

Hi, Story

嗨！歷史

第 22 期



發行人：李枝昌
發行所：龍騰文化事業股份有限公司
地址：248新北市五股區五工六路30號
電話：(02)22982933
傳真：(02)22989766



- ▶ 為什麼臺南人那麼愛吃糖？ P2
- ▶ 梁武素行 P4
- ▶ 斯巴達的滷肉汁 P6



32101N/P/000000



強力徵求 ~ 想寫《嗨歷史》、
有想法的老師請您與我們聯絡
電話：(02)2299-9063 #525
E-mail：jck.kao@lungteng.com.tw
企劃：高鈞晟



為什麼臺南人那麼愛吃糖？

荷治時期「東方甜島」的繁盛與凋零



李海榕 編著

「軋軋笨車遍赤崁，纖纖蔗條榨玉蘭……」如果曾經到臺南旅遊，蚵仔煎、滷肉飯、肉圓和鱈魚意麵，這些府城美食，身為臺灣人，一定都曾嚐過其中幾樣。跟北部口味相比，吃起來是不是多了幾分甜鹹、甜鹹的滋味呢？事實上，臺南身為臺灣糖業發展的重鎮，在食物烹煮的過程中加入砂糖，對居民們來說是相當習以為常的事。

正所謂「南甜北鹹」，你是否也曾疑惑，小小一個臺灣，食物的南北口味為什麼會差那麼多？這就得追溯到十七世紀時，荷蘭人來臺建立基地的時候了。

1624年8月，荷蘭的大軍從安平港登入，在港口附近建造了「熱蘭遮城」，作為建造轉口貿易基地的基礎。當時日本和中國之間的轉口貿易很興盛，每年都會經由臺灣，運送大量的香料、瓷器和絲綢等商品銷售各國，當然，「糖」也不例外。

「糖」在當時被普遍視為一種高級品，不僅尋常人家無法輕易食用，更是一種「社會地位的象徵」，與黃金相比，也絲毫不遜色。起初的臺灣，只是作為砂糖運銷的轉運站，荷蘭人將糖從華南地區出口、輸入臺灣後，再轉運至日本、波斯或歐洲地區。

然而，當荷蘭人發現臺灣的氣候非常適合種植甘蔗之後，決定開始執行自力出口的政策。他們引進水牛、獎勵農耕，招募大量的漢人來臺種植甘蔗，一夕之間，甘蔗取代了鹿皮，成為最主要的貿易商品。在荷蘭占領臺灣的短短四十年時光中，臺南出口的蔗糖數量，已經達到全東亞第二，荷蘭人將嘉南平原打造成了一個一望無際的富饒甘蔗王國。

當時臺南的土地，在十七世紀是歸屬於荷蘭東印度公司，名義上稱作「王田」，農民不得私有。但為了獎勵耕作，荷蘭東印度公司提供資金、種子、器具和土地租借，廣設製糖廠，同時鼓勵漢人們通力合作，編制了俗稱「結首」的漢人農夫首領，協助其他漢人開墾。

荷蘭開墾的範圍以現今的臺南市為中心，往北至北港、麻豆、善化等地區，往南甚至遠到岡山，甘蔗種植的面積幾乎逼近水稻的種植面積，每年外銷的數量高達四千八百公噸。有些人認為，荷蘭東印度公司這樣類似公司的組織方式，影響並成為了往後「臺灣糖業公司」的前身。





很多人以為，荷蘭在臺灣進出口貿易的成功，是歸功於引進了甘蔗種子。其實，早在元代汪大淵著作的《島夷志略》，就曾經記載了「臺灣番人煮海水為鹽，釀蔗漿為酒」的文字。之後隨著臺灣地區的閩粵移民愈來愈多，帶來了新的製糖技術以及甘蔗品種，臺灣本島更開始出現一些小規模的製糖業。

由此可知，早在元末明初時期，臺灣就曾經出現過甘蔗的蹤跡。直到荷蘭人來臺，大力推廣一系列的甘蔗耕作政策，才讓臺灣的安平港口，真真正正成為東洋貿易中的砂糖出口重鎮。

1661 年春天，鄭成功率領四百艘船艦占領安平，荷蘭守軍在熱蘭遮城投降，結束了荷蘭統治臺灣四十年的時光。大江東去浪淘盡，儘管舊時代結束，新時代來臨，那片象徵富饒的甘蔗王國，卻從此留在臺南人的飲食文化中。

參考來源：

1. 楊彥騏，《台灣百年糖紀》（臺北：果實文化，2001）
2. <http://kippan.pixnet.net/blog/post/52282150-%E5%8F%B0%E5%8D%97%E5%B0%8F%E5%90%83%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%BE%86>
3. <https://contest.cpmah.org.tw/award/2015/web/C2015b026/History2.html>
4. <https://blog.xuite.net/fumi1978/blog/315497817-%E5%8F%B0%E7%81%A3%E7%B3%96%E6%A5%AD%E6%AD%B7%E5%8F%B2%E6%A6%82%E8%BF%B0>

圖片來源：

- 圖 1：國立臺灣博物館，地圖臺灣：四百年來相關臺灣地圖（臺北市：南天書局，2007 年），頁 237
圖 2：國立臺灣歷史博物館，藏品名稱：〈大員熱蘭遮城與市鎮圖〉
圖 3：Shutterstock 提供



▲ 圖 1 法國人所繪製的熱蘭遮城



▲ 圖 2 熱蘭遮城與大員市鎮



▲ 圖 3 臺南著名小吃——鱈魚意麵



梁武素行

林靖傑 編著



▲ 圖 1 梁武帝繪像

太清元年（西元 547 年）梁武帝在同泰寺再一次捨身的消息一傳出來，輿論又是一片譁然，此次梁武帝在同泰寺整整住上 37 天，梁朝花了將近一億錢將其贖回。梁武帝前後共有四次捨身出家的紀錄，首次出家僅三天，發生在普通三年（西元 527 年）；第二次是在大通三年（西元 529 年）時，在召開無遮大會¹後；第三次則發生在大同十二年，太清元年這是第四度出家。四次的捨身入佛，光還俗所耗的經費就超過四億餘錢，更遑論隱藏在其後的政治動盪與社會波動，如此，許多歷史學家就將普通元年（梁武帝首次出家）定為南朝梁由盛轉衰的分水嶺。

1 無遮大會在印度的本源是僧侶集結的辯論會，在唐玄奘的《大唐西域記》中有紀錄；中國的無遮大會則興於梁武帝時期，《梁書·五帝本紀》中就将四部無遮大會解釋為僧、尼、善男與信女四部。

在梁武帝最後一次捨身入佛的隔年（太清二年，西元 548 年），侯景叛東魏來降，梁武帝大喜過望，封其為大將軍、都督河南北諸軍事、大行台、南豫州牧、河南王。誰知不久後侯景暗中勾結梁武帝之姪蕭正德，包圍建康的臺城（宮城），並將梁武帝軟禁至死。

梁武帝的好佛導致身死，可顯見當時佛教的勢力已經達到頂峰，除梁武帝外，齊武帝蕭頤²、北魏孝文帝³、北齊文宣帝⁴都曾主張去殺，故在祭儀時不屠宰牲畜。梁武帝是其中的典型，其以麵食代替宗廟的犧牲⁵，史書上通常稱為「宗廟不血食」風行草偃下，士大夫也有不少親自奉行蔬食者⁶，許多的佛教徒與信奉者也隨之食蔬飯麥。

素食在古代有三種含義，第一種指的是蔬食，與當代的素食主義有相同的含義；第二種是指食用各種瓜果植物，第三種是代表無功食祿。古代中醫對素食的推崇來源於肥膩厚重的葷食會對身體健康有較不好的影

- 2 《梁書·五帝本紀》：上晚信佛法。御膳不宰牲。
- 3 高祖延興二年，有司奏天地五郊、社稷已下及諸神，合一千七十五所，歲用牲七萬五千五百。顯祖深愍生命，乃詔曰：「朕承天事神，以育羣品，而咸秩處廣，用牲甚眾。夫神聰明正直，享德與信，何必在牲。易曰：『東隣殺牛，不如西隣之禴祭，實受其福。』苟誠感有著，雖行潦菜羹，可以致大嘏，何必多殺，然後獲祉福哉！其命有司，非郊天地、宗廟、社稷之祀，皆無用牲。」於是群祀悉用酒脯。
- 4 文宣天保八年八月：「庚辰，詔丘、郊、禘、祫、時祀，皆仰（案：《北史》無仰字）市取少牢，不得剖割，有司監視，必令豐備；農、社、先蠶，酒肉而已。」
- 5 《隋書·五行上》：是時地崇尚佛道，宗廟牲牲，皆以面代之。
- 6 《梁書·裴子野傳》言終身飯麥食蔬、《北齊書·張融傳》載當時信佛者，於殺戒甚虔誠。



響，如孫思邈在《備急千金要方》提到「食之不已為人作患，是故食最鮮肴務令簡少。飲食當令節儉，若貪味傷多，老人腸胃皮薄，多則不消。」魏晉南北朝佛教大興，其教義教人「凡殺生者多為人食，人若不食，亦無殺事，是故食肉與殺同罪。」⁷ 至此時戒殺大盛，素食的品類也開始愈來愈趨於精緻，直到宋代便開始趨於專業化，如《夢粱錄》中光是羅列汴京的素菜種類，就有上百種之譜，可見當時素菜專業分類之盛。

7 《大乘入楞伽經》卷六。



▲ 圖 2 太牢宴，古代最高規格的祭祀犧牲，包含有牛、羊、豬三種。圖中以糯米來代替真的牲口

圖片來源：

圖 1：<http://www.guohuajia.net/app/27-view-31321.shtml>

圖 2：https://tct.gov.taipei/News_Content.aspx?n=BDB6D248108443B3&s=951A484C89BF6E28

圖 3：<http://www.regal-lotus.com/%E9%83%A8%E8%90%BD%E5%AE%A2%E6%8E%A8%E8%96%A6/%E9%A1%9B%E8%A6%86%E6%82%A8%E5%82%B3%E7%B5%B1%E7%B4%A0%E9%A3%9F%E5%8D%B0%E8%B1%A1%E7%9A%84%E6%96%B0%E9%A3%9F%E5%B0%9A%E7%B4%A0%E9%A3%9F%E5%A9%9A%E5%AE%B4/>



▲ 圖 3 著名素食餐廳「御蓮齋」，品項種類相當多變



斯巴達的滷肉汁

LQY 編著

最近非洲豬瘟的問題，讓政府不得不加緊宣導提醒民眾千萬別從國外帶入肉製品，否則非洲豬瘟一傳染進來，不僅養豬業者損失慘重，大家也沒有滷肉飯可以吃了！事實上，旅客出入境本來就禁止攜帶肉製品，只是很多人經常忘記而已。定期宣導這類規定當然是好事，但當網路上有人在刻意含沙射影，宣揚誇大不實的假新聞時，我們應當要有判斷能力，不能隨風起舞喔！

不過說到「滷肉飯」，其實這道民間傳統佳餚的主角是滷肉汁，或者應該說是「經過長時間燉煮切碎的豬肉而成的醬汁」。似乎只有切碎的豬肉經過燉煮之後，才會被叫作「滷肉汁」。如果是大塊的豬肉經過長時

間的燉煮，那會被叫作「紅燒豬肉」。而牛肉、羊肉、雞肉或其他類型的肉，就算切的再碎，經過長時間的燉煮之後，也不會叫作「滷肉汁」。一碗白飯只有淋上滷肉汁，才會變成「滷肉飯」；一碗白麵條淋上滷肉汁，會變成「乾麵」——反倒沒有聽過「滷肉麵」這種說法。所以別小看「滷肉汁」，這可是一個定義很精密的專有名詞呢！

那麼滷肉汁是從什麼時候開始出現的呢？老實說這恐怕已經不可考。因為最先將野豬馴養成家豬的上古文明是中國，所以很可能是從中國開始出現的。比方說《禮記》中就有記載周天子的御用餐飲中，有所謂的「八珍」，其中的「淳熬」就是「豬肉醬汁



▲ 圖 1 臺灣著名美食滷肉飯，在南部也被稱作「肉燥飯」



▲ 圖 2 以嚴苛的軍事制度聞名的斯巴達人

澆飯」，所以「滷肉飯」在周朝只有天子才吃得起，現在反而變成坊間最常見的庶民美食了呢！

《禮記》成書大概在戰國到西漢之間，也就是西元前五世紀到三世紀之間，正好與此同時，古希臘詩人阿切斯特亞圖（Archestratus）在作品中評論他所知道的各地美食。在阿切斯特亞圖的筆下，他覺得最難吃的是斯巴達城邦的料理，其中最可怕的就是斯巴達的「黑湯」，這是一道用豬肉、鹽跟醋經過長時間的熬煮後，連肉都要煮到融化的醬汁——這不就是滷肉汁嗎？阿切斯特亞圖看到斯巴達人無論吃什麼都要澆上這種「黑湯」，覺得很噁心，認為這根本不是人吃的東西，所以他呼籲各城邦應當立法禁止斯巴達人當廚師！

然而對斯巴達人來說，這種飲食習慣其來有自。因為斯巴達人在當時被認為是戰鬥民族，一切都是為了準備隨時開戰。這種「黑湯」可以長期保存，隨身攜帶，非常方便。若真想要吃美食的話，斯巴達人會說：「我打贏敵人，搶他們的食物就好啦！打不過還可以偷嘛！何必浪費時間去學怎麼料理美食呢？這種時間還不如用來鍛鍊身體呢！」

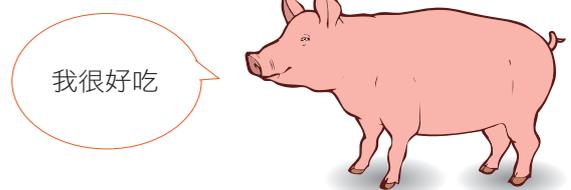
所以要是阿切斯特亞圖當時有機會參加周天子的國宴，或是穿越時空來到今天的臺灣，他大概會先發瘋吧？這一點也不奇怪，就像是臭豆腐跟皮蛋明明那麼好吃，為什麼很多歐美國家來的旅客就覺得難吃到受不了啊？因為一般人對於飲食口味的偏好，通常都來自於主觀的立場。當外國人受不了皮蛋跟臭豆腐的同時，我們可能也受不了他們的酸菜或起司呢！

參考來源：

1. Andrew Dalby, "Archestratos: where and when?" in Food in antiquity ed. John Wilkins and others (Exeter: Exeter University Press, 1995).
2. Kathryn Koromilas, "Feasting with Archestratus" in Odyssey (November/December 2007)
3. S. Douglas Olson and Alexander Sens, Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE. Oxford: Oxford University Press, 2000.
4. 泰瑞·狄利著，《搶盡風頭的希臘人》（臺北：知書房，2009）

圖片來源：

- 圖 1：Shutterstock 提供
圖 2：Shutterstock 提供





小編推薦 現身說法

▶ 嗨！臺灣

問起每個人對臺南食物的印象，90%以上的人都會回答「很甜」。無論何種食物，在臺南吃到時，總是多一分「甜」的滋味。上課時老師可以從歷史B第3章著手，讓學生了解17世紀臺灣發展的歷史，再藉由這種嗜「甜」的習慣，引導學生去體會歷史其實與我們的生活息息相關，也是古今所有人共同的生命經驗。

▶ 嗨！中國

素食的推崇其實在古代就已經開始盛行，觀念上與時下流行的吃素運動有很多相似之處。老師教學時可以利用歷史A第1章的內容，先勾起學生對於佛教的記憶，再搭配此篇文章內容讓學生了解不一樣的魏晉南北朝佛教盛行的知識。

▶ 嗨！世界

滷汁的魅力是沒有人可以抵擋的，即使是平凡的白米飯，搭配滷汁後都能變成美味佳餚。老師上課時可以利用歷史C第1章內容，先讓學生了解古代希臘文明的特色後，再藉由此「黑湯」知識讓學生進行一場古今+東西的滷汁大比拚。

影音專區

