



國立臺灣大學生命科學院生態學與演化生物學研究所

碩士論文

Institute of Ecology and Evolutionary Biology

College of Life Science

National Taiwan University

Master Thesis

從越南到台灣：移民飲食植物的社會生命史

The social life of herbs and vegetables used by Vietnamese
migrants in Taiwan

林彥伯

Yen-Po Lin

指導教授：胡哲明 博士

Advisor: Jer-Ming Hu, Ph.D.

中華民國 108 年 1 月

January 2019

誌謝



踏入這一個研究領域算是依靠一點衝動而一些機緣。從大二開始參與台大植物標本館的民族植物展覽設計，到大三有機會跟著胡哲明老師、羅素玫老師參與他們的一次民族植物研究的田野採集見習。本來學習生物領域的我在這樣的機緣之下踏入了這一個全新的跨領域研究。從吃和買開始，跟著身為移民的越南朋友與他們的飲食植物，體會來來去去不停移動的感覺，最後構成一種模糊對於越南朋友的想像。當然整個過程是辛苦的，但同樣讓我經歷了完全不一樣的經驗與可能。

首先要感謝胡哲明老師願意讓我進行民族植物學相關的研究，在一次次的 meeting 或是討論時，老師總會提出我沒有思考過的問題讓研究能更進一步。感謝羅素玫老師帶領我了解人類學的田野工作方法以及相關的理論，讓我在面對茫茫書海時不至於不知所措。感謝口試委員王宏仁老師，提出在結構編排上精確的意見。許多在田野過程或是研討會討論曾經給我意見或協助的各個老師，林開忠老師、陳炯志老師、葉秀燕老師。還有台大越南語課的阮蓮香老師，除了學習越南語之外，在老師的課堂也學到很多關於越南的文化。


在田野的過程中也總是有來自各地協助我的朋友與團體。燦爛時光東南亞書店、SEAMi 望見書間，舉辦講座與課程，能夠讓我對於東南亞以及越南有初步概念與認識。研究初期在台北、桃園各個越南雜貨店，讓我第一次理解越南的生活會是什麼樣子。在台中「1095，」的各個朋友，安妮、彥杰、嘉莉、翰堂、阿偉以及諸多我不認識的實習生、志工，感謝你們在台中第一廣場的努力，無論是創造交流平台或是舉辦像是移民工私房料理這樣的活動，讓來自不同地方的我們能有共同生活（吃就是生活的一部份）的機會。當然還有在田野中遇到的各個越南朋友，常常麻煩煮東西給我吃，還到你越南老家打擾的阿鳳，還有在阿鳳的老公阿龍在越南帶我四處找我想找的蔬菜與香菜，在 1095 認識的阿陽、阿滿、阿文、阿

德、阿軍、阿榮、阿北、阿進、紅鸞老師、玉山、阿光，還有許多在一廣的餐廳、飲料攤、商店只有一面之緣的其他朋友或是老闆。

感謝陪我一起在越南南部、中部和台灣第一廣場走訪的大鑫，他總是可以聽我分享對研究的各種不同的可能或是困境，並且鼓勵我不要放棄。在 SEAT 認識的奕斌、百騰學長，和我一起在一廣的不同的餐廳穿梭，也總是為我的研究提出很好的意見。感謝傳鎧、仕宇能夠聽分享我田野中遇到的問題，或是給我他們自己研究與寫作上的經驗。感謝胡老師研究室的每個同學，雖然研究的主題和我不相同，但還是願意聽我分享。還要感謝許多在研究的路上給我鼓勵與意見的每個人。

最後要感謝從沒過問什麼一直默默之支持我的家人們。雖然我總是說不清楚我現在到底在做些什麼。這篇論文還有許多未盡之處，對我自己而言只能算是對於越南、植物、飲食、移民還有很多很多其他可能的一點呈現吧。

中文摘要



在越南的生活中蔬菜與香菜扮演很重要的角色，但是如此日常的飲食在台灣並不常被注意到。此研究針對在台灣越南移民，希望在研究的過程中理解，食用植物如何在他們的異地生活中扮演重要的角色，特別針對食用蔬菜與香菜等類群，完整紀錄。與在本研究在越南市場與餐廳中所記錄之蔬菜與香菜比較，並理解他們如何在這些植物中做選擇。接著從這些飲食植物的社會生命史出發，試圖描繪從種植、販賣到烹調，這些複雜的實踐過程。最後把移民的飲食生活放近來一起討論，試圖理解這樣移民的脈絡下，蔬菜與香菜的複合體有何種意義。

本研究發現多數在越南能夠看到的蔬果，幾乎都能在台灣被發現。而牽涉決定哪些植物移動的原因，包含植物本身的栽培條件、類別，台灣本地能夠取得的類別，不同的植物對於越南人而言不同的飲食經驗，與在台灣特殊的越南移民社群網絡。並透過進一步訪談與參與式觀察，了解蔬果從種植、販賣、烹調、共食在台灣被重新實踐的過程。透過在兩地的田野調查，蔬菜與香菜這樣食用植物實踐在台灣不僅僅是保留來自家鄉越南的元素，在移民的過程，越南各地的差異經過溝通整合，並且與其他東南亞文化被放在同一個概念下裡進行交流。當然也與台灣本地產生關係。最後透過這些蔬菜、香菜與水果，與其背後的日常實踐，更完整的在異地再現與重整家鄉的實踐模式，重新連結家鄉，並與台灣本地甚至其他面向產生更多連結的可能。

關鍵字：越南移民、社會生命史、香菜、蔬菜、族裔地景

英文摘要



In pace globalization, there are more and more immigration and emigration carrying on. Migrants go back and forth between their homelands and resettlement destination. As an example, there are many Vietnamese went to Taiwan for various reasons and with them the Vietnamese cuisine as well, like “phở” or spring rolls.

In addition to the well-known Vietnamese cuisines, herbs and vegetables on daily dining tables also hinted the needs and uses for the usually neglected components in their living. Through a Vietnamese social network in Taiwan, these plants were reintroduced to Taiwan and circulated among the Vietnamese communities. In this study, Vietnamese herbs, vegetables and fruits were documented in Taiwan, and the representation of practice about food plants in daily lives was examined. Furthermore, this study intended to reveal how Vietnamese migrants accommodated their eating habits during their stay in Taiwan. Consistent styles of practices were retained in many cases, while there are several differences of herbs and vegetable used among the Vietnamese people. Besides, this study attempts to present the social life of these herbs and vegetables, from production to exchange and transaction. And under such migrant context, the meanings of these food plants may continue or change.

In this study, the types of Vietnamese herbs and vegetables were documented and categorized, including some of which being re-introduced to Taiwan even though they are present in Taiwan. The results were also compared with the situation in Vietnam through interviews and a brief survey in northern Vietnam. Participant observations were conducted by joining the interviewees from farms, food stand vendors, and the customers, to understand the underlying meaning and the associated social network of utilizing Vietnamese herbs and vegetables. Through the fieldwork, we know that the practice of these green leaves is not only connected with their homeland but also influenced by multiple backgrounds. Different environment, other Southeast Asian migrants, and Taiwan local communities all can affect the changing and adapting of edible plant practice. We believe that the daily practices of these vegetables would provide a continuous re-connection to the homeland for the migrants; and in the meantime, create a new platform for the interactions with the mainstream communities in Taiwan.

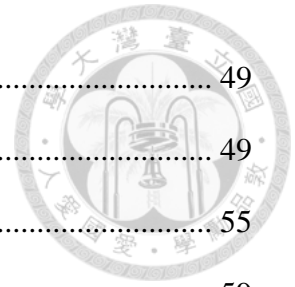
Key words: Vietnamese migrants, the social life of food plants, herbs, vegetables, ethnoscapes

目錄



口試委員審定書	#
誌謝	i
中文摘要	iii
英文摘要	iv
目錄	v
圖目錄	vii
表格目錄	viii
第一章 緒論	1
第一節 前言	1
第二節 研究背景	3
第三節 文獻回顧	7
第四節 研究方法	13
第五節 章節架構	15
第二章 越南食用植物在台灣	17
第一節 改變、取代與適應：在台灣越南食用植物記錄	17
第二節 物種之下的更多改變	28
第三節 形成飲食植物變化的多重原因	30
第四節 小結	32
第三章 農園與市場：蔬菜與香菜的社會生命史	34
第一節 從農園到家庭菜園：飲食植物的生產面向	34
第二節 生產面向的延續與改變	38
第三節 作為商品或是日常互贈：飲食植物的交換面向	39
第四節 交換層面的延續與改變	44
第五節 小結	47

第四章 飲食中蔬菜與香菜的再現	49
第一節 越南到台灣：飲食植物的飲食面向	49
第二節 生活與思念：飲食植物作為與家鄉的連結	55
第三節 共食與共作：飲食植物作為溝通的媒介	59
第四節 小結	66
第五章 結論	67
參考文獻	70
附錄	75



圖目錄

圖 1-1 在台東南亞各國移工人數：以 2000 年與 2017 年為例.....	2
圖 1-2 越南移工在台灣的女性組成，以及在產業和社福移工的差別。.....	4
圖 1-3 越南移工的全體以及男、女分別的年齡組成。.....	4
圖 2-1 水芹菜。.....	18
圖 2-2 羅洛胡椒。.....	18
圖 2-3 位於台中攤商所販售的各式香菜與香料。.....	27
圖 2-4 鴨仔蛋與搭配的越南香菜、檸檬。.....	31
圖 3-1 位於南投草屯栽植水合歡與黃花蘭的田地。.....	36
圖 3-2 位於三重一家越南商行外老闆娘在保麗龍箱種植的香菜。.....	38
圖 3-3 台中東南亞超市冰箱中販售一包一包的金桔、蛋茄和香茅。.....	42
圖 3-4 中壢忠貞市場販售的東南食用植物。.....	43
圖 4-1 越南海陽省的火鍋。.....	51
圖 4-2 紅燒米線附贈的生菜盤。.....	53
圖 4-3 三種不同的蛤蜊湯。相同店家、相同的大廚三次烹煮的蛤蜊湯加的材料都不同。.....	55
圖 4-4 阿鳳在台灣所煮的酸湯。.....	58
圖 4-5 阿榮和阿軍在台中火車站附近市場挑選番茄。照片來源：1095，.....	62
圖 4-6 位於大里的大姊和我們分享他自己種在庭院的香菜。照片來源：1095，.....	64

表目錄

表 1-1 本研究中所使用的越南新鮮食用植物紀錄表之範式。.....	14
表 2-1 越南食用植物依照食用方式所分成的六項分類。.....	17
表 2-2 台灣越南攤商販售新鮮食用植物紀錄表。.....	19
表 2-3 台灣與越南二地之調查，新鮮蔬果之物種分類統計與組成比較表。.....	25





第一章 緒論

第一節 前言

人類有史以來即不斷的以遷徙拓展生活領域，而產生了移民，隨著殖民、現代化與全球化的進程，移民的頻率與擴及的範圍也越來越大。台灣同樣也是不同人群匯集的地方，從最早的原住民，到福佬人、客家人、外省人，近年來還加上東南亞移民。除了人的移動之外，許多和人相關的物也跟著移動，而其中，食物中的植物就是一個很重要的例子。在料理中，這些飲食植物可能是原先移民所熟悉的那種模樣、味道和口感，也可能因為在不同的環境（生活條件等），或者只是在不同的國界之內而有截然不同的感受。另外也可能這些成分同時存在才重要，如果只挑出其中幾樣可能又不具有特殊的意義，如何重現在家鄉的飲食習慣才是重要的。而除了作為料理的口味與烹調的技藝之外，飲食中的植物透過不同脈絡的生產方式重新出現在家鄉之外，移民親自攜帶或是透過其他跨國的商品或是非商品的網絡在異地再現。這些飲食植物也在異地跟著人群的聚集而重新聚集，它們被販售、交換、互相贈與。並且不僅僅是移民本身，這些物也同時和異地中的本地人、其他移民產生不同的關係。他甚至構成如 Appadurai (1996) 所謂的移民族裔地景 (ethnoscape) 的要素之一。但飲食中的植物除了在社會中存在如他所言的社會生命史 (social life) 之外 (Appadurai 1988)，也同時具有他自己的生物特性，而這些特性足以影響他的社會生命史。

東南亞的族裔地景在台灣近年來的社會發展過程中，是一個不可或缺的元素，無論是新住民或是來台灣工作的東南亞青年，都在這個台灣的土地上和我們共同生活。這些人群的來來去去，在短短二十年內存在很大的變動。舉例來說，其中移工的國籍變化非常的迅速，從二十一世紀初期較多的泰國及菲律賓移工，到近來以越南和印尼為主¹，見圖 1-1。

¹數據來源：八十九年外籍勞工運用及管理調查，勞動部。取自

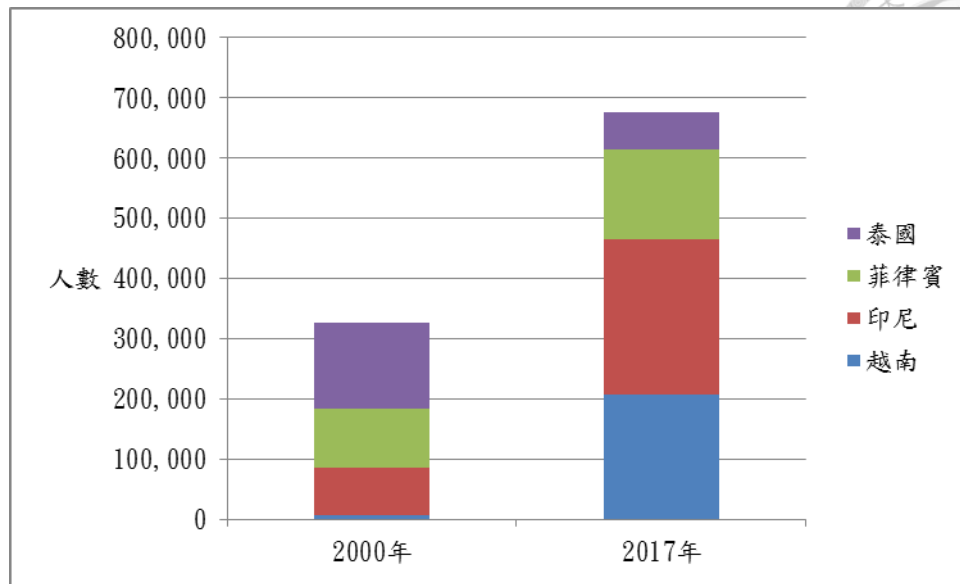


圖 1-1 在台東南亞各國移工人數：以 2000 年與 2017 年為例:資料來源為註解 1² 圖。

而其中在東南亞移民。越南移民在移工和新住民這兩個形態中均扮演了一定的份量。這樣的越南的族裔地景最直接的一部份，就是以各種越南小吃店以及雜貨店的形態出現在台灣城鄉的各個角落之中。在這些地方越南朋友販售著河粉、薑黃煎餅、酸湯或是其他可能在台灣主流社會之中不被看見的其他菜式。而在這些料理之中重要的成分蔬菜、香菜也為這些料理提供可能關鍵的要素。這些飲食植物背後廣大的飲食生活，也透過這些植物的再現在台灣被重新看見。而這些蔬菜香菜除了處於被已經烹調好的狀態被販賣之外，他也完整的在台灣農地上生長著，被澆灌著。作為交換的物，或是作為被交易的商品，被攜帶到各個不同的商店或是攤販中，最後才到餐廳或是每位越南移民的家中。

在實際的研究過程中，本研究將利用民族植物紀錄與蒐集的方法，了解越南移民飲食中的那些植物究竟有哪些，而在有別於家鄉的異地有產生甚麼變化，並試圖討論甚麼脈絡造成影響這些變化。再者，透過蔬菜與香菜社會生命史的記錄，

<http://statdb.mol.gov.tw/html/svy89/8902menu.htm> (2019/1/15)

勞動統計年報-106 年度，勞動部。

取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/year/year06/313050.htm> (2019/1/15)

²詳細數字請參閱附錄

跟者植物從生產、交換到烹調食用，更細緻的討論，這些植物是為何又如何出現
在的台灣。最後，回到移民本身生活的記錄，試圖理解植物本身如何在這些交織
的關係之下與人們產生關係或賦予意義。



第二節 研究背景

在台灣，越南移民可以大致分為幾個不同的來源。第一個是在越戰之間或之後，原本居住在越南的華僑，因為戰亂以及南北越合併後政治體制的改變，而選擇來到台灣，過去在木柵的安康市場中的越南街主要就以這群華僑組成（王志弘、沈孟穎 2009），華僑又以來自南越居多。第二個則是越南的移工，主要是在 1992 年越南改革開放之後，台灣與越南的經濟交流也日漸頻繁之下，1994 年 11 月開始，台灣就正式引進越南勞工（陳鴻瑜 2001），這些移工多半以工廠作業員和看護工為主，但期間看護工曾經被勞動部凍結十年（2004-2015）³。第三個是越南籍配偶，開始的時間也在越南改革開放左右，當時因為台商多半在南越經營，來台灣的越南籍配偶多以南越的女生居多（王宏仁、張書銘 2003），而後續則很大一部份透過仲介（王宏仁 2003）。

根據勞動部的統計，截至 2017 年底，來台灣的越南產業及社福移工共有 208,095 人，其中以產業移工 180,695 人占多數，其餘 27,400 人則是社福移工⁴。而其中的性別組成，依據 2017 年底的統計，男性人數為 134,323 人，女性人數為 73,772 人，可以看出移工的比例以男性居多，約是女性的二倍，但在社福移工中則基本上都為女性，單看產業移工男性比例則約為女性的三倍（圖 1-2），。而年齡組成部分，有三分之二以上的移工年齡都在 34 歲以下，年齡到了 45 歲以上占比就非常低。而男性的相對又較女性為年輕，45 歲以上的移工多以女性為主（圖 1-3）⁵。

³ 來源：重新開放越南家庭看護工及漁工引進，提供雇主多元來源國選擇（2015/7）。勞動部新聞稿。取自 <https://www.mol.gov.tw/announcement/27179/23158/>（2019/1/15）

⁴ 數據來源：勞動統計年報-106 年度，勞動部。

取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/year/year06/313050.htm>（2019/1/15）

⁵ 數據來源：重要性別統計資料庫，〈外籍勞工人數〉，行政院性別平等委員會（資料來源勞動部）。

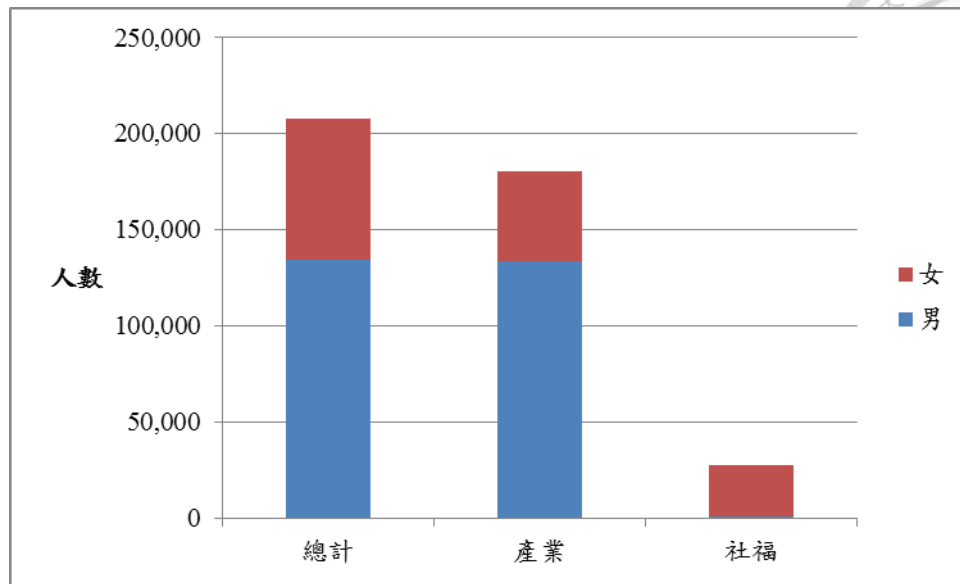


圖 1-2 越南移工在台灣的性別組成，以及在產業和社福移工的差別。

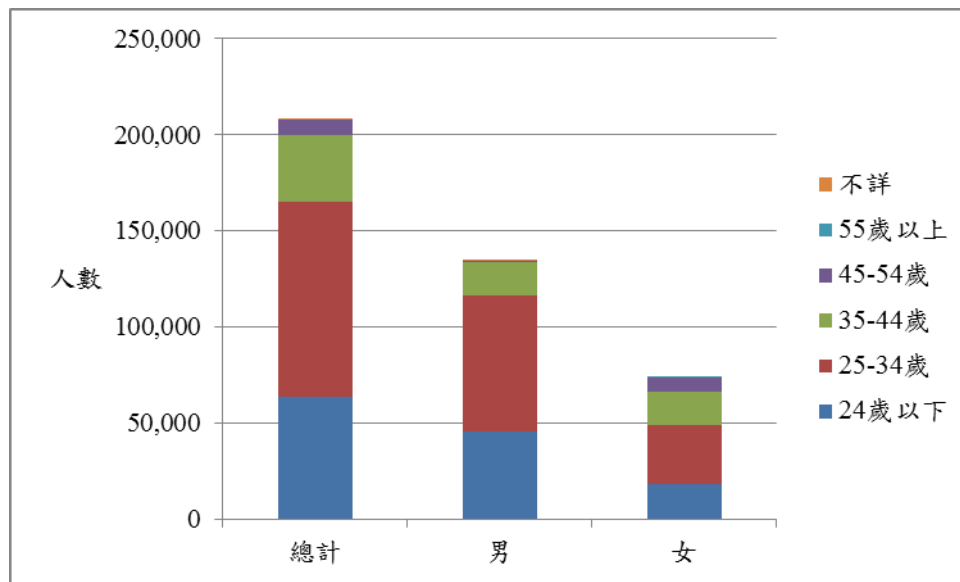


圖 1-3 越南移工的全體以及男、女分別的年齡組成。⁶

在婚姻移民方面，根據內政部移民署的統計，截至 2017 年底有 100,418 人因為婚姻而移民至台灣的越南人，其中女性有 99,285 人，男性則是 1,133 人⁷。

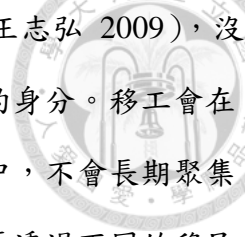
取自

https://www.gender ey.gov.tw/gecdb/Stat_Statistics_Category.aspx?fs=GE1Mlb3tV5rOB1KWZF2%2bbg%3d%3d&cs1=jgyBM%2f9ICttACCbXFuEJRQ%3d%3d&cs2=53aNGrBOd4Jf8rLQxv1RIQ%3d%3d
(2019/1/15)

⁶ 詳細數字請參閱附錄

⁷ 數據來源：移民署。

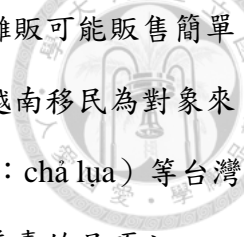
取自 <https://www.immigration.gov.tw/5382/5385/7344/7350/8887/?alias=settledown> (2019/1/15)



在台灣越南人並未形成族裔聚居的飛地 (ethnic enclave) (王志弘 2009)，沒有形成一個明確的社區。主要因為來台的越南移民多半是單身的身分。移工會在不同的工廠與家庭之間流動，而外籍配偶則是待在各自的家庭中，不會長期聚集在一起。移民之間的認識，更多是從一個個的人開始認識起，再透過不同的移民服務團體、移民自身組成的團體、在一家的一家商店或是餐廳等多元的接觸，才能串聯起他們在整個台灣建立的網絡。

這些分散的越南族裔地景可以分成幾個層次來看，而這樣的層次區分也是本研究在越南植物的田野進行過程中所試圖探詢的。第一個最基本的層次是個人或是家戶，因個人飲食習慣的移植或是個人影響到家戶的飲食實踐都可以是一種族裔地景的呈現，但是這樣的模式變化較多，通常也較難直接被我們經驗。再者是在城鄉間大大小小的越南飲食店，這些飲食店多半都是由因婚姻而來到台灣的越南女性經營，但多數時候這樣分散的店家的顧客都還是以台灣人居多，但這些店家還是會成為這些新住民交會的地方 (林開忠 2012)，我自己在很多地方吃越南飲食的經驗，例如在台灣的传统市場中偶而就能看到販賣河粉的小店，或是一般人吃晚餐午餐的小餐館也可能販售的是越南食物。除了販賣給一般的台灣人之外，這些店家也會是附近幾位越南媽媽平日帶著小孩聊天的地方。有時也因應這些移民的需求這些飲食店也會兼售一些簡單的雜貨，例如魚露、泡麵等等。而這些飲食店如果因為地緣關係鄰近工業區或是其他有越南移工的地方，又會更多的變化。

除了餐廳之外，越南商店也是我觀察的重點之一。由於越南商店需有足夠客群，因此店家多半設立在越南移工聚集的工廠及工業區附近。然而，由於每個工業區發展模式及上工時間不同，這也影響到店家所販售的商品或本文所論述的食物種類。除了這些置身於工業區的商店之外，如前一段筆者所提到的木柵安康市場，它在拆遷之後，仍有的兩家越南商行在附近營業。上述這些商店因為各自的脈絡不同而形成不同的風貌。除了固定店家之外，飲食店或是商店都會以攤販的



方式出現在較多移民聚集或是鄰近的規模較大的市場中。這些攤販可能販售簡單的越南小吃，如河粉及春捲之類的食物給台灣人，或是以附近越南移民為對象來販售越南粽（越語：bánh chung／bánh tét），或是精肉團（越語：chả lụa）等台灣人較少接觸的食物。而蔬菜、香菜等新鮮食材也是這些攤子會兼賣的品項之一。

除了在分散的店家與飲食店之外，在台灣各地的或火車站周遭也形成大小不一的東南亞商店街或是社群。北部比較著名的地方是台北火車站，桃園以及中壢的後火車站。而台中則是距離前站不遠的第一廣場⁸。台南則有前站公園一帶的商店圈。其他各地的火車站⁹也會有大小不一以東南亞為服務對象的商店聚集。這些火車站附近的商店街，又因為不同的背景而有不一樣的人群組成。在台北車站是以印尼移民為主（楊麗芳、徐榮崇 2008），在北平西路甚至形成所謂的印尼街。而本研究調查實際進行的地點為越南移民較多的桃園後站以及台中的第一廣場。

桃園後站移民組成中包含多個國籍，在王志弘 2009 年的研究中，以泰國和印尼店家居多，並且當時有少許新開設的越南商店（王志弘 2009）。但在我於 2016 年進入此田野時，發現經營的餐廳以越南人經營居多，泰國和印尼店家則為其次。商店方面，有販售新鮮食用植物的僅有三家，其餘店家都是以乾貨食品為主。桃園一帶的移工多半都是在周末時才會在這裡消費，因此如果平日到這裡，有許多的餐廳是不會營業的。由此可以看到桃園後站的東南亞移民社群變化十分快速。在我進入田野前的 2015 年 7 月，原本許多移工（包含越南以及印尼）會休憩的後站廣場，因配合台鐵桃園新站的啟用而更改為停車場。在大規模空間減少之後，整個桃園後站移民地景產生相當大的變化。同時，因為移民工缺乏廣場這樣的開放空間，他們的很多活動都轉為是在餐廳裡面進行。除了消費地景之外，在桃園後站也有和台北燦爛時光書店同時間（2015 年）成立的 SEAMi 望見書間，身兼透過體驗活動或是導覽傳遞主流社會東南亞訊息，以及租借東南語文書籍給東南亞

⁸ 為配合政府新南向政策，第一廣場在 2016 年 7 月由台中市政府更名為東協廣場。本文在第二章後的行文均以東協廣場為稱呼的名稱。<https://news.tvbs.com.tw/life/660929>

⁹ 筆者沒有逐個火車站紀錄，但是像是北部樹林、南部嘉義等都是看過有東南亞商店的車站



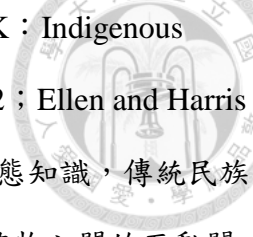
朋友的兩個角色。我也會參與他們的活動從不同的角度認識這個區域。

另外一個有更多越南移民聚集的地方則是台中的第一廣場。台中第一廣場距離台中火車站約 5 分鐘的行走路程。第一廣場最早在日治時期是第一市場，設立於 1927 年，到民國時期仍然延續為第一市場，直到 1978 年因為火災的緣故，而原地重建為現今所看地上 13 層地下 3 層的第一廣場（楊貞慧 2011；梁炳琨等 2012；陳建元等 2016）。第一廣場內一樓到三樓為主要的東南亞消費區域，其中一、二樓以服飾店和通訊行為主，三樓的中央的櫃位也以通訊行為主，但同時也有一家全台連鎖的東南亞超市。三樓靠桌一圈較大的櫃位則都是餐廳，包含泰國、菲律賓以及越南的餐廳，仔細觀察這些餐廳大約能看出這些餐廳過去的變化。泰國餐廳和菲律賓餐廳是最早進駐這裡的，而因為泰國移工變少，不少泰國店家轉手變成越南餐廳，某些越南餐廳還能看見沒有清除掉的泰國旗幟。除了建築物內部之外，一樓的騎樓側與正門有許多雜貨店或是周末時才會擺出來的攤販。延伸到周邊的商店街也有許多餐廳林立，周邊繼光街、綠川西街、成功路、光復路都有不少印尼和越南餐廳。從往來人潮上來看，台中這一帶的顧客人群比桃園多上許多，同時也因為原先第一廣場的設計就是百貨公司，整體而言消費空間是更開放的。在第一廣場有販售新鮮蔬菜的店家，有一樓開放式的數個攤子以及三樓連鎖百貨。

第三節 文獻回顧

一、從民族植物記錄到飲食植物的社會生命史

根據 Hunn (2007) 所述，民族生物學過去的研究發展從最早期以資源紀錄方式延續到今天成為一門學科，從最一開始學門正式確立到 1970 年代的第二階段，即為認知人類學成為民族生物學所關切的重點，討論人是如何認知、分類和我們有關的那些生物。爾後第三階段到了民族生態學的層次，包含像是傳統生態知識



(TEK: Traditional ecological knowledge)、原住民生態知識 (IK: Indigenous ecological knowledge) 等等概念被確立出來 (Berkes 2000、2012; Ellen and Harris 2000), 針對傳統民族植物知識也被獨立出來討論, 如同傳統生態知識, 傳統民族植物知識是一個知識、實踐、信仰的複合體, 其內容關於人與植物之間的互動關係 (Ford 1994; Turner 1995; Berkes 2000; Ellen and Harris 2000; Nesheim et al. 2006)。在不同的時間、空間變化之下, 民族植物知識也一直處於變動之中。人群為了適應不同的情境而改變知識。人群與人群之間也互相影響 (Lee et al. 2001)。民族生物知識或者民族植物知識作為維繫社會生態系統的方式。在這個時期像是基石物種 (keystone) 的概念就被從生態學界用到民族生物學的領域使用, 並提出了文化基石物種 (cultural keystone species) 的概念 (Garibaldi & Turner 2004), 並提出如何認定一個物種是文化基石物種的數個標誌, 試圖用一種半量化的方式記錄並理解人群中哪些與他們相關的動植物是更值得被保護的。

而 Hunn (2007) 所提到的最後第四階段則是把民族生態學放進原住民的脈絡下觀看。民族生物學作為一種對於所謂原住民傳統與環境互動的知識系統研究與紀錄的學科。但 Hunn (ibid.) 也認為這樣民族生物學不應該只是作為一種鄉愁式的研究方式, 而是這樣的紀錄要如何挑戰全球化與現代化下的社會。

民族植物學的研究的從過去資源調查式的方式, 到前一段所提到民族植物知識作為一種構成社會生態系統的成分。但 Tilley (2009)、Platten (2013) 的研究分別針對現代化社會中的花園, 以及利用市郊空地進行的耕作地做討論。其中很重要的呈現的就是個人背景的多樣性就呈現了花園或是農園的多樣性, 因為在這些情境之下花園及農園對這些人而言都是經歷過再獲得的過程, 並不是一開始就在他們的生活中, 因此個人的偏好或是經歷就更直接的影響的他們耕作與栽培的成果。但是在這樣隨興的耕作中仍然透過關係網絡會漸漸形成一種秩序。這個角度如果放在移民社群中更是如此, 移民的移動與動態也很難用穩定的角度去書寫, 但和前述的研究不同的點是對多數移民而言, 飲食植物的種植、交換、食用包含




延續、再造、創新等不同的可能，再加上個人的偏好與背景就會更複雜。雖然暫時無法那麼直接的從植物知識擴展至社會生態系統，但是名錄的紀錄，以及將此放在全球化、現代化之下非原住民社群的移民社會脈絡中理解，仍為一個值得探討的課題。

近期 Taylor & Anderson (2014) 從民族植物學的角度進行的研究，闡述在美國東岸康乃狄克州波多黎各移民與波多黎各之間食用植物的異同。這篇研究在時間和空間上大致的呈現兩地之間不同之處，並且分類分析為什麼會有這樣的不同，並且找出其中最重要的一類澱粉作物，據以認定為文化基石物種。雖然真的要界定文化基石物種需要更多物種與文化扣連的部分，而這樣的討論在非原住民社群中相對困難，但是在名錄的比較與分析之中，還是能形成一定的輪廓，而這些候選的物種就能再進一步進行後續的討論與研究。

而民族植物研究除了廣泛的名錄式分析之外，也會選定某些重要的物種，仔細從認知、象徵、生態的層面討論。像 Ellen and Souselisa (2012) 關於木薯的研究，比較了在摩鹿加群島上 20 世紀才開始栽植木薯的兩個島嶼。研究記錄兩個島嶼上關於木薯的分類模式，並比較為何這兩個島嶼上會有不同的分類模式，不同的分類模式肇因於兩地本身的歷史影響所造成的環境狀態，導致現今兩地對於木薯有不同的依賴程度，而後就在造成後續分類、認知、甚至是耕作管理方式上的不同。在這樣的研究中摩鹿加群島的外來開發歷史也成為影響當地對木薯品種的選擇與分類，算一種把植物知識用更大的範疇來討論的例子。

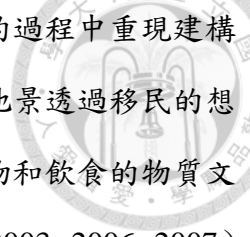
上述這些的民族植物學的研究方式，其實與過去人類學物質文化的研究傳統有可以相接之處。Appadurai (1988) 討論到關於物的社會生命史，其中焦點是放在物作為商品，他是如何成為商品，並且交換的循環是怎麼樣，最後又可能怎麼樣離開商品的交換循環之中。而在同一本論文集集中，即有一個植物商品的例子。Cassanelli (1986) 討論到位於東北非一種名為 Qat 的植物葉子，他有類似於香菸的功能，用來咀嚼可以有提神或是興奮的功能。無論是傳統生活上，或是現代化



生活後的各種的職業都很熟悉 Qat 這樣的東西。文中很細緻的討論 Qat 的生產、交換以及在國與國之間的交換關係為何，同時從殖民時期開始，因為貿易關係、作物選擇、進出口取向種種因素如何影響 Qat 的生產。最後人們共同食用 Qat 而聚集，如何來回影響政府如何看待 Qat 的政治性與禁用的原因。雖然這此篇的研究中沒有民族植物學常會有的處理方式，討論關於 Qat 在當地社群中的知識、分類、認知等等，但另一方面所補足的就是這樣的植物做為一個物或是商品怎麼影響人群之間甚至是國家之間的政治經濟型態。當然這樣的討論某種程度上還是沒有將植物生物性的部分處理得那麼清楚，像是在 Ellen and Platten 在（2013）運用了 Appadurai 等人進行了種子社會生命史的研究中，討論到園藝盆栽的種子交換，他把盆栽植物本身是否容易移植做為一個考量的要素，並認為某些被認為貴重的盆栽植物很有可能一部份的原因就是因為它相對而言難取得。若將這樣的概念運用在 Qat 上，就更能構成整個植物從其生物性的生命到社會生命的完整歷程。

而直接以越南移民作為主題的 Nguyen（2003；2006）則是透過傳統民族植物調查與問卷式的研究方法搭配訪問，試圖理解這些遠離家鄉而住在夏威夷的越南族裔，他們生活所食用的植物與知識如何改變。在比較兩個地方的食用植物之後，Nguyen 用 substitution（取代）、deletion（消除）、insertion（增加），這幾個生物學常用的詞彙來形容這些食用植物在使用上的變化。Nguyen（2005）也針對這些植物中的其中一項 *bac hà* 如何在夏威夷的越南移民社群中被重新種植，進而發展成一個小產業做簡單的描述。Nguyen 的另一篇研究（2007）則從另一個面向來討論，他把焦點集中在酸湯這一個料理中，在越南和美國兩地的食譜中紀錄酸湯有哪些植物成分。並透過生態學的分析方法兩地酸湯的組成有何不同，而哪些植物是酸湯的指標物種（indicator species）。沒有透過直接植物紀錄的模式反而從文本的分析去探討植物的成分，同樣可惜的是針對文本（食譜）本身的脈絡也沒有論述討論，但還是呈現了另外一種討論何種植物在移民的情境重要的方式。


而在本篇研究中，也試圖更深化移民情境的討論。Appadurai（1996）所提到，



隨著全球化移民在原先的來源之外於另一處在聚集，而在聚集的過程中重現建構出的地方性和原先他們的家鄉並不相同，而這樣所形成的族裔地景透過移民的想像而被建構出來。在族裔地景的背景之下，回頭重新看民族植物和飲食的物質文化的研究，讓我們有更清楚的討論與研究的可能。如同 Nguyen(2003、2006、2007) 從單純的知識與物種選擇的改變的描述。接著從這些植物的社會生命史出發，理解他們被攜帶與再現的模式，討論對移民而言這些植物有怎麼樣原有會是被再賦予的意義。最後甚至包含跨族裔的影響，或是移民個人即興的改變進而影響了呈現的成果。如同 Cassanelli 研究的 Qat 的生產與消費是跨越國界的，現在幾乎所有植物都能成為商品，而這樣的商品就會受到跨族裔的理解與重現。相似的研究如同 Volpato (2009) 所討論，古巴海地移民所使用的一種複合材料製作出來的飲料 Tifey。作者記錄分析了 tifey 中的複合植物材料，並針對其多元的來做了詳細的書寫，集結了海地非洲的文化與信仰基礎，美洲所產的在地植物，古巴傳統的草藥和歐洲的草藥酒製作工序。並且將這樣的飲料放在歷史脈絡上來談，講述關於這種飲料知識的變化，以及從大規模製造到沒落最後形成一種文化認同的象徵。

二、台灣的越南移民研究

越南移民的研究在台灣的開展大約在二十一世紀初期開始，此時的研究多半從大尺度的政治經濟情境來討論婚姻移民的現象，所謂的外籍新娘從早期的東南亞華僑婚嫁（林開忠，2006，轉引自夏曉鶻，2002），到二十世紀末時越南的婚姻移民人數漸漸上升。許多研究學者試圖理解其背景和當時這樣跨國婚姻的模式。此時的研究多半以社會學者為主，研究大致專注在婚姻商品化，以及背後複雜的跨國結構以及這些移民與移民身處的台灣家庭的現況。王宏仁（2001）透過問卷的方式理解這些移民女性和其台灣配偶的社會階層，並試著用勞動力的方式理解這些移民女性如何進入台灣的結構之中。夏曉鶻（2000）先用整個東南亞與台灣的政治經濟背景來理解，外籍新娘的現象是怎麼發生與開展的，並且討論其中



女性、階級、邊陲等等性質如何發生在這些所謂「外籍新娘」身上。王宏仁(2003)則將討論聚焦在越南婚姻移民之上，描繪了整個現象如何經過越南、台灣以及仲介等諸多歷程而構成，並形成一個市場。在這個階段的討論多半處於對於當時一個新現象的理解與檢討，並在當時的時代脈絡下，這些被異化的婚姻應該怎麼重新改變和被檢討。

對於大結構有一定程度的理解之後，接續的討論更多越南移民在進入台灣主流社會中的文化認同或是適應的問題，這些婚姻移民的身影也逐漸被勾勒出來。而其中飲食便是其中一項重要的討論方向。林開忠(2006)先從婚姻移民來台灣之後族群邊界與認同的討論開始，並認為食物課題從與台灣家人的妥協、與同鄉共同尋找家鄉味到混和與選擇的過程，正好作為討論自身族群邊界與認同的例子。林開忠(2012)則透過埔里越南小吃店的經營者的訪談出發，簡單呈現了越南小吃店的基本資料包含經營模式、可能的變革、食材等等。更深入飲食的研究則是馬欣榆(2009)，他選擇了酸湯作為討論的對象，在越南南部很重要的一道菜在這些移民女性在台灣的生活裡扮演溝通夫家、聯繫同鄉感情、回憶家鄉味道等諸多功能。這樣關於飲食的研究可以讓我們對於婚姻移民如何在台灣形成網絡、與主流社會溝通有了一點簡略的圖像。

除了婚姻移民之外，另一個部分則是移工。越南移工進入相比婚姻移民更晚，而在學術論文的討論移工被討論的時間也多半以整個東南亞為主，其中又以看護工的討論更多。包含像是藍佩嘉對於家務移工的描述與紀錄(2008)，或是 Tseng & Wang(2010)針對移工管理的政策面作評述。相對而言，對於移工如何在台灣社會中維繫家鄉以及與主流社會的討論較缺乏。王志弘(2006、2009)使用空間分析的方法，其中分別討論桃園後火車站以及台北木柵的安康市場。撇除空間分析的內容不談，在這兩篇研究中大致可以看到東南亞商店以及越南商店在人群間互動的可能性。而除了大尺度的之外，更近期也有越南在台灣的博士班研究生，以單一社群的紀錄分別書寫了在南台以及新竹的案例(胡氏青娥，2014；梅氏秋，

2013)。

總結來看過去的研究多半把婚姻移民和移工分開來作為兩個討論的範疇。在王志弘(2006)的雖然在都市構成空間的研究上包含了這兩者，但實際上針對空間其中的成分並沒有那麼多著墨。本研究希望透過飲食植物這樣在移民與移工共同使用的物，試著簡單的討論不同脈絡背景的越南移民如何在飲食、種植等等實踐上共同想像與再造。也透過民族誌的書寫，這些越南朋友除了身處在交錯複雜的移民結構之外，在生活中很多在台灣幽微的可能性能夠被某種程度上被看見。

第四節 研究方法

本研究的民族植物記錄就採取分散式的記錄方式¹⁰，從工業區附近的東南亞雜貨店，大大小小的攤子，兼營販售一些香菜的餐廳，到市場中的移民小攤子，並從其中挑選數個較具規模且穩定有販售的商店及攤販作為植物記錄的標的。本研究試圖從這些販售越南食用植物的商店與攤商著手，進行越南食用植物在台灣被使用的情形的記錄。記錄的攤商或商店有幾項特點，以東南亞族群為主要消費的對象，各種型態的移民都包含在裡面，但在調查過程中記錄到有越南移民前往消費，無論規模的大小。

記錄的地點包含台北市木柵一處，新北市土城一處、桃園市桃園後火車站兩處、台中市東協廣場兩處共六個記錄的攤商。研究記錄其中所有販售的新鮮食用植物，並排除越南人不使用的種類與沒有越南語名字的種類，也排除已經烹調或處理(乾燥或是製作成罐頭)的成品，排除加工食品的原因第一個是因為辨認植物較困難，其次也因為這類商品較缺乏在台灣生產流通的清楚脈絡，再加上他們可被儲藏的時間較久，不須頻繁購買，在短時間的調查中不見得能有代表性。記

¹⁰ 在記錄一個具體社群所使用的蔬菜與水果，或許可以用空間的界定，記錄在這一個空間內所有住民所使用的記錄，但在面對像越南這樣更龐大的國家範圍，空間或是血緣上的界定都可能內含許多差異性。而在台灣的越南社群並沒有形成集中的聚落，即使是假日可以見到移民人潮聚集的市集，也更偏於是東南亞食材的市集，並沒有一個完整的市場，裡面全都是販賣著所有越南人會用到的植物。

錄時間從 2016 年 4 月至 2018 年 4 月，記錄時間約 1~2 周記錄一次。調查時參考過去關於越南食用植物的記錄 (Nguyen 2006)，並製作成另一份參考清單逐項檢視是否出現在販售之列，同時記錄其他參考清單所沒有紀錄之項目。記錄完成後製作成名錄，名錄包含該植物的越南名、中文名 (如果有)、學名等，紀錄表格如表 1-1 所。

表 1-1 本研究中所使用的越南新鮮食用植物紀錄表之範式。研究過程中，在越南與台灣均使用本表紀錄，但在兩地紀錄時還會加上不同的註記。在台灣會特別記錄食用的類型與是否能在主流市場取得。而在越南則會加註在北中南越是否使用。

科名	學名	越南語名	英文名	中名
Polygonaceae	<i>Persicaria odorata</i> (Lour.) Soják	rau răm	Vietnamese coriander	越南香菜

除了記錄越南移民在台灣使用的蔬果外，本研究也走訪越南北中南部的市場¹¹進行初步的當地食用植物調查。北部的調查時間為 2017 年 4 月期間，中南部的調查時間則為 2018 年 1 月。記錄方式不同於台灣使用參考名錄進行對照，在越南的市場中採用逐項記錄並辨認的方式，但同樣排除已經烹調或處理的種類。記錄完成後同樣製作成植物使用名錄，並且註記在北中南哪一處有記錄 (見附錄)。

接續植物記錄，田野過程的第二部分探詢這些蔬菜與香菜在臺灣的社會生命史，記錄其種植的地點、被交換和食用的場域等。田野採取多點的方式，因為地緣的因素集中在北部以及中部各地的越南飲食店以及東南亞商行。田野時間自 2015 年 11 月至 2018 年 4 月。每個飲食店與商行的接觸頻繁程度不一，其中以台中第一廣場一帶的商家於 2017 年 9-12 月接觸最頻繁。接觸的過程基本上沒有經過正式的訪談，多半透過消費的方式逐步詢問每個店家的背景與脈絡，並在親身實踐的過程中觀察或是詢問其他同樣來買、吃的越南朋友。而除了台灣之外，我也親自走訪越南 (時間如前述)，除了名錄的記錄之外，透過自身的經驗試圖描繪越

¹¹北部：河內市、海陽省，中南部：胡志明市、順化市、峴港市、廣南省，上述所列的各個地點均只調查單一個市場



南本地的飲食生活與地景。

後續同時也透過參與台中東南亞移民事務團體「1095，」¹²活動，認識更多越南朋友，其中報導人阿陽是經由 1095 所認識。而另一位重要報導人阿鳳則是透過 X 老師的介紹而認識。除了阿陽與阿鳳透過半結構式的訪談之外，其他許多的越南朋友都是在 1095 所舉的活動所認識，田野的內容或是訪談也多半是在這些活動中所記錄或是閒聊所得到的，包含共同在市場採買、一起在廚房準備食物等。

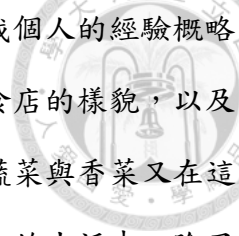
從單純植物的記錄出發，到蔬菜與香菜的社會生命史地描繪，最後到實際參與在台灣各種不同的越南飲食地景之中。我試圖描繪越南移民在台灣飲食生活的軌跡，而前面紀錄所得的植物又是如何出現在他們的生活中，並且在整個越南移民的族裔地景中扮演甚麼樣的角色。

第五節 章節架構

本文第二章將以植物為主體出發，記錄在台灣各地販售的越南食用植物，同時加入越南各地市場的簡略記錄與過去相關的研究文獻做比較。比較從名錄的異同開始分析，接著依靠在調查時所作的食用類型分類來進一步探討，在食用植物的整體當中哪一個部分或是種類是在這樣的移民情境下被凸顯出來的。同時初步討論這些被凸顯出的植物又可能是甚麼樣的情境下被凸顯。而基於其多樣性和選定其中香菜與蔬菜作為後續的深入的目標。

第三章及第四章延續第二章的內容，並且鎖定香菜與蔬菜作為討論的主軸。第三章從蔬菜、香菜的生產出發，討論越南移民如何以各種方式重新將這些植物帶回他們在異地的生活中。生產之後，這些植物又在何種場域或是何種情境之下被買賣與交換。最後以在越南短期的田野經驗輔助，探討在生產與消費的實踐層面如何延續、改變與再現。

¹² 「1095，」為一參與移民事務的團體，除了舉辦文化認識活動之外，也與其他政府或非政府進行移工服務的活動。1095 的意思為每位移工在台灣工作的三年。



第四章則把這些蔬菜與香菜放進飲食的脈絡下來看。先從我個人的經驗概略的描繪在越南北中南各地的飲食模樣。並呈現在台灣越南飲食店的樣貌，以及這些飲食店是以何種方式構成台灣越南族裔地景的一部份，而蔬菜與香菜又在這些飲食情境下如何出現。而本章的重點會放在針對兩位越南移工的生活中，除了我也能接觸的越南飲食店之外，在更日常的生活他們是怎麼再現他們的飲食生活，蔬菜香菜又扮演甚麼角色。最後回到移工團體所辦的交流活動，用共食與共做的角度來理解越南人飲食實踐的整體樣貌。

第五章結論，重回一開始的問題與文獻的脈絡。試著回答這些食用植物有哪些，有可以分成甚麼成分？這些植物如何為何出現在台灣？最後在多重脈絡之下，這些植物又延續或再造出甚麼意義。



第二章 越南食用植物在台灣

在越南人的飲食經驗中，蔬菜是一個十分重要的元素，在餐廳或路邊攤吃飯時，總會有一盤免費的生菜讓你自由取用，而且這一盤生菜的內容物會因為搭配的主餐、南北越不同地區的飲食習慣和季節性的差異而有所不同。但是在台灣的越南餐廳這樣的生菜盤卻較不常見，即使有供應生菜盤，通常還需要另外收費，同時內容物的種類相比之下也少上許多。這些來到異地的移民們，無法像在家鄉一樣如此日常的吃到這些蔬菜或是香菜。但他們仍然透過進口、在台灣重新種植、交換等等方式，用小規模或是其他的模式維持這樣的家鄉味。本章將試圖呈現在台灣的越南新鮮食用植物的種類與樣貌，並與越南的研究和記錄進行比較。

第一節 改變、取代與適應，在台灣越南食用植物記錄

在台灣和越南的調查同時，將記錄到的物種透過食用方式分成六個類群，如下表 2-1，並以不同代號代表。在後續的比較表格中皆以代號呈現。從食用植物的組成來了解，越南移民在台灣商行或是攤商所販售的選擇和越南本地所販售的食用植物組成有甚麼不同。

表 2-1 越南食用植物依照食用方式所分成的六項分類。

種類	代號	說明	舉例
蔬菜 Vegetable	V	菜餚的主成分，用量大	水芹菜（圖 2-1）、高麗菜
香菜與香料 Herbs and spices	H	菜餚的調味，具有較特殊的香味。用量較小	薑、香茅、洛葉（圖 2-2）
水果 Fruit	F	可直接食用的植物果實	鳳梨、芒果

		等，多具酸味、甜味	
根莖作物 Root crops	R	提供澱粉熱量的根莖作物	芋頭、蘿蔔
澱粉與豆類 Starch and Legume	S	提供熱量的米或豆類	米
其他 Other	O		木鱉子



圖 2-1 水芹菜，一種種植在水中的蔬菜，原生於東亞、東南亞，適合放在火鍋或是湯中烹煮。



圖 2-2 羅洛胡椒，一種胡椒科的藤本植物，原生於東南亞，非常容易栽植。在越南常見的食用方法為，將整片葉子包豬肉或牛肉後火烤或油炸。其他東南亞國家同樣有使用

台灣越南食用植物調查的結果呈現在表 2-2。表格依植物的科名排列，並依序記錄學名、越南語俗名、英文俗名、中文俗名、食用分類以及是否能在比地市場購買。

表 2-2 台灣越南攤商販售新鮮食用植物紀錄表。類型代號請參考表 2-1，本地欄位表示是否能在台灣本地市場找到，0 為無法 1 為可以。

No.	科名	學名	越南語名	英文名	中名	類型
1	Alismataceae	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buchenau	kèo nèo/lèo	yellow sawah lettuce	黃花蘭	V
2	Amaranthaceae	<i>Amaranthus</i> <i>tricolor</i> L. 'Red Stripe Leaf'	rau dền	Chinese amaranth	莧(紫色 的)	V
3	Amaryllidaceae	<i>Allium fistulosum</i> L.	hành lá	green onion	蔥	H
4	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> G.Don	hành ta	shallot	紅蔥頭	H
5	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i> L.	hành tây	onion	洋蔥	H
6	Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	tỏi	garlic	蒜頭	H
7	Anacardiaceae	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	quả cóc	hog plum	酸棗	F
8	Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i> L.	xoài	mango	芒果	F
9	Annonaceae	<i>Annona muricata</i> L.	quả mãng cầu xiêm	soursop	刺果番 荔枝	F
10	Apiaceae	<i>Daucus carota</i> L.	cà rốt	carrot	紅蘿蔔	R
11	Apiaceae	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Miller) DC	cần tây	celery	芹菜	V
12	Apiaceae	<i>Eryngium foetidum</i> L.	mùi tau	thorny coriander	刺芫荽 (美香菜)	H
13	Apiaceae	<i>Oenanthe javanica</i> DC	rau cần	Chinese celery	水芹	V
14	Apiaceae	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.	rau má	pennywort	雷公根	H
15	Apiaceae	<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	rau mùi	cilantro	香菜	H
16	Apiaceae	<i>Anethum</i> <i>graveolens</i> L.	thìa là	dill leaves	時蘿	H
17	Araceae	<i>Colocasia gigantea</i> (Blume) Hook. f.	dọc mùng/ bạc hà	taro petiole (of Giant elephant)	芋莖(大 野芋葉)	V

					柄)	
18	Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	khoai sọ	taro	芋頭	R
19	Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i> L.	quả dừa	coconut	椰子	F
20	Asteraceae	<i>Lactuca sativa</i> L. cv.	rau diếp/ xà lách	lettuce	萵苣	V
21	Asteraceae	<i>Artemisia</i> sp.	tàn cúc			H
22	Basellaceae	<i>Basella rubra</i> L.	mồng tơi	Malabar spinach	皇宮菜	V
23	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	bắp cải	cabbage	高麗菜	V
24	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Prair	cải rổ	Chinese kale	芥藍	V
25	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.	củ su hào	kohlrabi	大頭菜	R
26	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i>	súp lơ	broccoli	青花菜	V
27	Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton	cải soong, xà lách son, cải xà lách soong	watercress	西洋菜	V
28	Brassicaceae	<i>Raphanus sativus</i> Bailey cv. <i>Longipinnatus</i>	củ cải trắng	daikon	白蘿蔔	R
29	Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	rau cải	mustard cabbage	芥菜	V
30	Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	quả dứa	pineapple	鳳梨	F
31	Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	đu đủ xanh	green papaya	青木瓜	F
32	Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forrsk cv.	rau muống	water spinach	空心菜	V
33	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i> L.	bí đỏ	pumpkin	南瓜	V
34	Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.	dưa chuột	cucumber	黃瓜	V
35	Cucurbitaceae	<i>Momordica cochinchinensis</i>	gấc	spiny bitter cucumber	木鱉子	O

		(Lour.) Sprengel				
36	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i> L.	lá bí đỏ	pumpkin leaf	南瓜葉	V
37	Cucurbitaceae	<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	muống	sponge gourd	絲瓜	V
38	Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	muống đắng	bitter melon	苦瓜	V
39	Cucurbitaceae	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	quả su su	chayote	佛手瓜	V
40	Phyllanthaceae	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	rau bồ ngót	sweet leaf	守宮木	V
41	Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. <i>sequipedalis</i> (L.) Verdc.	đậu đũa	yard long beans	長豆	V
42	Fabaceae	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC	đậu rồng	winged bean	翼豆	V
43	Fabaceae	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poiret	hoa so đũa	vegetable hummingbird	大花田菁	V
44	Fabaceae	<i>Tamarindus indica</i> L.	me	tamarind	羅望子	F
45	Fabaceae	<i>Neptunia prostrata</i> (Lam.) Baill.	rau ngúc/ngút/rút	neptunia	水合歡	V
46	Lamiaceae	<i>Mentha aquatica</i> L.	húng lũi'	mint	薄荷	H
47	Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	húng quế	Asian/Thai basil	九層塔	H
48	Lamiaceae	<i>Elsholtzia ciliata</i> (Thunb.) Hyl.	kinh giới	Vietnamese perilla	越南香薷	H
49	Lamiaceae	<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.	tiá tô	perilla, chiso	紫蘇	H
50	Lauraceae	<i>Persea americana</i> Mill.	quả bơ	avocado	酪梨	F
51	Malvaceae	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.)	đậu bắp	okra	秋葵	V

		Moench				
52	Malvaceae	<i>Corchorus olitorius</i> L.	rau đay	Jute mallow	長朔黃 麻	V
53	Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	quả mít	jackfruit	波羅蜜	F
54	Musaceae	<i>Musa</i> sp.	hoa chuối	banana bud / inflorescence	香蕉花	V
55	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	quả ôi	guava	芭樂	F
56	Nelumbonaceae	<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.	ngó sen	lotus shoot	蓮花梗	V
57	Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i> L.	quả khê	carambola, star fruit	楊桃	F
58	Pandanaceae	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	lá dứa	scented pandanus	香蘭	H
59	Piperaceae	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	lá lốt	lolot leaf	洛葉、羅 洛胡椒	H
60	Plantaginaceae	<i>Bacopa monnieri</i> (L.) Wettst.	rau đắng	water hyssop	苦草、假 馬齒莧	V
61	Plantaginaceae	<i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr.	rau om/ngổ	rice paddy herb	酸湯 菜、紫蘇 草	H
62	Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf	xà / sả	lemon grass	檸檬香 茅	H
63	Polygonaceae	<i>Persicaria odorata</i> (Lour.) Soják	rau răm	Vietnamese coriander	越南香 菜	H
64	Rubiaceae	<i>Paederia scandens</i> (Lour.) Merr.	lá mơ	Chinese fever vine	-	H
65	Rutaceae	<i>Citrus hystrix</i> DC.	lá chanh	kaffir lime (leaves)	檸檬葉	H
66	Rutaceae	<i>Citrofortunella microcarpa</i>	tắc	kumquat	金桔	F
67	Sapindaceae	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	quả chôm chôm	rambutan	紅毛丹	F
68	Sapotaceae	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	quả vú sữa	star apple	金星果	F
69	Saururaceae	<i>Houttuynia cordata</i>	rau giấp	lizard's tail herb,	魚腥草	H

		Thunb.	cá/diếp cá	fish mint		
70	Solanaceae	<i>Lycopersicon esculentum</i> Miller	cà chua	tomato	番茄	V
71	Solanaceae	<i>Solanum macrocarpon</i> L.	cà pháo	eggplant	蛋茄	V
72	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> L.	cà tím	eggplant(purple)	茄	V
73	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> cf. <i>longum</i> Bailey/ cf. <i>frutescens</i> (L.) Kuntze	ớt	chili pepper	辣椒	H
74	Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	củ nghệ	turmeric	薑黃	H
75	Zingiberaceae	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	củ riềng	galanga	南薑	H
76	Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	gừng	ginger	薑	H

在本研究調查過程中在台灣共記錄了 76 種新鮮作物，包含 72 種¹³植物分布在 34 個科中。因為對象針對東南亞及越南攤商，因此所記錄之植物多數都為台灣主流市場不會出現的種類，如果有兼售台灣市場或有的種類通常量也不大。記錄的種類分別隸屬許多不同的科中，像是錦葵科的長朔黃麻，豆科的水合歡，或是蓼科的越南香菜等等多樣性相當高。蔬菜類季節較明顯，而香菜類幾乎一年四季都有。水果類販售的較少，最常見的為酸棗，以新鮮或是削皮販售為主，偶而能看到的則像楊桃、鳳梨、紅毛丹等。

從植物的使用的區域¹⁴來看，台灣記錄的名錄中的種類來自世界各地。而又可以大致分成三個，第一類是現今全世界廣泛栽植與食用的，第二類則是整個東亞到東南亞都使用的類型，第三類則是僅限於東南亞的種類。

¹³ 此處的種為植物分類上的 species，76 種作物中，編號 4.5 屬於同一個種內的不同變種，編號 23.24.25.26 也同樣為同種內的不同變種。

¹⁴ 以下植物原生地與使用區域的資訊來自

Prance, G., & Nesbitt, M. (Eds.). (2012). *The cultural history of plants*. Routledge.

Dannell, E., Kiss, A., & Stöhrvá, M. (2011). *Dokmai Garden's Guide to Fruits and Vegetables in Southeast Asian Market*. White Lotus Press.



第一類有屬於十字花科的高麗菜、青花菜（23、26），以及芹菜、萵苣、番茄（11、20、71），香菜類的則有像是香菜、時蘿、洋蔥等等（15、16、5），瓜果類蔬菜像南瓜（33）。這一類群植物的起源地較多元，從歐洲、非洲、亞洲、美洲都有。

第二類，偏向東亞使用有的芥藍、白蘿蔔、芥菜、落葵、空心菜（24、28、29、21），瓜果類的蔬菜像苦瓜、絲瓜（38、），香菜類則有像蔥、紫蘇（3、49）。這一類群植物的起源地多半都在東亞、南亞或是東南亞。

第三類，使用的區域多半集中在東南亞，蔬菜類像是水合歡、守宮木（45、40），香菜類的包含越南香菜、酸湯菜、洛葉（63、61、59）等等。¹⁵同時這些僅限於東南亞使用的種類，起源多數都在東南亞，但各國之間的栽培、食用模式也不盡相同。

在越南的調查中則記錄到143種新鮮作物，包含124種植物分布在53個科中。而在 Nguyen（2006）的紀錄中，共記錄到208種的新鮮作物。本研究在越南的記錄雖然沒有辦法橫跨所有季節與地區，但與 Nguyen（2006）的研究相比也達到七成，仍然有參照的價值。

以總數來看，共有68種食用植物同時在越南與台灣的紀錄中出現。占了台灣所有種類的89.4%。和 Nguyen（2006）的研究比較，台灣所記錄到的種類都能找到。相反的在台灣有的植物僅占了本研究在越南調查總數的47.6%，而若以 Nguyen（2006）研究的紀錄來對照，則僅有36.5%。所有在越南可以被找的新鮮食用植物，只有接近半數可以在台灣的越南攤商與雜貨店中可以被找到。

表 2-3 所示，從植物組成來看。在台灣的調查以蔬菜類的比例最高，共32種占42%，其次是香草與香料類25種占了33%，第三名則是水果14種占了18%，根莖作物，其他類分別只有4、1種，另外，在台灣的越南攤商基本上沒有販售豆

¹⁵ 這樣的分類討論目的在於，理解所謂越南飲食植物其實是有很多世界各地的成分組成，同時越南飲食植物也會被其他地區的人們使用。




類或是米等。在越南的調查中最高比例依然是蔬菜類 52 種占了 36%，第二項則是水果共有 38 種占 27%，第三則是香菜與香料占 27 種占 19%。根莖類、澱粉與其他類分別是 14 種、7 種、5 種。

表 2-3 所示，台灣與越南組成上最主要的差別在香菜類的比例，在台灣香菜類占了 33% 而在越南的調查當中則只占了 19%。從數量上來看台灣記錄到的有 25 種而在越南記錄到的則是 27，兩地所記錄相同的共有 22 種。台灣的蔬菜雖然總數 32 種比起越南的 52 種少上許多，兩地所記錄相同的種類共有 22 種。但比例上反而是台灣占的比例 42% 較越南的 36% 高。蔬菜與香菜比例較高，一部分的原因是在台灣的越南攤商販售根莖作物、澱粉類與其他類的比例很低，間接造成其他類型比例上升。水果的差距在台灣的比例也明顯偏低，僅有記錄到 14 種占總數的 18%，在越南記錄到為 38 種占總數的 27%。同時在台灣記錄到之水果都能在越南發現。

表 2-3 台灣與越南二地之調查，新鮮蔬果之物種分類統計與組成比較表。

種類	台灣		同時出現與兩地的種類	越南	
	數量	百分比		數量	百分比
V	32	42%	28	52	36%
H	25	33%	22	27	19%
F	14	18%	14	38	27%
R	4	5%	4	14	10%
S	-	-		7	5%
O	1	1%	1	5	3%

更仔細來看每一個項目兩地之間相同與相異的項目，就能發現更細緻的圖像。就香菜來看，大部份在越南有的香菜都能在台灣被找到，有 88%，少數幾種在台灣沒有見過的項目則有草胡椒、獨子蒜等。以蔬菜來看，只有 54% 在越南所記錄



到的蔬菜在台灣也被記錄到，包含像水合歡、水芹菜、高麗菜等，而在台灣沒有記錄的包含竹筍、睡蓮花梗、金針花、茼蒿、青江菜等。水果部分，只有 37% 在越南所記錄到的水果可以在台灣被記錄到。有記錄的包含酸棗、刺果番荔枝、羅望子、椰子等。而沒有記錄到的包含山竹、蘋果、橘子等。

直接從保留比例來討論我們可以發現，香菜類的新鮮食用植物種類很完整的被帶到台灣來。蔬菜與水果雖然在記錄上被帶到台灣的比例並不高，但實際上若細看這些在台灣越南攤商沒有記錄到的種類的項目，有不少是在台灣本地市場可以被找到的種類。在蔬菜類十字花科類的各個種類，像是花椰菜（白色）、青江菜等雖然在記錄中的攤商與雜貨店不會販售，但實際在台灣各地的本地市場都能找到。少數沒有被引進到台灣的蔬菜同時又無法在台灣本地市場找到的僅有夜來香、睡蓮花梗、南瓜花三項。水果類沒有被記錄到的也是多數都能在本地市場找到，既沒有被帶到台灣又不能在本本地市場找到的多半是熱帶水果像是山竹、龍貢、人心果等等。

在本研究調查中沒有發現僅有在台灣有的越南食用植物。記錄的方式以越南的雜貨店與攤商為主，即使有新的元素也不會出現在這樣的地方，因為這些地方販售的畢竟還是以越南為主題，如果有他們偏好的台灣元素的食物也不會出現在這些地方。其他的解釋包含時間上越南移民到台灣的時間並不算長，可能如果有新的元素產生，也沒有足夠的時間累積到一定的數量可以被記錄到。同時在現代化的發展之下，這些移民與家鄉的聯繫比起過去強上不少，物質的交換也相對容易很多，可能就少了被迫接受或產生新元素的機會。同時也因為越南與台灣兩地的食用植物相似性高，某種程度上減少了越南雜貨店與攤商在台灣所販售物種的多樣性需求，因為部分越南飲食中的蔬菜、水果或是香菜與台灣使用的相同，就不需要另外從越南攜帶、種植或是進口，而可以直接在台灣購買。

在本研究整理過程中發現，在不同的食用類型中，香菜為越南人在台灣保留最完整的食用植物類型，種類上也最多，無論是無法在台灣本地市場所見的香茅、

越南香菜、刺芫荽等等，或是一樣能在台灣市場買到的蔥、薑、蒜、紅蔥頭，都可以在這些雜貨店或是菜攤發現。如果真的實際走進這些攤商之中，也能發現香菜類幾乎都是販售的主題，隨著攤商的規模越大所販售香菜種類就越多，同時也會增加其他類型的食用植物。但無論攤商的規模越南香菜、刺芫荽、酸湯菜、羅勒、薄荷、香茅這幾項重要香菜幾乎都能在每一家攤商看到。這些香菜的腳色有點像台灣蔥薑蒜的概念，在各種不同的家常菜餚中都能夠添加，當然也會有幾種特定的搭配模式。譬如酸湯菜這個名字就是在拜訪台北木柵的越南商行時老闆娘介紹給我的，在南越很有名的酸湯（canh chua）就一定要放這樣菜。另外越南常見搭配食物的生菜中除了福山萵苣、香蕉花等蔬菜之外，香菜也是另外一部份很重要的成分。這些菜可能會因為南北有些微的差異，在北部比較常加入薄荷、越南香菜而南部比較常見羅勒和刺芫荽。不過個人的口味或習慣還是最主要的影響。



圖 2-3 位於台中攤商所販售的各式香菜與香料，包含像是香茅(A)、酸湯菜(B)、越南香菜(C)、蛋茄(D)、羅洛胡椒(E)、紫蘇(F)等。鄰近攤位上也見到一些其他東南亞國家會使用的蔬菜或水果，像是泰國茄子、打拋葉、木薯葉等等。



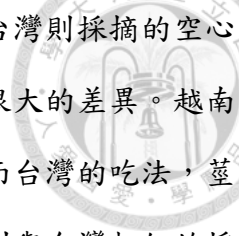
關於不同季節不同類型的食用植物出現的型態的問題，因為不同攤商販售的差異與來源過高，本文並沒有透過量化記錄來呈現。但大致上還是可以透過季節區分不同的食用植物類別出現在市場的差別，像香菜類多半是一年四季都有，如越南香菜、羅勒、香茅、刺芫荽等，僅有羅洛胡椒在冬天記錄到的機會偏低，可能因為冬季生產較慢因此不容易看到。而蔬菜類的不同種類分別就較明顯，像在水中種植的水合歡、水芹菜等在冬天記錄到的機會較高，而芋莖（白霞）則是夏天的產量較高。水果的部分比較特殊的酸棗以夏天居多，羅望子（台灣產）則是一年四季都有。其他必須倚賴進口的項目或是產量少的種類，像紅毛丹、金星果等等，則出現的機會多半比較零碎。

第二節 物種之下的更多改變

透過名錄的比較我們能產生一個對越南蔬果較概略的圖像。但在實際的訪查中，雖然是記錄上是相同的種類，在越南與台灣間卻仍存在有一定的差異。使用的部位有所差異，食用方式也未必完全相同，或是這些植物可以在主流市場找到，但台灣與越南卻有不同的用法。

一、相同的種類但是取用的部位不同

空心菜對於越南的飲食來說十分重要，在進行研究訪查的過程中，我買了許多我不認識的蔬菜或是香菜，請一位越南的大姊阿鳳幫我煮。有一次在雜貨店中看到一包空心菜，便買了回去請阿鳳幫忙煮，阿鳳一看到就說這個不是越南的空心菜，由於當時越南的調查尚未進行，我還不明白為何阿鳳會說這不是越南的空心菜。之後有機會拜訪阿鳳位於越南北部的家，才了解原來他們採摘空心菜的方式和台灣很不一樣。在越南北部採的時候，多半只採比較幼嫩的葉子和莖，所採



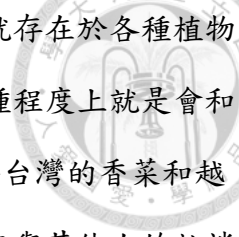
的莖的長度大約三到五公分，甚至只採到葉柄。相對而言，在台灣則採摘的空心菜莖，多半留的較長可以到十公分左右，吃起來的口感自然有很大的差異。越南的採摘方式讓空心菜吃起來幼嫩很多，食用的也以葉子為主，而台灣的吃法，莖的硬脆口感則是特色之一。然而，在越南南部的市場較容易看到與台灣相似的採摘方式，或是某些攤商會直接把葉子去掉，只保留莖來販售。在台灣空心菜也是夏天青菜的大宗，要取得種植並不困難，但在調查的過程中，沒有在台灣的攤商中看到，像在越南本地的採摘方式販售

二、相同的元素但不同的用法

另外一項像是魚腥草，魚腥草在台灣低海拔的野外算是常見的物種，但只在台灣的草藥店可以見到販售，多半的用途都是作為一種有特別功效的草藥，曬乾之後泡成茶來喝，而非日常的飲食會吃到的香菜。但在越南的飲食中魚腥草，會被拿來當作增添風味的食材，可以搭配春捲或是生菜食用，或是加入料理，在台灣曾經一位越南朋友阿陽就用番茄、魚腥草燉煮泥鰍。在台灣的攤商店家不容易看到新鮮的魚腥草，相反地，在越南的攤商中新鮮的魚腥草是常見的販售項目。

三、相同的物種但是品種不同或是因為栽培環境有差異

不少越南移民會食用的植物，即使在主流市場中找不到，仍然會在台灣種植，但因台灣的氣候和越南差異，幼苗或種子也可能都從越南帶來，雖然可以栽培出一樣的種類，但生長大小的情形或是種出來的味道就會不同。例如同樣在各個攤商都常見的刺芫荽，在攤商中就能看到兩種大小差異很大的類型，泰國進口的長度大約是台灣本地栽植的兩倍，不過味道上並沒有太大的差別。另外一項是來自田野的自身經驗，在拜訪阿鳳在越南北部的家時，曾經吃到水芹菜放在火鍋中烹調，口感十分特別，又有一點淡淡的香味。過了半年左右，在台中的攤商又再度發現水芹菜，是台灣本地栽植的。又再度請阿鳳煮成火鍋，不過這一次吃起來的



口感相當硬，同時香味又重很多。其實這樣種植的差異，本來就存在於各種植物的種植上，這些漂洋過海而來的植物在台灣又重新被種植，某種程度上就是會和越南本地漸漸形成差異阿鳳自己在談論香菜¹⁶時也會提到他覺得台灣的香菜和越南的不同，他說越南的葉柄基部會是紫色的而台灣不會。但是在與其他人的訪談中沒有特別提及。某種程度上品種的認知也有一部份取決於每個個人的知識與認知。

第三節 形成飲食植物變化的多重原因

在前兩節我們從大尺度理解越南移民到台灣之後，透過越南攤商與雜貨店能取得的越南食用植物與在越南本地有何區別。從植物、個人到社會結構都可能影響越南攤商食用植物的組成與分布。本節就這三個面向來討論。

一、植物在台灣種植或是進口的困難度

要能夠在台灣取得越南的食用植物，大概就是透過本地種植與進口這兩個方式進行。首先談到進口，不同的植物產品特性所能耐受的運輸的環境不盡相同，以水果為例，因為有成熟時限的問題，即使現在有良好的冷藏運送技術，還是會因為成本考量，而影響是否可以進口。同時要能夠進口，也必須有其他國家能夠有大量生產與運送的系統，對於品項繁多但每種用量不多的蔬菜和香菜等等，就未必能夠形成完整的進口體系。

種植方面的困難就更多，越南北部的氣候和台灣較相似，同樣有四季但是冬天並不會下雨，越南南部的氣候則沒有四季的分別，主要分成雨季（五月到十一月）和乾季（十二月到四月）兩個季節。在台灣種植的策略要重新適應氣候的條件，同時種植出來的味覺和越南本地不近相同。在訪問台灣的攤商時，攤商就曾說在台灣種的香茅比較小，香味也沒有越南本地產的來的香。部分越南的蔬菜或是香菜都是種在水邊或是水稻田旁，像是水合歡、空心菜、越南香菜等等，和台

¹⁶ 此處所指的是 *Coriandrum sativum*，又名芫荽，在台灣主流社會平常所稱的香菜



灣葉菜類的種植模式不同，因此在農作的協調上就比較困難

水果與葉菜類的種植模式也很不同，水果多數耕作期間較長，因為需要植株開花結果才能收穫，有更多栽培的細節需要研究，資本投入與規模通常也較大。一些熱帶水果，像是紅毛丹過去台灣就曾試圖在台灣栽培，近期才有一些初步的成果。

二、移民個人或是整體的飲食偏好

除了植物本身生長在不同環境下，不同的作物會在越南飲食中扮演不同的角色。舉越南香菜為例，這是越南日常飲食中很常使用的香菜，尤其是鴨仔蛋必備的配料元素，有些攤商也稱這樣菜為鴨仔蛋菜（圖 2-4），也能夠放在越南生春捲之中，或是做其他涼拌用途。它本身就原生於東南亞，在台灣的種植也不困難，同時具備通用性，能夠在各式各樣的日常料理中出現，以上原因在某種程度上造就了越南香菜在台灣各地的攤商中是最常見也最容易取得的香菜之一。

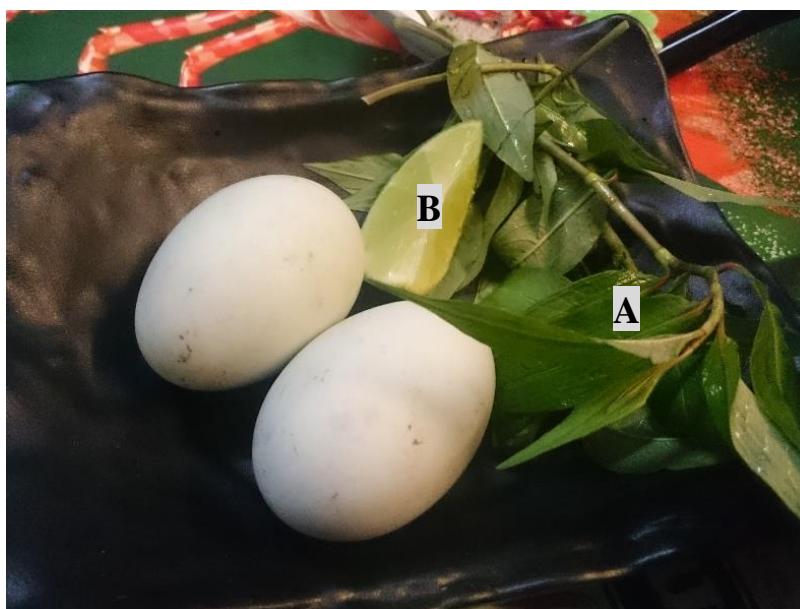


圖 2-4 鴨仔蛋與搭配的越南香菜 (A)、檸檬 (B)。食用時會將檸檬汁加入胡椒和鹽中，做為沾醬。

三、越南移民社群的多樣性和其與台灣及東南亞社群的關係

越南移民與台灣社群的互動十分頻繁，同時兩者間相似的飲食元素也不少。

像是羅勒、薄荷、紫蘇等等，這類台灣人也使用種類更容易在攤商中找到，但相同的因素卻也反過來影響販售越南蔬菜的攤商，既然因為這些相似的元素可以在台灣主流的市場中被找到，選擇把販售重點擺在其他主流市場中買不到的類型。

越南社群內的互動如何影響，如同第一章所提到，台灣的越南社群並不是均質的。婚姻移民多數是女性且來自越南南部，而移工則是男女都有，但多半來自北部與中部，另外有一部分移民則是越南華僑，也多半來自南部。而有能力經營攤商或是雜貨店的移民，多數為婚姻移民與越南華僑，就間接造就了很多販售的元素會更接近越南南部。但此同時若攤商的客群更偏向北部移民，其販售項目也就會漸漸有所轉變。

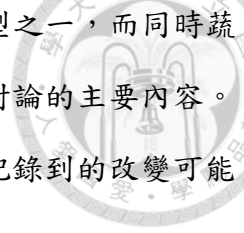
與東南亞社群的關聯，如同前面所提到，越南的商店或是攤商幾乎都包裹在東南亞移民市場的整體架構中，也就是說相同的攤子或是商店，同時可能有越南人、印尼人、泰國人來消費，為了配合不同的客群，某些項目或許對越南人而言使用的頻率並不高，因為其他人的需求反而容易取得。舉例來說像是南薑，南薑在泰國的料理中十分重要，但是對於越南人來說使用的頻率卻沒有那麼高，就是因應其他客群的關係，南薑在訪查的所有攤商中都能找到，但實際上在越南北部飲食¹⁷中南薑並不是那麼常見。

前面三項各透過不同的面向，討論可能影響這些新鮮食用植物出現與否的因素，但實際上面對食用植物的整體，我們很難有固定的模式去了解，為何某一種食用植物有或沒有出現。每一種植物的出現與否，都存在很大變化的可能性，同時也因為多重的因素。而形成最後我們在台灣的越南蔬菜市場所觀察記錄到的結果。

第四節 小結

在本章中，透過植物紀錄的方式對哪些越南飲食植物出現在台灣有概略式的

¹⁷ 阿鳳來自越南北部



瞭解，並且在比較的過程中大致找出香菜是最完整被攜帶的類型之一，而同時蔬菜類也有很高的比例被再現。而香菜與蔬菜也是我們後續章節討論的主要內容。除了概略了解之外，本章也針對在物種之外更多無法被名錄所記錄到的改變可能做簡單的討論，例如相同部位不同使用方法等。

下一章本文會自販售的攤商與雜貨店往前往後擴及，希望記錄越南移民食用植物的完整社會生命史，並進一步討論越南植物飲食在台灣有怎麼樣的改變，有如何受到多元文化與環境的影響。



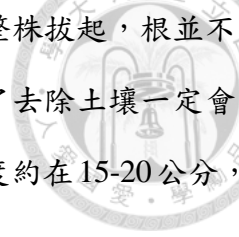
第三章 農園與市場：蔬菜與香菜的社會生命史

在第二章中本研究試圖將食用植物做為一個整體討論，並從食用植物組成作為簡單的分析方法。不同的越南蔬果出現在台灣都有他各自的原因，從食物的觀點來看很難清楚界定哪一種菜對於越南人而言就是不可或缺的。同時這些蔬果也不會是很均質的出現在每一個地方，在此章中希望從這些植物的社會生命史(social life)出發，了解這些可能特別的植物是如何在台灣是如何出現、交換和使用的。

第一節 從農園到家庭菜園：飲食植物的生產面向

在台灣多數越南人所食用的新鮮蔬菜、水果、香菜都可以在台灣本地生產。僅有少數是透過進口的方式。從生產端開始，進口與栽植是這些植物能夠出現在台灣的第一步。

進口這一項需要較大規模的引入方式，越南食用植物的進口多半是包含在整個東南亞進口商的進口模式。這樣的進口模式也因為台灣的東南亞移民結構變化有不一樣的影響。在 20 世紀末到 21 世紀初，台灣以泰國和菲律賓的移工居多，而到了近十年越南與印尼的移工人口則持續上升成為多數移工的國籍。因此在過去東南亞商店最主要進口的食用植物就以泰國為大宗，而早期的進口模式某部分也就延續到現在，同時也因應現在的移工人口做出改變。在一些稍具規模商行中很容易見到由南薑、香茅、檸檬葉、辣椒所組成的香料包，這四種材料在泰國的料理中很常使用，即使現在泰國移工並不占多數這樣的販售模式仍然維持著。但對於越南移民而言，這四種材料並不會特別被搭配在一起，曾經請阿鳳幫忙煮越南料理時購買一包，但實際使用只有香茅，其他三樣都沒有使用，實際料理時所用的則是薑而非南薑。其他像是刺芫荽這項東南亞也普遍使用的香菜，也能透過進口商從泰國進口，再販售到除了泰國以外的其他民眾手中。從型態上也能很明



顯區別進口或是本地生產的刺芫荽，最直接的判斷本地生產會整株拔起，根並不會特別被切除。而相對的進口的刺芫荽，因為檢疫的問題，為了去除土壤一定會把根切除。進口的刺芫荽大小也是本地生產的兩倍長，進口的長度約在 15-20 公分，而台灣本地生產的約只在 10 公分左右。


如同前面提到的，多數越南的食用植物幾乎都能在台灣本地生產。長時間留在台灣的越南華僑或是因為婚姻因素而待在台灣的越南移民，這些移民有更高的能動性，與原本台灣的農業結合並加入從家鄉帶來的技術在台灣形成新興的產業。曾經走訪南投草屯一帶專門種植越南蔬菜與香菜的越南移民，曉霞老師和他的兩位朋友都有在經營菜園。這裡原先就有不少稻作，而這些蔬菜的種植就利用一些沒有耕作的稻田來種植，直接種植像是水合歡、黃花蘭等在水中栽植的蔬菜（圖 3-1），能直接引用原先稻田的水源。或是在第二期稻作收成之後與第一期稻間的空檔，重新整地就能有更大規模種植更多不同的項目，像是刺芫荽、薄荷等等。因為大規模種植需要較大量的菜苗，透過詢問也得知在南投埔里、彰化等地都有專門販售越南菜苗的農業戶，其中有越南移民、也有台灣人加入生產菜苗的體系中。除了在草屯的田野記錄之外，在台中與幾個攤販詢問得知，在台中、彰化、南投一帶都有專門種植。這些個體戶種植規模比較小，會主動到東協廣場詢問攤商尋求販售的機會。同時透過個人的網絡，若有認識的其他越南移民有開設雜貨店，也能個別的透過貨運運送到較遠的地方。在草屯的調查中，也得知除了主要是到台中東協廣場販售之外，也有一位位於台北三重的朋友和她訂香茅、水芹菜這類的香料以及蔬菜。



圖 3-1 位於南投草屯栽植水合歡 (A) 與黃花蘭 (B) 的田地。使用的是原本附近的水田與灌溉系統

除了大規模的生產之外，越南移民個人無論男女隨時隨地種植的習慣，也讓他們或多或少能夠獲得那些家鄉的味道。在越南北部的農村經驗中，種植的習慣在空間比較充足情境下是一件很正常的事情，每個家戶都有或大或小的家庭農園。

來台灣工作的越南人中，很大一部份是產業移工，簡單來說就是在大大小小的工廠中工作。在工廠工作並非全部都嚴格規定上下班時間而沒有自由時間，在小工廠工作的越南朋友，一間工廠 5-10 個員工，如果老闆允許就能在空閒時間做許多自己想做的事。在工廠周邊的空地種植一些簡單的蔬菜或香菜就成了他們會做的事之一。無論是親自從家鄉帶種子與幼苗回來，或是與其他在台灣的親戚與朋友交換，他們都能展開或大或小小小菜園。在台中販賣雜貨的商店偶爾也能看見從越南帶來的蔬果種子。不同的移工依照各自的狀況形成大大小小的植栽



交換網絡。同樣的情境在鄉村裡婚姻移民上同樣適用，鄉村地區在住家周邊都會有或大或有的家庭農園，有了這樣的空間同樣透過返鄉的機會，或是與親戚朋友的交換網絡就能栽植一些自己想要的蔬菜或是香料。同樣在拜訪住在南投草屯的曉霞老師時，除了記錄較大規模的種植之外，也記錄了小規模自用的經營方式。騎車經過草屯的農村，緊鄰稻田的小村落每戶都有或大或小的花園或是農園，乍看之下都一樣，但仔細看很多東南亞的元素隱藏在其中，曉霞老師除了跟我介紹他們家他自己種的植物之外，為了找一些他沒有種的植物也帶我到另外一位越南大姊的小花園看越南香菜（rau răm），還有他的鄰居柬埔寨媽媽種的羅望子，因為他自己種的長得比較不好。

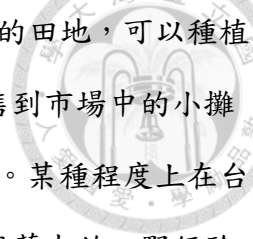
除了鄉村地區有農園可以種植之外，在都會區也有規模更小的種植模式。一次在台中東協廣場附近的越南餐廳吃飯，與老闆娘聊天詢問到他們餐廳裡用的越南香菜（rau răm）是從哪裡買的，老闆娘說的都是他自己種的，因為用量不多又好種，在公寓的窗台種一些就夠用。不過這樣少量的種植，也僅限於香菜類這些用量比較少的。另外，種植有時候也不全然是為了滿足食用需求才種的，種植的過程與實踐某種程度上只是習慣。一次拜訪在台北三重的一家雜貨店，店外老闆娘也用保麗龍箱種了一些菜，保麗龍箱的份量並不多，小小的幾個箱子也塞了三四種，就算自己要用似乎也不太夠（圖 3-2）。



圖 3-2 位於三重一家越南商行外老闆娘在保麗龍箱種植的香菜，包含香蘭 (A)、刺芫荽 (B)、魚腥草 (C) 等。

第二節 生產面向的延續與改變

越南飲食植物在台灣的在生產與消費上與越南本地有相似也有不同之處。在海陽省的田野調查中，每個家戶都有自己的農園，無論腹地大多小都會或多或少種植一些植物。詳細記錄的阿鳳在越南家的菜園，腹地較大約 30 坪的家庭農園大約可以種到 25 種左右的食用植物。常用的香菜包含刺芫荽、越南香菜、羅洛胡椒、香茅等等幾乎都有種植，一小片一小片散落在菜園的各個角落，而中央比較大片種的就是用量較大的蔬菜像是芥菜、空心菜、落葵等等。菜園包含家的周邊的大樹大約也有將近一半是果樹。香菜部分幾乎能滿足每戶小家庭的使用量，蔬菜的部分則是大約涵蓋所需四分之一到三分之一。即使到人口稍微密集一點的小鎮上，沒有那麼大的腹地，人們還是會在路旁帶狀的空地種上一點點植物，甚至如同在台灣記錄到的情形相同用保麗龍盒或是其他簡單的容器，一盆一盆放在自



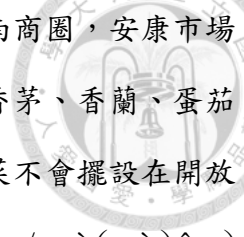
家門前。規模更大的型態則是在稻田中分出幾塊大約 50 坪左右的田地，可以種植像是茄子、南瓜、長朔黃麻（rau day）等等，估計規模足以販售到市場中的小攤販。而在車程大約 15 分鐘的距離也能找到更大規模種植的地方。某種程度上在臺灣記錄到的地景和在越南記錄到地景有一定程度的相像。在南投草屯的田野經驗和越南的地景就十分相像，包含住家周遭的果樹、香菜，也有在稻田旁空地的中等規模經營。而不同的地方則在更細緻如同第二章所提到的在物種組成上的不同、相同物種因為不同環境而有些微的差異等等。

整體而言，若不考慮現代化程度的話，在越南飲食植物在越南與台灣的生產地景十分相似，從家裡的菜園、到水稻田旁的菜園，最後甚至保麗龍箱的種植都能在兩地看到，而不同的是包含規模和其中的成分。因為沒有集中的社群，這些生產的地方都散布在各個地方，並且依照他們的能力、工作與生活的背景而能經營不同的規模，相似的地景在台灣的規模都較小。而在其中的成分，整體而言和前一章在攤商中紀錄的名錄相似，選擇種植的種類偏向香菜與香料類別，蔬菜類種植的較少。但若是大規模種植（目的為販售）就較沒有這個趨勢。本研究在生產面向的田野資料較少，僅能大略呈現兩地的差異。

第三節 作為商品或是日常互贈：飲食植物的交換面向

交換的模式大致上可以區隔成商品式的交易與群體內互相贈與等等。如同前述在臺灣並沒有非常聚集的越南市場，販售與聚集蔬菜香菜的地點多半聚集在移工周末聚集的地方，或是工業區附近，可以更直接地接近客群，依照不同的規模而有不同的多樣性。

不同的區位的店家背景與所販售的種類也有很大的差異。在木柵的店家 W 販售不少越南的蔬菜與香菜，對象多是大台北地區的新移民。老闆和老闆娘是來自越南南部的華僑，比較特殊的是老闆娘原先是柬埔寨的華人，首先嫁到越南南部之後，輾轉再到台灣，店內還貼著一張東文書寫介紹蔬果的海報。這家店是台灣

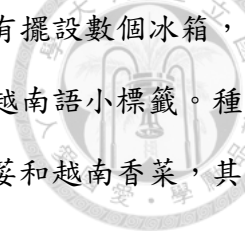


最早期開設的東南亞商店之一，原先開設在安康市場周圍的越南商圍，安康市場連著安康社區拆遷之後再搬離。店內有擺出來販售的有南薑、香茅、香蘭、蛋茄這四種，直接看未經詢問會以為只有販售這些。但仍有其他香菜不會擺設在開放的冰箱，而要經過詢問才會特別拿出來賣。有的種類是酸湯菜(rau/ngò(mò)ôm)¹⁸、刺芫荽(ngò gai/mùi tàù)、越南香菜(rau răm)、芋莖(bạc hà)、魚腥草、薄荷等。這些販售植物的種植地方多半是中南部，每周會有固定的時間有批發商整車批給他們，商行就算是一個轉手的地點。老闆娘也提到附近的越南餐廳也都會再從他這裡批貨回去，也是因為進的植物以這樣整批販售的型態居多，所以才沒有特地擺設成零售的樣貌，但當然如果有散客想買也不會拒絕。

位於新北市土城的商店 S，經營者為台灣人。外觀上其實很接近一般台灣早期的雜貨店的模式，只是進的貨都是以東南亞雜貨為主。下班時間或是假日常有不少移工會到那裏採買。這邊的蔬菜就是以整個東南亞為販售對象，會有像泰式料理常用的打拋葉，越南不用的臭菜，種類也比較多樣。針對越南食用植物除了有商店 W 的種類外，還有 lá lốt、rau má(雷公根)，其中這裡的刺芫荽是進口的。除了東南亞成分之外，蔬菜會有台灣人也用的像番茄、高麗菜等等。蔬菜之外，也有其他東南食品，甚至是肉類或是其他調味料等等。消費的客人平日較多女性婚配移民，而到假日時就會有在附近工作的移工前來。

桃園火車站後站，調查的兩個店家則是分屬不一樣的性質。商店 G 是越南人經營的商行，店名直接用越南南部城市的名字命名。店的規模並不大，稍嫌壅擠的店舖擺上許多雜貨，也因此販售的商品基本上皆針對越南客群。店門外兼售一些越南點心、乾貨、水果等等保存期限較短的食物。在店內最裡面有一兩個冷藏櫃販售越南蔬菜與香菜，台北以及新北都有記錄到的種類這裡基本上都有，此外還有像 quả cóc、守宮木(rau ngót)等等。並且店家直接在冰箱中每一項菜都貼上了名字的標籤。另一家商店 B 則是比較大型的東南亞連鎖商行，依照國籍分成一

¹⁸ 在訪問過程中，老闆娘直接寫的名字是 mò ôm



區一區的販售，光越南商品區就比商店 G 來得更大。店內同樣有擺設數個冰箱，但並沒有像商店 G 有統一貼上越南語標籤，而只有少數種類有越南語小標籤。種類上與商店 G 相比較少非常多，幾乎都能看到的是香茅、刺芫荽和越南香菜，其他蔬菜則變化很大，不過同時會出現的大概就只有一兩種。

再者到台中的東協廣場，這裡就是一個更多移工聚集的地方。除了有大家的連鎖店家之外，在東協廣場建築物的周邊也有不少比較小的東南亞商店或是賣小吃的攤子。而菜攤就散佈在一樓的周邊，總共大約有 4 到 5 攤，為了配合移工消費族群，平日只有其中一半會出來營業，另外一半只有營業周六周日兩天。這裡所有第二章所記錄到蔬菜都能記錄到，像是這裡就有販售木鱉子、lá mo 等其他地方沒有記錄到的種類。同時在東協廣場三樓也有另外一家大型的東南亞商行，規模比起桃園的更大顧客也更多，販售的種類雖然沒有周邊攤販多，但相比桃園與台北種類還是較多。除了三四個冰箱內有很多種香菜之外，一旁還有放不少像是青木瓜、蛋茄等等（圖 3-3）。



圖 3-3 台中東南亞超市冰箱中販售一包一包的金桔 (A)、蛋茄 (B) 和香茅 (C)。

整體而言，這些飲食植物在生產之後，是跟隨著移民的聚集而聚集。北部木柵、土城販售對象為新移民與鄰近工業區的移工為主，因為需求較少，蔬菜又不是容易保存的商品，因此只有少數需求量比較大的種類（多是香菜類）才會在這裡販賣。而比較多人聚集的桃園、台中擁有菜的種類就更多，也販賣更多偏向蔬菜類的植物。在桃園、台中商店中販賣的蔬菜放在比較開放的冰箱，任何人都可以自己購買。在台中東協廣場的攤販更接近在市場中狀態，買菜的人可以直接和老闆針對蔬菜交流、詢問。依循消費人群的增加，不僅僅是菜的種類有所增加。整個買賣與消費的過程的再現就更加完整。

越南的食用植物不僅在台灣主流社會之外，於東南亞商店中再現。越南食用植物也出現一般的台灣傳統市場中。在台灣各處的市場中很容易發現越南河粉店，

在一家位於三重的市場的河粉店除了販售越南食物河粉、米線之外，同時也販賣少量越南雜貨和袋裝的越南青菜，筆者實際進訪查時也看到不少台灣人會在裡面用餐，同時也有越南人會到這裡購買雜貨甚至是青菜，兩者的空間就沒有那麼大的區隔。在中壢忠貞市場中，因為過去有很多來在雲南、泰北的移民，形成少數販賣雲南泰北蔬果的小攤販，而雲南、泰北所食用的植物很大一部份與東南亞有共通之處，在近期東南亞移民漸增的同時，販售對象也逐漸擴及。在附近工作的移工，在假日時就會到這裡購買青菜（圖 3-4）。

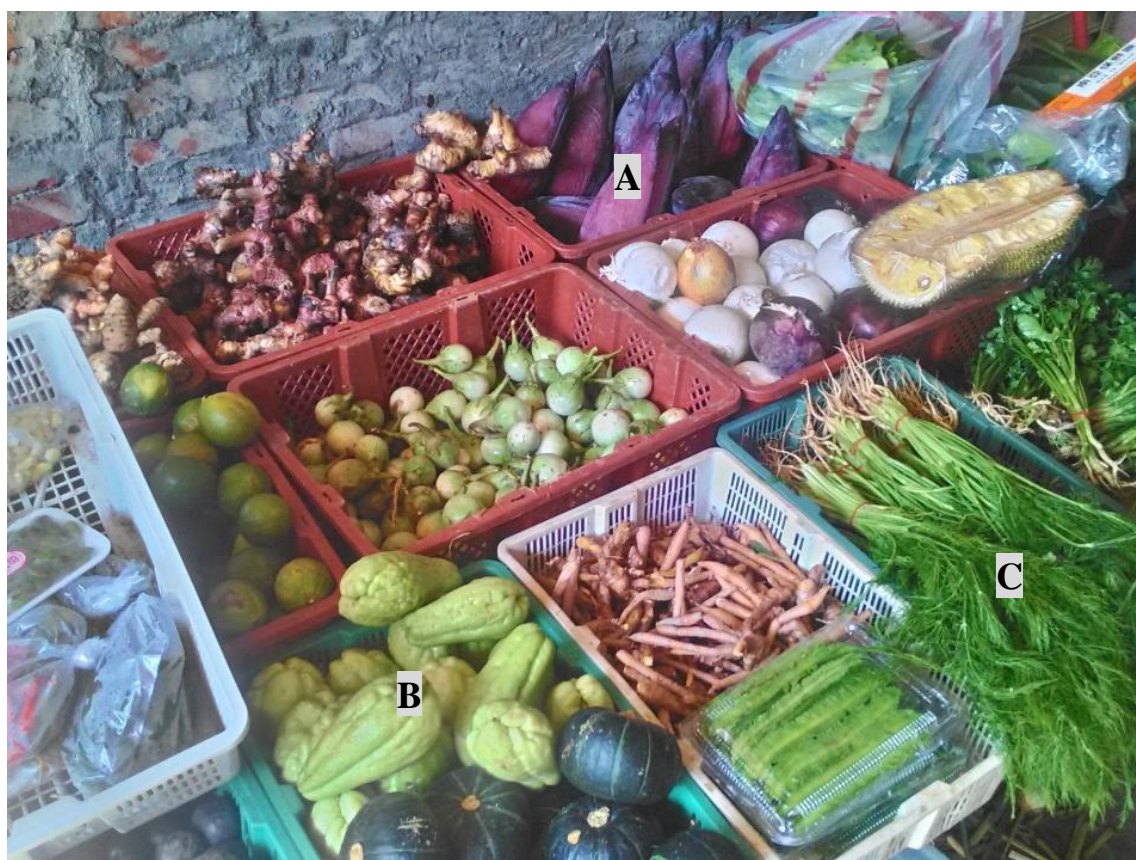


圖 3-4 中壢忠貞市場販售的東南食用植物，其中包含越南常用的香蕉花 (A)、佛手瓜 (B)、茴香 (C) 等。同時也包含其他東南亞使用的像是臭豆等等。

除了很明顯在市場中的商店外，不少越南移民也在市場中擺設攤販販賣少量的蔬菜，像是較常用的刺芫荽 (ngò gai/mùi tàù)、越南香菜 (rau răm)，有時候這些菜會擺設在一般的菜攤旁，一般的民眾並不會特別注意。而在台中舊建國市場中因為更多假日會來這裡購物的越南人，就形成完整的幾攤販賣越南蔬菜的攤子。

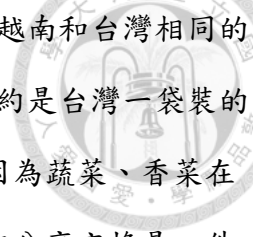
越南的食物地景不只獨立於主流社會的生活圈被再現，同時透過傳統市場鑲嵌在主流社會中。

越南的蔬菜、香菜、水果雖然透過各種方式重新被帶到台灣，但是反而因為數量少或是價格高反而變成某種程度上的奢侈品。曾經一次在一家雜貨店的冰箱前紀錄裡面有哪些食用植物，碰巧一位越南女生也在看裡面的其中一種香菜，就問了他為什麼除了這些商店之外，在台灣的越南餐廳都看不到台灣人沒有見過的菜，他說這麼貴餐廳怎麼會用，相同的價格在越南買可以買到一大把。

除了作為商品買賣之外，這些植物也作為日常交換的一部份。如同前面生產端不少越南移民都在自家的或大或小的農園，如果有多餘的生產的蔬菜、香菜或多或少都會和自己的朋友分享。一次和阿鳳聊天的經驗中，得知他的兒子也在台灣新竹工作，在工廠的空地也有種了一些從家鄉帶來的蔬菜，偶而還能帶一些上來台北分給他媽媽。另外參與 1095 的移民工私房料理一次經驗，當天要製作田雞肉餅需要羅洛胡椒 (lá lôt)，但是因為冬天產量較少，我們跟著當天的主廚走遍第一廣場附近五六攤菜攤都找不到，但是偏偏那一道菜如果沒有他的味道就不對。碰巧在廣場附近遇到一位認識的越南大姊聊一聊知道他家庭院裡就種一些，因為我們要用的量不多，大姊就說可以讓我們去他家採。總共採了十來片葉子，當天的菜餚也圓滿成功。

第四節 交換層面的延續與改變

在越南走訪北中南市場的經驗，關於買賣部分與台灣販售越南蔬菜、香菜的店家的差距就比較大。無論是在都會區還是在鄉村的地方，市場都還是接近台灣傳統市場的樣態，攤販直接把蔬菜水果擺放在攤位，一把一把或是秤斤販售。即使是在都會區的超級市場，蔬菜類也是開放式的放好幾個攤子上秤重販售。在台灣販售的這些地方多數都會將蔬菜分種類包裝在塑膠袋中並放在冰箱中。同時相比起來一份的份量也比起在越南本地少上不少，台灣販售的越南蔬菜、香菜一份

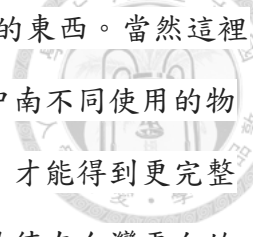


大約只夠一家人一餐的份量，一袋裝大約都要 30-50 元。但是在越南和台灣相同的份量，價位大約可以差到五倍左右，一把 10-20 元的青菜份量大約是台灣一袋裝的二倍到三倍。而多餘的菜在家戶之間互相贈與也很常見，一來因為蔬菜、香菜在市場中販售的價格並不高，二來有一部份的菜是自己種植，互相分享交換是一件習以為常的事情。

而在台灣這些專售越南蔬菜、香菜的地方，除了假日在東協廣場周邊的攤販比較像傳統市場的氛圍之外，其他所有販售菜的攤商都還是接近商行的模式。因為稀有的關係更商品化，間接影響了食用植物的內容，因為太貴有些或許是可以進口貨可以種植的被捨棄，而另一些相對比較容易種植的反而變成主要生產與販售的項目。另一方面在互相贈與部分仍來保有原來在越南農村社會的模式，即使自己所種不多，要買會花較多錢，互相贈送還是持續發生。透過兩個不同的面向保留飲食植物實踐的內容。

如同第一章所述，來到台灣的越南移民並不是很單一的，在越南南北的差異本身就存在，而到了台灣之後互相的溝通與理解也是必須進行的。對直接必須溝通的點就來自於對於相同植物的不同稱呼。舉例來說香菜在北部稱為 mùì，而在南部稱為 ngò，附帶的刺芫荽的名稱也不同北部稱 mùì tàù，南部稱 ngò gai，另外一個例子，水果的量詞在北部為 quả 南部為 trái 單指水果也是使用這兩個詞。而其中像鳳梨北部稱為 quả dứa，中部為 quả thom，南部則為 trái khóm。¹⁹曾經一次在一家東協廣場的越南咖啡廳和老闆娘聊天時，這位老闆娘來自南越。他說到曾經有一次家裡需要香菜，他請一個來自北越的朋友請他幫忙買 ngò，但是回來之後那位朋友卻說在市場裡找不到，老闆娘就覺得奇怪為什麼常見的香菜會在市場裡找不到，後來才知道原來那位北越的朋友不知道 ngò 就是香菜，才會不知道要買甚麼。除了相同的植物不同的名字之外，少數的植物只有侷限在越南南部或是北部才會食用，但是在販售的時候都還是會賣。像是在南投草屯的訪查時詢問種植的


¹⁹ 此處鳳梨的三種說法，是來自在中越的田野中訪問一位農業相關的退休教授，所得知的。



越南大姊以及在東協廣場問攤商得知，kèo nèo 是只有南部會用的東西。當然這裡所提到的南北差異也只是一個很大略的概念，更細緻去檢視北中南不同使用的物種，甚至每種物種之下更細節的差異或是不同的使用方式等等，才能得到更完整的圖像。在台灣販售或是大規模種植的越南移民多半的背景都是待在台灣更久的婚姻移民（並且多半是女性）、華僑或是其他等等，這些人群的多數都是來自越南南部，就像本章前面提到的像在桃園的商行販售蔬菜、香菜就用的是越南南部的名字。但在桃園或是台中的消費客群上反而是來台工作短期待在台灣的其他越南移民比較多，而這些人群多數是來自越南北部少數是中部。像是在桃園雖然老闆是來自南越，但是當假日人潮比較多時，就會請一些北越朋友來幫忙，而顧客也會是假日休息來逛街的來自北部移工們。原本在家鄉可能相距越南南北的兩個越南人，因為不同的背景輾轉來到台灣待上或長或短的時間，而因為一種或是一群植物而有了交會、交流的機會，這樣的交流或許未必是在他們原本的故鄉能夠發生的。

不僅是越南國內的交流，單單針對蔬菜、香菜這個層面東南亞的相似性，以及台灣對東南亞整體的想像還有很多不同的角度影響了越南與東南亞的交流。第一節所提到關於進口香菜，就是一個很好的例子。雖然記錄的對象是越南移民所使用的植物，但是這樣的植物可能來自泰國在進口到台灣。或是台灣來自雲南的媽媽，把他的家鄉常吃的香菜種出來然後在賣給包含越南在內的東南亞朋友。在東協廣場其中一個規模最大賣蔬菜、香菜的攤子，老闆娘就來自泰國，但是假日時候最常來買菜的是越南朋友，而假日時也會有其他越南朋友來幫忙叫賣販售，因此在攤子前可以聽到越南人之間用越南文對話，或是不同東南亞國家的人用或多或少的中文叫賣、詢問等等。

既然來到台灣，越南移民的食用植物實踐也自然會受到台灣的影響。對於生活中所需要的食用植物，其實除了本研究針對的那些台灣不容易找到的種類之外，越南移民會選擇在台灣的传统市場裡面尋找，在他們的蔬菜交換網絡裡台灣傳統



市場是重要的。如同第二章所記錄到，有很大一部份越南食用植物是能夠在台灣
的傳統市場中找到。相比起在商店中販賣比較昂貴份量又比較少的種類，這些在
傳統市場能找到的種類才能更符合他們在台灣的生活情境與條件。高麗菜、蘿蔔、
番茄等等全世界廣泛食用的種類，或是在台灣也常吃的空心菜，就變成是他們在
日常生活中的選擇。如果走進台灣的傳統市場中，如果這一個傳統市場的附近有
東南亞移工工作的工廠或是其他地點，那麼你幾乎可以發現在市場中比較年輕的
男性面孔多半就是這些東南亞的朋友，當然越南移工也在其中。而某些越南移民
聚集的市場也產生專售越南菜的攤子。台中舊建國市場有兩個攤子，其中一個平
日看似正常販售著台灣也熟悉的空心菜，但是到了假日就會擺上幾樣香菜讓越南
朋友能夠選購，老闆娘本身也是越南人。另一攤則是，越南媳婦和台灣婆婆專賣
越南香菜，因為都是自己種的每一種量並不多，假日時多半早早就賣完。而也因
為主要在賣的是台灣婆婆，有時候路過的台灣人好奇這些菜，婆婆也能跟他們解
釋甚至推銷一些。

第五節 小結

本研究雖然嘗試從食用植物特別是蔬菜、香菜的社會生命史出發，紀錄越南
移民在台灣食用植物實踐。但因為整個越南社群在台灣的分散與多樣性，同時與
台灣和各個東南亞文化的交流，整體而言並沒有形成一個容易理解的模式或是樣
態，而是透過每個個人的生命經驗去改變影響他實踐的成分、方法或是結果。舉
阿陽為例，他週末時會到東協廣場遊憩，搭車到台中火車站，碰巧才發現在火車
站旁的舊建國市場，之後他有來到東協廣場就會到舊建國市場買一些青菜回去當
作一個星期的食材。某些移民如果他們沒有管道接觸，前面本研究所討論的眾多
販售越南食用植物的攤商他們也不知道。

經過移民的過程雖然可能植物種類變少，生產的模式、交換的模式不一樣，
但也經過植物本身的改變、個人的經驗與族群間的交流構成很細緻而完全不同的

實踐和蔬菜與香菜的社會生命史。





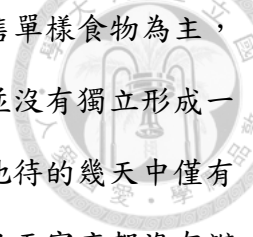
第四章 飲食中蔬菜與香菜的再現

蔬菜與香菜除了被種植和交換之外，當然最重要的部分就是被食用。而透過被烹調、被食用的過程中，這些植物與人們產生更緊密的關係並形成更密切的相互影響。整個飲食實踐過程的再現對於移民者而言是重要的事，透這樣日常生活方式的重新實踐，移民者才能透過身體的感覺更直接的與家鄉連結。而在這樣的飲食實踐過程中，蔬果又扮演很重要的角色，從種植、烹調、共食等等行動中，植物都做為某種程度的主體。本章延續前一章關於越南食用植物的社會生命史，把多樣的植物放入飲食文化的脈絡之中，先從越南飲食中蔬菜與香菜的地位開始說起，並延續到這樣的飲食在台灣的現況，最後從幾個田野經驗說明在台灣越南移民的飲食經驗，而這些經驗中如何理解整體飲食文化中蔬菜與香菜部分的再現過程，以及他可能具有甚麼意義。

第一節 越南到台灣：飲食植物的飲食面向

在越南南北的田野中，除了紀錄市場中的食用植物之外。我也更進一步經驗越南本地飲食生活的內容與變化，並對於南北的差異有概略的理解。在北部鄉村的經驗與中南部大小城市中的經驗，某種程度上粗淺的知道飲食生活在城鄉之間的差距有多少。

在越南北部的經驗中，報導人阿鳳與阿龍兩夫妻的家位於海陽省的鄉村地區，周圍多是一望無際的稻田和一連串的小聚落，經過大約三到四個小聚落就有一處較大的市場。而在每一個小聚落中或多或少都有販售蔬菜、香菜的小市集或是攤子。無論各種大小的市場早上是人潮最聚集的時候，大約過了八點人潮就會開始變少，僅留下少數販售水果或是規模較大的菜攤會繼續擺設到下午。並如同前一章所述，幾乎每一個家戶或多或少都有家庭農園或是果樹可以採集少量自己所需的蔬果。各方面來說要取得各種烹調的食材並不困難，當然要取得蔬果也不難。



在熟食的販售上，模式也接近小攤子的模式，每一個攤子以販售單樣食物為主，像是粥、米線等等。並且這些小攤子也多半和市場連在一起，並沒有獨立形成一個專門販售的熟食的市場。同時規模更大的店面也不多，在當地待的幾天中僅有吃過販售早餐的河粉店，和晚上喝啤酒販賣炒螺的小餐廳，並且兩家店都沒有辦法步行抵達。整體而言對於鄉村地區的飲食經驗，大多數自己要吃的食物都是自己在家中烹調²⁰。在家中，米飯還是最主要的食物，常吃的蔬菜種類多半是原生於本地的蔬菜，像是長朔黃麻、落葵、空心菜等等，但同時也會食用福山萵苣、高麗菜等等台灣也熟悉的蔬菜。蔬菜最主要的食用方式是川燙（視情形沾魚露）、煮湯或是做簡單的醃漬。和台灣常見的油炒有很大的區別。而香菜的使用也相當多元，不同的食材會搭配不同的香菜。其中火鍋大概算是展現飲食蔬菜與香菜的最佳例子，有專門販售火鍋的店家，火鍋的味道以酸和輕微的辣為主，並且搭配各種河鮮，像是鱧魚、青蛙等等。而湯頭之外，火鍋店同時也會提供兩大包的蔬菜與香菜，這些蔬菜與香菜有些提供特殊的口感，有些則提供特殊的香味，可以直接生吃，或是加入火鍋中簡單燙過就可以食用，不同的蔬菜與香菜組合形成很豐富的味道以及口感（圖 4-1）。


²⁰早餐比較多數的人會在外面吃，但也僅限於河粉、粥等比較簡單的類型。



圖 4-1 越南海陽省的火鍋，搭配的青菜有福山萵苣 (A)、香菜 (B)、水芹菜 (C)、紫蘇(D)、香蕉花(E)、小芥菜、空心菜(前兩項照片中沒有記錄到)等。火鍋是從專門賣火鍋的店家買回來自己煮，青菜是免費的，店家會直接裝幾袋讓客人帶回去。

而在越南北中南部的都市經驗中，接觸到的則是另一個層面的飲食經驗，走訪的幾個城市包含河內、順化、峴港、胡志明市等地方。因為在都市中沒有鎖定特定的報導人，而是在常民會走動的地方拜訪大大小小的飲食店。在這些店家之中的飲食經驗和在鄉村地區的家常料理經驗完全不同。都市或多或少都有來自越南其他地方的移民。胡志明市就是一個移民城市，在其中每一個郡生活的樣態都不盡相同，可以吃到華人的食物和柬埔寨有關的食物，或是來自越南北部或是中部各式各樣的料理。而都市中除了匯集各地的飲食之外，也存在不少地方特色的菜式，胡志明市特色的 *com tâm*²¹，河內著名的 *bún chả* (烤肉米線)，順化有名的 *bún bò Huế* (牛肉米線)，或是峴港原屬廣南省著名的 *mì Quảng* (直譯就是廣南麵)。

²¹直譯為碎米，是用碎米煮成的飯搭配像是豬肉等其他配料



在這些店家之中和北越經驗的家常料理在蔬菜與香菜的成分略有不同。在北部阿鳳家中記錄到例如長朔黃麻、落葵、空心菜等幾乎沒有在北中南的飲食店中見過。唯一一次吃到像是家常菜是在胡志明市街頭一家很小的攤子，販售雞腿、魯肉等等，而隨餐附贈的湯就由芥菜和落葵煮成的。同時在以飲食店中，生菜以及香菜的種類則較家常料理多。像香蕉花、萵苣等在家常的料理中出現頻率稍低，但在各種大小的飲食店中免費供應的生菜盤中卻常出現，飲食店中供應的生菜與香菜少則 3.4 樣，某些菜式可達十幾樣不同的生菜和香菜。舉例來說，在胡志明市吃河粉時，桌上的生菜盤會有像刺芫荽、羅勒、檸檬、辣椒等。而在峴港所吃的一道 bánh tráng cuốn thịt heo，他是使用米紙包上一種米製成的薄餅皮，在捲上許多不同的生菜與豬肉，沾以蝦醬調製的醬料來食用。其中的生菜有非常多樣，包含蔥、香蕉花、青香蕉、紫蘇、芹菜、萵苣、小黃瓜、魚腥草、青芒果、薄荷、刺芫荽、豆芽、越南香薰共十三種。

所謂越南的飲食經驗本身就很複雜，在一次與一位現在為廚師的退休大學教授訪談的過程中，他提到北中南的口味偏好，北部酸、中部辣和鹹、南部則是甜。這樣的口味偏好自然會影響植物的使用。筆者的田野經驗有一部分符合這位教授的說法，北部比較容易見到醃漬的酸菜²²，在中部除了隨桌常見的生菜之外，也會供應新鮮的辣椒。針對蔬菜和香菜而言，相同的元素在北中南都會出現，但在不同的地方有不同的組合方式。而複雜的飲食實踐到了台灣之後因應消費對象的變化，來自越南移民各地的口味也必須重整，漸漸形成台灣特殊的越南飲食情境。

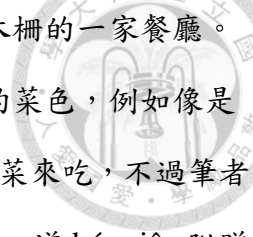
單就在越南本地飲食的多樣程度，能在台灣的越南飲食店中被看到的機會並不那麼多。連帶也影響這些蔬菜與香菜出現在飲食中的多樣性。實際上在田野進行的過程中，諸多台灣的越南飲食店之中除了河粉、春捲之外，其他越南的料理並不常見，當然在越南本地很常供應的生菜更是少見。每個店家因為各自不同的背景而形成很多不一樣的面貌，連帶的影響他們所供應的料理以及連帶所能看到

²² 醃漬的蔬菜在田野中記錄到的有芥菜、高麗菜以及蛋茄

蔬菜與香菜。背後的因素最直接的就是來店消費的對象，是以台灣人為主或是越南人。在全台灣無論都市或是鄉村都有大大小小的越南飲食店，而這些店主很大一部份都是女性的婚姻移民（蕭新煌等，2012）。但這些店家若不是在越南移民特別多的地區，大多數販售的對象都還是台灣人，而這些店家販售的項目基本上就是以河粉、米線為大宗，大多數店家還是會保留越南文與中文並陳，少數會只留下中文。在這些店裡偶而也能遇見，店主的同鄉朋友一起到店裡用餐，但多數的時間店內都還是台灣的客人。而類似的店如果開設在鄰近移工聚集的地方（例如工業區附近，或是假日移工會消費的地方）就會有很明顯的轉變。舉新北市土城的一家越南飲食店為例，在平日時都以販售台灣客人居多，但每到周末晚上，附近工作的越南移工三三兩兩就會到裡面用餐，店內甚至能提供簡單的卡拉ok設備供他們使用。而這家店的餐單，也相較起幾乎以台灣客人為主店家多上許多，像是 bún riêu。但即使是這些店家仍然沒有記錄到除了芫荽（rau mùi，台灣人俗稱的香菜）、蔥等台灣人也常使用的種類之外的其他香菜，當然也沒有記錄到生菜盤。



圖 4-2 紅燒米線附贈的生菜盤。內容有福山萵苣、羅勒、薄荷以及越南香菜，是北部少數記錄到有提供生菜盤的店家。因為每一種都以切碎無法直接在照片上指認，筆者是用味道來判斷種類，並從中挑出再次確認。



在田野的過程中第一次在飲食店中記錄到生菜盤是在台北木柵的一家餐廳。這一家餐廳相較於其他常見的越南飲食店相比，有更多不一樣的菜色，例如像是越式的排骨飯²³，薑黃煎餅 (bánh xèo)，薑黃煎餅一定會搭配生菜來吃，不過筆者沒有機會記錄到這家店的薑黃煎餅。而記錄到生菜盤則是隨另外一道 bún riêu 附贈 (圖 4-2)。雖然內容物有福山萵苣和越南香菜兩種，供應的方式是將兩樣切碎混合在一起。另外到了周末移工聚集的桃園後站或是台中相對容易看到生菜盤。但實際走訪每一個店家基本上有免費供應只有在一家在台中賣越南粉捲的小攤子，而其中也只有福山萵苣和羅勒而已。東協廣場的其他餐廳大多都有供應要另外收錢的生菜，但其中所有的種類基本上也多以福山萵苣作為基底，加上一些台灣取得較容易的種類像是紫蘇、薄荷、羅勒等等，內容組成與在越南北中南記錄到的都不一樣。在台中除了可以見到生菜供應之外，還有越式火鍋和洛葉肉捲²⁴這些在其他地方沒有記錄到的菜色。在東協廣場的一家店家 H，原先由一位來自南越的姊姊開始經營，但是因為東協廣場來消費的多為假日放假的勞工，店名直接用越南北部的一個省份命名，在假日時也會請北越的男生來幫忙。後來另外一位台灣的合夥人加入投資開設另外一家分店，另一家分店則是請一位中越的大哥擔任大廚。一家餐廳集合了越南北中南和台灣人。除了河粉的湯頭、事先醃漬好的排骨之外，很多菜色會因為當天下廚的人或是隨興有很不一樣的變化。前後在店家 H 點過三次蛤蜊湯，第一次是台灣的煮法比較接近清湯加上少許的羅勒，第二次是清湯並且配上茴香，最後一次則是用番茄來煮 (圖 4-3)，相同菜名但每次的植物成分都不同。

飲食的內容在不同的情境之下本來就會有很大的變化。從國家象徵國家菜 (national cuisine)、餐廳內會吃的料理，到每個人的家中沒有名字的家常菜。每一個層次都會在一個越南人飲食生活中或多或少的出現，而這樣簡單區分的層次又

²³ 越南飲食店所販售的排骨飯和台灣很不一樣，越南語稱。排骨用香茅醃漬後油炸，配上飯以及少許新鮮黃瓜、用魚露醃漬的白蘿蔔、紅蘿蔔絲。在越南南部的飲食經驗也有相同的菜式。

²⁴ 越南語為 chả lá lốt，用 lá lốt 包調味後絞肉油炸



因為北中南而有變化，有名的地方菜色，口味的偏好，氣候、環境影響蔬菜生產的種類。而這樣非常立體的越南飲食生活在經歷移民的情境之下，在台灣同樣會形成複雜的結構。

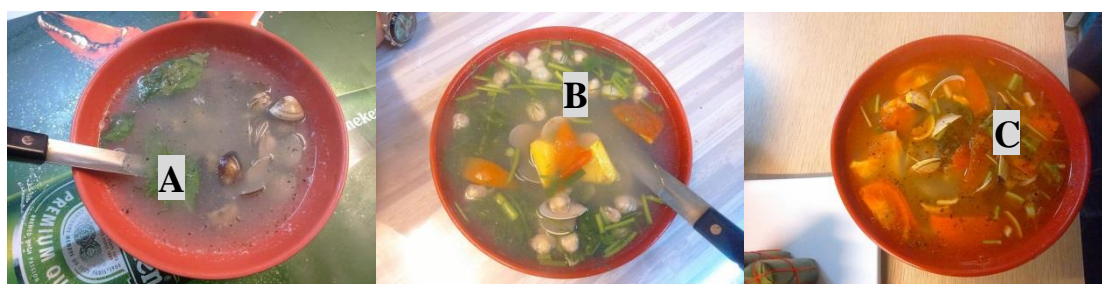


圖 4-3 三種不同的蛤蜊湯。相同店家、相同的大廚三次烹煮的蛤蜊湯加的材料都不同。其中有分別有羅勒 (A)、茴香 (B)、刺芫荽 (C)。照片來源：陳奕斌

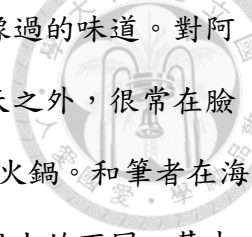
第二節 生活與思念：飲食植物作為與家鄉的連結

前一節概略的從筆者自己在越南和台灣的經驗出發，描繪越南移民在家鄉和台灣兩地的飲食地景。但如果從每一個移民的個人的生活出發，每一個場景對每個人來說都不盡相同，在一個星期中每一天，或是在一年中每個月都有不同的意義。本節從兩位越南朋友的日常生活訪談中出發，用另一個角度描寫他們的飲食生活和他們飲食中這些蔬菜和香菜扮演甚麼角色。

阿陽

阿陽來自越南北部的海陽省。原先在越南是一位廚師，在台中附近一家小工廠工作。也因為是廚師他對與越南料理，和料理內的成分也都瞭若執掌。

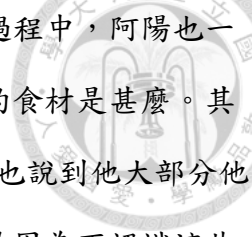
身為廠工，他每到假日放假的時候都能到台中東協廣場進行休閒活動，等到星期日晚上再回到宿舍休息。和他認識是 2017 年 3 月於台中的移工服務團體〔1095，〕的活動中，他擔任移民工私房料理的主廚。當天他和大家分享其中一樣是比較多人熟悉的越南生春捲，但必須由我們自己用米紙包上許多配料。另外一樣則是鴨肉火鍋，參加這項活動之前我對於越南的火鍋沒有概念，酸甜的湯頭



配上許多蔬菜、香菜和用香茅醃漬過的鴨肉，是我從來沒有想像過的味道。對阿陽而言火鍋可以說是他最喜愛和大家分享的食物，除了活動當天之外，很常在臉書或是聽到 1095 的朋友說，每隔幾周阿陽都會邀請大家一起吃火鍋。和筆者在海陽省吃到的火鍋相比，除了湯底的味道相似之外內容物其實有很大的不同，基本上所有越南本地的蔬菜只有台灣也生產的空心菜、高麗菜有出現在阿陽和大家分享的火鍋中，其餘的像是水芹菜 (rau cần) 等等從來沒有出現過。反而是台灣常食用的紅鳳菜常常是阿陽選擇的青菜。除了這些台灣朋友一起吃火鍋之外，東協廣場周邊的店家也是他常出沒的地方。無論是參加活動、煮火鍋和大家分享，再者到在東協廣場的店家和朋友喝酒聊天吃著熟悉的家鄉味。

在周末休閒時間之外，工作還是佔了阿陽生活的大部分時間。每天日常的早中晚餐就和假日的情境很不一樣。工廠平時都還是會幫他們準備便當，阿陽選擇其中一餐自己煮，其他時候則就跟著工廠的作息。每個周末來到第一廣場時，就是他採買食材的時候，在火車站旁舊建國市場就是他買菜的地方，因為不是每一餐都煮一或兩個星期採買一次也就足夠。他說到他也是碰巧在火車站附近發現這一個市場，剛好順路也就到這裡買。本來利用工廠旁的空地阿陽也有自己種一些家鄉帶來的植物，但因為老闆不同意也就沒有繼續種下去。有一次剛和阿陽聊完天，碰巧他在桃園工作的朋友阿滿下來找他。剛好是晚餐時間阿滿和其他兩個朋友就準備了大家的晚餐。晚餐很簡單，一個人一份越南的泡麵（義大利麵口味），一顆煎蛋和水煮高麗菜。阿陽自己也說到有時候，他會一次煮一鍋能夠配飯的菜吃一個星期。畢竟一個人吃就沒有辦法煮太多樣，一次煮完也比較省時間。他也常常在自己的臉書上分享自己煮好的菜，最常看到得組合就是一盤青菜，加上一樣肉，一碗白飯，一罐啤酒。青菜大多時候是煮成湯，有時候清炒，但是選擇的種類並沒有需要特別到越南商店或菜攤的那些青菜，最常用的是空心菜、高麗菜，再來是青江菜一類的，雖然成分是台灣相近，但是烹調方式卻很不一樣。

雖然在日常生活烹調所用到的蔬菜種類不多，但對他而言大部分第二章所記



錄到植物他幾乎都認識。在訪談的過程中一個一個名字指認的過程中，阿陽也一個一個分享每一種蔬菜或是香菜比較常用的煮法以及適合搭配的食材是甚麼。其中一些比較特別的像是，雷公根（rau mà）常用來搭配貓肉。他也說到他大部分他都有在台灣看過有人賣，之所以不常買是因為價格太高，而不是因為不認識這些蔬菜和香菜。

阿鳳

阿鳳同樣也是來自於越南北部的海陽省，在台北工作超過十年。他是少數的越南看護工，在台灣凍結看護工以及漁工之前就來到台灣（越南看護工和漁工有近十年被勞動部被凍結直到2015年7月才解禁）。看護工因為要陪伴照護的對象，可以算是某種程度上的全年無休，照護對象的狀態和雇主的態度很大一部份決定了他們在台灣的生活與工作的狀態。阿鳳的工作環境相對起來是很好的，雖然沒有辦法很常離開雇主的家中，但是也有許多自由的時間。一年當中也有機會放假回到越南。因為越南看護工的禁令，在阿鳳平常生活的周邊基本上沒有太多越南人，許多社區中的其他看護工都是來自印尼。相比阿陽可以在工廠裡，或是假日到東協廣場認識許多越南朋友，他對於大部分台灣越南商店、飲食店的涉入並不多。只有附近台灣人開的雜貨店有兼售像是魚露、河粉幾項貨品。

在田野的初期，我除了在越南商店中比較容易看到的各式香菜之外，對於其他台灣比較少見的越南蔬菜最初的理解幾乎都是來自阿鳳。包含像是長朔黃麻（rau đay）、水芹菜（rau cần），我在台灣找到這些飲食植物之前，我就曾經聽阿鳳介紹過。在詢問他的過程中，常常是我在某個商店買了一些我不認識的植物，然後交給他指認，如果他有同時間有想其他在越南會吃的，也會介紹給我認識。認識的過程常常發生阿鳳認識這種植物，但是會突然想不起來越南語的名字，他會說在台灣太久沒有說越南語所以忘了。對於阿鳳而言很多我買的菜他在台灣都沒有看到過，有時候他也會有些訝異原來這些在台灣有在賣。我買來的菜在我認識完

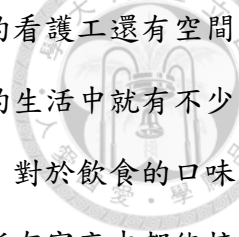
之後，也會請阿鳳幫忙料理。我們陸陸續續煮過洛葉肉捲 (chả lá lốt)、酸湯 (canh chua)、越式火鍋等等。每次煮之前我都會上網找菜單，大致準備除了從越南商店買來的菜之外的其他材料。但是每一次都會和我想的不太一樣。

一次我預想要煮越南有名的酸湯。首先酸湯裡面必須加魚，稍微煎過後當作湯底，而湯底裡必須加入一些辛香料。我在買的時候特意買了東南亞料理常用的南薑，但實際在煮的時候阿鳳需要的是一般的薑，我卻反而沒有準備到。而除了魚之外其他的配，原先我準備要加進酸湯的材料包含秋葵、鳳梨、(dọc mùng/ bực hà)、番茄，阿鳳最後只加了芋莖和番茄，還加入了同一天本來要拿來包肉的 lá lốt (圖 4-4)。對阿鳳而言或許在台灣的生活當中就只有我帶菜過去的那幾天，會是他台灣吃的最「越南」的幾天。



圖 4-4 阿鳳在台灣所煮的酸湯，內容有吳郭魚、番茄、芋莖 (A)、和洛葉 (lá lốt, B) 做調味。

除了身為移工的阿陽和阿鳳之外，另外一個層面和移工很不一樣就是因為婚



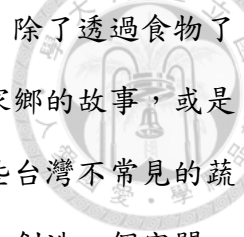
姻移民。不像移工擁有一定程度的自由，即使是像是阿鳳這樣的看護工還有空間做一些自己想吃的食物。馬欣榆（2009）針對酸湯在婚姻移民的生活中就有不少的描述。但是越南新移民是直接與台灣一般的家庭生活在一起，對於飲食的口味就必須由家庭所有成員共同協商完成。在這樣的情況下並非在所有家庭中都能接受他們原先在越南的口味。在這樣的情境下酸湯就成為重要對於家鄉連結的媒介。

每個移民都因為他自身的情境，而形成他們在台灣各自的飲食生活。台灣市場、越南商店、越南飲食店、自家廚房，各種不同的飲食場景各種不同料理，還有其中組成料理的不同成分（蔬菜和香菜），鑲嵌在他們各自的生活中。而這樣的每一個場景又對一個人有不同的意義。

每天的日常飲食，對於阿陽而言延續了過去生活的方式，自己種（雖然沒有成功）、自己煮、自己吃。雖然料理的成分有所調整，但對於他而言其實與越南原先的生活模式沒有那麼大的差異。在鄉村的日常中家中煮的食物本來就應該容易取得，那些在東協廣場販售的青菜反而因為價格太高，反而脫離他原先實踐的脈絡。所幸台灣主流市場中能給他的選擇也不少，習慣於在市場裡走動的越南人們自然能從台灣主流市場中找到那些他們過去在越南也熟悉的成分。對於阿鳳而言，延續的方式可能就只能依靠那一些從雜貨店買來的河粉、米線和魚露，雖然台灣的食物一開始吃不慣，但久了也就習慣了，一、兩年與還是有放假、返鄉的時候。但對於面對更大文化衝擊的婚姻移民女性而言，每天日常飲食可能對存在某種對抗或是妥協。雖然每個背景的越南移民對於飲食與飲食植物所能掌握與呈現的都不相同，但都還是同樣構成各種對於家鄉的連結。

第三節 共食與共作：飲食植物作為溝通的媒介

在2017年三月開始，台中的移工團體1095舉辦一系列的移民工私房料理活動。這項活動邀請來自東南亞的移民工作主廚，與台灣人分享他們的家鄉菜。大

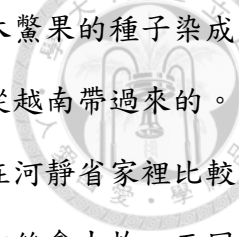


多數人所分享的料理都不是在一般的東南亞餐廳中可以吃到的。除了透過食物了解東南亞文化之外，從他們選擇的每一道菜可以了解到他們在家鄉的故事，或是這道菜對於他們而言有甚麼意義。而在介紹菜色的同時，某些台灣不常見的蔬菜或是香菜會被拿出來特別介紹。在認識的同時，共食的過程也創造一個空間，可以讓本來陌生的台灣人與東南亞朋友有認識彼此，互相了解的機會。在一起吃飯過後會特別安排對談時間，讓台灣人問越南人問題，也讓越南人問台灣人問題。

阿陽

這一系列活動第一位邀請的就是阿陽，如同前面提到的，他為大家帶來的是生春捲和鴨肉火鍋。比起他在日常生活中沒有名字的家常菜，原本在越南身為廚師的他為這次的活動也非常認真的準備。除了一早就開始準備之外，春捲需要的配料還特別排在一個大圓盤上，可以一眼就看到包在春捲裡豐富的材料。當天除了美味的食物之外，阿陽也介紹了加在春捲中一樣比較特別的生菜，是魚腥草(rau diếp cá)，中文取作魚腥草是因為他的味道，平常台灣人會拿來當草藥的植物，在越南是常見搭配各種料理使用的香菜。在那一場活動之後，阿陽又參與另外一位主廚阿德主辦的移民工私房料理，他們兩個人帶來的是另外一種以鱧魚為湯底的火鍋，以及洛葉炸泥鰍。這一次為了介紹料理的內容讓大家知道，阿陽還特地把所有火鍋會使用的材料另外裝成一盤給大家參考，介紹到除了酸子之外湯頭裡面還會加入沒有全熟的楊桃作為提供酸味和甜味的成分。洛葉炸泥鰍則是利用越南常用的洛葉(lá lốt)和泥鰍一起炸，吃起來有一種特殊的香味。

移工之外，1095也邀請另一位嫁到台灣來的姪姐分享他的私房料理。姪姐來自越南中部的河靜省，除了是家庭主婦之外，也同時是擔任台灣移工仲介公司的越南語翻譯。而在假日時更參與許多新移民的表演活動。那一天他帶來的料理包含木鱉果糯米飯(xôi gấc)、蛤蜊菜湯(canh nghêu rau vặt)、地瓜拼(bánh khoai chiên)、特製肉丸子(chả thịt băm viên)。



其中木鱉果糯米飯是越南過年必備的食物之一，糯米飯用木鱉果的種子染成紅色，並沒有特別的調味，姪姐還特別說道木鱉果和糯米都是從越南帶過來的。蛤蜊菜湯和地瓜拼則是兩樣過去家裡常吃的家常菜。因為過去在河靜省家裡比較窮，所有就是手邊有的材料簡單處理而已，地瓜拼就只是地瓜切絲拿去炸，而同樣河靜省有靠海，蛤蜊加上一些野菜也就成了一道湯。肉丸則是絞肉拌上幾種香菜拿去煎而已。相比其他次看上去很豐富的料理，這一次看上去更樸實一些，但是吃起來味道卻不簡單。而一邊吃一邊聽姪姐過去從在越南到後來在台灣工作，到認識坐在他身旁先生的故事，慢慢從食物中可以先想像過去他在越南河靜的生活，到後來到台灣來之後又用甚麼方式繼續連結兩地。

除了能有機會和越南朋友一起吃他們介紹給我們的料理之外，我有幸也參與兩次事前的準備工作。透過和他們一起去市場採買，一起在廚房工作，更能理解對他們而言在台灣他們怎麼延續過去的生活模式。

阿軍

其中一次的主廚是阿軍。一早八點我和 1095 的朋友阿軍就和會合一同前往於台中火車站附近的舊建國市場準備材料。阿軍的朋友阿榮、阿北也來幫忙。阿軍來自北部的北江省，原本來台灣工作，結束工作後轉變身分成為留學生。阿榮則是在苗栗工作。假日的市場中不乏看見來東南亞的面孔，正當我還在人群和機車間穿梭時，三位主廚還比我更怡然自得，已經搶先一步找到他們要買的材料。阿榮和阿軍看準一家較大菜攤一次購買齊全需要的蔬菜，而阿北則先往前走找菜色需要的吳郭魚。對他們而言市場是他們熟悉的地方（圖 4-5）。



圖 4-5 阿榮和阿軍在台中火車站附近市場挑選番茄。照片來源：1095，文史工作室

第一道料理是排骨湯 (canh xuong)，阿軍說在越南排骨湯十分常見，尤其是在過年的時候一定會煮。首先排骨燙過去除血水再用油炸到金黃色，阿軍說這樣湯的味道才會好。排骨準備好之後，就能加入水開始燉煮，加進用火烤過的紅蔥頭和薑，阿榮說這樣能夠讓湯更香。一段時間後再加入少許魚露提味和番茄、馬鈴薯、紅蘿蔔，食材都煮軟後，用鹽巴、味精調味，撒上蔥末和香菜末就能夠上桌。

第二道料理是紅燒香煎羅非魚 (cá sôt cà chua)，類似台灣的紅燒魚，不過主要的醬汁是由番茄 (cà chua) 製成的。魚在油鍋中炸至金黃後備用。番茄用油炒軟加水燉煮，接著加入茴香末、香菜末、蔥末等等辛香料一起煮，同樣用魚露、鹽巴、味精調味，番茄煮到軟爛之後將炸魚放進醬料中烹煮入味。起鍋前同樣撒上新鮮的茴香末、香菜末、蔥末和胡椒。

第三道菜則是什錦蔬菜炒肉 (thịt xào thập cẩm)，這道菜是當天才確定的菜色，甚至連名字都是當天取的，是一道很家常又好吃的菜色。先將豬肉用蒜頭、紅蔥頭、薑、辣椒、胡椒、味精、鹽醃漬入味，同時將蔬菜包含花椰菜、四季豆、青



椒、甜椒、番茄、芹菜洗淨切段備用。豬肉鮮炒香後，蔬菜先燙熟在放進一起炒，阿榮說這樣蔬菜的顏色會比較綠比較好看。同樣用魚露、鹽巴、味精調味撒上新鮮的茴香末、香菜末、蔥末。

雖然說當天名義上的主廚是阿軍，但實際上料理可以說是三個人一起完成。阿軍和阿北是在越南智德佛教協會的中文班認識的朋友，先前阿北也曾經當過移民工私房料理的主廚。移民工私房料理的越南主廚很多是來自越南智德佛教協會的中文班，是中文班老師紅鸞老師鼓勵他們來當主廚，陸陸續續有阿北、阿進、阿晉還有先前的阿德這一次的阿軍都是中文班的學員。

玉山

另一次的主廚則是玉山和他的朋友阿光，玉山來自越南的首府河內，而阿光則來自越南中部。玉山和阿光除了是移工的身分之外，兩位都有一副好歌喉，玉山更曾在台灣舉辦的越南歌手選拔第二名，兩位也是姪姐在參與活動時認識的朋友。

這一次採買很重要的任務是要在東協廣場尋找要烹調料理所需的調味料和其他香料。在東協廣場成功路側的騎樓有幾家攤販，販賣著一般台灣市場較少見的東南亞蔬菜、水果、香料。而在其他的商家中也找得到許多其他像是魚露、蝦醬等等的調味品。我們逛了十來分鐘就買到包含香茅、南薑、辣椒、蔥、紅蔥頭等等。醬料部分有發酵的糯米（mẻ）、蝦醬（mắm tôm）。但卻一直找不到一種重要的香菜羅洛胡椒（lá lốt），但是沒有這種菜就少，就少了一味。幸好阿陽剛好認識一位越南姐姐，他在大里家有種一些，說我們可以去他們家採，好不容易才取得（圖 4-6）。



圖 4-6 位於大里的大姊和我們分享他自己種在庭院的香菜。照片來源：1095，文史工作室

分享三道菜分別是酸子燉鴨肉 (vịt om sấu)、燉煮豬皮 (mật lợn nấu giá cây)、酥炸田雞 (chả éch)。鴨肉部分先切塊，在買的時候玉山特別提醒我們，鴨屁股味道比較重記得去掉，之後放入滾水中燉煮。煮熟後加入羅望子塊、火烤過紅蔥頭、薑繼續燉煮。待整鍋水蒸發至一半，再加入兩顆份量的椰子水，煮滾後加入味精等調味，起鍋前在撒上蔥花。第二道菜燉煮豬皮，豬臉切塊洗乾淨後加入南薑、香茅、酸糯米、蝦醬、味精、糯米粉充分攪拌醃漬。醃漬完成後放在鍋中加入少許水持續燉煮即可，燉煮時間越長口感就越軟。第三道菜雖說是炸田雞，更精確一點說應該是炸田雞餅。必須將去皮的田雞連同骨頭剁碎成絞肉，混入一些帶油的豬肉，加入羅洛胡椒、辣椒、蔥、胡椒、味精稍微醃漬。之後壓成餅狀放入油鍋炸即可。完成之後到正式的活動時間，玉山也分享他為什麼會選這三道菜，酸子鴨肉、燉豬皮都是他從小開始就會吃到的菜，另一位越南姊姊也提到，燉豬皮

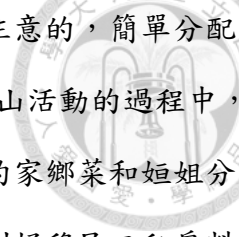


在越南是辦桌時一定會有的菜色。最後玉山也補充到，而青蛙則在越南晚上可以自己去抓，是一樣很容易取得的食材，並且這樣的煮法，是他家鄉的特別煮法。

多次的活動呈現出的越南飲食的多元，來自越南的各個不同的省份在台灣匯集，如同用很短的時間走遍越南各地。有看似我們熟悉的生春捲，但是透過魚腥草，讓我們知道原來台灣吃到的生春捲只是簡配版；有炒什錦蔬菜，雖然所有材料都是我們熟悉的，但經由他們之手做出來的又是完全不同的風味；當然也有像對於台灣人而言完全陌生的香菜洛葉（lá lốt）所煮出的青蛙肉餅或是炸泥鰍。也了解到對於多數的越南人來說煮食一件每個人都要學會的事。每一位主廚雖然都是男性而且年紀都在 20-30 歲，拿起菜刀、煎鍋都游刃有餘。在市場採買的時候也顯得不慌不忙。在幫忙玉山處理食材的時候，他看我剁青蛙剁的有些辛苦，就問我平常在家裡會不會自己煮飯，我跟他說我會自己炒飯。玉山就笑著說會炒飯不算，在越南小朋友就會炒飯。

每一次的活動、每一位主廚介紹的料理，都隱含了他們覺得越南料理應該是什麼樣子，而又應該介紹哪些讓台灣人認識。幾乎每一次大家吃完之後，主廚想問參加人的第一個問題就是，煮的東西合不合台灣人的口味，好不好吃。從台灣人最熟悉的生春捲開始，讓台灣人了解原來生春捲的內容竟然是這麼豐富，也透過親手製作了解春捲可以說是一系列的飲食模式，用一張米紙包裹自己喜愛的不同蔬菜不同配料，再沾上不同種類的醬料。透過介紹魚腥草、楊桃這些台灣人原先就知道的植物，但是在越南又有不同的用法，一方面提醒越南移民這些植物或許是特殊的是台灣人不知道的，是他們所擁有的知識。而對於台灣人而言，這些或許熟悉的植物用不同的面貌和經過不同人的手再度出現在自己眼前，隱性的為越南人與台灣人建立起另一種溝通的可能。

對於來參加的越南朋友而言，這樣的活動也提供空間和時間，透過共食與共作讓他們能夠聚在一起。每一次的料理活動都不只是主廚一個人的場子，每次都有很多朋友會來幫忙，從早上的採買中午午餐到下午實際烹煮，廚房裡總是隨時



都有聊天的歡笑聲。他們能夠討論有甚麼細節是這些料理需要注意的，簡單分配誰要做怎麼樣的工作，或是回答我有時候有點奇怪的問題。在玉山活動的過程中，姪姐就說到和玉山、阿光認識了一年多，玉山每次都說要煮他的家鄉菜和姪姐分享，但也因為大家都有各自要忙的事情沒有機會也沒有場地，剛好移民工私房料理的活動提供了這樣的機會讓他們能夠吃到。而玉山自己也說，因為燉煮豬皮、炸青蛙餅都是需要的材料比較多且在台灣難取得，烹煮也要花比較長時間的菜色，他自己到台灣來之後也是第一次煮這幾道菜。飲食與飲食植物提供了這樣的連結不僅僅是台灣人和越南人之間，越南人與其他東南亞朋友之間，也是越南人和越南人之間。

第四節 小結

本章試圖論述飲食植物社會生命史的飲食面向，透過這樣最日常生活方式的重新實踐，移民者才能透過身體的感覺更直接與家鄉連結。而在這樣的飲食過程中，蔬果又扮演很重要的角色，從種植、烹調、共食等等行動中，植物都做為某種程度的主體。在烹調與共食中，植物提供了關鍵的味道、口感或是一種對於烹調的堅持與習慣。而植物在飲食文化的重要性，也並非看上去單一。不同物種的重要性在每個越南人心中都不是固著的，飲食文化包含的面向，從國族之間，地區差異到公共與私領域的日常都不盡相同，每個個人或是群體都存在很高的能動性，可以有意識或無意識在這些不同的範疇中用不同的模式擺盪。飲食除了延續越南移民在家鄉的生活方式之外，作為一種持續連結家鄉的方式，同時共作與共食也提供一個讓台灣主流社會與他們持續發生關聯的可能。



第五章 結論

植物學與生物學背景出身的我，最初把移民的飲食植物想像成是一種兩地的分割，在越南原先是甚麼樣子，而到了台灣之後又變成甚麼樣子，而我可以嘗試分析其中的不同與相同之處。但實際進入田野調查後，卻發現事實要比我所想的複雜多了。此篇論文研究跟隨著我，尋找在台灣所謂越南食物中的植物出發，跟著植物還有移民的腳步來去台灣的許多地方，也往返台灣和越南各地之間。從第一步試圖在各個越南飲食店中尋找所謂「特別」蔬菜、香菜開始，但卻遍尋不著。進一步踏進越南商店中，一步一步擴展自己對於越南商店在台灣的網絡。再進到桃園後站、東協廣場這些在假日充滿生命力的地方，看著這些移民聚集又散去，而這些食物、這些植物也跟著他們聚集到這些地方，而這些食物和植物又進一步吸引更多的移民重新回到這裡。從這些商店做為出發，往前走進農場、小菜園甚至只是陽台，尋找那些種出長出植物的地方。往後重新回到餐廳，發現那些或許我之前沒有發現的細節，走進餐桌和廚房體會到原本的植物如何透過烹調和食用與人們發生關係。最後理解到原先尋找的你我之間的相異只是一部份，還有很多是你我相同的部分，而這所有都是重要的，都構成了整體。

從植物本身到移民、市場、社會生命史和飲食，我嘗試透過這些在不同學門之間選取的不同的研究方法。而本文用相對簡短的篇幅，試圖把用越南移民在台灣食用植物作為主角，把不同尺度對於人使用植物的關係串聯起來。

在第二章的部分採取民族植物學的植物蒐集及記錄模式，從植物記錄的角度開始找出相對而言「重要」的種類，而這些重要的種類就是香菜和蔬菜，香菜又比起蔬菜更明顯一些。在商店中我透過物種紀錄的方式對這些食用植物有了初步的認識理解，並且同時加上在越南進行相同的紀錄，單單就植物的成分與組成討論，在台灣的越南移民攜帶了多少植物到台灣，而攜帶類別的選擇。在這裡所記錄到的植物相比起 Nguyen (2006)所做的完整記錄少上不少，雖然就越南人在臺灣飲食植物的完整性在本文尚無法記錄完整，但是相較而言本研究也透過後續的討

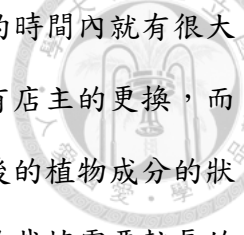


論，試圖更清楚的呈現植物使用變化後的脈絡。

第三章則是跟著植物走試圖描寫這些香菜與蔬菜擁有怎麼樣的社會生命史。植物在生產與交換的過程中，是如何出現在農園、家庭菜園、冰箱裡、商行或是攤子上的。他在這樣移民的情境之下又是在甚麼多元的溝通之中被再現。植物的性質、人的選擇、社群的想像如何構成這個現象，回應到 Tilley (2009)、Ellen and Platten (2011)、Platten (2013)。在現代的情境之下，雖然個人的能動性提升了，對於人群很難有一個明確且穩定的理解模式，而越南移民既有過去在家鄉的固有的知識，但來自南北、不同省份、不同的性別仍存在差異。而接著他們來到台灣之後又有不同的經歷或是不同的來台背景。但是蔬菜與香菜的種植與交易、交換仍然是這些異質的越南人共同的關注的對象。而如果把這個討論模式放回 Hunn (2007) 對於民族生物學的討論架構裡時，就能看到民族植物學除了在討論傳統生態知識、原住民生態知識之外，其他的開展可能。

第四章跟著人走，回到飲食的整體，回到移民社群中的植物扮演的角色、人在生活上如何使用這些植物。在日常生活中，前面所討論到的重要物種，或許事實上在她們在台灣的日常生活中並不常見，也可能不那麼重要。反而是透過我的視角或是主流社會的視角才可能可以被這樣討論。重要的是這樣的蔬菜與香菜複合體 (complex) 隨著他們到了台灣，每一種植物可能提供了某種味道、口感作為一種共同想像的媒介，而在台灣他們可以在這一個複合體中選擇他們容易取得的種類，並且藉此維繫過去的生活模式，提供了他們對於家鄉的連結。但在此同時第三章的內容也揭示了，這些蔬菜與香菜的社會生命史並沒有區隔與其他人群之外，而與台灣或是東南亞相似/相同的其他種類產生關係，也成為跨人群溝通的另一個媒介。

最後本文的研究限制在於訪談對象的侷限，無法直接訪問只能用越南語溝通的越南移民，因此對於越南社群的理解可能仍有不少侷限，而相同的語言因素也造成我無法查詢以及閱讀越南本地的文獻，因此尚未能納入越南當地的研究



者如何看待我所關心的問題。也因為移民的變化很快，在記錄的時間內就有很大的變化，舉例而言在東協廣場的攤販，在一兩個月內可能就會有店主的更換，而個人的訪查與訪問時間並沒有那麼密集，有時無法掌握到變化後的植物成分的狀態。而且在書寫植物社會生命史時，在生產這個層面，因為植物栽植需要較長的時間，田野的部分僅經由訪談得知內容，並沒有實際參與在耕作的實作當中。這些限制仍留待未來有繼續研究和探討的努力。



參考文獻

中文

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): 99-127.

王宏仁 and 張書銘 (2003). "商品化的台越跨國婚姻市場." 台灣社會學(6): 177-221.

王志弘 (2006). "移/置認同與空間政治: 桃園火車站週邊消費族裔地景研究." 台灣社會研究季刊(61): 149-203.

王志弘 and 沈孟穎 (2009). "疆域化, 縫隙介面與跨國空間: 台北市安康市場 [越南街] 族裔化地方研究." 台灣社會研究季刊 73: 119-166.

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): 63-81.

胡氏青娥 (2014). "在台越南人的族群空間與社群建構: 台南的個案." 成功大學台灣文學系博士學位論文, 1-314.

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): 45-92.

夏曉鵬 (2002). 流離尋岸: 資本國際化下的「外籍新娘」現象, 台灣社會研究雜誌社



梁炳琨, et al. (2012). "族裔-文化經濟空間台中市第一廣場與周邊商店之分析." 區域與社會發展研究(3): 1-27.

陳建元, et al. (2016). "臺中第一廣場暨周邊地區東南亞族裔空間形成與轉變." 都市與計劃 43(3): 261-289.

陳鴻瑜 (2001). "從南向政策論台灣與越南關係." 海華與東南亞研究: 25-44.

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. 暨南大學東南亞研究所碩士學位論文, 1-99.

梅氏秋 (2013). 越南移動勞工---遷移之路. 交通大學社會與文化研究所碩士學位論文, 1-121.

楊貞慧. (2011). 大台中的小東南亞-外籍勞工聚集與異文化空間形塑之過程. 中興大學景觀與遊憩碩士學位學程學位論文, 1-84.

楊麗芳 and 徐榮崇 (2008). "臺北火車站周邊印尼移工的消費空間與文化地景研究." 北市教大學教學報(7): 65-81.

藍佩嘉 (2006). "合法的奴工, 法外的自由: 外籍勞工的控制與出走." 台灣社會研究季刊(64): 107-150.

藍佩嘉 (2008). 跨國灰姑娘: 當東南亞幫傭遇上台灣新富家庭, 行人文化實驗室.

英文



Appadurai, A. (1986). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*, Cambridge University Press.

Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*, U of Minnesota Press.

Berkes, F. (2012). *Sacred ecology*, Routledge.

Berkes, F., et al. (2000). "Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management." *Ecological applications* 10(5): 1251-1262.

Cassanelli, L. (1986). Qat: Changes in the Production and Consumption of a Quasilegal Commodity in Northeast Africa. *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. A. Appadurai, Cambridge University Press: 236-257.

Ellen, R. and H. Harris (2000). Introduction. *Indigenous environmental knowledge and its transformations critical anthropological perspectives*. R. Ellen, P. Parkes and A. Bicker, hardwood academic publisher: 1-31.

Ellen, R. and R. Komaromi (2013). "Social exchange and vegetative propagation: An untold story of British potted plants." *Anthropology Today* 29(1): 3-7.

Ellen, R., et al. (2013). *Understanding cultural transmission in anthropology: a critical synthesis*, Berghahn Books.



Ellen, R. and S. Platten (2011). "The social life of seeds: the role of networks of relationships in the dispersal and cultural selection of plant germplasm." *Journal of the Royal Anthropological Institute* 17(3): 563-584.

Ellen, R. and H. L. Soselisa (2012). "A Comparative study of the socio-ecological concomitants of Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) diversity, local knowledge and management in Eastern Indonesia." *Ethnobotany Research Applications* 10: 15-35.

Garibaldi, A. and N. Turner (2004). "Cultural keystone species: implications for ecological conservation and restoration." *Ecology and Society* 9(3).

Hunn, E. (2007). "Ethnobiology in four phases." *Journal of Ethnobiology* 27(1): 1-10.

Kopytoff, I. (1986). *The cultural biography of things: commoditization as process. The social life of things: Commodities in cultural perspective.* A. Appadurai, Cambridge University Press: 64-91.

Lee, R. A., et al. (2001). "Cultural dynamism and change—an example from the Federated States of Micronesia." *Economic Botany* 55(1): 9-13.

Nguyen, M. L. T. (2005). "Bac há (*colocasia gigantea* [blume] hook. F.) in the culinary history of Vietnamese-Americans." *Economic Botany* 59(2): 185-190.

Nguyen, M. L. T. (2003). "Comparison of food plant knowledge between urban Vietnamese living in Vietnam and in Hawaii 'i." *Economic Botany* 57(4): 472-480.

Nguyen, M. L. T. (2006). "Insertions and deletions: evolution in the assemblage of Vietnamese food plants." *Ethnobotany Research* 4: 175-202.



Nguyen, M. L. T. (2007). "Community dynamics and functional stability: a recipe for cultural adaptation and continuity." *Economic Botany* 61(4): 337.

Platten, S. (2013). Plant exchange and social performance: implications for knowledge transfer in British allotments. *Understanding cultural transmission in anthropology: a critical synthesis*. R. Ellen, S. J. Lycett and S. E. Johns, Berghahn Books: 300-319.

Taylor, D. W. and G. J. Anderson (2014). "Key plants preserve elements of culture: A study over distance and time of fresh crops in Puerto Rican markets in Hartford, Connecticut, "A moveable feast"." *American journal of botany* 101(4): 624-636.

Tilley, C. (2009). What gardens mean. *Material culture and technology in everyday life: Ethnographic approaches*. P. Vannini, Peter Lang Pub Inc: 171-192.

Tseng, Y. f. and H. z. Wang (2013). "Governing migrant workers at a distance: Managing the temporary status of guestworkers in Taiwan." *International Migration* 51(4): 1-19.

Volpato, G., et al. (2009). "Migration and ethnobotanical practices: The case of tifye among Haitian immigrants in Cuba." *Human Ecology* 37(1): 43-53.

附錄一



附表 1 2000 年與 2017 年 2 在台東南亞移工人數

年分\國家	越南	印尼	菲律賓	泰國
2000 年	7,746	77,830	98,161	142,665
2017 年	208,095	258,084	148,786	61,176

資料來源：

八十九年外籍勞工運用及管理調查，勞動部。取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/svy89/8902menu.htm> (2019/1/15)

勞動統計年報-106 年度，勞動部。取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/year/year06/313050.htm> (2019/1/15)

附表 2 2017 年台灣越南產業移工以及社福移工的男女人數

	人數		人數
產業移工	180,695	男性	133,906
			64.35%
	86.83%	女性	46,789
			22.48%
社福移工	27,400	男性	417
			0.20%
	13.17%	女性	26,983
			12.97%
總計	208,095		

資料來源：勞動統計年報-106 年度，勞動部。

取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/year/year06/313050.htm> (2019/1/15)



附表 3 2017 年越南移工男、女及總計之年齡組成

	合計	24 歲以下	25-34 歲	35-44 歲	45-54 歲	55 歲以上
合計	208,095	63,565	101,455	34,929	7,940	203
		30.55%	48.75%	16.79%	3.82%	0.10%
男	134,323	45,562	70,553	17,411	791	3
	64.55%					
女	73,772%	18,003	30,902	17,518	7,149	200
	35.45%					

資料來源：勞動統計年報-106 年度，勞動部。

取自 <http://statdb.mol.gov.tw/html/year/year06/313050.htm> (2019/1/15)

附錄二 越南食用植物名錄



Family name	scientific name	越南名*	English name	中名	Type	北	中	南
Amaranthaceae	<i>Spinacia oleracea</i> L.	cải bó xôi /rau dền mỹ / rau bina	spinah	菠菜	V	1	1	1
Amaranthaceae	<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>Vulgaris</i>	củ dền / dền tím Đ à Lạt	beetroot	甜菜	R		1	1
Amaranthaceae	<i>Amaranthus tricolor</i> L. ‘Red Stripe Leaf’	rau dền	amaranth	莧(紫色的)	V	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium chinense</i> G. Don.	củ kiệu	chinese onion	薤	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium fistulosum</i> L.	hành lá	green onion	蔥	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> G.Don	hành ta	shallot	紅蔥頭	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i> L.	hành tây	onion	洋蔥	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengl	hẹ	garlic chives	韭菜	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	tỏi	garlic	蒜頭	H	1	1	1
Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	tỏi cô đơn	solo garlic	獨子蒜	H		1	
Anacardiaceae	<i>Anacardium occidentale</i> L.	hột điều	cashew nuts	腰果	O			1
Anacardiaceae	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	trái cóc	hog plum	酸棗	F	1	1	1
Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i> L.	trái xoài	mango	芒果	F	1	1	1
Annonaceae	<i>Annona squamosa</i> L.	trái mãng cầu ta	sweetsop	釋迦	F	1	1	1
Annonaceae	<i>Annona muricata</i> L.	trái mãng cầu xiêm	soursop	刺果番荔枝	F	1	1	1
Apiaceae	<i>Daucus carota</i> L.	cà rốt	carrot	紅蘿蔔	R		1	1
Apiaceae	<i>Oenanthe javanica</i> DC	cần nước/ta, ngò	Chinese celery	水芹	V		1	1

		tàu						
Apiaceae	<i>Anethum graveolens</i> L.	lá thì là	dill leaves	時蘿	H	1		1
Apiaceae	<i>Eryngium foetidum</i> L.	ngò gai (SV) / mùi tau(NV)	thorny coriander	刺芫荽	H	1	1	1
Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> L.	ngò (SV) / rau mùi (NV)	cilantro	香菜	H	1	1	1
Apiaceae	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Miller) DC	rau cần tây, cần tây	celery	芹菜	V	1	1	1
Apiaceae	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.	rau má	pennywort	雷公根	H		1	1
Apocynaceae	<i>Aganonerion polymorphum</i> Pierre	lá giang			H			
Apocynaceae	<i>Telosma cordata</i> (Burm. f.) Merr.	hoa thiên lý	Chinese violet	夜來香	V			1
Araceae	<i>Colocasia gigantea</i> (Blume) Hook. f.	bạc hà, độc mùng	taro petiole (of Giant elephant)	芋莖	V			1
Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	khoai môn cao	taro	中國芋頭	R		1	1
Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	khoai môn (SV) / khoai sọ (NV)	taro	芋頭	R	1	1	1
Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i> L.	dừa	coconut	椰子	F	1		1
Arecaceae	<i>Areca catechu</i> L.	trái cau	betel nut	檳榔	O	1	1	1
Asparagaceae	<i>Asparagus officinalis</i> L.	măng tây	asparagus	蘆筍	V			1
Asphodelaceae	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.	cây nha đam	aloe	蘆薈	O		1	1
Asteraceae	<i>Lactuca sativa</i> L. cv.	rau diếp	Romaine lettuce	福山萵苣	V	1	1	1
Asteraceae	<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.	tân ô(SV) / cải cúc(NV)	chrysanthemum greens	茼蒿	V	1	1	1

Athyriaceae	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	rau dón	vegetable fern	過溝菜蕨	V		1	
Basellaceae	<i>Basella rubra</i> L.	mồng toi	Malabar spinach	落葵	V	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	bắp cải/cải bắp	cabbage	高麗菜	V	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.	bông cải xanh	broccoli	青花菜	V		1	1
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.	bông cải/súp lơ	cauliflower	花椰菜	V	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica rapa</i> L.	cải bắc thảo/bắp dài	napa cabbage	大白菜	V	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica rapa</i> L.	cải bẹ trắng	bok choy		V	1		
Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	cải bẹ xanh	mustard cabbage	芥菜(小葉)	V	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	cải ngọt	mustard cabbage	苦芥	V			1
Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	cải sạy(S), rau cải(N)	mustard cabbage	芥菜	V	1		1
Brassicaceae	<i>Brassica rapa</i> L.	cải thìa	bok choy		V		1	1
Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton	cải soong, xà lách son, cải xà lách soong	watercress	西洋菜、豆瓣菜	V			1
Brassicaceae	<i>Raphanus sativus</i> Bailey cv. <i>Longipinnatus</i>	củ cải trắng	daikon	白蘿蔔	R	1	1	1
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.	củ su hào	kohlrabi	大頭菜	R	1	1	1
Brassicaceae	<i>Raphanus sativus</i> Bailey cv. <i>Longipinnatus</i>	củ cải đỏ	daikon (red)	蘿蔔(紅)	R		1	
Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	khóm, thơm(SV) / dứa (NV)	pineapple	鳳梨	F	1	1	1
Cactaceae	<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose	trái thanh long	pitaya	火龍果	F	1	1	1
Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	trái đu đủ, đu đủ xanh	papaya	番木瓜	F	1	1	1

Clusiaceae	<i>Garcinia mangostana</i> L.	trái măng cụt	mangosteen	山竹	F	1		1
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lamk.	khoai lang	sweet potato	地瓜	R	1	1	1
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	rau lang	sweet potato leaf	地瓜葉	V	1	1	1
Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forrsk cv.	rau muống	water spinach	空心菜	V	1	1	1
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita pepo</i> L.	bông bí	pumpkin blossoms	南瓜花	V	1		1
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativa</i> L.	dưa chuột	cucumber	黃瓜	V	1	1	1
Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	khô qua(SV) / mướp đắng(NV)	bitter gourd	苦瓜	V	1	1	1
Cucurbitaceae	<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	mướp hương	sponge gourd	絲瓜	V	1	1	1
Cucurbitaceae	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.	mướp khía	ridged gourd	稜角絲瓜	V			1
Cucurbitaceae	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	su su, chu chu	chayote	佛手瓜	V	1		1
Cucurbitaceae	<i>Lagenaria siceraria</i> (Mollina) Standley	trái bầu	calabash	葫蘆 (瓠瓜)	V	1		1
Cucurbitaceae	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	trái bí đao, bí	wax gourd	冬瓜	V	1		
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita pepo</i> L.	trái bí đỏ	pumpkin	南瓜	V	1	1	1
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> var. <i>conomon</i> (Thunb.) Mak.	trái dưa gang	netted yellow cucumber		F			1
Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai	trái dưa hấu, dưa đỏ	watermelon	西瓜	F	1	1	1
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea alata</i> L.	khoai mơn / tím	chinese yam		R		1	1
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea</i> sp.	khoai mọi	chinese yam	山藥(白色)	R			1
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea esculenta</i> (Lour.) Burkill	khoai từ	yam	甘藷	R			1
Fabaceae	<i>Pachyrhizus erosus</i> (L.) Urb.	củ sắn (SV) củ đậu (NV)	jicama	豆薯	R	1	1	1

Fabaceae	<i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi & Phashi	đậu đỏ	adzuki bean	紅豆	L		1	
Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. <i>sequipedalis</i> (L.) Verdc.	đậu đũa	asparagus bean	長豇豆	V			1
Fabaceae	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	đậu nành	soybean	黃豆	L		1	
Fabaceae	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC	đậu rồng	winged bean	翼豆	V			1
Fabaceae	<i>Pisum sativum</i> L. var. <i>macrocarpon</i> Serr.	đậu tí bo	snow peas	荷蘭豆(豆莢)	V			1
Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>unguiculata</i> (L.) Walp.	đậu trắng	cowpea	米豆	L		1	
Fabaceae	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	đậu cô ve	green bean	菜豆	V		1	1
Fabaceae	<i>Tamarindus indica</i> L.	me	tamarind	羅望子	F	1		
Fabaceae	<i>Neptunia prostrata</i> (Lam.) Baill.	rau ngúc/ngút	water mimosa	水合歡	V	1		1
Fabaceae	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek	giá đỗ	bean sprouts	豆芽	V		1	
Fabaceae	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	đậu ngự	lima bean	皇帝豆	L		1	
Hemerocallidaceae	<i>Hemerocallis fulva</i> (L.) L	bông kim châm(S)/hoa hiên(N)	orange day-lily	金針花	V			1
Lamiaceae	<i>Mentha aquatica</i> L.	húng lủi	mint	薄荷	H	1		1
Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	húng quế	Asian/Thai basil	羅勒	H	1	1	1
Lamiaceae	<i>Elsholtzia ciliata</i> (Thunb.) Hyl.	kinh giới	Vietnamese perilla	越南香薷	H			1
Lamiaceae	<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.	tiá tô	perilla, chiso	紫蘇	H	1		1
Lauraceae	<i>Persea americana</i> Mill.	quả bơ	avocado	酪梨	F		1	
Malpighiaceae	<i>Malpighia glabra</i> L.	sơ ri	West Indian cherry	西印度櫻桃	F			1
Malvaceae	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	đậu bắp	okra	秋葵	V	1		1
Malvaceae	<i>Corchorus olitorius</i> L.	rau dầy/bố/đai	Jute mallow	長蒴黃麻	V	1		1

Malvaceae	<i>Durio</i> sp.	trái sầu riêng	durian	榴槤	F	1	1
Marantaceae	<i>Maranta arundinacea</i> L.	củ bình tinh	arrowroot	葛鬱金、竹芋	R	1	1
Meliaceae	<i>Lansium domesticum</i> Corrêa	trái bòn bon	langsat	蘭撒、龍貢	F	1	1
Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	trái mít (ước, ráo)	jackfruit	波羅蜜	F	1	1
Musaceae	<i>Musa</i> sp.	bắp chuối(S) / hoa chuối(N)	banana flower	香蕉花	V	1	1
Musaceae	<i>Musa</i> sp.	trái chuối	banana	某種香蕉	F	1	1
Myrtaceae	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M.Perry	trái mận	water apple	蓮霧	F	1	1
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	trái ổi	guava	芭樂	F	1	1
Nelumbonaceae	<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.	ngó sen	lotus flower	蓮花梗	V		1
Nymphaeaceae	<i>Nymphaea</i> sp.	bông súng	nymphaea flower	睡蓮梗	V		1
Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i> L.	trái khế	star fruit	楊桃	F		1
Pandanaceae	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	lá dứa	scented pandanus	香蘭	H		1
Passifloraceae	<i>Passiflora edulis</i> Sims.	trái chùm bao trứng	passion fruit	百香果	F		1
Phyllanthaceae	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	rau bồ ngót	sweet leaf	守宮木	V	1	1
Piperaceae	<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	rau càng cua	pepper elder	草胡椒	H		1
Piperaceae	<i>Piper betle</i> L.	lá trầu	betel leaf	荖葉	O	1	1
Piperaceae	<i>Plantago major</i> L.	lá lốt	lolot leaf	洛葉	H		1
Plantaginaceae	<i>Bacopa monnieri</i> (L.) Wettst.	rau đắng	water hyssop	苦草；假馬齒 莧	V		1
Plantaginaceae	<i>Limnophila chinensis</i> subsp. <i>aromatica</i> (Lam.) T.Yamaz.	rau ngò om, rau om	rice paddy herb	酸湯菜	H	1	1

Poaceae	<i>Erythrina variegata</i> L.	xả	lemongrass	香茅	H	1	1	1
Poaceae	<i>Zea mays</i> L.	bắp(S)/ngô(N)	maize	玉米	S	1		1
Poaceae	<i>Saccharum officinarum</i> L.	cây mía	sugarcane	甘蔗	F			1
Poaceae	<i>Oryza sativa</i> L.	gạo	rice	米	S			1
Poaceae	<i>Oryza sativa</i> L. var. <i>glutinosa</i> (Lour.) Körn	gạo nếp	glutinous rice	糯米	S			1
Poaceae	cf. <i>Dendrocalamus asper</i> (Schult. & Schult.f.) Backer ex K.Heyne	măng tre	bamboo shoot	竹筍	V	1	1	1
Polygonaceae	<i>Persicaria odorata</i> (Lour.) Soják	rau răm	Vietnamese coriander	越南香菜	H	1	1	1
Rhamnaceae	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	quả táo ta	chinese date	棗子	F		1	
Rosaceae	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	trái đào	peach	桃	F	1		
Rosaceae	<i>Fragaria ananassa</i> (Weston) Duchesne	trái dâu	strawberry	草莓	F		1	1
Rosaceae	<i>Pyrus communis</i> L.	trái lê	pear	西洋梨; 梨子	F	1	1	1
Rosaceae	<i>Malus domestica</i> Borkh.	trái bôm, táo	apple	蘋果	F	1	1	1
Rutaceae	<i>Citrus maxima</i> (Burm. ex Rumph.) Merr.	trái bưởi	pomelo	柚子	F	1	1	1
Rutaceae	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	trái cam	orange	橙	F	1	1	1
Rutaceae	<i>Citrus X limon</i> (L.) Burm.f.	trái chanh tây	lemon	檸檬	F	1	1	1
Rutaceae	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	trái quít	tangerine	橘	F	1	1	1
Rutaceae	<i>Citrofortunella microcarpa</i> (Bunge) Wijnands	trái tắc	kumquat	金桔	F	1	1	1
Sapindaceae	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	trái chôm chôm	rambutan	紅毛丹	F	1	1	1
Sapindaceae	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	trái nhãn	longan	龍眼	F	1	1	1
Sapotaceae	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	trái vú sữa	star apple	金星果	F	1	1	1

Sapotaceae	<i>Manilkaria zapota</i> (L.) P. Royen	trái xa bô chê/ hồng xiêm	sapodilla	人心果	F	1	1	1
Saururaceae	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	rau giấp cá	lizard's tail herb, fish mint	魚腥草	H	1	1	1
Solanaceae	<i>Solanum macrocarpon</i> L.	cà pháo	eggplant	蛋茄	V	1	1	1
Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> L.	cà tím dài	eggplant	茄子(紫色)(長)	V		1	1
Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> L.	cà tím tròn	eggplant	茄子(紫色)(圓)	V	1		1
Solanaceae	<i>Solanum tuberosum</i> L.	khoai tây	potato	馬鈴薯	R	1	1	1
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> cf. <i>longum</i> Bailey/ cf. <i>frutescens</i> (L.) Kuntze	ớt	chili pepper	某種辣椒	H	1	1	1
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i> (L.) Sendtn.	ớt ngọt/Ớt chuông	sweet pepper	甜椒	V		1	1
Solanaceae	<i>Lycopersicon esculentum</i> Miller	trái cà chua/tô mách	tomato	番茄	V	1	1	1
Theaceae	<i>Camelia sinensis</i> (L.) Kuntze	trà (xanh) (SV) / chè (NV)	tea	茶	O			1
Vitaceae	<i>Vitis</i> sp.	trái nho	grape	葡萄	F	1	1	1
Zingiberaceae	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	củ riềng	galangal	高良薑, 南薑	H	1	1	1
Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	gừng	ginger	薑	H	1	1	1
Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	nghệ	turmeric	薑黃	H		1	1

*NV : 北越 ; SV : 南越