

# 飲食文化與創新廚藝之探討-以原住民食材結合 川菜烹調手法為例

蕭漢良

德霖技術學院餐飲廚藝系 助理教授

王姍右

德霖技術學院餐飲廚藝系 學生

## 摘要

由於台灣多元化的融合，使得菜餚烹調與廚藝展現上能夠呈現許多不同的風貌，而隨著時代的變遷，飲食也越來越追求在意境及層面上，展現出台灣的風情萬種與獨具特色。本研究目的旨在希望經由文獻與實地訪查，瞭解原住民與川菜料理的飲食文化，進而透過將原住民道地特色食材與川菜經典菜餚烹調手法結合與創新，發展具原住民與川菜風味與特色的創新料理。本研究預計先透過文獻蒐集與專家深度訪談之方式，經由專家問卷方式進行結合性與可行性分析，遂進行產品試做與試吃，採用創意廚藝產品評量表，評分指標分為五個構面，包括：香氣味道與口感、色彩、造型與盤飾、食材選用、整體評估。本研究開發出創新及結合之產品，可提供給餐廳業者做為參考，以適用於菜色研發之依據。

**關鍵詞：**創意廚藝產品、飲食文化、原住民、川菜、廚藝

註：本研究感謝科技部大專生專題研究計畫（NSC 105-2815-C-237-010-U）經費補助。

# **A Study of Dietary Culture & Innovative Cuisine-A Case of Combining with Indigenous Taiwanese and Sichuan Cuisine**

**Han-liang Hsiao**

De-lin Institute of Technology, Culinary Art Department, Assistant Professor

**Shan-you Wang**

De-lin Institute of Technology, Culinary Arts Department, Student

## **Abstract**

Taiwan is one of the republics of world cuisine. In recent years, government pays more attention to indigenous Taiwanese. The style and specific culture of indigenous Taiwanese are manifested gradually. Furthermore, The Sichuan cuisine, one of the main eight Chinese regional cuisines is known as spicy and pungent flavor. The purpose of this study is to deeply understand the dietary culture of Taiwanese aborigine and Sichuan cuisine through literature review, field research and interview. Furthermore, the research associates indigenous Taiwanese's specific ingredients with the cooking methods of classic Sichuan cuisines to develop the compounded innovatively cuisine having the favor and features combining with indigenous Taiwanese and Sichuan cuisine. Summarizing relative the literatures of indigenous Taiwanese and Sichuan cuisine to understand their culture and features, and further, the study gathers and arranges materials to find out similar ingredients, condiments and cuisines. The study conducts field research and talk with the grand old men in tribes to learn tribe cultures and cuisines, on the other hands, interviews with famous Sichuan cuisine chefs and mimics cooking methods of Sichuan cuisine. Based on purpose and literature review, expert's deep interview, and creative culinary products measurement instrument, this study conducts demographic characteristics, the consistency of reliability and basic relevant analysis, T-test and ANOVA analysis to evaluate innovate cuisines. This study elucidates the development and application in creative culinary products. In practice, restaurant industry can refine the evaluating creative culinary cuisines process and approach to optimize financial investment to increase customer value.

**Key words:** Creative Culinary Products, Dietary Culture, Indigenous Taiwanese, Sichuan cuisine

## 壹、前言

就「飲食」來說，是人生活需求的一部份，從飲食中，我們能夠了解一個族群的人文生活以及風俗民情，而每個地區飲食文化背後的養成，往往有許多原因，從「靠山吃山，靠海吃海」的這句話意思，就能看出地理環境的影響，如四川盆地，地大物博、氣候溫和、四季長春，即有「天府之國」的美稱。而氣候、宗教信仰、歷史背景、以及多種族的文化，也都是影響飲食文化發展的因素（洪久賢，2009）。而人類的飲食文化由簡到繁、由簡單到精緻，像是平民化小吃的小籠包也能躍身為米其林餐廳裡最有特色的料理之一，如鼎泰豐餐廳，對於食材的使用以及烹調手法的技術，也都越來越重視。而食物、飲食習慣、習俗，在不同種族下所被定義的意思也有不同的涵義，像是印度，用左手取食物被視為是不乾淨的，而在台灣吃飯，碗沒有拿在手上代表是不禮貌的。加上現代化資訊蓬勃，不管是網路還是走在路上，都能吸收到有關飲食文化的資訊，這些因素的緊密結合下所衍生出的文化內涵，更值得我們進一步探討。

台灣在過去 500 年的移民社會裡，多樣化種族和族群所組成，從荷蘭、葡萄牙、西班牙文化，加上鄭成功時期及福州沿海人的大量開墾，到後來的日本文化跟二次戰後的歐美文化，飲食文化也在歷史的影響之下，備受薰陶（張玉欣，2015）。台灣以美食著稱，各式特色料理，平民小吃林立，包括美、歐、義、亞熱帶地區、地中海等世界美食，皆可以在台灣吃到。因此，台灣可說是一個世界料理的共和國。

近年來，台灣原住民受到政府的保護及重視，其中的風格與特色文化，越來越凸顯，而飲食文化的特色，是大部分台灣人並不知道的。而原住民靠山吃山，靠海吃海的習性，也反映在不同的部落上面（王嵩山，2001）。而他們共同的特色都是取材於大自然，而受限於地理位置，更發展出獨特的飲食風貌。而烹調手法皆以，火烤、水煮、蒸煮為主（鈴木質，1999），可真正頗為人知的特色料理是少之又少，大部分人所知道的僅僅是小米、山豬肉、飛鼠肉、野菜等等，藉此我們想要更進一步了解原住民料理與飲食文化。

中國多變的飲食文化，最具特色的就是八大菜系，分成魯菜、川菜、粵菜、淮揚菜、閩菜、浙菜、湘菜、徽菜，每種菜系皆有不同的重點烹調與風味與其特色，講究色、香、味、形，使得中國在世界上享有「烹調王國」的美譽（林乃桑，1992）。其中以辣為著名的川菜，因為得天獨厚的地理位置和天氣，成就獨具特色的飲食文化，有「吃在中國、味在四川」之稱，發展出 30 餘種味型，最具有特色的有八種，其中就以「麻」和「辣」最為代表性。除此之外，川菜擁有 50 多種的烹調手法，在菜色的變化上有非常大的空間，川菜更有「一菜一格，百菜百味」、「百家菜」的美譽。而近年來在台灣亦有許多麻辣火鍋、川菜館興起，可見川菜目前在台灣炙手可熱。

綜上所述，現今創新料理越來越多，而在原住民料理及川菜料理中發現，有許多的可用性與具特色的食材及多樣化的調味手法，因此本研究希望能透過資料蒐集與研究探討，將兩種特色料理精進結合，變化出不同的滋味，發展出一道道大眾化都喜愛的料理，再將原住民推廣到世界各地，呈現出更不一樣的創新特色料理。故本研究目的如下：

1. 瞭解與探討台灣原住民飲食文化、特色食材與料理。
2. 瞭解與探討川菜的飲食文化特色及烹調手法。
3. 原住民料理與川菜烹調手法結合之創意廚藝產品可行性探討與研究。

## 貳、文獻探討

本研究為瞭解原住民飲食文化、特色食材與料理，以及川菜的烹調手法，進而探討是否能將其予以創新與結合成創意廚藝產品，因此本部分整理與研究主題相關之文獻，進而作為研究探討之依據與基礎。

### 一、台灣原住民飲食文化、食材與料理

台灣位於亞洲太平洋，居住著各種族群，包括河洛人、客家人、外省人、新住民與原住民族，其中原住民族約有 55 萬人，佔台灣總人口數的 2%，目前經政府認定的原住民族有：阿美族、泰雅族、排灣族、布農族、卑南族、魯凱族、鄒族、賽夏族、雅美族、邵族、噶瑪蘭族、太魯閣族、撒奇萊雅族、賽德克族、拉阿魯哇族、卡那卡那富族等 16 族，各族群皆擁有屬於自己的文化、語言、風俗與飲食習慣，對台灣而言，原住民族是歷史與文化的重要根源（原住民委員會，2016）。

本研究以原住民族中人口數佔比前三大之族群，阿美族、排灣族與泰雅族，此三族作為主要研究之對象，探討其原住民之文化、食材與料理特色。

#### (一)、阿美族

阿美族為目前全台原住民族中人口數最多，約計 20 萬人，佔總原住民族人口數 37.3% 之多（原住民委員會，2016）。屬於母系社會之族群，其傳統社會有兩個特色：一為母系制度，及子女從母姓，夫從妻居，這種以女性為主軸的婚姻制度，使得女性在家族組織中占有重要地位。傳統祭儀以部落之豐年祭為主。主要以番薯為主食，代表菜為杜倫（糯米糕）、阿里澎澎（阿美粽）、喜勞（醃生豬肉）、檳榔心、阿巴魯（麵包樹果）、山蘇、山苦瓜、山萵蒿（田哲益，1999；潘英，1998）。

#### (二)、排灣族

排灣族目前人口數約計 9 萬 9 千人為，為全台原住民族人數第二多之族群（原住民委員會，2016），為原住民族中之貴族社會族群。以嚴格的階層原則與經濟上的再分配特質所結合之政治制度，有其結構上的基礎；而權威在整個社會體系中，集中化到少數的貴族家族系中，此又因其偏副系的親屬組織的嚴整接序性，進而鞏固其社會地位。主要是以番薯為主食，代表菜為阿拜、祈納福、小米酒、竹筒飯、刺蔥、檳榔花、小芋頭（田哲益，2001）。

#### (三)、泰雅族

泰雅族為目前全台原住民人口數佔比第三之族群，約計 8 萬 8 千人（原住民委員會，2016），泰雅族以面部刺紋聞名，主要的部位多在面部，紋面的意義除了美觀以外，就女子而言，代表善於織布，可以論及婚嫁的女子；就男子而言，是獵過首級，能夠勇敢獨當一面，保家衛社稷的標誌，是成年的象徵，也是死後認祖歸宗的標誌，所以他們又被稱為黥面番或王字番。馬告為其特有之食材與調味原料，主要以小米、番薯為主食，代表菜有竹筒飯、香蕉飯、打馬面、苦花魚、輪胎苦瓜、特有調味料有馬告（陳勝榮，2007；根誌優，2008）。本研究根據相關文獻（如吳雪月，2000；亞磊絲·泰吉華坦，2007a；亞磊絲·泰吉華坦，2007b；亞磊絲·泰吉華坦、田哲益，2007 等），整理出屬於原住民之特有食材與原料，如下表 1 所述，其特色、風味與口感皆可做為本研究創意廚藝產品設計之用。

表 1、原住民特有食材(野菜)一覽表

食材	特色	功效/性能	原住民
輪胎苦瓜	又名輪胎茄，因取其苦味，稱為輪胎苦瓜。正確名稱為紅茄，屬於茄類植物。	除了觀賞用途外，紅茄果實尚可入藥，具有消炎鎮痛、散淤消腫功效，主治胃痛、淋巴結核、腋窩生瘡等症。	阿美族 泰雅族
山蘇	別名台灣巢蕨。植株呈鳥巢狀，根莖塊狀，生於中低海拔山區森林內。多年生常綠草本蕨類。	可以預防貧血、高血壓、活血、解毒、消腫等功效，膳食纖維含量相當高，可以改善及預防便秘的問題。	阿美族
山萵蒿	別名神仙菜。一年生草本植物，具很強萵蒿味，故名為山萵蒿。	具特殊氣味，營養豐富。山萵蒿性寒味甘，有解熱、涼血、利尿、通便、養心、降壓等保健功效。	阿美族 排灣族
刺蔥	名為食茱萸。芸香科花椒屬落葉大喬木。含辛帶辣氣如蔥，密刺叢生株葉中。	藥用之功效為溫中、燥濕、殺蟲、止痛藥；主治跌打損傷、風濕、感冒，心腹冷痛，寒飲、煎服。	排灣族
檳榔花	為棕櫚科檳榔屬植物檳榔的雄花蕾。分布於雲南、海南及台灣等熱帶地區。	檳榔樹是屬於棕櫚科植物，本身是雌雄同株，叫做「半天花」。食用的檳榔花.特色：降火、美容，口感鮮嫩爽脆。	排灣族
小芋頭	為天南星科植物中的芋屬。	芋頭性甘辛、性平、有小毒，歸腸、胃經；其營養價值十分豐富，可防治癌瘤，還有美容養顏、烏黑頭發的作用。	排灣族
馬告	泰雅族人稱之為「馬告」，一般人則稱它為「山胡椒」。	馬告可以生津止渴、消暑氣、增加食慾，提神的功效。可消除宿醉引起的頭疼、身體痠痛等症狀。	泰雅族

資料來源：本研究整理。

## 二、中國飲食文化-川菜料理、烹調手法

哈佛大學張光直教授在「中國文化中的飲食-人類學與歷史學的透視」(Food in Chinese Culture. Anthrological and Historical Perspectives)一書中提出了中國飲食文化的六大特性：廣泛的食物採擇、飯與菜的對立、飲食調和：彈性與調適、飲食信仰與禁忌、飲食的文化地位：實質與儀式以及地區的差異性。張教授認為在所有民族中，中國人對於世界上能夠用來作為食材的

採用最為廣泛；而在製作滿漢全席的原則和一、二道菜的原則是一樣地，同樣都需要達到飲食合理的均衡；均衡和諧的觀念是中國人生活中最高指導原則，在飲食行為中表現的最為透徹，使飲食在中國文化中占有重要的地位。中國飲食每一地區都有其特定的發展，每一地方都有當地的菜，每一地區的菜都構成完整的單位，所有地方的菜都有中國文化的基本原則，此一原則就是「飲和食德」，也即是均衡和諧的基本原理（Chang, 1997）。

中國菜分為八大菜系，其中川菜為八大菜系中以重視調味、善用麻辣特色料理（陳傳康，1995）。四川自古即有「天府之國」的美稱，四川盛產一些調味料，如自貢井鹽、郫縣豆瓣、茂汶花椒、永川豆豉、乾紅辣椒等，常被四川人廣泛運用到各式各樣的菜餚裡，所以川菜的香辣就成為一大特色。川菜食材繁多、色香俱全、重視調味、以善用麻辣著稱。而川菜有「七滋八味」之說，「七滋」指甜、酸、麻、辣、苦、香、鹹；「八味」即是魚香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、紅油、薑汁、家常（林慶弧，2014；袁庭棟，1991；劉軍茹，2004）。

川菜突出的是麻、辣、香、鮮及油大、味厚的特點，重用「三椒」和鮮薑。在 7 種基本味型的基礎上，又可調配變化為多種複合味型。川菜的複合味型有 20 多種，如鹹鮮味型、家常味型、麻辣味型、糊辣味型、魚香味型、薑汁味型、怪味味型、椒麻味型、酸辣味型、紅油味型、蒜泥味型、麻醬味型、醬香味型、煙香味型、荔枝味型、五香味型、香糟味型、糖醋味型、甜香味型、陳皮味型、芥末味型、鹹甜味型、椒鹽味型、糊辣荔枝味型、茄汁味型等等，形成了川菜的特殊風味，其中以魚香、紅油、怪味、麻辣較為常見（林乃桑 1992；陳學智，2011）。經上述文獻資料蒐集，本研究整理出川菜經典烹調手法與經典料理說明，如表 2、表 3 所述。

表 2、川菜經典烹調手法說明

烹調手法	說明
魚香味型	川鹽、醬油、糖、醋、泡辣椒、薑、蔥、蒜調製。特點是鹹辣酸甜，具有川菜獨特的魚香味。如魚香肉絲、過江魚香煎餅等。
怪味味型	主要以醬油、白糖、醋、紅油辣椒、花椒、芝麻醬、熟芝麻、味精、胡椒、薑、蔥、蒜、香油等調製。特點是各味兼備，麻辣味長。一般為冷菜，如怪味雞絲、怪味魚片、怪味蝦。
麻辣味型	川鹽、郫縣豆瓣、乾紅辣椒、花椒、乾辣椒、豆豉、醬油等調製。特點是麻辣鹹鮮。如麻婆豆腐、水煮牛肉、乾煸牛肉絲。
椒麻味型	主要以川鹽、醬油、味精、花椒、蔥葉、香油調製。特點是鹹鮮味麻，蔥香味濃。一般為冷菜，如椒麻雞片、椒麻鴨掌、椒麻魚片等。
酸辣味型	以川鹽、醬油、醋、胡椒、味精、香油為調料。特點是酸辣鹹鮮，醋香味濃。如辣子雞條、辣子魚塊等。
家常味型	以川鹽、郫縣豆瓣、醬油、料酒、味精、胡椒調成。特點是鹹鮮微辣。如生爆鹽煎肉、家常臊子海參、家常豆腐等。

表 2、川菜經典烹調手法說明(續)

烹調手法	說明
糊辣味型	以川鹽、醬油、幹紅辣椒、花椒、薑、蒜、蔥為調料製作。特點是香辣，以鹹鮮為主，略帶甜酸。如宮保雞丁、宮保蝦仁、宮保扇貝、拌糊辣肉片等。

資料來源：本研究整理。

表 3、川菜經典菜餚說明

菜名	說明
回鍋肉	此菜源於民間祭典，人們將敬鬼神、祭祖宗的豬肉在敬獻之後「回鍋」烹食，有先煮後炒、先蒸後炒兩種烹法。
麻婆豆腐	成都市一家名為「陳興盛飯舖」的老闆娘陳劉氏所創。因為陳劉氏臉上有麻點，人稱陳麻婆，她發明的燒豆腐就被稱為「陳麻婆豆腐」。
怪味雞	怪味是川菜主要的傳統味型之一，是中國四川和重慶地區常見的涼菜食品，味道又麻又辣又甜還帶點酸味，吃時百味交陳，故有“怪味”之稱。
乾燒魚	四川的特殊燒法，以中火將湯汁慢慢燒入食材內，是需中火慢燒，讓菜餚自然收汁，且不能勾芡，將加工、醃味的材料炸製上色後，再用中火加調味料慢燒，將汁自然收濃成菜的方法。
宮保雞丁	相傳清朝光緒年間的四川總督丁寶楨所創，是他招待客人時家廚煮的菜餚。由於丁寶楨後來被封為東宮少保，所以被稱為「丁宮保」，而這道菜亦被稱為「宮保雞丁」。
蒜泥白肉	重慶、四川城鄉大眾餐館幾乎都供應蒜泥白肉。此菜肥瘦兼有，肉片勻薄而大，蒜味濃郁，鹹辣鮮香，略有回甜，佐酒下飯均宜，加上經濟實惠，深得人們喜愛。
魚香肉絲	魚香是川菜主要的傳統味型之一，但其味並非來自於「魚」，而是以四川民間烹魚的調味方法來烹製煮料非魚的熟菜，烹成後具有鹹、酸、甜、辣、香、鮮的特色和濃郁的蔥、薑、蒜味。
水煮牛	四川鹽都自貢的一款傳統風味菜。以水煮煮後再加上一些鹽、辣椒、花椒等調味食用，成為民間的一道傳統名菜。

資料來源：本研究整理。

### 三、創意廚藝產品

消費者的飲食習慣因為外在環境因素的變遷，與對餐飲品質需求的提升而改變。現在消費者的消費觀念越來越精明，甚至可以說是挑剔的選擇模式，加上環保意識的抬頭，所以飲食方面較注重「少油、少鹽、少熱量、有機、健康、環保」概念的食品（張玉欣，2015）。廚藝包含

著廚師的技術以及產品的創造力，創意廚藝產品亦代表著現代飲食文化的重要發展。廚藝可說是烹飪與藝術兩字的結合，廚藝是廚房的烹飪手法與技術、食品科學、食物製備知識、飲食文化與美學藝術的總和。廚師以烹煮過程的專業知識及技術為基礎，並且需要兼具文化及藝術的涵養，而創造力的發展則是提升廚藝能力的重要影響因素（洪久賢、胡夢蕾，2008）。創造力會受到團體、組織、文化或時間不同而改變。因此創造力評估必須考慮不同層面：人、組織、產業、專業，這些因素會影響創造力的發展。餐飲創意產品長展現於全球化的結合，例如不同文化多樣的飲食巧妙的相互融合與影響，互相成為彼此的一部份，另外，食材、烹調法、口味及飲食習慣也因全球化的因素不斷變化，持續味餐飲產品帶來更多刺激（吳仕文、吳菊、陳立貞、許興家，2015）。創意廚藝產品是一種遊走於科學與藝術之間、新奇與價值之間的作品，創意廚藝產品的形成包含多元的要素，包括了味覺、嗅覺、色彩與造型等。Horng and Lin (2009) 的研究即發展評估創意廚藝產品的衡量工具，來衡量中式創意廚藝產品，包含 8 個構面與 34 項衡量指標。創意廚藝產品的評估構面內容為「專業技能」、「香氣、味道與口感」、「色彩」、「造型與排盤」、「盤飾」、「器皿」、「食材選用」與「整體評估」。可做為餐飲業界在開發新菜色或變更菜單時的依據，透過各構面與衡量指標來作細部修正與改善標準。

#### 四、小結

綜合上述文獻可知，原住民料理當中有相當多具有特色的食材可做為推廣與運用，而川菜料理的烹調手法相當多元，且能符合現今消費者之需求。若能透過創意廚藝產品設計之概念，將兩種不同料理予以結合，發展出創新料理。因此本研究想以專家與實地訪談、實際料理製作與測試，並透過創意廚藝產品評量工具，來進行本研究計畫。

### 參、研究方法及步驟

#### 一、研究流程與架構

蒐集原住民料理及川菜料理的相關文獻資料，研究與瞭解其文化及特色，進一步在文獻資料中整理與尋找兩者共通與相類似之食材、調味料與料理。利用田野調查與部落的原住民長老對話，學習部落文化及族群特色料理；另外則是訪談著名川菜料理主廚，並向師傅學習川菜的烹調手法。透過田野與訪談資料的蒐集和記錄，運用大家熟悉的川菜烹調手法，例如：魚香、糖醋、椒麻等加以利用，結合原住民特色食材，例如：馬告、刺蔥等，製作創新廚藝產品。本研究並以創新廚藝產品評量工具與指標，作為衡量產品之依據。本研究架構如圖 1 所示。

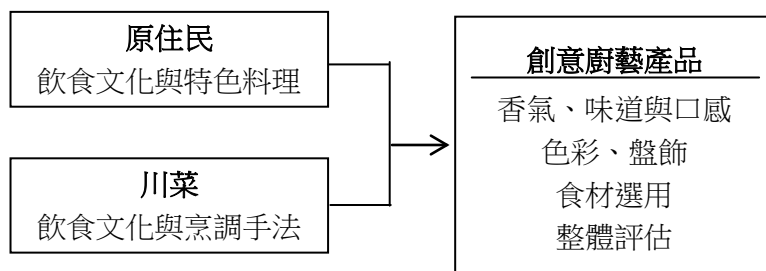


圖 1、本研究架構



## 二、研究方法

本研究首先採用質性研究法中的田野調查法，採用採訪和紀錄的方法進行主題之研究。田野調查是要到現場實地紀錄與工作，而這些紀錄成果更是可以帶回，或再次轉換成為研究展示的成果，這種透過田野調查的實地採訪和紀錄，便是第一手寶貴資料的取得。由於研究的議題現存資訊有限，因此再透過半結構性訪談(semi-structured interview)，進行專家深度訪談，以非結構性訪談運用訪談的技巧及投射(誘導)方法，將停留在受訪者腦海裡尚屬未明朗階段的想法或主意，透過初級與整體的問題，並集中管理訪談流程引導出相關資訊(王文科、王智弘，2014)。當這些資訊無法再提供時，訪談者就開始以事先規劃定義明確的子題接續進入結構性訪談，最後將錄音或手扎筆記內容逐字騰寫並加以編碼整理，試圖做完善地歸納引結。

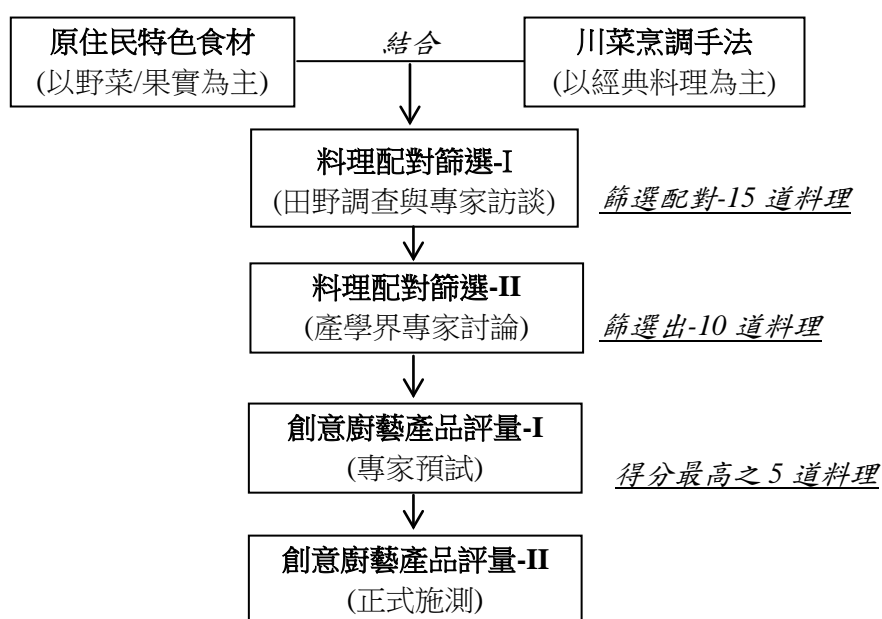


圖 2、本研究-創意廚藝產品評量流程

本研究詳細研究流程如圖 2 所示，首先經由田野調查中發現，原住民在日常生活與飲食中多食用野菜居多，多半呈現的手法是將野菜入湯一起烹煮，野菜也常分布於獵場中，除了可食用之外，有些還用於一些日常用品上，而野菜多半都是擁有強身健體的功效。進一步透過專家訪談，瞭解到其實有許多的川菜，都只是為了迎合台灣人的口味，並不是道地的四川料理，如：五更腸旺及蒼蠅頭等等，其實不屬於傳統川菜料理，大部分台灣人認為辣、麻就是代表川菜，置入了錯誤的觀念，另外也從專家訪談中更瞭解到川菜其實不是每一道料理都要加入辣的元素，也是有很多不加辣味的菜餚，如：回鍋肉、蒜泥白肉等等。

針對本研究的設計與流程，以經典川菜料理為主軸，將原住民特色食材取代既有食材，透過田野調查與深度訪談，本研究共計篩選配對出 15 道原住民與川菜結合的創意料理，如表 4。

表 4、第一階段-料理配對篩選結果

編號	創意料理	編號	創意料理	編號	創意料理
1	檳榔花回鍋肉	6	乾燒苦花魚	11	檳榔花怪味雞絲
2	馬告魚香烘蛋	7	野菜雞豆花湯	12	馬告椒汁浪花肉
3	野菜連鍋湯	8	刺蔥晾衣白肉	13	美人椒炒苦瓜
4	山苦瓜鑲肉	9	宮保蝸牛肉	14	芋頭軟餅
5	山苦瓜麻婆豆腐	10	胡麻涼拌山蘇/山萵蒿	15	蒜味輪胎苦瓜

接著進行產學界專家討論，針對烹調手法、食材特色與可行性等面向進行評估，篩選出 10 道料理進行製作，創意料理成品如圖 3 所示。最後進行兩階段的創意廚藝產品評量：採用並修正 Horng& Lin (2009)的創意廚藝產品評量表，評分指標分為五個構面，包括：香氣味道與口感、色彩、造型與盤飾、食材選用、整體評估。第一階段邀請 5 位具有業界餐飲或廚藝經驗的專家學者，進行專家預試與篩選，刪除得分最低的 5 道料理；第二階段則進行正式評量，共計邀請 20 位產學界專家與學者，除了具有餐飲經驗的業界主廚外，還有在學界負責教授廚藝相關實作課程的專任教師，進行評量。本研究主要以 SPSS 20.0 套裝軟體進行資料分析，統計方法，除資料信效度分析、人口統計變數分析與 t 檢定外，主要使用多變量統計分析(ANOVA 與相關分析)來驗證本研究之結果。



圖 3、第二階段-料理配對篩選結果

## 肆、研究結果

### 一、創意廚藝產品評量

本研究在經過田野調查-找出原住民的特色食材，業界專家訪談-認識與了解川菜的經典烹調手法後，藉由與專家學者的探討，共同討論如何能將原住民與川菜料理的特色與元素予以結合，並開發出具有商業價值的創意料理。透過兩階段的料理配對篩選，選出共計十道原川創意料理，再將創意料理實際製作，採用創意廚藝產品評量方式來決定最合適的原住民食材結合川菜經典烹調法所製作出來的創意原川料理。在兩階段的創意廚藝產品評量中，經過第一階段的篩選，保留五道原川創意料理，並採納第一階段專家所給予的意見，將菜餚的配方、口味、呈現與盤飾予以修正與調整，進行第二階段正式施測。

創意廚藝產品評量第二階段，邀集 15 位產學界對於餐飲廚藝學有專精與豐富經驗的業界專家與學者，進行料理試吃並予以評分。15 位專家學者相關資料如表 5 所述。結合性最佳的 5 道菜餚符合主題性、可行性亦高、具有商業價值，進行品評表的評分。

表 5、專家學者資料表

編號	職稱	專長	工作/教學 經驗	編號	職稱	專長	工作/教學 經驗
1	副教授	中/西餐廚藝	25 年	9	行政主廚	中餐廚藝	18 年
2	助理教授	餐廳經營管理	18 年	10	行政主廚	中/西餐廚藝	22 年
3	助理教授	中餐廚藝	22 年	11	主廚	中餐廚藝	17 年
4	助理教授	西餐廚藝/烘焙	15 年	12	主廚	中/西餐廚藝	12 年
5	助理教授	中餐廚藝	20 年	13	主廚	中餐廚藝	13 年
6	助理教授	中餐廚藝	17 年	14	副主廚	西餐廚藝	10 年
7	副教授	中/西餐廚藝	20 年	15	副主廚	中餐廚藝	10 年
8	講師	中/西餐廚藝	15 年				

### 二、描述性統計分析

本研究採用並修正 Horng& Lin (2009)的創意廚藝產品評量表，評量表題項使用李克特五點尺度，依照產品對於評分項目的符合程度予以評分。評分指標分為五個構面，包括：香氣與味道、色彩、造型與盤飾、食材選用與整體評估，共計 19 個題項。第二階段評量邀請 11 位具餐飲廚藝專長之專家學者，採用產品實際製作並試吃方式進行評量。

經過第一階段專家的評比、分析與考量菜餚適合度的結果，選出胡麻涼拌山蘇、刺蔥晾衣白肉、檳榔花怪味雞絲、馬告魚香烘蛋與馬告椒汁浪花肉等五道創意菜餚。第二階段的評量結果如表 6 所示。根據表 6 問卷各題項之平均數可以發現：

(一) 所有題項加總平均：

五道料理的總和平均介於 3.33 至 3.80，最低為馬告魚香烘蛋與馬告椒汁浪花肉，平

均數總和最高的料理為刺蔥晾衣白肉，五道料理的皆能被專家們所接受度，表示具有一定的可行性。

表 6、專家學者資料表

題項與構面	胡麻涼拌 山蘇		刺蔥晾衣 白肉		檳榔花 怪味雞絲		馬告 魚香烘蛋		馬告椒汁 浪花肉	
	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
1.風味獨特	3.36	1.03	4.09	.70	3.64	1.03	3.27	.79	3.73	1.10
2.講究原味、適量使用調味料	3.82	.87	4.09	.94	3.91	1.14	3.36	.92	3.82	1.17
3.調和、香氣、味道口感之平衡	3.73	.65	3.36	.67	3.82	.75	3.64	.81	3.27	1.19
<b>香氣與味道</b>	<b>3.65</b>	<b>.67</b>	<b>3.85</b>	<b>.64</b>	<b>3.77</b>	<b>.89</b>	<b>3.44</b>	<b>.64</b>	<b>3.62</b>	<b>1.05</b>
1.獨創的色彩應用	2.82	.98	3.82	.98	3.00	.89	3.36	.81	3.36	.92
2.引起食慾的顏色	3.45	.69	4.00	.89	3.18	1.17	3.82	.98	3.55	.82
3.活用天然的色彩	4.00	.77	4.27	.90	3.45	.69	3.73	1.01	3.73	.90
<b>色彩</b>	<b>3.42</b>	<b>.63</b>	<b>4.03</b>	<b>.78</b>	<b>3.21</b>	<b>.81</b>	<b>3.65</b>	<b>.67</b>	<b>3.55</b>	<b>.76</b>
1.獨特的形狀排盤與造型	4.00	.77	4.18	.60	3.09	.83	3.36	.92	3.18	.75
2.對分量大小位置合理配置	4.18	.87	3.91	.70	3.55	.69	3.82	.40	3.73	.65
3.造型優美	4.00	.77	3.91	.94	3.09	.54	2.91	.94	2.91	.70
4.具畫龍點睛效果	3.36	.81	3.36	.92	2.91	.70	3.18	.87	3.36	.81
<b>造型與盤飾</b>	<b>3.89</b>	<b>.61</b>	<b>3.86</b>	<b>.70</b>	<b>3.17</b>	<b>.39</b>	<b>3.35</b>	<b>.64</b>	<b>3.32</b>	<b>.53</b>
1.新鮮食材之運用	4.18	.60	4.45	.69	4.27	.79	3.64	.67	3.73	.90
2.食材具有良好的品質	3.91	.54	4.36	.67	4.00	.63	3.82	.40	3.82	1.17
3.食材搭配的平衡性	3.36	.92	4.18	.75	3.73	.65	3.73	.47	3.91	.83
<b>食材選用</b>	<b>3.82</b>	<b>.60</b>	<b>4.34</b>	<b>.51</b>	<b>4.00</b>	<b>.58</b>	<b>3.74</b>	<b>.41</b>	<b>3.84</b>	<b>.76</b>
1.對傳統的創新詮釋	3.55	.82	4.00	.77	3.91	.70	3.64	.50	3.55	1.04
2.具有跨文化之整體意境	3.18	.75	3.82	.87	3.91	.83	3.55	.69	3.64	.81
3.能夠吸引人並產生驚奇感	3.00	.63	4.09	.83	3.45	.93	3.09	.94	3.09	.70
4.可商品化	4.27	.79	4.27	.79	4.09	.70	4.00	.89	4.00	.77
5.表現出生命力	3.09	1.04	3.55	.93	3.36	.92	3.09	.83	3.09	.94
6.協調的感官饗宴	3.36	1.21	3.82	.75	3.45	.93	3.45	.69	3.18	.75
<b>整體評估</b>	<b>3.41</b>	<b>.63</b>	<b>3.93</b>	<b>.52</b>	<b>3.69</b>	<b>.54</b>	<b>3.48</b>	<b>.48</b>	<b>3.43</b>	<b>.58</b>
<b>19 個題項加總平均(總和)</b>	<b>3.44(65.3)</b>		<b>3.80(72.2)</b>		<b>3.42(64.9)</b>		<b>3.33(63.3)</b>		<b>3.33(63.3)</b>	

註：M=平均數，S=標準差

(二) 題項分析：

針對各題項平均數來看，其中在「食材運用」構面的新鮮食材之運用、「整體評估」構面的可商品化，此 2 題的平均數得分最高，分別為 4.05、4.13，表示專家學者對於此五道料理的食材本身有高度肯定，並且認為認同可商品化。另外在「引起食慾的顏色」、「造型優美」、「對分量大小位置合理配置」、「食材具有良好的品質」、「對傳

統的創新詮釋”等題項，皆高於 3.80，表示創意料理的優點，皆是未來在開發時可以作為特色與強調的重點。

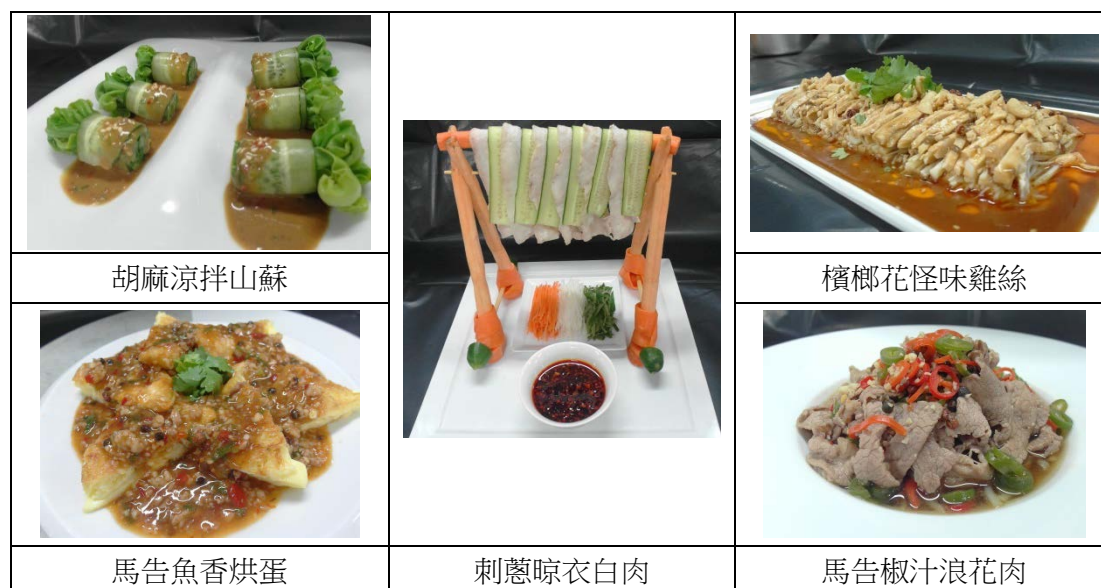


圖 3、創意廚藝產品呈現

### (三) 創意料理分析：

五道創意廚藝產品，如圖 3 所示，平均得分最高的菜餚為「刺蔥晾衣白肉」，在 19 個題項中，共計有 11 個題項平均數高於 4.0，表示此道料理在各面項皆有高的接受度，最能被專家學者們所接受；”活用天然的色彩”、”獨特的形狀排盤與造型”、”新鮮食材之運用”、”食材具有良好的品質”、”食材搭配的平衡性”與”可商品化”，皆是此道料理能被高度認同的項目。最低則為”調和、香氣、味道口感之平衡”及”具畫龍點睛效果”，平均數皆為 3.36，表示在口感的平衡度與特色突顯上，還有改進的空間。

進一步針對各道料理進行分析與討論：

1. 「胡麻凉拌山蘇」在”獨創的色彩應用”、”獨特的形狀排盤與造型”、”對分量大小位置合理配置”、”造型優美”、”新鮮食材之運用”與”可商品化”等項目接受度較高，而在”活用天然的色彩”的項目平均僅有 2.82，表示此道料理未來在開發上，需要思考如何將胡麻醬與山蘇食材的色彩做更好的呈現，來突顯餐點特色。
2. 「檳榔花怪味雞絲」在各項目的接受度較為平均，僅在”新鮮食材之運用”、”食材具有良好的品質”與”可商品化”的平均數高於 4.0，未有項目低於 3.0。在”講究原味、適量使用調味料”、”對傳統的創新詮釋”與”具有跨文化之整體意境”的項目平均達 3.91，是可以作為未來特色強調的重點。
3. 「馬告魚香烘蛋」在”可商品化”、“引起食慾的顏色”、“食材具有良好的品質”與”對分量大小位置合理配置”接受度較高，達 3.82 以上，而在”造型優美”的題項，平均數 2.91，未達 3.0，表示此道料理在未來的開發上，必須特別注意到菜餚的呈現，提高消費者在視覺上的接受度。
4. 「馬告椒汁浪花肉」在”可商品化”、“講究原味、適量使用調味料”、“食材具有良

好的品質”與”食材搭配的平衡性”的接受度較高，達 3.82 以上，亦是在”造型優美”的題項上，平均數 2.91 未達 3.0，與「馬告魚香烘蛋」一樣，表示在食材與醬汁的搭配呈現、配料的運用上都需要再多所著墨，以呈現出菜餚的美感，提高料理的接受度。

### 三、產品差異與變異數分析

根據上述分析可以對本研究的創意廚藝產品有基本的瞭解，由表 7 可以再進一步瞭解不同創意料理在各構面上的被接受度，在造型與盤飾上，「胡麻涼拌山蘇」與「刺蔥晾衣白肉」的接受度最高，與其他料理有較大的差異；在香氣與味道的構面上，是「刺蔥晾衣白肉」與「檳榔花怪味雞絲」的接受度最高，但各道料理間差異不大；菜餚色彩上的表現，「刺蔥晾衣白肉」的接受度 4.0 最高，而「檳榔花怪味雞絲」的平均數為 3.2，接受度最低；而在食材選用上，「刺蔥晾衣白肉」與「檳榔花怪味雞絲」皆超過 4.0，有較高的接受度，但在另外三道料理的接受度也達 3.7 以上；最後料理的整理評估方面，「刺蔥晾衣白肉」接受度最高，但所有料理接受度的平均數皆有達 3.4 以上。整體而言，從 11 位專家學者針對創意廚藝產品的評量結果，創意料理皆具有一定的接受度。

表 7、創意廚藝產品構面平均數分析

菜名	香氣與味道	色彩	造型與盤飾	食材選用	整體評估
胡麻涼拌山蘇	3.6±0.7	3.4±0.6	<b>3.9±0.6</b>	3.8±0.6	3.4±0.6
刺蔥晾衣白肉	<b>3.8±0.6</b>	<b>4.0±0.8</b>	<b>3.9±0.7</b>	<b>4.3±0.5</b>	<b>4.0±0.5</b>
檳榔花怪味雞絲	<b>3.8±0.9</b>	3.2±0.8	3.2±0.4	<b>4.0±0.6</b>	3.7±0.5
馬告魚香烘蛋	3.4±0.6	3.6±0.7	3.3±0.6	3.7±0.4	3.5±0.5
馬告椒汁浪花肉	3.6±1.1	3.6±0.8	3.3±0.5	3.8±0.8	3.4±0.6

進一步分析創意料理在不同構面上是否有所差異，遂進行五道料理，依不同產品評量構面的單因子變異數分析：不同料理間的香氣與味道( $F=0.431, p=.786$ )、色彩( $F=1.883, p=.128$ )、造型與盤飾( $F=3.566, p=.012, p<0.05$ )、食材選用( $F=1.837, p=.136$ )、整體評估( $F=1.753, p=.093$ )，表示除了造型與盤飾，在信賴水準 0.95 下，具顯著性，亦即表示不同創意廚藝產品在造型與盤飾上有所差異，於是需要再進行事後檢定分析以瞭解不同料理間的差異，根據 Tukey HSD 法，可以得知 "胡麻涼拌山蘇與檳榔花怪味雞絲" 的  $t$  值為 0.71， $p$  值為 .046， $p<0.05$ ，具顯著性，表示兩料理之間有差異，亦即胡麻涼拌山蘇在造型盤飾的構面上接受度比檳榔怪味雞絲來的高，而其他料理間則沒有顯著的差異。

### 伍、結論與建議

民以食為天，飲食一直是人類歷史中最重要的一環，隨著時代的進步與生活忙碌，使的外食人口大幅增加，台灣民眾對於生活品質的要求也日益提高，特別是在全面週休二日後，美食品味的需求更成為民生休閒中不可或缺的一環。

## 一、研究結論

本研究根據修正過之創意廚藝產品評量的五大構面來評估創新廚藝產品，包括香氣與味道、色彩、食材選用、盤飾與整體評估。結果發現，在經過二階段的評量後，本研究所開發出來的五道創意料理在五大構面皆能獲得高的接受與滿意度，透過創意廚藝產品評量的構面(Horn & Lin, 2009)，可以清楚瞭解到創意廚藝產品的表現，以做為創意產品未來開發上的特色與修正改進的方向。總括而言，本研究根據嚴謹與繁瑣，共計四個階段研究流程所製作出來的五道創意料理「胡麻涼拌山蘇」、「刺蔥晾衣白肉」、「檳榔花怪味雞絲」、「馬告魚香烘蛋」與「馬告椒汁浪花肉」充分展現出原住民食材特點與川菜烹調法相結合的適配度。在食材選用上，原住民食材是創新料理的主要特色之一；另外在香氣、味道與口感，則透過川菜料理味型眾多的烹調方法呈現出來，相互結合所發展出來的創意料理，相信能受到消費者接受與認同，本研究所發展的創意廚藝產品絕對能供作業界所發展與應用。

本研究使用原住民常食用之野菜、香料與食材和川菜料理的烹調手法做結合並創新，並使其擁有商業價值的可能性。結果顯示，專家學者的接受度高，不管是在香氣與味道、色彩、造型與盤飾。而食材選用上，本研究選擇一般大眾較不知道的野菜及辛香料，搭配四川經典的烹調手法，產生出新的創意。在原住民食材與川菜烹調手法的相互結合來說，原住民野菜經常分布於部落或獵場附近，容易取得且種類眾多，除了可食用之外，有些還常見於日常生活中；川菜則是味型眾多，發展性較廣，也因其多元性，可以獲得更多消費者的青睞，可以開發出更多道原住民與川菜結合的創意料理。

## 二、研究建議

透過原本兩種不同元素的相結合，其實才會發現相互的搭配是可行的。運用原住民食材可能須要注意到季節性上的考量，例如檳榔花只有在五月時才有產季，若日後真的要在餐廳販售，需考慮替代性食材或者菜餚；川菜則因特殊風味，不是所有消費者都喜歡麻、辣口味，若將其改良後或許會失去川菜原本風味，因此在未來開發上必須仔細考量這些因素。另外原住民有些食材是需要提前預約請人去採收的，還要加上人工採收的費用。菜餚發開除了具有接受度與商業價值之外，亦必須要有成本考量，因此在未來研究上，建議須建立創意料理完整的標準配方表，並將其標準化，以利於成本計算，並且可以進一步將創意料理與既有傳統川菜及原住民料理做比較，對應出兩者間的差異性。再者，本研究建議若是從事創新菜餚開發人員，例如：台菜與原住民、客家菜與台菜等類似創意結合，可以先了解其飲食文化之特性，從中找出共通點，並與專家討論其可行性。在未來的研究方面，希望也能進一步推動原住民料理的發展，結合其它不同的菜系，推廣出其它的特色創意料理。

台灣飲食發展的多元化，使得菜餚烹調與廚藝展現上能夠呈現許多不同的風貌，而隨著時代的變遷，飲食也越來越追求在意境及層面上，若能將不同的飲食文化、食材特色與料理製作手法與以相結合，將可以更能展現出台灣的風情萬種與獨具特色。本研究所開發出來的創新結合之產品，可提供給餐廳業者做為參考，並適用於菜色研發之依據。

## 陸、參考文獻

- 王嵩山 (2001)。台灣原住民文化的社會與文化。台北：聯經出版公司。 P.166
- 田哲益 (1999)。阿美族飲食文化。中國飲食文化，5 (2)，18-27。
- 田哲益 (2001)。排灣族飲食文化。中國飲食文化，7 (1)，22-27。
- 吳仕文、吳菊、陳立貞、許興家 (2015) 廚師不同學習背景對廚藝創造力發展歷程差異之研究。中國飲食文化，11 (2)，111-146。
- 吳雪月 (2000)。台灣新野菜主義：阿美族的野菜世界。台北：大樹文化。
- 亞磊絲·泰吉華坦 (2007a)。認識台灣原住民族—大武山的守護者：排灣族。台北：臺灣原住民族文化產業發展協會。
- 亞磊絲·泰吉華坦 (2007b)。認識台灣原住民族—歌舞魅力最震撼人的民族：阿美族。台北：臺灣原住民族文化產業發展協會。
- 亞磊絲·泰吉華坦、田哲益 (2007c)。為什麼要認識台灣原住民族：總論。台北：臺灣原住民族文化產業發展協會。
- 林乃燊 (1992)。中國飲食文化。台北：南天書局。
- 林慶弧 (2014)。飲食文化與鑑賞。台北：新文京。
- 邱龐同、陳光新 (2004)。中國烹飪百科全書。中國大陸：中國大百科全書。
- 姚偉鈞 (2002)。長江流域的飲食文化。中國大陸：湖北教育。
- 洪久賢 (2009)。世界飲食與文化。台北：揚智文化。P.292，P.294-296
- 洪久賢、胡夢蕾 (2008)。廚藝創造力發展歷程量表之發展研究。教育心理學報，39，1-20。
- 原住民委員會 (2016)。原住民簡介-原住民分布。http://www.apc.gov.tw/portal/-docList.html?CID=6726E5B80C8822F9。
- 根誌優 (2008)。台灣原住民歷史變遷—泰雅族。台北：台灣原住民。
- 袁庭棟 (1991)。巴楚文化。中國大陸：環宇教育。
- 張玉欣 (2015)。飲食文化概論。台北：揚智文化。
- 陳勝榮 (2007)。織藝精湛的紋面民族：泰雅族。台北：臺灣原住民族文化產業發展協會。P91~P99
- 陳傳康 (1995)。中國飲食文化的區域分化和發展趨勢，於第三屆中國飲食文化學術研討會論文集(頁 238-251)。台北：財團法人中國飲食文化基金會。
- 陳學智 (2011)。中國烹飪文化大典。中國大陸：浙江大學。
- 鈴木質 (1999)。台灣原住民風俗。台北：原民文化。P.89-108
- 劉軍茹 (2004)。中國飲食。中國大陸：中國五洲傳播。
- 潘英 (1998)。台灣原住民族的歷史源流。台北：臺原。
- Chang, K. C. (1997). *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.
- Hornig, J.-S. & Lin, L. (2009). The Development of a Scale for Evaluating Creative Culinary Products. *Creativity Research Journal*, 21(1), 54-63.