

投稿類別：本土專題

篇名：日治時期花蓮和菓子，論惠比須花蓮芋(かれんこいも)的全球化與在地化

作者：

陳宣宇。花蓮縣立明義國民小學。六年二班。

陳昱翰。花蓮縣立明義國民小學。五年三班。

呂侑耘。花蓮縣立明義國民小學。四年九班。

高子甯。花蓮縣立明義國民小學。四年九班。

指導老師：

何逸琪老師

田培林老師

# 日治時期花蓮和菓子：論惠比須花蓮芋(かれんこいも)的全球化與在地化

## 一、前言

「民以食為天」，這句俗語恰好道盡人類窮極一生的功課，一日三餐之餘，有人非常中意鹹口味的點心，如：碗粿、鹹豆漿、蘿蔔糕；有的人則喜歡法國藍帶廚房的水果奶油蛋糕，也有人更偏好臺式傳統點心像是鳳眼糕、冬瓜餅、鳳梨酥。無論如何，食物徐徐融化於口中那一刻起，舌尖上的味蕾立刻將人帶往生產到品嘗的意境。出於地理因素，臺灣人經常來往日本旅遊，帶回日本著名的土特產，其中包裝精美的日本點心是首選，北海道的白色戀人、哈蜜瓜夾心餅，或者糯米三色小糰子、京都森八橋的紅豆餅……。其中統稱為和菓子的日本傳統點心不僅外形精巧，而且色彩繽紛，稱得上是吃的藝術品，國際甜點大賽上，日本和菓子每每位列名品，尤其用白豆沙炒熟後的生練切，包上內餡的和菓子最獲青睞，2022 年 10 月 12 日，「日本人將『以赤豆、豆子等豆類為原料的菓子餡的製作方法』……『使用這些豆餡法製作法。』…在日本人的日常生活中長年滋養，並註冊非物質文化遺產。」<sup>1</sup>

## 二、研究動機與目的

日本人保留傳統文化不遺餘力，同時向全世界推廣日本和菓子，知名的源吉兆庵，全球共有四十間分店；從室町時代（1336 年—1573）在京都創立的虎屋，1980 年於巴黎開店，能在自傲的法國人生活圈擁有一席之地，可想見口味、水準、歷史均拔得頭籌。日本文化輸出彷彿只在現代，臺灣人到日本旅遊被動接受，其實我們花蓮的特產花蓮芋，於 1899 年創業，慢慢打出知名度，甚至在曾經進貢給昭和天皇做為皇室點心，是花蓮、乃至臺灣少數經歷三個世紀的店家和名物。然而 2024 年 0403 地震的衝擊，花蓮百廢待興，各地商家紛紛外派自己的店員到臺灣各地促銷，希望能緩和地震經濟衰敗，而如何宣傳、敘述、將在地的原創物品發揮出二創、三創，甚至行銷到國外，都是花蓮人必須面對的課題，否則看不到未來。本篇小論文將以英國社會學者羅蘭·羅伯森（Roland Robertson）的全球化與在地化理論，分析花蓮老店惠比須和菓子如何從輸入、生產到輸出，最後尋得商機推廣出去成為日本有名的商品，於今又如何在臺灣多元文化之中殺出一條血路，簡而言之，我們的研究目的有五：

- （一）爬梳和菓子的歷史
- （二）了解全球化脈絡
- （三）發現全球化、殖民、在地化的關聯
- （四）聯結全球化和在地化
- （五）越在地越國際的行銷策略

## 三、研究方法

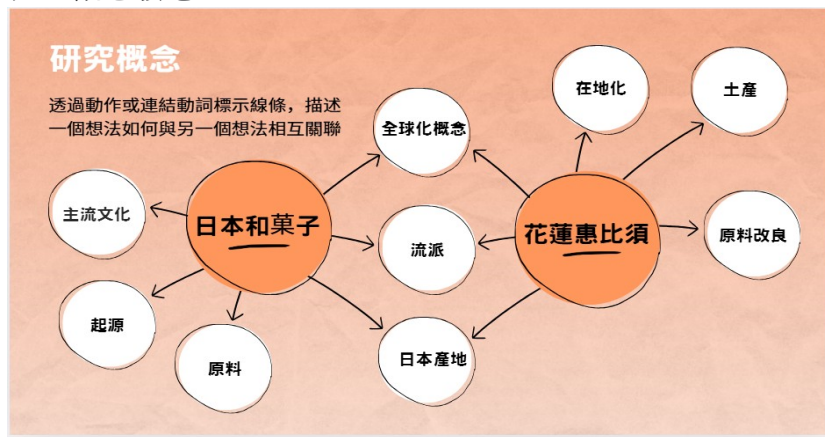
臺灣位處東北亞和東南亞樞紐，多元文化交織於日常生活中，而習以為常，我們研究和菓子，從此著手：

---

<sup>1</sup>全国和菓子協会，[https://www.wagashi.or.jp/%E6%9C%AA%E5%88%86%E9%A1%9E\\_6325/](https://www.wagashi.or.jp/%E6%9C%AA%E5%88%86%E9%A1%9E_6325/)

そのため、全国和菓子協会では、日本の伝統的食文化のひとつである和菓子を「登録無形文化財」として認めてもらえるよう文化庁に要望を上げるとともに、要望の根拠となる 200 頁を超える調査報告書を提出するなどしていましたが、文化庁内部の審査を経て文部科学大臣が文化審議会に諮問した結果、10 月 12 日に、「小豆や手亡などの豆類を原料としたこし餡の製造」と、「こし餡に薯蕷や求肥を加えた練切、こなし等の加工餡の製造」及びその餡を用いた「菓銘をもつ（季節の）生菓子づくりの技術」が「登録無形文化財」に認定されました。

### (一)、概念發想



(二)、文獻回顧：《餐桌上的日本》、《土產物語：從伊勢赤福到東京芭娜娜》、《揉美的力量》、《和菓子聖經》、《1493 物種大交換丈量的世界史》、《舌尖上的東南亞》、《和菓子絕美圖鑑》

(三)、田野調查：採集臺灣販售的和菓子總類、花蓮百年老店惠比須實習



實習前留影。居中者是我們的校友大學長張舜彬先生。

(四)、實際操作：炒熟白豆沙、加入求肥、做出練切，揉捏和菓子



## 四、正文

### (一) 全球化定義

英國社會學者羅蘭·羅伯森於 1992 年提出全球化(Globalization)的概念，他認為十九世紀國族主義興起，各民族建立國家，進而建立國境邊界，強權國家將其文化、價值觀、極力向外拓展，利用國力優勢，讓全世界壓縮時空(shrinking)，形成主流意見或者更為強大的共同體概念。羅蘭·羅伯森以日本明治維新為例，日本舉國上下以脫亞入歐為主要目標，與國際主流接軌，他指出全球化跨界各類學科可廣泛闡述，不過全球化長期、不平衡、複雜的過程，讓居民國人捲入認同、與抵制的行為之中，因此也展生了逆全球化(deglobalization)，使得處於弱文化的人們，發現需要

因應時局，奠基在本有的文化物質之上，創造出既能符合主流概念又能帶出居民認同的事物，稱之為本土化(Localization)，也就是土著化「dochakuka」<sup>2</sup>，新中有舊，舊中有新。自 1990 年代起始，全世界捲入全球化與本土化的浪潮之後，跨國經營的商業、服務業大多離不開兩股主概念。

## （二）、和菓子的定義

在近代亞洲史中，十九世紀歐美帝國主義在世界各地攻城掠地時，原本的亞洲國家、或部落統治階層無不向主流的先進思想靠攏，派遣留學生、回國改造，其中日本脫亞入歐，文化、制度、軍事無疑最為徹底並拔得頭籌，羅蘭·羅伯森也注意到這點，在《全球化》一書中特別提及日本自 1868 年開啟的明治維新，舉國上下一路向西方主流思想看齊，日本人做事以嚴謹著稱，為了區分食物來源，出現了洋、和兩種分類，洋是西方傳入或改革者、和則是日本傳統古代出現的東西。例如日本有名的咖哩炸豬排，屬於洋食，至於中世紀傳入日本上流社會的茶會，就是和食，所謂日本的傳統和菓子恰好就是其中產物。

日本位於東北亞地區，國境跨越副熱帶低區、溫帶地區還有寒帶地區，直到十七世紀之前，日本天皇實際管的領土僅在本州關西平原一帶，因此能吃的點心/菓子種類少，且不含砂糖！古代日本甜味的來源是以發芽米來提煉的飴(類似麥芽糖)為主，而且這樣的飴只有社經地位較高貴族階級才有辦法品嚐，感受甜味是一件非常難能可貴的事情，糖尚未進入一般人的生活調味。據說第一顆和菓子起源自數千年前的繩文時代，日本人將樹果乾燥保存，或研磨成粉末去除苦味，再將其加熱成糰狀，製作出麻糬<sup>3</sup>，大約西元 934 年的古書記載，平常老百姓很難有充足的米糧，以米磨粉舂成糰，「麻糬」誕生是為了供奉神明，因此被視為極為神聖的食物，並非人人可嘗得到。

如果說這時菓子只是把米換成另一種形式，略具現代雛形口感特殊，那麼到了中世紀後，加入調味料一糖才真正變化口味，《餐桌上的日本史》指出大唐帝國的鑑真和尚渡海去日本弘揚佛教，將東土大唐的糖帶到日本，當時一小袋砂糖極其珍貴，甚至當作藥品使用，數量非常稀少。十七世紀初，長達一百年的戰亂終於由德川家康統一日本，天皇在京都祭祀神器，位在江戶（今東京）的德川家族實質上掌握全國軍民政，天下和平，於是百業百工積極從事商業，從葡萄牙、荷蘭、唐（大明、大清）交易過來的糖越來越多，接下來歐洲的貿易網從原本的大西洋串連起印度洋、太平洋，日本點心達到空前繁榮的景象，不再專屬於貴族與武士之家，有錢的百姓也能夠購買，日本諺語：「江戶人為美食一擲千金<sup>4</sup>」。

歐洲人以前跟日本人一樣，特別缺乏糖製品以及香料，中世紀時香料與糖得通過今日的中東地區運往地中海義大利，土耳其於 1453 年落入阿拉伯人和土耳其人之手，交易費用得額外再付，十分昂貴，如果人們能吃到一口黑牙，不僅代表財力驚人，更代表有權勢取得，如英國女皇伊莉莎白一世著名愛吃糖，滿口蛀牙，晚年畫像都不露笑容。西班牙人和葡萄牙人航海，想盡方法繞過這塊大範圍區域，自非洲沿岸一路南下，越過南非好望角，前往阿拉伯半島以南，最後登陸印度半島，將大西洋、阿拉伯海、印度洋串連起商業貿易網，加上原有的東亞運輸線，已經半佔領半交流，在東南亞的非洲、印度、印尼、澳門、臺灣取得許多好處。他們從印度洋-中南半島-南海-太平洋，最晚在十七世紀完成了全球化貿易<sup>5</sup>。不僅是糖、香料這些經濟作物，早先（1492 年）仰賴西班牙皇室贊助的水手哥倫布登陸美洲，將馬鈴薯、菸草、蕃薯、玉米帶回歐洲，也將歐洲的物產種子傳入美洲，這場世界的航海經驗，讓世界各地不僅朝著全球統一、壓縮自然的時空發展，同樣的物種交換，豐富食材，讓食物多了各種可能，其中做為和菓子的糖，

<sup>2</sup>李根芳，〈全球在地化的文化翻譯〉，《人文與社會科學簡訊》第 15 卷 第 2 期，2014 年，P.102。

<sup>3</sup>另有一說，和菓子的起源，來自西元前人們將樹木的果實加工成粉狀，去除雜質後揉成圓球食用（也就是後來的糰子），或是做成傳說中日本最古老的加工食品「麻糬」。東京和菓子協會。

<https://www.wagashi.or.jp/japanesesweets-wagashi/zh-tw/about/>

<sup>4</sup>《日本料理的歷史》，熊倉功夫著、何佩儀譯，遠足文化，2016 年。P.129

<sup>5</sup>卜正民(Timothy Brook)著，廖彥博譯，《掙扎的帝國：氣候、經濟、社會與探源南海的元明史》(The Troubled Empire: China in the Yuan and Ming Dynasties)，麥田出版社，臺灣，2020/4/1。

是葡萄牙人和荷蘭人將砂糖當作高價的調品料大量帶進日本，四百多年前就有金平糖、雞蛋糕……。

由於日本愛吃用糖製成的（和）菓子，荷蘭人特別將砂糖當作主要的收入來源，將在爪哇島栽培製造的砂糖大量輸入日本，日本金錢外流太多，日本開始自己栽種砂糖，他們從中國帶回了甘蔗的苗以及栽種方法，砂糖才漸漸地普及至日本各區，日本甚至有第一款自己精製的砂糖——「三盒白」，灑在滿滿紅豆餡上，和菓子的變化也越來越多樣化。

至於和菓子必有的餡料：紅豆、黃豆比較普遍，後來為什麼有蕃薯呢？蕃薯並非日本原生種，日本十八世紀的南方火山大爆發，天候不穩定，米糧短缺饑民遍地，學者青木昆陽於九州薩摩目睹來自遠方的蕃薯，不僅易於種植、生產期短，足以充饑，他振筆寫下《蕃薯考》一書，蕃薯在其時也被冠上地名，叫作薩摩芋(さつまいも)<sup>6</sup>，享保年間大饑荒，第八代將軍德川吉宗也認為《蕃薯考》有助解決飢荒，提議大範圍種植蕃薯，讓日本人度過糧荒，之後蕃薯與糖自然而然地便成和菓子的主要成份之一了，今時今日每到秋季，日本各地都會舉辦以蕃薯為主角的活動。大阪、神奈川、靜岡等多地都舉辦「地瓜博覽會」，可見因為航路貿易的關係，直接促成各類食材的全球化路線，和菓子的餡料和糖主宰風味，因地制宜，在各當地發展了不同特色。蕃薯主要引入地在九州島的薩摩，面對韓國以及沖繩、臺灣，有做成饅頭的樣子，除了尋常的豆沙餡（白鳳豆、綠豆、紅豆）、栗子餡之外，蕃薯也被廣泛的運用，其實和菓子早就加入全球化一環。

### （三）、和菓子的種類



我們運用糯米、白豆沙做出生練切求肥，再加入紅豆餡，捏出和菓子。



成果發表會

和菓子並非短時間形成的產物，依照製作方法，大致可以分成八種：

<sup>6</sup>至於另一種南島常見根莖類植物芋頭，日文寫作里芋（さといも）。

| 種類  | 製作方法      | 名稱       | 圖片                                                                                    |
|-----|-----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 餅物  | 米做成的麻糬    | 柏餅、大福、萩餅 |    |
| 蒸物  | 蒸製法       | 蒸饅頭、栗蒸羊羹 |                                                                                       |
| 烤物  | 烤製法       | 栗饅頭      |    |
| 平鍋物 | 用平鍋銅板烤製   | 銅鑼燒、櫻餅   |    |
| 流物  | 材料倒入模具    | 羊羹       |   |
| 煉物  | 餡料為主體     | 煉切、手揉    |  |
| 岡物  | 組合各種材料    | 最中       |  |
| 打物  | 材料倒入模具中壓實 | 落雁       |                                                                                       |

內文取自〈東京和菓子協會〉，照片為學生親自手作與拍攝市面產品

#### (四)、臺灣與和菓子的淵源

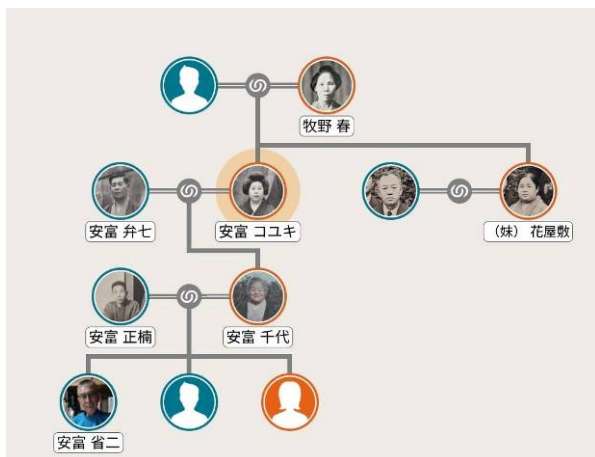
1894 年清日甲午戰爭，大清帝國戰敗，割地賠款，1895 農曆是乙未年，臺灣被納入日本版圖，是日本第一個海外殖民地，日本國會為此徬徨，深怕無力治理，最後拍板定案：「工業日本、農業臺灣」，官辦移民村，招募日本佃農到海外新天地開墾，發予開墾執照、租借農具，花東兩地因地形之故，向為原住民族世居之地，較少受外人打擾，日本人將眼光放向花蓮，在吉野、豐田等地設立移民村，主要日本移民多來自四國島，官員則來自九州島。

那時的台灣被稱為本島人，來自日本的則稱為內地人，大批武官、文官、學者、農戶紛紛渡海來台，帶著自身飲食習慣，九十歲以上受過日本教育的臺灣人習慣在早上喝一碗味噌湯、吃茶碗蒸、白飯上淋上生雞蛋，都是日本時代的飲食遺緒，我們在寫論文時，問過阿公阿媽（七十歲上下），他們的童年餐桌還有紅色的甜納豆呢！金子展也在台田野調查，將日本時期的諸多神社寫成《遠渡來台的日本諸神》，治臺五十年間，台灣四處建立日本鳥居神社，不僅供日本人思鄉拜神，甚至也為了歸化為日本人的本島人、原住民舉辦婚禮、從軍祈福，像和菓子這樣道地可供品嚐、拜神的家鄉味也就在臺灣開枝散葉。

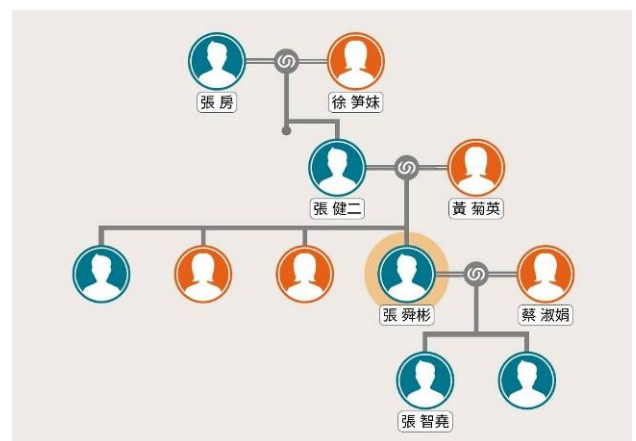
和菓子起初出現在高級茶鋪和洋行中，逐漸普及民間，崗部先生於昭和十年（1935 年）開設明月堂菓子鋪，位於臺北金山南路，從店名便可看出販售的有和洋菓子，二次世界大戰後，日本戰敗，在臺日本人紛紛被引揚回國，明月堂老店所聘請製菓師傅周金塗接下傳承工作，標榜全臺僅存的日本時代和菓子店（天下雜誌，2022 年 12 月號），然而大部份臺灣人卻有所不知，其實不僅這一家，而且歷史比明月堂更久遠，那就是位於東部花蓮的惠比須餅鋪（えびす，Ebisu）。

#### （五）、渡海來臺的日本惠比須

惠比須的創立者安富家族，來自日本四國，1899 年移居花蓮，在此之前，四國人在家鄉以蕃薯、稻米為主食，來到花蓮後，花蓮阿美族的主要農作物也是蕃薯，一見如故。《花蓮縣志禮俗篇》第十節：「阿美三餐以米粟甘藷為主食，或單煮或製糕或混合熟之，每年平均用量，甘藷居半，副食無定物，或採野蔬或捕魚類或獵鳥獸，或以生薑辣椒醃鹽水，亦常僅以鹽粒佐餐，祭祀始椎牛宰豬殺雞。」上文的甘藷即蕃薯，又名地瓜，舊日花蓮市範圍小，西至中山路國安郵局，東到南濱海岸路、北到花崗國中、南到花蓮文創園區。《花蓮縣志》統計二十世紀初年，第一次人口統計花蓮市的原漢比是 1:1。日本人積極運作移民等事宜，陸續有神社（今忠烈祠）、電影放映廳、酒家（今石來運轉，東大門夜市附近），野菜蕃薯葉、蕃薯、芋頭等根莖類植物，在花蓮市、吉安鄉到處都是。



日本元祖安富家族譜系



臺灣張房家族譜系(感謝張智堯先生提供)

1895 年的花蓮市仍處於一片荒蕪蔓草之中，河流地表水從小丘陵淙淙流經國風街、和平路、明義街，最後在出海口匯入西太平洋，1895 年花蓮由臺南縣臺東出張所管轄，1896 年改為臺南縣台東支廳。臺東廳設於 1897，接下來 1898 年花蓮港出張所，此為「花蓮港」名稱之始。安富家族的第一代當家主人安富小雪帶著一家三代來花蓮市，家中男人們在 1894 年的日清戰爭中為國犧牲，1899 年安富家在新的土壤上重新開始，在遍地都是沼澤軟土的奇萊山側選中了大馬路稻住通（今中華路）為店址，一開始因地就簡，隨著生活安定下來，日本統治趨向穩定，安富小雪想念日本和菓子，遂與臺灣人張房一起研發點心食品，張房知道原住民的飲食風俗，加入原料之中，惠比須餡子芋在大正及昭和年代曾多次進獻給日本天皇當作貢品點心。



張家第四代傳人（四代目）張智堯先生展示說明跨越三個世紀的名產廣告單。花蓮 1909 年升格為花蓮港廳，與台東廳同等級，左邊這張日本時代的廣告單右下角製造日期印戳為昭和字樣，但廣告樣單版形應該在 1909 年之後，大約明治 42 年～昭和 20 年（1945）。右邊這張則是 1945 年二戰後，道路門牌重畫，也是花蓮市中華路 65 號今址。



第三代老闆張舜彬和第四代老闆張智堯是我們校友，也是我們的老學長和大學長，讓我們四個人親自做花蓮芋，我們拿到材料的那一刻，我覺得我的手都快變成冰雕了，因為材料冰冰的。捏完之後，店員開始講解花蓮薯的傳承故事，雖然揉捏得不夠漂亮，百年古味永流傳。



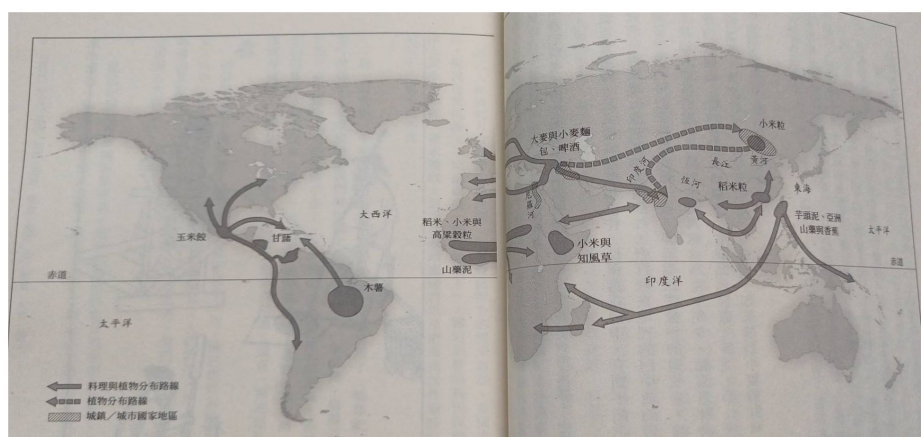
店長就把我們烤好的花蓮薯拿過來準備包裝，我們先看著那邊的店員做之後我們再自己做，首先先把花蓮薯放在包裝紙中間，再來把兩邊折過來，最後將兩邊擰成像是糖果包裝的形狀。



惠比須第四代老闆得意的說：「看看這些獎牌都好老了，顏色也都變淡了，各個都有著不同的歷史呢！」我們轉頭看了看櫥窗裡古銅色的獎牌，眯起眼睛看著上面的字，隱隱約約像用水塗過一樣，已經都看不清楚了。

## 五、花蓮原住民主食、帝國和菓子全球化與在地化

時序上，在 1895 年日本治理臺灣前，臺灣島便有地瓜的蹤影。農業考古，根莖植物是人類最早的飲食，而且地瓜原產於南美洲北部的熱帶地區，十五世紀時由哥倫布帶進歐洲，當十七世紀荷蘭佔據南臺灣，由福建傳入；另有一說，早於荷蘭人之前，從太平洋的巴布紐幾內亞，然後傳到菲律賓，沿著海路往北，於臺灣落地生根。由於地瓜外層有很多鬚根，可以深入地底吸收土壤的養分，縱使貧瘠的土壤也能生長，是古早時代重要的渡荒型作物。在鄭成功、鄭經父子治臺、清領時期，因為能適應生產力較差的土地，地瓜成為普遍栽植的作物。<sup>7</sup> 在其他原住民族語中，不時聽到地瓜名字，如：魯凱族稱其為「Burathi」；阿美族稱其為「Kuga」，排灣族人稱為烤地瓜為 temapi，另一種較常聽到的烤地瓜說法叫做 emuljav。同樣是烤地瓜，做法很相近，可能只是部落使用說法的差異。無論如何，皆證明在臺灣本土是多麼重要且常見的農作物。布農族人甚至聯想到吃地瓜，腸胃蠕動會排氣發出噗噗聲，稱呼非原住民的漢人為「噗」，地瓜儼然是臺灣本地的代表食物了。臺灣地瓜不管是大航海時代，或是文字史前時代，早早進入全球化供應鍊，只是沒有確切記年，到了清領時代，大清帝國對東部原住民只有模糊的凶殘印象，日本治理時代，才開始有規模的統計、運行制度，臺灣進入所謂的日本帝國主義、也接受日本的全球化系列，日本人擁有的全球化（洋）、臺灣也有西洋物品；日本人講傳統，臺灣也接受和風。



翻攝自《帝國與料理》，P.43

<sup>7</sup> <地瓜漫談：地瓜歷史、地瓜營養與地瓜品種>，大享食育協會，2022/12/13，

公認日本人對飲食文化非常講究，講究得連每個月份都有每個月要吃的和菓子。一月是一年的開始，人們為了祈求幸福一整年，所以會做福德、福梅等吉利的菓子。每逢節日當然也要來點菓子，還有祝賀順產吃的菓子的紅白雙色餅，裡面是紅豆餡。嚴格來說，逢年過節到大百貨公司、名店購買和菓子送人，不僅有好的寓意，也是認識日本文化及歷史的重要食物。那麼安富家族一到花蓮，善用自身和員工技術，一起研餡子芋(あんこいも ankoyimo)，花蓮人臺語加日語音譯為「暗谷一芋」(あんこいも)。炊蒸熟透後，加入花蓮甘蔗製成的白砂糖揉捏成橢圓形，烤熟定形，昭和天皇在當裕仁皇太子時，曾經來臺旅遊，有鑑於皇族人員在法國巴黎遇刺，為了安全，隨行官員縮短太子來台旅遊的行程，花蓮未能名列其中，卻也準備介紹手冊《皇太子殿下奉迎記念寫真帖（花蓮港廳）》，日籍官員大加讚美花蓮之美，餡子芋是日本南方領土產物，帝國抹上一記臺灣特色，南方豔陽天下的濕熱土地的地瓜還有甜滋滋的蔗糖，組合在一起成為特別的「臺式和果子」-花蓮薯。所以惠比須的和菓子就是地瓜餡囉？其實不然。

花蓮耆老林炬璧老先生親身經歷那個時代，《花蓮講古》詳記食物用料：「原來是太魯閣一山谷有長出一種芋頭很小，外皮白色芋既香且脆，惠比須就用來釀造，上層在用芋皮加蛋類，真是色、香、味俱全」<sup>8</sup>一開始惠比須選用原住民做為主食的芋頭，圖的就是取材方便，還有深層日本帝國全球化，也是政治需求的考量。起初法國曾想買下臺灣島，日本從無治理殖民地的經驗，國會為此折衝。1895 年決定管理，派出大量學者考查全臺原住民（鳥居龍藏）、植物（早川文藏、田代安定），著作頗豐，達到前所未有的學術價值，日本人也籌畫如何利用物產。

考量到物種在人類的交流當中，暗暗的傳遞出去，如阿拉伯半島的香料、熱帶的水果、中國的茶樹、寒帶的樹木種子，交通不夠便利，光從陸路一站一站快馬奔馳、駱駝運輸，物種很難保持活生生的樣子，說明了大航海時代時前，物種為什麼那麼珍貴且稀有，大航海時代串起了地區與地區原有聯繫運輸線，推展成為全世界的樣子；另一方面，那些贊助航海的帝國皇室覬覦新土地上豐富奇特的物產，也是強國文化的展現，當西方餐桌上出現食物甜點，國力一覽無疑，帝國殖民之處，帶回珍貴稀奇的熱帶水果，或者熱帶動物標本、熱帶植物，在沒有煤、石油、電力之前，每一次運輸，考驗的不只是船速保鮮，也說明國家強大到是否能抵達世界哪一個角落。雖然地瓜是臺灣的象徵，然薩摩芋/地瓜也能在日本大量種活，芋頭則是臺灣南島語族比地瓜/蕃薯更早以前馴化傳播的根莖食物，論近取材且在地認同，芋頭勝出，當兩者在承平時均可取得、成本差不多時，對於日本人而言，能夠拿出土著化「dochakuka」（為論述原字，並無歧視之意）的食品，象徵島內馴化，連不怎麼發達的花蓮，都有和菓子新口味了，特色滿分。所以惠比須的餡子芋不僅取材方便，另一方面著重在地特色，1940 年代爆發第二次世界大戰，物資通縮，惠比須才改用原住民另一種常吃的農作物—地瓜，遂定形為今日花蓮薯的前身。

同時，《臺灣始政四十年史》糖業類記載：「（起初）臺灣經濟政策的重中之重就是提升祖國的生產力，臺灣產糖量大，庫存不足，卻無補給空間，……生產並不賺錢，領臺當時境內約消耗五億斤糖，大部份仍以海外供給為主，數千萬圓國帑流出海外」<sup>9</sup>，四十年後，日本認為成效斐然，隨著貿易公司和商人出現，改進新建築和小規模作坊，日本政府暢言：「台糖公司是根據新渡戶博士改善糖業的建議而成立的，《產業獎勵條例》在同年召開的帝國國會支持下製定……，從事甘蔗種植或製糖業，經總督府認定為適當者，得就其甘蔗苗木或肥料、土地開墾、灌溉或排水工程、製糖機據等費用給予補助或貸款……用於甘蔗種植灌溉排水工程的土地，如為公地，應無償借用，為此製定了詳細的法規。」<sup>10</sup>

糖是經濟作物，可以輸往各國，而芋頭、地瓜是食用根莖，管錢管飽兩者結合，效果不言而喻。的確在全球化的過程中，帝國強力將主流事物以較短的時間傳遞出去，配合帝國殖民模式，算是另類的文化入侵，然而安富家族安身立命而來，將花蓮當成自己的新家園，選用的是在地的食材，聘請張房先生熟門熟路的在地人，將和菓子本土化、土著化、在地化，讓花蓮薯搭上帝國

<sup>8</sup> 《花蓮講古》，林炬璧著、姚誠、張政勝編，花蓮縣花蓮市公所出版，2001，P.191。

<sup>9</sup> 《臺灣始政四十年史二》，日本大園市藏撰，日本昭和十年排印本，成文出版社，1985 年。p.203

<sup>10</sup> 《臺灣始政四十年史二》，日本大園市藏撰，日本昭和十年排印本，成文出版社，1985 年。p.251

列車，北上征服日本天皇與其子民的胃；另一方面，母國上的文化、飲食也紛紛修正，將其作為帝國轄區的名物，流傳到其他殖民地，二戰一開始日本帝國所向批靡，一半亞洲的印尼島嶼、中南半島都在管轄範圍，寫日文說日語吃和菓子，讓花蓮薯遍布，真真切切做到全球化與在地化交互影響，或者還會搖身一變，逆輸出回到母國，變成母國名產。如：16 世紀起葡萄牙人到來中國澳門，1999 年回歸中國，葡萄牙蛋塔(pastel de nata)是澳門有名的甜點，1990 年末期傳到臺灣，臺灣到處都是葡式蛋塔店，台灣人平均一天吃掉六萬個蛋塔<sup>11</sup>，可是另一道葡國雞（Galinha à Portuguesa），偏偏葡萄牙國家根本沒有，是海外的水手想念家鄉菜，取用熱帶香料的椰子汁、薑黃，和雞肉、洋蔥燉中南美洲的馬鈴薯，等於全球化後的土著菜，相同的例子還有世界最好吃的印度料理在英國，美國南方的非洲燉菜很有名等等。

2001 年，英國倫敦大英博物館，舉辦了一場小型的展覽，主題是「日本的土產」，這個展覽是博物館的研究員親自去日本訪問後舉辦的，《土產物語：從伊勢赤福到東京芭娜娜》鉅細靡遺介紹日本的各地點心/菓子，說起從古到今日本土特產常常緊鄰旅人中轉站/交通要道/運轉樞紐，出差旅行帶回鐵道旁邊賣的土特產（お土産 omiyage），具有深刻的情意，日本為臺灣開通鐵道，土特產由來也被寫入。一開始惠比須靠近北濱、南濱大船停泊處，也靠著最早的花蓮火車站，名列花蓮土產店之一。如今仍屹立不搖的惠比須，是兩家用七代人的力量，走過了日本時代，再渡過二次世界大戰後物資貧乏的臺灣時代，惠比須選用 58 號地瓜做為餡料，不僅是我們臺灣/番薯本位出發，也從南島原住民的主食一芋頭，衍生出一系列美食，作為花蓮土產代表。

## 六、結論與建議

現在交通很方便，我們搭飛機到處玩，也可以選多種不同的特產，因為每個人喜歡的口味都不一樣。「惠比須」老店開了 126 年，見證了臺灣土產的歷史和變化，可惜 2022 年花蓮市百年書《帶你回花蓮》沒寫到。歷史十分重要，惠比須將各種食材經過重組跟研發才有現在的各種和菓子點心，日本人真的很用心，竟然用這些材料就可以做出精緻又美味的點心。臺灣人有送伴手禮的習慣，其實土產不只是出去玩回來送給朋友的禮物，也可以是去醫院看病人，或去別人家作客時帶的小禮物，不過我們通常叫它「特產」，我們某個組員，2024 年暑假跟家人去自助旅行，在泰國大玩大買的時候，就買了那邊有名的芒果乾當作土產，送給親朋好友。

以前因為沒有飛機，大家出門都是坐火車，所以常常會在火車站附近買土產回家。四年級社會課講「一鄉一特產」，舉出哪些地方有哪些特產，惠比須堅持百年以上，經歷許多戰爭跟風風雨雨仍存在，0403 地震過後，惠比須老板說起生意不如以往，有些人走進去才看到日本時代的獲選故事，沒想到惠比須來頭這麼大，還去過日本和英國呢！可見花蓮不是沒有歷史，而是宣傳不夠，目前提倡國際教育，說要跨領域學習，至少從惠比須店內，我們看見全球化與在地化融合成果，調合過的口味。甚至歷史文件已經證明，花蓮的改良和菓子馴化了花蓮人、臺灣人、日本人、英國人的舌頭。花蓮不是只有麻糬，用原住民蕃薯作成的和菓子，應該大力在社群軟體放送歷史，說一段好故事，品嚐起來會多帶點風俗呢！當商業與文化跨界聯合，有在地食材、有國際故事，而且我們現在竟然跟當時日本天皇吃一樣的東西，真神奇！

## 七、參考書目

- 1.《帝國與料理》，瑞秋·勞丹著、馮奕達譯，八旗文化，2017 年。
- 2.《全球化：社會理論和全球文化》，羅蘭·羅伯森著、梁光嚴譯，上海人民出版社，2000 年。
- 3.《江戶的餐桌》，歷史之謎探討會著、連雅雪譯，遠流文化，2004 年。

<sup>11</sup>1998 年葡式蛋塔剛進入台灣市場便造成風潮，各地廣設門市，蛋塔專賣店的品牌包括瑪嘉烈、亨利王子、奧麗、安德魯、港澳等，就連傳統麵包店也不約而同地加入銷售葡式蛋塔的行列，短短的兩、三個月，街頭便充斥著葡式蛋塔專賣店，三步一小店、五步一大店，吃蛋塔成為了當時的一項全民運動。〈排隊鼻祖在此 1998 年的蛋撻熱你有跟上嗎？〉，聯合新聞網。

<https://udn.com/news/story/120910/6173882>