

**100 年度行政院客家委員會  
獎助客家學術研究計畫結案報告書**

**研究計畫題目：  
千島之國中的「他者」：  
印尼峇里島的客家社群與族群現象**

**申請人：  
羅素玫  
國立台灣大學人類學系 助理教授**

**完成年月：  
民國 100 年 11 月**

100 年度獎助客家學術研究計劃  
羅素玫 結案報告書  
千島之國中的「他者」:印尼峇里島  
的客家社群與族群現象

本報告係接受行政院客家委員會獎助完成

## 目次

第一章 緒論: 東南亞的客家族群現象與研究	4
第二章 印尼國族形塑過程下的華人族群現象	8
第三章 作為「他者」的印尼峇里島的華人社群現象	13
第四章 印尼峇里島的客家族群現象	19
第五章 族群、認同與文化: 以飲食現象為例	25
第六章 總結: 「他者」之鄉中的印尼峇里島客家族群	45
參考書目	46
附圖一至十七	52

## 第一章 緒論：東南亞的客家族群現象與研究

在莊英章與簡美玲合編的《客家的形成與變遷》一書中，兩位作者對於當前客家研究的主要問題意識如此定位，強調如何呈現在不同的時空脈絡下，客家族群如何展現、維繫以及轉變？兩位作者置基於人類學學科訓練之上所提出的，強調全世界的客家族群如何在日常生活中，經驗和展現他們的客家屬性。而現今各地區的客家現象，無論「蓬勃或稀微」，都需及時展開研究，從不同的時間與空間脈絡下來進行觀察。在台灣，原本「隱形」的客家族群，自九零年代的族群運動與多元文化政策下，逐漸地「顯形化」，同時隨著文化觀光與懷古消費的興起，與以往不同的客家意象也逐漸進入俗民的經驗中。而他們從台灣的客家研究出發，提出了一個大方向的問題來面對當下的客家族群研究，即全球各地的客家認同如何在菁英論述與庶民實作之中交錯對話，這樣的作用如何共同形塑出客家意象？（莊英章與簡美玲 2010：xxi-xl）

在印尼的峇里島，客家族群與其他來自福建、廣東、海南、台灣等華人族群，同時生活在這個印尼相當現代化與全球化的島嶼上。在峇里島的歷史上，曾經流傳著來自中國的公主嫁給當地國王的故事，公主的墓也傳說仍在其最早居住的金塔馬尼地區（Kintamani）。荔枝這個水果，是跟其他中國元素像銅錢一起進入了峇里島的庶民生活之中。印尼華人特殊的適應背景下，國族型塑過程中所帶出的族群認同的氛圍，以及峇里島上印度教和華人宗教之間的相互匯流，都在峇里島模塑出一個值得特別獨立探討客家族群的情境與研究議題。

根據廖建裕的研究，歷年來印尼政府往往把印尼華人當成單元體，所以在政策上沒顧慮到印尼華人社會的複雜性，華人社會內部的歧異性可能是相當大的（廖建裕 2008：169-170），在他個人的研究中即透過不同歷史時期華人在印尼

國族型塑過程中的適應與面對的挑戰，另外，他也從政黨、文學、不同的宗教如儒教等面向去探討印尼華人的獨特性。

研究昆甸與婆羅洲的 Mary Somers Heidhues 的幾部作品(1996, 1999)可以算是印尼華人與客家研究的經典之作。其民族誌的描述不但能深度紀錄與發掘出，客家移民在印尼的加里曼丹當地天然環境與社會族群背景下的當代歷史，此一研究亦可作為與其他如雅加達、棉蘭、泗水等地，均以華人為集中居住的城市族群適應現象來做對照。城鄉的差別在此是一個重要的族群適應差異現象的區別，而集中的族群分布現象則是另外一個。雖然由於印尼官方並未有具體的族群人口統計資料可以引用，然峇里島上的華人族群的人口數，根據過去的研究者的推測，大約和全國華人人口佔印尼全國人口中的百分之三比例相符。然而上述各地屬於華人人口較集中之地區，因此以上述城市如雅加達或棉蘭等等地方的總人口數與華人人口數相比，就不會是少數的族群的情況。例如山口洋(Sinkawang)不但是華人人口集中的城市，而且還是客家族群作為多數的城市，在此地客家話流通的程度與客家宗祠與會館的力量都是印尼國家範圍內相當獨特的現象。而當地的少數族群如達雅克 (Dayak) 地方文化與華人文化之間的相容性，例如華人與當地原住民都共同參與的元宵節 Cap Go Meh 遊行，一方面具體呈現出西加里曼丹的客家族群和當地原住民如達雅克族的關係，另一方面 Cap Go Meh 的遊行也在當地推展多元文化和觀光城市特色化之下，成為一個印尼城市的代表性節慶以吸引更多來自不同地方的觀光客( Chan 2009)。

峇里島的峇里人與華人的關係也是很值得探究的問題，首先是早期移民大多是男性隻身來到峇里島，此點與其他印尼甚至東南亞的華人移民脈絡接近，早期移民與中國原鄉維持較密切的關係，因此娶親和第二代就學都仍有相當比例回到中國。然而在 1950-1960 年代之後，印尼與中國兩岸的政治變動與時局的混亂，開始了完全改變甚或切斷了與華人原鄉之間的關係。有關華人認同的議題，在蘇哈托執政的期間是不被碰觸的問題，直到 1998 年政治開放與多元文化政策之

下，才得以重新開放華人社團的成立，而華人認同也才得以開始重新著地。

在台灣，有關東南亞華人社群與東南亞客家族群研究的成果的研究有相當的累積，其中以中研院亞太研究中心與台灣東南亞學會舉辦多次的專題研討會及研究出版為主要核心。例如近期出版的蕭新煌〈東南亞客家的變貌：族群認同與在地化的辯證〉(2010)一文中，對其過去所主持與參與的東南亞客家研究提出綜合性的幾個研究焦點的成果整理，包括由會館、產業、聚落、宗教信仰與家庭等五大項研究主題切入社會適應與文化認同的變化。該文並提出客家作為一個亞(族)群與東南亞的「弱勢族群」，在面對如在馬來西亞國家中強勢的馬來族群或新加坡的多元的華人族群的社會環境下的族群互動接觸時，所產生的適應和變遷反應出來的重要制度層面。

而以與本研究探討的峇里島客家鄉親會的組織相關的會館部分為例，客家人與會館之間的關係，隨著其所在的社會與歷史時期而產生許多因應的變化。例如 19 世紀初會館是族群內的社區服務中心，而在馬來西亞獨立之前，客家人與其他華人一樣都是以當時的「中國」作為認同的對象，而會館更是出錢出力的支持中國國民黨的革命、北伐和抗日，然而隨著客居國家亦邁入建國的階段，客家人的認同亦由「落葉歸根」轉為「落地生根」，而鼓勵同鄉申請成為公民，並轉變為當地民間的壓力團體(蕭新煌 2010: 3)。而該文亦指出比較表面看來相似的會館組織，不同地方的會館事實上反映出地方的社會發展、族群結構和會館的領導層之基本差異。

而利亮時在其文章〈錫、礦家與會館：以檳城嘉應會館和雪蘭莪嘉應會館為例〉中，則具體指出在英屬東印度公司下下的海峽殖民地，包括新加坡、檳城和馬六甲三個馬來半島不同時期的重要港口地區，與福建人的商業經驗、資本與商業網絡構成的有利條件相較，沒有資本的客家人在此環境下是居於劣勢的，但客家人多半是以小資本經營如中藥店、當舖、打鐵店等生意，而馬來西亞西海岸的錫礦開採亦造就了客家人的錫業家的崛起，如雪蘭莪嘉應會館與霹靂嘉應會館

的創辦人姚德勝等。而此一雄厚的資本與以經商的方式來經營會館，使得其得以辦理獎學金、資助華教、舉辦文化活動等並持續吸引眾多會員。而檳城的會館則在福建人擁有廣大工商業勢力的背景下，當地嘉應州人多為從事小本經營或在教育及公部門服務，缺少資源且經營較困難(利亮時 2010：11-12)。

張翰璧與張維安(2005)即提出在東南亞區域的客家人的認同，同時受到在地的民族主義與華人作為一體的華人性(Chineseness)的擠壓，因此在公共領域裡，客家的語言與文化認同無法彰顯且受到所謂雙重隱形的壓力抑制。而林開忠(2010)的研究亦朝向隱形的客家認同與文化表現的面向，提出日常生活中的客家的概念來研究東馬沙巴丹南與砂拉越石山的客家家庭，從使用客家話、飲食料理、祭祀祖先、信仰與婚喪禮俗等面向來檢視認同與文化之間的關係。

在上述提及的台灣東南亞客家研究中，有關會館與客家人產業的相關探討，以及有關族群與文化適應的城鄉差異之變項，在印尼的客家族群適應中將如何應用，值得在進一步的資料收集整理後再進行檢視，由於印尼的國族構成與個別國家與島嶼社會的歷史及族群組成的脈絡相當複雜，在探討客家族群的特殊現象中也具有相當程度的困難和挑戰。而繼林開忠、李美賢(2006)文中提出的東南亞客家認同層次上的差異之後，林開忠(2010)所提出的由私領域的客家脈絡來探討客家族群的研究路徑，或許能在東南亞如馬來西亞和印尼兩個國家主流族群文化佔有強大優勢的文化和同化政策之下，提出具有從人類學角度由日常生活的觀察中討論文化認同與族群間關係的意義。

## 第二章 印尼國族形塑過程下的華人族群現象

新加坡的政治學者廖建裕（1993，2007）與澳洲學者C. Coppel（2002）兩人的研究已為印尼華人研究提供深厚且具不同歷史發展探討的背景，而台灣東南亞客家研究在行政院客家事務委員會和中央研究院亞太研究中心策劃與獎助的專題研究計畫下，亦在近十年內增加許多具體研究成果，本研究在此基礎之上進行特殊社會環境下之民族誌事實研究，亦將能更充分地論述，印尼國族主義對於身為印尼華人之客家人融入印尼當地社會所面對的困難，以及客家方言群如何適應其作為國家文化中的少數族群的身分認同。

正如前面提到廖建裕等學者對於華人社會內部的歧異性的強調，峇里島此地的華人社群不只有其獨特的島嶼適應，其內部還有不同來源、方言群、宗教信仰的歧異性在。很可惜的是，截至目前為止，對於印尼的華人社會研究大多只針對以華人聚集較為集中的雅加達、泗水、棉蘭等地，位於峇里島上的華人社會則僅有為數相當少的碩、博士論文的紀錄，而印尼華人研究者對此地華人社會的研究亦往往侷限在某一範圍內，例如研究印尼華人信仰相當重要的法國學者 Claudine Salmon 與其長期合作者印華作家 Myra Sidharta 即有針對峇里島海南社群與其主要信仰宗教的文章發表。針對峇里島客家族群的研究更是不曾有過。

峇里島的華人由閩南、廣東、客家、海南等主要方言群組成，部分自稱為「僑生」者，其祖先多在兩代以前，亦即父祖輩之前已來到峇里島上。「僑生」這個名詞乍聽之下會以為是否報導人是不是在台灣或中國讀過書？但事實上，「僑生」在峇里島華人的華文語彙中指的是「在僑居地出生」之意<sup>1</sup>。在受訪時

---

<sup>1</sup> 在著名的印尼華人學者廖建裕的研究中亦曾提出此一名詞的意涵，因此此一名詞在整體印尼華人的語彙中應是相同的(2007)。



報導人提及印尼人遇到華人多會詢問是否為 Singket? 根據當場數位華人受訪者解釋下, 此字可能是來自河洛話發音的「新客」, 此一指稱是否完全與廖建裕 (2007: 10) 所提出的「土生華人」與「新客華人」的區分? 還需要再仔細確認。

由於印尼十九世紀到二十世紀之間, 國家經歷殖民統治與政治經濟上急遽變化的動盪不安, 而其國家二十世紀中期獨立建國後, 兩任強人政治領袖所主導的國族意識的發展對華人身為「外來者」、「他者」的移民或僑民身分有諸多限制, 華人移民選擇來到峇里島定居, 在十九世紀荷蘭殖民時期的「紅溪事件」、二十世紀印尼共產黨牽連華族時期與 1998 年「排華事件」等三個時期有特別明顯的增加趨勢。在以印度教為信仰的峇里島上, 華人在此似乎較其它印尼諸多的原住民社會中更能找到一個「他者」得以容身之地, 而峇里島王國中即曾經有華人融入其皇室與皇族曾倚重華人進行區域內貿易活動的歷史<sup>2</sup>。然宗教上面的包容與歷史上曾經有過的共同記憶, 是否就為峇里島的華人帶來一片光明美麗的移民樂土? 可能並不全然, 因為在印尼以原住民為主的國族主義思維下仍然潛伏困境<sup>3</sup>, 雖然在觀察華人家族信仰與家屋空間的安置上, 以及葬禮的組織和祭祀的安排中, 我們不斷看到其納入峇里島在地的印度教的習俗, 然而在此處, 族群與文化接觸後所產生的在地化的現象隱含有兩個層面的矛盾, 一方面此一在地化代表華人族群對於印尼居住地文化環境的適應與融入, 但另一方面, 在地化相對於華人性(Chineseness)的展現, 是否也產生了反其道而行的發展? 這個可能潛藏的「矛盾」在 1998 年開放政策進行與文化政策採多元文化主義的鼓勵下, 是否出現了新的族群認同發展的空間? 這是相當值得繼續探討的問題。

印尼客家的研究並非東南亞華人研究中的顯學, 除了由政治學者或歷史學者所進行的研究之外 (李恩涵 2003, 李學民、黃昆章 2005, 李美賢 2005, 孫采

---

<sup>2</sup> 請參考本計劃第二部份之文獻回顧。

<sup>3</sup> 有關印尼民族概念的不同層次與政治人物的關係可參考廖建裕 (2006: 170)。

薇 2004)，過去對於東南亞華人的研究以馬來西亞華人為主力，一方面也因為馬來西亞的種族隔離政策同時也造就了馬國華人圈使用華語和華人族群文化的延續，也使得華人在馬來西亞社會中的位置之能見性更高。印尼國家的國族政策則是另一種反向的發展，自從印尼現代國家政權建立以來，其國家面對轄下多島嶼與多種族群組成的社會文化，不同文化與族群者必得接受與認同一統的印尼國家文化，也因此，如身為華人族群的客家人便必須選擇，認同國家與同時放棄移民自身的原生文化的根基，這使得印尼的華人社會面對到文化、語言與社群成員凝聚的延續問題。

本研究將選擇由「歷史經驗」與「族群遷移記憶」談起，乃因如對印尼華人研究甚多的澳洲學者 C. Coppel 認為，針對印尼自建國時期至開放時期的華人政策，可以與其國家的公民政策的轉變來觀察之，而此又可見到，一個國家對待移民的態度或政策的擬定，與一個國家理解此一移民成員如何作為構成該國家之共同體的身分的認定，以及與此身分認定相關的文化論述和社會價值緊緊相扣。而這些對於印尼華人所處之政治環境的問題，亦相當影響了印尼華人所選擇的族群認同與族群記憶(2002)。

近期的研究在 Chang-Yau Hoon 所著之 *Chinese Identity in Post-Suharto Indonesia* (2008) 一書中，擘畫出 1998 年以來後蘇哈托時期華人認同所面對的矛盾性格，較開放與尊重多元文化的政策下，一方面允許了華人表明自己族群身分的社會環境，然而自 60 年代開始的禁用華語與關閉華校政策，卻使得新一代華人失去語言文化傳承的根源，轉而更加強化了來自融合的日常生活經驗與學校教育的印尼國家認同。Hoon 的研究固然充分呈現出以雅加達為中心的華人認同現象，但華人在與印尼多島嶼與多元的文化接觸之下，其實已塑造出相當具差異性的島嶼文化風貌。在峇里島的華人社群即是如此。經由華人移民各島的不同原因、背景與歷史經驗，或許可以讓我們發現更多樣化的華人適應印尼在地文化的過程與文化接觸融合的樣貌。

藍佩嘉(2008: 320)在關於東南亞移工在台灣的現象研究中，談到遷移與社會畫界的問題探討，論及「遷移不止是一個身體移動、社會位置變化的過程，也是一個主體認同重新形塑、展開多重自我版圖的過程。」作者接著論述移工進行了地理疆界的跨越，但卻仍跨不過國族及其他社會界線的藩籬。移工的主體位置橫越不同國度，也因此常經歷衝突的認同形構。在全球化下人們更快速的穿越國界，並未快速導致人與人之間界線的消除，反而可能是更鞏固了沿著階級、族群及性別界線而來的社會不平等。雖然我們在此印尼峇里島客家族群研究的是移民而非移工，但在某種程度上卻有相似的情境分析文本和概念的探討空間。

在峇里島華人整體的現象中，華人一直是被印尼國族標示移民族群的一個區隔的對象，但是其內在自我如何認同會是如何？這也是本研究之初步界定的主題，客家社群在印尼這個千島之國中的「他者」的族群性究竟為何？印尼國家在地理上為分散於海洋之中的島嶼的特性，在形塑其文化與社會型態、國家認同與區域發展上都有著決定性的因素，而峇里島上又是以印度教為主的宗教信仰，相較於爪哇則是以多數族群為主的回教信仰，客家社群如何自處於這個社會文化環境之中？這將會是本研究想探討的問題。

客家方言群的認同是如何在印尼峇里島的社會環境下被行動者具體化形構的？是否透過其所居住的空間與所參與的宗教或非宗教性活動？或是透過其他如婚喪儀式、服飾、飲食或其他的標示記號來完成的？亦即身為華人族群中的一份子的客家方言群，如何透過「自我畫界」來為其週遭所屬環境定位，並自我界定其在印尼，甚至是峇里島的社會與文化環境中的位置。而相較於己身，對於如印尼人，峇里人或爪哇人這些「他者」，峇里客家又是如何自我區隔與畫界？這些與其特殊的移民經驗和其所經歷或傳承的國族歷史記憶是否有相關？家庭與學校教育在此扮演何種角色？教育在印尼與馬來西亞的華人社會中均扮演形塑其認同的重要角色，但兩者的國家教育政策正好是完全相反，前者是完全國家

化，私人教育在 1998 年開放後才被允許，而馬來西亞的華教則一直能夠延續傳承華語，對於族群語言文化的傳承未如印尼的情況一般有嚴重的斷層。

社會界線不只是一種是一種抽象的觀念，也是一種透過制度執行人群的分類與區隔，而社會資源更可能沿此界線被不均地分配。印尼客家人在此亦有不同的社會階層，他們各自如何看待其所面對的制度分類？

### 第三章 作為「他者」的印尼峇里島的華人社群現象

過去有關峇里島的華人社會的研究相當少，相較於峇里島的大量英、荷、法文等外文人類學研究成果，在搜尋資料後的整理時，確認過去除了零星的幾篇文章外，此一問題幾乎無人進行過專題研究。在印尼華人的研究中，峇里島的華人社群與印尼其他華人社群及東南亞華人社會有相當大的差異性。華人在峇里島當地歷史發展與經濟活動上有不可抹滅的重要性，早在王朝時期，華人即由該島北方的 Singaraja 港口進入，從事海洋貿易與成為協助王朝統治者，當地現在仍有相當重要的華人社群的居住。荷蘭殖民時期施行的種族隔離政策，曾經在當地都市空間隔離出華人居住區域，然經過之後的都市發展，此一區域已經不再只限於華人居住了。

本人在與當地印尼學者溝通及文獻整理後亦發現，當地學者對於華人社群與中華文化進入峇里島所帶來的影響之問題相當關注，但卻往往侷限於田野語言溝通與文獻處理需具備中文與中華文化之基礎理解的限制。在對照先前文獻整理的初步結果後，我們更可以確認這個族群是被大部分研究者所忽略的，但這個忽略背後或許還有印尼國家政策、國族認同與族群分類上面的原因在。有鑑於此一問題背後潛藏的重要研究議題，本人將對峇里島的研究重點朝向有關當地華人，尤其以客家族群為核心來探討其與中國原生文化和峇里島文化及不同人群互動的研究問題上。

在 Clifford Geertz 與 Fredrik Barth(1993)的著作中均有提及早期峇里島的華人移民在該島的活動。Geertz 在《Negara :十九世紀的峇里劇場國家》一書中的第三章〈政治體制：村落與國家的商業形式〉一節中，談到了華人商旅在峇里島貿易上的重要性。19 世紀後期貿易由王國根據貿易領土(kebandaran)出租給七個中國商業貴族(subandar)，他們被賦予這些區域內的壟斷特權，出口米、咖啡、

菸草、黃豆、牲畜（主要是牛）與進口鴉片（高達 87%）與棉織品。而在十九世紀中葉荷蘭人在 Singaraja 立足之後的，1900 年在島上的東部 Karangasem 有一百個華人從事進口鴉片與出口咖啡、糖、靛藍與木棉。而在島上中部偏西的 Tabanan 的華人口，則已經增加到四千多人，其中不乏已經實際擁有私人咖啡種植園者（1980：87-89）。這些早期以商旅身分進入該島的移民，與王國互動良好，因而獲得一定的社會地位，而晚期因印尼 1998 年排華運動後而進入的移民，則多聚居在島上南部，在社會適應與認同上有另外的考量，在這些來源不同的華人族群身分與認同上也更趨向多樣性。現在島上的華人社群有來自不同原鄉的閩南與客家族群，亦有來自中國海南島（Salmon and Sidharta 2000a）與台灣的閩南族群，而來自台灣的漁業與中產階級經商社群亦有增加的趨勢。

在東南亞屬於早期華人移民的重要城市，似乎比較明顯仍可以看到以職業別來區分方言群的現象，例如在馬來西亞的情形。在峇里島以目前調查的情況來看，則恰恰形成兩種不同的族群與職業別的相關性的現象，早期在 1950-1960 年之前，從方言群的差異來區分不同的職業別的現象的確可見，然而對於較晚如 1970 年代後期到 1980 年初期之後，由印尼其他島嶼移入的華人族群或由台灣移入的台僑，其職業別則因著峇里島當地觀光業和漁業的發展有著不一樣的群像。

首先，從早期 Denpasar 首府商業核心地區華人區的發展情況來看，在大約 1930 年代，卡加馬達路（Jl. Gajah Mada）上大多都是由客家人與廣東人所開的店鋪在做生意。而卡加馬達路以現在的蘇拉威西路（Jl. Sulawesi）和卡爾提尼路（Jl. Kartini）為界，分為 Dangin Tukad，即「河東」之意，此處主要由廣東人所開的店，他們的店鋪大多是從事木頭生意或作木工之類的，而 Dauh Tukad，即「河西」這一帶則是屬於客家人的地盤，他們多以販賣日常用品與雜貨的店家維生。鄰接的巴東市場（Badung）附近還聚集著集中經營其他生意的族群，如南北向的蘇拉威西路上多為從事布匹買賣的阿拉伯人，而卡爾提尼路上，則是福建人的區域，他們大多作土產生意，販賣如黃豆、綠豆等農產品。也因為有上述的街區歷史發

展的背景，因此卡加馬達路 (Jl. Gajah Mada) 一帶被當地人稱作 *Pecinaan*，即「華人區」的意思 (*Pe-cina-an*，印尼語的字根為 *cina*，即華人的意思，-an 為地點之意)。蘇拉威西街區則被稱之作「阿拉區」，或印尼語的 *Kampung Arab*。阿拉人和華人大約同時來到 *Denpasar*，上述的「華人區」與「阿拉區」是差不多在同一個時間點一起形成的 (即三〇年代)。在蘇拉威西街這裡交易買賣的是布，以前華人要做衣服都是來向阿拉伯人買布的。

在1960年後期禁華校之前曾經有一所華文學校蓋在卡爾提尼路 (Jl. Kartini) 上，當時各個不同方言群的廣東人、客家人還是福建人都前來就讀，提供從幼稚園 (TK) 一直到國中 (SMP) 的華語教育，在大約1960年的時候，學校共有三百多位學生就讀。而華語高中的教育，受訪者多在距離峇里島較近的泗水就讀，或是也有受訪者是到雅加達去就讀華文高中的。先前華校是蓋在附近的佛塔藍路 (Jl. Veteran) 上，是因為國營的 *Inna Bali Hotel* 旅館的擴建，才被迫搬到卡爾提尼路上的。

依據出生於「華人區」的報導人推測，福建人應該是華人族群中最早來到 *Denpasar* 的，可能已經有十代了，客家人則比福建人晚來，相較之下客家人可能是六代前移住到 *Denpasar* 的。早期福建人來到峇里島從事農耕，不像客家人、廣東人移民移入到峇里島就是從事商業活動為主。依據報導人的推算似乎在1868年前後即確定有福建人在峇里島上從事農耕活動，初移入的福建人大約是在現在島上北方的金塔馬尼 (*Kintamani*) 高山農業地區務農的住民。而本人於調查期間前往該地區，也發現有幾個有趣的現象，首先，該地區留有以華文命名的幾個村落名稱，如 *Pingan* 與 *Songan*，前者音譯應為「平安」，後者接近「松安」之音，而當地人亦清楚記憶曾有華人居住在該區，但因為山區農耕生活不易，大多陸續移出。另外，調查期間亦有報導人來自該區，根據其小時候的記憶，移出該地後即前往北部省城 *Singaraja* 附近村落居住，而在該地他因為祖母常與峇里當地貴族階層交友，經常到對方家中遊玩而習得峇里貴族語言，在日後使用該語言

時，經常讓當地人以爲他也是貴族出身的峇里人而不敢對他等閒視之。

我在進行田野調查期間曾多次在卡加馬達路以及蘇拉威西路和卡爾提尼路觀察與透過介紹拜訪華人商家，希望能在那裡多認識到一些峇里島當地華人區的特徵，然而仔細地來回走過兩條街道許多次，第一印象是幾乎看不到任何華語招牌或是早先華人開設的店鋪類型。目前Gajah Mada以阿拉伯人經營的布店爲主，而Kartini路上則好不容易看到一家廣東華人開設的混合西式與傳統糕點店，店裡也販售印尼及華人甜點的糕餅店，包括華人傳統節日時會應景地販售中秋月餅，例如來自印尼爪哇重要的華人聚居地區泗水（Surabaya）的金陵月餅。而老闆的太太是閩南人，兩人平常溝通也是用印尼語，店的名片上印的全是印尼文，亦未印有華文的名片，他很熱心地與我交談，同時也告訴我他知道的一些華人在峇里島的活動，我向他詢問是否有訂閱華文報紙，他從架上拿出大紀元報來。但是他說他並沒辦法閱讀，因爲1960年代禁華教之後，他們在峇里島就沒有受華文教育的機會了。他也只勉強的可以說上幾句。他訂報純粹只是爲了支持這個華文報紙而已。

另外一家華人開設的商店是峇里島上赫赫有名的蝴蝶環球牌咖啡專賣店，在其咖啡店招牌上將華文與印尼文、英文與日文並列，是在此區唯一可以見到的華語招牌。然而該品牌網站上有關品牌歷史的介紹上，卻連一個與華人老闆有關的訊息都未寫上，由此可見其列上華文的招牌其實是與英文日文等國際語言的意義類似的，並非要標示其與華人背景相關的意義，反而是針對一個相當國際化的峇里島觀光市場。不過，我在店內停留了幾次的觀察，前來購買咖啡粉的顧客大多還是峇里島人，在店裡飲用咖啡的顧客則大多是外國人。另外，該咖啡店也在近期於觀光客聚集的Kuta區開設了相當大且現代裝潢的咖啡館。在峇里島目前經營咖啡品牌的華人不少，例如金兔牌咖啡與小綿羊咖啡等兩個品牌。雖然華裔大多都是以收購咖啡烘培爲主要經營方式的，但以目前和旅行社合作吸引外來觀光客的型態，能提供給原本即佔峇里島觀光市場第四、五位的台灣客或已經後來居



上的中國陸客團熟悉的華語服務，咖啡又是外國觀光客來到峇里島的重要消費標的之一，在未來市場的發展上，仍具有相當大的潛力。

整體地觀察峇里島首府 Denpasar 的舊華人街區，也在逐步認識報導人的情況下得知，一些華人舊街區空間上的特徵，首先是在外觀或店招牌上幾乎看不到什麼顯著的華人特徵或華語。招牌的文字一律都是印尼文，報導人的解釋是客人並沒有特別是以華人為對象，除此之外我們也可以想見，在印尼長達四十年左右禁止於公開場合使用華語的背景下，華文招牌當然也是不可能被鼓勵標示的。另外，在這個街區的大部分華人商店外觀則有兩個特徵，一個是因為祖先祭祀的牌位仍設立在此，又有設立神明廳，因此在頂樓牆面可以見到天公爐插香的香座，另一個則是普遍設有八卦鏡或單以一個鏡面作為辟邪之用的設計。不過，亦有相當多的華人店家同時設置有天公爐與入門處的印度教神座<sup>4</sup>，這種複合式的宗教信仰在峇里島華人街區或家庭空間中相當常見。其中的原因有的是因為家庭中即有峇里人的血緣，極大多數都是母方的血統，另一個原因則是，以尊敬定居此地的在地神祈的心情來奉祀當地的土地神的緣故。這也顯示出，華人信仰的儒、釋、道教與峇里島的印度教同時都有容納外來宗教信仰的神祈，與為其安置一個雙方宗教信仰都可以接受的新的階序關係的特徵，而這樣的特徵對於華人在當地的適應和融入該地社會的網絡似乎也帶來不同於印尼其他島嶼，尤其是像以回教信徒為多數族群的爪哇或蘇門達臘等地的背景。

另一個華人商店建築的特徵是，在我有機會受邀進入後才發覺，從外觀上看來店面寬度並不大，但是入內後才知道其建築卻相當長，一方面頗似中國南方漢人商店建築，另一方面裡面建築彎彎曲曲的走道相當複雜，門也相當多，倘若不是該家的住戶可能很快就迷失方向走不出來了。這樣的建築應該有防禦的功能考量在其中，由此亦可見當地華人在過去的歷史上曾經有過相當艱困的適應與生存之道。

---

<sup>4</sup> 此種神座設置位置是以朝向島上最高且最神聖的 Agung 火山的方向為標準。

以上所描述的舊華人區目前有不少店面其實已經不再開店，但是根據報導人的描述，老一輩的六、七十歲世代的華人其實很習慣也喜歡住在這裡，即使年輕世代早就已經在他區置產或是經營生意了。原因除了習慣之外，還有此地的便利性，因為市場就在旁邊，日常生活機能很方便，另外，也有對於老家給予在地發展和生根的感謝，

居住在峇里島的華人彼此亦在某種程度上會區分，較早進入峇里島的華人與較晚從其他島嶼或從台灣移入的華人。在 1970 年代後期到 1980 年初期之後，峇里島當地觀光業和漁業的發展吸引了不少來自其他島嶼尤其是像蘇門答臘棉蘭與廖島或是泗水、東爪哇鄉間等地的華人來到此地。這些華人初到此地大多也是從頭開始經營新的生意，而因觀光業而發展起來的，除了有餐廳、旅行社、飯店、超級市場、各種民生需求用品等等通通都包含其中，因此各行各業都可以看到華人的身影在其中辛勤的奮鬥。在當地峇里人的眼中，華人就是很善於經商，如同印尼其他地方的人對華人的看法一般。

在 1960 年代峇里各地的華校因政治因素被迫關閉之後，以葬禮組織為目的的組織，印尼語稱為 *yayasan*，如位於 Denpasar 的 *Yayasan Kertha Semadi*<sup>5</sup>。成為島上最普遍存在的不同來源之華人的共同組織。在 Denpasar 與整個峇里島都沒有以客家人為主要信仰者的寺廟（當地稱 *kongco*，應為閩南語的「公厝」之意），寺廟都是福建人蓋的，神明也都是以福建人帶來的居大多數。客家人會去福建人的廟拜拜，也會自己在家裡祭祀大伯公。在峇里島上，客家人與其他華人族群前往拜拜的廟宇並不是以族群別來區分，比較有關聯的是和廟宇的聲望或是個人的因緣而前去拜拜。因此在 Kuta、Denpasar、Singaraja、Blahbatuh 和 Gianyar 等地都有一些建立以久的華人廟宇與興盛的香火祭祀。

---

<sup>5</sup> 這與所謂的客家移民公冢(義塚)組織(湯錦台 2010:222)? 在檳榔嶼客家的公冢組織也是廣納不同華人方言群的組織。然在峇里島亦有類似組織，因此其性質尚待確認。

## 第四章 印尼峇里島的客家族群現象

峇里客家人的原鄉目前已知的有廣東的梅縣、大埔、惠州、福建永定等，但在鄉親會的組織裡並不會再依原鄉的不同而作區分，亦即客家成爲來自不同原鄉客家人的共同認同。許多客家人在1930年代來到印尼，但大約1941年之後就沒有再直接從中國過來的客家人了。現在在鄉親會的會員裡，年紀最大的是一位85歲的長輩；而從中國來峇里島最久的一個客家家族，可能已有六代了，大約爲一百三十多年前來的。

峇里島在1950年代就有全印尼各地均成立分會的「客屬公會」，但1965年因爲蘇哈托政策的禁止下便解散了。在禁華社、華教與華報的同時，那時候已無法再幫新生兒娶華名，必須用印尼語取名。1998年，蘇哈托下台，印尼改革開放，提倡「民主」、「人權」，在那個時候雅加達又開始重新組織了「客屬總公會」。1999年，「客屬公會」成立了峇里分會，但在2000年因爲總公會的主席參與了政黨，那時候內部有一點不一樣的看法，所以峇里的分會便脫離了總公會，改稱爲「客家鄉親會」，即現在該社團使用的名稱。目前的峇里島的「客家鄉親會」是2001年成立的組織，設有一位主席、一位執行主席、四位副主席，共六位幹部。其中四位副主席分別負責財務、外交、內務、教育等工作。目前登記的會員有三百多人，主席是由會員所選出，其他職務則由主席安排。顧問的職務則由一些年長者擔任。

在峇里島上的客家鄉親會一共有三個分會，分別位於 Denpasar，東部的 Klungkung 與西部的 Tabanan。但島上各城市若以客家人口多少排序則爲 Denpasar，Singaraja，Tabanan 及 Klungkung 四個城市。峇里島東側的龍目島上也有很多客家人居住，也成立有一個「客屬會館」。龍目島上的訊息是來自一位客家鄉親會成員，出生在龍目島，目前已經快七十歲。龍目島由於鄰近峇里島，

此地的就業機會與經商機會大過於龍目島，因此島上有不少由龍目前來工作或移住的居民。

Klungkung為峇里島第二個成立客家鄉親會分會的，在Denpasar 成立鄉親會之後五年成立。目前在Klungkung城內大約有160戶的華人家庭，而其中閩南人就佔了100戶左右，其他族群則有客家人，約15戶，廣東人也約15戶，海南人也大約15戶。根據該會會長的自述，他雖然只有母方一半的客家血統，但是因為看到客家人人數少，想要幫忙，所以便加入了客家的鄉親會組織，而且自成立以來他已經擔任兩期的會長。另一個有客家鄉親會分會的城市Tabanan，則因為距離Denpasar很近，使得更多鄉親選擇移居到首府工作經商，因此Tabanan的客家鄉親成員已經大多不再住在當地了。

而也有不少華人居住的島上北方最重要的峇里島舊港也是荷蘭殖民時期的峇里島首府Singaraja，卻至今無分會成立。我在拜訪期間亦曾訪問過當地的客家報導人，他年輕時由泗水來到峇里島，仍然會說客語，受訪者在Singaraja的客家朋友大多不會說客家話了。他的太太擔任公職退休，是爪哇人，報導人曾經擔任過兩任的Singaraja西部一個村落的里長(Banjar)，由此可見其在地方聲望與適應的良好。子女雖知道自己是華人後裔，但是只能說幾句非常簡單的華語，大兒子的妻子也是華人，同樣不會說華語。他們拿出家庭相本來與我分享，每逢春節與清明，目前散居在峇里島Denpasar與泗水的家族成員都會齊聚一堂，過節與掃墓。同時他們也有家人選擇在1960年代後期回到中國歸僑農場，之後又移出到香港居住。每隔幾年家人也會相互拜訪，或到香港或到泗水和峇里相聚。過去回再回到泗水的重要原因是因有祖墳仍在泗水，但現在已經作完撿骨火化儀式後將骨灰撒到海裡去了。因此四月份進行掃墓祭祀時只要朝向海洋祭拜即可。供品包括雞、豬、魚、水果、茶，並且燒香。現在受訪者與兒子每日輪流早上與下午向家中客廳懸掛的聖母像以及祖父母的相片上香祭拜。這裡我們看到混合了天主教儀式與祖先信仰祭祀的儀式內涵。

報導人的妻子是天主教徒，Singaraja 只有一座天主堂。訪談中得知，華人的天主教友似乎佔了教會成員的一半，教會則只有禮拜六、日有活動。受訪者家庭在華人的傳統節日中只過農曆春節，過年時會給「紅包」。會在教會慶祝新年，有舞獅，印尼語稱為 Barong sai，今年則因為姻親過世，所以未過新年。

另外一位 Denpasar 受訪的客家人是客家鄉親會成員，提到移入峇里島的原因，原先在中爪哇長大的他，一直到 1998 年發生了五月事件，他和家人爲了人身安全，才商量要搬到峇里島。（排華暴動最嚴重的地區之一即爲中爪哇的梭羅城。）他解釋說，當時認爲到這裡會比較適合是因爲峇里人的宗教跟華人比較相像，經常上廟拜拜，又都拿香。那時候他先來探路，覺得在這裡可以做電器生意，然後就帶著家人一起來了。然而局勢穩定之後，他和家人又都分散各地，在印尼其他島嶼與新加坡各自工作。這種情形似乎對移居峇里島的華人來說，亦相當普遍，亦即將峇里島當作是一個過渡的居所，而非定居的所在。中國的華僑政策的更迭改變了印尼華僑回鄉的路徑。以該報導人爲例，在五〇年代的時候，他的兄姊就已經回到中國去了，剩下一個家人在六〇年代的時候回去。其後輪到他要搭船的時候，當時的中國卻改變對華僑的態度，說在外者要「生根發芽」。那時候載著華人回國的是「光華號」，光華號只從雅加達港口開船。當一切都準備妥當，護照辦好了，衣服也都寄回家鄉了，但最後一艘船班開走之後，就再也沒有回來接他了。「一切都是命」，報導人笑笑地述說著，但從那之後就沒辦法再當中國籍的華人了，變成必須入印尼籍。那現在可以移民回中國嗎？但對他來說，回去如果沒辦法發展生意也不成，現在在印尼的事業穩定，這樣定期回去探親就足夠了，報導人每年均會回廣東三、四次。

以上幾則訪談受訪者顯現出來對自身家族與國家政治變動之間的情感及記憶有所差異，有的人選擇積極融入當地社會，有的則參加客家社團與連結客家族群網絡，這中間的差異相當耐人尋味。

客家鄉親會活躍，每年至少辦一次全體會員活動，也參加峇里島各華人社團

的春節團拜活動。平日以兩個月一次的聚餐為活動，但只要想來參加的人都可以參加，不完全限定只有客家人可以參加，因為人數並不算多，也因為有很多人其實都是一半客家血統，所以開放讓更多人參加也比較熱鬧，根據我訪問與實際參與聚餐的場合，參加者大約有 200 人左右，在餐廳裡聚餐坐了有二十個圓桌，有來自峇里島的南部各地 Denpasar、Tabanan、Klungkun 等地的客家鄉親的踴躍參加。參加者大多屬中年以上，年紀最大的有 87 歲。鄉親會聚會時，向每個人收取的費用，一部份是聚餐的錢，有剩下的部份則會轉給客家鄉親會裡的婦女會運用。鄉親會也會派代表參加泗水、雅加達方面客屬總會的活動。而近幾年也參加世界客屬總會的活動，前幾屆在中國舉行的時候，參加的會員也趁這難得的機會回到家鄉去探親或旅遊。

以下是另一位客家鄉親會成員的訪談內容。受訪者 1932 年出生於 Denpasar 的 Gaja Mada 河西地區，他的妻子出生於泗水，是來自廣東梅縣的縣城。受訪者表示家族的第 13 代祖遷去中國廣東梅州（縣）的松口，一直在松口發展到第 20 代。來峇里島也已五代了，他本身是第三代，也有孫子了。他的祖父來到峇里島，賺了錢後寄回中國買田買地，老了以後「落葉歸根」，靠收租生活，回去養老。他將兒子留在峇里島工作，由祖父帶著孫子回中國，讓孫子在中國唸書。他的祖父在來峇里島之前，曾先到非洲的模里西斯工作，說當地很多中國的客家人，又提到印尼的邦加勿里洞的土著也會講客語。受訪者於戰後 1948 年曾回到老家梅縣的松口鎮，那時的 Denpasar 不過是個比松口鎮更小的鎮而已。他在松口中學念了兩年書，他認為客家話與國語（華語）差不多，音很接近，尤其梅縣一帶的音更相近，但「沿岸的較難聽」，不容易聽懂。他於 1950 年回到峇里島，後前往泗水進入華校念了初三及高一，後因覺得泗水環境不好，決定換學校，所以又換至雅加達的中華中學念了高二及高三。華校學校教師都來自中國江浙一帶。那個年代裡，華人學生都是念華校，一直到 1965 年華校被關閉以後，才開始進入印尼學校就學。受訪者高中畢業後原本打算回中國大陸，但因父親病重於是留了下來。

來，接著父親的工作經營雜貨店生意。他的父親以前主要都住在 **Denpasar** 地區。他表示客家人以做雜貨店生意的居多，以前客家人來到峇里島時都沒帶本錢，慢慢發達後，才租人的店做生意，客家人不買地，因為要將錢寄回中國。而且買地的話稅很貴，用租的比較便宜。阿拉伯人相當刻苦耐勞，專門買地用來租人。廣東人則做工藝、木匠的為主，就像「有分工」一樣，因為做雜貨的、作木匠的都會把自己親戚拉進行業裡。海南人則多半在海口地區，就像在島上南邊的 **Benoa** 港口地區，海南人是自己帶船來，依海為生，那裡的昭應廟附近就有個海南人的墳場。現在規定葬下 15 年一定要起骨，除非墓地還有空位，可付費再放。福建人則是靠山居住的居多。已經很多代沒有回祖國了，因為福建沿海的治安不好，所以都不回去了。福建人大多住鄉下，因為他們申請到土地，用來當住家或店屋。客家人則是租地的比較多。

受訪者就讀小學的孫子現在念的是三語學校，受訪者表示來峇里島的第四、五代都沒去過中國了。他覺得三語學校有個缺點，因為同時要學三種語言，但華語很難學，英語及本地話就不用講了，如此導致學生的華語程度不佳。應該改為雙語學校，只學華語跟印尼語就好，等到五、六年級再來學英語，否則太難了，中文都先被放棄。現在是靠靠拼音來學中文。受訪者的孩子這一代就沒念華校了，但似乎會說客語。李提到客家是用「阿姆話」來撐呼。客家人都是用三牲拜祖先，並且配上三碗飯。福建人拜祖先則多達十幾種菜，飯有 12 碗。福建人來到峇里島已經有 6 到 10 代了，尤其東爪哇那裡更多，客家比較晚來。又提到「客家人吃比較鹹」。提到建築時，李堂哥說「客家都是圍屋」，但是不是永定的那種。客家祭拜的神有土地、伯公、天公等等，佛堂裡會有拜觀音，但家裡比較少拜觀音。

受訪者已經 80 幾歲了，他的父親在中國出生，曾在外島開店，去西加里曼丹的山口洋批貨，所生四子四女都是在峇里島出生。受訪者本人出生於峇里島，此地原來華語稱為「麻厘」，後來才改叫「峇里」的，1932 回「唐山」念了五年

書。他在中國唸書，直到日本戰敗後的 1949 年才回到峇里島。受訪者說，在「新中國成立」後的 1980 年，他第一次回到中國，當時還被當作匪諜調查。受訪者的媳婦是台灣人。關於客家鄉親會的聚會，受訪者說無論福建、廣韶、客家都有人會來參加，而福建鄉親會則不像客家會有此類聚會。



## 第五章 族群、認同與文化: 以飲食現象為例<sup>6</sup>

研究食物的人類學者其實相當多，除了我們熟知的像象徵人類學者的 Mary Douglas 或李維史陀的探索食物與人類思維的 *Food is good to think* 的看法或從純物質論觀點如提出印度聖牛是 Marvin Harris。Sidney Mintz，Mintz 近期還與華人研究圈的學者共同編著 *The World of Soy*，也參與過的中華飲食文化基金會舉辦的以中華飲食文化探討華人飲食。而 Mintz 精彩的有關英國人對於砂糖的喜好的經濟歷史的研究更是可以說是飲食文化研究的經典了。另外有關中國飲食的研究早在 1977 年張光直就已經編著了 *Food in Chinese Culture—Anthropological and Historical Perspective*，之後有李亦園、吳燕和等學者延續了對於中華飲食的研究與新的當代飲食問題的探討，最有名的莫過於對於麥當勞的全球化的研究，由 James Watson 主編 *飲食全球化：跟著麥當勞，深入東亞街頭 (Golden Arches East :McDonald's in East Asia)*。

人類學的研究一向重視脈絡，但是當一個文化搬離了原先的脈絡，他會變成甚麼模樣？像食物，而當移民移向他鄉，他們會帶著甚麼樣的食物喜好和想像，跟著他們落地生根在異鄉？Sidney W. Mintz 在他的著作《吃：漫遊飲食行爲、文化與歷史的金三角地帶》(2001)這本書中就提到，「食物未必是族群認同程序裡的必要因素，不過如果是的話，那麼這可能就是一個「真正」自成一格的菜餚。」在探討印尼峇里島的客家族群與社群的現象時，一方面由此議題切入帶出了相當豐富的探討課題，另一方面，也突顯了印尼華人以及做為其中組成的客家族群所面對的族群環境與背景的特色。

---

<sup>6</sup> 本章中之部分文字已於 2011 年 11 月 19-21 日舉辦之中華飲食文化國際研討會中發表，論文題目為：節日聚餐與日常飲食——印尼峇里島華人的飲食、跨文化元素與認同。論文集由中華飲食文化基金會出版。

## 移民與食物：一個難解難分的命題與問題

移民與飲食之間的糾結關係，的確有著訴說不完的故事跟典故。接下來的文獻探討，我先聚焦在整理，東南亞人類學研究的領域中有關華人移民飲食的研究，在吳燕和〈臺灣的粵菜、香港的臺菜——飲食文化與族群性的比較研究〉則透過一個相互返照的觀點同時檢視臺灣的粵菜與香港的臺菜的發展歷程的比較，而藉此突顯出在一個特定地點的政治與經濟的發展過程中，飲食文化與族群和族群性的關聯意義（吳燕和 2009）。正如陳志明在其 2001 年討論馬來西亞華人食物與認同的文章中所提出來的，華人菜餚在外於中國的地方的在地適應，反映出的是飲食方式（foodways）的一種在地且獨特的地方適應，而且這種改變也給予了在地認同產生的機會，亦即飲食方式提供了一種族群認同中的一種特別的文化認同。馬來西亞的峇峇（Baba）的飲食文化遺產象徵了一種特別的地方化華人認同，相對於較無地方化表現的另一種馬來西亞華人的認同；馬來西亞的華人使用咖哩和辣醬（sambal）對於一些人來說可能不像中國菜的元素，然而食物作為一種表徵外於中國地區的華人對於自己身份的一種方式，而具有在地化的特徵也是其驕傲與宣稱其身分的一種方式。從這樣的研究中我們亦看到，食物與飲食的方式的研究應該是動態的，持續與轉換都應該是焦點，畢竟，文化不是一個靜止的狀態（Tan 2001）。與此篇文章同樣收錄在 *Changing Foodways in Asia* 的由 Chua Beng Huat 與 Ananda Rajah 兩位作者所寫的 *Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore* 一文也清楚地探討，在新加坡國家與國族建構的背景下，族群觀光和食譜上所標示出來的族群飲食的背後，存在著什麼樣的漸層光譜般的差異性，而這與文化研究裡如 Homi Bhabha 和援引其研究概念繼續發揮的 Young 的研究裡所探討的，具有混雜性和殖民與後殖民背景下的族群景觀及其後繼的發展意義。此一研究在食物的面向上，無疑提供了一個研究上清楚的後殖民歷史的切面。

另外，在陳志明有關馬來西亞華人飲食和泉州印尼歸僑飲食的探討中，他

提到移民與食物之間的關係裡，具有一種「家鄉」的想像在其中，但同時，移民後的文化會再重新扎根，並發展在新的時空背景下的再銘刻過程 (Tan 2007, 2010; 陳志明與丁毓玲 2010)。

### 印尼餐館裡的華人菜餚：潤餅和燒賣以及「印尼」炒麵

在尋常的印尼餐館或餐廳中常見到的燒賣 Siomay 和潤餅 Lumpia，乍看之下是來自華人飲食中的元素，然而端上桌來卻見「燒賣」成了豆腐、黃瓜、高麗菜、苦瓜釀肉或魚漿，還澆上花生醬，而「潤餅」則有時成了炸春捲，有時又是潤餅皮包著的春捲。在地化的華人飲食一方面進入了印尼的平民食譜之中，而另一方面也產生了菜肴的意義的移動與口味的移動。猶如王潤華在〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉(2010)文中所描述的，河婆客家擂茶在馬來西亞與新加坡的嶄新面貌。移民採用自移民路徑中的跨文化飲食元素同時並存在飲食的菜名、煮食的配料和口味上，也在研究移民的飲食上呈現出相當多元的詮釋空間。

由以上的描述中，我們可以看到印尼華人飲食深度地融入在地人飲食之中，文化間與族群間的距離卻仍然隱晦難解，其中也隱藏著食物的味移與族群的邊界的問題。印尼餐館與一般家庭常做的菜餚中也有道 Cap Cay，究其音意應該是來自福建話發音的「雜菜」，裡面通常有高麗菜、紅蘿蔔、四季豆、魚丸切片再加點蒜頭、醬油調味。連印尼人也直言不諱這是道中國菜。其實大部分的印尼人也同意一般家庭或小餐館裡常見的印尼炒飯(Nasi Goreng)、炒麵(Mie Goreng)的作法與作料都是來自中國菜的影響，只是上溯傳入與接受的時間已經很難考究，而且口味也有些位移了。而 Myra Sidharta 在 2005 年的〈Old Recipes, New Meals, the Localization of Chinese Food in Indonesia〉一文中更列舉了幾樣印尼化的華人菜餚，比如像印尼話裡的麵稱為 mie (mi) 或 bakmi (bami)，這是最普

遍的印尼菜之一，而作者也有一個非常有趣的觀察，幾乎每個地區，甚至每個城市都會有自己流行的炒麵作法，像她所列舉的萬隆麵、日惹麵、棉蘭麵等等，而雅加達更會以最先賣出該種口味的麵的街名來為麵命名，像 *Bami Gajah Mada* 就是在 *Gajah Mada* 路上最早有這道口味的炒麵，而 *Bakmi Kenanga* 或 *Bakmi Kelinci* 也是同樣的意思。而另一樣在地化的華人菜餚是 *siomay*，我們可能會以為是加了蝦泥肉餡的點心，但其實卻已是在地化了的食物，裡面加了豆腐、黃瓜、高麗菜、苦瓜釀肉或魚漿，再澆上花生醬（*Sidharta 2005*）。在此作者雖未言明，但就其文意來看，*siomay* 一詞應是指來自廣東點心裡的「燒賣」，*mie (mi)* 應是來自福建話或客家話的麵的發音。

另一位作者，*Bondan Winarno* 也提出了一些峇里島印尼菜與華人菜餚的觀察。例如 *Siobak*，在峇里島北部省城也是荷蘭殖民時期首都的 *Singaraja*，是這道華人菜餚最早出現的地方（*Winarno 2007*）。究其意思應該是「燒肉」的閩南發音，然而現在這道菜知名的程度，已經不只是當地人過節常備的重要菜餚，也是外地人到此地非嚐不可的。我在 *Singaraja* 參加當地中元節祭典時有幸吃到這道菜，果真名不虛傳，倘若說峇里島南部以烤豬飯 *Babi Guling* 作為代表性的菜餚之一，那麼 *Siobak* 可說是被視為 *Singaraja* 代表菜之一了，而且，這還是華人開的餐廳最早做出的一道菜！裡面包含有滷過連著 Q 彈口感的皮的豬肉，還有豬內臟腸、肝等配菜，上面澆上濃稠的蒜蓉醬油膏，肉質處理得軟而不爛。

*Myra Sidharta* 的文章中還提出，小販叫賣的一些現在被視為是印尼小吃的 *Bakso*，或是豆腐拌菜，其實都是華人帶進印尼的。華人菜餚能夠如此深入印尼人的大街小巷與平民料理之中，其背景與過程著實令人好奇，然而，她同時也提出一點，即假如五星級的中華料理餐廳有種強調其菜餚最接近原來中國菜的口味的趨勢，街頭巷尾的小吃則是傾向融合參雜了當地口味，而調整為當地人喜愛的味道（*Sidharta 2005*）。而 *Mely G. Tan* 在其文章 *Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society* 中談到三類雅加達城市中發展出來的華人菜的背景，一

是家庭中的菜餚，另一是家庭外的，大部分是指餐廳與外賣的小店或攤販，第三種則是以健康或因宗教因素而採素食的飲食範疇。其文中引用了 1975 年 Philip Leo 的 *Chinese Loanwords Spoken by the Inhabitants of the City of Jakarta*。一書中對印尼文裡採借自中文的詞彙所做的統計，一共有 55 個字是跟食物、蔬菜、水果、飲料、肉類、海鮮有關，有 9 個字是跟健康有關的，大部分是來自福建話(Hokkien)的發音。其中與食物有關的有 bahu，即肉脯(鬆)、bakmi 煮成湯麵的蛋麵或炒麵、bihun 米粉、bakso 肉丸、juhi 魷魚、pecai 白菜、tim 蒸、燉(像海南雞飯就稱為 nasi tim Hainan)、capcai 雜菜、pangsit 扁食等等(Tan 2002: 158(引自 Leo 1975:3-8))。她也整體論述印尼雅加達城市中的華人飲食現象，這些來自中國的食物深入到印尼人一般家常的飲食中，即使有些華人後裔或印尼人也未必知道其來自中國的起源，然而其被廣泛接受的程度早已超出了族群的界線(Tan 2002)。

在峇里島華人社會中，是否也存在著如同陳志明所提出來的的移民文化的再銘刻過程？在此，峇里島當地特殊的時空背景包括有印尼國族意識與文化的同化力量，以及 1968 年之後華校關閉與華人接受國家教育中的教化融合，同鄉社團與其他華人組織被禁，因此家庭成為華人味覺與認同最直接且唯一的場域。然而，經歷 30 年的禁制之後，在 1998 年開放政策下，這一場域是否仍然存在著「家鄉」與「認同」的意義？存在於土生華人與新客華人之間，接受華教的 60 歲以上華人與其後的世代之間，或信奉相同或異於華人原有信仰的基督教與天主教徒之間，在語言及其他文化表現上有很大的差異，那飲食的喜好與代表家族的拿手菜或聚會的菜餚，是否也有徹底的轉變？在節日聚餐的食物方面，由於既有傳統節日飲食之內容，是否還會加入其原居地常吃與喜好的菜餚，亦或是考慮到納入不同祖源文化的元素？因此在將不同背景的家庭節日聚餐與日常飲食相互比較後，似乎可呈現出一種食物歷史與象徵轉換之間的豐富意義。

整體地觀察峇里島的華人飲食現象會驚訝於其所表現出來的多元的跨文化

的飲食方式。而不同來源的個人所選擇的日常飲食方式，也同時呈顯出其情感性的寄託與幼年時期對於食物的認識。例如有一位報導人的母親是爪哇人，她從小學習的菜餚就是爪哇菜，來到峇里島之後學習了一些當地的菜餚，也因為婚姻的關係而接觸了臺灣菜的作法（詳細的民族誌描述請參見下文）。有一位報導人平時很喜歡嘗試各種料理，家裡的廚娘是爪哇人，所以他對爪哇菜也很熟悉，而到餐廳去用餐則時而選擇日本料理、龍目島餐廳，當然只要有新開的華人餐廳也一定想去試試，但只要傳統中國節日一到，他最想吃的還是粽子、月餅、年糕這類特別的節日食物。家庭中節日的聚餐在峇里島華人社會中還很普遍的具有文化標記的意義，我在島上南北兩個重要的新舊省城 Denpasar 和 Singaraja，就同時發現這個節日飲食的標記現象相當普遍。而我亦在客家的家族節日聚餐中，發現報導人選擇在節日情景中特別強調客家族群的背景與認同，以希望子孫後輩能不忘本，不要忘記自己是中國來的客家人。

簡美玲在評述 Sharon A. Carstens 所著的 *Histories, Cultures, Identities: Studies in Malaysian Chinese Worlds*. (2005) 一書時，提到過去對於東南亞的華人與其後裔的研究，大多呈現出多層次的文化與認同的形貌（簡美玲 2008），而遷徙頻繁的移民流動，也更使得華人社群在印尼的異質性成為其族群內部特徵之一。如何更清楚的掌握華人社群與家庭的異質性，與更精確地探討與理解其背後的脈絡意義，也成為研究過程中很重要的課題。

在蕭新煌與林開忠兩位作者所寫的〈家庭、食物與客家認同：以馬來西亞客家後生人為例〉一文中，即探討了在馬來西亞以客家為主要族群認同的研究對象裡，家庭中的不同世代成長背景與世代成員的文化味覺對於後輩有直接的影響，例如家庭裡的廚房與口味的養成多以母親為主，然而在馬來西亞客家的結婚對象已大多超越族群界線的情況下，味覺的傳遞相對困難（蕭新煌與林開忠 2009）。而林開忠〈日常生活中的客家：東馬沙巴丹南與砂拉越石山的客家家庭〉（2010）則細緻地從民族誌的角度書寫日常生活裡包含飲食的面向中，認同的問題如何浮

現與再現在最細微的生活場景中，該文也再一次呈現與強調出，私的生活領域相較於公領域不同的呈現族群認同的基調。相較於兩位作者研究的馬來西亞的國族脈絡，本研究所述及的印尼國家力量與國族形塑的過程有相當大的差異，這樣的差異雖然同時營造出家庭作為私領域的認同場域的重要性，然而在表現其認同上還是有所區別。另外，兩位作者所點出的味覺在家庭的廚房與口味的養成和母親之間的關係也是相當值得再進一步探討的問題，首先，在峇里島由於大多數的華人家庭屬於商業階層，因此家中僱用佣人與廚師的比例相當高，但我所訪問的報導人，大多對於家中的日常飲食未有太多的中式料理未有太多意見。一位客家女性受訪者向我表示，她家裡因為廚師是爪哇人，又是回教徒，所以日常的生活裡只能常吃爪哇菜了，至於想吃點排骨或豬腳之類的，他們就到外面餐廳去吃。廚師做的爪哇菜很道地，她也會教廚師做些不用豬肉的中國菜。至於過年過節買年糕粽子月餅等回來吃，偶爾托朋友從泗水、雅加達、棉蘭或台灣帶節日的傳統食物或是像香腸之類的食物過來。她提到還是會想吃點中式的菜的，尤其是在過節的時候。再者，第一代華人移民隻身來印尼的比例相當高，雖然有一部份人回鄉娶親，但與在地女子結親的比例也相當高，受訪者的母親為峇里人或爪哇人的比例很高，因此這在味覺的傳遞上會帶來什麼樣的變化？這是後續研究與收集更多個案之後可以加強探討的問題之一。

以上這些研究也共同透露出，食物與認同之間的關係，其實是移民社群中一個困難的命題與問題，這問題中除了個人的口味和記憶之外，還隱含有很多口味雜陳的奇特滋味，這其中有同一家庭中不同世代的飲食差異與認同的差異，還有家庭與家庭之間具有的文化與階級之間的差異關係。飲食與認同對象之間究竟是如何對應，又或者我們如何跳脫個人味覺的養成與喜好的差異性而進入一個社會與文化層次的探討，其實是有許多邊界要跨越的。而認同的層次不也帶著從個人情感到家庭再到群體或更大社會或國家層次認同的差異在。這中間如何辨明或掌

握住其變形，也考驗著研究者在研究材料的訪談過程中與研究問題和方法的設計。

### 峇里島華人餐廳的飲食現象

在吳燕和與張展鴻所編著的《中國菜的全球化》這本書裡所收錄的文章，主要是討論中國菜與移民、貿易、族群互動，以及其他有趣的命題與食物之間的關係。不過吳燕和也提出在地社會的差異，在中國菜的全球化現象裡有不可抹滅的地域性的差異的存在。中國菜漂洋過海到西方，其作料、原料和配料，都可能因為當地國家和地方的不同，為了求取材方便，而有所更改。不過，即使香港和臺灣相隔這麼近，粵菜到了臺灣，也都「入鄉隨俗」，做出改變；至於臺菜外銷至香港，為了因應當地人口味而所做的調整，則更是在所難免(Wu 2002)。但除了入鄉隨俗之外，餐廳也可以是家鄉味與家鄉氛圍的代表，讓許多異鄉遊子與異鄉客得以追尋如同回到家鄉的感覺，例如我在峇里島唯一一家以臺菜為名的福爾摩沙餐廳<sup>7</sup>，就觀察到除了要具備道地的臺菜之外，駐唱歌手是印尼人卻也唱得一口流利的臺灣流行歌、餐廳附設卡拉OK，也通通都是餐廳的賣點。在印尼以回教為主的國家，即使是在以印度教居多的峇里島，另一種入鄉隨俗是以回教飲食 Halal 認證作為標誌，因此在華人餐廳變成不賣豬肉，排骨、控肉等食物不見蹤跡，也的確可以觀察到包著頭巾的穆斯林消費者。這種情形在大成本經營的中餐廳特別常見。或如金沙灣餐廳直接主打海鮮，同時也以通過回教飲食 Halal 認證作為標誌。至於峇里島當地人很多菜餚是有豬肉的，像出了名的在大街小巷餐廳或菜市場邊的小販都找得到的烤豬飯 Babi Guling。這些大型餐廳大多也有接洽由旅行社帶來的觀光團消費，當然與現在全亞洲的中國客風潮也有相關，和臺

---

<sup>7</sup> 本文中所提及之當地餐廳因涉及公共場所，因此其名均未更動，但個別受訪者則以保護受訪者隱私為主，均採化名。



灣旅遊市場一樣得想辦法接到陸客團的情形類似。

入鄉隨俗也帶出其他有意思的問題，我在法國巴黎中餐館消費的經驗是，幾乎每家餐館菜單都一樣，似乎在發展多年後已經出現一種由在地消費市場決定走向標準化的中餐菜單，只有非常非常少，幾乎個位數的餐廳會把特別的菜用中文寫著貼在牆上讓客人選擇，另外有家號稱以中國北方菜為特色的餐廳甚至經營沒多久就關門大吉了。我想，西方客人走進去了應該不太容易知道要如何點菜。最近一年在峇里島，也開張了這麼一家華人口中道地的北京與粵菜為主的喜福餐廳，烤鴨整隻上桌而且還片開來捲餅皮，夾上標準的甜麵醬還有小黃瓜，同桌已定居當地的第三代華人朋友們卻說，沒這樣吃過。另外，特別的作法是包裹成春捲樣炸來吃，這個吃法大受歡迎，不過，我在臺灣沒見過。不過這家餐廳才開張沒多久，有幾位報導人分別表示，已經在家族聚餐時去吃過了。該餐廳位於一家開張甫一年的旅館一樓，消費者也包含非華人的外國觀光客族群。

餐廳的消費與家庭聚餐所呈現的對照現象是有差異的，餐廳對於商業市場的考量與餐廳作為創意事業的展現，是超出本文所關注的問題。在此要強調的是，餐廳作為華人聚餐地點的意義，峇里島當地的華人餐廳多以中產階級以上的消費為主，當地人區分小餐館與正式餐廳，即以 *warung* 與 *restoran* (來自英文的 *restaurant*) 作區分，華人餐廳較多是後者，小館子以純中式餐點為主要菜色的，比較少見。而以觀光為業的一些餐廳，也有的會將中式菜色放入其眾多菜色的選擇之中，例如我在針對觀光客消費的烏布鎮(Ubud)上或北部 *Singaraja* 西部海岸以賞鯨豚為主要發展觀光項目的 *Legian* 一地的餐廳就見到印尼菜、義大利比薩和義大利麵與中式炒菜並列的菜單。這個現象與我在歐洲像法國或荷蘭的觀察正好相反，在以上西方國家中式快餐或餐廳可以成為當地的平民美食，既是當地華人消費者常去聚餐的地方也是當地消費者經常光顧的。這與餐廳的消費定位的確有關，但也不免與兩地華人在各自社會中的社會經濟地位有點關連。不過，這也意味著，在峇里島當地，認識中國菜的人大多屬於特定消費族群，如當地中產階

級以上的消費者與外地來的觀光客，而當地的一般大眾則並非其消費者了。

在 Denpasar 與其南邊延伸往 Kuta、Nusa Dua 和 Sanur 等三個其附近區域發展觀光業的海岸地區，尤其是往 Kuta 的路上，有著最密集的中式餐廳的開設，按照初步的估算，應該在這區域就有不下 20-30 家的中餐廳。在峇里島因觀光而快速發展的社會經濟背景下，由印尼其他島嶼如爪哇的泗水、蘇門達臘的棉蘭與廖島，和加里曼丹的邦加、勿里洞、山口洋等地再移入到峇里島的經商華人亦相當多，這也帶來了融合當地口味的華人菜餚餐館來到島上的背景。而同樣在峇里島上，在觀光和城市經濟發展的吸引下，由其他原本華人定居的城市如 Singaraja、Tabanan 和 Klungkung 移入到 Denpasar 與其南邊發展觀光業的華人亦相當多。

我們再由餐廳遊走到尋常人家的廚房，在這裡我們又認識到什麼樣的華人移民飲食現象呢？在峇里島自己下廚的華人女性其實不多，以商業活動為主的家庭中大多雇有專門掌管廚房的廚娘，可能是爪哇人或峇里人，我從報導人口中知道這個普遍現象之時很好奇，那家裏平常吃的大多是什麼樣的菜色？他們多半聳聳肩說，只能說煮什麼就吃什麼吧，也有受訪者告訴我，她從來沒有煮過菜，但她卻說得一口好菜，她教廚娘如何準備不同的餐點，當然也包含中國菜，而且有空的時候她也會喜歡自己去買菜跟配料。

節日的聚餐和平日的飲食在華人的家庭裡還是會有些內容上的差異，尤其是重要的華人祭祖節日，常要同時準備祭祀祖先與祭神的供品。

以端午節為例，幾位報導人都提供了各自家裡的粽子與我分享。除了端午節，平時是沒有地方會賣粽子的，一般家庭也是到了端午節才會包粽子。有位報導人端出來的是來自爪哇泗水的親戚在端午節當天早上才從泗水來拜訪的伴手禮，有位已經信奉基督教的報導人，告訴我她過節前幾天才跟她的姐妹到住家附近去找粽葉，找了很久才好不容易在河邊找到適合的，比較大片的竹葉摘回家包

粽子。有一位報導人家因為家中有親人剛過世未滿一年，因此依習俗不能自行包粽子，而是由嫁出的女兒帶回粽子來祭拜祖先，家人在端午節吃的粽子則是在華人店鋪購買的，粽子也是用加了當地醬油炒過的糯米，加上切成不到 0.5 公分的瘦豬肉方塊、蝦米跟乾香菇包的。當地醬油味道偏甜，因此粽子口味也偏鹹甜，而粽子裡沒用帶肥肉的豬肉，報導人多抱怨，味道不對，但是，端午節還是要吃粽子，每一位報導人幾乎都不例外，這也是很有意思的現象。端午節與粽子，是思念家鄉的味道、家庭的團結聚會，其中還包含有個人生命階段的記憶。春節的年糕與中秋節的月餅，有著類似的連結意義和脈絡。而在較多華人聚集的雅加達，傳統華人節日的食物與社群認同的連結亦常見到，有一則中國評論新聞網上的新聞報導了印尼雅加達文化藝術中心舉辦的，2010 年端午節期間華人婦女包粽子比賽，報導引用比賽組織者之一的印尼華裔總會婦女部主席馬咏南所說的：「粽子是端午節除了龍舟外的重要標誌，希望通過有意思的比賽讓更多的華人和當地人了解中國的傳統節日。」然而，報導中也提及參賽的婦女大多在 40-50 歲以上，但年輕一代多已經少有會包粽子了，雖然在印尼國家與歷史的背景，華人的節日飲食經歷了 30 多年的阻絕，但這段時間的作用對於斷層的歷史記憶與文化記憶，在重新得到舒展空間的多元文化主義之下，原有傳統節日的食物仍然具有一種重要的標記意義。

我在峇里島的華人雜貨店和商店和報導人的家裡，曾經見過由泗水來的月餅、爪哇跟臺灣帶來的粽子。有一家素食餐廳兼雜貨店，開店的夫妻先生是福建人、太太是客家人，年約三十歲，兩人來自印尼加里曼丹的山口洋 (Singkawang)，店裡店內側架上陳設了許多素食食品的乾貨，有來自印尼的雅加達和泗水，還有從馬來西亞、新加坡、香港、臺灣、中國等地來的素蠔油醬、香菇與豆類乾貨、素沙茶醬等等。在跟老闆聊天時，帶我去的阿姨在一旁說著「福建嫁給客（家）人就要變客（家）人，娶了客（家）人就要變客（家）人」。很有意思。店內不大，頂多坐上十幾二十人，有兩組客人正在用餐，店裡的菜色幾乎都是印尼式的

像淋了花生辣醬的水煮青菜 gado-gado、sil-sak 果汁、印尼式沙爹（用香菇作成的加工食品）、湯等菜色。端午節時，也是賣可以祭祖的素粽讓顧客帶回家。老闆娘的客語腔調很近台灣四縣腔。

食物從哪來？似乎也是個有趣的問題，這個原料或食物的流動問題，也透露了印尼華人網絡的親戚關係、移民流動，以及華人的經濟體在東南亞和香港、中國、臺灣之間的存在和變動。

以下我詳細記述四則不同背景的報導人所展現出來的飲食民族誌的現象描述，以更細緻地呈現出多元且特殊的峇里島華人移民的飲食現象。四個實例各代表一種不同類型的認同與飲食的問題，從個人到再移民的地方性社群，再到方言群的客家與更大單位的華人與原鄉文化的認同。首先由一個客家家族的春節聚餐開始看起。

### （一）飲食裡的客家認同：一年一度的春節客家菜聚餐

陳阿姨年紀已經六十出頭了，平常因為宗教的因素吃素食已經超過十幾年了。她出生在 Denpasar 巴東市場旁最早的華人街區，家裡做雜貨店的生意。陳阿姨是客家人，她和兄弟姐妹以及堂兄弟姐妹都習慣用客家話交談，而且受過華文中學的教育，華語也相當流利。

平時茹素的陳阿姨對於食物的要求很清淡簡單，除了宗教的因素也有養生的訴求。燙青菜放點素蠔油，乾燥香菇做成的沙嗲串，煮個蔬菜湯，油豆腐與燙青豆、紅蘿蔔片、高麗菜淋上花生醬，像印尼菜裡 Gado-Gado 的作法，都是她家裡常吃的。小孩都長大了，她一個人住，但住在市中心，附近就有許多方便的超市，超市裡也有賣豆腐、豆乾、麵條等食材。她家裡有請人幫忙，但買菜她還是喜歡自己去挑，然後帶回來教廚師怎麼做。週末孩子與孫子們會回來一起吃飯，

他們會安排到外面的餐廳聚餐，聚餐雖不只挑中式餐廳，但如果有新開張的中式餐廳，大多會去試試。在外吃飯她不會只挑素食的餐館，但是她就多點些素食可吃的菜色，或是吃桌邊素也可以接受。

陳阿姨家特別重視過年，主要是除夕的團圓飯，會準備整桌的客家年菜。初一會有兄弟姐妹、孩子、孫子來家裡拜年。也會到兄弟姐妹家去走走。她提到過年是很重要的，之前過年時，家族有人自中國買回來肚兜給小孩子穿來拜年，感覺很有喜氣讓大人很歡喜。關於過年會吃的菜色，包括有海參、鮑魚、豬腳、釀豆腐、蒸魚或煎魚、蘋果、橘子、甘蔗、糖果、花生等等。她解釋豬腳是取客語豬爪之音，寓意是「招財進寶」，釀豆腐則象徵「榮華富貴」，甘蔗則依其一節一節的形狀是「步步高升」之意。豬腳其實平常家人也會吃，去市場買就有了，不用特別做。至於在春節期間祭拜祖先的菜，會用三牲，即煮好的雞一隻、豬肉一條、魚一尾，另外還有水果和過年的糖果和花生糖。祭拜祖先是在除夕夜的晚上，之後是全家圍爐的團圓飯。初一早上則是會有住在外面的家族成員回來拜天公，然後再拜祖先。她提到叔叔家裡有在拜灶君（灶頭下的神），但她自己家只有用照片來祭拜祖先。陳阿姨說可能因為母親是汕頭人，沒有拜灶君。至於她平日祭拜祖先只有用清香及中國茶鐵觀音或是龍井茶。拜完了茶就當作自己日常的茶飲，她還跟我開玩笑地解釋，喝了這個茶老人家就會乖，什麼都會好好的。

由於陳阿姨提到一年裡只有過年才特別會要廚娘做這麼一次客家菜，我請教她原因是為什麼？她的回答是，只希望下一代的年輕人不要忘記自己是客家人，是從中國來的。

## （二）凍結在時間裡的供品菜餚：祖先記憶與技藝的傳承和認同

位於 Singaraja 的林氏宗祠在舉行中元節祭祀的當天，全家族的成員都回到了這個祖家進行祭祀。同時，上午在全家人都信仰的陳府真人廟裡進行中元祭的

祭祀，這一天早上是祭祀神佛的時間，中午則是各個家庭各自在家中舉行的祖先祭祀，下午到晚上則是中元祭祭鬼神的儀式。中午時分經過 Singaraja 鄰近港口的華人街區，家家戶戶的廳堂前都擺放了祭祖用的供品，有不少是以三牲為供品。

林家宗祠裡的供品有十道菜，樣樣都是由上一代傳承下來的，這些菜餚大多是華人風味，少數一兩樣加了咖哩和椰汁的調味。我詢問有關供品的意義，受訪者都說不知道了。但是強調口味和道數絕對都沒有改變過。在祭祖結束後由所有家族成員共同分享祭祖的供品。

家族成員裡半數都已不住在此，已經搬到 Denpasar 去工作或嫁到泗水 (Surabaya) 去了，但是每年過春節或是陳府真人生日的中元節這天一定會回來。

受訪者的祖父從中國來，與峇里人結婚，而受訪者的母親也是峇里人，但他和兄弟姐妹們卻相當堅持華人的認同，在政治風氣開放之後，曾數次回到中國去，同時也與當地的親人見面。在此，我們看到受訪者與家族堅持華人祖先信仰且在供品祭儀上堅持傳承祖先的傳統味道。

### (三) 日久他鄉變故鄉：廖島再移民華人社群的食物故事

端午節的上午，我們來到位於峇里島首府 Denpasar 南邊靠近港口區的廖島華人聚居的街區。從繁忙的大馬路彎進巷道，迎面而來的是兩層樓的建築，一抬頭便在陽台上看到屬於華人信仰的天公爐和八卦。林老闆<sup>8</sup>一家人端午節日的祭祖與聚餐就在這老家進行著。林老闆一家人來自臺灣的一個小島，移民至印尼蘇門達臘靠近新加坡的廖島 (Riau)，大約 (1980) 年代左右由大哥先來到峇里島，逐漸打拼發展出自己的事業，再將幾個兄弟姐妹帶到峇里島來，母親也移來同住，

---

<sup>8</sup> 文章中所有報導人均採假名，有關地點細節部份亦已在不影響脈絡理解狀況下予以模糊處理，以保護受訪者之個人隱私。以下民族誌三個個案的紀錄要感謝隨行的研究助理劉瑞超同學的紀錄整理。

目前孫子女輩大都就學中。林老闆兄弟姐妹大都還成長於廖島，對島嶼的飲食與生活記憶都很深，林老闆的弟弟還放出廖島同鄉會製作的同鄉會歌 DVD，伴隨著廖島街道、港口及田園風景的影片。DVD 裡的兩首歌都是以華語演唱，有繁體中文字幕並配上拼音歌詞。林家客廳牆上掛了相當多家人合照，牆上也貼有一些類似過年與最近結婚的兄弟姐妹的照片和囍字。

在訪談過程中，許多家人內外走動忙碌著張羅過節的拜拜，主要都是以帶有廖島口音的福建話談話，有時才轉以華語，或用華語和我們交談。林家人表示，因為以前在廖島，收看新加坡的閩南語電視節目就很方便，他們現在也常常看臺灣民視的連續劇，很多福建話都是跟電視劇學的，而對我們說明時，他們也使用「台語」這個名稱來稱呼福建話。而對於臺灣民視的八點檔連續劇的喜好，也是我們在這個社區裡訪談過程中很常聽到的，他們甚至有人參加過來臺灣的旅行團，其中的必要行程倒不是到自己祖先來源的島嶼上參觀，反而是一定會要求能安排參訪電視台的攝影棚，以及跟偶像們拍照留念。

拜訪林家人的當天適逢端午節，這天的粽子是買來的，林老闆的媽媽原本每年都會自己包粽子，但是今年比較特別，因為她先生的弟弟剛過世不滿一年，因此粽子必須是由嫁出去的女兒帶回來，而女兒帶回的是買來的粽子。粽子在一些華人開的店裡可以買得到，但也只有端午節才會製作販售，平日是買不到粽子吃的。二樓神明桌上左側的祖先牌位前，已經供著一串粽子作為供品，而中間祭祀的福德正神與供桌右側的玄天上帝則只放著水果作為供品。林家祭祀祖先的時間有春節、元宵、清明、端午、中秋、冬至，祭祀供品有三牲。大都由媽媽與媳婦共同準備，但由於家裡很重視節日聚餐，節日一定會全員到齊跟媽媽一起吃中飯，平時則是星期日中午回家聚餐，主廚的一定是媽媽。

聽到我們對粽子的口味想知道多一點，林媽媽立刻準備兩個粽子給我們嚐嚐，的確跟我們在臺灣吃慣的粽子口味不太一樣，米是先用醬油炒過的，只是印尼的醬油口味偏甜，或許這裏的華人也已習慣偏甜的口味，包粽子的糯米也是呈

現鹹甜參半的味道，而這裡的粽子很不同的作法是包瘦肉，而且是切碎才包到粽子的內餡去，裡面還加了一朵乾香菇、蝦米、栗子。葉子的部份只要採得到竹葉還是會用竹葉，或者用這裡常見的斑蘭葉（Bandan Leaf），但用斑蘭葉來替代竹葉，當然粽子的味道就會帶點葉子的香味。吃不慣的人會說，還是用竹葉比較理想。這幾年雜貨店也有從中國進口來的竹葉了。

在另一次安排的訪談中，林老闆的弟弟熱心地介紹我更多他們的家常菜色，也帶我到附近他們經常聚餐的小餐館訪談和品嚐屬於廖島的家鄉味。林老闆的幾位兄弟姐妹心中的道地家鄉味，就是這些廖島的菜餚作法。有西谷麵（Sago），道地的作法是用鴨蛋炒過，加了新鮮的蝦仁、細細的豆芽、放一點醬油，非常地香非常好吃。林老闆的弟弟解釋說，如果他們在家裡自己做，倒是不常放鴨蛋，因為鴨蛋的氣味會比較濃一點。有的小吃店裡有個大冰箱，冰箱裡是新鮮的港口漁獲，客人看到有什麼就點什麼，頗類似臺灣海產店的作法。店家與常來的熟客大多是由蘇門答臘遷來峇里島的華人移民，以廖島居多，也有棉蘭來的，但由於開在大馬路旁的商業區，附近來的不同來源的客人也很多。店裡還有人寄賣的當天現做的豆漿。

#### （四）生活在他方: 食物作為個人生命流動的印記

劉阿姨的母親為爪哇人，父親為華人。父親在來印尼之前，在中國還有一個大老婆在，大媽生的大哥和二哥也住在福建，與劉阿姨仍有聯絡。她的第一任丈夫是峇里島華人，可是對她不好，於是她結婚後自力更生，在 Denpasar 華人最早聚集開店的 Kartini 街上開店做生意。之後有機會認識了來自臺灣的先生，兩人都是第二度婚姻，然而也因為先生有外遇而收場。不過，在講述個人背景的時候，她很感謝也特別強調，因為基督教的信仰，她選擇原諒一切，也讓自己可以重新過好自己的生活。現在，她不只可以自己照顧家庭，甚至前夫家庭有困難的



時候，她也會伸出援手來幫忙。在她的言談之間也隱約感覺得到她對於前段婚姻仍有些牽掛與不捨。她所描述的家常菜餚清單非常有意思，充滿了濃濃的臺灣家鄉味。她解釋說，因為前夫吃不慣印尼菜多香料的特色，因此她有機會到臺灣，就買食譜回來，也向人家請教學習做臺灣菜，連端午節的粽子，她也特別會以帶肥肉的五花肉、香菇、糯米炒香，自己去採大小適中的竹葉，回來包道地一點的臺灣粽。她說很多臺灣人來這裡都吃不慣印尼菜，原因是裡面有椰子的味道，所以她平常就會清炒個青菜、弄個湯一類比較清淡的臺菜口味。

由於訪談的焦點在於食物菜餚，於是每問及一道菜，劉阿姨便進廚房或庭院，找出相關食材或香料順便介紹。她提了幾道平常做飯的菜餚，並說剛看從臺灣帶來的食譜做了一道苦瓜加魚漿煮湯，並端出兩碗給我們吃。魚漿裡還包有魚丸，苦瓜是朋友種的綠色長型苦瓜。

家常的飲食裡，劉阿姨會混合華人菜餚與爪哇或峇里菜一起擺上桌。女兒也吃得很習慣了。由於擔心外面飲食不夠健康，她都要女兒回家吃飯。平常青菜類的如空心菜、地瓜、高麗菜、美國花菜、敏豆等，就配以蒜頭清炒。或者將蒜頭、蝦米爆香，再放點辣椒炒四季豆。華人的菜色、食材都是在住家附近峇里人開的小雜貨店（warung）購買，但因為居住的地區以信奉回教的爪哇人居多，所以小店裡都沒賣豬肉，除非私底下向攤販訂，攤販會直接交貨，或者去附近的市場購買。平常在家用餐，都是一種菜盛一個盤子，不是像外面賣的峇里綜合飯 Nasi campur 一樣，在一個盤子上放上飯而旁邊放上各種肉、菜和辣椒 Sambal。魚的話，通常先煎到半乾，再加上蔥跟糖。劉阿姨說她喜歡臺菜裡的番茄炒蛋這道菜。問到平常煮什麼湯，劉阿姨似乎很少煮臺灣式的湯，她說鹹湯 soto 或咖哩就算是湯了<sup>9</sup>。在家裡時，平常是吃白飯，有時也會用蔥、蒜、辣椒跟蛋來炒飯，就像印尼式的炒飯 nasi goreng 一類的。劉阿姨表示這裡華人做豆漿，印尼人也做

---

<sup>9</sup> 我在跟峇里華人朋友與峇里朋友用餐時也發現，他們不太習慣喝湯，比較常用飲料像冰茶或熱茶、冰果汁等來搭配飯菜。

豆漿，現在因為重視養生的關係，很流行喝豆漿。劉阿姨有時會看電視上的烹飪節目學作菜，每個禮拜六早上九點，有個烹飪節目會介紹印尼各個島的菜色，也曾經介紹過中國菜或西餐的作法。

劉阿姨介紹的其他印尼菜餚包括：

1. **Soto Ayam** (雞絲湯)。有放雞胸肉絲、薑黃粉、冬粉、高麗菜切絲。劉阿姨說，若是用臺灣的高麗菜會更甜更脆。
2. 炒高麗菜。會放蒜頭、辣椒。
3. **Sayur Jepun** (佛手瓜)。切丁，炒椰奶，加入黃薑。
4. **Dadar Jagung**。將玉米、大辣椒、紅蔥頭、蒜、香菜子、檸檬葉等材料磨碎，先磨香料，後磨玉米。加一粒蛋、麵粉攪拌，以湯匙舀起塑形後放入鍋裡炸。
6. **Perkedel**。將馬鈴薯切塊，配上已磨成粉的蒜頭、胡椒，再加上炸過的紅蔥切片，捏成球狀或餅狀，沾上蛋汁以中火油炸。也可加上碎肉，但改以小火慢慢炸。這道菜是印尼爪哇菜，劉阿姨小時候常吃。
7. **Kroket**。一種鹹糕 kue，是爪哇的點心。將紅蘿蔔切絲、青蔥切碎、蒜頭爆香、雞胸肉切碎、加入鹽、胡椒粉、少許白糖，一起炒過。再用馬鈴薯泥包裹成餅狀，沾過蛋汁、麵粉，再以中火炸過。
8. **Lawal**。峇里菜。將豬皮、未成熟的波羅密先以水煮，再將兩種材料都切碎。配上黑胡椒、根莖類香料 kencol、黃薑 kunyit、香菜子(ketum bar)、Laos (印尼菜必備的香料，可製草藥治皮膚病)，一起炒過，最後加上椰絲。也可以視個人喜好加入生豬血。但她也強調，這道菜因為準備起來麻煩，她比較常在外面買回來吃，而若是當地人都是吃加了生豬血的，她則是不敢吃生豬血，因此都要小販不要加。
9. **Sambal goreng ikan teri**。意思是辣椒炸小魚。本地人吃的魚多半是鹹魚，先將花生米、鹹魚炸過，加入蒜、紅蔥頭、鹽、大或小辣椒磨成粉、紅糖，再一起炒過。這道菜有些小雜貨店或餐館(warung)有在賣。

## 峇里島華人的家鄉、跨文化飲食元素與認同：分析與小結

2008年在吳燕和教授於國立臺灣大學文學院簡靜惠人文講座的主題演講《新瓶裝新酒》中，他提到一個探究食物人類學研究的命題：「假如把食物視作一種「過程(process)」，則食物從生產、製造管理乃至流傳的種種過程間，無論是人或物質的跨國境移動，或科技帶來絕佳的保鮮技術，在全球化的影響下，時間和空間的距離都逐漸被拉開。...另一方面，愈來愈多的跨國企業令老一輩的人們擔心，年輕人是否會因為太喜歡麥當勞的口味，而變成徹頭徹尾的「美國化」？事實上，正如大家所見，臺灣社會並沒有變得美國化，相反的卻是麥當勞逐漸當地化。」所以，吃什麼跟變成什麼，未必就是一個直接的族群或文化認同的問題，我們還必須留意更廣泛現象的產生背景與脈絡。

但是在印尼峇里島華人世代間的差異卻是日漸明顯，而再移民的社群也呈現出日久他鄉已成故鄉的現象。華人移民的第二代或第三代對於祖源家鄉食物和語言的疏離，也突顯了當地華人社群在地化的現象與認同對象的移轉。然而節日飲食仍然具有相當表徵其深層內在認同的文化身份與地域單位的意義。但是認同的層次，其實是從個人、家庭到社群、族群乃至國家的認同多層次的接合，在以上的民族誌現象裡，報導人在飲食層次的現象意義上，顯然是傾向由個人到家庭與社群的層次。客家家族中保留了客家祭祖的飲食文化元素，是為了讓下一代不忘本，不要忘記自己祖先是從中國家鄉來的客家人，然而這不與在地生根的作為印尼人的國籍或作為印尼華人族群和客家族群的身分相牴觸。這樣的現象在北部 Singaraja 所觀察到的林氏宗祠的個案中很類似，林氏宗祠的中元節祭祖供品，擺放了這些現象也都突顯在印尼國族的架構與分類下，華人文化元素所鑲嵌的一種特殊的國族／族群觀念所在的背景。

印尼峇里島華人社群的歧異性一方面來自不同方言群，另一方面移民遷移在

印尼的島嶼間，也將不同祖源的味覺交匯在其留駐的島嶼上。而來自各個家族個別的遭遇與選擇，例如同樣為第三代華人移民，有的人選擇認同華人一方的文化和族群身分，也有人選擇認同峇里島的祖源和文化與族群身分。也有一部分的峇里島華人在 1960 年即選擇回到中國，然而回到中國並非回到原居地，當時的情況在陳志明與丁毓玲合著的〈泉州城郊“巴厘華人村”華僑農場歸僑建立的家園〉(2010)文章中有很清楚的描述，而該研究也巧妙地觀察到，由中國移民至峇里島，於 1960 年印尼開始禁止華人在鄉間經商後，又再回歸中國，居住在歸僑農場的華人在泉州定居後，日常飲食仍由僑居當地的親人寄回峇里當地的香料，以在中國居住地烹調具印尼滋味的家常飲食。就如同該文兩位作者所言，「移民與食物之間的關係裡，具有一種家鄉的想像在其中」，但何以他鄉在此成了故鄉？而陳志明另一文章中則提出引用 Inda and Rosaldo (2002) 有關再地域化 (re-territorialization) 的概念，以探討移民文化在新的時空背景下的再銘刻過程，移民後的文化會再扎根並發展在特殊的空間(Tan 2010)。此種再地域化的移民文化觀似乎很適合用來定義我們在峇里島華人社群的飲食文化現象。

## 第六章 總結: 「他者」之鄉中的印尼峇里島客家族群

以上報告中，本研究嘗試將印尼峇里島之客家社群整體現象進行初步的探討，並將透過人類學的深度訪談與參與觀察方法，探索其在印尼國族主義建構過程中所面臨的族群認同、文化延續與社群凝聚的問題。本研究以客家人作為印尼國族主義下的「他者」之概念深入討論，以歷史性文獻的參照與人類學參與觀察的場域來交互探討，並特別針對當地以客家鄉親為主要的入會對象的社團組織客家鄉親會，以及承載認同的重要文化符碼之一的飲食文化現象，作了較深入的探討與論述。以鄉親會作為凝聚客家同鄉與親緣之間的組織，不但是在峇里島上 37 個華人社團組織中，特別以方言群作為主要的網絡聯繫的單位，也是客家鄉親在島上一個重要的情感交流和讓下一代重新認識客家文化和華語的重要中心。

在飲食與文化的問題下，主要的課題是，在峇里島的華人飲食現象中，觀光與商業的發展和當地全球化的速度，帶來了一個不同於他島的新的飲食消費人口和市場。華人的餐廳在此背景下，一方面適應於新的消費市場，另一方面也帶來更多所謂道地的中國菜餐廳的風潮。日常性飲食所呈現出來的混雜性，或許正如同後現代研究者所論述的，具有所謂後殖民與後現代的風味，然而呈現在客家人與其他華人家庭中的祖先祭祀供品和節日分享的傳統菜餚，反而突顯出凝結了的時間點與族群與社群認同之間的關係。

總體來看，印尼峇里島的客家族群，如同印尼其他地區的客家人在經歷過艱困的移民適應與政治風潮之下，各自選擇走出自己穩健的步伐。在 2000 年之後成立的峇厘客家鄉親會，能夠吸引近 300 位入會會員，同時與印尼各地和世界客屬組織之間建立聯繫網絡，會所亦設立華文圖書館，近期更開設課程作為華文教育的傳承中心。客家族群雖為峇里島上華人族群中的少數，也非最早來到峇里島

的華人方言群，然而其在地生根發芽與茁壯的堅忍毅力讓人相當敬佩與值得學習。

## 參考書目

- 王潤華，2010，〈飯碗中的雷聲：後殖民／離散／南洋河婆客家擂茶〉，見《客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，焦桐主編，頁 10-25。台北:二魚文化。
- 李美賢，2005，《印尼史：異中求同的海上神鷹》。臺北：三民。
- 李恩涵，2003，《東南亞華人史》。臺北：五南。
- 李學民、黃昆章，2005，《印尼華僑史：古代至1949年》。廣州：廣東高等教育。
- 林開忠、蕭新煌，2009，“Is There a Transnational Hakka Identity?: Examining Hakka Youth Ethnic Consciousness in Malaysia”，《臺灣東南亞學刊》6（1）：49-79。
- 林開忠，2010，〈日常生活中的客家：東馬沙巴丹南與砂拉越石山的客家家庭〉。發表於「東南亞客家的變貌國際研討會」。中央研究院人文社會科學研究中心亞太區域研究專題中心、中央研究院社會學研究所、中央大學客家社會文化研究所、清華大學社會學研究所、國立暨南大學東南亞研究中心主辦。2010年8月2-3日。臺北南港：中央研究院亞太研究中心。
- 林開忠、李美賢，2006，〈東南亞客家人的「認同」層次〉，《客家研究》1：211-238
- 林開忠、蕭新煌，2009，“Is There a Transnational Hakka Identity?: Examining Hakka Youth Ethnic Consciousness in Malaysia”，《臺灣東南亞學刊》6（1）：49-79。
- 利亮時，2010，〈錫、礦家與會館：以檳城嘉應會館和雪蘭莪嘉應會館為例〉。「東南亞客家的變貌國際研討會」。中央研究院人文社會科學研究中心亞太區域研究專題中心、中央研究院社會學研究所、中央大學客家社會文化研究所、

- 清華大學社會學研究所、國立暨南大學東南亞研究中心主辦。2010 年 8 月 2-3 日。臺北南港：中央研究院亞太研究中心。
- 吳燕和，2008，〈新瓶裝新酒〉。國立臺灣大學文學院簡靜惠人文講座主題演講。
- 吳燕和，2009，〈臺灣的粵菜、香港的臺菜——飲食文化與族群性的比較研究〉，見《飲食傳播與文化交流》，蒲慕州主編，頁 161-183。台北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 孫采薇，2004，〈政策、制度與族群關係：印尼與馬來西亞對境內華人族群政策的比較研究〉，《亞太研究論壇》24：56-91。
- 莊英章與簡美玲，2010，〈導言〉，見《客家的形成與變遷》，莊英章與簡美玲主編，頁 xxi-xl。新竹市：交大出版社。
- 陳志明與丁毓玲，2010，〈泉州城郊”巴厘華人村”：華僑農場歸僑重建的家園〉。《華人研究國際學報》2(1)：2-19。
- 張翰璧、張維安，2005，〈東南亞客家族群認同與族群關係：以中央大學馬來西亞客籍僑生為例〉，《臺灣東南亞學刊》2（1）：149-182。
- 廖建裕（Suryadinata, Leo），1993，《印尼華人文化與社會》。新加坡：新加坡亞洲研究學會。
- 廖建裕（Suryadinata, Leo），2002，《現階段的印尼華人族群》。新加坡：新加坡國立大學中文系。
- 廖建裕（Suryadinata, Leo），2007，〈《印尼原住民、華人與中國》〉。新加坡：新加坡青年書局。
- 廖建裕（Suryadinata, Leo），2008，《東南亞與華人族群研究》。新加坡：新加坡青年書局。
- 蕭新煌，1997，〈重新認識東南亞的幾個題：臺灣觀點〉，《東南亞區域研究通訊》3：3-10。
- 蕭新煌，2003，〈客家研究的本土化與全球化〉，《客家文化研究通訊》6：41-44。

蕭新煌，2010，〈東南亞客家的變貌：族群認同與在地化的辯證〉。「東南亞客家的變貌國際研討會」。中央研究院人文社會科學研究中心亞太區域研究專題中心、中央研究院社會學研究所、中央大學客家社會文化研究所、清華大學社會學研究所、國立暨南大學東南亞研究中心主辦。2010年8月2-3日。臺北南港：中央研究院亞太研究中心。

蕭新煌、林開忠，2006 〈東南亞客家認同的形成與侷限〉，在《全球視野下的客家與地方社會：第一屆臺灣客家研究國際研討會論文集》，國立中央大學客家學院。

蕭新煌、林開忠，2007 “The Formation and Limitation of Hakka Identity in Southeast Asia”，《臺灣東南亞學刊》4（1）：3-28。

蕭新煌、林開忠，2009，〈家庭、食物與客家認同：以馬來西亞客家後生人為例〉，於蒲慕州主編，《飲食傳播與文化交流》，頁241-268。台北：財團法人中華飲食文化基金會。

蕭新煌、張維安、范振乾、林開忠、李美賢、張翰璧，2005，〈東南亞的客家會館：歷史與功能的探討〉，《亞太研究論壇》28：185-219。

蕭新煌、張維安、范振乾、李美賢、林開忠、謝偉倫，2004，〈東南亞客家研究相關書目〉，《亞太研究論壇》23：210-247。

簡美玲，2008，〈歷史民族誌的書寫與 Pulai 女人的研究：馬來西亞華人客家認同經驗的探索〉，《客家研究》2(2)：151-158。(2007年12月號)。

藍佩嘉，2008 《跨國灰姑娘：當東南亞幫傭遇上台灣新富家庭》。台北：行人出版社。

羅素玫，2010，島嶼中的「他者」—印尼峇里島華人社群的差異性與階序性建構 (The “Others” on the Islands: The Differences and Hierarchical Construction of the Chinese Communities in Bali, Indonesia. )，2010年12月3-4日，「社會與社會性質：文化人類學和考古學的亞太區域比較研究」國際學術研討會論



- 文發表 (International Conference on Asian-Pacific Societies in Changing Times: Anthropological and Archaeological Perspectives) , 國立臺灣大學人類學系主辦。
- Barth, Fredrik. 1993. *Balinese World*. Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Chan, Margaret. 2009. Chinese New Year in West Kalimantan: Ritual Theatre and Political Circus. In *Chinese Southern Diaspora Studies*, Volume 3: 106-142.
- Chua Beng Huat and Ananda Rajah. 2001. Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore. In *Changing Chinese Foodways in Asia*. eds. Wu, David Y.H. and Tan Chee-beng, 161-197. Hong Kong : Chinese University Press.
- Constable, Nicole.1996. Introduction. In *Guest People: Hakka Identity in China and Abroad*, ed. Nicole Constable. Seattle: University of Washington Press.
- Coppel, Charles A. .2002. *Studying Ethnic Chinese in Indonesia*. Singapore: Singapore Society of Asian Studies.
- Fromson-Aasen, Gail and Clarence Aasen . 2000. Ethnic Accommodation and Differentiation : Identity in Chinese temples in Bali. In *Inter-cultural Relations, Cultural Transformation, and Identity, The Ethnic Chinese*, ed. Teresita Ang See, 328-369. Manila: Kaisa Para Sa Kaunlaran.
- Geertz, Clifford. 1980. *Negara: The Theatre State in Nineteenth-Century Bali*. New Jersey: Princeton University Press.
- Goody, Jack. 1998. *Food and Love : a Cultural History of East and West*. London ; New York : Verso.
- Holtzman, Jon D.. 2006. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35(1):361-378.
- Hoon, Chang-Yau. 2008. *Chinese Identity in Post-Suharto Indonesia: Culture,*

- Politics and Media*. Portland : Sussex Academic Press.
- Lim, Khay Thiong (林開忠). 2009. Cross-Border Marriage Partners and Their Food: A Case Study in Fuli Village, Taiwan. In *Cross-Border Marriages with Asian Characteristics*. eds. Wang Hong-Zen and Michael Hsiao Hsin-Huang, 89-105. Taipei: CAPAS, Academia Sinica.
- Ong, Aihwa and Donald M. Nonini ed.. 1997. *Ungrounded Empires : the Cultural Politics of Modern Chinese Transnationalism*. New York : Routledge,.
- Phillips, Lynne. 2006. Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology* 35 (1) :37-57.
- Salmon, Claudine and Myra Sidharta. 2000 . The Hainanese of Bali, A Little known Community.” In *Archipel* No. 60.
- Salmon, Claudine and Myra Sidharta. 2000 . From Skipper to Deified Ancestor: The Worship of Kongxo in East Java and Bali (18th-20th Centuries). *Asian Culture* (June )Vol.24.
- Sidharta, Myra. 2004. The Hainanese in Bali: a Long Process of Integration. In *Chinese Indonesians: State Policy, Monoculture, and Multiculture*. ed. Leo Suryadinata. Singapore: Eastern Universities Press.
- Sidharta, Myra. 2005. Old Recipes, New meals, the Localization of Chinese Food in Indonesia. In *9th Symposium of Chinese Dietary Culture*, National Chengkung University, Tainan, Taiwan.
- Somers Heidhues, Mary F. 1996 . Identity and the Minority: Ethnic Chinese on the Indonesian Periphery. *Indonesia Circle* 70.
- Somers Heidhues, Mary F. 1999. The Hakka Gold Miners of Kalimantan After The End of The Kongsu Era. *Journal of the South Seas Society* 54: 83-92.
- Tan, Chee-beng. 2001. Food and Ethnicity with Reference to the Chinese in

- Malaysia.” In *Changing Chinese Foodways in Asia*. eds. Wu, David Y.H. and Tan Chee-beng, 125-160. Hong Kong : Chinese University Press.
- Tan, Chee-beng. 2007. *Nyonya Cuisine: Chinese, Non-Chinese and the Making of a Famous Cuisine in Southeast Asia.*” In *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, eds.. Sidney C.H. Cheung and Tan Chee-Beng. London and New York: Routledge.
- Tan, Chee-beng. 2009. Reterritorialization of a Balinese Chinese Community in Quanzhou, Fujian. *Modern Asian Studies*. Electronical version, print version to appear in 44(3):547-566.
- Tan, Mely G. 2002. Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society. In. *The Globalization of Chinese Food*. eds. Wu, David Y.H. and Sidney C.H. Cheung, 152-269. Richmond, Surrey : Curzon.
- Winarno, Bondan. 2007. Cross-cultural Interaction and Chinese Food in Bali. In *The 10th Symposium on Chinese Dietary Culture Proceedings*, November 12-14, 2007, Penang, Malaysia. Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture.
- Wu, David Y.H. and Sidney C.H. Cheung eds.. 2002. *The Globalization of Chinese Food*. Richmond, Surrey : Curzon.
- Wu, David Y.H. and Tan Chee-beng eds. 2001. *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong : Chinese University Press.

附圖一與二：印尼峇里島首府登巴薩 Denpasar 市中心巴東市場旁，華人最早集中進行商業活動的街區，也是當地人稱為華人區(Pecinaan)的地方。



附圖二：華人區旁的巴東市場，照片中販售的是峇里島印度教信仰中重要的日常祭祀用品，新鮮的花瓣



附圖三：登巴薩 Denpasar 華人區(Pecinaan)街道上，一家華人開設的糕餅店。





附圖四與五：登巴薩 Denpasar 華人區(Pecinaan)街道上，華人開設的金紙與香爐店及其牆上招牌。

附圖四:金紙香爐店



附圖五:香爐店招牌，難得見到的有漢字的招牌



附圖六：著名的峇里咖啡品牌蝴蝶地球牌咖啡專賣店本店店面與店內陳設。左右兩邊的招牌圖案旁文字列有印尼文、英文、日文與華文。顯示該咖啡品牌的顧客群已經相當國際化。



附圖七：蝴蝶地球牌咖啡的店內一幅以其所在的巴東市場為主題的咖啡油畫。





附圖八：蝴蝶地球牌咖啡的店東接受報紙專訪的剪報。



附圖九: 巴東市場旁華人區的紅磚騎樓建築，其風格近似麻六甲英國殖民時期所發展出來的華人區建築。



附圖十：華人街區的頂樓非常不容易察覺的天公爐的設置。



附圖十一：華人商店店面的避邪用的鏡面。



附圖十二：華人商店中放在桌前的峇里印度教供品。



附圖十三: 印尼峇厘客家鄉親會



附圖十四: 印尼峇厘客家鄉親會與印尼他島的客屬會館交流紀錄





附圖十五: 印尼峇厘客家鄉親會與印尼和亞細安(東協)的客屬會館交流紀錄



附圖十六:峇厘客家鄉親會會所牆上所掛置的 2007 年新春社團聯合團拜活動傳單。上面列出共有 17 個社團參加，傳單中各個社團代表徽章中，第二排左邊算來第三個即為「峇厘客家鄉親會」的代表徽章，徽章中間以綠色地圖代表峇里島。





附圖十七:峇里島華人祭祖供品一景

