

再製「台味」： 遷移中國大陸台灣人家庭廚房的日常實踐*

鄧建邦

淡江大學未來學研究所副教授

dengib@mail.tku.edu.tw

摘要

在遷移研究中，探討家務移工與跨界專業工作者的研究，向來被視為兩條平行線，前者探討低階藍領人群的城鄉／跨界移動，後者則聚焦在白領專業技術工作者的跨境遷移。這篇研究嘗試打破上述藩籬，透過家庭煮食，連結家務移工及伴隨（專業技術工作者）遷移的女性，觀察她們在移居家庭中廚房的日常實踐。研究試圖回答台籍移居家庭的每日廚房煮食「為何」，以及「如何」再製台式口味菜餚？經驗資料主要來自 2008 至 2013 年田野觀察與訪談，共取得 48 份訪談資料。

研究指出，第一，「台味」的再製，不僅是因台籍遷移者移居後，對台灣社會的懷念與回憶，同時也連結到台籍伴遷配偶對於家庭烹調料理的健康論述。第二，移居家庭廚房的「台味」再製，與其說經由遠距方式挪用台式食材進行製造，毋寧關鍵的是經由台籍伴遷配偶與中國大陸家事服務員的特殊廚事分工，以及在廚房每日協商、妥協與合作的結果。第三，台籍外派人員配偶遷移中國大陸後，成為「情境下的全職家庭主婦」，相對於外出賺取家庭薪資的先生，家事領域成為其主要生活重心，台式家常口味烹調的日常再製正是表現她對家人的愛與關心，經由廚房煮食維繫移居家庭成為一體。

關鍵字：外派人員、伴遷配偶、家事服務員、食物、口味

◎ 收稿日期：2014 年 5 月 11 日；審查通過日期：2014 年 9 月 9 日。

* 本文曾宣讀於「日常生活的政治：區域研究的微型場域」研討會，台北：中央研究院亞太區域專題研究中心，2011 年 3 月 4-5 日。研究田野進行有賴於國科會補助之專題研究計畫（NSC 98-2410-H-032-060-MY2）。本刊兩位評審提供相當寶貴的修改建議，及編輯的細心校對建議，作者非常感謝。科技部提供之國內訪問研究補助（MOST 103-2420-H-032-001-2R）及中央研究院社會學研究所慷慨提供之研究資源，使得本文可以順利完成修改，亦一併誌謝；研究助理楊雨微細心協助核對文獻資料，亦在此表達謝意。

一、導論

Sophia¹，35 歲，於 2006 年來到北京；先生比她更早，於 2005 年底就接受公司的外派前來。Sophia 的先生是服務於一家跨國資訊科技公司，外派初期，住的是公司提供的酒店式公寓，當工作一切就緒後，Sophia 就決定放棄在台灣的工作，一起遷移北京，在市區內租房，並在家裡聘請家庭幫傭。

Sophia 的小孩於 08 年出生，她們舉家也遷往北京市的東北郊區，因為那裡集中有北京市最多的國際學校。平常除了照顧小孩外，Sophia 也積極參與當地台籍女性的社團活動，有媽媽團 (baby group)，也有一般性的社團。三年多來，Sophia 經歷了三位不同的家庭幫傭，有上下班式的，也有全職住家式的。Sophia 說，她認識周遭的台灣朋友，沒有一個家裡沒請阿姨 (家庭幫傭) 的。(田野筆記，2009)

在經濟全球化的作用下，愈來愈多人因工作關係而遷移到海外。根據 2013 年遠見天下文化《30 雜誌》10 月號的報導，台商、台幹及其眷屬移往中國大陸，已經超過 150 萬人。²在這些遷移中國大陸的台灣人中，跟隨跨界專業工作者一起遷移的配偶，一般稱為伴隨遷移配偶 (accompanying spouses) (Fechter, 2007; Gorden, 2008; Hindman, 2008; Jervis, 2008)。Sophia 即是其中典型的一位。由於伴隨遷移多以女性為主，在跨境社會生活的脈絡下，一般也指稱她們為 (在中國大陸的)「台媽」(譚玉芝，2001)。

在大部分的「台媽」家庭中，除了台籍的家庭成員外，也常會遇見一位跟移居家庭關係緊密，但非親屬的成員——家事服務員，或稱家庭幫傭。這些服務於台籍移居家庭中的家事幫傭，多是具有農民工身份，從內地省市遷移往沿海城市尋找機會的女性。然而，無論是伴隨遷移的台籍女性，或是從中國大陸內地往沿海城市移動的女性家事服務員，儘管二者身分不同、遷移原因及目的也各自殊異，但她們都是表徵在晚近國際遷移浪潮呈現遷移女性化 (feminization of migration) 趨勢下的重要行動者 (Kofman, 1999; Anthias & Lazaridis, 2000; Piper & Yamanaka, 2008; Squires, 2012)。

¹ 由於在移居台灣女性的「台媽」社群中，彼此在日常生活的接觸，常以英文名字相稱，故在此保留其英文名的稱呼。以下行文出現台籍移居女性以英文稱呼時，亦為相同情形。

² 因經商或工作而遷移中國大陸的台灣人數，目前尚無確切的統計數字，不同官方機構估計彼此數字差異甚大。中華人民共和國國家統計局於 2010 年進行的第六次全國人口普查，指出全中國大陸的常住台灣人數為 17 萬餘人 (胡明揚，2011)，不過包括中國大陸台商研究學者或是台商組織都普遍認為此數字有低估之嫌。據行政院大陸委員會的推估，常駐中國大陸台商、台幹及眷屬則約有 85 萬人 (洪欣慈，2014)。儘管，85 萬，或是近 150 萬二者數字差異懸殊，但都顯示移居中國大陸人的台灣人口為一龐大的社群。

雖然許多移居台人家庭都經歷了不只一位家事服務員，如同一般台商企業中，大陸員工的流動頻率並不低，但大陸家庭幫傭與台媽的關係，絕不如一般大陸員工與台商的互動般，僅侷限於很有限層面的公領域，而是在私領域空間中有很密切的互動。在這個私領域的空間中，除了清潔工作外，大陸家事服務員與台媽的日常互動，另一個很重要的場域即是家中的廚房。

不過，目前有關遷徙的家事服務員、家務移工的研究，很多都集中在討論移工的遷徙經驗、仲介過程、勞動控制與抵抗策略等，以及如何在這過程中展現性別、種族、國族、階級的交錯關係（Hess, 2005; Lan, 2006; Piper, 2008）。在這些討論中，雖然廚房工作也是家務工作的一部分，但卻少有文獻進一步去處理廚房空間中的食物行為。同樣的，在社會學處理有關「食物」主題的討論中，也多集中在全球化與農業事業、殖民與移民飲食、營養論述及政策、食物消費與社會分化、專業料理與外食及食物與身體等議題（Mennell, Murcott & Van Otterloo, 1992; Warde & Martens, 2000; Germov & Williams, 2008），常常忽略了食物、食物行為與移居家庭及家務移工之間的關聯。

Watson & Caldwell（2005）指出，食物本身不只是關係到「吃」而已，且吃食也不只是一個生物過程；食物行為（food practices）常蘊含在一組複雜關係場域中。所以，提供給台人家庭廚房的食物行為，也可能是一個包含複雜關係、期待與選擇的過程，這之中有很多的挑戰、協商，且可能常是不均等的。包括如何挑選「對的」家事服務員，如何打造廚房的烹飪，以合乎自己及家人的口味，如何與家事服務員進行跨文化的溝通等。由此，本文以移居中國大陸台灣人家庭為例，把廚房視為一個不同文化慣習³的爭鬥場域，探究移居家庭的日常食物行為。

二、 移居家庭的日常食物行為

（一） 跨界專業工作者、伴隨遷移配偶與家務移工的三角關係

由於全球資本主義的發展，促成了大量人員必須因工作的關係，進行跨界遷移。專業工作者的遷移，在晚近國際遷移的討論中，有逐漸受到愈來愈多討論的趨勢。這其中的重要原因，是當代全球化的發展，主要表現在跨國直接投資的增加，透過資本的全球性佈局，同時拉動人員遷移的必要，可以稱為是資本連結的遷移（Tseng, 2000）。所以，在多數工業國家中，外派人員（expatriates）已不再侷限於少數的職業與菁英階層，而是

3 本文使用的慣習（habitus）一詞參考 Bourdieu（1984）的用法，延伸自習慣（habit）概念，指的是一種個人內化及視為理所當然的性格傾向，如對食物、時尚的偏好等（亦參考 Germov, 2008: 268）。

擴及到更多的產業，以及向下延伸到不同的職業階層（Smith & Favell, 2006）。

儘管如此，跨界的專業工作者及其伴隨遷移配偶，與跨界的家務移工，還是有著顯著的差異。Fechter（2007）研究從英國跟隨外派先生前往印尼雅加達的女性指出，外派人員的跨界經常被視為是一群優勢遷徙者（*privileged migrants*）來到經濟較為弱勢的國度。所以把外派人員與外派當地的普羅民眾相互對照，前者常呈現的是殖民者與支配者的角色。

可是正如許多女性主義者如 Yeoh（2004）及 Hess（2005）的研究皆指出，跨界空間非但不是中性的，它還往往是一個「性別化的」跨界空間。Yeoh & Willis（2005）研究跟隨先生的外派工作前往中國的新加坡女性指出，在抵達移居地後，她們多數都不再從事有薪資報酬的工作。主要的原因是，一方面這些女性在中國移居地可取得的工作，都是與居住所在地有緊密關連的，能主張的經濟報酬有限，與其在新加坡工作獲得薪資相比，顯得相對微不足道。同時，由於外派工作的關係，公司也通常提供較高額度的海外薪資，以及相關移居給付（*relocation package*），抵銷了這些女性收入上損失，使得伴隨遷移女性沒有強烈動機，進入移居地職場工作（Yeoh & Willis, 2005: 216）。因此，外派人員的移居生活，往往呈現是公的職涯（*public career*）與私的家庭生活（*private family life*）領域的二者嚴格區分（Hindman, 2008）。前者主要由賺取薪資的外派男性擔負主要責任，後者的任務主要則由伴遷女性擔任。

正是如此，女性在選擇跨界時，有為數不少首先都面臨必須犧牲自己在母國優渥的工作，與穩定的工作關係。學者也進一步指出，跨界遷移女性在跨界空間中，她們不僅必須要處處先盡到做為女性的義務，全力支持外派先生的工作，平順處理所有家裡的衝突，並且把個人所有的利害考量都擺在次要的位置，以成功地再製一個完美移居家庭圖像。所以，這群伴隨遷移配偶，一方面呈現的是殖民者與支配者的角色，但另一方面，同時又需扮演跨界空間再製父權規則下的順從性角色（Fechter, 2007: 39）。

此外，許多的家務移工研究也指出，雇主與移工之間的關係，並非只有單向的權力支配從屬關係，而是有多重的角色關係。如藍佩嘉（2004）研究台灣家務移工與雇主間的關係指出，不同女人之間確實存在了不同國族與社會階層的劃分，而家務僱用確實某種程度上將性別不平等轉化成階級不平等。但是，將家務勞動外包的女性，並沒有因此擺脫社會給予的女性角色束縛，所以不適合輕率地給她們貼上壓迫者的標籤。

基於上述，有關台籍女性伴隨遷移配偶與中國大陸家務移工的討論，首先重點也不在於尋求誰做為支配者或是受害者角色，進行二擇一的定位。尤其當討論的對象放在移

居台灣人家庭廚房的場域，令人印象特別深刻的是，在田野中對聘僱家務移工的「台媽」提問：「您會教導阿姨（家事服務員）煮食台灣菜餚嗎？」幾乎所有的「台媽」都持非常肯定的回答。

爲什麼跨界家庭要提供「台灣菜餚」？堅持在移居家庭中再製「台味」？台灣口味菜餚的再現，主要是展現移居者或移居家庭對原移出社會的懷念、想像，還是在移居地呈現「台式口味」食物行爲背後，還有其它更深層的意涵？這是本文的核心問題。以下藉由食物、食物行爲與移居家庭的討論，進一步勾勒本文的理論框架。

（二） 食物、食物行爲與移居家庭

有關食物與食物行爲，人類學研究提供相當豐富的討論。Lévi-Strauss（1970）從結構主義的角度指出，食物本身是做爲一套文化體系，而口味（taste）則是文化形塑且社會控制的。這樣的看法跳脫將食物的選擇，進行生物性的化約，看作只是個人層次的需求功能問題。Barthes（2008）同樣也反對功能主義看法，認爲食物做爲一套符碼是高度結構化的，如同人們對語言的瞭解也需借助一套文法般。也就是說，把食物類比於語言體系的方式去進行瞭解。而Douglas（2003）則進一步從〈食物的社會秩序〉文章指出，食物的意義僅有從食物被如何安排在如一日中的早餐到晚餐，或是一週中平時的用餐到週末的晚餐等一系列的活動中的位置，才能夠得知它的重要性。Douglas從文化的觀點嘗試去闡明，研究食物的重點不在於食物由什麼組成，關鍵的是我們如何去食用它。而正是透過人們對食物「食用」的過程，將食物從「生物性」轉化成具「文化性」，從單純「營養的」功能轉化成具「象徵性的」功能，把食物與個人認同連結一起，使得食物變得「充滿意義」（meaningfulness of food）（Fischler, 1988; Fertal, 2009）。

上述以人類學的角度探究食物與吃食行爲，都指出文化扮演一個關鍵性的角色，演繹出食物所具有的象徵性與認同。但是在這些討論中，較少著墨食物及食物行爲中蘊藏的權力關係（Caplan, 1997; Watson & Caldwell, 2005）。Goody（1982）就指出，探究食物，除文化面外，食物的研究也必須包含社會關係的層面，即食物的生產、加工與消費的整個過程。Mintz（1985）以糖的歷史探究爲例，認爲從糖的生產製造到消費，即包含了莊園的擁有者、非洲黑奴與西方商品消費者間多重社會關係的建構。本文重點雖不處理鉅視結構的食物政治經濟，但從食物的選擇，到食物口味的塑造，都與階級的議題，有著不可分割的關係。不同社經地位的人群，不僅擁有差異的經濟資源，而且也把它外顯在生活風格的表現，尤其是有關食物的消費與營養的攝取上。Roos等（1996）的研究指出，在芬蘭，愈來愈多人傾向多攝取「現代」的食物（如蔬果、果汁、起司、糖果等），及減少攝取傳統的食物（如牛奶、馬鈴薯、麵包、奶油）。而且，研究顯示較高社經地位的人

群攝取較多「現代」的食物，低社經地位的人則攝取較多傳統的食物。如同在 Bourdieu (1984) 的研究指出，上層階級往往透過其生活風格與口味偏好不同，象徵性地展現與勞工階級的「區分」(distinction)。所以從吃食消費習慣，也會傳達出階級的差異 (Warde, 1997)。正是因為如此，如 Caplan (1997) 指出，食物常常不只是食物而已，食物的重要性，也不純粹僅止於營養的意含上。食物及食物行為，不僅包含了一組有關「分類的文化觀念」(如什麼是食物及非食物，以及什麼是可吃及不可吃的)，同時也跟社會關係緊密連結一起，包含其中的權力關係，及一組含括與排除的關係。

本文借用上述兩個面向，進一步觀察移居家庭的台媽與大陸女性家事服務員在廚房場域中的互動與煮食日常實踐。關於日常實踐的概念，本文則借用 M. De Certeau、L. Giard 及 P. Mayol《日常生活的實踐》(1998)一書的觀點，強調透過日常性「操作的邏輯」(ways of operating) 觀察尋常人群的日常生活。

本文欲嘗試論證的是，廚房的日常煮食對移居家庭具有相當重要的意涵，透過台媽與中國大陸家事服務員在廚房中的每日折衝與協商，再製台灣家常飲食口味，不僅表示懷念台灣的食物及口味而已，更牽涉到在移居地「餵養家庭」工作的順利進行，扮演著維繫移居家庭再生產的關鍵角色。

三、研究方法：移居家庭廚房食物行為的田野與資料

本研究的資料，主要來自於 2008 年至 2013 年研究者在中國大陸沿海城市的調查，特別是研究者於 2008 至 2010 年的暑期期間，所進行的三階段田野觀察與訪談。第一階段 2008 年的田野主要停留地為深圳地區，研究者參與了多次移居台灣媽媽間的聚會活動，記錄其日常的生活，包括受邀在台媽家裡用餐，及跟隨進入超市，觀察台媽們日常的採購等。第二階段於 2009 及 2010 年進行的田野，研究者除參與台媽的聚會活動外，也開始進行較密集的訪談。因研究主題為移居台灣人家庭廚房中的文化政治，所以訪談對象包括 1) 家庭中有聘請家事服務員負責廚房煮食的台灣雇主，以及，2) 受聘為台籍家庭中有負責廚房煮食的大陸籍家事服務員。由於研究探討的台灣人家庭為移居家庭，其家事服務員又無法在遠距的他地進行訪問，所有的訪談與觀察皆在台灣人移居地進行。訪談對象的尋找，主要透過滾雪球的方式經由熟識朋友的介紹進行，田野地點除深圳外，也包含東莞、廣州、上海與北京等沿海城市，為台籍跨界專業工作者及其移居家庭較為集中的地區。

針對雇主與家事服務員不同對象，研究分別設計了兩份不同的大綱問卷，但包括一些共同的問題，包括：誰主責食物採買工作？每日菜單誰來決定？菜單內容為何？廚房菜餚的口味誰來主導，如何教導，有否改變，其間有否衝突？烹調習慣使用哪些食材、醬料，及運用哪些烹調器具？大陸家事服務員的家鄉菜餚與台灣菜餚的差異？有所謂「台灣口味」嗎？雇主與家事服務員如何看待彼此的關係。

此外，研究過程中，研究者也在取得允許下，觀察移居家庭的廚房擺設，並在有機會共同用餐時，觀察記錄餐桌上出現的菜餚。研究訪談共取得 48 份訪談資料，包括聘用家事服務員之台籍雇主 22 份，及負責廚房的家事服務員 26 份的訪談。

表一 聘用家事服務員之台籍雇主⁴受訪者基本資料之特徵

項目	類別	樣本數
年齡層	30-39 歲	7
	40-49 歲	14
	50-59 歲	1
教育程度	大專 / 大學	18
	碩士	4
移居地	深圳	6
	廣州	1
	上海	3
	北京	12
小孩數	無	2
	1 位	7
	2 位	12
	3 位	1
(N=22)		

(資料來源：本研究資料蒐集)

如表一資料所示，受訪者的移居地主要分佈於中國大陸沿海四個主要城市，主因是 2009 年的訪談工作主要於華南地區進行，並以深圳市及廣州市的台籍移居家庭為主；2010 年之訪談則集中於上海及北京地區進行。在年齡分佈上，訪談台籍移居者年齡介於 31 至 54 歲，且多數介於 40-49 歲之間；教育程度皆為大專以上，其中四位具有碩士學

⁴ 本研究取得之聘請家事服務員之台籍雇主資料，有 20 位為女性，1 位為男性，另有一組訪談時，訪談對象同時包括台籍夫妻雙方，但為求表格閱讀簡易，此組訪談基本資料僅呈現女性配偶資料。

位。此外，在家庭中小孩數目部份，訪談時處於無小孩情形之移居家庭僅有二位，多數受訪移居家庭皆有小孩，且小孩皆與移居家庭生活一起。

表二 大陸籍家事服務員受訪者基本資料之特徵

項目	類別	樣本數
年齡層	20-29 歲	4
	30-39 歲	8
	40-49 歲	14
教育程度	小學	11
	初中	12
	高中	3
工作地	深圳	6
	東莞、廣州、上海	各 1
	北京	17
戶籍地	四川	7
	湖北	4
	北京、江蘇、安徽、內蒙	各 2
	陝西、河北、山東、山西、廣東、廣西、貴州	各 1
(N=26)		

(資料來源：本研究資料蒐集)

表二呈現受訪中國大陸籍家事服務員之基本特徵。年紀主要介於 27 歲至 47 歲之間，其中又以 40-49 歲的年齡層居多。這主要因素是從事家事服務工作之中國大陸女性，多為已婚且家中小孩已進入較獨立階段，方便女性可外出從事有薪資報酬工作。在教育程度上，對照表一，可以發現台籍移居者的教育程度相較於大陸籍的家事服務員，教育程度普遍為高。這主因是台籍移居者，有多數在移居前即為專業工作者身分；相對的，中國大陸籍家事服務員，多來自內地省份的農村地區，具有農民工 (rural migrant worker) 的身分，少數幾位具有沿海廣東或北京戶籍的受訪者，主要也是來自各該省市的農村戶口。

四、「煮食」與家事服務員招募

女性在伴隨專業工作者舉家海外遷移後，如果沒有（再）投入職場，成為全職的家

庭主婦，可想見的移居生活重心會擺在家內（domestic sphere），甚至相較移居前需投注更多的精力於家事（Coles & Fechter, 2008）。如同 DeVault（1991）指出，家事勞動雖然隨著性別角色反省，男性會志願性地投入部份的家務活動，但家事工作做為一項職業或日常勞動卻主要仍是由女性擔任。在台籍工作者因工作關係決定遷移中國大陸後，移居家庭首要面對的日常課題，往往即是為遷移後的「新」家庭招募家事服務員。

在中國大陸有相當多的家政公司提供家事服務員的服務，只要從常用的「百度」入口網站上打上「家政」二字，即有各式各樣的推薦資料，而且分區羅列，每個城市都有成千筆以上的資料可供點選。研究者 2008 年於廣東東莞地區進行一項有關女性台籍專業工作者的跨界研究訪談時，走在虎門舊鎮區的一條街上，短短數十公尺，就發現聚集了十數家家政公司；在其他的中國大陸沿海主要城市，也是處處可見提供家事服務的招牌與廣告。訪談中不少移居家庭也都曾嘗試透過網站做為主要管道，尋找家事服務員。如同移居上海的年輕夫妻家慶與小婷⁵就指出，他們不只透過網路尋找，而且還會在網上選擇較具有規模，且經過市工商行政管理局核准登記註冊經營的仲介公司。然而，就如同於 2006 年舉家移居深圳的林小姐指出，仲介公司往往只負責提供多位人選給雇主，但當她以學歷為標準，挑選較高「文化水平」（教育程度）的人選，服務幾天後才發現，家事服務員「……認知我們家中有兩個小孩子，將來她要考育嬰師，所以認為是來帶小孩的，其實不是，我們是要她帶小孩跟做家事的」。⁶類似的工作認知差異、薪資不如家事服務員期待、阿姨的工作配合程度等，都使得台媽的家事服務招募過程充滿變數。林小姐細數直到訪談為止的短短三年移居時間，已前前後後經歷了十位不同家事服務員。一般家政公司，僅負責提供應徵登記人選的照片、年紀、戶籍地等基本資料供選擇，少有進一步的家事服務員專業培訓，以致媒合過程失敗與頻繁更替家事服務員的經驗，在台媽的移居生活經常是一個議題性十足的話題。

一位台媽表示：「我會有一個禮拜到一個月的試用期，在這試用期中去跟她講我想吃什麼類型的食物」，⁷顯示透過一定期間的試用期，或是經由其他熟識朋友（包括台媽網絡及曾服務過的家事服務員）介紹與推薦，便成為另一種確保可以招募到合適家事服務員的管道。不過，在許多外國移居家庭集中的大型社區，要聘僱家事服務員，還提供有一種特殊管道。

在 2010 年田野過程中，研究者曾有一段較長的時間借住於北京順義區一處社區。該社區距離機場只有 15 分鐘車程，共有上百棟不同型態的別墅，且在不同方位的出入

⁵ 台籍雇主田野訪談，2010 年 8 月 8 日，上海市。

⁶ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 6 日，深圳市。

⁷ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 30 日，北京市。

口，皆設有「保安」人員進行警衛工作，是外籍及台港澳外派專業工作者聚居比例頗高的社區。研究者每天早上從社區中外出，或是傍晚在社區中步行，經常可以看到迎面而來的女性攜帶學齡前小孩在社區中散步。這些女性多數即是為社區家庭提供家事服務工作的「阿姨」。

該社區旁有一個可以提供日常用品及社區宅配服務的小超市——社區居民習慣稱為「小貨廊」。在小貨廊門口處，設置有一大幅的廣告看板，看板兩面都貼滿了密密麻麻各式各樣大小的求職廣告，仔細觀察，不少的標題都寫著「*Ayi looking for job*」⁸之類的用語，而且當舊廣告尚未完全撕離，每天都還會有不少新求職條再貼上，顯示家事服務市場的熱絡。其中，也有不少雇主在結束外派後，主動替家事服務員（阿姨）撰寫簡短的推薦廣告語，如：

Our family is leaving Beijing and *Ayi* would like to work for another family....She is very nice, works hard, always in a good mood and most important she is extremely honest. She cooks Chinese and Western food, keeps the house clean....（田野觀察記錄，2010）⁹

不少家事服務員在台媽進行面試時，也常被問到：「會不會做飯、熨衣服、衛生？……觀念就是說，會洗衣服、做飯，最主要就是這樣」。¹⁰可見，除了誠實、可以將家務打理乾淨外，「會煮食」往往也是移居家庭甄聘家事服務員的重要基本條件。甚至有少數移居者因自身不習慣下廚，所以尋找家事服務員的首要條件就是擅長煮食，如一位移居廣州三年的外商高階經理 **Brenda** 指出，「這裡有個叫廚嫂，就是以煮吃的為主，當時我找的時候就是希望能找到這類型的，以烹飪為專長的」。¹¹

為什麼移居家庭的廚房煮食顯得這麼重要？**Fertaly**（2009: 86）研究亞美尼亞農村女性在家庭的廚房煮食指出，一頓很好的餐食，不僅只是提供個人滿足感而已，也是取得「討好他人」（*pleasing others*）滿足感與喜悅的經驗。這裡的「他人」，當然不是指涉別人，而是指構成家庭成員中具有重要意義的小孩與先生。對全職投入家戶工作的女性而言，日常實踐最重要的即是透過照顧工作，擔負起餵養家庭（*feeding a family*）重責大任（**DeVault, 1991; Fertaly, 2009**）。

⁸ 由於在中國大陸社會脈絡下，從事家事服務工作以中年女性居多，「*Ayi*」（阿姨）因而成為在許多跨國外派人員集中居住的多國籍社區，本國人及外國人對家事服務員的普遍通稱。

⁹ 本段文字乃直接摘錄自該多國籍社區的求職看板公告。

¹⁰ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，2010年8月18日，北京市。

¹¹ 台籍雇主田野訪談，2009年8月10日，廣州市。

五、移居家庭的廚房家事分工

然而田野有趣的現象是，雖然移居家庭招募家事服務員進行廚房工作，強調「烹飪專長」，但通常移居者並不是讓阿姨「烹飪」最擅長的「大陸內地」家鄉菜餚。這點清楚地展現在移居廚房煮食的食物準備工作、菜單決定與煮食技巧的過程。

(一) 食物準備工作

DeVault (1991: 55) 指出，做一道餐 (doing a meal) 絕不僅只是單純地「煮」而已，而是需仔細地深思熟慮，同時兼顧不同方面的計畫。這個周詳縝密的「計畫」開始的第一道關鍵動作，通常即是食物的採買。

從田野的訪談及觀察，雖然有些移居台灣媽媽相當信任聘請的家事服務員，採每周記帳方式，讓阿姨主責日常的採買工作，但是多數的台媽，將採買工作與阿姨相互「分工」，區分成兩部分：阿姨負責到鄰近的傳統市場購買每日菜餚準備品，尤其是新鮮的蔬菜，台媽則到較遠的百貨超市。如同前述移居上海的家庭小婷指出：

嗯，看東西！比如說大部分菜類那些我都給她（阿姨）買，那肉類的話，因為肉類市場我不放心吃，就變成我自己去超市或是去找比較吃得安心的，我自己買。

所以阿姨去傳統市場？

她去傳統市場，我是去超市。¹²

DeVault (1991: 66) 指出，家戶到市場採買的日常行爲，往往首要考量的是便利性原則。台媽日常食物採購卻捨近而求遠，如「我這邊有菜市場，但是我還是要跑到使館區的茶市場買菜」，¹³並且在採買行爲上，與阿姨產生明確的廚事分工，一方面在於對「食材品質的要求」，同時也透過去家樂福超市、高檔百貨超市，或日本、韓國、台灣商店等，採購具有時尚或是族群性口味的食物與調理必需品。

¹² 台籍雇主田野訪談，2010年8月8日，上海市。

¹³ 台籍雇主田野訪談，Sophia，2009年8月31日，北京市。

(二) 菜單決定與煮食技巧

「菜單部份，是太太來決定」，¹⁴在每日菜單的決定上，阿姨指出，經常是台媽居於主導性的角色。台媽本身即擅長煮食的，或是有特殊料理需求的（如吃素），通常即透過菜色的搭配，告訴阿姨如何料理。而比較不擅長烹飪技巧的，雖然把更多廚房的工作「外包」給阿姨處理，但是許多移居者還是習慣從台灣帶來食譜，或從網路上下載食譜，「教導」家事服務員「如何煮食」。這一方面顯示在廚房煮食的權力關係中，移居者想要處於決定性的位置，二來，也正如 Ray (2000: 6) 研究美國孟加拉族裔族群的日常生活食物行為指出，調理本身不只是煮食而已，它還相當深刻的表達出移居者的遷移經驗。

換句話說，在移居者日常的生活結構中，尤其在食物行為上，透過採買、菜單內容的決定及煮食教導，都不斷地與移居者過去的經驗，尤其是過去「家」的經驗相連結。這更具體的是展現在，大陸籍家事服務員與台媽在廚房工作中的互動，包括如何協助台媽煮出每日餐桌上的菜餚，以及期待的家庭口味。以下進一步聚焦在廚房的場域，分析台籍移居家庭廚房中的食物行為。

六、台籍移居家庭廚房的食物行為

Chapman & Maclean (1993) 研究飲食行為指出，食物可分為兩個類別：垃圾食品 (junk good) 及好的食品 (good food)。好的食品，常聯想的是家中的用餐或家裡提供的食物。如同 Short (2006: 2) 在《廚房的秘密》一書中指出，經常食用家中烹煮食物不僅被視為可以塑造好的飲食習慣，聚在一起用餐還可以塑造家人間良好的對話，以及對好的食物的共同欣賞。但如何煮食才是好的食物，哪些食物可以成為移居家庭餐桌上的每日食物，往往牽涉移居台灣人對家庭食物及口味的想像與界定。

(一) 移居地台式食物消費與移居家庭的「台灣菜」

8 月 12 日，研究者與位於東莞市東城桑園平嶺仔工業區，公司從事提供製鞋的紡織輔料製造的一位女性周協理約好進行訪談工作。中午在周協理好意帶領下，驅車近 20 分鐘，前往東城區相鄰的石碣鎮用餐。在市區經過幾個轉彎後，來到一家外觀不甚顯眼，也沒有刻意大幅裝修，但老闆為來自台灣宜蘭經營的餐廳。幾天之後，8 月 17 日，研究者在東城區結束一對製造業台商父子訪談後，已過中午

¹⁴ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，李阿姨，2010 年 8 月 25 日，北京市。(同一日有兩位以上家事服務員或台籍雇主訪談時，於訪談日前加註受訪者名稱，以茲區別。以下類同。)

時分，在受訪對象的邀請下，建議前往一家「味道不錯」的餐廳用餐，巧的是，又來到五天前同樣的餐廳。8月20日，研究者在東城區繼續進行另一位台商訪談工作，結束後，台商與他的幾個台灣朋友邀約一起中餐，結果建議的地點，又是同一家台菜餐廳。（田野筆記，2009）

這家台菜餐廳提供的食物，並不算奢華；移居中國大陸的台灣人，平日的聚餐地當然也不只局限於台菜餐廳而已。但這些移居者說，到此用餐，不只可吃得到具有台灣宜蘭特色的菜餚「卜肉」，還有其他常見的台灣家常菜，如薑絲炒大腸、滷筍絲、滷油豆腐等。這些食物，他們覺得吃起來就是有一種「回味台灣」的味道。Sutton（2006）從民族誌的觀點指出，「口味」往往具有雙重的含義，它除了含有 Bourdieu 所認為體現人群階級文化的一面外，也有感官體驗（a sensory experience）的面向。也就是說，它是一種被賦予具有「判斷」與「比較」的能力，人們因此可以運用感官，比較當前與過去食物的料理（Sutton, 2006: 91）。也正是如此，透過食物口味，可以連結個人飲食的「習慣記憶」（habit memory）（Sutton, 2006; Connerton, 1998）。

其實，早從 80 年代末期起，跟隨大量台商遷移中國大陸，只要是在台灣人聚集的地方，都陸陸續續出現各式各樣的台式餐館與特產店，如台式滷肉飯專賣店、台式羊肉爐、台灣珍珠奶茶店、台灣檳榔攤等，甚至在台人聚集密度高的地區，如東莞市厚街鎮，或是有小台北之稱的昆山市，都出現所謂的「台灣的一條街」，提供各式來自台灣的商品如泡麵、料理包與醬油等。這些台式餐館，及台灣食品的平行輸入銷售店，不僅對當地提供具有台灣符碼、口味的消費品，同時也在台灣人較集中的移居地，營造一種具有「台灣風格的生活型態」（鄧建邦，2005）。

相對於在移居地營造的台式消費習慣，在私領域的家庭廚房煮食中，不管移居地點是落在南方的深圳、北方的北京，或是外國人高度群聚的上海，移居的台媽都指出，在家庭餐桌上常出現的菜餚包括：滷豬腳、香腸、筍湯、炒空心菜、炒米粉、鹹蛋苦瓜、菜圃蛋、白切蒜蓉三層肉、海產粥等。訪談的家事阿姨個個也都能輕易地列舉出她們熟悉煮食的台式菜餚：牛肉麵¹⁵、紅燒肉¹⁶、炒米粉、客家小炒¹⁷等，甚至一位曾服務加拿大、美國、愛爾蘭、比利時國籍家庭的內蒙顧阿姨，還特別提到「滷肉……魚肚湯都是經常出現的」，是她從台籍家庭學會的拿手菜。所以一位跟隨外派先生移居深圳已經接近

¹⁵ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，劉阿姨，2010年8月25日，北京市。

¹⁶ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，袁阿姨，2010年8月18日，北京市。

¹⁷ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，2010年8月17日，北京市。

三年的張小姐，回答餐桌上常出現的菜餚時，不假思索地說，「當然，我們都吃台灣菜」。¹⁸

爲什麼上述的台式食物，會經常性地出現在移居台灣人家庭每日的餐桌上？這一方面如同 Smith (1997: 334) 指出，食物具有刺激想像與記憶，以及所有有關味覺、嗅覺與視覺的能量。最能表現強大力量的食物書寫，往往也不只是記載特定菜餚或一餐品質的優劣好壞，而總是還記載包含在他地、他時、與他 / 她夥伴的懷舊元素 (elements of nostalgia)。所以食物不只是滿足個人的生理需求，回應個人飢餓的生理驅力而已，它還有社會性的面向，與個人的記憶、想像、懷舊有關，影響食物如何被吃食與消費 (Sutton, 2001)。受訪的台媽也不乏使用「我們從小吃的口味」、「記憶裡的東西，媽媽的口味」¹⁹ 等來描述家庭餐桌上出現菜餚的特色。

然而，移居家庭食用「台灣菜」，如果僅是爲了懷舊、個人的想像與回憶而已，爲何不是透過定期的外食，拜訪台式餐廳方式滿足個人口味的懷念？而且，要在移居家庭不斷地重複上演台式菜餚，對多數台媽 / 中國大陸家事服務員而言，顯然也非一件輕易的事。從食物採買分工，到菜單內容決定及教導煮食過程，台媽與阿姨間，每日都需進行一套縝密合作搭配的家事煮食計畫。因此，有必要再深入進一步追問與分析，在移居家庭中何謂「台式菜餚」？以及移居家庭廚房如何「做出」台式菜餚？

(二) 移居家庭廚房的「台味」再製

把台灣人移居家庭廚房經常出現的台式食物，看作是移居者受跨界遷移前社會與文化的影響，可以解釋其廚房食物選擇的社會模式。不過，所謂的台式食物，或是在台灣人移居家庭廚房出現的台灣菜餚，並非皆屬於台灣社會獨有的。比如，有多年全職家庭主婦經驗的台媽 Nancy²⁰，認爲炒空心菜之類的菜餚，「就是很普通的家常菜」罷了，根本不能歸類爲所謂的「台菜」。²¹而另一位在訪談時已經遷移深圳六年，擁有包括大陸、香港及美國等多地豐富移居生活經驗的李小姐也提及，「滷豬腳」不只存在於台菜菜色中，潮州菜及香港菜也都有此菜餚。但她也指出，「我們滷的（方式）跟他們潮州人不一樣，潮州人滷豬腳也很有名，但潮州、香港的滷豬腳跟我們台灣不一樣，他們是生醃口味，我們的（口味）比較甜」。²²

¹⁸ 台籍屋主田野訪談，2009年8月14日，深圳市。

¹⁹ 台籍屋主田野訪談，李小姐，2009年8月18日，深圳市。

²⁰ 請參閱註 1。

²¹ 台籍屋主田野訪談，Nancy，2009年8月18日，深圳市。

²² 台籍屋主田野訪談，李小姐，2009年8月18日，深圳市。

所以出現在台人移居家庭廚房的菜餚，呈現所謂的「台式菜餚」，關鍵的還並不（只）是來自菜餚的名稱，牽涉食物的本身食材的物理特性而已，而更涉及這些菜餚如何地進行烹調，被賦予怎樣的口味。深受 Lévi-Strauss 影響的人類學者 Fischler 就指出，對食物的研究，功能主義者著重食物本身，但結構主義者卻更重視檢視烹調（cuisine）。Fischler（1988: 284）認為，烹調不只是將生食的材料轉換成熟食的料理，它還包含了想像、分類與規則，並藉由烹調的程序賦予食物意義。不同菜色的區分，也與烹調口味的分類有關，如同前述一位台媽指出：

我們台灣的 style，第一少鹽、少油、少辣。……這邊只要是中國菜，不管是湘菜，或哪裡菜餚，它都是多鹽、多辣、多油。……上餐館都很油，所以我們都會跟他們說少鹽、少辣、少油。但台灣菜我們都使用很多的蒜頭，還有清蒸。²³

包括家事服務員與台媽在廚房的互動中，大陸籍家事服務員描述台人家庭用餐，也指出餐桌上出現口味的一些特徵。如來自湖北湖州的杜阿姨，即形容雇主餐桌上的口味，「吃起來比較清淡，少油膩」；²⁴來自陝西咸陽，27 歲的孫小姐也用「我們家小姐他們吃得很素」、「她家吃得很清淡」來描述台灣人移居家庭廚房菜餚的口味。²⁵甚至來自四川廣源 30 歲的黃小姐，2008 年初到北京從事的第一份工作，即進入台灣人家庭擔任家事服務員，也指出「剛來的時候，我就覺得吃他們（雇主家庭）的菜沒味道」。²⁶

Fischler（1988）指出，烹飪本身就是一套秩序。台灣人移居家庭對食物烹調強調少油、少鹽、少辣，相對清淡的口味偏好，正是透過烹調的方式，在跨界的廚房空間中重新去界定何謂台式菜餚。

（三） 烹調與口味的協商

烹調口味，做為移居台灣人廚房中的一套規則與秩序，不僅一方面劃分出台式 / 非台式菜餚的差異，同時另一方面，如 Belasco（2008: 15）指出，每個群體都有他各自可識別的烹飪方式，一份屬於內部成員專有分享的「協議文」（a shared set of “protocols”），所以界定出什麼是好吃的、什麼是不適合食用的。

²³ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 14 日，深圳市。

²⁴ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，2009 年 8 月 11 日，深圳市。

²⁵ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，2009 年 8 月 31 日，北京市。

²⁶ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，2009 年 9 月 1 日，北京市。

然而，進入跨界的廚房空間中，台媽與家事服務員必然對呈現在餐桌上的家庭口味要取得一定程度的共識。一位在廣州的年輕台籍太太 Brenda（34 歲，沒有小孩）就指出在廚房互動中取得共識的複雜過程，以及當初為什麼會面對更換家事服務員的抉擇：

剛開始覺得周姨不錯，因為做的幾道菜覺得都還蠻基本的，……煲湯煲得很好。……但周姨菜的問題，太鹹，就是沒辦法改，因為她吃不出來。……一開始覺得鹹度還好，但慢慢的會變成她習慣的口味。²⁷

Brenda 認為自己移居初期其他生活層面適應都尚稱順利，但總是一回到家中的廚房，與聘請的家事服務員就需針對廚房口味進行不斷的溝通：

我會直接跟她講說這個太鹹，……她還跟我說「我沒有加鹽」！我說，可是妳加了醬油。她卻說，「醬油沒有鹽」！可是醬油是鹹的，醬油怎麼沒有鹽？講了非常非常多遍以後，我很生氣的到網路上去查資料說，醬油裡面有百分之十七到二十一為鹽，然後她才不說。

之後口味有改變嗎？

沒改變，還是鹹的。只是她不會再跟我爭說醬油裡面沒有鹽，因為她覺得這個味道是正常的，……不吃點鹽不健康。她是真心的在照顧你，所以覺得你要多吃點鹽。²⁸

烹調口味做為一種日常生活中的實踐，它是透過學習、反覆動員及一再實踐的過程，取得一種自然化的氣韻（Sutton, 2006: 90）。所以，台媽與聘請的阿姨之間的爭執，以及不斷的折衝過程，如菜該放多少油、多少鹽，背後反映的，正如同兩位長期服務移居家庭的家事服務員指出的：「我們徐州菜也是挺好吃的，但是我不敢去做，畢竟我們那邊也是吃辣的，她（台媽）不愛吃辣」²⁹、「我們農村裡頭的菜，和她們不同，有點鹹。這邊吃菜清淡的，少油、少鹽嘛」³⁰，關鍵的往往不是煮食的口感好不好，而是台媽與阿姨各自擁有不同的食物習慣，或習慣記憶。

²⁷ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 10 日，廣州市。

²⁸ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 10 日，廣州市。

²⁹ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，袁阿姨，2010 年 8 月 18 日，北京市。

³⁰ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，韓阿姨，2010 年 8 月 18 日，北京市。

面臨到食物習慣的差異與衝突，雖然台媽做為雇主，擁有隨時替換家事服務員的權力，但進入到私領域的廚房場域中，台媽與家事服務員都各自擁有不同的文化養成過程、不同的文化慣習，所以必須協商出彼此可接受的廚房行為。一些台媽表示會以雇主的口吻，期待口味的調整：

我跟我老公會說，嗯，interesting。³¹

喔好鹹喔，下次鹽要少放一點，我永遠的說法都是「下次」。³²

但在這個協商的過程中，不少台媽也有可能傾向接受家事服務員的看法。比如，前述一位 2006 年移居深圳，已經歷十位不同家事服務員的台媽，就指出與來自廣東連州家事服務員在廚房互動的另一面向：

像今天她煮冬瓜，她們冬瓜是不削皮的，但我們（煮食習慣）是削皮的。我就問她有什麼不一樣？她說，「她們都是這樣吃比較退火」，那皮呢？她說「皮不要吃就好」，我覺得影響不大，就 OK 啊！……我會接受。³³

所以在烹調與口味的折衝中，雖然台媽與家事服務員首先都會依據自己的文化慣習，區分出我們的口味，及你們的口味，劃分我們的烹調方式，及你們烹調方式的差異，但是從每日不斷的協商中，呈現出廚房關係中不只有排除的面向，也有接納、含括的面向。如同一位已在北京移居台媽家庭服務七年的安徽韓阿姨，陳述煮食口味的改變：「我現在就是做慣了，回去（老家）家裡也做……清淡的，他們都說沒味道，我說沒味道，身體才好」。³⁴

對移居中國大陸的台籍女性而言，在每日與聘請的家事服務員的廚房互動過程中進行「台味」再製，或更精確地說，再製台式家常口味的菜餚，它的必要性，正如同 DeVault（1991）及 Short（2006）指出，家庭煮食與照顧工作有緊密的關係。台媽在移居地尋求台式口味的飲食消費，並不只是為其個人的食慾滿足而已，同時也在於「盡心地」進行「餵養工作」，她們從採買的食物選擇、菜色的搭配，到烹煮的過程，也是要提供給家人健康的食物，相信每道端上餐桌的菜餚都是營養的、對家人好的、有益的食物（DeVault, 1991: 69）。尤其，如表一所示，多數的移居家庭成員除夫妻雙方外，伴隨遷移的往往也

³¹ 台籍雇主田野訪談，Jasmine，2009 年 9 月 1 日，北京市。

³² 台籍雇主田野訪談，Teresa，2009 年 8 月 31 日，北京市。

³³ 台籍雇主田野訪談，2009 年 8 月 6 日，深圳市。

³⁴ 中國大陸籍家事服務員田野訪談，韓阿姨，2010 年 8 月 18 日，北京市。

包含家庭中的小孩，因而女性履行的照顧工作，就顯得更為重要。一位跟隨先生外派而攜帶兩位小孩一起移居北京的邱小姐說：

小孩在外面上了一天的課，我先生在外面上了一天的班，回來可能很累、很辛苦。如果那個菜看起來就是那種……雜七雜八的樣子，對他們來說，我覺得，如果是我可能會覺得食不下嚥的感覺。³⁵

從「每日三餐」的餐食安排，晚餐「三菜一湯」的配置，到繁複的廚房烹飪前置準備工作，包含菜餚的浸泡、清洗、切菜、配菜等，甚至煮菜技巧，使用清蒸取代油炸、去除味精的調味，及菜色的多元及變化等，台媽都不斷地透過健康的家庭飲食論述，以低脂肪、低鈉攝取概念，及清淡口味，取代高油高鹽的飲食，打造移居家庭廚房「台味」菜餚的主要內容。

所以當台媽從習慣的養成，認為「台式煮食」不僅是小時候的回憶，同時也是一種提供好的食物、營養的食物與健康食物的重要方式，就會試圖在移居家庭的每日餐桌上，克服種種困難，包括採購準備、菜單設計、煮食教導等過程，不斷地重複上演台式菜餚。

七、討論與結論

在跨境遷移的研究中，探討家務移工與跨界專業工作者的研究，向來被視為是兩條平行線，前者探討低階藍領人群的城鄉／跨界移動，後者則聚焦在白領專業技術工作者的跨境遷移。這篇研究試圖打破這樣的藩籬，透過家庭煮食，連結家務移工及伴隨外派人員的遷移女性，觀察她們在移居家庭中廚房的日常實踐。研究試圖回答在台籍移居家庭廚房的日常操作邏輯中，為何餐桌上演台式口味菜餚，再製「台味」？以及，台式菜餚如何在移居家庭再製出來？

研究指出，台式口味的再製，一方面是牽涉台籍遷移者在移居後，對台灣社會仍保有懷念、想像與回憶，因此會不斷地從台灣攜帶食材、調味料與煮食器具，或在當地透過「台灣商店」或百貨公司的台灣食品區，採買台式食品，製造台式口味的菜餚。

二方面，台式口味對伴隨遷移的台籍配偶（台媽）而言，也是一種習慣記憶（Sutton, 2006; Connerton, 1998）。它之所以在台媽的廚房日常實踐中不斷重複地出現，主要也是

³⁵ 台籍雇主田野訪談，邱小姐，2010年8月17日，北京市。

它可以連結到台媽對於家庭烹調料理的「健康論述」，透過「少油、少鹽、少辣，相對清淡」的口味偏好，展演提供移居家庭兼顧美味、營養與健康的菜餚。換句話說，「台味」飲食的再製，扮演著台媽對移居家庭照顧工作的關鍵性角色。台味菜餚並不只是提供「餵飽」所有移居家庭成員的基本功能而已，它在每日餐桌上的出現，尤其是晚餐時刻，如同移居北京台媽 Daphne 指出的，那是「我的 family time」³⁶，在提供家人健康均衡好的食物，滿足飽足感的同時，也取悅家人的味蕾，透過台式食物的回味，輕鬆地串連起家人間的溫馨對話。所以對移居家庭而言，「台味」飲食同時還是營造家庭生活的組織者(an organizer of family life) (參考 DeVault, 1991: 38)。

同時，本文也要指出，移居家庭「台味」的再製，關鍵的是在於台媽與中國大陸家事服務員(阿姨)的特殊分工型態，以及在廚房場域中的每日協商。「台味」在移居家庭再製的必要，更多是基於上述，包含移居者懷念與想像的習慣記憶，以及台媽健康論述的雙重性。然而，如果健康照顧的餵養工作對移居家庭這麼重要，從傳統性別角色期待，為何不是台媽獨立完成所有的家事，而是在移居家庭發展成為台媽負責關鍵採買，阿姨負責下廚(兼到鄰近市場進行補充性的採買)?³⁷這可能有幾個原因。

第一，跨界遷移並沒有根本地扭轉性別意識型態，反而在跨界空間中，女性要容忍先生因為工作或出差經常性地不在家，獨立地處理所有家務(Yeoh & Willis, 2004)。伴隨遷移女性由於失去原來熟悉的社會接觸方式、原先朋友網絡，及舊有的家庭網絡關係(Reden, 2000)，又需擔負照顧家庭重任，到達移居地後成為「情境決定下的」全職母親。在移居地普遍面臨家庭及朋友支持網絡相對匱乏的情形下，台媽因此需要尋找「阿姨」，成為其移居生活處理家事工作的重要幫手。

第二，移居家庭的台媽家事工作中，有許多照顧工作是充滿著看不見的心(invisible heart)、看不見的感情與看不見的關懷(Folbre, 2001)。特別是移居地許多關鍵食物的採買工作，比如新鮮與安全的肉類，及台製調味料與佐料，如金蘭醬油、工研烏醋，以及特定食材，如台灣生產的香菇、海帶等，都是製造移居家庭台式家常料理的關鍵，所以需要台媽親自去執行。相對的，日常蔬果採買與其他簡單的食材，則較易經由鄰近市場取得，在透過菜單設定與煮食技巧的教導後，阿姨便可較輕易地完成廚房食物烹調工作。

當然，在移居家庭的廚房中，台式口味菜餚的製造，並不是由台媽以培養一位專業證照「台菜廚師」的方式，訓練阿姨的廚藝。台媽與家事服務員在廚房的互動中，有許

³⁶ 台籍雇主田野訪談，Daphne，2009年9月1日，北京市。

³⁷ 有關此部份的討論，受惠於審查人的寶貴意見，謹此致謝。

多還是源自階級上的差異。學者普遍指出，食物行為與階級有緊密的關聯，上層階級常一再地變換口味 (Caplan, 1997: 11)。而且，相對於底層階級，上層階級更注重維持較健康的吃食方式，或是運用較高價的食材進行烹調 (Germov, 2008)。在台媽徵選家事服務員的過程中，也常見對家事服務員提出諸如「菜色要有新鮮感」、「能用不同的方式搭配菜」、「菜色不能重複性高」的要求。此外，在台人移居家庭餐桌上每日出現的菜餚，有很多的食材，也非身為農民工身份的家事服務員在自己平日的家中煮食，可以輕易再製出現的。

但本文的前述經驗資料分析指出，移居家庭中台媽與家事服務員在廚房場域的溝通，並非只有單向的支配與從屬的關係。烹調口味做為台灣人移居家庭中的一種特殊秩序，台媽與家事服務員，在廚房場域中，都被迫要進行每日的協商，有抵抗，也要有妥協，才能決定哪些食物經過何種烹調方式，成為餐桌上的家庭食物。過程中，廚房宛如一個不同文化慣習的爭鬥場域，每日都上演不同的戲碼，一位台媽即表示：「她（阿姨）會一直質疑我、challenge 我，問你買這個要幹嘛？我就要解釋給她聽」，³⁸不過兩者關係不只有對抗，也有接納、相互欣賞的面向。比如，許多台灣人家庭偶爾也可以讓家事服務員的家鄉菜出現在每日的餐桌菜餚上，或是，家事服務員也有可能接受台媽吃食習慣的健康性論述，轉而調整自己的飲食口味。所以，移居家庭「台味」的再現，與其說是遠距離挪用台式食材的製造，倒不如說是伴隨遷移的台籍配偶（台媽）與中國大陸家事服務員（阿姨）透過採買的廚事分工，以及在廚房中的每日協商、抵抗、妥協與共同合作的結果。

在食物研究中，族群食物常被當作是一種「界線標誌」(boundary marker)，區分我群食物與他群食物 (Sutton, 2001: 5)。但本文要指出的是，所謂的台味食物，並不是一種本質主義的界定方式，集合所有台灣不同族群食物的總稱，尤其放在中國大陸台灣人移居家庭廚房的脈絡中，並不是一條僵固、不能移動的界線，嚴格地去區分何謂台式 / 非台式食物或菜餚。本文發現所謂的「台味」菜餚，除了含有懷念、想像、回憶的元素外，也包含有健康的論述。此外，在台媽與阿姨的廚房日常實踐中，也不斷地透過彼此協商、分工合作，再製台灣人在中國大陸移居地的台菜。這些台菜也包含接納部份阿姨的煮食技巧元素，甚至是阿姨的家鄉菜。所以，在台灣人移居地，尤其是台媽家庭餐桌上每日上演的台式口味菜餚，主要並不是一種產地來源為「台灣製造」的產品，而是台媽與中國大陸的家事阿姨多重廚事分工下的創意傑作。

³⁸ 台籍雇主田野訪談，Cathy，2009年8月31日，北京市。

本文最後要指出的是，對於遷移中國大陸的台籍移居家庭而言，台媽經由跨界（及從台灣職場退居）成為「情境下的全職家庭主婦」，家事工作變成台媽生活的主要重心，因而透過廚房煮食，讓家人獲得健康的餵養與照顧，對台媽的移居生活具有相當重要性，展現她對家人獨特的愛與關心。如果說男性跨界專業工作者的主要貢獻，是透過較高額的外派薪資使移居家庭經濟無虞，那麼台媽則是透過廚房煮食維繫移居家庭成為一體，誠如法國社會學者 Kaufmann（2010: 75）所言：「飲食成就了家庭」。

引用書目

一、中文書目

- 洪欣慈，2014.04.21，〈海外就業多少人？部會霧煞煞遭批〉，《中時電子報》。http://www.chinatimes.com/realtimenews/20140421003029-260405，瀏覽日期：2014.09.30。
- 胡明揚，2011.05.04，〈上海人口 2300 萬 跟台灣相當〉，《聯合新聞網》，http://city.udn.com/54543/4618570，瀏覽日期：2014.09.30。
- 鄧建邦，2005，〈中國大陸台商的他者處境與認同衝突〉，收錄於陳建甫編，《和平學論文集(三)——和平、衝突與未來實踐》，新北：淡江大學未來學研究所，頁 223-240。
- 藍佩嘉，2004，〈女人何苦為難女人？雇用家務移工的三角關係〉，《台灣社會學》，第 8 期，頁 43-97。
- 譚玉芝，2001，《台媽在大陸》，台北：大塊文化。

二、西文書目

- Anthias, F. & Lazaridis, G. (2000). Introduction: Women on the Move in Southern Europe. In F. Anthias & G. Lazaridis (Eds.), *Gender and Migration in Southern Europe. Women on the Move* (pp. 1-13). Oxford: Berg.
- Barthes, Roland. (2008). Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In Carole Counihan & Panny Van Esterik (Eds.), *Food and Culture: A Reader* (pp. 28-35). New York: Routledge.
- Belasco, Warren James. (2008). *Food: The Key Concepts*. New York: Berg.
- Bourdieu, Pierre. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.
- Caplan, Pat. (1997). *Food, Health and Identity*. New York: Routledge.
- Champman, G. & Maclean, H. (1993). “Junk Food” and “Healthy Food”: Meanings of Food in Adolescent Women’s Culture. *Journal of Nutrition Education*, 25(3), 108-130.
- Coles, A. & Fechter, Anne-Meike. (Eds.). (2008). *Gender and Family among Transnational Professionals*. New York: Routledge.
- Connerton, Paul. (1998). *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

- De Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. (1998). *The Practice of Everyday Life, Vol. 2: Living & Cooking* (Timothy J. Tomasik, Trans.). Minneapolis: University of Minnesota Press.
- DeVault, Marjorie L. (1991). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Douglas, Mary. (2003). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Routledge.
- Fechter, Anne-Meike. (2007). *Transnational Lives: Expatriates in Indonesia*. Aldershot, Hants, England: Ashgate.
- Fertaly, Kaitlin Lane. (2009). *Feeding the Family in Rural Armenia: A Re-Examination of Gender, Cooking, and the Domestic in a Post-Socialist Society*. Master's thesis, Southern Illinois University at Carbondale, USA.
- Fischler, Claude. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Folbre, Nancy. (2001). *The Invisible Heart: Economics and Family Values*. New York: New Press.
- Germov, John. (2008). Food, Class and Identity. In John Germov & Lauren Williams (Eds.), *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite* (pp. 264-280). Oxford: Oxford University Press.
- Germov, J. & Williams, L. (Eds.). (2008). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite* (3rd ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Goody, Jack. (1982). *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gorden, Leonie. (2008). The Shell Ladies' Project: Making and Remaking Home. In Anne Coles & Anne-Meike Fechter (Eds.), *Gender and Family among Transnational Professionals* (pp. 21-39). New York: Routledge.
- Hess, Sabine. (2005). Feminized Transnational Spaces—Or the Interplay of Gender and Nation. In Karl Kaser & Elizabeth Katschnig-Fasch (Eds.), *Anthropological Yearbook of European Cultures, Vol. 14* (pp. 227-246). Vienna: Lit Verlag.
- Hindman, Heather. (2008). Shopping for a Hypernational Home: How Expatriate Women in Kathmandu Labour to Assuage Fear. In Anne Coles & Anne-Meike Fechter (Eds.), *Gender and Family among Transnational Professionals* (pp. 56-77). New York: Routledge.
- Jervis, Sue. (2008). Moving Experiences: Responses to Relocation among British Military Wives. In Anne Coles & Anne-Meike Fechter (Eds.), *Gender and Family among Transnational Professionals* (pp. 118-139). New York: Routledge.
- Kaufmann, Jean-Claude. (2010). *The Meaning of Cooking*. Cambridge, U.K.: Polity Press.

- Kofman, Eleonore. (1999). Female 'Birds of Passage' a Decade Later: Gender and Immigration in the European Union. *International Migration Review*, 33(2), 269-299.
- Lan, Pei-chia. (2006). *Global Cinderellas: Migrant Domestic Workers and Newly Rich Employers in Taiwan*. Durham, N.C.: Duke University Press.
- Lévi-Strauss, Claude. (1970). *The Raw and the Cooked*. New York: Harper Torchbooks.
- Mennell, S., Murcott, A. & Van Otterloo, A. H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: Sage.
- Mintz, Sidney Wilfred. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.
- Piper, Nicola. (Ed.). (2008). *New Perspectives on Gender and Migration: Livelihoods, Rights and Entitlements*. London: Routledge.
- Piper, N. & Yamanaka, K. (2008). Feminised Migration in East and Southeast Asia and the Securing of Livelihoods. In Nicola Piper (Ed.). *New Perspectives on Gender and Migration: Livelihoods, Rights and Entitlements* (pp. 159-188). London: Routledge.
- Ray, Krishnendu. (2000). *Meals, Migration and Modernity: Food and the Performance of Bengali-American Ethnicity*. Doctoral dissertation, State University of New York at Binghamton.
- Reden, Sandra. (2000). *Über das Leben in der Fremde. Erfahrungen von Expatriate-Frauen in Bombay* [Living in a Strange City: Migration Experiences of Expat Wives in Bombay]. Master's thesis, Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie, University of Marburg, Germany.
- Roos, E., Prättälä, R., Lahelma, E., Kleemola, P. & Pietinen, P. (1996). Modern and Healthy? Socioeconomic Differences in the Quality of Diet. *European Journal of Clinical Nutrition*, 50(11), 753-760.
- Short, Frances. (2006). *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Oxford, GBR: Berg Publishers.
- Smith, J. (1997). *Hungry for You: From Cannibalism to Seduction—A Book of Food*. London: Vintage.
- Smith, M. P. & Favell, A. (Eds.). (2006). *The Human Face of Global Mobility: International Highly Skilled Migration in Europe, North America and the Asia-Pacific*. New Brunswick, NJ: Transaction.
- Sutton, David E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York, Oxford: Berg.
- Sutton, David E. (2006). Cooking Skill, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge. In Elizabeth Edwards, Chris Gosden & Ruth Phillips (Eds.), *Sensible*

- Objects: Colonialism, Museums and Material Culture* (pp. 87-118). Oxford; New York: Berg.
- Squires, Stacey. (2012). *West Indian Women's Experience in Los Angeles: The Impact of Politics and the Global Economy*. El Paso: LFB Scholarly Pub.
- Tseng, Yen-fen. (2000). The Mobility of Entrepreneurs and Capital: Taiwanese Capital-Linked Migration. *International Migration*, 2, 143-168.
- Warde, Alan. (1997). *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage Publications.
- Warde, A. & Martens, L. (2000). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge; New York: Cambridge University Press.
- Watson, J. L. & Caldwell, M. L. (Eds.). (2005). *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*. Malden MA: Blackwell Publishing.
- Yeoh, Brenda. (2004). Cosmopolitanism and Its Exclusions in Singapore. *Urban Studies*, 41(12), 2431-2445.
- Yeoh, B. & Willis, K. (2004). Constructing Masculinities in Transnational Space: Singapore Men on the Regional Beat. In Peter Jackson, Philip Crang & Claire Dwyer (Eds.), *Transnational Spaces* (pp. 147-163). London: Routledge.
- Yeoh, B. & Willis, K. (2005). Singaporeans in China: Transnational Women Elites and the Negotiation of Gendered Identities. *Geoforum*, 36(2), 211-222.

Why “Taiwanese Flavors” are Reproduced? Everyday Cooking in Taiwanese Expatriate Families in China

Deng, Jian-bang

**Associate Professor, Graduate Institute of Futures Studies,
Tamkang University**

Abstract

In migration studies, research on domestic workers and on expatriates has been seen as two different parallel research areas, in which the former focuses on unskilled, and the later on skilled migration. This research tries to break this barrier by focusing on everyday cooking in Taiwanese expatriate families by examining the cooking practices of accompanying spouses and their domestic workers. Main research questions of the paper are focused on *why* and *how* meals with Taiwanese flavors are reproduced in the practice of daily cooking by Taiwanese migrant families?

Empirical material for the paper is mainly based on a fieldwork of 48 in-depth interviews with both Taiwanese expatriate spouses and Chinese domestic workers conducted during 2008-2013. Research results show, firstly, that meals with Taiwanese flavors in the everyday cooking of expatriate families are significant not just because they embody elements of nostalgia, but also because of the discourse on health of Taiwanese food made by accompanying spouses. Secondly, “Taiwanese cooking” in the kitchen of Taiwanese expatriate families is not mainly comprised of imported foods from Taiwan, but relying on the division of labor in the kitchen including shopping, meals planning and cooking that has been negotiated among Taiwanese accompanying wives and Chinese female domestic workers. Finally, for Taiwanese expatriate spouses as “*situational full-time housewives*” in China, home-cooked meals with Taiwanese flavors are essential both for demonstrating their love and concern for families and bringing all relocated family members to eat together “as a family”.

Keywords: expatriate, accompanying spouses, domestic workers, food, taste