

南華大學管理學院文化創意事業管理學系

碩士論文

Department of Cultural & Creative Enterprise Management

College of Management

Nanhua University

Master Thesis

飲食文化的融合—以越南料理走進嘉義地區為例

The Fusion of Dietary Culture--A Case Study of
Vietnamese Cuisine Entering Chiayi Area

簡源達

Yuan-Ta Chien

指導教授：洪林伯 博士

趙家民 博士

Advisor: Lin-Bao Hung, Ph.D.

Chia-Ming Chao, Ph.D.

中華民國 111 年 6 月

June 2022

南 華 大 學
文化創意事業管理學系
碩 士 學 位 論 文

飲食文化的融合—以越南料理走進嘉義地區為例
The Fusion of Dietary Culture -- A Case Study of Vietnamese
Cuisine Entering Chiayi Area

研究生：簡源達

經考試合格特此證明

口試委員：陳建宏
楊錦民
洪林白

指導教授：洪林白
趙宇乙

系主任(所長)：洪林白

口試日期：中華民國111年06月30日

中文摘要

1990 年代全球人口大幅跨國流動，臺灣湧入大量的東南亞移工，然而除了這些外籍移工之外，亦有眾多的東南亞新住民透過婚姻的方式進入臺灣，如同 1980 年代初期受兩岸探親開放的影響，促使大批的大陸配偶來臺定居。這種跨國婚配的現象，從最初的泰國、菲律賓，然後是印尼、直到越南，而依來臺的人數及國籍所做的統計，目前則是越南新住民人數居東南亞外籍配偶的首位。

不論是新住民、移工或是留學生，他們初來乍到臺灣，除了要適應不同國度的風土民情及文化習慣外，飲食的改變也是他們初期來臺生活所遇到的難題。而為數眾多的東南亞人士在臺灣的情形，促使得東南亞餐飲業在臺灣更具市場需求。此類東南亞飲食店將其母國當地食物的特色，融入臺灣社會成為在地料理的一部分。且隨著越南餐飲店的蓬勃興起和發展，使得越南料理在臺灣的能見度與日俱增，不論是在都市還是鄉村，已經與傳統麵食攤、自助餐店一樣，成為了庶民飲食的選項之一，並受到相當多臺灣消費者的喜愛，進而引發探討這種現象促成因素的動機。

本研究透過文獻回顧及資料蒐集，梳理出文化創意產業、飲食文化及文化融合等相關文獻，擬定出訪談大綱，藉由質性研究方法中的訪談法，探討越南餐飲店的經營者如何將越南料理的特色融入臺灣的飲食，讓消費者願意品嚐越南料理的味道，進而接觸越南飲食文化。

研究結果顯示，料理口味的調整難度在於料理核心特質的維持，既能讓在地主流文化認同，但又足具特色得以區別其他料理，是消費者進行飲食決策過程中的重要參考。因此，從族裔餐廳經營的角度視之，經營者應從消費者的感受或反饋中，知曉其自身族裔料理定位，並依此調整其餐廳經營策略。

最後依研究結論給予具體的建議，希望能幫助越南餐飲店的經營者，研發出符合當地臺灣消費者的口味，也能讓尚未品嚐過越南料理的臺灣消費者能跨越既定的印象，接受越南美食，並為提供後續研究者進行相關研究時之參考。

關鍵詞：越南料理、文化創意產業、飲食文化、文化融合



Abstract

Due to the worldwide migration in the 1990's, many migrant workers came to Taiwan from Southeast Asia. In addition to migrant workers, many new Southeast Asian residents entered Taiwan through marriage. The situation was just similar to what happened in the early 1980's, due to the opening of cross-strait family visits, a large number of mainland spouses came to settle in Taiwan. This phenomenon of cross-border marriage, at the beginning from Thai, Filipino, then Indonesian to currently Vietnamese, the Vietnamese account for the most part of the new immigrants in Taiwan.

When all the new immigrants, migrant workers and overseas students come to Taiwan, they have to not only adapt to the different cultures and customs, but also face the difficulties of the different dietary habits. When more and more immigrants from Southeast Asia come to Taiwan, Southeast Asian catering in Taiwan starts booming. Many Southeast Asian restaurants in Taiwan have succeeded in making their own countries' flavors become parts of Taiwanese cuisine. As Vietnamese restaurants flourishing, Vietnamese cuisines become more and more common and these kind of restaurants are everywhere in Taiwan now. The Vietnamese cuisines turn into an option as well as favorite dishes for many civilians as the traditional noodle stalls or cafeterias. And it leads to the motivation to explore the factors contributing to this phenomenon.

This study first sorted out relevant documents about cultural and creative industry by literature review and data collection in order to construct the framework of the interview. By using the interview method of the qualitative research method, this study discussed how the owners of the Vietnamese restaurants absorbed the distinguishing features of the Vietnamese cuisine and then turned them into parts of Taiwanese cuisine and make the customers want to taste and experience the Vietnamese food culture.

After analyzing and generalizing the data, the results show that it is difficult to maintain the cuisine's core characteristics when making the cuisine to not only be identified in mainstream culture but also be distinguished from other cuisines as well as the ways to make the cuisine become an important selection for customers to choose. Therefore, the owners of the exotic restaurants must understand their cuisine's position and adjusted the strategies of management from customers' feelings and feedbacks.

Finally, this study provides suggestions to help the owners of the Vietnamese restaurants developing the Vietnamese cuisines that meet Taiwanese customers' taste and make the customers who have never eaten Vietnamese cuisine will break the stereotype and accept Vietnamese delicacies. It also provides a reference for subsequent researchers to conduct related research.

Keywords: Vietnamese cuisine, cultural creative industry, food culture, Cultural integration

目 錄

中文摘要.....	I
Abstract.....	III
目 錄.....	V
圖目錄.....	VII
表目錄.....	IX
第一章 緒論	
1-1 研究背景.....	1
1-2 研究動機.....	2
1-3 研究目的.....	3
1-4 研究流程.....	4
1-5 研究範圍.....	6
第二章 文獻探討	
2-1 文化創意產業.....	11
2-2 飲食文化.....	18
2-3 文化融合.....	39
第三章 研究設計及執行	
3-1 研究方法.....	43
3-2 研究設計.....	45

3-3 研究執行.....	47
第四章 資料分析與結果	
4-1 越南餐飲店經營者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討.....	51
4-2 越南餐飲店消費者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討.....	57
4-3 越南同鄉對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討.....	63
第五章 結論與建議	
5-1 結論.....	71
5-2 建議.....	74
參考文獻.....	76
附錄一 越南餐飲店經營者的訪談大綱.....	85
附錄二 越南餐飲店消費者的訪談大綱.....	86
附錄三 越南同鄉的訪談大綱.....	87
附錄四 訪談逐字稿.....	88

圖目錄

圖1-1 研究流程圖.....	5
圖1-2 嘉義地區之地理位置圖.....	7
圖1-3 嘉義地區行政區域圖.....	8
圖2-1 越南區域地圖.....	22
圖2-2 海鮮河粉.....	23
圖2-3 雞肉河粉.....	23
圖2-4 生牛肉河粉.....	24
圖2-5 越南炸春捲.....	25
圖2-6 銅製桌盤.....	26
圖2-7 竹編桌盤.....	26
圖2-8 越南鴨仔蛋.....	27
圖2-9 魚露沾醬.....	28
圖2-10 東南亞各國魚露.....	28
圖2-11 各式臺灣料理.....	35
圖2-12 各式臺灣料理.....	36
圖2-13 各式臺灣料理.....	36
圖2-14 豬肉河粉.....	42
圖3-1 訪談大綱類別及探討面向.....	50

圖4-1 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-包生菜春捲.....68

圖4-2 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-香蘭糕與檸檬雞.....68

圖4-3 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-法國麵包.....69

圖4-4 參與灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南料理體驗.....69

圖4-5 灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南傳統服飾體驗....70

圖4-6 灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南傳統服飾介紹....70



表目錄

表1-1 嘉義地區外來人口統計表.....	10
表2-1 世界各國對文化創意產業之定義.....	13
表2-2 文化創意產業的內容及範圍.....	16
表2-3 創意生活產業涵蓋範疇.....	21
表2-4 臺灣飲食文化的歷史沿革.....	32
表3-1 本研究訪談對象暨編碼表.....	45



第一章緒論

俗語說民以食為天，在生活中飲食扮演著極為重要的角色；我們可以透過飲食來認識一個地區、民族或是國家，經由自身感官來體驗舌尖上的美味，並解析異國料理的特色，用美味的佳餚刺激你的味覺，不須帶有族裔的眼光與刻板的印象。

本研究主要在瞭解越南飲食文化的變革及特色、越南料理在臺灣的發展與現況，以及探討越南與臺灣飲食文化的融合。本章第一節為研究背景；第二節為研究動機；第三節為研究目的；第四節為研究流程；第五節為研究範圍。

1-1 研究背景

臺灣飲食文化多元而包容，從中國的八大菜系、客家菜、原住民風味餐、夜市小吃、美式速食、歐洲及中東餐飲、港式飲茶、日式料理、韓國燒烤、到東南亞新住民的飲食等，除了具有經濟價值外，各地區的飲食文化也融合成為臺灣飲食的一部分（賴守誠，2006）。

而近年來，因新住民人口的持續增加，因應民族特性，而展現出各具特色的飲食文化，進而豐富了臺灣社會，與飲食文化及消費相關的研究主題，也在各個不同的領域呈現出豐富的論述與多元發展的趨勢。比如從族群、移民、消費、品味、性別、空間、全球化、生活風格與流行文化的相關議題中，也開展出多元的研究主題與可能性。

依據內政部移民署對於〈各縣市外裔、外籍配偶人數、大陸含港澳配偶人數〉的統計，自1980年代中期直到2022年3月底，來自大陸及東南亞等地區，與臺灣因婚配而來臺依親與定居的新移民約計有57萬人。這些人還不包括為數眾多來臺工作的外籍移工及因婚配關係來臺探親的外國人，而不論是因為承蒙開放大陸探親或是南向政策的作用；其中，除了大陸與港澳之外，越南新住民的人數已位居東南亞新住民首位（內政部移民署全球資訊網，2022）。

走進越南新住民所經營的餐飲店裡，除了聚集許多來自越南的新住民、移工及留學生外，還會看到喜歡越南料理的臺灣人在其中。而越南同鄉在這裡說著共通語言，閒話家常的聊著天，並一解思鄉之苦，那臺灣老饕品嘗著各式口味的越南河粉、粿條及越南炸春捲等異國料理，讓越南和臺灣的飲食文化在此交流。

越南餐飲店的存在具有其文化意義，然而過往卻被認為是助長社會問題的源頭。除了越南的家鄉味，特有的文化場域也專屬於越南新住民，進而形成一種族裔消費的空間；越南餐飲店對外開放經營的方式，也讓臺灣與越南在飲食文化上，給予雙方增加更多接觸與互動的機會，這是文化展現的重要場域（洪淑容，2020）。

1-2 研究動機

1990年代臺灣的政治與經濟有重大的轉變，政府為鼓勵企業前往東南亞投資及解決國內勞工短缺的問題，除了大量引進東南亞的移工之外，且隨著臺灣與東南亞各國的經貿交流頻繁，促使跨國聯姻而產生的新移民，在臺灣也同樣急遽增加（鐘重發，2004），尤以越南籍的新住民與移工人數最多，經官方統計至2022年3月底約有33萬9千多人。

因越南族群在臺人數眾多的影響，目前臺灣社會可見越南餐飲店到處林立，雖然她們最初經營的動機多為幫助改善家庭經濟，及藉由料理以解自己和同鄉的思鄉之情。但無論是開設在都市或是鄉間，都幾乎與傳統麵食攤、簡餐店或是自助餐廳一般，已成為庶民飲食的一項選擇。

越南料理與其他東南亞地區的料理相比，口味上更顯得清爽順口，酸甜可口外帶點微辣，而烹飪時著重清爽原味，是目前越南料理已普遍受到臺灣消費者喜愛的原因（謝衣鵬、張瑛珫、辜韋勳，2021），在消費者選擇越南料理當作正餐或點心時，除了感受到越南餐飲店經營者為了呈現自身地區料理精髓的用心，而將店裡的裝潢及擺設，布置出越南印象的感受之外，最主要是能讓消費者願意品嘗異國飲食，是如何藉由文化的融合，而激盪出美味而多元的料理。

有鑑於研究越南餐飲店多著重在經營策略的面向，而對越南餐飲店所提供的餐點口味、食材來源及料理方式的面向著墨不多，為進一步了解越南料理在臺灣之發展現況，本研究嘗試從飲食文化與文化融合的角度切入探討，並對其料理呈現的方式進行剖析。臺灣有關東南亞移民和移工的研究之中，也看到了飲食的重要性，飲食與認同的維繫、協商或抗拒的關聯。

在如同邊界內外的餐飲店空間，極易突顯其文化特色，更容易展現文化的對立。而林開忠（2006）在提到有關越南新住民為了維繫族群與認同邊界的關係裡，食物便扮演著重要的橋樑，而越南新住民便在飲食和語言之間，成為臺灣社會裡一群特別的存在，有「文化邊界標誌」的意涵。

越南餐飲店經營者大都為越南新住民，她們如何運用自身有所學的烹飪技巧，將故鄉的美味融入至庶民的餐點裡，並獲得臺灣消費者的接受及認同，也是一項融合邊界推動文化發展與交流的貢獻。

1-3 研究目的

本研究是以飲食文化之研究為主體，依據研究背景與動機，針對越南料理在臺灣發展的現況，探討越南餐飲店的經營者如何將越南料理帶入臺灣消費者的餐桌上，讓臺灣消費者及越南同鄉能夠認同，越南與臺灣飲食文化的融合。

並以嘉義地區的越南餐飲店的經營者、消費者及越南新住民為研究對象，透過應用文化創意產業、飲食文化、文化融合相關文獻的分析，去瞭解越南料理融入臺灣社會的現況，藉機提供業者未來推展創意料理之參考。

茲將本研究之目的分述如下：

- 一、瞭解越南飲食文化的變革及特色。
- 二、瞭解越南料理在臺灣發展的現況。
- 三、探討越南與臺灣飲食文化的融合。

1-4 研究流程

本研究在確定研究主題之後，在與指導教授進行討論，確定研究方向，藉由蒐集、閱讀相關文獻資料來了解學者們對於本研究主題之相關研究探討，進而建構本研究的研究架構之後，設計訪談大綱。

然後選擇訪談對象，而本研究選擇位於嘉義地區的越南餐飲店之經營者、消費者及越南新住民為研究對象進行訪談，藉著訪談的過程，來了解本研究對象的發展狀況。再將訪談錄音以逐字稿方式呈現後，則開始進行深度訪談與分析，最後開始進行論文的撰寫，並且提出研究結論與建議。

詳細研究流程，如圖 1-1 所示：



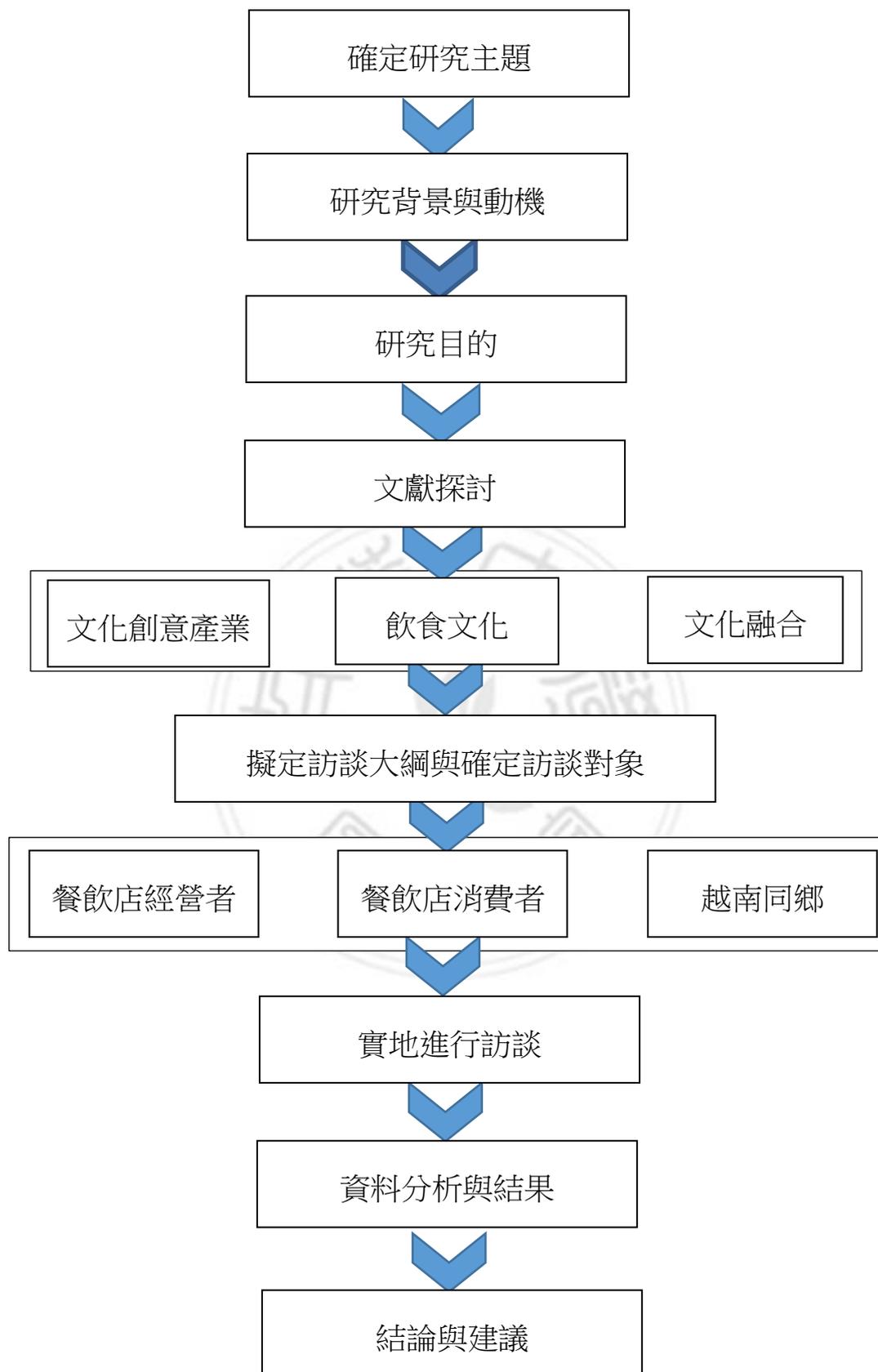


圖 1-1 研究流程圖(本研究整理繪製)

1-5 研究範圍

以嘉義地區暨嘉義縣及嘉義市等兩處行政區域所轄範圍為本研究範圍，而轄內的越南餐飲店之經營者、消費者及越南新住民為研究對象。

1-5-1 嘉義地區之歷史與沿革

直到大陸地區的漢人進入臺灣這塊土地以前，嘉義地區都是高山族的鄒族及平埔族的洪雅族之活動地區，而嘉義市亦為原住民洪雅族的生活區域，其聚落名稱為「諸羅山社」，故嘉義地區古名諸羅山。1621年閩漳人顏思齊率民自笨港（今之雲林縣北港鎮及嘉義縣新港鄉地區）登陸，逐步拓墾雲嘉地區。1624年荷蘭人占據臺灣，對嘉義地區的平埔族諸羅山社居民進行招撫，並加以經營該地區。

明永曆15年（1661）鄭成功來臺驅逐荷蘭人，建立了漢人政權，當時嘉義隸屬天興縣。清康熙22年（1683）鄭氏為施琅所敗，隔（1684）年清朝領有臺灣，諸羅縣署設於佳里興（今之臺南市佳里區）。康熙43年（1704）諸羅城亦稱「桃城」，係古城形如桃狀而得名，是當時最早建築的一座城柵。乾隆51年（1786）林爽文反清之役，圍攻諸羅城，因協助清軍有功，清國乃本「嘉其死守城池之忠義」之旨，易稱「諸羅」為「嘉義」。光緒11年（1885）臺灣正式建省，嘉義縣屬於臺南府，縣治仍設於嘉義。光緒21年（1895）甲午戰役後，清朝與日本訂立馬關條約，將臺灣割給日本，結束清朝長達二百年的統治。

日本治臺後，設總督府統治全臺。明治30年（1897）將嘉義、雲林兩支廳合併為嘉義縣，縣治設於嘉義。明治31年（1898）再將嘉義地區全境被劃入臺南縣。明治34年（1901）將嘉義地區的三个辨務署合併為嘉義廳。明治39年（1906）嘉義發生大地震，重建後的嘉義市，成為當時臺灣最為現代化的街市，而阿里山森林鐵道也是在此時期開始建設。大正9年（1920）嘉義改隸屬於臺南州嘉義郡之下，嘉義正式成為自治團體嘉義街。昭和5年（1930）嘉義街改陞為市，嘉義市自此正

式誕生。1945 年二次世界大戰後，日本成為戰敗國，臺灣也結束了日本人統治的時期，改屬中華民國。

民國 35 年（1946）原嘉義區轄「番地」設吳鳳鄉，6 月水上鄉編入嘉義市（省轄市），原鄉公所改為水上區公所；8 月太保鄉編入嘉義市，原鄉公所改為太保區公所。39 年（1950）原臺南縣嘉義區、東石區劃併嘉義市。嘉義市改為縣轄市，廢區，10 月成立嘉義縣政府。原市政府人事業務併入縣政府新編制內。原水上、太保區公所，更名水上、太保鄉公所；40 年（1951）組成嘉義市公所。42 年（1953）嘉義縣各市鄉鎮組織重行調整。

直到民國 67 年（1978）嘉義市經行政院同意升格為省轄市，70 年（1981）嘉義縣議會表決通過太保鄉東勢寮農場為新縣治所在。71 年（1982）嘉義市正式升格為省轄市。78 年（1989）吳鳳鄉改名阿里山鄉。80 年（1991）太保鄉改制為太保市，11 月縣政府遷於太保市祥和新村。81 年（1992）朴子鎮改制為朴子市（嘉義縣與嘉義市政府全球資訊網，2022）。



圖 1-2 嘉義地區之地理位置(擷取至 google 地圖)

1-5-2 嘉義地區之行政與地理

地理位置：嘉義地區位於嘉南平原的北端，包括範圍有嘉義縣與嘉義市；嘉義縣北邊接壤雲林縣，東邊倚靠南投縣與高雄市，西邊緊鄰臺灣海峽，南邊相臨臺南市；嘉義市為嘉義縣境內所環繞約於中央位置（如圖 1-2）。

面積：1,963.6623 平方公里，佔全臺灣總面積的 5.42%。

人口：約 75 萬 7 千餘人（內政部戶政司全球資訊網，2022）。

行政分區：嘉義縣行政區域共劃分 2 個市、2 個鎮及 14 個鄉；嘉義市行政區域共劃分 2 個區。

地理特色：北迴歸線橫貫嘉義，長年日照充足，而位處的嘉南平原是全國最主要的農業產區，也是最大穀倉。以地形來講西邊為平原，範圍有大林鎮、溪口鄉、民雄鄉、新港鄉、六腳鄉、太保市、嘉義市、東石鄉、朴子市、鹿草鄉、水上鄉、布袋鎮及義竹鄉等，而東邊為山區，範圍有梅山鄉、竹崎鄉、阿里山鄉、番路鄉、中埔鄉及大埔鄉等（如圖 1-3）（嘉義縣政府全球資訊網，2022）。



圖 1-3 嘉義地區行政區域圖

(圖片來源：<https://www.cyhg.gov.tw/cp.aspx?n=7769B1BD01306B45>)

1-5-3 嘉義地區之人文與特產

嘉義地區原本是鄒族、洪雅族等原住民的活動地區，15 世紀之後，荷蘭人和漢人開始進出嘉義地區，開始了漢人開墾嘉義的歷史，並成為當時臺灣漢人較大的群居地之一。1895 年清朝簽訂馬關條約，將臺灣割讓給日本之後，日本政府開始建設臺灣，而日本移民也陸續進入臺灣各地居住。1906 年之後，日本人開始修建阿里山森林鐵路，使得嘉義的林業開始蓬勃發展，也進而帶動了嘉義經濟的起飛。於 1945 年日本戰敗之後，臺灣進入中華民國時期，並隨著當時的國民政府撤退來臺的有為數約 200 多萬人的大陸各地軍民。

又於 1980 年代初期，受到開放大陸探親的作用，許多當時在臺未婚或未再婚的外省老兵，回大陸家鄉找元配或妻子，因而促成新一波的臺灣和中國人民的婚配往來。除大陸配偶之外，另一個造成臺灣新血注入的機緣則是源於 1980 至 1990 年代的南向政策，這種跨國婚配的現象，從最初的 1980 年代的泰國、菲律賓配偶，到 1990 年明顯增長的印尼華裔客家配偶，最後到 1996 年起越南配偶人數居東南亞外籍配偶的首位（夏曉鵬，2000；王宏仁，2001）。

無論是閩南人、客家人、外省人、大陸人、東南亞或是其他國家的新住民，都在不同時代的移民潮中來到嘉義地區落地生根，形成各族群之間共榮共存，並將各具特色的料理也一併帶進嘉義這處人文薈萃的地方（如表 1-1）。

嘉義縣的各類點心、特色小吃及農特產種類繁多，無論是來自東石、布袋沿海的烤青蚵、蚵仔包、蚵捲及各類海鮮料理；民雄街區的鵝肉、肉包、金桔農場的金桔果醬、旺萊山的鳳梨酥最出名；大林盛產烏殼綠竹筍、鳳梨及稻米；新港歷史悠久的特產新港餡、笨港餅；六腳鄉有名的是蒜頭餅；梅山聞名的梅子蜜餞、筍乾及茶葉；大阿里山區的山蘇、山葵、原住民風味餐及高山茶等；奮起湖老街的鐵路便當及大餅，是觀光客一定要品嚐的佳餚與伴手禮。還有，阿里山鄒族原住民的烤山

豬肉、山豬肉香腸、小米酒及竹筒飯等，也是到阿里山觀光時，不可錯過的風味料理（維基百科，2022年3月26日）。

嘉義市是早期遊客前往阿里山重要的入口，以地方特色為主的火雞肉飯、碗粿、煎粿、米糕及虱目魚粥等庶民小吃。而最有名的小吃莫過於火雞肉飯，且歷史最悠久的老店就屬中央噴水池邊的「噴水火雞肉飯」，全國各地以嘉義火雞肉飯為招牌的店家不勝枚舉。另外，近期最夯的特色小吃非「林聰明砂鍋魚頭」莫屬了。在嘉義市的各式點心裡，方塊酥最為眾人所知且口味繁多，以「恩典方塊酥」、「雪花方塊酥」及「老楊方塊酥」等最為出名（維基百科，2022年3月26日）。

表 1-1 嘉義地區外來人口統計表（資料統計至 2022 年 03 月）

區域別	總計（人數）	外裔、外籍配偶（原屬）國籍									大陸、港澳地區配偶		
		合計	越南	印尼	泰國	菲律賓	柬埔寨	日本	韓國	其他國家	合計	大陸地區	港澳地區
嘉義縣	13,410	5,871	3,992	1,237	159	148	167	20	5	143	7,539	7,419	120
嘉義市	5,208	1,577	991	203	41	70	64	38	14	156	3,631	3,521	110
合計	18,618	7,448	4,983	1,440	200	218	231	58	19	299	11,170	10,940	230

資料來源：內政部移民署全球資訊網，本研究整理繪製

第二章 文獻探討

本研究欲瞭解越南料理在臺灣的發展與融合的現況，因此依據研究目的蒐集有關飲食文化、臺灣與越南料理及文化融合等相關研究進行整理，以作為研究參考與指引的學術脈絡。本章第一節是文化創意產業；第二節是飲食文化；第三節是文化融合。

2-1 文化創意產業

2002年「文化創意產業」已經列為國家發展重點計畫，顯示臺灣的產業已經由代工抄襲漸漸轉型為創意與創新。特別是生活在臺灣這塊土地的人們，更應該將文化與產業做密切的結合，對產業而言，因為有了文化的添加而締造了產品價值的核心；而對文化而言，產業是促進文化發展的動力（林榮泰，2006）。

2021 年度立法院審查文化預算，超過 12 億預算的文創業務，因成效被質疑而遭凍結 4 千萬。在文化創意園區的爭議中，立法院預算中心的研究中指出發現，文化部設有臺北華山、臺中、臺南、嘉義、花蓮等 5 個文創園區，藝術家進駐的使用空間占比都不高，而華山園區最低，花蓮、臺中園區超過 5 成空間是由餐飲業者、商店進駐（Newtalk 新聞，2017）。這份報告不但引起各界關注，因而有學者認為文化部所列 15 加 1 項產業，內容從演藝、音樂、到工藝乃至數位生活與創意生活，各類本質不同之產業全都包含了。

因為政府與經營者、文創工作者、新創公司等對於「文化創意產業」的發展，主要還是以拚經濟為共同目標，而為了培育文創人才與新創公司，經營者需要一定的盈利，才能長期經營下去。以松菸文創園區為例，進駐的廠商以電信通訊產業屬於數位生活，餐廳飲食屬於創意生活，曾被批評為假文創，讓人感覺文化創意產業園區充其量僅為「文創產品市集」，就和農夫市集、假日花市一樣成為產品銷售的觀光遊憩區。

因此有學者認為我國文創定義太廣泛，經營者在營運成本的現實考量下，規劃了以產品行銷為主的「市集模式」，違背了邀約新創的公司與人才進駐成為「聚落」的核心目標，更遑論新創的公司與人才能夠共同創作、開發商品，以致於被批評為政府圖利財團的牟利工具。

而文創最核心的產業，是電影、電視與流行音樂，而影視產業因為結合了戲劇、美術、音樂、文學等元素，更是文創業的龍頭（財團法人國家政策研究基金會，2022）。可是，飲食、餐飲或餐廳到底能不能包含在「文化創意產業」呢？

2-1-1 文化創意產業的定義

依據文化部對於「文化創意產業」的定義，係以『文化創意產業發展法』第3條規定：本法所稱「文化創意產業」，指源自創意或文化積累，透過智慧財產之形成及運用，具有創造財富與就業機會之潛力，並促進全民美學素養，使國民生活環境提升之行業。

簡單講「文化創意產業」所提供之產品或服務，應該透過創意的方式將文化元素加以運用、展現或發揮之特質。換句話說，只要能將文化元素透過創意的方式呈現，讓體驗、感受、接觸的人從中能理解、感知、體會文化的意涵，其實都可以算是文化創意產業的一部分，即使是飲食、餐飲業能在品嘗的過程中，體會經營者透過創意方式而提供的飲食，其背後所要呈現、表達的文化意涵，都可以算是「文化創意產業」（中華民國文化部，2022）。

聯合國教科文組織將文化產業定義為：「結合生產、創作、與商業行為的內容，同時這內容在本質上，具有無形資產與文化概念的特性，獲得智慧財產權的保護及利用，轉變為商品或服務型態來顯露。」；英國將創意產業定義為：「那些源自個人創意、技能和才幹的活動，運用智慧財產權的保護，產生具潛力且可帶動經濟發展及就業力之產業。」前者重視的是無形資產和文化概念的特性，後者強調以具潛力創造財富的個人創意技能為核心，繼而產生市場價值（林思玲、林炎旦，2014）。

「文化創意產業」係把想像力及創意注入既有產業中，其動力來源為舊產業固有之深厚的歷史文化底蘊，可望將舊有經濟型態轉化注入新血，提高經濟價值之附加性，而此稱的文化係指某一群人的生活方式和其行為模式（陳惠蘋，2016）。

人類共同生活的社會中，即使生活習慣雷同，但族群的差異性使得社會上一起生活的成員，擁有完全著不一樣的思考模式及價值觀。臺灣社會是由諸多不同的族群，將其屬於各自的多元性文化，包含各自的語言、不同的宗教及其生活習慣彼此交會而成，而這多元化的文化色彩，發展成臺灣社會特有且豐富的文化創意元素，而社會中的文化創意往往伴隨著文化認同而生。

『文化創意』的創意及設計讓人們對事物有了新的觀點，亦豐富了文化，讓它產生全新樣貌與文化革新價值，也為社會注入了新的活力，改變人們的生活習慣。

本研究將「文化創意產業」的定義整理，如表2-1所示：

表 2-1 世界各國對文化創意產業之定義

國家/機構	產業	定義
中華民國/文化部	文化創意產業	透過產業經驗累積、創造及文化傳承，設立智慧財產權架構保護，具備增加就業機會及提高附加經濟價值之潛力，能達到提升並轉化生活型態之行業。
聯合國教科文組織 (UNESCO)	文化產業	將無形的文化資產及概念結合生產、創作、商業行為及透過智慧財產的保護及利用，轉變為商品或服務型態來顯露。
聯合國貿發會議 (UNCTAD)	創意產業	在擁有知識為根基的經濟活動注入創意與新知識，範疇包括產品與服務之生產創作及販售過程，產生符合市場目標且兼具創意及經濟價值的產品。

英國/文化部	創意產業	創意起源於個人，包含技能、創造力及巧思，運用智慧財產權的保護，產生具潛力且可帶動經濟發展及就業力之產業。
德國/文化部	文化創意產業	「文化產業」係具創意之藝術交易、應用類及原生類商品、大眾文化商品及服務之宣傳行銷的產業；〈創意產業〉為創造出著重市場導向及技術、創新與科學化之商品及服務，包含遊戲及廣告業。『文化』及《創意》乃產業創新之核心價值。
芬蘭/教育文化部	文化產業	狹義的文化產業僅針對文化企業家精神去強調創造商品價值，更特別強調交換商品意義，其內容包含傳統產業如服裝或商標等。
日本/文部科學省	文化產業	又稱為娛樂觀光業，具有高度原創性、文化性和藝術性的行業，且產品受智慧財產權保護，一般認為與文化相關的所有領域都應歸為文化產業。近年來更傾向於用感性產業來代替文化產業。
韓國/文化部	文化產業	與運用文化元素將其具體化，並創造經濟附加價值之產品或服務的相關商品生產、開發及銷售等有關之產業。
中國/文化部	文化產業	源於文化要素的創意和創新，在經過尖端科技和高端藝術的加工形成後，具有市場

		規模的潛力，並須能透過生產創造出價值的產業。
香港/文化部	創意產業	在一特定的經濟活動群組內，利用技術及創意加入生產中，透過智慧財產權保護，產生出具備文化意義之產物，成為可增加就業機會及經濟價值之系統。
澳大利亞/文化部	創意產業	將產業使用具象徵性之知識，透過行銷及販售、以商品化附加價值來提升經濟產能，其中也包含文化產業。

資料來源：臺灣文化創意產業發展年報，2005~2015；林炎旦、李兆翔，2010，P.11-25；林炎旦，2011

2-1-2 文化創意產業的內容與範圍

以『文化創意產業發展法』第3條規定之各款產業內容及範圍如下：一、視覺藝術產業；二、音樂及表演藝術產業；三、文化資產應用及展演設施產業；四、工藝產業；五、電影產業；六、廣播電視產業；七、出版產業；八、廣告產業；九、產品設計產業；十、視覺傳達設計產業；十一、設計品牌時尚產業；十二、建築設計產業；十三、數位內容產業；十四、創意生活產業；十五、流行音樂及文化內容產業；十六、其他經中央主管機關指定之產業（中華民國文化部，2013）。

由此可知文創產業乃一共同生活圈之社會大眾，將各自特有的傳統文化及產業加入創意巧思，產生出新型態無形文化資產與概念，激活了舊有文化賦予它新價值；而聯合國教科文組織對文創產業所下的定義裡提到，文創產業的內容包含各類書報雜誌、多媒體影音產業、文化觀光產業及其他種類「文化創意產業」等。

而且各國發展『文化創意』的最終目的，都希望能以文化促進文創產業發展及增加整體就業機會，文創不只有創新，還包含了保存文物、傳遞知識、衍生創意及

保護個人創意的智慧財產權。而『文化創意』乃是在各族群文化藝術的舊元素下加入新的創意，進而產生新的組合，且此類文創新組合在文化中具備可辨識之元素和象徵符號。

我國所制定的「文化創意產業」內容及範圍，如表 2-2 所示：

表 2-2 文化創意產業的內容及範圍

產業類別	中央目的事業主管機關	內容及範圍	備註
一、視覺藝術產業	文化部	指從事繪畫、雕塑、其他藝術品創作、藝術品拍賣零售、畫廊、藝術品展覽、藝術經紀代理、藝術品公證鑑價、藝術品修復等行業。	
二、音樂及表演藝術產業	文化部	指從事音樂、戲劇、舞蹈之創作、訓練、表演等相關業務、表演藝術軟硬體（舞臺、燈光、音響、道具、服裝、造型等）設計服務、經紀、藝術節經營等行業。	本項所稱之「音樂」專指第十五項所稱「流行音樂」以外之音樂類型。
三、文化資產應用及展演設施產業	文化部	指從事文化資產利用、展演設施（如劇院、音樂廳、露天廣場、美術館、博物館、藝術館（村）、演藝廳等）經營管理之行業。	所稱文化資產利用，限於該資產之場地或空間之利用。
四、工藝產業	文化部	指從事工藝創作、工藝設計、模具製作、材料製作、工藝品生產、工藝品展售流通、工藝品鑑定等行業。	
五、電影產業	文化部	指從事電影片製作、電影片發行、電影片映演，及提供器材、設施、技術以完成電影片製作等行業。	包括動畫電影之製作、發行、映演。
六、廣播電視產業	文化部	指利用無線、有線、衛星廣播電視平臺或新興影音平臺，從事節目製作、發行、播送等之行業。	包括動畫節目之製作、發行、播送。

七、出版產業	文化部	指從事新聞、雜誌（期刊）、圖書等紙本或以數位方式創作、企劃編輯、發行流通等之行業。	1、數位創作係指將圖像、字元、影像、語音等內容，以數位處理或數位形式(含以電子化流通方式)公開傳輸或發行。 2、本產業內容包括數位出版產業價值鏈最前端數位出版內容之輔導。
八、廣告產業	經濟部	指從事各種媒體宣傳物之設計、繪製、攝影、模型、製作及裝置、獨立經營分送廣告、招攬廣告、廣告設計等行業。	
九、產品設計產業	經濟部	指從事產品設計調查、設計企劃、外觀設計、機構設計、人機介面設計、原型與模型製作、包裝設計、設計諮詢顧問等行業。	
十、視覺傳達設計產業	經濟部	指從事企業識別系統設計（CIS）、品牌形象設計、平面視覺設計、網頁多媒體設計、商業包裝設計等行業。	1、視覺傳達設計產業包括「商業包裝設計」，但不包括「繪本設計」。 2、商業包裝設計包括食品、民生用品、伴手禮產品等包裝。
十一、設計品牌時尚產業	經濟部	指從事以設計師為品牌或由其協助成立品牌之設計、顧問、製造、流通等行業。	
十二、建築設計產業	內政部	指從事建築物設計、室內裝修設計等行業。	
十三、數位內容產業	經濟部	指從事提供將圖像、文字、影像或語音等資料，運用資訊科技加以數位化，並整合運用之技術、產品或服務之行業。	1、包括數位遊戲、行動應用服務、內容軟體、數位學習，以及提供內容數位化創作、企劃編輯、發行流通所需之技術面產品或服務。

			2、以數位方式創作、企劃編輯、發行流通新聞報紙、雜誌（期刊）、圖書、電影、電視、音樂，包括將其典藏數位化，仍分屬其原有之出版、電影、電視、音樂產業。
十四、創意生活產業	經濟部	指從事以創意整合生活產業之核心知識，提供具有深度體驗及高質美感之行業，如飲食文化體驗、生活教育體驗、自然生態體驗、流行時尚體驗、特定文物體驗、工藝文化體驗等行業。	
十五、流行音樂及文化內容產業	文化部	指從事具有大眾普遍接受特色之音樂及文化之創作、出版、發行、展演、經紀及其周邊產製技術服務等之行業。	
十六、其他經中央主管機關指定之產業		指從事中央主管機關依下列指標指定之其他文化創意產業： 一、產業提供之產品或服務具表達性價值及功用性價值。 二、產業具成長潛力，如營業收入、就業人口數、出口值或產值等指標。	

資料來源：中華民國文化，https://www.moc.gov.tw/information_311_20450.html

2-2 飲食文化

2-2-1 飲食文化的定義

於文化的薰陶中，經由飲食消費是最為快速的接收模式，因此與食物消費相關的體驗，從外來的文化轉變中開始初露鋒芒，因為它們提供宏偉的前景，食物可以增進對某一文化的認同與接受（Robinson & Clifford, 2011）。這是一個無可否認的

事實，食物的使用模式所代表的是一個族群或種族的特色與天性，因此食物通常是用來評論一個區域或者一個國家社會文化的重要指標。

食物同時有著刻劃個人的形象與身份，並保持其在社群內的一些傳統意義（Long,2004）。而 Wood and Muñoz（2007）也認為，外國的社會文化形象的途徑，許多都是透過消費者第一次接觸另一種文化，該文化利用了各種的標記，並透過飲食呈現出了另一種文化的特色。

此外，飲食文化也與當地的天然地理環境，以及所生產的經濟作物、居住族群之風情民俗有相當程度的關聯（林明德，2001），藉由地方的特殊飲食，能夠顯露出當地人們對於待人處事的特質。所以，飲食是彰顯某一地方區域特色的「圖像」之一，也是深入理解該地方區域特性的最佳媒介（陳貞吟、孫好鑫，2008）。

此外，莊英章（2003）在研究中表示，飲食是代表一個族群所獨有的標誌，它具有族群最初的生活形態與飲食習慣，且展現族群於存在的歷程中與所在的土地和環境，以及與其他族群交流所產生的變化，「人們從事飲食的過程與其他行為一樣，都具有一定程度的實用與表述的功用，所以，食物不僅能夠帶來飽足、營養供給、口味喜好與生產供應等實用意義外，其內涵包括了想要表述的、拓展的、標誌的這些隱形涵義也相當重要，有時乃至超越了實際的功用」。

杜莉、孫俊秀、高海薇、李云云（2008）等人提出飲食文化是人類社會文明延伸出一項重要構成要件，狹義的飲食文化，講的是人們對於食物消費過程中，形成與堆疊出的物質與精神財富的總和，是關於人們飲食的學問。簡單的說，烹飪技藝是在食物加工及製造過程中產生的，可說為生產文化；也是食物消費的過程中所產生的一種消費文化。

然而，飲食的生產和消費是緊密相關的，沒有烹調的過程，也就沒有飲食的消費。飲食與烹調是有密切的關係，烹調和烹調文化是飲食與飲食文化的前提，飲食文化是由烹調文化衍生而來的。廣義的飲食文化，是將飲食的生產和消費串聯起來，加以概括和闡述。具體而言，廣義的飲食文化，是由狹義飲食文化加入烹調文化而

成，是指人們在食物生產與飲食消費進行過程中，所形成並堆疊的物質和精神財富的總和。

再者，食物代表的常常是某地區的群體，用以和外人區分的標誌，透過讚譽、歧視、摹仿在各個社會階層的中樞與外圍群體之間不斷前進，在歷史過程中，蘊含與推動階級、性別、城鄉及族群間之權力關係（王明珂，1997）。

林淑蓉（2006）研究中提到，食物是人類每天生活不可缺少的，從平日對於料理種類的選擇、烹調呈現的特色、用餐的習慣乃至餐點器具的使用等，都可流露出該民族獨有的飲食文化特色，也可以作為闡明該族群的風俗民情，或是構建該族群認同的文化環節之根基。

我國將飲食文化體驗歸納在創意生活產業之中，而〈創意生活產業〉被列入文化部《文化創意產業發展法》第三條第十四款：「本法所稱文化創意產業，指源自創意或文化積累，透過智慧財產之形成及運用，具有創造財富與就業機會之潛力，並促進全民美學素養，使國民生活環境提升之下列產業：…十四、創意生活產業…」之內。

根據文化部發行的《文化創意產業發展年報》，〈創意生活產業〉是「指從事以創意整合生活產業之核心知識，提供具有深度體驗及高質美感之行業，如飲食文化體驗、生活教育體驗、自然生態體驗、流行時尚體驗、特定文物體驗、工藝文化體驗等行業」。基此，〈創意生活產業〉是將「生活」與「創意」相互結合的產業。既然是生活形式，自然包括：食衣住行育樂等面向，包含範圍非常之廣。

此外經濟部工業局發佈的《創意生活產業發展計畫》，在未來文化經濟領域中，〈創意生活產業〉具有多元的態樣，並分布於各個主要的產業之中，具有帶領相關產業升級及促進弱勢產業競爭力提升的作用，渴望能夠藉由地方產業與相關主管機關政策的整合，得以加緊產業政策資源的聯接，推動產業創新的力量（經濟部工業局網站，2022）。

總之，〈創意生活產業〉的經營，並不重視投入多少的資金與人力，而在乎創意生活的設計產品能否觸動人心、能夠提出一種特殊感受的生活見解，強化人們對於生活的體驗。因此，產品要從日常生活中出發，帶著設計師的熱情與專業，為顧客傳達出一種心靈的寄託、溫馨及獨特的感覺，讓人怦然心動而愛不釋手。換言之，〈創意生活產業〉係以體驗為核心的產業，其中蘊含著各類屬性不同的產業文化知能、高優質商品、場域，並提供深度體驗服務與活動的文化生活創意相關產業。

經濟部推動〈創意生活產業〉共有六大體驗類型，如表2-3所示：

表 2-3 創意生活產業涵蓋範疇

產業類別	內容
飲食文化體驗	運用本業既有相關設施、廠區或作業等，進而挹注、深化其文化要素，提供多元體驗與生活服務及產品之事業。
流行時尚體驗	以造形設計之裝置發展，展現家居衣飾主題風格，建置多元化體驗，提供生活型態相關產品或服務之事業。
生活教育體驗	以提供生活學習，豐富美學感受之生活型態相關產品或服務之事業。
自然生態體驗	以動植物生態或自然健康之生活的多元體驗，提供生活型態相關產品或服務之事業。
特定文物體驗	以特定人本文化、地域、群體及文物等，提供生活型態相關產品或服務之事業。
工藝文化體驗	以工藝創作所展開之相關事業營運，並提供生活型態相關產品或服務之事業。

資料來源：中華民國文化部，2020/臺灣文化創意產業發展年報，2020

2-2-2 越南飲食文化的特色

越南全名為「越南社會主義共和國」，位於東南亞的中南半島是社會主義國家，地處熱帶氣候，曾被中國統治長達好幾百年，深受中華文化的影響，而近期也曾因法國的統治，所以受法國文化的影響也頗深。其國土範圍則北部接壤中國大陸，東

部有長達 3,260 公里的海岸線，緊鄰東京灣、南海及暹羅灣，西部有接臨寮國與柬埔寨。

國土面積約有 331,210 平方公里，由北到南的距離約有 1,640 公里，整個形狀貌似 S 型（如圖 2-1）。全國行政區共劃分為 58 個省及 5 個直轄市，而首都「河內」是全國的政治與文化中心，「胡志明市」則是全國最大的港口城市、商業和經濟中心，依 2022 年最新統計越南總人數達 9,800 多萬人，共有 54 個族群（維基百科，2022 年 2 月 12 日）。



圖 2-1 越南區域地圖

(圖片來源：<https://www.taiwanembassy.org/vn/post/451.html>)

若依地形、地貌可區分為北、中、南三個區域，各區域的料理均自己特有的口味與特色，其主要飲食概念都離不開下列幾個特徵：食材種類多樣、少油膩、味道濃郁刺激、多以天然佐料與調料摻合料理、有使用筷子的習慣、使用桌盤擺放餐點等。

北越地區是越南文化的主要發源地，很多著名的料理，如越南河粉和春捲(如圖 2-2、2-3、2-4、2-5) 都源自北部地區，也是越南最早受中華文化薰陶的區域，而料理堅持傳統，且對於調料和食材的選擇上更嚴格；中越地區的飲食習慣與其他區域而言差異較明顯，其料理喜歡使用豐富的配菜，也較為辛辣；南越地區的料理在早期受到其他東南亞國家、中國南方移民和法國殖民政府的作用，多喜歡帶有甜味的料理，且比其他區域而言使用香草的種類更是繁多。



圖 2-2 海鮮河粉(本研究拍攝)



圖 2-3 雞肉河粉(本研究拍攝)



圖 2-4 生牛肉河粉(本研究拍攝)



圖 2-5 越南炸春捲(本研究拍攝)

越南料理又稱「越南飲食」，或稱「越南菜」。越南人喜愛以魚露、新鮮香草與水果，以及生鮮蔬菜來烹飪食物，越南地處中南半島，屬熱帶國家。故料理食譜大都運用種類繁多的熱帶蔬菜、草藥和香料，常見有檸檬草、青檸檬和馬蜂柑葉等，調味料與佐料相當地豐富。由於越南也有信仰佛教，因此也有素食料理的製作；而越南料理中，除了鴨肉及羊肉較少見之外，豬肉、牛肉及雞肉等是經常利用到的肉類；另外蝦子、貝類等各種海鮮也常出現在料理的食材裡面（維基百科，2022年4月13日）。

越南料理逐漸被臺灣人所接受及喜愛，大街小巷到處可見琳瑯滿目的各式越南餐飲店，談及越南料理，臺灣將它歸類在東南亞料理的類別，口味重在酸、辣、香，其次是甜、鹹為其特色。味道濃郁且略帶清爽的湯頭，配上提味的微酸天然檸檬，再加入生鮮香菜等佐料提升其口感的層次與風韻，光是想像就令人垂涎欲滴。

《桌盤》在越南是人們常用的傳統餐具，通常構造呈現圓盤型，尺寸約 20 寸大小，並依據製作的材質不同，大致可分為銅盤、竹盤、鋁盤等（如圖 2-6、2-7）。

通常，會將準備好的食材，先用較小的碗盤盛裝後，放入置桌盤內，然後將桌盤端至用餐的地方，再徒手抓取食材經混合捲包後品嚐餐點。如像吃生菜春捲類的，便會用桌盤盛裝生菜、豬肉、鮮蝦、佐料及沾醬等食材，然後端上桌或放置地墊上，再由大家將食材從桌盤內拿出來，依喜好自行捲一捲沾醬吃。



圖 2-6 銅製桌盤

(圖片來源：<https://helloworldvietnam.tw/public/tw/column/438>)

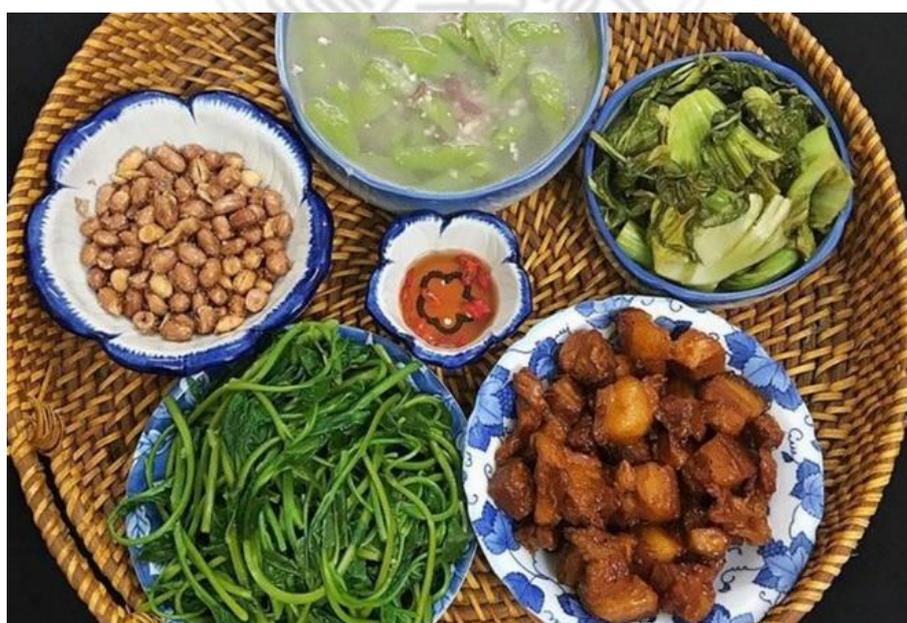


圖 2-7 竹編桌盤

(圖片來源：<https://helloworldvietnam.tw/public/tw/column/438>)

《鴨仔蛋》越南最為人所知的特色料理（如圖 2-8），是將孵了 15 至 18 天而快形成雛鴨的鴨蛋用水煮熟，然後敲開蛋殼，加入鹽等調味，再以小湯匙挖起來吃。鴨仔蛋常常與其他調味料，譬如越南香菜、鹽巴、胡椒粉、青檸汁等摻合後食用（維基百科，2021 年 7 月 19 日）。



圖 2-8 越南鴨仔蛋(圖片來源：<https://news.tvbs.com.tw/life/1623286>)

《魚露》又名魚醬、魚醬油（如圖2-9、2-10），主要是用發酵方法製造，傳統之魚露為使用魚肉經添加食鹽醃製，藉由海鮮本身所含的消化酵素（主要為蛋白酶）及製程中的好鹽菌、酵母菌所分泌的酵素在室溫下經長時間的醱酵，使有機物質轉變成小分子，例如：胜肽、胺基酸、有機酸等，而使組織改變形成具有特殊風味且含有豐富礦物質成分，再經壓榨、過濾後所得的琥珀色液體（三輪，1983；許富智、陳幸臣，1987；陳聯桂，1996）。

大部分有沿海地區的國家才有魚露，主因為沿海漁民捕獲海鮮後，為保存過剩的魚獲而將其醃製成鹹魚或魚醬外，魚露也很自然地成為這些魚類等醃製品的副產品。目前使用有大量使用魚露做為料理調味的地區以亞洲國家為主，特別是東南

亞國家，例如泰國、越南、柬埔寨、菲律賓、馬來西亞及印尼；在歐洲則有冰島、希臘、法國等都可以找尋到運用魚露料理的足跡。



圖 2-9 魚露沾醬(圖片來源：

<https://www.homaydo.com/recipes/%E8%B6%8A%E5%BC%8F%E9%AD%9A%E9%9C%B2/>)



圖 2-10 東南亞各國魚露

(圖片來源：<https://food.ltn.com.tw/article/6820>)

《越南河粉》可稱是中法混血的越南美食，約於1920年出現在越南北部，幾經輾轉最後流傳到了越南南部，如今已成越南美食，馳名在國際上。其中最著名的越南牛肉河粉，其高湯內含多種食材及佐料，譬如牛骨、洋蔥、薑等天然材料，再以小火熬煮數小時，期間還需投料與調味，待高湯完成後將雜料撈出，之後便可在客人點餐時，將滾燙的高湯淋於已放置於碗中的鮮牛肉切片及事先已汆燙的河粉、最後再放置洋蔥絲、蔥白段、蔥花及九層塔等，即可端上餐桌予客人享用（Phan, Battilana, & Wolfinger, 2012）。

此外，店家都在餐桌上放置辣椒醬及海鮮醬等，隨著牛肉河粉端上餐桌後，可再依個人口味將一併端上桌的檸檬塊、辣椒切塊或綜合新鮮香草葉-刺芹、羅勒或九層塔等自行添加至河粉中以增加風味。

2-2-3 越南飲食文化的相關研究

越南在飲食文化上受到中國文化的影響頗大，甚至許多食物的作法，源流都可追溯自越南為中國藩屬的時期，例如受到元朝文化影響而有的吃火鍋和喜食牛肉料理的特色。再如南越地區對「糖」的偏好，即是受 17 世紀從中國東南遷至越南的廣東移民之影響，至今當地飲食對糖的使用，仍是情有獨鍾（謝美玲，2012）。

隨著越南餐飲店的逐步出現，深化了越南料理的獨特口味，所謂的越南料理，以越南河粉最為一般大眾所知，更是越南料理的代表，味道嘗起來略微酸辣，食用時加入生鮮蔬菜，再摻入些許的檸檬汁等調味，相當可口（洪淑容，2020）。

依 Ham Chau（2005）的研究，越南南方的食物主要有三種風味所構成：第一種受早期高棉住民飲食影響，大量使用到椰肉與椰奶，也喜歡辛辣的香料。第二種為 17 世紀來自中國廣東地區之政治難民，帶來了廣式的料理，越南飲食中對糖類的運用就是受到廣東移民的影響。最後也是來自 17 世紀，陸續由北往南遷徙的越族，由於當時缺乏糧食，舉凡能夠補充蛋白質的動物、昆蟲等，只要能夠手到擒來，簡單料理就可以果腹了。

Weaver&Katz (2003) 研究也提到，越南料理是建構在地理位置、天然氣候、歷史文化等三項元素：一、地理方面，北邊有紅河三角洲，南邊有湄公河三角洲，其廣闊的沖積平原得以形成物產富饒的米食之鄉，而其沿海的環境也讓豐富多樣的海鮮成為其主要食材；二、熱帶氣候因素讓其飲食的風味，可分別為北、中、南三種類型；三、歷經了將近千年的中華文化及近一世紀的法國與美國文化等幾個國家之接觸，皆對其食材的選擇與烹調的技巧有相當程度之薰陶。

越南從古至今在其歷史上，一再的經過了許多轉變，而今越南菜已融入了中國、印度、法國與柬埔寨等國家的飲食文化，口味非常獨特。若以中式料理比較，越南菜則多一份異國風味；若以西式料理比較，越南菜更擅長使用各類香料。因此，越南菜除了講求餐點的色香味，也強調食物本身的原味（阮錦繡，2021）。

隨著來臺灣的越南新住民人數持續增加，間接讓越南的傳統美食及家常料理也跟著在臺灣的大街小巷隨意可見。像是著名的「越南三明治（法國麵包）」，有著濃厚法國風味；而越南春捲、河粉和米線更是與中國交界的雲南與廣西地區的料理非常相似（馬欣榆，2009；蔣為文，2019）。因此，越南美食相對較於其他東南亞國家在臺灣發展的異國美食，更容易被臺灣消費者喜愛。

2-2-4 臺灣飲食文化的特色

中華飲食文化擁有數千年的歷史，而在現今的臺灣，不論想要品嚐哪個國家或民族的料理，應該都找得到。因為世界各地具有代表性的獨特飲食已相繼在臺灣的消費市場出現，且餐點樣式包羅萬象。

例如美式速食的漢堡、披薩，歐洲的法國料理、德國豬腳，中東的土耳其料理、摩洛哥料理，亞洲的港式飲茶、印度咖哩、日式料理、韓國燒烤、迴轉壽司，中國的 8 大菜系、新疆烤肉，東南亞的南洋料理等許多區域的風味料理餐廳，或是涮涮鍋、麻辣燙、鹽酥雞、石頭火鍋、手搖飲料店、冰果室及各種地區特色小吃攤等，各式各樣組成如同地球村般的臺灣飲食風采（交通部觀光局網站，2022）。

回首起臺灣複雜的歷史與文化背景，世代交替及與複雜糾結的文化締造出多采多姿及與眾不同的臺灣飲食樣貌。但是「臺灣菜」仍舊沒有代表性的菜色，無法使人猶如講到「中國菜」便想到「北京烤鴨」之類的關聯，而臺灣能讓外人聯想起的飲食多半都是臺灣各地獨具風味的小吃類的料理。

全國各地的臺灣小吃皆有獨特風味，通常來講，偏北部的料理鹹味較重，而越往南部口味則較甜（姚偉鈞，2002）；且不同地區又因氣候及地形的影響，以致形成專屬於當地的特產，如新竹地區的米粉及貢丸、宜蘭地區的鴨賞及牛舌餅、鹿港地區的蚵仔煎及鮮肉包等，臺灣飲食林林總總不一而足。

若說到西式速食業，從美國於 1984 年引進臺灣的消費市場的跨國連鎖速食店麥當勞後，便造成國內消費者飲食習慣的重大改變，且獲得巨大的響應，促使跨國連鎖主題餐廳也紛紛搶進臺灣消費市場，之後臺灣的跨國連鎖餐飲產業進入戰國時期，形成了百家爭鳴的現象（蔡文芳，2001）。

而隨著 21 世紀消費市場的全球化及科技化等兩股勢力帶動下的影響，全球經濟與社會環境也更迭不斷，各類跨國企業的崛起，還有異國飲食文化的互動，非但衝擊了臺灣消費模式的變動，亦促進餐飲產業的轉型（蕭湘文，2006）。

目前在政府多元文化政策努力推行之下，臺灣社會各族群料理已成為具有市場競爭力的商品（林怡潔，2018），且國內眾多的餐飲佳餚已能讓亞洲各國的觀光客慕名來臺旅遊時，具有的觀光競爭優勢項目（鄧安琪，2006）。由此可知，臺灣料理可謂是發展臺灣各地旅遊觀光和文化創意魅力無法替代之地方特殊性資源（如圖 2-11、2-12、2-13）。

根據不同時期與地區來臺的移民，所陸續帶進臺灣的飲食文化，本研究參考交通部觀光局網站資料整理，如表 2-4 所示：

表 2-4 臺灣飲食文化的歷史沿革

年代與地區	特色
原住民的飲食特色	<p>屬於南島語系的原住民族，於 16 世紀以前便已定居在臺灣，各族的飲食習慣因其居住環境的不同，但大致都以粟子、山芋、甘藷、稻米為主食，而靠海的捕魚，靠山的打獵，將狩獵所得的山豬、山羌或捕獲的漁產，加上容易取得的食材及佐料，運用傳統水煮、燻烤、醃漬等方式進行料理。</p>
荷蘭人在臺時期	<p>荷蘭人在 17 世紀佔領澎湖與臺灣，從印尼帶來水牛、豌豆（荷蘭豆）、番茄、芒果、青辣椒、甘蔗及稻米。此外，沒有在臺灣留下飲食習慣與文化的相關紀錄。</p>
閩菜及廣東客家菜移入期（1661-1895 年）閩南菜的特色	<p>閩南菜，注重烹飪的火候及刀工，口味清淡不膩，以湯菜居多。常見的烹調方法為溜、蒸、炒、煨、燉、白斬（切）。除了一般常見的調味料之外，蝦油、蝦醬、酸杏、紅糟、白糟、醉糟等，別具特色的調味料，讓料理更添風味。</p>
客家菜的特色	<p>客家飲食以重口味菜色居多，多油多鹽是大眾的印象，藉此搭配大量米食食用。而為延長食物的保存期限，而研發了各式醃製品，也是客家飲食的一大特色。客家人將豬、雞、鴨及魚鮮等各個部份妥善運用，創造出易保存及方便食用的佳餚，著名菜色如「酸菜炆豬肚」、「炆爌肉」、「排骨炆菜頭」、「肥腸炆筍乾」、「客家小炒」、「豬腸炒薑絲」等。</p>

<p>日本飲食滲入期 (1895-1945 年) 日治時期</p>	<p>日本人統治殖民臺灣期間，教導臺灣人種植蓬萊米，也帶來日式烹調方法，舉凡生魚片、壽司、甜不辣、鐵板燒、烤秋刀魚、燒烤鰻魚、日式便當、天婦羅等等，已成為臺灣十分普遍的菜色。</p>
<p>北投酒家菜</p>	<p>日治時代，日本人鍾愛北投溫泉，並且在北投地區興建了許多溫泉會館與旅店，當時政商名流多喜歡到北投飲酒作樂，也因此孕育出注重排場及食材的北投酒家菜。其融合日式和菜、川菜、粵菜等口味與作法，形成獨特的「北投派臺菜」，是當時的高級宴會菜，而「佛跳牆」即是當時酒家菜與閩東菜結合而成的菜餚。</p>
<p>中國八大菜系融合期 (1945-1975 年)</p>	<p>二戰後，隨著國民政府來臺，帶來了中國大陸各地的烹調技術與菜色，包括京、魯、川、蘇、浙、閩、粵、湘八大菜系，其中湖南菜、四川菜及江浙菜是十分受歡迎的菜系。隨著經濟快速的發展，八大菜系已融入臺灣社會各角落，譬如牛肉麵、麵茶粉、爆米香、豬油拌飯、烤紅薯、過水涼麵、蔥油餅、麵疙瘩、燒餅、油條、包子、饅頭、豆漿、米漿、小米粥早已成為臺灣人重要飲食選項。</p>
<p>廣東料理</p>	<p>中國大陸最早對外開放的港口位於廣州，隨著貿易活動繁盛，各種稀奇的材料從海外進來，而廣東人向來以懂得吃自豪，粵菜一直馳名世界，歷久不衰。從香港有名的廣東大廚先後被禮聘來臺，使得臺灣的粵菜水準已漸有青出於藍而勝於藍之勢。</p>

福建菜	<p>福建菜又稱閩菜。烹調的口味以清淡、酸甜、不膩為主，以山珍海產而聞名，著名菜色如一品鍋、紅糟鰻魚、佛跳牆等。閩菜最常以酒糟入菜，酒糟就是老酒蒸煮殺菌後遺留的渣質，用它來調味佐菜，讓菜餚散發醇厚的香氣。福州飲食是閩菜的主流，其味道偏酸甜而淡雅，當中魚丸、扁肉燕就是特色的傳統小吃。</p>
四川料理	<p>川菜最大的特徵，便是能以最普通的材料，做出最不尋常的美味。因此，被認為是中華料理中最具特色的一種，而川菜在調味上有其特殊的秘訣，在烹煮手法方面，不但花樣多，而且應用的範圍廣，其菜式口味獨特，麻中帶辣的，酸甜的，有椒鹽的，都非常能夠促進食慾。</p>
北京料理	<p>位於中原與邊疆文化交會融合的中心地「北京」，發展出的北平菜融合了清朝宮廷、回族和蒙古族食物的特色，不僅菜式特別，吃的方法之多也令人目不暇給。其料理特別重視火候與切功，對湯特別講究，烹煮時使用大量的蔥、生薑、大蒜等佐料，反映了北方人對生蔥及生大蒜的特別喜好，著名菜色如北京烤鴨。</p>
江浙菜	<p>發源地包括長江下游及東南沿海地方的江浙菜，以上海菜為代表。因天然地理為江湖環繞四周，故盛產鮮蝦、蟹鰻之類，烹調多以海產魚類為主。著名菜色如東坡肉、紹興醉雞、金華火腿、乾燒魚頭等。</p>
湖南菜	<p>湖南菜亦稱湘菜，因地處長江中游，物質肥沃。味道重酸辣，多勾芡，講究入味，並且擅長燻臘肉。「燻」是</p>

	<p>湖南菜處理肉類獨特的方式，口味濃厚，為湘菜的特徵；湘菜與川菜有一共同的特點，都喜歡使用大量紅椒等辛香料，辣味十足。著名的菜色有富貴火腿、左宗棠雞、生菜蝦鬆等。</p>
<p>新臺灣飲食期 (1975-迄今)</p>	<p>此時，經濟發展與交通的便利，帶動了觀光的发展，又因政府推動南向政策等因素，促進國際連鎖餐飲及各國料理引入臺灣餐飲市場，多元的異國美食如雨後春筍般林立，帶來了不同樣貌的飲食文化，也為臺灣飲食文化注入更多全球化的元素。</p>

資料來源：交通部觀光局，<https://www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0020547>，本研究整理繪製



圖 2-11 各式臺灣料理
(圖片來源：<https://www.xinmedia.com/article/169301>)



圖 2-12 各式臺灣料理

(圖片來源：<https://www.meilytaiwan.com/blog/gourmet/6146/>)



圖 2-13 各式臺灣料理

(圖片來源：<https://www.taipeinavi.com/special/5025967>)

2-2-5 臺灣飲食文化的相關研究

歷史上臺灣歷經了許多外來統治者及多次的大規模移民潮，人文特色兼具融合了閩南、客家、外省及原住民等不同的族群，建構出絢麗多姿的人文色彩，也締造出豐富多樣的飲食文化（交通部觀光局，2022），且臺灣消費者對包羅萬象的異國料理接受度相當高，早期不僅表現在對於日式料理、韓式料理、八大菜系、眷村菜、原民風味餐、美式速食、中東料理及法式料理等菜系的融合與創新上，近期更因為隨著東南亞各國外籍移工與新住民的大量移入，進而使東南亞料理也變成臺灣眾多餐飲料理的一部分。

王寶惜（2016）研究臺灣的飲食文化大致可分為四大族群，分別為閩南族群、外省族群、客家族群與原住民族群。一、閩南族群多為福建、廣東兩省的移民，飲食以米食為主，年節時期會以米製品祈福，如蘿蔔糕、紅龜粿等。因居住在沿海地區，豐饒的魚獲也是常見的食材，而過剩的食材則以日曬或鹽巴醃漬保存。二、外省族群為 1945 至 1980 年代間移民至臺灣的人民，剛來臺灣時，生活較刻苦，需靠政府補助稻米、麵粉及沙拉油等，因此其飲食以麵食為主。又因居住地的特殊性也發展出眷村文化，除了常見的外省 8 大菜系，更發展出獨有的眷村菜，如餃子、煎餃、小籠包、牛肉麵、滷味、大鍋煮及臘肉等。三、客家族群是具有客家人血統的臺灣人，主要分布在桃竹苗、高雄六堆及花東縱谷等，文化因地區而有些許的不同。在飲食上多醃漬物及米食為主，食物特色為「鹹、香、油」。也常以鹽巴醃漬來保存魚肉，習慣將醋和醃製的食材摻合烹煮，料理偏「重口味」。四、原住民族群是指 17 世紀漢人尚未移民到臺灣前，就已經居住在臺灣和周邊島嶼的人民，通常稱為南島語系族群。分布在東部和南部山區，食物來源為狩獵、漁撈。而各族間的飲食也大不相同，多以小米、芋頭、地瓜及玉米為主食。

早期廣東移民渡海來臺後，在臺南地區落地生根，而原自廣東的豆花便於臺南發展起來；另外來自福建省泉州及漳州的米粉師傅也帶來家鄉的技藝，並特別挑選

地理環境均適宜的彰化楓坑落腳，之後其他學成技藝的師傅便各自往鄰近的北部與南部發揚，才有「北新竹炊粉、南埔裡水粉」之盛名（楊惠卿，2005）。

林明德（2001）、張玉欣（2004）、楊昭景（2005）等人對於臺灣飲食文化的研究中指出，基於地理環境、氣候型態、物產種類、風情習俗、宗教文化等因素，還有經濟發展、政治更迭、交通便捷等原因引領著飲食文化的興盛，將臺灣整個飲食文化徹底改變，建立成多元的「臺灣菜」文化，並描繪出不同的民族個性、獨到的飲食風味與烹調的技巧。

當地獨特的名產及小吃是因應不一樣的地區文化所形成，此種文化歷史亦成為發展觀光的基礎，雖然臺灣的飲食文化摻雜許多的複雜要素，經過時間的淬煉，臺灣四處各地的餐飲或小吃，無論是烹飪技巧或食物的味道已經能夠顯露當地特有的色彩（劉韻平、陳貴凰，2008）。

臺灣飲食若以口味區分有「南甜北鹹」的說法，如楊惠卿（2005）曾提到，南北飲食文化上口味的不同，地域特性與生存型態有著莫大的聯繫，其中為何南部的料理口味比較偏甜，特別是羹湯及醬料部份；據說，早期臺糖公司還在大量生產蔗糖時期，在臺南地區總共有六家糖廠在製糖，糖類取得相對容易及便宜，以致烹飪的手法及料理的口味受到影響，另外也提及北部比較沒有自己的小吃文化。

原住民在食物料理方面，已經具備不同於漢人的飲食文化，形成具有主體性的族群條件。依據 Sidney W.Mintz（2001）論述，每一族群都有自身的「食物偏好」，通常食物偏好都與該族群結構所擬定的條件相結合，食物偏好確定該族群如何獲取食物、維護與變換飲食習性，以及讓飲食的調配與相關涵義永垂不朽；因此食物偏好若是已樹立，通常不再輕易的轉變。

此外，Horng et al.（2012）在以國外旅客為對象，藉由調查影響旅遊意圖的兩項因素，美食餐飲品牌及觀光地區熟悉程度；研究結果顯示：臺灣的優勢方面在於充滿魅力的地方小吃、豐富的飲食文化、友善的服務環境、料理口味的多樣性；在弱勢方面，欠缺有代表性的美饌、輕鬆自在的用餐氣氛、出色的用餐設施、優質的

美食觀光、潔淨的用餐環境、良好的餐廳服務、高品質的美食、美味的料理、以及簡易的餐點名稱。

2-3 文化融合

2-3-1 文化融合的定義

由於過去的歷史發展、並受其氣候狀態和天然地理位置的影響，越南料理摻合著中國與法國飲食文化等特徵，而令人垂涎的料理背後，則是隱藏著越南人對飲食堅持與智慧。然而，飲食不單純僅是日常所需，更是一種文化體現。就如同越南配偶會透過飲食的形式來重現越南認同，同時她們也經由通過飲食策略將其原生國飲食習慣、料理鑲嵌於臺灣社會及飲食文化中（蕭新煌、林開忠 2011）。

藉由越南餐飲店去瞭解越南料理如何跨界，並受消費者喜好是值得探究的，且在臺灣與越南料理融合的過程中，越南餐飲店之經營者對於飲食的調理及其策略，如何得到消費者的青睞？又為何會有非傳統越南菜如豬肉河粉（如圖 2-14）的出現（鄭智福，2014）？越南餐飲店讓消費者所稱許的用餐體驗內容為何？並運用訪談法及文獻分析法解讀臺灣現有越南餐飲店之現況、經營策略及其料理調適的手法等現象，期能在梳理臺灣與越南料理在跨界混融（蘇恒安，2013）之現象與模式過程中，在改變與不改變之間，找到臺灣料理的美味線索，以瞭解臺灣料理的多元建構。

「混融」之意，係由學者蘇恒安於 2013 年所提出，其引用自混種（hybridization）與融合（creolization）兩種概念。前者意指不同物種經混種後，產生生存能力較佳之品種；後者源自語言理論，意指混合內化不同文化來源而轉化為新的文化，並有明確特質可區別，且已達普遍認同。因此，審視臺灣近百年來飲食料理的展演與變遷，包括：日據時代引進的日式料理、光復後的來至中國八大菜系及解嚴後的美式

速食、歐洲料理及東南亞料理等，經過漫長的「混融」建構過程，已深入至消費者的生活習焉不覺。

再以「文化融合」方面來說，係指文化調適的一項形式，於這樣的調適中，兩個原本獨立自主的文化體系，互相融合在一起，結果是產生第三個文化體系，而原來的兩個體系因而消失。兩個文化融合的條件為：一、本質相近，容易進行融合；二、於同個區域來往，才能進行融合；三、雙方有進化的必要，為了保持競爭力，進行融合對於人類的生活顯有裨益或有價值，而且大部分人都希望如此（詹棟樑，2000）。

與在地主流文化的飲食進行交涉，並取得消費者的認可是需要冗長時間、及適時修正的過程，最終目標是為了掌握核心，展露獨特方式，滿足消費者的口味及喜好，並取得在地消費者之認同（Elsbach&Sutton,1992;Lu & Fine,1995）。然而料理口味的調整，最困難如何能夠維持料理核心的特質，需要讓在地主流文化認同，又要具有足夠特色與其他料理做區別，進而促成消費者對族裔料理的定位（Jang,Ha,&Silkes,2009;Lu& Fine,1995）。

隨著多重族群文化的崛起，「多元文化論」的概念也因應而生，可想而知以目前固有的文化體制，單一個文化的模式已經無法成為主流的意識形態。雖然主流文化依然浸染著文化脈絡發展的主因，然而此文化型態已變成是由多數族群，不論是具有優勢或是相較於弱勢的族群所「融合」而成的，不再僅由單一個文化所推進而已（吳瓊洳、蔡明昌，2017）。

2-3-2 文化融合與飲食的相關研究

因婚嫁來臺灣的越南女性，本身跨越了兩個世界，對於文化認同上，她們有沒有對原生社會與接待社會的文化不親近也不背離，既不全然堅守原生文化，也不全然同化於接待文化中，如同他們所製作的餐點一樣，將越南料理原有的風味巧妙的

融入臺灣人習慣的飲食口味上，不偏離本身所擁有的特色，又能迎合市場的需求與認同（邱淑雯，2001）。

阮氏鮮（2016）研究也透過花蓮的八家越南餐飲店訪談，再以比較的方法來指出越南餐飲店在臺灣與越南原鄉料理的分歧，並指出越南飲食在臺灣的改變。研究結果，有某些餐點不似新菜，亦不似臺灣菜，也不似越南菜，這些轉變反映了新移民帶來的飲食已經深入在地。

蕭昭娟（2000）與吳美菁（2004）研究中認為，在臺灣因夫家同住的家人無法接受道地的異國料理，通常女性新住民在烹煮家鄉菜時，為使家人能享受及認同異國家鄉菜，她們往往會將家鄉菜與臺灣菜加以融合，儘量煮出符合家人能接受的口味，以提高夫家成員的接受度。

新住民族群的加入，讓臺灣的多元文化呈現更豐富的發展，而不同文化的融合會經由衝突、適應、同化、再生，最後才能將原本在地的文化與新住民文化同步融合並進，讓新住民落地生根接受臺灣文化的同時，我們亦接受她們的文化與差異，彼此交流相互合作，讓我們的社會擁有更多元的美麗風貌（王寶惜、蔡政宏、劉聰仁、鄭凱文、張儷馨，2020）。

關於東南亞商店的研究及相關分析可見，梁氏香（2011）、謝美玲（2012）、鄭智福（2014）、彭筱雯（2018）等人對於這類研究的敘述，通常都以東南亞餐飲店的餐點所呈現的口感、口味與香氣等方面，來研究東南亞餐飲店在臺灣如何滿足消費者的飲食期待與喜好，獲得在地消費者的認同。而研究最後大多數指出越南料理在臺灣都以「混融」、「合味」等模式進行料理的調適來呈現。

此外，能夠「掌握核心，展現獨特」便是每家族裔餐廳必須接受的挑戰（Elsbach and Sutton, 1992；Lu and Fine, 1995）。據此綜觀臺灣越南餐飲店的現況，越南新住民已具備料理核心的廚藝，再來便是須強化展露其口味調理的獨特能力，因此，越南新住民所經營的越南餐飲店興盛是可期待的。尤其隨著店家數量的增加，規模的拓展及料理朝向精緻化，將以各式風貌鑲嵌於臺灣社會不同群體，終究得到「掌握

核心，展現獨特」的目標。由此推估，越南料理將與臺灣料理融合並創新而造就出「臺式越南料理」。而在此所稱之族裔餐廳意指在異國提供其原鄉美食之餐飲店（Lu and Fine,1995）。

最後以臺灣知名的岡山羊肉為例，蘇恆安（2013）研究指出，原本不是早期臺灣固有飲食文化中食材項目的羊肉，在歷經了近半世紀的時空交替與混融過程後，形成了岡山羊肉料理這類區域獨特的飲食文化，從岡山羊肉其調適臺灣口味的模式與演替的過程中，可見證到羊肉料理如何從無到有並接受，最後成為地方代表性美食的歷程，不僅將料理調適作了解釋，更為飲食文化融合建構真實性的佳例。



圖 2-14 豬肉河粉(本研究拍攝)

第三章 研究設計及執行

本章依據研究的背景、研究動機與研究目的，首先進行相關文獻蒐集以瞭解問題並進行資料分析；接著進行訪談，聯絡訪談對象以瞭解其對研究問題之看法，在此同時亦進行實際參與新住民當家協會舉辦之活動，實際深入瞭解越南料理在嘉義地區各個社區發展的現況。

然後將上述方法所得之資料，探討越南餐飲店的經營者如何將越南料理的特色融入臺灣的飲食，除了讓消費者品嚐到越南料理的味道，進而接觸越南飲食文化之關係。本章第一節為研究方法；第二節為研究設計；第三節為研究執行。

3-1 研究方法

本研究採用質性研究之文獻分析法與訪談方式等相關方法進行研究調查與分析。以現有資料與文獻資料進行分析，再來進行拜訪訪談對象及訪談其對研究問題之看法，瞭解越南料理在臺發展的現況，探討越南飲食文化對於臺灣社會的影響，以及越南料理如何融入臺灣社會，並做了哪些改變？

3-1-1 文獻分析法

本案研究蒐集與閱讀是找相關論文、期刊、法規以及網路上的資料等，找出需要的資料，並加以整理分析，以作為研究實證的基礎理論。

文獻分析法是尋找已知的資料、審視過去的記載並全面地解析以及評判該資料的研究方式，由於經常需要巨量的歷史資料與文獻，以致也被稱作歷史文獻法。當研究者對已知的資料進行彙整、考證與解析後，即可從中了解與再現過去所汲取的論證，闡明社會現況的表象，乃至可臆測將來之進展。當符合研究主旨與可供解答的文獻蒐集、檢證完畢後，接下來便是重要的分析工作（葉至誠，2000）。

因為知識原本就是可一直長久累積的「資源」。因此文獻分析法可以協助研究者達成以下效用（王家煌、潘中道，2002）：一、經由文獻分析建構起本研究的說

服力，讓閱讀者得以肯定，以示顯出該項「研究議題」的意義內涵。二、經由對早期相關研究的鑽研，瞭解其思考的流程與模式，並且以此作為研究之基礎，再進一步的鑽研。三、統整合併摘錄原先所知的範疇。四、從昔日的研究中學習，並且獲得及激發出新的概念。

而文獻資料分析法的操作具有幾項特徵，其涵蓋：一、研究的問題與運用的資訊是過往的所留存的紀錄與事蹟。二、以一種間接的觀察方式。三、解析的成果可詮釋現況與臆測未來等（葉至誠、葉立誠，2011）。所以，文獻分析法是通過原本有關聯之文獻對於研究主題進行研討，從已經完成的研究資料中，發掘先賢未深入研討以及尚未涉略的話題，還有研究時所面臨的困難…等。

3-1-2 訪談法

本研究採用訪談法，萬文隆（2004）提到訪談人透過言語的溝通來獲得受訪者某些方面之資訊，猶如一般的聊天與對話，在發問與回答的互動過程中，將訪談人所需要的資料和訊息加以收集。又訪談是一種研究性質的交談，由研究者依研究的主題，直接面對面與受訪者口語交談，以最便捷研究方法從受訪者蒐集到第一手資料（李宜穎、蔡玲瓏，2010）。

由於研究主題著重在瞭解越南料理融入臺灣社會的現況，並探討飲食文化融合的相關議題，在訪談流程中，依先前擬定的訪談大綱及受訪者回答的情況，延續問題做深入的討論，以期受訪者能通過講述類似生命歷程的型態將成長經歷與生命脈絡，像說故事或舉例一般的模式，對自己的生活細節做詳盡的敘述，再進行深度訪談，瞭解與探討越南料理在臺現況與飲食文化的融合（謝宜靜，2019）。

訪談的形式可分為結構性的訪談、非結構性的訪談、半結構性的訪談（林軒如，2006）；本研究採用半結構性的訪談，即「結構性的訪談」與「非結構性的訪談」二者的折衷方式，在訪談之前，研究者事先擬好訪談大綱，做為訪談的內容依循，但進行訪談時，可以視受訪者接受訪談情況動態調整訪談先後順序、延伸訪談內容。

因研究者可掌控訪談問答的走向，縮短訪談進行的時間，獲取深入且詳盡的訪談內容，較被研究學者所採用（袁方，2002）。

3-2 研究設計

3-2-1 訪談對象

本研究訪談的對象為居住在嘉義地區之越南餐飲店經營者越鄉(臺灣口味)老闆娘○○○、金發越南美食家老闆娘○○○，越南餐飲店消費者嘉義大學學生○○○、越南新住民○○○，越南同鄉嘉義縣新住民當家協會理事長○○○等共計 5 人。訪談對象名單暨編碼表，如表 3-1 所示：

表 3-1 本研究訪談對象暨編碼表

編碼	身份	姓名	訪談時間	訪談地點
A	越鄉(臺灣口味) 老闆娘	○○○	03/27 32 分鐘	越鄉(臺灣口味)餐飲店
B	金發越南美食家 老闆娘	○○○	04/22 36 分鐘	金發越南美食家餐飲店
C	嘉義大學學生	○○○	03/16 25 分鐘	嘉義市莊漢章打擊 工作室
D	越南新住民	○○○	04/12 26 分鐘	大林鎮路燈公園管理所辦 公室
E	嘉義縣新住民當家 協會理事長	○○○	03/11 28 分鐘	大林鎮路燈公園管理所辦 公室

3-2-2 設計訪談大綱

本研究在確定研究方向後，研究者著手蒐集並大量閱讀相關之研究、報導、期刊及專書等文獻資料，依研究目的進行歸納，擬定設計訪談大綱，和指導教授討論訪談大綱的適切性、訪談對象之代表性，再經多次不斷修正後，確定訪談大綱。

本研究採半結構式訪談法進行訪談，依據受訪者的領域專長和對問題的熟悉度、能力及經驗設計不同的訪談大綱，在訪談時受訪者可依其對問題之了解程度及經驗回答，並非每一題都回答，若對題目不甚了解，或涉及個人隱私部份，可以不必回答。此外，本研究所設計之訪談內容，依訪談對象的不同區分為三個類別：一、越南餐飲店的經營者；二、越南餐飲店的消費者；三、越南同鄉。再依研究目的整理出「食材來源」、「烹調技巧」、「料理接受度」、「飲食融合」、「透過料理瞭解飲食文化」、「習俗與禁忌」等 6 個面向，來探討臺灣與越南飲食文化融合的現況，共制定 18 道訪談大綱題目（如圖 3-1）。

依上述本研究所設計的訪談大綱如下：

第一類別：越南餐飲店經營者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

- 1、妳於何處學習越南料理的烹飪技術？
- 2、妳店裡使用的食材有做哪些調整嗎？
- 3、妳店裡的餐點口味有做哪些調整？特色為何？
- 4、妳覺得店內的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 5、妳覺得越南料理與臺灣的料理差別有哪些？
- 6、臺灣人對於你店裡的餐點評價如何？
- 7、妳會想用越南傳統餐具盛裝餐點給客人品嚐嗎？
- 8、妳會想透過越南料理讓更多臺灣人認識越南飲食文化嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？

第二類別：越南餐飲店消費者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

- 1、妳喜歡越南料理的口味嗎？特色為何？
- 2、妳經常購買的越南料理有哪些？最喜歡的是哪種？
- 3、越南料理的食材來源是否會影響妳的消費意願？
- 4、越南料理的烹飪方式是否會影響妳的消費意願？
- 5、妳認為越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 6、店家使用越南傳統餐具盛裝餐點是否越能吸引妳消費？
- 7、喜歡越南料理會讓妳想多認識越南的飲食文化嗎？
- 8、妳會想了解在臺灣的越南料理做了哪些改變嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？

第三類別：越南同鄉對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

- 1、妳學習過越南料理的烹飪技術嗎？
- 2、妳覺得越南料理的特色為何？與臺灣的料理差別有哪些？
- 3、妳覺得在臺灣的越南料理口味有做哪些改變？
- 4、妳覺得在臺灣的越南料理食材有做哪些調整？
- 5、妳覺得越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 6、妳覺得臺灣人對於越南料理的接受度如何？
- 7、妳覺得越南料理能讓臺灣人多認識越南飲食文化嗎？
- 8、妳覺得越南傳統飲食文化能吸引臺灣人消費嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？

3-3 研究執行

本研究因時間與人力的關係，因此僅對於嘉義地區的越南餐飲店之經營者、消費者及越南同鄉作為研究範圍及對象，將其資料分析提出結論及相關建議。在訪談過程中，研究者藉由擬定好的訪談大綱，用開放性的問句跟受訪者以簡單、輕鬆的方式閒聊，詢問各受訪者對於越南飲食文化的特色及目前越南料理在臺灣發展現

況的瞭解，並深入討論越南與臺灣飲食文化融合的情形，希望受訪者通過對自己人生的經歷，或者是對於本身所學所見的體悟來做細膩地的陳述，獲取研究目的的相關資訊。

3-3-1 訪談執行過程

本研究為半結構式的訪談，在確定研究問題與目的之後，開始收集材料、構思理論架構、進而建構訪談大綱。而依據訪談對象的類別，訪談大綱會有所區別，研究者再依擬定之訪談大綱內容，與受訪者面對面進行訪談。於訪談當天正式進行前，禮貌性地介紹自己，及對受訪者敘明本次訪談的課題，同時說明為何選擇其作為訪談對象，並闡明希望從受訪者的生活經驗瞭解研究命題。

在訪談之前，研究者除了先選定訪談對象，並與受訪者取得聯繫，向其說明研究目的及詢問受訪意願，然後將訪談大綱的內容陳述給受訪者知悉或過目之外，研究者也對過往歷史背景應有所理解：一、可以適時提供受訪者回憶的脈絡，二可幫助自己檢證資料的可信度。且事先詢問受訪者於訪談中，是否願意於訪談過程中接受全程錄音，以增加訪談資料的正確性，也為了避免對話內容之疏漏，以及後續資料之處理、編碼、分析能順遂。在受訪者對於訪談內容有所瞭解並願意接受訪談後，再與受訪者約定訪談地點、日期與時間。

訪談過程中，訪談大綱提供了可遵循的方向，也是本論文想獲得的標的。訪談大綱顯露了訪談對話的脈絡，也是本研究最終希望獲取之研究資料，藉由訪談大綱的呈現，除了提醒研究者訪談問題的內容，不致疏漏之外，也提供受訪者瞭解問題核心，才不會有答非所問之情況。在實際訪談進行時，再依不同受訪者的背景，視訪談實際情況做訪談題目的調整，且受訪者可根據本研究的訪談題綱，決定回答詳細與否，不須每題都回答，期能在愉悅的環境氛圍中，能暢所欲言、分享心得感想與經驗。

研究者在完成訪問結束後，應盡速將訪談內容化為文字資料，錄音內容以逐字稿方式呈現，且應確實記錄每次受訪談的日期、時間與地點，以呈現完整當時訪談的過程。

3-3-2 訪談資料編碼說明

本研究訪談對象分別為越南餐飲店經營者：越鄉（臺灣口味）老闆娘編碼代號 A、金發越南美食家老闆娘編碼代號 B。越南餐飲店消費者：嘉義大學學生編碼代號 C、越南新住民編碼代號 D。越南同鄉：嘉義縣新住民當家協會理事長編碼代號 E（如表 3-1）。

針對訪談內容的各類別以及題號做資料編碼，以下列出各編碼內容之代號：

【1】代表第一類別：越南餐飲店經營者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討。

【1-1】代表第 1 題：妳於何處學習越南料理的烹飪技術？

【1-2】代表第 2 題：妳店裡使用的食材有做哪些調整嗎？

受訪者 A 談到越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討，則以《A-1》來表示，第 2 個數字，主要是顯示其於訪談逐字稿中所在類別之問題大綱的題號，在文中若有引用受訪者 A 時，會以《A-1-1》、《A-1-2》來表示，以此類推。

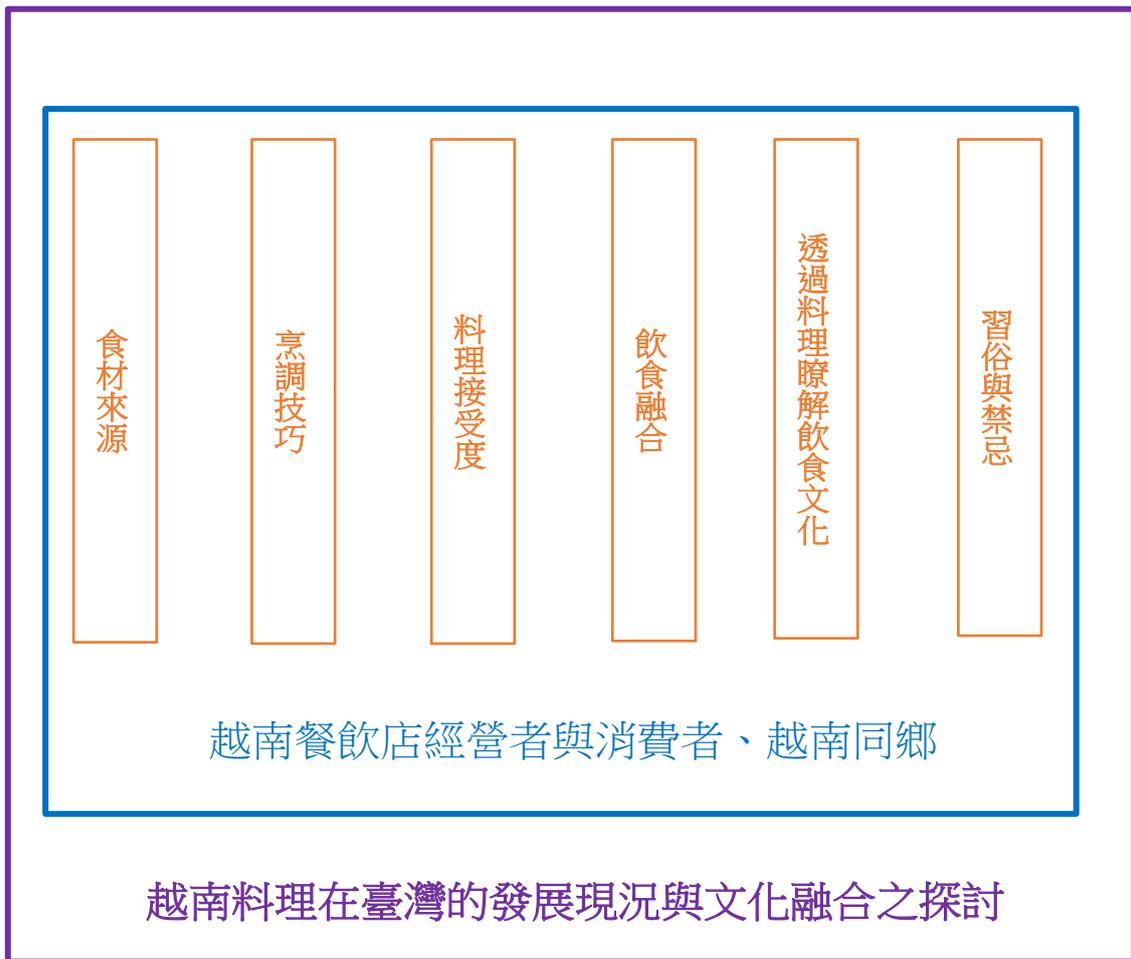


圖 3-1 訪談大綱類別及探討面向(本研究自製)

第四章 資料分析與結果

本章節依據訪談的對象分為三個類別，並對於「食材來源」、「烹調技巧」、「料理接受度」、「飲食融合」、「透過料理瞭解飲食文化」、「習俗與禁忌」等6個面向的探討，進行分析與歸納。

第一節是越南餐飲店經營者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討；第二節是越南餐飲店消費者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討；第三節是越南同鄉對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討。

4-1 越南餐飲店經營者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

4-1-1 訪談資料編輯與分析

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：兩位都是從南越嫁來臺灣 22 年的新住民，前者在大林慈濟醫院附近經營越鄉（台灣口味）餐飲店，販售的餐點以一般麵攤、小吃店常見的鍋燒意麵、陽春麵及滷菜等為主。越南和臺灣的基本烹調技術是先跟母親及婆婆學習，然後在自己摸索改進融入自己的做法；後者在大林國小附近經營金發越南美食家餐飲店，販售的餐點以越南料理及甜點為主。越南的基本烹調技術是先跟家人及同學學習，然後在自己摸索調整融入自己的想法。

先是從媽媽那邊學習的，來臺灣後只跟婆婆學；跟媽媽就是學越南的料理方式，跟婆婆就是臺灣的料理方式（A-1-1）。

我在越南就會煮了。開店時，如果有些不會的料理，那時我就會打電話回去問我們那個親戚、姐姐。有跟同學學的，她很會煮，她都幫人

家煮辦桌，什麼的。有人辦聚餐什麼的，我都去幫忙她，我從她那邊學比較多 (B-1-1)。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者因主要販售臺灣的餐點，因此食材大都使用臺灣本地廠商供應的材料，僅在湯頭及口味做調整；後者因主要販售越南的餐點，因此食材有分越南進口及臺灣本地等廠商供應的材料，以盡量保有越南料理應有的風味。

我比較講究湯頭，就是希望湯頭品嚐起來比較濃，然後又香。所以我使用的就不只有豬骨，我還有加上雞骨，還有洋蔥啦，然後白蘿蔔等一起下去調味熬煮。妳做的餐點是比較屬於臺灣的，但是妳的湯頭是用越南的口味 (A-1-2)。

肉類就都用本地的，就是豬肉啦、牛肉和蝦這類的；佐料，咖哩粉，然後河粉啦，現在都是有那個公司進來給我們的。粿仔、米苔目和冬粉都是用臺灣的；魚露那些，那種東西它都有貿易商進口。現在大部份臺灣有辦法取得的，就用臺灣的 (B-1-2)。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者因為本身所學的越南料理與飲食習慣多是偏重口味，所以為了迎合臺灣消費者的口味，都有將餐點的味道略為調整成淡一點；後者也因為本身所學的烹飪技巧與飲食習慣多是偏重口味，為了符合臺灣消費者的口味，都有將餐點的味道略為調整成淡一點，並多以天然佐料來調整味道。

是比較大眾化的口味，就是有臺灣，越南和泰國。因為如果是菜色的口味太單調，我們越南那邊可能會加一下那個魚露，臺灣人有些人不太喜歡，所以我味道是有調過，就是大眾都可以吃的 (A-1-3)。

妳們臺灣人吃的比較清淡啊，不要吃很鹹，我們也是有調整，變成淡一點符合妳們的口味。妳看我們的湯頭，都是用大骨跟蔬菜熬湯，蔬菜就比如說菜頭啊，這樣熬出來的湯有那個甜出來，都用天然的（B-1-3）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者以越南料理的手法搭配臺灣消費者喜愛的風味，烹調出臺灣的料理，受到美食老饕的歡迎；後者以越南料理烹飪的方式，參考臺灣的飲食習慣調整出，符合臺灣消費者喜愛的口味。

臺灣有些人喜歡吃重口味的，都很喜歡來我店裡吃比較重口味的餐點，所以大家有吃過我們的料理都會喜歡，覺得我的味道夠味（A-1-4）。

我一開始賣的時候，我以為會賣給越南人比較多，結果到現在我賣 10 幾年，是臺灣人比較多。就是老實說，臺灣人吃的比較合胃口。有可能很清爽、不油，很天然。還有我們很乾淨啦，跟人家不一樣（B-1-4）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者感覺臺灣的料理特色是重鹹，然後鹹中帶甜，然後一點點油。越南是比較酸，喜歡加檸檬，還有魚露，口味偏辣跟酸；後者感覺臺灣的料理特色喜歡用炒的、燉的、滷的及很油的，並喜歡用醬油調味。越南喜歡吃生菜，菜喜歡川燙，喜歡生菜沾醬汁，喜歡用魚露調味。

我們南部這邊的話，就是喜歡比較重鹹，鹹一點，然後鹹中帶甜，然後一點點油。我們越南那邊是比較酸，我們吃東西都要加檸檬，還有魚露，口味偏辣跟酸（A-1-5）。

妳們喜歡炒的啦、燉的啦、那個很油的。我們喜歡吃生菜啦，我們菜都喜歡川燙，喜歡那個生菜沾那個醬汁，這樣就吃差很多。妳們都是炒的、滷的，什麼都用到很多油。越南喜歡用魚露，臺灣喜歡用醬油（B-1-5）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者表示來店裡用餐的客人都覺得餐點的口味還不錯，較一般麵攤的口味還要有層次，深受喜愛口味較重的消費者稱讚；後者表示有常聽到客人的稱讚，對於店裡的餐點給予正面的評價，顯示口味的調整符合消費者的期待。

都說還 ok，就是蠻能接受我店裡的料理。比較開胃吧，夏天的話，吃比較酸及比較辣的，就是比較開胃吃得下；然後冬天的話，就是要吃鍋燒意麵了，我的湯頭又比較濃郁。反正我都有調過，所以不管夏天，還是冬天，都有食材可以做改變，適合大家品嚐（A-1-6）。

客人他說，妳這邊我覺得比較好吃耶，吃了，比較不會口渴，很清爽啊！我有調那個口味有偏妳們喜歡的。妳們臺灣人不喜歡吃太甜的那個東西。我發現現在他們吃什麼都說我要酸一點，我要淡一點（B-1-6）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者稱因為來店裡消費的客人都是上班族比較多，都很趕時間用完餐就要離開，以方便上菜及收拾為優先，所以不會使用傳統餐具盛裝餐點給客人；後者稱都用一般的餐具，不會使用傳統餐具盛裝餐點給客人，因為越南的傳統餐具指的是以桌盤盛裝生菜、豬肉、鮮蝦、佐料及沾醬等食材，然後端上桌或放置地墊，如吃生菜春捲類的，大家將食材從桌盤內拿出來捲一卷沾醬吃。

因為我在慈濟醫院附近，所以我不會，我的客人幾乎都是上班族。上班族的話，時間很趕，我為了讓他們方便的食用，然就是用一般的餐具而已，方便食材讓客人可以快速用餐。所以，餐具沒有特別的，就是一般的而已（A-1-7）。

那個桌盤，我想只是裝起來漂亮而已啦。有特定在吃什麼才會用那個裝，比如吃生菜沾魚露醬汁類的，就是吃生菜春捲時，將食材裝在桌盤裡，大家就是從那邊拿出來捲一捲沾醬吃，自己包自己吃。店裡用盤子就好了，就是一般的那個餐盤都 ok 的（B-1-7）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者覺得客人會因為喜歡她的餐點，而問她一些料理的問題，想要了解口味的變化有做哪些的改變，進而去認識越南的料理及飲食文化；後者覺得有些客人會因為喜歡她店裡的餐點，就會找她閒聊有關越南的事物、店裡的料理及食物相關的歷史等。

因為賣的是臺灣的料理，但口味跟人家不一樣，有那種越南飲食的元素在。有時候客人會問我說，妳這個東西有沒有放魚露啊？有沒有放什麼的？因此，那個味道就完全是變香的，像是有些涼拌的，我是調味料有調整過，魚露的味道就都沒有。所以，客人會想知道有做過甚麼改良（A-1-8）。

是可以的，如果有一些那個新的料理出來，還是什麼啊？我也是會介紹給客人說，這個是什麼！越南來的，還是什麼的！客人喜歡越南料理的話，就是會特別跟我聊一些越南的事啦，或是說我煮的東西的，一些相關食物的歷史，或是背景之類的，他們會特別想去了解（B-1-8）。

綜合 A、B 受訪者的看法與分析：前者認為越南因為早期受到中華文化的影響，所以用餐的習俗及禁忌與臺灣差不多。譬如用餐時長幼有序，筷子不能插在碗裡等，但因民族習性而有席地而坐聚餐的習俗；後者認為生長的環境不同，因此對於習俗及禁忌的認知也有所不同。但用餐時，讓長輩先行用餐及安靜吃飯的習俗，還是受到中華文化的影響，而與臺灣大致相同。

我們那邊北部就是會鋪毯子，然後，大家就坐在地上吃；而南部這邊是除了有節日人多，才會鋪毯子坐在地上一起吃，現在幾乎是坐在椅子上吃的。以前的年代會讓阿嬤、阿公先吃，或父母會先吃，現在的年代是都不用啦，大家都會一起吃飯，跟臺灣一樣沒甚麼差別。以前我婆婆有跟我說，吃飯時如果妳沒有在吃的時候，筷子一定要放在桌面，不可以插在碗裡面（A-1-9）。

沒有吧，我不知道越南有甚麼習俗或禁忌，印象中好像沒有甚麼特別的禁忌。用餐的時候，會請長輩先吃，應該跟臺灣一樣的，我覺得都差不多。我回鄉下的時候，也會看到人家鋪墊子坐在那個地上吃飯，是因為有聚會時人多，又沒有足夠的桌椅，所以才會打地鋪，然後大家一起坐在地上吃，這樣方便簡單，不是因為地區的習俗（B-1-9）。

4-1-2 小結

以經營者的角度來探討越南料理在臺灣的發展與融合可以發現：

- 一、有關食材來源方面：無論主要販售的餐點是屬於越南或臺灣，食材大都優先使用臺灣本地廠商供應的食材，一則材料新鮮，二則符合經濟效益；然越南料理使用的某些食材還是需要由越南進口，以盡量保有越南料理應有的風味。

- 二、有關烹調技巧方面：所學的烹飪技巧與飲食習慣偏重口味，為了符合臺灣消費者的口味，將餐點的味道略為調淡，並多以天然佐料來調整味道。
- 三、有關料理接受度方面：客人都覺得餐點的口味很有層次，也常聽到客人的稱讚，對於店裡的餐點給予正面的評價，顯示口味的調整符合消費者的期待。
- 四、有關飲食融合方面：以越南料理的手法烹調出，融合了臺灣飲食習慣的餐點，不僅受到美食老饕的歡迎，也符合多數臺灣消費者喜愛的口味。
- 五、有關透過料理瞭解飲食文化方面：客人會因為喜歡品嚐店裡的餐點，有些就會想要了解料理口味的變化，與店家閒聊有關越南的料理及食物相關的歷史，進而認識越南的料理及飲食文化。
- 六、有關習俗與禁忌方面：同受到中華文化的影響，所以用餐的習俗及禁忌與臺灣差不多，用餐時長幼有序，筷子不能插在碗裡及安靜吃飯的習俗等，但因民族習性，有席地而坐聚餐的習慣。

4-2 越南餐飲店消費者對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

4-2-1 訪談資料編輯與分析

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者喜歡越南料理偏酸、偏辣的口味，覺得越南口味的特色就是酸、辣，會加魚露及檸檬之類的佐料做提味，然後吃起來覺得清爽，可說是「夏季的料理」；後者因為本身是越南人，所以自然而然喜歡道地口味的越南料理。覺得越南料理的特色就是食材比較新鮮，都是現做，還有隨個人喜好，可以另外加佐料進來。

喜歡，它的口味會偏酸，或者偏辣。越南口味的特色就是酸、辣，然後吃起來覺得滿清爽的，很適合在夏天吃對，然後通常會加魚露，也有加檸檬之類的佐料做提味（C-2-1）。

我是越南人，當然喜歡越南料理，而且我比較喜歡的是道地的越南口味，像家鄉的味道，讓我有對家鄉的思念。就它的特色就是食材比較新鮮，都是現做。還有，就是可以看個人喜好，喜歡辣或是酸的人，可以另外加佐料進來（D-2-1）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者常買的有牛肉和海鮮的河粉、生菜春捲，最喜歡的餐點是牛肉河粉；後者經常購買的是牛肉河粉及炸春捲，最喜歡的料理是牛肉河粉。

我常買牛肉及海鮮的河粉，還有春捲，最喜歡就是牛肉河粉。春捲喜歡較偏向海鮮的口味，使用的香料口味上是很搭，裡面會放一些蔬菜跟它的調味料，所以我覺得是有點酸酸的，吃起來是很清爽的（C-2-2）。

我比較常吃的就是越南河粉和春捲，都是牛肉的，我不愛吃豬肉和雞肉。最喜歡是河粉，越南那邊在春捲裡面放的東西較多，臺灣這邊大都單獨使用豬肉再搭配蔬菜等食材（D-2-2）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者只在乎餐點是否符合自身喜愛的口味，不在意店家使用的食材是否來自於臺灣或是越南；後者會在意店家使用的食材是否符合料理的適配性，餐點本身所需要有相搭配的食材，而食材的來源會影響料理的口味。

我覺得我個人比較重口味，來源的話，對我來說感覺還好，並不會影響我的消費意願太多。最主要是那個口味有做出來，符合我的需求，不會太在意它食材的來源（C-2-3）。

因為我這個人不太喜歡吃飯，我喜歡吃麵食，但臺灣一般餐飲店煮的麵食，我偶爾會吃而已，我都是吃越南料理的麵食較多。而越南餐飲店的乾料及香料，幾乎都是從越南進口過來。像河粉就是從那邊進口過來的，煮湯跟熬湯調出來的那種香味，香料也是要從那邊過來（D-2-3）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者喜歡臺灣口味的越南料理，融合了雙方面的優點，讓不太能吃辣的臺灣人也能品嚐越南料理的美味；後者覺得只要烹調出來的餐點符合自身的口味，並不在意店家使用的是何種料理方式。

我應該是喜歡有越南料理跟臺灣料理的融合。平常吃臺灣料理的口味比較習慣，它的融合會讓我覺得有吃到越南的特色，像我不太能吃辣，臺灣的越南料理會比較偏酸，而辣沒有那麼多，所以能接受這種口味（C-2-4）。

這個我沒有去在意，只要煮出來我感覺合我口味就 OK。所以我沒有去在意說，它到底料理的方式是越南的還是臺灣的（D-2-4）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者覺得經過調整在臺灣販售的越南料理大都符合臺灣人的口味，經營者已經將越南傳統的烹飪方式，微調成臺灣人能接受的味道；後者覺得臺灣人喜歡吃越南河粉及春捲，而多數越南飲食店已將口味改良成一般臺灣人能接受的味道，但也不是所有的餐點大家都喜歡。

我覺得在臺灣賣的越南料理，其實大部份是符合臺灣人的口味。經過一些調整，酸度的調整或辣度的調整，經營者已經把他們原本傳統的烹飪手法已經做了調整，微調成臺灣人喜歡的口味，迎合大眾的胃口（C-2-5）。

蠻多臺灣人喜歡吃越南河粉的，而且越南春捲他們也是很喜歡。目前在臺灣的越南餐飲店，有一部份的餐點是符合臺灣人的口味，沒有說全部喔。某些的餐點是比較重口味的，譬如說味道比較重，或是那個東西特別酸，或是那個部分要特別鹹，可是臺灣有些人就不太喜歡了（D-2-5）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者認為如果有使用傳統餐具，當然會增加消費的意願，因為用餐時比較品嘗異國料理的情境，更能體驗到越南風情；後者認為傳統餐具與臺灣平常在使用的餐具沒兩樣，較特別的是桌盤的使用，通常是食用生菜春捲或是生菜沙拉才會使用到，如果有用桌盤也會連想到家鄉的感覺。

如果使用越南傳統的桌盤、或是用竹子去做碗盤的話，在吃起來或享用起來的感覺，會增加我消費的意願。就比較有一番風味及類似吃異國料理的情境，也就是去沉浸在越南風情裡面那種感覺（C-2-6）。

越南傳統的餐具也是跟臺灣一樣，筷子、碗盤都一模一樣。生菜春捲的話、就是如果你要自己捲，它就需要一個比較大的盤子放食材，因為生菜都會比較多，較占空間，才會用桌盤那種器具。如果說你今天點了生菜或是點了春捲，然後用那種桌盤端上來，你會覺得特別有懷舊，或是說比較有家鄉的那種感覺（D-2-6）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者會因為喜歡越南料理而想要多認識越南的飲食文化，好比說料理如何烹飪，食物的由來與歷史淵源；後者認為多數臺灣人，沒有興趣想了解越南的飲食文化，僅少部分人因喜愛越南料理而想要去了解。

喜歡越南料理就會想讓我多認識越南的飲食文化，因為吃了喜歡之後，才會讓我產生疑惑，為什麼它會這樣烹飪？然後進而會想去認識更多，比如說它的歷史或是它的淵源（C-2-7）。

依我了解的話，是還好啦，就有一小部份的人會想去了解，大部份人不會想去瞭解。大部份人沒有興趣，只是覺得說東西好吃就好了（D-2-7）。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者會想了解越南料理在口味上做了那些調整和變化，如何選用臺灣本地現有的食材，搭配越南料理特有的烹方式，融合成臺灣人喜愛的口味；後者認為在臺灣的越南餐飲店都會將餐點的口味做些改良，調整為符合臺灣人能接受的味道，有些店家也要讓臺灣人能品嚐到多樣的越南料理風味，而多做嘗試。

我會想了解在口味上的調整到底是做那些改變，到底是調了什麼樣的佐料，還是要有什麼樣的份量，調成適合臺灣的人符合的口味。它可能因為食材來源的供應問題，所以導致它選擇臺灣本土現有的食材，然後達到不同習慣與文化上面的融合，我會蠻想要了解這部份。我會想嘗試傳統的越南料理，比如說如果它的酸度、辣度、甜度和鹹度等等的，與調整過的差別有多大，但不一定會喜歡吃（C-2-8）。

大林有一家她會想盡辦法做變化，她煮這道菜感覺消費者已經吃一段時間後比較膩了，她會想辦法去改變，用不同的料理方式做這道越南的料理，像是烤肉飯，會將肉醃漬為不同風味。所以，一樣是烤肉飯，但是她的烤肉吃起來口感就不一樣，就是說本來有點偏酸，她現在調整為偏鹹，然後或是說微辣、偏甜這樣，有一些人她的料理沒有很道地的越南味，已經有一點臺灣味，已經融合了臺灣的料理的習慣與方式 (D-2-8)。

綜合 C、D 受訪者的看法與分析：前者表示臺灣的一般家庭，幾乎從小就曾聽過長輩告誡用餐時的禮俗，而越南飲食方面的習俗與禁忌就不清楚；後者表示越南與臺灣基本上都受到中華文化很大的影響，所以飲食方面的習俗或是禁忌都是大同小異，只是有些人知道，有些人不知道罷了。

有聽家裡長輩說過，吃飯時不能敲碗、碗裡的飯粒要吃乾淨，不然會變貓臉，越南就不清楚有什麼習俗或禁忌 (C-2-9)。

飲食方面的習俗或是禁忌，越南那邊基本上都跟臺灣類似，吃飯時要安安靜靜地吃，筷子不能插在碗裡之類的。有些臺灣人家裡還有吃飯時要請長輩或老公先吃，之後才輪到自己和小孩子吃，越南那邊都是一起吃飯 (D-2-9)。

4-2-2 小結

以消費者的角度來探討越南料理在臺灣的發展與融合可以發現：

- 一、有關食材來源方面：由於生長環境的不同，本地臺灣人較不在意使用食材的來源，只要對味都能接受；越裔臺灣人會在意食材是否符合料理的適配性，因為食材的來源會影響料理的口味與風味。

- 二、有關烹調技巧方面：融合了越南與臺灣料理雙方面的優點是較多人能接受的，讓多數不吃太辣或太酸的臺灣人也能品嚐越南料理的美味；然因個人口味的喜好選擇不一，還是以烹調出來的餐點符合自身的口味為主，比較不在意料理的方式。
- 三、有關料理接受度方面：臺灣人喜歡吃越南河粉及春捲，且大部份料理的酸與辣度已微調成臺灣人喜歡的口味，餐點品嚐起來酸辣、酸辣很開胃，像是「夏季的料理」。
- 四、有關飲食融合方面：目前越南餐飲店所販售的餐點，多已融合了臺灣與越南兩邊的優點，讓不太能吃辣的臺灣人也能品嚐越南料理的美味，屬於臺灣口味的越南料理。
- 五、有關透過料理瞭解飲食文化方面：在某種程度上，喜歡越南料理的會想多認識越南的飲食文化，以及料理本身的歷史淵源。臺灣人品嘗的是異國風情，新住民品嚐的是懷念家鄉的味道。但可能僅少部份臺灣人會因為如此，而想進一步去了解越南的飲食文化，這就是臺灣人與新住民之間認知的差異。
- 六、有關習俗與禁忌方面：在臺灣成長多少曾聽過長輩告誡用餐時的禮俗，而越南與臺灣都受到中華文化很大的影響，所以飲食方面的習俗或是禁忌都大同小異。

4-3 越南同鄉對於越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討

4-3-1 訪談資料編輯與分析

綜合 E 受訪者的看法與分析：表示越南女性大都從小就會跟著母親或長輩學習一些越南料理，就讀國、高中時期，也會上烹飪課，之後嫁來臺灣就跟婆婆或是夫家的親戚學習臺灣料理。

在越南從小就要學習如何煮菜，所以我們越南的料理，一定多少都會做。技術方面，在讀國中、高中時期，學校的老師都有教，像怎麼煮河粉，春捲怎麼包。爸爸、媽媽或阿公、阿嬤教那是另外的比較基本的，在學校學的部份，比較是多元文化的料理，一些烹調技巧（E-3-1）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：通常講到越南料理的特色，不免就會想到酸、辣、甜等調味，並選用天然食材現煮現做。臺灣人喜歡用醬油調味，越南人喜歡用來魚露來調味，這是兩邊最大的差別。

越南料理的特色，就會想到酸、辣、甜，都用天然的東西，像檸檬、魚露、薑、蔥，這些佐料烹調這樣的特色出來的。差別的部份就是臺灣人都是喜歡用醬油調味，我們都用魚露來調味，而魚露很多人怕那個腥臭味。其實，現在大家也會認同我們的魚露（E-3-2）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：覺得越南料理進入臺灣社會後，不論是食材、佐料還是烹調的方式都有做適當的調整，已符合臺灣消費者的胃口，而經營者還是努力地想展現對於越南料理的原有特色。

像我們的酸辣湯，它酸是使用酸豆來煮，或是加檸檬來提那個酸味，那臺灣的酸辣湯，都是加黑醋來調味道。全部都是用天然的東西來調整，不會用那個化學調味料，像臺灣的很多都用加工的調味料（E-3-3）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：認為越南餐飲店的經營者，除了盡量讓料理出來的餐點保有越南料理獨特的色香味之外，對於食材的取得，也要因應市場供應的限制，而有所調整。

在臺灣賣越南料理的，有很多人沒辦法做到真正越南傳統餐點，因為材料的味道有差別。像臺灣本地的食材，譬如雞肉、牛肉跟豬肉，養的方式跟越南養的都不同。像牛肉的部份，我們都是用黃牛肉比較多，是養在田地裡放牧的，所以它有運動，不會說像是關起來餵飼料的牛隻。所以在臺灣的越南料理，它味道再怎麼調整，都沒有我們傳統的味道（E-3-4）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：認為在臺灣的越南餐飲店所販售的的餐點，其口味大都已融合了臺灣與越南的特色，多數臺灣消費者對於其料理的口味均能接受，然喜愛越南料理的臺灣人，畢竟只佔總人口的少數。

大部份店家的餐點符合臺灣人的口味，但其實也是很多人還是不習慣。不習慣的原因，大概都是因為酸跟辣，臺灣人對於酸和辣的接受度就是沒那麼高。還有我們的調味料，跟臺灣的其他餐飲店用的方式就是不同的。雖然有改良過了，但吃的人還是有限（E-3-5）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：表示臺灣消費者對於越南料理的接受程度蠻高的。所以，理事長才會認為約有百分之三十的臺灣人會消費越南料理，比例算蠻高的。

我覺得臺灣現在消費越南料理的人口，差不多有 30%。這個比例蠻高的，30%已經很高了（E-3-6）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：表示臺灣常見的食物使用在不同場合，便會讓人感到疑惑。而透過不同飲食的體驗，知道食物本身的差異，便會讓人想要了解背後的淵源，尤其是跨越族群的料理。

很多臺灣人就是從越南的料理認識我們的文化跟習俗，我們拜拜的時候，會拿一些應景的食品出來賣，臺灣人會問，為什麼妳們現在要賣這個東西？我們的姐妹也會解釋，因為我們越南的習俗怎樣之類的，像那個粽子的部份，就是我們過年才吃粽子，所以我們過年就很多人會包粽子來賣。文化差異跟習俗的差別，可以從食材進一步去認識食材本身的一些文化，還有地區的習俗（E-3-7）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：目前在臺灣的越南餐飲店多為小吃攤經營模式，店內通常沒有多餘空間可以布置越南風情的擺飾，一般講求環境衛生及餐點可口，消費者自然喜歡前往消費，但如果有越南傳統的特色，當然能更吸引消費者上門。

其實臺灣人的感覺上，在臺灣的越南餐飲店，不是很好的一個用餐環境。許多越南餐飲店進來就是小小的幾張桌子，坐起來也很壅擠，很少有辦法吸引臺灣人的消費。因為臺灣人喜歡安靜的用餐環境，來消費的時候，可以好好享受美食。有越南傳統的特色，應該也會慢慢的有辦法吸引臺灣人來消費（E-3-8）。

綜合 E 受訪者的看法與分析：認為基本上越南與臺灣的風俗民情都深受中華文化的影響，所以有關飲食上的一些習俗或禁忌也都差不多。

因為越南以前受到中國文化的影響，所以許多方面的文化也都跟臺灣差不多，而越南那邊在飲食文化方面，我覺得沒有甚麼特別的習俗

或禁忌，就吃飯的時候要先請長輩用餐，要安靜不要吵鬧等等（E-3-9）。

4-3-2 小結

以越南同鄉的角度來探討越南料理在臺灣的發展與融合可以發現：

- 一、有關食材來源方面：認為越南料理比較偏向使用原汁原味的材料，口感上會比較道地，但礙於環境的因素，只能找適宜的材料替換；而臺灣料理在食材的選擇則沒有很注重天然。
- 二、有關烹調技巧方面：表示贊同目前在臺灣的越南餐飲店於口味上所做的調整，符合臺灣人胃口的料理，並持正面的看法。
- 三、有關料理接受度方面：覺得目前臺灣消費者對於越南料理的接受程度蠻高的。
- 四、有關飲食融合方面：認為在臺灣的越南餐飲店所販售的餐點，其口味大都已融合了臺灣與越南的特色，多數臺灣消費者對於其料理的口味均能接受。
- 五、有關透過料理瞭解飲食文化方面：認為可以透過不同飲食的體驗，知道食物本身的差異，便會讓人想要了解背後的淵源，尤其是跨越族群的料理。所以，藉由新住民協會的運作，致力將越南美食與文化推廣並深入社區，能讓臺灣人多認識越南（如圖 4-1、4-2、4-3、4-4、4-5、4-6）。
- 六、有關習俗與禁忌方面：越南與臺灣的風俗民情都深受中華文化的影響，所以有關飲食上的一些習俗或禁忌也都差不多。



圖 4-1 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-包生菜春捲(本研究拍攝)



圖 4-2 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-香蘭糕與檸檬雞(本研究拍攝)



圖 4-3 嘉義縣中埔鄉灣潭國小越南美食體驗-法國麵包(本研究拍攝)



圖 4-4 參與灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南料理體驗(本研究拍攝)



圖 4-5 灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南傳統服飾體驗(本研究拍攝)



圖 4-6 灣潭國小新住民多元文化國際日活動-越南傳統服飾介紹(本研究拍攝)

第五章 結論與建議

本研究主要目的為越南料理在臺灣的發展現況與文化融合之探討，依據研究目的進而蒐集相關文獻，再以此作為理論基礎，針對越南餐飲店的經營者、消費者以及越南同鄉進行深度訪談後，將獲得的資料進行分析及歸納後得出結果，並對未來研究者或經營者提出建議。本章將分為第一節是結論；第二節是建議。

5-1 結論

臺灣消費者因生活環境的自由富庶、料理種類的豐富多元，使得其飲食口味也是多彩多姿，且對異國飲食的接觸機會相對較多，因此接受程度也較高。異國飲食的移入必然會經過調適的過程，因為道地的異國料理，可能不會被本地的消費者當成「美食」。所以，這些越南餐飲店的經營者在營運的考量下，必然也要做出適當的調整，以迎合消費市場的需求，才能讓本地消費者在接受之餘，也能品嚐越南料理的美味。

所以，料理口味的調整難度在於料理核心特質的維持，既能讓在地主流文化認同，但又具足夠特色以區別其他料理，進而形成消費者對族裔料理的定位，而此料理定位的印象，是消費者進行飲食決策過程中的重要參數。因此，從族裔餐廳經營的角度視之，經營者應從消費者的感受或反饋中，知曉其自身族裔料理定位及所處餐飲市場位置，並依此調整其餐廳經營策略。

5-1-1 越南飲食文化崇尚天然且食材種類多樣

越南位於中南半島，地處熱帶氣候，曾被中國統治長達好幾百年，深受中華文化的影響，也曾因為法國的統治，受法國文化的影響頗深，而近期歷經了越南戰爭的關係，受美國文化的影響也不少。

其國土形狀狹長貌似 S 型，而越南料理依其地理位置，可區分為北區、中區、南區三種類型：北越地區是越南文化的主要發源地，很多著名的傳統料理（如越南

河粉和春捲)都源自北部地區，也是越南最早受中華文化薰陶的區域，而料理堅持傳統，且對於調料和食材的選擇上更嚴格；中越地區的飲食習慣與其他區域而言差異較明顯，其料理喜歡使用豐富的配菜，也較為辛辣；南越地區的料理在早期受到其他東南亞國家、中國南方移民、法國殖民時期與越戰時美國文化的作用，多喜歡帶有甜味的料理，且比其他區域而言使用香草的種類更是繁多。

而各區域的料理均自己特有的口味與特色，其主要飲食概念都離不開下列幾個特徵：食材種類多樣、少油膩、味道濃郁刺激、多以天然佐料與調料摻合料理、有使用筷子的習慣、使用桌盤擺放餐點等。又越南料理已普遍被臺灣消費者所接受及喜愛，以致目前到處可見琳瑯滿目的各式越南餐飲店，而談及越南料理的口味，一般將它歸類在東南亞料理的類別，口味表現偏重酸、辣、香，其次是甜、鹹為其特色。味道濃郁且略帶清爽的湯頭，再搭配提味的微酸天然檸檬，及加入生鮮香菜等佐料提升其口感的層次與風韻，令其餐點品嚐起來酸辣、酸辣相當開胃，屬於「夏季的料理」風味。

5-1-2 越南料理在臺灣蓬勃發展也普遍受消費者喜愛

越南自1980年代後期經濟改革後，臺灣便於1990年代初期開始進入越南投資，而雙方也互設經濟文化辦事處，以因應日益熱絡的經貿事務。隨著雙方關係往來日漸密切，不論在經濟或是政治方面都已達到互惠互利的情况，而臺灣男性至越南娶妻之通婚情形，也自1996年起形成風潮，依據內政部移民署2022年3月底的統計，越南嫁來臺灣的新住民人數約有11萬1千多人。

另依據勞動部2022年3月底的統計，目前在臺的越南籍產業與社福移工人數約有22萬7千多人，因此也形成越南餐飲店在臺灣社會各角落遍地開花的情況。本研究以網路搜尋嘉義地區的越南餐飲店、越南小吃店或越南料理店等，經概略統計約有50幾家販售越南料理的相關店家。

此外，越南餐飲店在臺灣能如此快速的開店，如同連鎖餐飲店一般，大都能從越南新住民複製姊妹間成功的經營模式看出端倪。生意比較好的餐飲店，也意味著是經營較為成功的店家，而這些經營者都需要請幫手幫忙，幫手當中除了自己的配偶及婆婆之外，大多數是跟經營者有相同身分的越南新住民，而為了節省人力上的成本，請來的幫手大都是親姊妹、娘家親戚或姊妹淘等。然而，這類幫手在有一定的條件後，也會自行開店經營餐飲店。此時，模仿姊妹的成功營運經驗，便是順利開店的捷徑，且隨其數量增加、規模擴展及料理精緻化，越南餐飲店之崛起是指日可待的。

5-1-3 越南與臺灣飲食已融合出專屬臺灣味的越南料理

針對異國料理的口味，該維持原汁原味或著是因地制宜做調整，消費者比較能夠接受的議題，也有許多相關的研究。消費者對於異國料理的所呈現的色香味，心裡都有一定的要求；在餐點的外貌上，異國料理表露的手法如果未能與一般本地料理有明顯的區隔，消費者想嘗鮮的衝動與獵奇的心理便無法觸動，以致未能產生強烈的購買動機；而在餐點的味道上，通常消費者都懷著好奇心與想像力，想要去嘗試異國料理的滋味，但無可避免都會受到本身飲食習慣的浸染，可能會一時無法適應異國料理原本的味道。

因此，若異國料理的味道完全「原汁原味」地呈現，或許有些消費者覺得不易接受；然而，若異國料理的味道一律調整為本土化，那也會帶給消費者徒有虛名的欺騙感。另外，對於消費者進入餐廳時，店家所給予的第一印象，就是餐廳的裝潢設計與擺設，所營造的氛圍及表露的服務質量，也是影響消費者走進來消費的最眾多因素之一。所以經營者在提供給顧客優質的用餐環境，讓顧客沉浸在異國風情之餘，料理的口味變化是否符合消費者的胃口，是這家餐廳或小吃攤能否成功經營下去極其重要的關鍵。

由於臺灣的外食人口有逐年增加的趨勢，再加上飲食習慣的改變，各式各樣的異國美食在臺灣社會各個角落，快速且蓬勃的發展，經營者如何在如此優勝劣汰的環境下，展現自家餐廳的獨特風味，不論是標榜原汁原味或是融合了臺灣味的異國料理，藉此來吸引本地消費者的消費慾望，也讓異鄉人吃得到家鄉味，便是餐廳經營者本身對於料理烹飪的技巧，以及食材選擇的敏感度一大考驗。

然而，越南餐飲店之經營者多為越南新住民，她們嫁來臺灣之前多已學會越南料理的基本烹飪技巧。來臺後，又與夫家的婆婆或親戚學習臺灣料理的烹飪方式。所以，她們憑藉著自身掌握了越南與臺灣兩邊料理的精髓，然後在自行摸索調整並融入自己的想法及創意，便得以烹調出符合消費市場需求的越南料理，讓消費者在臺灣也能隨時品嚐到來自越南的美食料理。

最後，依據訪談的結果與相關資料研究後進行剖析，總結出臺灣消費者對於越南料理，不要求口味道地，只求能合口味，也就是所謂的「接地氣」，經營者所提供的餐點，在變化的同時也必須能讓消費者滿意才行。總而言之，就是將越南料理與臺灣料理兩者之特色經由融合，並創新而打造出屬於臺灣人口味的「臺式越南料理」。

5-2 建議

人類對於食物的味道，包括顏色、形狀、氣味及口感等，都是透過眼睛、耳朵、鼻子及舌頭等感覺器官，把吸收到的化學訊號傳輸給大腦，經由大腦從零星記憶中整合出對味道的感受。而這種對食物喜惡的表現，除了該料理本身的風味，還可能受到該料理來源國在本地社會觀感的影響，而決定個人是否願意品嚐該料理的重要緣由。

目前在臺灣的越南料理，在餐飲店經營者運用自身從小在越南所學的料理經驗與烹飪的技巧，並加上嫁來臺灣後，在夫家從婆婆或姑嫂身上所學習得到臺灣料

理的習慣，兩方面互相融合後，展露給消費者特有的餐飲特色，也需要消費者給予回饋，才能調製出受歡迎的餐點。

許多越南餐飲店的經營者，對於自己目前所販售的餐點口味受到臺灣顧客的肯定，也多是開店後接收顧客的反應，再做適當的調整，邊做邊學是經營者對於料理的熱情，雖然對於越南料理喜好的程度個人感受不同，但如何建立自家餐點的特色，而吸引消費者前來用餐，並培養及提高消費者滿意度與忠誠度。本研究從瞭解越南料理在臺發展的現況，並探討越南與臺灣飲食文化的差異，以及越南料理融入臺灣社會之後，做了哪些改變提供了分析與建議，相信這是未來想要投入或是目前正在經營越南餐飲店的經營者，需要認真思考的方向。

本研究受限於時間與人力的種種因素，未能再深入的實地觀察其他越南新住民協會所舉辦的體驗活動，以及訪談其他鄉鎮的越南餐飲店經營者與消費者，只能以坐井觀天的方式，運用所學與身邊容易獲取的資源來完成研究目標，在此建議後進若有研究此相關議題時，能更廣泛的蒐集資料及素材，期望研究的結果能更趨近於現實狀況。

此外，希望藉由本研究的結果，能給予及協助越南餐飲店經營者在未來餐點產品設計上的參考，並進而讓料理的接受度提升，來改善未來越南新住民在臺灣餐飲市場，能夠順利創業及成功營運，使越南母國之餐飲文化，融入臺灣料理美食的版圖，從而發展出屬於這塊美麗寶島的美食新風貌。

參考文獻

中文文獻資料：（依筆畫順序排列）

1. 三輪勝利（1983），〈水產品加工品總覽〉。《光琳株式會社》，日本，頁 391-396。
2. 王宏仁（2001），社會階層化下的婚姻移民與國內勞動市場：以越南新娘為例。台灣社會研究季刊，（41）。
3. 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。
4. 王家焯、潘中道等（譯）（2002），W Lawrence 著，《當代社會研究法》。台北：學富文化。
5. 王寶惜（2016），飲食文化－掀起鍋蓋到台灣。磨課師數位影音課程。
6. 王寶惜、蔡政宏、劉聰仁、鄭凱文、張儷馨（2020），新住民跨文化飲食與微型創業之研究。
7. 阮氏鮮（2016），“The transformation of Vietnamese food in Taiwan: Case study of Vietnamese-run restaurants in Hualien”。東華大學台灣文化學系碩士論文。
8. 阮錦繡（2021），離散與融合：從生菜、加味菜、蔬果調味調色與沾醬探討越南女性新住民在台灣如何重現家鄉味。佛光大學文化資產與創意學系碩士班碩士論文。
9. 李宜穎、蔡玲瓏（2010），客家節慶活動行銷模式研究－以「六堆嘉年華」為例。2010 文化創意產業永續與前瞻研討會論文集，屏東教育大學主辦。
10. 杜莉、孫俊秀、高海薇、李云云（2008），〈筷子遇上刀叉〉。台北：賽尚。
11. 林炎旦（2011），文化創意產業理論與實務。台北：師大書苑出版社。
12. 林炎旦、李兆翔（2010），文化創意產業之人才培育策略。臺灣教育（665），P.11-25。

13. 林思玲、林炎旦（2014），我國文化創意產業人才培育發展現況與策略。教育資料與研究，112，25-51。
14. 林明德（2001），彰化縣小吃探索。台灣地區飲食文化與國民健康研討會論文集，161-183 頁。
15. 林怡潔（2018），飲食文化展示與設計：道地與後現代風土主義。臺灣人類學刊，16（2）：159-178。
16. 林淑蓉（2006），客家飲食文化與社會生活：從族群性到族群認同。載於國立高雄師範大學客家文化研究所之「客家社會與文化及教學資源整合」學術研討會。
17. 林軒如（2006），有線電視分組付費可能實施方式之研究。國立政治大學廣播電視學研究所碩士論文。
18. 林開忠（2006），跨界越南女性族群邊界的維持：食物角色的探究。臺灣東南亞學刊，3（1）。
19. 林榮泰（2006），融合文化與美學促成文化創意設計新興產業之探討。藝術學報，6，72-48。
20. 邱淑雯（2001），〈女性移民：文化邊界標誌與認同〉。（當代）164：92-104。
21. 吳美菁（2004），〈東南亞外籍配偶在台的生活適應與人際關係之研究－以南投縣為例〉。南華大學公共行政與政策研究所。
22. 吳瓊洳、蔡明昌（2017），新住民雙重文化認同與生活適應之研究。嘉大教育研究學刊第 39 期：1-32。
23. 洪淑容（2020），跨越族群邊界：探討越南新住民小吃店之文化意義與文化認同。展望與探索 PROSPECT & EXPLORATION 期刊 18（5）。
24. 袁方（2002），社會研究方法。台北市：五南。
25. 馬欣榆（2009），家鄉味的傳遞圖像：跨界婚姻移民下的越南酸湯記憶（未出版之碩士論文）。國立暨南國際大學。

26. 莊英璋（2003），客家社會文化與飲食特性。客家飲食文化輯，10-17。台北：行政院客家事務委員會。
27. 陳貞吟、孫妤鑫（2008），用心品味：小吃在遊客心中的意義與價值。餐旅暨家政學刊，第5卷第1期，1-20頁。
28. 陳惠蘋（2016），文創真的吸引人嗎？金門意象、訴求策略與廣告效果關係之研究-以金門文創品為例。國立金門大學管理學院創新事業與島嶼經營碩士班碩士論文。
29. 陳聯桂（1996），《利用鰹魚廢棄物製造魚醬油之研究》。彰化大葉大學碩士論文。
30. 姚偉鈞（2002），「南味甜，北味鹹：『口味歌』與中國菜系的特色」。中國飲食文化基金會會訊，第8卷第4期，20-23頁。
31. 梁氏香（2011），〈越南餐廳顧客購買決策影響因素、顧客滿意度及忠誠度之相關研究〉，高雄應用科技大學觀光與餐旅管理系碩士論文。
32. 張玉欣（2004），簡述台灣飲食史。中國飲食文化基金會會訊，第10卷第3期，4-9頁。
33. 許富智、陳幸臣（1987），〈海產醬油制造之研究〉。《臺灣水產學會刊》，14卷，2期，頁90-103。
34. 夏曉鵬（2000），資本國際化下的國際婚姻—以台灣的“外籍新娘”現象為例。台灣社會研究季刊，（39）。
35. 萬文隆（2004），深度訪談在質性研究中的應用。
36. 葉至誠（2000），社會科學概論。台北市：楊智文化。
37. 葉至誠、葉立誠（2011），研究方法與論文寫作。台北：商鼎文化。
38. 彭筱雯（2018），〈台中市東南亞飲食文化之研究—以東協廣場為例〉，台中教育大學區域與社會發展學系國民小學教師在職進修教學碩士學位班碩士論文。

39. 蔣為文 (2019), 越南文化：從紅河到九龍江流。台北市：五南出版社。
40. 楊昭景 (2005), 中華廚藝理論實務。台北：華杏。
41. 楊惠卿 (2005), 正港台灣味。台北：上旗。
42. 詹棟樑 (2000), 教育大辭書。
43. 蔡文芳 (2001), 跨國娛樂資本的空間生產－以台北星巴克為例。國立師範大學地理學研究所碩士論文。
44. 鄧安琪 (2007), 論臺灣飲食觀光環境。元智大學藝術管理研究所碩士論文。
45. 鄭智福 (2014), 〈「合味」－臺、越料理跨界混融的現象與模式〉, 高雄餐飲大學台灣飲食文化產業研究所碩士論文。
46. 蕭昭娟 (2000), 〈國際遷移之調適研究：以彰化縣社頭鄉外籍新娘為例〉。台灣師範大學地理研究所碩士論文。
47. 蕭湘文 (2006), 行銷新顯學，從心出發的體驗行銷，創業創新育成。
48. 蕭新煌、林開忠 (2011), 《自立、鄉愁與融入：越南配偶小吃店在臺灣》。《第十二屆中華飲食文化學術研討會論文集》。
49. 劉韻平、陳貴凰 (2008), 異猶味盡：在台外籍學生飲食經驗之研究。第四屆全國學生學術論文研討會休閒、觀光、遊憩論文摘要集, 45 頁。
50. 賴守誠 (2006), 現代消費文化動力下族群飲食文化的重構：以臺灣「客家菜」當代的休閒消費轉型為例。《國家與社會》1.1：167-213。
51. 謝衣鵑、張瑛珺、辜韋勳 (2021), 東亞國家特色廚藝料理創作及服務人才培育之研究。東亞論壇季刊 (EAST-ASIA REVIEW) 511。
52. 謝美玲 (2012), 〈誰來用餐？中壢地區越南飲食店消費選擇因素之探討〉, 暨南大學東南亞研究所碩士論文。
53. 謝宜靜 (2019), 泰式獨立餐廳創業動機與關鍵成功因素之研究－以莎麗家庭餐廳為例。南華大學管理學院文化創意事業管理學系碩士論文。

54. 蘇恒安（2013），跨界「混融」－岡山羊肉飲食文化的建構與再現。Journal of Chinese Dietary Culture 中國飲食文化 9.1：195-238。
55. 鐘重發（2004），台灣男性擇娶外籍配偶之生活經驗研究。國立嘉義大學家庭教育研究所碩士論文。
56. Sidney W.Mintz、林為正（譯）（2001）。吃，台北：藍鯨出版社。



文參考文獻：（依字母排列）

1. Elsbach, Kimberly D, and Robert I Sutton.(1992). Acquiring Organizational Legitimacy Through Ilegitimate Actions: A Marriage of Institutional and Impression Management Theories. *Academy of Management Journal* 35.4: 699.
2. Ham Chau.(2005). "A Taste of the South," in Annabel Jackson, Ham Chau and VanChi (compiled) *The Cuisine of Viet Nam: Nourising a Culture*. Hanoi: The Gioi Publishers. pp. 44-48.
3. Horng, J.S., Liu, C.H. Chou, H.Y. and Tsai, C.Y.(2012), Understanding the impact of culinary brand equity and destination familiarity on travel intentions, *Tourism Management*, Vol. 33, No. 4, pp. 815-824.
4. Jang, S., Ha, A., & Silkes, C. A.(2009). Perceived attributes of Asian foods: From the perspective of the American cilstomers. *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 63-70.
5. Lu, S., & Fine, G. A.(1995). THE PRESENTATION OF ETHNIC AUTHENTICITY: Chinese Food as a Social Accomplishment. *Sociological Quarterly*, 36(3), 535-553.
6. Long, L.(2004). *Culinary Tourism (Material Worlds)*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.
7. Phan, C., Battilana, J., & Wolfinger, E.(2012). *Vietnamese Home Cooking*. New York: TEN SPEED Press.
8. Robinson, R. N., & Clifford, C.(2012). Authenticity and festival foodservice experiences. *Annals of tourism research*, 39(2), 571-600.
9. Weaver, W. W., & Katz, S. H.(2003). *Encyclopedia of food and culture (Vol. 3)*. New York Charles Scribner's Sons.

10. Wood, N. T., & Muñoz, C. L.(2007). ‘No rules, just right’ or is it? The role of themed restaurants as cultural ambassadors. *Tourism and Hospitality Research*, 7(3-4), 242-255.



網頁資料

1. 中華民國文化部網站

https://www.moc.gov.tw/information_311_20450.html

2. 勞動部全球資訊網

<https://www.mol.gov.tw/1607/2458/2464/2466/>

3. 內政部移民署全球資訊網

<https://www.immigration.gov.tw/5385/7344/7350/8887/>

4. 交通部觀光局網站

<https://www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0020547>

5. 經濟部工業局網站

<https://www.moeaidb.gov.tw/ctrlr?PRO=project.rwdProjectView&id=1045>

6. 嘉義市政府全球資訊網

https://www.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=512&s=216171

7. 嘉義縣政府全球資訊網

<https://www.cyhg.gov.tw/cp.aspx?n=E5C0F6A40A13E849>

8. Newtalk 新聞網站

<https://newtalk.tw/news/view/2017-08-14/94961>

9. 財團法人國家政策研究基金會網站

<https://www.npf.org.tw/3/23428>

10. 維基百科-飲食文化

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A5%AE%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96>

11. 維基百科-嘉義市

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%98%89%E7%BE%A9%E5%B8%82>

12. 維基百科-嘉義縣

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%98%89%E7%BE%A9%E7%B8%A3>

13. 國家教育研究院雙語詞彙、學術名詞暨辭書資訊網

<http://terms.naer.edu.tw/detail/1303237/>

14. Hello Vietnam 越南你好網站

<https://hellovietnam.tw/public/tw/column/438>

15. TVBS 新聞網-生活

<https://news.tvbs.com.tw/life/1623286>

16. 欣傳媒網站

<https://www.xinmedia.com/article/169301>

17. TAIPEInavi 網站

<https://www.taipeinavi.com/special/5025967>

18. 美麗！臺灣網站

<https://www.meilytaiwan.com/blog/gourmet/6146/>

19. 維基百科-越南料理

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%B6%8A%E5%8D%97%E9%A3%B2%E9%A3%9F>

20. 好味道 HOMAYD 網站

<https://www.homaydo.com/recipes/%E8%B6%8A%E5%BC%8F%E9%AD%9A%E9%9C%B2/>

21. 自由時報-食譜自由配網站

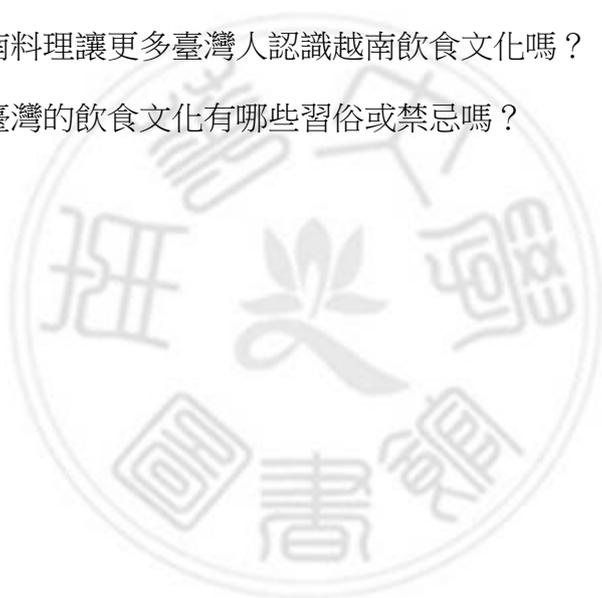
<https://food.ltn.com.tw/article/6820>

22. 駐越南台北經濟文化辦事處

<https://www.taiwanembassy.org/vn/post/451.html>

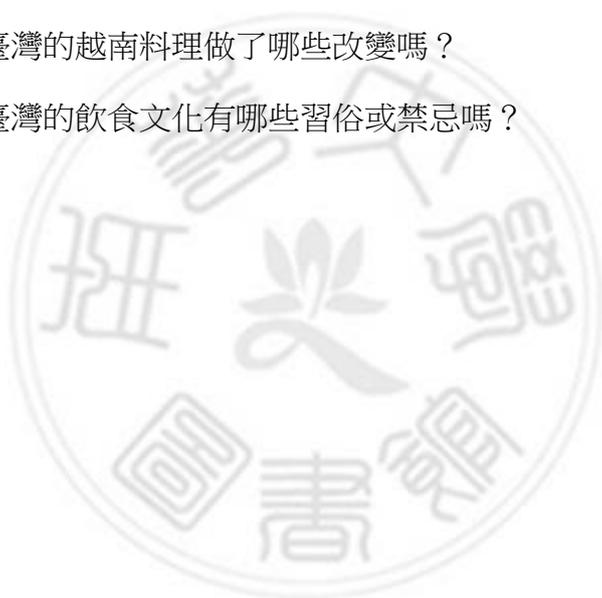
附錄一 越南餐飲店經營者的訪談大綱

- 1、妳於何處學習越南料理的烹飪技術？
- 2、妳店裡使用的食材有做哪些調整嗎？
- 3、妳店裡的餐點口味有做哪些調整？特色為何？
- 4、妳覺得店內的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 5、妳覺得越南料理與臺灣的料理差別有哪些？
- 6、臺灣人對於妳店裡的餐點評價如何？
- 7、妳會想用越南傳統餐具盛裝餐點給客人品嚐嗎？
- 8、妳會想透過越南料理讓更多臺灣人認識越南飲食文化嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？



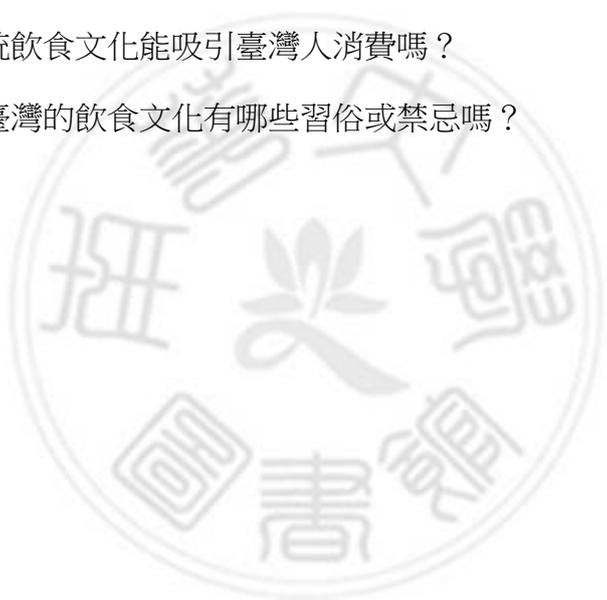
附錄二 越南餐飲店消費者的訪談大綱

- 1、妳喜歡越南料理的口味嗎？特色為何？
- 2、妳經常購買的越南料理有哪些？最喜歡的是哪種？
- 3、越南料理的食材來源是否會影響妳的消費意願？
- 4、越南料理的烹飪方式是否會影響妳的消費意願？
- 5、妳認為越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 6、店家使用越南傳統餐具盛裝餐點是否越能吸引妳消費？
- 7、喜歡越南料理會讓妳想多認識越南的飲食文化嗎？
- 8、妳會想了解在臺灣的越南料理做了哪些改變嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？



附錄三 越南同鄉的訪談大綱

- 1、妳學習過越南料理的烹飪技術嗎？
- 2、妳覺得越南料理的特色為何？與臺灣的料理差別有哪些？
- 3、妳覺得在臺灣的越南料理口味有做哪些改變？
- 4、妳覺得在臺灣的越南料理食材有做哪些調整？
- 5、妳覺得越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？
- 6、妳覺得臺灣人對於越南料理的接受度如何？
- 7、妳覺得越南料理能讓臺灣人多認識越南飲食文化嗎？
- 8、妳覺得越南傳統飲食文化能吸引臺灣人消費嗎？
- 9、妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？



附錄四 訪談逐字稿

訪談編號：A

訪談對象：經營者一（越鄉〈臺灣口味〉老闆娘）

訪談時間：2022/03/27 21:00~21:32

訪談地點：越鄉（臺灣口味）餐飲店

訪談方式：開放式全程錄音訪談

一、問：妳於何處學習越南料理的烹飪技術？

答：先是從媽媽那邊學習的，來臺灣後只跟婆婆學。

問：妳除了跟媽媽與婆婆學習料理之外，還有跟其他人學嗎？

答：沒有。

問：跟媽媽就是學越南的料理方式，跟婆婆就是臺灣的料理方式？

答：對。

二、問：妳店裡使用的食材有做哪些調整嗎？

答：有，我比較講究湯頭，就是希望湯頭品嚐起來比較濃，然後又香。所以我使用的就不只有豬骨，我還有加上雞骨，還有洋蔥啦，然後白蘿蔔等一起下去調味熬煮。

問：所以，妳的湯頭是比較屬於越南的口味？

答：對，比較偏越南的口味。

問：但是，妳做的餐點是越南的餐點，還是臺灣的餐點？

答：是臺灣的。

問：喔，妳做的餐點是比較屬於臺灣的，但是妳的湯頭是用越南的口味？

答：對，用越南的口味。

三、問：妳店裡的餐點口味有做哪些調整？

答：特色就是我口味有改良一些，就是加入一些比較重口味的辛香料，就是酸味、辣味，咖哩口味，還有酸辣口味的。

問：妳的餐點就是比較屬於重口味的。那酸度和辣度的口味是偏越南的嗎？

答：是比較大眾化的口味，就是有臺灣，越南和泰國。因為如果是菜色的口味太單調，我們越南那邊可能會加一下那個魚露，臺灣人有些人不太喜歡，所以我味道是有調過，就是大眾都可以吃的。

問：妳的餐點的口味是有調整過的，有混合臺灣、越南，還有泰國等這些口味的特色？

答：對。

四、問：妳覺得店內的餐點口味符合臺灣人的口味嗎？

答：臺灣有些人喜歡吃重口味的，都很喜歡來我店裡吃比較重口味的餐點，所以大家有吃過我們的料理都會喜歡，覺得我的味道夠味。

問：意思是說，妳的餐點香味夠，辣味夠、酸味夠！就是跟其他臺灣的料理口味有差別？

答：是的。

五、問：妳覺得越南料理與臺灣的料理差別有哪些（若以嘉義的料理來講）？

答：我們南部這邊的話，就是喜歡比較重鹹，鹹一點，然後鹹中帶甜，然後一點點油。

問：臺灣的料理，妳是覺得它的特色是這樣的。那越南的料理呢？

答：我們越南那邊是比較酸，我們吃東西都要加檸檬，還有魚露，口味偏辣跟酸，這樣子。

問：但是有些人覺得越南菜，它是比較清淡的？

答：清淡要看是甚麼料理。為什麼，臺灣人覺得越南牛肉河粉是很清淡，但是我們叫一碗牛肉河粉出來，我們不可能就這樣吃，我們一定會加檸檬、加

辣椒、加香菜，都給它加下去。但臺灣人都喜歡就是一碗牛肉河粉端出來，就直接這樣吃。

問：店家的口味本身它做出來是清淡的，但是妳們越南傳統吃法，就是還要再加辣椒、檸檬、魚露之類？

答：對。

六、問：臺灣人對於妳店裡的餐點評價如何？

答：都說還 ok，就是蠻能接受我店裡的料理。

問：他們為何會喜歡吃妳的料理？

答：比較開胃吧！就是接下來夏天的話，吃比較酸及比較辣的，就是比較開胃吃得下；然後冬天的話，就是要吃鍋燒意麵了，我的湯頭又比較濃郁。反正我都有調過，所以不管夏天，還是冬天，都有食材可以做改變，適合大家品嚐。

問：就是說，雖然妳店裡的餐點口味重，但是也不會讓人覺得油膩，就因為妳都有調整過了？

答：我們這邊餐點不會很油，也是偏清淡的。但是比外面的，就是味道會比較重一點，比較有味道。但也不完全就是很辣，或是很酸。

問：不會說餐點會嘗起來太刺激？

答：不會，我煮出來的湯本身是很清淡的，就是妳覺得如果餐點味道不夠的話，妳可以自己再加胡椒、辣椒、檸檬或醋來調味。

問：依我在妳店裡消費過的經驗是，就是妳煮出來的那個餐點已經很有味道了。

答：已經剛好了。

問：比起妳隔壁那家麵店，他的料理的調味方式跟妳就相差很多的，我比較喜歡妳這邊的調味，就是讓人家會覺得很開胃，吃完又不會有負擔這樣子。

答：我味素也沒有放，我們都是用天然的食材下去熬湯。就是我的湯，很多人會覺得為什麼這麼甜，為什麼吃起來都不會口渴，就是因為我們都用天然食材熬煮的。

七、問：妳會想用越南傳統餐具盛裝餐點給客人品嚐嗎？

答：這個問題，因為我在慈濟醫院附近，所以我不會，我的客人幾乎都是上班族。上班族的話，時間很趕，我為了讓他們方便的食用，然後我就是跟著臺灣一樣，就是用一般的餐具而已，沒有說用很精緻的餐具。方便食材讓客人可以快速用餐，然後快點回去上班這樣子。所以，餐具沒有特別的，就是一般的而已。

問：那如果越南料理店用傳統的餐具來裝那些餐點的話，會不會更吸引客人進來？

答：會，因為那個餐廳的東西如果精緻的話，客人一看就覺得不一樣，我們東西本來很簡單，但是如果妳碗盤漂亮的話，就當然看起來很好吃，是有差別的。

問：那妳可以說一下越南傳統的餐具有什麼特色嗎？

答：其實跟臺灣差不多，也是用湯匙跟筷子，碗盤也幾乎跟臺灣的盤子跟碗沒有差很多。

問：妳覺得兩邊使用的餐具差不多以外，用餐方式有什麼差別嗎？

答：我們那邊有些食材，我們是用手，像我們製作春捲，我們是用手來捲，我們沒辦法用筷子來去捲那個，我們一定用手下去做。而且我們吃涼拌，就是我們要捲的東西，我們一定要用手捲。這是臺灣人比較還沒有辦法去接受，用手直接去抓食物。我們越南那邊，還是有這個習慣，就是用手直接去抓食物吃。但是要看什麼食物，不是每一種食物，我們都用手去抓來吃。

問：就跟韓國的烤肉那樣，就是生蔬菜包肉那樣，然後沾醬吃。所以，妳們也有用手直接抓食物來吃的那種傳統就對了。

答：對。

八、問：妳會想透過越南料理讓更多臺灣人認識越南飲食文化嗎？

答：有，就像我們越南最有名的就是牛肉河粉，但是我在這邊開店，我服務的對象很多不吃牛肉，所以我改成豬肉。像在這邊很多我服務的客人也是生病的，然後，他沒辦法吃我們越南傳統的那些食材。所以我都有改過，像我煮陽春麵，就沒有放臺灣的酸菜，也沒有放臺灣的肉絲。這是因為我把湯頭調得很好，然後滷汁也用的很好，然後我會放肉片，還有滷蛋給客人吃。

問：那這個跟妳學習的越南料理有什麼關係嗎？是有幫助的嗎？就是說妳之前在越南學的料理，與現在在臺灣開店，有沒有相關？

答：一點點幫助，就是湯頭，我有學到了媽媽交給我的湯頭。然後其他是還好啦！就是妳在工作中的可以增加妳的學習，妳就是會慢慢學。然後，在食材裡面，妳就會學得更多，覺得要怎麼調才會更好吃。所以，我的東西就是已經有改變過，我媽就給我那些基本的料理方法，然後來臺灣之後，我自己還有改良過。

問：吃過妳餐點的客人，是否有時候會問妳？就是說，這個料理是不是有調整過？因為妳賣臺灣的料理嘛，但是妳的口味又跟人家不一樣。所以有些客人是不是也會問，妳這個是不是放什麼？放什麼？有做過甚麼改良？有那種越南飲食的元素在。

答：有，有時候客人會問我說，妳這個東西有沒有放魚露啊？有沒有放什麼的？我說我有放，可是我有炒過。因此，那個味道就完全是變香的，不是像臺灣人所想的那種魚露就是很臭的味道。像是有些涼拌的，我是調味料有調整過，魚露的味道就都沒有。

問：所以客人也會問說是不是有魚露，或是其他什麼佐料之類的？

答：客人會問，但是我都有老實跟客人說，我有放甚麼。像客人說，妳湯頭是不是有放味素？還是什麼？我說，臺灣的豬骨它有腥味，妳一定要放一點味素下去把那個味道去除掉。所以說，妳完全沒有放味素，其實都是騙人的，我很老實的跟客人說我有放，但是我放是良心的那種放，因為我自己要吃，小孩也要吃，我放很少的量，我不是一大湯匙一大湯匙的放。所以，客人吃過我的湯頭都覺得真的餒，不是味素的鮮甜，有的人對那個味素很過敏，吃過一次就有感覺了。

問：所以，這個也是妳從越南料理學的那些經驗再做改良？

答：對，因為我們越南那邊幾乎沒有在用味素，我們都是用天然的食材。為什麼，我要放很多洋蔥啦、放白蘿蔔啦，那是因為要讓我的湯頭有天然的甜，不是那一種放化學調味料的甜，客人一吃就知道了。

九、問：妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或是禁忌嘛？

答：我們越南那邊有分中部、南部還有北部，而我們那邊北部就是會鋪毯子，然後，大家就坐在地上吃；而南部這邊是除了有節日人多，才會鋪毯子坐在地上一起吃。基本上如果說，一個家庭只有三四個人，幾乎是坐在椅子上吃的。

問：就是說，越南那邊現在大部份的人，都是在餐桌上吃飯。那飲食的習俗有什麼不一樣？

答：以前的年代是比較清楚說，讓阿嬤、阿公先吃，或父母會先吃，現在的年代是都不用啦，大家都會一起吃飯，跟臺灣一樣沒甚麼差別。

問：那有甚麼是在吃飯的時候，有什麼禁忌嗎？

答：以前的阿公、阿嬤的年代，就是我們要安靜的吃飯，現在就比較沒有了。現在就比較開放，就會大家邊聊天邊吃飯，沒有很大的差別啦！

問：那臺灣呢？剛剛說越南的方面，那臺灣妳覺得什麼習俗和禁忌是跟越南不一樣的嗎？

答：在臺灣，以前我婆婆有跟我說，吃飯時如果妳沒有在吃的時候，筷子一定要放在桌面，不可以插在碗裡面。我們越南那邊就沒有這個習俗，但是我們那邊也不會有人說，把筷子插在食物裡面。但是我們會用湯匙，有時候拿碗吃飯並在講話聊天的時候，然後湯匙是插著，我們不是用筷子這樣子插，我們不會，我們是用湯匙放在碗裡這樣子。

問：那還有什麼妳要補充的嗎？像越南料理來臺灣之後，有關飲食融合的議題啊？

答：我覺得，我對臺灣料理比較有興趣，我喜歡研究臺灣的料理，像我喜歡臺灣的腿庫，我曾經也有賣過，那個是婆婆教我的，還有我有自己學包餛飩，餛飩不好包，可是我對它很有興趣，我努力去學。我來臺灣 22 年，因為喜歡臺灣的料理，所以我努力去學臺灣早期的料理，就是阿公、阿嬤流傳下來的那種古早味的料理。越南的料理，基本的我們都會啦，而且我已經離開越南那麼久了，我想要再學，也學不來。因為在臺灣妳要學什麼料理，妳需要的食材去市場就可以買到。可是，如果妳要想學越南的料理，有些食材妳去市場根本就找不到，就差在這裡。

問：所以，越南的料理、它本身用的食材和妳在臺灣要做越南的料理，食材是不一樣的？

答：對。如果妳要做臺灣料理的話，妳要甚麼都有，比較好找。我們越南料理的話，都是基本那些而已。如果妳想要做特別的料理的話，他就是沒有那個材料。所以，我就對越南料理沒有什麼研究了，因此，我比較喜歡臺灣料理。

問：因為臺灣料理變化比較多，但是臺灣料理口味呢？

答：是啊。臺灣的口味，其實我去吃其他店家的東西，我都覺得很淡，然後就是味道不是我喜歡的那種，所以，我一定會再加調味料什麼的，我才能吃。

問：因為臺灣人現在普遍的意識都是想說，吃清淡一點比較健康，但是，我個人不覺得說有吃清淡會健康啦，我是覺得妳用的東西要天然，然後妳要有那種層次，吃起來才比較健康，不是清淡就是讓人家覺得健康。

答：我也不知道。就感覺臺灣人覺得清淡就是健康。其實，我們越南吃東西是很健康的。為什麼，我們越南的菜，其實很多都是生吃的。不然，就是我們的蔬菜也只有川燙，也很健康。而且，我發現臺灣人沒有很重視青菜，而我們越南吃飯一定要有青菜。有時候客人點一碗滷肉飯、貢丸湯和綜合滷味，我說，妳要青菜嗎？他說不用。那跟我們越南就有差了。即使妳吃清淡，可是妳吃這些東西，就是營養不均衡。

問：所以，越南與臺灣這方面的差別最大？

答：妳一定要青菜多吃，要用川燙的青菜，不要一直吃用炒的青菜。妳買過我的那個燙青菜嗎？我的量都是比別人多。我不管冬天、夏天，菜貴還是便宜，我給的那個量都是固定的。有時候，菜如果買到更便宜的，我一定塞得更多，我一定把盒子塞得滿滿的，因為我希望臺灣人可以多吃青菜，我自己也是很喜歡吃青菜，川燙後的青菜，然後沾那個醬很好吃，就很簡單也算很健康，不一定妳吃清淡就是很健康。

問：對，這個我認同，所以我也很喜歡吃妳家的東西。

答：謝謝。

問：謝謝妳接受我的訪談喔。

答：不會。

訪談編號：B

訪談對象：經營者-（金發越南美食家老闆娘）

訪談時間：2022/04/22 21:10~21:46

訪談地點：金發越南美食家餐飲店

訪談方式：開放式全程錄音訪談

一、問：妳於何處學習越南料理的烹飪技術？

答：我在越南就會煮了。我來臺灣之後，那個時候就帶小朋友邊開店。開店時，如果有些不會的料理，我就慢慢學起來，那時我就會打電話回去問我們那個親戚、姐姐，因為我們家都會煮啊，然後我就做起來這樣子。

問：所以說，妳在越南的時候就有學過料理及烹飪的技巧？

答：對。

問：個是在越南是跟誰學的？是媽媽，還是姐姐？

答：媽媽也有，然後有跟那個同學學的。我們有一個同學，她很會煮，她都幫人家煮辦桌，什麼的。以前每次有人辦聚餐什麼的，我都跟她去幫忙她，她什麼都會煮。

問：她是算做外燴的廚師嗎？

答：對。

問：所以，妳有跟媽媽學習，也有跟同學學習？

答：對。

問：那妳們以前在越南學校讀書的時候，老師有教如何料理嗎？

答：我沒有特別去學。

問：那學校會教基本的料理技巧嗎？

答：學校不會。

問：妳們那邊的學校不會教學生煮基本的料理，妳是住在那邊？

答：我住在胡志明市。

問：所以，胡志明那邊的學校沒有在教料理？

答：不是，因為我讀的不是學煮吃的啊，所以我們沒有去學那個，沒有特別去學那個。

問：所以妳的料理只有跟媽媽、跟那個同學及親戚學來的？

答：對，特別是我的同學，因為她專門去幫人家煮聚餐啦，還是有人家結婚的婚宴，什麼的，我都跟去幫忙她，我從她那邊學比較多。

二、問：妳店裡使用的食材有做哪些調整嗎？

答：妳調整的意思是說？

問：就是說，妳的食材都是用臺灣本地的，還是有從越南進口的？

答：譬如說肉類就都用本地的，就是豬肉啦、牛肉和蝦這類的，都用我們臺灣買得到的。比如說佐料，咖哩粉啦，還是煮紅燒啦，然後河粉啦，現在都是有那個公司進來給我們的。河粉、米粉、麵都那個進口的，就是越南進過來給我們的，那種東西都是合法的，不是那個偷偷進來的。然後現在有一些，我也是用臺灣的，比如說我現在用粿仔、用米苔目，是用臺灣的。

問：粿仔就是那個粿條啦，臺灣的粿條？

答：對，粿仔、米苔目和冬粉都是用臺灣的。有一些佐料一定要用越南的，才有出來那個味道，味道才道地。比如說魚露那些，那種東西它都有貿易商進口。

問：所以，就是一些佐料及香料就越南那邊進口？

答：對，就越南那邊進口。

問：那如果是生鮮的食材，就用臺灣本地的？

答：像是蔬菜啦，什麼都是臺灣的，像現在香茅在這裡也找得到。然後一種之前臺灣不常見的香菜啦，以前只有在越南有，但是現在臺灣也都有，而剛剛說的一種香菜，它用在牛肉河粉與九層塔相搭配就很對味。臺灣以前沒有種香茅、香蘭等，現在臺灣都有種了，本來是越南的佐料，那個就要進口，現在臺灣也有很佐料，有很多菜，所以就直接用臺灣的。

問：所以，現在大部份臺灣有辦法取得的，就用臺灣的？

答：對。

三、問：妳店裡的餐點口味有做哪些調整？

答：特色及調整喔！

問：調整就是說，妳之前在越南學的，像鹽要放多少啊，辣椒放多少啦，但是妳要符合臺灣人的口味，然後有做哪些調整？

答：譬如說妳們臺灣人吃的比較清淡啊，不要吃很鹹，我們也是有調整，變成淡一點符合妳們的口味。我們的口味，我們的吃法就是我們不喜歡太油。我們的特色就是不喜歡吃太油，喜歡吃生菜的東西。比如說生菜春捲，粉捲裡面也是有生菜，然後生菜涼拌啊，那些都是我們的特色啦。

問：就不喜歡太多加工的，不喜歡油膩的？

答：對，然後妳看我們的湯頭，都是用大骨跟蔬菜熬湯，蔬菜就比如說菜頭啊，這樣熬出來的湯有那個甜出來，所以我們的跟妳們不一樣就是都用天然的。

問：喜歡使用天然的食材，去調製出那個鮮味？

答：對，像我們吃酸的味道，妳們很喜歡用醋，我們是用檸檬，對不對？跟妳們的就是有一點不一樣。

問：口味的調理上，使用佐料的習慣不一樣？

答：然後我們的有一個那個特色，就是吃不膩嘛，因為食物都比較天然、比較新鮮。

四、問：妳覺得店內的餐點口味符合臺灣人的口味嗎？

答：我一開始賣的時候，我以為會賣給越南人比較多，結果到現在我賣 10 幾年，是臺灣人比較多。就是老實說，臺灣人吃的比較合胃口。我到現在，我的客人也是臺灣的比較多。

問：所以妳的料理就是符合臺灣人的口味，對不對？那妳覺得他們為什麼喜歡妳的料理？

答：對。有可能很清爽、不油，很天然。

問：就跟其他的小吃店、麵店，就是嘗起來那個餐點味道不一樣就對了？

答：對，還有我們很乾淨啦，跟人家不一樣，妳現在坐在這裡是不是感覺很清爽。

問：就是店裡的環境，要讓客人覺得衛生條件是不錯的？

答：因為就是我們在追求輕食，那種跟臺灣的油膩不一樣。臺灣的那個麵，都是靠加肉燥來增加風味，但使用肉燥會讓店裡的環境感覺比較油膩些。

五、問：妳覺得越南料理與臺灣的料理差別有哪些（特別就是說，我們南部這邊差別在哪些？）？

答：一個比較天然，一個比較有加工，差很多啊！

問：妳可不可以舉例一下，差別在哪裡？

答：妳們喜歡炒的啦、燉的啦、那個很油的，對不對。我們喜歡吃生菜啦，我們菜都喜歡川燙，還是喜歡那個生菜沾那個醬汁，這樣就吃差很多。妳們都是炒的、滷的，什麼都用到很多油，應該差在那邊啦。我們跟妳們的差在那邊，調味料臺灣用醋，越南用檸檬。

問：那還有什麼？越南喜歡用魚露，臺灣喜歡用醬油？

答：對，但是魚露妳不要看這樣，一開始有的客人說，他是不習慣那個味道，其實我調過了，他們都是很 ok 的。我調過味道很香啊！因為有用檸檬、醋等調味過，那個臭味已經都跑掉了。

問：所以搭配起來，就是不會讓人家覺得不習慣？

答：對。

六、問：臺灣人對於妳店裡的餐點評價如何？

答：評價是什麼意思？

問：評價就是感覺啦！就是說，吃完妳的料理和他去別的地方吃的那種感受，就是說，如果他在別的地方吃一樣的越南料理，可能他覺得好吃。但是來這邊覺得差一點點，或是說妳的更好一點，這樣的評價，有沒有客人這樣講？

答：有，但不知道是真的，還是假的，因為客人有講啊。他說，妳這邊我覺得比較好吃耶，吃了，比較不會口渴，很清爽啊！什麼的我有聽講，但是那個是客人講的，我們只有聽到，不知道真的還是假的，那個不敢確定。

問：妳不敢確定，但是就是有聽客人講，就是讚美妳的餐點好吃，就對了？

答：對。

問：他們讚美妳的餐點好吃之外，是因為妳的餐點是比較道地的越南口味呢？還是說？

答：其實，妳講說在這邊很道地不可能啊。那個我敢講說不可能，因為我們來到這裡了，我要調得很道地，妳們會吃不下，很鹹啦！越南人他很喜歡吃鹹，很喜歡吃辣，很喜歡吃甜，所以我在這裡，我有調那個口味有偏妳們喜歡的。

問：妳的料理，已經有調整是比較清淡的？

答：對，所以我在這裡，妳說要很道地的，很道地的做法有啦，但是調味不道地了啦！真的，像我現在回越南，我也沒辦法吃道地的味道，因為它很鹹，我沒辦法吃。不然，它的魚露很甜，妳們臺灣人不喜歡吃太甜的那個東西。我發現現在他們吃什麼都說我要酸一點，我要淡一點。

問：妳的做法可能是比較道地的料理方式，但是口味就是一些酌料什麼的，妳已經調整成臺灣人能夠接受的？

答：對，妳在這裡，妳要賣給臺灣人，妳說吃的很道地的，現在應該沒有幾個，可以吃到那麼道地。我跟妳講的是很道地的，妳會吃不下，真的。香味什麼都可以了，但是那個湯頭啦，那個魚露什麼就調的很淡。

七、問：妳會想用越南傳統餐具盛裝餐點給客人品嚐嗎？

答：是什麼意思？

問：妳們的越南傳統的餐具是什麼？

答：越南的餐盤跟臺灣差不多啊！

問：可是我查資料的話，妳們有一些那個桌盤？就是用竹子或是木頭做的？

答：對，在越南鄉下，他們很愛用那個桌盤。那個我想只是裝起來漂亮而已啦。

問：還是說，有特定在吃什麼才會用那個裝？

答：對，有特定在吃什麼才會用那個裝，比如吃生菜沾魚露醬汁類的。

問：所以，它先用多個碟子裝食材，再將碟子放進桌盤，然後將桌盤端出取用餐點？

答：就是吃生菜春捲時，將食材裝在桌盤裡，大家就是從那邊拿出來捲一卷沾醬吃，自己包自己吃，只是好看而已。

問：就是類似說吃生菜或是春捲的時候會用桌盤盛裝，如果其他一般的話就是用磁盤或瓷碗裝餐點。所以說，妳不會想用傳統的餐具裝食物給客人吃，因為那個是有特別就是要吃生菜，或是包春捲才會用到的？

答：我們這邊店裡用盤子就好了，就是一般的那個餐盤都 ok 的。

八、問：妳會想透過越南料理讓更多臺灣人認識越南飲食文化嗎？

答：是可以的，如果有一些那個新的料理出來，還是什麼啊？我也是會介紹給客人說，這個是什麼！越南來的，還是什麼的！

問：妳除了用料理來讓臺灣人認識越南的飲食文化之外，那會不會特別在店裡播放越南的音樂，或是說擺設會刻意的去呈現越南特色？

答：不會，是我生意做完了，我要放鬆，我就放越南的音樂給自己聽而已。不然，客人吃飯的時間，我想說，給他們好好的吃飯，不要吵到他們。因為有的時候，我們那個音樂放下去都是很大聲，他們也聽不懂啊。以前我會放，客人主動去關小聲。所以，我們有發現說不用啦，因為我這邊賣大部分都是人家上班啦，趕時間啊，什麼的。人家進來吃飯，讓他們好好的吃一餐，給他們一個安靜的、舒適的環境。然後，讓他們吃一吃趕快回去上班。

問：最主要是店裡的料理，可以吸引他們比較重要？

答：這邊我們的東西是給人家吃飽可以工作的，不是那個吃氣氛的，是不一樣的。我是覺得這樣啦，我們這邊大部分都是人家趕快吃，然後去上班，去工作了，什麼的，人家根本就沒時間在那邊享受，還是什麼的，我們只是賣飯、賣麵給人家吃飽，這樣而已。

問：如果客人喜歡越南料理的話，會不會就是跟妳聊天，就是會特別跟妳聊一些越南的事啦，或是說妳煮的東西的，一些相關食物的歷史，或是背景之類的，他們會不會想要特別去了解？

答：有的時候有一些的客人，因為她老公或是某某人是在越南，她回來會到我店裡跟我聊，她也會跟我聊她怎麼樣啊？她在越南去哪裡吃東西這樣。

問：妳是說臺灣有過去越南工作或是住過越南的，她回臺灣會來找妳聊天？

答：對。她從越南回來，聽別人說我店裡的東西不錯吃，她就會來我店裡吃東西，與我聊天。

九、問：妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎（在吃飯的時候或是說煮的東西啊，有什麼習慣或是不能做的？）？

答：沒有吧，我不知道越南有甚麼習俗或禁忌，印象中好像沒有甚麼特別的禁忌。

問：那臺灣的妳知道有什麼習俗或禁忌嗎？

答：臺灣的我不知道餛。

問：越南那邊吃飯的時候有什麼習慣或禁忌嗎？

答：像我們家這樣子，吃飯的時候會聊天，其實也不要吵架就好了，沒有特別的習慣啦！

問：有一些家裡有特別的規定，要讓長輩吃完，晚輩才能吃？或是說，先招呼長輩用餐？

答：那個是一定要的，應該跟臺灣一樣的，我覺得都差不多。

問：那妳們會分開吃嗎？就是說大人一桌，小孩一桌？

答：不會，那是以前家裡很多人的時候會分開吃，就是大人一桌，小朋友一桌，因為太多人了。我們家以前吃飯，10 幾個人一起吃，一張桌子哪裡有可能坐得下，當然是分開桌子吃。現在沒那麼多人，大人、小孩都一起吃。

問：那妳們會打地鋪在地上吃飯，還是坐在椅子圍著餐桌一起吃飯？

答：沒有，我們家都坐在椅子吃飯，沒有在地上吃飯。

問：那是不是地區不一樣的關係？妳們不是有分北越、中越及南越地區，是不是各地習俗不一樣？

答：不是習俗，我回鄉下的時候，也會看到人家鋪墊子坐在那個地上吃飯，是因為有聚會時人多，又沒有足夠的桌椅，所以才會打地鋪，然後大家一起坐在地上吃，這樣方便簡單，不是因為地區的習俗。今天如果有婚宴的話，就不會這樣做，比較隆重的場合，就會在餐桌上用餐了。

問：謝謝妳接受我的訪談喔。

答：不客氣。

訪談編號：C

訪談對象：消費者一（嘉義大學學生）

訪談時間：2022/03/16 19:50~20:15

訪談地點：嘉義市莊漢章打擊工作室

訪談方式：開放式全程錄音訪談

一、問：妳喜歡越南料理的口味嗎？特色為何？

答：喜歡，它的口味會偏酸，或者偏辣。然後，夏天的時候吃起來很開胃。

問：妳覺得越南口味的特色就是酸、辣，然後吃起來覺得滿清爽的，很適合在夏天吃？

答：對，然後通常會加魚露，也有加檸檬之類的佐料做提味。

二、問：妳經常購買的越南料理有哪些？最喜歡的是哪種？

答：我常買的有越南河粉，還有春捲，最喜歡就是牛肉河粉那種。

問：妳說比較常買的是河粉，那妳河粉都買什麼口味的？那春捲有喜歡什麼口味的嗎？

答：我比較常買牛肉及海鮮的河粉，有加蝦子的那種。我也比較偏向海鮮的口味，我覺得跟他們使用的香料口味上是很搭。

問：所以妳去越南餐飲店買的那個春捲是有放蝦子的？還有買過其他口味的嗎？

答：除了海鮮的，還會有那個不同的肉類的口味，裡面會放一些蔬菜跟它的調味料，所以我覺得是有點酸酸的，吃起來是很清爽的。

問：妳說的春捲是炸過的嗎？有炸過的春捲吃起來，妳還是覺得清爽嗎？

答：不是，是生菜春捲，有炸過的是另外一種春捲。會，吃起來還是覺得清爽，我覺得是就是不會太死鹹，因為是會有其他香料搭配。

問：所以，妳對於越南料理是有嘗試吃過很多不同種類及口味的？

答：對，但是我不確定它是融合的，還是原本的越南料理就是哪個味道。

三、問：越南料理的食材來源是否會影響妳的消費意願（就是說，因為越南它本身傳統的料理，它會使用很多香料，或是生鮮的食材嘛，但是臺灣不一定有相關的食材，如果是使用臺灣本地現有的食材，做出的越南料理，會不會影響妳消費的意願？還是不會，只要口味對就好了？）？

答：我覺得我個人比較重口味，然後來源的話，對我來說感覺還好，並不會影響我的消費意願太多。

問：最主要是那個口味有做出來，符合妳的需求，然後不會太在意它食材的來源？

答：是的。

四、問：越南料理的烹飪方式是否會影響妳消費意願（就是說它的烹飪方式可能有改良過，或是說融入臺灣料理的方式來料理啊？還是說，妳比較喜歡偏向它們傳統越南料理的方式，還是妳不太清楚？）？

答：我覺得，我應該是喜歡有越南料理跟臺灣料理的融合。因為平常吃臺灣料理的口味比較習慣，然後我覺得，對我來說是它的融合會讓我覺得有吃到越南的特色，但又不離平常的味道太遠。像我不太能吃辣，可能它原本的傳統是又酸又辣的，但是我個人就會覺得臺灣的越南料理會比較偏酸，而辣沒有那麼多，所以能接受這種口味。

問：就是它的烹飪方式有調整，符合一般臺灣人的口味，不會說辣的很辣或是酸的很酸？

答：對。

五、問：妳認為越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎（就是說，現在一般看得到的，在臺灣開設的那個越南餐飲店，它是不是符合一般臺灣人的胃口？）？

答：我認為是符合的，我覺得在臺灣賣的越南料理，其實大部份是符合的臺灣人的口味。因為就像妳剛剛講的，它會經過一些調整，酸度的調整或辣度的調整，這樣。

問：這就是他們經營者已經就是把他們原本傳統的烹飪手法已經做了調整，微調成臺灣人喜歡的口味，迎合大眾的胃口就對了。

答：是的。

六、問：店家使用越南傳統餐具來盛裝餐點是否越能吸引妳消費？

答：會，因為對我來說，覺得它餐點的擺設，也是我決定要來這家餐廳消費的意願，影響很大的一個因素。如果使用剛剛說的越南傳統的桌盤、或是用竹子去做碗盤的話，我認為，在吃起來或享用起來的感覺，會增加我消費的意願。

問：就比較有一番風味及類似吃異國料理的情境。也就是去沉浸在那個越南風情裡面，那種感覺就對了。

答：對。

七、問：喜歡越南料理會讓你多認識越南的飲食文化嗎？

答：我覺得會。就是假設，今天我喜歡這個料理，然後有機會可以認識這個料理的源頭，或是它的文化本身源自於什麼？所以才會做這樣的烹飪，或調味。所以喜歡越南料理就會想讓我多認識越南的飲食文化。

問：就像他們比較特別的鴨仔蛋或是法國麵包啊！或是其他的，為什麼他們就是比較喜歡酸、辣啊！你會因為喜歡這個料理，然後透過這個料理，想要了解說，他們本身飲食文化背後的一些事物。

答：是的，因為吃了喜歡之後，才會讓我產生疑惑，為什麼它會這樣烹飪？然後進而會想去認識更多，比如說它的歷史或是它的淵源。

問：或是說他們為什麼都比較喜歡吃生鮮的食物？

答：可能是的地區環境的關係，他們喜歡吃生菜類，就是比較偏天然的，比較沒有加工的。

問：這也是他們的料理特色，比較喜歡使用天然的食材做料理？

答：對啊，就是它會用一些新鮮的蔬菜或是水果，像檸檬、生辣椒或是魚露，然後加上一些佐料或是肉類，還有香料去做搭配。

問：他們喜歡用魚露，魚露的味道會讓你覺得無法接受嗎？

答：並不會，因為我本身是對魚露的味道不會排斥。所以對我來說，它是一個代表越南料理的一個重要的調味。

問：這就是越南料理跟臺灣料理最不一樣的，就是它的調味方式，他們就喜歡用魚露。

答：是啊，就魚露、青檸之類的。

八、問：你會想了解在臺灣的越南料理做了哪些改變嗎？

答：我會想了解。例如剛剛所說到的，它在口味上的調整到底是做那些改變，譬如說，到底是調了什麼樣的佐料，還是要有什麼樣的份量，然後調成適合臺灣人符合的口味。

問：意思就是說，妳想了解越南料理融入臺灣社會之後，做哪些改變嗎？

答：對。

問：然後，不管是在食材的來源啊，或是說食材的選擇啊，或是說烹飪的手法，這些可能就是因應臺灣社會，為了臺灣人口味的調整？

答：對。或者是它可能因為食材來源的供應問題，所以導致它選擇臺灣本土現有的食材，然後達到不同習慣與文化上面的融合，這樣。然後我會蠻想要了解這部分。

問：目前在臺灣的越南餐飲店所販售的餐點，其口味已經融入並調整為臺灣人的比較能接受的口味，那妳會不會想嘗試傳統的越南料理？

答：我會想嘗試傳統的越南料理，比如說如果它的酸度、辣度、甜度和鹹度等等，與調整過的差別有多大，但不一定會喜歡吃。

九、問：妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或是禁忌嘛？

答：在臺灣小時候在阿嬤家有聽阿嬤說過，吃飯時不能敲碗、要將碗裡的飯粒吃乾淨，不然會變貓臉等等，越南就不清楚有什麼習俗或禁忌。

問：謝謝妳接受我的訪談喔。

答：不客氣。

訪談編號：D

訪談對象：消費者一（越南新住民）

訪談時間：2022/04/12 20:10~20:36

訪談地點：大林鎮路燈公園管理所辦公室

訪談方式：開放式全程錄音訪談

一、問：妳喜歡越南料理的口味嗎？特色為何？

答：我是越南人，當然喜歡越南料理，而且我比較喜歡的是道地的越南口味，像家鄉的味道，讓我有對家鄉的思念。

問：那妳覺得越南料理的特色是什麼？

答：它的特色就是食材比較新鮮，都是現做。還有，就是可以看個人喜好，喜歡辣或是酸的人，可以另外加佐料進來，像我自已吃的酸度或辣度是還好，沒有一定要很酸，或是很辣。

二、問：妳經常購買的越南料理有哪些？最喜歡的是哪種？

答：我比較常吃的就是越南河粉和春捲。最喜歡是河粉，若是春捲吃多了的話會上火。

問：河粉有很多種，妳喜歡哪一種？春捲都吃什麼口味？

答：都是牛肉的，我不愛吃豬肉和雞肉。

問：可是春捲裡面不是都有放豬肉嗎？

答：雖然豬肉煮出來有一種腥味，我不太能接受。但是包在春捲的話，已經有加佐料並調味過了，且經過油炸過，豬肉的腥味就比較沒有感覺。

問：就是豬肉本身有一種腥味，妳不喜歡，但是包在春捲裡面的，它有調味過，就是比較沒有那個味道，妳就是可以接受？

答：對。

問：妳在越南當地吃的春捲，它使用的豬肉和臺灣的豬肉有不一樣嗎？

答：豬肉都差不多，但是我們越南那邊在春捲裡面放的東西較多，譬如說加入蝦子啊，臺灣這邊大都單獨使用豬肉再搭配蔬菜等食材，越南那邊的作法有再加蝦子。

問：妳說越南當地的春捲，它裡面包的餡料、食材比較豐富，臺灣的比較單調？

答：對，但其實吃起來都差不多了啊，只差在那個有沒有蝦子。

三、問：越南料理的食材來源是否會影響妳的消費意願？

答：會，因為我這個人不太喜歡吃飯，我喜歡吃麵食，但臺灣一般餐飲店煮的麵食，我偶爾會吃而已，我都是吃越南料理的麵食較多。而越南餐飲店的乾料及香料，幾乎都是從越南進口過來。

問：一般越南餐飲店在買食材，應該都是買臺灣當地的食材下去料理的。那如果是臺灣買不到的食材，它從越南進口的話，會不會增加妳購買的意願？

答：會，像河粉就是從那邊進口過來的。只是說要煮料理的其他食材就是臺灣買！而且它要煮湯跟熬湯調出來的那種香味，香料也是要從那邊過來。

問：妳說，在臺灣的越南料理店的河粉，它是從越南那邊進口過來的？

答：對，乾的河粉是越南進口過來的，然後要煮之前在用水泡開，但牛肉是在臺灣買的。

問：所以妳的意思是說，如果使用越南那邊的食材多一點的話，料理的口味就比較道地。所以如果說，它用的食材越道地、妳想要去購買的意願就會增加？

答：對。

四、問：越南料理烹飪方式是否會影響妳消費的意願（就是它煮的方式，它是用妳們越南傳統的料理方式，還是說它是用臺灣的料理方式煮餐點？還是說，它已經就是都混和了？）？

答：這個我沒有去在意，只要煮出來我感覺合我口味就 OK。所以我沒有去在意說，它到底料理的方式是越南的還是臺灣的。

問：妳不會在意說它料理的手法，只要做出來的味道，符合妳的口味就可以了？

答：對。

五、問：妳認為越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？

答：這個我感覺蠻多臺灣人喜歡吃越南河粉的，而且越南春捲他們也是很喜歡。

問：所以，妳覺得目前在臺灣的越南餐飲店，所做出來的餐點是符合臺灣人的口味？

答：有一部份的餐點是，沒有說全部喔。

問：妳說餐點是有部份符合臺灣人的口味。但是有些餐點臺灣人還是不喜歡？。

答：對，因為它有某些的餐點是比較重口味的，譬如說味道比較重，或是那個東西特別酸，或是那個部份要特別鹹，可是臺灣有些人就不太喜歡了。

六、問：店家使用越南傳統餐具來盛裝餐點是否越能吸引妳消費？

答：餐具這個部份，我比較沒遇過，所以我不清楚。因為餐具的話，一般越南餐飲店所使用的餐具也都是在臺灣購買的啊！都是臺灣這邊的東西，所以我沒有去分別說，越南傳統的餐具比較好還是臺灣的餐具比較。

問：越南傳統的餐具有哪些，妳知道嗎？

答：越南傳統的餐具也是跟臺灣一樣，筷子、碗盤都一模一樣。連它的形狀也跟臺灣都差不多啊。沒有像泰國的餐具有比較特別。

問：妳們不是會把食材料理好之後裝在盤子，然後再用一個桌盤放在桌上食用嗎？

答：不是，看妳是什麼料理，譬如生菜春捲的話、看妳是要自己捲，還是店家幫妳捲好給妳，它是不一樣的做法，就是如果妳要自己捲，它就需要一個比較大的盤子放食材，因為生菜都會比較多，較占空間，才會用桌盤那種器具。

問：所以，我所看到的那個桌盤，並不一定是每一餐都會用到，就是如果要吃生菜啦，或是自己要包春捲來吃的話，才會用那個裝。

答：是。

問：那意思就是說，臺灣目前的越南料理店應該都沒有用的那種東西嗎？

答：應該是。

問：那如果有呢？如果說妳今天點了生菜或是點了春捲，然後它用那種桌盤端上來，妳會覺得特別有懷舊，或是說比較有家鄉的那種感覺？

答：嗯，會。

七、問：喜歡越南料理會讓妳多想認識越南飲食嗎（這一題應該說，如果是臺灣人的話，喜歡越南料理會多想認識越南的飲食文化嗎？）？

答：依我了解的話，是還好啦，就有一小部份的人會想去了解，大部份人不會想去瞭解。

問：大部份人沒有興趣就對了，只是覺得說東西好吃就好了？

答：對。

八、問：妳會想了解在臺灣的越南料理做了哪些變化嗎？

答：目前我知道，大林有一家她會想盡辦法做變化，譬如說，她煮這道菜感覺消費者已經吃一段時間後比較膩了，她會想辦法去改變，用不同的料理方式做這道越南的料理。

問：妳是說她的菜單會換嗎？還是說她們口味會調整？

答：菜單不會換，但她們的口味會調整。因為我們越南同樣的菜，有很多種料理的方式，但在臺灣常見的只有那幾種，沒有很多變化。

問：妳是說，如果是牛肉河粉她會去調整口味？

答：牛肉河粉不會去調整，但是譬如像是烤肉飯，她就會做調整，會將肉醃漬為不同風味。

問：所以，一樣是烤肉飯，但是她的烤肉吃起來口感就不一樣，就是說本來有點偏酸，她現在調整為偏鹹，然後或是說微辣、偏甜這樣？

答：對。

問：那其他的越南料理店，她們是不是都會有融合臺灣的料理手法？

答：對，有一些人她的料理沒有很道地的越南味，已經有一點臺灣味。已經融合了臺灣的料理的習慣與方式。

九、問：妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或是禁忌嘛？

答：飲食方面的習俗或是禁忌，越南那邊基本上都跟臺灣類似，吃飯時要安安靜靜地吃，筷子不能插在碗裡之類的。有些臺灣人家裡還有吃飯時要請長輩或老公先吃，之後才輪到自己和小孩子吃，越南那邊都是一起吃飯。

問：謝謝妳接受我的訪談喔。

答：不會。

訪談編號：E

訪談對象：越南同鄉一（嘉義縣新住民當家協會理事長）

訪談時間：2022/03/11 15:20~15:48

訪談地點：大林鎮路燈公園管理所辦公室

訪談方式：開放式全程錄音訪談

一、問：妳學習過越南料理的烹飪技術嗎？

答：我們在越南從小就要學習如何煮菜，所以我們越南的料理，一定多少都會做。技術方面，我們基本在讀國中、高中時期，學校的老師都有教，像怎麼煮河粉，春捲怎麼包，那個都有教。

問：在家裡，爸爸或媽媽會教怎麼煮菜嗎？

答：那個爸爸、媽媽或阿公、阿嬤教那是另外的比較基本的。在學校學的部份，比較是多元文化的料理，還有一些烹調技巧。

問：所以，在國中、高中就開始有學烹飪的技巧？

答：對，在國中、高中就開始學習，跟在臺灣差不多。

二、問：妳覺得越南料理的特色為何？與臺灣的料理差別有哪些？

答：我們越南料理的特色，大部份講到越南美食就會想到酸、辣、甜嘛。那酸、辣、甜的口味，是因為那個調料，我們都用那個天然的東西，像檸檬啊、魚露啊、薑啊、蔥啊，這些佐料烹調這樣的特色出來的。

問：那跟臺灣或嘉義這邊的料理差別有哪些？

答：差別的部份就是臺灣人都是喜歡用醬油調味，我們都用魚露來調味，而魚露很多人就是怕那個腥臭味。其實，現在大家也會認同我們的魚露。魚露呢，我們是用魚醃漬後來煮的那個魚露。那個臺灣的醬油啊，像臺灣的臭豆腐啊，那也是有腥臭味，是使用和吃的習慣不同而已。在嘉義或是臺灣

南部，不管南部或北部，妳們用那個醬油，我們越南就是用魚露調料理，特色差別在這裡。

三、問：妳覺得在臺灣的越南料理口味有做哪些改變（就是臺灣在賣的越南料理和越南傳統的有哪些口味的調整？）？

答：我們的越南料理，像我們的酸辣湯，它酸是使用酸豆來煮比較多，或是加檸檬來提那個酸味，那臺灣的酸辣湯，都是加那個黑醋來調味道。所以在臺灣跟越南的料理，我們全部都是用天然的東西來調整，不會用那個化學調味料，像臺灣的很多都用加工的調味料。

問：妳們喜歡以天然的食材（檸檬）下去，調理那個酸度、辣度或是鹹度就對了。

答：是的。

四、問：妳覺得在臺灣的越南料理食材，有做那些調整？

答：在臺灣賣越南料理的，有很多人沒辦法做到那個真正越南傳統餐點，因為那個材料的味道有差別。像臺灣本地的食材，譬如雞肉、牛肉跟那個豬肉，養的方式跟我們越南養的都不同。像牛肉的部分，我們都是用那個黃牛肉比較多，因大都是養在田地裡放牧的，所以它有運動，不會說像是那種關起來餵飼料的牛隻。所以在臺灣的越南料理，它味道再怎麼調整，都沒有我們傳統的味道。

問：所以，妳說越南的食材和臺灣的食材，基本上就不一樣？

答：不一樣，因為臺灣都是比較商業化養殖，我們那邊都是家庭式經營的農場，以放養的方式比較多。

問：就是比較自然的飼養方式，臺灣的都是屬於比較規模商業化的。所以，肉質是不一樣的？

答：對。以飼料來養的部分，它會有種味道出來！而我們越南那邊的牛隻，它放養在田裡，就沒有那種味道，就是比較沒有腥味，且鮮味比較好，不同就是在這裡。

五、問：妳覺得越南餐飲店的餐點符合臺灣人的口味嗎？

答：大部份店家的餐點符合臺灣人的口味，但其實也是很多人還是不習慣。不習慣的原因，大概都是因為酸跟辣，臺灣人對於酸和辣的接受度就是沒那麼高。還有我們的調味料，跟臺灣的其他餐飲店用的方式就是不同的。所以，就是希望推廣給更多人，讓他們來嚐嚐看。還有，也希望他們要給我們建議怎麼煮？怎麼做？才適合臺灣人的口味。因為，會想吃那個傳統越南的料理的人不多。

問：應該說，目前越南餐飲店的餐點，臺灣人吃的還不是很普遍，對於這種口味的接受度還不是很普遍，雖然口味有改良過了。

答：對，雖然有改良過了，但吃的人還是有限。

六、問：妳覺得臺灣人對於越南料理的接受程度如何？

答：我覺得臺灣現在消費越南料理的人口，差不多有 30%。

問：妳說有約 30%的人口在消費越南料理，那妳認為這個比例高還是低？

答：我覺得蠻高的，30%已經很高了。

七、問：妳覺得越南料理能讓臺灣人多認識越南飲食文化嗎？

答：可以，很多臺灣人就是從越南的料理認識我們的文化跟習俗。

問：所以，透過料理可以讓人家認識越南的文化與習俗？

答：為什麼，我要講習俗跟文化，就是我們跟臺灣都有拜拜的習俗，只是我們拜的不同，我們拜拜的時候，會拿一些應景的食品出來賣，賣給我們的姐妹或是外勞。有時臺灣人會問，為什麼妳們現在要賣這個東西？我們的姐妹也會解釋，因為我們越南的習俗怎樣之類的，而什麼時候要吃什麼東西，

像那個粽子的部份，就是我們過年才吃粽子，所以我們過年就很多人會包粽子來賣。所以那個就是文化差異，跟那個習俗的差別。

問：就是說，可以從食材，然後進一步去認識食材本身的一些文化，還有地區的習俗。

答：是的。

八、問：妳覺得越南傳統飲食文化能吸引臺灣人消費嗎？

答：其實臺灣人的感覺上，在臺灣的越南餐飲店，不是很好的一個用餐環境。在這裡，姐妹都開小小的店鋪，不會像那個臺灣都開得很大、很寬的餐廳。而許多越南餐飲店進來就是小小的幾張桌子，坐起來也很壅擠，很少有辦法吸引臺灣人的消費。

問：對，就是店面都是那種小吃攤啊，環境也不是說很好。所以說，比較不會吸引消費者進來消費。那如果他的料理是比較傳統的菜色，或是說他使用傳統的餐具，或者是說他的裝潢比較有越南特色的，會不會比較吸引人家進來消費？

答：因為臺灣人喜歡安靜的用餐環境，來消費的時候，我就可以好好享受那一碗美食。還有衛生的觀念，環境衛生就是會影響消費，而那個越南美食有越南傳統的特色，應該也會慢慢的有辦法吸引臺灣人來消費。

問：所以有舒適乾淨的用餐環境，比較可以吸引臺灣人增加消費的意願，進而多認識越南美食，只要經營者把那個店裡的環境弄好，不一定店裡要有越南風情的布置，對不對？

答：對。

九、問：妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或是禁忌嘛？

答：因為越南以前受到中國文化的影響，所以許多方面的文化也都跟臺灣差不多，而越南那邊在飲食文化方面，我覺得沒有甚麼特別的習俗或禁忌，就吃飯的時候要先請長輩用餐，要安靜不要吵鬧等等。

問：謝謝妳接受我的訪談喔。

答：不客氣。

