

本文章已註冊DOI數位物件識別碼

▶ 大溪地唐餐/Maa tinito的在地性

Local Life of Chinese Cuisine/Maa tinito in Tahiti, French Polynesia

doi:10.30152/JCDC.201210.0003

中國飲食文化, 8(2), 2012

Journal of Chinese Dietary Culture, 8(2), 2012

作者/Author : 童元昭(Yuan-Chao Tung)

頁數/Page : 71-102

出版日期/Publication Date :2012/10

引用本篇文獻時，請提供DOI資訊，並透過DOI永久網址取得最正確的書目資訊。

To cite this Article, please include the DOI name in your reference data.

請使用本篇文獻DOI永久網址進行連結:

To link to this Article:

<http://dx.doi.org/10.30152/JCDC.201210.0003>



DOI Enhanced

DOI是數位物件識別碼 (Digital Object Identifier, DOI) 的簡稱，是這篇文章在網路上的唯一識別碼，用於永久連結及引用該篇文章。

若想得知更多DOI使用資訊，

請參考 <http://doi.airiti.com>

For more information,

Please see: <http://doi.airiti.com>

請往下捲動至下一頁，開始閱讀本篇文獻

PLEASE SCROLL DOWN FOR ARTICLE



大溪地唐餐/*Maa tinito* 的在地性

童元昭

國立臺灣大學人類學系

E-mail: yctung@ntu.edu.tw

摘 要

大溪地的唐餐是華人家庭的常備料理，也是在當地價位不等的餐廳、小吃店所常見的菜系。本文將以兩道與華人密切連結、並具代表性的菜色—*maa tinito*（唐餐）與 *poisson cru à la chinoise*（唐人魚生），來剖析大溪地華人飲食在身體習慣與認同論述上的延續與在地的創新。本文以 2004 年與 2005 年間、田野資料與報章雜誌的廣告來勾勒出大溪地唐餐的在地性質，包含移民蔬菜耕作的背景與在地唾手可得的魚鮮食材。其次，經由餐飲論述中廣義的唐餐，聯繫起中國家鄉風味、進而強調大溪地華人飲食上有別於傳統中餐的獨特性。除了特殊的菜色之外，多種食材大火快炒的烹調手法以及對於熱食的偏好，影響而形成了當地人定時並共同進餐的習慣。此外，法國同化政策在華人由移民轉變為公民的歷程上，也挑戰了華人的飲食習慣，主要表現在餐具的選擇、以及進餐與烹調的空間上。唐餐在華人與 *Ma'ohi*（馬歐希人）、*Demi*（半白）與法國人互動愈密切的情況下，其內容與意義都產生了變化。在不同的對話互動的情境裡，華人飲食可能抽離出

少數的元素做為符號，也可能相反地強調正統的原汁原味。在此同時，香港禮聘來的粵菜廚師也成為重行界定大溪地唐餐的一股新脈絡。原先習慣性的個人或家庭飲食，成為大溪地華人身份再現的一種媒介。

關鍵詞：大溪地華人、唐餐、唐人魚生、飲食與認同

Local Life of Chinese Cuisine/*Maa tinito* in Tahiti, French Polynesia

TUNG Yuan-Chao

Department of Anthropology, National Taiwan University

E-mail: yctung@ntu.edu.tw

Abstract

There is a Chinese Tahitian population descended from free migrants dating from the early 20th century. These Polynesians of Chinese origin have contributed to the popularity of *maa tinito* (Chinese cuisine) on Tahiti till this day. However, an analysis of the development of two well-known Chinese dishes in *maa tinito* (fried ground pork with red beans over rice) and *poisson cru à la chinoise* (raw fish with vegetables) reveals local origins reflecting to meagre immigrant beginnings and their farming background. The presentation of local Chinese cuisine takes place in a constant dialogue with other Chinese, fellow Ma'ohi, Demi and French citizens.

Keywords: Chinese in Tahiti, *maa tinito*, *poisson cru à la chinoise*, food, identity

壹、前言

在法屬玻里尼西亞，目前的華人人口約占總人口的 4.5%，¹並主要集中在大溪地島。除了近年的婚姻移民或依親的新移民之外，島上的華人幾乎全數都是在大溪地土生土長。移民分別為少數說廣府話的「本地」、與多數說客語的客家人，但客語早已成為跨地域傳統社團開會的通用語言。此外，法語的使用已有分庭抗禮甚至取而代之的態勢。自 1860 年代起，生活在法屬玻里尼西亞的許多華人家庭已經歷經了四代。他們與 Ma'ohi（馬歐希人）、Demi²以及法國人的往來，已然跨出了市場的局限。談及華人與馬歐希人以及法國人通婚的可能性，一位在聊天的老人說他曾提醒兒子，如果不能每天吃 *fafalu*³ 或 *tayoro* 就不要找馬歐希女友。他認為飲食文化的差別，就像不同文、不同種的隔閡一般，使關係不能維持。然而，在大溪地，飲食與族群的關係又是什麼？

S. Mintz & C. Du Bois 在一篇回顧性的文章中，整理出關於人類學飲食研究的七個重點，其中包括了飲食與認同的主題。⁴族群風味料理（ethnic cuisine）就如同其他由文化所界定的物質，也具有作為凝聚或

¹ 法屬玻里尼西亞於 1996 年的人口調查取消了族裔的欄位。目前所有的族裔統計，來自 1989 年的統計。

² 法屬玻里尼西亞人自稱是 Ma'ohi，馬歐希人。Demi 文意為半，指半白，即毛利人與白人的混血。但這一個範圍即使在每六年一次的人口統計上也有不同的界定與計算方式。大溪地人傾向認為不論血緣的成分，Demi 是指採用法國生活方式的人。

³ *fafalu* 是先加將魚頭、蝦或螃蟹搗碎放置二周。要用時便取出部分加上水，再放入新鮮的魚，發酵數小時後的一道菜。據說，一打開瓶子拿魚時，室內所有的人都會聞到其強烈的氣味，而各人對這道菜的態度則是愛憎分明。

⁴ Sydney Mintz & Christine M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating," *Annual Review of Anthropology* 31(2002): 99-119.

是區辨團體的作用。S. Mintz & C. Du Bois 認為族群是想像力的產物，而食物為它增添了實體感。⁵大溪地華人與馬歐希人對於食物有一定的習性，也對這樣的習性與族群文化的對應有一定的聯想。中式餐飲在大溪地是一項普遍的餐飲選擇，我將藉由其中兩道菜 *maa tinito*（唐餐）與 *poisson cru à la chinoise*（唐人魚生）說明特色菜色的在地性以及菜餚對內（華人）與對外（馬歐希人）所傳達出的不同訊息。大溪地華人清楚的意識到相較於馬歐希與法式餐飲而言、唐餐熱炒所具備的特點，但面對香港廚師與「歸僑」所引入的內容不同的唐餐，大溪地華人又進一步釐清大溪地唐餐的正統性，也為熟悉的家常菜色重新定位。*Maa tinito* 可以成為宴席菜，而唐人魚生原先為餐廳所開發出的新菜色，也成為華人宴客菜的選擇。菜色對華人與其他人群同時具有不同的意義。在口味之外，餐飲還牽涉了潔淨與空間的概念以及分享的美德。大溪地華人與馬歐希人經由菜餚的話語以及行動，反映出彼此的認識與陌生。

關於海外華人的研究中，常偏重於華人文化傳承與認同維續的部分，相對而言，不符典型華人印象的華人後裔就不容易成為華人研究的對象。大溪地華人就處於這樣的情境。法屬玻里尼西亞於 1960 年代初經歷了法國政策導引的劇變，由出口香草、咖啡與珠母貝低調的經濟，轉變為高度依賴法國中央政府補貼的福利經濟。於當地出生的華人，經由 1973 年新國籍法的規範下，取得法國國籍，而得以充份運用新的經濟機會並參與政治。此外，研究風氣轉變的關鍵，在於 1960 年代初、美國政府因為二次世界大戰中太平洋戰爭的經驗而開始關注並贊助太平洋島嶼的研究，由哈佛大學人類學系為主要推手，而迅速出

⁵ 同上註，頁 109。

現了新一代的研究者，其中包括了 Richard Moench 以大溪地華人經濟關係為題的博士論文。⁶而關於大溪地華人研究則要等到當地華裔子弟對自身好奇而開始的學位論文。我原先的研究主題在華人節慶活動的政治意涵，我發現看來堅持傳統的華人農曆年慶祝活動其實是華人參與地方政治的一種溫和形式。

對於大溪地飲食的興趣，並非是有意的規劃，實乃飲食是屬於無可避免也無法忽略的現象與經驗。自 1987 年的先期調查、1989 到 1990 年的論文田野，延續到 2004 年與 2005 年寒暑假的短期田野，自己每天多在市場或鄰近的小舖覓食，周末則常有與人去餐館吃飯的機會，也偶有受邀去友人家共餐的安排，還有新年等節慶的例行晚宴。不論是拜訪農家、商店、餐館等飲食生產消費環節，或經由日常不經意的言談，飲食從不是單純的營養素或卡路里，而是蘊涵了豐富的情感經驗與象徵意義。當我意識到飲食是個時刻都存在的話題後，便開始有系統的探索大溪地的唐餐（*maa tinito*）與華人文化認同的關聯。

貳、大家的唐餐（*Maa tinito*）

平常日子中，馬歐希人或華人的早餐內容十分相似，早早去買了剛出爐的法國麵包，配上奶油、咖啡，早起、晚起的人，各依自己的步調吃完早餐。中餐時間，華人因為住家集中在緊鄰首府的四個都市化社區，通常距離工作地點不遠，比較可能回家吃中飯。馬歐希人則因除了外島遷入的人之外，居住郊區人口的比例遠高於華人。且若從

⁶ Richard Moench, "Economic Relations of the Chinese in the Society Islands" (Unpublished PhD. dissertation, Cambridge, Mass: Harvard University Press, 1963).

事收入有限的基層工作，一般依賴公車上下班，中餐往往就在市區解決了。Papeete 市中心市場或雜貨店，在中午的時間所販賣法式潛艇堡、中式包子、或盛裝熱炒的中式餐盒，都是極平價的選擇。晚餐，沒有時間或收入有限的人，往往也帶著剛出爐的法國麵包回家當晚餐。實際上，馬歐希人的主食已經是以麵包和米飯為主了。唐餐是許多馬歐希人熟悉的餐飲，一些菜色甚至已不被標榜為唐餐，例如炒麵法式潛艇堡。典型的高檔餐廳有 Le Mandarin, Dragon d'Or 等，或是 Taichong 一類的名稱，或有些小餐館，由店名看不出店東是否具有華人的相關背景，如 chez Roger、chez Linda，其菜單上亦無出現中文字、也不標榜是中餐廳，但卻提供了芙蓉蝦、檸檬雞等中餐菜色。此外，在大型活動中販賣中式餐盒也是一個賺外快的方式。中式餐盒的販售對象遠超過華人族群，而由於親戚、朋友或工作上的關係，料理中餐的手藝也不僅由華人所掌握。

一、Maa tinito / 唐餐

在大溪地，華人餐點中有兩道菜色，雖然普通，但具有清楚的華人意涵。一道是 *maa tinito*，一道是 *poisson cru à la chinoise*。*Maa tinito* 可以是華人餐點的總稱，*maa*（吃），*tinito*（華人），也可以指一道特定的菜色。這道菜是切成丁帶皮的豬肉、紅豆與奶油白菜快炒、調味、經勾芡後淋在飯上，做成燴飯。不同家庭的做法不完全相同，目前所看到的食譜也各有變化，但豬肉與紅豆是兩項不變的主要食材，有時亦有加上粉絲。據說這道菜是移民初期，在缺乏食材的情況下，將手邊現有食材隨意搭配所做出來的菜色，其來源類似於「雜碎」。這個「雜碎」的起源有一個較複雜的版本，傳說監獄的華人廚師配菜單調，犯人也抱怨而要他改一改菜色，廚師就以廚房現有的食材搭配

出了 *maa tinito*。這道菜在平價自助餐的餐廳是常見的菜色，也是旅外的華人遊子對大溪地家鄉的想念。父母想要去夏威夷探望定居的子女時，也會做好一鍋的 *maa tinito* 帶過去。這一道再普通不過的菜餚，卻有著響亮的名字。正由於每個人都會做，而無以名之，只能用一個模糊的 *maa tinito* 指稱。可以想見，這一道菜原先是由馬歐希人所命名，是經常可見的普通菜色。但在華人離開法屬玻里尼西亞，到法國本土或美國求學時，這道家常菜便成為他們記憶中的家鄉味，或家的味道。

雖然大溪地華人早自 1860 年代便以勞工的身分開始進入大溪地，但是華人社區的形成要到 1920 年代，有了可觀的女性與孩童移民出現以後，社團與附屬的學校才紛紛成立。華人社區在 1949 年中國政權轉手之後，文化再生產面臨了嚴肅的挑戰，而嘗試轉向法國教育體系，也因而衍生出國籍的相關議題。申請法國國籍的紛擾直到 1973 年才落幕。1973 年，法國修訂了國籍法，所有在法屬玻里尼西亞出生的華人，均可以自動取得法國國籍，與自由進出法屬玻里尼西亞的權利。至此，華人離境，不再需要擔心在外滯留而無法回家。因此，當地華人赴法國本土讀書，成為一個容易的選擇。在這種脈絡下，華人出現了大批的異鄉遊子，而他們想念著大溪地的家鄉味時，開始在網路上討論與回味童年時的味道，並尋找食譜，⁷提供食譜的人也交換了個人的故事。譬如其中有一位餐館老闆 Leone，將祖母在廣東家鄉學會的菜帶到法國布列塔尼，經過調整後放入自己餐館的菜單上。

Maa tinito 原先是從馬歐希人的角度來命名，對華人而言，是一種

⁷ 以 *maa tinito* 為關鍵字搜尋到一段在 2004 年到 2008 年間關於食譜的發言：
[Http://www.forums.supertoinette.com/recettes_17792.tahiti_ma_a_tinito.html](http://www.forums.supertoinette.com/recettes_17792.tahiti_ma_a_tinito.html)

從外往內看的角度，這道菜的名稱由外來的一個視角，轉變為一種實體，一種味覺經驗，也成了離家的華人對家的想像。2005年，*maa tinito* 又展現了一層意義。農曆新年前，兩份圖文並茂的地方報紙，競相報導華人新年的活動，並介紹華人過年相關的習俗。報紙廣告或夾頁的大幅廣告也充斥著與華人過年有關的商品促銷。其中，報紙也介紹了 *maa tinito* 的食譜（圖一），隱然將 *maa tinito* 這一道家常菜視為華人過年節慶的特殊菜餚。同一個時間，飯店年夜飯的宣傳廣告，菜色中也有 *maa tinito*。*Maa tinito* 經由報紙的宣傳，由一道家常的、平價的菜餚，轉變為一道需要食譜指導的特殊節慶菜色。學習的方式亦由生活中的耳濡目染，變為正式的、文字的食譜教學。同時，烹調與進食的地點，由家中的餐桌上、移到了家外的正式的、高檔的飯店。食用時機則由日常、廣泛而不特定的三餐，改變為特定而具紀念意義的節日。從此，*maa tinito* 由家常菜晉升為宴席菜。



圖一 報紙介紹 *maa tinito* 的食譜

Maa tinito 這一道菜不但進入了餐廳，成為節慶時的特殊菜色，也在法國本土的大溪地餐廳被推薦為必點的菜餚。Restaurant Tahiti⁸開設

⁸ 取自網路 <http://www.aycinema.com/index2/index3/archive/pont%20aven.html>。出自 Freddy Santamaria (2004.11.12), Bretagne, Gauguin, the Pont Aven school of contemporary Art, and the Tahiti Restaurant, Gourmet Corner 9.

在布列塔尼的 Aven。Aven 是高更去大溪地之前屢次造訪的小城，他甚至開辦了一所目前仍在運作的美術學校。在 Aven 城的介紹中，高更與大溪地的聯結鋪陳出了大溪地餐廳做為 Aven 美食的順理成章。Restaurant Tahiti 的特色被定位為具有中式烹調風味的大溪地餐飲（Tahiti with Chinese influences），而 *maa tinito* 被推薦為唯一的必點菜色。



圖二 唐人魚生

二、Poisson cru à la chinoise／唐人魚生

在大溪地，另一道與華人有關的主要菜色是唐人魚生（*poisson cru à la chinoise*），也就是中式生魚片。相對應的是 *poisson cru à la tahitienne*（*poisson cru au lait de coco*），華人稱為「土老」⁹魚生，大溪地式的生魚片。中式生魚片與大溪地式的生魚片都以鮭魚為主要食材。其中，中式生魚片的食用方式，通常會加上一些蔬菜，如黃瓜、胡蘿蔔與洋蔥切絲，再放入萊姆，至魚肉翻白。（圖二）

大溪地式生魚片的料理方式則是直接以椰奶調味而已。即使在中餐廳，兩道生魚片料理經常是並列的選項。不論高檔餐廳、平價餐廳、或是夜晚碼頭前的餐車都能同時提供這兩種做法的生魚片。我在大溪

⁹ 唐人、番人與土人是 大溪地華人慣用的人群指稱。番人指白人，土人則指毛利人。土人與土老可以交換使用。就像 Hong Kingston 在 *Woman Warrior* 一書開頭所說，舊金山的華人世界中，只有唐人是人，世界上充滿了鬼與番。

地期間，不論是受邀至華人家中作客，或是在餐廳吃飯，僅有少數幾次吃中式生魚片的經驗。一次是應我的要求，一次是在中餐廳搭配其他中式菜餚所點。

在大溪地，商販將每天下午剛釣起的魚紛紛運往 Papeete 市中心的公立市場，年輕的華人也會在假日駕船出海釣魚。在 Papeete 的市場中，有華人開設的攤位販售魚漿。華人家庭最常見烹調魚肉的手法，是以石斑魚魚漿 (*farcié au poisson*) 做餡，填塞進茄子、青椒、苦瓜或豆腐中，做成鑲矮瓜、鑲青椒、鑲苦瓜或鑲豆腐。這些菜色是典型的宴客菜。此外，打邊爐（火鍋）用的魚丸，也是魚漿的另外一種烹調形式。簡言之，華人在家中不常吃生魚片。雖然難以釐清中式生魚片這道菜的緣起，¹⁰但眾多開餐館的華人以大溪地供應不絕的鮮魚，和華人農夫栽培的蔬果，調理出適應地方口味的中式生魚片，是不難想像的發展。對照於 *maa tinito* 是一道華人自己在家吃的家常菜，馬歐希語的命名出自馬歐希人對這道菜的認識；生魚片的法文命名，以及菜單上所並列出的中式與大溪地式生魚片菜色，則呈現出了在華人與馬歐希人之外的另一群人的觀點（圖三），那就是本土法國人。¹¹每三年一任的法國軍人與中央級的公教人員，佔了當地人口的 12%，他們處在等距看待華人與馬歐希風味生魚片的文化視角上。中式生魚片是華人為其他馬歐希人與法國人所烹調出的菜色。唐人魚生與土老魚生最重要的差別有兩點，一是蔬菜的搭配，另一是椰奶的運用。馬歐希式生魚片的傳統作法就是 *poisson cru au lait de coco* 椰奶魚生，單純的以

¹⁰ 馬來西亞與新加坡的華人有撈魚生這一道菜，2012 年農曆新年時還在媒體上掀起了關於誰發明了撈魚生的爭議。但以馬來西亞來說，生魚片與多種色彩繽紛的配料放在一個盤中，吃的時候是眾人一起動筷子夾菜，將菜高高夾起，口中說：「撈喔！撈喔！撈到風生水起。」（感謝來自馬來西亞的人類學系碩士吳欣怡小姐告知）。

¹¹ 有一些餐廳也列上法式生魚片與日式生魚片的菜色。

<i>Entrées Froides / 冷たい前菜</i>			
30	SALADE CHINOISE 中華サラダ	1050	什錦甜酸
32	POISSON CRU À LA CHINOISE 中華風魚のマリネ	1450	中式魚生
33	POISSON CRU AU LAIT DE COCO 魚のマリネ・ココナッツミルクソース	1450	中式魚生
34	POISSON CRU MARINÉ 魚のマリネ	1450	法式魚生
35	HUITRES FRAICHES (à la douzaine)(selon arrivage) 生ガキ (12コ)	2750	生蠔
36	CHEVRETTES CRUES AU LAIT DE COCO エビのマリネ、ココナッツミルクソース	2750	椰汁蝦生

圖三 大溪地 Le Mandarin 餐廳中，並列唐人魚生與土老魚生的菜單。

新鮮椰奶拌攪魚片，而搭配著有紅有綠的蔬菜，則是中式魚生的特色。這也意味著多種蔬菜在大溪地的成功栽培以及持續耕作，皆與華人移民脫不了關係。

從 1860 年代的棉花農場工人開始，華人的職業統計中，商業化的農耕一直是一個華人參與明顯集中的職業類別。¹²華人在十九世紀末與二十世紀二〇年代的統計中，農人的比例佔 34-35%。隨著小孩出生成長，與延長的求學年限，學生人口比例日漸上升，從農人口雖然逐年下降，但仍然佔有重要的比重。根據 1939 年與 1957-1964 年間統計，就業人口中農人的比例較 1920 年代大幅下降，分別為 12.5%與 14%。商人與商業受雇者自 1920 年代到 1960 年代都維持在 12%與 18%之間。¹³移民初期，法國政府以不同牌照稅的稅率鼓勵外國人做農，並嚇阻他們進入商場與歐洲商人競爭。在供應首都人口需求的農人中，第一批種棉花的華工因為棉花市場沒落轉而租下原先棉花田所在的

¹² Gerald Copenrath, "les Chinois de Tahiti: de l'aversion à l'assimilation 1865-1966," *Publication de la Société des Oceanistes* 21(1967): 47, 55.

¹³ 同上註, Copenrath (1967): 56, 57.

Atimaono，栽種甘蔗來製糖。此後，農人逐漸集中住在 Papeete 市近郊 Faaa，開始種花生來榨油。其後，法國政府又以政策逐步導引華人栽培「歐洲蔬菜」，常見的蔬菜包括了胡蘿蔔、茄子、番茄、小黃瓜、花椰菜、芹菜等。現在的農業從事者，經營規模較以往擴大，農場水電等管線設備等配置亦已專業化，在當地頗具重要性。

這一職業特定化的現象也反映在 Papeete 市場的攤位上。Papeete 市場的一樓販賣農漁產品，而法國政府依族群特有的經濟活動分工，一方面保障了馬歐希人原有的生業活動，一方面也約束了華人的農業參與。依照這一個原則，根莖類作物與鮮魚的買賣，限制由馬歐希人負責，而蔬菜與豬肉的供給，便屬於華人從事的範圍。¹⁴這一政策施行至今。土生土長的移民後代，接續務農，仍然在市場上供應蔬菜。華人熟悉蔬菜，也習慣以蔬菜入菜。

馬歐希式的生魚片與中式生魚片的另外一個主要差別是椰奶的使用。華人魚生最後以萊姆汁調味。萊姆汁被認為具有消毒的作用，魚肉在萊姆的作用下，收縮發生變化。馬歐希人則以椰奶來調味。馬歐希人慣常拿來調味的椰奶製品，如 *mitihaari*、*mitihue* 與 *taiero*，¹⁵都是椰奶料理製成。*Mitihaari* 僅是在榨取出的椰奶中加上海水混合，便可以搭配每一道菜。*Mitihue* 與 *taiero* 則需要經過發酵，用魚或蝦頭碾碎後的汁液，拌入先行取出的椰絲中，再蓋上發酵。發酵的時間越長、口味便越重。製作 *taiero* 時，需要調和椰子水並加入少許的淡水，*mitihue* 則不需要。¹⁶馬歐希人的家中，通常必備 *mitihaari*、*mitihue* 或 *taiero*，

¹⁴ 同註 6，Moench, 50.

¹⁵ *Mitihue*, *mitihaari* 等的做法，不盡相同。這裡所引用的食譜只是諸多做法之一。在 Crocombe & Hereniko(1985)：44 由社工訪談的家庭生活中也出現不同的做法。

¹⁶ Michel Swartvagher & Michel Folco, *La Cuisine Tahitienne* (Singapore: les editions du pacifique. 2003[1975]), 30.

以前幾乎每天現做，現在 Papeete 市場則可買到以大罐寶特瓶盛裝的成品，大罐約是一周的用量。然而，具有此種手藝的華人卻相對很少：有一位專賣馬歐希餐飲的華人，是由馬歐希岳父處學得的手藝；另外一個示範製作 *taiero* 過程給我看的中年華人，則是因為曾在 Tuamotu 群島中一個絕少華人的珊瑚礁上度過就學前的童年，由於在馬歐希人的環境中生長，故能說流利的 Tuamotu 語並製作 *taiero*。

布列塔尼的 Restaurant Tahiti 菜單也有這一道 *poisson cru à la tahitienne*，是菜單上所列出的第一道菜。雖然菜色名稱上強調了大溪地，但大溪地在這裡僅是指稱地方，菜單上生魚片的調味實際上提供了三種選項，分別是椰奶、萊姆汁和布列塔尼醬。但三種調味都搭配多種蔬菜，蔬菜搭配在這裡已經沒有區別唐人魚生與「土人」魚生的重要效果了，椰奶的區別意味明顯而強烈。

Maa tinito 與 *poisson cru à la chinoise* 這兩道大溪地的重要唐餐，在名稱上因不具特色而無法呈現其重要性，但混搭的剩餘食材、多種蔬菜入菜以及在地鮮魚大量應用都是華人在移民的歷史脈絡中應景的發展。

參、華人飲食的特色與彈性

一、多樣食材熱炒的均衡飲食

在大溪地，唐餐已經是一種普遍的餐飲選項。對馬歐希人而言，*maa tinito* 並沒有嘗鮮或體會異國風情的遙遠距離，在很多時候只是日常多種飲食選項中可以替換的項目之一。在中午時分，Papeete 市場一樓兩側的熟食攤位，擠滿了外帶的人潮，其中，販售有夾了番茄、生

菜、火腿、鮭魚等的法式潛艇堡、以及混搭著炒麵的法式潛艇堡。是唐餐抑或不是唐餐？

然而，對大溪地華人而言，米飯仍是很難割捨的飲食內容。一名中年的華人女性，由一次住院經驗釐清出自己的飲食底線。她在住院初始，因為不知道醫院飲食可以選擇米飯，而對於醫院提供的麵包感到食不下嚥。然而，純就米飯而言，她對米飯的口感也有一定的要求，醫院甚至高檔餐廳供應的白飯，在烹調過程中可能少了爛的程序而偏硬。因而感覺起來像似夾了生米的飯，甚至還不如外脆內軟噴香的法國麵包來得引人。

談到老人的起居時，由於一些華人家庭將老人交由大溪地的馬歐希家庭照料，特別會提起飲食習慣融合上的困難。「連『土人』都喜歡吃唐人餐，叫唐人老人去吃番餐？！」言下之意，認為相當不可思議。

唐餐的特點是熟食，而主要的烹調方式是炒，由炒來確定食物的溫度。炒菜往往涉及幾種食材的混合拌炒。唐餐的食材常見是經過切割到彼此搭配的尺寸。肉是肉絲、肉丁、肉末，很少會有肉塊，肉排當然就不是唐餐的菜色了。除了食材的尺寸大小之外，還要考慮是否容易入味，容易入口，以及食材搭配上是否有肉（魚）有菜、顏色多彩，並包含了不同的營養成分。一本在大溪地出版以中菜為主但號稱為亞洲食譜的書中，其中「去神祕化的中菜」章節，以古典劇場比喻為中菜烹調，作者認為烹調的成敗在炒菜動作開始以前，食材的準備已經相當程度的決定了菜餚的美味與否。¹⁷Siu 整理出中菜的十項特色，包括了食材尺寸小，食材在鍋中（wok）大火快炒入味、以及每一道菜都由數種食材搭配配料與調味料組成，而食材風味的綜合效果

¹⁷ Bruno Siu, *Cuisine d'Asie: aux saveurs de Polynesie* (n.d.): 3.

尤其讓初學者不易入門。¹⁸

炒菜有一定的溫度，而為了維持整體進食的步調，當下菜餚的溫度，烹調、上菜與吃飯的時間都必須有所銜接。甚至於是等到客人都坐上餐桌了，才一道接著一道的炒菜、出菜。華人在區辨自己與馬歐希人飲食習慣的差別時，三餐定時是一個常常被提到的特點。華人以熱炒為主的烹調方式，使得定時吃飯成為一個必要的安排。

大溪地華人長期以來較熟悉馬歐希人的生活模式而與法國人較少有所交集。在他們的認識中，馬歐希人的餐飲以魚與根莖類作物為主，食物的加工程序極為單純，魚多是整隻魚，一人一隻全魚，麵包果、芋頭、薯芋、山蕉等也是整個直接加以烹調，並不會切割成小塊。根莖類作物熟了之後，即使冷了，也可以吃，吃的時候才用刀切出自己需要的分量，沾上椰奶發酵製成的 *mitihaari*、*mitihue* 或 *taiero*。剩下的麵包果可以留在桌上，只要以新鮮的椰奶加以調味，仍然是可以接受的飲食。華人要求的熟食與馬歐希人現行的冷食習慣相較之下，華人的菜色加工程序較多，與馬歐希人的原味烹調明顯不同。一位中年的混血華人女性在政府檔案處查詢土地登記資料的空檔，熱切的跟我說起他的華人父親，以及家中的飲食傳承。她的母親是馬歐希人，家中經常由父親下廚。父親會清楚的跟兒女說明唐餐每一道都有肉有菜、營養均衡，以盤子裡的菜配個人的飯，飯菜吃完了，一餐也就結束了。父親叮嚀她的媽媽要多吃唐餐，少吃土老餐。他認為土老餐缺少葉菜，澱粉質的量偏多，容易造成營養失衡，故而常見體重過重的困擾，而影響了健康。在政府檔案處裡遇到的中年女性熱切追憶蓋過了我們初次見面的陌生。在不長的時間裡，他以唐餐、中文名字、客

¹⁸ 同上註。

語能力與祖籍地旅遊的經驗做為她與唐人父親的聯結，也聯結了我——一個遠方來的、陌生的華人。

馬歐希人傳統餐飲中，至今最期待，也最隆重的宴席是以 *hima*（地灶）烤出全豬、全魚、以及麵包果等多種根莖類作物的全餐。接近烤熟時，空氣中已滿是香味，地灶打開後，每個人捧著冒煙的食物著急著想要入口。地灶是一種耗時的烹調方式，一般家庭在平時並不容易有充分的時間準備。地灶可以處理大量的食物，足以提供超過一個小家庭以外的人一起食用，其設計以多人共食為目的。一本大溪地食譜中特別介紹地灶烹調，一個 3 公尺長、2 公尺寬，深及 80 公分中等大小的地灶，一次耗時三至三個半小時的烘烤，可以供 40 個人飽餐。¹⁹地灶烹調的飲宴場合有特別的用字 *te maaraa*，食譜中還特別提醒，*te maaraa* 的場合至少要有 30 個人。*Te maaraa* 的形式接近吃到飽，地灶打開後，各式的肉與麵包果等便拿起來擺放在盤中，各人隨自己的喜好取用。既不需要排固定座位，食物的份量也有彈性，參與的人數也不必精準掌握，*te maaraa* 的形式開放而具有包容性。²⁰地灶烹調多出現在聚會場合、家族、教會，當然還有觀光飯店。周日教會儀式結束後，家族聚集到父母的家中，共用一餐，便可能在這種場合使用地灶。也有賴家與丘姓兩個華人家族在一年一度的聚會中，以 *te maaraa* 同樂。

面對地灶料理的耗時，以及根莖類作物的高澱粉含量，馬歐希家庭偏好烹調根莖類作物之餘，現在也有變通的作法出現。將麵包果、芋頭等先切塊，下水煮熟後撈出，冷卻後裝袋放在冰箱裡，要吃的時

¹⁹ Michel Swartvagher & Michel Folco, *La Cuisine Tahitienne*, 32-36.

²⁰ 我第一次去大溪地，便臨時由人帶去參加賴家的 *te maaraa*。帶我去的人不認為食物分量會是問題，而當天人多，各人自由走動，主人也很難確定出席的有哪些人。

候再酌量拿出來蒸熟。路邊也可以看到 BBQ 爐子上烤黑外皮的麵包果。在一般人的印象中，華人與馬歐希人在準備三餐上所需的時間長短差別很大。馬歐希飲食烹調費時，而中餐快，這僅強調了烹調的時間，而沒有計算事前準備食材的工夫。中餐需要將食材加以切割，而馬歐希人則認為用大刀切菜很快，故切菜的時間並不是問題，反而是根莖類的烤或煮比炒的動作明顯耗時。

在當地華人社團聚餐時，有時每人帶一道菜餚。若有人帶了煮芋頭、麵包果、山蕉或 *po'e*（香蕉、木瓜或芋頭泥加入樹薯與椰奶製成富彈性的甜點），旁邊就會有人跟我解釋帶菜的人在小島上與馬歐希人一起長大，或是帶菜的人是「半」的，華人似乎並不特別喜好根莖類作物，但每一次的聚餐也總有人準備這麼一、兩道馬歐希菜色。這一類根莖作物在華人飲宴時的出現，通常承載了食物以外的意義。1990年代初，當華人社團在討論新年晚宴的菜色時，芋頭排骨被提了出來，以向與會的馬歐希貴賓表示彼此間的異中有同。華人原先已有的芋頭菜色卻也悄悄的變化而與大溪地的芋頭菜色區別開來。在一間生意極好的平價餐廳裡，芋頭鬆這一道點心是招牌菜，身兼廚師的老闆教我分辨他所用的芋頭是「唐人」芋頭，不同於馬歐希的芋頭品種。由於食材相近，而在概念上對於華人吃蔬菜、馬歐希人吃根莖類植物的簡單界限有所挑戰。因此，華人運用了根莖類食材的菜色時，必須負擔起溝通人群或發展出更細緻烹飪成品的區隔。

二、廣東點心、香港酒席與在地化的唐餐

大溪地唐餐到底是甚麼？1860年代第一批移工帶來的飲食習慣，到了華人社區已逐漸成熟的1920年代，又發展到了現在，大溪地的華人是如何看待他們的飲食變化呢？二次大戰結束後，華人依循戰

前的作法，歡送了幾批近千名在大溪地土生土長的青、少年回到父祖家鄉接受中國教育。但由於政治動盪，這些人大多數在幾年後又回到了大溪地，少數人由於證件等技術問題，才於 1980 年代等到中國政府改變對外政策後陸續回來，他們也帶回了在中國建立的家庭。這些「歸鄉」的移民後代，供應了大溪地前所未見的各種豐盛點心，包括了叉燒、包子、各種板、燒賣、蝦餃和粽子等。全大溪地島與 Moorea 島的雜貨店也有如臺灣便利商店賣包子、燒賣的保溫櫃。周末時，Papeete 市中心市場，賣這些點心的新攤位數目增加，品項也大增。八〇年代末期，對於這樣的景象大溪地華人還輕鬆以對，以「燒包婆」稱呼「新」移民有些玩笑、不經意的意味存在。十幾年後，燒包婆的生意已經從批到店頭代賣，到發展出自己的攤位，甚至供應學校一次訂購幾百個包子的生意，「新」移民跳脫華人私人的關係或內部的網絡，而直接參與了公領域的事務。在大溪地，原先做某些點心的手藝僅限於幾家人，或幾位老人家，顧客也只有生命儀禮或歲時祭儀的時候才會特別訂購，板或粽子都不是平常日子可以隨意買得到的點心，例如老人壽宴食用的紅板、與脫孝時分送親友的花生紅板都屬於這種特殊的場合。「返鄉」的移民與廣東成長的家人，雖然人數不多，但由於他們集中在點心這一行業，而迅速的重新界定了大溪地的唐餐。這使得大溪地華人有些難以言喻的困惑：來自「家鄉」的「正統」挑戰了大溪地華人習以為常、以馬歐希餐飲為參考架構的唐餐特色。

大溪地華人飲食的特殊性，也經由中國餐館引入的香港廚師與粵菜，而使得兩方對照顯得更為清晰。規模大又講究的中餐廳，出資的老闆多數另行聘請廚師。這些由香港來的廚師，有明訂的聘期，並常在全世界華人集中的各個城市之間巡迴工作。他們說廣府話，專長為粵菜，將香港流行的宴席菜色引入大溪地。從僑鄉來的華人廚師，明

顯感受到食材的變化。大溪地多魚，當地鑲矮瓜、鑲豆腐的餡純用魚漿，不像在家鄉時會拌入豬肉，調味則沿用陳皮和五香粉。這使得大溪地華人逐漸區別出香港菜餚與自己家中的唐餐並不相同。中餐的大菜有烤乳豬，甚至有大溪地華人家庭都沒見過的北京烤鴨。北京烤鴨對大溪地華人而言，當然不是家鄉味，也與懷舊無關。大溪地的北京烤鴨更像是呼應了法屬玻里尼西亞近年為求經濟發展，不遺餘力發展觀光、努力吸引中國觀光客，甚至在北京設立了辦事處。經由一道北京烤鴨，大溪地的華人、馬歐希人與法國人嚐到了北京的風情。香港的繁華與時尚，也經由香港廚師的手藝帶了進來。

那麼，大溪地的唐餐到底是什麼呢？一位於 1930 年代後期來到大溪地，熟悉香港，欣賞香港粵菜的老人指出，華人移民的祖先出身多是鄉下農民，生活中只有家常菜，而並沒有粵菜館裡頭的宴席菜。這點也可以從擺盤上看得出來。大溪地一般中式的喜宴或過年的社團聚餐，一桌有八道菜，全用 20 公分左右寬的大碗盛裝。曾去過香港、臺灣的人，便自嘲這樣碗裝的擺盤像是祭拜一般。

華人內部的階級區別在當地亦從來不曾消弭過。就像前面提到大溪地的菜農多是華人，這與一般華人從商的印象大不相同。1920 年代，華人社群因為女人的移民與小孩的出生，紛紛成立社團，並且建立附屬學校。在法國間接治理的原則下規定，每一個人境的華人都必須在早期吾行堂與信義堂兩個社團間擇一參與，後期則放寬到較晚成立的社團，政府則經由社團間接管理移民。階級意識在大溪地華人之間是隱蔽在社團之後，鮮少被談論的話題。中華會館的創辦人從商，曾經一度開辦銀行，相關的家族中人也多數從商，並擁有與香港、舊金山之間三角貿易的網絡與規模，而大溪地的事業只是構成其商業網絡中的一環。商人與依附他們的親戚、同鄉多屬於同一個社團，而經濟勢

力相對普通的另外一些人以及他們的親戚與同鄉則屬於另一個不同的團體。後者包括了一些農人。經濟力平實的這一社團在社團建築的牆面上掛滿了興建時捐款人的相片，一直至今。集眾人之力是這個社團成就公共事務的作法，二〇年代時也曾依循同一原則成立過一間擁有船隊的公司。華人的階級歧異一直隱藏在社團的差異之下，但是從未消失。1990年，由多數華人社團組成的聯盟為了紀念早期華工的辛勞奉獻，而倡議在熱鬧的碼頭區設立紀念碑。²¹其中，一個經濟實力強而龐大的家族因不滿碑文內容將當地華人視為苦力後代的論述，便積極引用歷史事實的細節，以鬆動紀念碑浪漫論述的象徵性，藉以將當代多數華人自由移民的身分起源與早期契約勞工的出身截斷開來。即使到了這一代，大溪地華人已多是土生土長、接受法文教育，但階級的區別仍然持續著。香港與粵菜的都會氛圍顯示出華人所見過的世面。土生土長的華人對中國的認識往往僅限於「鄉下」，也就是父系祖先的原籍。一般難以判斷北京與「鄉下」的空間關係，而以為北京就在「鄉下」不遠處，而並無實際上的地理認識。現今的大溪地華人，到聘有香港廚師的餐廳舉行飲宴，有著講究、開眼界，看看流行的意味；而去大溪地華人子弟所開的餐廳用餐，為的反而是重溫那份熟悉的味道。

大溪地華人與馬歐希人相似，週間以法國麵包搭配 *paté* 食用，週末則去市場買了叉燒或烤乳豬配法國麵包與咖啡。生魚片是中餐廳必有的菜色，在社團或家庭聚餐時，一方面期待香港廚師帶進來新奇、知名的菜色，一方面又堅持著家裡原有的飲食習慣。*Maa tinito* 在 2005

²¹ 1990年華人社團在市區立碑紀念棉花原契約勞工抵大溪地島。見童元昭，〈大溪地華人的歷史敘事及「國家」認同〉，《考古人類學刊》54(2000): 41-62。

年農曆年時，突然由熟悉的、四處可見的家常菜，被抽離出日常生活，以彩色圖片配上詳細的食譜與法文介紹，霎時被納入了飯店的年夜飯。此種圖文的論述，客體化了不起眼的 *maa tinito*，這個變化，一方面可能與前述華裔年輕人離家求學的思鄉情懷有關，一方面可能是大溪地華人希望由移民的歷史脈絡建立起大溪地唐餐的地方特性，並藉此與香港或廣東等地的知名菜色區別開來。

三、大溪地華人飲食的再現

一位年長女性過八十歲大壽，子女在當地景觀西餐廳辦壽宴。壽宴菜餚分為三類，分別是冷盤、熱食與點心。冷盤包括了西式的沙拉，唐人魚生、日式生魚片，另一種調味魚片與鮭魚沙拉。熱食區有略染紅色的廣州炒麵、煎魚、奶油炒剛豆等熱食；另外，點心方面還有蛋糕與朋友做的花生紅板，一人一份，兒子也拿出不知哪裡摘來的龍眼。客人除了家人外，主要是以華人為主的婦女會成員。另外一場八十壽宴在跨國旅館的餐廳舉辦，規模更大、更正式。一道一道菜慢慢地上，席間以談話為主。主菜是西餐，壽宴以壽麵開始，其次上的是龍蝦、蝦、握壽司、生蠔與唐人魚生所組成的冷盤。主菜後有甜點，生日蛋糕，最後是紅板。雖然兩家華人的交遊範圍相當不同，財力也有距離，但不論規模大小，做壽的規矩一樣，都要吃麵與分紅板。其次，做為冷盤的唐人魚生是大溪地眾多海鮮選擇中，華人宴客的必備菜色。

華人慶祝農曆年的氣氛也感染了地方小學。Papeete 公立小學營養午餐的菜單反映出了城市對華人節慶飲食的想像。供給 2,000 多名 Papeete 小學生午餐的中央廚房，在 2005 年農曆年間提供應景的中式午餐。以米飯搭配鳳梨雞為主菜，另外，還提供荔枝當點心。鳳梨雞、橙汁雞與檸檬雞都是常見的中菜，甚至也是餐廳的主菜。在大溪地，

不只特定的蔬菜與特定的人群有連結，水果也呈現相似的對應關係。龍眼與荔枝是華人在特殊節日時的選擇，屬於家鄉的或華人的水果。過年期間，超級市場的促銷廣告中，荔枝罐頭也名列其中。

若是從這段期間報紙夾帶的廣告來看，具有華人年味的中式調味品，還需要有老抽、生抽、麻油、檸檬醬與味精等，而節慶日子的零食則有陳皮梅、話梅、薑糖與蝦片。中餐需要用到的工具有大刀、砧板，電鍋、蒸籠、瓷飯碗、瓷湯碗、瓷盤與茶壺。除了這些外，廣告也一併促銷節日所需的蛋糕模型與做壽司的竹枝簾。消費市場反映出商人對中式飲食的傳統認識，以及現實生活中的開放性。中年以上的華人，常是因為有了孩子以後才開始學用烤箱烤蛋糕。壽司就像越南春捲，大溪地人數最多的亞洲人——華人，在越南裔與日裔人數很少的情況下，一併擔起呈現越南與日本飲食等亞洲美食的角色，使華人身分暫時隱身在亞洲人身分的後面。

即使唐餐在大溪地已經是一種普遍的餐飲選項，仍然有幾道菜或食材僅限於在家中烹調，齋菜便是其一。華人社團幾乎每一年在籌劃農曆年集體的晚宴活動時，總是會引發應否在初一吃素的話題，但大溪地卻從未出現過素齋的晚宴。齋菜是一道家中會準備的年菜。相對於香港廚師華麗的大菜，大溪地華人餐飲的特殊性在家庭中延續，也在社團中藉由小規模的活動呈現。Vahine Porinetia 是一個基本上由華人組成的婦女會，他們所開辦的烹飪教室在 2005 年農曆年前選擇教授的菜色就是應景的齋菜。這是家鄉帶來的菜色與習慣，也是停留於家庭內的飲食，而不曾出現在餐廳的菜單上。除了特殊華人傳統飲食菜色的傳承之外，婦女會也針對華人家庭所使用的語言開授課程以推動傳承。大溪地的學校與傳統老社團所提供的華語課程，不同於大溪地華人一般使用的惠州客家話。婦女會清楚的意識到大社會在語言上對

華語的看重，相對於就學、就業實用的考慮，他們更強調家庭內感情的交流與傳承，而開授小孩可以與家中長輩溝通的客家話課程。他們的烹飪教學也選擇不見於餐廳，僅屬於家庭的特殊菜色。例如，打邊爐（火鍋）便是這樣一道只限在家中自己人或加上少數客人共食的菜色。此外，大溪地的鹹魚是將 Tuamotu 群島的鮮魚加工製成，許多的雜貨店都有販售，但是鹹魚是太過於家常的食材，因此也僅限於家中烹調，甚至不會拿出來待客。

華人餐飲在大溪地非常普遍，但在不同的場合，面對不同的群眾，華人所選擇展現的飲食內容並不相同。在以場面為主的壽宴上，壽麵與紅板做為象徵物清楚的標示出這是華人的儀式。他們的出現十分特別，尤其紅板絕不是餐廳會準備的點心，更遑論其出現在平時的西餐廳裡。此外，公立學校體驗農曆年的午餐，是市場餐盒也有的常見中菜。婦女會為以有心的西方人為主的學員所設計的烹飪課程，教授的是外面餐廳吃不到的特殊菜色。對於 *maa tinito* 幾近淹沒在香港廚師的手藝下，他們以一種專業的姿態介紹那些不見於餐廳、正統的大溪地唐餐。婦女會開課的場地是位於關帝廟旁的華人養老院的廚房。巍峨的關帝廟是環島公路必經的景觀，但養老院的平房卻不為一般人所熟悉。養老院的地點以及歷史與華人早期的移民處境緊密相連，也是華人社團負責我群福祉的一個例子。婦女會在這裡辦烹飪教室，整體氛圍突顯出與廣泛的華人以及特定的大溪地華人並存的強烈使命感。

肆、法國生活方式下對熱炒的堅持

華人主要的烹調手法是熱炒，需要用到炒菜鍋（wok），而熱炒的油煙是造成廚房髒污油漬的主要來源。華人說起早期二次大戰前家

中的廚房，往往都是骯髒的印象。髒的主要原因有兩個，一是因為在空地上養雞，雞走進走出使地上不乾淨；另一因素則是華人用木柴起火做飯，地上堆疊了木柴，而廚房裡滿是黑煙。薰黑的牆壁到二次大戰後，政府禁止使用木柴改用煤油後，狀況仍然沒有改善，廚房依然佈滿了黑色的油漬。1970 年代初，瓦斯爐成為廚具的一部分時，多少解決了黑煙的問題。然而，飲食不單只是個人或家庭的習慣，對法國人來說，要成為法國公民的檢驗標準之一是飲食習慣。

中國在 1949 年政權轉換之後，海外華僑原先依賴家鄉物資以流通貨品，以及教育下一代以確保人力補給的運作方式已無法延續。同時，在法國將法屬玻里尼西亞規劃為核子試驗中心後，以多種管道的壓迫與引導並施，隔絕外國政府對境內移民可能的影響。法國政府開放移民與當地出生的子女歸化，但經由歸化取得法國國籍的檢定標準是同化程度。華人在 1950 年代與 1960 年代申請法國國籍時，必須經過檢驗，證明已經同化而採法國生活方式，才可能成功申請歸化。這一原則維持到法國於 1973 年修改國籍法，當地出生的華人自動取得法國國籍為止。由於在大溪地的法國人口數量要到 1960 年代初，法國興建核子試驗中心後才大幅增長，二次大戰後，試圖融入大溪地的華人並沒有機會透過日常接觸而得以自然而然的熟悉法國文化，只好便經由社團²²所提供的資料與口耳相傳，對所謂的法國人生活方式便形成了一套外部的認識，這也映照出與華人生活方式的不同。廚房便是其中的一個重點。華人的記憶中，在提出歸化申請之後，政府官員會來家中查看生活方式。許多華人都記得法國官員觀察的重點之一，便是家中吃

²² 大溪地土生土長的年輕華人在 1964 年成立同源會 (Union pour le Devenir de la Polynesie Francaise) 協助華人爭取入籍。同源會印發申請程序，分發華人。程序中包括警察會到家中確認生活習慣。

飯時所使用的餐具。是至今還有傳聞，曾經有華人家中沒有了筷子，但因為仍然留有筷籠，而被判斷為採用華人飲食方式。

在飲食方式之外，經由同化以取得法國國籍的要求也將法國人對家庭空間的認識引入了華人的家庭。這表現在空間的分隔與分化，來自於雙方對廚房空間的不同認識。華人由於早期多數是住商合一，典型華人的店面，通常也就是他們的住家。店面長開，到了吃飯時間，桌面一拉開來，就是餐桌，客人走進來，就繼續做生意。家庭空間與商業空間混合，家庭生活與經濟活動不分。這使得廚房也成為整個店與家混合體的一部分。華人在配合法國人的空間觀之餘，也迂迴的納入了以熱炒為主的廚房。

約莫在華人申請歸化高峰時期的同時，法屬玻里尼西亞適逢前所未有的蓬勃經濟，華人便將住家與店面分離，由市中心移往市郊居住，在新蓋的房子裡終於解決了惱人的油漬問題。以蕭家為例，1960年代末蓋的房子有一個開放式的大廚房，旁邊還有一個附加的小廚房。蕭家便是考慮由於唐餐料理過程中的油煙大、油漬髒，才另外隔間以免影響了其他的房間。另外一種解決的辦法是在室內廚房之外，再建一個露天廚房。由廚房的設計與討論可以看出華人對廚房油煙造成的不雅景觀很敏感，以及同時間對熱炒的堅持。

伍、飲食的不同計算：經濟與象徵價值

中餐與馬歐希飲食在量的觀念上也有不同。華人與馬歐希人都認為馬歐希餐的量，只有在人多的時候才適合烹調。大溪地根莖類作物的尺寸可觀，若要菜色多樣，就不容易是四口之家一餐或一天所能消耗。小家庭平時會做的菜有 *poisson cru à la tahitienne*、芋頭嫩莖、

川燙魚等配上 *mitiero*。在準備餐飲時，精算每人所需的份量，並不是馬歐希人慣有的做法。但華人會計算食物的經濟成本，而認為中餐的吃法合乎經濟效益，相對的也會評論馬歐希的飲食方式不合經濟效益，但是他們的評論忽略了飲食中馬歐希人象徵資本的累積。在馬歐希社會裡，財富的流動方向是往外分散而不是往內聚合、累積。財富的價值在建立與維護關係之中。²³從大洋洲或僅從玻里尼西亞的民族誌可以看到，食物上的慷慨是一種美德與能力的表現，同時也是博取聲望的形式。²⁴然而，從華人的評論中，反映出食物的供給並不是他們追求聲望的手段。

一位曾經開過餐館、年近八十歲的華人，由經濟成本的觀念感嘆馬歐希家庭在食物上的缺乏盤算。餐館的生意好做，正是因為馬歐希人去中餐廳吃飯時也盡興點白飯。一碗飯 600f，²⁵一個人吃兩碗就要 1,200f。而買一包 1 公斤裝的米只要 70f，卻可以吃飽一家十口人。即使去餐館吃飯，若是買外賣回家，至少可以省下飯錢，吃米又比麵包便宜。對於馬歐希人喝飲料，這位年長華人也有一套換算方式。馬歐希人飲料喝得兇，大瓶 500f，兩瓶就要 1,000f。而華人只需要拿點茶葉，就可以泡一壺水，再拿著 1,000f 買雞肉、豬肉、菜炒一炒，配飯就是一餐。

²³ Jane Ritchie & James Ritchie, "Socialization and Character Development," in *Developments in Polynesian Ethnology*, edited by Alan Howard & Robert Borofsky (Honolulu: University of Hawaii Press, 1989), 95-137.

²⁴ Burton Egan & Nero (2006)傳統食物與進口食物有不同的取得管道也涉及各家戶在勞動力以及現金來源的差異，但研究發現家戶間因為有基於親屬關係等的流通，各家戶都可以取得進口與傳統的食物。

²⁵ 法屬玻里尼西亞的通用貨幣為 cfp (comptoirs Francais du Pacifique franc) 太平洋法郎。與美金的匯率長時間以來，約在 1USD=80-110cpf 之間。2012 年 9 月 21 日，1 美元可以兌換 91.98 cfp。

法國人類學家 Langevin 認為各種名義的節慶 (fetes) 是大溪地社會凝聚的重要機制。參與的人數以及源源不斷的食物往往令人留下印象。²⁶驚人的大量食物在飢饉的可能威脅下，顯現出共享食物的人群之間的一體性。²⁷但在分享的原則外，設宴席在如大溪地階層嚴明的社會裡，也是競爭聲望的一種形式。即使在基本上平權的社會裡，設宴席也有競爭聲望的意味。在這樣看重聲望的氛圍中，馬歐希家中或聚會上準備食物的人，會以當時的能力，盡可能提供豐盛的食物。這樣的作法在具有不同文化背景如法國人或華人的眼中，便可能被視為飲食上不知節制，而形成道德上的貶抑。食物的不計量原是慷慨待客的美德與追求聲望的積極行動，但在不同的眼光下，成為不知節制或不知計劃的無能。對華人而言，食物確實也具有傳達象徵價值的効果，但食材與烹調方式的重要性遠超過了食物的總量。單獨以前面所提過的芋頭排骨與芋頭鬆兩個例子來看，食材的選擇承載了象徵意義。以芋頭排骨來說，是華人與馬歐希人彼此的相似性；而芋頭鬆卻在細微處提醒了兩個群體間對於食材處理與呈現上的顯著差異。

玻里尼西亞血親繼嗣團體的認親原則下，親屬的範圍可以很大，人數也很多。家族的聚會上，共享食物的規模對於習慣簡單的小家庭或折衷家庭的華人而言，親屬間的互惠交換是較難被理解的，因而容易出現缺乏責任感的評論，尤其是為了有利於申請歸化為公民，1960

²⁶ Langevin (1990) 在分析大溪地社會由傳統到二十世紀末的多多整合形貌時，他注意到在親屬團體之外，各種名義的節慶是當代整合的重要機制，食物構成節慶的重要內容。

²⁷ 大溪地關於麵包果的起源神話便與飢荒有關。一個父親每天出去尋找食物，但隨著周遭的果實漸漸吃完了，他愈走愈遠。一天他出門前告訴妻子若過了時間沒有回家，就往一特定方向走去就會找到。妻子依他的話尋找，看到丈夫的手變成了手掌般有缺刻的葉子，身體化為了大樹幹，而他的頭變成了麵包果。在島嶼尤其是珊瑚礁島資源不穩定，一場颱風後所有作物頓時化為烏有，只能依附其他島嶼生存。

年代華人的已婚成年子女與父母開始分別居住，使家庭規模更加簡化、縮小。食物的象徵價值與經濟價值間的衝突並不是一個單純的文化差異的議題，法屬玻里尼西亞自 1960 年代所經歷的特殊的發展路徑，也促成了大量消費食物商品的型態。雖然自十九世紀中以來就在西方國家的影響之下，但要到了二次大戰以後，法國才加強了對當地的實質控制。但自 1960 年起，法國因戰略考慮，終將法屬玻里尼西亞的社會導向了福利經濟的方向。²⁸湧入的現金補貼與新的商品消費型態，在形式上支持了原有以慷慨美德為基礎的不計算食物數量的作為，但卻因歷史脈絡的變化，使當前的消費型態也引起了不同的評斷。

陸、結語

大溪地華人經由飲食，敘述出一些自己說也說不清或者不好明言的情感與想法。我們看到大溪地唐餐的形塑與移民歷史有關，但在華人本身以及媒體的論述中並不會提及移民的客家背景。大溪地熟悉的唐餐在廣東移民與香港廚師帶入的點心、菜餚比較下，持續調整其內涵。大溪地華人在多元的社會組成中，身為具有經濟力、但不具有直接政治力的族裔，延續了外國人身分時期的不安，使一些華人致力於推動多元融合的社會理想。眾所喜好的 *poisson cru à la chinoise* 便被運用成為這樣一個抽象理想社會的的比喻。²⁹Jimmy Ly，李元生先生是大溪地當地知名家族出生的第二代，也是一位以法文創作的作家，族裔認同是他著作中的重要主題。他在 1970 年代中期，促成 Wen Fa 年輕

²⁸ Victoria S. Lockwood, "Welfare State Colonialism in Rural French Polynesia," In *Contemporary Pacific Societies: Studies in Development and Change*, edited by Victoria S. Lockwood, Thomas G. Harding & Ben J. Wallace (1993), 81-97.

²⁹ Jimmy Ly, 私下交談。

在地出生的華裔組成的文化團體，至今仍持續籌劃農曆年慶祝活動中的「文化日」節目。他在與朋友談話時，討論法屬玻里尼西亞社會的多元性質時，他以 *poisson cru à la chinoise* 刻劃多元社會，對對方提出的沙拉的比喻。因為 *poisson cru à la chinoise* 混合了魚肉、蔬菜與萊姆汁的味道，其間已再無法區分出彼此。

本文藉由分析兩道大溪地華人的特色菜餚 *maa tinito* 與 *poisson cru à la chinoise* 突顯「唐餐」的在地發展脈絡。大溪地華人對自身飲食習慣的論述與再現，有時隱藏在世界性的中國菜的面貌之下，有時則是清楚回應法屬玻里尼西亞地方不同群體的言論與行動。餐飲的論說與具體菜色的呈現在近年逐漸與世界性的中國菜拉出一點距離，大溪地唐餐的獨特不見於香港粵菜或原祖籍地的家鄉菜之中。社團 *Vahine Porinetia* 對家庭菜色如齋菜的堅持，以及 *maa tinito* 被納入跨年飯店套餐，反映出大溪地華人對飲食經驗與記憶的看重，已超越了廣義中國菜的符號意義。在華人的生活中，對熱炒的堅持與對發酵椰奶的陌生，反映出真實經驗上的差異以及象徵意義上的隔離。葉菜與根莖類作物對應華人與馬歐希人不同的殖民脈絡與飲食內容。儘管郊區與離島成長的華人往往與佔絕大多數的馬歐希鄰居頻繁互動，但普遍的華人在意識上並不承認互動之後的影響。聚餐時經常出現一兩道的「土老餐」菜色，往往迅速被解釋為邊緣的、少數的偏好。此外，根莖類作物與發酵椰奶在飲食經驗上與象徵意義上，對華人並不具有重要性。對華人而言，這兩種食材與調料屬於馬歐希人，飲食中缺少了這兩種品項，也才接近華人的飲食。本文僅處理了大溪地華人餐飲的部分現象，飲食所涉及的歷史發展的過程，以及做為多元社會對話的形式。大溪地唐餐遠遠不是由家鄉所移植承襲的餐飲，反而透露著華人在當地耕耘發展的痕跡。

參考書目

論 著

童元昭，2000，〈大溪地華人的歷史敘事與「國家」認同〉，《考古人類學刊》54: 41-62。

———，2002，〈固定的田野與游移的周邊：以大溪地華人社會為例〉，收於《「社群」研究的省思》，陳文德與黃應貴主編，303-329，臺北：中央研究院民族學研究所。

Coppenrath, Gerald. 1967. les Chinois de Tahiti: de l'aversion a l'assimilation 1865-1966. *Publication de la Societe des Oceanistes*, No. 21. Paris: Musee de l'Homme.

Crocombe, Ron & Pat Hereniko. 1985. Tahiti: the other Side. Suva. Fiji: University of the Sough Pacific.

Egan, James A. et al. 2006. Building Lives with Food: Production, Circulation, and Consumption of Food in Yap. In *Fast Food/ Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*, edited by Richard Wilk, 31-47. New York: Altamira Press.

Langevin, Christine. 1999. *Tahitiennes de la Tradition a l'integration culturelle*. Paris: Edition l'Harmattan.

Lockwood, Victoria S. 1993. Welfare State Colonialism in Rural French Polynesia. In *Contemporary Pacific Societies: Studies in Development and Change*, edited by Victoria S. Lockwood, Thomas G. Harding & Ben J. Wallace, 81-97. Englewood cliffs. New Jersey: Prentice Hall.

Ly, Jimmy.1997. *Hakka en Polynésie*. Papeete: Polytram.

- Mintz, Sydney & Christine M. Du Bois. 2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* 31: 99-119.
- Moench, Richard.1963. *Economic Relations of the Chinese in the Society Islands*. Unpublished PhD. dissertation, Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Ritchie, Jane & James Ritchie. 1989. Socialization and Character Development. In *Developments in Polynesia Ethnology*, 95-137, edited by Alan Howard & Robert Borofsky. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Siu, Bruno. n.d. *Cuisine d'Asie: aux saveurs de Polynesie*. Tahiti: Tahiti Graphics.
- Swartvagher, Michel & Michel Folco. 2003(1975). *La Cuisine Tahitienne*. Singapore: Les Editions Du Pacifique.

其 他

http://www.forums.supertoilette.com/recettes_17792.tahiti_ma_a_tinito.html

<http://www.aycinema.com/index2/index3/archive/pont%20aven.html>