

彰化縣 112 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選
作品說明書(封面)

作品編號：

組別：
 國小組
 國中組
 數學類
 自然、科技類
 人文社會類

作品名稱：東南亞美食在彰化

**彰化縣 112 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選
作品說明書(內文)**

第一階段 研究訓練階段

一、 近二年學校獨立研究課程之規劃

1. 中年級，著重基本研究能力的培養，如：紀錄、作筆記、學習策略及歸納整理資料等。
2. 高年級，著重學生發現問題、高層次思考及規劃整體研究進度。

二、學校如何提供該生獨立研究訓練

1. 透過任務導向的課程，引導學生儲備獨立研究的能力，從尋找研究方向、歷屆獨立研究觀摩、依照孩子的興趣深入探究、帶領孩子從日常生活環境的現象探討，包括人為現象的觀察啟發及自然現象的觀察啟發，進行科學探究活動。
2. 發現研究主題後，能有概念的選取不同的研究方法來進行研究，形成研究動機、探討可行性的研究資源並規劃整體進度，從問題中思考不同的解決方法，進而選取其認為最佳之方式。

東南亞美食在彰化

壹、研究動機

近年來，彰化市東南亞的新住民逐漸增加，街頭巷尾也出現了越來越多的東南亞料理餐飲店，並且受到許多台灣民眾的喜愛，此外，研究成員之中有一位成員的母親也是來自馬來西亞的華僑，對於如何料理馬來西亞料理十分熟稔，也因此開啟我們對這個主題的研究契機，我們想要了解東南亞美食在彰化的現況，讓更多人認識東南亞美食的特色並看到在彰化奮鬥的新住民。

貳、研究目的

- 一、了解新移民國家的飲食特色。
- 二、探討新移民美食於彰化市的分布現況。
- 三、比較新移民美食於彰化市的發展差異。

參、研究方法及研究流程說明

一、研究方法

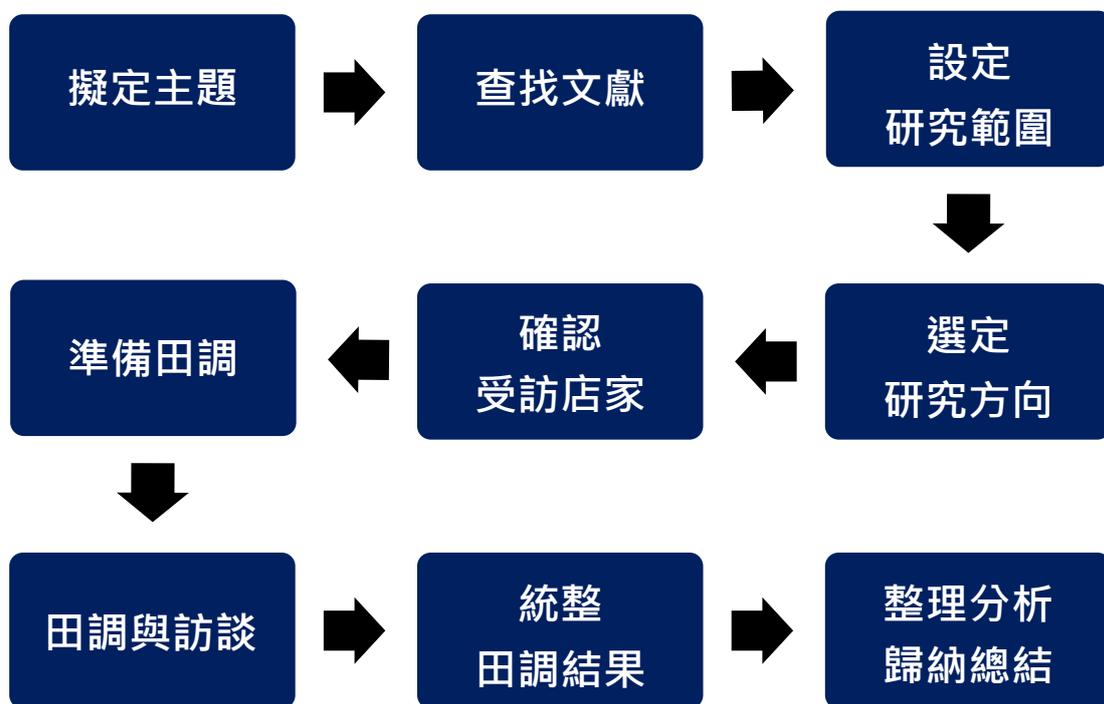
(一) 文獻分析法：尋找與各類東南亞美食相關的資料、文獻及書籍加以探究、理解，從當中各篇所論述觀點與看法來對照，作為本主題輔佐分析。

(二) 田野調查法：實際走訪店家，觀察其店家外觀及內部陳設商品，並拍攝與主題相關的重點照片，做成影像紀錄。

(三) 口述訪談法：以質性訪談的方式進行，以事先擬好的問題訪問店家老闆，用錄音、錄影方式記錄整個訪談過程，並在事後撰寫逐字稿保存。

(四) 分析歸納法：綜合上述三種方法所得知的資訊內容再進行分析，歸納出彰化市東南亞美食餐飲的特色與意涵。

二、研究流程



肆、研究期程進度表

時間	主題	工作進度摘要
8月~9月	研究主題發想	發想獨立研究主題，針對組員感興趣的主題多方蒐集資料。
9月~10月	研究主題選定與文獻探討	選定以東南亞美食主題作為研究議題並蒐集相關文獻。
10月~11月	田野調查與訪談	針對彰化市的東南亞美食進行田野調查與訪談。
11月~12月	研究資料統整	整理文獻資料與田野調查結果並撰寫成研究報告。

伍、文獻資料分析

書名/篇名與出處	作者	摘要	與本研究的相關性
飲食文化的融合—以越南料理走進嘉義地區為例	簡源達	本研究主要在瞭解越南飲食文化的變革及特色、越南料理在臺灣嘉義地區的發展與現況，以及探討越南與臺灣嘉義地區飲食文化的融合。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。	參考前述研究中的質性研究的方法，進行彰化市東南亞美食的研究。
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	洪淑容	本研究指出越南新住民進入臺灣家庭後，事先能了解雙方飲食文化的差異性，促使多數越南新住民小吃店擁有臺灣與越南顧客群，越南裔新住民聚集的場所，其所具家鄉小吃與異國飲食之雙重經營特質，創造出文化認同與族群邊界的價值。	參考前述研究延伸討論越南料理在融入台灣時如何進行調整。我們亦想探討其他東南亞美食再融入台灣時，是否也有調整。
越南飲食文化—越南飲食的特色	然然	越南飲食受到歷史發展、宗教、地理位置與地形氣候的影響，融合中國與法國等元素，又因為是以農為主的熱帶國家，常使用魚露、醬	在探討新移民國家的飲食特色時，參考其歷史

	油、大米、新鮮香草和生鮮蔬果入菜；也常以草藥和香料調味，包括檸檬草、青檸和馬蜂柑葉等佐料，相當豐富。由於國內普遍信仰佛教，素食也常見於一般料理選擇。	發展、宗教、地理位置與地形氣候進行分析。
--	--	----------------------

陸、研究資料分析

一、了解新移民國家的飲食特色

(一) 東南亞飲食的特色

東南亞分為中南半島與馬來半島兩個區域，前者包括柬埔寨、寮國、緬甸、越南、泰國、馬來西亞、與馬來半島，後者包括馬來西亞的砂拉越和沙巴、汶萊、東帝汶、印度尼西亞、菲律賓、新加坡。東南亞各國位處在赤道兩側，熱帶氣候高溫濕熱，因此東南亞各國料理為促進食慾多採用偏酸偏辣的調味，並大量且廣泛地運用各種新鮮香料為食材入菜。雖說如此但各國做法仍有差異，且口味仍不盡相同，其中「椰漿、咖哩、魚露、香料」皆是必備調味基底，並以海鮮、雞肉、牛肉為主要肉類食材烹製料理。東南亞常見於料理的香料共有以下八大類：

1. 薑黃(Turmeric)：讓料理增色，常用於咖哩之中。
2. 檸檬草(Lemon Grass)：台灣稱為香茅，有檸檬的香味，常用於湯類或咖哩。
3. 南薑(Galangal)：稱高良薑或良薑，風味強烈，是泰國冬蔭功湯和印尼桑巴醬的重要食材，不同於泰式魚類海鮮咖哩常用的野薑(又稱甲猜)。
4. 羅望子(Tamarind)：為印尼和越南菜中的要角，知名的菜色如越南酸湯魚。
5. 香蘭葉(Pandanus Leaves)：除入菜亦可做成茶飲和甜點，出名菜色有泰式香蘭葉包雞。

6. 檸檬葉(Lemon Leaf)：切開有強烈的檸檬香甜味，常用於料理製作中，如製作咖哩醬、海南雞飯的米飯，有調味去腥之效。
7. 紅乾蔥(Shallot)：帶有甘甜的香氣，常用於製作河粉的高湯，或是海南雞飯的雞湯和米飯等。
8. 其他常用香料：薄荷、香菜(常用於點綴裝飾或沙拉)、羅勒葉(用於打拋料理)、辣椒、胡椒(調製咖哩和入菜)、大蒜(消除腥味)。

(二)各國料理的歷史淵源與特色

東南亞各國因位於中國與印度貿易要道的中間位置，在歷經大航海時代與歐美殖民地統治後，有了南島語族、印度與中國外來文化，以及殖民國的文化色彩，隨著時代轉變各個國家也形成具獨特性的文化與宗教樣貌，而在飲食文化上也因為宗教、民族族群及殖民統治的影響，而有不同的特色與差異，以下分述各國特色料理如下：

1. 越南

越南的地理位置與中國接壤，人民自古往來密切，早在 2000 多年前就是中國的藩屬國，在文化方面會有深刻交流，而飲食是文化內涵的具體表現，因此越南菜會受到中國南方雲南、廣西一帶影響，例如粽子、春捲、河粉等；如圖 6-1-1 所示。在中國盛行佛教時期也因為地緣接壤，佛教傳入，所以越南也有一些素食菜餚。



圖 6-1-1 越南美食示意圖-1(左為蓮子內餡的越南甜糯，中為越南生春捲，右為越式粽子)

近代則因為受到法國殖民統治的影響，將法國菜的特色傳入越南，例如：越式法國咖啡、法國麵包、可頌麵包、蛋餅煎、越式奶油炸玉米粒、奶油炒田螺.....等，如圖 6-1-2 所示，由上敘述可

知越南飲食的內涵深受中法影響。



圖 6-1-2 越南美食示意圖-2(左為越式法國麵包，右為蛋餅煎)

此外，越南位處熱帶氣候區，所以越南菜多使用魚露、醬油、大米、新鮮香草、生鮮蔬菜、水果、草藥和香料來入菜以提升風味、增添食慾。包括檸檬草、青檸和馬蜂柑葉，調味料豐富。而因地形狹長，又分為北、中、南三大地區，各區皆有不同口味與特色，北越最著名的為狗肉，當地的飲食較為清淡，處理青菜常常使用川燙的方式，偶爾沾些醬油或魚露。中越受到中國朝廷文化的影響，吃飯喜歡搭配各種小菜，擁有另外一種風情，南越則是偏酸或偏甜，許多料理食材都與柬埔寨相當接近。

越南料理主要飲食理念都圍繞在八個特徵上：多樣性、少油、味道濃郁、多料綜合、使用筷子、具共同性、非常好客、使用桌盤擺放。最常烹調使用的肉類是豬肉、牛肉、雞肉、蝦、扇貝和各種海鮮，鴨肉和羊肉較少在越南菜中出現。

2. 印尼

印尼料理是世界上最多樣化，最有活力，最豐富多彩且充滿濃郁風味的料理之一，造成此情況的原因是印尼是由大約 6000 座有人居住的島嶼組成，並有著超過 300 個民族。以當地物產與飲食文化為基礎，並受到外來飲食文化的影響，例如印度、中東、中國和歐洲的影響。

各地飲食稍有不同並發展出許多地區性料理，例如蘇門答臘料理，受到印度和中東影響，料理裡常放入香料；爪哇料理，受中國影響；印尼東部的料理類似於玻里尼西亞料理和美拉尼西亞料理。

印尼料理中有一些中國料理的元素，例如麵條、肉丸和春捲。印尼料理通常會加入香料和椰漿，味道豐富，通常具有辣味，也有些菜餚具有酸甜苦鹹等味道；大多數印尼人喜歡吃辣，會吃 Sambal（辣椒醬）。印尼料理烹煮方式主要有煎、煮、炒、炸、烤、蒸六種。印尼料理中有名的有炒飯、沙拉、烤肉串、雞湯，這幾種料理遍及全國，被認為是國家美食；2014 年印尼旅遊部選擇塑形成圓錐狀並搭配多種配料的薑黃飯作為官方的國家美食，稱其包含了各種烹煮傳統的多樣性。2018 年印尼旅遊部又選擇五種國家美食：炒飯、加多加多、沙嗲、索托、仁當。印尼多樣化的美食，如圖 6-1-3 所示。



圖 6-1-3 印尼美食示意圖(由左至右為圓錐狀薑黃飯、炒飯、仁當及炸春捲。)

3. 泰國

泰國位於熱帶地區，氣候潮濕和炎熱，擁有豐富的農業資源，各種蔬菜和水果都極其豐富。泰國北有山河、南部地峽、兩邊有海、而中部田地肥沃，因此泰國菜色彩鮮艷，而海產都極為鮮美。

泰國菜的特點，講究甜、酸、苦、辣、鹹五味的互相平衡，通常以鹹、酸、辣為主，而帶著一點甜，而苦味則隱隱約約在背後。首次嘗試泰國菜的人都會覺得味道很獨特，因為五味同時顯現在舌頭上，而且有很多調料是東南亞特有的。泰國菜用調料的特點，整體來說善用椰奶，九層塔，香茅，泰國青檸（又稱青檸菜），和辣椒。

泰國民族的飲食文化有受到多年定居泰國的華裔影響，其中潮州菜的影響最為顯著，例如：粥、貴刁（粿條）及海南雞飯。泰國人的正餐是以米飯為主食（泰國香米或糯米），佐以一兩道泰式咖哩、一條魚或一些肉、一份湯以及一份沙拉。順序沒有甚麼講究。喝湯，

對泰國人是配飯的一道菜，著名的有泰國的冬蔭功，分為清湯和加椰漿的濃湯。

另外，泰國菜依區域可分為首都菜、中部菜、南部菜、北部菜與東北菜，反映泰國五方不同的地理和文化，而各地使用的食材往往受鄰國影響。例如：

首都菜：以曼谷為中心，受泰國華裔飲食文化影響最深。名菜有：高樓、冬蔭功湯、紅火空心菜、蚵仔煎、炒飯、肉丁、粥、泰式炒河等，如圖 6-1-4 所示。



圖 6-1-4 泰國美食示意圖-1(左為冬蔭功湯，右為紅火空心菜。)

中部菜：以大城府為中心的魚米之鄉，蔬菜水果茂盛。食料較新鮮，而調料通常較甜。名菜有：椰奶湯、泰式紅咖哩、泰式綠咖哩、金邊粉、九層塔炒雞等，如圖 6-1-5 所示。



圖 6-1-5 泰國美食示意圖-2(左為椰奶湯，右為泰式紅咖哩。)

南部菜：以泰南三府為中心，兩邊臨海，本地較多穆斯林。深受馬來西亞菜影響，多用黃薑等香料，調味較為濃郁，料理有時候帶酸。著名菜式有：泰式黃咖哩、魚咖哩、泰式伊斯蘭咖哩，如圖 6-1-6 所示。

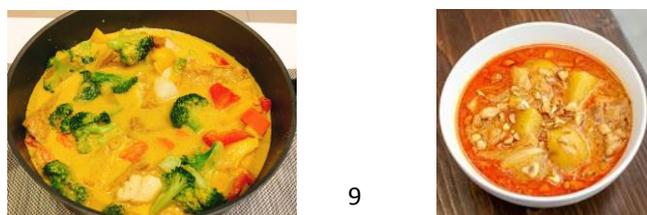


圖 6-1-6 泰國美食示意圖-3(左為泰式黃咖哩，右為泰式伊斯蘭咖哩。)

北部菜：以泰北蘭納地區為中心，深山密林，深受緬甸菜、滇菜、寮國菜的影響。名菜有：金麵、還有當地一種特別的酸肉，叫做「Nem」。詳如圖 6-1-7 所示。



圖 6-1-7 泰國美食示意圖-4(左為金麵，右為 Nem。)

東北菜：以東北依善地區為中心，深受寮國菜影響，與香米相比偏愛糯米飯。名菜有：青木瓜沙拉、生肉沙，泰東北菜也會採用各種昆蟲。詳如圖 6-1-8 所示。



圖 6-1-8 泰國美食示意圖-5(左為青木瓜沙拉，右為生肉沙。)

4. 馬來西亞

馬來西亞料理、馬來西亞菜或馬來西亞美食，是馬來西亞的鄉土料理，以其風味獨特而且多元化聞名於世。主要從馬來系各原住民部落、中國系移民、印度系移民、印尼系移民等族群各異的獨自料理演變而來，受到其他民族的食材與調理方法影響很多，是反映出馬來西亞多元種族文化的要素，在相互交流的過程中，逐漸演變成受著各地菜式影響的各種馬來菜式。馬來西亞料理是以米或麵條作主食，通常以不同風味烹調的肉或魚作主菜，再配上蒸熟的蔬菜伴碟。而主菜食物多會蘸上醬料食用。總體來看馬來西亞人喜歡吃辣的食物，其辣味主要是辣椒中的香辣，辣度相比泰國的更辣。雖然馬來西亞是一個穆斯林占 60%人口的穆斯林居多國家，但政府允

許豬肉、螃蟹和酒精類飲料等非清真食品在各大超級市場或菜市場等售賣。華人佔馬來西亞人口的 24%，中國菜和原有馬來人的料理相融合，演化為匯聚了二者精髓的娘惹菜，成為馬來西亞料理的主要形式，而後又與其他烹飪形式相互影響。

印度人和印尼人將一部份香辛料，如辣椒、檸檬草、薑、咖喱葉和孜然等引入馬來西亞，受其烹飪方法的影響，部份馬來料理衍生成以蒸、煮和炒為主的濃味菜式。馬來亞北部菜系和泰國菜味道比較接近，酸辣為主，多用名為 Assam 的香料。馬來亞南部菜系類似新加坡口味，偏甜偏重。東馬沙巴菜則是清淡濃味兼有的馬來華人菜式，同時糅合進椰香味重的娘惹菜特色。馬來西亞香料及特色料理如圖 6-1-9 所示。



圖 6-1-9 馬來西亞香料及美食示意圖(由左至右為檸檬草、椰香鳳梨蝦、南洋脆皮雞飯、南洋咖喱雞飯。)

二、探討新移民美食於彰化市的分布現況。

(一) 東南亞美食之定義

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，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，不論是新住民、移工或是留學生，他們來到臺灣，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。

(二) 彰化市東南亞美食店家列表

我們從 google map 查詢到這些彰化市的東南亞美食店家，也

在田調過程中陸續發現東南亞美食的身影，以下是我們在此研究中實地進行田野調查的彰化市美食店家，分別為越南料理店 3 間，印尼料理店 3 間，泰國料理店 2 間，馬來西亞料理店 1 間，共 9 間，以下將店家名稱、地址與外觀製表，如表 6-2-1 所示：

表 6-2-1 東南亞料理店店家資訊

國家	店家名稱與地址	店家外觀
<p>越南</p> 	<p>晴瑩越式麵包 彰化縣彰化市長壽街 77 號</p>	
	<p>金虹越式料理 彰化縣彰化市中正路一段 509 號</p>	
	<p>玉莊越南美食 彰化縣彰化市中正路一段 502 號</p>	
<p>印尼</p> 	<p>Ummi 印尼料理 彰化縣彰化市中正路一段 496 號</p>	

	<p>Toko Indo Jakarta 印尼小吃店</p> <p>彰化縣彰化市中正 路一段 510 號</p>	
	<p>印尼美食</p> <p>彰化縣彰化市陳稜 路 208 號</p>	
<p>泰國</p> 	<p>普吉島泰式料理</p> <p>彰化縣彰化市陳稜 路 5 號</p>	
	<p>帕塔雅泰式料理</p> <p>彰化縣彰化市中華 路 254 號</p>	
<p>馬來西亞</p> 	<p>丹地</p> <p>彰化縣彰化市南平 街 135 號</p>	

三、田野調查內容分析

(一)晴瑩越式麵包

1. 店家基本資料

位於彰化市長壽街的晴瑩越式麵包，是一間藏身於民生市場的人氣美食攤位。這間店的老闆是來自越南的阮晴瑩女士，來台灣已有23年。12年前，她因為生活和熱愛做美食所以創業經營這家店。店裡營業時間只有早上時段，到了每天中午，商品往往就被一掃而空了，勤奮的老闆幾乎全年無休，除了少數回越南的日子，其他時間幾乎都有開店，且為了在營業時間6:30前將商品呈現在客人面前，老闆早上4點以前起來備料，雖然很辛苦，但老闆還是甘之如飴。

2. 店家特色

這間店賣的都是越南的特色美食，有越式麵包、生春捲、娘惹糕、河粉、涼拌木瓜絲、涼拌米線、豬肉捲、糯米粽等等美食，來店消費的客人有台灣人也有越南人，讓人驚訝的是客人中是以台灣人居多，消費者的年齡分佈則十分廣泛，各種年齡都會來消費，大部分人都會買像生春捲、河粉、越式麵包這些主食類的，也會購買甜食類如娘惹糕及糯米粽等商品。老闆會使用越南當地的香料或食材，如：魚露、香茅、檸檬草、羅勒、薄荷、芹菜洋蔥、青蔥、歐芹、南薑、斑蘭葉(香蘭葉，綠色染料的來源)、羅望子(可做酸酸甜甜的羅望子冰茶)。晴瑩越式麵包的店面外觀及販售的商品如圖6-2-1所示。



圖 6-2-1 晴瑩越式麵包的店面外觀及販售的商品示意圖(由左至右為店面外觀、商品陳列、越南南北貨商品。)

3. 店家經營現況與未來

老闆在創業初期就有把越南料理的口味做調整，考慮到台灣人口味較為清淡，與越南的重口味有所差距，因此為了融入市場，增加產品的接受度，在調味料方面會將調味料的濃度減低，如店裡的魚露沾醬在濃度比例上已進行調整，而辣味部分則會讓客人自行選擇是否加辣，針對素食者則提供越式素食麵包、娘惹糕、糯米粽等品項作為選擇，這間店的生意很好，已經在民生市場經營了12年之久，目前暫無擴展分店的計畫，也尚未有預定的接班人。

(二) 金虹越式料理

1. 店家基本資料

位於彰化縣彰化市中正路一段的金虹越南料理，金虹越南料理的店名就是老闆的名字，如圖 6-2-2，來台灣已經二十年了，因為結婚而遠嫁到台灣，雖然來臺 20 年了，可是開店近 1 年而已，因為喜歡，她想把家鄉的味道分享給大家，每天 5 點起床備料，7 點就開始營業。



圖 6-2-2 金虹越式料理招牌

2. 店家特色

這間店賣的都是越南的特色美食，以主食類為主，主要有河粉、涼拌木瓜絲、涼拌米粉、炒飯等等美食，目前沒有提供素食料理，來店消費的客群有台灣人也有越南人，台灣人居多，消費者的年齡分佈則十分廣泛，各種年齡都會來消費，大部分人都會買河粉、炒飯和米線等主食類的商品。老闆也會使用越南當地的香料或食材，如：魚露、香茅、檸檬草、羅勒、薄荷、芹菜洋蔥、青蔥、歐芹、南薑、斑蘭葉(香蘭葉，綠色



圖 6-2-3 金虹越式料理菜單

染料的來源)、羅望子(可做酸酸甜甜的羅望子冰茶)。金虹的店面外觀及販售的商品如圖 6-2-2 和 6-2-3 所示。

3. 店家經營現況與未來

這家店目前經營狀況尚可，在中正路開店 1 年而已，老闆希望我們多多幫她宣傳，讓更多人認識越南特色料理。老闆已來台二十年，熟稔台灣人的口味，考慮到台灣人口味較為清淡，與越南的重口味有所差距，因此為了融入台灣，增加產品的接受度，辣味部分則會讓客人自行選擇是否加辣，讓台灣客人有更多的彈性與接受度。這間店的生意還不錯，目前暫無擴展分店的計畫，也尚未有預定的接班人。

(三) 玉莊越南美食

1. 店家基本資料

位於彰化市中正路的玉莊越南料理店，是一間有著越南經典特色的餐廳。這間店的老闆是來自越南的玉莊女士，來台灣 20 年以上，10 年之前為了生活而開了這間店，店裡一到五營業時間固定，除了星期四公休，老闆為了在開店之前準備好食物，早上 4 點就開始備料，九點開始營業，店裡往往台灣人較多，則越南人較少，老闆幾乎全年無休，除了少數回家鄉的時候，不管春夏秋冬，老闆還是堅持賣同樣的東西，雖然很累，但老闆還是堅持下來，希望有更多人來認識越南料理。



圖 6-2-4 玉莊越式料理店面

2. 店家特色

這間店提供主食、正餐的餐點為主，目前店內還沒有素食商品，

菜單上有越式河粉、生(炸)春捲、涼拌木瓜、蝦仁麵等等美食，來店消費的客人有台灣人也有越南人，讓人驚訝的是為了迎合台灣人的喜好，居然也有提供海鮮與牛肉小火鍋的選項，在調味上有越南風格，是台越料理融合的展現。

3. 店家經營現況與未來

這間店的生意很好，已經在中正路上營業 10 年以上了，目前沒有擴展分店的計畫，目前也尚未有預定的接班人。

(四) Ummi 印尼料理

1. 店家基本資料

Ummi 位於中正路、成功路交界處，在知名的北門口肉圓旁邊，開店至今 5~6 年，他們選擇在此開店是因為這裡靠近火車站，人潮較多，店面外觀如圖 6-2-5。老闆是台灣人，老闆娘是印尼人，他們有賣自助餐和套餐，店內商品十分多元，從主食、甜點、飲料都有提供種類繁多，都保留印尼清真飲食原有特色，招牌商品是特大牛肉丸湯，雞肉飯(麵)，店內菜單如圖 6-2-6。店家目前考慮到印尼移工平日不便從工廠或雇主家中外出用餐，老闆娘身體也無法負荷製作印尼便當的業務，圖 6-2-6 UMMI 店內菜單因此，平日週一~週五不開店，只營業週六、日兩天，但店家會進行採買食材與準備烹調的前置作業。



圖 6-2-5 UMMI 外觀



2. 店家特色

老闆表示這家店的客群九成以上皆為印尼人，很少台灣人會來

消費，老闆娘為了迎合印尼同鄉偏愛的重口味，所以在料理方面並沒有去調整口味，而是保留了印尼美食原有風味，Ummi 是一家通過清真飲食認證的餐廳，招牌上有清真飲食標誌，如圖 6-2-7，非常嚴格遵守清真烹調規範。從照片可看出印尼傳



圖 6-2-7 UMMI 招牌的清真標誌

統料理的烹煮方面，很多辛辣、油炸、燒烤類的重口味食物，店內除了自助式餐點，還有賣很多自家製作的印尼糕點、小吃、零食，賣場角落的冰櫃中還有販賣自製的辣椒調味料罐，算是品項很齊全的印尼料理餐廳，如圖 6-2-8 所示。店內顧客來源一樣是印尼為主，台灣人很少，而越南、泰國、緬甸等其他東南亞移民移工也很少來這裡消費，可大致得知東南亞各國料理都有各自明顯的客群區分。



圖 6-2-8 UMMI 的店內商品示例

3. 店家經營現況與未來

老闆在創業初期就打算不把印尼料理的口味做調整，台灣清淡的口味和印尼的重口味有所差距，因此為了讓印尼的同胞感受到家鄉的味道，將印尼料理原封不動的做出來，如店裡的食材不用豬肉，而香料與辣度也是原汁原味的印尼風味，目前店裡沒有販賣素食料理，全部都是符合清真飲食規範的葷食。Ummi 的生意很好，已經在火車站旁邊經營 6 年之久，但目前並沒有擴展分店的計畫，也尚未有預定的接班人。

(五) Toko Indo Jakarta 印尼小吃店

1. 店家基本資料

這家名為 Toko Indo Jakarta(雅加達)的印尼小吃店位於彰化市中正路上，就在玉莊越南美食的隔壁，可見彰化市中正路這個路段是東南亞美食的聚集點。Toko Indo Jakarta 和 Umimi 的營業時間一樣，平日沒有開店，只有禮拜六、日開店，原因同樣是因為客人都是印尼移工，他們多半在周休二日才會來店內享用一頓美食。

2. 店家特色

Toko Indo Jakarta 的店面不大，和同排的越南美食玉莊餐廳差不多大小的空間，店裡販賣印尼家常菜，如經典的烤牛肉雞肉串、牛肉丸子、炸天貝、薑黃飯等等。此店老闆是來台灣念書的印尼女性，後來也在台灣結婚成家，因而開店工作。Toko Indo Jakarta 的菜單如圖 6-2-8，菜單上圖文並陳，方便台灣人按圖索驥點餐。



圖 6-2-8 Toko Indo Jakarta 的菜單

(六) 印尼美食

1. 店家基本資料

這間餐廳位於彰化市陳稜路，隱身在著名的阿璋肉圓隔壁，外觀雖不起眼，店面也不大，但客源穩定，大多是印尼移工前來消費。2015 年開店至今已 8 年，一直在現址持續經營中，店名如同它的紅色看板就叫做印尼美食，如圖 6-2-9。老闆呂阿英印尼蘇門答臘出身，能流利聽說中文，22 年前嫁給台灣先生後一直住在彰化市陳稜路附近，營業時間每週一二三五六的 11：30-19：30。



圖 6-2-9 印尼美食外觀

2. 店家特色

因為來店客大都是印尼移工或新住民，台灣客人非常少，所以餐點的食材與香料調味都保留了濃厚的印尼家鄉味（重鹹、重辣），沒有太多調整。如：運用薑黃獨特的香氣添加在烤肉串的鹽漬、燉湯、煮飯當中。最受歡迎的餐點是雞肉麵牛肉丸子、索托（薑黃雞肉蔬菜湯）、雞肉沙嗲年糕這三種，如圖 6-2-10。其次是炸天貝（Tempe），天貝是一種由黃豆發酵而成健康食品，在印尼當地被視為重要的植物性蛋白質來源，無論是庶民飲食或高級餐廳都可見炸天貝的蹤影，如圖 6-2-11。另外，平日的午餐時間有特別提供菜肉便當給彰化印尼移工當作團膳訂購，而晚餐時間只有提供看板上的菜色，如圖 6-2-12 與 6-2-13。



圖 6-2-10 最受歡迎的經典印尼美食由左至右依序是：雞肉麵牛肉丸子、索托（薑黃雞肉蔬菜湯）、雞肉沙嗲年糕



圖 6-2-11 左邊是炸天貝，右邊則是整包的天貝

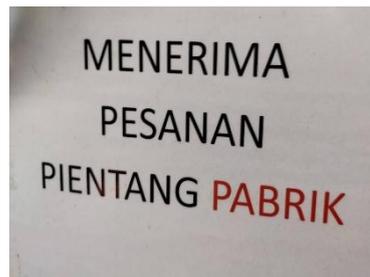


圖 6-2-12 店家公告（平日午餐有提供團體便當訂購服務）



MENU MAKANAN					
1	BEBEK GEPREK	150	15	BAKSO LECIL	70
2	BARUNG LALAPAN	150	16	BAKSI PUTEH	15
3	BAKSO URAT	150	17	BAKRENGAN	15
4	BEBER LALAPAN	150	18	AYAM GEPREK	150
5	SATE KAMBING	150	19	Masakan Panti	
6	SATE AYAM	150	20	TEA HAWAII	20
7	GALAU KAMBING	150	21	Kopi HITAM	30
8	AYAM LALAPAN	110	22	Kopi SUSU	40
9	LELE LALAPAN	110	23	TEA SUSU	30
10	AJIE AYAM BAKSO	90	24		
11	SOTO AYAM NASI	80	25	Masakan ES	
12	LENTANG OPARAYAM	70	26	ES CAMPUR	80
13	GADO GADO	70	27	ES SODA	40
14	SUR AYAM	70	28	ES TEPA	40
			29	ES TEA	20

圖 6-2-13 完全用印尼文寫的菜單，由此可見顧客多是印尼移工。

(七) 普吉島泰式料理

1. 店家基本資料

位於彰化市陳稜路的普吉島，是一間擁有豐富泰國和緬甸特色的餐廳，外觀如圖 6-2-14。這間店的老闆劉慧蓮女士，是一名緬甸華僑，來台灣已有 30 年之久，23 年前，為了生活而創業經營這家店，店裡營業時間只有中午到傍晚，週三往往都是店休日，勤奮的老闆幾乎沒有休假，除了節假日，其他時間幾乎都有開店，且為了在中午能將美食完全展示在客人面前，老闆通常十點起來備料，十一點半開店，雖然很辛苦，但老闆仍無怨無悔，服務喜愛泰式料理的客人。



圖 6-2-14 普吉島外觀

2. 店家特色

這間店賣的都是泰國、緬甸與雲南的特色美食，有月亮蝦餅，酸菜魚，打拋豬，等等美食，來店消費的客人大部分都是台灣人，也會有許多新住民，消費者的年齡分佈十分廣泛，各種年齡都會來店消費，大部分人都會買月亮蝦餅，打拋豬這些經典美食，也會購買甜食、飲料類如：摩摩喳喳、泰國奶茶等商品，如圖 6-2-15。老闆會使用泰國當地的香料或食材，如：香茅、檸檬草、羅勒、薄荷、芹菜洋蔥、青蔥、歐芹、羅望子。

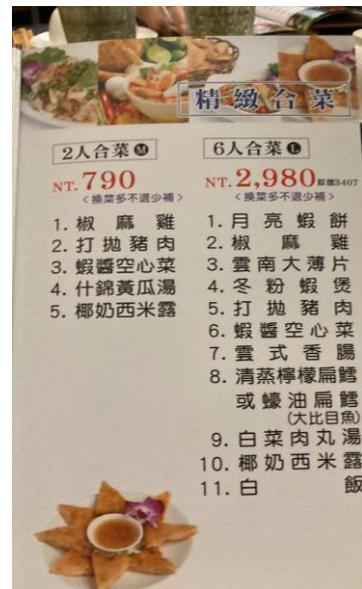


圖 6-2-15 普吉島菜單

(八) 帕塔雅泰式料理

1. 店家特色

位於彰化市彰化市中華路的帕塔雅泰式料理店，如圖 6-2-16，這間店的老闆是來自緬甸的唐恩龍先生，來台灣已有 17 年。13 年前，他因為生活所以創業經營這家店。店



裡營業時間只有中午和下午時段，老闆星期一公休，少數回緬甸的日子，都會休假，其他時間幾乎都有開店，且為了在營業時間 11:30 前將商品呈現在客人面前，老闆早上 10:30 點以前起來備料，雖然很辛苦，但老闆還是甘之如飴。

2. 店家特色

這間店賣的都是泰國、雲南、緬甸的特色美食，有打拋豬、檸檬魚等等美食，來店消費的客人有台灣人也有新住民，客人中是以台灣人居多，消費者的年齡分佈則十分廣泛，老闆會使用椰奶及泰滇緬常見的香料製作店內料理，結合台灣烹調手法，口味酸辣，十分開胃，多以合菜形式呈現，並用傳統泰國銀器及陶瓷盤盛裝菜餚，擺盤美觀，適合闔家共同用餐，實拍店內菜色如圖 6-2-17。



圖 6-2-17 帕塔雅料理(上排由左至右：檸檬魚、泰式椒麻雞、蝦醬炒高麗菜，下排由左至右：海鮮椰奶鍋、打拋豬、泰國香米飯)

(九)丹吡

1. 店家基本資料

位於彰化市南平街的丹吡馬來西亞美食餐廳，是彰化市目前唯一的馬來西亞餐廳，餐廳老闆來自馬來西亞，已來台 14 年了，因為結婚的因素來台灣定居，四年前則為了要推廣馬來西亞的美食而開店，店內有馬來西亞國旗，如圖 6-2-18 所示，除了週二、週三店休日，老闆會在清晨 5:00 即開始備料，在午餐時段 11:00-14:00 及晚餐時段 17:00-20:00 營業。



2. 店家特色

圖 6-2-18 丹吡店內布置與菜單

餐廳常態性商品有：咖哩、肉骨茶，招牌商品是海南雞飯，非常熱門，如圖 6-2-19。老闆認為馬來西亞的特色是以天然辛香料入菜，製作馬來西亞料理經常會使用香茅、咖哩.....等香料，也會以斑斕葉、雞肉入菜，其中肉骨茶這個品項會以中藥材混和辛香料做結合。在店內有介紹香料的說明海報，如圖 6-2-20。老闆表示，有部分的馬來西亞餐點在店內沒有銷售的原因是，所需的食材或香料要從馬來西亞當地空運來台的成本較高，所以沒有販賣。目前來餐廳消費的常客，大多為台灣人，多為 30-50 歲的女性，為了配合台灣客人的口味，老闆會把餐點的口味調得比較不辣。



圖 6-2-19 丹吡餐點(由左至右：肉骨茶、海南雞飯、咖哩雞飯)



圖 6-2-20 丹地店內香料介紹海報

3. 店家經營現況與未來

目前到店消費的客人大多為台灣人，少部分為外國人，來店的客人們對這家店的評價非常高，GOOGLE 評論上高達 4.6 顆星，客人的評價多為東西好吃而且很有南洋特殊風味也不會跟台灣人的口味太差太多，南洋肉骨茶湯裡面有綜合的菇類還有燉得入口即化的排骨，另外海南雞飯用的是黃皮嫩雞肉質嫩滑，所附的薑黃飯也是一大特色。可惜丹地餐廳以葷食為主，目前沒有針對素食者特別規劃的餐點。這家店是由老闆夫婦兩人親力親為合力經營，目前別無分店，已成為彰化市東南亞美食的一大特色餐廳。

三、比較新移民美食於彰化市的發展差異。

(一) 店家基本資訊

從表 6-3-1 中可以得知目前彰化的外籍人口中，以越南人數量為最多，其次是印尼及泰國，馬來西亞由於人數較少因此被歸進其他國家的統計，由此對照到目前彰化東南亞美食餐廳數量，也是越南餐廳及印尼餐廳為數較多，其次是泰式餐廳，馬來西亞餐廳僅有一間，可見不同國家的人口數與餐廳數量息息相關。

表 6-3-1 2023 年 4 月，彰化縣外來人口統計表(資料來源:內政部移民署全球資訊網)

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
彰化縣	24691	11702	7848	1858	529	476	413	89	31	458	12989	12614	275

本次所踏查的店家，大致上有兩種規模的外觀，一種是空間較大的餐廳，如：UMMI、普吉島、帕塔雅；另一種是普通住家的小店面，如：玉莊、金虹、印尼美食、TOKO INDO JAKARTA 等等。這些

店面的位置大致上都在彰化火車站中正路附近，方便移工前往消費，也有一些位置較特殊的店面，例如：晴瑩越式麵包藏身於三民市場中，而丹地馬來西亞料理則位於秀傳附近的中山路與南平街交界；另外，在陳稜路上永福教會斜對面的普吉島泰式料理；以及位於中華路的帕塔雅泰式料理，也都是位置較特殊的店家。

營業時間方面，越南料理當中的晴瑩法式麵包每日在三民市場營業但只營業到中午就收攤，越南料理的金虹與玉莊、2間泰式餐廳及馬來西亞丹地餐廳則是週休1-2日，供應午晚餐，其中比較特殊的是印尼餐廳，為配合印尼移工的生活作息及休假日，其中的UMMI餐廳與TOKO餐廳只營業六日，只有印尼美食店則是因為有接印尼移工團膳及便當，週一、二、三、五有開店。

消費價位上，東南亞美食普遍都是平易近人的價位，品項單價從70-200元皆有，其中以越南美食店、馬來西亞丹地餐廳及有提供便當的印尼美食店較為平價，單項多在100元以下，印尼的UMMI餐廳與TOKO餐廳則是中價位，單項多在100元-200元之間，至於泰國餐廳，則是中高價位，走合菜路線，適合多人聚餐。

(二)店家創立的緣由與特色

本次踏查的三家越南料理店，皆為透過仲介婚姻來台的越南媽媽們所創立，她們在久居彰化之後，為提供越南同鄉一解鄉愁及營生而開店，由於她們想同時兼顧越南人與台灣人市場，並熟知台灣人口味，因此在料理口味上皆有因應台灣人的口味及結合台式烹調方式進行調整，但亦保留了越南料理的特殊性。

而此次訪問的三間印尼餐廳，則同時由來台求學的印尼留學生及與在印尼與台灣人相識結婚而來台的媽媽所創立，由於印尼清真

料理的特殊性，她們主要客群都是面向印尼人而非台灣人，因此料理上保留原汁原味的印尼風味。

泰國餐廳及馬來西亞餐廳的老闆則也都是早年來台求學的緬甸與馬來西亞留學生，來台念書後落地生根，為推廣泰滇緬及馬來西亞料理，而開了餐廳，由於保留了母國的料理特色並有根據台灣所產的農產及口味做調整，因此也廣受台灣人喜愛。

綜合來看，位於彰化市的東南亞美食皆具有其母國的飲食特色，不外乎是具有酸、甜、辣的特性，並廣泛使用香料及自製的醬料來入菜及調味，形成看似彼此衝突卻又意外的融合，而越南、泰國及馬來西亞等特色餐廳也與台灣當地的烹調方式及口味相互融合，因此不僅該國的外來移民會去消費，當地人也是主要客群之一。在這次研究中，最特別也讓我們感到意外的是印尼美食餐廳，由於面向的客群與其他餐廳不同，主要服務印尼移工族群，因此保有原汁原味的當地風味，是正宗印尼料理，台灣的客人為少數。

詳細的比較與分析如表 6-3-2 所示。

表 6-3-2 彰化市各家東南亞美食店家特色分析

店家	晴瑩	玉莊	金虹	UMMI	TOKO	印尼 美食	普吉 島	帕塔 雅	丹吡
店家 規模	小	小	小	大	小	小	大	大	小
營業 時間	每天	一二 三五 六日	一二 三五 六日	五六	五六	一二 三五	一二 四五 六日	二三 四五 六日	一四 五六 日
消費 價位	低價 位 (最	低價 位 (最	低價 位 (最	中價 位 (依	中價 位 (依	低價 位 (最	中高 價位 (合	中高 價位 (合	低價 位 (最

	低 70 元起 跳)	低 80 元起 跳)	低元 起 跳)	照點 餐內 容而 定， 每人 大致 消費 100- 300 元之 間)	照點 餐內 容而 定， 每人 大致 消費 100- 300 元之 間)	低 70 元起 跳)	菜價 位等 級不 一)	菜價 位等 級不 一)	低元 起 跳)
特色 美食	越式 麵包 生春 捲	河粉 炒飯 生春 捲 炸春 捲	河粉 炒飯 生春 捲 炸春 捲	燒烤 牛羊 雞魚 炸蔬 菜	燒烤 牛羊 雞魚 炸蔬 菜	燒烤 索托 牛肉 丸子 雞肉 麵	月亮 蝦餅 打拋 豬 檸檬 魚	打拋 豬 檸檬 魚 蝦醬 高麗 菜	海南 雞飯 南洋 脆皮 雞飯
口味 是否 調整 (融 合台 灣 味)	有調 整	有調 整	有調 整	無調 整	無調 整	無調 整	有調 整	有調 整	微調 整

客群	台灣 越南	台灣 越南	台灣 越南	印尼 移工	印尼 移工	印尼 移工	台灣 泰國	台灣 泰國	台灣 馬來 西亞
複合 經營 狀況	兼賣 東南 亞日 用品 調味 品	兼賣	兼賣	兼賣 多樣 印尼 零食 糕點 食材 調味 料	兼賣 少量 印尼 零食 (炸 蝦餅 脆 片)	兼賣 少量 印尼 零食 (炸 蝦餅 脆 片)	無	無	無
販售 盛裝 方式	內用 外帶 一般 容器	內用 外帶 一般 容器	內用 外帶 一般 容器	內用 外帶 一般 容器	內用 外帶 一般 容器	內用 外帶 一般 容器	桌菜 為主 少數 外帶	桌菜 為主 少數 外帶	內用 外帶 一般 容器

柒、評鑑與省思

一、研究主題發想與選定

在找尋研究的主題上，我們有一位成員的媽媽是馬來西亞人，對於馬來西亞的美食從小耳濡目染之下多有了解，因此很一開始很快就決定的研究的主題要以馬來西亞美食在彰化的融入進行研究，不過在開始進行研究後，發現彰化市居然只有一家馬來西亞餐廳，因此我們將研究的範圍稍稍擴大，將越南、印尼及泰國也納入研究範圍，題目也修訂為東南亞美食在彰化。

二、文獻探討

我們發現東南亞美食的相關文獻資料豐富，因此我們在整理文獻時還算是得心應手，也發現目前並沒有相關的研究論文在探討彰化市的東南亞美食，因此這個研究可說是一個創新的開始。

三、田野調查與訪談

我們發現大部分的店家都很親切，也很願意接受我們訪談，做這個研究最有趣的地方，就是可以品嚐到各種東南亞美食，在辛苦的田調工作上是一大樂事，雖然有時也會遇到一些我們不太能接受的口味及食物，但也讓我們大開眼界，要不是為了做研究，我們可能一直都沒有機會也不敢進去走進那些店。

四、研究資料統整

在這次研究中我們利用平日及假日時段，與同學及家人一起到九間東南亞美食餐廳進行田野調查，收集到了非常多的第一手資料，讓我們很開心，但同時龐大的資料量也讓我們在一開始整理時有點不知所措，還好後來漸入佳境，才能順利完成研究。

捌、參考資料

1. 簡源達，**飲食文化的融合—以越南料理走進嘉義地區為例**，南華大學管理學院文化創意事業管理學系碩士論文，2022.6。
2. 洪淑容，**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**，政治大學國家發展研究所碩士論文，2020.5。
3. 然然，**【越南飲食文化】- 越南飲食的特色**，hellovietnam 越南你好，2021.9.9。
4. 然然，**【越南飲食文化】- 民間文學下的飲食**，hellovietnam 越南你好，2021.9.9。
5. 中央研究院數位文化中心，**飲食與文化交會下的越南滋味**，開放博物館。

<https://plaza.openmuseum.tw/muse/exhibition/e11d4f4de2252adcc505f338bleaeef1#theme-vi3xm5ttun>

6. 內政部移民署全球資訊網。

<https://www.immigration.gov.tw/5382>

附件一 田野調查訪談題目

一、店家基本資料：

1. 請問您的姓名是？
2. 請問您來自哪一個國家？
3. 您來台灣幾年了？
4. 您當初來台灣的原因是什麼？
5. 您會說台語嗎？
6. 在這裡做生意需要會台語嗎？
7. 開店多久了？
8. 為什麼會開這家店？
9. 為什麼會選擇在這裡開店？
10. 這家店的營業時間？營業日/休假日/過年？會有特別休假日？
11. 最忙碌的時段是幾點？
12. 員工夠嗎？會考慮再多請人來幫忙嗎？平日與假日有差異嗎？
13. 你們有賣哪些東西？
14. 如何決定要賣的東西？擺出的商品有季節區分嗎？有固定一定會有的常態性商品嗎？
15. 招牌商品是什麼？最熱銷的商品有哪些？
16. 幾點要開始備料、準備開店？

二、店家特色：

17. 您覺得越南料理的特色是什麼？
18. 製作越南料理會用到哪些越南當地的香料或食材？
19. 客人大多為越南人還是台灣人？性別？年齡？
20. 大多數的客人是內用還是外帶？
21. 台灣客人的口味跟越南當地人的口味有何差異？妳店裡的餐點在口味及食材的選擇上有做哪些調整？跟原本的越南料理的差異有哪些？
22. 妳於何處學習越南料理的烹飪技術？
23. 妳會想用越南傳統餐具盛裝餐點給客人品嚐嗎？
24. 妳會想透過越南料理讓更多台灣人認識越南飲食文化嗎？
25. 妳知道越南與臺灣的飲食文化有哪些習俗或禁忌嗎？
26. 有沒有哪些道地越南料理在店裡沒有賣，但您也十分推薦的？
追問：為何不賣這些商品？
27. 有遇過不講理的客人嗎？如何處理？

三、店家經營現況與未來

28. 素食者可食用哪些商品？
29. 臺灣人對於你店裡的餐點評價如何？
30. 這家店經營的現況？是否收支平衡？每天大約會有多少客人？(來客數)每月店營業額？
31. 這家店的未來經營方向？有接班人嗎？
32. 就您的了解，彰化市還有多少越南美食店家？
33. 您還想要擴大營業或開分店嗎？有沒有想要再開發更多客源？
34. 您有試著透過網路直播或與網紅合作來增加知名度？