

宜蘭縣飲食文化調查記要

馮臨惠*、須文宏/國立宜蘭大學食品科學系副教授、余嚴尊、洪美芳/國立宜蘭大學食品科學系講師、保愛貞/國立宜蘭大學食品科學系助教、張蓮萍/國立宜蘭大學附設高職進修學校教師

一、緣起

宜蘭縣政府昭示以觀光、文化、資訊、環保立縣，宜蘭人積極追求好山好水的優質生活環境，努力發展觀光產業。從冬山河親水公園、各鄉鎮市的運動公園名聞遐邇成為觀光聖地之後，宜蘭已成功的走出自己的觀光產業的特色。觀光事業的發展不僅限於縣政府所舉辦的綠色博覽會及愈演愈盛的國際童玩節，各鄉鎮也紛紛發展自己的特色節慶，如頭城的搶孤、魚節、三星的蔥蒜節、蘇澳的鯖魚節、冬山的風箏節、龜山島賞鯨...等，每年數以百萬計的遊客進出宜蘭，好山、好水、好玩之外，飲食的項目也常被列入許多節慶中。然而，每在旅遊旺季，常常被問及的問題就是「宜蘭好吃在哪裡？」，「宜蘭有特色的飲食是什麼？」。在宜蘭縣「飲食」與「觀光」是有唇齒不分的相連性質。

事實上，飲食不僅是人類維持生存的方法，也是人類豐富文化資源的一部份。尤其"民俗文化本指文化中仍與「生活」相關部份；以此論，飲食正如同工藝屬於民俗文化中物質的部份。在「一食二穿」、「民以食為天」的中國世俗中，還有什麼比「食」更與常民生活長相左右的？於是「食」不免扮演了某種參與與記錄的功能，成為民俗文化非物質(精神心靈)層面具像化身的重要部份。"(陳進傳，1997)。因此，地方小吃在飲食文化中，以通俗平凡的相貌，在油煙蒸汽人聲鼎沸中，記錄下平民生活的點滴，編織歷史情景的一片，也構成區域性的文化特色。所謂「小吃」，乃是相對於「大宴」(童世璋，1986)，是指市井村野、攤販夜市之間的飲食風味，具備著鄉土野趣及區域性的特色，也常與民俗節慶、傳統時序結合，是最能

呈現地方風情文化的項目。

地區性飲食文化特色的發展是受到地理環境的限制、在地居民族群的來源及地域特有物產的應用等因素的影響，而宜蘭縣飲食文化的特性更加入近年來發展觀光事業的皮骨相連性質。因此，本計劃希望藉對在地住民調查地方小吃的喜好性與外來觀光客對觀光地區餐飲的評價，探討宜蘭縣飲食文化的特色與影響因素。並將所收集的宜蘭縣小吃之初期資料整理，及建立宜蘭縣飲食文化資源的數位資料庫，以提供作為其他相關研究或推廣工作的基礎。

二、範圍

飲食文化的發展受到地理環境、族群交流與農業發展等三大因素的影響(林乃燊，1995)，因此要瞭解地區的飲食文化，當然要先由該地區的三大因素開始。在先期工作收集與宜蘭縣飲食文化相關的文獻資料後，瞭解坊間已有相當數量與「美食」或「飲食」相關的出版品，其內容大都與旅遊有關，著重於介紹「美食」及所在位置，較少討論與文化有關的部份。至於討論與飲食文化有關的書籍，除少數幾本外，也把重點放在宜蘭縣的特產：金棗蜜餞、鴨臙、膽肝、糕渣等數項。

為避免重複，並深入瞭解民間之飲食文化，特將調查工作侷限於兩個方向：「百元小吃」與「觀光餐飲」。由於「小吃」為民眾日常生活的一般飲食，「物美價廉」自然是選擇飲食的重要考量原則，因此，調查重點就以單次消費額「一百元」以下的項目，作為小吃調查的標的。又宜蘭縣境內的觀光遊點分佈甚廣，