

# 來自舌尖上不能言喻的故鄉 娘惹糕

/ 戴秋怡\*

## 摘 要

屏東因氣候得宜，農特產品非常富饒，文化也相當具多元性，閩、客、原住民、眷村的飲食特色，在臺灣數十年來的進步發展後，飲食不再只是填飽肚子這麼簡單一回事，而是漸漸發酵出內部深度的意涵。近幾年許多美食節目走遍台灣各地方角落，許多在地特殊的私房料理，也一一被發掘而聲名大噪。

本文所介紹的娘惹糕，是由一群當年因印尼排華而遷徙到台灣的華僑所發展而出，這份小眾甜點或許比不上高級飯店內的精緻點心，但背後的歷史淵源卻沉重且深遠。因為有清楚的脈絡可尋，所以筆者想要說明其發展由來，所謂飲水思源，盼能在品嚐屏東各種特色飲食的當下，能夠知悉這份異國甜點的開端緣由，感念當年飄洋過海到南洋，又輾轉流離到屏東的這群華僑。

關鍵字：娘惹糕、印尼華僑、屏東長治

---

\*作者為屏東教育大學文創系兼任講師。



## 來自舌尖上不能言喻的故鄉——娘惹糕

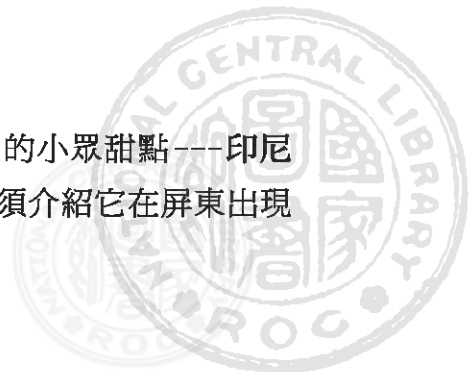
許多異鄉遊子都有過這種經驗：小時候難忘某種美妙的滋味，長大後偶然嚐到相似味道，瞬間兒時甜美的回憶全擁上心頭，時間彷彿立即倒回，穿越時空來到初嚐美食的第一次感動。舌頭上所承載的記憶，能安慰我們歷經成長、受傷挫折的心靈。這種味覺上的撫慰，對於有歸返障礙的離客來說，更是安定人心的力量，每每思鄉情緒躁動的當下，一個家鄉味的食物下肚，就能從五臟六腑的喜樂，轉化成一解鄉愁的良方。

屏東是個多元文化豐富的地方，閩、客、原住民、眷村的飲食特色，在臺灣數十年來的進步發展後，飲食不再只是填飽肚子這麼簡單一回事，而是漸漸發酵出內部深度的意涵。俗話說「富三代才懂吃穿」，意味著：一旦將飲食的層次提高到「懂料裡、品味道」，那麼隱藏在食材內的學問，配合當地農作物所發展出的在地飲食文化，自然吸引許多美食者想要一窺究竟。

屏東全境皆在北回歸線以南，是個不折不扣的熱帶性季風氣候，年平均氣溫約為24.5度，夏季長達9個月，素有「熱帶之都」稱呼，因此大多生活在此的屏東人，膚色會呈現較健康的咖啡色，筆者之前在北部念書時，自我介紹來自屏東時，常聽到「屏東人怎麼那麼白？」的疑問，當然，這是多年前的往事，現在屏東人也很懂得保養皮膚，因此膚色上的差異也不再那麼明顯了。日照充足，夏季綿長，造就了屏東地區一年三穫（兩季稻米、一季雜糧）的農業收成，也讓這塊肥沃的土地成為水果的王國。蓮霧脆甜可口、椰子消暑解渴、芒果風味獨特、香蕉細緻香甜、鳳梨色味俱豐，一年四季皆有應景的水果，也讓屏東人有福氣能盡興享用第一手新鮮的好滋味。

### 壹、異國文化飲食源起的歷史背景

本次筆者要介紹的屏東飲食，其實是主流美食外的小眾甜點——印尼娘惹糕，說到這個在長治鄉製作的印尼娘惹糕，就必須介紹它在屏東出現



的開始源由，當年這段逐漸被遺忘的歷史事件，迫使一群為數不少的華僑，從遙遠的印尼飄洋過海舉家來臺灣定居，有一部份的華僑選擇——屏東長治，作為落腳生根的地方。

## 一、印尼排華、華僑奔逃

東南亞地區住著為數不少的海外華僑，其中海外華僑人數最多的國家是印尼，根據僑委會<sup>1</sup>的資料，印尼華裔人口約1,200萬至1,500萬人。民國47年（1958年）左右有些客家華僑，因為印尼的排華事件陸續來到了台灣，有一群客家華僑到了屏東縣長治鄉，就決定在此買地建屋，這些客家印尼華僑，對於認為自己是暫居於此的「過客」、或是在此生根的新家庭，看法並非都是全然相同的。他們與在地文化的融合、及對自己身份的認同，在客家的生活共同圈中，進行著文化的雜揉與調適。

根據歷史上的記載，客家族群有集體遷徙的現象，到了清朝，由於解除海禁後，客家人更是大量出海到南洋，這時後移往海外的華人又多了一個稱謂：「華僑」。當時東南亞、印尼等地，住著相當多的華僑，然而，每個朝代到印尼打拼的華人，都有不同的歷史背景與淵源，有的在此已世居多年，有的卻是初來乍到的新華僑移民。

兩百年前，印尼這個國家並不存在，當時群島人口約有五百萬之譜，尚無印尼身份意識，他們分別隸屬於兩百個或更多的種族團體，經歷荷蘭的殖民統治，直到1945年印尼獨立。在獨立之前，華僑受荷蘭人控制，是一種種族隔離的差別管理，荷蘭人先後基於宗教與種族執行一種法律的種族隔離，歐洲人、所謂的「外國東方人」（Foreign Orientals，包括華僑、阿拉伯人、其他馬來人）、土著（natives）分別隸屬不同的司法制度，享有不同的公民與政治權利（蔡百銓譯，1997：6）。

<sup>1</sup>中華民國僑務委員會 網站：檢索日期2010年4月20日。

<http://www.ocac.gov.tw/public/overseapublic.asp?selno=6074&no=6074&level=C&nodeno=3307t>



第二次世界大戰結束，蘇加諾（Sukarno）、哈達（Hatta）、沙裏爾（Sjahrir）等人領導印尼獨立運動，於1945年8月17日宣佈獨立。印尼獨立後不久，臨時國會通過立法授予非土著人民公民權，只要他們是在印尼出生、先後五年連續住在印尼、年滿二十一歲、不排斥印尼公民權而偏愛別國公民權，這是一種消極的公民權。而中國也早在1909年立法，中國父或母生下的孩童，不論在何處出生，都是中國公民。因此印尼華僑兼有印尼與中國雙重國籍，但是，這種制度使得印尼人對華僑的效忠度存有疑竇，於是在1962年規定，所有擁有中國公民權的印尼人都得決定是否放棄中國公民權，才能保有印尼公民權（蔡百銓譯，1997：52-54）。由於當地華人被印尼人認為未支持其獨立運動，加上長期以來嫉妒華人富裕的生活，就開始在各種層面開始打壓印尼華人，夏誠華（2005）說明印尼政府排華之原因：

1. 印尼獨立時，中華民國未積極支持。
2. 狹隘的民族主義抬頭。
3. 誤認中華民國援助革命軍。

剛開始先從印尼鄉下有排華的事件傳出，而印尼政府態度上卻默許排華，漸漸地，排華運動蔓延到印尼大城市，最終演變到全國性的暴動，當時住在印尼各地的華人處境相當危險，惶惶終日擔心災禍臨頭，印尼政府更一連串採取許多相當不利華人的政策，當時的一些具體的排華措施有（夏誠華，2005）：

1. 禁止親中華民國之華僑華人活動及華文報刊發行。
2. 拘禁親中華民國僑領。
3. 封閉親中華民國之華僑社團。
4. 接管親中華民國之華僑學校。
5. 接管華僑企業。



因印尼排華事件而受到直接影響的達50萬人，當時中國大陸曾派軍艦接運願意返回大陸的印尼華人，選擇來臺灣的均必須自費，在離境的約13萬人中，返回中國大陸的達9.6萬人，計有近2000名印尼華人遷移至臺灣定居（華僑志編纂委員會，1978：747-749）。

當時政府對這批印尼僑民是採取分散安置的方式，以期使之融入台灣社會，主要被安置在桃園、新竹、苗栗、嘉義、屏東等縣市。

## 二、輾轉流離、家鄉再現

這些華僑剛到臺灣時，有些沒有親戚可投靠的，就被政府先安置在北部學校的禮堂內，之後再讓他們選擇想要落腳的地方。根據這些定居屏東長治鄉印尼華僑的說法，當初選擇屏東長治，主要因為屏東的氣候、地理環境與印尼居住地的情況相似，適應新生活上比較容易。另外還有一個重要原因，就是來自相同的原鄉。屏東有相當多的客家人，大部分的原鄉來自廣東，屏東長治為南部客家六堆生活圈的前堆，對重視地緣關係的華僑社群，有一種歸屬感，而且彼此的語言相通，對急於安定落腳的這群客家華僑，有很大的吸引力。

這批印尼華僑剛到屏東，自然形成一個華僑社群，以便彼此協助，保持原僑居地資訊的互通。雖說因為印尼排華事件才遷移到臺灣，但是這些印尼華僑在印尼都算是事業小有成就，才能帶著積蓄全家落戶臺灣，所以想要低調卻又掩藏不住的南洋味道，讓外界對這個華僑社群充滿想像。就像童元昭（2002：318）描述華僑社群時所說：華人社群的顯現需要藉助於外顯的中華文化標誌或符號為媒介。以華人為主的活動都托身於文化活動的名義與形式之下，經由服裝、飲食、歌舞的特殊風味，藉以表現出與土著間的差異，透露了華人社群的完整性與自主性。

華僑社群的連結，主要還是靠華僑海外的模式－會館的功能。丘峰（2002：284）提到：會館是華僑聚居以後為生存和發展產生的特有文化現象，它隨時代變遷而發展，它的存在和發展對華僑聚居的國家的穩定和

開拓起了積極作用。隨著世界格局的變化及中國和華僑居住國的社會變遷，客屬會館的形成、發展及其地位與作用也不斷發生變化，會館文化也在不同時期有著不同的內容以及不同的作用。會館的組織也同樣複製在印尼華僑社群上，長治鄉的印尼客家華僑則簡稱屏東縣印尼歸國華僑協會為「印尼華僑聯誼會」。

民國五十二年（1963年），由長治鄉下厝村的廖建中先生發起組織的「屏東縣印尼歸國華僑協會」，根據會長廖建中先生當年所做的統計，來自印尼的客家華僑，長治鄉崙上村有六戶、新潭村的單庄仔舊聚落有十三戶、新潭村的三座屋舊聚落有十三戶、德榮村十一戶、下厝村六戶、屏東市約有七戶來自印尼的客家華僑，共有 56 戶 約有二百多人印尼客家華僑遷至長治鄉各村，大部分到長治定居前都不認識，是透過當時聯誼會定期的活動，才讓彼此家庭有更多的認識與互動。而根據以上的戶數與人數，經筆者訪查現今還能找到的幾戶老華僑，發現許多資料錯誤，如人數、祖籍等，有些家庭分好幾次遷徙來台、有些來了不適應又搬回印尼甚至到大陸及荷蘭者，皆有聽說、有些來了又增添了許多新成員，在當時彼此不熟識粗略粗略的統計下，數據只可作為大約參考之用，無法做為正式的依據。以下舉例說明：

例一：原資料長治鄉德榮村的某戶家庭祖籍、原居地、來台人數

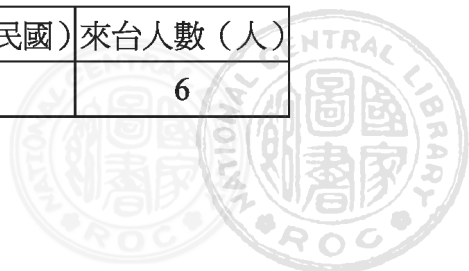
家戶代表人(姓)	祖籍	印尼原居地	來台時間(民國)	來台人數(人)
余景 X	廣東大埔	雅加達	49年	7
張石 X	廣東梅縣	雅加達	49年	4

2010年經訪查結果實際應為（余景雲為李菊妹先生，資料為李菊妹提供）：

家戶代表人(姓)	祖籍	印尼原居地	來台時間(民國)	來台人數(人)
余景雲	廣東大埔	芝檳榔	49年	6
張石火	廣東大埔	雅加達	49年	8

例二：原資料長治鄉新潭村單庄仔的某戶家庭祖籍、原居地、來台人數

家戶代表人(姓)	祖籍	印尼原居地	來台時間(民國)	來台人數(人)
劉南 X	廣東大埔	雅加達	49年	6







以在2010年黃運土會長的會員名單上，偶而還會參加的會員名單（大都一人代表一戶），有五十五位（附表一）。

「屏東縣印尼歸國華僑協會」確實發揮了它的三大功能：其一，起了紐帶作用，它能作為人際關係的聯結體。其二，起了凝聚作用，把分散的個體聚攏起來，形成一個群體，從而產生了力量，這也就是一般所說的團結。其三，起了調和作用。它可以作為解決矛盾的手段，達到了平衡和諧的目的（羅英祥，2003：9）。讓華僑社群很快安定下來，融入屏東客家社會，也藉由此協會的運作，印尼華僑能夠保持和印尼親友的連繫，甚至大陸原鄉的耆老長輩的動靜消息。有少數華僑還會彼此通婚，但畢竟剛好在當年適婚的人數不多，因此大多數的小華僑，長大後都和在地人結婚，徹底的融入在地社會。

### 三、離散群體、集體記憶

歷經幾次大規模的遷徙，這些散居各地的客家族群漸漸發展出離散的特質。所謂的離散，是在遷徙人士心裡上所產生一種內化複雜的情懷。Cohen在1997年以Diaspora標示出「離散」人士的共同特徵：

1. 在原鄉受盡創傷，因而流離星散到兩個或以上的他鄉。
2. 踏出原鄉，為求職、經商、或群體的希望而克盡其力。
3. 對原鄉的歷史、鄉土、偉績，有著集體的記憶與迷思。
4. 美化：想像的先祖家園，並共同承諾—進行永續、安全、繁榮、復興，甚至於再造的工作。
5. 開展回歸的運動，並取得集體的贊同。
6. 常相保持強烈的族群意識，並基於獨特的鄉土情，維持共同的歷史感以及命運共同體的信仰。
7. 與歸化的社會，關係觸礁，或有災難臨頭。
8. 對於居留於他國的同族人士，懷有同理心、同志情。
9. 歸化於寬容、多元的國家，可能開展出嶄新、富裕的生活。（林鎮山，

2006：110）





當年這些印尼華僑，在屏東長治展開新生活時，各方面不免會遇到困難或問題，人生地不熟的情況下，華僑彼此間的互動便相當頻繁，在物質、資訊上，也經常互通有無，數十年過去，慢慢的老者漸漸凋零，而當年跟隨長輩來臺的年輕人、小孩，現都已成垂垂老人。五十多年前對流離遷徙的經歷，是屬於被動者的角色，關於當時離開印尼的過程，大都遵循第一代的安排，很多細節都是經由第一代敘述而知，本身其實懵懵懂懂，許多記憶也早被遺忘。在第一代敘述的過程中，難免摻入一點個人的情緒及感想，加上和同批來臺印尼華僑交流時，又聽到其他人的經歷，輾轉述說這些來臺過程時，一個共同的集體記憶就慢慢形成。

王明珂認為：集體記憶凝聚的族群認同是「根基性」的，以「共同的過去」來強調、模擬同胞手足之情，用來聯繫人群的情感；另一方面，集體記憶凝聚的族群認同也是「工具性」的，為了應付未來可能的環境變遷，這個共同的過去，可以被選擇、遺忘、甚至創造（1997：405）。

根據 Toloyan 的分析：離散社群積極地保存集體記憶，這是他們獨特的身份屬性的基本要素，有些集體記憶，甚至會具體的再現於文本之中（林鎮山，2006：108）。就像「印尼僑聲」定期性刊物及「印尼歸僑協會成立五十週年紀念特刊」之類的出版品，經常地將當年這段歷史的集體記憶重現，無非深怕離散的第二代、三代甚至之後，忘了這段前人飄零的歲月（戴秋怡，2010：139）。

## 貳、文化交流的飲食雜揉

### 一、一方水土一方人

當年這些前仆後繼的華人開墾者，到了全然陌生的異鄉打拼，飲食上當然無法完全忠於原味，只能就當時當地的條件與食材，勉強料理出滿足填腹食物。如龔鵬程所言：一地水土一方人，每個地方的飲食，必與該地的地氣、風土、人情、世態相符應，不能親近該地的飲食，實際上就不能

親近那個地方那個社會，更不能懂它理解它。那個地方越特別的飲食，越能顯示那個地方的氣質（2009，16）。

印尼由於氣候及地理環境得宜，盛產許多熱帶性水果、食材甚至香料等，而生產世界品質最好的咖啡和巧克力，乃是近代的事。當時的華人不斷的擴充事業版圖，與在地的印尼居民的互動交流，也就漸深漸廣，飲食上的習慣也漸漸被影響，當然基本上還是保有原先家鄉的口感，只是每個華人家庭隨著在地化的程度，在口味上有了豐富精彩的融合。

飲食習慣的混雜，其實在華僑人數居多的沿海省分相當常見，南洋風味加上華人世界的調合，反而成了頗具特色的美食。就像著名的東南亞肉骨茶的由來，相傳當時遠渡重洋來到南洋謀生計的先輩們，由於教育水平不高，不認識字更沒有資本做生意，於是便到礦場裡採錫礦當礦工。礦工們長期需要浸泡在礦湖內或在金山溝內採礦，因為當地常年多雨，地下水寒氣侵心，不少礦工們因此積勞成疾需要進補，但買不起那些昂貴的中藥材補身。後來有稍懂中藥醫理又懷有仁心的老闆，體恤礦工們的疾苦，另一方面也希望屬下員工可以身體健康提高工作效率，於是就寫下了中藥配方吩咐廚房熬了一鍋藥材骨頭湯讓員工驅寒。當時的一碗用肉骨熬驅寒藥材的湯加上一大碗的白飯，就是老先輩們用來驅寒及消除疲勞，開胃又豐富的一餐了。肉骨茶不但美味，而且營養豐富，能提供所需的能量，並且能抗風寒，很快便在勞工間流傳開來。華人多稱藥湯為藥茶，所以就有了肉骨藥茶之稱，後來簡稱為肉骨茶。漸漸地，肉骨茶就成了新馬兩地人人喜愛的美食（維基百科）。

華人出門在外，日常生活都需要靠彼此間的扶持照料，因此產生強烈的集體認同，飲食上也是互通有無，經常交流學習模仿。在未知的社會空間裡，食物做為習癖反覆出現的特色，在陌生的環境裡標示出熟悉的領域，連繫上我們的情感、感官，以及過往，以直覺的意義充盈這個空間，讓它成為一個地方（Martin, 2000：214）。



因此，食物能夠凝聚情感，產生集體認同，甚至發展出小眾的次文化，讓離散外地的出外人，能夠尋求近似同鄉者的安慰與照顧，所以不能小看飲食文化與人類文明的關聯性，接下來，就來談談飲食所涵蓋的面向與意義。

## 二、道地傳統、融合創新

飲食承載著文化，若從文化的角度看食物的偏好，在文化適應或同化過程中，飲食都是在最後才被改變的習慣，不同於語言或穿著打扮，能馬上適應當地環境（張玉欣，2004：3）。在融入異鄉文化的同時，有些深植基因的味道，是跟隨著個體無法消去。

每個人都有屬於自己專屬的家鄉味，至於口味之道不道地，則含有另一層意義。王志弘（2008：90）認為：飲食口味的「道地」，是個看似簡單卻異常複雜的觀念，不僅有因為每個人親身品嚐的主觀感受的差異，也有食材配料、烹調方法，以及食用方法上的歷史演化、因地制宜，以及刻意創新替換所造成的持續偏移。他又提到：許多處理類似問題的飲食研究者，也指出了所謂的道地，以及特定飲食內容和口味與特定族群身分的對應，其實是個變化多端的建構結果，常反映了特殊歷史與社會條件下，不同族群關係的演變。所以，就像當前認同理論的主導觀點，不再認定有恆久不變的本質性認同，而主張個人和集體認同都是持續建構的過程與產物，與認同密切相關的飲食口味道地與否的判定，也具有相對性和建構性。飲食地景配置了族裔的集體認同，形成轉譯（translated）的空間，描繪出流移人群的「轉譯」認同——一種在漂流生活中「置身地方」的複雜方式（Martin, 2000：211），轉引|王志弘。

由此可見，不論再怎樣的接受異鄉美食，最終還是保留幾道對原鄉滋味的堅持，或許這是對自己原生文化傳統的最後底線，一種家鄉集體認同的堅持。王明珂（2000：47）指出，傳統中國人常透過強調本身食物與異族食物的差異，來產生華夏心目中的異族身體形象，並藉此強化華夏族

群的認同與鞏固族群邊界。簡言之，做為族群邊界的民族「食物」是一種被建構的文化（王明珂，2000：60）。

## 參、思鄉滋味、相似復刻

### 一、相似氣候條件

之前提到屏東的氣候特性，主要是因為屏東和印尼同屬熱帶性氣候，印尼季風而分為乾、濕兩季，平地年雨量介於1,780–3,175毫米，山區最多可達6,100毫米，濕度一般而言相當高，平均約80%；年溫差小，雅加達日均溫介於26至30℃，整體全年氣候和屏東非常相似。農作物方面，印尼食材不可或缺的椰漿，在屏東也相當容易找到，三、四十幾年前，屏東鄉下到處可見高聳的椰子樹，因為椰子汁可退火，所以價格相當不錯，在當時算是高價經濟作物，後來許多農民一窩蜂搶種，價格慘跌，現在的價格已經算是穩定而且平價了。

椰子當時，大都人只取椰汁來喝，而喝完的椰殼內，有一層厚厚的白色果肉，水果商不知可善加利用、或是挖下販售，就當作廢棄的椰殼集中丟棄，如有人要就免費贈送，筆者小時候父親偶而會到水果批發市場，帶回許多內有白色果肉的椰殼，挖出來一小塊一小塊，然後把它打成椰漿，就成了製作印尼菜的基本材料，佐入菜色中，變成具有印尼風味的佳餚，料理剩下的椰肉塊，就成為我們當時可口的零食，吃起來脆脆的，大都無甜味，但在口中咀嚼一會兒，不久就會散發出非常濃郁的椰香味道。

三、四十年過去，臺灣已從戒嚴時期邁入自由民主時期，各種貿易商品也可自由輸入台灣，當年取得不易的進口食材，現在方便到一般超商就可以買到，更別說到處林立的異國料理風味餐廳，只要這些華僑們想吃懷念的印尼料理，到印尼餐廳就可一解口腹之慾，不用再辛辛苦苦張羅食材，託人從印尼帶回香料、乾貨，而且，據華僑們的說法，餐廳的印尼料理，已經算是相當接近道地的口味了。



## 二、嘗試製作印尼娘惹糕

這群客家華僑來臺後，生活方式難免無法完全脫離印尼生活的模式，因此這些華僑時常互通有無，藉以取得印尼的物資、食材等。最明顯的例子就是，在這些華僑居家附近，會看到一些賣印尼雜貨的小商店，還有南洋小吃店，說明了這些華僑，仍然有些難以忘懷的飲食偏好（戴秋怡，2010：50）。

這些飲食習慣乃因華僑經年與當地印尼居民融合，所發展出特有的家鄉味，藉由特殊風味來找尋故鄉群體認同，這些風味有著特定的香氣，少了這一氣味就不道地。高成鳶（2012：339）對於飲食文化一書中提到：

「香」等於「鄉」，是清代大考據家王先謙得出的結論。他在《荀子·榮辱》的「集解」中斷言：「『鄉』當為『蕘』之省：『蕘』亦『香』字也。」見《漢語大字典》轉引。

「鄉」等於「響」。「香」藉著加了「𦉳」（聲）字頭的「馨」而擴大了字義；常用詞「響應」，古書就曾寫成「鄉應」。

「鄉」等於「向」。「鄉」代替「向」近代還常見呢。嚴復《救亡決論》把成語「向壁虛造」寫成「鄉壁虛造」。

「鄉」等於「饗」。《漢語大字典》引現代學者楊寬《古史新探》：「『鄉』和『饗』原本是一字」。

香＝鄉＝響＝嚮＝饗。原來這幾個字有相當程度的關聯，這也說通了，當我們談到故鄉或是道地家鄉味的話題時，總會在上述幾個關鍵字上連結。高成鳶（2012：339）認為：「鄉」字是樞紐。什麼意思？他提出《說文解字》裡「鄉」字屬於「邑」部，解釋為最小的行政單位。篆體的「鄉」字，中間是「皂」；《說文》解釋「皂」，就是優種穀類（即黍）的香味，讀音也是「香」。

他更進一步談到：甲骨文出土後，現代學者楊寬重新解釋了「鄉」



字：兩邊反向的「邑」是對面跪坐的人，而中間是盛著米飯的容器。結論令人豁然開朗：原來「鄉」字是一幅「兩人共餐圖」。……「共食」的是鄉人不是族人，而是同居一池（血緣較近）家族的代表。



複雜的離鄉情懷、思緒互相推衍，就能將這幾個字的關聯找出：食物的「香」氣、離捨的「鄉」土、用美食供奉祖先的「饗」品、被迫流離時對故土的「嚮」往、彷彿聽到感人至深的鄉愁「響」樂之歌。讓食物不單單是填飽肚子的功能，更是承載著思鄉千絲萬縷的惆悵。

當年這群印尼華僑定居屏東後，打拼的日子稍有穩定，難免會想起在印尼所吃的食物，特別是一些小點心，因為製作成本不高，又可以滿足口腹相思，於是便開始試著動手製做，其中最受歡迎的就是千層糕。因為千層糕製作過程繁複，要一層一層蒸熟，所以需要在製作中隨時注意火候，一刻都不能離開，因此，通常一次會製作大量的千層糕，然後分贈給其他華僑們食用。其中有幾家手藝相當好，如余媽媽、劉先生等，所作的千層糕甜美滋味讓這些華僑們吃不過癮，便出錢央求她們製作，後來有些華僑還特別訂做贈同事好友，結果大受歡迎。而製作千層糕的華僑余媽媽、劉先生，也因此開闢出一條商機，於是便開始定期製作，並在萬巒豬腳店前寄賣，竟然成為觀光客吃完豬腳後必買的伴手禮。

本文介紹的娘惹糕對這個離散族群有著特別意義，乃因它的源起是由這群民國47年（1958年）前後，陸續遷徙到台灣的這群印尼華僑所製作，和後來外勞外配開放來台的印尼華僑不同，族群性不同所代表的歷史意義也不同。這群印尼華僑符合所謂的離散特徵，因為當年台灣的政局不穩、印尼執政者偏左派，對於歸返家鄉有很大的障礙；和近年嫁來台灣或來台工作的印尼華僑，身分上能夠來去自如截然不同。



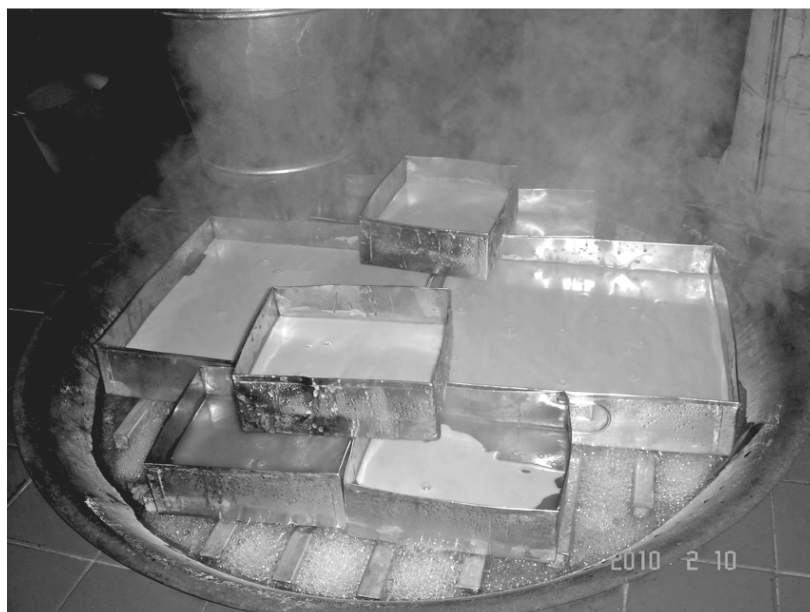
娘惹糕的製作成本較低，材料取得容易，價格便宜，相對於當年取得不易的咖哩，食物價格高且不易推廣，在華僑圈接受度比較高。因為剛開始只在道群華僑間推廣，經由口耳相傳才慢慢有固定購買的小眾，相對於屏東美食，如客家菜、原住民風味餐、海鮮料理，知名度夠且飲食人數眾多的比例，娘惹糕只能算是小而美的異國甜點。

印尼千層糕，也就是我們俗稱的娘惹糕，製作的主要材料有椰漿、太白粉、香蘭葉、糖、以及人工色素，另外融入在地食材，開發出芝麻、芋頭、紅豆等口味，由於椰漿容易腐敗，又不加防腐劑，因此夏天很容易放2天就壞了，是屬於無法久放，要立即食用的甜點。

製作千層糕相當費工，如果人手夠，從備料到做好，做一次至少要耗費2、3鐘頭，而且人都不離走開，做好後，冬天可以放3、4天，夏天則要盡快吃完，不然很容易就臭了，因為椰子作的東西很容易壞掉，因為太費工，要一層一層做，還要顧着火候，到現在還是用古法木材燒，不用瓦斯爐，是相當辛苦的。（余媽媽）

印尼千層糕（娘惹糕），顧名思義就是有很多層的糕點，以下為製作過程的步驟：

1. 先將椰漿、煮過香蘭葉的水、太白粉以及糖，調至一定比例黏稠度。
2. 添加不同顏色的食用色素，先各自分開盛裝，為使色彩繽紛，視覺上多層次。
3. 開始倒入一層調好的太白粉底，放入鍋中蒸熟，等待冷卻至透明，再倒入另一種顏色。
4. 反覆依序倒入，大約8-10層即可，視個人習慣及容積彈性調整。
5. 完成後，靜置放涼，再切成小塊，方便食用。



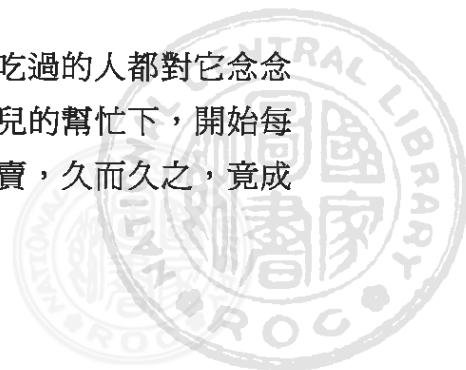
圖二：娘惹糕分層蒸熟過程

娘惹糕的顏色相當精彩，紅、綠、白、棕、紫等，視覺上色彩層次分明，有些口味還有淺深漸層的美感，滑入口時QQ軟軟的、微甜，咀嚼的時候有椰子濃郁的香氣，吞下肚後還有一種淡淡的香蘭氣味，隨著呼吸把香氣送入鼻腔，有種幸福感隨著進入腦門，在腦海裡留下對它的記憶，很多人剛開始對它五顏六色的外表抗拒不敢吃，但是一入口後便終生愛上這個滋味，成了娘惹糕的忠實粉絲。

剛開始這些華僑在製作娘惹糕時，味道算是忠於印尼當時的原味，比較甜，而且加入食用色素使其色彩斑斕促進食慾；但是隨著國人健康養生的議題漸漸被重視，現在的娘惹糕已經改良到少糖，並且靠食材本身呈現豐富的顏色。

### 三、融入創新與行銷

沒想到一個簡單的小點心，由於風味香氣獨特，吃過的人都對它念念不忘，愈來愈多人詢問想購買，當年余媽媽於是在女兒的幫忙下，開始每天製作販賣，並在觀光客經常光顧的萬巒豬腳店前寄賣，久而久之，竟成



了觀光客必買的伴手禮。但是製作過程一定要全程盯住火候，失敗率極高，而且目前都還是只能人工製作，幾年前余媽媽體力漸漸無法負荷，加上年紀也大，女兒們也不想接手，便不再製作。

幸好，另一位劉先生還有製作販賣娘惹糕，兒子也願意接班，父子還研發出其他不同的口味，從一開始傳統彩色的椰子口味，到最受歡迎的巧克力口味，目前還有創新口味紫色芋頭、黑色芝麻以及紅色紅豆娘惹糕，讓人在視覺上有差異的色彩層次美感外，味覺上更是兩種文化（台灣、印尼）的同時刺激，彼此搭配且完美的幫襯烘托，味道上沒有比例上的不均衡，而是彷彿註定就該如此結合，入口時感到驚豔，吃完後便開始想念。



圖三：巧克力、芋頭口味成品

劉先生父子製作的娘惹糕，除了固定還在萬巒豬腳的店前寄賣外，目前也在屏東市中央市場內有小攤販售，偶而也會在長治黃昏市場看到，由於生意不錯，也累積一定的顧客群，現在劉家幾乎每天製作，中午以前幾乎都會賣光，目前僅剩劉家一家固定製作販賣。不過筆者認為有一點可惜的是，印尼娘惹糕的製作，是一群住在長治鄉的華僑開始，只是因為當初銷售市場考量，選擇在萬巒豬腳店前寄賣，也因此打響名號，現成為萬巒

來自舌尖上

不能言喻的故鄉 娘惹糕

的名產之一，長治鄉由於沒有廣大的觀光客銷售據點，便失去了一鄉一特產的先機，也和這個甜點的歷史由來失去了連結。



圖四：標示萬巒名產的盒裝

印尼娘惹糕在口味上不斷創新，但是蒸煮過程卻需要專人全程關注，目前還無法完全機器生產，仍需仰賴製作者的經驗，掌握火候及手工製作，所以在銷售穩定成長的情況下，也只能每日生產一定的數量，對於拓展更多的銷售據點或是擴充生產規模，著實有很大的限制。目前劉先生也日漸年老，大部分交給兒子獨立製作，這個來自文化融合再創新的滋味，未來的命運如何，誰也很難預測，只能希望這份香濃的甜點能一直持續供應。

當初這些印尼華僑帶著濃濃印尼味的生活習慣來到台灣，為解饞而自己做的娘惹糕，沒想到成了特色名產，而多年後台灣開放印尼外勞來台，讓他們意外在華人的世界，嘗到了故鄉的滋味，這種時空轉換的感覺，透過食物的演化，詮釋了另類的文化交流。

#### 四、不能言喻的故鄉

為何本文稱為「舌尖上不能言喻的故鄉」？其實是內含複雜且無法梳



理分明的情愁。這些當年來臺的印尼華僑，大部分是出生在印尼的二、三代華人後裔，自小過著還算優渥的生活，享受祖先辛苦打拼的成果，如果不是因為時代動亂、如果不是被當地排擠、如果不是尋求安定的生活，他們或許今天還留在印尼，吃著印尼咖哩、娘惹糕，偶而搭配一些家鄉菜色，如梅干扣肉、豆腐鑲肉丸等，故鄉的定義對他們來說，太困難了，之前是不願提起，現在則是不需提起。

現在安定平穩的生活，讓屏東長治這些華僑幾乎不會想再搬回去印尼，但小時候養成的飲食習慣，卻讓華僑們不時想念當年在印尼吃到的美味，幾乎每個華僑家庭都有一二樣家傳菜具有南洋風味。但這個味道是來自當年容不下華人的異族啊！能說想念嗎？他們雖出生於印尼，能夠稱它為故鄉嗎？

當年許多華僑在東南亞經商賺了大錢，所以把錢拿回家鄉改善族人生活，建設故里，蓋洋樓修大院，其實有更多的華僑是當豬仔被賣到全世界當華工，客死他鄉的華人不勝枚舉。很多人都以為華僑很富裕，但對華僑本身而言，如果家鄉有生存機會，何必冒著生命危險飄洋過海到他鄉做小工，一旦離開了故鄉，他們就從此失了根，到了異鄉，卻永遠無法就地生根，這種兩邊都無法根著的愁苦，大概只有相同經驗的人才能體會。就像幾百年前離開英國到美洲開墾的清教徒，一開始從未有另組新國家的想法，但是一旦離開，就再也回不去了，演變成「*They're Englishmen, they're still Englishmen, but they're not Englishmen.*」

黃克武、黃賢強（2006）的研究調查報告：1949年前，東南亞華僑仍然會來往原鄉和南洋居處之間，幼年在家鄉困窘的生活經驗，使他們易於關注家鄉經濟的改善。但是，如果未曾有原鄉生活經驗的第二代華僑返鄉，會更直接感受家鄉與南洋生活的差距，對保守傳統的原鄉社會型態，並不嚮往和懷念。

說到尋根，說到故鄉，總是有說不清楚的內容與思念，劉墉對這些離散華人想要釐清故鄉的意義，有一段深刻的詮釋：





尋根尋根，我們能尋到幾時的根？……什麼是故鄉？

故鄉只是父母流浪的最後一站；故鄉也是當自己到了異鄉，對比成的“原來住的那個地方”。王昭君的故鄉是中原，王昭君孩子的故鄉是大漠和草原。人就像植物，在哪里扎根，就認那裡的土地，就是那裡的原鄉人，就使那裡成為故鄉。

可能為了找更好的生活，可能為了找更好的伴侶，可能被逼得不得不走，可能想看看地平線之外的風景，可能所有的生物天生都是流浪者，用流浪來擴張物種的版圖，我們就世代地流浪。從遠古到今天，我們只是繼續上一代的腳步，為下一代找尋故鄉。

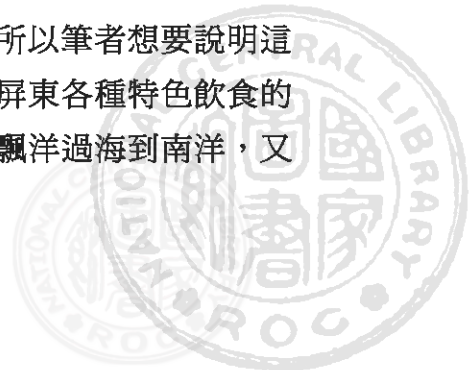
（2003，中國時報）

這段話詮釋了異鄉過客的離散愁緒，也替屏東長治這群華僑，有關說不清楚的故鄉議題解了套。

## 肆、結論

台灣經過多年的民主開放社會後，有關常民的各種生活議題逐漸被重視，剛開始以宏觀的角度探討大眾飲食，隨著台灣多元文化的蓬勃發展，一些具有人文、歷史、族群、微觀的在地研究，也慢慢吸引社會大眾的關注。王志弘認為：相較於國家政策、工業生產、經濟活動、家庭關係，日常飲食進入人文社會研究領域，是相對晚近的事。然而，民以食為天，飲食活動交織且開展出複雜的意義與多重的社會關係。隨著國際移民和旅遊盛行、商品與資訊跨界流動，飲食活動也呈現更繁複的面貌：主要城市裡充斥異國料理，這既是異國餐飲食尚化風潮下，道地傳統與混雜新創口味並置，刺激著文化觀光產業，也是移民異地謀生、懷鄉和編織跨界社會網絡時，交雜多元文化與協商認同的場域（2008：62）。

本文所介紹的娘惹糕，因為有清楚的脈絡發展，所以筆者想要說明這份甜點的歷史淵源，所謂飲水思源，希望能夠在品嚐屏東各種特色飲食的當下，能夠知悉這份異國甜點的開端緣由，感念當年飄洋過海到南洋，又輾轉流離的屏東的這群華僑。





## 參考文獻

王志弘（2008）。族裔—文化經濟、謀生策略與認同協商：臺北都會區東南亞風味餐飲店個案研究。收於夏曉鵬、陳信行、黃德北編。《跨界流離—全球化下的移民與移工》下冊。台北：台灣社會研究雜誌社。

王明珂（1997）。《華夏邊緣—歷史記憶與族群認同》。台北：允晨文化。

丘峰（2002）。《葉落歸根與落地生根》。收於鄭赤琰編。《客家與東南亞》。香港：三聯書店。

林鎮山（2006）。《離散·家國·敘述—當代小說論述》。台北：前衛出版社。

夏誠華（2006）。《一九四九年以來的中華民國僑生教育回顧》。研習資訊。

高成鳶（2012）。《從飢餓出發——華人飲食文化》。香港：三聯書店。

張玉欣、楊秀萍（2004）。《飲食文化概論》。台北：揚智文化

童元昭（2002）。《固定的田野與游移的周邊—以大溪地華人為例》。收於陳文德、黃應貴主編。《「社群」研究的省思》。台北：中央研究院民族研究所。

華僑志編纂委員會（1978）。《華僑志總志》。（增定三版）台北：僑委會。

著。台北：時報文化。

黃克武、黃賢強（2006）。《過番南洋與客家記憶》。行政院客家委員會95年度獎助客家學術研究計畫。

蔡百銓譯（1997）。《印尼當代史》。Robert Cribb, Colin Brown著。台北：國立編譯館。



戴秋怡（2010）。屏東客家印尼華僑離散之個案研究。國立屏東教育大學客家文化研究所碩士論文。

羅英祥（2003）。飄洋過海的客家人。開封：河南大學出版社。

龔鵬程（2009）。台北。飲饌叢談。二魚文化事業有限公司。

Martin, Jeannie, ( 2000 ) ” Translated Space/translated Identity: Landscapes of Chinese Food in a Sydney Street.”，收於第五屆中國飲食文化學術研討會論文集。台北。中國飲食基金會。



# 附表一

## 屏東縣印尼歸國華僑協會會員名冊 98-1-31製作

編號	姓名	出生年	地址	電話
1	李菊※	民國21	屏東縣長治鄉復興村103巷***	7627***
2	郭桂※	民國15	屏東縣長治鄉德榮村下厝街85巷***	7621***
3	郭彩※	民國21	屏東縣長治鄉崙上村中興路***	7620***
4	余銘※	民國23	屏東縣長治鄉崙上村中興路***	7622***
5	余德※	民國15	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7371***
6	李陳丁※	民國20	屏東縣長治鄉仁義巷***	7368***
7	李錦※	民國32	屏東縣長治鄉仁義巷(同上)	7368***
8	沈福※	民國42	屏東縣長治鄉崙上村崙崙路***	7627***
9	房鄭新※	民國16	屏東縣長治鄉進興村潭頭路11巷***	7368***
10	張廣※	民國47	屏東縣長治鄉三座屋長興路***	7384***
11	張安※	民國41	屏東縣長治鄉德榮村下厝街85巷***	7622***
12	張招※	民國34	屏東縣長治鄉德榮村下厝街85巷***	7624***
13	張招※	民國41	屏東縣長治鄉德榮村下厝街85巷***	7622***
14	張雅※	民國36	屏東市林森路1巷***	7234***
15	吳文※	民國58	屏東市林森路1巷(同上)	7234***
16	郭文※	民國31	屏東縣長治鄉新潭村新生街***	7385***
17	郭配※	民國32	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7375***
18	郭就※	民國34	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7366***
19	郭挑※	民國37	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7366***
20	郭浪※	民國42	屏東縣長治鄉新潭村田中街305巷***	7361***
21	郭湛※	民國44	屏東縣長治鄉新潭村田中街305巷***	7361***
22	郭國※	民國44	屏東縣長治鄉新潭村三座巷***	7376***
23	郭進※	民國42	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7368***
24	陳冠※	民國33	屏東市長春街**	7363***
25	游尚※	民國38	屏東縣長治鄉崙上村中興路***	06-2662***
26	游尚※	民國43	屏東縣長治鄉崙上村中興路(同上)	7622***
27	游宏※	民國40	屏東市歸仁路***	7220***
28	黃乃※	民國28	屏東縣長治鄉新潭村***	7379***

編號	姓名	出生年	地址	電話
29	黃桂※	民國34	屏東市德豐街62巷***	7365***
30	黃運※	民國36	屏東縣長治鄉崙上村中興路***	7622***
31	廖黃亞※	民國1	屏東縣長治鄉新潭村長興路***	7368***
32	劉志※	民國35	屏東市大連路30巷***	7376***
33	劉亞※	民國36	屏東市瑞光里安心12橫巷***	7239***
34	劉勇※	民國39	屏東市莊敬街211巷※	7360***
35	劉南※	民國36	屏東縣長治鄉新潭村新生街	7350***
36	劉建※	民國28	屏東縣長治鄉新潭村三座巷	7368***
37	劉黃仕※	民國22	屏東縣長治鄉新潭村崙崙路73巷	7368***
38	劉錢允※	民國5	屏東縣長治鄉新潭村三座巷	7368***
39	吳芹※	民國29	屏東縣長治鄉進興村25巷	7353***
40	戴國※	民國24	屏東縣麟洛鄉新田村民族路和傑巷	7221***
41	謝英※	民國30	屏東市華二街3巷	7364***
42	鍾林雪※	民國32	屏東縣長治鄉進興村潭頭路11巷	7376***
43	鍾梅※	民國32	屏東市德豐街172巷	7368***
44	羅建※	民國46	屏東市信義路	7344***
45	曾劉※	民國43	屏東市莊敬街1段211巷	7383***
46	戴國※	民國29	屏東縣長治鄉潭頭村文學街	7229***
47	余瑞※	民國40	屏東縣長治鄉復興村新興路99巷	7625***
48	黃郁※	民國62	屏東縣長治鄉崙上村中興路	7622***
49	黃郁※	民國60	屏東縣長治鄉潭頭路56巷	7378***
50	黃俊※	民國68	屏東縣長治鄉崙上村中興路	7622***
51	林智※	民國59	屏東縣長治鄉潭頭路11巷	7354***
52	廖梅※	民國45	屏東縣長治鄉新潭村長興路	7368***
53	劉建※	民國39	屏東縣長治鄉新潭村三座巷 (同36)	7368***
54	劉秋※	民國35	屏東縣長治鄉新潭村三座巷 (同36)	7368***
55	鄭憲※	民國35	屏東市德豐街62巷	7365***
56	劉發※	民國37	屏東縣長治鄉進興村進興巷***	7370***

