

20 世紀前半日本 作為家常菜的"中華料理"之形成--以《主婦之友》為例—
(20 世紀前半の日本における家庭料理としての中華料理の形成—『主婦の友』を例として)

川島 真

kawashima@waka.c.u-tokyo.ac.jp

前言

“良妻賢母”—近代日本讚揚的此概念包括女性對做菜能力(做菜本身和家人的營養管理之能力)。做菜方面，因為“母親之味”被認為母親的愛情和家庭的認同，“做菜”能力就是女性該獲得的素養之一。當時的女性應該做得到之菜當然有變化，還是有地方性和每個家庭的特徵。但是，教育和媒體的因素引起“家常菜”的制度化。當時的家常菜有三種—和洋中。此三種概念對應日本人的世界觀。本文檢討三種家常菜之一的“中”華料理的形成過程。史料方面，利用大正以後的日本有代表性之雜誌《主婦之友》。此雜誌有不少家常菜的特集，對女性讀者的影響力相當大¹。

日本的“近代料理史”研究之成果也不少，基本上集中於西餐流入日本的過程之研究。比如：村岡實〈慶應三年的法蘭西菜〉(《風俗史學》28-3 號,11-32 頁,1989 年 9 月)(慶應 3(1867)年の仏蘭西料理--15 代将軍・徳川慶喜,大坂城に 4 国公使招聘の背景と謁見当日のプロトコル,将軍主催晩餐会のメニューを探る)、野間万里子〈近代日本的受容”肉食”之過程〉(《農業史研究》40 號,77-88 頁,2006 年 3 月)(近代日本における肉食受容過程の分析--辻売,牛鍋と西洋料理)。最近,研究的視角展開到亞洲,出現真島亞有〈朝鮮牛—朝鮮之殖民地化與日本人的肉食經驗之契機〉(《風俗史學》20 號,8-25 頁,2002 年夏天)(朝鮮牛--朝鮮植民地化と日本人の肉食經驗の契機)。有關日本的中國菜的研究也有一些,小田菊子/石井幸江〈在日本的中國菜之發達〉(第一)(《學苑》490 號,122-128 頁,1980 年 10 月)和小田菊子/橘川敏子〈在日本的中國菜的發達〉(第二)(《學苑》昭和女子大學,526

¹ 日本的女性史研究也常用《主婦之友》來檢討戰前日本的女性史,比如大塚明子.石川洋子〈戰前《主婦之友》的母親像和小孩觀〉(《研究紀要》文教大學女子短期學部,40 號,11-20 頁,1996 年 12 月)(「戦前期の『主婦の友』における母の役割と子供観」)、深谷野亞〈歷史上討論的母親像之變遷—以《主婦之友》為例〉(《小孩社會研究》5 號,69-82 頁,1999 年。「母親像の変容に関する史的考察—『主婦の友』誌を事例として」(『子ども社会研究』)、小林操子〈大正昭和時期的服裝的近代化—婦人雜誌《主婦之友》的跟服裝有關的記事和生活改善運動〉(《戸板女子大學研究年報》45 號,13-27 頁,2002 年。「大正～昭和初期における衣生活の近代化--婦人雑誌『主婦の友』衣生活関係記事と生活改善運動」)、大塚明子〈戰前時期《主婦之友》的”愛”和”國家社會”—日本型近代的”戀愛””愛”之固有性和其變容〉(《人間科學研究》文教大學人間科學部,25 號,33-41 頁,2003 年 12 月)(戦前期の『主婦の友』にみる「愛」と<国家社会>:日本型近代家族における「恋愛」「愛」の固有性とその変容)等。但是,日本的女性史裡頭討論”料理”的文章不多,所以本文可能補充用《主婦之友》的女性史之一種空白。

號,89-94 頁,1983 年 11 月) (日本における中国料理の発達<第一報・第二報>) 介紹兩千年以來從中國傳來日本的食物和料理,讓讀者知道日本料理裡頭有不少從中國過來的東西.有關江戶時代的部分,東四柳祥子〈江戶時代”料理書”的中國菜譜之受容〉(《風俗史學》30 號,2-29 頁,2005 年 3 月)(江戶料理書に見る中国料理献立の受容)和米田泰子〈日本菜爲甚麼沒有受到中國菜的影響—17-19 世紀日本和朝鮮的”料理書”之比較〉(《生活文化史》42 號,41-54 頁,2002 年 9 月)(日本食はどうして中国の影響を受けなかったか—一七~一九世紀の日本と朝鮮の料理本に見る)提出不同的看法,但是還沒有掌握結論.西澤治彦〈江戶時代中國料理書の翻刻和介紹--《桌子宴儀》〉(《武藏大學人文學會雜誌》37-2 號,173-202 頁,2005)(江戶時代の中国料理書の翻刻と解題(その 1):『卓子宴儀』)介紹在江戶時代除了中國的做菜方式以外,宴會方法和格式也已流入.近代部分,舟橋由美〈日本一般家庭的中國菜-現在和歷史〉(《研究報告》一宮女子短期大學,42 號,205-216 頁,2003)(日本の家庭における中国料理の今昔)和南廣子/舟橋由美〈日本一般家庭的中國料理的受容〉(《名古屋女子大學紀要 家政/自然篇》50 號,83-91 頁,2004 年 3 月)(日本の家庭における中国料理の受容)檢討 1930-40 年代普及的《四季的支那料理》(鈴木商店出版部,1936 年)上介紹的菜明,闡明當時日本的中國菜的系統和傾向爲”菜名短””做法簡單”,也表明繼承明治大正時代日本的中國菜(三成左右).這兩篇開拓近代日本的中國菜之歷史研究,指出不少重要的觀點.比如,近代日本的中國菜的歷史上,應該重視 1940-50 年代,因爲戰時體制之下的日本讚揚”做的快””做的便宜”的中國菜,而是戰爭結束之後從大陸回來的幾十萬的日本婦女把中國菜傳導日本.現在日本已經成爲”國民食物”的拉麵等中國菜也當時被傳導的.但是,此兩篇文章只有檢討《四季的支那料理》一本書,不一定掌握日本的中國菜之變遷和流行的詳細的過程和作爲女性的教養之一的中國菜之發展等觀點.本文參考如上的先行研究,而利用《主婦之友》來探討(1)1920-40 年代日本之中國菜的內容和其普及的過程(以上第一章)、(2)台灣料理向日本的介紹過程和 1930-40 年代《滿洲主婦之友》上的中國菜和戰後日本的中國菜之關係(第二章).

一 大正/昭和前期《主婦之友》上的中國菜

大正十一年(1922 年)3 月的《主婦之友》有松田龍子〈作爲家常菜的支那料理〉(お惣菜向の支那料理),此文介紹雞片湯、燻荷色蛋、春卷、魚羹和炒肉片等五種菜而指出;

一般認爲中國料理是太油或做得比較麻煩,但是在此介紹的中國料理都是適當於家常菜,做的簡單還是味道也清爽.

大正時代的日本已經有對中國菜的”太油”和”做的比較難”等印象.松田在大

正十一年(1922年)12月的《主婦之友》又發表文章〈如何做任何人喜歡吃的中國菜〉,介紹蒸燒豬、燒鮮蟹卷、噌南乳、什錦鮑甫和涼辦燒雞等菜。此文就說“純粹的中國菜也很好,但是對喜歡清爽的東西之人或不喜歡西洋菜的人來說,中國菜還是比較油。所以爲了日本人由我來調整做法,在此介紹。”一般來說《主婦之友》指出的中國菜的特點有幾種:很快做好、費用不多、營養豐富和有衛生性(因爲不用生的食材)。對當時的婦女來說,節省、衛生和營養等就是家庭主婦應該追求的目標,還是大正時代的“職業夫人”等忙碌的婦人來說時間很重要。中國菜適合當時婦女的需求。除了家常菜的中國菜之外,比較正式的中國菜也在《主婦之友》上出現。中國菜被認爲請客用的日本家庭的正式料理之一。大正十五年(1926年)九月的松田龍子²〈請客用的中國料理〉(來客向の支那料理)一文介紹芙蓉蟹、五色湯、炒魚片、鮑片湯和海浙醋。她說中國菜的優點在容易做好和很有衛生性,表示圖片介紹料理的配置等。

像松田一樣,住過中國的日本婦女有時候在《主婦之友》上介紹中國菜。這些文章可能影響到作爲家常菜的中國菜之多元化。大正十三年三月的《主婦之友》有〈苦味食堂的料理〉(ビターマン食堂のお料理),此文介紹住過中國華北的片山夫妻在東京本鄉所開之食堂和他們給客人提供的華北菜。片山夫妻所說的華北菜就是“餃子(水餃)”“湯麵餃兒(蒸的餃子)”“鍋貼”三種。此文介紹三種菜的做法和炒麵的做法。現在,鍋貼(叫做“餃子”)已經成爲普遍的家常菜,但是當時還是獨特的中國菜之一³。

在日本的中國菜之普及,不一定是自然的現象,可能有有些企業的推動。大正十三年(1924年)十一月的《主婦之友》刊登有划期性的文章〈簡單美味的中國料理之做法〉(即席の美味しい支那料理の拵方)。此文介紹炒子雞、滑雞球、雞片湯和炒雞卷等用雞肉的菜,讚美中國菜的做法的特色,比如準備材料和調味很周到。但值得注意的是,被介紹的四種菜的做法都用“味精,”還是此文的最後面有“如果讀者沒用過味精的話,可免費提供!”之詞。此表示中國菜的普及也被“味精”公司推動的可能性。現在,日本一般的中國餐廳都用不少味精,味精的味道好像成爲中國菜的味道。其實,除了此文之外,戰前的《主婦之友》裡頭編輯部主編的介紹中國菜的做法之文章大部分都提到“味精。”比如,昭和七年(1932年)六月〈美味炒飯的做法〉(美味しい炒め御飯の作り方)介紹的做法裡面也有“味精”。《主婦之友》編輯部主編的文章都出現味精,有可能味精公司資助《主婦之友》雜誌社。詳細的狀況,之後繼續研究。

昭和時代前期,中國菜幾乎已經成爲“和洋支”三種家常菜系統之一。《主婦之

² 松田是《主婦之友》的特邀料理之師。1923年9月1日的關東大地震之後去中國,學習當地的中國菜。回國之後,在此雜誌上介紹地道的中國菜。

³ “燒賣”也算是在日本最有代表性的中國菜之一,現在已經成爲日本料理的一部份。大正十四年十月的〈美味中國菜的簡單之做法〉(美味しい支那料理の手軽な拵方)有“大家都知道的燒賣”之表現,但是一方面叫燒賣“肉饅頭。”但是,可以說燒賣的普及比餃子早一點。

友》的節句料理的特集也有“和洋支”的說法。《主婦之友》雜誌社也出版了不少介紹家常菜的書，這些書有“和洋中”的三種。還是《主婦之友》雜誌本身也出現不少“和洋中”。有關近代日本的中國觀被指出所謂的“蔑視”感，但是料理本身不一定有“蔑視”感（雖然“中”的地位放在“和”“洋”的下面）。昭和二年（1927年）三月的〈女兒節句的和洋中之特別菜〉（和洋支折衷の雛節句の御馳走）、昭和十年的〈作為家常菜的和洋中料理〉（お惣菜向きの和洋支那料理）等文章，都表示中國菜已經成為日本家常菜的三種系統之一。其實，“和洋中”就是當時的日本之常用詞，表現日本人認識世界的模型。歷史學也有三種，國史（日本史）、西洋史和東洋史。此類型現在也沒變。

在 1930 年代的日本，中國菜幾乎已經普及了⁴，《主婦之友》也有〈作為家常菜的中國菜百種製做法〉（お惣菜向け支那料理百種の作り方）（昭和十四年四月）介紹了“在日本”有代表性的百種中國菜。炸類的第一菜是“炸鯉魚”，介紹文說“此菜就是在中國菜裡面日本人最親切最順口的菜”。到 1980 年代，日本有點高級的中國料理店都有炸鯉魚。炒類的第一菜是“古老肉”。日本人叫做“醋豬”，此菜現在日本也很普遍的家常菜。還有特別介紹燒肉和燒賣。這兩道菜也算是普及度很高的中國菜。雞蛋類有芙蓉蟹，主食類有炒飯、雲吞和麵炒麵等。在此在確認，這沒有餃子和拉麵。這百種菜現在也是在日本常見的家常菜或中國餐廳菜譜上常見的菜⁵。這樣的特集文章提示當時的中國菜已經多元化，還是中國菜已經有普遍/沒有普遍之別。這樣的特集跟中國料理的“制度化”可能有關係⁶。

二 “帝國”的形成與日本的中國菜

掌握近代日本的中國菜之際，不能忽略所謂“帝國”的形成跟食生活的關係。作為日常生活的食生活跟世界觀和價值觀可能有密切的關係，可以說食生活也算是一種“媒體。”第一章提到有些人從中國回國之後，在日本介紹中國菜。他們的這種行為也跟日本人的活動空間也有關係。

1895 年清朝把台灣割讓給日本，1910 年日本把大韓帝國合併。大正年間日本佔領山東半島八年，1919 年以後塞班島等南洋群島都成為日本的“委託統治”之地。圍繞所謂的帝國與殖民地的在食生活上的關係，此章討論以下的兩點。第一點是殖民地對宗主國的食生活上的影響⁷。法國統治非洲之後，Couscous 成為法國

⁴ 在日本普及的中國菜之系統有不少，粵菜、江浙菜和北方菜都有。這個來源跟日本的華僑分布也有關係。在日本，關西到九州地區的華僑屬於三江幫，橫濱地區的大部分華僑屬於廣東幫。

⁵ 值得注意的就是餃子和拉麵等都沒有之事實。

⁶ 家常菜的菜單裡面的“普通”的菜和不列出來的菜之間可能有區別。“普通的中國菜”之形成可能影響到在日中國菜餐廳的菜譜。

⁷ 有關宗主國對殖民地的生活上的影響，參見：呂紹理《水螺響起：日治時期台灣社會的生活作

delika 常見的菜，而是英國統治印度之後，咖哩成爲英國菜的一部分。日本人也認爲咖哩就是西洋菜的一部分，然後咖哩成爲日本”洋”食的一部分。日本統治台灣和朝鮮等，到底有沒有對日本本土的食生活上的影響。先行研究有，真島亞有〈朝鮮牛—朝鮮之殖民地化與日本人的肉食經驗之契機〉指出日本把朝鮮殖民地化以後，朝鮮牛流入日本，因而日本的食生活有所改變。但是，料理本身的影響的有無幾乎沒有人討論過。此章爲了檢討這個問題，分析《主婦之友》刊登的兩篇介紹”台灣料理”的文章。

第二點是人的輪流跟食生活的關係。在第一章也提到 1920 年代有些夫人從中國回國，就開始介紹中國菜。先行研究提到 1930-40 年代居住”外地”的人們戰後回到日本本土傳達中國菜，包括餃子和拉麵等。此章掌握此點，檢討在滿洲出版的《滿洲 主婦之友》裡面的有關中國菜的部分，分析跟戰後日本中國菜的連續性。

(1) 《主婦之友》介紹的”台灣料理”

大正昭和時期的《主婦之友》上有兩篇介紹台灣料理的文章，比介紹中國菜的文章來說，其篇數極少。但是，此雜誌上已經出現”台灣料理”之名稱。大正十三年(1924 年)十二月的《主婦之友》有〈作爲家常菜的台灣料理與朝鮮料理〉(お惣菜向の台湾料理と朝鮮料理)之一文。此文說：

你們一聽朝鮮料理或台灣料理，就覺得這些都是美食家才吃的菜。但是，這兩種菜也有不少我們應該學習的部分。台灣料理的來源就是中國菜，所以相同的提防也不少，但是一般來說台灣料理更清淡和順日本人的口味。去過台灣的日本人都讚美台灣料理的美味，其實台灣料理營養豐富，味道也很好，比日本料理優良的地方也不少。

當時在東京散見台灣料理店，神保町的”甘露坊”在東京開的第一家台灣料理店。此店的由之前在台灣銀行做工作的佐多氏來經營。廚師原來是佐多氏的夫人，後來邀請台灣人。在此文介紹的台灣料理有八寶菜、燒肉丸、燒豬和龍角飯等。除了此文以外，昭和五年十二月的《主婦之友》有山本よね子⁸〈大家都喜歡的冬天之台灣料理〉(誰にも喜ばれる冬向きの台湾料理)。此文說”台灣的料理，因爲地理上的位置之關係，跟中國菜相似。台灣料理有幾個特色。第一不用生的食材，夏天也吃很熱的菜。第二不用剛出來的蔬菜，到了此蔬菜的盛期才用。第三巧用乾的食物”此文介紹蟹底刺、清湯蝦仁、八寶飯、蝦煎和扁魚筍。

這兩篇文章介紹台灣料理的意義很大，因爲可知道”台灣料理”之概念當時已經出現，也會掌握當時日本人的眼光裡頭的台灣料理的印象。但是，這些台灣料理幾乎沒有向日本本土的料理的影響力，不會超越”中國菜”的地位。

息》，台北：遠流出版社，1998 年 3 月

⁸ 當過台灣製糖株式會社專務的山本悌次郎的夫人。

(2) 《滿洲 主婦之友》上的中國菜

昭和十八年初《主婦之友》開始出版滿洲版，爲了取材，派遣一個記者去滿洲⁹。家常菜是滿洲版的主要內容之一。昭和十八年一月的〈滿洲家庭的溫暖的營養料理的做法十一種〉（滿洲の家庭の温かい栄養料理の作り方十一種）、二月刊登的〈滿洲家庭的溫暖的營養料理的做法十五種〉（滿洲の家庭の温かい栄養料理の作り方十五種）等文章介紹的料理，雖然有中國菜，但一半是俄國菜。因爲滿洲的物資比本土好的多，氣候也不一樣，所以滿洲的家常菜跟本土的有所不同。昭和十八年十一月的〈滿洲的節省稻米的營養料理的做法二十一種〉（滿洲の節米栄養料理の作り方二十一種）讓我們知道當時滿洲(日本家庭)家常菜的最大問題在缺乏稻米之點。所以此文介紹高粱餅和薯饅頭等，但是一半左右還是西餐。除了主食和菜之外，這些文章都介紹甜點的做法。《滿洲 主婦之友》上介紹的料理比本土《主婦之友》就發現，滿洲版介紹的料理內容豐富，材料的也有多種。昭和十七年二月《主婦之友》刊登的〈戰時體制之下受歡迎的營養中國菜〉（戦時下に喜ばれる栄養支那料理）介紹蔬菜湯、炸魚、古老肉等而已。但是，昭和十九年的曼洲版的〈滿洲食生活的改善實驗〉（滿洲の食生活の工夫実験）指出當時的生活的辛苦，介紹如何利用”野草”做菜。

值得注意的是《滿洲 主婦之友》上介紹的中國菜沒有包括像餃子和拉麵等戰後日本流行的菜，很難找到跟戰後日本有連續性的中國菜。南廣子/舟橋由美〈日本一般家庭的中國料理的受容〉（日本の家庭における中国料理の受容）等不少先行研究指出戰前在中國大陸居住的日本人帶回來中國菜的做法，他們帶回來的中國菜跟戰前以來的中國菜成爲戰後日本的作爲家常菜的中國菜之核心。但是，《滿洲 主婦之友》上不能找出這些因素。以後，繼續檢討華北和上海等地區的狀況。

後言---食文化研究的可能性

本文以《主婦之友》雜誌爲基礎檢討戰前日本的家常菜之形成與中國菜的關係，第一章指出中國菜成爲日本”和洋中”家常菜的一部份，當時中國菜被認爲又衛生又快做的菜，中國菜跟當時女性價值觀相符。第二章檢討所謂帝國的 formed 與殖民地菜的關係，指出人的輪流跟料理傳達的關聯性，但是台灣料理和朝鮮料理等殖民地料理不一定流入宗主國的日本菜裡面，此點跟英國法國不一樣。另外，有關外地居住的日本人 1945 年以後把中國菜的做法帶回來之問題，《滿洲 主婦之友》的介紹料理的文章裡頭看不出來。此雜誌上幾乎沒有看得見戰後日本流行的中國菜。

還有一些新的發現，比如現在在日本已經成爲”國民食”的餃子和拉麵，戰前的日本幾乎還不是那麼普遍，餃子不如燒賣，拉麵不如雲吞和炒麵。另外，”台

⁹ 主婦の友社《主婦の友社五十年》，主婦の友社，1967年，330頁

灣料理”之呼稱已經出現，內容也跟現在的台灣菜有所相同。最後，“味精”跟近代日本中國菜的發展之關係，算是經濟社會史的令人引入的題目。

其實，食文化就是人的生活裡頭最基本的部分，所以研究食文化就發現不少新的有綜合性的問題和觀點。在日本的學界，有關食文化的先行研究還不夠，希望以後跟台灣學界交流而展開新的研究領域。