

刊頭語

去年（2013）高雄地區的凱旋夜市開幕，佔地九千多坪，約可容納一千個攤位，並鄰近金鑽夜市，兩者合計成為目前全臺灣規模最大的夜市。凱旋夜市裡面可以找尋到許多銅板美食，包括蚵仔煎、臭豆腐、炒米粉、大腸包小腸、串燒、大腸蚵仔麵線、甜不辣、燒仙草等，另外，也引進傳統夜市少見的迴轉壽司、大型的鐵板吧台等外來飲食料理方式。人類學家 James L. Watson 曾以麥當勞連鎖店為例，提到全球主義（globalism）對於在地文化的影響，以及在地飲食如何去回應全球化這個趨勢？呼應 Watson 的觀點：臺灣的夜市可以作為一個重要的飲食全球化觀察場域：從食材到飲食料理方式的變化，凸顯了臺灣歷史生活方式的變遷及在現代生活中扮演的角色。

兩篇專題論文由此問題意識出發，雖然探討的主題不同：一是討論魷魚；一則探討土魷魚，但是兩篇均從歷史的角度來觀看兩項高雄在地重要的漁產品在漢人社會中的流變，並同時探討這兩種食材在當代社會（及飲食全球化過程）的轉變與意涵。蘇恒安的論文先從語言角度切入（「炒魷魚」的庶民意涵），再從歷史的角度深入剖析魷魚自清領、日治時期以來的產量、生產過程、來源地等面相變化，最後，再以近來夜市中流行的烤魷魚料理（食材來自阿根廷）為例，闡述這項食材料理的文化意義的轉變（回歸「真味」）。蘇恒安在結論中如此總結他的論述：「真味意義的轉變代表一環扣在地生產、俗民／美食論述的美食場域的形成，進而發展成具美味認同的料理社群。」

甫自美國取得博士學位的郭忠豪從文獻耙梳土魷魚的歷史。土魷魚文獻上稱之為塗魷魚或鰯魚，漢人移入後逐漸成為餐桌上的佳餚。郭文從諸多歷史文獻討論土魷魚在清領及日治時期的歷史，特別著重在捕撈土魷魚技術的層面。另外，文末並以訪談方式探討土魷魚在當代社會的消費型態及所代表的品饌文化。可惜作者限於篇幅，未能繼續闡述這個議題（品饌文化），後續仍舊有相當大的討論空間。

上述兩位作者的文章的主題均以單一的食材作為討論的主題，饒富趣味，期待可以發揮拋磚引玉的效果，期待未來能有更多類似主題的文章可以分享讀者。

一般論文收錄兩篇：來自北京中央民族大學的張崇根教授是對岸少數研究臺灣原住民

的學者，曾多次到臺灣進行田野調查，此篇〈福建曇石山文化與臺灣西南部鳳鼻頭文化比較研究〉屬於本刊物少見的考古類文章。作者的觀點認為：福建閩江下游的曇石山文化，與狹義的鳳鼻頭文化之間，有著交流和交互影響的關係，而沒有傳承的關係。這個論點與臺灣當代學者意見一致，卻與多數中國大陸學者不同。究竟真實的情況如何？這樣的比較是否適當？本文提供了後續考古或文獻上繼續挖掘的空間。另一篇是由高師大的陳瑤玲及裴瑤執筆的〈平埔文化復振：以高雄六龜頂荖濃部落的觀察為例〉。本文從田野調查的資料出發，輔以理論上的觀點，對六龜頂荖濃地區的平埔族群（大武壠社群）的遷移過程、信仰型態及文化復振運動等面相，有發人深省的觀察，調查成果值得研究南臺灣族群相關議題的人士參考。

〈田野現場〉收錄兩篇：一是游永福的〈「1,600公尺獻肚山，崩塌為600公尺小山」報導之追蹤〉；另一篇是謝宜文的〈客家傳統說唱—楊秀衡的撮把戲〉。游永福以報導文學式的觀察，配合官方出版的〈高雄縣甲仙鄉行政區域圖〉及Google地形圖，整理標註出莫拉克風災受災嚴重的小林村災變相關現場位置圖，文末也再次提醒眾人生態保育的重要性。謝宜文介紹傳統客家戲曲：撮把戲，及美濃在地藝師楊秀衡。楊秀衡老師的撮把戲融合了客家山歌、客家車鼓、客家小戲，以及雜耍功夫等各項技藝（文套、武套及雜藝），在南臺灣客家村落名聞遐邇，被作者尊稱為「客家音樂的活字典」。本篇文章將分為上下兩期刊出。

本期新增〈文化光影〉單元，介紹高雄地區動態藝文活動。廖藤葉及王千宜兩位老師對於去年於高雄演出的舞臺劇《愛。時尚》有深入的觀察，特別對劇中所再現的性別關係有獨到的剖析。高雄市歷史博物館策劃的〈起厝・磚瓦諸事會社〉於去年（2013）5月至11月於高雄市立歷史博物館展出。這篇文章由策展單位執筆，對策展理念、展演方式等均有詳細的介紹，提供在地文化資產如何保存發揚的寶貴實例。

自本年度起，《高雄文獻》將由一年出刊四期，改為一年出刊三期。這項調整對於編輯部來講，減輕不少出刊的壓力。然而，調整不意味著質變，編輯委員會這邊仍會繼續堅持本刊物的品質，本期刊出的這幾篇高水準的文章即是最佳的例證。