餐具／食物包裝（材質安全、美耐皿／免洗餐具、餐桌藝術）(36%)。認為最能代表「臺灣飲食文化」特色者，以臺灣小吃為最 (63.7%)，其次是臺灣夜市 (61.8%)、辦桌文化 (59.9%)、節慶飲食 (53.3%)、菜市場 (49.5%)、生命禮俗食物（各成長階段／婚喪喜慶等）(27.8%)、原住民飲食文化 (26.4%)、多元文化（不同族群／宗教信仰食物）(22.6%)、食補文化（不同季節／生理狀態）(21.7%)、檳榔文化 (19.8%)。顯示常民飲食文化不論是日常或非常，皆可作為傳遞在地意涵的思角。

填答者 (N=212) 90.9% 參觀過「好好吃：臺灣飲食文化」特展，其中參觀 1 次者 (54.2%) 最多，其次為第 2-5 次 (37%)。參觀時間以 21-30 分鐘 (27.1%) 和 31-40 分鐘 (21.4%) 最多，近兩成在展場停留 1 小時以上 (19.3%)。同意「好好吃特展」

表 1. 您對本特展的參觀滿意度？參觀滿意度平均值 Mean 表列 (N=212)

滿意度	整體表現	空間規劃	平面設計	標本展品	模型道具	影像媒體	解說服務
平均值	4.36	4.26	4.31	4.31	4.24	4.18	3.92

資料來源：楊翎整理

¹¹ 好好吃特展官網：<http://web2.nmns.edu.tw/Exhibits/105/NomNomTaiwan/>。結構式問題部分的統計數據，項目中標註 N=976 者為第一份展前和展中前期問卷；標註 N=212 者為第二份展中後期問卷。

有助於理解或認識臺灣飲食文化的平均價值高達 $M=4.38$ ¹²。對各項展示指標參觀滿意度依序為：整體展示表現、平面設計（圖片／照片／指標）和標本展品（文物／奇石宴）、空間規劃（展示燈光／動線）、模型道具（食材／布偶菜）、影像和多媒體節目、解說／服務。最吸引觀眾和停留最久的展示單元依序為：阿嬤灶腳 - 從廚房到餐桌 (66.8/56%)、大社會小市場 (47.9/35.2%)、食全大補 - 常與非常 (30.7/23.3%) 和臺客餓勢力 (29.5/18.7%)。想按讚的單元排序前 3 項和最吸引觀眾的單元一致，然「爭議的食物」(33.6%)、「原汁原味 - 臺灣原住民的飲食文化」(32.8%) 排序，卻略高於「臺客餓勢力」(29.5%)，顯示傳達海洋教育與南島文化食物生態的議題，與常民辦桌與檳榔次文化暢爽體驗之間，觀眾理性「按讚」抉擇與感性「吸引」偏好，是既交疊又可分流的向度（表 1）。

參觀是一種由展示文本指引的活動，而這個活動必須由觀眾來進行，由此展示文本和觀者內在聲音交互參證。「參觀過印象最深刻的展示是？（不限定科博館，請說明原因）」，回答以科博館當期的「好好吃」和「腦中乾坤」特展最多，證實主場優勢確實存在：

科博館裡的好好吃特展，雖然主題看似平凡（很大眾），但參觀完一圈後，發現這是個結合多項議題的展覽，如考古、民俗習慣、多元族群、環境衝突等。多媒體互動裝置也十分有趣，是個各年齡層都能收穫滿滿的優質展覽。它有一點比較跟其他展不一樣的地方是，讓大人小朋友都可以融入在其中，意猶未盡，在特展裡的各個小單元中，設置了一些可以讓大人

小朋友去動手操作的模擬物品，藉此讓我們民眾可以更投入之外，也吸收了很多之前未曾聽過的知識，寓教於樂的氛圍在此特展中，很完美的展現出來，實在是讓我想到一有空的時候就再去看此特展。（2016/8/27 留言）

因為好好吃也能好好玩。我喜歡有內容、有熱情、且有誠意讓觀眾瞭解的展覽。細心且照顧到所有民眾，適合闔家一同參觀的豐富展覽。（2016/8/24 留言）

非常喜歡這個展覽，充滿巧思及創意，展示內容與觀眾生活息息相關，很容易引發共鳴。其中特別喜歡「食全大補」與「臺客餓勢力」，看到栩栩如生的模型，搭配說明文字，簡單讓孩子從臺灣飲食文化理解風俗習慣。祝展出順利。（2016/2/17 留言）

問卷進一步提問：「本展示最令您欣賞／喜歡的部分是？」、「您覺得那些部分須要改進？為什麼？」、「參觀完特展之前與之後，您對臺灣飲食文化的印象和想法各是什麼？」、「您對好好吃：臺灣飲食文化特展的建議？」。一些觀眾不但留下長篇的文字，並對每項單元做評註式解構。從留言可發現，一則觀眾參觀動線從出口走至入口，另則觀眾在解說員的帶領下順向參觀，不論是倒向或順向流動，似不影響觀眾對展示文本的閱讀和共鳴性：

1. 從一開始的爭議的食物開始，讓我們審視日常生活中的各種選擇與海洋資源的無限運用，該如何改變小小的飲食習慣，是我們第一警覺的問題。2. 垃圾車也大有來頭，可以讓小孩子瞭解垃圾與我們的關係，每個小地方都有很多訊息可以讓孩子

¹² 平均符碼值 (Mean)：5= 非常同意／滿意；4= 同意／滿意；3= 沒意見／普通；2= 不同意／滿意；1= 非常不同意／滿意。

去發掘，透過一臺垃圾車，我們有好多關於垃圾的故事可以去挖掘與探索。3. 原住民的飲食文化，讓我們很清楚各族群對飲食的不同，但由於很多藏品非常珍貴，反而不像其他展區那麼容易親近，也都用展櫃封起來，但吊掛的飛魚是彌補了這個部分的不足，我們都很好奇到底飛魚是真的嗎？怎麼做才可以沒有味道呢？4. 中藥舖的觸控裝置，四季的飲食介紹簡單易懂且圖片資訊非常清晰又大，可以帶長輩來參觀，並且使用這個裝置。5. 展場裡面最印象深刻的就是很多料理，一道道非常真實，一近看居然是石頭做的，好好奇是誰做的，為什麼有這樣的製作發想，他工作的現場是什麼樣的呢？這是誰做的？他已經做多久？好想知道這樣精采的奇石宴出自誰手。6. 菜市場與阿嬤的灶腳，讓遊子們想到和媽媽逛菜市場的感覺，精心佈置的菜市場有各種不一樣的族群與特色，但展場有美好的料理，嗅覺完全沒能派上用場，有一些有擺設聞看，讓嗅覺有發生一點用處啊！（2016/2/3 留言）

1. 相當喜歡「窗戶有農場」的設計，非常生活化，選擇的蔬菜種類和兩種發電的比較也十分令人印象深刻。2. 很驚喜展覽提出了「爭議的食物」這一點，對食物來源的反思非常棒。3. 刷食材條碼的設計，還有「卡拉OK」風格的舞臺，令人耳目一新。整體來說，這個展覽很多細節都讓人覺得驚喜連連！（2016/1/27 留言）

我覺得這個展覽的策展人好用心，想到許許多多跟「吃」相關的主題與方向，也用了很多不同的方式呈現，而且隨著導覽員的解說，好像各個展區之間都被她用各種元素巧妙地串連起來，很明顯地感覺得到導覽員的用心與專業！其中最喜歡的展區是：不織布蔬菜水果查詢產銷履歷（志工們的巧手好棒好精緻！）、石頭宴（好厲

害的收藏家，看的是食物展卻是對各種石頭印象深刻～好特別的看展心得！）、各種節氣與喜慶食物（習俗的繁瑣和講究真是一覽無遺！）。最後，隨著導覽員一起看完所有喜慶食物，她請大家站在好幾個方型透明櫥窗前向外望，竟然是一個「喜」字！！這是這個展覽最讓我感到驚喜、難忘的地方！（2016/3/22 留言）

由於參觀本身即是一種生產和創造的過程，只有在參觀之中，展示文本方成為文本，就像觀眾只有在參觀的動作中，才能成為觀眾，兩者都不能存在於此一關係之外。以下將觀眾多音交響的留言回應，匯整歸納成：交互文本的接觸域、臺灣飲食文化的集體想像和建構等類項，用以效驗觀眾語言本身，所隱含對展示文本的互文性 (intertextuality)，以及來自地方知識之複雜符號與實踐。

一、交互文本的接觸域

開放式留言，讓觀眾能更自由、直觀的表達感受，如：肯定、讚美、心得、期待等，有的交混羅列各展區內容評註，或針對特定展示單元主題提出凝視的刺點，或者從規劃設計等場景意象，映寫展示製作意義之思角。由此，展示文本本身，座落在與觀眾交互指涉的關係網絡中，以各種方式被解讀及再生產，與展示空間形成一種知識上的連續體。

（一）整體參觀心得的表述：有些觀眾使用簡潔有力的短句，有些則交相引述展示文本，帶入情感的構述和評價，有些提出解說與服務的引導，活動體驗、活動單需求，延伸至出版品、宣傳與行銷推廣，以及巡迴展出或繼續辦展等建議，反映對博物館多功能性的期待。一些觀眾滿意、意猶未盡的共鳴感，由勉勵工作人員言辭間流露。

真是臺灣之光／很棒的議題、很棒的飲食文化特展／very good／Excellent／太完美了／覺得非常好很特別／很厲害／太讚了／酷喔～／很新鮮／琳瑯滿目口水直流／參觀完肚子很餓，很成功／用非常生動的方式告訴我們飲食相關的一切／是個很用心很精緻的展覽，看得出經過長久的準備與規劃／臺灣是寶島，好切身，好豐富，令人食指大動／切切實實的展現臺灣的飲食文化，希望以後還能有更多這類型的免費特展／1. 展示內容很豐富 2. 嗜好品區可以簡介酒、茶、煙、檳榔，再從檳榔文化探究。或許可以跟東南亞對比也很有趣！3. 看來很受兒童們喜愛的扮家家酒區的空間可以再擴大些／再辦下一場！去科博館很多年，最喜歡的就是這個展了，很特別又有創意，完全是大人小孩都很喜歡又能體驗到飲食文化的展覽／很豐富的多元化展覽，大小朋友皆適宜，除了提供寓教於樂之外，更重要的是整體的氛圍相當好，讓人流連忘返，想一看再看／覺得非常喜歡，很有趣，非常精彩，有許多內容，希望以後能再次展出／這個展好漂亮，建議可以變成常設展／展期太短，如果可以展期加長，會吸引更多遊客參觀／這個展覽的場地很大，內容上能與其他不同專業單位的展覽或研究合作，讓人感受到展覽規劃的用心與深度，還有館際間協力、資源共享的態度。我覺得貴館的工作人員、策展團隊，應該可以感到很驕傲了！ Great job!

(二) 各單元主題的觸發與回應：展示與其說是反映社會的真實，不如說是組合過的情境，各單元主題內容其實是經協商、篩選、濃縮、拼接與組構的再現，觀眾針對各主題單元的反應各異，表現展示文本觸發觀眾對現實的連結、想像和接收位置，有著不同的對應。

1. 就地取材 - 吃的時空穿梭：依節氣、特性、產地規劃優良食物展示／策展人很用心，尤其 24 節氣飲食食材介紹很詳盡／臺灣史前人，從史前一下跳到現代，有點跳太快。
2. 大社會小市場 - 食物的聚集與交換：市場互動遊戲很棒，小朋友很喜歡／袖珍小屋的菜販跟肉舖展品很精緻，菜市場的佈景，覺得很真實、很精緻用心。炸雞排的遊戲也很可愛／視不同主題融入聲音元素，如菜市場有叫賣聲，另外，也可進行味道元素，如簡單節慶食物烹煮，用嗅覺甚至味覺來互動。
3. 阿嬤灶竈 - 從廚房到餐桌：廚房小朋友超愛玩家家酒區，還有檳榔攤／非常好，還有給小孩遊戲的地方／扮家家酒小朋友可玩，很細緻，小細節都很注重，小孩非常喜歡！／1. 幾乎把跟飲食有關的議題都呈現出來，真是很「澎湃」，好豐富，很有意思。我會介紹親友來參觀。2. 小孩的互動區，使親子可以休息，參與，深入學習，真是很棒。
4. 食全大補 - 常與非常：特別喜歡「食全大補」與「臺客餓勢力」，看到栩栩如生的模型，搭配說明文字，簡單讓孩子從臺灣飲食文化理解風俗習慣／中國節慶美食的展覽品很細緻，我很喜歡。／因為許多傳統節慶，喜慶該準備的食物都快失傳了，透過這次的展覽讓我們更瞭解（因為準備得很周全）。
5. 原汁原味 - 臺灣原住民族的飲食文化和習俗：內容可多元，若要表達臺灣飲食多元性，應有好的故事線且不要含糊帶過，像是我對南島語族區塊很有興趣，好像很有趣、好玩，但觀眾也許只獲得炫目的視覺效果／原住民的飲食缺少實體食物模型，大多是漢族的，建議可以試試！
6. 臺客餓勢力 - 辦桌、檳榔等文化：我最喜歡的是辦桌文化，因為民以食為天，

很多小吃、美食也都從辦桌文化延伸出來的，當然也可借機連接人與人之間情感交流的部分，是非常令我回味的辦桌文化 *^O^* / 如果辦桌可以坐著吃喝碰觸（不是真的吃）而不是包起來隔絕，會不會讓不認識的人更有感覺，已認識的人更加有回憶的味道 / 檳榔攤很特別，可是會讓人以為臺灣人人都愛吃檳榔啦！ / 檳榔文化，如果能帶入口腔癌與對山川環境、景觀的改變，可能更理想 / 我個人非常喜歡窗戶有農場的概念，希望能效法。

7. 杯盤狼籍 - 食器、包裝和垃圾：覺得這展覽十分豐富，不單純只是吃（食物），融合多種文化與議題，除了吃之外也能帶來許多省思，尤其是免洗餐具那塊 / 很喜歡這個展覽：展品很用心，說明也很用心，相簿也很用心，用紙板做的垃圾車很有趣，很有教育意義 / 環境衛生和垃圾桶。我覺得最特別的是放入垃圾車和垃圾分類。還有提到爭議食物。
8. 爭議的食物 - 決定環境生態的未來：展覽的脈絡很好，我覺得可以把最後反思的部分跟食材取得的部分放一起～或許可以達到馬上省思的效果～ / 對於爭議食材區太少了！應該也要有一定篇幅來作為教育基礎。

（三）規劃、設計與物性樣態的感知：由於飲食文化本身，常基於物質世界來維持生計和表達社會存在的過程，因此，物理性之空間、標本、模型、道具、媒體影像等媒材，常易勾連觀眾日常飲食的感官經驗，引發對擬真性、操作和易近性的關注。

1. 文字內容的豐富與疲勞：展場內容介紹得非常詳細，很豐富 / 展場很大，精彩的細節很多，但可能也因此到後段會感到倦怠，反而錯失一些策展單位原本用

心設計的部分。也許展場規模可以調整成中型的，或展出處理成上下集、AB檔。但本次展覽整體的札實結構，還是很吸引人的。

2. 展場設計的情境氛圍感：視覺設計很好看 / 展示場佈置場景逼真、寫實 / 今天玩得超開心！去年實現時有窺探一點，不過實際去很令人驚豔，佈展很有巧思，運用小技巧達到整體氣氛 / 一進展間便可感受到這個展覽的用心，內容豐富、佈景也很精采，覺得是很棒的展覽 / 環境很舒服。空間可以再更寬敞，展品擺設可以更寬闊些 / 如果可以透過一些導引方式進行動線安排，譬如小遊戲等等，感覺會更有趣 / 內容豐富多元，平面設計不錯，有情境模擬。
3. 物性媒材（標本、模型、道具）擬真效果：展品好擬真 / 太棒了，每樣食物都好吃，又有特色 / 展品完整注重細節！ / 整體擺飾真的超讚 / 1. 也可展示小部分真的東西 2. 更貼近，更有真「感」 / 徐俊義蒐藏家將礦石從新擺盤呈現出的一道道佳餚，真是巧奪天工！ / 在參觀完整個展場，看到出口的奇石出版品，才讓我心裡的疑惑豁然開朗……啊！原來那些似乎塑型不那麼像的食物，是珍貴的石頭啊！真是太有趣了，瞭解餐桌上食物與年節的親密關係，喚醒兒時記憶！

由觀眾留言顯見，展示作為一種詮釋日常生活方式和社會生存形式的再現，展示文本隨著流動的觀眾不斷地進行解構，藉由觀眾留言展現多重意義和無限增殖的潛能。一些觀眾試圖從某特定展區尋找對應位置的意義，表達認同、增補或可調變之訊息，並挑戰各單元主題內容。基此，展示空間雖然充滿策展者製造的符號，然而，意義乃由策展者和觀眾的二面關係成形。策展規劃工作，似不在於通過設計技

術去套出文化的全貌觀，也不在於試圖從多樣化的文化中推知共通的認知的語法，而是在於通過地方觀點，理解公眾對日常生活的界說。

二、臺灣飲食文化的集體想像和建構

飲食文化的展演，是一種「集體記憶」的再現和追記。一些觀眾汲取展示所傳達飲食文化的意符，衍生對在地文化味覺的歸屬感，啟動跨世代家族記憶傳承、族群料理多元性、食育知識等範疇的聚焦，反過來關照自身。

（一）食物作為共同想像的集體記憶：臺灣的飲食具有自己的文化和傳統／知道原來關於節慶或重要的日子有那麼多特別要吃的食物／讓大家回憶想起原來我們所生長的地方這麼美好，不要讓傳統文化消失／希望特展能出印刷特輯，因擺設道具非常用心，用不是很難的文字囊括了較全面的臺灣飲食文化歷史等等，個人很喜歡與讚賞！！／很貼切生活的主題，讓人看了題目就有想要進去一探究竟的衝動／可以多點廣告，吸引更多人來參展，讓大家回憶想起原來我們所生長的地方這麼美好，不要讓傳統文化消失／展覽很棒很用心，讓我更瞭解臺灣的美食文化，更讓我體會到生長在臺灣的孩子，是很幸福有很多的美／謝謝科博館的用心！希望在假日能有相關的親子活動，如闖關活動或是過年的相關食物（簡易的搓湯圓體驗）／希望以後能多辦一些和日常生活有關的展覽／第二次策展可以展出更多元復古小吃、餐具演化、陽春麵麵湯、杏仁油條、挫冰、肉圓、鴨肉羹、碗糕、筒仔雞、甕窯雞、控窯、愛玉檸檬、燒仙草，眷村美食：燒餅、包子、曬魚乾；臺灣南北美食名稱差異、臺灣各地名產，原住民：竹筒飯、小米酒。

（二）食物為區隔不同世代的線索，同時作為跨世代連結和傳承的媒介：在展場看到人潮不少，親子、三代同堂皆有，可見這是一個普受歡迎的特展／精彩的好好吃特展，每一區都好貼近我們生活的現實／很懷舊，想帶90歲父母一起來參觀，聽聽他們講古。想帶女兒來瞭解飲食的過去和現在／我覺得這類介紹臺灣本土文化的展覽很棒，應該多辦；這些傳統文化對許多人來說是習以為常的，可是對年輕一輩來說卻相當稀奇；吸收外國知識的同時，也不要自己的文化喔／非常接近生活化的展，很適合跨年齡一起共賞／回憶到過去全家人共聚的歡樂時光，希望傳統美食能一直傳承下來／感謝活動，讓孩子之前只能從電視上看到，現在卻在科博館就可以認識了。孩子們好開心！／謝謝展覽製作團隊，好喜歡這個展覽，又在春節時開展，真是很配合節慶，讓我們全家大小都能玩得開心／能夠巡迴展，真的很好，因為這個展的面向很齊全，也有讓下一代明白習俗的意義與時代的變遷。

（三）食物口味多元與全球化演進，反映族群接觸與交融的歷史：臺灣飲食文化相當多元，又有屬於自己的特色／瞭解閩南、客家飲食文化的差異／可再多一點跟臺灣現在社會有關的飲食文化EX新住民、西方，參照各飲食文化間的交流與融合／近年來新住民人口增加，也可以其他國家的飲食文化與臺灣飲食文化結合／臺灣飲食文化很豐富，除了本來原有的臺灣人的食物，還有大陸各省及各國的飲食／因應民族特性，展現出各有特色的飲食文化來／經由解說員的介紹，今天才知道我們平常吃的很多食物都是外來的！是個充滿驚喜的展覽，各年齡層都能獲得啟發／因為這個特展很有可看性也相當富有多元化，希望有機會再辦此特展的時候，解說的時間能夠加以延長，讓我們民眾都能夠

詳細知道各單元的特性與特色，在此也很感謝解說員的辛勞，以及博物館精心製作的好好吃特展，讓人感覺花了很多心血在裡面 *^O^* / 在地小吃多元化發展美食觀光之旅 / 很適合帶外國朋友來，可寄展覽活動給在臺的美商協會，因他們對中國文化有興趣。

(四) 展示作為食育知識推廣和環境教育的策略：創意呈現方式，文化教育內涵。特展整體規劃極具教育意義 / 飲食在文化、生活、生產、消費的影響如此廣泛深遠 / 我覺得這個特展還不錯，讓我學到很多知識，想跟你們說太棒了 / 讓我可以重新省思食材的取得與不要浪費食物 / 因為食物在日常對話中常提及，建議可將該展覽美工設計的圖樣做成 line 貼圖，增加趣味性 / 希望策展人有機會到處演講說明她的策展想法及展示設計 / 可多加推廣，讓更多人知道是很棒的展覽，很用心 / 謝謝策展人規劃這較少見卻與大眾息息相關的主題，讓我們能認識食的文化，希望未來有機會再策劃相關展示時，能多著墨剩食及大家對於食物過度浪費、還有揭露超市賣場甚至餐廳如何處理已過消費期限卻仍完好的食物 / 期待下一個關於食物的特展，能夠多探討食物的發展（農業起源、歷史典故、速食文化、食物科技），畢竟有太多外食族，對於食物發展與農業整體結構的變化，受限於生活方式，僅能選擇較低成本，如何讓更多人理解生產與土地資源永續利用的議題，讓友善環境的種植能夠落實於臺灣。

在全球化的浪潮下，飲食文化可以被視是跨越時間和地方的存在，經由觀眾回應，可知飲食文化從傳統到現代化的關係，存在著世代感和族群性的異差，涉及從暫居者（本省 / 外省 / 外配）轉化為（殖 / 移 / 新）住民，文化符碼轉換和多

重身份的交疊互動。個體在展示空間展現呼應、補充衍生，甚或提出不同的或批判性的見解語言，形成了與展示論述之間的對話，由此瞭解飲食知識形成的獨特世界觀、人觀和社會觀背景。

綜言之，「好好吃特展」藉由食物蘊含的物質特性作為媒介，傳達在地文化的異時限與同時限的縱深。若從後結構主義的觀點檢視展示文本，所表達的並非單一絕對的意義，而是在多次元的空間中，透過各式各樣的留言，與展示文本間彼此混合、碰撞和相互作用，以觀眾為中心點產生意義。因為觀眾在接觸展示的過程中，同時也會與自身的經驗、記憶、偏好，進行交流、連結和轉換，產生吸收、去除等各種互動的可能性。另一方面，透過綿密的書寫對話，觀眾同時與博物館之間乃形成彼此建構的共振感：「臺灣人天天吃的是文化」、「食物轉化文化」、「有更多深層的可思考問題，以及再次提醒了臺灣正在流失的文化」等留言，以及參觀前後想法的比較，顯露一些觀眾已然從看熱鬧到門道，透過展示體悟飲食行動和象徵符號意涵的一體兩面，進行飲食觀念的轉化和認知躍升。雖然博物館的展演內容作為一種知識實踐，不會因眾聲多音，改變或喪失其特殊的關懷與研究取向，然而透過觀眾問卷調查，卻更加確認了博物館對社會的作用力（圖 13）。

結語

食載有意思。「食物」議題席捲全球，面對全球飲食革命、多元飲食文化，以及層出不窮的食安問題，食物所涉及的不只是人類的生理、生物層次，同時還涉及文化規則、象徵價值和環境永續的保育。食物溫飽之餘，還包括這個時代的展演文化。

本文以科博館於建館 30 週年推出的



圖 13.「好好吃特展」Q版參觀地圖 (圖片來源/王文宜繪製)

「好好吃特展」為例，試圖闡釋臺灣社會食物展演的操作形式、展演背後所傳遞的在地內涵，以及描述特展團隊的成員們各種面向的構想。從數千年前的史前時代開始，到當代多元族群飲食的各個面向，呈現臺灣在地飲食文化的故事。除了提供人類學的角度探討飲食文化外，同時也從環境教育的觀點，討論飲食與生態平衡的關係。並透過兩套問卷調查觀眾之反應，檢驗博物館如何展演食物的實踐及其意義。

食物是具有文化意義的象徵符碼，食物不只是可食之物，背後有其多面性意義。科博館再現在地飲食文化的展示文本，著眼於人類學的視野、情境實景的空間凸寫、寓教於樂的互動遊戲、環境教育的思維，經過揀選、過濾、遺漏與目的性的各項建構，涉及策展團隊一系列對臺灣在地飲食文化認知架構的化約，對社會現象與文化象徵的經驗所做的預設，以及

透過與觀眾之間的溝通、理解、選擇、詮釋而取得意義。即便展示的呈現與社會事實之間必然存在縫隙，策展團隊仍企圖表達整體觀的關懷，肩負社會對博物館的期待。

博物館空間隨時會被不同過渡的聲音填充遞補，觀眾藉由自身感官和主觀經驗參與，採取多面向觀看展示的距離，意義的產生，涉及觀眾參與和文化經驗的解讀。問卷調查是博物館觀眾研究最重要的研究技術與實踐之一，觀看的訊息，透過認知作用理解文字、符號（圖像、媒體、模型、標本）、表徵時，便進入複雜運作的交流實踐。從觀眾留言書寫最喜歡「阿嬤灶竈 - 從廚房到餐桌」單元等訊息可見，短暫的特展參觀經驗，實裝載了時間的厚重，食物烙印在舌尖上、味蕾處、身體內、記憶中，是真實生存過的影跡，也是一部代代相傳的生活史，訴說著綿延

深刻的生命成長故事。觀眾期許與要求的形式，由參觀經驗中學習到知識，或與自身經驗產生共振的效果，進而產生「意義」。於此，博物館是社會關係的建構和實踐，顯露出地方知識的假設和投射，同時作為現代性的產物和象徵。

總之，在臺灣飲食文化中，大家都是故事的主角。「好好吃特展」不僅是再現臺灣飲食文化的展演空間，更是製造互動、對話，溝通等之論壇的重要場域。食物的議題，仍持續在延燒。

誌謝

「好好吃特展」暨巡迴展之籌辦，感謝國立臺灣歷史博物館、蒐藏家徐俊義先生、中國醫藥大學中醫學院、中央研究院數位文化中心、歷史語言研究所、客委會

客家發展中心、郭枕甄袖珍藝術工作室等單位之協辦。以及參與者（策展單元或業務）的共作：李作婷、屈慧麗（臺灣史前人吃什麼），廖紫均（歲時祭儀、生命禮俗和食物），張恆鴻、王昱臻、王韻菀、王明仁（醫食同源媒體腳本），劉憶諄（原汁原味 - 臺灣原住民族的飲食文化和習俗），陳慧娟（爭議的食物），侯虹如（窗戶有農場），余秀蕙（空間設計），劉宜羚（平面設計），謝京偉（燈光設計和多媒體），林芳宜（網頁設計），許美蓉（借展品保險運輸），董瑪女、林德牧、葉書謹（布展協力）；陳金蓮、洪和田、彭金枝、人類學組民族學門志工（模型製作），孫如音（巡迴行政）；張瀛之、王長華（國立臺灣歷史博物館和文化部藝展空間巡迴展）等。並本文承蒙兩位匿名審查人提供非常寶貴的意見，特此致謝。

參考文獻

- 中華民國博物館學會，2017。臺灣博物館名錄。網路資源，<http://www.cam.org.tw/big5/museum01.asp>（3月8日）。
- 王明珂，1997。華夏邊緣：歷史記憶與族群認同。臺北：允晨文化公司。
- ，2003。羌在漢藏之間：一個華夏邊緣的歷史人類學研究。臺北：聯經出版公司。
- 王嵩山，2003。差異、多樣性與博物館。臺北：稻鄉出版社。
- ，2015。博物館、思想與社會行動。新北：遠足文化事業股份有限公司。
- 石毛直道，1993。從世界觀看中國飲食文化的特色，第一屆中國飲食文化學術研討會，頁：127-139。臺北：財團法人中國飲食文化基金會。
- 李亦園，1992。飲食男女：吃的文化內在邏輯探索，文化圖像（上）。臺北：允晨文化公司。
- ，1999。中國飲食文化研究的理論圖像，第六屆中國飲食文化學術研討會。臺北：財團法人中國飲食文化基金會。
- 李豐楙，1993。由常入非常：中國節日慶典中的狂文化，中外文學，22(3): 116-150。
- ，1996。節慶祭典的供物與中國飲食文化：一個「常與非常」觀的節慶飲食，第四屆中國飲食文化學術研討會。臺北：財團法人中國飲食文化基金會。
- 邵廣昭、廖運志，2015。海鮮指南。網路資源，<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/seafoodguide.php>（2月14日）。

- 吳百祿、李子寧譯，Keesing, R. M. and Strathern, A. J. 原著，2000[1998]。文化人類學：當代的觀點（上）(Cultural Anthropology: A Contemporary Perspective)。臺北：桂冠圖書股份有限公司。
- 林富土主編，2014。紅唇與黑齒：檳榔文化特展展覽手冊。臺北：中央研究院歷史語言研究所。
- 林為正譯，Mintz, S. W. 原著，2001。吃：漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶 (Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past)。臺北：藍鯨出版社。
- 周昌忠譯，Lévi-Strauss, C. 原著，1992[1969]。神話學：生食與熟食 (Mythologiques Le cru et le cuit)。臺北：時報文化出版企業有限公司。
- 徐仁全，2007。外食人口大調查，全臺 330 萬天天外食族逼近北縣總人口，遠見雜誌，252 期。網路資源，https://www.gvm.com.tw/Boardcontent_13117.html。
- 原住民族委員會，2017。原住民族分佈。網路資源，<http://www.apc.gov.tw/portal/docList.html?CID=6726E5B80C8822F9> (2 月 12 日)。
- 張珣，1989。疾病與文化。臺北：稻鄉出版社。
- 楊弘任，2011。何謂在地性？從地方知識與在地範疇出發，思與言，49(4): 5-29。
- 楊翎，2016a。「好好吃：臺灣飲食文化特展」手路菜系列報導—從產地到市場，科博館訊，342: 1。
- ，2016b。「好好吃：臺灣飲食文化特展」手路菜系列報導—食物的文化象徵與邏輯，科博館訊，344: 6。
- ，2016c。「好好吃：臺灣飲食文化特展」手路菜系列—舌尖的認知與記憶，科博館訊，341: 7。
- ，2016d。科博三十而立的盛宴—好好吃：臺灣飲食文化特展，科博電子報，748: 1。
- 廖炳惠編著，2007[2003]。關鍵詞 200。臺北：麥田出版社。
- 臺灣食物銀行協會，2015。全球食物銀行。網路資源，<http://www.foodbank-taiwan.org.tw/> (12 月 31 日)。
- Ahern, E. M., 1973. *The Cult of the Dead in a Chinese Village*. Stanford: Stanford University Press.
- Appadurai, A. (Ed.), 2000. *Globalization*. Durham, NC: Duke University Press.
- Disgusting Food Museum, 2018. Official website. Retrieved December 11, 2018 from <https://disgustingfoodmuseum.com/losangeles>.
- Lyons, K., 2015. Cutting food waste by a quarter would mean enough for everyone, says UN. Retrieved August 12, 2015 from <https://www.theguardian.com/environment/2015/aug/12/cutting-food-waste-enough-for-everyone-says-un>.
- Turner, V., 1985. Performance and experience. *In: On the Edge of the Bush: Performance and Experience*, pp. 177-248. Tucson: University of Arizona Press.
- Wilk, R., 2006. From Wild Weeds to Artisanal Cheese. *In: Wilk, R. (Ed.), 2006, Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*, pp. 13-28. Lanham, MD: Altamira.

Wu, Yen-Ho (吳燕和), 1979. Traditional Chinese Concepts of Food and Medicine in Singapore. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies.

作者簡介

楊翎：現任國立自然科學博物館展示組研究員。

李作婷：現任國立自然科學博物館人類學組助理研究員。

廖紫均：現任國立自然科學博物館人類學組助理研究員。

劉憶諄：現任國立自然科學博物館展示組研究助理。

Construction Strategy of Local Food-related Performances: Example of Nom Nom Taiwan – The Story of Dietary Culture Exhibition

Lin Yang* Tsuo-Ting Lee** Zu-Chun Liao*** Yi-Chun Liu****

Abstract

Taiwanese people pay attention to their diet, are proficient in cooking, and enjoy good food. How to eat well has long been a topic of social concern, especially in the face of the global diet revolution, diverse food cultures and food safety issues. In recent years, food-related activities and/or performances have appeared in expositions, cultural and creative parks, museums, art galleries, local industrial culture halls, universities and other academic institutions across Taiwan. From various perspectives, these express the relationships of host/guest, person/me, my group/the other, and production/consumption due to the blending and conflict brought about by food. In addition to analyzing the food-related exhibition forms in Taiwan, the aim of this paper is to convey the local connotations behind them. The National Museum of Natural Science's "Nom Nom Taiwan - The Story of Dietary Culture Exhibition" is taken as an example. It presents diverse ethnic diets from prehistoric to contemporary times and tells the stories of Taiwan's food culture, including food-connected ecologies and traditional beliefs, community identification, market exchange economy and other life experiences, and the impacts of food on post-industrial society and the environment. The starting point for this exhibition is a familiar daily activity, as it describes the rich food traditions in Minnan, Hakka and military veteran communities and the cultural connotations of eating habits. Rituals and customs for different stages of life and the wisdom and characteristics of the Taiwanese indigenous food culture were especially popular displays. Therefore, another aim of this paper is to examine the intertextuality between exhibition contents and audience participation through questionnaires. Moreover, how food-related exhibitions and performances in museums can be imagined, understood, and constructed, based on the complex symbols and practices of local knowledge, is investigated.

Keywords: Taiwan, dietary culture, museum, exhibition

* Curator, National Museum of Natural Science; E-mail: nmns.eat@gmail.com

** Assistant Curator, National Museum of Natural Science; E-mail: tsuoting46@mail.nmns.edu.tw

*** Assistant Curator, National Museum of Natural Science; E-mail: zchun@mail.nmns.edu.tw

**** Curatorial Assistant, National Museum of Natural Science; E-mail: lanne@mail.nmns.edu.tw