

《師大台灣史學報》
第8期 頁93-128
2015年12月
國立臺灣師範大學臺灣史研究所

移民與食物： 二次戰後高雄地區的潮汕移民與沙茶牛肉爐^{*}

曾齡儀^{**}

摘要

本文探討二次戰後由中國傳入臺灣的沙茶飲食文化。今日廣為人知的「沙茶醬」調味料源自於東南亞，早年前往南洋工作的潮汕移民將當地的「沙嗲」飲食文化帶回家鄉潮汕並改良為「沙茶」。二次戰後潮汕移民跟隨國民黨撤退來臺，大批潮汕人落腳於臨近高雄港的南鼓山區（哈瑪星）和鹽埕區，並將潮汕地區的沙茶飲食文化傳入高雄。當時鹽埕區商業蓬勃發展，吸引大批人潮湧進當地工作，潮汕人開設沙茶醬製造廠並經營多家飲食店，將沙茶的飲食文化（例如沙茶牛肉爐）介紹給前來高雄工作的消費者。透過史料與口述訪談，本文探討二次戰後潮汕移民如何將沙茶飲食文化傳入高雄，並使「沙茶牛肉爐」成為特殊的區域性飲食文化。

關鍵詞：高雄、潮汕移民、沙茶醬、飲食文化、鹽埕區

* 感謝兩位匿名審查人之修改意見。

** 美國紐約市立大學歷史學系博士，現任中央研究院臺灣史研究所博士後研究人員。

一、前言

人類歷史上的遷徙與移民是促成不同地區飲食交流的關鍵因素。在人類悠久的遷徙過程中，最重要的應屬西元 1492 年義大利航海家哥倫布「發現」新大陸，自此以後舊世界（歐亞大陸）與新世界（美洲大陸）進行各種食物、疾病、人種等有形的交換以及文化、觀念等無形的交換，因此有所謂「哥倫布大交換」（the Columbian Exchange）概念之產生。確實，受到自然環境與人為因素的雙重影響，人類遷徙過程從未停止，不同區域的飲食文化也在此脈絡下持續互動。在近代東亞社會的脈絡下，有限的資源與頻仍的戰爭扮演了推動人民遷徙的重要角色，例如閩粵居民為了追尋更好的機會而遷移至北美和東南亞，胼手胝足開創新生活，同時也將家鄉的飲食文化帶入異鄉並呈現不同的面貌。以北美為例，雜碎（Chop Suey）、芙蓉蛋（Egg foo young）和炒麵（Chow mein）是十九世紀末廣東移民所創造的新菜餚。¹ 以日本來說，中國移民將麵食傳入日本，拉麵成為代表新日本精神的食物而享譽全球。² 另外，東南亞盛行的肉骨茶（Bak kut teh）是閩粵移民到了東南亞之後創造出的新食物。³ 上述食物在移民者原鄉皆未出現，而是移民者結合原鄉飲食習慣（dietary customs）與異鄉社會環境所創造出來的。

¹ 有關雜碎在英文學界的研究，參閱 Andrew Coe, *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States* (Oxford: Oxford University Press, 2009); Yong Chen, *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America* (New York: Columbia University Press, 2014)。

² 有關拉麵在英文學界的研究，參閱 Barak Kushner, *Slurp: A Social and Culinary History of Ramen: Japan's Favorite Noodle Soup* (Leiden: Boston: Global Oriental, 2012); George Solt, *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze* (Berkeley: The University of California Press, 2014)。

³ 肉骨茶（Bak kut teh）的來源說法不一，新馬華人之間較普遍的說法是閩粵苦力在巴生工作，偶然間將故鄉的藥材加入肉骨熬煮成湯，蹲在後街配飯進食，因補身又懷鄉而流傳開來。參閱林金城，〈肉骨茶起源考〉，收於張玉欣、周寧靜主編，《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》（臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2008），頁 393-403。

本文討論的「沙茶牛肉爐」也是一個因「移民」而產生的飲食。「沙茶」源自於東南亞的「沙嗲」，⁴ 潮汕移民遷徙到東南亞之後學習當地人的飲食習慣，將「沙嗲」飲食文化帶回潮汕地區。⁵ 「沙茶」兩字就是「沙嗲」的潮州話或閩南語發音。潮汕移民將「沙嗲」引進家鄉之後結合當地食材改良為「沙茶」，成為廣受歡迎的烹飪調味食品，⁶ 使得「沙茶」成為潮汕地區流行的一種「區域性飲食」。⁷ 透過口述訪談和相關史料的爬梳，本文討論二次戰後因謀生和戰爭等因素移居高雄的潮汕移民（主要在哈瑪星和鹽埕區），⁸ 當中有不少人經營「沙茶牛肉」飲食業，將家鄉潮汕地區的「沙茶」

⁴ 沙嗲 (Satay or Sate) 是東南亞 (印尼和馬來西亞) 相當普遍的食物，居民將幾塊醃漬過的烤肉串在一起，沾沙嗲醬食用。沙嗲醬的主要成分是研磨成粉的烤花生加上薑黃、椰奶、棕櫚糖、南薑、小茴香、胡荽子、羅望子、檸檬汁、香茅、蔥、蒜、花椒等香料熬煮。關於沙嗲製法，參閱 Sri Owen, *Indonesian Regional Food and Cookery* (London: Frances Lincoln Publishers Ltd, 1999)。沙茶與沙嗲製法不同，潮汕移民將沙嗲用水熬煮的方式改成用油炒，油炒過後的沙茶保存期限較久，適合潮人乘船遠行之用。潮人又減少沙嗲配方中花生粉的比例，添加鹹味與蝦米、扁魚等海味以及五香、果粉、薑黃、陳皮等中藥成分。簡言之，沙嗲醬甜辣且花生味重，沙茶醬辣味輕微，蝦醬海味重。訪談高雄市「可香潮菜館」第二代店主朱瑋生，2015年11月20日。

⁵ 潮人下南洋的第一次高峰在清乾隆、嘉慶年間，隨著粵東經濟發展，潮州商人的興起促進了海外移民的增加。第二次高峰在19世紀中期，汕頭開港後興起「豬仔貿易」（契約華工），西方人口販子拐買潮汕華工至新加坡、檳榔嶼等地。參閱巫秋玉，〈明清時期潮汕港口發展與潮人下南洋〉，收於李志賢主編，《海外潮人的移民經驗》（新加坡：八方文化企業，2003），頁389-398。關於東南亞地區潮汕移民之研究成果豐碩，參閱李志賢、李秀萍，〈新加坡潮人社團及其教育事業：歷史的回顧〉，收於李志賢主編《海外潮人的移民經驗》（新加坡：八方文化企業，2003），頁128-167；蔡志祥，〈企業、歷史記憶與社會想像：乾泰隆與龔利〉，《潮學研究》13（2006），頁158-174。

⁶ 潮汕地區以沙茶佐味，沙茶牛肉粿（河粉）是潮汕人最喜愛的小吃，潮式撈麵也以沙茶醬調味。參閱潮汕歷史文化研究中心編，余文華著，《潮州菜與潮州筵席》（廣州：花城出版社，1999），頁42；張新民，《潮汕味道》（廣州：中國廣州暨南大學，2012），頁18-19。

⁷ 近年來學界認為以省份或自然區域劃分中國菜系的方式過於簡略，開始修正「四大菜系」或「八大菜系」的說法。例如 Mark Swislocki 提出「區域性飲食」（regional cuisine）的概念，重視地區與歷史變遷因素（風土觀、移民和疾病災害等）對於飲食的影響，以「區域性飲食」代替大範圍的食物研究。參閱 Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (California: Stanford University Press, 2009), Introduction。

⁸ 近年來學界關注戰爭帶來的飲食變遷，例如曾品滄討論「臺灣料理」在中日戰爭時期的發展，詳見曾品滄，〈鄉土食和山水亭：戰爭期間「臺灣料理」的發展（1937-1945）〉，《中國飲食文化》9: 1（2013年4月），頁113-156；江柏煒討論國共對立與冷戰使金門成為高度軍事化的地方，因此產生了迎合軍人消費經濟的飲食形態，詳見江柏煒，〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，《中國飲食文化》9: 1（2013年4月），頁157-194。

傳入高雄。又，1950 至 1970 年代，臨近高雄港的鹽埕區是南臺灣工商業最繁榮之地，吸引眾多人口來此尋求商機，潮汕移民經營的沙茶飲食業支撐外來人口的飲食需求，不少消費者（堀江商人、銀行職員、報關業者和船員等）熱衷具有潮汕區域特色的沙茶牛肉爐，間接成為沙茶飲食文化在高雄落地生根的推手。

二、意外的訪客：戰後高雄的潮汕移民

中國廣東潮汕地區與福建閩南地區素有「僑鄉」之稱，其共同背景不外乎耕地狹小與人口稠密。潮汕人善於經商，在遷徙移民的國家如暹羅（泰國）、安南（越南）、新加坡等地成立會館、公所並建立綿密的商業與社會網絡，將中國的瓷器和藥材賣到海外，再將暹羅、安南的米、糖與香料進口至中國。⁹ 明清之際有潮汕人士移民臺灣，清代臺南有潮汕會館，正殿供奉三山國王。¹⁰ 清領時期福建巡撫丁日昌奏請朝廷在香港、汕頭、廈門等地設立招墾局，招募移民來臺開墾。其中，在汕頭招募潮民兩千多名，用官輪船載至臺灣。¹¹ 日治時期亦有不少「華僑」自中國大陸移民臺灣，當中不乏潮

⁹ 潮汕人善於經商，例如蔡志祥的研究提到 19 世紀潮汕商人建立了一個橫跨香港、新加坡、曼谷和汕頭的米穀貿易網絡，透過「聯號」的公司形式將泰國的米銷售到華南地區。參閱 Choi, Chicheung, "Rice, Treaty Ports and the Chaozhou Chinese Lianhao Associate Companies: Construction of a South China-Hong Kong-Southeast Asia Commodity Network, 1850S-1930S" in Lin Yu-ju and Madeleine Zelin eds. *Merchants Communities in Asia, 1600-1980* (London: Pickering & Chatto Ltd), pp. 53-77.

¹⁰ 潮汕會館位於臺南市立人街 30 號，由旅臺潮人楊允璽（廣東大埔）、林夢熊（廣東海陽）等潮商集資興建。潮汕會館正殿供奉三山國王，右殿為韓文公祠，左殿供奉媽祖、兩廣總督與廣東巡撫之牌位。會館專供潮汕商民留宿、聚會與促進商務之用。參閱周宗賢，〈臺灣會館的研究〉，《淡江學報》24（1986 年 4 月），頁 243。

¹¹ 呂實強，〈丁日昌與自強運動〉（臺北市：中央研究院近代史研究所，1972），頁 292；臺灣銀行經濟研究室編，〈臺東州採訪冊〉（臺北市：大通書局，1984），頁 42；謝紀康，〈丁日昌對臺灣防務的探討：以電報等洋務建設為例〉，《育達科大學報》22（2010 年 3 月），頁 79-80。

汕人士。¹² 二十世紀中期受到戰爭的影響，潮汕人遷徙入臺，落腳於臺北與臺南、高雄等地。¹³ 戰後移居高雄之潮汕人士可分為三階段：第一階段是戰後隨國民黨政府來臺接收日產的潮汕人士，第二階段是 1946 年至 1949 年國共分治前，在臺灣與中國之間從事貿易的潮汕人，他們主要聚集於南鼓山區（哈瑪星）與鹽埕區。¹⁴ 第三階段是 1949 年國共內戰尾聲，隨國民黨部隊撤退來臺之潮汕人士。¹⁵

若進一步分析上述三階段遷徙來臺之潮汕人士，每一階段各具特色。第一批隨國民黨政府來臺接收日產者，有不少潮汕人被委派接收糖廠。¹⁶ 當時

¹² 「華僑」是指在「臺民去就決定日」（1897 年 5 月 8 日）以後來臺之中國大陸人。由於閩粵地區謀生困難，自古即有外移之傳統。日治時期臺灣工作機會多、工資高，且語言和風俗習慣與閩粵相似，再加上臺灣勞力不足，需由大陸勞工補充，因此吸引許多華僑來臺工作。日治初期臺灣各地已有華僑團體，例如廣東華僑分為粵東幫和潮州幫，各有私會亦合組公會。1901 年大稻埕的廣東幫與潮州幫組織臺北公會，整頓商規。「臺灣中華會館」要到 1923 年才成立。許雪姬，〈臺灣中華總會館成立前的「臺灣華僑」，1895-1927〉，《中央研究院近代史研究所集刊》20（1991 年 6 月），頁 113-114、118。

¹³ 戰後來臺之潮汕人士亦有居於臺北從事沙茶飲食者，例如汕頭移民吳元勝家族在西門町紅樓附近開設「清香沙茶火鍋」，1960 年代後吳元勝的後人亦在成都路開設「元香沙茶火鍋」。參閱曾齡儀，〈吳元勝家族與臺北沙茶火鍋業的變遷（1950-1980 年代）〉，《中國飲食文化》12：1（2016 年 4 月），頁 53-89。

¹⁴ 「哈瑪星」的地理範圍約為五福四路與鐵路平交道的交匯處，向南至鼓山漁港，東與鹽埕區為界，北倚壽山，為一狀似口袋的區塊。「哈瑪星」三個字從日語「濱線」（Hama sen）而來，範圍包括湊町一至五丁目、新濱町一、二丁目和山下町一丁目。1900 年縱貫鐵路臺南至打狗段開通，臺灣總督府鐵道部在打狗設立臨時火車站，開啟了海港與鐵路之間的連結。總督府又進行高雄築港工程，填海造地，此後哈瑪星成為日治時期高雄最重要的商業與行政區域，日臺人聚集。關於哈瑪星的研究，參閱楊玉姿、張守真，〈哈瑪星的文化故事〉（高雄市：高雄市政府文化局，2004）；許淑娟，〈日治時代「新興高雄」的市街地發展〉，《高市文獻》18：4（2005 年 12 月），頁 1-28；黃于津，〈日治時期高雄市「哈瑪星」社會構成之研究〉（高雄：國立高雄師範大學臺灣歷史文化及語言研究所碩士論文，2015）；李文環、蔡侑樺、黃于津、蔡佩蓉、佘健源合著，〈高雄港都首部曲：哈瑪星〉（高雄：高雄市政府文化局，2015）。

¹⁵ 關於二次戰後潮汕人士移民臺灣三階段的論點參考李文環、蔡侑樺、黃于津、蔡佩蓉、佘健源合著，〈高雄港都首部曲：哈瑪星〉，頁 188。

¹⁶ 糖廠是國民黨政府接收的重要日產之一，糖業為日治時期臺灣總督府殖產興業的對象，官方保護糖業不遺餘力，著名的日資製糖會社分別為「臺灣製糖」、「明治製糖」、「日糖興業」和「鹽水港製糖」。關於戰後初期臺灣糖廠的接收問題，參閱吳聰敏，〈1945-1949 年國民政府對臺灣的經濟政策〉，《經濟論文叢刊》25：4（1997 年 12 月），頁 533；何鳳嬌，〈戰後初期臺灣土地的接收與處理（1945-1952）〉（臺北：國立政治大學史學研究所博士論文，2002），頁 167-171。

國民黨政府考量潮汕地區是蔗糖產地，汕頭和揭陽等地有不少規模頗大的糖廠，¹⁷ 因此接收日產之際，即任命潮汕人士（尤其是來自揭陽縣者）進行糖廠接收和後續的營運管理，其中最著名的是張季熙。張季熙出身廣東揭陽縣，二次戰後受國民政府委派接收「臺灣製糖株式會社」（改設糖業接管委員會第二分會）、「阿緱製糖所」（改設阿緱糖廠）和「東亞冰糖株式會社」（改設東亞冰糖廠隸屬第二區分會）。¹⁸ 張季熙也從家鄉引進潮汕人士進入糖廠工作，例如表弟姚萬年。¹⁹ 此外，中國農村改革家張競生也在戰後率領二十餘位「饒平農業職業學校」師生來臺考察蔗糖事業，當中有些人便留在屏東糖廠工作。²⁰

除了上述戰後第一批前來接收日產糖廠的潮汕人士，戰後第二批遷徙到高雄的潮汕人士以中藥商為主。國民政府在 1946 年開放臺灣與中國各省貿易，不少潮汕人便來臺找尋商機，受益於潮州話屬於閩南語系，潮汕商人與臺人的語言隔閡較小，有利於與臺人進行貿易。²¹ 潮汕商人一方面在中國各

¹⁷ 潮汕地區氣候溫和、雨量充沛，自古便是種植甘蔗的佳地。依據明隆慶《朝陽縣志》記載，明代已經有糖寮，以土法製糖。潮汕鄉村集鎮都有糖行，收購土糖寮的紅糖之後，再用船送至朝陽、揭陽和汕頭等地。〈糖寮製糖〉，《汕頭日報》，2014年11月16日。

¹⁸ 張季熙（1898-1970）出身廣東揭陽縣，家裡經營酒精釀造工廠，生產的雙獅牌酒精行銷於上海及華南各地。留學德國專攻酒精釀造，回國後擔任廣西酒精廠廠長、湖南省酒精廠技正。劉百忠，〈臺灣光復接管臺糖先驅張季熙一生奉獻糖業〉，《廣東文獻》32:2（2004年4月），頁12-20。

¹⁹ 姚萬年，廣東揭陽人，1922年赴德國留學，學習化學，1932年與中國各地的化學工作者在南京成立「中國化學會」並當選理事，曾任「廣西工業研究所」副所長等職。戰後隨國民黨政府來臺，接管「後壁林製糖所」（改設後壁林糖廠）並擔任「小港糖廠」廠長（1946.7.1-1951.6.12），曾任臺灣礦業公司董事長，1980年之前逝世於高雄。臺灣糖業公司，《臺糖三十年發展史》（臺北市：臺灣糖業公司，1976），頁24、28-29；張果為，〈浮生的經歷與見證〉（臺北市：傳記文學雜誌社，1980），頁13-14；劉廣定，〈上海出版《科學月刊》中的學會史料：旅法「中化學會」與「中國生物科學學會」〉，《中華科技史學會學刊》14（2010年7月），頁31。

²⁰ 張競生（1888年-1970年），廣東饒平人，1942年在浮山創辦「饒平農業職業學校」，自任校長並設計課程。該校五年共有110位畢業生，透過張競生的介紹，有二十多位學生到臺灣屏東糖業公司就業。文化大革命之際，張競生被送到饒平鄉間勞改，腦溢血死亡。參閱〈張競生的一生〉，《聯合報》，1953年4月8日，版6；余世英，〈張競生的農村復興理想與追求〉，《潮學研究》13（2006年），頁192-201。

²¹ 「潮州人福建祖」是潮汕地區流行的諺語。在行政劃分上潮汕雖隸屬廣東省，但其語言、文化

地收購中藥材，在高雄港（哈瑪星）將藥材賣給臺灣商人。另一方面，潮汕商人前往屏東三地門及恆春一帶收購臺灣藥材，運回中國販賣。²² 戰後最後一批大規模的潮汕移民是國共內戰尾聲，跟隨國民黨胡璉軍團撤退來臺者，大約有兩萬名，當中有不少人定居於哈瑪星。²³

二次戰後遷徙到高雄的潮汕人士多聚集於高雄港邊的哈瑪星和鹽埕區，從事中藥材買賣、進出口業和飲食業等。為了聯絡同鄉情誼，當時不少潮汕人士經常聚集在鄭東明經營的中藥店「延壽堂」（位於哈瑪星濱海二街），²⁴ 後來有人倡議成立潮汕同鄉會，初始取名「高雄市廣東同鄉會」，並由潮汕人擔任第一屆會長，但是考量「廣東」涵蓋範圍太大且粵語系與潮語系者在語言文化上有所殊異，因此潮汕人決定另組「高雄市潮汕同鄉會」。²⁵ 潮汕同鄉會設立於哈瑪星，是戰後大高雄地區最重要的潮汕社團組織，潮汕人士

與風俗習慣與福建相似，潮州話亦屬閩南語系。參閱陳有義，〈潮州人福建祖〉，《汕頭社科》2（2011年），2015年12月25日下載，<http://www.stskl.gov.cn/shownews.asp?id=243&sortid=38&smallid=188&threeid=16>。

²² 1950年國共分治之後，潮汕商人幾乎獨佔兩岸之間的中藥貿易，因為兩岸貿易需要透過香港，由於外匯管制與進出口貿易的諸多限制，若非在1950年以前即取得進出口貿易營業執照者很難再投入中藥行業。另一方面，中藥材不易斷定優劣，交易多倚賴同鄉人際網絡之間的信賴感，非潮籍人士很難打入此網絡中。基於上述原因，戰後至1995年的半世紀期間，高雄地區（以及臺灣其他縣市）的中藥材貿易多由潮汕商人掌控。參閱李文環、蔡侑樺、黃于津、蔡佩蓉、余健源，《高雄港都首部曲：哈瑪星》，頁188-189；口訪鄭榮生（第九屆高雄市潮汕同鄉會理事長）、陳成清（第七、八屆高雄市潮汕同鄉會理事長），2015年11月19日。

²³ 胡璉（1907年-1977年），陝西華縣人，中華民國陸軍一級上將，黃埔軍校四期，1949年金門古寧頭之役有功。1949年9月，胡璉軍團撤往潮汕，大量捕抓青壯年男子以補充死傷潰散的兵員，並剃頭作為標記，因此潮汕地區有諺語：「胡璉胡璉，剃頭免錢」。參閱財團法人金門酒廠胡璉基金會，2015年11月27日下載，<http://www.kkl-hulien.org.tw/about.php>；李文環、蔡侑樺、黃于津、蔡佩蓉、余健源，《高雄港都首部曲：哈瑪星》，頁188。

²⁴ 鄭東明祖籍廣東饒平，1937年中日戰爭爆發前便來到臺灣，在旗津開設「延壽堂」中藥店，現由其子鄭建暉主持該中藥店。口訪鄭榮生（第九屆高雄市潮汕同鄉會理事長，鄭東明之子，1938年出生於旗津），2015年11月20日。

²⁵ 口訪鄭榮生（第九屆高雄市潮汕同鄉會理事長）、陳成清（第七、八屆高雄市潮汕同鄉會理事長），2015年11月19日。陳成清出生於普寧（1936年），父親陳碧南在1939年汕頭遭日軍攻陷時逃至香港，1946年來臺。1947年遭遇二二八事件，因局勢不穩而避居香港，待局勢穩定後又回到臺灣。1948年，陳碧南要普寧的妻兒來臺，於是陳成清與母親、祖母、姊姊一行人從汕頭搭船至基隆，再南下高雄，自此一家人定居於高雄。陳碧南在鹽埕區的銀座國際商場開設「中華興業貿易公司」，經營進出口貿易。

一方面透過同鄉會聯繫情感，建立原鄉認同；另一方面在商業上彼此團結合作，形成緊密的社會與商業網絡。²⁶

戰後初期胼手胝足，潮汕人逐漸在大高雄地區站穩腳步。以 1965 年出版的《會訊》為例，當時「高雄市潮汕同鄉會」的登記會員共 578 名。就其營業種類來說，「中藥業」者數量居冠（25 家），例如「延壽堂」（濱海二街）、「廣仁堂」（瀨南街）和「松竹園藥房」（哨船頭）。其次為「進出口業」（17 家），分佈在鼓山一路、捷星二街一帶，例如「信成行」、「臺興行」和「茂利行」。第三多者為「飲食業」（14 家），潮汕人將家鄉的「沙茶」調味技術帶到高雄並且在商號冠上「汕頭」，例如取名為「汕頭沙茶牛肉店」就有四家，業主分別為張桂泉（中山橫路）、李奕端（中山一路）、張志成（光復街）和麥鏡青（市中二路），另外還有朱固明開設的「廣東汕頭沙茶牛肉店」（新樂街）。此外，鄭鸞嬌開設的「天天沙茶牛肉店」、楊水來開設的「味味香食堂」、朱木鳴開設的「可香飯店」也都販售沙茶牛肉。²⁷ 另外，亦有經營菸酒罐頭雜貨業者（13 家），例如「捷勝號」（鼓山一路）、「吉發商店」（鼓山二路）和「重光商店」（瀨南街）；糕餅業者（10 家）有「舊振南餅舖」（新興街）、「光復軒餅店」（鼓山市場邊）和「豐盛餅舖」（濱海二街）。²⁸ 亦有潮汕人經營「食品業」，例如澄海人杜象創立的「順合興冬菜廠」頗為知名，該公司生產的「赤牛牌沙茶醬」銷售全臺，目前仍持續營業（公司名稱已改為「勝益興」）。

²⁶ 高雄市潮汕同鄉會成立始末：1956 年 11 月 15 日由蔡義勳、蔡誠等 31 名發起成立「高雄市潮汕同鄉會」，同年 12 月 31 日經內政部核准籌備，1957 年 3 月 17 日，召開第一屆會員大會，推選出十二位理事及四位監事，由蔡義勳擔任同鄉會理事長。1963 年設置「獎學金委員會」、「文獻委員會」、「救濟委員會」等，堪稱組織完備。詳見高雄市潮汕同鄉會文獻委員會，《會訊》4（1965 年），頁 167-170。

²⁷ 商號冠有「汕頭」之飲食業主不全然來自汕頭，有的來自鄰近縣市，但因汕頭是潮汕地區最大城市，也是潮人進出海外的必經之港，因此飲食店皆以「汕頭」為名。高雄市潮汕同鄉會文獻委員會，《會訊》4，頁 296-302；口訪鄭榮生（第九屆高雄市潮汕同鄉會理事長）、陳成清（第七、八屆高雄市潮汕同鄉會理事長），2015 年 11 月 19 日。

²⁸ 同上註，頁 283-294。

表一 高雄市潮汕同鄉廠商統計表（1965年）

經營業務	數目	經營業務	數目
中藥	25	西藥	1
進出口業	17	製藥	1
飲食業	14	籐材籐板批發	1
菸酒罐頭雜貨	13	籐材籐器批發	1
糕餅業	10	打撈	1
瓷器鋁器	4	糖果	1
中藥西藥	2	製麵雜貨	1
食品	2	罐頭雜貨	1
車胎業	2	裝飾品雜貨	1
洋雜業	2	書籍文具	1
豆漿廠	2	當舖	1
成衣	2	娛樂	1
米業	2	禮品	1
水運	1	冥衣	1
		合計	112

資料來源：《會訊》4（高雄市：高雄市潮汕同鄉會，1965），頁 296-302，曾齡儀統計製表。

表二 高雄市潮汕同鄉飲食業者（1965年）

店名	業主	營業地點
可香飯店	朱木鳴	鼓山區代天宮前
粵汕飯店	吳福見	鼓山區代天宮前
汕頭沙茶牛肉店	張桂泉	中山橫路 9 號
天天沙茶牛肉店	鄭鸞嬌	大溝頂（按：原文空白，應為漏記）
陳淑記牛肉店	陳淑記	瀨南街 239 號
廣東汕頭沙茶牛肉店	朱固明	新樂街
汕頭沙茶牛肉店	李奕端	中山一路 128 號
一品春牛肉店	李悅道	南台路 113 號
汕頭牛肉店	夏藩芝	五福四路 169 號
汕頭沙茶牛肉店	張志成	光復街
汕頭沙茶牛肉店	麥鏡青	市中二路
味味香食堂	楊水來	富野街 54 號
桂香號	張桂香	瀨南街 4 巷 7 號
榮桂商店	李榮桂	新興區星光里一鄰 134 號之 6

資料來源：《會訊》，頁 301-302，曾齡儀編輯製表。

三、牛肉爐普及化的推手：「赤牛牌」沙茶醬

二次戰後旅居高雄的潮汕人士中，來自廣東澄海的杜象（1929年-1983年）對於大高雄地區沙茶醬的製造與消費扮演關鍵角色。杜象創立「赤牛牌沙茶醬」的過程頗為傳奇，1947年國共內戰打得如火如荼，國民黨在廣東澄海一帶招募青壯年從軍，當時年僅十八歲的杜象為了躲避服役而前來臺灣。經由同鄉介紹，杜象到苓雅區潮汕人開設的工廠學做冬菜，²⁹幾年之後與汕頭人劉章會合夥在苓雅區開設「順興」工廠販賣冬菜和沙茶醬，幾年後因經營理念不同拆夥。³⁰1964年杜象與妻子杜謝阿越（1933年-1989年，彰化和美人）獨資開業，在高雄三民區安宜里自行橫巷開設「順合興」食品工廠。當時杜象已熟悉冬菜的製作方式，³¹又將家鄉沙茶醬的製作方式引進工廠，其沙茶醬原料使用花生、白芝麻、赤尾青（一種扁蝦）以及五香等食材調製而成，並以「赤牛牌」主要商標，「黑牛牌」與「黃牛牌」為次要商標。「赤牛牌」沙茶醬的製作成本較高，銷售一般家庭及高級餐館，「黑牛牌」與「黃牛牌」沙茶醬成本較低且售價較便宜，供應給一般餐廳使用。³²杜象認為沙茶醬主要是搭配牛肉使用，用於沙茶炒牛肉或沙茶牛肉爐，因此將品牌取名「牛」字。除了沙茶醬之外，擅長商業經營的杜象也發明「沙茶粉」，沙茶粉呈乾燥狀，其製作原料與方式類似沙茶醬，適用於燒烤食物（例如：烤玉米）。³³

二次戰後由潮汕人引進的「沙茶醬」對於臺灣當時的消費者來說相當陌生，許多人不敢貿然購買，因此「順合興」初始推銷沙茶醬與沙茶粉時非常艱苦。

²⁹ 冬菜是潮汕地區普遍的一種食物佐料，用大白菜、蒜頭、鹽、五香味素醃製而成，適合煮湯、煎蛋以及鴨肉冬粉等菜餚。因加工製作多在冬季，故稱為「冬菜」。口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

³⁰ 口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

³¹ 當時冬菜品牌又分為「寶島」、「人馬」、「麒麟」三種。「寶島」和「人馬」價位相當，「麒麟」較便宜。「寶島」主要銷售屏東地區，「人馬」銷售於臺南、高雄與屏東林邊，「麒麟」在全臺各地販賣。口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

³² 口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

³³ 同上註。

又因「赤牛牌」沙茶醬品牌含有「牛」字，造成眾人誤以為該食品含有牛肉成分而忌食。由於傳統臺灣社會以牛耕作，農民感念牛隻辛苦而將牛肉視為飲食禁忌，這也造成「赤牛牌」行銷時的困擾。依據 1970 年代的報導，當時市面上的沙茶醬主要為三種廠牌：「牛頭牌」、「赤牛牌」與「金牛牌」。³⁴ 價格方面則以牛頭牌最高（零售每瓶 20 元），赤牛牌次之（零售每瓶 17 元），金牛牌最低（零售每瓶 15 元）。其中，「牛頭牌」和「赤牛牌」亦提供適合餐館使用的大罐包裝。³⁵ 1979 年是「順合興」公司推廣沙茶醬消費的分水嶺，該年「順合興」食品（「赤牛牌」沙茶醬、沙茶粉、胡椒鹽）成功銷售到國防部的福利中心，由於國防部福利中心遍及全臺，離島的澎湖與金馬地區亦設有分部，龐大的軍公教消費者使得「順合興」的業績蒸蒸日上。³⁶

根據杜象媳婦吳錦足表示：當時不少食品廠商希望與國防部合作，因為軍公教市場龐大。在此情況下，食品廠商競爭激烈，也有不肖廠商以送禮與回扣等方式換取利益。然而，杜象對於自家食品嚴格把關，以品質良好獲得國防部福利中心青睞而合作。³⁷ 從 1979 年到 1990 年之間是「順合興」公司的「黃金時期」，杜象將原屬潮汕區域飲食的「沙茶醬」從大高雄地區擴展至全臺，離島也買得到該公司生產的沙茶醬，並擴展沙茶醬的消費階層，從

³⁴ 「牛頭牌」沙茶醬由潮汕移民劉來欽的南華工業社生產，1950 年代創業於臺南，1958 年開始生產沙茶醬，1963 年使用「牛頭牌」商標，公司後改名為「好帝一食品」。〈南華工業社 製銷沙茶醬〉，《經濟日報》，1969 年 9 月 16 日，版 6；〈好帝一優質食品 馳名全球〉，《經濟日報》，2003 年 6 月 20 日，版 67。

³⁵ 〈寒天寵物 火鍋提早登場 各項佐料旺銷〉，《經濟日報》，1977 年 11 月 20 日，版 6。

³⁶ 「國防部福利事業管理處」的前身為「國防部福利總處」，1954 年蔣介石指示成立以加強國軍福利，由聯勤總部統一辦理，1955 年成立聯勤福利事業總管理處，負責執行管理、督導、考核福利品之生產、採購、供應及服務業務。1964 年 12 月國軍福利制度改制，聯勤總部福利業務移交國防部福利事業管理處。哈用·勒巴克主編，《誠實、熱忱、公益：國防部福利事業管理處五十年處慶專輯》（臺北市：國防部福利處，2013），頁 12。

³⁷ 吳錦足親身負責有關「順合興」與國防部合作之事項，據其口述，當時的作業程序為：國防部公佈本季開放的食品醬料種類，有意願之廠商前往登記，提出執照證明文件並報價，且需提供資訊讓國防部進行訪價（提供市面上某店家亦販賣該產品之訊息），廠商再去臺北市國防總店面談，最後才決定選用哪家產品。合約為一年一約，國防部也會派專員來工廠視察以確保品質無虞。口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015 年 12 月 10 日。

一般民眾到軍公教人皆可嚐到香濃的沙茶產品。1986年11月《經濟日報》一則報導指出：「順合興食品有限公司專業生產赤牛牌沙茶醬，已有三十餘年歷史，全省各地雜貨店、超級市場、軍公教福利中心均售」，由此可見當時赤牛牌在販賣通路上頗為成功，不論是傳統的雜貨店或較新式的超市以及軍公教福利中心皆可買到該產品。報導並指出，「該公司總經理杜亨明表示，該公司製造的沙茶醬，係廣東汕頭名產，用於炒牛、羊、豬肉、海產炒飯、炒米粉及紅燒個肉類用，產品生產過程均經嚴格品質，合乎衛生標準，分為瓶裝和桶裝兩種。」³⁸

然而，「順合興」食品公司在1990年決定終止與國防部福利中心的合作，原因是國防部訂貨不採電腦作業，反倒以傳統掛號信件方式處理訂貨出貨，耗時費力且容易造成送貨延誤，「順合興」曾因延誤送貨時間被國防部罰款，因此決定不再與國防部合作。³⁹

為了推銷自家品牌，杜象在食品宣傳策略上相當用心，1971年即安排五歲的幼子杜亨堅為自家廠牌拍攝廣告，畫面上是杜亨堅拿著「赤牛牌」沙茶醬，背景寫著斗大的「十元」兩字。1973年當電視普及之後，杜象委託媒體人田文仲為「赤牛牌」設計廣告。田文仲安排不少藝人拍攝廣告，包括著名明星凌波推銷「赤牛牌」沙茶醬、陶姑媽用「赤牛牌」沙茶醬炒菜、男諧星「矮仔材」和女諧星「大肥玲玲」也合拍「赤牛牌」沙茶醬廣告。⁴⁰當時拍攝廣告費用高昂，但為了將沙茶產品介紹給更多消費者使用，杜象在所不惜地投資廣告費用，也成功地讓「赤牛牌」成為家喻戶曉的品牌。

³⁸ 〈產銷橋〉，《經濟日報》，1986年11月2日，版7。

³⁹ 口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

⁴⁰ 陶姑媽：1923年出生，本名陶宗生，藝名陶述，觀眾多暱稱她為「陶姑媽」，臺視著名演員，代表作有《星星知我心》等。參閱〈卅年悲歡話陶述〉，《經濟日報》，1968年3月2日，版6；〈我的戲劇生活〉（連載），《經濟日報》，1968年3月3日至12日，版6。矮仔財（1916年-1992年）：本名鐘福財，藝名張福財，1956年開始演出臺語電影，身材瘦小的他常與壯碩的玲玲一同搭配演喜劇。玲玲（1935年-1990年）：本名郭淑英，臺語片的喜感演員，因身材壯碩，觀眾都以臺語暱稱她為「大胖玲玲」。資料來源：林太歲撰，臺灣大百科全書，2015年11月27日下載，<http://nrch.culture.tw/twpedia.aspx?id=19504>。

杜象一手創立「赤牛牌」沙茶醬，成功地將潮汕人喜愛的沙茶佐料引進大高雄地區，使沙茶醬成為高雄地區一般家庭的日常調味醬料。杜象過世之後，長子杜國榮扛起「順合興」食品工廠，2003年再以「勝益興」行號繼續經營沙茶醬相關食品，推動沙茶飲食消費文化。⁴¹



圖一 「赤牛牌」沙茶醬的運貨車

資料來源：吳錦足提供。

⁴¹ 杜象生前秉持「有土斯有財」的觀念投資地產且獲利甚豐，1983年去世後地產分給三個兒子，其中次子杜亨明繼承昔日高雄縣大寮鄉數甲土地，因都市重劃而獲得巨額利益。杜象過世後葬於高雄市潮汕同鄉會所屬的燕巢潮汕公墓，後因風水問題在1997年遷出並葬於高雄觀音山金寶塔。長子杜國榮於2003年另外成立「勝益興」公司，繼承父業，販賣冬菜、沙茶醬與沙茶粉等。為了感念父親杜象胼手胝足創立「順合興」商號，杜國榮夫婦仍保留此商號，但目前所有食品的生產與銷售均在「勝益興」公司名下經營。口訪「赤牛牌」沙茶醬創辦人杜象媳婦吳錦足，2015年12月10日。

四、潮汕第一代的沙茶牛肉爐（1950-70 年代）

二次戰後許多潮汕移民從高雄港上岸，選擇臨港的哈瑪星與鹽埕區落腳，這兩區在日治時期奠下良好的工商發展基礎，戰爭期間雖然經歷盟軍轟炸，但戰後很快地恢復市況。⁴² 戰後的鹽埕區商業繁盛，商店方面有日治時期即存在的「銀座」，⁴³ 有平民式消費的「大溝頂」攤販場和專賣洋貨的「堀江商場」，⁴⁴ 有 1958 年成立的「大新百貨公司」，有參與韓戰（1951 年-1953 年）與越戰（1955 年-1975 年）來高雄港休憩補給的美國官兵帶動的酒吧業，⁴⁵ 還有繁盛的電影事業，例如近年被拆除的「大舞臺戲院」。⁴⁶ 簡言之，日治晚期到 1970 年代，鹽埕區可說是高雄市（甚或南臺灣地區）最繁榮之處。⁴⁷

⁴² 有關高雄港的研究成果豐碩，參閱戴寶村，〈近代臺灣港口市鎮之發展：清末至日據時期〉（臺北：國立臺灣師範大學歷史研究所博士論文，1987）；戴寶村，收於黃俊傑主編，〈打狗的地理環境與歷史發展〉，《高雄歷史與文化論集》第一輯（臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會，1994），頁 61-97；湯熙勇，〈戰後初期高雄港的整建與客貨運輸〉，收於黃俊傑主編，〈高雄歷史與文化論集〉第四輯（臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會，1997），頁 139-183；謝濬澤，〈國家與港口發展：高雄港的建構與管理，1895-1975〉（南投：國立暨南國際大學歷史學系碩士論文，2008）。

⁴³ 「銀座」於 1937 年開幕，在今天的五福四路、七賢三路、新興街、大仁路圍成的街廓裏。商場樓高三層，仿日本東京銀座商場的格局而成，售有布匹、西服、百貨用品與小吃，戰後改名為「國際商場」。施建邦，〈高雄市鹽埕區建築史蹟調查研究〉，《高市文獻》13：2（2000 年 4 月），頁 34。

⁴⁴ 日治時期殖民當局進行高雄築港計劃時，在七賢路和瀨南街之間開挖貫穿鹽埕區南北的水溝「堀江」，戰後中華民國政府在溝渠上加蓋，發展「堀江商場」和「大溝頂」，前者販售舶來品，後者販賣庶民小吃與平價衣物。同上註，頁 33-34。

⁴⁵ 1954 年韓戰結束後，美國與臺灣簽署〈中美共同防禦條約〉，高雄港成為美軍船艦的補給站和修理站，同時也是美國士兵的渡假地之一，緊鄰高雄港的七賢三路成為美國大兵駐足的「酒吧街」。參閱林休謙等口述，陳延平、陳慕貞訪問，〈港都酒吧街〉（高雄：高雄市文獻委員會，2007）。

⁴⁶ 大舞臺戲院在鹽埕區大仁路 199 號，日治時期是「高雄製冰株式會社」，二戰末期被炸毀。1947 年由澎湖人蕭佛助設計建造戲院，以播放歌仔戲為主。1950 年底，林啓東承租戲院，使用美國製的放映機播放電影，生意大好。1953 年由前立委郭國基經營，由日本進口新式放映機，專門播放洋片，成為當時高雄市的黃金戲院。1999 年停業，現已拆除。參閱謝一麟、陳坤毅，〈海埔十七番地：高雄大舞臺戲院〉（高雄市：高雄市政府文化局，2012），頁 71-79。

⁴⁷ 「鹽埕區」緊鄰哈瑪星，清領時期原本是鹽田（以瀨南鹽場出名）和魚塢。日治時期為了開發高雄港，臺灣總督府填築鹽田，改設工廠與商號。依據《高雄市制十周年略志》，1930 年代初期以前的鹽埕區多為工商業並重的多元機能發展，包含鐵工所、精米業、電鍍業等。1930 年代晚期，鹽埕區轉型為「商業區」，1941 年興建的「吉井百貨公司」（俗稱「五層樓仔」）

由於戰後鹽埕區商業鼎盛，潮汕人在當地經營的「沙茶牛肉爐」吸引來自不同地區的消費者，開啟新的味覺享受，著名店家包括「天天沙茶牛肉店」（鹽埕區）、「味味香食堂」（鹽埕區）、「汕頭勝味牛肉店」（鹽埕區）以及「可香飯店」（哈瑪星）等。

「天天沙茶牛肉店」由許天賜（1913年-1990年）與鄭鸞嬌（1923年-2010年）夫婦創立，堪稱高雄地區最早販售沙茶食品的商家之一，其中鄭鸞嬌是「天天」的負責人。鄭鸞嬌本籍潮州，家裡開米行與經營南北雜貨，父親經常往返潮汕與南洋。許天賜是臺南安平人，對廚藝有高度興趣，日治時期前往潮汕學習廚藝而與鄭鸞嬌相識結縭。許氏夫妻在1943年太平洋戰爭之際回到臺南，終戰後遷居高雄。1947年開始在鹽埕區「大溝頂」經營「天天」食舖，提供沙茶牛肉（炒芥蘭）、沙茶豬肉（炒白菜）與牛腩湯（當時沙茶牛肉爐非主要營業項目）。⁴⁸ 當時「天天沙茶牛肉店」鄰近有許多食舖，其中一家是後來遷往臺北的「北平都一處」。⁴⁹

草創初期的「天天沙茶牛肉」除了鄭鸞嬌夫婦之外還聘請兩位廚師（一位是綽號阿城的汕頭人，另一位是叫萬守的臺灣人）以及一位叫做吳金芒的女侍。⁵⁰ 鄭鸞嬌為人熱心且善於做生意，樂於協助潮汕同鄉開設沙茶牛肉店舖。⁵¹ 原本在大溝頂營業的「天天沙茶牛肉店」於1967年搬遷至大舞臺戲

確立鹽埕區的商業地位。戰後鹽埕區仍是高雄商業發展的中心，其繁榮延續到1970年代。參閱松尾繁治，《高雄市制十周年略志》（高雄：高雄市役所，1934），頁99-102；施建邦，〈高雄市鹽埕區建築史蹟調查研究〉，頁1-45；杜劍鋒，《物換星移話鹽埕》（高雄：高雄市文獻委員會，2002），頁45-48；盧韋帆，〈高雄市商業區的發展與空間變遷之研究（1945-1999）〉（桃園：國立中央大學歷史研究所碩士論文，2012）。

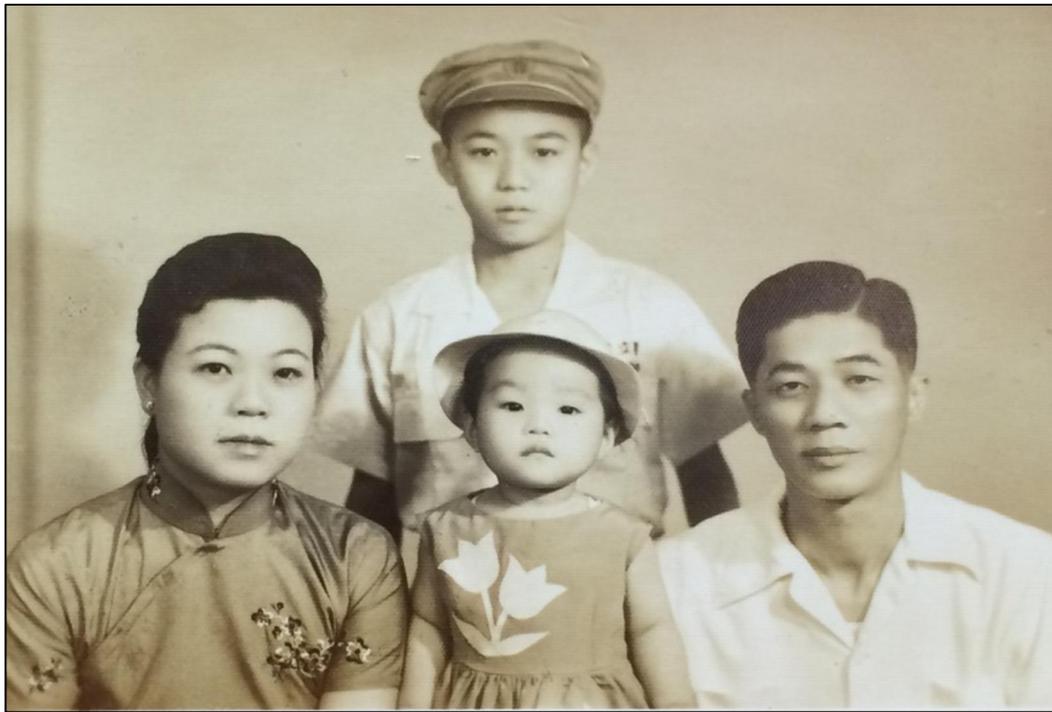
⁴⁸ 口訪「天天沙茶牛肉店」女侍吳金芒、鄭鸞嬌養女許惠琴，2015年11月19日、20日。

⁴⁹ 「北平都一處」的創業人為徐繼聲，1949年來臺，在高雄鹽埕區大溝頂開店，供應酸辣湯、餡餅、小籠包等麵點。該店後來遷至臺北，美國總統布希等人皆光臨過。口訪「天天沙茶牛肉」女侍吳金芒、鄭鸞嬌養女許惠琴，2015年11月19日、20日。

⁵⁰ 吳金芒（1936年-）是臺南將軍人，1952年從鄉下到高雄市鹽埕區討生活。據說原本親戚要帶她來高雄學理髮，後來親戚的理髮店沒開成，恰好鄭鸞嬌的餐館需要人手，因此親戚就帶吳金芒去鄭鸞嬌經營的「天天沙茶牛肉」工作。吳金芒後來結識從臺南北門來高雄工作的黃清水（1935年-1987年），育有一子二女。

⁵¹ 潮汕同鄉張桂泉（高雄市另外一家汕頭沙茶牛肉爐「泉成」第一代店主）也想開設沙茶牛肉飲食店，許天賜夫婦熱心教導張桂泉如何調製沙茶醬以及開業事宜。筆者欲訪談「高雄汕頭泉成

院對面巷內（大仁路 204 巷 27 號，一、二樓為餐廳、閣樓為住家）並將店名改為「汕頭天天沙茶火鍋」，販賣沙茶牛豬羊鍋，配料有狗母魚丸、金針菇、玉米與豆腐等。此時的「天天」不僅吸引外地顧客來此消費，同時也是高雄地區潮汕男性聚會的重要據點，潮汕籍男性若要喝酒聊天，第一個念頭就是去鄭鸞嬌的「天天」。由於鄭鸞嬌夫婦僅育有一子，後來正式收養女侍吳金芒的長女許惠琴（1959 年－），從小學五年級（1970 年）開始就在店裡幫忙，顧客除了潮汕同鄉之外，還有報關行職員、堀江商人、銀行職員等，皆以男性為主。許惠琴現為「天天汕頭沙茶牛肉爐」的負責人。⁵²



圖二 左起為鄭鸞嬌、許惠琴、許天賜

資料來源：許惠琴提供。

沙茶火鍋」，但店家均以生意繁忙為由拒絕訪談。

⁵² 口訪「天天沙茶牛肉」女侍吳金芒、鄭鸞嬌養女許惠琴，2015 年 11 月 19 日、20 日。

1960 年開設於鹽埕區富野路的「味味香食堂」也是潮汕人士經營的沙茶牛肉爐。第一代店主楊水來（1919 年-1991 年）生於廣東朝陽，1937 年盧溝橋事變之後搭帆船來臺，在高雄碼頭上岸後前往臺南龍山寺一帶挑豆漿叫賣。1942 年與汕頭人楊張洪妹女士（1925 年-2007 年）結婚。1960 年楊水來在鹽埕區與兩名汕頭人合資開設「味味香食堂」，店名是當時高雄市陳啟川市長的秘書鄭德榮（汕頭人）取名。⁵³ 根據潮汕當地風俗，飲食業大多取一個「香」字突顯食物可口芳香。不久楊水來即獨資經營「味味香」，專賣沙茶炒牛肉與沙茶牛肉爐。楊水來的沙茶火鍋強調柴魚味道並加上現炸豆皮增添風味，調製的沙茶醬花生味道較濃。草創之初因為生意不穩定，除了經營沙茶牛肉生意之外，楊水來也在店門口擺攤賣豆漿，並在瀨南街開設雜貨店。

原本在富野路上的「味味香」後來搬遷至「酒吧街」七賢三路與富野路之交叉口。1960 年代七賢三路酒吧林立，許多酒吧女郎都是「味味香」的常客，享受楊水來提供的「外送中餐」（沙茶炒麵一份 6 元，沙茶炒飯一份 8 元），飽餐一頓後再梳妝打扮。夜晚顧客多消費沙茶火鍋，包括沙茶牛肉鍋、沙茶豬肉鍋與沙茶砂鍋魚頭。火鍋食材主要是牛肉（早期牛肉來源多為水牛，現在以黃牛為主）、牛肉丸、現炸豆皮、魚丸、魚餃與魚冊。⁵⁴ 當時火鍋以炭火處理，並非今日常見的瓦斯爐或電磁爐。與「天天」相似，「味味香」

⁵³ 陳啟川（1899 年-1993 年）：高雄望族陳中和的六男，日本慶應義塾大學經濟部畢業後，前往香港大學就讀，回臺後擔任新興製糖取締役、陳中和物產及烏樹林製鹽會社取締役，亦擔任《興南新聞》和《高雄新聞》取締役，1931 年-1935 年擔任高雄市協議會員。戰後連任兩屆高雄市長（1960 年-1968 年），捐地創建高雄醫學院並長年擔任董事長，另經營南和興產公司、彰化銀行、高雄中小企銀、中國化學、臺灣水泥等事業。參閱《臺灣人士鑑》，昭和 18 年版，頁 259；戴寶村撰，許雪姬總策畫，《臺灣歷史辭典》，頁 844；臺灣日記知識庫：<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/灌園先生日記/1941-01-16?w=陳啟川&p=陳+啟+川>。有關陳中和家族歷史參閱戴寶村，〈陳中和與新興製糖株式會社之發展〉，《高雄歷史與文化論集》第三輯（臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會，1996），頁 71-90。

⁵⁴ 魚冊：魚漿鋪成片狀稱為魚冊。將魚冊切成麵條狀者稱為魚麵。鹽埕區的潮汕沙茶火鍋店家大多向專門經營魚餃的「海龍牌」商家叫貨。「海龍牌」店主鄭榮耀來自汕頭，退休後將事業傳給楊水來次子楊海安。口訪「味味香」第二代店主楊胤睿，2015 年 11 月 18 日。

也得利於鹽埕區的商業發展，顧客群除了潮汕同鄉之外，大多是酒吧人員、銀行員、海關人員、報關業人員、船員以及碼頭工人等。

鹽埕區第三間由潮汕人經營的沙茶店家是「廣東汕頭勝味牛肉爐」（現位於七賢三路 65 號），創辦人許清波（1920 年-1990 年）來自汕頭，中日戰爭前隻身來臺尋求商機，初始在高雄賣炭火和汕頭麵，1950 年代到高雄大港埔（今民生路與中山路交叉地點）潮汕同鄉張桂泉開設的「汕頭沙茶牛肉店」擔任學徒。1958 年自行創業，在大舞臺戲院斜對面（大仁路 192 號）開設「廣東汕頭勝味沙茶火鍋」。許清波對於潮汕區域飲食的沙茶醬相當內行，以椰粉、薑黃、蒜、花生粉以及沙拉油等調製而成，貨源大多來自三鳳中街店家。

草創初期的「勝味」，除了老闆許清波之外還有汕頭人吳先生以及女侍三、四位。其中一位女侍是來自高雄蚵仔寮的蔡來珠（1954 年生），在家鄉耳聞鹽埕區四處充滿商機而來此工作，後來與勝味廚師何碧奎（1955 年出生於恆春）結婚。何碧奎的父親來自汕頭，1940 年代初期抵臺，於恆春一帶販賣豆腐。何碧奎與蔡來珠一樣，十多歲從鄉下來到鹽埕區謀職，在勝味擔任學徒。透過蔡來珠的介紹，蔡來珠的姊姊蔡賴（1948 年生）又與「勝味」老闆許清波結婚。當時何碧奎與蔡來珠以及許清波與蔡賴，兩對夫妻一同在「勝味」打拼，傳為佳話。當時「勝味」的沙茶炒牛肉一份 6 元，沙茶牛肉爐一份 18 元，另外也有沙茶羊肉爐、沙茶豬肉爐與沙茶砂鍋魚頭。顧客群與前面兩家相似，主要是潮汕同鄉、堀江生意人、銀行職員、碼頭搬運工以及鹽埕區居民等。⁵⁵

⁵⁵ 口訪「廣東汕頭勝味牛肉爐」蔡來珠女士，2015 年 11 月 21 日。



圖三 「汕頭勝味牛肉店」

資料來源：曾齡儀拍攝。

除了上述以「沙茶牛肉爐」闖出名號的潮汕店家，也有潮汕人士在哈瑪星經營潮州飯館，例如代天宮旁的「可香飯店」就是當時旅高潮汕人首推的道地潮州菜館。「可香」由來自汕頭的朱木鳴（1929年-2009年）創立，其父曾在潮州經營「進記飯館」，朱木鳴自小耳濡目染，熟悉潮汕菜餚的烹飪方式。朱木鳴曾在汕頭的中藥行當過學徒，二次大戰前來到臺灣，遭逢中日戰爭而滯留於臺。⁵⁶ 戰後朱木鳴決定以廚藝立足高雄，1951年在哈瑪星代天宮旁開設「可香飯店」，專賣沙茶牛肉、沙茶牛肉爐、滷鵝、蠔烙、魚膠、花膠（魚膘）與魚丸等，也有以鮑魚、海參與魚翅等高檔食材製成的菜餚。⁵⁷

⁵⁶ 1949年國共內戰末期，朱木鳴的大哥被國民黨部隊強迫充軍，從潮汕老家來到基隆港，不知何故被關在監獄，朱木鳴花了許多心力打聽大哥的下落並將其保釋出獄。口訪「可香」第二代店主朱瑋生，2015年11月20日。

⁵⁷ 1950-70年代的高雄港繁榮，許多潮汕船員都會來朱木鳴家裡借住，一到吃飯時間，家裡時常席開兩桌，迎來送往好不熱鬧。潮汕籍船員們常帶來稀奇新穎的洋貨。戰後到1980年代晚期臺灣開放洋煙洋酒進口前，外國菸酒走私盛行，當時只要有人缺錢，騎個單車到高雄港的大輪

朱木鳴的妻子朱吳秀午（1937 年生）也是潮州人，吳秀午的祖父在 1949 年國共內戰尾聲帶著兒孫一行人從潮汕地區逃到臺灣，在五福四路底一帶（哈瑪星和鹽埕區的交界處）賣汕頭麵，後來吳秀午與朱木鳴結為夫妻，同心經營「可香飯店」。顧客多為潮汕同鄉與商人，業務範圍涵蓋漁業、船務、報關與金融等。當時高雄許多大公司員工與政府機關人員亦經常到「可香」消費並以月底再結清之記帳方式消費。⁵⁸



圖四 「可香」創始人朱木鳴夫婦

資料來源：朱瑋生提供。

船倉儲內，出來時手上就多兩包煙或兩瓶酒，再拿去堀江商場賣賺取差額。口訪「可香飯店」第二代店主朱瑋生，2015 年 11 月 20 日。

⁵⁸ 朱木鳴為人海派，家裡和餐館家經常高朋滿座，母親朱吳秀午負責管帳。口訪「可香飯店」第二代店主朱瑋生，2015 年 11 月 20 日。

五、1980 年代至今的汕頭沙茶牛肉爐

1980 年代以後，高雄市的商業發展從鹽埕區移轉至新興區與苓雅區，鹽埕區因商業優勢不再而逐漸沒落，人口也逐漸凋零。⁵⁹ 鹽埕商區的沒落固然衝擊潮汕人經營的沙茶牛肉爐，不過這些老店經過戰後二、三十年的努力耕耘，已在高雄地區打下深厚根基，生意依舊川流不息。

從二次戰後到 1980 年代，由潮汕人經營的沙茶牛肉爐已由第一代傳至第二代，不同世代在經營策略上也有所不同。受限於年事已高，鄭鸞嬌創立的「汕頭天天沙茶火鍋」原本已於 1988 年歇業，但 2005 年鄭鸞嬌的養女許惠琴重新開業。作為沙茶牛肉爐的靈魂食材，第二代經營者許惠琴非常重視沙茶醬品質，她儘量採用臺灣本土食材製作沙茶，例如東港蝦米、澎湖和東港扁魚、北港紅蔥頭、芝麻與花生粉等。重視沙茶醬製作過程中的火候與環境衛生，火鍋食材也到三鳳中街信譽良好的店鋪採購，至於沙茶牛肉爐的「牛肉」則來自高雄當地現宰的黃牛肉。

同樣位於鹽埕區且由潮汕人創立的「味味香」也從第一代楊水來傳給第二代楊胤睿（1953 年生）、郭昱伶（1956 年生，茄萣人）夫婦，第三代楊硯翔（1983 年生）亦協助父親打理生意。為了吸引更多年輕人消費沙茶牛肉爐，近年來「味味香」在火鍋食材上增加許多「日式」火鍋配料，例如日式蟹肉棒和日式牛蒡丸等，這在鹽埕區其他專賣沙茶牛肉爐的店家中較少見。⁶⁰

在鹽埕區由潮汕人經營的「勝味」也經歷世代傳承。第一代創業者許清

⁵⁹ 鹽埕區的沒落大致可歸因於：第一、1979 年中山高速公路完工，終點行經高雄東區，促成三民區、苓雅區、前鎮區興起，高雄的交通中心往東移動。第二、1975 年成立的「大統百貨公司」和 1984 年成立的「大立百貨公司」形成另一商圈。第三、自 1939 年起，鹽埕區便是市政府所在地（今天的高雄市歷史博物館），1992 年高雄市政府搬遷至苓雅區四維路，加速了鹽埕區的沒落。參閱杜劍鋒，《物換星移話鹽埕》，頁 97-108。

⁶⁰ 味味香增加的日式配料包括日式起士燒、日式蟹肉棒、日式魚板、日式蝦球、日本蟹肉條、日式秋鮭團子、日式魚豆腐、日式黃金蛋、日式干貝燒、日式牛蒡丸、日式麻糬丸、日式蟹肉卵蛋、日式魚子球等項目。

波過世後，子女無意繼承沙茶牛肉爐事業，因此由何碧奎與蔡來珠夫婦接手經營，經營者也由「許家」轉變為「何家」，依舊是汕頭人經營。何碧奎、蔡來珠夫婦育有二子一女（長子何先立，1976 年生，次子何先正，1978 生），長子何先立自 2000 年退伍後接掌勝味主廚，店面也從大舞臺戲院附近搬遷至七賢三路 65 號。⁶¹

原本在哈瑪星代天宮旁的「可香飯館」在第一代朱木鳴過世後，由次子朱瑋生接掌。考量到鹽埕區在 1980 年代以後逐漸沒落，朱瑋生將店面搬遷至新興區，店名改為「可香潮州菜館」，採庭園式風格設計，並由老闆視當天食材向顧客推薦菜餚。目前朱瑋生次子朱耕源（17 歲）亦在「可香」學習潮州菜餚的烹飪技術。2006 年《聯合報》對於重新開張的「可香」餐館有所介紹，該報導指出：

「想吃正統又道地的潮州菜，有 55 年歷史的高雄市『可香』，是許多老饕的首選。滷鵝、蚵烙、凍花蟹、魚唇，每道菜都令人吮指回味。『可香』從哈瑪星廟口的路邊攤起家，朱木鳴父子兩代掌廚，標榜是『純正血統』的潮州菜。四年前遷到新興區興華路重新開張，寬敞明亮的空間，讓顧客更舒適品嚐美味。廚師朱瑋生指出，潮州菜的特點是善烹海鮮，取材廣泛，像魚翅、海參、鵝掌等，只要夠鮮、夠美味，都可以入菜。」⁶²

雖然潮汕人經營的「沙茶牛肉爐」大多集中於鹽埕區，也有少數幾家離開鹽埕區尋求發展。位於苓雅區興中路的「泰山廣東汕頭沙茶火鍋」也是潮汕店家，創立者是汕頭人徐耀德（1930 生），國共內戰後跟隨部隊來臺，後來去潮汕同鄉鄭鸞嬌的「天天沙茶火鍋」任職，結識店內女侍倪照（1950 年-

⁶¹ 口訪「廣東勝味沙茶牛肉爐」第二代業主蔡來珠、第三代業主何先立，2015 年 11 月 21 日。

⁶² 〈好吃的店 可香潮州菜 老饕最愛〉，《聯合報》，2006 年 7 月 6 日，版 C3。

1996 年），兩人結婚後一同受僱於鄭鸞嬌。⁶³ 在「天天」十多年的工作期間，徐耀德夫婦學得如何製作沙茶醬，待時機成熟後於 1970 年代自行創業。當時考慮到鹽埕區租金騰貴，因此將店家開設於苓雅區。⁶⁴ 徐耀德於 2005 年將事業傳給獨子徐志良（1977 年生），第二代徐志良的經營方式與徐耀德不同，去除父親時代的熱炒項目，專賣沙茶牛肉爐並搭配新品種的火鍋食材（手工燕餃、手工魚餃與花枝丸），頗受年輕消費者的歡迎。

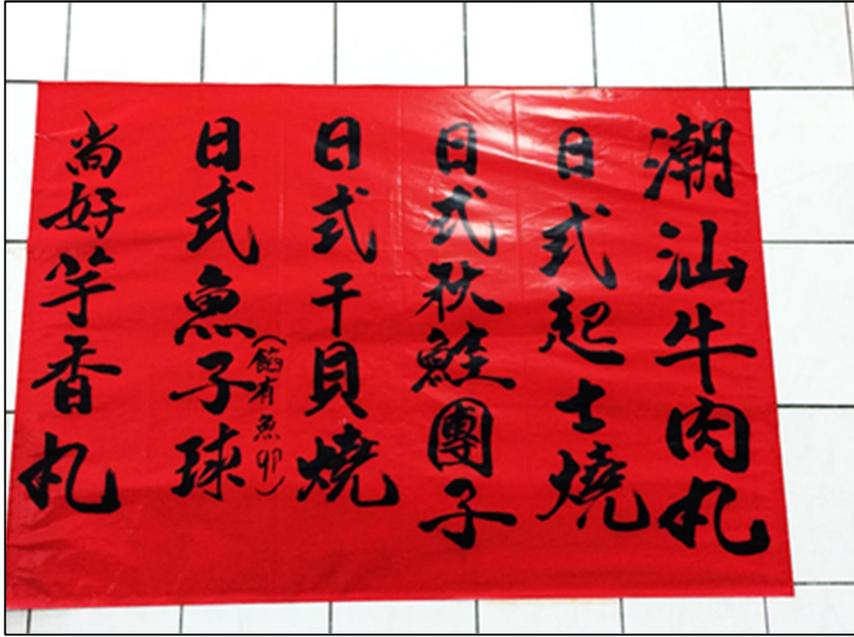


圖五 「味味香」店名看板與第二代店主

資料來源：曾齡儀拍攝。

⁶³ 倪照是屏東崁頂人，家中務農，10 多歲就來高雄市鹽埕區找尋工作機會。口訪「泰山」第一代業主徐耀德好友洪振結，2015 年 11 月 24 日。

⁶⁴ 當時苓雅區興中路一帶大多是木材業店家，人口稀少。受限於地緣關係，創業之初無人知曉「泰山」商號，徐耀德夫妻經常外出招攬客源。口訪「泰山」第一代業主徐耀德好友洪振結，2015 年 11 月 24 日。



圖六 「味味香」新增的日式火鍋配料

資料來源：曾齡儀拍攝。

六、沙茶牛肉爐的社會與文化意義

本文以「移民」為切入點，探討「移民（潮汕人士）」與「食物（沙茶牛肉爐）」之間的關係，「移民」一方面促成原鄉與異鄉之間飲食文化的交流，另一方面「移民」也扮演飲食創新的媒介（agency），成為推動新飲食（new cuisine）的關鍵。潮汕移民及其引進的「沙茶牛肉爐」具有豐富的社會與文化意義。

首先是「潮汕認同之展現」。高雄地區潮汕移民所開設的沙茶牛肉飲食店具有濃烈的潮汕色彩，就店名來說，大部分的飲食商號都冠有潮汕地域名稱，以 1965 年為例，高雄地區十四間潮汕移民開設的飲食店中有七家冠上地域名稱（汕頭、粵汕），有三家在店名上使用了「香」字（潮汕地區的飯

館有使用「香」字的傳統），且販賣品目皆為「沙茶牛肉」這道潮汕區域性飲食。⁶⁵ 依據筆者訪談沙茶飲食店家業主、「赤牛牌」沙茶醬製造廠以及「高雄市潮汕同鄉會」兩位理事長的結果，潮汕第一代飲食業主皆參與同鄉會，與同鄉之間往來密切，具有強烈的潮汕原鄉認同，甚至過世後也葬於潮汕同鄉會購置的燕巢墓園（例如「赤牛牌」創立人杜象）。不過，隨著移民第一代的凋零，第二代與第三代對於潮汕原鄉的認同已大為減少，潮汕同鄉會的會員人數也逐漸減少中。

第二項社會文化意義是「飲食的創新」（culinary innovation）。潮汕人士從南洋帶回沙嗲醬料，經過加工處理（添加潮汕地區的蝦米與扁魚等食材）製成沙茶，成為具有潮汕地域風味的地方醬料（local source）。當潮汕人士將沙茶醬引進大高雄之後又帶來了不同層面的飲食創新。第一個層面的創新，沙茶牛肉爐改變了昔日漢人傳統的「飯菜系統」飲食方式（亦即以白飯佐以菜餚）。誠如所知，沙茶牛肉爐是以牛肉為主，搭配海鮮加工配料（魚丸、魚餃等），雖然店家也提供白飯，但與傳統漢人的「飯菜系統」已有相當程度差別。第二個層面的創新，受益於 Rachel Laudan 討論傳統世界不同帝國之間的飲食觀念，飲食可區分為「高階飲食」（high cuisine）、「中階飲食」（middling cuisine）和「低階飲食」（humble cuisine）。⁶⁶ 若套用在傳統臺灣的飲食結構，「高階飲食」為喜慶宴會、酬神謝廟場合所出現的精緻飲食，「低階飲食」則是一般家庭每日簡單的飲食方式。筆者認為沙茶牛肉爐的消費方式近似「中階飲食」的概念，不同行業之顧客群，包括堀江商人、報關

⁶⁵ 十四家飲食店之店名請參閱表二。

⁶⁶ Rachel Laudan 在 *Cuisine and Empire: Cooking in World History* 一書中提出高階飲食（high cuisine）、低階飲食（humble cuisine）與中階飲食（middling cuisine）的概念。高階飲食意指菁英階層的飲食方式，講究食物精細、費時烹調與禮儀。低階飲食（humble cuisine）意指庶民的飲食方式，食材普通且烹飪方式簡單。中階飲食（middling cuisine）的出現較晚，意指當社會內的階級準則式微後（例如 1650-1800 的西北歐）所出現的一種介於高階與低階之間的飲食方式。中階飲食方式從資產階級傳至受薪階級，再傳到勞工階層。參閱 *Cuisine and Empire: Cooking in World History* (Berkeley: The University of California Press, 2015), Introduction.

業者、銀行職員、船員等在鹽埕區的黃金歲月期間，透過圍坐共食一爐的飲食方式相互交流。第三個層面的創新，沙茶牛肉爐挑戰「牛肉」進入漢人的日常飲食系統。臺灣傳統社會不食牛肉，1967年編製的《高雄縣志稿》提到肉食的習慣變遷：

「獸肉則以豬肉為最，一般居民，每日皆食用之。昔日羊肉，僅作補品，相傳冬至必食，謂之『補冬』。牛肉舊為人所忌食，以牛可耕田，乃不忍其慘死也。但光復之後，大陸北方習俗，傳至本縣，牛羊肉類，已躋上品；普通小吃，尤多食用；物稀價昂，自所必然，已駕豬肉而上之矣。」⁶⁷

引文提到豬牛羊三牲在臺灣人消費系統的角色：牛隻耕田勤勞，因此百姓甚少食用。羊肉性熱，消費季節大多是冬令時節。⁶⁸ 豬肉普及，是臺灣百姓最常消費的肉品。潮汕人引進的「沙茶牛肉爐」雖然也提供豬羊肉消費，但牛肉消費依舊是大宗。二次戰後潮汕人士將「沙茶牛肉爐」開設在繁華熱鬧的鹽埕區，吸引不少從鄉村來都市尋求發展的青年男女同桌共食，或許初始有所排斥，但時間一久飲食習慣可能改變，加上沙茶牛肉爐店家以新鮮的溫體牛肉服務顧客，強調潮汕味好香純的沙茶醬佐料，不少消費者逐漸遺忘「不吃牛肉」的傳統而大快朵頤。

第三項社會文化意義是「飲食公共空間的擴展」。潮汕人的沙茶牛肉爐提供一個新興的飲食空間，消費者可以圍爐享受食物，喝酒助興，加上前來消費的顧客大多為男性，形成一個「男性氣概」（masculinity）濃厚的飲食空間。「可香飯店」第二代業主朱瑋生提到，朱木鳴那一輩的潮汕男性們若

⁶⁷ 高雄縣文獻委員會，《高雄縣志稿·人民志》（高雄縣：高雄縣文獻委員會，1967），頁135。

⁶⁸ 有關羊肉消費的相關論文，參閱張素玢，〈地方美食與臺灣肉品市場的供需關係：溪湖羊肉爐〉，《師大台灣史學報》5（2012年），頁41-70；蘇恆安，〈跨界「混融」：岡山羊肉飲食文化的建構與再現〉，《中國飲食文化期刊》9:1（2013年），頁195-238。

要聚會喝酒，常會去鄭鸞嬌經營的「汕頭天天沙茶火鍋」，那裡總是熱鬧滾滾，宛如潮汕同鄉會一般。換言之，對於旅居高雄的潮汕男性來說，沙茶牛肉爐店家提供了一個飲食的公共空間，在此空間裡透過飲食聯絡情感與交換訊息，構成一個緊密的社會網絡。

最後，潮汕人的「沙茶牛肉爐」也提醒我們重新思考二次戰後臺灣的菜餚地圖。一般而言「外省菜」指的是戰後跟隨國民黨來臺之外省族群所帶來的菜餚，包括「川菜」、「湘菜」、「江浙菜」與「粵菜」，但卻甚少提及「潮汕菜餚」，也未將潮汕人傳入的「沙茶」類飲食歸類於「外省菜」。或許是地理環境相近之故，研究者可能將廣東潮汕與福建閩南類於同一飲食區域，在此觀點下，我們容易忽略潮汕菜系的特殊性。另一個可能的原因，高雄的哈瑪星與鹽埕區是戰後潮汕移民的重要區域，這兩區已有不少閩南移民居住，且潮州話本屬閩南語系，因此潮汕的「沙茶」類飲食自然而然地融入高雄地區閩南人的飲食習慣。此外，杜象創立的「赤牛牌」沙茶醬工廠就在高雄，南臺灣一般家庭取得沙茶醬容易，諸多原因使得原屬於潮汕地域飲食的「沙茶」香味飄揚在高雄的大小巷弄之間。

七、結論

在今天的臺灣社會，沙茶醬唾手可得，濃厚香味早已滲入家庭廚房以及街頭巷尾的餐桌角落。然而，沙茶醬濃郁香味的背後卻是一段潮汕移民從異鄉（南洋）到原鄉（潮汕），再從原鄉（潮汕）到異鄉（臺灣），不斷遷徙、累積、創造的飲食之旅。來自南洋的「沙嗲」經過潮汕移民改良成為「沙茶醬」，二次戰後又輾轉從廣東潮汕地區來到高雄哈瑪星與鹽埕區。秉持著強烈原鄉認同的潮汕人以「高雄市潮汕同鄉會」作為基地，彼此相互扶持，許多販售「沙茶牛肉爐」的店家紛紛開業，成功地吸引由南臺灣各地到高雄尋求商機的顧客，為戰後大高雄地區的食物版圖注入新味道，同時也開啟了閩南群

族對於牛肉飲食的新鮮嘗試。潮汕人經營的「沙茶牛肉爐」店家或許在經營策略與食材選擇上有些殊異，但每家皆以汕頭正宗、祖傳密法的沙茶醬為傲。

香醇的沙茶醬味道原本只流傳在高雄哈瑪星和鹽埕區，充其量只是區域性的食物，但是潮汕人杜象將家鄉的沙茶醬製作方式帶入高雄，以「赤牛牌」的名號大量生產製作並成功地與國防部福利中心合作，將沙茶醬的味道從高雄拓展到臺灣各地與離島地區。此外，潮汕人在高雄鹽埕區經營「沙茶牛肉爐」的時間，恰好也是該地區的黃金商業期，許多前來鹽埕區尋求發展的鄉下遊子不僅嚐過沙茶的好味道，也將此香濃味道帶回家鄉，甚至再從家鄉傳至異鄉。

若無不同世代的潮汕人作為傳播者（agency），將南洋的「沙嗲」引進潮汕，再將「沙茶」從潮汕地區帶入臺灣，那麼香醇的沙茶味道或許就只能停留在原鄉的廚房，無法進一步跨越邊界來到異國的餐桌上了。

引用書目

《汕頭日報》（2014）

《聯合報》（1953-2006）

《經濟日報》（1968-2003）

江柏煒

2013 〈戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例〉，《中國飲食文化》9(1): 157-194。

何鳳嬌

2002 〈戰後初期臺灣土地的接收與處理，（1945-1952）〉，國立政治大學史學研究所博士論文。

余文華著，潮汕歷史文化研究中心編

1999 《潮州菜與潮州筵席》。廣州：花城出版社。

余世英

2006 〈張競生的農村復興理想與追求〉，《潮學研究》13: 192-201。

吳聰敏

1997 〈1945-1949 年國民政府對臺灣的經濟政策〉，《經濟論文叢刊》25(4): 521-554。

呂實強

1972 《丁日昌與自強運動》。臺北市：中央研究院近代史研究所。

巫秋玉

2003 〈明清時期潮汕港口發展與潮人下南洋〉，收於李志賢主編，《海外潮人的移民經驗》，頁 376-402。新加坡：八方文化企業。

李文環、蔡侑樺、黃于津、蔡佩蓉、余健源合著

2015 《高雄港都首部曲：哈瑪星》。高雄：高雄市政府文化局。

李志賢、李秀萍

2003 〈新加坡潮人社團及其教育事業：歷史的回顧〉，收於李志賢主編，《海外潮人的移民經驗》，頁 128-167。新加坡：八方文化企業。

杜劍鋒

2002 《物換星移話鹽埕》。高雄：高雄市文獻委員會。

周宗賢

1986 〈臺灣會館的研究〉，《淡江學報》24: 237-252。

松尾繁治

1934 《高雄市制十周年略志》。高雄：高雄市役所。

林休謙等口述，陳延平、陳慕貞訪問

2007 《港都酒吧街》。高雄：高雄市文獻委員會。

林金城

2008 〈肉骨茶起源考〉，收於張玉欣、周寧靜主編，《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》，頁 393-403。臺北：財團法人中華飲食文化基金會。

林太崴撰

2015 臺灣大百科全書，<http://nrch.culture.tw/twpedia.aspx?id=19504>，11 月 27 日下載。

哈用·勒巴克主編

2013 《誠實、熱忱、公益：國防部福利事業管理處五十年處慶專輯》。臺北市：國防部福利處。

施建邦

2000 〈高雄市鹽埕區建築史蹟調查研究〉，《高市文獻》13(2): 1-45。

財團法人金門酒廠胡璉文化藝術基金會

2015 年 11 月 27 日下載，<http://www.kkl-hulien.org.tw/about.php>。

高雄市潮汕同鄉會

1965 《會訊》4。高雄：高雄市潮汕同鄉會。

高雄縣文縣委員會

1967 《高雄縣志稿人民志》。高雄縣：高雄縣文獻委員會。

張果為

1980 《浮生的經歷與見證》。臺北市：傳記文學雜誌社。

張素玢

- 2012 〈地方美食與臺灣肉品市場的供需關係：溪湖羊肉爐〉，《師大台灣史學報》5: 41-70。

張新民

- 2012 《潮汕味道》。廣州：中國廣州暨南大學。

許雪姬

- 1991 〈臺灣中華總會館成立前的「臺灣華僑」，1895-1927〉，《中央研究院近代史研究所集刊》20: 99 -129。

許淑娟

- 2005 〈日治時代「新興高雄」的市街地發展〉，《高市文獻》18(4): 1-28。

陳有義

- 2011 〈潮州人 福建祖〉，《汕頭社科》2，<http://www.stskl.gov.cn/shownews.asp?id=243&sortid=38&smallid=188&threeid=16>，2015年12月25日下載。

曾品滄

- 2013 〈鄉土食和山水亭：戰爭期間「臺灣料理」的發展（1937-1945）〉，《中國飲食文化》9(1): 113-156。

曾齡儀

- 2016 〈吳元勝家族與臺北沙茶火鍋業的變遷（1950-1980 年代）〉，《中國飲食文化》1(1): 53-89。

曾齡儀訪問、紀錄

- 2015 〈楊胤睿先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月18日於「味味香食堂」。
- 2015 〈鄭榮生先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月19日於「高雄市潮汕同鄉會」。
- 2015 〈陳成清先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月19日於「高雄市潮汕同鄉會」。
- 2015 〈許惠琴女士訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月19日、20日於「汕頭天天沙茶火鍋」。

- 2015 〈朱瑋生先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月20日於「可香潮州菜館」。
- 2015 〈吳金芒女士訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月20日於「汕頭天天沙茶火鍋」。
- 2015 〈蔡來珠女士訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月21日於「廣東汕頭勝味牛肉爐」。
- 2015 〈何先立先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月21日於「廣東汕頭勝味牛肉爐」。
- 2015 〈徐志良先生、倪佩君女士訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月24日，視訊。
- 2015 〈洪振結先生訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年11月24日，視訊。
- 2015 〈吳錦足女士訪問記錄稿〉，未刊稿，2015年12月10日於「勝益興食品有限公司」。

湯熙勇

- 1997 〈戰後初期高雄港的整建與客貨運輸〉，收於黃俊傑主編《高雄歷史與文化論集第四輯》，頁139-183。臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會。

黃于津

- 2015 〈日治時期高雄市「哈瑪星」社會構成之研究〉。高雄：國立高雄師範大學臺灣歷史文化及語言研究所碩士論文。

楊玉姿、張守真

- 2004 《哈瑪星的文化故事》。高雄市：高雄市政府文化局。

臺灣糖業公司編

- 1976 《臺糖三十年發展史》。臺北市：臺灣糖業公司。

臺灣銀行經濟研究室編

- 1984 《臺東州採訪冊》。臺北市：大通書局。

劉百忠

- 2004 〈臺灣光復接管臺糖先驅張季熙一生奉獻糖業〉，《廣東文獻》32(2): 12-20。

劉廣定

- 2010 〈上海出版《科學月刊》中的學會史料：旅法「中國化學會」與「中國生物科學學會」〉，《中華科技史學會學刊》14: 28-34。

蔡志祥

- 2006 〈企業、歷史記憶與社會想像：乾泰隆與黃利〉，《潮學研究》13: 158-174。

盧韋

- 2012 〈高雄市商業區的發展與空間變遷之研究（1945-1999）〉。桃園：國立中央大學歷史研究所碩士論文。

戴寶村

- 1987 〈近代臺灣港口市鎮之發展：清末至日據時期〉。臺北：國立臺灣師範大學歷史研究所博士論文。
- 1994 〈打狗的地理環境與歷史發展〉，收於黃俊傑主編《高雄歷史與文化論集》第一輯，頁 61-97。臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會。
- 1996 〈陳中和與新興製糖株式會社發展〉，收於黃俊傑主編《高雄歷史與文化論集》第三輯，頁 71-90。臺北市：財團法人陳中和翁慈善基金會。

謝一麟、陳坤毅

- 2012 《海埔十七番地：高雄大舞臺戲院》。高雄市：高雄市政府文化局。

謝紀康

- 2010 〈丁日昌對臺灣防務的探討：以電報等洋務建設為例〉，《育達科大學報》22: 65-88。

謝濬澤

- 2008 〈國家與港口發展：高雄港的建構與管理，1895-1975〉。南投：國立暨南國際大學歷史學系碩士論文。

蘇恆安

- 2013 〈跨界「混融」：岡山羊肉飲食文化的建構與再現〉，《中國飲食文化》9(1): 195-238。

Chen, Yong

- 2014 *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America*. New York: Columbia University Press.

Choi, Chi-cheung

- 2015 “Rice, Treaty Ports and the Chaozhou Chinese Lianhao Associate Companies: Construction of a South China-Hong Kong-Southeast Asia Commodity Network, 1850S-1930S” in Lin Yu-ju and Madeleine Zelin eds. *Merchants Communities in Asia, 1600-1980*. London: Pickering & Chatto Ltd, pp. 53-77.

Coe, Andrew

- 2009 *A Cultural History of Chinese Food in the United States*. Oxford: Oxford University Press.

Kushner, Barak

- 2012 *Slurp: A Social and Culinary History of Ramen: Japan's Favorite Noodle Soup*. Leiden; Boston: Global Oriental.

Laudan, Rachel

- 2015 *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: The University of California Press.

Owen, Sri

- 1999 *Indonesian Regional Food and Cookery*. London: Frances Lincoln Publishers Ltd.

Solt, George

- 2014 *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. Berkeley: The University of California Press.

Swislocki, Mark

- 2009 *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. California: Stanford University Press.

Bulletin of Taiwan Historical Research

NTNU No8, pp.93-128, December 2015

Migration and Food:
The Chaozhou–Shantou Migration to Kaohsiung after WWII and
Sha-cha Beef Hot Pot

Lin-Yi Tseng

Abstract

This paper explores the culinary culture of “sha-cha sauce,” (沙茶醬) which made its way from Mainland China to Taiwan after World War Two. The well-known sha-cha sauce actually originated in Southeast Asia, where immigrant workers from the Chaozhou and Shantou areas (in Guangdong Province) brought the culture of satay (沙嗲) back to China and transformed satay into sha-cha. Sha-cha soon became popular in southern China. Shortly after World War Two, many Chaozhou–Shantou people migrated to Taiwan’s port city of Kaohsiung as part of the Chinese Nationalist Party’s exodus from Mainland China. Many of these Kaohsiung-bound migrants settled down in Southern Gushan (Hamashin) and Yenchen Districts. They introduced sha-cha sauce to Kaohsiung both by establishing a factory to produce the sauce and by serving sha-cha cuisine (e.g., sha-cha beef hot pot) at local restaurants to outside customers who would come to Kaohsiung’s Yenchen District in pursuit of commercial opportunities. Through primary sources and oral interviews, this paper examines how the Chaozhou–Shantou migration introduced sha-cha

cuisine to—and then promoted it in—the greater Kaohsiung area from 1950 to the present.

Keywords: Kaohsiung, Chaozhou-Shantou Migration, Sha-cha Sauce, Culinary Culture, Yenchen District