

# 「去中國化」或口味和商業模式變遷？外省菜地位引台灣網上爭議 | Whatsnew

在身分和「去中國化」的討論外，爭議牽連出台灣社會變遷下對飲食的階級性的批評。



2024 1 4  
Images

Jorge Fernández/LightRocket via Getty

離開真相，談何看見彼此和追求正義？我們的日報、速遞Whatsnew、端聞Podcast能夠保持免費，離不開每一位會員的支持。暢讀會員首月5折，尊享會員全年85折，幫助我們做出更好的即時報導和深度內容。

長年旅居德國的飲食和旅行作家莊祖欣日前回台灣探親，在自己的Facebook上貼文談及回台灣的一些觀察，其中提到外省菜的部分引發台灣互聯網上的不小爭議。

在貼文中，莊祖欣談到自己的感受，認為台灣的「精緻餐飲」中越來越少裝潢、口味和服務都周到的中菜，間中提及「去中國化」，她繼而講到作為外省後裔，看到台灣的外省大菜變少，「繼承豐富的大江南北飲食文化的台灣，都跟著『去中國化』一起被去掉了。」

因帶有對「去中國化」的討論，莊祖欣的發言很快引來一些指責她「過度政治化」的批評。

作家顏擇雅批評，「去中國化」是「藍營和中共對付台派的武器」。她認為自己沒有在台灣感覺到什麼「去中國化」：「在台灣要找到喜歡張愛玲與杜甫與《紅樓夢》的同好，會比要找到費茲傑羅或谷川俊太郎或《平家物語》的同好容易很多。」顏又批評談論「去中國化」觸動的是「中華文化是神聖的，需要加以保衛」的心態，而這一心態加上「民進黨搞去中國化」的說法，成為「北京對台動武的一大道德基礎」。

另一些批評則認為，莊看到外省大菜變少，就直接引申到「去中國化」的結果，是引喻失義。類似的批評多數舉出酸菜魚、螺螄粉等新派中國大陸餐飲近年在台灣的高熱度。他們認為，比較之下，外省菜的衰落只能反映出老一代外省菜的境況不佳，不能說明台灣的飲食「去中國化」。



兩蔣與台灣飲食風景：江浙菜館和牛肉麵的民國式抒情

[延伸閱讀 →](#)

另一些批評則指向莊祖欣的外省菁英身分和台灣認同。

作家徐玫怡在Facebook貼文評論稱，在先前的台灣社會中，有一些很懂吃的人很講究菜系，「他們所謂的八大菜系，說起來的時候臉上都會散發出一種階級的高尚感。」她指那是一種飲食和階級的關聯，而莊祖欣正是因為體現出了外省二代的這種驕傲感，而顯現出「對於她出生土地的不了解，以及，不願意了解，」進而「觸碰了台灣人的地雷。」

專欄作家管仁健則用更激烈的語言抨擊，質疑莊是否仍然視外省身分高人一等。在文中他稱：「現在台灣人的飲食習慣，是否真的『去中國化』，從來也不是莊祖欣這些眷村人關心的重點。他們在意的只是那種代表『高級外省人』的外西餐館，是否跟他們從小就擁有的黨國特權一樣，會逐漸淡化，最終消失於台灣社會。」他接著把矛頭指向外省菁英身分：「莊祖欣描述的，就是他們眷村人在竹籬笆內所想像的台灣。即使在戒嚴時代，那個到處都有『精緻中國菜』的台灣，從始至終也只存在於眷村人的想像中。」

在諸多批評聲出現後，莊祖欣隨後刪除貼文。



異鄉人——莊祖宜：跟著外交官丈夫去遊牧，她用鍋鏟「炒熟」異鄉

[延伸閱讀](#) →

美國華裔作家、《廚房裡的人類學家》等書的作者，亦是莊祖欣胞妹的莊祖宜隨後在Facebook貼文為胞姊辯護。她指網上人們對莊祖欣的言論有誤解。「隨著歲月流逝，當年當家掌廚的外省人老的老，走的走，一些菜色和傳統難免式微，但更大程度其實已深化民間，變成最庶民的便當菜和自助餐菜……姐姐遺憾的是過去那種不用去信義區花大錢和及早訂位就能享受的各色中菜小館，偏偏那個中高檔次的餐飲空間似乎都被日式、西式、火鍋與燒烤店取代了。這或許是時代的趨勢，多元的進程，從此我們懷念某些味道和氛圍的時候只能卯起勁自己重現，有什麼惋惜就埋在心底。」

莊祖宜續指，飲食是無辜的，而台灣經歷複雜的歷史過程，各地口味都融入了台灣飲食：「台灣人不用刻意追求潮流就能囊括東西南北的口味與餐飲選擇真的很難得，是歷史時空下獨特的產物，我認為值得珍惜，而不是隨著去殖民、去威權、去中國…而默默淡化，或甚至用『高級外省人』和『49年難民』這樣的侮辱性字眼一併摒除在外。」她更指不應該因為外省人身分，就被質疑對台灣的感情：「外省子弟也是台灣囡仔，外省菜也是台灣味根深蒂固的一環，不應該也不需要時時宣示忠誠度和正當性，因為那本來就是事實。」

至於「去中國化」一詞引起的爭議，莊祖宜稱這個詞「聽起來尖銳，尤其當出自外省家庭後代之口時，很容易被看做是挑釁和找碴。但其實平心而論，這本來就是台灣近年來的文化策略，沒有什麼不能做、不能說的。」

莊祖宜的回應得到諸多好評。但也有人繼續質疑她迴避了莊祖欣貼文中把「外省中餐大菜凋零」和「去中國化」做因果聯繫的問題。



賴清德的就職國宴，說了一個什麼樣的「新台灣菜」故事？

[延伸閱讀](#) →

不過，在身分和「去中國化」的討論外，爭議牽連出台灣社會變遷下對飲食的階級性的批評，也引發另一組爭議。

在批評莊祖欣時，有部分台灣學者和文化人試圖提出，台灣菜「口味清淡」或更為原汁原味，而外省菜「重口味」「過鹹」或「過辣」，又或調料和工序過於繁複，繼而提出是年輕一代口味變淡、注重健康，因此外省菜越來越式微。

但對這樣的說法，有評論人指出，口味清淡與否本身，就帶有濃厚的階級特徵。如評論人喬瑟芬就在Facebook貼文提出，飲食的口味的不自然，速食化，和大工業食物體系有關。而「重口味」本身並不是地域特徵，而是階級特徵。「越是靠體力和綁時間來轉取生活所需的勞動者，往往也越沒有心力去學習並實踐烹調這件事，經濟上也很難選擇比較健康的外食。」她進而指出，「與其在那

邊爭論誰的菜系才是食物原味，才更好吃，愛台灣的力氣，不如拿來檢視台灣人的吃裡，隱藏著很嚴重的透支未來健康和醫療成本的問題。」



### 「人手不夠，你要怎麼SOP？」——台灣餐飲缺工大潮下的食安危機

[延伸閱讀](#) →

在關注到現代台灣飲食的多元融合之外，也有評論談及社會變遷帶來的變化。一些評論談到，大菜的消失，也和台灣社會中大家庭聚餐場景的減少、人工成本的上升息息相關。

在台灣身分認同日益變化，社會經濟環境亦不斷隨著全球經濟格局變遷的當下，飲食的爭議亦透露出社會變遷的不同面向。

本刊載內容版權為端傳媒或相關單位所有，未經端傳媒編輯部授權，請勿轉載或複製，否則即為侵權。