



# 研究目的



---

- 本身是福建人，原以為來到台灣可以很快適應這裡的食物，後來發覺不是這麼一回事，才有了本次論文研究動機。集結三年多來在台的經驗，探討兩地為何在飲食文化上會有所不同。
- 本文將分析台灣與沙巴過去在歷史環境之下如何對食物產生影響，探討同樣的民族來到各自的移居地，對於食物的要求有什麼變化，而對於後世又有什麼影響。

# 目錄



---

- 研究目的
- 兩地的傳統食物之比較
- 分析兩地飲食文化差異因素
- 結論

# 台灣與沙巴





# 兩地食物之比較



---

## — 傳統食物的比較

- 提及食物的味道，這是一個主觀感受。食物的味道如何取決於醬汁，食材本身的味道只有鮮甜，如何讓食物更美味關鍵在於醬汁。
- 所以以下要比較的食物之中，可以觀察其所使用的調味料，便可猜測食物味道如何。



# 傳統食物 蚵仔煎

---



# 傳統食物 鱔魚意麵





# 傳統美食 福建面

---



# 傳統美食 半生熟蛋

---






# 傳統美食 蚵仔煎

---



- 
- 
- 根據以上的傳統食物比較，可以發現台灣的食物味道偏甜，而沙巴的食物喜好使用醬油當作調味料而偏鹹。
  - 接下來的分析是論證我以上的論點。



# 台灣飲食文化






# 因素一： 熱帶與亞熱帶氣候影響

---


- 台灣以嘉義縣與花蓮縣的北迴歸線為界限，以北之地區屬於亞熱帶氣候，以南為熱帶氣候。
- 台南位於亞熱帶與熱帶氣候的過渡帶，因此常年氣候潮濕，陽光普照雨量充足，使台南土地肥沃又濕潤，以致農作物收成好。為平原地區的嘉義、台南，有利於農產品的種植。
- 因此荷蘭登陸台南以後便開始種植甘蔗。



## 因素二： 台灣蔗糖歷史悠久

---

- 台灣在元朝時就從中國引進了甘蔗還有蔗糖技術。
- 荷蘭時期，大力鼓吹甘蔗的種植。鑑於當時蔗糖主要往日本輸入，台灣在地理位置上的優勢成為了荷蘭在節省運輸費等的問題中起關鍵作用。荷蘭為分配妥當台灣及巴達維亞的貿易，便將台灣定位為蔗糖輸出國，而而荷蘭在巴達維亞的經濟貿易則主要致力於香料與胡椒。

- 
- 明鄭時期，蔗糖業一度衰退。鄭成功收復台灣之時，鑑於當時糧食短缺，為了備戰之需要，開墾的軍隊多以種植稻米為主，因此蔗糖的生產量降低。後來鄭經致力於發展海外貿易事業，所以又盛興台灣蔗糖事業。
  - 日本發揚蔗糖事業，改善一切糖業運作，大量建造新式糖廠。日本人成立台灣製糖株式會社，在會社之下蔗糖生產方式得到改進，產量不斷增加。為了確保供應充足，頒布了《糖業獎勵規則》，限制蔗農種植區域，收成後全由日本人收購，完全控制甘蔗的品質、流量、市場及價格等。此規則之下，蔗糖才得以成為日本據台時重要的經濟來源之一。

# 小結

- 『一府二鹿三艋甲』，台灣的歷史始源於台南。南部氣候與為平原之土地給予的有利條件，促使了種植甘蔗的開始。當時荷蘭的中心只放在南部地區，所以才有了甘蔗集中南部的開始。爾後殖民者的到來先後開發台灣了中部、北部地區。
- 在台灣飲食特色當中可以發現隨著開發的先後順序與蔗糖的普及有關。因為蔗糖是一種民生必需品，只要普及度越高，則會更融入人民生活當中。甘蔗、蔗糖、糖廠的集中，使南部人民很容易取得蔗糖。
- 所以，台灣食物越往南部越甜。



---

# 沙巴飲食文化



# 因素一： 赤道氣候影響


---

- 沙巴氣候炎熱，雨水充足有利於農作物的生長，英殖民政府鼓吹種植各種農作物。
- 北婆羅洲的資源豐富，大片森林與土地未受到開發。英殖民政府又是開採錫礦，又是開發森林。
- 從事開發的工作需要大量的人力資源，英殖民政府便招募了大批華工。以當時人民的工作形態來看，各自都必須常年曝曬在炎熱的太陽底下。炎熱的天氣使農民勞工在工作中揮發大量的汗水，身體裡的鹽份也大量流失，因此需要大量的鹽來補充身體裡鹽份。



## 因素二： 受客家影響深

- 根據史料記載，客家人最早抵達婆羅洲是在1851年至1872年間，正是太平天國引起戰亂期間。太平天國運動失敗，身為客家人的洪秀全及部下紛紛向四處逃難。清廷為殲滅太平天國黨羽，客家人自然成為追捕的對象。客家人深怕受到波及，紛紛想逃亡海外。
- 當時基督教的影響已經深入廣東省，這些客家人便向基督教尋求幫助。這時英國在中國招募華工，基督教牧師代為與英殖民政府聯絡，策劃將客家移民移入北婆羅洲。基督教巴色會與英殖民政府緊密合作之下，1878年最終成功將客家移民安置在北婆羅洲。

- 
- 
- 沙巴最初開發的地區為北部的古達及東岸的山打根，太平天國時期逃亡到沙巴的華人多由此兩地登陸。山打根為昔日之沙巴首府，早期華人來到婆羅洲都聚集於此，由於廣府人居多，所以這裡有『小香港』之稱。
  - 根據1991年的統計數據顯示，沙巴華人共有201,137，其中客家人人數高達114,288人之多，客家人佔了沙巴華人裡的56.8%。因此，客家話已成為沙巴華人主要溝通語言。

# 小結





- 
- 不管是在天氣又或者客家社群的人駐之下所造成的影響，現今的沙巴華人確實為客家人居多。然而在這種情況之下，可以很容易發現沙巴的餐廳多為客家人所經營，所販賣之食物當然亦為客家料理。客家氛圍籠罩之下，嗜咸的飲食特色自然成為主流。這便是沙巴飲食特色之來歷。

# 結論

- 根據本文的研究結果，台灣與沙巴的飲食文化之不同，所促成的因素為環境所影響。
- 二十世紀之初，美國人文地理研究興起了一學派——伯克萊學派。此學派所認為的文化概念否定了環境決定論，認為文化是才是控制人類的重要力量。認為人類的生活方式是根據祖先的文化，而不是受到後天環境的影響。



- 
- 事實上我的論文結果認為的環境為主要因素，因此不完全認同伯克萊學派的論點。不管是台灣或者沙巴的華人祖先都是來自中國，在移民多年以後，兩地的食物已有大大的不同，味道起了變化。兩地也已不再傳承傳統中國的飲食文化，反而創造了屬於自己在地特色的飲食文化。
  - 促成台灣與沙巴飲食文化差異最主要的因素是大環境的改變。



論文結果除了印證了環境在文化上  
會起一定的作用外，也論證了台灣  
與沙巴給我的感覺，  
『台灣食物偏甜，沙巴食物偏鹹。』



---

～謝謝聆聽～