

國立中央大學

客家語文研究所

碩士論文

台灣客家飲食文學的研究

研究生：廖純瑜

指導教授：羅肇錦教授

葉振富教授

中華民國 一 百 零 一 年 六 月



國立中央大學圖書館 碩博士論文電子檔授權書

(100年9月最新修正版)

本授權書授權本人撰寫之碩/博士學位論文全文電子檔(不包含紙本、詳備註1說明)，在「國立中央大學圖書館博碩士論文系統」。(以下請擇一勾選)

- 同意** (立即開放)
 同意 (一年後開放)，原因是：_____。
 同意 (二年後開放)，原因是：_____。
 同意 (三年後開放)，原因是：_____。
 不同意，原因是：_____。

在國家圖書館「臺灣博碩士論文知識加值系統」

- 同意** (立即開放)
 同意 (請於西元 _____年____月____日開放)
 不同意，原因是：_____。

以非專屬、無償授權國立中央大學圖書館與國家圖書館，基於推動「資源共享、互惠合作」之理念，於回饋社會與學術研究之目的，得不限地域、時間與次數，以紙本、微縮、光碟及其它各種方法將上列論文收錄、重製、公開陳列、與發行，或再授權他人以各種方法重製與利用，並得將數位化之上列論文與論文電子檔以上載網路方式，提供讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印。

研究生簽名: 廖純瑜 學號: 967202010

論文名稱: 台灣客家飲食文學的研究

指導教授姓名: 羅肇錦、葉振富

系所: 客家語文研究所 所 博士班 碩士班

備註:

1. 本授權書之授權範圍僅限電子檔，紙本論文部分依著作權法第15條第3款之規定，採推定原則即預設同意圖書館得公開上架閱覽，如您有申請專利或投稿等考量，不同意紙本上架陳列，須另行加填聲明書，詳細說明與紙本聲明書請至 <http://thesis.lib.ncu.edu.tw/> 下載。
2. 本授權書請填寫並**親筆**簽名後，裝訂於各紙本論文封面後之次頁(全文電子檔內之授權書簽名，可用電腦打字代替)。
3. 請加印一份單張之授權書，填寫並親筆簽名後，於辦理離校時交圖書館(以統一代轉寄給國家圖書館)。
4. 讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印上列論文，應遵守著作權法規定。

目錄

中文摘要	i
英文摘要	iii
謝辭	vi
第一章 緒論	1
第一節 研究動機與目的	1
第二節 研究範圍與方法	3
第三節 文獻回顧與探討	5
第四節 其他相關文獻探討	13
第二章 客家飲食文化的變遷	22
第一節 唐山過台灣	22
一、落土新故鄉的蕃薯	24
二、飄泊的印記	27
三、珍貴的米食	27
四、逢客必有茶	29
第二節 殖民時期	30
一、日本武裝鎮暴時期	31
二、同化時期	36
三、皇民化運動時期（1937—1945 年）	42
第三節 光復初期	53
一、期待幸福的滋味	54
二、社會亂象下的飲食環境	56
第四節 當代	59
一、光復至 1980 年的戰後飲食文化	60

二、1980 年迄今的飲食文化.....	62
第三章 客家山文化的飲食與書寫.....	68
第一節 山文化與客家飲食文化的形成.....	68
一、客家人與山文化.....	68
二、客家文學中的山園家鄉.....	71
三、客家飲食文化的形成.....	74
第二節 客家飲食文化的特色.....	78
一、簡樸地域飲食的特色.....	78
二、客家飲食文化的成因與特點.....	80
第三節 地理環境所形塑的飲食景像.....	83
一、與山相關之詞彙.....	84
二、客/畚的飲食文化.....	85
第四章 飲食文學中的台灣客家味.....	105
第一節 醃製菜.....	105
一、離散族群的飲食.....	106
二、貧窮年代的主流菜.....	107
第二節 粄.....	113
一、粄：客家特徵詞.....	113
二、各種粄在飲食上的角色.....	116
三、粄與節慶祭祀.....	134
第三節 吃野、吃粗、吃雜.....	135
一、飲食地理與生態環境.....	136

二、山居地景的飲食	137
第四節 飲食文化與信仰/禮俗	149
一、飲食與信仰	149
二、飲食與禮俗	157
第五章 客家茶文學之探究	165
第一節 台灣客家茶	165
一、客家茶的源起	165
二、客家茶產業的發展與分佈概況	170
第二節 客家飲茶文化的內涵	175
一、敬神祭祖的「神茶」	175
二、以茶會友的待客茶	177
三、花好月圓食「新娘茶」	178
四、解渴的飲料茶	180
五、路邊茶亭的奉茶	181
第三節 性格鮮明的客家茶	182
一、擂茶－客家標幟的茶	183
二、龍泉茶	187
三、白毫烏龍（東方美人）	191
四、客家自創的酸柑茶/柚子茶	196
第四節 客家婦女在茶產業的角色	199
第五節 璀璨的茶文學	202
一、民間文學	202
二、現代文學	212
第六章 當代客家飲食文學的書寫	217

第一節 懷舊紀實.....	217
一、舌尖的依戀.....	218
二、後現代懷舊風貌.....	227
第二節 客家婦女的飲食意象的.....	229
一、灶頭鑊尾.....	230
二、飲食中的感情世界.....	235
第三節 從集體記憶到族群認同.....	243
一、客家精神的建構.....	243
二、族群認同.....	246
三、以集體記憶，建構族群的凝聚力.....	247
第四節 飲食文學的傳播.....	250
一、族群意識的覺醒.....	250
二、書寫策略.....	251
三、影響力.....	254
第七章 結論.....	258
參考書目.....	263
附錄.....	273

摘 要

自客家運動崛起後，隨著族群意識的抬頭與鄉土文化的推廣，客家飲食快速地風行於台灣的餐飲界，亦帶動有關客家飲食文化熱烈的探討，並逐漸有蔚為顯學的趨勢。但對於客家飲食文學的研究，仍只是處在起步的階段。因為在客家文學的領域裡，目前較少有系統，以飲食當作研究的主體，深入探究其文化與精神層面的意涵。本論文將以客家飲食文學為研究的範疇，希望能以歷時性的研究，建構出一套飲食文化發展的系譜，並以共時性的研究，梳理出客家飲食文化所呈現社會、文化、政治、經濟各種不同的面向。

本論文共分七章。第一章 緒論。第一節說明研究主題，並闡述研究動機與目的。第二節在界定研究範圍與研究方法。第三節文獻回顧與探討，並著手於收集、分析與探討，有關目前國內客家飲食文學與文化相關議題現有的學術研究。

第二章 客家飲食文化的變遷。主要從台灣客家飲食文學中，探討飲食文化的演變，並建構出一套客家飲食文學發展的系譜，爬梳客家飲食文化發展的脈絡。這涵蓋（1）唐山過台灣，移民時期以開墾拓荒精神為主的飲食風貌。（2）日治時期，台灣全面實行皇民化運動後，形成階級不平等的殖民地飲食，因而引起政治、經濟、社會、文化種種的民生問題。（3）光復初期，受戰後政治紛亂所致，仍維持戰時貧窮的窘況，客家飲食文化亦如台灣各地區一樣，呈現後殖民時期的飲食現象。一九四九年國民政府遷台後，受通婚、雜居等因素的影響，客家飲食文化經歷中國各省飲食文化的融合，逐漸產生質與量的變化。（4）當代客家飲食文化的發展，在客家運動、族群融合以及國際化多方的衝擊下，客家人的飲食習慣，在後現代多元混血、雜匯的洗禮後，昔日傳統油、香、鹹、陳重口味的飲食風格，已漸漸式微，取而代之是現代人主張以輕食掛帥的健康飲食形態。

第三章 客家山文化的飲食與書寫。本章聚焦於客家族群特有山文化的飲食風格。研究重點在於客家人與山居地景文化的關係，探究在匱乏的地理環境與時空背景下，客家人如何運用天然資源，就地取材、靠山吃山所形塑出獨特的飲食哲學。

第四章 台灣客家味。由文學作品裡，探討鹹菜、瓜仔脯、蘿蔔乾、粄等具有客家符碼的食物特質，以及客家人因吃野、吃粗、吃雜所形成山居的飲食模式。客家飲食文化的內涵與信仰、民俗節慶息息相關，由此也發展出族群標幟四炆四炒的特色菜。

第五章 茶文學之研究。茶是客家人主要的經濟作物與文化鮮明的符碼。此章節主要在探究客家飲茶文化的歷史演變，以及具有族群色彩的擂茶、東方美人、酸柑茶與客家人社會文化的淵源，並提出對茶文學各種文體的賞析。

第六章 當代客家飲食文學的書寫。著重於懷舊紀實、客家婦女的飲食意象、從集體記憶到族群認同以及飲食文學傳播之探討。在懷舊紀實中，透過懷念與回味的鄉愁，企圖找回母親「手路菜」的滋味，並經由客家菜的符碼，喚起集體的記憶與族群的認同。客家婦女在飲食上的意象，早期的角色常被要求需具備灶頭鑊尾的能力外，在感情世界裡，則流露出對愛情與親情堅忍不拔的情操。因此，亦建構出傳統客家婦女勤儉持家、吃苦耐勞、犧牲奉獻大地之母的形貌。客籍作家除了藉著飲食的書寫，試圖找回集體的記憶與族群情感認同的凝聚力，也透過飲食文學的鋪陳與傳播，積極地行銷並擴張客家飲食多元的風貌，並呈現客家飲食豐富的文化內涵。

第七章 總結。歸納各篇的論述與心得。弱裔族群的客家人，早期移民的飲食文化，在面臨山居匱乏的困境，靠著自給自足與惜福的觀念，在「資源回收與再生」的變通下，反而開展出客家飲食文化許多具有獨特性的飲食。但在強調國際化的今日，客家飲食文化經後現代多元的水乳交融後，自然而然，由傳統油、香、鹹、陳的飲食原貌，蛻變成味蓄具有強烈包容性的多元樣貌；並開展飲食文化另一頁的新紀元。

關鍵詞：客家文學、飲食文學、山文化、客家茶、後現代飲食、客家婦女

Abstract

Along with the rise of ethnic consciousness and the promotion of local culture after the Hakka movement was widely spread, Hakka diet quickly became very popular in Taiwan's catering industry. More and more people talked about the Hakka diet culture enthusiastically. Hakka diet slowly turned into a well-liked trend. Nevertheless, researches regarding Hakka dietary literature are still in the starting stage. It is because there are not many researches in the field of Hakka literature that use diet as the main research topic and discuss the implications of the cultural and spiritual aspects systematically. Therefore, Hakka dietary literature is the research scope of the thesis. It is hoped that the family tree of the development of Hakka diet culture can be developed by means of diachronic research and that the social, cultural, political and economic aspects represented by Hakka diet culture can be sorted out by means of synchronic research.

The thesis is divided into seven chapters. Chapter 1: Introduction. Section 1 plains the research topic and describes the research motivation and purpose. Section 2 defines the research scope and method. Section 3 gives literature review and discussion while working on the collection, analysis and discussion of existed academic researches regarding issues related to Hakka dietary literature and diet culture in Taiwan.

Chapter 2: Changes in Hakka Diet Culture. The changes in diet culture are discussed using Hakka dietary literature from Taiwan and the family tree of the development of Hakka dietary literature is established to sort out the context for the development. The Chapter covers: (1) From Tangshan (唐山) to Taiwan – The diet style during the immigration period was highly related to the land reclamation situation; (2) Japanese Colonial Period (日治時代) – After the Kominka Movement (皇民化運動) was implemented in Taiwan, the colony diets that varied in different classes were formed which in turn led to many livelihood Issues in terms of policy, economy, society and culture; (3) Early Revival Period (光復初期) – Due to political chaos after the war, the difficult poverty situation was continued from the wartime. Similar to other diet culture in Taiwan, the Hakka diet culture showed the post-colonial diet phenomenon. After the Nationalist Government moved to Taiwan in 1949, the Hakka diet culture underwent integration with other diet cultures in provinces in China due to intermarriage and cohabitation which led to gradual changes in the quality and quantity; (4) Development of Contemporary Hakka Diet Culture (當代客家飲食的發展) – Under the impacts of Hakka Movement, ethnic integration and internationalization, Hakka people had lightened their traditional

eating habit of having oily, aromatic, salty and rich flavor after mixing with other ethnic groups in the post-modern days. They replaced the old eating habit with the light meal-oriented healthy dietary pattern claimed by modern people.

Chapter 3: Diet and Literature of Hakka Mountainous Culture. This chapter focuses on the diet style of Hakka people's unique mountainous culture. The research point lies in the relationship between Hakka people and mountainous culture and discusses the way Hakka people used natural resources to make meals and created the unique diet philosophy in the geological environment and time where everything was in shortage.

Chapter 4: Taiwanese Hakka Flavor. Literature is used to discuss the food traits of salted vegetable, pickled cucumber, dried radish and rice noodle which have Hakka symbols and the mountainous dietary pattern formed by Hakka people eating wild animals, common vegetables and whatever that was edible. The classical four stew and four fried dishes that best represent the Hakka cuisine was developed as the Hakka diet culture is closely related to their religious belief and folk festival,

Chapter 5: Research on Tea Literature. Tea is Hakka people's main cash crop and significant cultural symbol. This chapter focuses on exploring the changes in the history of Hakka people's tea drinking culture and the relationship between Hakka people's society and culture and ethnic-presenting Lei Cha, Oriental Beauty and Sour Orange Tea while explicating the genre of tea literature.

Chapter 6: Writing about Modern Hakka Dietary Literature. This chapter focuses on the discussion on nostalgic documentary, Hakka women's dietary image, collective memory and ethnic identity as well as dietary literature promotion. In nostalgic documentary, the flavor of private home dish was attempted to be found by remembering and thinking about home and the collective memory and ethnic identity were called upon via the symbols of Hakka dishes. In terms of Hakka women's dietary image, they were often requested to have the ability to cook in the old days. Moreover, in the world called love, they showed unflinching sentiment for the better half and the family. As resulted, the image of traditional Hakka women being industrious, thrifty, hardworking and sacrificing was also established. In addition to trying to find the cohesiveness of collective memory and ethnic identity by writing about food, Hakka writers also market and expand the diverse aspects of Hakka diet via the stories and the promotion of dietary literature. Moreover, Hakka writers also show the rich cultural content of Hakka diet in their articles.

Chapter 7: Conclusion. The discussions and afterthoughts of all chapters are concluded in this chapter. In terms of the diet culture during the early immigration period, Hakka people, who were said to be the minor ethnic group, relied on themselves and the idea of appreciating what one has under the difficult situation where everything was in shortage while developing many unique dishes for the Hakka diet culture using the concept of recycling and reusing. Moreover, in the modern days where internationalization is highly emphasized, the Hakka diet has changed from having oily, aromatic, salty and rich flavor to having tolerant taste buds for many other cuisines after mixing with other diet cultures in the post-modern days. The new era for Hakka diet culture has thus began.

Keywords: Hakka literature, Dietary literature, Mountainous culture, Hakka tea, Post-modern diet, Hakka women

謝 辭

念研究所一直是我年輕以來夢寐以求的理想。所幸，人生在年過半百後，還有逐夢踏實的一天。

能辛苦地完成此本碩士論文，首先非常感謝兩位指導教授－客家學院的院長羅肇錦教授與中文所的葉振富教授，給予我最熱忱、耐心的指導，使我獲益匪淺。尤其是葉振富教授，更是在中文所裡，史無前例的跨領域接納我這愚昧的學生。

書寫論文的過程是苦悶的，常會碰到撞牆期而困在其中。感謝羅老師在客家學的領域裡，常給予我在語文與社會文化專業上的指點迷津，更在方向性的思考與論文架構上，給予中肯的建議與協助。至於葉老師對我的用心，真是教我銘感五內，終身難忘。論理，客家的領域不是他的專長，可是老師為了指導我，不但深入研究有關客家飲食文學與文化的範疇，甚至還在 2009 年舉辦「客家飲食文學與文化國際學術研討會」，並出版《飯碗中的雷聲》論文集，好讓我在書寫論文時，手邊有更多寶貴的資料可利用。葉老師在飲食文學的領域上頗富盛名，又是著名的作家；常有飲食文學的著作出版，老師總是大方的簽名相贈，讓我在文本的收集上，真是方便不少。如今我書架上有許多好書，都是葉老師無私無償的饋贈。我本學的是有關醫護方面的專業，故對文學基礎的奠定十分薄弱；感謝兩位老師毫無嫌棄之意，在許多用詞遣辭的細節上，遇有不周之處，都能耐心地予以指正，讓我有領悟。尤其是葉老師花在指導我的時間、精神，遠比其他中文所的學生，不知道要超過多少？同時，老師也常將文壇上，我所仰慕的作家介紹給我認識。葉師母亦在生病時，時時付出對我的關懷。這一切，除了感恩外，真是無以回報。

其次，便要感謝口試委員－政大民族所的彭欽清教授與師大翻譯所的李根芳教授。他們花了很多時間，非常辛苦的閱讀我的論文，並耐心、細心地給我指正與建議。彭老師在客家文化上的研究，有非常豐富的經驗與精闢的見解。我曾在政大旁聽彭老師的課，這對我在民俗與社會文化方面的書寫，可謂助益良多。李根芳教授則在我論文的理論應用上，給予我很多盲點上的指點，這正是我最脆弱的一環，真的很感激她不吝賜教，並關心我書寫的進度。

在論文書寫末期，感謝好友中文系的老師珊慧、客家學院的博士生維凱學長與交大社文所的博士生皇湧；謝謝你們花了很多時間，先幫忙我的論文把關，並給我很多不同面向的建言。特別是優秀的珊慧老師，總是那麼細心地指出我的錯誤。

本論文因題目範圍涉及較廣，故在文本的收集上，頗為耗神費力，常需在浩瀚的文學作品裡淘洗，以達到去蕪存菁的效果。感謝葉日松老師，常從花蓮寄來他的大作，或是親自拿書到台北來相贈。對於葉日松老師此種熱心、無私的提攜，在此深深地致上崇高的謝意與敬意。而客家筆會裡的子堯兄、華堂兄、櫻蕙、邱一帆等好友，也都貢獻出他們優質的作品，在此一併致謝。有關客家婦女的書寫上，好友方梓的《采采卷耳》裡，形容上一輩的客家婦女，如野菜般的際遇，也

是我書寫靈感的泉源。現在論文已完成，我與她相約品茗的承諾，終於可以實現。

另外，我要感謝父母一路的堅持，讓生活在台北近四十年的我們，一直維持說母語的習慣，才讓我有機會進入客語所就讀。回想起，研究所考試的暮春三月，煙雨朦朧的中大校園，使我對它一見鍾情，如今要離開了，那種感情卻是有增無減。這除了一直喜愛中大那份沉靜、秀麗、濃濃人文的學術氣息外，更是因為客家學院濃厚的人情味。這或許是因為弱裔的客家族群，對於能擁有共同母語的人，總有一份相知相惜的情感在吧？致使客語所的師生，在感情上的凝聚力特別強。在此種氛圍下，我常是個無憂無慮的高齡學生，可以專心致學。

當然，身為一個高齡學生，亦如高齡產婦一般，會遇上許多尷尬有趣的事發生。最常見便是走在校園裡，被誤以為是師長，更難堪的是其他系所的教授，拿著名片要請妳多指教。另外，尷尬的是可以做我們女兒的學姐們—汎平、依婷、夢涵、致苡等人，在剛開始也會不知所措地要如何稱呼我們這群老學弟妹；就連比我們年輕的秀琪老師也如此。其實，她們的尷尬，更對照出我們更不好意思。爾後，「純瑜姐」、「華峰哥」，便成為大家最大的公約數的稱呼。如今想起這些甜蜜的回憶，還真是要感謝所上的秀琪老師與曉峰老師，你們在我碩一最辛苦的期間，常予以我莫大的鼓勵與協助。政強，也謝謝你平常的照顧與幫忙，沒有你細心的提醒，糊塗的我，必會誤了許多大事，我亦時時麻煩到你，真的很感謝。

記得我們剛入學時，當時還有老、中、青三個世代的同學。如今只剩下燕國、淑芳、美珠、元姜與我五個同學，而令人感傷的，是華峰現在只能在天上與我們分享畢業的喜悅。同時也要恭喜淑芳，我們終於可以一起畢業了；美珠的論文也差不多完成了，燕國、元姜，加油囉！

玉芝、伶伊、婉宜，妳們這些後生可畏的學妹們，居然與我們一起走出校門，好厲害，恭喜！

最後，我要謝謝先生與女兒的包容，讓我毫無後顧之憂，能專心當個老學生。同時，也將此學位與天上的祖母（阿婆）與婆婆（家娘），分享這份喜悅，感謝妳們生前對我的疼愛。妳們生前都是我所尊愛、慈祥、又好學的客家婦女，只是作為苦難的上一代客家婦女，身不逢時，無法讓妳們好好的受教育；而我何其幸運，有此機會，故要將重要的時刻與您們共享。

第一章 緒論

文學是作者藉著文字的敘述，表達其思想、理念與抒發情感的方式。一個時代、一個族群的文學形成，總脫離不了其社會文化的背景。客家文學的定義，必須兼具有「客家」與「文學」雙重的特質。換言之，要以客家族群特有的人文、社會、文化、政治、經濟的觀點為出發所書寫的文學作品，才屬於「客家文學」。

飲食文學則是以「飲食」的元素，作為書寫的題材，透過作者細膩的觀察與體悟，經由文字的鋪陳，藉以表達其具象，乃延伸形而上象徵層次的意涵。它可以刻畫出一個族群集體的記憶與共同經驗的體現，並藉此建構出屬於該族群應有的文化屬性與時代的動脈和社會變遷的歷程。故客家飲食文學，必須以客家人生活中的飲食為素材所書寫，有關各種飲食具體形象與象徵意義的文學作品，。

第一節 研究動機與目的

有「東方猶太人¹」之稱的客家人，歷經多次的遷徙後，在社會文化的發展上，世代承襲「流浪猶太人」的意象和「離散」族群的印記與傷痛。（廖炳惠，2004：79）在此種歷史的傷痕與社會文化的變遷下，客家族群便有其特定的文化、信仰、價值觀與生活型態。

傳統客家人的生活方式，長期深居山林壁角間，以「靠山吃山」的地理文化背景，積極尋找生存的出路，形成山文化獨特的飲食習慣。追溯明朝年間，台灣雖曾有少數的客家人移民來台；直至康熙、乾隆以後，才因戰亂與貧困所致，有逐批自閩西、粵東一

¹出自於日本關屋牧發行《HAKKA 客家》，序篇即以「東洋的猶太人」稱呼客家人並寫道：在中國的南方，一直被周圍的中國人視為異端的客家人，即使後來以華僑的身分到海外，在海外也被另眼相待，甚至有人把客家系華僑稱為「華僑中的猶太人」。（高木桂藏：1991：21）另外，在1997年，由台北武陵出版社亦出版由高宗熹所著：《客家人：東方的猶太人》一書。

帶的客家居民，避走南疆之地，橫跨險惡的黑水溝落腳於台灣。

有「福爾摩沙」之稱的台灣，位於中國大陸、東北亞與東南亞交通重要的樞紐。因四面臨海，地理位置特殊，自古以來台灣的歷史發展，即兼具海洋與國際雙重性格。據黃秀政等在《台灣史》的序中指出：十七世紀荷蘭、西班牙兩個海權國家，曾分別佔領過台灣南部的台南與北部的淡水；十九世紀末至二十世紀初，日本殖民亦統治過台灣。回顧種種歷史的軌跡，台灣主權頻遭變動，與中國大陸又處於時分時合的關係，故造就台灣發展出多元性的文化特色。（2010：1）這也說明台灣在多次被殖民後，已成為一個包容性極強的海島性格。

台灣是一個多元族群融合的社會，除了島上的原住民外，還包括在明、清後陸續來台的閩粵兩省移民，以及1949年後大陸各省的族群。閩粵居民在遷台之初，又以多數漳、泉的居民，因捷足先登至沿海地區，佔有豐富的資源，遂使爾後來台的客家人，只能遷居在窮鄉僻壤的山區立足。客家人來台之初，為了謀取生存，便將原鄉山居的飲食習慣與生活模式，移植至台灣新故鄉發展。飲食是一個族群在生活上重要的行為模式，它常會因地域、文化、政治、經濟、信仰與價值觀等因素，產生各種不同的飲食文化風貌。故飲食不只是族群意識與認同的標誌，也是解讀社會文化與經濟層面意涵的密碼。

台灣早期的客家族群，長期處在窮山惡水中，在交通不便與地理環境的限制下，飲食文化反而獨樹一格。尤以客家女性常在「窮則變，變則通」的巧思下，將食物的經濟效益發揮到極限，因此也造就醃製文化的盛行。甲午戰爭後簽定馬關條約，1895年將台灣割讓給日本，在歷經中日戰爭無情的摧殘，殖民地的台灣，在全面實施皇民化運動後，客家飲食文化亦受其影響甚巨，因為戰爭帶來的威脅，遂使耐旱、易繁殖的蕃薯，成為當時飲食文化的主流。戰後的台灣，百廢待舉，在政治紛亂與228事件的省籍衝突下，台灣人長期生活在饑荒的飲食狀態下，亦如往昔又回到匱乏殖民時期的飲食模式，三餐總以蕃薯和醃製菜餚裹腹；唯有年俗節慶時，才能享有豐富菜色的幸福滋味。八零年代後期的台灣，因經濟起飛與族群意識的覺醒，客家的概念逐漸浮現，且有蔚為顯學的趨勢。因此，也喚起社會大眾，對於客家社會、歷史、文化、人文的重視與關懷。台灣客

家菜，在此時空背景的醞釀下，異軍突起，成為餐飲界追求懷舊風氣的象徵。

近二十年的客家飲食文化，更邁入了後殖民、後現代的階段；客家菜與閩南、外省菜，在不知不覺中「混血、雜匯」後，必須給予重新的詮釋，在此飲食發展的脈絡下，與原鄉的飲食文化，逐漸分道揚鑣，漸行漸遠，形塑出屬於台灣特色的客家飲食文化。此種飲食習慣，雖已融合各族群的口味，但卻不失屬於其地域文化的特色，即是客家人勤儉、堅忍、刻苦的族群性格所形塑出的飲食風格，兼具在地、原味、簡單、不求刀法雕琢的樸質特性；亦恰好符合目前所提倡的「再生」、「低碳」、「環保」的原則，也是未來全球飲食文化的趨勢。這些均可藉由飲食文學的書寫中，作為當今探究客家飲食文化的重要參考資料。

目前有關客家飲食文化的議題，日益被重視。但是，對於客家飲食文學相關的研究，只見於少數單篇論文發表在研討會與期刊上。至於有系統整理與研究的碩博士論文，仍付之闕如。環顧客家飲食文學研究的風氣，尚未達到成熟的階段，有則以偏向民間文學居多；至於現代文學的探究，仍只是少數。飲食文學亦是歷史變遷的見證，遼耀東曾在〈飲食與文學〉提出：「歷史關於飲食的資料不多，飲食材料很多存於文學作品中。」（2007：226）因此，本論文想藉由台灣客家飲食文學各種文類的書寫，試以系譜式歷時性的研究，著眼探討台灣客家飲食文化發展的脈絡，並以食物的元素作為平面性的共時研究，探索客家飲食文化所呈現出社會、文化、政治、經濟、信仰、民俗等各種面向。同時，也想經由文學懷舊紀實的書寫，找到母親「手路菜」樸實的滋味；爬梳客家婦女在飲食活動所建立起愛情、親情的網絡，進一步探討其意象與扮演的角色。客家飲食文化亦有建構族群認同與凝聚力的功能，透過鹹菜、粿粿等食物的書寫，將其轉化為客家意識、客家精神的象徵。至於，客家飲食文學的流動與傳播，會影響到客家飲食文化的建構/解構。而網路文學的興盛，對客家飲食文學議題導向的書寫，更是具有無遠弗屆的影響力，這些都是吸引筆者想深入探討的目的。

第二節 研究範圍與方法

本篇論文研究的對象，主要是以台灣地區客家飲食文學為範圍。故首先必須對「客家文學」給予界定，才能客觀、深入地探討有關飲食方面的問題意識。

所謂「客家文學」，本文將其定義為兼具「客家」與「文學」雙重性質的作品。羅肇錦主張「客家文學」不居客家傳統詩文或客家現代創作；舉凡用客家話講述的作品或客家漢字書寫而成的文章；不論使用舊韻散體或現代客語的白話體，舉凡寫作感情根源不離客家社會文化為背景的創作，都是客家文學。（邱春美編著，2007：4）

基於以上的觀點，筆者將客家飲食文學的界說，定義為在客家文學的範圍內，只要書寫的題材與飲食有關的文學，不論何種文體的作品均涵蓋之。故本文研究客家飲食文學的範圍，包括山歌、諺語、民間戲曲與現代小說、散文、新詩等文學作品。有關客家文學定義的各家說法，詳見本章第四節內容。

山歌是深具客家符碼，擁有客家精神的民間文學。在山歌的各種書寫中，關於飲食方面的譬喻與象徵的意涵，非常豐富且意謂深長。客家諺語與師傅話，更是先民生活豐富經驗的累積與智慧的結晶。故有關客家飲食文化諺語與師傅話，都蘊涵著一語雙關或象徵的寓意，以迂迴隱諱的方式，闡述人生精闢的哲理。

在小說方面，鍾肇政的《台灣人三部曲》、李喬的《寒夜三部曲》等歷史大河小說，都可經由客家先民一頁頁辛酸的奮鬥史與飲食的變遷中，找尋客家人遷徙來台與落地生根的歷史軌跡，並建立起一套客家飲食文化的系譜。而黃娟《楊梅三部曲》中的《寒蟬》，對於戰後客家人飲食型態的敘述，更可看出後殖民時期的飲食模式，反映當時社會、政治的種種亂象。

鍾怡雯在〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉指出：「一篇好的飲食散文，也不應該止於記錄原料的構成，佳餚的製作方式，以及描述美食如何讓感官經驗令人難忘的高潮，雖然這些都可能構成飲食散文的要素，最好的散文應該具庖丁解牛時「技進於道」的美感層次（1999：488）。檢視客家飲食散文方面，龔萬灶《阿啾箭个故鄉》是以客語書寫的客學文學，在許多飲食文化的敘述上，全出自於客籍作家親身的體驗。方梓《采采卷耳》由食物敘事的視角，進一步探討客家婦女在飲食活動裡，扮演的角色與地位。顏嘉琪〈酸菜的故鄉〉則由食物的線索找到客家族群認同的身份，甘耀明〈芥

與長年〉、邱秀芷〈瓜仔脯〉等當代飲食散文的書寫，都是對昔日客家菜持有濃濃的懷舊情懷。這些有關飲食書寫的散文，不但記錄食物本身的內涵，也蘊涵著濃厚心理與精神層面的書寫。

現代詩與飲食有關的書寫，詩人葉日松的〈客家擂茶〉、〈粄仔圓〉；邱一帆的〈阿姆介鹹菜〉等，都是透過食物的元素，利用新詩的文體，紀實客家人年俗節慶與庶民在地生活的飲食風貌。

客家飲食文學與文化最大的差異，在於飲食文學的內涵，除了寫實記錄社會、文化、政治、經濟等飲食活動的諸多面向外，還須兼具延伸至抽象的象徵意涵與對人生哲理的闡述。筆者有感客家文學博大精深，故本論文在文本的擷取上，多以文壇上較具代表性或賦有清晰飲食意識的作品作為探討的對象。

本論文的研究方法，主要採取敘事分析法，也就是對於客家文學的作品中，與飲食相關的書寫，進行對敘事文本的形式、功能與結構性作分析研究，藉以探究社會、文化、政治等因素，對於客家飲食文化形成與演變之影響。換言之，即對客家飲食文化獨特性的發展、成因、影響因素以及飲食觀的核心價值，深入剖析探討，並提出個人的見解。至於對於飲食文學書寫，有關懷舊滋味與集體記憶方面，筆者則以法國莫里斯·哈布瓦赫《論集體記憶》的理論作為分析的依據；對於後殖民後現代客家飲食文化景觀的探究，筆者則利用廖炳惠《吃的後現代》一書作為討論的基礎。

第三節 飲食文學文獻回顧與探討

「民以食為天」，有關飲食的書寫，對於一個時代發展的脈絡，具有重要的意義。因為經由飲食各種的紀實，可以真實反映出該時代社會文化的現象，這對於社會文化變遷的研究，具有相當大的貢獻與意義。

在中國對於飲食方面的書寫甚早，《毛詩·七月》篇就是依循季節性的農作物，書寫當時飲食的概況：「六月食鬱及薺，七月亨葵及菽，八月剝棗，十月穫稻。為此春酒，

以介眉壽。七月食瓜，八月斷壺，九月叔苴。采茶薪惡樗，食我農夫」。可見，以農立國的中國人，在飲食文化上都脫離不了與季節、土地，有著密切的關係和深厚的情感。

近年來有關飲食的作品，梁實秋《雅舍談吃》、邊耀東《肚大能容－中國飲食文化散記》、林文月《飲膳札記》、焦桐《完全壯陽食譜》以及唐魯孫的散文等，都在文壇與學術上有豐碩的研究成果，並對飲食文化方面，產生舉足輕重的影響力。

環顧有關客家飲食文化的議題，近二十年來，雖然逐漸有成為主流文化研究的趨勢，且在海峽兩岸的學術研討會上，如火如荼進行。但是，有關客家飲食文學的學術研究，卻如鳳毛麟角。除了 2009 年由焦桐策劃執行：國立中央大學文學院與客家學院合辦「2009 年客家飲食文學與文化國際學術研討會」，邀請國外學者專家，發表對客家飲食文學與文化研究的學術論文外，目前學界對於客家飲食文學的探討，仍缺乏有系統性深入的研究。故筆者欲藉由本篇論文以歷時性的研究，建構客家飲食文學的系譜；以共時性研究探討具有客家符碼的食物，其所呈現出各種象徵意涵與多樣化的面貌。

心理學家馬斯洛（Maslow）認為飲食是人類的最基本的生理需求，透過衣食飽暖的滿足，才能進一步有安全感以及愛與被愛的感覺；且能在社會的人際關係上，充滿著自尊與自信，因而達到自我實現的最高境界。

春秋時代的管仲亦提出同樣的看法，認為：「衣食後而知榮辱」，又所謂「富不過三代，不會吃飯穿衣」。可見，飲食對於人類的重要性，不只是滿足口腹之欲而已，更是一個人實現自我的基石。飲食不只是民生議題，更可以反應一個時代的背景，呈現出社會文化變遷的軌跡。文學則是透過情感的抒發與文辭的修飾，記錄著時代的價值觀與集體意識。當飲食與文學邂逅時，飲食能讓文學活化，充滿著情趣與人味；而飲食在文學精心的鋪陳與書寫後，亦能達到形而上精神層次的內涵，蘊涵著美學飽滿的張力。飲食文學在走入生活，深植人心後，自然而然便在現代文學生根，尤以現今在觀光產業的推波助瀾下，逐漸有蔚為主流文學的趨勢。

本節的重點在於飲食文學的定義、客家飲食文學的定義、後現代飲食文學、從客家方言看客家飲食文化、與飲食有關之民間文學、台灣客家茶等文獻之回顧與探討。

一、飲食文學的定義

飲食文學的發展，透過作品的書寫，能進一步地瞭解飲食文化深層的內涵；藉由文本中的鋪陳，也能展現出屬於該時代的集體意識與飲食文化多元性的樣貌與歷史的遺跡。

在當代文學裡，飲食文學日漸被重視且占有舉足輕重的地位。有關「飲食文學」的看法，各派學者也有不同見地。遼耀東在《肚大能容－中國飲食文化散記》對於飲食文學的看法是：

談飲食文學，我還是從歷史的角度來看這個問題。在儒家的價值體系裡首先注意飲食，但卻不讓人民吃飽，因為吃飽會生事，吃不飽又會造反，讓老百姓有得吃，不餓死就行了。所以在正史裡關於飲食的資料不多，飲食材料很多存於文學作品中。在文學作品裡有很多描繪不同時代的飲食生活，包括蔬果、茶酒與飲食習慣或飲食行業的經營。透過這些文學作品，可以了解飲食在社會變遷中的影響（2007：226）。

遼耀東以歷史學家的背景，剖析飲食是一個時代重要的民生問題，亦可衍生為一個朝代榮枯的政治問題。有關飲食的記錄，在正史付之闕如時，反而飲食文學的作品，扮演關鍵性的角色，提供寶貴的史料，作為探討社會變遷的參考。

焦桐在《台灣飲食文選 II》裡，對飲食文學的看法是：

文學裡的美食總是帶著懷舊況味，令人沈思，令人咀嚼再三。大概美食屬於記憶，曾經嚐過的美好食物，保存在記憶裡徘徊，回味。（2003：7）

焦桐在飲食文學中，提到詩學與懷舊的滋味，是一種令人眷戀，揮之不去的情感。而懷舊紀實的書寫是早期客家飲食文學的主流趨勢，透過懷舊的滋味，撫慰異鄉遊子的思鄉情懷與獲取心靈上的滿足。

蘇鵲翹在她碩士論文《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》裡，認為「飲食文學」應該以寬鬆的角度廣義的界定為：

指以「飲食」作為書寫題材的文學，包括散文、新詩、小說。（2007：2）

中國文學系出身的蘇鵲翹，對飲食文學的論點，是從中國古典文學與 1949 年後台灣的現代文學為基石出發，對於當代後現代飲食文學的探討極為精闢。但是，對於飲食文學中，獨具特色的客家飲食這個領域，卻甚少著墨，著實可惜。

林水福在《趕赴繁花盛放的饗宴》的序中，對飲食文學有如此的敘述：

在傑出的文學作品裡，談飲食不可能僅止於具象的食物層次，往往從具象延伸到抽象、形而上的層次，諸如飲食男女、精神構造……等等，它們形成豐富的飲食文學。（1999：6）

林水福對飲食文學的定義，除了飲食具象的表述外，更著重於飲食象徵意涵的層次論述，如此才能建構出屬於精神層面的內涵。

游麗雲在《怎樣情色？如何文學？—台灣飲食文學的情色話語》對「飲食文學」的界定則是：

「飲食文學」意指將「飲食」（不論是食物本身或飲食的活動）運用文字或隱顯呈現於篇章之中。不過，若僅止於客觀理性的描述與記錄的層次，缺乏抽象的延伸，並不能算是飲食文學，既然是文學，它必須能闡發作者或主角的欲意或感受。（2008：1）

游麗雲把食物本身或飲食的活動，當作書寫主要的元素，運用文字或隱或顯呈現於作品之中。但是，這不能只有對於食物或飲食活動，做客觀理性的描述與記錄的層面而已，

若缺乏作者或主角內心之感受或欲念等背後的抽象意涵，也不能算是有深度的飲食文學。

飲食文學如何在客家文學之間找到交集，成為客家飲食文學的一門學問，其界定有下列的說法：

(一)

身為客家一份子的羅秀美，在〈飲食記憶與族群身份－試論現代客家飲食文學系譜建構的可能性〉一文中，對「飲食文學」與「客家飲食文學」，則提出另一種較貼近客家族群個性的看法。首先，她對「飲食文學」的定義為：「凡是書寫與飲食相關之經驗與美學體會的皆可稱之飲食文學。」她更強調所謂的「文學，作品應該呈現藝術錘鍊之功與修辭之美。」(2010:110)她試圖在「客家文學」與「飲食文學」重疊的部位上，找尋出一小塊可能隸屬於「客家飲食文學」的光譜，並致力於此，試圖描繪一幅可能的系譜圖。

羅秀美(2009)又將「客家飲食文學」，細分成三個不同層次，以建構出「現代客家飲食文學系譜」：(1)有關中華美食(非客家菜系)：以林海音的〈蟹殼黃〉為例；說明作者想藉著上海點心－蟹殼黃作媒介，表達族群融合的意義為主體，非著墨在客家菜本身。(2)以食物記憶客家身份：作者並不以客家菜為敘述主角，僅以配角自居，主要是以食物記憶自我客家身份的印記。例如：在鍾理和的作品中，雖然曾書寫部份有關客家的飲食，但僅止於配件式或抽樣式的使用，以彰顯自我族群認同的目的，未直接聚焦在特寫食物本身。(3)真正以「客家菜」為主角的客家飲食文學：這些較常表現在當代的文學作品裡，譬如：張維中的《九層之家》、邱秀芷的〈瓜仔脯〉、甘耀明〈芥與長年〉、顏嘉琪〈酸菜的故鄉〉等屬於此類。

(二)

廖純瑜在〈客家飲食文學中的愛情世界〉一文中，對於「客家飲食文學」的看法為：

客家文學也可說是以記錄或描述客家人在社會、文化、經濟、政治上有關的文學作品。而客家飲食文學，則是凡與飲食或與其象徵意義有關，任何文體的客家文學，都

可列入客家飲食文學的範疇內（2009：272—273）。

本篇論文研究的範圍，即採用此種廣泛的認定：凡與飲食有關之客學文學的作品，不論書寫使用任何文體，都列入討論的對象。

三、後現代飲食文學

對於台灣當代飲食文學研究的成果頗多，大致以梁實秋、唐魯孫、林文月、焦桐等作家之作品為對象，而以後現代理論背景出發所研究的有：

（一）

廖炳惠（2004）所著《吃的後現代》，是談後現代飲食常被引用參考的著作之一。此書言簡意賅，便於閱讀，且內容涵蓋範圍甚廣：第一篇以前現代、早期現代、現代到後現代的飲食文學觀之轉變。它將人類的飲食行為，劃分為四個階段的發展。若以這些論理的論述，應用在客家飲食文化發展的系譜上，亦是相得益彰。第二篇以後現代餐飲哲學，將著眼於工業革命、都會區與全球化的飲食，這可用來對照比較，現階段客家飲食文化的發展。第三篇以食譜、香料、廚藝的旅遊，可用來論述目前客家飲食文化，在觀光產業上的角色。第四篇討論族群及多元食譜，這正與目前客家飲食文化發展多元性的方向息息相關，並可藉以省思客家菜的何去何從？是應維持原汁原味？亦或是走向族群融合的混雜？第五篇懷古料理。懷舊滋味的作品，在客家飲食文學中是主流的趨勢，也是作家們筆觸最為細膩、扣人心弦之處，筆者試圖以廖炳惠〈戀舊、懷古料理〉的論述，剖析懷舊文學中所想闡述的理念與問題意識。第六篇飲食的色情化。最後結語，談的是台灣後現代飲食與政治關係。不可否認，在歷經風起雲湧「還我母語」運動的衝擊後，客家意識抬頭，客家的概念已逐漸成為顯學，客家文化也相對被重視，在諸多政策的光譜下，客家飲食文化亦能在餐飲界的舞台上爭取一席之地，故《吃的後現代》此書正可對照當代客家飲食文化的流變。

（二）

蘇鵲翹（2007）的碩士論文《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場

域》，主要針對 1949 年政府遷台後，凡是書寫有關飲食的題材，包括小說、散文、新詩為研究的對象。該篇論文是以後現代的觀點為理論基礎，討論台灣當代後殖民的飲食風貌。內容包含：當代飲食懷舊書寫、食物故事、漫遊者的味蕾、飲食的文化觀察、文學裡的飲食男女、台灣當代飲食文學的後現代景觀與後殖民飲食風格等為討論的重點；並對台灣當代飲食文學的基本理論與台灣歷史背景多作詮釋。在蘇鵲翹的研究中，正好遺缺客家飲食文學這塊拼圖，使她在談論台灣後現代與後殖民的飲食全貌，尚有不足之處。

因為，在台灣客家文學的脈絡裡，多數的作品也蘊涵著濃濃後殖民、後現代的風格。尤以光復後，台灣人脫離日本殖民統治，以及解嚴後政治桎梏的鬆綁，族群融合經過多年的磨合，客家飲食經由混血、雜匯，產生更多元性的發展，亦使客家飲食文化，邁入了後現代化的階段。筆者在本論文的第二章第三節光復初期與第四節當代的飲食文學研究裡，有諸多此方面的探討，正好彌補這塊拼圖的缺失。

四、從客家方言詞彙看客家飲食文化

客家方言具有強烈的地域色彩，所謂五里一方，十里一俗。從不同方言的特色中，便可以看出各個地方的風俗文化與飲食文化的獨特性。以下將學者主張客家方言與飲食文化之間的關係歸納如下：

(一)

溫昌衍認為語言是文化的載體，從語言中我們可以窺視到文化的面貌。而地方方言是也是文化的載體，從地方方言中可考察出地方的文化。屬於地方方言的客家方言，當然也是客家文化的載體。（2006：196）

溫昌衍在考察梅州客家方言的飲食類詞彙時，發現客家飲食文化至少有四個特點：①粄在糕點中佔有重要地位②狗肉在菜餚中佔有中要地位③娘（釀）酒在飲食中隨處可見④茶在生活中不可或缺（溫昌衍，2006：211）。由此，可探討台灣客家飲食文化與原鄉客家飲食文化各種面向的異同。

(二)

羅肇錦在〈客家人的食與言〉，談到「山」與客家飲食之間的關係，在靠山吃山的飲食習慣下所衍生出「鹹菜」、與「八大乾」等創意的飲食文化，並藉由客家飲食的「言」與「語」，以「食」為字首的詞彙，整理出客家人有關「吃」的辭彙與文化之間的相關性，譬如：「食酒」、「食朝」、「食晝」、「食雜」等用語，以及討論由「食」的語言所引申或語義轉移的使用，有「食水」（蝕本）、「食齋」（出家）、「食官司」（入罪）、「食錢」等的辭彙。該篇章最後聚焦在飲食言語的跨用、相關情境飲食言語的改變與時代背景之探討（2010：172—173）。此種經由語言的觀點，探討客家飲食文化的演變，更可深入了解客家人在飲食生活上的態度與思維；尤其是在研究客語書寫飲食文學上，更能精準地詮釋其語境所賦予的象徵意涵。

（三）

廖純瑜在〈由客家辭彙，探討台灣客家飲食文化的發展〉中，則另啟一扇探討的視窗；藉以常見客家飲食辭彙的使用，初探客家飲食文化發展的概況。該篇論文以田野調查法，收集閩客族群在日常生活飲食上所使用的辭彙，彙整閩、客、華語三種不同詞彙的比較（見附件）。其中由客家飲食詞彙中古漢語的遺跡，印證王增能所稱客家飲食文化繼承中源黃河流域中原飲食的脈絡，以及客家人靠山吃山的地域飲食習慣研究。同時也經由客家飲食詞彙探討飲食與歲時節慶的關係，最後則是後現代客家飲食文化的概況。

這篇是以飲食詞彙的分類為出發點，作為客家飲食文化研究的經緯，對於客家人的社會、文化、經濟等背景的研討，更能詳實、貼切的剖析。

五、與飲食相關之民間文學

客家民間文學涵蓋著山歌、諺語、戲曲等，其概要闡述如下：

（一）諺語

語言是文化的活化石，從不同方言的軌跡裡，能真正反映出地方的風土人情，這些足以作為飲食文化考察研究的依據，譬如：閩諺：「一兼兩顧，摸蛤仔兼洗褲。」與客諺：「痾屎合挖芋仔」，都含有兼顧兩者之意；但是閩南人所反映是海產的飲食習慣，客家人則反映的是山區的飲食文化。此種飲食文化的差異，源自居住地域環境所形塑而

成，常會表現在日常生活的方言上。

何石松在〈從客家諺語看客家飲食文化〉中，是以民間文學的諺語出發，研究客家先人在生活飲食上的經驗與智慧。這包括從季節與時辰合諧的角度，探討客家人飲食保健的重要性與禁忌；從「私房菜」的飲食觀點，闡述客家人對「敬老尊賢」庭訓的重視；也從諺語的奧妙之處，解讀客家民俗風土人情，賞析客家飲食文學獨到之美。

（二）戲曲

胡紅波在〈「病子歌」的淵源流變與文化意涵〉中指出，〈病子歌〉是北部客家村落所流行傳唱「三腳採茶」戲目的一首小調。以丑、旦對唱、問答的方式，逐月鋪敘孕婦在「病子」²時所具有殊特的口腹之慾，因而標幟出十種饒富地方特色與族群風味的飲食概況（2010）。此種民間說唱戲曲小調，是藉著耳熟能詳的旋律，生動詼諧的表情與動作，將各種季節特產的食物，以簡潔易記的方式呈現，堪稱客家民間孕婦的食譜，此種經過歷史錘鍊所凝聚成的民間文學，是研究客家飲食文化中重要的史料依據。

胡紅波在〈病子歌〉中，雖列表將閩客孕婦的食譜，加以參照比較，但對於因族群、地域、經濟與生活習慣等因素，造成閩客孕婦飲食習慣的差異，著墨不多頗為可惜。例如：客家婦女在飲食上，食材偏向簡單、在地盛產的原味，此乃受山文化影響所致。其中「竹筍煲鱒魚」這道菜，為何只在客家地區？此與客家社會文化的意涵是否有關係？胡紅波並未能就社會文化的背景深入探討之。

第四節 其他相關文獻之探討

對於客家飲食文學研究的範疇，所使用的文獻不應只局限於與飲食有關的資料。而是凡與其議題相關之文獻，都可能作為文化研究、分析的依據，這些也可能影響結果的推論，故不可忽視其相關文獻的重要性。以下即將探討有關之文獻：

一、客家文學的定義

本論文在研究客家飲食文學之前，必須對客家文學的界定要釐清，才能擷取有效的研究文本。這是因為有關客家文學的界說，各派學者眾說紛紜，莫衷一是。究竟何者屬

² 客家、閩南稱婦女懷孕均為「病子」。據行政院客委會所編《客家歌謠選集》中的〈病子歌〉註解：「病子：女人懷孕時之害喜現象。」（2008，12：209）

於客家文學，筆者於此歸納出幾個學者重要的看法：

（一）遷徙說

羅可群在〈客家文學的文化特徵〉中，認為客家人是原屬中原的漢人，在南遷的過程中，將傳統歷史悠久的漢文化，與吸收沿途豐富的地區文化，逐漸融合而成，屬於自己特色的客家文化與文學。由此可知追溯中原文化，是客家文學的源頭與根；此種現象則以山歌的表現，最能視為經典代表。因為，它不但結合先民所帶來的中原漢文化，上承詩經遺風，慣用重章套句，並以一語雙關為見長外，同時也吸取沿途地域文化作為養份，定居嶺南山區有了地域風味，所塑造而成。（2000：9）

羅可群對客家文學的界定，與客家文化、語言的變遷有著息息相關，都是以中原漢文化為主體，在南遷的過程中，為了適應當地的風土人情，必須沿路吸收在地的語言與文化，融合形成特有的客家文化，經文學的書寫後，即成客家文學。

羅可群更進一步提出，有關客家文學應為：有客家人特色的文學，它反應客家人的社會生活，描繪客家人所處的生活環境，表現客家人的思想情感。這包括下列特點：

（1）凡是用客家人的生活語言—客家方言為載體的文學作品，如客家歌謠、客家民間故事，客家山歌、客家山歌劇、採茶戲，文學創作中的方言小說、方言詩等都是客家文學。（2）客籍作家不論採用任何方式，只要他在自己的作品中描繪了客家人的生活環境，反應客家人的社會生活，表現出客家人的思想情感，這些作品也都理所當然地屬於客家文學。（3）非客籍作家若能深入客家地區，創作出反應客家人生活的文學，如譚原亨《客家魂》也應歸入客家文學的範疇。（羅可群，1998）

羅可群所認為的客家文學，原屬於中原文化的一支，爾後因南遷的過程，必須適應當地生活，才不斷與其他地域/在地文化融合形成。此種論點，大都源自於羅香林對客家人源流的想法。

（二）語言/意識說

客語書寫是否成為客家文學的必要條件?如此是否會局限於客語文學?客家文學是否必備客家意識的思考?學者有下的主張：

1、以客語思考/客家社會文化為出發

羅肇錦對於「客家文學」的看法，是必須以客語思考邏輯為基礎，才算是「客家文學」。他更進一步闡述：

什麼叫做「客家文學」？也可以簡單的說只要是以客家話為思考所寫所記都是客家社會的生活內涵，都屬於客家文學，與作者是否是客家人或作者籍貫哪裡？用哪一種語言寫作？沒有絕然的關係。反而著重在「寫作感情根源不離客家社會文化」，不論它是客家傳統詩文的或是客家現代的創作，也不論它是用客家話講述或是客家漢字書寫而成的作品，更不論它是舊韻散體或現代客語的白話體所構成的篇章，都是客家文學。（邱春美，2007：4）

羅肇錦對客家文學的定義，則著重於以客語思考及以客家社會文化為主體，而對於作者的籍貫，和其所書寫的語言和文體形式，並非決定客家文學的關鍵性。例如：善於寫客家事物的作家黃秋芳，雖不是客家人，但她對客家文學的書寫始終充滿熱情，且勤於筆耕，故能發表許多客家傑出的作品。

2、以客語/客家意識為主體

台灣客籍作家黃恆秋所認定的「客家文學」，特別強調語言的重要性，且需以客家話為主體性所書寫的題材，除了需以客家社會文化為內涵外，他特別提到「客家文學」應具備有「客家意識」，如此「客家文學」的定義才會完整。他認為：

- （1）客家學文學是群體文學，也可能是地域性的、世界性的文學
- （2）客家文學是客語文學，也必是客家意識的文學。
- （3）客家文學是客家人的文學，也是客家史的文學。
- （4）客家文學是母語文學，也能發展為共同語的文學（2003：15—16）。

黃恆秋所認定的「客家文學」，除了必須兼顧社會文化背景外，更提出「客家意識」與「語言」說，才是構成客家文學的必要條件，這與鍾肇政主張「客家文學」應從寬界定

的觀點，是截然不同的面向。黃恆秋認為必須以客語書寫為主體，才能凸顯客家文學的獨特性，並強調兼具客家意識的重要性，這樣客家文學才富有客家精神與魂魄。黃恆秋所強調的客語書寫與鍾肇政的看法，更是趨向兩極化的論述。

有關客家文學語言書寫的問題，究竟該使用客語還是華語書寫？近年來學者專家頗多爭論。依筆者所見，認為不妨可以雙軌同時平行進行的方式，各取其利。因為自 1949 年國民政府來台，強迫推行國語文教育³後，致使大部份戰後出生的作家，都習慣以華語文的邏輯和思考寫作，所以在創作方面的表達，善用華文較能淋漓盡致的鋪陳作品的內容。同樣的，在閱讀方面讀者亦習慣使用華語，感覺讀起來較為順暢，亦能欣賞作品的修辭藝術之美。這對不懂客語的讀者而言，在閱讀客家文學作品時，較能迅速融入其境。倘若執著於客家文學必定要是客語文學，那麼對不懂客語的讀者，一定會有許多客語辭彙，必須透過註解才能理解，這在閱讀上反而易形成障礙。如此，對於客家文學的推廣，恐怕會影響社群大眾閱讀的興趣。因而也會影響出版業的行銷與流通量，致使客家文學無法達到廣泛普及的功效。

但是，若利用母語書寫客家文學，其優點又在於作家對客家社會文化的精髓與內涵，能藉著母語的鋪陳，精確表達其意念，並流暢地將豐富的生活經驗與真切的情感，經由作品傳遞給讀者。特別是在語助詞與特徵詞的使用上，更能令人心領神會，使人備感真實、自然與親切感。這些如龔萬灶《阿啾箭的故鄉》、葉日松《掙板圓》、《百年詩選》等作品，這在今日對於如活化石般的母語保存，特別富有深遠的教化意義。所以鼓勵常使用母語書寫，對於提倡客語鄉土教育，更能發揮莫大的影響力，因為這是留給後代子孫一份可長可久無價的資產。故以客家人的立場而言，則應該鼓勵多嘗試客語書寫，才能讓客語繼續傳承下去，不致於成為真正的歷史化石。

總結，筆者認為對於客家飲食文學的創作，應該以善用自己最熟悉的語言書寫，才能順暢而淋漓盡致地揮灑。只要熱衷於客家飲食文學的書寫，不論客語或華語，只要達到能激勵社會大眾勤於筆耕，樂於創作，讓客家飲食文學的創作，成為全民寫作的運動，便是成功之道。

³ 國語教育：是一個國家統一使用的語言，日治時代是日語，此處是指以北京話為主的華語文。

3、客籍身份說：

客籍作家鍾肇政對「客家文學」的界定，認為應像「台灣文學」一樣，採取更寬廣的視角看待，才能海納百川。他強調：

「客家文學」也就是成於客家作家手筆的文學作品，至於其所驅用的語言，則不妨採取較寬鬆的態度，不管所用的語言是一般通用的中文乃至成於日據時代的日文寫作，均可不論，一如「台灣文學」一詞，含括日文、中文、台語文學作品那樣。（1994：1-2）

鍾肇政對客家文學的態度，則不以語言的方向思考，他主張採取更寬鬆的標準認定：只要是客籍作家的文學作品，均可稱之「客家文學」。鍾肇政在《客家台灣文選 I》的序中更進一步闡述，所謂「客家文學」是「屬於客家族群的作家、較含有客家風味的文學作品」。他同時認為像「台灣文學之父」賴和與台灣第一才子作家呂赫若，這些福佬客的文學作品，也都應該隸屬在「台灣客家文學」的範疇內。鍾肇政對於客家文學的看法，特別提出不限於語言的使用。這是因為鍾肇政是屬於跨語言時代的作家，他認為如龍瑛宗與吳濁流等作家，雖使用日語寫作，但其所創作的文學都以客家文化社會為時空背景，故事內容也以客家精神和情感為依歸，故理所當然被視作客家文學。

但若僅以作者是客籍身份而認定為客家文學為單一條件，筆者對此持較保留的看法，且認為仍有待商榷之處。因為文學作品，雖為客籍作家所寫，倘若無涉及有關客家人文、社會、文化與感情方面的書寫，那麼稱之「客家文學」，似乎較無客家特色的內涵，不足以說服大眾。於此，彭瑞金對客家文學有更一步的見解：認為以文學形成的要素而言，種族、時代、環境，可形成客家民系的特殊歷史、環境、風俗、語言，此即構成客系民族特質的客家文學，而具有客家血統的作家，應該可順理成章的發展。他主張客家文學應以「客家意識」檢驗其成份，不應強調以客語書寫，才是客家文學的要件。

（2003：81、86-87）。筆者亦贊同客家文學的認定，應以客家意識、客家精神與客家社會文化內涵為書寫的依歸。

二、客家人之源流

客家人的源流在於遷徙的歷程，目前對於客家人的源流，有南北兩派的主張，其一是中原北源說，另一則是南源說，分別闡述如下：

（一）中原北源說

謝重光在《福建客家》中，認為客家先民在唐朝中葉至宋朝末期是遷徙的高潮。尤其以閩、贛、粵交界的山區，曾有五次大量接受外來移民的遺跡。這順序分別為唐朝中後期的安史之亂，唐末、五代、宋初、兩宋承平時期的兩宋之際與宋、元之際。其中以唐代中期移向贛南，宋、元時期移向粵東交界的山域為主（2005：22）。謝重光並在《客家源流新探·緒論》裡，對於「客家」的看法，也提出另一種思維，認為「客家」是屬於一種文化概念式的架構，而不是屬於一個種族的觀念。因為，南移的漢人必須在某一特定的歷史時期，遷入某一特定地區，以擁有的人數和經濟、文化的優勢，同化當地的原住居民，同時也吸收原住居民固有文化中有益的成分，形成了一種新的文化，以別於當地原住居民的舊文化，而此種文化也不盡全然相同於外來原有的漢文化，是重新所形塑成出具有新型文化載體的新民系（1995：12）。謝重光的北源中原說之論述，認為客家文化的主體仍以中原漢文化為主，南遷後與當地土著融合產生質變，因此不同於原來的中原文化，亦有別於當地的土著文化，是產生化學變化後新系統的客家文化。

（二）南源說

據房學嘉（2002：74）提出，客家人是指在南朝末期，生活在地客的居民，已有共同的思想意識、共同的語言、共同的風俗習慣等，故此種標誌，是客家共同體系的初步建立。而所謂客家人，是南遷的中原人與閩、粵、贛三角地區的古越族遺民，混合以後所形成的共同體；其主體是以生活在這片土地的古百越族的人民為主，而不是少數流落於此的中原人。故此種說法，顛覆了傳統羅香林認為客家人是純屬優秀漢人南遷之說。

筆者認為在研究客家飲食文化的架構下，必定會探討有關客家人的源流。因為，在客家人的遷徙中，必與沿途其他族群的社會文化形成融合，這些因素對於客家人的飲食文化，必造成深遠的影響。因為客家飲食習慣跟語言、社會、文化一樣，在遷徙過程中

，必會沿途吸收其他民系的飲食文化融合而成。

三、台灣茶

台灣茶葉品質優良，聞名海內外，是現今觀光產業最熱門的伴手禮。行政院茶業改良場，則是目前國內研究台灣茶葉最具權威的政府機構。他們曾在 2003 年聯合編著出版《台灣的茶葉》一書，內容包羅萬象，涵蓋〈台灣茶葉發展史〉、〈茶樹的一生〉、〈茶葉的製造方法與品質辨識〉、〈走進茶鄉〉、〈茶葉的化學成份與保健功能〉、〈茶藝文化與行銷〉、〈茶葉多元化產品〉，是學術界研究台灣茶葉與茶藝文化，常使用參考的專書。〈走進茶鄉〉篇是介紹台灣各地所生產的茶，其中北部地區三峽的海山茶、桃園的龍泉茶、楊梅的秀才茶、平鎮的金壺茶、新竹的東方美人、播茶、苗栗的紅茶、綠茶、東方美人、南投縣魚池的紅茶、民間鄉的烏龍茶等，都有客家人種茶的足跡，可見客家人在台灣茶產業裡，佔有舉足輕重的地位。

四、客家女性

據張典婉在《台灣客家女性》一書中，對於傳統客家女性的形象，有如此的描素：

在客家文學中，最常出現的女主角原型，應該是大家都不陌生的「母親」、「農婦」。在過去的年代，客家女性一定是操持家務，忙田事、家事，無怪乎山歌中要大大褒揚客家女性的能幹、精練（2004：71）。

在客家飲食文學中，許多作者常會藉著對飲食的書寫，得以表彰對客家婦女「灶頭鑊尾」堅毅、勤儉、樸實的固有美德。這些美德的特質，正是客家人婦女所特有的族群性格。尤以飲食活動方面，客家人婦女常擁有窮則變，變則通的本事，因此造就出許多獨具風味的醃漬醬菜/菜乾等食品。

在客家人傳統的觀念裡，男性常被社會鼓勵「晴耕雨讀」，以求取士大夫的身份並可能長年在外讀書、謀生，故客家婦女必須內主家事外承勞務，在農作之事上無形中造

成有「夫逸婦勞」⁴的現象。在現實的生活中，客家女性雖然常忙碌得天昏地暗，但樂天認命的個性，卻能藉著山歌的高唱，找到抒發解放的樂趣。客家婦女除了未婚少女，對愛情仍抱著無限的憧憬，希望能藉著山歌的傳唱，互訴衷情外；但大部份已婚的婦女唱山歌，只想經由對唱中宣洩情緒，用以舒緩農忙的辛勞與家務上的壓力。

因此，客家婦女的形貌，在李喬、鍾肇政、鍾理和等人的作品中，絕大部份都被樹立起大地之母的偉大的形像（張典婉，2004：71）。這種形象的形塑，來自於社會大眾對於客家女性長期造成的刻板印象所致。

五、敘事學

胡亞敏在《敘事學》中，對於何謂敘事學？主張敘事學是針對敘事文形式與功能的研究，或對於敘事文本結構的研究或敘事文本的理論。胡亞敏並認為在敘事文中，觀察的角度會左右事件的性質，而且敘事者在材料的剪裁、建構過程與語氣的運用上，都會有不同程度影響故事的面貌與色彩，故視角的觀察所站的位置，對於整個故事描述是非常重要的。另外，敘事時對於時間因素與敘述者都是敘述的基本元素。（2004：1、19、63）

以客家現代文學而言，大都沿襲日本新文學寫實主義的基本精神，故在寫作技巧方面，多以第三人稱的視角，敘述故事中的人物，作者常以一個客觀、冷靜的觀察者，用以描述語言、情節、思想與情緒的狀態，用以引起讀者內心世界的共鳴。

敘事學的“故事”是一種抽象概念，它已經脫離故事歷史真實的記載，或現實生活的真面目的呈現，成為具有獨立自主的存在價值（2004：118）。在客家文學的大河小說中，李喬《寒夜三部曲》、鍾肇政《台灣人三部曲》、黃娟《楊梅三部曲》等歷史小說，雖然以歷史故事為背景，但所呈現的故事情節，並不完全按照歷史真實的記載而發展，甚至有些人物是虛構的，這些代表著作者具有獨立思考的鋪陳與技巧，否則就不是小說的精神。但這些無損於歷史脈絡的發展，對於研究客家飲食文學的內涵，仍具有深刻的

⁴ 謝重光在《福建客家》中主張，客家男性“惰農”不是歸因於身體有病，而造成“夫逸婦勞”的現象，主要原因乃源於百越族母系社會的遺存所致。因為百越民族及其後裔是客家族源之一，客家人受此俗影響事實上是承襲先民文化傳統（2005：243）。

意義。

六、集體記憶

《論集體記憶》是由法國莫里斯·哈布瓦赫（*Halbwachs, M.*）所著，他是一位社會學家，故認為記憶是一群集體性的社會行為。集體記憶不是一個既定的概念，而是一個社會建構的概念，它是一個由人們構成的聚合體而存在著，且從此基礎中汲取力量，作為群體成員的個體才得以進行記憶。這些根植在特定群體情境中的個體，就是利用這個情境，去記憶或再現過去。（2002：39—40）莫里斯·哈布瓦赫所強調的集體記憶，是可達到群體凝聚力的目的，這些常被作為號召國家或族群認同的工具。在客家飲食文學裡，作者常透過對食物懷舊情感的書寫，藉以喚起一群人（族群）共同擁有的經驗與回憶，並從共同的記憶裡，喚起情感的共鳴，以達到族群認同的目的，進而形成族群的凝聚力。例如：在婚喪喜慶的場合中，客家人常吃的糰粿，藉由作家描寫群體合力拍打的過程與分食的經驗中，無形中便喚起族群共同的記憶與認同，因而產生一種情感的凝聚，形成一股團結不易切斷的力量。

第二章 客家飲食文化的變遷

在台灣客家文學中，可藉著爬梳飲食文學的脈絡，深入探討飲食文化的變遷，並建構一套飲食文學系譜。本章節對於台灣客家飲食文化的發展脈絡，包括唐山過台灣、殖民時期、光復前後、當代共四個小節，筆者試以歷時性線型垂直的研究，探討有關飲食文化的演變，並試圖建構一套屬於台灣客家飲食文學的系譜。

第一節 唐山過台灣

客家族群意識的產生，是以多次遷徙經驗的累積和生活習慣的建立，並在移居過程中，不斷與其他族群雜居、互動、借用，產生與當地自然資源和人文環境的融合，鑄成屬於自己特色的在地性¹文化，此種社會文化的特質，獨樹一格，也常反應在飲食文化中，因而形塑成客家飲食文化的樣貌。

唐山過台灣是客家族群五次遷徙的軌跡，當時移民來台，必須橫跨黑水溝，冒險犯難，克服與大自然搏鬥的驚險，彷彿在生死邊緣的鬼門關走一遭。因此，《渡台悲歌》開宗明義便言：「勸君切莫過台灣，台灣恰似鬼門關。千個人去無人轉，知生知死都是難」（黃榮洛，1989）。由此可知，彼時的台灣，在《渡台悲歌》筆下，宛如「窖場、滅人山」陰森恐怖；但卻仍嚇阻不了康熙中葉後，客家人為了疏解家鄉人口密集與糧食不足的壓力，義無反顧地將東渡來台，作為人生最大的賭注。其中又以廣東嘉應州的客家人，南下至屏東高屏溪與東港河流域，落腳開墾最多。爾後，因受政治因素的影響，清廷頒布「渡台三禁令」，嚴禁潮、惠的居民來台，遂使來台的「偷渡客」，為了生存，在見不得陽光下，慘遭閩南人的老板，刻薄、虐待、壓榨和被剝削的悲慘命運。直至康熙六十年，發生朱一貴事件，客家人因平亂有功，滿清政府便解除禁令，採取開放政策，遂使日後來台的潮州、惠州人，不再因偷渡身份而遭受歧視與不平等的待遇。

¹「在地性」這詞彙，是指如何因應外來社會、經濟、政治與文化發展的勢力，故在作業、製造、生活與習尚上，發展各自有別的表達方式。它常被拿來與「全球化」互為參照（廖炳惠，2003：153）

李喬寒夜三部曲之《寒夜》，開端便對客家來台的分佈，有如此的描寫：1737 乾隆二年，有廣東梅縣、鎮平、陸豐等地的客家人，遷徙於貓裏（苗栗）開墾：「十年後貓裏已不大不小的客家人街庄市集。」然而「住在隘寮腳盆地中央地帶的，大都是閩南籍居民。隘寮腳的東南外圍稱為河頭，居住在河頭的都是客家人（李喬，1986：5）。閩南人因佔地利之便，來台開墾較早，因而擇居在肥沃的盆地裡，大部份的客家人因移民較晚，只能避居在外圍窮鄉僻壤的河頭裡；由此正說明漢人遷台初期，人口分佈的概況與結構。

據黃榮洛在〈客家人的台灣史〉裡，記載明末清初，滿清建國後大軍南下，在兵荒馬亂之際，一部份的漢人，為了避難求取生存，渡海來台，移墾在台南附近。當時在台的荷蘭人，即利用這些移民，提供資金與黃金獎賞，給與耕牛、種苗作為開墾耕種的誘因（1991：154）。那時的台灣，雖為蠻荒之地，卻擁有土壤平坦、肥沃，一年至少有兩次稻作收成的條件，故相當吸引一些生活困苦，終年難以溫飽福建、廣東兩地沿海的居民，移民來台，長久下來台灣的人口，便逐年劇增。又在遷徙過程中，閩南人因佔地利之便，隨即掌握廣大富庶的資源，遂使來台時機較晚的客家人，大部份選擇與原鄉條件相似的環境，即依高山傍惡水、貧瘠荒蕪的山林落腳，過著勤奮、貧窮的開墾生活，順勢也將原鄉的生活模式與飲食習慣，移植到台灣新故鄉。

施添福在《清代在台漢人的祖籍分布和原鄉生活方式》中指出，客家人移墾山區的原因，無關來台時間的早晚，而是與客家人的生活型態有關。施添福認為客籍移民的原鄉，均屬於山鄉丘陵的農耕生活，移民時便將此豐富的農耕技術與生活型態，作為落腳的考量，故遷台後勢必優先選擇，類似以往的生活經驗，也就是可以發展的山丘與台地定居（1999，179－181）。總結，客家人來台選擇山鄉定居的原因，有下列三點：（1）在遷台較晚的天時（2）仰賴客家人善於山區農墾技術的地利（3）有群體移民的社會資源之人，在如此天時、地利、人和，三者條件相互的配合下，自然而然所形成的結果。

既然，山區農耕是客家人遷台後，主要的生活模式。筆者試以飲食文學的角度，闡述客家人在墾殖時期的飲食模式與社會文化的面向：

一、落土新故鄉的蕃薯

《渡台悲歌》是客家人以血淚和辛酸交織下所書寫的移民史詩。由詩中敘述當時飲食的背景與情境中，便可窺見台灣客家人，在遷台時的風土人情與社會文化變遷的樣貌：

一碗飯無百粒米，一共蕃薯大大圈。三餐蕃薯九隔一，飯碗猶如石窖山。台灣蕃薯食一月，多過唐山食一年。頭餐食了不肯捨，又想留了第二餐。火油炒菜喊享福，想食鹹魚等過年。總有臭餛飩鹹菜，每日三餐兩大盤。想愛出街食酒肉，出過後世轉唐山。雞啼起身做到暗，又無點心總三餐。想食泡茶焗米仔，吞燥口涎遲疑叭（黃榮洛，1989）

客家人來台初，可謂筮路藍縷，以啟山林；終年必須挑戰險惡與匱乏的環境和面臨三餐不濟的窘況。這些惡質的條件，可能比起原鄉的生活，猶有過之而不及。在原鄉裡或許仍有米飯可食，此處卻是「一碗飯無百粒米」，米飯宛如奢侈品般的可貴。山居生活要溫飽，必需仰賴耐旱、易繁殖的蕃薯當主糧，才足以維繫生存。難怪先民要怨天尤人的道出：「台灣蕃薯食一月，多過唐山食一年。頭餐食了不肯捨，又想留了第二餐。」可見，客家人開山打林的墾殖生活，三餐的飲食狀態，總以最耐旱、久存的蕃薯裹腹，和可以久存具臭餛飩味的鹹菜為主流。若想吃豐富好點的飲食，除非是在特殊的年節慶典裡，才有一點鹹魚油脂之類的菜餚加菜。所以，開山立業的拓荒者，除非要有莫大決心，否則絕對不能經得起「雞啼起身做到暗，又無點心總三餐。」那種日夜勞動、刻苦、清貧的考驗。倘若一心只懸念「想愛出街食酒肉與想食泡茶焗米仔²。」的安逸好日子，那麼就需等待下輩子，打道回府，回原鄉才能享受此種待遇。

李喬在大河小說《寒夜》裡，從客家人艱辛的開墾與落地謀生之道的敘述中，便可與原鄉的生活模式作連結：「開闢山園第一步——也是謀生活命的第一頭路，是利用樹木

² 焗米仔是指煮過曬乾的米，便於長久儲存。

的枝葉，萊草等，燒煮，煉植物鹼：「煨油」。第二步是種植蕃薯地豆³等。」（李喬，2001：28）在台的客家人，不論是提煉「煨油」或是種植蕃薯和地豆等農作物，都具有原鄉生活技能的影子。由此可知，台灣早期的客家人，與今日閩、贛、粵原鄉客家人的生活模式大同小異，都有「火耕」開闢梯田種植稻米、薯糧的習慣，這些習慣與彝族地區的少數民族，幾乎同出一轍。（羅肇錦，2010：168）目前台灣客家農村地區的景象，丘陵、台地大致以種植茶樹、蔬果為多，對於「火耕」的情形已少見，此種農村的樣貌與來台墾荒時期是有所差別的。

台灣客家人的耕種文化，可溯及與原鄉的飲食習慣有關。在閩西客家地區的〈長篇雜字謠〉裡，對於種植農作物的描述有「田頭地尾雜種好，薯薑芋粟及黃麻，春間日日去耕作。」、「也有請來對股份，犁轉燥田種，放整薯藤番杆鋪。」（邱春美編著，2007：12）由上可知，閩西客家地區種耕雜糧作物的習性，與客家人遷徙來台時的飲食習慣，可謂不謀而合。換言之，唐山過台灣初期，客家人的生活模式與飲食習慣的建立，都是藉由遷徙過程，將原鄉所熟悉「靠山吃山」的文化，輸入台灣新故鄉。尤其是開墾之初，種植稻米的條件，在惡劣匱乏的大環境裡，緩不濟急，必須依靠大量易於生長繁殖的蕃薯，才能立竿見影達到療饑活命的需求。久而久之，不需人工悉心照料，耐寒抗旱的蕃薯，便成為客家人山居的主要糧食。

李喬在《寒夜》中，是以歷史的視角，重現台灣客家人移墾時期的社會原貌。他對蕃薯的敘述著墨甚深，藉著蕃薯的書寫，將其化身在現實生活中，是卑微取求生存「保命丹」。

當一家之主彭阿強，帶著一家老小十四口，離開老東家自立門戶時，全家推著、扛著、背著，除了笨重破爛的家俱外，唯一可賴以活命的寶貝就是這車的蕃薯。這是老頭家善慶伯犒賞彭阿強這二、三十年來，做牛做馬長工生涯的厚禮。有情有義的善慶伯，見彭阿強要入蕃仔林，開山立業，重建新家園，除了盛情贈與蕃薯五百斤外，額外又加碼一頓白米飯，作為一家大小的落腳糧。可見，蕃薯才是當時一般庶民飲食的主糧，白

³ 地豆：是海陸客家話對花生的稱呼，而四縣客家話則稱之為番豆；同一詞彙有兩種不同的說法，是因次方言所致。

米飯則是彌足珍貴稀有的食物。

客家人在墾殖時期，所面臨最重要的求生之道，就是必須深諳種植蕃薯的學問。如何讓生田變成蕃薯隴，是彭家墾殖生涯必須面對的第一步：

當阿強伯父子挑回蕃薯，下了斜坡，來到「生田」壟道上的時候，一分多的「生田」，已經有了一半挖好了插種薯苗的「蕃薯隴」。（「生田」，是從荒萊中，剛開墾出來略具田畝模樣的土地。插種薯苗時，先要把園地鋤成一排排一凹一凸波浪形隴地，謂之「蕃薯隴」。）（李喬，2001：48）

初來乍到蕃仔林的彭家，要如何使荒蕪的山林，變成可種植而有價值的「生田」，並利用生田做成可耕種的蕃薯隴，將落腳糧的蕃薯，轉化成謀生生產的糧食，是彭家人墾荒立業首要的任務。

蕃薯雖是平凡、微賤的食物，但其特性乃在種植成本低，又可恣意培育繁殖，是山居農村重要的口糧。當彭阿強一家進入蕃仔林時，鄰舍的阿錦伯，盛情歡迎遠客而來的迎賓宴，便是一大桶熱騰騰、香噴噴的「薑麻蕃薯湯」以及大鍋蕃薯乾的夜飯，外加一鍋芋頭湯。又當劉阿漢答應與花園女燈妹招贅的親事，登門至彭屋提親時，彭屋所準備的特別晚餐，也是以蕃薯為主角：

晚飯還是蕃薯為主食；有在鍋裏慢慢燜熟燉乾，沾著薯糖的「餞糖薯乾」，另外，因工作一天汗水流得多，特別備有紅蕃薯煮的蕃薯湯。彭家顯然把他們當貴客招待，竟還捧出一盤蘿蔔絲煎蛋，外加炒蕃豆和小魚乾。這是過節的菜肴哪！（李喬，2001：154）

在荒山野林裡，蕃薯算是農家必備的主食。客家人平日忙於開墾耕種，勤奮勞動，對於飲食的需求，只求溫飽，不求精細。平時對於蕃薯的處理，以煮熟或生食即可，只求能充饑裹腹。所以，以蕃薯為主軸，精心烹調，做出烤沾糖的「餞糖薯乾」與蕃薯湯，對

窮苦的彭屋而言，可謂極其慎重待客的菜餚，這也顯示彭屋對這門親事與劉阿漢的重視。

「蕃豆」即花生之意，在客家的次方言中，四縣客家話稱「蕃豆」；海陸客家話則稱「地豆」，因較接近閩南話，此有可能海陸地區的客家話受潮汕地區的語言接觸影響所致。

二、飄泊的印記

鹹菜是最能承載客家人離散族群的食物。由《渡台悲歌》的飲食記錄裡，「總有臭脯鹹菜，每日三餐兩大盤」，便知，鹹菜在早期客家人來台的飲食習慣中，占有舉足輕重的地位。客家人來台之初，因豐富資源早已被閩南人佔有，只能四處靠當長工做苦役度日，三餐僅以粗食配上「臭脯鹹菜」溫飽。這種謀生的艱辛，是當時客家人普遍貧窮的飲食型態。鹹菜是客家飲食中，不可或缺的元素，它方便保存且下飯的特性，對於赤手空拳到台灣，必須從事重度勞動的客家人而言，因口味重，下飯且刺激大量飲水，可立即補充工作出汗時所流失的鹽份與礦物質，以及補充身體所需的水份。但是「臭餛脯鹹菜」是指已經有臭酸餛味壞掉的鹹菜，這意味著渡海來台，是歷經艱辛漫長的苦日子，才會讓鹹菜儲存到變壞的地步。

在客家山歌的傳唱裡，常描繪遷台之初，客家人微不足道的身份，亦如鹹菜般的韌性：「日頭落山快落山，捩打長工也艱難，一日三餐糙米飯，一皮鹹菜傍（配）三餐。」（羅肇錦，2004：160）鹹菜在客家人的飲食生活中，寓有勤儉、樸實、堅毅的象徵意涵。它見證客家人在開山立業墾殖的生活，或是佃農、傭工勞苦困頓的磨難，都有克服艱辛萬難的勇氣，並堅定富有落腳他鄉變故鄉的決心。（有關鹹菜與族群之間的意涵，詳見第六章第三節。）

三、珍貴的米食

客家人的飲食向來是以米飯為主。但《渡台悲歌》中，在渡海移民的飲食的描寫，對米飯卻是「一碗飯無百粒米，一共蕃薯大大圈。三餐蕃薯九隔一，飯碗猶如石罈山」。由一碗飯中無百粒米和蕃薯與米飯九比一的敘述中，可見米飯是何等物以稀為貴。這說明台灣仍處於蠻荒的不毛之地時，在開墾拓荒初期，土地必須整頓、涵養一段時間才能耕種，又因山區土壤貧瘠，稻米欠收，經常有人不敷出的現象，故米飯就成為特殊而珍

貴的食物。在《渡台悲歌》所呈現的社會狀態，不僅是耕種水稻的困難，更道出米飯粒粒皆辛苦的稀罕：「唐山一年三度緊，台灣日日緊煎煎，睡到子時下四刻，米槌椿臼在壟間，三人椿臼三斗米，就喊食飯扛菜盤。」（黃榮洛，1989）這說明原鄉每年只要忙三次即可，可是在拓荒墾殖的台灣，幾乎必須不眠不休的工作。早期在生產製作米糧的過程中，全需仰靠人力在壟間，以土法煉鋼磨出來，所以費時費力，米飯的價格自然水漲船高，就越發珍貴。

《寒夜》的彭阿強，在開山創業，自立門戶時，老頭家善慶伯給予餞行的禮物，是平常要在年三十晚，才能嘗到可口的白米飯，配上美味的炒蝦仁、煎石斑魚等佳餚。（李喬，1986：11）這如此特殊的一餐飯菜，對於貧窮一無所有的彭屋而言，唯有在年節時，才能真正奢侈飽餐一頓，這樣的飲食狀態，卻是當時台灣客家人生活普遍的寫照。

墾殖時代的台灣人，雖然經年累月與貧窮搏鬥奮戰，但對年節習俗的飲食觀，總是最敬謹之心慎重準備。特別是象徵團圓的年夜飯，不論貧富貴賤的家庭，都會竭盡所能去張羅比平日更充足、豐富的菜餚，以慰勞家人一年的辛苦。特別是每逢歲時年節時，客家人必會「打版」祭祖敬神，尤其是在象徵家族一年運勢消長的新年。李喬在《寒夜》裡，描述彭屋人在過年時的飲食情境，正是當時客家人歲時節慶常民飲食的型態：

老媽還是勉勉強強蒸了一籠牀「蘿蔔版」。她還信心十足地說：「大家祇要和諧合力打拼，明年保證有甜版好過年。」午夜飯，居然是一半白米，一半蕃薯煮成的，而且還有兩斤盧黍酒（李喬，2001：73）。

台灣客家人的年節舊禮俗，仍承襲原鄉習俗而來。自臘月二十四日起，家家戶戶的客家婦女，便開始忙碌張羅，煮湯圓送灶神，且必須親自製作各式各樣應景的版，作為祭祀和家人食用。

版在客家人的飲食上，是非常重要的糕點。過年時所蒸的「發版」、「甜版」，皆有諸多禁忌與講究，因為版蒸得漂亮與否，攸關家中一年的運勢與興衰，故每位客家婦

女都持敬謹之心視之。

中國人在年三十都抱著有錢沒錢，總要過個好年的觀念。客諺裡有：「三十暗晡介飯甑一無閒」意指年三十的客家婦女，總在廚房忙碌穿梭不得閒，吃飯的人多，飯甑⁴當然也就片刻不得空閒。《寒夜》的老家娘（婆婆）藍妹，雖身處於匱乏的環境裡，亦如多數客家婦女，總是傾盡一切地準備豐富的年夜飯，將平日捨不得吃昂貴的白米，摻一半到蕃薯裡，又另外準備了兩斤的盧黍酒，藉著豐盛的長年飯，宴饗家人一年的辛勞，象徵富足、團圓、歡樂的氛圍；這在其他客家的文學作品中，亦常流露出此景象。

四、逢客必有茶

茶是客家人重要的經濟作物。客家人遷徙來台時，落腳之地均屬於群山環抱的山丘或台地，此與原鄉贛南、閩西、粵東，適合種茶的環境類似，因此客家人便把原鄉種植茶的技能，移植至台灣；造成台灣的客家人，多數仍以種茶、製茶為產業。

鍾肇政長篇小說《台灣人三部曲—沉淪》，敘述陸屋客家人，橫跨黑水溝來台開基，以種茶維生，進而書寫族群團結抗日的大河小說。鍾肇政起筆之初，便著力在突顯客家人硬頸、冒險、吃苦耐勞的族群性格：

他們是一群冒險犯難的勇者—在大海尚未被賦予不可知的神性的時日裏，他們越過洶湧的波濤而來，定居在這叢爾小島上。他們有了他們的歷史，年代雖暫，卻充滿剛毅與不屈的事蹟—那是用血與淚寫成的歷史。（2005：3）

他們陸家人自從十三世祖榮邦公渡臺開基，傳到他們這一代已經一百多年，就是曾祖父天貴公到這地方從事墾殖，也過了將近六十個年頭。那些先人們都是用無數的血汗才奠定今日家業基礎的。

兄弟倆來到族叔仁德的茶園邊了，遠遠看去，一片翠綠當中，點綴著幾個摘茶女人。

⁴飯甑：盛飯用的飯匙。

(2005：8)

陸家在台開基後，便以種茶為家族重要的產業。像如此以茶為生的家族，在清朝時期，其足跡便遍佈全台各地，尤以絕大多數居住在北部桃、竹、苗窮鄉僻壤山區的家家人，大部份都是以從事勞動密集、產值較高的茶葉和樟腦為多。此種現象對照今日原鄉的客家人，情況幾乎同出一轍。截至目前為止，台灣的茶農、茶商，以客家人占茶產業的比例仍高，可見一斑。有關客家飲茶文化的研究，詳見論文第五章。

總觀，早期客家人以聚居群體的方式移民來台，所以較能保存原鄉的習俗與生活模式。據《諸羅縣誌》所記載，在諸羅縣地區流寓者：「客莊最多，漳泉次之，興化、福州又次之。」並形成與當時閩南移民不同的風俗習慣。（吳學明，2007：52）換言之，客家人長期生活在封閉的窮鄉僻壤裡，仍維持依山傍水，開荒墾地，種植稻米與茶的山居生活，形成特有的飲食文化與風俗習慣，這些活脫於閩、贛、粵原鄉客家生活的樣貌。

廖炳惠在《吃的後現代》中，對於客家族群飲食的風貌，有如下的闡述：

台灣客家和原住民族，經由飲食講述他們作為弱裔族群背後的辛酸、自尊自重的過程，以及和土地的互動關係。（2004：94）

遷徙曾是弱裔客家族群的歷史宿命。台灣早期客家飲食文化的建構，來自於原鄉多次南遷飲食文化累積的經驗，與台灣在地飲食文化的融合。這些飲食的特色，透過客家飲食文學的記錄，不斷陳述台灣客家弱裔族群與土地間血淚與辛酸的交織，並還原於當時社會文化部份的樣貌與客家族群來台時「咬薑啜醋」堅毅的性格。

第二節 殖民時期

台灣人在被殖民統治期間，為了反抗各種不平等的待遇，與維護民族的尊嚴，分別在各個階段，進行不同手段的抗爭運動，以爭取自由平等。在日治時代，有許多台灣優秀的客籍作家，例如：賴和、吳濁流、龍瑛宗等人，本著一股憂國憂民的熱血與情操，利用文人之劍，企圖喚起台灣人的民族自覺。他們常藉著感人肺腑的文學作品，以暗喻

諷刺或諫諍的方式，或隱或顯地表達其思想，將其情感與理念躍然紙上。在「民以食為天」的觀念下，日本殖民統治時期的民生議題，則成為他們最關切的話題。日治時代台灣社會的飲食生活，透過客籍作家文字的書寫與傳播，使得當時台日階級所造成的飲食問題，亦隨著飲食意識的浮現，逐漸轉化為被重視的文化衝突與政治問題。

本節將以日治時代的文學作品，梳理出對飲食活動、情境的撰寫，以呈現出被殖民統治時期各階段的飲食型態，反映出社會文化各層面的面向。

時代背景：

日本在統治台灣前，從未有殖民統治的經驗，便全力效法學習歐洲英、法、荷蘭等殖民帝國的歷史經驗。日本殖民帝國曾誇下海口，更要超越歐洲殖民先進國家。但是，歐洲帝國花了百年的時間，才完成殖民統治大業，日本帝國卻企圖想在短短數十年間一統天下。（陳芳明，2007：225）日本實施明治維新運動後，便全面師法西方國家，實行現代化政策，俾使國家日益富強，更積極培養精銳的軍隊侵略中國，以完成殖民統一帝國的美夢。

甲午戰爭後，中日訂立馬關條約，將台灣、澎湖等地割讓給日本。日本為了方便統轄，將台灣劃分成三個階段治理，以實現殖民帝國的統治大業。以下分別闡述之：

一、日本武裝鎮暴期

自 1895 年台灣割讓給日本，便邁入被殖民統治的階段，期間便有許多台灣人民與士紳，誓死不願屈服於太陽旗下，奮勇以武裝抗暴的行動，抵禦日軍強行侵略台灣。在這波民族主義沸騰的運動裡，日本採取武裝鎮暴的方式，強行接收台灣。客家男兒姜紹祖⁵，積極採取反抗的行動，率領鄉親義勇軍，誓死抵抗日本的統治。此種保家衛國的義舉，曾在光緒乙未之役，締造台灣歷史璀璨的扉頁，這可由《姜紹祖抗日歌》的史詩中，得以印證。

在《姜紹祖抗日歌》裡，曾藉著食物「甜板」的敘述：出發前夕，當時義勇軍與百

⁵ 姜紹祖：字績堂又號金韞，為大隘南興庄墾首秀巒翁之曾孫，先烈出生一門俊秀，幼年失怙，母宋氏教子有方，使其識體明義，胸懷大志，禮賢好客，重義輕利，鄉人譽之為賽孟焉。（邱春美，2007：55）

姓間，呈現上下萬眾團結一心的凝聚力，並表現軍容壯闊的氣勢與決心：

科派眾庄打甜版，即做乾糧就出陣。眾庄甜版都打好，就喊擔工幾多人。一程擔到金山面，擔入仙水廟內庭。仙水廟內廣方向，看來甜版已百床。五月十八開甜版，大家興兵就出陣。」（邱春美編著，2007：57）

版是客家人飲食重要的標幟，「甜版」是客家人用來祭祖敬神的聖品。它的特性，熱時柔軟黏稠，可象徵凝聚、團結的向心力；冷時久存不壞，亦可作軍隊戰備乾糧。故出征眾庄要「打甜版」，除了因應不時之需的重要乾糧外，「一程擔到金山面，擔入仙水廟內庭。」，亦意味著出征前，曾以甜版敬神，祈求眾神保佑軍隊能平安歸來。

自林爽文事件後，客家族群對於保鄉衛民的義民軍，均充滿著崇拜與尊敬，故「科派眾庄打甜版，即做乾糧就出陣」，意指客家庄的居民，在義勇軍出征前，便積極張羅戰備糧草，就怕「一日無糧兵馬散」；以突顯全民精誠一條心。

鍾肇政「台灣人三部曲」中的《沉淪》，亦以歷史的視角，敘述客家陸氏家族，武裝抗日慷慨赴義的故事。其中描寫到大家長信海老人，長袍馬褂，盛裝率領著抗日的年輕族人，在公廳前祈求諸神與阿公婆，保佑眾義勇軍能捷報平安的場景。鍾肇政以工筆般的敘述手法，勾勒出一幅靜物畫，靜敘的焦點在於祭祀的供品上：

禾埕正中是一隻刮光了毛的牲豬，攤在一隻小型豬架上。那豬的嘴巴上塞著一隻紅布團，眼睛閉著，彷彿因為在這隆重的場面上能被派上用場而感覺死得其所似的。後面尚有一隻八仙桌，供著好多副三牲：有雞、有鴨、也有鵝。（鍾肇政，2005：215）

敘事學中靜敘可以出現在故事開始前，由敘述者描述社會風貌，地理狀況、風土、人情等；故事裡的人物可以不在其中，亦不以觀察者敘述。（胡亞敏，2004：83）鍾肇政對於供品的敘述，聚焦在「一隻刮光了毛的牲豬，攤在一隻小型的豬架上。那豬的嘴巴上，

塞著一隻紅布團，眼睛閉著，彷彿因為能在這隆重的場面上，被上用場而感覺死得其所似的。」鍾肇政以象徵修辭的手法，對照義勇軍在保鄉衛民的聖戰中，將有著視死如歸、犧牲奉獻的精神，亦如神壇上的豬公，死得適得其所。

以「殺豬」作為祭祀的牲體；是客家人向來用在節慶、做壽、酬神的場合，這代表以最虔誠的心意，敬拜至尊的「天公」所使用隆重的祭品，足見陸家將保鄉衛土的族人的地位，已提升至義民的等級。其中又備有雞、鴨、鵝等多副的三牲，作為祈福的牲體，目的無非是想以豐盛的供品賄賂眾神，祈求保佑這群保家衛國的子弟兵，能平安凱旋歸來。由如此闊綽氣派的祭祀場合中，充份顯示陸家在地方上，擁有雄厚充沛的經濟實力。

義勇軍出征前，鍾肇政又以另一個敘事的角度，將客家人愛鄉護土的民族特質與悲傷離別的情緒，投射在戰士餞行的飲食宴上：

禾埕上早已忙亂起來了，大家還要舉行一個宴會，為出門的人們壯行，所以除了要去的人以外都有一份工作，牲豬就地切成好幾塊，抬進廚房裏去了，其他的三牲也被搬走了。那些壯士們也早就散去了。（鍾肇政，2005：219）

宴會從子時開始，送的人，被送的人都飽餐一頓，此刻已收拾完畢了，要去的人之中，準備得快的人已束裝好，在屋簷下臺階上坐著，在跟親人話別。（鍾肇政，2005：231）

客家人的房子，多以家族聚居為多，分戶界限模糊，反應出強烈的公共性與群居性，具有濃厚家族團結的意識。（黃漢民，1995：28）所以，當年輕族人要出發前，陸家為了替義勇軍設宴餞行，整家族都動員忙碌起來。透過此種家族饗宴的飲食活動，除了共享美味佳餚，飽餐一頓外，主要是可增加家族的凝聚力與向心力。

鍾肇政的《台灣人三部曲》，故事發生主要是以九座寮為場景，也就是今日桃園龍潭鄉一帶。1895年台灣割讓日本，在桃竹苗地區有很多來自組民間的義勇軍，組織抗日

自衛隊。據黃秀政等在《台灣史》記載，其主要的的原因有：（1）當地以崇尚武術的客家居民為多。（2）該地的地主，具有強烈的鄉土意識，不願外人擄掠辛苦所開創的家園。（3）日軍濫殺無辜，讓臺灣同胞心懷恐懼，並懷有非武裝抗日不可的報復心理。（4）該地區距離繁華的都會臺北較遠，生活在不受外界干擾的封閉環境裡，只要居民具有抗日意識，便會全力以赴。（2010：171）日本領台之初，客家人不斷在各地組織義勇軍，在文學作品裡的姜紹祖與陸家，均屬於此類的地方士紳，他們都懷有強烈的鄉土意識，為了捍衛辛苦建立的家園，紛紛揭竿起義，自組武裝抗暴的義民軍，以達到保鄉衛土的目地。

客家義勇隊的成立，基於抵禦外侮的侵佔掠奪，故這些為鄉民犧牲奉獻的義勇軍，能英勇返鄉，無不被視為英雄看待，給與至高的尊榮與禮遇。《沉淪》裡描述，當抗日首領仁勇，擊退入侵的日軍，率領浩劫餘生的陸家軍歸來時，鄉親們無不歡欣鼓舞，到處募集爆竹與幾隻雞鴨⁶，並以「犒軍」之禮款待：

「犒軍」開始了。這是鄉人們自從客家義民平定林爽文之亂以來就有的傳統行事。那不是普通的宴會，祇是給義民們吃一頓，由大家來款待的。大塊大塊的雞肉鴨肉捧到一行人面前了，任由他們吃。祇有六七個，可是沒有人詫怪人數太少，大家都當他們正是往昔威震全臺的義民再世，祇差沒有焚香膜拜而已——不，事實上圍觀的人們當中仍有不少人在合掌，在禱告。（鍾肇政，2005：477）

「犒軍」是指以酒肉或錢財慰勞兵士。鍾肇政以異敘事者的身份，用一個記錄者的視角，在《沉淪》中，藉著「犒軍」大禮的飲食儀式，將義勇軍的故事性與歷史性的義民爺，放在同一天平衡量，無疑是藉著敘述者的鋪陳，在陳述故事的同時，充份掌握具有解釋權和評論權，將這批捍衛家園犧牲奉獻的義勇軍神格化，用以強調客家人允文習武，崇尚「忠義」的精神。

⁶因戰亂房子被燒，常常一無所有，故爆竹與雞鴨均需要到處募集。

客家人的生活模式，除了晴耕雨讀外，普遍都有習武的風氣。此乃因長期遷徙，居無定所，故必須學習武術，精誠團結，才能抵禦外侮；其土樓或圍龍屋式的住所，也源自此種保防的概念而來。

日本殖民台灣時，總督兒玉源太郎曾表示：「我的職務是為了統治台灣而非討伐台灣。」故對台灣的方式，由軍人統治轉向文官統治。也就是以軍隊為中心的討伐，轉成以警察為主的招降與討伐兼施並重（許正楷，2006：155）因此，兒玉源太郎的做法，採取積極籠絡台灣同胞，並以漸進性的「無方針主義」策略，給與適度尊重原有的風俗習慣，這使台灣同胞，能擁有屬於自己的生活方式與飲食習慣。故在日本殖民台灣之初，仍可讓台灣人擁有自己的各種信仰與生命禮俗，不像在皇民化時期，全被視作不良風氣，給予打壓並禁令。此種現象在《沉淪》中，滿房長者信海老人七十一歲大壽，便有轟動九座寮鋪張的排場：

據傳到外頭的消息，主要有下面幾樣：一、打一棚採茶；二、殺兩頭二百斤大豬；三、預定請五十桌客人；四、做三石米的粿粿。其他雞鴨鵝等不計其數，至少也有一百隻。

在附近幾個庄來說，這些數目縱然還不到空前絕後，但也是一百年來居民們安定下來以後數得上的大排場之一了。（鍾肇政，2005：115）

人生七十古來稀，依客家禮俗而言，信海老人做七十一歲生日算是大壽，故成為轟動全村庄的大事。尤其是陸家屬於地方望族，所以打一棚採茶戲，殺豬宰雞鴨，席開五十桌大宴賓客的排場，對於純樸的客家庄，等同增添打牙祭的最佳時機。

所謂「打採茶」即做採茶戲，尤指民間如三腳採茶戲之類的小戲。（黃永達，2005：112）昔日客家農村，平常很少有娛樂節目，除了做平安戲與中元節外，有錢人會在祝壽時，常會安排「打採茶」熱鬧一番，以呈現富足、歡樂的榮景。

《沉淪》是鍾肇政主要描寫 1895 武裝抗日的故事，對照與李喬的《寒夜》發生的

歷史時間差不多。《寒夜》對於飲食情境的描寫，大致以黎民百姓，拓荒時期的飲食形態為主；但《沉淪》則著重地方士紳飲食活動的描摹。由這兩種文本的比較，可建構出台灣當時客家飲食的地圖，作為客家飲食文化研究之資料。

二、同化時期

日本為了能順利殖民統治台灣，決定以同化台灣人成為日本子民的方式作為手段，拉長「內地延長主義」戰線的策略。筆者依照此時的飲食狀態，分成三方面探討：

時代背景：

1915—1936年期間，日本以列強殖民的手段統治台灣，並拉長「內地延長主義」，卻發現台灣的語言、風俗、習慣和社會生態，都與日本差異極大，故決定由初期的「無方針主義」，進而轉成「同化主義」⁷，強調台灣屬於日本領土的一部份，所以對於台灣的統治，終極目標要使台灣人完全轉換做為日本人。其目地在同化台灣後，能掌握台灣人能成為日本順民，以方便統治管理。（以上參考黃秀政《台灣史》，2012）

第一次世界大戰後，民主、自由與民族自覺思想的浪潮席捲全球。許多受到帝國主義強權欺壓宰治的被殖民地，紛紛揭竿起義，展開民族復興運動或獨立自救運動。據黃秀政等《台灣史》指出，當時台灣留日的知識份子與島內有識之士，受到日本國內發起勞工運動的影響，以及社會主義和民主主義的鼓舞，激發起民族自覺，組織團體，發行刊物，向日本政府施壓，要求台灣人必須擁有自由、平等的權利與尊重民族運動。（2010：178）而這些台灣早期知識份子的抗日運動，均發端於台灣文化協會賴和等人的民族自覺。

（一）日治下的「蕃薯」

李喬《荒村》筆下的劉阿漢，是位熱衷民族運動與抗日活動的悲劇性人物。他常感慨地吶喊：「我們，四腳仔⁸統治下的蕃薯（臺灣人），多可憐！」（2001：372）劉阿漢是一個硬頸的血性客家男兒，因種種環境所致，不甘被壓迫，常奮起反抗。這可從當

⁷ 台灣知識份子林獻堂有過「同化主義」的認知，即主張台灣人接受日本統治過，也同時接受其語言、習慣，使台灣與日本人國民獲得同等的待遇。（陳芳明，2004：209）

⁸ 四腳仔：是指四腳的動物，即小狗。此處指諷刺小日本人為狗的意思。

隘勇的他，在隘勇寮裡與同事喝酒時，因客家人的身份被瞧不起，就痛扁同事，招致免職一途。阿漢衝動的個性與其憤世忌俗的心態，留下難以收拾的爛攤子，常使燈妹時時必須愁苦地面對無米之炊的窘境。從民生議題的角度論斷，劉阿漢的確是評價兩極化的人，在外他是個受人敬重的抗日英雄；在家卻變成不顧生計、不負責任的男人。

這日，他失業回家，與妻子燈妹發生嚴重的衝突後，才驚覺家裡老早無米下鍋，唯一剩下那令人心酸的蕃薯：

阿漢扶起她，抱起小明青，走進廚房找吃的。銚鐵鍋裏燉著幾條蕃薯乾。她沒準備煮飯。他也不想吃。（李喬，2001：71）

蕃薯是台灣農村必備的糧食，它耐旱、堅韌的生命力，像是在困境中力求生存的台灣人。他們堅信只要有蕃薯充饑，便不至於餓死人，所以台灣人⁹常會以「蕃薯」自居。在傳統山居務農的客家人，也都會開闢一塊地種植蕃薯，平日既可以裹腹，又可當作養豬用的飼料。

《滄溟行》也是以抗日活動，拯救家園所書寫的大河小說，其情節是以中產階級為軸的故事。書中主角維樑是個熱心從事抗日的知識份子，他家裡的環境，是屬於粗茶淡飯尚可度日的小康。縱使處於匱乏的戰亂，維樑家中還有蕃薯簽飯可食：「大姊罵了一聲，卻也為他張羅兩樣菜：蘿蔔乾和芥菜，是留給家裏人吃的，有中型碗各一大碗。飯裏蕃薯簽佔了大約一半，而且還是撈的飯—這些都一如往常」（鍾肇政，2005：112—113）。日治時代的台灣，雖然只是蕃薯簽飯、蘿蔔乾和芥菜等粗糙的食物，但這些對維樑而言，每次都有可以把肚皮撐得鼓鼓脹脹的飽足感。由此可知，殖民統治下的台灣，蕃薯幾乎成為山居客家人普及化的食物，亦是絕大多數的台灣人，常窮得沒米下鍋時將其煮熟或生食充饑的「保命丹」。這種長期處於饑餓狀態，只求溫飽的飲食模式，顯然是日治時代，客家亦或是台灣常民普遍的飲食狀態。

⁹ 此處廣泛指生活在台灣島內的族群，包括閩南人、客家人、原住民等。

（二）殖民地的農糧政策

被殖民統治下的台灣，米糧長期被日本人控制、剝奪，若能享受一碗飯，算是極為奢侈的事，百姓大部份都以蕃薯為主糧。在《荒村》裡敘述，當劉阿漢熱衷抗日活動，反覆被關時，使生活常陷入困境，迫使燈妹不得不去扛木材掙錢，挑起家中生計。扛木材是件消耗體能屬於男人所幹的粗活，一般人都會以較營養的食物，填飽肚子用以補充體力。但對於一窮二白的燈妹而言，簡直是可望不可及的事。

所以，當其他工人大口大口吃鹹魚配白米飯，在一旁的燈妹，也只能猛吞口水的份：

這些人扛得多賺得多，都是享用鹹鱸魚配白米飯，大嚼猛吞，令她忍不住口水直流。

她祇好獨自躲在一旁，偷偷吃著她的蕃薯乾……（李喬，2001：121）

鹹魚配白飯，看似尋常的飲食，但對於一個長期吃著無味蕃薯乾的燈妹而言，相對就變成極盡奢華的味蕾誘惑。因為這些也要經濟較佳的人，才吃得起的菜餚。可見當時山民主要的食物，多以蕃薯乾與蕃薯簽飯為主。

同樣，在《滄溟行》裡，鍾肇政欲試圖透過維樑在飲食細節的鋪排，或隱或現地呈現出日治時代台灣客家人的飲食痕跡：

維樑邊走邊脫去身上汗臭濃重的衣服，進到廚房來。熟悉的蕃薯簽飯、蘿蔔乾、鹹菜乾的芳香，外加泔水的臭味，攙雜在一股熱氣中撲面而來，給他一種莫名的快適感。

（鍾肇政，2005：311）

台灣以農立國，在積極大量生產稻米下，論理應該豐衣足食才對。但在日治時代，凡所收成的稻米，幾乎都被徵收；在入不敷出的情況下，米糧變成稀有昂貴的食物。故蕃薯簽/蘿蔔乾對山居的客家人而言，才是家家戶戶的盤中殮。

《孤燈》裡，李喬對戰爭下的蕃薯，曾以悲情的手法，敘事蕃仔林阿貞一家人的遭遇：在饑荒一無所有的情況下，全家雖飽受「發痧」的折磨，但有來不及長大的「蕃薯卵」可食，就足謝天謝地了（2001：262）。「蕃薯卵」是客家人形容似蛋一樣大，來不及長大的小蕃薯。饑荒時連蕃薯卵都吃可見，足以見蕃薯在遭逢戰亂、災荒時，是應急的救命丹。

日本領台之初，即定調「農業台灣，工業日本」的基本經濟政策，將台灣視作熱帶經濟作物與糧食的重要產地，在台積極展開「綠色革命」，致力使台灣成為以農為主的殖民資本主義經濟。（黃秀政等，2010：196）日本在台的農業政策，所下的功夫著力甚深，對台灣農業所投資入的人力、物力更是龐大。這期間日本政府苦心策劃，不斷設立農事實驗場，改良稻米、茶、蔗糖等，各種品質優秀的農產品，且大興土木興，建埤塘溝圳等水利公程。但是這些表面的建設，最終只為了騙取台灣農民的信任與合作。其真正的目地，在強制成立各種「農民組合」組織，不斷從中進行各種壓榨，以圖謀最大利益，主要是將台灣各種優良的農產品，運送回日本或外銷至世界各國。（以上參考黃秀政《台灣史》，2010）被殖民統治的台灣農民，處在高壓剝削不對等的政策下，更加貧困無以維生，在饑荒之下，唯有仰賴微賤的蕃薯才能糊口。

陳芳明在〈三〇年代台灣作家對現代性的追求與抗拒〉中，認為對於日本在台實施現代性的影響是：

在殖民制度下的偏頗待遇下，遂涇渭分明地沿著日本人即資本家與台灣人即農民/工人的對立而設定。因此，台灣作家非常清楚地理解到，所謂現代性其實隱藏著極為強烈的殖民性格。（2007：52）

日本為了國富民強，效仿歐洲國家，實行明治維新運動，大力推動現代性，促使國家邁入科學化與現代化。日本領台後，將台灣當作內地的延長，實施現代化主要想讓台灣轉型成有效率、有制度、科學化的殖民地。但是，台灣的知識份子深知，日本現代性真正

的目地，只不過是讓台灣人成為順民，方便日本政府管轄罷了，不是真正想圖利於台灣人民。譬如：強制成立各種「農民組合」組織架構，就是要用高壓的手段，將台灣農民層層剝削壓榨乾淨。

李喬在《荒村》中，便從不同的角度闡述，日本殖民時期強制成立各種的「農民組合」，其主要的目地是透過此種制度，對於台灣同胞實施無情不合理的剝削與壓迫：

日本治臺的目的，主要是獲得殖民利益，而蔗糖和稻米是利益的重點。所以，臺灣的蔗農和稻農貢獻最大。」（李喬，2001：331）

現行的水稻小作料（佃租），大家都在六成到七成之間；頭家這回的要求已經超過八成以上，簡直要把佃農已經吞下去的米糧都給捏出來啦。

然而，這是不抗拒的，因為「租佃契約」定得明明白白：「佃租的存續與否，以及小作料的調整，概由地主決定，」而且這項「權力」，政府給予明文保障。（李喬，2001：10）

擁有二億資本的日本人在臺糖業，是日本在臺灣的最大殖民事業；倘若除去糖業的控制，日本在臺殖民的基礎便將動搖，因為日本蕞爾小國，想躋身強國之列，臺灣產糖的控制，進而參與世界蔗糖市場便成為重要手段了。（李喬，2001：217）

日本人處心積慮利用「農民組合」與「台灣製糖株式會社」，把台灣農民的土地強取豪奪後，再用不合理的「租佃契約」制度，讓農民辛勤耕種的稻米與蔗糖當作稅金，上繳大部份的收成給日本政府。如此一來農民生活更加困頓，連吃白米飯都視之奢侈，只好三餐以蕃薯簽度日。此種不義的壓榨，迫使台灣的知識份子，自組「文化協會」與農民運動結合，雙管齊下不斷地宣傳民族主義與自由平等的重要性，以熱烈積極地從事抗日活動。

無獨有偶，鍾肇政《滄溟行》亦以農民反抗剝削運動為主軸，敘述鼓動農民反暴政所鋪陳的故事。當主角維樑本著知識份子「國家有難，人人有責」的良知，對於日本人宰制、剝削、壓榨台灣農民的種種現狀，充滿著義憤填膺的熱血。尤其看見遠房堂叔、堂兄弟，二十幾年都在鄰庄辛苦耕種幾畝「官有地¹⁰」，卻貧窮異常，最後又因欠「會社」租穀，慘遭撤佃的命運，更加激怒起他投入農民請願和政治結社組織的運動。

飲食是生活中最重要的民生議題，故有關飲食的書寫，是最能清晰刻畫殖民時期政治、經濟、社會文化的種種樣貌。在日本統治的台灣下，更可從諸多飲食的景象裡，反映出客家農民所遭受到不平等的待遇與對現實的無奈。《滄溟行》中，農民運動的領導人黃石順，為了喚起農民自覺，激勵群體抗日的情緒，勇敢對抗惡勢力的壓榨與宰割，其所利用的手段，就是振臂大聲疾呼，喚起客家農民對糧食溫飽的需求與土地意識的情感：

「古早人講，須知盤中飧，粒粒皆辛苦。我們吃的白花花香噴噴的米飯，一粒粒都是農民用滴滴汗換來的，所以古早人才說粒粒皆辛苦。列位都知道，自從日本人來臺以後；我們新店仔、新坡、石觀音一帶，還有赤牛埔、淮仔埔那些地方的幾千甲水田，全部成了會社的……。」（2005：318）

所謂吃飯皇帝大，在演講之前，黃石順更巧妙使用食物的誘惑，贈與廣場抗爭的農民，享受著滷肉與摻有滷肉汁香噴噴的白飯，以便喚起農民對食物幸福的滿足感。如此，便形成與向來只能吃蕃薯簽填飽肚子的苦日子，構成強烈的對比，更能喚起民族主義的覺醒。

黃石順此種刻意製造農民相對被剝奪感，融入具有震撼力的演說，對普羅大眾的農民而言，是既聳動又有說服力。因此更能挑動農民不滿現狀的情緒，激起參加革命的熱情。這正應驗了心理學家 Maslow 所主張，人的最基本需求，是先要滿足生理需要後，

¹⁰指日本政府徵收的土地。

才能有安全的需要，進而才有愛與被愛的需要。當這些基本需求被滿足後，最後才能邁向自尊、自重與自我實現的境界。

三、皇民化運動時期（1937—1945 年）

時代背景：

日本在二次世界大戰時，將台灣當作擴張日本帝國南進的基地，以滿足一統大業的野心。於是，日本政府積極地對台展開「皇民化」運動，以便加速同化台灣，使台灣人變成「利害與共」順從的日本國民。

據《台灣史》所載，1938 年日本為了因應戰爭，對國防與經濟體龐大的需求，圖謀更充足人力、物力的資源，頒佈「國家總動員法」條例，將台灣納進「戰時體制」的系統內。1941 年更是進入全面「皇民化」運動的最高潮，終極目標乃是為了貫徹「國民皆兵」政策，可以名正言順在台不斷地徵兵，以確保戰爭所需的兵源（黃秀政，2002：179—180）。這個政策使日本政府，幾乎傾盡全台的人力、物力、財力去支援前線，台灣百姓的生活亦陷入了人間煉獄，民不聊生。皇民化運動的結果，台灣同胞的生活方式，引起巨大的變化，整個社會文化傳統的價值觀，因而全盤顛覆，產生重大的變革，使得台灣原有的社會、文化、政治、經濟，都受到莫大的衝擊，此可由當時的飲食現象見其端倪。

（一）國語家庭

日本在台進行「皇民化」運動時，將在台居民區分為有「內地人」與「本島人¹¹」兩種不同的身份。龍瑛宗在〈植有木瓜樹的小鎮〉中，就把髒亂、陰溼、貧窮的環境與本島人的生活劃上等號；而令人羨慕則是「日本人住宅舒適地並排著，周圍長著很多木瓜樹，穩重的綠色大葉下，結著纍纍橢圓形的果實，被夕陽的微弱茜草色塗上異彩」（2001：18）。木瓜原屬於台灣常見的南方水果，一旦栽種在日本人的住宅區內，那穩重的綠色大葉和結著纍纍橢圓形的果實，彷彿就搖身一變，成為閃爍在夕陽下異樣光彩高貴、尊榮的象徵。龍瑛宗無疑是想藉著排序整齊的木瓜意象，象徵現代化的日式生活，在經過

¹¹日治時代，將日本人稱為內地人，台灣人為本島人。

明治維新運動的洗禮後，呈現出整齊、乾淨、高雅、井然有序現代化的濃濃階級意識。

這是主角陳有三的同事洪天送所嚮往的：「希望是忍耐幾年之後，升任一定的位置，住日本式房子過日本式生活」，即嚮往有朝一日能高人一等，舒服地過著內地人的生活。這是當時許多台灣人，對未來懷抱著希望的原動力。然而此種生活形態，亦曾讓陳有三動心過：若依日本所頒布的「內台共婚法」，娶教養好、如花豔麗的日本妻子，改內地人的戶籍，不但可以加薪，又可獲得現實生活中的種種利益，何樂而不為？

由此可知，台灣人渴望成為內地人的身份，是可以讓階級往上流動的唯一方式。布赫迪厄認為：「慣習是個人社會變動歷程及社會位置的產品，社會屬性不但能建構後天所獲，並且也能形成一個階級習慣」（孫智綺譯，2002：101）。日本企圖改造本島人成為內地人，必須從貫徹日式生活的習慣著手，最基本的做法，莫過於從飲食生活改造起，才能蔚為一種社會文化的風氣。在〈植有木瓜樹的小鎮〉裡，林杏南早餐餐桌上，擺著「豆腐、花生、醬菜與味增湯—這是在餐桌上並排的菜餚。第二個兒子在飯裏澆些醬油，不配菜就扒光。孩子們忙著動筷子，不停地吸著鼻涕」（2001：57）。這種屬於台式庶民飲食的花生、醬菜與醬油拌飯的早餐，配上日式的味增湯，便可窺知日本的飲食習慣，逐漸已滲透到台灣社會各階層的生活中，展現出台日混合式的早餐模式。可見日本「皇民化」滲透的威力，早已不知不覺淺移默化地影響到台灣人的飲食習慣。

台灣人三部曲的《插天山之歌》，對於台灣推行皇民化運動，施行「國語家庭」的時代背景，有一段更詳盡的詮釋：

「國語家庭」這個詞兒，志驥是第一次聽到。原來官方在幾年前就頒佈「國語家庭」法，凡台灣人之中全家人都受過公學校以上教育的，便可從州廳得到一紙「國語家庭認可證」，部份人祇有講習所學歷的，就由郡役所給個同樣的證書。這樣的家庭，在大門口上可以釘一塊「國語家庭」的牌子；州廳來的是金屬製的，郡的是一塊木板。大門上釘上了這樣的牌子，好像就可以傲視鄰里了，而一些配給，如糖、布等，數量還可以多些。原來這又是為了推行「皇民化運動」而耍出來的花樣。（鍾肇政，2005：226）

1937 年中日戰爭爆發後，台灣的戰略位置更加重要。日本更提倡全面「皇民化」的策略，主要是讓台灣人認同日本，成為日本的「皇國民」，具有全心效忠日本「天皇」的愛國心，並以犧牲奉獻的精神為榮。這些包括有：廢除漢文報紙與漢學教育，獎勵「常用國語¹²者」、實行「國語家庭」，改從日本姓氏及供奉日本神祇，養成日式生活習慣等的策略。

日本在台灣推動「國語家庭」，主要目的就是貫徹全面皇民化運動，使台灣人能以成為日本子民為傲；並自命不凡地自詡為一群優越的族群。只要在門口釘上「國語家庭」的牌板，便意味著擁有日式家庭的品味以及可以享受較優渥物質生活的特權，如糖、布等的數量，可以享有配給比一般人多一些的待遇。這充份顯示出日本政府，想盡辦法要收買台灣人，施行恩威並重的策略，目的彰顯推行全台皇民化運動的企圖與決心。

布赫迪厄提出：「階級依照不均的資本分配所決定的社會位置而定義，從一個動態的觀點來看，這些階級是依照差異的社會變動歷程而定義」（孫智綺譯，2002：95）。被殖民地的台灣人，在日本的統治下，戰時衣食住行處處受到日本帝國的宰制，生活艱苦異常。一些心存勢利的台灣人，為了能在現實生活中，圖謀累積較高的社會資本與文化資本，不惜向日本殖民帝國妥協，全力配合奉行「國語家庭」，模仿過著內地人的生活，以求取高人一等的階級地位。吳濁流在〈先生媽〉裡的錢新發，便是靠著國語家庭而提升地位的人。但是，新發的母親先生媽，卻是不願向現實低頭的老派台灣人，反而對媚俗於「皇民化」的兒子，處處充滿著輕視與不滿，尤其對日式的飲食生活更加排斥：

這樣純粹日本式的生活，不到十日，又惹了先生媽發怒。先生媽跟本不喜歡吃早餐的「味增汁」，但得忍著吃，也忍不住在日草蓆上打坐的苦楚。先生媽吃飯的時候，在榻榻米上強將發硬的腳屈了坐下，坐得又痛又麻，飯也吞不下喉，沒到十分鐘，就麻

¹²日本殖民台灣，將台灣視作日本國的延伸，並將日語視作台灣人民必須使用的共同的語言，故稱國語。

得不能站起來了。（李喬主編，2004：40）

先生媽不喜歡「味增汁」的滋味和在草蓆上打坐的苦楚；除了身體不適的反應外，最主要還是打從心理上排斥對於「皇民化」生活的認同，才充份反映在日式「味增汁」的好惡上。這似乎是作者吳濁流藉著飲食的問題意識，清晰地投射在先生媽對日式飲食好惡上的認知，而引發出由飲食的意識型態所呈現的文化衝突。先生媽根深蒂固的飲食意識形態，可說是來自昔日原生家庭的習慣、文化與族群認同的建構。

李喬在《孤燈》裡，亦對於台灣人在「皇民化」運動下，如何透過「國語家庭」的認證，即可成為物資生活既得利益者，也有一段詳細的白描：

—台灣人改日本姓名，於昭和十五年六月十三日批准七十一人開始。阿華的蘇姓，是去年八月改為「永田」的。爸爸的意思是：他名叫永寶，耕田是蘇家祖傳家業；改姓「永田」，多多少少還算沒有完全丟掉原有的有東西。

「這一改，配給砂糖，豬肉，鹹魚都增多啦！」老媽媽說，哥嫂們也這樣表示。
(2001：77)

湯陳兩位頭家都是「改姓名」後的「皇民」，而且都獲得門楣上懸掛「國語家庭」的木牌家庭（最先是銅牌，後來改成木質板子），依法可以配給到一些白糖和鹹魚等優待品。（2001：423—424）

日本在始推行「皇民化」運動之初，並不能廣泛獲得大多數台灣同胞的認同。日本後來便改變策略，以砂糖、豬肉、鹹魚等實質的民生物資，收買台灣老百姓。這在匱乏的戰時，等同於擁有較優惠物質生活的保障，因此便形成對台灣百姓龐大的誘惑力。爾後台灣人為了改善生活，便開始一窩蜂地順從「皇民化」政策，紛紛要求更改日本姓氏，過著享有更多福利「國語家庭」的日式生活。

（二）現代性與傳統的抗衡

許素蘭在〈先生媽作品導讀〉中指出，「皇民化時期」日本為了加強殖民地統治台灣的力量，對台灣人進行「精神教育」改革，施行各種改革陋習運動、禁止台灣民間宗教活動、規定台灣人更改姓氏，鼓勵日台通婚、日台融合等（2004：50）。日本全面貫徹此種政策，其目的要台灣人民脫胎換骨，根除昔日的陋習，成為具有「日本精神」，真正能為天皇效命現代性的日本人。這些做法除了日常飲食生活，要去中國化與台灣化外，更需雷厲風行嚴禁民間宗教活動，包括禁止台灣人過中國年節的舊習，改成祭拜日本神祇。這些習俗的改變，對於向來講究慎終追遠的客家人而言，無疑是違背天理，數典忘祖的罪愆，完全無法接受此種規範；但在日本政府高壓鉗制下，只好陽奉陰違，偷偷地暗中維持著傳統的習俗。

《插天山之歌》中，對於在「皇民化政策」的壓制下，台灣客家鄉下如何冒險囤積物資，準備過年的情景，有一段細膩而寫實的描繪，並說明台灣年與日本年的差異，以及台灣人對於皇民化運動後，對於過年有莫大的失落感：

可是這個臺灣鄉下的小鎮市呢？根本就沒有過年的氣象，街道上走的人不多，更看不到一個盛裝的女人。如果說有什麼點綴著年景，那就是家家戶戶插著的太陽旗，以及掛在門上的「注連繩」（註：日本年俗，過年時在門上裝飾的稻草紮的飾物）和一些「門松」（註：亦為日本過年時的飾物）之類了。志驤想起來了。不錯，這祇是「日本過年」而已，大家不得不裝飾一下門面，虛應故事一番，人們真正要過的，是「台灣過年」。（鍾肇政，2005：102）

如今過「台灣年」，不再有往日的風光了。首先是官方的嚴禁。日人強迫大家過「日本年」，不准人們過另外一個年，說這是「皇民化」的第一步，同時也是「戰時下體制」。再者，就是過年所需要的物質，樣樣都短缺。糯米幾乎已絕跡，當然不會有配給。糖是可以配到一些，但量與平時完全一樣，少得幾乎完全派不上用場，肉也是，想

弄到幾隻雞鴨之類，那是難中之難的事。

但是，在我們台灣人的觀念之中，年依然非過不可。因吃喝玩樂倒在其次，最重要的是要拜天公，祭告祖先。那要怎麼辦呢？

偷偷地過，也是過。既然要過，那就得有東西，年糕、三牲、酒，都是缺一不可，還有金銀錫箔、香燭之類也不能少，能有幾排鞭炮，那就更好。

為了這個偷過的「台灣年」，家家戶戶都得煞費苦心。糯米，在鄉下較容易弄到手，當然是要靠昂貴的「壓米」價。還有雞鴨也是「壓米」。糖是沒辦法了。祇有存，從三四個月前就把配到的東西存下來。

年關到了，就偷偷地蒸年糕，偷偷地宰殺雞鴨。大除夕那天一大早起來就得展開活動。前此大家都已看好時辰，多半是卯時，先拜家裏的諸神和祖先靈位，還有灶君爺，到門口拜天公，其次到土地公和廟裏去拜。這天，還有一個重要的行事，就是一家團聚吃年夜飯。晚上是守歲，子時一到，又是開門鳴炮拜天公。這一切，都在偷偷摸摸裏進行的。（鍾肇政，2005：134—135）

日本所謂的過年，意指陽曆元旦的新曆年，這有別於台灣人習俗的舊曆年；也就是指農曆初一的春節。中國人在過年期間，最重視就是除夕的年夜飯與大年初一的祭祀活動；人們總會費心思，準備豐盛的祭品，祭祀歷代祖先與玉皇大帝。尤其是除夕的年三十晚，更是橫跨兩個交關的年度，兼具有除舊佈新之意。因此凡在年俗裡的一切作為，都攸關未來一年家中的運勢，客家人莫不稟持著敬謹之心看待。

日本以武力殖民台灣後，將台灣推向現代化的漩渦裡，在「明治維新」運動的推行下，對台灣徹底貫徹進行政經改造與文化革命。此種改革對台灣人而言，意味著現代化與日本化，似乎是劃上等號，卻忘記仍有一個殖民化的過程。（陳芳明，2004：12）日本殖民台灣，為了加強現代化的推動，凡被視作迷信，違反善良風俗的中國年俗，都一律嚴禁。但是對於向來富有慎終追遠強烈家族意識的客家人，過年的意義，吃喝玩樂倒是其次，最重要的是要拜天公，祭告祖先，這意味著客家人對國族、家族的精神意涵，

有強烈的認同感，此與皇民運動要去中國化轉而認同日本帝國的本質背道而行，所以即使有甘冒禁令嚴遭懲處的風險，也要偷偷地過個像樣的中國年。尤其在象徵團圓年夜飯的飲食活動裡，平日因戰亂引起的三餐不繼，過年時也要營造出豐衣足食的氛圍，向上蒼祈求未來一年能風調雨順、國泰民安、諸事順利的吉兆。這些即便是當時的禁令，也執意要偷偷地屯積物品、蒸糕，殺雞、宰鴨，闔家圍爐喝酒、吃團圓飯慶祝過年的原因。這又豈是只在門前插些「注連繩」與「門松」，象徵吉祥的日式新年所能比擬。

杜潘芳格在新詩〈平安戲〉裡，則以另一個敘事角度，描寫被殖民的客家人，慶祝歲時節慶的悲哀以及螟蛉子的心聲。她以充滿反諷的口吻，道出在平安戲裡，身為被統治者懷有不平安的悲哀。

年年都係太平年

年年都作平安戲

只曉得順從个平安人

只曉得忍耐个平安人

圍戲棚下，看平安戲。

个係汝兜儕肯佢作个啊！

盡多盡多个平安人

情願佇戲棚下

咬甘蔗含李仔鹹

保持佢个一條老命

看

平安戲。（李喬主編，2003：165—166）

在客家農村，每年在第二期稻子秋收後，也就是大約在農曆八月半(國曆約十月十五日左右)，都有做「平安戲」的傳統習俗，主要答謝神明，保佑一年來風調雨順平安無事。這是客家人在農忙之餘，偷得浮生半日閒的重要休憩活動，從「年年都係太平年，年年都作平安戲」，便可看出它是長久以來的傳統習俗。杜潘芳格在寫此詩時，正值皇民化運動熾熱之際，她才會感慨於：「就曉得順從个平安人/就曉得忍耐个平安人/圍戲棚下/看平安戲。个係汝兜儕肯佢作个啊！」頗有蘊含濃濃暗諷當順民的百姓，即意指許多台灣的百姓，為了舒適的生活，甘心屈就日本殖民的宰制，向日本政府妥協，寧願出賣自己的靈魂，委屈當個「順民」與漢奸，換取平安無事地圍著戲棚下，看平安戲。

儘管如此，仍有許多有良知的客家人，「情願佇戲棚下/咬甘蔗含李仔鹹/保持佢个一條老命/看/平安戲。」由此反映出作者的意識型態，是寧可過著安貧樂道的苦日子，也要維持自尊與國格，拒絕向現實環境低頭，才能心安理得看平安戲。故杜潘芳格筆下所諷刺的平安戲，在日本殖民統治下，台灣人民所過的生活一點也不平安。

杜潘芳格在〈平安戲〉裡，可歸結被殖民的「平安人」，代表兩種意涵的客家人：一種是具有階級地位與社會身份的順民，可以在當「日本人」的保障下，享盡榮華富貴的安逸，坐在戲棚底下，盡情享受看平安戲的樂趣。另一種，是不願認同日本皇民化運動，寧可過著「咬甘蔗含李仔鹹」清貧生活，當個勇敢、堅毅、刻苦的客家人，也不肯輕易妥協心理平安的人。

〈平安戲〉中甘蔗、李仔鹹是典型台灣農村常民的食物，「咬甘蔗含李仔鹹」的堅持，寓意台灣人藉著食物對其身份的認同。尤其是李仔鹹對現代人而言，可能是解饞的零嘴，但在物質缺乏的年代裡，卻是家中不可或缺下飯醃漬的菜餚，尤以在貧困的戰時，成熟盛產的李仔，摘下後只需加粗鹽與糖略為醃漬儲存，便是簡單配飯的鹹淡¹³。

與李仔鹹有異曲同工的醃梅配飯，則是帶有濃濃皇民化運動的痕跡，亦是皇民化飲食圖騰的展現，在黃娟短篇小說〈家國之間〉裡，黃娟慣用當事人的視角，利用女性細膩觀察敘事的手法，聚焦在主婦苦無米之炊的窘境上，反而更加突顯皇民化末期，庶民

¹³指客家人對醃漬醬菜的統稱。

家庭面對棘手缺糧的苦惱：

但是戰爭的拖延和物質的缺乏，加上糧食管制，使所有的女人面對了「巧婦難為無米之炊」的尷尬。飯桌上不但失去了菜色，連飯盒也因遵守戰時國策，只在白飯裡貼了一粒紅酸梅。雖然美其名為「日之丸」（太陽旗）便當，事實上只是一頓難以下嚥的午餐吧了！（2003：19）

戰爭末期，台灣因實施糧食總管制，凡所生產的米糧與其他食物，幾乎都運往太平洋戰場補給。諷刺的是家庭主婦在面臨無米之炊時，仍要遵守戰時的政策，在白飯上放一顆紅色酸梅子，象徵崇拜日本的「日之丸」。「日之丸」是日本太陽旗的符號，日本政府企圖想以象徵大日本帝國的圖騰，進行激勵台灣人民無條件效忠日本之實。這正如廖炳惠在《吃的現代化》所言，食物在文化及政治上形成區分作用，產生隔離與自我鞏固，在政治統治權（sovereignty）與供奉食物（太陽旗圖騰的供奉）的政治秩序之間達到一種對應關係。（2004：22）故日本在對台皇民化的政策下，那怕是在食物上，也要以圖騰的方式，麻醉、激勵台灣人民對日本天皇的效忠。

（三）戰爭下的掙扎

《台灣連翹》是吳濁流自傳式的小說，主要以日治時代末期為背景，闡述戰爭帶給台灣民不聊生的慘狀。特別是長期陷入戰爭的紛亂裡，在皇民化的旗幟下，日本鼓吹效忠天皇的思想，將島內所有的人力、物力、財力搜括一空，全盤支援在戰場上，遂使台灣同胞，長期饑餓處在生死邊緣中掙扎：

戰爭卻陷入長期的泥沼裏，物質的缺乏又越嚴重。加上天旱，日本九州北部及朝鮮地方歉收，也造成了日本內地糧食問題。昭和十五年四月，台灣總督便下達命令，要台灣全島供出一萬石的米。因此，台灣全島的米採用配給，一個人每天一合（約零點一公升），所以全島立刻陷入饑餓狀態。當局為了貫徹供米運動，召集地方的有力人士，

傳達其意旨……。（2007：99）

因為從軍用米、軍用豬到軍用雞、軍用鴨、軍用鵝、軍用魚以及蔬菜等，可以任意向民間徵收。食用米就是從農家以強制手段供出，貯藏在各地的深山地下中。他們計劃萬一美軍登陸台灣時，可以用游擊戰維持三年的時間。（2007：120）

國語家庭與改姓名者用黑券，則有特別配給。戰爭除米和蕃薯以外，又增加鵝、鴨、稻草、黃麻、月桃等二十幾樣，這愚蠢的措施，壓得老百姓喘不過氣來。（1993：227）

台灣人雖然在空襲的恐怖當中，內心裏卻也有了解放的期待。不過在這當兒，糧食缺乏情形益形嚴重，人們比解放的事更窘於三餐，只有拼命地去找黑市物質。我的故鄉是稻米產地，即令逢大旱或颱風，減收絕少超過三成，而昭和十九年，（一九四四）的第二季稻作卻因肥料短缺和空襲加上人工短少，減產竟然超過了五成以上。不管情形如何，軍方的供米要求是一樣的。因此，村民已經被逼到餓死邊緣。故鄉的農人們夜裏結隊老遠地跑到新社，買些甘藍和豆子，來補充不足。（2007：146）

無情的烽火，除了帶來死亡的威脅外，兵荒馬亂的生活，讓黎民百姓成為疾病、饑荒與戰爭下的犧牲品。皇民化末期，全台可用的糧食，近乎被日本政府搜括殆盡，以因應戰爭孔急；百姓所種的稻米，全以外銷軍用為主，長期被殖民統治的台灣人，處在戰亂的恐懼與匱乏的憂患中，易生存且繁殖快速的蕃薯，則成為客家山民謀生的食物來源。台灣人長期處在動盪不安下，除了懷有饑荒缺糧的恐懼感外，還要面臨繳不出糧稅的痛苦。

戰爭蕭條下引起配給不足的情景，亦發生在寒夜三部曲中《孤燈》的場景裡。當甲長陳乾抓到燈妹之子劉明青、明成，因違法過庄賣蕃薯所引起的糾紛，其主因是當

時殖民政府，對台灣米糧配給制度的不公，引起諸多的社會問題。李喬對此原由亦多所著墨：

台灣食米配給制度，起自昭和十六年，配給的數量頻頻更改，越改越少。現在是重勞動者三合五勺，輕勞動者二合五勺。最近傳說，這個分量還要再減哩。案：（「一合」是十分之一升，「一勺」是十分之一合）

至於蕃薯方面，今年二月五日頒佈了「甘薯管理要綱」—其中規定，全省各地生產的蕃薯，不得私自越過街庄買賣，違背者，以觸犯「戰時糧食管制要綱」論處，這是很重的犯罪行為。（2001：72）

台灣人在殖民統治下被壓榨，自己稻田所種的稻米，非但沒有販售的自主權，就連低賤的蕃薯，在戰亂災荒下也不能自給自足，故常需要仰賴與鄰庄互通有無才能勉強度日。可這在強權壓境的年代裡，私下過街庄買賣，屬於犯法的行為。主要的原因是日本人想藉著糧食，控制台灣百姓的胃，才能達到改造台灣同胞的國族思想與民族情感。

客家飲食文化發展的歷程，也會因世居地理偏遠，交通不便，反而形成一些特殊的飲食情境，例如《亞細亞的孤兒》中提及：當胡太明回國返鄉後，鄉親農民盛情邀請他吃「野豬」，即是除配給以外私宰的豬肉。（吳濁流，1993：251-252）李喬在《孤燈》中敘述，燈妹的兒子們，許久沒有沾到油腥肉類，導致家人患有「發痧」之苦，便在深山裡私宰豬隻。這在日治時代，雖是三申五令的禁令，但基於生理需要滿足，山居的客家人，不惜挺而走險，常結伴躲在深山內私宰，換取一點油脂；而窮山惡水的環境，卻成為掩護私宰、犯罪最佳的屏障。此說明百姓必須先衣食足而後言榮辱的至理名言。

私藏米糧的情況，也經常發生在山區客家窮苦的農村裡。《亞細亞的孤兒》中胡太明的母親，在戰爭時不時地教導他，要有藏糧此種未雨綢繆的概念，以備不時之需—「村裏的人開始忙亂起來，有的把米蒸熟做成飯乾，有的埋在地下，有的藏在池底……」。各人為了家庭的生計，除了這樣還有什麼辦法呢？」（吳濁流，1993：220-221）同樣的，

李喬筆下的〈鹹菜婆〉，也是為了私藏糧食，欲將一袋袋的米糧，鋌而走險地偷偷塞入山洞裡，鹹菜婆才因害怕村長的搜索，失足摔斷右手骨。（1999：224—225）客家人平常總有存糧防饑的憂患意識，這是客家族群長期顛沛流離在遷徙的動盪中，對缺糧產生莫大的不安與恐懼感所致，尤其在兵荒馬亂的戰時，利用各種方式儲存糧食，似乎成為維繫生存的途徑。

此種情況也在《台灣連翹》中有諸多的描述，皇民化末期被統治的台灣人，活在饑荒困頓的環境裡，為了生活有時必須捨去人性的尊嚴，以動物本能的方式求取生存。他形容台北師範的同學劉君，畢業前夕因細故與助教發生口角而被退學，不但丟了工作，又需賠款，因此被貼了「方行不明」的標籤，一輩子就要像地鼠般在黑暗裡討生活—「看他一副細瘦的窮酸相，使我禁不住憐憫起來。更可憐的是他的老母，在鄰村拾稻穗充飢，可憐的身影，常留在我腦海裡。」（1995：50）所以，為了生活當個毫無尊嚴的被統治者，除了向現實低頭，全盤順從地接受「皇民化」政策外，別無他路，否則一旦被打入反抗的黑名單內，也就無法獲得社會的資源與經濟的支援，永遠就陷入底層階級載浮載沉，永遠翻不了身。

。

第三節 光復初期

時代背景：

1945年台灣光復後，台灣、澎湖以及東北各省，歸還給中華民國政府。國民政府即指派陳儀，成立台灣行政長官公署，負責接管台灣各項行政、軍政事務。因此，台灣人又有被視作殖民地管轄的感受，因此產生恐懼感，以為「饑荒困頓的苦日子」即將來臨；對此深感毫無尊嚴與公平正義可言，進而對國民政府產生莫大的疑慮與不滿。

台灣人在長達五十年被殖民統治的命運下，戰爭無情摧毀，兵連禍結，造成地荒人貧的慘狀。光復初期，百姓的飲食常態，據葉石濤在《台灣文學史綱》指出：「由於軍米的輸出和聚積佔大部份，使得一九四六年春的米價比上海還貴。島民的三分之二必須吃蕃薯簽雜糧充饑」（2007：70）。尤以戰爭末期，稻田損毀，壯丁強遭徵召從軍，勞

動人力普遍不足，稻米生產短缺嚴重，糧食頓減，民不聊生，所以大都的島民，仍以蕃薯簽混著米飯為主，甚至三餐僅以蕃薯簽度日者，比比皆是。

蕃薯雖然是一種容易繁殖，取之不盡食之不絕的食物。但在光復前後艱苦的年代，勤儉成性的客家人，仍視之為活命的泉源，總是將其視如珍寶。客籍作家林清玄在散文〈冰糖芋泥〉中敘述，母親從蕃薯的價值裡，帶給他在飲食觀上莫大的影響：「即使蕃薯那麼多，母親也不准我們隨便取用，她常談起日據時代空襲的一段歲月，說蕃薯也是和米飯一樣重要。」（2003：88）客家人對於食物的敬重，來自匱乏的恐慌感與祈福的信念，筆者從小即被長輩灌輸，只要可吃的食物，絕不可輕易丟棄浪費，否則福氣會將折損，以後就沒東西吃。這是客家人在生活上很重要的價值觀，其源自於顛沛流離的印記所磨難出勤儉的族群特質。

一、期待幸福的滋味

《寒蟬》是黃娟繼楊梅三部曲《歷史的腳印》後的第二部小說。它是結集〈家國之間〉、〈新政府〉、〈亂象〉、〈祖國官兵〉等數篇短篇小說，結集成冊。主要是描述女子江幸子由少年至青年的成長過程；又因許多的人物，生長在桃園縣楊梅的客家庄，故取名《楊梅三部曲》。故事主要陳述發生在：台灣光復前後期，因嚴重缺糧饑荒，滿目瘡痍，造成種種的民生問題與社會的亂象。黃娟所敘述戰後的各種情景，其實正是她自己親身經歷的人生寫照。

八年抗戰終於結束，台灣回歸隸屬中華民國後，眼見可從苦難中解脫，當時全國同胞，無不歡欣鼓舞地迎接新政府的來臨。甚至為了迎接國軍來台，三十萬居民，紛紛夜宿基隆碼頭，通宵達旦，夾道歡呼，舉國歡騰，瘋狂地慶祝台灣光復。此種場景，黃娟在小說〈祖國官兵〉裡，便透過幸子年幼的心靈，寄託在對食物的渴望與期待中，反映出台灣同胞對於終戰來臨的憧憬，嚮往未來即是幸福與希望的化身—「幸子的心也跟著開朗了，戰爭結束了，白米飯、粢粢、雞肉都相繼出現了。有的吃，人就會快樂的！」

（2003：33）可見在匱乏的年代裡，白米飯、粢粢、雞肉等昂貴的食物，彷彿是幸福的源泉，這對於客家人的家庭而言，亦是富足、安康的象徵。

孰料陳儀政府接管台灣後，行政效率低落，公務人員傲慢官僚，貪官污吏的醜聞，頻傳不斷，社會風氣敗壞，紀律蕩然無存。又因陳儀政府未善待台灣人民，對於優秀的台籍人才，毫無重視與任用之心，此種不平等的待遇，與日治時代被殖民統治毫無差別。（黃秀政，2002）台灣人因期望越高，失望越大，對當前不堪的亂象，常感嘆遠不如日治時代那般井然有序，更懷念起日本殖民統治時，能有賞罰分明嚴謹的制度與善良的社會風氣。黃娟在此作品中，即透過「固定內聚焦型」¹⁴的敘事手法，將少年幸子對食物正向意念的浮現，與戰後家人必須對現實缺糧的憂慮，兩者形成強烈的對比，以反映出民眾對現況強烈的不滿與憤怒：

那天在外婆家吃了糞粑和鵝肉，她還以為是從此以後，闊別多時的各種美味，會因為「和平的到來」，而回到大家的飯桌上來。

沒想到連白米飯都只是曇花一現，很快就消失了。母親又端出了夾著蕃薯簽的稀飯，而且埋怨說：「沒有米穀，也沒有剩飯，連雞鴨都沒法兒養。」

「又不是戰時，怎麼會沒買米呢？」幸子忍不住問。

「媽，您最近煮的蕃薯湯，又不放糖了。是不是也鬧『糖荒』呢？」姊姊若有所悟地問。（黃娟，2003：49）

怎麼會在戰爭結束之後，反而鬧「米荒」、「糖荒」這樣的怪事？

「聽說日軍囤積的糧食、衣服等等，移交之後，被接收人員運回大陸去了。」

……「媽，真的沒有半點留給我們嗎？」四妹也學著姊姊的語氣，著急地問。似乎聽出了事態的嚴重。

「大概不至於吧！不過市面上缺米很厲害，米價也是漲個不停！我們還是辛苦一

¹⁴固定內聚焦型：在敘事學中指被敘述的事件（好吃的食物）通過單一人物（幸子）的意識出現，它的特點是視角自始至終來自一個人物（幸子）。

點，多種蕃薯和青菜吧！」母親避重就輕地回答。

「這樣的和平，誰稀罕？」幸子在心裡嘀咕。（黃娟，2003：50）

戰後的台灣，百廢待舉，國民政府卻將在台的物資，運回大陸支援復原，遂使台灣同胞的民生問題，面臨與戰時一樣的窘困。如此更讓台灣人感覺再次地被視為次等國民對待。

原本，台灣同胞本一直以為一旦戰爭結束，便可以吃到象徵富裕的「白米飯」，這也是幸子一家人所期望的。豈料物資短缺，物價飛漲，全島居民又陷入缺糧的恐慌中，在沒有足夠的糧食下，連餵養雞鴨的米穀與剩飯都欠缺，那來的白米飯與雞肉可言？難怪幸子的媽媽無奈且有心理準備地說：「又要回到吃蕃薯和青菜的日子」。「吃蕃薯和青菜的日子」是貧窮生活的象徵，此種失望與落寞感，就連年幼的幸子，都會忍不住對現實不滿地抱怨：「這樣的和平，誰稀罕？」足見當時絕大多數台灣人，對政府種種不當的作為已忍無可忍。

二、社會亂象下的飲食環境

民生議題向來是國政中最重要而敏感的一環，若處理不當常會引起不可收拾的政治風暴。有關光復初期，政治所呈現社會的混亂與糧食短缺的情況，吳濁流在《台灣連翹》中認為：「從日本政府或日人接收過來的工廠，早被外省人獨占，從臺灣銀行貸出多筆的融資，也從不償還，因此銀行只有依靠印幣機來濫發貨幣，而物價便也隨之而猛漲狂漲，不知伊於胡底」（1995：170）。戰後的台灣，社會動盪不安，百姓對政府懷著極度的不信任感。接管台灣的陳儀，又以行政長官高高在上之姿，將所有的資源，授權給剛來台的外省族群掌控，致於造成國家財政嚴重的虧空。島內物價因而失控狂漲，隨著糧食短缺，台灣人對國民政府憤怒的情緒，高漲至極點，百姓個個人心惶惶，正如俚謠所描述：「台灣光復歡天喜地，貪官污吏花天酒地，警察橫蠻無天無地，人民痛苦烏天暗地」（葉石濤，2007：71）。此種現象，黃娟在〈新政府〉短篇小說的書寫中，藉著一個女子婚前、婚後，身心的變化所呈現無比驚恐與擔憂，以凸顯光復初期，各種經濟

市場的亂象：

李志宏不由地多看兩眼愁眉苦臉的妻子，不知怎麼眼前浮現了妻子婚前的身影——她是個活潑的少女，笑臉常開，兩頰有迷人的酒窩。在那空襲頻繁的戰爭時，帶了埋著一粒梅子的「日之丸」（太陽旗）便當，仍不失青春本色。

現在做了人妻和人母，飆漲六十倍的米價，似乎把她嚇得失魂落魄。

「買不起米」或「買不到米」，就是意味著無法餵食子女和丈夫。對她來說，可能比敵機的轟炸，還要難以承受的吧！（2003：45）

日本殖民統治結束，台灣人原本以為回歸祖國懷抱，便可以期待安居樂業。不料，後殖民地的台灣，面對戰後百廢待舉，通貨膨脹，米糧價高居不下的亂象，竟然有「買不起米或買不到米」的困境，因而到了「洗好鑊來無米放」的地步。此種讓家人餓肚子，無法滿足子女和丈夫口腹的生理需求，對於掌廚的主婦而言，意味著失職與無能的難堪。故黃娟以婚前活潑笑臉常開的少女，婚後卻因柴米油鹽的煩惱，轉變成愁眉苦臉的妻子，相形見絀下，處處突顯出後殖民地的台灣，整個大環境的惡質與混亂。

飲食的書寫，對於歷史發展的軌跡具有重要的時代意義。因為，經由飲食各種的紀實與經驗的描寫，可以真實反映出該時代社會文化的現況，這對於社會文化變遷的研究，具有重大的貢獻與意義。《寒蟬》以第三人稱幸子的成長過程，作為故事敘事的背景，小說中有許多的內容，從客家飲食文化的觀點出發，扣緊台灣光復前後歷史發展的脈絡，便可重現當時社會文化的原貌。少女時代的幸子，在光復前後，寄予在飲食上的期待，只是單純吃得飽、吃得好的心願，便算是幸福的指標，這是人類最基本的生理需求，亦是當時台灣人民最簡單而卑微的要求。唯有口腹之需的滿足後，人民才有免於餓死的安全感，也才能提升做為一個台灣人，喚起的民族自尊與自信。

光復初期，處於後殖民地的台灣，在歷經皇民運動的同化後，人民所使用的語言，以日語作為溝通工具居多。但國民政府來台後，則以華語為國語。台灣人民為了能儘早

融入國民政府的管轄內，希望能在政府機構，謀取工作的機會，便很認真地學華語。於是利用夜間學習華語課程，已成為當時台灣人的風潮與共識。黃娟在〈震盪〉的小說裡，就借用食物投射的心理，描繪少女時代的幸子，對於當時學習華語，洋溢著滿腔的熱忱與期待：

平時看見了蕃薯湯，她們都會有不悅的心情。但是今天難得地在古廟和老同學見了面，又學了一點祖國的語言，滿足了她們渴望學習的願望，所以蕃薯湯也影響不了她們的好心情。反而因為多走了一些路，頗有「饑腸轆轆」的飢餓感。（2003：57）

1949年自國民政府遷台後，讓台灣人有化外之民的被歧視感，感覺政府處處表現出「新統治者」的優越感。陳儀政府所設公部門行政體系的職業，也多任用外省族群為主。台灣人若想安插在公家機構工作，必須學會華語才有能力與外省同事溝通；加上政府大力推行「華語」為國語政策，為了謀生，促使年青人想選擇公務員或教師為業者，非得學會「華語」不可。換言之，學習華語就等於有了鐵飯碗的工作機會。莫怪此時，幸子覺得蕃薯湯的滋味不影響她的心情，是因為學華語是認同祖國，是希望的化身。

民國三十六年，台灣發生二二八事件的悲劇。源由於當時陳儀政府的腐敗、無能，加上本省人與外省人語言的隔閡，導致值行查緝私煙時，發生嚴重的警民衝突，引爆彼此間的誤會與敵對。案發時有許多台籍的知識份子，秉持良知，仗義執言，向國民政府爭取台灣人民應有的尊嚴與合理平等的待遇，反遭陳儀政府羅織罪名，暴力鎮壓，無辜而入罪被捕殺者，無以統計。

黃娟在〈彼岸的戰爭〉裡，敘述幸子身為中學校長的大舅，無端被設計捲入叛亂的罪名，蒙冤入獄。後來經家族多方苦心營救，最後終於獲救釋放。對於大舅浩劫歸來的這幕，黃娟藉著少女幸子的眼睛，描繪出外婆家族，為大舅接風聚餐的場景，充份流露出家族團結的凝聚力：

團圓宴，猶如過年過節，大人小孩一律被邀請。外婆又準備了「棗粿」和「白斬雞」，加上其他多樣的菜餚，把孩子們都樂壞了。由於人多，只有大人上桌，幸子姊妹便和其他的表弟妹一樣，各自捧著裝了飯菜的碗，各找各的舒適地方，享受難得一見的美味。

幸子坐在天井邊的小凳子吃，耳朵則注意聽大人們熱鬧的笑聲。(2003：94)

飲食文學的書寫，經常是作者除了藉著文字的敘述、擬象，表達其思想與情感的抒發外，同時也常反映出一個時代政治、文化與社會氛圍。黃娟在小說《寒蟬》裡，主要敘述的時空背景，是以台灣光復後的亂象，以及二二八白色恐怖所醞釀出的政治迫害，作為故事情節的主要架構。〈彼岸的戰爭〉中，她以細膩、溫馨的手法，透過客家家族聚餐氛圍的描寫，將遭受政治迫害的恐懼，用家族情感無形的力量，緊密地凝聚在一起。

「棗粿」與和「白斬雞」是客家人宴客時常見的菜餚，象徵著節慶/歡樂/圓滿的意象。客家人在家族聚餐的情境裡，喜歡人多熱鬧的場面，但又常囿於用餐位置的不足，便形成長者與成人入座而食，小孩則捧著飯碗，另闢用餐空間溫馨的畫面，呈現出客家人崇尚敬老尊賢倫常的一面。

第四節 當代

飲食是一個族群在生活上重要的行為模式。它常因地域、經濟、信仰與價值觀等因素，會產生各種不同形態的飲食文化。故飲食不只是族群意識與認同的標誌，同時也是解讀社會文化與經濟層面意涵的密碼。

廖炳惠在《吃的後現代》指出，1949年前後，國民黨自大陸撤退來台，來自中國各省的新住民，除了帶給台灣各種不同的生活習慣外，重要的飲食文化特色和特殊南北飲食，也隨之輸入台灣。(2004：82)客家飲食文化在此相互消長之下，自然而然產生無可抗拒的改變。筆者以光復後至今，作為時間的作標，將當代客家飲食文化的景觀，劃

分出兩個階段討論：

一、光復至 1980 年的戰後飲食文化

客家人遷徙來台之初，因居住地理條件的限制，大都仍沿襲原鄉封閉式山文化的飲食習慣。直至日治時代，在皇民化運動具體的影響下，飲食形態多少已感染上日本飲食的風貌，促使客家飲食文化帶有些許國際化的色彩，如鍾理和的父親鍾蕃薯，曾在笠山農場種植咖啡和當時普遍食用日式醃漬蘿蔔等。但真正影響客家飲食文化變遷的斷點是在台灣光復後，客家人歷經與閩南、外省的通婚、雜居、以及經貿上的各種交流後，客家飲食文化亦同語言接觸一樣，在其獨特性的純正度，不斷地產生質與量的變化而漸漸喪失優勢。

所謂「民以食為天」、「吃飯皇帝大」，在貧困的年代裡，「能吃飽」是件生活上重要的大事，所以「食飽旨」，便成為客家人見面常見的問候語。在《食飽旨》一書裡，郎祖筠在〈滿漢客家小炒〉一文中提到：由於父親是滿族人，母親是桃園客家人，因父母的結合，產生家中的飲食文化呈現出「滿漢全席」的融合。自小她吃的客家小炒，便是「滿漢客家小炒」。因為母親為了迎合父親吃辣的口味，總是將客家小炒加入辣椒爆炒，又她本身不愛吃豆干，母親也會儘量不放此味（2006：58－60）。這種因客家、外省通婚所產生飲食的變化，使得原本炒菜鮮少放辣椒的客家小炒¹⁵，似乎已經跳脫其原汁原味客家菜的個性，讓人由口味的改變見證族群融合。

百分之百外省人的烹飪大師兼美食作家梁瓊白，因從小在客家庄長大，做菜的風格，反而受到客家媽媽影響甚巨。在〈最愛客家發版〉中，她得意的表示，自己是個已經徹底被客家化的外省人，不僅深諳客家菜的精髓，甚至能說出一口流利的客家話。梁瓊白自認在烹飪領域耕耘多年，雙手千變萬化能做出五千道以上的料理，卻獨對客家菜懷有特殊的情感與領悟：「當人的飲食精緻化後，會返璞歸真，反而會欣賞客家菜的簡單。」（2006：78、85）可見，縱使具有外省血統的梁瓊白，也會因居住環境的互動，被薰陶

¹⁵據廣東梅縣嘉應學院房學嘉所言，廣東客家人的烹調是有吃辣的習慣，故他們的炒肉有放辣椒。但台灣客家人早期的飲食習慣，鮮少有吃辣的。

喜愛上客家菜，認同客家文化因而富有客家意識的飲食觀。

飲食是日常生活中重要的活動，它融合了歷史演變、社會文化和生活習慣等多層面的體現。1949年國民政府遷台後，中國大陸各省的族群，形成大移民潮來台定居，順勢亦將大陸歷史悠久，深具地方色彩各省的飲食風貌，傳播至台灣，例如北方的魯菜和南方的川菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、湘菜、皖菜的八大菜系，移植至台灣。台灣因而成為中國南北各地飲食薈萃的重鎮和族群多元並蓄的社會。

民國六十、七十年代，台灣由傳統的農業社會，邁向開發國家中的工商業社會。許多客家人為了順應時代的潮流，以及爭取更佳的就業機會，大量由鄉村遷往都市發展。由於居住環境與工作性質的改變，讓客家傳統農村的生活習慣與飲食文化，不得不面臨最嚴厲的挑戰，隨著都市化浪潮的席捲，因而產生重大的變革。換言之，客家人為了在都市謀生，必須適應各行各業不同領域的生活，在不知不覺中，也就逐漸融入了外省族群與閩南族群的社會價值體系裡。遼耀東在《肚大能容－中國飲食文化散記》的〈灶腳〉篇中敘述，常去光顧一家客家人所開的豆漿店，並闡述其發跡致勝的原因是：

後來知道他們是客家人，他們的母親告訴我，她四女三子在臺北開了七家豆漿店。只有忍勞耐苦的客家人，才能從山東人手裡接下這種起早起睡晚的行業，從永和擴展到台灣各地，再發展到海外並且回流到大陸去，這是台灣飲食本土化轉變中很重要的過程。半年前馬路對面，新開了一家二十四小時營業的永和豆漿店，老闆娘也是客家人，巴拉圭的歸僑，他們在那裡就是經營永和豆漿¹⁶的。（2007：225）

勤儉、刻苦耐勞是客家人常被標幟的刻板印象。開豆漿店是一個必須早起晚睡，靠著辛

¹⁶永和豆漿：據《維基百科》所載，永和豆漿發源於台北縣中正橋邊，在1950年間由一批北方的外省人與退伍老兵，聚居在永和附近開豆漿店。豆漿店的工作是必需零晨兩、三點鐘就起床，辛勞地開始著手磨豆漿、煮豆漿等雜役。當時本省人對於外省人的早餐，口味上不太能接受，所以知名度並不高。直到拜中華少棒在美威廉波特世界大賽所賜，都會人大夥成群結隊在看完轉播時，因肚子餓要找東西吃，又因時差所致，沒有商店開門，才到唯一可以選擇最早開門的豆漿店用餐，永和豆漿因此聲名大噪。

勤勞力的職業。此種工作性質，反而符合客家人因長期遷徙、顛沛流離所鍛鍊出堅毅、吃苦的特質，客家人為了討生活，接下象徵外省符碼的豆漿店並將其發揚光大。這使一向習慣傳統早餐以吃飯配醃漬醬菜的客家人而，竟賣起燒餅、油條、豆漿、饅頭、蔥燒餅等外省北方的食物；後來更結合飯團、蛋餅等閩式飲食，形成族群大融合的複合式早餐店。這不只是都會地區的客家人，在生活結構上的改變，也是保守的飲食思維與族群本位的解構，進而逐漸接納習以為常的飲食革命。

無獨有偶，在客家電視台上演《十里桂花香》的劇場中，也以鼎泰豐老板娘盆妹一生奮鬥的故事為主軸，敘述客家女子盆妹，與楊姓外省族群聯姻後，先是以賣油為業，後來因社會變遷，油行瀕臨即將倒閉，在此關鍵時刻，幸逢來自上海貴人的資助，建議以賣上海點心為招牌，一炮而紅，搖身一變成為遠近馳名的鼎泰豐小籠包。盆妹的經歷顛覆了客家媽媽傳統做粿的手藝，轉賣滬式點心小籠包與麵食，此種飲食習慣的改變，成因於族群通婚的影響，進而擴張客家人原有的飲食面觀。

簡嫻《吃朋友》的主角菊妹，原是位苗栗客家大戶人家的姑娘。日治時代隨著父親的工作，遷移嘉義定居。爾後嫁作閩南媳婦，展開她艱苦困頓的一生。她留給子女懷念難忘的滋味，不是客家味道，反而是拿手的「五柳枝魚」與「潤餅」等閩系的菜餚。（2009：29—30）如此道地客家人如菊妹，早年受居住環境和婚姻生活的影響，長久在閩南文化的養成下，飲食習慣早已被同化而褪去客家的色彩，此與語言變遷的命運相同。但是，中晚年後的菊妹，反而又回歸到孩童時代的口味，對於幼年喜愛的薑絲芋梗和芹菜炒軟絲的客家菜與閩南菜系的蟹肉豆腐等，總是愛不釋口，並熱衷傳承烹調技藝給女兒。可見，身為客家人的菊妹，對於飲食的選擇，已跨越族群的藩籬臻於合一的境界。

二、1980 年迄今的飲食文化

（一）混搭風的後現代飲食

近二、三十年來，客家飲食文化更邁入了後殖民、後現代的階段。客家菜與閩南、外省菜，在自然而然日久接觸後，產生「混血、雜匯」的化學變化，所以必須給予重新詮釋。此種發展的結果，迫使客家飲食文化的內涵與原鄉的客家飲食文化，逐漸分道揚

鑣，漸行漸遠，反而形塑出屬於台灣特色的客家飲食文化。例如：台灣曾受日治時代飲食的影響因有福神漬、味噌湯等食物，這是原鄉所沒有的殖民經驗。原鄉目前仍流行吃狗肉、獾子狸等野生動物的習性，台灣也已經逐漸式微。

台灣新一代的客家人，早已走出昔日傳統客家飲食的窠臼，邁向多元、混搭式的飲食形態。師承於李天祿傳統布袋戲藝術的黃武山，年輕有為，自創山宛然布袋戲劇團，以閩南語和客語混合演出，希望能擴展布袋戲愛好者的市場。在《食飽言》裡，他在〈最愛又Q又粘的糍粑〉中表示：「我們客家人也很愛吃海鮮啊，為什麼我們一定要吃蕃薯葉？我們也喜歡去捕魚啊！為什麼我們客家人，就只能吃山裡的東西？！還要去打飛鼠，飛鼠真難吃，我吃過一口，就吐掉了。」（2006：94）身為年輕客家族群的黃武山，在小學四年級，就一頭栽進布袋戲的世界裡。布袋戲原屬於閩南人的傳統戲劇，故黃武山接觸閩南文化甚早。這對於生長在 1980 年後的他，早就習慣於客家、閩南、外省族群融合的社會，對於飲食的接觸，已邁入後現代「混合式」的革新階段，故無法理解客家先人，必需經歷「靠山吃山」那段窮困、封閉歲月的飲食習慣。無怪乎，黃武山會困惑為何客家人只能吃山產而不吃海鮮？

環顧今日台灣客家飲食的風貌，處處融合著各種不同風味的混搭風；客家小炒便是其中一味。焦桐在《台灣味道》中論〈客家小炒〉，特別針對南北兩地，對客家小炒的演變，提出下列的見解：

客家人自然不會把自家這道專屬的菜餚叫「客家小炒」，而且南北稱謂不同，南部客家人稱「炒魷魚」，可見以魷魚為主，豬肉絲僅是點綴，可有可無；北部客家人則喚「炒肉」或「小炒」，自然以豬肉為主角。後來，客家小炒逐漸演變，添加豆腐乾、芹菜、辣椒、蒜苗、九層塔、蝦米，展現不同的風貌。（2010：222）

北部客家小炒常加芹菜，南部則不加芹菜，僅加蒜苗。受到閩南人影響，很多客家小炒竟加了糖炒製，那甜味，其實違背了客家小炒的初衷。（2010：223）

焦桐所提出的問題意識，正是目前客家菜處在傳統與創新的困境中所要尋找的出路。客家小炒原屬於地域性強的在地飲食，其基本精神與目地，乃在節儉的客家人，將祭祀完所用的牲醴，加入自家所種的蒜苗或芹菜，以混合式快炒而成。後來的客家小炒，加入辣椒、蝦米、九層塔、糖等元素，已融入閩南、外省族群飲食的色彩，讓客家飲食文化獨特的滋味，正逐漸消逝在現代化的浪潮中。

2010年歲末，由客委會舉辦「客家筵席料理決賽」，出現許多現代創意料理，例如：「枇杷梅子雞翅」、「壽喜福圓—壽司板條卷」、「粿中藏驚喜」等，可謂融合各族群的飲食特色與濃濃國際化的縮影。(《聯合報》，2010·12·28，A12版專題報導)此種大膽創意的方式，是將客家元素的板條加以變化，以日式壽司之姿呈現；或是將客家菜包的內餡，以茄汁意大利麵，取代傳統蘿蔔絲，把濃郁異國風味的意大利麵與本土的粿，大膽新潮地玩起「中外聯姻」。這種創新設計的客家菜，除了給人無限驚艷外，要如何在新潮的時尚中，保留客家菜原有的基本精神，實在是值得令人省思再三。

對於此種「混血、雜匯」後現代飲食的發展，廖炳惠在《吃的後現代》中，有如如此的評述：

後現代的食譜所展現的新組合，在某些面向上雖淪為不純粹、不精緻及粗糙，但隨著移民層次的提升，第二波、第三波新移民對於美食的需求，以及他們帶來的食譜所產生的種種匯整和交流，新一代的移民文化提供了新的後現代整合和後現代吃法。(2004：72)

客家人雖具有猶太人遷徙的族群性格。但傳統上居住的地理環境，長期生活在與世無爭的山區裡，所以受到外界的影響與衝擊甚少。昔日農村的客家人，大都從事勞動的農耕，對飲食的看法，向來趨於保守、淡泊。但是，現代的客家人則不然，大部份居住城市而脫離宗親群居的型態，在都會多樣飲食文化的衝擊下，已經很難維持先人移民時期的飲

食原貌。客家飲食文化在各種族群融合、交流下，呈現海納百川的文化特徵，有如台灣海島型性格多元而豐富，形成現代客家飲食文化不可抵擋的趨勢。

（二）在地特色飲食的再現

自 1980 年中期，客家運動崛起後，客家族群的地位，隨著政治氛圍的轉變與鄉土意識的覺醒；因而帶動具有地方特色與族群性格的客家飲食，其地位逐漸受到重視，形成飲食市場上更加多元化的發展。尤以吳濁流在《台灣連翹》中提到家鄉的柿子，已被形塑成客家飲食的標幟。賴守誠在〈臺灣客家飲食運動的緣起、建構與發展：文化經濟取向的社會分析〉中更進一步闡述，自 1980 年起，地方政府開始推行「一鄉鎮一特產」的政策，主要以改善農產品的行銷，活化在地經濟的價值，其中又以新埔、北埔的柿子、柿餅作為家鄉特產推廣成功的實例。這是因為在 1980 年前新埔鎮的食品加工業，曾面臨大陸柿餅進軍台灣的重大衝擊，柿餅製造業為了維繫生存與發展，便開始以新埔為重鎮，形成組織網絡，強化管理流程與提高品質，換言之，就是供應鏈策略的積極運作，促使新埔地域等同於柿子、柿餅的符碼，建構起強烈連結的認知，經媒體傳播後，新埔「柿」的相關食品，在 1990 年中後期快速成長，2000 年左右更到達高峰。（賴守誠，2009：295、305）此種將飲食視作族群的印記；使族群性格的食物在實踐中，被型塑成與象徵族群文化意象連結，譬如新埔鎮所盛產的桔醬，客家人將其加工所製造而成醬汁，用來沾食肉、青菜之類的食物，味道獨特絕佳，在媒體強力的報導與傳播後，已成為客家庄獨具特色的地方特產。又符合具有地域性食物的美濃板條和野蓮，亦是客家人就地取材所創造出的區域產品，它是山居飲食發揮到極致的表現。這些地域特有的農產品，都是客家勤儉惜物的體現，也是在地飲食文化的「再現」。

廖炳惠在《吃的後現代》中曾提出：各種具備地方特色、地域性的食物風格逐漸形成，產生「再現」（represent）地區色彩文化的性格……。（2004：23）此種地域性食物的再現，也是現今觀光產業所極力推廣的重要元素，成為推廣地方觀光產業重要的招牌。

今日客家飲食受到現代化與西方飲食的衝擊下，產生巨大的變化。筆者由客家飲食

辭彙調查得知，昔日具有強烈族群地域色彩的食物，逐漸走向大眾化融合的飲食形態。譬如：以前大部份以米飯當作主食，今日卻有麥片、便當、飯團等現代辭彙取而代之。傳統客家飲食文化的特色，是重山產輕海鮮，如今普遍存在有貢丸、花枝丸等海產的名稱。這是因為客家先民早期居住深山田野間，交通不便，飲食習慣總以自產自足的原味為原則。現代在工商忙碌的社會裡，食物卻是越吃越精緻，口味也日趨多元且豐富，甚至因生活忙碌，常以肉鬆、魚罐頭、沙茶醬、番茄醬等速食食品，取代傳統烹調的飲食習慣，因此使用的飲食辭彙亦日趨現代化¹⁷。

（三）隨著養生風潮的流變

近年來，客家人的飲食觀因重視健康所致，已逐漸產生質與量的流變。在以健康前題的導向下，少油、少鹽、少糖的輕食概念，日漸發酵在社會上的各個角落。但如何在健康的原則下，保有客家菜的精神，確實是現代推廣客家菜的一大考驗。成立「阿緞姐客語美食班」的烹飪老師鄭彩緞，身份是桃園縣的客家人。她在《吃飽言》的〈苦盡甘來 苦瓜覆菜丸子〉中提到，現代的客家菜，為了因應對健康的需求，她改良了重油、重鹹傳統的重口味，設計方便使用的新包裝，賦予客家飲食新的樣貌，以走向精緻化作為市場導向。例如：她獲獎的「苦瓜覆菜丸子」，是將減鹹的覆菜丸子搭配蔬菜苦瓜一起蒸煮，使豬肉油脂與苦瓜的苦和覆菜的甘融合成一體，再加上紅辣椒末勾芡點綴，不但滑嫩好吃，且苦中帶鹹的鮮味，象徵客家婦女堅忍的性格。

來自閩南家庭的客家媳婦－郭貴娟，也是位對客家菜充滿熱情的烹飪家，並積極投入推廣客家新飲食文化的幼教老師。她以現代人少油、少鹽、健康管理概念，融入客家料理的新觀念。從 2010 年客委會舉辦「客家筵席料理決賽」中，以「封滿人間一封肉」和「壽喜福圓－壽絲板條捲」，兩項客家創意美食料理，深獲評審的青睞，以優異的成績，脫穎而出。〈《聯合報》，2010，12，28，A12 版專題報導〉由此可見，以健康為取向，充滿著創意現代感的客家菜，將是未來客家飲食文化發展的必然走向。

¹⁷從廖純瑜〈由客家辭彙，探討台灣客家飲食文化的發展〉中，發現許多現代客家飲食辭彙，是直接借用華語辭彙，甚至有一致性使用的趨勢。（2009：150－151）

小結

客家文學記錄著客家人不斷遷徙、飄泊所留下的印記，涵蓋著社會、文化、政治、經濟等層面的樣貌。客家飲食文學則是以飲食為元素，探索這些面向的一扇櫥窗，而透過文學的書寫，可充份了解社會變遷的軌跡，並經由飲食文化演變的過程，亦可建立一套歷時性飲食文學的系譜。

客家人在唐山過台灣之初，是由群體、聚落的移民方式，把原鄉的生活模式與飲食習慣移植至台灣，又因客家人擇窮鄉僻壤而居，因地勢阻絕，便能將此生活形態較為完整的保留下來。台灣客家人在墾荒階段所發展出的飲食文化，都以攜帶方便且易於保存的食物為主，並以醃製醬菜、菜乾、蕃薯等食物，作為敘述墾殖時期艱辛的意象。爾後歷經日本殖民統治下，客家飲食習慣或多或少亦受到政治、社會等因素的影響，除原有的飲食形貌外，亦感染上日本殖民帝國飲食的色彩。光復後，國民政府大軍遷台，更將中國各省的八大菜系輸入台灣，藉由客家人與福佬人、外省人通婚、雜居以及都市變遷的種種變革，客家飲食文化已由單純的山居飲食習性，逐漸被同化、匯流形成混合型的飲食模式。

近年來客家飲食文化的發展，在國際化與在地化，兩股勢力的絞力下，已經產生巨大的變化，使得頗具特色的地域飲食文化，逐漸邁向普及化的飲食形貌而失去其獨特性。尤以現代客家人的飲食觀，日益重視養生保健，以及在以健康的導向下，少油、少鹽、少糖的輕食概念，已逐漸使原來的飲食形態，產生質與量的流變。要如何在健康的原則下，保有客家菜原有的精神，確實是現代推廣客家菜的一大考驗。

故要如何在傳統與創新中找到平衡點，使客家飲食文化既能跟隨時代的腳步，又能保留傳統文化的客家精神，是當今客家飲食文化所要面臨嚴肅的課題。

第三章 客家山文化的飲食與書寫

客諺：「逢山必有客，無客不住山。」從此諺語的流傳中，追溯起客家人的社會、經濟、文化等生活背景，無不與山文化有著密切的關聯。飲食是人類生活中最重要的活動，由相關的客語詞彙中，可梳理出山區客家飲食文化發展的概況，發現其所建構社會文化的成因與特徵，均脫胎於山文化的本質。

本章節主要探討的重點，在於山文化與客家飲食文化形成的關係、客家飲食文化的特色、文學作品中山文化飲食的書寫等面向。

第一節 山文化與客家飲食文化的形成

客家人長期遷徙的軌跡，擇居於崇山峻嶺間，因交通不便，與世隔絕，便養成善用山中天然資源而生存，也形成了飲食習慣脫離不了山的環境。本節即探究客家人的飲食習慣與山文化形成的關係。

一、客家人與山文化

有關客家人與山文化的淵源，近年來已有不少學者，陸續發表客家人屬於南源之說。此種概念完全顛覆羅香林傳統主張客家人的源流，原屬於北方中原漢人南遷的立論。筆者歸納下面兩位學者，以客家人南源之說的論述，強調客家飲食文化的根本，源自以山文化為發展的基石。

（一）客家人的南源之說

1、據房學嘉在《客家源流探奧》提出，客家人是指在南朝末期，一群客居在外地的居民，他們在此生活久居後，已形成共同的思想、意識、語言、文化、風俗習慣等，這是客家共同體系初步建構的標誌。他並以大量秦前所使用的斧、叉、戈、刀等出土文物為依據，佐證客家古代先民即屬於與當地古百越族融合的民系，且是認為以生活方式而言，古百越族才是真正的主體。房學嘉採用田野調查法，證明客家人南源之說，目前已逐漸為一些學者認同。

2、羅肇錦在〈客語源起南方的語言論證〉一文中，即以語言學的觀點論證，認為客家人的祖先，是隸屬於古百越族。他認為客語仍保留著許多古代特質的南方語言，推測客語祖源始於南方，故認為客家人原為南方的少數民族。羅肇錦以客語具有南方特殊音調，聲母與韻尾的特點，特殊成語與語法的使用和畲地名的種種現象與特徵，證實客家人與來自南方山區彝、苗、瑤少數民族之間有密切的關聯。(1998：553) 羅肇錦更進一步解釋，從少數民族的語言中研究：客家人的「客」字，即山的意思，故客家人即被稱「住在山上的人」。

環顧客家人世居的地理環境，自古至今，絕大多數環山而居，無不位於窮鄉僻壤的深山裡，與少數民族都是依山傍水的生活背景極為相似。這可從客家人的分佈，都位在閩、粵、贛等地的山區，便可印證之：例如閩南漳州山區有南靖、平和、詔安等地的客家人，閩西龍岩州有永定、上杭等山區的客家人；至於粵東梅州、豐順、大埔、五華、興寧、平遠、蕉嶺與海陸豐等山區，更是客家人居住的大本營。難怪羅肇錦會說這些客家人的生活環境，都脫離不了濃濃「山」的氣息。(1998：545)。換言之，客家人的起源，本身就是生長在山上的族群。

由於客家人的生活習性和某些語言上的特徵詞，與苗、瑤、畲少數民族相似，故羅肇錦等學者，大膽推測客家人與南源的少數民族有關聯。有關客家人的源流，目前仍爭論不休，但依筆者的看法，不論如何，客家人的生活環境與生活的形態都是山文化的實踐者，而大自然山林寶藏的豐富資源，正是客家飲食意識的形成與文化的根源。

(二) 台灣客家人的分佈

台灣的客家人在清末民初自原鄉進行來台遷徙，並選擇靠山而居，故在情感上仍與原鄉維繫著臍帶相連的情結。鍾理和就曾吶喊出：「原鄉人的血必須返回原鄉，才會停止沸騰！」(鍾理和全集②短篇小說下(下)：2009：47) 他在〈原鄉人〉裡，以幼小的眼光，體認出心中原鄉的輪廓是：

「六歲剛過，有一天，奶奶告訴我村裡來了個教書先生，是原鄉人，爸爸要送我到那裡去讀書。……，奶奶聽罷，笑著說道：我們原來也是原鄉人；我們是由原鄉搬到這

裡來的」(同上, 2009: 33)。

父親敘述中國時, 那口吻就和一個人在敘述從前顯赫而今天沒落的舅舅家, 帶了兩分嘲笑, 三分尊敬, 五分嘆息。因而這裡就有不滿, 有驕傲, 有感傷。我常聽見他們的嘆息聲:「原鄉! 原鄉!」(同上, 2009: 40)

鍾理和的父親會請原鄉的老師教導自己的孩子, 除了當時台灣的教育仍不普及外, 主要還是認為自己的文化與根在原鄉, 藉著教育的傳承, 希望一直能與原鄉維持血脈關係。

鍾理和的家鄉是位於高雄縣美濃的山區, 居民以農耕維生, 此與原鄉廣東梅縣客家人的生活方式雷同。由此可知, 不論原鄉客家人或台灣客家人, 都是以山區為家。這兩者之間的關係, 據施添福的主張: 台灣的客家人均來自閩粵地區的移民, 這些客家先民, 在東渡來台時, 便將漢人祖籍分佈所構成的基本因素, 隨著遷徙過程, 把原鄉的生活模式複製來台。(1999: 179-181) 但是, 也有些學者認為台灣的客家人, 所以擇山而居的原因, 乃是因為比閩南人來台較晚, 失去占有平地較豐富資源的優勢, 才落腳在崇山峻嶺, 雖然這兩派的說法大相逕庭, 但在本質上客家人就是一群「住在山上的人」。

因此, 台灣地區客家人的分佈, 仍以群山環繞為主, 由北至南有¹:

宜蘭縣: 員山鄉、冬山鄉與三星鄉等地。

桃園縣: 除新屋、觀音屬於沿海地區外, 龍潭、大溪等地, 都是屬於山區聚集之地。

新竹縣: 新豐、新埔、湖口、芎林、橫山、關西、北埔、寶山、峨眉、竹東等地的客家人均住山。

苗栗縣: 苗栗市、公館、頭份、大湖、銅鑼、三義、南莊、頭屋、卓蘭、造橋、三灣等地居民, 亦是靠山的客家人。

雲林縣: 崙背、二崙、西螺。

高雄地區: 岡山、鳳山、仁武、大寮、六龜、美濃、甲仙等靠山地區, 均客家人分佈的足跡。

¹ 參閱: 2001。邱彥貴、吳中杰著。《台灣客家地圖》所整理而成。

屏東縣：竹田、萬巒、內埔、長治、麟洛、新埤、佳冬、高樹，亦是山區的客家人的分佈地盤。

臺東縣：池上、關山、鹿野、成功、太麻、卑南等地，在二次移民後，亦選擇依山傍水的居住環境為習。

花蓮縣：吉安、壽豐、光復、玉里、瑞穗、鳳林等，二次移民的客家人，也與台東類似仍以住山區為主。

山居生活是客家人既定的生活模式，不論是因來台時機較晚，致使最後不得不的選擇，亦或是群體移居的方式，希望能保持原鄉的生活形貌。總之，維持雲霧籠罩依山而居的習性，是他們共有的特徵，。

二、客家文學中的山園家鄉

客家文學亦隸屬於台灣文學的一部份，在許多客家文學作品中，雖然不標榜意識形態的色彩，但卻在或隱或現中，承襲濃濃日本新文學的精神，即主張文學必須以反映人生為目的，尤其特別著重鄉土氣息的書寫，以較傾向寫實主義的現實文學為主。（葉石濤，2007：117）此種中心思想的實踐，常出現在吳濁流等客籍作家的作品裡，並以第一人稱主觀敘事或第三人稱客觀描述，但內容均脫離不了反映原生家庭或故鄉生活背景為題材。這些文學作品的書寫，亦以呈現豐富的山居生活為主要的色調，羅織故事起伏跌宕的情節，以扣人心弦。例如：出生於新竹北埔的吳濁流在《台灣連翹》中，用自敘的方式，對於故鄉園的描繪如下：

我的故鄉是山林多於田地的。田的大部份是大地主所有，收入的大部分都被地主所剝削，耕作人的利益極為微少，只有靠山的收入來貼補不足。山中有柑橘、茶的生產。（1995：55）

吳濁流筆下家鄉的農村景致，是大多數客家人生活的寫照。在山多、田少的情形下，意味著無法廣泛栽種出豐盛的稻米，才以種植柑橘、茶等貼補家用，換言之，種植這些農

產品為副業，已成為山區客家農村，必須另闢財源的蹊徑，方能謀取一家人的溫飽。

在李喬諸多的作品中，亦出現許多與山之地景文學有關的書寫。其中《寒夜三部曲》更是以故鄉苗栗大湖地區蕃仔林為背景，刻劃出自己家族史刻骨銘心的故事。李喬在《孤燈》中，以精湛練達的筆觸，描摹窮鄉僻壤周遭的環境，是以簡陋孤拔的房舍，襯托出燈妹的貧寒與苦悶：

由斜坡半腰的柿子樹梢到村落，到伯公廟；再由伯公廟到山溪，到對面到門板形岩壁半腰；完全隱沒在濃霧中。(2001：226)

這樣半山腰村落的分佈，以及面對門板型岩壁的描寫，處處都可看出李喬對蕃仔林的鋪陳，是隱沒在山林壁角隔絕的環境裡。

此種山文化的生活背景，正是客籍作家創作的泉源與情感之所在。在《荒村》裡，更可看出李喬對山園的故鄉，富有深厚濃郁的情懷，他常會情不自禁將此種情感，投射在字裡行間中，把自己視作燈妹的化身，告誡兒子明鼎不可忘本，要世代紮根於蕃仔林，便可見其端倪：

阿媽要幫助哥哥們造林，種菓樹。蕃仔林這裏才是劉家的根，將來誰賺了錢，都該回到這裏來生根發展才對。(2001：207)

造林、種果樹、開闢稻田等農稼，都是客家人源自原鄉移民來台的謀生技能，因此也成為台灣客家人的傳統產業。尤其在老一輩客家人的觀念裡，仍秉持「有土斯有財」根深柢固的價值觀。因為土地是大地之母，象徵孕育萬物的母親，更是家族開枝散葉的根基。燈妹要孩子回蕃仔林，生根發展，回歸山林的懷抱，其目的無非教導子孫不忘本的家族觀念。

鍾肇政《台灣人三部曲》的故事，主要敘述陸家三代均以繼承祖業種茶為生，但為了保鄉護土的信念，英勇奮起抗日的事蹟。陸家的來台祖在歷經幾代的奮鬥，最後選擇

定居九座寮²的山區開基立業，爾後家族更在此開枝散葉，一路繁榮發達。鍾肇政將小說裡的陸家，呈現出家大業大的氣勢，拉開故事的序幕。在《沉淪》中的開端，便將台灣客家移民史與陸家的命運連結在一起：

遷到九座寮庄以後的陸家，當然還是很繁榮很發達的。本來九座寮這個地方，地勢相當高，土地亢旱，對於靠農耕為生的人來說，並不是很恰當的地點，然而天貴公獨具慧眼，看中了當時臺茶的前途正是方興未艾大有可為。茶樹是不怕亢旱的，而這一大塊土地又很便宜，正是有作為有眼光的人士施展抱負的地方。(2005：44)

茶的生長環境，適合氣候潮濕多霧的山間，土壤以砂土排水性佳為主。九座寮位於今桃園丘陵或台地上，在日治時代，被日本人認為非常適合種茶的寶地，故鼓勵台民大量耕種。所以，在剛開始這塊既便宜又不被看好的貧瘠之地，反而給陸家代來鴻圖大展的機會。

鍾肇政，另一部膾炙人口的小說《魯冰花》，也以家鄉的茶園為背景，發展出一連串客家社會文化階級問題的故事。茶與客家人的關係，是「逢客必有茶」。不論在廣東、閩西、贛南或臺灣，只要有山丘、台地的客家地區，必有種茶的蹤跡。客家人生活在窮山惡水的地勢裡，恰好符合茶樹生長繁殖的環境，這也許是老天爺賞給勤奮客家人的飯碗。所以山/茶/客家人三種的符號，常被連結在一起。

客籍農民作家鍾理和，在《鍾理和全集》中的〈山火〉、〈原鄉人〉、〈登大武山記〉、〈假黎婆〉以及《笠山農場》等作品，均以家鄉美濃地區，作為書寫的題材，此種作品的養份來源，仍脫離不了以山林田園的生活經驗為素材。從這些客家文學的作品中，亦充份印證了客家人的生活模式，均縱深烙印在山文化的寶藏裡。在文學的世界裡，情節的鋪排與人物的形塑，或許可以利用虛擬、誇大、借用的手法，以吻合引人入勝的張力。但是，作家對於飲食活動與情境的鋪陳和紀實，正是一種對於生活的「真實」的流露。誠如遼耀東在《肚大能容》所言：

² 九座寮：現今桃園龍潭一帶。

小說家對小說中飲食的描繪，卻和作者個人生活的時代與社會環境相應。這種作者時空交匯的生活習慣或經驗，反應在小創作之中，為我們保留了豐富的飲食資料。（2007：156）

近年來，客家的概念已逐漸受社會的重視而喚起客家飲食意識的浮現，卻也只是局限於一般社會大眾飲食經驗的討論。但是，客家文學的創作，不論是民間文學的山歌、諺語，或是現代文學中的小說、散文、新詩，都是社會文化的縮影。它常藉著作者的生活經驗與社會背景，以有形或無形的方式書寫，細膩地記錄著客家族群飲食的足跡與情感的投射，藉以重現當時社會生活的原貌。這對於客家飲食文化的建構與發展，有莫大的貢獻。

三、客家飲食文化的形成

一個族群飲食文化的形成，學者專家可從不同角度去解讀、分析，爬梳出對人類進化的意義。歷史學家遼耀東對此的看法是：飲食的基本法則，是靠山吃山，靠水吃水；由不同的地理環境與氣候，可提供不同類型的飲食資料，形成不同的飲食習慣與文化。（，2007：177）遼耀東主張可由各種不同的飲食形態中，樹立起「味分南北」的區隔，塑造出各家各派迥然異同的飲食支流。客家飲食文化的形成，即具有強烈地域性的區隔以及特殊的物產所形成獨特的飲食風味。

有關客家飲食文化的研究，必須與社會結構產生密切的關聯；這些又可從歷史的脈絡與文化的背景著手。至於歷史脈絡的建構，必須追溯起族群源流的探討。關於客家族群源流的主張，除羅肇錦、房學嘉等人的南源說外，最常見的主流論述，仍以羅香林的中原漢人南遷之說，被社會大眾廣泛地認同。截至目前為止，多數學者仍認為客家人是以中原漢人南遷，融合南方少數民族的文化自成一體系即為客家民系的建構。

謝重光在《客家飲食文化》的〈前言〉中，認為客家先民在唐朝中葉至今，已完成歷史上五次的大遷徙。為了求取生存，常迫使自己的生活方式與社會文化，必須不斷地與其他民系產生融合（1995：1）。謝重光此種看法，仍沿襲著傳統羅香林的論述，就是

以一群中原漢人南遷為中心思想，建構客家的概念；客家飲食文化亦循此軌跡而發展。學者王增能（1995）在《客家飲食文化》中亦持類似看法，提出客家飲食文化的起源，是傳承黃河流域中原漢文化的背景，經遷徙與沿路在地住民產生交流，並順應當地自然環境的條件所演變而來。換言之，客家飲食文化一直是承接原本屬於中原漢族的飲食特色，直到宋代，中原漢人為了避難，南遷於閩、贛、粵交界的山區，為了因應自然生存的條件，才將飲食習性，融合了當地少數土著畬族的地域民俗料理，自成一格特殊的飲食文化。

既然中原飲食文化是客家飲食文化的源流，台灣客家飲食習慣則是承襲原鄉飲食文化的特質。鍾理和在〈原鄉人〉中曾提起，來自原鄉人³的先生，嗜食狗肉。梅縣飲食諺語即有：「春羊、夏狗、秋鴨、冬雞」。又「狗肉滾三滾，神仙都倚唔穩。」據說漢人吃狗肉的風氣，在秦漢時期便已昌盛。（房學嘉，2010：43 註⑥）由此得知，客家人吃狗肉的習慣，有可能沿自北方的飲食文化而來。由《食飽旨》客家名人飲食習慣中證實，多數客家人喜食各式各樣的粿；可見粿在客家飲食文化中佔有重要的地位。練春招在〈從豐富多彩的“粿”類詞看客家的民俗〉中，證實粿字屬於是古語詞，在現代漢語與其他方言都不用，目前已成客家話的特徵詞，亦說明客家飲食文化的粿是傳承中原飲食文化保留至今。（2006：211）由此可知，不論是客家人所嗜食的粿或狗肉，都有北方漢人早期飲食文化的遺跡，經客家人一路南下遷移後，便將此種飲食文化傳播至嶺南，甚至到台灣及東南亞各地有客家人的足跡之處。

王增能在《客家飲食文化》中，認為客家飲食文化賴以生存和發展的背景，大致源自於漢族飲食文化的架構，並歸納形成的因素如下：（1995：5）

- （一）傳承中原黃河中下流域的飲食文化。
- （二）南遷後醞釀成新的飲食原料和習俗。
- （三）受當地土著飲食文化習俗的影響。
- （四）吸收鄰近或其他民系的飲食習慣所影響。

³ 台灣客家人的原鄉分佈很廣，包括閩、粵、贛、廣西、湖南等地，此處是指作者的原鄉廣東梅縣客家人。

雖然王能增主張客家飲食文化的變遷，是以中原飲食文化為主幹，隨著不斷地遷徙與傳播，加上融合其他地方民系的特色演變而來。但是，在「百里不同風，十里不同俗」的影響下，客家飲食習慣亦因地域之別，已發展出各種不同特色的風格。如：台灣客家人已逐漸不食狗肉的習慣，叛在南洋地區的發展，已融入當地馬來文化成為今日的娘惹糕等變革。

楊彥杰在〈客家菜與客家飲食文化〉一文中，認為客家人與鄰近閩南、廣府的民系並無明顯差異，均是漢族的一支民系。他認為客家菜在歷史上並無形成獨立的派系，而是按其居住環境的不同，納入其他主流菜系之中。例如廣東客家人以「東江菜」，融入粵菜體系內；閩西客家人亦以「閩西菜」，成為閩菜的一部份。只是客家菜在自然地理條件的限制以及物產資源和社會人文環境的交互影響下，仍有屬於自己的特色。（2009：99）筆者認為，客家菜雖然無法清楚以地域之別自成一格，但在客家飲食文化發展的過程中，仍可在閩、粵、贛乃至於台灣的客家菜中，找到不同於其他民系而又共同擁有的獨特性，如叛的重要角色與客家醃漬文化的盛行等。所以，若要硬將客家菜籠統歸納在其他菜系派內，似乎有失客觀、公平。故筆者還是比較贊成焦桐的主張，認為客家的概念，應以語言來區分，客家菜系更不能全然以傳統的地域概念作為派流區分的標準。只是，客家飲食文化的發展，類似客家方言的變遷，在共同的大原則下，仍存在各個不同地域次文化的差異，產生同中有異，異中有同的現象。

台灣客家人自原鄉遷徙後，仍以山居勞動清苦的生活模式為主，因此在飲食習慣的意象上，無形中形塑出勤奮、純樸、簡約、務實強烈的族群性格。（林淑蓉，2007：156）主要的原因是客家人所生活的地理環境，都在窮山惡水，地勢阻絕，交通不便，潛意識中常存有「食物匱乏」的危機感。故要如何利用「秋收冬藏」，將食物有效的資源回收與運用，以達到存糧防饑的功能，是客家人生活中的重要的課題。換言之，由於居住地域的限制，物資的缺乏，迫使客家人養成善用自然資源的習性，建構出「靠山吃山」，自給自足的飲食模式。此種在地飲食形態的建立，形之於吳濁流、李喬、鍾肇政、鍾理和、鍾鐵民、鄭煥等人的作品裡，而這些文學作品的醞釀與形成，都建立在貧窮山居的農耕生活上。

傳統客家飲食文化，可謂是庶民飲食文化的展現，也是山居農村菜的風貌。這些飲食的特色，仍是以稻米當作主糧，再以蕃薯、芋頭等雜糧為輔。客家人的性格，勤勞、刻苦，常善於利用山坡、河岸與池塘旁等空地，耕種蔬果、蕃薯、芋頭等作物，以增加額外收入，改善貧困的生活。此種節儉的形象與實在的性格，常反映在飲食的實踐上，也就是如何將當季所剩的蔬果，利用曬乾或醃漬的手法，讓資源能再生製成可儲藏轉韻的蘿蔔乾、高麗菜乾、梅乾菜、覆菜、柿餅、柚子茶等加工食品，以備不時之需，這也是客家婦女在廚房內必修的重要課題。

縱觀，客家人的飲食模式，常受物質短缺之苦，運輸不便之侷限，常常必須因地制宜，就地取材，力求無中生有，才能創造資源，求取生存。這可從鍾鐵民〈竹叢下的人家〉裡，看出如此的飲食背景：來自鄉間的一對的小兄妹，自生自滅地住在竹叢下，為了填飽肚子，必須不時在山間尋找一些野兔、野鼠、蛇、蝸牛等野味，將其視作人間美味般，就地火烤而食。這樣的飲食活動，正如客家古老人言所說：客家人居無定所，好似飛鳥般，沒有一定在那裡落根，那裡有吃，那裡有住，便往那裡棲息（戴寶村、王峙萍，2004：161）。如此的絡食方式，反映出客家人似猶太人或游牧民族過著飄泊離散的生活。換言之，客家人歷史上的五次大遷徙，不只為了逃避災難，更是為了生存以及開拓更大的飲食空間。這些在《寒夜三部曲》、《台灣人三部曲》的大河小說裡，可看出在那貧窮戰亂的年代裡，生活在山野的客家人，除了吃自給自足的家禽牲畜外，舉凡田野間溪蝦、溝魚、山禽、走獸之類的食物，只要是能賴以生存，幾乎無所不覓，無所不食。長期下來，處在匱乏、封閉山林的客家人，在此環境下，自然而然便造就出「吃野」、「吃粗」、「吃雜」的飲食習慣。

「吃野」、「吃粗」、「吃雜」是客家人在封閉的山中生活裡，必須面對物質匱乏，引起的飲食問題所發展出的解決之道。因此，客家人的飲食風貌，總是帶有一股濃濃鄉野氣習的農村菜，譬如閩西的稜米、綠荷包飯、竹筒飯等，尤以閩西「八大乾」⁴，更是聞名遐邇在地的客家味。另外，粵東地區的蕃薯、芋頭、樹薯、泥鰍、田螺等野味，亦隨

⁴閩西八大乾：武平豬膽肝乾、連成地瓜乾、永定菜乾、上杭蘿蔔乾、長汀豆腐乾、寧化辣椒乾、寧化老鼠乾、明溪肉脯乾。（1995：92-97）

著移民的風潮，將此飲食習慣展轉流傳至台灣，進而深植在客家農村的飲食生活裡。

第二節 客家飲食文化的特色

黃樹民在〈近代華北農村飲食文化的變遷〉中，認為民族學者研究當代民族的飲食文化，應以了解該民族如何適應其生態環境，發展出獨特的文化特質。(2009：166) 此種論述，正可詮釋客家飲食文化的發展與其獨特性。

山居的客家人生活維艱，為了生存必須到處「尋食」。「尋食」在客語上的詮釋，象徵「生活」之意(2007：39)；另外與其相關的詞彙「絡食」，按《客語詞庫》的解釋，也含有「謀生」的意思。(2007：548) 客家人在面臨山多地少，瘴氣繚繞，生存條件惡劣，又必須與當地土著爭奪資源的情況下，如何「尋食」，便成生活上嚴厲的挑戰。於是，「靠山吃山」、「就地取材」，便成為客家族群適應生態環境求取生存的不二法門，同時也形塑出客家飲食文化在地性強的特色。本節將進一步探究此種飲食文化的特色。

一、簡樸地域飲食的特色

客家飲食文化是在地形條件、天然資源與社會文化背景下，相互交流影響形塑而成的。客家人為了適應惡劣的環境，在極限的天然條件下，發揮物盡其用與資源回收的巧思，體現勤儉的精神，創造出獨具族群性格的飲食文化。針對此種飲食風格，楊彥杰和王增能就以閩西客家菜的食材、製作、口味以及烹調上，提出客家菜應有的特點有：

- (1) 主要利用當地出產的大米、雜糧等當作主糧。
- (2) 重山珍野味少海鮮。
- (3) 閩西八大乾的在地醃製食品，已蔚為著名的風味食品。
- (4) 烹調方法以多蒸煮少炸烤，刀工粗獷樸實。
- (5) 口味以原味為主。筆者由台灣客家文學作品中梳理，發現台灣客家菜亦沿襲此種特徵，發展出有下列的特色：

- (一) 以在地自家生產的食材為主，並重視山田野味：客家人平日都以自家所種的稻、蕃薯、芋頭等在地農作維生。這因為客家人長期以墾殖農耕為業，定居山區，地形隔絕，交通不便，故烹飪食材必定就地取材，以當地食材作為首選。這些見於

鍾肇政、李喬、莊華堂等人的鄉土小說與吳濁流〈仰看青天〉、龔萬灶的散文《阿啾箭的故鄉》和黃子堯、邱逸帆、曾貴海等人的新詩中，尤以葉日松以家鄉特產茶、蕃薯、地豆、金針花等為題材入詩，便可印證客家人的飲食與家鄉、土地之間有密切的關係，亦是他們一生精神的寄託。

(二) 在地醃製/菜乾等食品，已蔚為著名的地方特產：客諺：「鹹菜甕一關西」，是指新竹縣關西鎮的舊名稱原是「鹹菜甕」；後來因「鹹菜」的日語發音與日本關西的地名讀音相同，便改為「關西」。關西也因「鹹菜甕」的關係，被標幟為「關西鹹菜」即是人氣商品。從葉日松〈野薑花開介時節〉、〈德介家鄉一花蓮〉、〈共品蓮花介芬芳〉的新詩中，亦見證花蓮的地方特產：金針花、香菇、洛神果、梅汁等家鄉醃漬/菜乾等食品，已蔚為勝名的家鄉特產，成為行銷台灣觀光打響名號的伴手禮。

(三) 飲食烹調方法，多以燉煮、少炸烤，且刀功講究樸實粗獷無華為原則：在莊華堂小說《祖譜》與丘秀芷的散文〈雞湯倒到水溝肚〉中，對客家婦女烹調的方式，均有不同角度的著墨，大致仍不脫離不了「燉、煮，燙」為原則。客家人做菜極少有油炸、火烤等烹調手法，切菜、剝肉更是以大塊見長，主要是為了因應農耕繁重的勞務以及貧窮環境所致，故在飲食無暇細燴烹調下，養成大部份的客家人，對飲食的要求極低，力求只能糊口粗飽即可。

(四) 味道以香、鮮的原汁原味為主調，但口味卻隨著各地的飲食習慣略有差異：在方梓在《采采卷耳》中，對於客家人如何利用各種不同的方式，烹調野菜時蔬，便可了解客家人對於食物的烹煮，口感力求簡單且忠於原味，甚少加入複雜的調味醬料與勾欠，大都以原汁原味呈現其食材的新鮮為主流。但這只是客家菜烹飪的大原則，它亦會隨著不同地方的口味，融入其他民系的做法，發展出屬於其地方特色的變革。例如：甘耀明在〈嚙鬼〉中，對於醃漬豬肉的描摩，已經不是純正客家鹹豬肉的醃製法，而是混合著原住民的飲食風格。這是由於他所居住的苗栗獅潭山區，曾與原住民混居所受的影響。

二、客家飲食文化的成因與特點

筆者以王增能與楊彥杰兩位學者的看法，歸結統整出影響客家飲食文化的幾點成因與特質⁵，亦可應用於台灣客家飲食文化上：

(一) 以黃河中下流中原飲食文化為源流

- 1、王增能認為客家飲食文化的起源，承襲黃河流域下流的江東飲食習慣而來。客家本為中原漢族，仍保有中原飲食的習慣。直至宋代南遷，才將飲食習性融入閩、粵、贛交界少數土族的地域民俗料理，形成自成一格的飲食風貌。這可由粄、粥之類的食物，一直保有中原漢人的飲食痕跡可看出；但在山坡地刀耕火種，種植蕃薯、芋頭、茶等雜作物，又與畚苗的做法極為相似，這或許是與當地少數民族相互影響所致。這種飲食樣貌的形成，源自於客家人遷居山城後所醞釀而成。
- 2、廖純瑜在〈由客家辭彙，探討台灣客家飲食文化的發展〉的田野調查裡⁶，發現在客語飲食詞彙中，名詞類的飯、粄、粥（糜）等與動詞的改、（改蕃薯）嚼、啜、擘（擘橘子）、焮茶（炙茶）等，都源自於古漢語，便可窺知客家飲食文化，仍保有中原飲食文化之遺跡。（2009：131－132）而這些詞彙也常出現在《寒夜三部曲》、《台灣人三部曲》、《鍾理和全集》、《台灣連翹》等客家文學作品裡。這是因為客家人長期居住在封閉的山居，過著單純的農耕生活，語言較少受到其他民系滲透，故仍保留著許多古漢語的使用，這說明客家人與中原飲食文化有著密切的關聯。

(二) 南遷後以靠山吃山，就地取材為主要的飲食模式：

客家人南遷後，一路避居窮山惡水的山區裡，因地瘠人窮，飲食模式只能因地制宜，日久便養成靠山吃山，就地取材的習慣。這可在常見客語飲食詞彙裡，梳理出客家飲食文化具有下列幾個特徵：

1、主食類以五穀雜糧為食材

從廖純瑜的詞彙調查中，發現常見主食類的詞彙有：白飯、五穀米、在來米、糯米飯、蕃薯飯、鹹糜、糖糜、卵炒飯等，這說明世居山區的客家人，飲食主要仍以自己自

⁵資料來源：考王增能《客家飲食文化》與楊彥杰〈客家菜與客家飲食文化〉。

⁶詞彙調查表見論文附件。

足的稻米、蕃薯、芋頭等雜糧為主糧；並將這些在地的五穀雜糧，經巧思加工後，做成糜、炒飯及粄等不同形態的美食。在閩西的客家地區，如今還流行著「蕃薯芋仔半年糧」的說法。

此種說法，亦可從《寒夜三部曲》裡，蕃仔林的彭阿強與《台灣人三部曲》九座寮的陸家先祖中，了解客家先民的飲食概況：自唐山東遷來台後，擇山而居，開山闢園，仍以種植稻米為主要農作物。只不過在山崗、丘陵裡，因土地貧瘠，良田難覓，必須以抗旱、易繁殖的蕃薯、芋頭等雜糧為輔，才能溫飽。但仍有原鄉吃粥的飲食習慣，台灣客家人普遍不能接受，理由是認為農耕生活，每日要從事大量的勞動，必消耗大量的體力，故認為吃粥，根本無法久耐饑餓，亦無法補充足夠的熱量，以供勞動所需。

2、 粄是飲食中重要角色

粄在客家飲食中，佔有舉足輕重的地位，是客家人久經戰亂與遷徙動蕩的歲月裡，創造出攜帶方便且易儲存的食物。在客語詞彙中，粄的名稱種類繁多，有芋粄、水粄仔、九層粄、發粄、菜頭粄、紅粄、粄圓、米篩目、新丁粄、粄粄、粄條⁷等，琳琅滿目，令人目不暇給。這是客家人把在地生產的米食文化，將創意發揮到極致的表現（廖純瑜，2009）。

在客家文學中，不論是鍾理和的《笠山農場》、黃涓的《寒蟬》、張維中的《九層之家》，還是葉日松的《掇粄圓》等作品，有關客家飲食生活的書寫，不管是以粄為主題意識或是以懷舊滋味的手法撰寫，在在都將「粄」與客家人的生活、文化與情感，緊密的連結成一體，足以證實粄是客家族群飲食的集體記憶，更是客家人符碼的意象。（有關粄的研究，詳見第四章第二節。）

3、吃野

山歌中：「朝晨野菜晝邊糠，暗晡轉來吃粥湯，一家大細腸打結，窮人累年無春光。」昔日客家人的山區生活，資源匱乏，必須終年勞動，常窮得必須到處「尋食」，才能免強度日，訓練一身就地取材，逢野便吃的好功夫。這些涵蓋野菜、野果、蛇、鼠、狗肉等粗糙雜食，只要能活命，一律有無所不吃的習俗。

⁷北部客家人稱粄條，南部美濃客家人則稱面帕粄。

李喬《寒夜》中描寫在蕃仔林當隘勇的劉阿漢，常有獵殺吃果子狸與其他獵物的習慣，並擁有愜意與友人過著大口喝酒，大塊吃肉以消磨寂寞的美好時光。鍾鐵民在〈葶菜〉一文，亦大談就地取材吃野菜的经验，讓人見識到客家人簡樸、淳厚的族群性格。李喬在〈秋收〉中的小孫子，則對阿婆告訴他，爸爸小時後都吃蝸牛，當作美味佳餚時，深感到不可思議的噁心。因為，一個生活在物質富裕的小孫子，又怎能想像那如野蠻人般無所不吃的年代，必須要如何辛苦絡食才能生存。可見由客家人吃野的飲食活動中，也可看出兩代間，因飲食變遷引起價值觀的落差所築起的代溝。

4、沒有油水的素食

客家人平時的飲食近乎吃素，其原因並非宗教信仰所致，乃是長年生活貧困所致，故在客觀環境上，缺乏動植物性油脂的食物可食。所以，在平常的烹調上，會因節省而只用少量的油脂料理，以簡單口味的菜餚裹腹度日。即使逢年過節或喜慶宴會時，只要稍有魚肉可享，也必以長者和客人優先食用為原則，這是客家講究宴會禮儀的傳統。所以，客家最常民化的飲食，就是以自給自足的蔬果和醃製醬菜/菜乾類，如豆豉、蔭瓜、醬瓜仔、鹹菜、蘿蔔等素菜酌餐。此種族群性格的飲食，印證了客家人勤奮、節儉、刻苦耐勞的生活態度。文學作品裡，龔萬灶的〈覆菜盞〉、李喬的〈鹹菜婆〉、邱一帆的詩〈阿姆介鹹菜〉、邱秀芷的〈瓜仔脯〉，都是以鹹菜、瓜仔脯等食物為主角，敘述客家人面臨艱苦、辛酸的磨難時所擁有的生活哲學。

5、以「多山產，少海產，重實質，輕形式」為飲食基調

台灣多數的客家人，沿襲著原鄉日出而耕、日落而息的農耕生活模式。客家山居生活，簡陋樸拙，地勢隔絕，食物取材不易，多以當地現有的真材實料及新鮮的蔬果為多；反而形塑出鮮、簡、樸為客家飲食的精髓。特別是客家人因住所遠離海濱，海產奇貨可居，食材多半使用在地的山產野味為飲食主要的基調，久而久之，便將飲食意識與「山」為大地之母之意象，融合成一體。

客籍作家常因居住環境與切身經驗的關係，常將飲食情境忠實地反映在山文化的飲食型態裡。甘耀明在〈嚙鬼〉中，敘述抗戰時期，父親與原住民換取一塊山豬肉，只見母親以粗鹽醃漬密封的方式，處理這豬肉。這塊山豬肉，雖不是精烹細燴；但窮困人家

的小孩，卻有著日以繼夜想吃肉的期待，不料卻又換來一次次無情幻滅的心情。甘耀明在文中所提及醃漬豬肉的方式，是將整塊豬肉放在大陶甕內，以粗鹽醃漬密封，其間不可觸碰到水(否則會發霉)，再陳放數月，使其發酵，方可食用。此種處理的方式與筆者考察泰雅族不老部落的醃豬肉頗為相似，推測其飲食形態或許曾受到原住民飲食文化的影響所致。

在客家歌謠的〈病子歌〉中，則呈現出另一種的特殊飲食形態。昔日客家婦女在懷孕時期，會特別喜歡吃豬腸炒薑絲、柯子煎鴨春、梅子口裡酸、酸澀虎頭柑、竹筍煲鮑魚等食物，這些重口味酸性的菜餚，特別能解除孕婦生理上的不適與撫慰心靈上的不安。「柯子」、「梅子」、「虎頭柑」、「竹筍」這些均屬於山產的食物，說明客家人靠山吃山的飲食形態。相對的，閩南人的〈病子歌〉中，提及羊肉炒薑絲、麻豆文旦柚、馬薯炒海參等食物，看出閩南人是靠海吃海的族群；由此可見閩客因地形的差異，飲食習慣形成南轅北轍的看法。這又可由孕婦所思念孕婦食譜的諺語—「山頂鷓鴣光，海底馬加錫」，證實客菜多食山產，閩南多食海產，兩者的飲食形態實在相差頗大。(胡紅波，2010，14-15) 這也證實客家人的飲食範圍，總脫離不了山城的環境與就地取材的原則；縱使有吃魚的時候，也以在地的河鮮、鹹魚或魚乾類居多，此與閩南人靠海近，嗜食海產的習慣，形成強烈的對比。

第三節 地理環境所形塑的飲食景像

李瑞騰在《老殘遊記的意象研究》〈山的意象〉中指出：「山原只是「土之聚也」，但因其所聚成的山形山色引起人不同的觀感，入乎其中更有不同動因、過程、結果與感受；進一步說，諸多神話、傳說、歷史故實等等，使得「自然」之山逐漸「人文」化起來……。」(1997：41-42)

在客家文學作品中，不論傳統民間文學的山歌、諺語或現代白話文學的小說、散文、新詩，舉凡與山有關的客家詞彙，種類繁多，足以證明客家人與山之間的關係密切，甚至

將山視為大地的象徵與孕育萬物生命永遠的母親。(許素蘭, 2004: 328) 可見, 客家人長期依山傍水, 入世以山生活, 出世以山為師, 對山的情感濃厚且敬畏。本節討論的重點, 在於與山有關之飲食文學的研究。

一、與山相關之詞彙

檢索《客英大辭典》⁸、《客語詞庫》、《台灣客家俚諺語語典》, 發現在客家人的日常生活詞彙中, 有許多與「山」有關連之用語, 如下⁹:

客英大辭典	客語詞庫	台灣客家俚諺語語典
山歌	山牛牯	山中有直樹, 世間無直人。
山川	山光水色	山中無老虎, 猴哥升大王。
山嶺	山芋仔	山林壁角
山腳	山棟	山高難遮日
山岡	山狗大	山就會吃崩
山崩	山林壁角	山頂鷓鴣羌, 海底馬加鯧。
山坡	山坳	山猴想摘仙桃。
山茶	山珍海味	山精山角落, 新杉底下著。
山柑	山茱萸	山精毋識鹿, 楊桃話礮礮, 乳姑佬到蚊叨炮。
山雞	山崩地裂	山豬著釣一拱起。(恭喜)
山豬	山葵	山豬學吃糠
山家鼠	山楂	山豬學吃糠一毋知臭香。
山蝦	山歌	
山藥	山腳下	

⁸ 《客英大辭典》: 1905年由英國英格蘭長老教會的傳教士, 在廣東客家揭西地區傳教時所編著。

⁹ 資料來源: ①《客英大辭典》, 1982: 667-669 ②《客語詞庫》2007: 728-730 ③《台灣客家俚諺語語典》

2005: 60-61。以上表格只呈現不同資料的出處, 其間並無對應關係。

山高嶺崎	山塘	
山豬學吃糠	山溝	
山中無老虎猴哥為王。	山豬	
山食都會崩	山蕨	
山有人水有人	山藥	

由這些常用詞彙中，發現與山有關的飲食詞彙有：山茶、山柑、山雞、山豬、山家鼠、山蝦、山藥、山芋仔、山珍海味、山茱萸、山葵、山楂、山蕨、山頂鷓鴣羌、山猴想摘仙桃、山精毋識鹿，楊桃話礮礮，乳姑佬到蚊叮炮、山豬學吃糠、山豬學吃糠—毋知臭香等。

以上不論是植物性的山茶、山柑、山藥、山芋仔、山茱萸、山葵、山楂、山蕨，亦或是動物性的山雞、山豬、山家鼠、山蝦、鷓鴣羌等，都以「山」為字首，可見這些詞彙的使用，都是山產的食物，故富有山文化特殊而深刻的意涵。

語言是文化的載體，地方方言不只是地方文化的載體，在詞彙的特徵詞中，更是具有強烈地域性的色彩，以此反應出不同地方的風土人情。但語言與風土文化並不一定會同時存在且平行發展。周振鶴與游汝杰在《方言與中國文化》即主張：「方言詞彙的消長和民間習俗並不總是平行的。有的民間習俗早已絕跡了，但是反映這些習俗的詞彙，依然活在口裡。通過這些詞彙可以了解方言區，已經消失的民風民俗。」（1990：207）由上所述有關山的詞彙裡，有些目前依舊存維繫著客家文化的命脈；有些因為它與現實環境距離太遙遠，與今日客家人的都會生活完全脫節，在社會上已經消失殆盡。但不可否認，由詞彙的意涵裡，仍可發現客家人的飲食習慣，蘊含著濃厚「靠山吃山」的生存法則與地域標幟。故山文化的飲食，可說是建構客家社會文化的主體。

二、客/畬的飲食文化

羅肇錦在〈客家人的「山食」與「山言」〉中，指出客家人因常住山區，久而久之，便養成具有保守寧靜與世無爭山的性格，成了樂山的「仁者」。不似潮州、泉州、漳州

的閩南人，在生意方面具有強烈的企圖心，更無法與平地的廣東人抗衡。也就是客家人營生的方式，早期都以刀耕火種後期以開闢梯田儲水灌溉的耕種模式居多。（羅肇錦，2010：168）遠在早期居住於閩、粵、贛交界時，客家人就曾與山區的畚族有一段密切的互動，長久接觸後，生活習慣與飲食習俗，亦受其影響巨深。這可從文學作品中發現，客家人與畚族存在著許多似類下列「靠山吃山」的飲食文化特點：

（一）刀耕火種的山地農耕

客家人與畚族都是以山地聚落為居住環境。換言之，也就是以一種依山築家，拓荒為田，披荊斬棘，刀耕火種的生活方式。但是，此景現在已不復在，而是以水田和旱地種植為主。（施聯朱等，1995：18）台灣早期的客家先民亦不例外，在《寒夜》的彭阿強，落腳於蕃仔林，咬薑啜醋，開疆闢林，艱辛備嘗，以開山大刀征服窮山惡水，亦以刀耕火種營生。施添福主張客家人早期遷徙來台，必選擇山間、丘陵、台地落腳的原因，乃沿襲原鄉客家先民的生活模式；也就是類似畚族放火燒山，將灰燼埋入土中當堆肥的「刀耕火種」的畚耕方式。客家人的農耕作物，與「畚禾」類似，都是以稻米為主。吳濁流在《台灣連翹》指出，故鄉「山林多於田地的」。在長期處在水田少，旱地多的山裡，常年稻穀產量歉收時，為了克服此種地理條件的缺陷，客家人也跟百越畚族一樣，以蕃薯、花生、油菜等雜糧為輔。（施聯朱等，1995：18）李喬《荒村》裡，劉家的墾殖生涯，代表台灣早期多數客家人農耕的生活模式：「正式向陳金木、楊煥兩位頭家承租烏石壁頂巔起至鷓鴣嘴下二十甲的土地二十年；以衫木造林為主，相思樹造林為副，另外還准許佃家拓地種植蕃薯、蘆粟、綠竹、麻竹等。」（2001：136）居住在山多田少的農村裡，種稻不易生存，客家人最常見卻以蕃薯、蘆粟、綠竹、麻竹等雜作物謀生。生存在此貧困的環境下，蕃薯簽反而普遍成村民的主糧，白飯卻是用來敬老或款待賓客的奢侈品。

（二）醃漬文化的盛行

客家人與畚族的飲食極類似，三餐除以米飯為主外；在沒有冰箱的年代，常將自家所種吃剩餘的蘿蔔、高麗菜、芥菜、瓜類、竹筍、柿子、柚子等蔬果，以簡單樸素曬乾、醃漬的手法處理，成為山中最佳保存食物的方法。（施聯朱等，1995：19）這些醃漬後

的菜餚，搖身一變，成為「醬菜」，成為生活中不可或缺的佐菜聖品。鍾理和筆下《笠山農場》的那些女工，午餐的飯盒打開，便是鹹魚、蘿蔔乾、花生仁、鴨蛋等，其中蘿蔔乾、鹹魚，就是客家常見的醃製菜。鍾肇政《滄溟行》裡，有一段敘述維樑雖在外的小吃店吃過炒米粉後，但回家到廚房仍想進食，掀開餐桌的「毛攔」，那裡只剩下兩碗菜，是蘿蔔乾和鹹菜乾，而且也沒剩多少片了。可見蘿蔔乾和鹹菜乾便是客家尋常人家的菜色。李喬的〈鹹菜婆〉更是道盡一個來自原鄉的客家老太太，以滷得一手好鹹菜而出名。鍾鐵民的〈蘿蔔嫂〉描繪出客家婦女，以善於醃漬蘿蔔乾的好手藝，因而受此封號。嚴嘉琪〈酸菜的故鄉〉，更是由醃漬酸菜的族群特性找到族群認同的符碼。可見，代表客家人勤儉、樸實性格的蘿蔔乾、鹹菜等醃製菜，早已在客家飲食文化生根，成為客家人族族群的標幟。

吳濁流在《台灣連翹》裡，對於故鄉生長環境有如此敘述：

我家的前面是田，有廣大的水田。後方有一排竹叢，竹叢後面是一片廣闊的果樹園。園裡有柿子、李子、橘子、柚子、茶等。園後有山與園相接，山上大木蒼鬱茂盛，白天也有松鼠在樹上跳來跳去，有狐狸在地下亂跑。也有各種各樣的鳥繡眼兒、白頭翁、山鳩、伯勞、竹雞、鶯等的鳴聲不時可以聽到。」(1995：16)

由此說明，除了水田外，果樹園裡的五花八門的水果，也是客家家庭重要的收入財源，當水果吃不完，賣剩下時，客家人經風乾醃漬處理後，又以柿子乾、柚子茶、桔子醬等食品加工，成為另一種受歡迎的美食佳餚。

茶葉、香菇、水果、柑桔等，同樣也是山畝地區居民重要的作物，此種產業模式與客家人的農業非常相似。唯一略有所別，客家地區利用乾貨或醃漬菜，已行銷成為聞名遐邇的風味菜，化身成為客家的符碼。畝族因食鹽，必須要向漢人市場購買才有，所以醃漬食品不如客家人發達而享譽盛名。如今在台灣的客家地區，全省幾乎都有種類繁多的醃漬醬菜與菜乾出售，葉日松在他的新詩中，介紹花蓮名產的金針花、蕃薯糖、芋仔酥、富里米、白梅、舞鶴茶，都已經是名揚國際的客家風味食品。

（三）擷取在地食材的飲食特色

施聯朱等在《畚族歷史與文化》中指出，畚族的飲食常以蕃薯絲（客家稱蕃薯簽）為主食，白米飯用來招待客人；平日也是以山中各類蔬菜、菜乾、醬菜為主要菜餚。（1995：159）這與客家人居住在匱乏的深山裡，因交通不便，必須靠山吃山，就地取材，才能成為謀生之道的原理頗為接近。在客語飲食詞彙裡有：山柑、山雞、山豬、山蝦、山藥、山芋、山葵、山楂、山蕨等野味，一直是客家人生活中的飲食的主要素材，便可看出客家人的飲食與山居環境密不可分。

客家人移民來台初時，開荒墾地時，一切必須無中生有，故務必要善用大自然資源裡的山產野菜才能生存。這些刻苦、艱辛的生活經驗，常反映在客家寫實文學的作品裡。文學的形成，往往是一個時代、一個族群，社會文化發展脈絡的記錄。李喬《寒夜三部曲》，便是屬於客家人一個時代集體苦難的記憶。《寒夜》中的彭阿強與劉阿漢，以吃蕃薯和野菜維生的飲食情境，敘述蕃仔林那段墾殖歲月的心酸。甲午戰爭後，日本殖民統治的台灣，讓台灣人的生活更加艱難，在戰役大小不斷時，使全台陷入極度缺糧的恐荒中。《孤燈》時期的蕃仔林，為了生存都把昭和草¹⁰與其他野菜，當作主食療饑。戰爭的無情，讓人為了活下去，扭曲人性已到了無所不食的地步。因此，也造就客家人對於野菜有過人的識別力與烹煮野菜的心得，到目前為止，許多老一輩的客家人，仍維持嗜食鄉間野菜的習慣。（有關吃野部份，將於第四章第三節有進一步闡述。）

食物是飲食構成的基本元素，它非但可供應人體基本所需的營養與熱量外，在心理、社會文化方面，亦蘊藏著豐富的意象。客家人在山文化的醞釀與薰陶下，在地土產的食物，對客家人而言，不但具有濃厚的族群色彩且富有精神象徵，這些都常流露在客家文學的書寫裡。以下筆者試圖從客家文學的作品中，梳理出幾種具有客家飲食山文化指標性的食物，探究其在經濟、社會、文化上所呈現的意涵。

1、蕃薯

（1）貧窮年代賴以維生的糧食

¹⁰ 據說在昭和年間，日本發東亞戰爭，將台灣的稻米、蔬果都搜括運往前線當糧草，故台灣極度欠缺糧食與蔬菜。日本政府便以昭和草的種子，用飛機空灑在台灣的土地上，任其生長繁殖，以解決糧荒問題。（邱紹傑、彭宏源，2008：29）

蕃薯在台灣窮困的年代裡，是飲食記憶令人最深刻難忘的食物。除了水稻外，它堪稱是種植面積最廣且最普及的農作物；亦可謂台灣庶民飲食的標幟。

蕃薯又名「地瓜」，英文 sweet potato，名稱與馬鈴薯同音，但馬鈴薯食其莖，蕃薯食其根。蕃薯的種類與顏色繁多，由淺色的白色至深色的紫色均有。它的原產地在中南美洲的秘魯一帶，早在四千多年前，便由印地安人開始種植。約在十七世紀左右，荷蘭人入侵台灣時，便將蕃薯引進栽種。（徐明達，2010：94）蕃薯的形狀與台灣地圖相似，在台灣不論閩南人或客家人的本省人，常將「蕃薯」視為台灣精神的符碼。

對台灣人而言，蕃薯是一種平凡而重要的食物。它抗旱易繁殖的特質，即使在惡質貧瘠的土壤下，只要遇水便能生根發芽，隨地耕種，大量繁殖。這對於早期一無所有來台墾荒的客家人而言，蕃薯幾乎成為賴以生存的主要食糧。《渡台悲歌》裡出現「台灣蕃薯食一月，多過唐山食一年。頭餐食了不肯捨，又想留了第二餐。」以及「半晝吃了真點心，鍋爨蕃薯滿菜盤」，足證明蕃薯是客家先民飲食生活貧困的印記。這也說明客家人來台開基立業時，在糧食短缺的生活裡，蕃薯是充饑活命的泉源。

客家人常將蕃薯視作貧窮的象徵。可從下列的客諺得知：「有妹莫嫁竹頭背，毋係蕃薯就是豬菜。」與「有妹毋好嫁到大山背，上崎堵嘴，下崎堵背，食蕃薯嘜鹹菜。」（邱紹傑、彭宏源編著，2008：13）此說明客家人最怕將女兒嫁到窮鄉僻壤的山區裡受苦，試想好不易含辛茹苦將女兒扶養成人，卻不幸嫁到山林壁角的深山裡，每日所吃不是蕃薯、蕃薯葉，便是鹹菜之類的食物，那種窮苦、艱辛的日子，必定會令父母終身擔憂與不捨。無獨有偶，閩諺亦有：「將你賣去海口食蕃薯。」與「食蕃薯配蕃薯葉」、「食蕃薯食到嘴齒烏」（徐福全，2009：62）在在說明在台灣早期不論閩客族群，蕃薯的意象都是代表偏遠、貧窮之意，故任誰都不願意替女兒選擇如此的婆家，使其終身三餐以蕃薯度日。

蕃薯的影像也不斷浮現在李喬《荒村》的陰影裡，成為一種貧窮饑餓人家的飲食符碼。當劉阿漢長年從事抗日活動，囚禁牢獄十年間，幸賴燈妹開拓屋後的兩分地，成為蕃薯園和屋前那片斜坡石礫地外，賣力幹的都是搖搖擺擺，不安定欠安全的東西。因為，這兩塊地算是官有地；阿漢寧願與「河水伯公」爭河床，濫墾河畔沙埔地，也絕不肯向

惡勢力的地主承租土地。(2001：90)可見，在燈妹在動盪不安的生活裡，蕃薯園是唯一免於饑餓的寄託，也是能帶給她相對安全的護身符。又當燈妹為了貼補家用，外出從事扛木材做粗工，只能以蕃薯療饑，對於其他的工人，可以盡情大嚼猛吞地享用「鹹鯪魚配白米飯」時，也只能乾瞪眼口水直流羨慕的份。(2001：121)蕃薯/饑荒/貧窮/匱乏的生活意象，幾乎等同燈妹一生的寫照。故在燈妹的眼裡，鹹鯪魚配白米飯與蕃薯的滋味，代表貧窮/富足強烈對比的符碼，是不同層次生活環境的對照。飲食可謂是社會經濟的櫥窗，一個國家乃至一個家庭，經濟環境富裕時，自然願意投資在吃穿上，縱然是扛木材做粗工的工人，也因工資多，相對經濟環境較好，比較捨得吃好的。而一貧如洗的燈妹則不同，以蕃薯充饑意味著她貧窮的身份。

儘管如此，蕃薯對客家農村而言，仍屬於成本低，經濟高的經濟作物，也是不可或缺的重要經濟命脈。客家俗諺有：「貧窮莫斷豬，富貴莫斷書」。意指早期客家農村，養豬是重要的收入來源。養豬成本低，除了剩飯殘羹外，蕃薯的莖、葉，均可用來餵食豬隻，故客家人又稱蕃薯葉為「豬菜」。試想自家栽種的「豬菜」，不需施肥，勿需多花錢，放眼望去滿山遍野，都是養豬的食料，何樂而不為？故一般百姓只要有飼養豬的能力，便可增加收入，一家人的生計，絕不會走入絕境，故才有「貧窮莫斷豬」的諺語。至於「富貴莫斷書」，是指客家人向來重視「晴耕雨讀」的觀念，總認為書中自有黃金屋，積極鼓勵世代子孫要勤勉讀書，才能出人頭地。因此，客家農村家家戶戶都有養豬的習慣，主要是想利用賣豬增加外快的所得，提供孩子受教育的機會。所以，在客家人的理念中，將養豬與讀書視作等量齊觀，都是改善家庭，改變命運的途徑。

蕃薯雖然是客家農村，在物質缺乏的年代裡，是增加收入的來源，但在刻板印象裡卻是貧窮的象徵。因為，米飯才是富貴人家的飲食標幟。在山歌中有：「上坵蕃薯下坵薑，仰般田來放佢荒；阿哥洗鑊無米煮，想分老妹請一餐。」(羅肇錦，2004：79)和「山歌一唱鬧嚷嚷，耕田人家真淒涼；朝晨食碗蕃薯粥，夜裡食碗蕃薯湯。」(羅肇錦，2004：102)都是道盡耕種者，雖勤奮勞動，但一生淒涼、貧窮的日子，每日三餐的飲食，不是蕃薯粥，便是蕃薯湯，連下鍋煮飯的米糧，都是奢求的夢想，故在客家人主觀的認定裡，蕃薯就等同貧窮的涵意。

(2) 蕃薯的象徵意涵

蕃薯在客家民間文學的山歌、諺語中，蘊含著層次豐富的意象。鍾敬文在《民間文學概論》中，對於民間文學的詮釋為：「民間文學是勞動人民的口頭創作，它在廣大人民群眾當中流傳，主要反映人民大眾的生活和思想感情，表現他們的審美觀念和藝術情趣，具有自己的藝術特色。」（1980：1）筆者認為民間文學是屬於庶民文學，是一個時代經口耳相傳集體創作的文學，主要反映普羅大眾生活中，思想與情感的紀實。

諺語在飲食中的角色，正如徐福全在〈從諺語看臺灣的傳統飲食文化〉中指出：飲食活動，日久會形成一種習慣，甚至是一種文化，並透過語言來描述它。通常經日久流傳，深入人心，都會以一種易說易記易曉的語言形態來流傳，它就是「諺語」。（2009：58）由此可知，飲食諺語常以最精確、凝煉、易懂的方言，傳達有關飲食意識、情感與活動的紀實。它與山歌同是代代相傳的口耳藝術文學，在不同地方方言的文化與風俗薰陶下，諺語亦會隨著地域性差異而有所改變。

蕃薯是客家人日常飲食生活不可或缺的食物，故常被運用於生活上諺語的譬喻，更顯其豐富的文化意涵。這也是先人蘊藏智慧的結晶與人生哲學的寶庫。例如：蕃薯的外形碩壯厚實，故用「大蕃薯」藉以嘲笑長得人高馬大，頭腦簡單，四肢發達，既蠢又笨的樣子。但暗諷一個人不會精打細算，因小失大，得不償失，或以貴易賤的諺語：就是「會算毋會除，糶米換蕃薯」、「會算毋會除，偷米換蕃薯」。若一個人太善於精明算計，往往聰明反被聰明誤，後來落得一場空，只好吃蕃薯度日，就會被嘲笑是「會算毋會除，無米煮蕃薯」。倘若與人交往，過於錙銖必較，就怕吃虧，最後下場竟是眾叛親離，只好孤苦伶仃，過著啃蕃薯的日子，就被戲說為「會算毋會除，無伴食蕃薯」。又譬喻一個人不明事理，黑白不分，沒有一點判斷的能力，就說此人是「毋知芋仔抑係蕃薯」或「毋識麼介蕃薯芋仔」。形容一個人做事老是慢半拍，錯失良機，就會被笑說「火過才來煨蕃薯」。如果一個人不切實際，本身只有吃蕃薯的份量，卻不知自己幾斤幾兩重，還要跟人談米價，就會被嘲弄為「食蕃薯講米價」。即平時只過著吃蕃薯的窮日子，又怎會知道米市場的價格？此種沒見過世面，沒有歷練過的人，則被稱之為「食蕃薯毋知米價」。至於天生樂觀，遇到困難，凡是都抱著兵來將擋，水來土掩，一切都是船到橋

頭自然直阿 Q 的心態，就叫「時到時擔當，無米正來煮蕃薯湯」，此與閩諺相同，是否因閩客混居或通婚相互影響所產生的語言滲透，就不可得而知。（以上諺語部份參考黃永達編著，2005：58、259、361）

從以上的諺語看來，在物質匱乏與戰爭的年代裡，蕃薯是「貧苦」的符號，而白米飯則代表小資產階級以上可享受的食物。所以在許多諺語中，蕃薯/白飯，則成為對立的參照，這證實蕃薯一直給人負面的觀感。

蕃薯的外形與台灣地圖極為相似，常被視為台灣之象徵。吳濁流在《台灣連翹》中，對於台灣人處於日本人與中國人之間認知的錯亂，便將蕃薯視為台灣人的符碼：「中國這邊，又把台灣人視為日本間諜而不予信賴，處在這種境遇之下的台灣人絕不願把自己的身分表露出來，往往說自己是福建人或廣東人，而在台灣人同志之間卻用「蕃薯仔」這隱語」（，2008：104）。吳濁流又在《亞細亞的孤兒》中，敘述胡太明在日本留學時，在中國留日的同學會議上，坦承是台灣人卻遭人侮辱的後果，胡太明不解為什麼「蕃薯仔」必須受到別人的屈辱呢？（1993：120）由此可知，客籍的吳濁流一直將蕃薯等同台灣人的標幟。蕃薯抗旱耐寒，在惡劣的環境下，力圖生存與繁殖，就像台灣人民堅強的韌性，在困頓的欺壓下，仍擁有旺盛的生命力，故它不僅是一種圖騰的符號；更是台灣精神的展現，亦台灣客家人的堅毅精神。

(3) 健康養生食品

鍾鐵民（2001）在〈大蕃薯〉中，提及「我不知道吃蕃薯 是不是力氣大些。但在日據後期，鄉間有很多人完全以蕃薯當主食，白米太稀罕了。吃蕃薯除將肚籬撐大，因而食量增大外，倒也不曾聽說過有營養不良的事。」蕃薯是一種營養豐富經濟又實惠的健康食物。它是可溶性維生素，含有多量維生素 C、B6 與胡蘿蔔素。其中，花色素具有很高抗氧化的效果，對預防心臟血管疾病與抗癌的作用。它因營養價質高，又垂手易得，在物質缺乏的年代裡，是貧窮的台灣人，賴以維生的主要糧食。

蕃薯屬於高經濟的農作物，它除根能食用外，蕃薯葉也不浪費，是一種養顏可口的綠色蔬菜。因為它內含大量的葉黃素，可以預防黃斑的退化，對於視力具有保護作用，是營養價值極高的蔬菜。（徐明達，2010：94-95）這些對今日營養過剩，飲食不正常的

現代人而言，反將視作養生保健食品，使其地位早已今非昔比。

鍾鐵民在〈大蕃薯〉中，對自己故鄉「竹頭莊」所產的蕃薯讚不絕口，認為是蕃薯中品質最優，質地甜美的極品。種植時蕃薯時，會因不同功能而選擇不同品種。在以糧食作前題，需要大量生產時，就應該種植叫「抖粟」的品種。若當點心食品，就要慎選如嬰兒拳頭般大，外觀細長稱「白葉青心」的小蕃薯。這種蕃薯在母親的巧手下，可變成蕃薯糖。鍾鐵民推測這種蕃薯的由來，可能與當年舉人黃金團，進貢給皇上的「地瓜」應該屬同一類，故藉此引證「竹頭莊」的蕃薯乃是獨一無二的極品。與此種相似的蕃薯，目前在市場頗受歡迎，甚至加糖烘烤後，稱之為「蜜蕃薯」，還被搬上飯店的自助餐上。

可見，昔日窮人飯碗中的主糧，今日卻成為時髦的食品。回顧在物質匱乏的年代裡，蕃薯曾是貧窮、俗賤的象徵，而今卻是麻雀變鳳凰，成為名流富賈深受喜愛的養生保健食品，可見蕃薯的身價真的不可同日而語。無怪乎，鍾鐵民要感慨：「西洋速食店風行，以前餵豬的蕃薯，突然搖身一變，身價高漲，速食店一小紙袋蕃薯條¹¹要數十元錢。它不再是窮人的主食糧草，而是新潮時髦的年輕人手中的點心美食。」（2001）

總之不論蕃薯的定位如何，它曾是台灣客家人餐桌上重要的飲食角色與貧窮年代集體共同的記憶。

2、芋

（1）客家農村兼具重要的糧食

芋又稱芋渠、芋魁，在中國已有很長的歷史，在《史記》、《漢書》、《爾雅》等均有記載。方志學家都把芋歸屬於蔬菜類，為“農家重要之蔬”，以佐五穀不足兼具重要的糧食（王能增，1995：11）。「芋」在說文解字為：「大葉實根駭人故謂之芋」。教育部國語辭典網站，對「芋」的解釋：「芋」是天南星科，芋屬為多年生，球莖狀的草本植物。具多肉含豐富澱粉質，葉大如短箭狀，綠色柄長，夏天開黃或白色的花，呈穗狀花序的單性花，根為鬚狀，長在球莖之下，俗稱「芋頭」。

芋是客家農村在稻米短缺時，是重要輔助的雜食。客語中有關芋的詞彙有：芋仔、芋荷、芋荷型、芋頭等。芋與蕃薯同為容易生長、繁殖且利用價值極高的經濟作物。雖

¹¹ 筆者懷疑作者鍾鐵民是否把薯條、薯餅的所用的馬鈴薯與蕃薯搞混？

然芋仔對客家人而言，其經濟價值與實用性不似蕃薯重要，所種植的面積也沒有蕃薯普及，但它耐旱易生存，天生天養的屬性，常蔓生在滿山遍野的山野裡，帶給山居的客家人，在匱乏饑荒時，可賴以維生輔助的食物。李喬在《孤燈》中，曾敘述戰爭時，在窮山僻壤一無所有的荒村裡，客家人是如何在荒山野外，憑著堅強的意志力去尋食，利用山間芋頭、野菜等食物掙扎地生存下去：

這時候，有人開闢了新的食物來源：山芋荷、香蕉、蘆枝（蛇木）等嫩心，以重複熬煮的方式一倒掉湯汁，除去大部份鹼性，然後煮爛充饑。（1881：424）

被殖民統治下的台灣，在無情的烽火裡，使得農村的稻米等糧食，都被摧毀或往戰場輸送，讓許多台灣同胞，長期處在饑餓與死亡的邊緣中掙扎。但是對於生命力堅韌、勤勞的客家人而言，向來保有祖先「下靠山吃山」遺的生存法則，對於山區大自然取之不盡，用之不竭如山芋荷等野生植物，隨手便有一套簡樸的處理法，以熱水滾燙去其鹼，煮爛食用，便可充饑。

芋在客家人的生活中所扮演的角色，雖不像蕃薯在米糧欠缺時，有取而代之舉足輕重的份量；但在五穀不足時，卻是重要的雜食，以彌補主糧的匱乏，成為一般農家常種植的雜作物。芋在今日客家人的飲食中，甚少成為主食而是以副食品的點心呈現，譬如芋板、芋泥蛋糕、芋頭酥等。客籍作家林清玄在〈冰糖芋泥〉中，回憶在貧困童年的飲食記憶裡，提及芋的生長環境為：

在我們家，蕃薯和芋頭都是長年不缺的，蕃薯種在離溪河不遠處的沙地，縱在最困苦的年代，也會繁茂的生長，取之不盡，食之不絕。芋頭則種在田野溝渠的旁邊，果食碩大堅硬，也是四季不缺。（2003：87）

蕃薯與芋頭同為客家農村的常民飲食，也是客家人山文化飲食生活的體現，可分山芋與水芋兩種；種在沙地和溝渠旁的蕃薯與芋頭，勿需費心施肥照顧，只要有陽光、水及極

少量的養份，便可生存。尤其是水芋任意生長在河邊、池塘與溝渠旁，即可大量茂盛繁殖，難怪林清玄會認為它是一年四季取之不盡，食之不絕的食物。

徐明達在《廚房裡的秘密－飲食的科學及文化》中提到：芋的原產地，大概是在東南亞南島一帶，是人類最早種植的作物之一，它的英文名字 taro 是從南島語轉換過來的。其實在台灣早期也曾以芋為主食，清·楊浚詩中曾有「萬家都飽芋飯」之句，在雅美族文化的儀式裡，更有讚美芋頭的歌。(2010：98)可見，芋在台灣飲食文化中，很早即佔有一席之地，並與原住民文化息息相關。

芋大部生長在山區，與客家人的飲食關係甚為密切。居住在「山林壁角」的客家人，因常年交通不便，食物取之不易，故對於生長在大自然的天然食材，總是勤儉、珍惜將視之為寶，巧思善用各種不同的烹調手法，變化出一道道的美味佳餚。生長在屏東內埔鄉下的張錦輝，在〈難忘的童年好滋味〉中，談及客家人特有獨到的芋荷酸時，便令他終身難忘那童年的好滋味。林清玄在〈冰糖芋泥〉也提到，母親在家庭貧窮時，如何將芋頭與芋梗料理成餐桌的美食，以填飽孩子的脾胃，藉以撫慰其幼小的心靈：芋頭的地位似乎不像蕃薯那麼重要，但母親將芋梗作成菜肴，幾乎難形容其滋味：有一回我在臺北天津街吃到一道紅燒茄子，險落下眼淚，因為北方的菜肴，它的味道竟和廿幾年前南方貧苦的鄉下，母親做的芋梗極其相似。(2003：88)。芋的莖是主要食用的部位，亦是儲存養份之所，含有大量的澱粉、纖維素及維生素 B 群等。芋梗則具有毒素，會讓人有過敏不適的反應。但節儉的客家人（閩南人亦然），卻捨不得丟棄，總是將食物的利用價值，發揮至最高的經濟效益。客家人終年生活在群山環抱中，深諳各種野生植物的特性，在處理上常有獨到的心得。客家人在食用芋梗時，都會先用熱水氽燙處理，以除去大量的草酸鈣，再加上醋、糖、豆瓣醬等重口味的調味料悶煮或醃漬，以減輕不適的澀味。如此，反而創造一道道匠心獨運的農村家常菜。

生的芋頭，含有大量的草酸鈣結晶，只要食用少量，便會令嘴與喉嚨產生不舒服的灼熱感覺。若大量食用時，會產生呼吸困難與消化道不適的症狀，甚至會造成死亡。這是因芋頭中的草酸鈣，常用來當作動物吃它時的防衛武器，但只要經過煮熟後便無毒性。(徐明達，2010：98)一般人在接觸到生芋的黏液時，會產生劇癢、紅疹、脹痛等

過敏反應的不適，故有：「芋荷纏頸—抓頰」或「食生芋仔—拖頰」的客諺，引申為碰到棘手難以處理的事，就好像芋荷繞頸，奇癢無比，或像吞食生芋仔般，喉嚨有不適的灼熱感。

（2）芋仔的象徵意涵

客家人情感的表達，常是含蓄而內斂的。在客家文學中，常利用譬喻、象徵、雙關語等手法，委婉地表達心中意有所指的情感與思想。所謂「象徵」意旨，據黃慶萱在《修辭學》中的闡述是：

任何一種抽象的觀念、情感、與看不見的事物，不能直接予以指明，而由於理性的關聯、社會的約定，從而透過某種具體形象作媒介，間接加以陳述的表達方式，名之為象徵。（2009：477）

象徵常以具體的實物為媒介，利用間接的方式表達思想、情感與觀念等抽象的概念，其用意在於隱諱陳述而不單刀直入的指明。在客家民間文學的山歌與諺語，就是利用此種手法，以達到心領神會之妙。但是，構成象徵基本的要素，必須建立在理性的關聯與社會約定俗成的基礎上，才能引起社會大眾的共鳴。

客家民間文學的山歌、諺語，是客家人將生活經驗與思考模式，藉用精簡、凝練的詞句，表達對人情事理的看法。它常是客家人心理狀態、社會價值與行為模式的投射，經千錘百鍊後所醞釀而成。這在山文化的飲食文化中，常可見以芋之形狀或特徵為題材所衍生出相關的諺語、師父話，處處充滿著人生至高的哲理。例如：荷葉的形狀，無法乘載水滴，隨時都會掉下來，用以諷刺一個人無法守住錢財，客諺就稱之為：「芋荷形」。「芋荷葉頂介露水」，則是用以形容一個人的人品，清白、廉潔不貪求不徇私，就好像水氣遇見冷空氣，即凝結成露水，純淨無染。（參考廖德添，2008：110—111）此種是利用約定俗成的概念，將具象芋上無染的露水，與抽象人品的廉潔，產生聯結的象徵手法。客家山民往往性情單純、耿直，有時局限於環境隔絕與受教育不多之故，在象徵詞彙的使用上，常會以較粗野、通俗或生活上所熟悉的事物來比擬，譬如：在野外想上廁所時，

常就地解決後，再挖坑掩埋。而農民在挖芋頭時，也會留下土坑，客家人便利用挖芋所留下土坑，順便將屎掩埋，以達到肥水不漏外人田的目的，頗有一兼二顧之意，故叫作「屙屎合挖芋仔」。這與閩諺中「一兼二顧，摸蛤仔兼洗褲」，頗異曲同工之妙。

在山歌中也不乏利用芋的象徵意涵，投射在男女纏綿的愛情上如：

芋荷葉仔兩面青，田裡無水禾唔靚；妹仔十八無雙對，毋擋心肝恁後生。（羅肇錦，2004：296）

月光恁亮無花開，恁好鴛鴦難作堆，月半十五看一擺，芋荷纏頸會拖頰。（同上）

山歌第一首所敘述，利用青翠嫩綠的荷葉，象徵十八歲花樣年華青春洋溢的少女，一旦遇到缺水灌溉的田地時，那麼就連田裡的稻禾都長不漂亮，更何況是旁邊生長的芋葉呢？此用來譬喻一個十七八歲的姑娘，若沒有情人來相配，縱使是再年輕、貌美也是枉然。第二首用以形容月光雖明亮美麗，一對鴛鴦卻是好事多磨難成雙，此種有情人難成眷屬的煎熬，就像每次看見十五滿月的月亮時，心中總是充滿著愁悵不堪，就如芋荷纏著頸部，令人有種抓狂窒息的痛苦。此處芋荷纏頸的意涵，意指痛苦難纏的感覺。

一樣的食物，在客家民間文學裡所蘊涵的象徵意涵，常會隨著不同的情境而有所差異。這是因為山歌、諺語常會因不同的地域與風土民俗而有其地方性獨特的詮釋。因此在客家諺語中，以常見的芋荷當作譬喻，用以闡述人生哲理的面向極為寬闊，此正可說明飲食文學其豐富的內涵。

（3）繽紛美食的化身

芋是早年客家農村在饑荒歲月裡，用以填飽匱乏記憶的食物。山歌中：「一年三百六十日，日日勞苦唔安然；每日食个芋頭飯，食菜無油又無鹽。」（羅肇錦，2004：7）此種淒涼的飲食情境，正反映出客家人在貧困的年代裡，常以多量的芋頭，摻入少量的飯中，充當主糧充饑，甚至在稻米欠收的歹年冬裡，必須過著餐餐只有蕃薯、芋頭飯的慘狀。對此飲食環境的無奈，正如山歌所唱「九月裡來糶穀頭，日日累得眉愁愁，三餐

米飯僅無食，蕃薯芋仔結對頭」(羅肇錦，2004：35)。客家人在窮山惡水裡，以雜糧充饑的飲食模式，閩西有句客諺，最能反映出現實的無奈：「半年瓜菜半年糧」和「半年薯芋半年糧」就是農村飲食生活最佳的寫照。

芋與客家飲食之間的關係極為密切，除了當作主食的輔助品外，更是客家各式各樣點心的化身，如：芋粄、芋餅、冰糖芋泥等。在今日種類繁多的食品中，芋彷彿成為新潮繽紛多樣美食的化身，如芋泥蛋糕、芋泥麵包、芋泥霜淇淋、芋泥奶昔，以及芋泥奶油捲等，均是目前最流行，最夯的甜食聖品。

芋含大量澱粉質與營養素，適合煎、煮、炒、炸、燻、滷各種不同的烹調方法，真是千變萬化總相宜。黃菊枝(2002)的《山城客家味》是一本傳統道地的客家菜食譜，其中〈芋頭米粉〉、〈芋粄〉、〈鹹芋頭粄〉(芋粿筊)，更是將芋頭各種不同風味的料理，轉化成令人食指大動的美食。林清玄在〈冰糖芋泥〉中，形容在貧窮的童年裡，母親如何費盡心思將食物，匠心獨運地創新口味，以增加生活的樂趣，使子女能窮開心：

最不能忘記的是我們在冬夜裏吃冰糖芋泥的經驗，母親把煮熟的芋泥搗爛，和著冰糖同熬，熬成跡近晶藍的顏色，放在大竈上。就等著我們做完功課，給檢查過以後，可以自己到竈上舀一碗熱騰騰的芋泥，圍在竈邊吃。每當知道母親做了冰糖芋泥，我們一回家便趕著做功課，期待著竈上的一碗點心。

冰糖芋泥只能慢慢品嚐，就是在最冷的冬夜，它也每一口都是滾燙的。我們一大群兄弟姐妹站立著圍在竈邊，細細享受母親精製的芋泥，嬉嬉鬧鬧，吃完後才滿足的回房就寢。(2003：89)

母親在紅燒鱧魚頭時，燉爛的芋頭和魚頭相得益彰，恐怕也是天下無雙。(2003：89)

不論是冰糖芋泥或是紅燒鱧魚頭，都是台灣常見的家常菜。芋頭是台灣農村普遍種植且可以量產的食蔬，因此家家戶戶的主婦，都會巧思將剩產的芋頭，千變萬化做成不同特色的佳餚或點心，讓在匱乏年代的孩童，能滿足口腹之欲。

據林文月《飲膳札記》裡的〈芋泥〉篇所述，芋泥是閩南人的甜點，是嗜甜台南人的最愛。芋泥製作所需的材料，包括大芋頭、豬油、砂糖及紅棗以及少許的桂花醬。豬油與桂花醬的香濃可作為提升芋泥香氣之妙。紅棗擺在芋泥上面，用以裝飾畫龍點睛之妙。芋泥的口感必需兼具甜稠、滑軟，方為堪稱上品。（2001：33—39）在食用剛蒸好的芋泥時，滾燙的溫度就深藏於平靜的表面，故品嚐者常因錯估情勢，入口後，常不小心燙傷喉嚨。

林清玄描述母親的冰糖芋泥，似乎是改良式的簡易版，沒有〈芋泥〉中講究精緻、繁複，正符合鄉下簡樸無華的風格。具有客家血統的林清玄，長期住在高雄閩南地區的旗津鄉下，兒時的飲食材料，均取之於農村自給自足的食材。高雄旗津是緊鄰客家地區的美濃，林清玄的母親是閩南人，故冰糖芋泥正是展現出閩客族群融合的結晶。又紅燒鱧魚芋頭這道菜，蘊含著濃濃閩南菜系的痕跡，此與今日福州的佛跳牆，以大江南北各種食材總匯之姿，呈現著混血的面貌，此也是當今後現代飲食樣貌趨勢。

在《食飽言》的名人飲食記憶地圖裡，張錦輝在〈難忘的童年好滋味〉陳述，童年時母親做的『芋荷酸』，一直是他終身難忘的好味道。芋荷酸的做法，正是客家人勤儉性格的展現。至於美味芋荷酸的做法，先要將原先丟棄的芋梗處理妥當，再以黃豆瓣醬醃似淡黃色的筍乾，煮時再以薑絲素炒。芋荷酸除了佐飯外，也可用來蒸魚、蒸肉或煮湯。此種清香味酸利於下飯的好滋味，更獨具客家飲食文化的特色。

無獨有偶，徐木珍在〈外硬內軟煎豆腐〉裡，也極力推崇太太所燒芋荷，其滋味之豐美，是他最喜歡的客家菜之一。芋荷的料理，是先將芋荷悶爛後，再搭配九層塔、薑、醋、豆豉或豆瓣醬一起悶煮，使其融合成一體散發出無比誘人的酸香，簡直是人間美味。

富有山間野味的芋，常是客家人俯拾皆是的食材。從客家人烹調芋的巧思中，足以證明客家人靠山吃山的真本事。「冰糖芋頭」則是農村居家簡單、實惠、老少咸宜的點心；芋粄更是客家人，在飯菜不足或年節時，扮演著祭飽五臟六腑最佳的食物，成為客家人在米飯之外，另類的優良食選。

3、竹筍

(1) 從鄉野粗食到名菜佳餚

竹在《辭海》的解釋為：屬於簫管類，為多年生禾本科植物，莖植堅固，中空有節，可作為建築製器的材料。它的嫩芽稱之筍，可食用。

竹主要生長在亞熱帶與溫帶地區，依台灣的地形與氣候，是非常適合竹子的生長。故在台灣農村是十分普遍的植物，特別是在客家庄裡，幾乎家家戶戶周邊，都以種竹當作藩籬，尤以在路遠偏僻的山坡或丘陵間，所住的地方泰半都是以「竹籬茅舍」居多，甚至到了「有竹圍邸到無竹圍」的地步。

吳濁流在《台灣連翹》開宗明義便如此敘述自己的家園：「我家的前面是田，有廣大的水田。後方有一排竹叢，竹叢後面是一片廣闊的果樹園」（1995：16）。另一位客籍作家鍾鐵民在〈竹叢下的人家〉中，形容同伴阿財古與阿菊，父母懶散貧病交加，放任他們在竹叢田野自生自滅，所以陰森濃密的竹叢，即成為姊弟蝸居的秘密基地：「我們的遊樂所就在竹叢的盡處，濃密的竹蔭底下，一塊荒廢的山田上面。」可見客家人的居住環境，總離不開山林密竹環繞的環境。

台灣常見的竹子，種類繁多，有刺竹、孟宗竹、長枝竹、桂竹、麻竹等。其中與客家人的飲食有關，有孟宗竹，客語稱：「苗理竹」；桂竹，客語稱：「介竹子」、「桂竹子」。孟宗竹、桂竹的嫩芽俗稱竹筍，鮮嫩甜美，深受客家人的嗜好，其中又以桂竹之筍，最受客家人的青睞；而美味鮮甜的冬筍，更被視之為上品。（邱紹傑，2008：66—68）客家歌謠〈病子歌〉裡亦有：「竹筍保煲鯽魚」，竹筍、鯽魚這兩種食物，是山城鄉下的特產，孕婦在窮困沒有油水的年代裡，竹筍是需要用肥油煲才會好吃，客家人則以鯽魚代替肉類，卻也能達到供給孕婦所需要蛋白質的目的。

竹筍雖非客家人的專屬食物，但因台灣山崗、台地這些低海拔的地理環境，都是客家人群居的集散地，因此竹筍的料理，反成為客家人的特色菜之一。這從鄭煥在〈蛇果〉裡，對於客家小鎮經濟作物交易的概況，便可窺見代表客家庄市集的農產品是：「小城鎮的人們都是做著有關山產的活兒：捲竹葉、滷竹筍、採檳榔、曬梅乾、集草藥，等等等等不勝枚舉」（2004：220）。鍾肇政在《插天山之歌》裡，對於志驤姑媽山上的家，也就是多數深山裡客家人飲食環境的描寫有：「另外一些山產，諸如香菇啦，竹筍啦，愛

玉啦，根本就不用花本錢，不用出勞力，伸手就可以採擷」（2005：46）。由此可知，竹筍之類的山產，即使在貧瘠的土壤裡，仍可茂盛繁殖；這對於山居的客家人而言，是取之不盡，用之不竭豐富的資源，也是上蒼賜與客家人特別的恩典，此正可彌補對客家人交通不便，與世隔絕的不便。客家人善於醃製醬菜、菜乾，故酸筍/筍乾等之類食品加工，是將食物的效益發揮的淋漓盡致的表現。嫩筍大量採收時，常被用來曝曬成笋乾、笋衣等乾貨，以便貯存，以備不時之需，如此，不但隨時可以食用，且在婚喪喜慶或年節的菜餚裡，滷筍笋的傳統客家菜，更是發揮小兵立大功之效。

竹筍性寒帶苦澀，塊狀竹筍一般都會先用冷水煮熟切塊，再沾醬油膏或桔醬混合的成醬汁食用。桂竹笋一直是客家人喜好的食物，做法是將白開水氽燙後去其苦澀，再僅以高湯、覆菜、醬油等，以小火慢燉，入味後可口宜人，煮湯也令人愛不釋口。此種烹調法，是源自平常難得有油脂的食物，逢年過節時，殺雞宰鴨就有熬煮的高湯，於是便利用一大鍋的肥湯，加上筍乾悶煮慢燉。如此不但可使笋乾吸收大量的油水，又可去其酸澀味，可說是一舉兩得。

滷筍乾則另一種較華麗的料理；先將氽燙過的筍乾，與豬腳或後腿肉共同燉煮，變身成客家人，在年節或喜宴時的名菜。客家人平日儉樸度日，飲食簡單，平日只求溫飽，菜餚甚少有油脂。而油亮鮮豔色澤的筍乾燉肉，只有在特殊的日子，宴饗賓客時才有的排場，久而久之即變成客家飲食文化中的名菜佳餚，亦是熱愛客家美食點菜率高的暢銷菜色之一。

客家京劇名角朱陸豪在〈媽媽的燉筍乾真是棒！〉中陳述，小時候家裡窮，鮮有魚肉油水，唯有在過年時，媽媽才會燒一道外婆所教她的燉筍乾：「那是外婆教的，也是她最拿手的菜，那就是筍乾。客家人很愛吃筍乾，買來後，先泡二十四小時，泡軟後，再跟肥豬肉、雞肉、雞骨頭等，全部丟進一個很大的大鍋子裡，一起悶燉二十四小時。那味道，真棒啊！」（2006：125）這鍋筍乾燉肉，不但是一種懷舊的滋味，也是蘊藏著濃郁的孺慕之情，更是對昔日貧窮歲月的憑弔。只可惜，在富裕生活的今日，飲食在健康掛帥的前題下，無形中變成為慢性疾病的禁忌。昔日在年節才能盼望到的筍乾燉肉，如

今已成為三高¹²的殺手。這道客家從前奢華的名菜佳餚，雖然今日仍是客家宴客耀眼的主角，卻往往成為令人只敢遠觀，缺欠大塊朵頤的勇氣，讓風華絕代的名菜，黯然失色不少。

（2）竹在飲食上的意象

竹是建築、製作器具實用又堅固的材料，在客家人的生活機能裡，與竹的關係十分密切，舉凡食、衣、住、行，都脫離不了以竹的元素。在客語辭彙裡與竹相關飲食的辭彙就有：竹筍、竹筴仔、笊撈、米籮等。

竹在飲食上也有諸多的諺語，中國人常取竹外觀象形之意涵，用以形容人品高風亮節的氣度。在客家飲食文化中亦常以竹之形狀為譬喻，作為教化做人處事之用。譬如：客諺有：「竹仔筴，毋敢食人介好飯菜」；用以自嘲自己沒有本事，凡是不敢高攀或強求。形容用竹篾編成空肚囊的鴨子，用以比喻做事不專心或沒良心，稱之為「竹仔做介鴨仔—無心肝」。若勸導人勿以外表識人，因為人不可貌相，故不可看輕出生低的人，這意味說不定以後人家可能會很有成就，就好像剛出土冒出來的竹筍，根本無法辦法分辨，它以後到底會生出幾十個竹節來？稱之為「竹筍尖尖初泥皮，幾多十節無人知」。

以美食聞名有：「竹塹城，米粉貢丸真有名」。「竹筴仔炒肉絲」，是指用細竹枝仔教訓打小孩。若一件事視之理所當然，天經地義的事，毋需再費唇又舌，則稱為「竹頭生竹筍」。用以嘲諷一個人，做事顧頭無法顧尾，無法面面俱到，則稱之為「竹雞仔園頭毋園尾」。

竹子蘊含著謙卑、務實、高風亮節的意象，一般常被延伸至做人做事的哲理，此種思維大致源自於淳厚、樸實山文化的薰陶所致。

竹在客家山歌裡的意象，常常有另類的思維，用以敘述少年男女在愛情世界裡所象徵的意涵：

妹仔生得笑咪咪，恰似竹筍出泥皮；郎今好比竹殼樣，自細包你到揸尾。

老妹生得笑嘻嘻，好比竹筍出泥皮；郎今好比竹殼樣，細細包到妹揸尾。

¹² 醫學所稱的三高,是指高血壓、高血脂、高血糖。

兩儕分開各東西，三餐食飯想等你；大石底下生竹筍，幾多暗想你唔知。
穀雨蒔田正當時，好花開早莫開遲；竹筍揀尾節節老，妹唔連郎等幾時。
恁樣來想就有差，恁好竹筍愛泥遮；恁好果樹愛結籽，恁好妹仔尋人家。
妹仔生得笑咪咪，恰似竹筍出泥皮；郎今好比竹殼樣，自細包你到揀尾。
(羅肇錦，2004)

在這些山歌中，都是以竹筍的鮮嫩，形容少女青春甜美，竹殼譬喻為情郎，自願請纓當個護花使者，並暗喻「無限春光容易老」，積極鼓勵對方接受示愛，把握「花開堪折直須折，莫待無花空折枝」。

竹子外觀有頭有尾，常被綁在婚嫁的喜車上，象徵愛情與婚姻有頭有尾的祝福。竹子又因具有趨邪之用，結婚時將竹子與豬肉綁在一起，據說可以餵飽五鬼，避免侵犯新娘神。此種鄉野奇談，昔日在深山野外，迎娶的驚險過程中，的確具有安定人心的功效。

小結：

有些學者主張客家人為南源之說，認為客家人本是一群住在山上的人，故飲食習慣脫離不了與山的地理環境有關。另一派學者，則認為客家飲食文化來自中原黃河流域一脈相傳而來，只不過後來南遷避居山中，形成與山有密切的關係。不論何種說法，客家人的生活，向來都居住在深山丘陵裡，因地勢阻絕，在物質匱乏的環境下，充份利用天然資源，「靠山吃山，就地取材」，成為生存的不二法門，也締造出客家山文化飲食的特色。這些飲食的特徵，隱現在客語詞彙中，不只顯現出山文化地理環境特殊的人文景象與涵蓋著符合現今「再生」、「低碳」與「環保」保存食物的方法，以及充份利用就地取材的經濟效益。從客家人山文化的飲食活動、情境與意識的呈現，發現在客家飲食文化的形成，源自於豐富山文化的涵養，也是造就客家飲食文化獨特性的成因之一。

客家人長期遷徙漂泊，生活清苦，深知食物取之不易，便養成對食物持有珍惜的態度與特殊的情感。客諺：「日求三餐，夜求一宿」，正是說明早期客家人對食物最基本的

價值觀。客家人有吃野、吃粗、吃雜的飲食習慣，起因於地理環境匱乏所致，故在飲食上，只求簡單、溫飽的生理需求，同時此種飲食形態，也是力行食物低里程簡約生活的體現。但是令人覺得諷刺的是，在今日過度消耗、浪費食物的文明世界裡，為了健康與能源危機等因素，反而回頭振臂疾呼，提倡節能、減碳、綠能的環保生活，以及推廣食物低里程的觀念，這些飲食的新生活運動，卻在早期貧窮客家人的飲食生活中，便處處身體力行。

由客語生活辭彙與客家民間文學中，發現在山文化的飲食生活，蘊藏著豐富的山產食物，譬如蕃薯、芋、竹筍等食材，其象徵的意涵，常突顯出客家人生活的智慧與人生的哲學。勤奮、樸實、儉約的生活態度，是客家人在山文化飲食價值觀的實踐，也是現代文明節能、低碳的環保訴求。

第四章 飲食文學中的台灣客家味

黃克武主編《食巧毋飽—地方飲食文化》的〈導論〉篇，將客家菜與黔菜、桂菜、川菜等派別，歸納在地方飲食文化中的小支系裡，與耳熟能詳中國地方飲食文化的八大菜系，甚至十大菜系¹，均屬於漢人文化的一環（2009：2）。可見，在黃克武的觀點中，客家菜的源流，仍來自中原漢文化，只是尚未能建構出一支獨立的派系而已。

諸多學者認為客家飲食文化，除了承襲中原黃河流域的文化外，亦深受百越土著文化的影響，有吃野、吃粗、吃雜的習慣。台灣客家飲食文化的發展，大致傳承於原鄉飲食文化的架構外，並融合台灣特有的風土人情與自然人文環境，在特定的文化框架內，富有濃厚的地域色彩。但是，又因台灣屬於海島地形與氣候，與外界接觸甚早，亦受到歐美、日本等外來文化的洗禮，使得台灣飲食文化極早便邁入國際化的趨勢，與原鄉飲食文化在識別上，呈現出國際性跨文化的混血現象。

本章節將針對台灣客家飲食的風格，歷史脈絡的演變、獨特的烹飪技巧和自然地理資源等因素，進一步探討飲食文學中台灣的客家味，這些涵蓋有醃製菜、粿、吃野/吃粗/吃雜以及飲食文化與信仰/禮俗等議題，藉以闡述台灣客家飲食文化發展的樣貌。

第一節 醃製菜

醃製菜類雖然不屬於客家人的專利，卻是客家人善長將食物的經濟效益與創意，發揮到極致的飲食文化。因為這種概念，源自客家人「存糧」的啟發；尤以在那急迫需求大量勞動力開墾耕種的年代，客家人對於食物的概念，無暇精細料理，往往只能以極簡單的手法烹調。適逢有大量吃不完的時蔬、野果或肉類，便以最原始、簡樸的方法乾燥、醃漬滷²好後，再儲存起以備不時之需。客家人的飲食環境，長期在「靠山吃山」與「就地取才」山文化的背景下，反而形塑出特殊在地性的醃製食品，藉以標幟具有強烈族群

¹十大派係指除一般所稱的八大菜系外，外加京菜、鄂菜總稱十大派系。

²客家人用鹽醃製食物稱之「滷」。「滷」廣韻、正韻為郎古切，集韻為龍五切，從音魯與鹵同。說文解釋，西方鹽地象鹽形安定，有滷縣。著名台灣小吃是魯肉飯，亦是滷肉飯？若從古代讀音，兩者均可用。但滷與鹽有關，客家人滷鹹菜，醬菜等，應用正確的「滷」，才能適切解釋其各中滋味。

色彩的飲食文化。

山居人醃製菜的特殊飲食文化，與平地人的生活、飲食模式是截然不同的。因為閩諺有：「無通生食，那有通曝乾」（徐福全，2009：63），客諺亦有：「生食就毋罈（夠），有好曬乾？」說明平地生產的蔬果量少，現吃都量不敷出，那來剩餘可曝乾？但在山區耕種的客家人則不同，因地勢隔絕，交通不便，常在秋冬之際，除了自給自足外，必須時時刻刻要有「存糧」的憂患意識，才能因應不時之需。換言之，客家人常利用春耕、夏耘、秋收、冬藏時序的定律，將日後所需的食物，以曬乾、醃漬的方式儲存之。如此反而造就出客家地區的山產，特別豐富且聞名，譬如：眾所周知的閩西八大乾和台灣客家各地所盛產的鹹菜、鹹冬瓜、瓜仔脯、高麗菜乾、豆乾、蘿蔔乾和筍乾等食物，十分興盛發達。

本節將以台灣客家醃製菜，具有代表性的鹹菜、覆菜、菜脯、紅糟肉、豬膽乾等食物，依其歷史淵源、象徵意涵與其在飲食上的角色等，藉以爬梳客家人社會、文化、經濟等所呈現的各種面向。

一、離散族群的飲食

陳運棟在〈源流篇〉認為，客家族群可說是華人「離散族群」分佈最廣的一支，歷史上稱客家人為「華僑中的華僑」。客家人因長期處在少數人口的弱勢中，反而更能激化族群團結，增強向心力與凝聚力（2007：20）。客家人因具離散族群的特性，故又被稱之為「東方猶太人」，更說明少數弱勢族群必須要靠凝聚、團結才能生存下來。

「離散」在當今的語脈底下，比起早期的放逐與大規模族群被迫搬遷的悲苦情境來說，「離散族裔」出入在多元文化之間，或許在某種層面上，能擁有更多寬廣與多元的視角，得以再重新參與文化的改造、顛覆與傳承。（廖炳惠，2004：80-81）客家族群在歷經多次的遷徙，避居山區，為了求生存，生活模式沿途不斷地與少數民族產生融合，飲食習慣亦受畚族等族群的影響，發展出一系列易於攜帶保存的醃製食品。台灣客家人早期自原鄉遷徙來台，以一批批聚落式移居，散佈在台灣不同的地域，因此也將原鄉的生活模式與飲食習慣，全盤地移植到台灣各個角落。醃漬醬菜／菜乾等即是其中的代

表，因為它具備了易儲存且攜帶方便的特質，故在客家人渡海來台時，就靠著此種特殊的食物，度過遷徙飄泊與開墾艱辛的歲月。因此，離散族群的客家人，長期處在顛沛流離與匱乏的環境下，便產生莫要「折福」的飲食觀。「折福」在《重編國語辭典修訂本》網站中，解釋為：「因過分享用，糟蹋糧食，或承受不合理的財物，或妄受推崇等而減少了原有的福分或縮短原有的壽命。」《康熙字典》中，將「折」解釋為「斷」之意（清·張玉書等編，2002：350），故「折福」即意指一個人，若過份浪費財物，就會斷了福份。在《客語詞庫》中，更直接將客語的「折福」與國語的「浪費」互通。（何石松、劉醇鑫編著，2007：928）客家人的生活環境，不但要面臨窮山惡水的挑戰，更要「匱乏」中無中生有，故節儉、貯儲、不浪費，隨時隨地將食物的經濟效益發揮至極大化，便是飲食最核心的價值。

在客家文學中，有關飲食文化的建構，幾乎少不了醃製醬菜／菜乾食物的書寫。早期的客家人來台農墾時，居無定所，需要到處遷徙，故便於攜帶、且能易於久存的醃漬醬菜／菜乾類食物，變成渡過難關，賴以生存的活命丹。這可由《渡台悲歌》、山歌、《寒夜》與《台灣人三部曲》等不同文體的文學作品中，斑斑可考。爾後，台灣淪為日本的殖民地，全台百姓生靈塗炭，無以度日，鹹菜、醃蘿蔔等醃漬菜餚，更是隨著戰爭無情地摧殘，頻繁地出入在李喬與鍾肇政歷史的大河小說中，重現客家人饑貧匱乏的生活原貌。

二、貧窮年代的主流菜

客家人長期處在貧窮、匱乏的狀態，飲食都以在地所剩的時蔬，醃製成的菜餚裹腹，鮮有油脂肉類，客家婦女更是人人醃製一手好菜，其滋味獨特令人回味無窮，對於各種客家醃製菜，以下分別闡述之：

（一）鹹菜

鹹菜是原鄉山居客家人必備的存糧，醃漬鹹菜也成為客家婦女必備的手路。此項生活技藝隨著客家人渡海，自然流傳至台灣不同角落的客家庄。李喬短篇小說筆下的〈鹹

菜婆》，是敘述來自廣東梅縣的老太太，專程來台尋夫未果，落腳在中台灣的客家山城，與當地居民發生種種溫馨感人的故事。至於「鹹菜婆」的美譽，乃由於這位原鄉老太太，擁有善於醃漬鹹菜的好手藝，且樂於將美味的鹹菜與村民分享，因此「鹹菜婆」的形象與名號逕自傳開，鹹菜婆溫暖的愛心，隨著鹹菜的美味，深烙在李喬童年的記憶裡：

她醃的鹹菜特別好吃，別人祇在舊曆年前後醃鹹菜，她好像整個年頭，醃缸裏很少沒有鹹菜的。她把鹹菜的水榨掉，曬成半乾，然後放進窄口甕口，然後把甕口倒覆過來：這叫做「仆菜」。她做的鹹菜也好，「仆菜」也好，在我們上莊下莊，家家稱讚；她也到處送人。我想，這就是被人喊作「鹹菜婆」的緣故吧？（李喬，1999：216）

談到醃漬鹹菜的經驗，大概是所有生長在客家庄的人，所共同擁有的集體記憶。客家人向來專長於「醃漬」產業，這緣自在沒有冰箱的年代裡，對於食物的匱乏，總有一份無名的恐慌感，故時時刻刻存有「惜物、存糧」的憂患意識。客家人長期處在遷徙饑荒的「傷痕」中，對於食物的概念，總是竭盡所能地「物盡其用」，也造就出最早將食物「資源回收」勤儉的美德與環保的觀念，也產生「折福」的概念。

若以現代飲食的觀點，醃漬醬菜／菜乾就是將食物「再生」、「存糧」、「環保」的體現。醃漬醬菜／菜乾的經驗，幾乎成為大部份客家人童年與成長記憶中的一部份。每逢到了醃漬醬菜／乾菜的季節，客庄就會形成一幅處處忙碌，充滿著活力與朝氣的畫像。尤其是醃漬鹹菜、製作覆菜的情景，幾乎成為四十歲以上的客家人，令人回味且難忘的童年記憶。客籍詩人邱一帆，把家人醃製鹹菜的經驗，以溫馨同心圓的畫面，濃縮在新詩〈阿姆个鹹菜〉裡，喚起無數人兒時的回憶：

該日 就像往擺共樣

適收冬過後介田竇肚

阿姆用心血 種下了一行一行介芥菜

該日 就 lau 往年共款

適日頭曬等个田竇肚

阿姆用汗水 淋出一頭一頭介大菜

昨暗哺 屋家人有機會

圍一圈同心介圓 坐下來

窰出一罐一罐介鹹菜（2004，32—33）

此首新詩邱一帆是以客語書寫，利用母親、鹹菜、家人三種元素的意象，鋪陳出客家農村勤奮刻苦的景致，寫實地描述客家人與土地緊密的關係。邱一帆形容芥菜的長大，是母親用汗水的辛勞淋出來的，年復一年不懈怠，映襯出客家婦女堅忍的性情。又敘述全家在晚上，圍成同心圓窰鹹菜，以伏筆反映出家人的感情如同心圓般，因鹹菜的維繫，更是同心同德地凝聚在一起。

邱一帆詩中「窰出一罐一罐个鹹菜」，可能是意指製做覆菜的過程。覆菜的製作較鹹菜更為繁複。首先，要將芥菜剖開，經曬乾、鹽醃大概需兩天的時間，約七分乾燥後，再將菜的尾端切短一些，並將每片切成母指大小寬，再一片片緊密紮實地塞入酒瓶，最後密封平口，倒扣放置牆角，約兩個月以上即可食用。「覆菜」一詞的由來，是指客家人在製作時，必須要有「倒扣放置」的程續，以達到走水乾燥的目的，便於長時間保存。

鹹菜在客家人一般家庭的飲食地位，占有重要的一席之地。換言之，凡有客家人聚居之處，必有鹹菜的風味飄香。客家人在醃製鹹菜的過程當中，可謂大同小異，只是滋味好壞的關鍵，取決於醃製的經驗與技巧。

芥菜是鹹菜的前身，醃製鹹菜時，都會將採收的芥菜曝曬，使其逐漸萎凋、回軟，再用以大陶缸裝置：一層芥菜，一層粗鹽，層層覆層層地鋪至缸口；再呼喊孩童在上面踩踏，直至芥菜的根踩至熟軟為止，如此才能讓鹽水充份滲進菜身。好吃的鹹菜，來自

醃漬的好手藝。故客籍作家龔萬灶在〈覆菜盞〉中，對於上等鹹菜醃製的做法，頗有一套親身經驗獨到的心得：

滷鹹菜个要領在「踏功」，菜一定愛踏到熟軟，做出來个鹹菜正有香味；鹽愛放堵好（剛好），正毋（才不）會忒（太）酸也係（是）忒鹹。若係滷毋多，用醃缸裝，無恁大神氣（沒那麼大的功夫去理它）來踏，就用手擦（用手向前搓揉），放到板窩牯³項擦，緊（一面）搗（灑）鹽緊擦，擦到熟軟，在落醃缸肚磧（壓），效果共樣（一樣）。上等个鹹菜，色目忒黃（顏色黃澄澄），鹹中帶酸，打淨吃（光吃一種食物，沒有配其他食物），甘甘脆脆；拿來煮湯盡適當……。（2004：243—244）

龔萬灶所謂的「踏功」，正是客庄小孩樂此不疲的趣事。因為在昔日裡，踏鹹菜不但好玩又有糖當作獎賞，何樂而不為？至於「踏功」的講究與輕重的拿捏，必須兩者得宜，這唯有孩童合宜的體重才能勝任，以達到恰到好處的程度。龔萬灶在〈覆菜盞〉中，將整個醃製鹹菜的過程，巨細靡遺地描繪，且用客家話的母語書寫，其中「滷」、「搗」、「磧」、「擦」等客語詞彙，更能貼切的描述製作的絕竅。尤其是處理少量鹹菜的做法，需要用徒手搓揉至熟軟為止，這是十分辛苦吃力的工作，由此亦印證客家人吃苦耐勞堅毅的性格。

（二）蘿蔔乾（蘿蔔錢、蘿蔔絲）

客家人不止善長醃製鹹菜，對於其他菜乾類的製作，也是匠心獨運，例如蘿蔔乾、蘿蔔錢、蘿蔔絲、高麗菜乾、豆乾、筍乾等食物，都是利用天然曝曬、醃製與儲藏等原理完成。這在今日呼籲回歸環保運動，講求在地化、低碳食物里程以求拯救地球而言，更加突顯客家先人遠見的智慧。客家人所製作的醃漬醬菜／菜乾產業，可謂遠近馳名，不但手藝佳，功夫紮實，更是節能減碳、環保、愛地球概念的體現。譬如：聞名遐邇的永定菜乾，至少需要歷經三蒸三曬的手續才夠味，若要達到香醇回甘的滋味，更需要歷經「七蒸七曬」繁複的功夫。祖籍來自福建南靖的詩人蕭蕭，在〈蘿蔔與蘿蔔乾〉中，

³ 板窩牯：客家人常用圓形盤狀盛物的器皿，有竹編、藤編兩種，早期用來做糕粿使用較多。

就回憶小時後祖母醃製蘿蔔乾的經驗：

蘿蔔乾嚼之有味一鹹，不知多少斤的鹽揉進其中，豈能不鹹！因為鹹才能久藏才能下飯，而且朝興村人視之如珍寶，從來不曾興起「棄之」的念頭，誰敢呢？下一餐的菜不知在那裡啊？據說，醃製手法高明的蘿蔔乾不會「死鹹」，還會有「回甘」，那就要看選材的標準，手藝和經驗的火候程度了！（2003：75）

蕭蕭所敘述粗鹽醃製蘿蔔乾的手法與珍惜的心情，正是客家人將「惜物、存糧」的飲食價值觀，落實在簡樸的生活中，以因應不時之需的做法。蕭蕭所提蘿蔔乾/菜乾品質優劣的關鍵，決定於製作過程中「曬、醃、藏」反覆次數的多寡；此正是上杭蘿蔔乾製做過程的講究，方能成為著名的閩西八大乾。另外，與蘿蔔乾同一系列的姊妹食品，還有切成圓形錢狀曬乾的蘿蔔錢，與刨成絲狀曬乾的蘿蔔絲。蘿蔔錢的用途與蘿蔔乾類似，也常被用來燉煮雞湯或炒蛋。蘿蔔絲則用於煎蛋或做成菜包之用，其原理都是可以久存。

（三）紅糟肉

客家人精於醃製的手法，不只局限於蔬果類的儲存，同時也可運用於發酵的紅糟，用以醃製肉類做成「糟麻肉」。在〈無可取代糟麻肉〉中，對於母親「糟麻肉」的風味，仍念念不忘，年已花甲的羅進春，永難忘懷兒時糟麻肉的好滋味：

那只有在過年時才會做一次。我們住在鄉下，很苦、很窮，因為窮，更捨不得讓那些拜拜的食物壞掉，所以每年過年一定要做紅糟，把吃剩下的肉趕快醃起來。因為把肉醃在紅糟裡之後，一個月、兩個月都還能吃，不但不需要冰箱冰，味道還更香噴噴。

（野人文化編著，2006：29）

紅糟的做法，是用糯米、米酒和紅麴經發酵而成。客家人通常會在入年假時，就開始著手製做，等過年時，正好可以用來醃製、儲存祭祀吃不完的肉類。因此，這道菜平常極少見，唯有在年節祭祀時才有機會做。此種用紅糟醃肉的方式，其他族群亦有，但客家

人原意，歸於莫折福浪費食物的信念。

醃製「糟焢肉」的絕竅，務必要使用煮熟且需經鹽醃後的肉品，才能與紅糟一起醃製，且至少需要等待一個星期以上的時間發酵，才可食用。客家人對於糟焢肉的料理，大都是直接以鍋子蒸熟，便可切片盛盤上桌；如此才能維持其原汁原味濃郁的酒香。但是目前餐飲界，卻流行將糟焢肉用油炸，反而失去糟焢肉特有的香氣。此種傳統蒸糟焢肉的方式，恰好符合客家菜多蒸煮少油炸的主要原則，其原因在於客家人原先為了節省食用油的開銷，不料，卻無心插柳柳成蔭，反成為客家飲食文化的特色之一。

（四）豬膽肝

客家人還有一道特殊下酒醃製的家常菜—「豬膽肝」。在〈嚐美食，賣畫也甘願〉一文中，畫家謝孝德最喜愛苗栗汶水的豬膽肝，且有一套獨到的心得：

因為泡製的香料很特別，而且膽汁的苦味滲透進肝藏內，嚐起來，味蕾上會有一種又苦又甘的口感，所以特別讓人回味。加上醃得非常非常鹹，所以不管是蒸或是炒，都很適合下酒或配飯吃，「哇，沾一口在嘴巴內，就很夠味了。」（2006：70）

提起豬膽肝，以閩西武平的豬膽肝最出名。隨著客家人遷徙來台的腳步，也把原鄉豬膽肝的做法，傳承到台灣。製作豬膽肝時，手續十分繁複，必需經過「浸、壓、晒」等多道程序，做時必先將上選深褐色的糯米豬膽肝，浸入一定濃度的鹽水，再加入五香粉、八角、米酒等調味料，待滷汁充份滲入後，再撈起來吊曬，大約每二、三天要整形壓扁一次，如此才能呈現外形色澤勻，質地美觀味道絕佳的豬膽肝，這也是下酒最佳的良伴。

豬膽肝在台灣早期是屬於較昂貴的菜餚，平常被視之為珍饈補品，唯在過年時才能奢華享用，但卻不是家家必備的年菜。醃製豬膽肝常見於北部苗栗汶水、南部六堆等地的客家庄內，是最常見的過年景致，家家戶戶在屋簷下曝曬著豬膽肝，村庄內處處散發出年節歡愉的氣氛。豬膽肝的鹹、苦、甘，像極回甘人生的滋味，非常適合小酌時細細品嚐，或豪邁地大口扒飯下肚，因此也成為客家農村的特色菜之一，

第二節 粄

提起客家飲食文化，十之八九都離不開粄。客家人嗜粄，善長做粄，是其他族群所望塵莫及。粄是客家人年俗喜慶、廟會祈福祭祀的供品，物質缺乏的年代裡，常是主食的替代品；是子女對家庭與母親記憶中懷舊的滋味，也是遊子思鄉情怯的慰藉，更是米食化的金華所在。可見粄在客家人的飲食生活中，佔有舉足輕重的地位。粄是客家的特徵詞，也是客家人將米食產業，發揮至最高創意的飲食形態。不論那種粄，在客家人的信仰與人文社會的飲食活動中，都蘊涵著特殊的意涵；本節將爬梳粄在生活中的各種面向。

一、粄：客家特徵詞

粄是客家人的特徵詞，換言之，也就是唯有客家人才使用的獨特語音形式與意義內容。（葛本儀，2003：78），也就是說只要用「粄」這詞彙，均是與客家文化有關聯。練春招在〈從豐富多彩的“粄”類詞看客家民俗〉中亦提出，粄是一個古詞⁴，也是客家方言的特色詞，目前在現代漢語與其它方言系統中已不存在，唯有客家話才獨自保留下來，只要把「糕」說成「粄」的語辭，必屬客家話無疑。（2008：683）故粄此語辭成為客家的符碼。

粄在《康熙字典》裡的解釋有：廣韻博管切；集韻：補滿切，從音畝屑米餅亦作粄餅。粄《玉篇》米部：粄，米餅。粄所延伸出的詞彙，琳琅滿目，不勝枚舉，有關粄的相關詞彙如下⁵：

⁴ 具有古代漢語詞語的遺跡。

⁵ 資料來源：〈從豐富多彩的“粄”類詞看客家民俗〉（練春招，2008：686）；《客英大詞典》（1982：589）；《客語詞庫》（何石松、劉醇鑫，2007：22—23），表格的詞彙彼此間無對應關係。

版本名稱	練春招	客英大詞典	客語詞庫
1	粄脆	粄餡 ⁶	粄嫵
2	粄漿	粄皮	粄仙
3	粄皮	粄簕	粄印
4	粄團	粄印	粄帕
5	粄條	粄酵	粄子
6	粄帕		粄粹
7	粄篋		粄粽
8	粄罩		粄酵仔
9	粄印		粄簕仔

粄的意象常出沒在客家祭祀、懷舊或描摹風土人情的文學作品裡，反映粄在客家人的社會文化中，不論是生活或情感，均賦有繽紛而豐富的色彩。客家人善於製做粄，種類繁多且做工講究。龔萬灶〈刷米篩目〉中，對客家人粄的介紹極為詳細：

客家人以米食為主，單單米食就有盡多个花樣。米，做得（可以）煮飯、煮粥、做粽仔、蒸米糕、打粄仔。……至於粄類个食品種類非常多，較輒（較常）看著个有糝粄仔、湯糝、粄圓仔、米篩目、水粄仔⁷、九層粄、粄條⁸、發粄、菜頭粄、甜粄、艾粄、菜包、芋粄、鹹粄、紅粄、丁仔粄。以上各種米食个做法，並毋係（不是）愛（要）師傅也係（或是）專家正（才）會做，一般庭主婦就會做，阿姆教妹仔（女兒），代代相傳，有兜（有些）主婦還會大量做來賣，賺錢貼補家用。現下（現在）科學發達，有人用企業化經營，變成一種大規模个食品生理（生意）。（2004：250—251）

粄是客家人利用米食所製加工的副食品，也是客家人在封閉山區，利用在地的食材所開發出的各式點心。粄對客家人而言，早期曾經是戰亂與遷徙動盪歲月中所發展出的智慧結晶。它的特點有①攜帶方便②容易儲存。③是最便捷因應緊急狀況的食物。在〈姜紹

⁶ 餡：客語四縣系統不使用，唯有海陸系統才有。

⁷ 水粄仔：相當閩南人的碗粿。

⁸ 粄條：類似河粉，北部新埔客家人稱之為「粄條」；美濃地區的客家人稱它為「面帕粄」。

祖抗日歌》中的「科派眾庄打甜粿，即做乾糧就出陣。」（邱春美，2007：57）可見在清末 1895 的激戰裡，客家人就已經把甜粿，當作戰爭時的儲備乾糧，以防軍隊「一日無糧兵馬散」的後果。

客家人精於打粿，做法是將米磨成米漿或壓成半乾，再做成不同種類的粿。現代人為了取其方便，用米、蕃薯、薯樹等，五穀根莖澱粉類的黏著特性磨成粉狀，加入水、糖調配，塑造其形狀，即完成簡易型的粿。或若要製作複雜些，就將粿皮捏成球狀或扁形狀，把餡料的食物包入內，做成不同類型的菜包、紅龜粿等之類的米食。此種製作粿的技能，昔日客家婦女總是代代相傳，以口耳相傳的經驗授藝；如今客家人已大量生產，並以企業化經營的方式販賣。

常見台灣客家粿⁹之詞彙如下：

序號	國語辭彙	台灣客家粿
1	芋頭糕	芋粿
2	南瓜糕	黃瓠粿
3	碗粿	水粿仔
4	九層糕	九層粿
5	鹼粿	煨粿
6	鹹粽子	鹹粽
7	紅豆糕	紅豆粿
8	發糕	發粿
9	蘿蔔糕	菜頭粿
10	米苔目	米篩目
11	紅龜粿	紅粿（紅龜粿）
12	湯圓	粿圓

⁹ 資料來源：參考彙整廖純瑜，〈由客家辭彙，探討台灣客家飲食文化的發展〉（2009：146）。

13	紅糖米糕	烏糖米糕
14	板粽	板粽
15	菜包	菜包仔
15	艾草糕	艾板
16	水板	水板
17	新丁板	新丁板
18	麻薯	粢粑
19	板條	板條(面帕板)
20	蕃薯湯圓	蕃薯板圓
21	年糕	甜板
22	鹹年糕	鹹板
23	花生糕	地豆板

台灣是個地狹人稠的海島，二、三百年間經各種族群融合後，在飲食上亦如語言一樣，都會因相互接觸而有所改變。譬如：台灣客家的米節目與原鄉客家在名稱、風味上，便有所不同；廣東梅縣稱之為「船哩板」¹⁰、閩西則稱老鼠板。「米節目」在台灣客家的詞彙裡，似乎受到閩語的影響而產生。另外，閩西一帶的蝦公卵板，其做法與台灣的菜包極為雷同，唯有在食料上略有出入；而閩西地區性的憶子板¹¹、簸箕板¹²等，台灣卻少見。板雖然為客家特徵詞，但在不同地區，仍有地域性的差別，不同的板有不同客家的次方言文化，實證板是多元豐富的文化。

二、各種板在飲食上的角色

文學作品中，常見台灣客家地區，在不同的年俗節慶裡，會呈現各式各樣不同應景的板，它放在客家飲食文化的範疇內，亦有不同的象徵著意義。

¹⁰以田調方式請益廣東梅縣嘉應大學房學嘉教授。

¹¹據房學嘉教授所言，廣東梅縣一帶沒有此板。

¹²外觀類似港式粉腸。

以下針對各種較具代表性的粿，分別就特性與象徵意涵討論之：

（一）甜粿

客家人稱年糕為「甜粿」，象徵祈求一年步步高升之意，也代表過年一家團圓必須吃的糕點。甜粿的功能，除了〈姜紹祖抗日歌〉中提到可以當作戰備乾糧外，「一程擔到金山面，擔入仙水廟內庭。」說明姜祖紹在出征前，以甜粿祭祀，祈求眾人能平安歸來。故甜粿的意象，絕大部份都是與祭祀有關。尤以過年時，客家婦女在入年假時，對於蒸甜粿的任務，簡直如臨大敵般的慎重。這種複雜的心情，全詳實描摩在龔萬灶〈過年〉中，道出昔日母親蒸甜粿的心路歷程：

對年二十五入年假開始，就算過年；開始辦年貨，蒸粿仔。一入年假就愛先看一隻（個）日仔蒸甜粿，係一件大事。甜粿係蒸來順利，蒸來靚，來年就萬事順利；較講究人家，蒸甜粿愛選吉日；因爭（因為）蒸甜粿愛蒸歸日仔（一整天），一下無注意就會蒸毋熟。記得頭過（從前），阿姆蒸甜粿，從頭到尾就當緊張，逐樣（每樣）東西在朝晨頭打早就愛準備齊全；一再吩咐細人仔（小孩子）毋好濫糝（隨便）講話，盡好（最好）莫入來灶下，有身項（懷孕）个婦人家絕做不毋得行兼（靠近），偃（我）還看著阿姆在灶頭面放著茅茅草並一撮米，對打早開始蒸，大約愛到半下半晝過正蒸得好；阿姆歸日仔在灶下掌等（守著），鑊下火愛保持一定个熱度，鑊底水愛時時看等，毋罇（不夠）就愛跔等（跟著）添加。甜粿蒸好，愛到年三十日拜阿公婆祖先（祖先）正開床¹³，切一角磧（壓）神桌。（2004：187）

……天敬公个頭暗晡愛食一餐齋，選吉時在天墀坪（門前露天廣場）擺香案，當天祭拜，神桌分上、下界，上界¹⁴祭品用齋果，五燥¹⁵、五濕¹⁶、金蓮座¹⁷……香

¹³ 開床：蒸年糕使用大型方型蒸籠，客語稱籠床，把整塊年糕切開稱開床。

¹⁴ 上界：此處指正神，天庭雲霄殿的玉皇大帝。

¹⁵ 五燥：五種乾果組成的祭品；通常用餅乾、糖果為主。

¹⁶ 五濕：以五種燙熟的素菜組成的祭品。通常是用香菇、金針、木耳、豆腐乾、筍乾等五種，用開水燙過，上面染些紅色即成。

¹⁷ 金蓮座：指用壽金摺成的蓮花座。

燈茶酒、甜粿、丁仔粿等；下界¹⁸祭品用葷腥，香燈茶酒果品，五牲或三牲，紅粿、壽金。(2004：189)

客家人在過年時，必定要用甜粿祭祀天公與祖先，以代表最崇高的敬意。因為客家人耕種要靠天吃飯，所以年三十晚要準備祭品，答謝天上諸神保佑一年的平安，並祈求來年能風調雨順，五穀豐收。天公是天界最至尊神聖的神祇，故祭品必定要特別講究吉祥如意。客家人在大年初一大早，有拜祖先的習俗，主要是邀請祖先一起過年，並在神桌上擺放糖果、糕仔、酸柑、鳳梨、甜粿等食物，叫作「磧神桌」。(龔萬灶，2004：191)因此，客家人在過年時，將甜粿視作神聖吉祥的意象，故客家婦女在做甜粿時，常要慎重其事地挑選黃道吉日，並嚴禁小孩無知亂講不吉利的話，以及忌諱孕婦¹⁹靠近灶下，以免觸犯神明諸多的禁忌。這種種的要求，都是涉及到甜粿蒸得是否順利，象徵著未來一年，家庭事業諸事是否能順遂？所以，客家婦女將蒸粿的責任，視作如臨深淵如履薄冰的責任看待。

甜粿要想蒸得好，必須要把糖放在粿粹裡攪均勻，用中火慢慢蒸，火候一定要控制好，不能中斷，否則糖一旦結晶就失敗了，蒸出的甜粿，必定是坑坑洞洞的外貌，有人便穿鑿附會地認為，這是代表家中有不祥之事發生。所以客家婦女蒸甜粿時，最怕外人打擾誤了火候，就會有蒸不熟、蒸不漂亮的惡夢。又在蒸甜粿時，婦女們也常會放一小撮的米和薯茅茅草在灶頭上的習俗，主要是有避邪鎮煞的功能。可見，婦女在蒸甜粿時，內心常承受莫大的壓力。若家中有人往生時，也被視作帶煞氣，故不可蒸年糕。據說會有年糕蒸不熟的情形，代表未來一年會諸事不順。另外一種涵意，是甜粿用來敬拜玉皇大帝，若是帶孝則表示有晦氣，用喪家所做的年糕祭祀，是對天神大不敬的行為。故喪家在過年時，需要親朋好友餽贈甜粿。但受贈者也要以送黑糖回禮，用黑糖回禮的原因，是因為從前的客家人較窮，黑糖的價格較便宜，是人人可以買得起的食物。

客籍女詩人張芳慈，對於客家婦女做甜粿的壓力；頗能感同身受，她藉著新詩〈粿〉

¹⁸下界：此處是指陰曹地府的陰神。

¹⁹ 民間風俗認為孕婦身體不潔。

敘述，在甜粿富足的意象背後，常忽略幕後功臣客家婦女的辛勞，以及她們在做粿時，一生所付出無限的辛苦和心酸：

硬翹翹介甜粿

撮（刨）做籤

攤在禾埕方曬燥（乾）

食到八月半

逐擺（每次）過年

夫娘儕（婦女）將自家

當作磨石

迷迷迴到三光半夜

甜粿介味緒（味道）

細細口緊食

阿姆介艱苦啊

映入做妹儕心肝肚

續（卻）無半屑（半點）甜味（2003：218—219）

張芳慈利用新詩的意象，敘述客家婦女為家庭奉獻犧牲的精神，常連年糕吃不完，都捨不得丟棄，還要放到八月，撮成籤慢慢吃，此種勤儉、惜物的美德。這與現代人重視飲食健康的原則，真的不可同日而語。

客家人對於飲食的價值觀，向來是「一粥一飯當思來處不易」。尤以昔日完全靠人工做板的年代，客家婦女將自己當作磨板的磨石，不斷忙碌地轉動，直到三更半夜仍不得清閒。此種磨石運轉到三更半夜的比擬，可謂客家婦女勤奮、刻苦、堅毅的展現。

甜板的吃法頗多，常見以蒸、煎、炸、等多元性的烹調手法，呈現包容性多樣的吃法。詩中「攤在禾埕方曬燥 食到八月半」便可看出客家人連八月的甜板，都還要資源回收，並以最簡單就地曬乾保存，足見客家人在飲食生活裡，心存莫「折福」要「惜福」的理念。在傳統〈客家過年歌〉的歌謠中：「婦人轉妹家（回娘家），甜板用油煎。」說明入年假的客家庄，除非家中有守喪的情形，否則家家戶戶必定會做甜板；尤以在清貧的農村鄉下裡，平日食用油脂稀貴，過年時用油煎甜板，表示對年節的講究與重視。

甜板不但是過年應景的食品，也是歡樂、豐足的象徵。對於拓荒的窮苦年代，食甜板過年，真是遙不可及的夢。在《寒夜》裡，當家婆婆蘭妹，在彭屋一家人剛遷至蕃仔林開基立業時，因家徒四壁無錢買糯米與糖蒸甜板時，她也只能安慰家人，今年先蒸一床蘿蔔板吃，等明年過年就有錢蒸甜板過年。這是因為做甜板所用的糯米與糖，對於一無所有的彭屋而言，是一筆所費不貲的開銷。

在客家飲食文化中，甜板的諺語，常有言外之意的象徵意涵。譬如：「八月蒸甜板一忒早。」（廖添德，2008：8）意指甜板原是十二月的應景食品，八月就開始蒸甜板，豈不太早？在客家山歌中，亦常利用甜板「甜」的意象，譬喻男女間感情的甜蜜：「州裡行上係新糖，哥就糯米妹就糖，年三十暗晡蒸甜板，正好兩人共一床。」（羅肇錦，2004）這是指昔日在客家農村裡，常利用年三十晚上，將童養媳送作堆，好省去價昂貴聘金的婚事，才有「正好兩人共一床。」的傳唱。另外一種山歌的情境恰好相反：「沙地蒔禾枉費秧，甜板放鹽枉費糖，誠心對妹無討好，枉費阿哥熱心腸。」（羅肇錦，2004）則是利用甜板的意象，暗喻男有情妹無意的哀怨，妹子枉費阿哥的情意，就像做甜板放了鹽，枉費糖存在的價值，一切都了然。

自民國一百年起，客家委會將農曆正月二十日俗稱「天穿日」訂為「全國客家日」。客家民間常流傳一句諺語：「有賺毋賺，聊到天穿。」相傳這是女媧煉石補天的紀念日。在農業社會裡，客家人認為在天穿日裡，即使工作也是枉費，所以除了不下田耕種以休

養生息外；還要煎甜粿祭拜天公，甚至還要附上針與紅線，獻給女媧補天。在此習俗中突顯客家先人，對天地充滿敬謹之心，以及賦與甜粿無限想像的趣味性。在台灣竹東的客家地區，更趁著這天的休閒，舉辦山歌競賽，反而成為地方特色的活動。

客家人對做粿的講究，常在不同場合、不同節慶，會做有不同意涵的粿，以供祭祀或宴客使用。龔萬灶在〈過年〉一文中，提及客家的粿，除了甜粿外，尚有鹹粿仔（肉粿）、蘿蔔粿、發粿、紅粿、新丁粿等，可謂多元而豐富。

（二）發粿

發粿也是客家人祭祀時重要的供品。不論在過年、清明祭祖或廟會活動，都少不了象徵吉利一路發的發粿。發粿的做法，最重要首推蒸的技巧，也就是要裂口越開越發，象徵開花富貴，寓意吉祥、發財之意。年輕的客籍小說家張維中，在短篇小說〈財神爺的發糕〉裡，提到主角阿姨講述做發粿的心得是：「發糕為我們討吉利，讓大家開開心心的啲！因為發糕的裂口，就像笑口常開一樣嘛。」（張維中，2004：177）這個「笑」在中國人的文化意涵中，有發財致富的好預兆。發粿的「發」字，初探其意涵，賦有發達、發財、鴻圖大展之意。客語中的「發」有兩讀，當保留讀成重唇音「pot」⁵時，大都與疾病的詞彙相連結，例如：發病（pot² piang³³）、發痧（pot² sa⁵³）等，仍有例外是形容很有錢說成「pot」⁵。但是，當發粿的「發」，讀音屬輕唇音「fat²」時，則具有長出、奮發之意。《孟子·告子下》：「舜發於畎畝之中」，即含有興起；興旺的意思，故目前發粿的「發」，大都採輕唇讀成「fat²」，用發粿祭祀的目的，無非是與發達、發財、奮發向上的涵意有關。但南部還有極少數的客家人，仍保留重唇讀成「pot」⁵粿。

客家人在清明祭祖時，有把祭拜過的發粿分給行乞者的習俗。龔萬灶在〈風生水起好地理〉，對此風俗有著詳實的敘述：

頭過，掛紙²⁰紙炮仔一響，會有相當多打醮墓²¹个細人仔（小孩）走過來分粿仔，

²⁰ 客家人稱祭祖掃墓為掛紙，大約在元宵節後即可掃墓。因為早期許多客家人都在外工作，一年難得回家一趟。在元宵節過後，都必須回工作崗位上去，故許多客家人在外出前，都會先掃墓，以節省往返的

主家愛切發板分佢兜（他們），來分个人多就一儕（一人）一坵（一塊），人少就一儕二坵，老人家講，掛紙个發板分越淨會越賺錢。（2004：197）

客家人繼承中原傳統的文化，在祭祖後有發放發板給乞討者的習慣。此種「分食」的習俗，蘊涵著濟貧扶弱的意思，且認為分給的越多，象徵越興旺，越能賺大錢，無形中是鼓勵人多行善，多積陰德，方能庇蔭子孫發達、興旺。故才認為散給乞討者越多，贈送得越乾淨，意味著事業、家運的版圖，隨著發板的傳播越擴張與發達。

無獨有偶，梁瓊白在〈最愛客家發板〉中，也提起在貧窮的年代裡，每逢清明節，都會站在路旁，等著客家人挑著祭祖的祭品經過，好可以分食到她最愛吃的發板。這種被稱為「打醮墓」乞板的行為，雖然惹來母親的不悅，但卻意外地啟發外省人的她，對客家人發板的熱愛，尤其是黑糖發板的滋味，直教她終生難忘。（2006：83－84）美食往往是容易誘惑味蕾接納該族群，因而認同該族群的文化。梁瓊白因為從小喜愛客家人的發板，也深深影響到她對客家文化的認同以及對客家菜研究的熱忱。

（三）紅板

紅板的外觀，豔紅似龜狀，具有喜氣、長壽的涵意，故又有「紅龜板」²²之稱，這可能受閩語的「紅龜粿」的影響所致。紅板常被視作板中之牡丹，賦有富貴、喜氣、長壽的象徵。它常用在結婚、壽宴、重大慶典或廟會酬神時，待祭祀畢，再分贈給親朋好有享用。

鍾理和《笠山農場》裡，有一幕是敘述農場開幕時，「涼亭裏放著一小擔紅豔豔的龜板擔子，他的嫂子告訴他淑華挑了一擔剛走了一會兒」（1996：65）。可見紅豔豔的紅龜板，是專門襯托慶賀農場喜事之用。「紅豔豔」賦有圓滿、歡樂、喜氣、吉祥如意的色彩。客家人常喜歡將它應用在祈求好兆頭的喜慶與酬神上。尤其是傳統客家庄內，有個特殊的風俗，當家裡「添丁」之後，必在過年的正月十五，要做個大紅板向天公（上

時間與金錢的開銷。

²¹ 打醮墓：到墳地向祭祀者乞討食物的行為，客家人又稱分板仔，主要以分發板為主。（龔萬灶，2004：200）

²² 鍾理和《笠山農場》稱紅龜板。（1996：65）

蒼)、土地公還願，稱之為「添丁粿」。此種外觀類似閩南的紅龜粿的「添丁粿」，要越大，越能突顯誠意十足，甚至還有舉辦競賽。目前台灣東勢客家地區，仍維持著此種「賽新丁粿」的傳統習俗（焦桐，2011：186）。客家人除了喜愛用紅粿、新丁粿外，還有錢粿、壽紅桃之類，也是在喜慶場合裡，象徵「祝壽」、「添丁」、「祈福」常見的食物。

紅粿的做法，早期傳統上是沒有精製包有餡料，甚至只簡單地捏塑成型，也不用模子壓印，隨意象徵性地點一些紅或以原色呈現。這可能與早期物質缺乏，飲食只求溫飽，不求精細有關。客家人在生活環境改善後，紅粿亦開始講究，不但內有豆沙之類的餡料，並印有吉祥動、植物圖案的模型；譬如正面刻有龜甲花紋及壽桃的紅粿，寓意長壽、平安，以滿足精神上的需求。

紅粿除了應用婚嫁喜慶、祝壽、廟會酬神的場合外，也於農曆七月祭拜好兄弟或清明祭祖之用，其差別在祭拜好兄弟時，會做些葫蘆、梅花、香蕉等，較具趣味性的形狀當供品。（黃菊枝，2002：43）這或許是客家人把好兄弟的陰間世界，等同人間一般的親友視之，故祭品總是充滿人性的趣味性，與祭祀尊威的正神，是迥然不同的態度。

如今，在地方文化創意產業的風潮下，強調使用在地食材的重要性；紅粿則不斷推陳出新，讓內餡除了傳統紅豆、綠豆或蘿蔔絲等餡料外，也加入糰粿、花生、芝麻等養生食材，使期更具有豐富、多元、創新的口味。好吃的紅粿，外皮口感要Q嫩有勁，製作過程不能使用全糯米，必須加入些許的在來米或麵粉，按一定比例混合使用，餅皮才不致於會太過柔軟而失去彈性。因此才有客諺：「全糯打紅粿」的典故，暗諷一個人性格軟弱無能，實在是再貼切也莫過。

（四）菜包

菜包可說是客家米食文化中，親切且實用的粿類，不論在菜市場或一般餐廳，就可隨意吃到，甚至還有成立專賣店銷售。林櫻蕙在新詩〈傳統客家菜之三豬籠粿〉是這樣介紹菜包：「神桌上／得人惜的豬籠粿／油濟濟仔 影出／正月半个大籠粿／油葱、蝦米、蘿蔔絲……／也係冬妹伯婆／對神明个／承蒙 敬意。」（2010，30—31）林櫻蕙詩中的豬籠粿，正指客家菜包而言，神桌上得人惜（討人喜歡）的豬籠粿，不但常用來敬神、祭祖之用，尚是客家人最親切的庶民點心。

有南方餃子之稱的菜包，相傳是源自與客家人遷徙文化有關。客家人自北南遷後，原本北方有吃餃子的飲食習慣，到南方後，立即面臨欠缺麵粉的困境，只好以米食的粿皮代替麵皮，將食材製成內餡，製作成外形像餃子的菜包；以解思鄉之苦；又因它外觀造型像豬籠，故客語又有「豬籠粿」之稱。菜包早期都是在掛紙或清明祭祖時才吃的食物，有象徵緬懷祖先不可忘本之意。

焦桐對客家菜包曾下過苦功而有專精的研究。他在〈菜包〉中闡述，既是菜餚又是主食的客家菜包，可以以地瓜、芋頭、瓜類相輔。客家菜包特殊之處，以糯米製成香Q彈牙的粿皮，有別於其他用麵粉皮。客家菜包原味是白粿皮，發展至今外皮種類已經五花八門，有草綠色艾草粿、黃色地瓜粿、紫色山藥粿等（2011：184－185）。焦桐的〈菜包〉一文，讓人種有臨場感，很多書寫的經驗，都是親自以田野調查的方式，品嚐後再評述其優劣，縱使有商家的推薦，也不失客觀。其中以自身經驗提到買回來的菜包，吃不完可以放涼後，置冷凍庫貯藏，再蒸食時，卻無損其滋味。（2011：184－185）此種給菜包延長賞味期的做法，方便於現代小家庭人口少、生活忙碌的趨勢。焦桐又將客家菜包和大埔、閩西永定一帶的「蝦公卵粿」相提並論，並在「客家飲食文學與文化研討會」的客家宴中，企圖做出改良式「蝦公卵粿」的客家菜包：

「客家宴」的蝦公卵粿和永定所製頗不同，結合了台灣的菜包，並做一些改良：用粿皮包鮮蝦仁、鴨蛋、蝦乾、蝦皮、蘿蔔絲、豆腐乾、豬肉拌香料作成的餡，蒸熟。（2011：187）

客家菜包的內餡是豐儉由人，從最簡單新鮮的蘿蔔刨絲，炒豬肉、蝦皮、香菇，到加入豆腐乾、蛋等豐富的食材，這些全都依每個家庭的經濟狀況而定。

台灣客家菜包最主要還是使用在地食材，才不失客家精神與元素，此與閩西蝦公卵粿所使用的蝦、肉、蛋、竹筍等食材，略有些不同。但在〈客家宴〉的蝦公卵粿，結合原鄉的風貌與台灣的滋味，其風味可說是既傳統又有創意，也充份證明台灣飲食多元與創新。

各式菜包的做法大同小異，焦桐認為好吃的菜包，必依循古法製作，在木訥樸質的表情下，正經磨米製成皮，嚴選食材爆香，絕不胡添化學調味料。他讚賞「東勢黃媽媽菜包店」的菜包，老老實實在的性格，照本份認真製作，讓他有所感悟洞悉一切的空明。（2011：187）這樣個性的菜包，正符合客家人憨厚踏實的本質。

詩人蕭蕭在〈蘿蔔與蘿蔔乾〉中亦提到祖母所做的菜包，保留了蘿蔔的原味：

那就是將蘿蔔銼成條狀，與蝦米等佐料炒至半熟為餡，而後以米漿凝成糕皮，隨意包起來，蒸熟，趁熱吃，完全保住了蘿蔔的原味，十分香醇，祖母最拿手，稱之為「菜頭包」。（2003：77）

簡單、本份、樸質，不譁眾取寵，不花俏、虛浮的菜包個性，才真正是屬於客家菜包的特色與滋味，它代表客家人飲食生活背後，遷徙、動盪、匱乏的族群歷史。

（五）艾粄

艾粄加了艾草後，外觀呈現草綠色的外形。民間相信它具有避邪、鎮魔的作用。使用艾草做成的艾粄，傳說具有醫療保健的效果，以目前醫學的眼光而言，令人不得不佩服老祖先的智慧。

艾粄主要用於清明祭祖的節日。龔萬灶〈風生水起好地理〉提到「掛紙，祖先墳項用三牲，發粄、紅粄、丁仔粄，開青用艾粄、蒜仔、火炭、紅卵，銀紙、紙炮仔、茶、酒，較工夫个有餅仔、糖果」（2004：197）。「開青」是指初次替往生者掃墓，除了應準備平常的祭品外，還要準備艾粄、蒜苗、木炭等物，目的為了避邪、鎮煞之用。當清明節大地萬物回春，山居的客家人，在掃墓祭祖時，為了防範山中毒蛇與瘴氣的侵害，便想到利用艾草做成菜包，吃了具有解毒、去濕氣的功效。

彭成慶在《文學客家》中〈家鄉傳統『清明打艾粄』个手藝〉解說做艾粄時，對於艾草要處理是：「正月半過，天時轉燒暖（暖和），雨水又足，『艾仔』生到盡靚盡闊，葉仔又賁（厚）又嫩。這央時（這時候）个『艾仔』最堵好摘起來『打艾粄』！正（才）摘起來个『艾仔』洗淨以後，先放到滾水肚焯（用開水煮過）過，差不多十分鐘，就愛

撈起來，遽遽（趕快）放到冷水肚，放分佢冷，保留『艾仔』个浸青色，打个『艾板』色水正會靚。」（彭成慶，2010：130）有些客家地區，在清明節掛紙，將掃墓祭拜後的艾板，分贈給附近看守牛羊的孩童，主要目的是賄賂牧童，不要讓牛羊踏壞墳塚，故艾板又稱之「墓板」。

（六）蘿蔔板

蘿蔔板又叫「白頭公板」，與作料豐富的港式蘿蔔糕及閩南的「菜頭粿」，並不完全相同。它因外表看來潔淨純白，因而得名，吃時沾以客家桔醬與醬油混合的醬汁即可。（黃菊枝，2002：19）蘿蔔糕四縣客家話稱「蘿蔔板」外，海陸、大埔、饒平、詔安的客家話都叫「菜頭板」²³，與閩語「菜頭粿」讀音接近，這或許所使用的詞彙，是由於語言接觸，受到閩方言的影響所致。菜頭與「彩頭」諧音，故取其象徵幸運、吉兆之意。客家人在入年架時，必蒸蘿蔔板當正餐或點心。乃因為快接近過年時，正逢農村蘿蔔大收成，客家人除了醃漬蘿蔔乾外，尚有剩餘可以用來作蘿蔔板，以祈求好彩頭的吉利。愛吃蘿蔔板的蕭蕭，在〈蘿蔔與蘿蔔乾〉中，對蘿蔔板的製作過程有詳細描述：

如果將蘿蔔磨成糊狀，可以跟米漿放在蒸籠裡「炊」成蘿蔔糕，這是過年時，除了年糕以外必須準備的糕品，鬆脆適口，老少咸宜，而且因為所用的米漿不是糯米磨成，對胃不致造成大負擔，極受歡迎。有人將蘿蔔換成油蔥、芋莖，另有風味，統稱為「鹹粿」，以與「甜粿」相對，我們鄉下人稱年糕為「甜粿」。（2003，76—77）

蕭蕭籍貫為彰化社頭，早期為多數永定客家人與少數閩南人雜居的中部移民地區，目前已經完全閩南化，故蕭蕭稱板為粿如「甜粿」、「鹹粿」。在製作蘿蔔板時，一般不用容易消化不良的糯米，而是選用在來米，這是因為在來米比糯米易消化，故蕭蕭提到對胃不會造成負擔。在《寒夜》裡，彭家剛搬入家徒四壁的蕃仔林，過年時當家的蘭妹聲稱，縱然無法蒸甜板，也要蒸一籠蘿蔔板過年。可見，在物質匱乏的年代，糖、糯米都不是一般家庭可以吃起較昂貴的民生物資，唯有使用自家生產的在來米和蘿蔔製成的蘿蔔

²³ 參考哈客學院每日一辭。

粿，才是家家戶戶可享用得起的庶民飲食。

（七）粿粿

麻糬 mochi 是由日語而來，漢字即「餅」，餅即把穀類用舂搗「併」起來的食物，相當古代「糝」。《說文》：「糝，稻餅也」，是先用糯米蒸熟在舂搗「併」成一團的餅，這是最原始的做法。（徐明達，2010：294）而早期客家人的粿粿，就是如此製作成，原住民亦然，只不過原住民所使用的食材是小米，故常被稱為「小米麻糬」。

閩南人稱的麻糬，客家人有其特徵辭，稱「粿粿」。說文解字中「糝」與「粿」相同。粿粿是粿類家族中最具客家味的糕點。「打粿粿」，在客家飲食文化中，可謂獨樹一格的飲食情境。

粿粿在客家人婚、喪、喜、慶的飲食活動裡，佔有不可或缺的地位，只要有客家人群聚飲食的場所，常會看見大家圍在一起分食粿粿。粿粿由來的，據說在宋朝福建省，西部長汀縣一帶的客家庄，因久旱不雨，民不聊生，大家想向老天求雨保佑平安，又因貧窮欠缺供品。村民突發奇想，將所剩的糯米蒸熟，用力槌打使其變成又軟又韌的粿，祭祀完後全村分食共享，這種柔韌彈牙的食物，象徵分享平安，就是粿粿的由來。（野人文化，2006：99）爾後客家人逢年過或節慶宴客，必有「打粿粿」營造賓主共歡的飲食活動。鍾肇政在小說《沉淪》中，便對客家人在大壽中「打粿粿」宴客的場景，有如下的鋪陳：陸家滿房信海老人，做七十一大辰壽時，除豪邁地殺兩頭二百斤的大豬公與宰雞、鴨、鵝無不百隻以上，宴客五十桌的大排場外，就屬「做三石米的粿粿」排場氣勢浩大。（鍾肇政，2005：115）「三石米的粿粿」需要多少人才能吃完？這可由阿嵩對阿緞姊妹的對白中見端倪：「請妳們吃粿粿，不是老早就告訴過妳們嗎？吃好了再看採茶，那邊不很擠，也可以看得更清楚。」（鍾肇政，2005：127）從「那邊不很擠」中看出當天到處都是人山人海，可見在這場喜慶中真是賓客雲集。客家人在宴客時，尚有可以打包外帶食物的「挾食文化」，充份顯示出客家人豪邁、好客的一面。其中「打粿粿」的飲食活動，更是親朋好友歡聚一堂，營造熱鬧、富足、歡樂氣氛的媒介，此種特殊的飲食情境，正是客家飲食文化的特色之一。

客家人此種「分食共享」的飲食情境，也充份體現「饗宴」的意涵。所謂「饗宴」

一詞，是來自於拉丁文，源起於與「共同生活」，「社區」、「共食」等概念有關。饗宴的重要性，乃在它的社會性，是屬於人際關係的互動模式。其主要的目的在於飲食餐桌及饗宴禮儀的訓練，是對人的自我磨練與約束，學習尊重自己與尊重他人的再社會化過程。（南方朔，1999：9—10）客家人在吃粿時，會先分幾大塊在盤中，沾上花生粉、糖之後，再用筷子分剪成一小塊、一小塊地食用。客家人的家庭教育，是極崇尚倫常的生活教育，故食用時必以長輩客人優先，同時也要自我節制顧慮他人，否則會被人訓斥為「圖食」，也就是貪吃之意。因此此種共食的飲食方式，正是可以達到自我磨練與自我約束的訓練，學習到自我尊重也尊重他人，是一種再社會化生活教育的體現。

客家人製作粿的過程，稱之「打粿」，葉日松新詩〈天一光〉中，有「天一光／阿爸炕床打粿／阿姆忙灶下」（2009：20）。此處客家人所使用「打」的動詞，是非常具象寫實的敘述。粿的做法可分兩種，都需要用「打」的動作；一種將糯米洗淨浸泡一夜（或三、四個小時以上），再將糯米蒸熟，放入舂臼內搥打，打到均勻不見米粒，外觀黏稠光亮Q軟成版為止。另一種方法，則是將米磨成米漿，壓乾後做成團狀，煮熟似粿²⁴，再用棍棒搥打均勻便成粿。林櫻蕙在新詩〈客家味緒之二粿〉中，就將「打粿」那種充滿熱鬧、活力與合作無間的情境，描繪地絲絲入扣：

做好事个禾埕還熱鬧煎煎，
大家興嘍嘍攬手掙腳準備，愛
打 粿 粿
在家族个石舂白肚，
用誠意蒸熟个糯米飯
搥、打、翻面……搥、打、翻面
搥、打、翻面……一槌一打之間，
又香又軟，又滑韌个粿，

²⁴將粿揉成團，再捏成一塊塊的粿粹，煮熟後稱之粿。

摺歸家人下个感情黏共下。

糰粿要有「打」的動作，難怪要「攬手捋腳」，也就是說捲起衣袖，摩拳擦掌，合力用力拍打，才能打出Q、黏稠、又有彈性的糰粿，這種家群全體總動員的參與感，難怪家人的感情像糰粿一樣，既黏稠、又有韌性地連在一起。

年輕的布袋戲大師黃武山，在〈最愛又Q又黏的糰粿〉中，也表示除了懷念小時候阿婆糰粿的美味外，特別喜歡家人一起分食糰粿，那種和諧、歡愉的氛圍。

客諺：「糰粿膏嘴一糊口」（廖德添編著，2008：304）；是另一種意涵，意指拿糰粿塗抹嘴巴，弄得一嘴黏糊糊的；用以引申譬喻「糊口」之意。有趣的是，也有人用同音用以猜一個地名—「湖口」。

客家人吃糰粿常搭配擂茶，客諺有：「飲擂茶，食糰粿，身體健，笑哈哈」（周紅冰，1995：12）。糰粿是糯米做的，容易造成消化不良。擂茶內含五穀雜糧，有多種人體所需的礦物質、維生素與纖維質，可幫助消化，所以飲擂茶，不但具有飽足感，並且還能有益健康，人的身心一旦舒暢康健，難怪會笑哈哈。

（八）板圓

詩人林櫻蕙在她的新詩〈客家味緒之三冬節鹹板圓〉裡，以第三人稱旁觀者的角度敘述，冬節時冬妹伯婆一大早，天未亮即起床，便辛勞地張羅做板圓的作料，以準備為孫女、孫女婿返家時，可以闔家團圓一起接板圓，食板圓。其中在描寫客家婦女做板圓的情景：「天蒙光个朝晨頭／冬妹伯婆早就摺（把）糯米浸水磨做板漿／用禾哉邊个大石牯砣等（壓著）／就像屋下人歸年煞猛（努力）打拚个汗水／流出一點一滴个米水……。」（2011：12）

湯圓的製作，是將板漿壓乾，△（用力撮揉）成板粹後，搓成長條狀，掐成一小塊，揉成圓球狀。早期農村客家婦女做湯圓，為了將能將米磨成板漿，壓乾成△板粹，需要花費很長的一段時間，甚至還要用人力將米磨成板漿，其過程辛苦異常。但是想起家人整年外出打拚所流的汗水，就像冬至做湯圓壓出的板漿，為了能慰勞家人終年的辛勞，冬妹伯婆認為這樣辛苦的代價都是值得。做板圓時需將糯米浸水磨成板漿，林櫻蕙將磨出

的粿漿，映襯出家人外出辛勞打拼的汗水，使粿漿與汗水相互襯托，更加強化辛勞的強度。換言之，欲有豐碩的收穫，必以勤勞的汗水栽種，這也是客家人從飲食的意象中，體悟生活教化的道理。

湯圓在客語的詞彙，是個象形的食物符號，讓人望形生義。在客語的次方言中，湯圓有許多不同的說法，海陸客家話稱「粿圓」，取其意為做成圓形的粿。四縣客家話分別為「粿圓」和「雪丸」²⁵兩種說法，這是取其外觀如雪般白的丸形之粿。大埔一帶則稱湯圓為「惜圓」，是假借其諧音「惜」字，寓意珍惜緣份，求其圓滿之意。至於南部六堆一帶的南四縣，稱之為「圓粿」，則是包有內餡的大湯圓。據廣東嘉應學院房學嘉所指，廣東梅縣亦稱為「圓粿」。這是因為六堆客家人的原鄉，大部份來自廣東梅縣所致。

不論何種說法，此種形狀圓如球的粿圓，都有象徵圓滿、團圓的意涵。尤其在喜慶宴客時，更是甜蜜、喜悅、幸福、圓滿的祝福。特別在結婚時，端粿圓給新人吃時，長輩都會向新人說些吉祥的四句，以表祝福：「新郎新娘食粿圓，榮華富貴萬萬年，茶盤金金圓又圓，合家親友團團圓」（曾彩金編，2007，52）。不論是粿圓或茶盤都是藉其圓的圖像，引申圓滿之意，又字尾壓 en 韻，唸起來頗有具音樂性，是十分適合用於喜慶的場合。

詩人葉日松在新詩〈掙粿圓〉中，也是以粿圓之圓滿、團圓的意象，將節慶豐收時，做粿圓那種歡樂的氣氛，鋪陳出一幅富足安康的畫面：

掙粿圓 食粿圓

粒粒粿圓慶豐年

食粿圓 喜連連

吉過年 先團圓

食粿圓 掙粿圓

²⁵ 雪丸也有稱「雪圓」。

圓圓滿滿好金言

粿圓粒粒圓

家家戶戶大賺錢（2009：27）

湯圓都在中國人訂婚、結婚、祭祖、酬神、開張、完工與歲時節慶的場合。所以，「粒粒粿圓慶豐年」，是指客家人在稻子豐收之際，必定會接粿圓敬拜土地公，感謝神明庇佑功德圓滿。此處「粒粒粿圓」和稻子成熟飽滿的圓滿「慶豐年」，形成對比的呼應；所以才有「食粿圓，接粿圓，圓圓滿滿好金言」。這整首詩以粿圓的圖像，言簡意賅表達豐年/圓滿/祝福之意，句尾年、連、圓、言以客語讀「en」壓韻，讀起有種愉悅、鏗鏘有力的節奏感與音樂性，故非常適合被譜成童謠吟唱。

以粿圓懷舊記事的文學作品中，大都是以美味記憶為書寫的主題。新生代客家歌手謝宇威，在〈拳頭大的大湯圓〉裡，對於小時候全家圍在一起包大湯圓的情景與湯圓的滋味，至今仍津津樂道。同樣地，甘耀明以〈新炊雪丸五月鹹〉，敘述小時候「挪雪丸」的經驗與懷念母親煮雪丸的滋味，是當兵寂寞日子裡，唯一撫慰思鄉的良藥：「鹹雪丸只有客家人才有吧！特別是童年時的味道，一群白胖的小傢伙，在鹹湯汁中滾動，嫩到牙齒不忍欺咬，舌頭撫摸即可了。五月了，那些煮好的雪丸，色白得跟當令的油桐花借來似的，透出清光和香味，濁暑也清涼了。」（2005，4月16日）甘耀明一段「色白得跟當令的油桐花借來似的，透出清光和香味。」的形容，不禁與既Q又香的湯圓連結在一起，足以令人嚮往湯圓之美味，此種作者慾念的敘述所延申至形而上的精神意義，正是飲食文學的魅力之所在。

傳統客家鹹粿圓的煮法，是將爆香的香菇、豬肉、蝦蟇、蔥、芹菜等食材，放入高湯內，在將煮熟的粿圓，置入有香料的高湯內，便可食用。至於甜粿圓中，最特殊是用紅糖與薑、花生做成「牛汶水」²⁶。它是在正月、七月稻田插秧的期間，地主為了慰勞田裡辛苦的工人，能補充體力所準備的點心。這用全糯米作成的「牛汶水」很有「粘」

²⁶牛汶水：也可用爌肉汁代替紅糖薑汁，湯汁要蓋過粿圓中間的凹痕，因像牛戲水，故名「牛汶水」；又稱湯糝，

性，象徵期待插在田裡的秧苗，能生長得穩固，好似黏在土壤內，向下發根健康生長，來日才有好的收成。（黃菊枝，2002：21）因此，不論吃甜板圓或鹹板圓，首先都是要將水煮開，再將板圓煮熟備用。這些在水煮的湯圓，誠如客家謎語形容：「一陣白鶴仔飛過河，有個沉有個浮。」，答案就是指在水中煮熟的板圓，載沉載浮。

焦桐在 2009 年舉辦「客家飲食文學與文化國際學術研討會」時，便以客家湯圓開啟「客家宴」的序幕，焦桐在〈客家宴〉中所言，「板團揉成圓形有吉利的暗示，客家人遇有喜事如入厝、嫁娶、祝壽等熱鬧活動，一定要有象徵圓圓滿滿、團聚在一起的湯圓慶賀」（2010：319）。此種飲食的安排，非常符合台灣客家人宴客的習慣，因為據說早期在食物匱乏時，客家人必在餐前先食湯圓與粿粿，除了象徵團圓、圓滿外，尚有讓客人填飽肚子的功能，如此可避免菜餚不足的尷尬。由此窺見客家婦女在飲食活動上心思的靈巧。

（九）米篩目

米篩目是台灣夏天隨手可及的點心，Q 軟綿延的口感，加入剉冰便成為消暑的勝品。它是早期台灣客家農村蒔田、收割時，最普及的庶民點心。龔萬灶〈刷米篩目〉中提到，講到六月農忙送點心的食物，必以清涼消暑的米篩目為點心。因為米篩目所使用的粘米（在來米）是自家種的。龔萬灶以生動的筆觸，描摩米篩目的做法：「愛選用上好的个粘米，先磨成板漿，磧成三分燥，半天硬仔（半軟半硬的狀態），再用中大鏟鑊（家中最大的鍋子），煮半鑊滾水，將米篩目枋架放在鑊頭面項，再將板漿刷到滾水肚項，等鑊頭水跑跑仔滾，板仔浮到水面項个時節，愛遽遽（快快）用笊撈（漏勺），撈起來，跔等（接著）倒落冷水肚項漂，正撈起來就係一條一條軟襲襲（軟綿綿的）金金（亮亮的）个米篩目」（2004：252）。龔萬灶以客語「軟襲襲、金金个米篩目」，形容軟綿、剔透的米篩目，更有一分傳神的描寫。他亦強調農稼六月天的太陽，像火爐般的熾熱，若能吃碗冰糖水米篩目，就會如割稻師傅所說：「點心一碗米篩目，當過樹下三覺目」。換言之，在揮汗如雨收割的季節裡，能吃上一碗消暑的米篩目當點心，馬上精神百倍，勝過在樹下睡了三頓覺般，令人精神百倍。所以米篩目在早期農忙的飲食裡，是重要五餐中一或兩餐的點心。莊華堂在〈族譜〉中，敘述一個孤寂的老農，在緬懷昔日

農村點點滴滴的往日時光時，其中也有與米篩目有關連的記憶：「下午三點多，婦人家肩挑點心擔出來，清粥綠豆稀飯或米篩目（米苔目），大家歇暍（休息）吃點心，一邊打嘴花講笑，多有意思」（1994：626）。可見，米篩目在客家人的飲食中，就如同插秧起工到收割時的點心，一年四季周而復始，頗有生生不息傳承的意涵。

米篩目的吃法鹹甜兩相宜，在物換星移下，而今已經不止是農忙時粗飽的點心，反而搖身一變，成為餐館主打標榜客家佳餚的招牌菜。

米篩目閩語又叫「米苔目」。只是米篩目的「篩」與閩南米苔目的「苔」是同音，「篩」是本字，「苔」字是閩南語中，常被借用的同音字，但是閩語的用字卻不如客語的字義那麼傳神。在今日閩客族群長期接觸的背景，米篩目不論是閩南或客家都已經是非常普遍的食物，而且對米篩目的吃法越來越雷同，可見族群融合可從飲食的內涵中見真章。

（十）水板

水板是台灣人在貧窮年代，母親常用以哺育幼兒的副食品。當母乳不夠又沒錢買牛奶時，母親就會利用在來米浸泡透後，磨成細緻的米漿，鋪放在盤內或碗內，先蒸煮至八分熟即將凝固時，再放入已準備妥的碎蘿蔔乾、碎肉、香菇等配料，最後蒸熟變成看似碗粿的水板，用來哺餵孩子。水板亦可以做成甜口味，做法簡單實用：先將糖加入米漿內拌勻，薄薄地鋪在鐵盤上，再蒸熟便可食用。如此綿密柔軟的水板，非常適合成長中的幼兒食用。

（十一）九層板

九層板可謂甜水板的升級版；外觀類似娘惹糕，製作過程非常繁複、費工、費時，所以大部份做來販售居多。至於娘惹²⁷糕的由來，據說是移民至南洋的第二代客家人，娶馬來人為妻，馬來人的妻子在做客家的水板時，會放入當地的香料、椰奶等食材，改良成今日聞名的娘惹糕。年輕作家張維中的小說《九層之家》，是以客家食物為主軸，敘述餐廳所發生各種故事，並以蓮妹丈夫愛吃的點心九層糕，作為餐廳的命名，賣的全是丈夫喜歡的客家菜，守著一家店面，等待丈夫的回頭。店主廖蓮妹是個典型的客家女

²⁷娘惹：馬來人當地對婦女的稱呼。

性，其所作所為，全心全意無不以丈夫為中心。但當老式餐廳不敵現代潮流的衝擊，幾乎快關門時，誠如丈夫離去不回頭，她起死回生的致勝因素，竟然是餐後以客家九層糕為甜點，作為生意上扭轉頹勢的關鍵。

張維中在整篇小說的內容中，雖是以因族群衝突產生婚姻破裂的阿姨、大姐月淳為主軸；但作者真正想要表達的意念，卻是想藉著九層糕，說明飲食是沒有族群界線，美味的食物反而是促成族群融合的媒介，「美食的力量是超越族群的。無論哪個族群的人，面對美味的佳餚，都會升起相同的喜悅和感動。美食的滋味讓大家變得純真而平等起來，這一刻，誰又會去在乎身邊的人究竟是哪裡人呢？」（2004：127）阿姨所做的九層糕所喚起的那種幸福滋味，更是有一份魔力「我的舌頭忽然甦醒了。九層糕黏稠密合的質感，鋪在舌面上頭，有一種好踏實的感覺。溫熱的，帶著黑糖的甜蜜擴散開來。我緩緩嚼起來，牙齒陷入九層糕的舒適感，恍如赤腳踏進燦爛日光下的細緻沙灘。」（2004：137）張維中對九層糕那種溫暖、舒適、暢快的滿足感，已經由生理上的滿足，昇華至心理上一種愛與安全感。

九層糕是米漿一層層地加上蒸，就像是族群融合成一體，它可以轉世成娘惹糕，類似閩南人的碗粿，所以不論它以何種身份呈現，都像母親哺乳幼兒般，充滿著無私無欲的愛心，宛如綿密幸福的口感，充滿著長長久久幸福祝福的象徵。

三、粿與節慶祭祀

客家人的粿，常因應祭祀之用，讓客家婦女將米食文化發揮至最大的創意與想像力。故大部份客家人的粿，在祭祀的命題下，都會賦與社會文化各種不同的象徵意涵，以表示客家人滿心的寄望與祝福。

以下是將各種粿類/歲時節慶/象徵意涵，分別列表說明之²⁸：

歲時節慶：祭祀的神祇。	粿的種類	象徵意涵
過年：祭祖、拜天公、土地公及其他神祇。	甜粿。	步步高升；年年高升。
	發粿。	吉祥、發財、好運一路發。

²⁸ 資料來源：參考（邱春美，2009：173）；（2008，彭宏源等：43）

	蘿蔔粿。	好彩頭。
正月半：祭祖。	粿圓。	圓滿、團圓、甜蜜、祝福。
正月半：拜土地公、天公。	新丁粿。	祝賀添丁。
掛紙：祭祖（正月半過後）。	艾粿。	避邪。
清明：祭祖。	紅粿。	長壽、智慧、喜氣、祝壽。
	菜包。	圓滿、團圓、甜蜜、祝福。
五月節：祭祖、紀念屈原。	甜粽、煨粽。	包中、鵬程萬里。
	粿粽、肉粽。	樸實、厚重。
插秧。	牛汶水。	黏結（秧苗插得穩固）。
	米篩目。	傳承、生生不息。
七月半：祭拜好兄弟。	糝粿。	圓滿、喜氣、團結、凝聚。
	包粽（煨粽）。	
	紅粿。	
中秋節：敬神、祭祖。	芋粿。	鹹芋頭粿，慶芋頭豐收，闔家團圓。
冬至：祭祖。	粿圓。	添歲。
	九層粿。	譬喻增上、長久、祝福。
	甜水粿。	甜甜蜜蜜。
	粿條、面帕粿。	純樸。

第三節 吃野、吃粗、吃雜

客家人有吃野、吃粗、吃雜的飲食習慣，成因是由於山居生活環境所致，本節分別闡述之：

一、飲食地理與生態環境

談飲食文化不能忽略飲食地理與生態環境。客家人的飲食偏「山珍」，閩南人重「海味」，就是族群生存在不同地理與生態環境下，所形塑出不同的飲食文化特色。黃樹民在〈近代華北農村飲食文化的變遷〉中，認為民族學者研究當代民族的飲食文化，應以理解該民族如何適應其生態環境，發展出獨特的文化特質。他並引述英國營養學者 Paul Fieldhouse 1986 年所著《食物與營養：習俗與文化》(Food & Nutrition: Customs & Culture)，所提出的看法，認為營養研究學所涉及範圍，除了生理、生物層次外，更重要的是文化規則與象徵價值。Paul Fieldhouse 進一步提出營養學應與人類學應結合，發展出幾個重點，「第一，文化與生態環境：自然環境提供人類生存的物質條件。人類文化不但具備如何攝取自然資源的工具及知識，並可改變生態環境的運轉。第二，地域特色：原屬於同一文化的飲食結構，如何發展出特殊的地方風味，自成一格。第三，文化史的研究：即研究某些飲食物品或方式的起源及傳布。第四，飲食的文化功能，即如何以飲食為工具，滿足特殊的社會需要。或如何以特殊食物來補足生理及心理的需要……。」

(2009: 166-167) 歸結以上的論點，得知人類生存的自然生態環是形塑地方文化與地域飲食的主要因素，地域飲食在當地居民努力發展下，又可形成屬於自己風格的飲食特色。這些地方特色食物的分佈、起源，同時也是研究文化史的重要線索。但在今日混血、雜匯的後現代飲食中，因交通便捷，族群雜居，人類生活模式在相互影響下逐漸接近，又加上科技基因飲食的改造，地域飲食的界限，越來越模糊，使得在地的特殊飲食很難再自成一格。譬如：原本只是在美濃地區生產的野蓮，目前已成為南北普及的食物。

所謂：「一方水土養一方人。」不同的地理位置，會醞釀出不同動植物的生態環境，存在有不同的物產與風俗下，會形成各種飲食文化的差異。例如著名中華飲食的八大菜系，就是不同地域的自然生態與風土民俗相互影響之下，產生獨特的飲食文化。遼耀東在《肚大能容—中國飲食文化散記》指出：「中國飲食的區別，首先由南北的不同，以地理環境分割，自秦嶺至淮河流域分割南北兩大自然區，形成南稻北粟的佈局，大約一萬年前農業出現時已經形成。以後的發展而有南米北麵的不同，迄今仍未變更」(2007:

39)。他更進一步陳述以長城之內的黃河、長江、珠江三條水系為區分，按照飲食習慣與口味接近，異中求同、同中求異的區分為：黃河流域涵蓋的甘肅、山西、陝西、河北、山東、河南為華北菜系；長江流域上游雲南、貴州、四川、湖南為西南菜系；長江三角洲一帶的江蘇、浙江、安徽、上海為華東菜系；珠江流域的廣東、廣西、福建、台灣為華南菜系（2007：40—41）。在台灣的飲食風貌裡，客家人在「靠山吃山」的自然生存法則下，便形成聞名的醃漬文化。閩南人在靠海吃海的環境下，飲食特色則以海產為見長。原住民亦有屬於自己物產生態的飲食風格。這些都因地域物產的飲食生態，發展出不同地景風味的飲食文化。

二、山居地景的飲食

「逢山必有客，逢客必住山。」客家族群的生活環境，因靠山而居，得天獨厚，承蒙上天賜與許多豐富山林的自然資源，使客家人擁有自成一格的飲食文化。這些特殊地域的飲食樣貌，透過客家文學作品的梳理與再現，還原於早期客家族群有吃野、吃粗、吃雜的飲食習慣。吳濁流在《台灣連翹》中，對新埔家鄉的描寫就有一排排的竹叢和果樹園，園內種滿柿子、李子、橘子、柚子、茶，以及山野間自然生長的番石榴、台灣草莓、楊梅、楊杞烏、胡頹子等。（1995：16）吳濁流所提到的家園，周圍環山而居，山中充溢著許多動植物富饒的天然資源，客家人亦善運用山上的生態資源，作為謀生的工具，這便是典型客家人山居生活的寫照。

鄭煥在〈蛇果〉中敘述，客家人的生活就是將自然山產轉化成特產，作為維生之道：「小城鎮的人們都是做著有關山產的活兒：捲竹葉、滷竹筍、採檳榔、曬梅乾、集草藥，等等等等不勝枚舉。」（2004：220）鍾肇政《插天山之歌》的志驤，形容姑媽窮鄉僻壤的鄰居所從事的行業，「就是做些諸如打柴、採山產之類的工作，附近山裏，似乎有不少的香菇、木耳等東西，此外，竹筍也必定是很多的，祇要肯出一份力量，山裏的東西幾乎樣樣都可以送到外邊去換幾個錢。」（2005：312）在深山裡，不論竹筍、竹葉、檳榔等，這些天然常見的客家民俗植物，幾乎都可化成為生存致富的利器。在《插天山之歌》中，鍾肇政藉著逃難到山中親戚家的志驤，以既陌生又好奇的眼睛，敘述著山上資

源豐富的景像：

志驤記得很清楚，在走那四個鐘頭多的路時，一直都想著前面是一所世外源般地方，因為他從小就聽到過大人們談論八角寮的親戚時，總是帶著一種羨慕的神情說出那兒柴草滿山滿地都是，種植東西也不必施肥，隨便找塊向陽的山坡空地，把泥土翻過來，種下去，就可等著收穫等著吃了。另外一些山產，諸如香菇啦，竹筍啦，愛玉啦，根本就不必花本錢，不必出勞力，伸手就可以採擷。還有羌、山豬、鹿等野生動物，也偶而可以抓到。(2005：46)

志驤所聽到的八角寮，被族人認為世外桃源，主要是在山裡不必施肥，隨手把泥土一翻，一種下，便有滿山遍野取之不盡用之不竭的豐富資源。這些自然資源，不論是植物的香菇，竹筍，愛玉或是羌、山豬、鹿等野生動物，都是山居客家人賴以生存的天然寶藏。

雖然，後來志驤發現在現實中的八角寮，只是簡陋到比平地所見到最貧窮人家的環境還要糟透。但是，多數山居的客家人，其淡泊的生活哲學，常只求簡單可以安身之所，靠著山中野味，就可以自在地的生活。這便是山居庶民的生活形態。

(一) 吃野

吃野的文化，早在中國先秦以降便有記載。野的範圍甚廣，舉凡野菜、野果、野味均屬之。《周南·關雎》有「參差荇菜，左右流之。」，荇菜就是生長在水裡的野菜。《周南·卷耳》「采采卷耳，不盈傾筐」，卷耳是菊科植物，嫩苗可以吃。(王增能，1995：14)可見先民在當時吃野生時蔬的風氣極盛，這也令人聯想到美濃地區吃野蓮、蕨菜等情形，雖是吃野菜，卻是當地居民視作美味可口的鮮蔬，也是山民普遍的飲食活動。

房學嘉指出，客家飲食深受原地的土著文化—百越文化之影響。與平原地區相比，山區的野味資源豐富一些，山民也喜歡吃野味。客家人對於「野味」的闡述為泛指新鮮、無污染、有營養的野菜、野果、野豬、羊、雞等動植物。(2010：39)客家人生活在群山環繞，交通不便，物質匱乏的環境裡，世代過著「靠山吃山」的封閉生活，於是養成就地取材「吃野、吃粗、吃雜」的飲食習慣，長久下來也形塑成一種特殊的飲食文化。

從文學的作品中，筆者發現客家人吃野的範疇，可劃分為動物與植物兩個種類討論：

1、植物方面：

《插天山之歌》的一幕，志驤為了逃避日警的追緝，逃難至插天山躲藏，到阿姆平的山上，不怕迷路，就怕沒東西吃會餓死，不得已才擷取 山中的野生植物果腹：

而吃的問題卻實在沒有辦法解決，雖然山中有些山草莓、馬甲子、雉雞卵之類的野生植物，可是要靠這樣的東西來果腹，實在不是好過的事。（鍾肇政，2005：293）

山草莓又稱台灣草莓，客語又稱「刺波仔」是昔日孩童的最愛，成熟的果實，紅豔多汁，是山上野生動物或鳥類的重要食物。菝葜客語又稱「馬甲子」，居民取其根，搗歲煮水，可得紅褐色染料。腎蕨塊莖客語稱「雉雞卵」，大部份吃其塊莖，是另一種「山蕨」，客家人常採摘其幼葉，作為蔬菜類。但吃時必須用熱水湯，才不會有黏澀、咬舌令人不舒服的感覺（彭宏源等，2008：32、40、57）。山居客家人在求取生存的法下，對於這些天生天養的野生植物，都有強烈的辨識能力，故在饑荒時，都會權宜將它們視作充饑的食物。

一般山上的野生植物，鹼性成份極高，帶有苦澀難下嚥的特色，所以初步必須要以熱水川燙處理後，方可食用。志驤在避難的當頭，自然無法將這些野味精細處置，苦澀的野食，必然使其覺得「要靠這樣的東西來果腹，實在不是好過的事。」。

同樣以抗日歷史背景的大河小說《孤燈》在敘述，殖民時期無情的戰火，迫使全台陷入糧食危機的恐慌，荒野的山村近乎瀕臨饑荒垂死的邊緣。「這時候，有人開闢了新的食物來源：山芋荷、香蕉、蘆枝（蛇木）等嫩心，以重複熬煮的方式一倒掉湯汁，除去大部份鹼性，然後煮爛充饑。」（李喬，2001：424）當人類面臨餓死的威脅時，便有「饑不擇食」的自然反應。只要能存活下去，即是生命的最高價值。食物的美味早已是奢求的夢想。客家人向來以「靠山吃山，就地取材」作為求取生存的信奉者，只要是山上的天然資源，都可能成為客家人飲食的素材。那怕是以芋荷、香蕉、蘆枝（蛇木）等嫩心為食物，都可發展一套辨識與烹調的法則。昔日這些戰爭食用的在地飲食，反而

成為當今現代人以天然、綠能、環保為訴求，追求健康的新概念。

昔日野菜之於客家人，有著貧困歲月不可抹滅傷痛的印記。《孤燈》中的蕃仔林，居民在饑荒的戰時，常以昭和草度日，逃過活活餓死的命運：

臺灣在十幾二十年前，傳說是在當今裕仁登基建號「昭和」起，在平地、丘陵地，忽然出現以前似乎未見過一年生草本雜草。那是一種七十公分，卵形帶齒單葉，質軟多汁，容易碎斷而生性頑強，極易播散繁殖—很賤的青草。因色味接近蕓菜，鹼性也不重，所以很多人拿來和蕃薯葉當作豬飼料；也有不少貧困人家，把它的嫩葉煮來充饑的。

不知道無意，還是有意寄託，也不知道什麼時候起，大家就叫它「昭和草」了。
(李喬，2001：234)

昭和和草的由來，據說在日治時代，台灣所產大量的糧食與蔬菜，都輸往日本的戰場，造成台灣人民嚴重的饑荒，日本因此便以飛機空撒昭和的種子，讓其大量繁殖，用來解決糧食短缺的問題，又因在昭和期間引進，又名「昭和草」。昭和草莖葉不帶苦澀和毒性，只需用開水川燙後，沾醬油或熱炒即可，味道如茼蒿。(彭紹傑 2010：29) 至今此種可以大量繁殖，又不須照顧低賤的昭和草，仍在台灣鄉下可常見。

方梓在《采采卷耳》中曾敘述，經歷過戰爭的母親，野菜是她年幼逃難饑荒時，填飽肚子的粗食，而且所有的野菜都與那個苦難的年代一樣，都是帶有苦澀味。方梓敘述自己何其幸運，母親的苦難，是她所未曾品嚐過的人生(2008：251)。可見戰後的客家人，因經濟環境的改善，吃野已經不是客家人的主要飲食習慣。

畫家謝孝德在〈嚐美食，賣畫也甘願〉中提到，小時候因家裡貧窮，所以吃過餵豬的「杓菜」，讓他印象深刻。「杓菜」又稱「牛皮菜」或「君達菜」，外表粗梗葉厚，含鹼成份強，吃起來會刺激嘴巴咬人，所以吃時要先用熱水汆燙過以去其鹼，再撈起來加蒜苗一起快炒(野人文化編著，2006：68)。回顧這些野菜，都曾經記錄著客家人，在艱困的生活中，有著堅強求生的意志力。而今日的野菜，在專業廚師的烹調與商業包裝

下，其地位已經水漲船高，成為現代人追求時尚與健康的標幟。

野菜是客家山民在生活中俯拾皆是的食物。它堅韌不屈不撓的性格與旺盛的生命力，常被視為客家人不妥協「硬頸」精神的象徵。鍾鐵民在〈蕺菜？好吃！〉一文中，對於蕺菜的詮釋，隱約中即流露出野菜的性格：

蕺菜的這個蕺字，客家音唸起來像「降服」的「服」字，也有人稱作福菜；閩南話唸起來則像「學菜」。它雖然被稱為菜，事實上卻是生長在水稻田中的一種雜草，學名稱作「鴨舌草」。尤其六月大冬禾秧苗蒔落土以後，蕺菜隨著秧苗，密密麻麻的在水稻行間發芽生長，如果稻田的土地肥沃，往往長的比稻苗還要快還要好，如果不管它任它生長，它會喧賓奪主一時包蔭住秧苗，影響稻子的發育，所以種田的農友們自來就視之為大敵，除之唯恐不快。從前躅田搓草，主要對付的也就是這種蕺菜呢。

生長在美濃地區的蕺菜，常被視作雜草，是農夫稻田裡頭痛的天敵，故常被當作飼料餵鴨或魚的材料。但節儉的客家人，將嫩莖葉加上豆瓣醬、豆豉與薑絲素炒，味道卻清甜、鮮美。蕺菜的生長環境，只需少量土壤與養份，便可喧賓奪主地任意綻放，常影響稻子的生長。此種強韌的生命力與旺盛的繁殖力，與客家人漂泊流離的移民性格頗相似。

與蕺菜一樣具有強烈地域性格的野蓮，是突顯台灣客家南北飲食差異的指標。生長在美濃地區池塘裡的野蓮，又稱「水蓮」，需要清潔的水質方能生存。這種菜是以前北部客家地區所沒有的野菜。但是現在野蓮的生長，一旦經過人工培育後，已成為街頭巷尾極普遍的時蔬。焦桐在〈客家宴〉的食單中，給野蓮的身世做了如下的註解：「野蓮呈現了台灣社會的今昔之比。現代人發現了野蓮的清香之美，已經越來越多人在種植了。野蓮還是野菜的時候，只居住在美濃，總是活得很老，像當時中正湖的野蓮就有兩三根竹竿那麼長，而且像筷子般粗，烹調之前，須先像搓衣服一樣，搓軟了再炒。」（2010：320—321）可見昔日「吃野」的地域性差異與文化的特殊性，隨著今日交通便捷，距離縮短，已經越來越有「異中求同」的趨勢，這無形中也削減地域飲食文化的獨特性。

徐仁修在《家在九芎林》中描述，家鄉無處不生長著隨手可得既酸又甘的野生拔仔、

野刺莓等野果，這些都是記錄著童年貧窮歲月吃野果、野蔬的痕跡。

2、動物方面

客家人的飲食習慣，亦如語言、文化一樣，常會與其他族群因接觸而相互影響。原鄉的客家人，深受山區百越族的影響，將水產的蛇、青蛙、泥鰍、鱔魚、鱉，蚌、田螺、小螃蟹等水中之物，視作美食。山區野味資源豐富，山民無不視其鮮美而嗜之。

從客家文學中耙梳台灣客家飲食文化的面向時，對於有關動物性吃野的習性，可分食材與烹調兩個層面探討：

(1) 食材方面

在《台灣連翹》中，吳濁流對於故鄉新竹縣新埔鎮的輪廓，有段清楚、詳實的描寫：

……任何山上都有野生果實，有水的地方就有魚，很容易補到魚。手上不必有任何工具，只要拿大石頭向魚藏身的地方打去，立即大石頭翻開，便可見到魚已被擊中，除了等待就補之外，再也不能竄跑了。(1995：18)

客家人的飲食特色，「重山珍，少海產」，此由很多文學作品中，斑斑可考。山居的客家人，因交通不便，平日要擷取、保存各式新鮮的海產，實之不易；山澗野溪中豐富的魚蝦，就是客家人美味佳餚的來源，只要就地取材，方便、新鮮又省錢，頗符合客家人節儉的價值觀。徐仁修《家在九芎林》，其中一篇〈決鬥頭前溪〉即敘述，一群鄉村的孩子，平時家裡菜餚不豐富，便想在河邊抓魚蝦加菜，卻引起村裡兩派人馬決鬥的故事。可見，在河川野溪抓魚加菜或販賣，此種吃野的行為，是省錢省事的飲食價值觀，亦在客家鄉間，被視作理所當然的事。

鍾理和在《笠山農場》中陳述，常駐守在笠山農場的工頭饒新華，向來喜愛用河溪的山產燉酒補身體，深山溪谷的魚蝦，便是工人們常見的補品：

他走到面前，大夥都圍攏了看。鱸鰻兩大三小；大的有茶杯粗，二尺長，小的也有鑷柄大小，穿在籐串裡，還不住的擺動。

「嚇！活的呢！」

有人吃驚地說。

「煮！新華哥。」

「對！薑絲鱸鰻湯，又鮮，又嫩！」（1996：119）

鱸鰻體型粗長狀似蛇，背側及鰭上都具灰褐色或灰黃色不規則的花紋，腹部為銀白色，屬於夜行肉食性魚類，大都生長在低海拔的河川、深潭、水庫或池沼裡的亂石、洞穴裡，專吃小魚、小蝦、蟹、蛙、蛇以及河邊的嫩筍。這是環山而居的客家人，常擷取大自然豐富的資源，作為時鮮、無污染加菜的食材，也是在匱乏的年代裡，補充蛋白質的主要來源，尤其是在料理魚蝦時加點薑絲，不但可去腥味，又有去濕寒的功效，非常適合山區的飲食習慣。

李喬以寫實小說，描寫台灣早期客家人文地理社會見長，對客家人善於吃野，亦多所著墨。在《荒村》裡敘述，劉阿漢在隘寮巡守時，也曾以六、七斤的「獾子狸」和炸好的「石斑魚」等野味，當作打牙祭下酒的佳餚。《孤燈》中太平洋戰爭爆發，本島人全面陷入饑荒垂死的邊緣，善於利用人類本能，以「吃野」的求取生存，昂妹可說是物競天擇，適者生存的實例，當別人瀕臨在餓死的邊緣，她卻是一個越吃越胖的特例：「昂妹是個會吃下任何能吃的東西的婦人。這種人是最能活下去的嗎？大概是這樣吧。全蕃仔林的人都在饑餓中掙扎著，昂妹卻越吃越肥，永遠不受餓肚子的威脅。」（李喬，《孤燈》，2001：262）又當全村都因饑荒欠缺油水，為「發痧」所苦，此也迫使阿貞、阿淑、明森孀與昂妹等親朋好友，一起壯膽去抓「山蛙」，無非就企圖想增添一點蛋白質，好解「發痧」之苦。（李喬，2001：332）由此可見，因戰爭導致饑荒，受到死亡威脅的山民，能善盡天然資源的「野味」，補充營養，又何嘗不是死裡求生的一條活路？

其實，客家人吃野的習俗，有學者主張早在遷徙於閩粵贛交界，與當地原住民的百越族融合而來。因此，在潛移默化中亦習染百越族吃野的飲食習慣。尤其在與畬族有密切的互動下，自然而然亦會以「在地吃野」的習性視作常民飲食。（房學嘉，2010：39）台灣客家人雖然沿襲原鄉客家人吃野的習俗，但對於食用許多野生動物的習慣，早已經

消聲匿跡，例如：台灣已經再不食狗肉、果子狸、老鼠之類的野味，大概是受客觀經濟環境的改善與提倡人道主義的影響所致，但原鄉仍維繫著此種吃野習慣；海峽兩岸的客家人在飲食習慣上，已有同中求異的現象。

（2）客家人吃野的特殊料理

客家人對於吃野的飲食習慣，常會使用一些特殊得方式保存食物，形成客家飲食文化的特色之一，以下是分別說明之：

①鹹醃汁的醃漬

在《食飽言》一書中，具有桃園龍潭客家人身份，漢聲雜誌創辦人黃永松在〈阿！粗研鹽醃香魚肚〉指出，台灣北部山間或農村溪河裡，常可發現香魚的蹤跡。香魚很愛乾淨，只吃石頭底下的青苔，因此父親常會去大霸釣野生香魚。父親最愛吃香魚的方法，十分特殊；取其魚肚，甚至保留肝膽腸，將以粗鹽醃漬，放入罐內，存放至少需一個月以上，待入味才食用。有些甚至要放好幾年，才算是最寶貴的。這種做法，經過歲月發酵後的鹹味，混著香魚甘軟滑嫩的肉質，味道可堪稱一絕，尤以膽含鮮美中微帶苦澀。只可惜，現在河川污染嚴重，香魚已從自然的生態中逐漸消失。（2006：118）

黃永松的父親吃醃漬魚肚的方式，很像昔日客家人稱之鹹醃汁。據彭欽清在〈此醬非彼醬－談醃汁與番茄醬的關係〉中評述：醃原是周朝王宮御膳生肉醃漬的蘸料，隨著時代的流變與人口的遷徙，會因地域而使用不同的食材。到江浙、閩粵地區，食材已由肉演變成魚蝦。客家人自大陸移民來台之初，臨山墾殖，生活清苦，鮮有魚肉可食，均以打獵野獸或捕捉溪河的魚蝦，作為人體蛋白質主要的來源。這些野味一時間未能吃完，便以生魚、生肉曝曬成乾、脯，或以特殊古法醃漬加工，製成山豬醃或石貼醃儲藏之。醃四縣客家人稱之為 sagtiabgei，海陸客家人所稱的 shagtabgoi，是指稱石貼的溪河小魚，經鹽滷風乾兩三次後，加入易發酵的黃豆等食物和酒浸泡，置瓶內陳放一年半載後，魚肉及骨頭已皆爛如泥似醬，這就是桃園新屋客家人所稱的鹹醃汁（hamgoizhib）

（2010：62－63）這種鹹醃汁（hamgoizhib），據房學嘉考查認為：台灣台中石岡鄉²⁹用生豬肉、生魚肉做成的醬，卻在原鄉贛南閩西一帶並未見。（2010：39）此種屬於台灣客

²⁹ 台中石岡鄉大都來自大埔一帶的客家人。

家較獨特的飲食習慣，或許是因早期客家人與原住民接觸，融入部份原住民的飲食文化改良而成。例如宜蘭縣大同鄉寒溪村泰雅族的不老部落，目前仍保留祖傳醃漬山豬肉的方法，也就是將生豬肉、苦花魚或山羌肉等，以粗鹽、小米(屬易發酵食品)、薑一起醃漬，作為肉類、魚類儲存食物的方法，稱之 **emoniang**，用以招待貴賓或祭祖之用³⁰。此種醃漬物因為與發酵食品在一起，可以使食物繼續氧化，產生發酵作用；又因鹽的鹹，利用高張滲透的原理可以殺死細菌，故可使食物久存不致於腐敗。客家人用鹽直接醃生食，客語詞彙又稱「醃生」。

②火烤野味：

有關客家飲食烹調的手法，據羅肇錦〈客家人的「山食」與「山言」〉指出，客家山區因取水不便，勉強將烹調方法分成：「焙烤炙煨」。(2010：176) 又因山居環境，因交通不便，購物不易與貧窮匱乏所致，常以簡便的方式，處理現有的食物或野味，例如直接用火烤或置於柴火下炙，至於蕃薯、芋頭類，則放入燒紅的木炭或土窯內「焙」，或將花生等食物放入乾熱鍋內裡「焗」。

知名的民俗風箏藝術家謝金鑑，在〈阿嬤私房鯽仔魚〉道出：小時候在鄉下，吸吮竹筍的「筍龜」與寄生在極柑樹的「極柑蟲」，將其直接放在瓦片下乾烤，曾是大多數住在山坡或丘陵客家庄孩子童年的零嘴。(野人文化編著，2006：109－110) 鍾鐵民在〈竹叢下的人家〉中，也透過兒童視角的觀察，對於靠著大自然資源順勢而活，描素有韌性及生命力強的童伴，是如此：

他們永遠都在弄東西吃。田裏偷得到的，山裏找得到的，河裏捉得到的全都弄肚子裏去，從動的兔子到魚蝦，不動的蕃薯包黍酸藤葉和木棉花嫩棉房。跟他們在一起真有說不盡的新奇。他們有時生吃，有時用烤用煮。我們的遊樂所就在竹叢的盡處，濃密的竹蔭底下，一塊荒廢的山田上面。(1993：101)

鍾鐵民形容這竹叢下的人家，懶散成性，不事生產的父母，放任一雙兒女任由天生天養，

³⁰ 參考不老部落 官方網站: <http://www.bulaubulau.com/08·18·2012>。

平時只訓練他們靠著山上無窮的資源與靈活求生的本事而活。所以阿財鍋子裡一直都是熱的，常煮著溪河捕來的鱸鰻等食物。他們又向父親學習結了一個大土窯，以使用來火烤兔、大花鹿、大山豬等獵物。

客家人自遷徙來台後，大部份的人臨山而居；形塑靠天然資源吃野的飲食習慣；此與山地原住民吃野的飲食模式，多少有些許相似之處。但在食物烹調的習慣上，客家人仍維持漢人一貫傳統的熟食文化，此與早期山地原住民的生食文化，本質上是截然不同的。清朝鄉誌有關台灣原住民飲食的記載，周鍾瑄《諸羅縣志》有：「鳥獸之肉，傳諸火，帶血而食。糜鹿刺其喉，吮生血至盡，乃剝腹，革將化者綠如苔，置鹽少許，醃即食之，但不茹毛耳」。(1962,《台灣文獻叢刊》，第141種：158)清代黃叔瓚所著〈番俗六考〉之一的〈北路諸羅番一·飲食〉，對西拉雅族生食習慣，亦有詳實的記載：「生番所食，非魚、蝦、蟹、蛤，糜、鹿、熊、豕，伴以鹽少許，即生吞活嚼。」(95)人類學家李維斯陀認為：食物是以生的、熟的、腐敗的主要三種狀態提供給人類。李維斯陀又更進一步陳述：「對於一切烹飪來說，都根本不存在單純的熟，而必定是採取某種方式的熟。純粹狀態的生也不復在：只有某些食物可以這樣食用，並且還是有條件的，及預先要對它們洗滌去皮、切割，此外還總是要加調味品。最後，甚至針對腐敗的最考究烹飪也接納，照某些自然的或受控的方式的腐敗。」(李維斯陀著，周昌忠譯，1998：472—473)客家精於醃漬醬菜、肉類的食品，正如李維斯陀所言，「針對腐敗的最考究的烹飪，也接納照某些自然的或受控的方式的腐敗。」客家人在製作醃漬食物時，對時間、鹽等醬料的掌控，亦非常講究，造就出醃製食物的聞名。

客家人除了吃野的習俗外，狗肉在飲食上亦占有一席之地。鍾理和〈原鄉人〉敘述自原鄉來的先生嗜食狗肉的情景：「比起前一個來，這位原鄉先生神氣多了。祇是有一點：很多痰，並且隨便亂吐；還有：喜歡吃狗肉，尤其是乳狗。那是村子裡幾乎家家戶戶都養狗，要吃狗肉是極隨便的。因此，不到兩年，他的身體更胖了，臉色更紅了，但痰也更多了。」「原鄉人都愛吃狗肉。」鍾理和更陳述村人感慨原鄉人為了吃狗肉，做出凶殘殺狗令人髮指的行為。(《鍾理和全集②短篇小說下》2009：34)

祖先來自廣東梅縣的鍾理和，他的原鄉是廣東梅縣客家人，原鄉都嗜食狗肉，素有

「春羊，夏狗，秋鴨，冬雞」進補之說。例如客諺：「冬至羊」，「夏至狗」；「夏至狗，吃了滿山走」；「狗肉滾一滾，神仙都站不穩」；「小狗補腎，中狗補血，老狗去風濕」（房學嘉，2010：），這種種的說法，都將狗肉視為進補的藥膳，可見狗肉強身之說，深植人心。而台灣的客家人，對於吃狗肉的習俗，已經逐漸式微，大概是認為狗是人類忠心的朋友，不忍食之；所以才會認為「原鄉人為了吃狗肉，做出凶殘殺狗令人髮指的行為。」

（二）吃粗、吃雜

由客語辭彙中的「食物粗糙」；「食雜」（何石松、劉醇鑫，2007：763），發現客家人是屬於吃粗、吃雜混合式的飲食習慣。客諺有：「人愛食雜，毛愛油蠟。」意指人要無所不食，才能攝取身體所需的各種營養成份，就像毛要使用蠟油，才会有漂亮的光澤。（何石松，2010：150）客家人雜食文化的形成，源自於生活的艱辛與天然資源的分佈的結果。在李喬《寒夜三部曲》、鍾肇政《台灣人三部曲》中，反映出唐山過台灣之初，客家人開山闢園，落戶在種稻不易的山地、丘陵之地，加上後來日軍侵台，烽火連天，在物質匱乏的時代裡，蕃薯、芋頭、高粱良等容易栽種的雜糧，才真正是庶民常見的主食；反而米飯被視作珍貴稀有的食物。鍾肇政大河小說《插天山之歌》，就寫實地將客家人如野菜般韌性的族群性表露無遺：在開山墾殖的生涯裡，主角志驤的姑媽，婚後因兄弟眾多礙於耕種田園有限，便遷居至更偏遠的荒山僻地，靠著自己雙手開墾水田：「較向陽的全被他一手開拓出來了。較陡的部份種茶，其餘種雜作如花生、薑、甘薯和一些蔬菜，都是很容易地就可以成長的。二十多年下來，儼然已成了附近一帶的大戶人家。」（2005：206）花生、薑、甘薯等雜作，是隨便散落在貧脊的土地上，便可就地生長繁殖，客家飲食文化的性格亦如此，因地制宜，隨意而安。

在客家文學中顯示，蕃薯在日治時期最主流的吃法，就是製成蕃薯簽，取代米飯或直接生食，頂多也不過以簡單的火烤或水煮處理。這與日本人用蕃薯細緻地製成甜品的講究，有著天壤之別，這也讓志驤對食物的概念，也大開眼界：

志驤大喜望過，急步橫過街道，來到那家「有善哉」。店內果然擺著兩隻鍋子有騰騰熱氣往上冒。那鍋子邊緣有古老的暗紅色污垢，這些都是熟悉的，正也是紅豆湯

特有的標幟唯獨進門以後嗅到的香味，與記憶裏紅豆湯香味不同。因為店裏沒有人，志驤也就老不客氣地掀開鍋蓋。那裏沒有熟悉暗紅色的湯，卻是白濁濁的。的確是甜甜的，黏稱稠的，甚至比想像中更甜更甜，味覺復甦過來。它倏地灌進肚子裏頭，蕃薯切成一小塊一小塊的方塊，熬成粥的樣子，卻也有另一番風味。」（鍾肇政，2005：110）

志驤對於日本人蕃薯甜品的驚豔，是從來沒想到蕃薯，居然也可以做成如此的精緻的食物，這是長期以蕃薯，作為簡單裹腹的志驤，從未有的飲食經驗。因為客家人在地理環境的隔絕與物資短缺下，當生活窮到「食石頭傍水」時，豈有挑揀食物的權利？

龔萬灶在〈喊日頭跣床个人〉中，也提到五十年代的台灣，在客家耕種絡食的農村裡，常利用耕田的園圃，種植蕃薯、薑、蕃豆等雜糧，當作普遍的副業以增加收入。（2004：93）可見歷經過流離滄桑的客家人，深信只要勤奮打拼，便能開枝散葉建立家業，故全心全意放在拓展事業，對飲食的看法常「食不擇細」，加上山上物資匱乏，過慣粗茶淡飯的苦日子，也就形塑成吃粗糙雜糧的飲食形態。

吃雜的範圍極廣，涵蓋「下水湯」，此源自持勤儉惜物的觀念，將動物內臟雜碎，視為棄之可惜，便做成大雜碎的「下水湯」，亦再次證明客家人的吃雜的習慣，因節儉惜物而養成莫「折福」的概念。

客家人吃粗的飲食習慣，也表現在烹飪的手法上。由於絕大部份的客家人均以務農為業，縱使是握有廚房大權的婦女，平時亦要積極投入農耕的勞動市場中，故對於飲食烹調的原則，都採取「重內容、輕形式」務實的做法。這與八大菜系的中華飲食文化相較下，格外顯得粗糙樸拙，但卻不失質樸、實在以原汁原味呈現食物的特色。楊彥杰在〈客家菜與客家飲食文化〉中，對於客家菜的烹調方法，強調以重燉煮少炸烤，刀功講究樸實無華為原則，像對於雞肉的吃法，絕大部份的客家人，正如黃娟〈彼岸的戰爭〉所形容：「外婆又準備了「案粿」和「白斬雞」，加上其他多樣的菜餚，把孩子們都樂壞了。」（2003：94）「白斬雞」這道菜，客語辭彙稱之為「剝盤」，即用白水煮熟的全雞，樸素的剝成一塊塊成盤，再沾醬油或桔醬吃。此種做法，有別於其他派系的三杯雞、宮保雞丁等花俏華麗的細燴。焦桐在〈客家宴〉食單中，探究白斬雞的緣由是：「白斬雞

應是源自清代民間酒店的「白片雞」，《調鼎集》中有記載，名稱緣於不加調味白煮而成，工序省便。由於不同於燒、燻、烤、滷、糟、醬、焗……各種烹調之強調入味，重在挽留雞肉的原汁原味，故更須慎選材料。」焦桐更進一步詮釋煮製白斬雞要如同作詩般，展現一絲不苟的創作態度，對於食材與烹煮的程序，必須十分講究，才能有皮滑肉嫩的好口感。（2010：319—320）客家人以最簡單的用大火水煮熟的烹調，反而能立見雞肉原汁原味品質的優劣。喜愛烹飪的客籍作家丘秀芷曾說：「我作菜跟寫文章一樣，不加味精，遷就食材，保持主題食物原味，還有乾淨。」（2009，6月：182）丘秀芷的文章，向來以白摹居多，簡潔有力的詞彙，平鋪直敘，跟客家菜烹調的原則一樣，不求華麗的雕工，重內容、輕形式，給人一種憨厚踏實的「原味」，其所追求的精神，就像回歸反璞歸真的客家菜。

第四節、飲食文化與信仰/禮俗

在客家飲食文化中，許多獨特的飲食習慣都與信仰、禮俗有關聯，這是因為節儉的客家人，都會把豐富的牲醴，利用「鹹、香、油」的原理加工，使其不會腐壞，卻有令人意想不到的效果，例如著名的四炆四炒，都是與年俗節慶有關的客家創意料理。以下分別以信仰和禮俗的兩個層面闡述之：

一、飲食與信仰

客家人是非常重視信仰的族群，由信仰的祭祀中，亦衍生許多具有特色的客家飲食文化。這可從許多文學作品中，爬梳出飲食與信仰有深刻的關係中見其端倪。客家人性情樸質淳厚，多數以農立業，長期仰賴上蒼吃飯，故深信祭拜眾神，必能庇佑五穀豐收，國泰民安，闔家平安。因此在客家庄裡，一年到頭均有歲時節慶的祭典活動，造就出頗具族群特色台灣客家飲食的四炆四炒。

平時客家人過著「日求三餐，夜求一宿」簡樸的生活。但是，對於慶典祭祀時，卻總是竭盡所能地鋪張，就怕觸怒神明，招來橫禍。鍾理和在「故鄉四部」的〈山火〉中

描述，久旱的竹頭庄，到處流露出飢荒破敗之象，災農早已饑餓不堪，沒米下鍋，終日只能以蕃薯裹腹度日。但對於祭拜神明一事，卻絲毫不敢怠忽，總是慎重地準備大魚大肉，用這些上等的祭品，饗宴眾神，以祈求天降甘霖。這樣的場景，鍾理和即以悲天憫人，又極具諷刺地刻劃出這一幕：

翌日，哥哥殺了一隻鵝；另外還有豬肉豆腐等，張羅了一付很體面的牲醴，由嫂嫂挑去。這是他私人備辦的。在公的那方面，還有甲備辦的全副豬羊五牲。(2009：131)

當他看到哥哥那付牲醴時不禁讚嘆起來。那付牲醴不但特別豐盛，而且有點與眾不同。那隻鵝又肥又大，腦袋和平地向後彎側著，皮膚滲著一層透亮的油脂，黃澄澄地。(2009：133)

〈山火〉中敘述哥哥，對於村民恐懼在秋天，會有天火從天而降，故採取以毒攻毒的策略，先燒山以頂回去之說，視作深惡痛絕的「迷信」，且在人們心中，對大規模設「觀音壇」，祭神祈雨圖利於鬼神，比捐錢蓋學校還重視的做法，頗不以為然。可是，當祭祀時，哥哥卻又以一副肥鵝、豬肉、豆腐乾等，豐盛體面的牲醴參拜，讓作者感到不可思議。尤其是那隻油亮亮、黃澄澄、又肥又大的鵝，鶴立雞群在眾多祭品中，頗有自我炫耀與賄賂神明之意。客家人祭祀時，常見以鵝當祭品，因為鵝的體積比鴨大，尤以油亮亮、黃澄澄的皮膚，更襯托出鵝體型的碩大，頗有獨霸一方的味道。作者鍾理和在此，刻意用豐盛的祭品與百姓貧困的生活，形成強烈的對比，尤以用以誇大的手法，描摹鵝碩大豐美的外觀，更加突顯對此感到荒謬與不滿。

客家飲食文化在早期，常呈現以祭祀活動有關的前現代時期。這時期主要的飲食形態，基本上是表現在與天地諸神共享，利用飲食與天地萬物，形成精神與靈魂上的交換，藉以得到福報和保障。故食物通常具有儀式性的性格，用來祭祀祖先以及部落圖騰。這在許多道統與天地互為呼應的秩序下，飲食經常與政治、宗教秩序形成具有調和鼎鼐的

隱喻（metaphorical）關係（廖炳惠 2004：19）客家人在祭祀的價值觀裡，深信越是豐富的祭品，越有籌碼賄賂神明，與神明進行精神與靈魂上的交換，藉以得到福報和保佑。

此種現象也發生在丘秀芷〈雞湯倒到水溝肚〉中，丘秀芷敘述輪到中元普渡的客家庄，在祭祀鬼神時，有殺豬宰羊的競賽，主要在於表現庄民炫耀之能事的心態：

舊時，輪著个庄頭，逐家逐戶刷「大豬」，有人刷一隻有人刷兩三隻；還有刷羊个。較大隻有八等數个就愛到廟坪擺等展覽，一般个豬、羊就擺在門口。臨暗頭（黃昏之時）「拜門口」，也就係「拜好兄弟」，講較粗俗兜仔，就係祭孤魂野鬼。（丘秀芷原著/龔萬灶客語改寫，2003：1）

中元普渡也稱「盂蘭盆會」孝親節，源自目蓮救母的故事。但在農曆七月十七至二十日間，客家人另外有屬於族群特有的慶典活動，那就是祭拜昔日保鄉衛民犧牲的義勇軍，客家人稱此為義民節。在義民節的慶典中，最精彩的重頭戲就是「豬公比賽」。這是北部十五大庄的客家人，輪流舉辦的大型族群祭祀活動，輪到的村庄，家家戶戶必殺豬宰羊，陳設祭壇誦經引渡，並準備豐富的祭品，目地在於安撫孤魂野鬼，使其能在酒足飯飽後，不再危害人間。

義民節的豬公競賽，對於純樸的客家庄而言，是件年度的大事，參賽者無不卯足全力，將自己飼養的豬公能在比賽中「打等」得獎，視為至高無限的榮譽，而輪庄者要有作東，大宴賓客的習俗，以充份展現出客家人好客的作風。但是，丘秀芷認為這種豬公競賽在某種程度上，往往呈現出客家人愛面子的心態，有著喜歡藉此炫耀和輸人不輸陣的好勝心。筆者認為這或許是早期客家人，對於貧窮有另一種反向投射的心理。

據陳運棟在〈禮俗篇〉所載，一般祭祀的牲醴可分五牲與三牲之分，五牲即有豬肉、雞、鴨、魚、卵，主要在祭拜玉皇大帝、三官大帝等正神，若祭拜土地公、灶君爺等，小祭則用雞(或雞蛋)、一小片豬肉、魷魚簡單三牲即可。祭祀時，若有依循古禮應具大牲，以全牛、全羊祭拜，在團體性大祭典時，又以大豬、大羊各一隻，俗稱「豬公」或稱「神豬」(2007：215)。客家人依循古禮，舉行公普祭拜祖先及好兄弟時，會以全隻的

牲醴當祭品，是將祖先和孤魂野鬼已神格化視之。客家人在傳統的祭祀禮俗上，都以全雞、全鴨、全鵝等為祭品，此與閩南人在祭祖時，用「菜碗」當祭品的風俗略不同。美國人類學者 Emily Martin 以結構主義分析，研究台灣民間拜拜烹調的方式，建立起兩元對立的結構：家祭用的食物（拜公媽）與上墳祭拜的食物有明顯的不同。家祭用的食物，大都是全熟的、切碎的、有湯汁的，且用大碗盛裝，閩南人稱之拜「菜碗」。外祭（拜墳）的食物主要半熟且全隻（或整塊），沒有湯汁，用盤子盛裝的牲醴。筆者認為客家人在祭祀時，使用全隻牲醴的原因，除了沿襲古禮之外，另外也可能是與長期遷徙飄泊的環境有關，以及常年務農需大量勞動的生活背景有關，養成飲食不求精細的習慣，致使早期的祭品，也以易於攜帶、方便處理為考量。

在客家義民的節慶中，除了「豬公比賽」外，還有吃糖糜的習俗。此風俗源自於百姓為了感念義勇軍，保鄉衛民的義舉，自動自發將家中的食物，挑擔供應給義勇軍食用。但因當時物質匱乏，瘴氣叢生，義勇軍常水土不服易生病。客家人便依據客諺：「朝晨三片薑，生活毋使上藥坊。」的經驗，將糖與薑加入粥內，以達到驅寒去疾之效；後來義民節煮糖糜的活動，卻逐漸演變為濟貧扶弱的善舉，讓貧困的人也能在炎熱的夏天裡，享用一碗清爽有飽足感的糖糜，使人體現客家人淳厚善良的人情味與互助的精神。

對於祭祀的觀點，客家人除了準備豐厚的祭品，向神明輸誠外，尚有另一層特殊的涵意。那便是在貧窮的年代裡，平日的飲食總是刻勤刻儉以少油脂的蔬果、醬菜為主，罕有魚肉可言。適逢歲時節慶的祭祀時，客家人必以鋪張的大魚大肉為祭品，無疑是想帶著補償的心理犒賞家人，藉此大快朵頤飽足一餐。徐仁修在〈捉妖記〉裡提到，鄉下孩童雄牯對於三王爺捉妖的事，懷著無比興奮的心情，是因為不但可看熱鬧外，還可以吃到肉，「……雄牯清楚的記得，中秋節以來就一直沒有吃過肉了！」況且，節慶對於外出打拼的客家人而言，意味著每個節日都是「回家」的意涵，也就是與家人團圓相聚的時刻，讓客家人格外珍惜過年節的日子。莊華堂的小說〈族譜〉中，透過主角勤妹的回憶，鋪陳往昔在過節時，一家婦女老幼總動員忙碌熱鬧的情景：

記得那些年，每逢像除夕，天公生、媽祖生、七月半普渡、五月節、八月平安戲，

或者臘月送竈頭君這些大年節，竈前總是圍了一堆孩子，長女阿梅，次女阿蘭都會動手幫勤妹的忙，殺雞宰鴨除毛清肚腸，洗米挑菜澆頭牲做湯頭。」

（1994：617—618）

客家婦女自小就被訓練成具有「四頭四尾」勤奮能幹的美德。尤以「灶頭鑊尾」更是婦女自小必備的養成教育，好作為將來結婚後，能有持家能力。從前在勞動的農村裡，凡事均需靠大量人力方能完成。所以在年節時，女孩子必須要留在家中幫忙學習。長女阿梅與次女阿蘭，都會主動留在廚房裡，幫忙做些殺雞、宰鴨、除毛、清腸肚、洗米、挑菜等雜役，這也是每個農村女孩成長時，必須學習的經驗。尤以拜拜後，豐盛的雞鴨魚肉，對於平日粗茶淡飯的孩童而言，更是心中盼望已久的打牙祭。母親也常會在廚房內，額外地給些好吃的食物，慰勞女孩們的辛勞，所以她們做起事來，往往也就更加勁賣命。

丘秀芷在〈雞湯倒到水溝肚〉中，亦有同樣的生活背景：「二三四十年前，一般個家庭就非常窮苦，輒常三五個月見毋著一息油水。若係下把（偶而）有一坵仔（一塊）大豬肉來牽豕（打牙祭）呀，係當爽快個事情」（丘秀芷原著/龔萬灶客語改寫，2003：2）。故等待歲時節慶的到來，期盼特殊豐盛食物的滋味，幾乎變成貧窮年代裡兒時的集體記憶。另外，她又沉痛地指出，現代人對於年節豐盛的祭品，卻因健康因素而敬謝不敏：「毋過，年視年過忒，豬肉無像頭擺恁稀罕，豬油顛倒變到毒蛇猛獸樣仔。大家就驚血糖忒高，血壓忒高，驚心臟病、驚噃腦筋、驚中風……，一句話，豬油變成刷人個兇手」（同上：2—3）。客家飲食文化早期因貧窮而缺少油脂，總希望過年過節時，可以打牙祭加菜，故由祭祀中發展出許多「鹹、油、香、陳」的宴客佳餚。但近幾十年來，台灣經濟起飛，現代人因生活富裕，營養過剩，深恐慢性病纏身，已經不再期待年節那些受歡迎的口腹之欲。反而以「少油、少鹽、少糖」健康走向的飲食為原則，這種演變讓具有特殊風味的客家菜，味遜色不少，也令人對年俗節慶有種強烈的失落感。

《禮記·禮運》曰：「夫禮之初，始諸飲食」。客家人與其他族群一樣，在農業時代，都會在播種前或收成後，向土地公或五穀神祭祀，將飲食之源，歸功於大自然神界神祕力量的掌控，故需以祭祀的方式，聊表對大自然的敬畏與崇拜，並發展出「人神共享」

的飲食形態。以下將各種祭祀與飲食之間的關係，列表說明之：

歲時節慶／祭祀／飲食一覽表³¹：

歲時節慶（農曆）	神祇	祭品
臘月入年假	祭灶神。	湯圓、甜食、三牲。
除夕	祭天公(凌晨)。 阿公婆 (除夕夜)。 點常年香。	甜粿、發粿、三牲或五牲。
春節（過年）大年 初一	天公、祖先。	長條甜粿－祭天公。 碗狀發粿－祭阿公婆。 糕仔、酸柑、鳳梨、橘子磧（壓） 神桌。
正月初七	食七種菜－祈福，庇佑全家身體健康。	七種菜：波菜,茴香,芹菜,蒜, 蔥,芥菜,韮菜一起炒；一年之際在於春，七種菜將各種營養素融入其中，以增強身體的抵抗力，增進健康。
元宵節	答謝伯公（土地公）、天公賜丁。	舉辦添新丁粿比賽 ³²
正月十六	客家人祭祖－掛紙。	菜包、三牲－祭祖掃墓
二月十五	三山國王。	三牲醴或五牲：全雞或全鴨、魷魚（魚）、豬肉、豆乾等。
三月十九	太陽公生。	粿圓－保平安。
清明節	掃墓。	青草艾粿（清明粿）、三牲－保平

³¹資料來源：參考 1999。劉選月《臺灣客家風土志》台北：128-131。

³² 目前台灣東勢客家仍維持有此傳統。

		安。
五月初五	端午節。	鹹粽、粢粽、鹼粽.....。
六月初六	田頭伯公。	新米煮飯、酒菜。
七月中元節	好兄弟。 義民爺。	大豬公、羊競賽。 三牲或五牲；吃糖糜。
中秋節	祭祖，闔家團圓日。	月餅、柚子—取諧音，保佑平安。
立秋做平安戲	酬神	五牲，備盛宴宴請親朋好友
十月十五	三界公。	五牲。
冬節	祭祖。	粢圓—添歲。

客家飲食文化的內涵，會隨著歲時節慶與廟會祭祀活動的祭品，自然發展出一系列的客家農村菜。這些客家菜的起源，來自早期客家人因生活窮困，為了能祈求風調雨順、永保安康，故對於祭祀的態度，莫不秉持著敬謹之心，用豐盛祭品酬神的觀念已牢不可破。所以，總會以最豐富大魚大肉的祭品賄賂神明。客家人天性熱情好客，在年俗節日或廟會活動時，都以「人神共享」的思維，宴請親朋好友打牙祭；又基於對於食物珍惜「折福」的概念下，便將大量吃不完的祭品，以便利、易保存的烹調原則，發展出各式應景的粢和宴客食用之四炆四炒的客家菜。這些包括炆爌肉、炆筍乾、鹹菜炆豬肚湯、菜頭炆排骨；豬紅炒韮菜、客家小炒、大腸炒薑絲、豬肺炒鳳梨等客家美食。

鹹、香、油、陳，向來是農家菜重口味的特色，典型四炆四炒的客家菜如封肉、客家小炒、大腸炒薑絲等均屬之。這是因為長期從事勞動的客家人，唯有在香的嗅覺與鹹、油、陳的味覺誘惑，才能挑動起味蕾的活潑，令人覺得下飯好吃且欲罷不能，如此有了飽足感後才有力氣工作。

據羅肇在〈客家人的「山食」與「山言」〉中指出：客家菜的烹調特徵，可歸納出用滾燙熱的原理，使食物煮熟，有「燉、煮、燂、燙」的烹飪法。「煎、炸、浮、炆」是用熱油的方法使食物煮熟；也有用油和水加熱的烹調法有「炒、燴、炆」。至於用濕熱將食物煮熟，是用「燂、溜、蒸、焗」的方式；另外使用乾熱氣將食物煮熟，有「焙、

焗、烤、炙、煨」。又利用密閉燉煮鍋煮熟食物，則有「翕、封、囡、燜」。其中「滷、浸、泡」，是客家人最常見以浸泡的方式處理食物。（2010：176）總之，客家人烹飪的原則，以多燉煮少烤炸，維持原汁原味為主。因為深居交通不便的客家人，食用油脂取之不易，且價錢昂貴，故捨不得使用烤炸的烹調法，縱使有豬油可做菜，也要等賣豬時，才會有動物油脂的來源。在客家人的烹飪法中，較常使用「炆」與「炒」的烹調法。「炆」是用大鍋將食物煮滾後，再長時間以小火維持其保溫煮熟。「炒」即使用熱油，大火快煮將食物變熟。使用「炆」的客家菜，大都是在年節祭祀時，利用雞、鴨、鵝、魷魚等祭品來料理，將食物發揮其極大化，使其物盡其用。譬如：利用肥湯炆筍乾、炆排骨菜頭湯，酸菜搭配豬肚，或將祭品的豬肉慢火炆成爌肉。而在「四炒」中著名的客家炒肉（客家小炒）、豬腸炒薑絲、鴨血炒韭菜、豬肺鳳梨（黃梨）炒木耳³³等，已成為聞名遐邇的招牌客家菜。

四炆四炒的客家菜，也會因南北地域的差異，有「同中求異」的現象。譬如：客家小炒原是將祭祀焂過的豬肉與魷魚乾，加上自家種的青蔥、豆乾和醬油大火快炒，成為一道鹹油香的客家菜。但北部客家人的吃法，會擇加芹菜、青蔥或蒜苗，但南部僅鍾情於蒜苗；名稱上苗栗稱之為「炒肉」；南部客家人則稱「炒魷魚」。又北部炆爌肉是用小火慢燉，將肉與醬料燉熟、燉爛，南部稱此為小封。封菜則是南部美濃客家人特有的做法，分大封肉、高麗菜封、冬瓜封等，是一種既氣派又華麗的吃法。大封的做法與小封肉大同小異，將高麗（整個）、冬瓜（整大塊）、大塊五花肉，加入醬油、少許糖（或甘蔗）等，以一個大鍋密閉慢火燉煮的方式烹調，同時也可加筍絲一起封煮。一般客家封肉不加五香料 而是以原味見長。「封」含有豐富、豐盛、敕封之意，代表升官封爵的意思，難怪有著氣派十足的架勢。

目前隨著科技雲端產業的來臨，人們生活腳步的緊湊，隨著 3C 產品的便捷，昔日祭祀準備豐厚的祭品，已不切實合現代人的生活形態。廖純瑜在〈拜阿公婆〉中敘述，現代人祭祖已出現「漢堡、蛋塔、披薩摻炸雞」取代「發板、紅板、豬肉摻雞仔」，這是因為年輕族群稱之為要「與時俱進」，才能跟得上時代，祭品也要迎合現代人的口味，

³³豬肺鳳梨（黃梨）炒木耳：客家人俗稱鹹酸甜。

才符合經濟效益，甚至未來還可能採用網路祭祀。故廖純瑜認為以後的祖先，會感慨「這兜 佬愛到網路尋正有！」（2011：26）由此可知，此種時代的變遷，再次產生客家飲食文化另一次的變革，使原有傳統客家飲食文化的精神逐漸消逝在科技中。

二、飲食與禮俗

客家飲食文化裡，很多是與生命禮俗息息相關的，在不同習俗的慶典活動中，會造就出特殊不同的飲食習慣，這是食物除了充饑外所延伸出形而上的文化意涵：

（一）生日

早期客家人很少做生日，除非男生在婚後第一年和三十一歲時，岳家幫女婿做生日，其他只做小生日，隨便在家吃點麵線卵，便算是慶祝。

客家人五十歲後才開始做「大生日」，但真正的大生日要六十歲後，才稱「下壽」，亦勉強稱長壽之意。七十歲稱「中壽」，八十歲則可稱「上壽」。由於各地承襲不同的禮俗，有人逢十做壽，亦有人逢十一做壽，例如五十一，六十一，七十一。另外，也有的人以夫妻是否健在而定，若夫妻均健在則做十一，喪偶則逢十祝壽。（陳運棟，2007：229－230）筆者所接觸的家族及客籍親朋好友，都是屬於做十一居多，認為一是個循環的開始，故有一元復始萬象更新的含意。

人生七十古來稀，在昔日物資匱乏，醫療不發達，平均壽命極短的情況下，能走到此年頭，實屬難能可貴，理所當然要好好慶祝一番。鍾肇政在《沉淪》中，巨細靡遺地鋪陳信海長者生日時所呈現熱鬧、鋪張與富足的榮景。無非是想將客家生日禮俗，寫實地融入小說裡，使讀者藉此對客家社會文化的背景，能進一步了解。因為在昔日七十一歲的大壽，對當時的客家人而言，算是極難得大生日，尤以是地方望族的陸家，排場自然不可小覷，必定會成為轟動全村庄，作為茶餘飯後的話題。所以打一棚採茶戲，宰豬殺雞、鴨，席開五十桌，大宴賓客此種熱鬧的排場，對於純樸的客家庄而言，無疑是平添打牙祭，看熱鬧的最佳機會。

客家人在壽宴時，必備壽麵，讓參加祝壽的客人盡情享用，此含有祝福之意。壽麵具長壽的意涵，客人吃時不可用筷子將麵剪斷，否則就表示如同剪斷長壽，所以在社群

約定俗成下，已成為吃壽麵的禁忌。

（二）結婚

在客家禮俗文化中，除生老病死外，特別重視結婚的日子，因為那是步入人生另一個階段的新開始。所以在每個過程中，都蘊涵著深遠的意義與無限的祝福。台灣客家婚禮的禮俗，大都沿襲中國固有的古禮，將其修正成切合現實生活的體現。有關婚禮的飲食活動與象徵意涵，更是呈現出文化精髓之處。龔萬灶在散文〈之子于歸〉與〈君子好逑〉的兩篇作品中，就詳實描寫客家人在結婚時，男方必準備牲醴、水酒、轎新板等大禮，讓新郎與長輩們浩浩蕩蕩，熱熱鬧鬧到女方家迎娶，從這些禮俗中爬梳出與飲食有關的部份，以下分別闡述之：

（1）食新娘茶

龔萬灶在〈之子于歸〉中提到：「食地新娘扛（端）个恁甜个冰糖茶，愛準備紅包磧茶杯；新家官、家娘用金器乜（也）做得，新郎就包一隻大紅包，表示誠意，其他个人客，意思到就好。」（2004：166—167）客家人逢結婚喜事，必吃甜茶和甜湯圓兩種食物代表甜蜜、圓滿之意。故有新娘端甜茶，敬奉給長輩的習俗，長輩亦會禮上往來地回敬紅包聊表心意。

所謂「結婚」，是指一般婚禮大都在黃昏進行。昔日台灣因為是農業社會，大部份的人都忙於勞動，生活模式是以日出而做，日落而息為準則。所以，大部份將婚禮大都安排在早上，待喜宴完畢後，便利用晚上休閒的時間，在廳堂上舉行家族歡聚的活動，由新嫁娘端著茶盤，依尊卑之分向媒人、男方長輩及親友等人，敬奉檳榔、香煙、冬瓜糖與甜茶等食物。長輩與親友們在接受後，亦以講四句的金玉良言，嘉勉祝福新人，並在收回杯子時，放入一個紅包在空杯子內，稱為「磧茶盤」，這個過程稱之為「食新娘茶」，也是鬧洞房之意。新娘可藉著「食新娘茶」的活動，認識夫家的親戚。在客家人的婚禮中，食新娘茶免不了講四句給予祝福，此蘊涵著豐富、深遠的文化意涵，例如：

茶杯圓圓，美滿良緣，茶水甘甜，共整家園。（曾彩金等，2007：109）

新娘捧茶對面來，眉清目秀笑容開，孝順家官摺（與）家娘，子孫賢孝富貴來。

(曾彩金等，2007：112)

新郎新娘笑洋洋，手捧甜茶敬大郎（新郎的哥哥），看到新娘好身裝，明年降子
（生兒子）狀元郎。(曾彩金等，2007：113)

在四句中，第一首圓、緣、園在客語的讀音是一樣且有壓韻，十分適合吟誦；也意味締結甜蜜的良緣，共同建立一個圓滿的家園。第二、三首則鼓勵新娘，用茶孝敬夫家長輩，要以孝持家，做人懂分寸，早生貴子，祝福來日子孫富貴滿堂。故講四句除了長輩給晚辈祝福外，也蓋含著對新娘的品德教育。

(2) 甜板圓

龔萬灶在〈之子于歸〉中敘述：「完聘過，阿乾嫂吩咐裝點心出來食。今晡日个點心一定係板圓仔，代表吉祥團圓」(龔萬灶，2004：167)。客家人不論是訂婚或結婚，在給新人吃板圓時，一定會有派出代表福祿壽雙全的好命婆，利用板圓之圓的意涵，對著新人講四句的習俗：

新郎新娘食圓板，榮華富貴萬萬年，茶盤金金圓又圓，合家親友團團圓。
(曾彩金等，2007：52)

在婚禮的習俗中，必有糯米、糖兩種食物，它代表新婚夫妻一定要恩恩愛愛、甜甜蜜蜜的相黏在一起。而甜湯圓與金圓盤，均以圓形的象形表吉祥、圓滿之意。

(3) 肚痛肉

客家人在結婚嫁娶時，男方必會備十二大禮，浩浩蕩蕩地迎娶新娘，在〈君子好逑〉中「……用三槓 **檯**、三擔大籬筐，裝好阿公桌、阿婆菜、帶腿个豬肉料、用企雞企鴨、肚痛肉、酒水、金香炮燭、十二禮、禮餅等全部齊備。」(龔萬灶，2004：175) 其中較特殊的是肚痛肉又俗稱「阿婆肉」。它是送給新娘外婆的豬肉。六堆地區的禮俗在婚前，男方會準備一、二十斤的生豬肉，貼上紅紙送到女方家，再由女方分送贈給舅舅們，代

表依依不捨與感恩之意。肚痛肉另一種涵意，則代表母親生下女兒，必需付出肚子痛的辛苦代價。(曾彩金等，2007：18)故它是食物符號象徵的延伸，含有飲水思源之意，也就是要牢記母親的生養之恩。其有關的四句禮俗有：

豬肉送來八九斤，多謝新人十分情，家娘家官愛孝順，祝汝家和萬事興。

豬肉大約成十斤，兩姓合婚長久情，孝順家官並家娘，一家和氣斗量金。

(曾彩金等，2007：19)

第一首八、九斤的豬肉與「十分情」和第二首「十斤」的十，都含有十全十美的涵意。婚禮大典都是由新娘的母舅代表講四句，因為客家人認為結婚當天，新娘神最大，而母舅又被視為輩份最大，這或許與舊時代母性社會的文化頗相似。結婚對新娘家而言，女兒出嫁要另組家庭，除了心存不捨外，更要肩負起教導新娘孝敬公婆，謹守婦道，傳宗接代等責任。至於十二禮中阿公桌、阿婆菜，則代表對阿公、阿婆家中最長者，有特別尊敬之意。

(4) 剪卵

新娘入夫家門，祭祖後，回新房休息，男方必會準備兩個已撥好殼的紅蛋，讓新人要用筷子剪開，媒人則在旁講些吉祥的四句：

卵仔團團圓，一對好姻緣，明年生貴子，雙雙兩狀元。(曾彩金等，2007：79)

長褲鋪凳平又平，新郎新娘好姻緣，新娘剪卵圓又圓，子子孫孫出狀元。(曾彩金等，2007：81)

新人在講四句中，透過剪卵的儀式，表示新人結婚後，已不再是童男童女，爾後要肩負養兒育女，傳宗接代的重責。這在傳統的農業社會裡，對於極需人力勞動而言，是非常重要的觀念。

在婚禮講四句說些吉祥祝福的話，並不是客家人專屬。但在一般客家農村裡，因受

限於教育水準不高，故在講四句的用詞遣字上，有的文雅優美，有的不免粗俗風趣，反而顯得帶有戲謔、樸直的味道。講四句的內容，常配合時代背景、民情風俗與生活經驗套用所成，往往具有一語雙關之妙，大都是以一聯四句最多，其中一、二、四句壓韻；有些講四句用韻頗為講究，對仗工整，多屬文人創作，有些卻藉音韻的諧音，即興脫口而出。但只要是溫馨生趣，吉利圓滿的祝福話，都會被記載下來，代代口耳相傳，成為重要的民間文學。（曾彩金等，2007：）目前為止，在客家人的婚禮裡，仍非常重視講四句的禮俗，使婚禮中常充滿著傳統復古的氣氛。

（三）喪禮

有關中國傳統民間喪禮的文獻，據說是來自宋代朱熹所修訂的《文公家禮》，至清代後歷經幾番修正，爾後即成為民間喪禮的圭臬。客家傳統喪禮所呈現是儒家思想的禮教體制。在祭祀方面，主張崇拜祖先的社會意義以及民間靈魂、鬼靈等禁忌的宗教信仰方面……。（陳運棟，2007：222－223）這些喪禮都以「死者為大」最高指導原則，並以「生，事之以禮；死葬之以禮，祭之以禮。」的儒家思想教化社會；其最終目的在於慎終追遠。

龔萬灶在〈百歲婆〉一文中，對於現代客家喪禮的變遷：只要是年滿 70 歲的長者往生，即視之為長壽而以喜喪的態度處理，著實令其感到匪夷所思。因為「境由心生」、「心隨境轉」，沒有悲傷的情境與氛圍，豈有悼念親人之痛？於是龔萬灶更記錄小時候奶奶過世的種種情景，希望藉著記憶中傳統舊有喪禮的習俗，能喚起大家對生命禮俗的重視。

在〈百歲婆〉中所呈現客家傳統喪禮有關飲食的禁忌，以現代人的眼光而言，不免有繁文縟節之嫌，卻是象徵客家人，對於道統有牢不可破的觀念：

孝子孝孫在還山（出殯）以前，一概食齋，食飯個時節，菜碗放在地泥下毛蘭頂（竹容器旁邊），大人細子圍等蘭唇，跔等（蹲著）食，愛等到還山忒該日食晝，正做得（才可以）上桌坐凳食飯。成服忒（儀式完成），各人著个孝服，做毋得濫糝（隨便）脫下來，毋過，愛去灶下，就毋好著等入去。……還山後，孝子正做得食葷，毋過還愛

同一般人客分開，無共桌。辦理喪事期間，一概無食酒，到該盡尾餐，為著愛答謝恁多搵手（幫忙之意）個人，主家就會準備酒招待。孝子孝孫愛等三年過，硬無七愛到做對年³⁴過後，正做得食酒。（2004：182）

作者在文中特別提到，有關喪禮飲食的禁忌，在親人往生服喪的期間，全部孝子孝孫不得上桌坐凳吃飯，必需將飯菜放上地上的竹籃裡，一家人圍在旁邊，蹲在地上吃，且要茹素禁酒。這樣嚴格的規定，喪家務必要確實恪守，才不會被外人恥笑「不孝」的行徑。此種古禮放諸現代社會，早已不合時宜而廢用。但飲食禁忌古禮之原意，意指家中因有人往生（尤以長輩），萬分悲慟，要專心守靈在側，故食不知味，謹以粗茶淡飯裹腹充饑即可。而茹素習俗，乃順應佛教說法，避免殺生，多積陰德，如此可減少孽障並迴向往生者，使其功德圓滿，早日超渡重生。禁酒之說，乃怕喝酒誤事。因為酒容易令人精神亢奮，貪歡作樂而失去守喪期間的分際。回顧這些禁忌，乃沿襲傳統儒道思想為依歸，也存在其他族群裡，只是客家人對此倫常的觀念，特別根深蒂固。

對於守喪期間不可著孝服入廚房的禁忌，是因為廚房內有灶神，家中有喪事，代表身染晦氣，恐直接觸犯神明，因此喪家的三餐，也都由親友代庖。這種的習俗，亦說明客家人在農業社會裡，對天地無不秉持敬畏與謙卑的態度。

喪禮在出殯後，喪家必須備豐富的飲食宴請親友，以慰勞宗親辛勞的協助；並另備煙酒，以供親友盡情享用。雖然，此種風俗非客家族群才有，但客家人天性好客，又講情面，故禮數特別周到。這可由廖純瑜〈厝叔公瀟灑謝幕〉中看出：

「哇！，這麼豐富，簡直是酒席菜嘛！」上菜時賓客異口同聲驚呼著。「大家要多吃，運榮生前有交代，一定要大家吃飽，他也感謝大家的幫忙！」當司儀朗聲說時，我又好似看到厝叔公這老士官長，用他那慣有日式的鞠躬，親身周旋在現場招呼著大家：「不要客氣，盡量吃！謝謝大家！」。（聯合報續紛版，2004年，12月20日。）

³⁴ 對年：。

客家人雖然勤儉、樸實，但對婚喪喜慶的辦理，總是不計成本的講究場面。尤以用餐的料理，更是大氣派地辦桌，大方招待宗親至友。若不如此，恐招非議而被冠上「吝嗇、小氣」的壞名聲。此乃客家人受閩南族群的影響。故在出殯後的「食晝」，客家人亦以精心酒席菜的規格，免費供應大眾食用，聊表酬謝之意。其中菜色必具最有特色的爌肉；並要以不規則形的切法，此乃代表親人不在，無心烹調，家中已缺了角，不再圓滿，又稱「食大塊」。客家人的席宴，又分粗席與幼席兩種。粗席的菜常是供人以吃粗飽為原則，例如四炆四炒的炆筍乾、炆菜頭、炒肉、黃梨炒木耳等，都是重口味下飯的菜。幼席則是光吃菜不吃飯，例如八寶飯等細緻的菜餚，甚至講究還有備桌上洗手用的水以供使用。在客家喪禮的宴席裡，自然是以粗席為主。

小結：

回顧客家人在遷徙的過程，過著居無定所飄泊的日子，為了因應現實生活的需求與匱乏的環境，故發展出易於攜帶且方便儲存的食物，譬如醃漬醬菜/菜乾、粿等，已成為移民階段飲食文化的印記。醃漬醬菜/菜乾是離散族群的飲食，也是台灣客家人用以紀實墾殖時期的艱辛，同時也是貧窮年代的主流菜，更是懷舊滋味裡的飲食記憶。這些涵蓋有鹹菜、蘿蔔乾、菜乾、筍乾等，這些不但是客家族群善於儲存食物巧思的表現，也是客家精神的象徵，故被視為客家族群的符碼。

粿是客家的特徵詞，凡有粿的詞彙，必是客家人。粿是客家人善用米食加工所製的副食品。客家人在各種不同慶典的祭祀、生日、婚禮的禮俗中，發展出各式各樣不同類形與功能的粿，日久亦成為客家族群的標幟。這些紅粿、發粿、湯圓、甜粿等琳瑯滿目的粿，除了運用於祭祀的場合外，每種粿尚有形而上象徵的意涵。譬如甜粿有步步高升之意，紅粿表富貴，發粿是發財，湯圓則是圓滿、團圓的象徵，糰粿更是團結、凝聚的意象。至於菜包、艾粿更是掃墓、祭祖不可少，米篩目是農耕時，清涼消暑的點心，牛汶水代表秧苗能黏結，水粿則是母親哺育幼兒的副食品。可見，粿在客家飲食文化中，佔有重要的角色。

吃野、吃粗、吃雜是山居客家人生存的法則，也是就地取材，將在地的食材發揮到

極致的表現。在貧窮無所不吃的年代裡，客家人靠著山野大自然豐富的資源，成為出外絡食好的場所。因此，也造就客家人對野生食物，具有特別的鑑別力與烹調法。

客家人在祭祀時，必備豐盛的祭品賄賂神明，以換取精神與心靈上的平安與滿足，也藉此犒賞慰勞終年粗茶淡飯的家人。這些豐富的食物，在客家人勤儉的精神下，充份利用發揮創意，締造出繁複、美味著名的四炆四炒，並樹立起客家飲食文化的招牌。在客家婚喪習俗的飲食文化裡，嚴格的禁忌與教條，大都源自中國傳統的儒家思想與理學的約束，這些禮俗有的仍延續至今，有的不合時宜已被淘汰。譬如：結婚送女方所必備的肚痛肉、阿公婆菜，都已用紅包代替；守喪期間著孝服時，依規定不可進廚房或上桌吃飯，目前也已不復見。

客家飲食活動與食物的意象，是反映客家社會文化的櫥窗。這些習俗雖然會隨著時代的進步而逐漸式微。但不管時代如何變遷，客家飲食活動所呈現出家庭的倫常觀念與傳統的儒家思想，都是客家飲食文化深厚底蘊的表現。

第五章 客家茶文學之探究

在台灣地區，不論由東至西，由南到北，只要是山丘、台地或高山裡，凡有客家人足跡遍佈的地方便有茶。茶是客家人賴以維生重要的經濟命脈，也是山文化的體現。本章將逐節介紹討論：台灣客家茶、客家飲茶文化的內涵、性格鮮明的客家茶、客家婦女在茶產業的角色、璀璨的茶文學等內容。

第一節 台灣客家茶

台灣最早被發現的茶，是在日月潭附近由原住民所發現的野生茶，距今已有四百多年。直至清朝年間，才將原鄉的茶與製茶技術移植到台灣，爾後經由行政院茶業改良場不斷的研發，台灣茶目前已成為最受歡迎的伴手禮。本節的重點在介紹客家茶的起源、分佈與發展的概況。

一、客家茶的源起

回顧茶文化的發展史，發現不論贛南、閩西、粵東或台灣等山區，只要有客家人分佈的地方，便有廣大的茶產值與輸出量。客諺「逢山必有客，無客不住山。」也就是「逢客必住山，逢山必有茶」的寫照。

依據中華茶文化學會范增平會長，在《客鄉找茶》序中所述，客家地區產茶的分佈概況如下：

江西省的茶產業客家約占三分之一；廣東省的茶產業客家約佔二分之一；福建省的茶產業客家約占的四分之一；台灣地區的茶產業客家約佔五分之三。(2009：10)

可見客家人在原鄉地區，就將茶當作維生的主要經濟作物。爾後隨著遷徙東渡來台，便將種茶、製茶的產業與技術，移植到台灣。目前台灣客家地區的茶產值，不但占全台的五分之三強，且在品質上更是精益求精。由此可知，真正能將茶產業與茶文化發揚光大

者，客家人的貢獻，絕對占有重要的一席之地。(廖純瑜，2009：164)以目前製茶同業公會的組織而言，主要的領導者，還是以客家人的身份居多。

客籍作家吳德亮，在《客鄉找茶》一書中，試著將客家地區所產的茶，給予廣義定義為「客家茶」，並分兩個層面探討：

(一)

其一為客家茶鄉，即有多數客家人居住並種植茶葉的地區：包括中國廣東省梅州市（梅縣、大埔縣、平遠縣、蕉嶺縣、豐順縣、興寧縣、五華縣）、河源市、英德市、潮州市（饒平縣）、湛江市；福建省漳州市（南靖縣、詔安縣）、龍岩市（永定縣）、泉州市（永春縣）；江西省贛南的上猶等縣等；以及臺灣的臺北、桃園、新竹、苗栗、南投、高雄、宜蘭、花蓮、臺東等，縣內主要是客家族群種茶地區，都可以列入客家茶鄉的範圍。

(二)

經由客家人研發成功或客家文化獨創的茶品，如客家酸柑茶、柚子茶、膨風茶（又稱白毫烏龍、極風茶、東方美人、冰風茶、煙風茶、五色茶、番庄烏龍）、柚香茶等，均源自於客家人勤儉惜物的天性而創出，也最能反映客家精神與風貌。(2009：28)

吳德亮以客家地區多數產茶的地方，界定「客家茶鄉」；筆者認為仍有待商榷之處。客家人的歷史，即是一部滄桑的遷徙史。客家人長期因外界情勢所逼，過著「何處無家，處處為家」的移居生活，且「日久他鄉變故鄉」，才有東方猶太人之稱（廖純瑜，2009：164）。客家人的個性向來保守、念舊、不輕易改變現狀，故不論如何遷徙變動，歷代謀生的技能，常以老祖宗所留下的產業居多。例如種茶的行業，由原鄉傳承至台灣時，客家人也會隨著大環境的變動與浮動式的移居，在台各地的丘陵、台地拓墾種植茶樹¹。目前客家人居住的環境裡，常有閩、客或其他族群相互融合的現象，故很難找到屬於純

¹施添福所主張，客家人的移民方式是屬於群聚式，並把原鄉的原產業，隨移民而傳播至新故鄉。（詳見第二章）

粹客家人的鄉鎮。若勉強將其定義為，「客家茶鄉」似乎容易引起誤解或其他族群的不滿。因為在「客家」的定義裡，常泛指「語言」上的認定，是一種「遷徙」的概念，而不以地域的界線作定義，故才會有客諺：「寧賣祖宗田，莫忘祖宗言，寧賣祖宗坑，莫忘祖宗聲。」的說法。

在文學作品中，以茶為素材的小說，有客籍作家鍾肇政的《臺灣人三部曲》、《魯冰花》等。鍾肇政以自己家鄉龍潭產茶為背景，描寫出台灣客家茶農生活的清苦與對現實的無奈，最重要是反映出客家子弟不向環境妥協的硬頸精神。在《臺灣人三部曲》的《沉淪》中，他對於客家先祖來台開基，以種茶為業，對於開墾的茶園，有如此的敘述：「然而，春天到底還是春天一大地滿眼翠綠。一行行一排排的茶叢正在那兒猛抽著新芽，茶畦間的相思樹也還是那樣地昂然屹立著，好像在無言地的豪語：我們就是大地的主宰，我們視俯地上的一切，頭頂伸向天空。」（2005：5）在作品中，鍾肇政描述一排排的茶叢與茶畦間的相思樹中，除了鋪陳出濃濃台灣客家農村的風情，道出典型客家茶鄉的景致外，也「以茶叢裡猛抽芽與相思樹昂然屹立，好似無言的發出豪語，我們就是大地的主宰，我們視俯地上的一切，頭頂伸向天空。」象徵客家人墾荒時期，秉持堅毅不撓的精神與不向惡劣環境妥協的決心。這正是鍾肇政當時以台灣農村生活寫實主義為主調的寫作風格。此外，由「他們陸家人自十三世祖榮邦公渡臺開基，傳到他們這一代已經一百多年，就是曾祖父天貴公到這地方來從事墾殖，也過了將近六十個年頭。」（2005：8）由上的軌跡看出，客家人來台開墾時，會以最熟悉的技能謀生，故大部份仍承襲原鄉種茶與製茶的產業。尤其是北部山區的客家人，滿山遍野翠疊的茶園，說明種茶、製茶的產業，曾經是客家人生存重要的經濟命脈。此種場景，同樣也出現在《魯冰花》客家庄的泉水村裡。

至於茶最早出現在台灣的時間，據文獻記載是在閩客尚未移民來台前，就已經有軌跡可考。根據蔡右任在行政院農委會茶業改良場所出版的《台灣的茶葉》²中的〈台灣茶業發展史〉所指：

²行政院農委會茶業改良場於 2003 年，由林木連場長與同仁合編《台灣的茶葉》，它是一本完全由茶產業專業人士所編著，屬於目前相當具有權威性的書籍。

台灣的野生茶樹記載，最早見諸於 1645 年的《巴達維亞日記》，此後相關記載便付之闕如，直到康熙 56 年（1717 年）《諸羅縣志》〈雜記志. 外紀〉中才又出現記載：「水沙連內山茶甚夥，味別色綠如松蘿。山谷深峻，性嚴冷，能卻暑消脹。」（林木連等編著，2003：17）

據台灣茶業改良場出版《台灣的茶葉》指出，台灣早在十七世紀，最早便有野生茶的記載；即在未開墾前，原生種的茶是屬於原住民所採收的野生茶，直到清朝中葉後，隨著漢人遷徙的足跡，才逐漸把種茶、製茶的技術移植到台灣。

此處所指最早的野生茶區「水沙連」，也就是今日月潭魚池鄉一帶；在日治時代，即有大批來自桃、竹、苗、與東勢等客家地區移民的痕跡。據邱彥貴、吳中杰（2001）調查指出，在 1999 年 921 大地震時，受創最嚴重的南投地區，便是客家人在十九世紀至二十世紀中葉移民的新故鄉。所以，昔日平埔族最早賴以維生的茶產業，今日也成為客家人重要的產業。只不過，如今這些二次移民的客家人，已經逐漸被福佬化。

台灣最早的茶，少部份來自原住民的野生茶，明末清初時，茶葉主要是透過廈門轉運來台販賣。據連雅堂《台灣通史》〈農業志〉記載，台灣最早栽種茶的年代，是在嘉慶年間，由柯朝經由福建引進茶樹苗，種植在桀魚坑，後來才改由種籽播種的方式大量繁殖。林馥泉在 1956 年著《烏龍茶及包種茶製造學》，更進一步指出台灣的茶，最早在 1810 年由廈門茶商引進台灣種植。（林木連等編著，2003：22）台灣早期客家民間所流行的《三腳採茶》戲曲，即印證當時大陸有許多的茶商，終年周旋於海峽兩岸間：

僱去賣茶過台灣，漂洋過海甚艱難，人講台灣錢有賺，吾知賺介閩王錢，
賣了茶仔轉廈門，廈門捉客亂紛紛，好得今年時運轉，太平無事轉家中；不覺行到對門
崗，看見我屋白如霜，門前狗子憨憨吠，今日賣茶轉回鄉。（劉煥雲，2010：207）

清代在劉銘傳尚未將台灣建省前，台灣隸屬於福建省，種茶尚未普遍。當時福建廈門的茶商，會將茶輸入台灣後，再轉口輸出國外賣；也會收購台灣的茶葉，回廈門加工販賣。

但彼時大陸茶商來台灣做生意，必需要有冒死犯難的勇氣，才能跨過驚險萬分的黑水溝，故稱賺的是「閩王錢」的說法。不料，這些茶商自台灣回到廈門後，又發現當地地痞流氓打家劫舍，令人心生恐懼。如此歷經千辛萬苦，數年後輾轉回到家鄉，才發現連狗都不認識，對著他猛吠的悲哀。在《三腳採茶》的戲曲中，客語的「灣」、「難」、「賺」、「錢」都壓 n 韻，讀起具有鏗鏘聲，頗有加強語氣，強化心中的心酸與無奈。

據蔡右任在〈台灣茶業發展史〉中，更進一步指出：「道光 23 年（1843 年）《清宣宗實錄選輯（三）》記載台灣當時茶產業的概況，是道光期間台灣便與大陸有茶葉往來貿易，又因輸往台灣的茶如課徵一般稅捐，怕商人不法私轉運賣外商，但如比照外商課稅，又怕影響台灣民用茶價，故採發照許可憑查。由此可知當時台民用的茶，除在地生產供應外，也由大陸輸入。」（同上引，2003：26）

由以上歷史考證，台灣在閩客尚未大量遷徙來台時，茶的需求量，在台仍未達到大量生產的階段，部份仍需仰賴原鄉輾轉來台銷售。直至嘉慶、道光年間，隨著閩客大量移民潮的東進，才使得原鄉種茶、製茶的技術，逐漸東移在台灣深耕，爾後又以北台灣發展成為客家茶鄉的新園地。

清朝道光、同治年間記載，有位具有文學與藝術兼備的富豪士紳林占梅³，在《潛園琴餘草簡編》的詩集中，曾在 1853 年寫下遊歷台灣南港茶巖的經過，以印證當時北台灣開墾種茶的種種風貌：「牛角觸牆成『八』字，馬蹄去路辨三叉，儼然身到崇安道，山北山南遍種茶。」另一首〈過內湖庄〉茶詩，也以寫實的筆觸，勾勒出當時北台灣耕種茶作的情景：「平隴多栽稻，高園半種茶，繞林沙岸遠，傍水竹籬斜」（林木連等編著，2003：24）林占梅所指的南港茶巖與內湖庄就是今日的南港區與木柵一帶，目前都是以種植包種茶為主，也是台北市政府積極開發輔導的特色觀光茶園。

台灣農耕分佈，綠野平疇的盆地，向來都是作為種植稻米的良田；至於丘陵山坡與高原貧瘠之地，則是以栽種茶樹、樟樹、香茅與樟腦為主。北台灣茶樹種植的軌跡，最

³ 林占梅，新竹人，祖紹賢，經商墾田，富甲一鄉。1841 年英人犯雞籠，林氏倡捐防費，以貢生加道銜。平定戴潮春便亂有功，任布政使。除音樂外，能詩、能畫、能琴、能射等，晚年築有潛園，著作有「琴餘草」，1865 年歿。（葉石濤，2007：10）

先是在清朝嘉慶年間，栽種在台北的文山區，直到同治年間，茶園的墾殖，才陸續擴展至桃竹苗等地區。原鄉的客家人來台之初，大都由南部先登陸，爾後再往中、北部移居發展。又因客家人遷台的時機較晚，喪失擇良地的先機，北上之後，也只能往桃竹苗的山區定居發展。客家人遷徙的模式，為了抵禦外侮，須賴宗親團結，故多採取群體聚落的移民方式；又因族群性格保守，生活模式仍沿襲原鄉以種茶和造林的產業謀生。因此也造就北台灣桃竹苗一帶，成為客家人種茶的故鄉。

二、客家茶產業的發展與分佈概況

在客家文學的作品中，以北部客家人種茶為背景，所撰寫的小說，除了鍾肇政的《台灣人三部曲》、《魯冰花》、《摘茶的時節》等作品以外；李喬在寒夜三部曲的《荒村》中，也寫實地描述日治時代，日本成立株式會社，剝削台灣茶農利益種種的不公義之事：

這些土地在明治四十二年就被臺灣製茶株式會社「預約」收買了。到了大正七年，又移讓給「臺灣拓殖製茶株式會社」。到此，這些實際耕作人，也祇是每年兩期繳納很少的租金而已。一大家心中以為反正是納租，直接給政府與否，不值得計較，而且數目不多，所以就一直耕作下去。(2001：391)

被殖民的台灣，在日治時期五十年中，日本曾鼓勵台灣茶農大量種植茶葉。又因適合種茶之地都在山坡、丘陵，此種條件以北部客家人居住的環境居多，故形成客家人投入種茶、製茶的行列最多。但日治時代日本在台成立製茶株式會社，設下諸多不公平的法律，剝奪茶農辛勤工作的成果，以致於造成絕大多數的客家茶農，在血本無歸後，仍然是一窮二白的度日。

吳濁流在《台灣連翹》中，對於日本人詭詐騙欺台灣人，剝削茶農的始末，有著詳實的記載：

於是州的技師，郡的勸業課長來了，把農民召集起來，對他們說：「舊茶生霉，

西洋人不買，若霉了舊茶，新茶也賣不出去，把舊茶燒掉比較好。」於是三井出以人情，願以百斤八元之價購買燒燬（當時生產百斤茶葉需十五六元費用），農民自然不用說，連組合員全部都贊成這種辦法。（吳濁流，2010：55-56）

賣出去的茶葉，三井全部不知道運往何處，誰也沒有察覺三井的奸計。只有老年人拿祖先傳下的諺語「逢貴勿貪，逢賤勿棄」來提醒大家，可是，沒有人聽取這警惕而把茶葉購囤起來。在我的地方，有與其飲新茶不如品嚐老茶的習慣，我也認為燒掉是很可惜的，也不知道這其中有奸策。在交通不便的當時，付出很高的運費，搬到都市去燒燬，這種事情是不可能有的。都市中沒有焚燒的場所。這樣簡單的理由都不曾想到。農民固然不用說，連我都何等單純啊，深信日本當局，絲毫不曾懷疑。」（吳濁流，2010：56）

由此敘述，便反映出當時客家茶農的淳樸老實，對日本政府堅信不疑，總覺得政府是站在照顧人民的立場，所以當農地被徵收，茶葉被收購，都還以為政府的做法值得信賴，才會不顧老人言：當東西賣得好價錢時，不要貪；東西不值錢時，也不可輕易拋棄。到頭來落得一場空時，才發現是日本人對台民是行徑惡劣的騙術。

回顧台灣茶產業的發展史與北台灣客家人的關係最為密切。據官方估計，戰後在全台 300 餘家的茶工廠中，光客家人的老板，就約佔 3/4 強，奠定了「北茶南糖」重要的歷史地位。光復後台灣的茶葉，在外銷市場上有諸多優異的表現，其中以客家人的驍勇善戰，立下不少汗馬功勞的戰績，對於外匯市場的貢獻，可謂良多。（黃正敏⁴，2009：35）。鍾肇政中篇小說《採茶時節》的男主角，就是擁有一大片茶園，將所採摘的茶青，轉賣給大工廠精製販售的客家茶農。

在客家文學中，許多作家是以自己家鄉種茶為經緯書寫而成的作品。吳濁流在《台灣連翹》中，形容戰後的故鄉一新埔，長久以來除稻米的產量外，茶對他們的經濟貢獻

⁴ 黃政敏：曾任台灣省製茶公會理事長多屆，現任惠美壽茶業股份有限公司負責人，從事茶葉外銷產業，已有五十餘年。

是不容抹滅的：「田的大部份是大地主所有，收入的大部分都被地主所剝削，耕作人的利益極為微少，只有靠山的收入來貼補不足。山中有柑橘、茶的生產。」(1995：55)《台灣連翹》是吳濁流自述式的小說，他對家鄉的描繪是：山多田少稻米欠收的山林之地，多數佃農縱使終年殷勤工作，卻也必須接受沉重稅租的負擔，長期處在被地主剝削的情況下，唯有運用一點山丘貧瘠的資源，開創種茶、柑桔等副業，才夠勉強一家人的溫飽，也因此造就桃園、新竹、苗栗等客家地區，成為台灣茶產業重要的大本營。

同樣，鍾肇政在《沉淪》中，亦陳述在日治時代，桃園的平鎮地區，因匯集當地地理、氣候、與交通之便利，蔚為開墾種茶有利的條件：

這一帶就叫做安平鎮庄，是附近幾十個庄裏頭，開發得最早的產茶地帶之一——比九座寮庄的茶至少早了三十年那麼久。這並不是這個地方特別適合於栽種茶樹，或是地方上有什麼先知先覺，搶先種上了茶，乃是地理環境所造成的。第一，這兒距離南北路交通孔道近，開發早，丘陵地帶又多，而那赤土又是特別乾旱貧瘠，祇宜於種植茶樹，便造成了這種結果。它在茶作上不僅開了風氣之先，並且也使這帶居民一向就能過著相當豐裕的生活。(2005：261)

鍾肇政的家鄉在桃園縣龍潭鄉，地理位置在安平鎮的南方。1909年日本政府廢止龍潭庄銅鑼圈的「栽培試驗場」，遷移至草湳坡與矮坪仔段地，1910年改制「安平鎮茶樹栽培試驗場」。日本於1920年在安平鎮施實地方制度時，將其簡稱「平鎮」。1921年「安平鎮茶樹栽培試驗場」改名「中央研究所平鎮茶業試驗支所」，從事茶樹栽培、育種、製造以及有關的試驗，並鼓勵茶農大量種植，以作為外銷之用。(林木連等編著，2003：34—35)因此早期台灣有許多優秀的茶事人員，都是出身於此種試驗所，成為台茶的研究發展貢獻良多的尖兵。目前平鎮地區已經全面都市化，完全看不出昔日種茶、製茶輝煌的榮景。

鍾肇政的小說，常以家鄉的人地事物為創作的素材，描寫農村生活的現實面。他的另一部小說《魯冰花》，其主要故事架構，也是以客家庄泉水村為背景，描寫天才畫家

被埋沒在赤貧茶農家，鬱抑、病疾而終的故事。鍾肇政在 1961 年創作《魯冰花》時，正是鍾肇政與吳濁流提倡台灣鄉土文學，主張「台灣文藝」，以寫實主義為文學創作主流的時期，其主要目的，就是要反應當時農村生活的風土人情。所以，鍾肇政以敏銳的觀察，陳述當時台灣茶農貧窮困苦的情況，總歸是：

那時台灣的茶產業，永遠不能安定，永遠不足以使茶農致富。他正好應驗了那
諺語：「最苦泉水牯」。(2004：39)

台灣的茶產業在光復後，因實施「農產分工制度」，茶農只能成為茶青原物料的供應者，至於製茶、銷售茶的工作，唯有大茶廠才有資格和能力執行，以致於茶市場的利潤，全被中、大盤商，從中巧取豪奪地剝削，茶農只能獲取微薄利益，故普遍仍過著一貧如洗的生活。《魯冰花》的林長壽，便是當時典型大茶廠的老闆，藉著財富的勢力，累積社會資本，對承租茶園普羅階級的古石松，進行無情地剝削，爾後又利用他雄厚的經濟資本，轉化為政治手段，換取當議員的政治資本，以謀取更有利的社會角色。這種概念正如布厄迪厄所說：一個社會空間是由經濟資本、文化資本、社會資本等不平等的資本，分配而層級化，建構出一個社會空間的概念。而資本形式中的社會施為者（代理人：林長壽），他所擁有的資本結構及資本總量，都決定於他在社會階級空間裡的位置和扮演的角色。(2002，74—75) 換言之，林長壽藉著經濟資本（茶場的大老闆）與社會資本的累積，換取政治資本的籌碼（當議員），以掌握他在社會空間的位置和扮演的角色（競選鄉長，希望成為在社會上有名望）。由此可知台灣光復初期，能擁有茶場製茶者，都是地方上有錢、有勢、有名氣的客家大老板。

後來政府廢除「製茶管理規則」的制度後，茶農開始自產自銷，加上政府大力行銷觀光茶園，客家茶農的生活大幅改善，成為國際觀光產業重要的文化創意產業。目前台灣的茶葉，不論品質與技術，都是享譽國際，尤以客家地區所產的東方美人與烏龍茶，更是評價甚高，深獲國際市場的肯定與喜愛。

台灣客家地區的茶鄉分佈，除桃、竹、苗盛產優質的台茶外，此外以二次移民大本

營的花東一帶⁵，近年來也生產許多優質的佳茗，例如：花蓮縣鶴崗茶區的天鶴茶與蜜香紅茶等，這些透過葉日松的詩〈路過台九線舞鶴台地〉、〈採茶曲〉新詩的書寫，看出頗有異軍突起的架勢，也逐漸在國際舞台上綻放光芒。

筆者將目前台灣客家各地茶區分佈的概況，歸納成下列一覽表⁶：

行政區	客家地區	產茶名稱
宜蘭縣	大同、冬山	玉蘭茶、素馨茶
台北縣	五寮、有木、插角	綠茶、碧螺春、龍井
桃園縣	大溪、復興鄉、楊梅、 平鎮、龍潭	梅台茶、秀才茶、金壺茶、紅茶、綠茶、 龍泉茶、東方美人
新竹縣	北埔、峨眉鄉、湖口鄉、 關西	紅茶、東方美人、烏龍茶、酸柑茶
苗栗縣	頭份、頭屋、三灣、德 明、老田寮	紅茶、包種、東方美人、酸柑茶、柚子 茶
南投縣	國姓鄉、魚池鄉、信義 鄉（水里、魚池）	紅茶、埔里烏龍茶、玉山高山烏龍茶
花蓮縣	瑞穗（舞鶴、鶴岡）、富 里鄉	天鶴茶（烏龍茶、白牡丹）、蜜香紅茶、 蜜香綠茶、柚香茶、鶴岡紅茶
台東縣	鹿野鄉、關山鄉、初鹿、 卑南、太麻里	福鹿茶（金萱、翠玉）、紅烏龍、台灣 普洱沱茶
高雄縣	六龜、美濃	喬木野生茶、單巖佛手

⁵據張瑞成在《醇素茶的魅力—台灣烏龍茶》中指出，政府農林廳在民國五十一年便開始評估開發東部茶區的計劃，但因氣候不佳，難以掌控，直到民國六 0 年代以後，才陸續輔導茶農在舞鶴、鹿野等台地大量種植茶，其中幫忙協助種茶技術與大面積種茶者，大都是來自桃、竹、苗二代移民的客家人。（2009，14—16）

⁶參考：吳德亮《客鄉找茶》（2009）與廖純瑜〈客家心茶香韻〉《茶天下》（2008）。

第二節 客家飲茶文化的內涵

客家人種茶、飲茶的歷史甚早，由於生活在單純的鄉野山林間，長期農墾勞動，日出而作，日落而息，生活刻苦，加上勤儉、樸實的族群性格，故早期只將飲茶視作單純日常飲料解渴，缺乏精緻的泡茶手法與茶道文化的內涵。（廖純瑜，2009：174）所以，對於飲茶的方式，完全是以實用性取勝，一般民間最常見是傳統大碗茶的飲用法，其所喝的茶，也以粗茶、茶梗、茶角為主。目前苗栗的三灣地區，仍有販售昔日傳統大碗茶具，只不過茶具的陶質與附件的設計與時俱進，有日趨現代化與精緻設計的風格。雖然如此，客家人天性愛好飲茶，茶在客家人的生活中，已經成為不可或缺的元素，因此造就出獨樹一格的飲茶風格。

有關客家飲茶文化的習俗，有些學者主張源自中原文化的母體，認為客家飲茶文化與中原飲茶的禮俗，有著密不可分的關連。客家人常將飲茶文化實踐在日常生活裡，應用在各種不同的場合，此與毛文錫〈茶譜〉所主張茶的社會功能：供佛、待客、自用、贈客的用途不謀而合（張宏庸，1987：1-2）。對於客家飲茶文化的形式與內涵，分別在下面闡述其概要：

一、敬神祭祖的「神茶」

「神在廟，祖在廳」，由此可看出客家人對祖先慎終追遠的重視，遠勝其他神祇。在傳統客家人的生活裡，習慣每日一早起床，必先梳洗整齊，燒水烹茶，以茶祭祀阿公婆牌位或其他神明，再恭敬地向父母與長輩奉上一杯請安。這可由吳錦勳在〈啞的死的〉短篇小說裡，可看出客家人此種敬天敬祖的飲茶文化，深烙印在生活裡：「等我漱洗完盡，恭敬的向灶君爺奉茶上香後，便在尾間拿出鋤頭和鐮刀，繞過前廳的神桌，走到母親的房門口……。」（1994：771）在臺灣人的習俗裡，有些家庭會把祖先牌位請回家供奉，每日上香、奉神茶，已成為早上必修的早課。但有些家庭則將祖先牌位安置在宗親祠堂內祭拜。家中若無祖先牌位時，也許家裡的灶神或其他神明，就是一般百姓生活上重要的信仰。因此，客家婦女對於灶神，敬重有加，平常會有上香、敬神的習慣，無非希望在烹調三餐之際，祈求能恩賜平安，不要有祝融之禍。

客家人在隆重祭祀的場合裡，茶一直是不可或缺重要的祭品。龔萬灶在〈過年〉中提到，臘月二十九小年夜的半夜，要設香案，敬拜天公，祭品除齋菜、炮竹、粿外，還要必備「香燈、茶、酒、果品」。(2004：189) 這種「神茶」，與張宏庸在《茶的禮俗》中，對於中國一般庶民敬天祭祖的飲茶禮俗，有許多相似的看法：

中國民間自古至今，每年的「八節⁷」、「俗節⁸」、朔望等日均舉行祭神儀式，是謂「年節故事」……。

八節、俗節是否點茶不得而知，但朔望均行點茶禮以祭神明。此外，祭祖則以獻茶：

時祭前期三日齋戒，前期一日，設位陳器、省牲滌器、具饌習儀。黎明，宗子以下，盛服入祠堂，盥洗啟櫝，參神跪告。……主人以下，皆出闔門，祝噫歆啟門，各人復位，獻茶，飲福受胙（卷八）。

獻茶是獻給參加祭禮者是慰劬勞；點茶是直接供神是饗神佛，一是敬天尊神，一是注重人倫。兩者意義不同，但均用茶。(1987：14—15)

客家人在年節敬神祭祖時，必敬奉「神茶」，此是依循古禮而來。茶道所主張無染潔淨的境界，是宗教修行的一部份，透過茶禮的祭祀儀式，不但表達對神祇的敬重外，尚可以獲得平安的祝福，同時也是人倫五常的生活教育。過年在客家人的禮俗中，不光只是一個歡樂團圓的節慶，也是代表一年福禍的徵兆，對於敬天祭祖，總是特別敬謹慎重。在客家民間文學的〈長篇雜字謠〉就同樣講到過年，在祭台前必備：「湯皮糰飯用油煎，豆腐糰粿禾米飯，碗頭盤碟盡齊全，門冬瓜線紅柑子，龍眼荔枝糕餅軟，茶匙茶盞茶壺子。」由此可見，「祭祀茶」在客家敬天祭祖的角色中，佔有重要的一席之地，並富有神聖的意涵。

祭祀神茶的文化發展，誠如廖炳惠在「前早期現代」飲食文化發展所主張：祭祀為

⁷ 八節蓋涵立春、立夏、立秋、立冬、春分、秋分、夏至、冬至，古代以八節稱之。

⁸ 俗節：元旦、元宵、清明、端午、七夕、中秋、重陽、臘日、除夕謂之俗節。

主要的活動，其基本上的意義是與天地諸神共享，利用飲食與天地萬物，形成精神與靈魂上的交換，以得到福報和保障。(2004：19) 故在客家人的祭祀觀念中，「神茶」屬於供品的一部份，與其他供品的重要性是等量其觀。祭祀完喝神茶與吃供品一樣，客家人都深信必能達到保平安，諸事順利的心靈保障，也就是說飲食與天地萬物，形成精神與靈魂上的交換，以得到福報的效益。

二、以茶會友的待客茶

客家人熱情好客，家中客廳或廚房裡，隨時備有熱水與茗茶，用以接待造訪的客人。投入客家文化與客家文學研究甚深的作家黃秋芳，在〈永遠的，香格里拉〉的小說裡，敘述一位非客籍的年輕女孩，來到客家庄作客時，被客家人的長輩尪叔婆，視作貴賓般地熱情款待與疼愛。其中一幕以茶待客的情景，充份流露出客家人醇厚、樸實與好客的族群性格：

尪叔婆硬是拉著她到屋子裡去喝茶、嗑瓜子，一句又一句吃力而熱情地聊著幾次都得不到任何結論的話題。後來，還把剩著的糖果、花生、瓜子，裝在籐編的謝籃裡，硬是要她帶回去。(1994：818)

「落來坐，食杯茶。」常是客家人盛情招呼客人熱絡的殷切聲。所以當貴客臨門時，客家人都會秉持著儒家的禮教，熱情接待，燒水烹茶，奉上一杯溫暖的茶水，閒話家常，以表待客之道。此種情景，彭欽清在散文〈等水難滾等子難大〉敘述：「還細（小）時節，屋下有人客來，就要斟茶給人客食。該央時（那時候），暖壺還係算耗爽品（奢侈品），毋係（不是）逐家屋就有。請人客食冷茶，對人客又失禮。故所，就愛遂遂（趕快）去埔滾水（煮開水）泡茶。」(2010：63) 由此說明在客家人的觀念裡，煮水烹茶待客是基本的禮節。客家人性情儉樸，克己復禮，當客人光臨時，必傾其所有，盡情招待，所以「待客茶」必定是家中較好的茶，否則就怕被人恥笑沒面子，並且認為已經涼的茶，對客人非常不禮貌的行為，故要備熱水泡茶敬客。但是，一般農村家庭，平常生

活力求節儉，在自己家裡所喝的茶，通常只使用些茶角、茶梗之類的粗茶，沖泡作為解渴之用的飲料而已。

三、花好月圓食「新娘茶」

明朝郎瑛「七修類稿」云：古人結婚以茶為禮，取其不移植之意也。又云：「種茶下子，不可移植，移植不可復生也。」茶在中國人的意象裡，象徵著女子堅貞不移的情操。又因它適合大量繁殖，亦代表多子多孫綿延不絕之意。

在客家人婚禮的禮俗中，茶一直被視作吉祥、繁盛的象徵，不論在相親或婚禮的場合裡，女子必定要恭敬地向長輩奉茶。黃娟在〈相親〉一文，便將女子相親時，端著茶盤「奉茶」的緊張心情與尷尬的場景，描繪的絲絲入扣：

「秀宜」李大嫂講，「方家阿公坐盡左片，佢（他）有留白鬚，毋好看毋著喔，扛（端）茶个時節，對佢先扛，再過來右手析係大伯、二伯、阿爸、阿姆、耀祖、厚厚、阿姑。妳就順等右手片行。」

佢个心肝突然啲啲颯起來，阿姆開始在該精緻个瓷仔茶杯頂斟⁹燒茶（熱茶），阿姑行到頭前，佢會同佢講奈下仔（那時候）出場，阿姆在後背等等。阿姑个手搖兩下，阿姆揆佢一下。（2004，135）

佢兜等茶盤行出去，十二杯茶，熬拗蠻重。行到廳下門前，佢頭那略略磬（低）仔下來，對等該留白鬚个老先生輕輕个行過去，心肚有一滴仔緊張，尤其該十過雙目珠全部視等過來，看到人家个面強強會紅起來。佢順等時針个方向對右片挨一轉，並無看清處奈（那）個係麼儕（是誰）。茶盤變輕哩，佢該當愛退場吔。（原著黃娟，龔萬灶客語文改寫 2004，135—136）

⁹華語「倒茶」，在客語四縣、海陸、大埔、饒平，都說斟茶，另外海陸腔與大埔腔也有說「滄茶」。（《教育部台灣客家語常用詞典》試用版，100年7月27日。）

在相親時，女子端著茶盤奉茶，對一般客家人而言，其實喝茶不是主要的目的，而是想透過奉茶儀式的細微，觀察該位女子的應對進退是否得宜？對長輩奉茶，禮數是否周到？藉以判斷她的人品，賢淑與否？這是因為重視儒家禮教的客家人，在以茶待客時，非常講究尊卑之分的禮節。因此，李大嫂才會對秀宜三叮嚀四囑咐：「毋好看毋著喔，扛（端）茶个時節，對佢先扛，再過來右手析係大伯、二伯、阿爸、阿姆……。」換言之，秀宜必須牢記清楚奉茶的位置圖，不可混淆，免得鬧笑話。客諺有：「食人頭杯茶，講人頭句話。」是意指能喝第一杯茶的人，其身份地位都是較高者，致詞時，就要先請他發表演論。另一個涵意，也指拿人錢財，替人辦事之意。

龍瑛宗在小說〈植有木瓜樹的小鎮〉裡，描寫日治時代，女子訂婚時也有類似端茶的情景：「一會兒，正聽得鞋聲，衣服窸窣聲時，一個穿著閃爍光澤的桃紅色緞子的上衣和深藍色裙子的少女，捧著茶盤俯頭移著小碎步出來。穿著黑色衣服的老婆好像抱住他似地領著她。少女在大家面前恭敬地行了一個禮，把茶盤端向洪天送的母親……。」

「大家啜飲著茶，那是放了冰砂糖的澀澀甘味的茶。」（2001：42）食冰糖茶在客家人的禮俗裡，是訂婚、結婚時所喝的喜茶，又稱為「新娘茶」。這意味著男女終身已訂，象徵甜蜜圓滿。客家山歌有：「食茶愛食冰糖茶，連妹愛連上下家；朝晨暗晡看得見，別个阿哥不敢惹。（羅肇錦，2003：491）。山歌中連妹愛連上下家，此「連」與「憐」借喻以同音異字，表示愛憐之意。同樣，借喻同音異字的還有「聯」，表示有「聯姻」之意。而整首山歌之意，無非是男生向女生表白：我倆住在上下村（街），每天早晚都會相見，那麼就近水樓台先得月湊成一對。故食冰糖茶在客家人的意象中，都與喜慶婚禮有關，特別是中國人稱行聘為下茶，女子訂婚之禮稱茶禮，女子在受聘時，吃茶有特殊的象徵涵意，意指茶富有堅貞不移的特性，意指女子對婚約的重視與承諾，絕無後悔之意。女子進門後，亦必能傳宗接代綿延子孫。（張宏庸，1987：20）客家人對於婚禮的禮俗，大部份仍承襲傳統儒家思想，不論在訂婚或結婚的場合，新娘必需要親手向廳堂

上的長輩們奉上「甜茶¹⁰」，並接受長輩「講四句」的祝福和回贈「答茶甌」的紅包。在婚禮時長輩也常喜歡以茶餽贈新人，表示期待新人子孫滿堂，一生圓滿享有無限的幸福。有關茶的「講四句」的習俗詳見第五節的討論。

四、解渴的飲料茶

客家人長期務農，經年累月忙於耕種，往往在粗重的勞動後，消耗大量的體力，造成流汗過量，身體流失大量的水份，故客家人習慣在工作時，使用粗陶製成的大茶壺（後來改用鋁製大茶壺），裝上一壺茶水，搭配幾只大碗，放在田埂間，方便口渴時，隨時大口大口豪邁地暢飲。有時鄰里田間在工作時，也會彼此相互支援，交換茶水，充份顯示出客家人濃郁的人情味。（廖亭朝，2009）客家人長期都把人力、時間耗在勞動上，對於品茶的要求，無暇求其精緻沖泡，只求能達到立即解渴補充水份即可。這種飲茶的習慣在〈貧賤夫妻〉裡，可由鍾理和眼裡的平妹，在勞動後田間暢飲的模樣，略窺知一二：

假使平妹在做自己田裡的活兒，那麼上午我便要沏壺茶送到田裡去，一來給她喝，也可讓她藉此休息。我想一個人在做活流汗之後一定喜歡喝熱茶的。

我看見她喝熱茶時那種愉快和幸福的表情，自己也不禁高興起來。雖然我不能不讓她男人似的做活，但仍舊希望她有好看的笑顏給我看；只要她快樂，我也就快樂。《鍾理和全集，②短篇小說卷（下）》（2009：133）

鍾理和此處使用「沏茶」的字眼，與客家人的常用的「泡茶」，更接近文學的用語。不知道是否與鍾理和曾去過北京受其影響所致，而使用較精緻的沖泡法，此與傳統客家農村喝大碗茶不同，抑或只是純粹文學上的修辭？但由鍾理和的敘述中推測，應該是煮一大壺茶水，供給平妹大口大口暢快滿足地喝，較為貼近事實。由此可知，客家人的確在田邊工作時，常有放一個大壺茶在田埂，作為飲茶解渴之用的習慣。

¹⁰ 甜茶起因於早期好的茶葉，都外銷國外，國內普遍喝較便宜的紅茶，為了遮掩茶的苦澀，便加糖調味，使人在婚禮中喝甜茶，更有一番甜甜蜜蜜的喜氣在。另外，糖在以前亦屬奢侈品，客家人在婚禮中使用甜茶，除了祝福甜蜜恩愛外，也代對這婚禮的重視。

客家人因長時間必需在田間工作，一壺茶在經久浸泡後，就會越泡越濃，故有有「釃茶」（濃茶）的說法。又因應喝熱茶的習慣，冬天為了易於保存茶湯的溫度不致於喝到冷茶，又研發出可放茶壺和數個杯子的茶壽¹¹，以供保溫之用。至於茶壽的質材呈多元化，舉凡金屬、藤、藺草、稻草等均可，上面並附有蓋扣可以扣緊，不但實用且保溫效果可長達四、五個小時之久。（張宏庸，2002：172）目前在北台灣客家地區，仍然普遍可以看見茶壽的販賣，除了實用外，尚可當作民俗文物收藏。

關於客家傳統飲茶的器物，目前在苗栗縣三灣地區的客家庄裡，仍然有生產大茶壺、大茶缸、大茶碗等茶具，以順應客家人保存傳統喝「大碗茶」的習慣；以及路邊奉茶所需用的大茶碗，充份展現客家人豪邁、熱情、好客的個性。

五、路邊茶亭的奉茶

在客家地區，到處都易見茶亭林立，蔚為特殊的地景文化。此乃源自山區交通不便，客家人為了體恤趕路人的辛勞，特別設立一個可以解渴休息的地方，形塑出路邊奉茶的特殊地理文化。

客家路邊茶亭的界定，意指可供人休憩、歇腳、飲茶，且能遮風避雨一座簡單的亭子。它的建築形式多元，風格粗獷樸質，少有飛簷斗拱，金碧輝煌，雕龍畫棟。（王增能，1995：37）如此沒有華麗絢爛的外觀，只有放置一只簡單裝有粗茶的大茶桶和杯子，安靜地等待路人的需要。所以，它的存在完全是以功能性、實用性為導向，純粹是站在服務人群，為人謀福祉為目的而設立的。這與強調「茶與禪」文人風格的茶寮是迥然不同。

劉昭瑞在《中國古代飲茶藝術》中陳述，一般人對茶寮的概念是：文人茶寮泛指個人專闢煎茶、品茗、讀書的所在，是明代文人最講究飲茶的場所。它必選一處山明水秀、依山傍水的斗室，內設簡單的茶具，有茶童專司煮茶，伺候主人與文人雅士或清談或寒宵危坐。此種幽雅、清靜的茶室，其要旨乃以「幽」為首要。（1989：166）而客家路邊的茶亭，大部份都蓋在行人往返頻繁的道路上，或人煙罕至的山崗上。這是因為早期的

¹¹ 張宏庸將茶壽又稱茶巢。

客家人，長期開山打林農墾，山居偏遠所有民生物品，均須要仰賴人力挑擔運輸，以物易物或買賣交易而成。因此沿路長途跋涉，舟車勞頓，艱苦異常，可見一斑。於是，常有善心人或地方士紳，紛紛解囊，捐錢捐地，以獨資或數人合蓋的方式，興蓋簡便的路邊涼亭，提供給趕路人與挑夫，能有休息解渴之地。目的能多積陰德，祈求善報，希望能藉此庇蔭後代子孫，便形成客諺所言：「一重山背一叢人，條條山路有茶亭。」，滿山遍野茶亭林立的榮景。（王能增，1995：46）此種現象，也在李喬《孤燈》裡的描寫印證之：燈妹么子民基要出征到南洋時，愛人阿華就在茶亭等他：「阿華，真的就在前面一大湖街入口，「社寮角」的茶亭上等他呢」。（李喬，1881：37）此外山歌中也有藉著茶亭的意象，表達男女愛慕之意：「高山嶼頂做茶亭，茶亭肚裡種香櫟；香櫟再靚不敢摘，再靚阿哥不敢連。」（羅肇錦，2004：543）山歌中的香櫟，即指攀緣的香櫟瓜，亦是佛手柑。此處是指香櫟瓜再漂亮，作阿哥的我，也不敢妄想高攀結連理。「嶼頂」的「嶼」字，《康熙字典》中解釋：廣韻為德紅切，集韻為都籠切，集韻類篇多貢切，音凍，山脊也（2002：242）；也就是客家人所指的山丘、陵地。由此可見，在客家地區的山區裡，興建茶亭的現象之普遍。此外，台灣凍頂山產的凍頂烏龍茶，以字義而言，應是「嶼頂」烏龍茶才符合事實。

客家茶亭可分無人管理和有人管理兩種的公共領域。對於茶水的供應，大都由客家婦女一早將煮好的茶水，挑到茶亭倒入陶製的大茶缸或大茶壺內，免費施茶給大眾使用。有時還會體貼地放一些礮糠，目的是為了避免趕路的人，避免大口喝時，熱茶會燙傷喉嚨或喝得太急時會嗆到，故必須吹一吹礮糠，放慢腳步緩緩地喝。從此點可看出客家人敦厚、善良的個性。

第三節 性格鮮明的客家茶

台灣全省客家地區，幾乎都有產茶的蹤跡，但有些茶具有鮮明客家的標幟，使人望茶生義，會與豐厚底蘊的客家文化連結在一起。本節即針對這些客家的特色茶，例如：

擂茶、龍泉茶、東方美人、酸柑茶，逐一探討其內涵與意象。

一、擂茶—客家標幟的茶

擂茶的起源、內涵和傳播途徑，與南遷客家人社會文化背景不謀而合，致使擂茶成為客家飲茶文化的符碼。

（一）源起

論及最能成為客家茶的代表，首推擂茶莫屬。擂茶在客家地區，所向披靡的程度，幾乎已蔚為客家茶的符碼，所以才有：「無擂茶不成客」的諺語。

王增能認為，擂茶是中國最原始的飲茶方式，也是中國茶文化的根。遠在客家民系尚醞釀前，在中原地區就有製作、飲擂茶的習慣。元末明初，擂茶反而在其他地域逐漸消失，唯有客家人、畚族與西南地區的少數民族，仍繼續保留並傳承下來，將其創新發揚光大。（1995：34、28）因此王增能認為，擂茶是屬於中原飲食文化的一環，在消聲匿跡一段時間，幸得客家族群與少數民族，將期保留下來才能流傳至今。

徐興根在〈客家擂茶的起源、分佈與種類〉中指出，擂茶最早起源於湖北、湖南等地區。據考古發掘距今 4000 多年以前，在「荊湘地區」¹²就有最早擂鉢文物的發現，故認為該地區，也可能是最早期茶的發源地和文化中心，推測當時就有喝擂茶的習慣。徐興根更進一步陳述，擂茶的發展史歸結為擂茶起源時期在荊湘、太湖地區¹³；發展時期在吳越地區；鼎盛時期則在杭洲灣地區發展；幅射傳到東南、西南、海外時，就已經蔚為傳衍時期。以擂茶發展途徑而言，徐興根認為秦漢前，擂茶便起源於長江上游巴蜀地區，於漢、三國、西晉時期，則在長江中游荊、湘地區發展，至魏晉南北朝、隋、唐，跨至長江下游的吳越地區，五代、宋以降，又往東南贛、閩、粵地區傳播。（2010：184、189、190）

（二）傳說

有關擂茶的傳說，諸多版本，莫衷一是。從徐興根〈客家擂茶的起源、分佈與種類〉中可梳理出幾個下列的說法①馬措說：流傳於湖南桃花源的「苦羹」，當地人稱之「秦

¹²荊湘地區就是今湖北江漢流域與湖南洞庭湖區一帶。

¹³在 4000 多年前，同樣在太湖地區也發現擂鉢與茶的遺跡，故同為被列擂茶的起源時期。

人搗茶」。②馬援說：西元 41 年，東漢將軍帶兵南征五溪蠻，在桃花源境內，軍中發生瘟疫，當地老嫗獻上搗茶，飲後一身大汗，全身輕鬆，士氣大振一舉攻破南蠻之地。③張飛說：三國張飛帶兵攻打武陵的壺頭山，將士全軍因水土不服，病倒不支，後來經村裡郎中獻上祖傳秘方一搗茶的做法，結果茶（藥）到病除。④楊麼說：南宋洞庭湖一帶農民兵變，朝廷派兵鎮壓，因瘴氣水土不服，上吐下瀉，軍醫得老婦偏方，食之痊癒，搗茶便此傳開。⑤何婆說：北宋時期，潘仁美奉派南下征服南漢王朝，到廣東揭西地區（也就是河婆地區），因天氣炎熱，水土不服，上吐下瀉，老婦何婆趕來，傳授秘方，將青茶葉（也就是茶青）、生薑、焗米仔，用木棍在搗鉢研磨碎沖熱水飲用，可謂解毒的「三生湯」，將士喝完後，睡一覺，出了大汗後，便全部病體康復。（2010：184—185）

筆者歸結以上說法有：①搗茶的傳說地點，除河婆說為廣東一帶，其他發生均在湖南洞庭湖桃花源一帶，此與推測搗茶起源的地區吻合。②傳說中有老婦或郎中所授的祕方與三生湯，均為搗茶。③搗茶的功效能皆有趨除瘴氣，療治水土不服之效。以現代醫學的觀點而言，這是因為「三生湯」（搗茶）中，茶含有大量咖啡因，可利尿排汗。生薑具有去溼、驅寒之功能；焗米仔¹⁴與茶有大量維生素 B 群與礦物質，可補充人體所需的營養素，故推測此偏方具有醫療保健的功能。

總結，搗茶的起源與發展，與客家人由北南遷的遺跡是息息相關。其原由是因為客家地區，大都隱居在群山疊障，長年交通不便，地勢隔絕之地，所以封閉的環境，可以完整地保留此種飲茶的方式；後來發展到海外與台灣時，才逐漸融合當地的飲食習慣，開展出屬於地域性創新的飲茶法。回顧搗茶歷史的演變，亦可說是客家精神的展現，此由葉日松的新詩〈客家搗茶〉中，窺見客家人的故事，已充份融入在搗茶內：

用粗壯介雙手

搗出客家人生命介族譜

也用硬頸介性格

¹⁴焗米仔：將米浸泡蒸熟曬乾的米。

播出客家人生活介藝術

千播萬播

播出客家人真正介面目

千播萬播

播出客家人介韌性

茶介清香

係一種風情

係一種註釋

佢 世世代代

傳誦客家人飲食介故事

佢 世世代代

傳誦客家人硬頸之外介另一種溫柔。(2002: 142-143)

詩中「播出客家人生命介族譜」，說明客家人世代的生命族譜，在遷徙的過程中與播茶的發展是環環相扣的。換言之，在客家飲食文化中，每個世代都有播茶的角色存在。甚至，在星馬一帶的客家家庭，母親會將芭樂棒（播茶之用）與陶鉢，當作女兒的嫁妝，顯現出極端後殖民離散族群才有的現象。（王潤華，2010：11）這意味著莫忘祖先，昔日披荊斬棘艱辛開墾的歲月，頗富有薪火相傳之意。此種習俗卻未見於台灣客家人的婚禮中，其原因可能是由於在南洋地區，對華人有嚴重的種族歧視，故當地的客家人，更加珍貴地保存具有客家符碼的事物，因此播茶便成為南洋地區客家人的精神堡壘。播茶在台灣流變，因歷經日本殖民統治的洗禮，反而消聲匿跡一段時間，直至客家運動崛起後，政府開始重視客家文化，才又喚起播茶的復興，並利用傳播的策略，將播茶貼上客家的標幟，反而開創成為客家觀光產業的新賣點。

播茶很早即深入客家人的生活，成為飲食景觀中不可或缺的角色。客家人為了因應勞動的需求，使得傳說中具有藥膳療效的三生湯，演變成後來以填飽肚子為目的，備有

米飯、蔬菜類型的河婆播茶。河婆播茶的製作法，充份發揮就地取材勤儉的精神，即利用家中菜園所種的各式的蔬菜，如豆類、蘿蔔乾與蝦米、豆乾等作料，分批炒熟，分盤裝置，加入裝有炸好香蒜與油蔥的飯內，最後才將播好的茶汁，澆入大碗公的飯上食用。這是客家人平日在忙碌的農耕生活，簡單度過一餐的速食餐。若逢家中有客造訪時，再以食材豐富豪華版的播茶盛情待客。所以，葉日松才會敘述，透過播的動作等同記錄客家人生命延續的族譜，也由播茶的發展中，領悟客家人為了求取生存，展現出堅毅性格的生活態度。

目前台灣的播茶，已被視作客家茶文化的代表作，在政府與民間的策略應用與強烈行銷下，將播茶的標幟等同客家的符碼，呈現出層次豐富的客家意象，再經媒體的傳播，可謂一炮而紅。故現今只要與客家文化有關的大小活動，或與飲食文化的學術研討會，播茶的議題，必成為熱門的話題。

縱觀當前台灣播茶的飲用法，呈現繽紛多元、饒富創意豐儉由人的樣貌，並落實在客家庶民的飲食生活中，成為「播出客家人生活介藝術」。譬如：北埔播茶的創新法，簡單又富趣味，適合全家男女老幼的親子活動，頗受大眾喜愛。其做法是將鮮嫩的茶葉（老葉較多纖維，口感較粗糙），先在播鉢內搗碎，再加入五穀雜糧¹⁵，一起研磨成粉末狀，再注入熱水，攪拌均勻，成為濃稠的糊狀，最後撒上米花、芝麻等食材，最後以復古式的木勺子舀至碗內，敬奉給客人食用的喫茶法。這種推陳出新甜口味的播茶，有別於何婆地區的鹹口味的播茶，反而成為台灣客家在地飲茶的特色。

在桃、竹、苗、花蓮等地區，有一部自 1949 年具有海陸身份的客家人遷台，目前仍保存廣東揭西「河婆播茶」¹⁶的傳統吃法。其製作方法，在台灣已演變成將茶、花生、五穀雜糧與薄荷、紫蘇、九層塔、青葱等播成粉狀，再加熱水沖泡，澆入飯中，搭配上炒好的蔬菜、豆乾、肉絲等食材食用。播茶的食材，因地制宜，故台灣的播茶與原鄉頗有差異；形塑成富有地域特色不同風貌的播茶。

¹⁵播茶所用的五穀雜糧，包括糙米、黃豆、綠豆、南瓜子、欠實等。

¹⁶河婆即揭西一帶，偏向說海陸客家話，所以播茶都是以海陸客家為主，台灣播茶亦以海陸客家人為主，但在使用食材上，台灣使用的香料與大陸原鄉略有差別。資料來源：www.nsqkl.org/chat/archiver/?tid-3292.html

近年來養生的熱潮，風起雲湧地席捲台灣。擂茶的吃法也因而改良，發展成少鹽、少糖、以順應健康、養生為導向。更有些講究的人，會將乾果等五穀雜糧，改以較昂貴的腰果、杏仁、松子等堅果類的作料，甚至放些滋補的中藥材，當作食補的食材。擂茶的成份，除了綠茶含有豐富的維生素 C、兒茶素，能抗氧化預防癌外，還有咖啡因可提神；而五穀雜糧及堅果類，又含有大量的維生素 B、C 群、菸鹼酸，可預防腳氣病與皮膚方面的疾病。所以以現代醫學的觀點剖析擂茶，證實它是有益健康的飲茶法，莫怪傳說中的擂茶，早期一直被視作治病神秘的藥方。這對久待山區的客家人而言，更是健康的良方，民間才流傳有「飲擂茶，食糝粿；身體健，笑哈哈。」的客諺（周紅兵，1995—12：232）如今擂茶也一直被客家人視作保健食品，市面上已發展出各種不同款式的簡易隨身包，只要熱水一沖，便可隨時立即享用。

擂茶的飲用方式，異於用壺沖泡的飲茶法，在飲用時，不只品嚐其茶湯，更要把茶與五穀雜糧一併吃下；此名符其實的謂之『喫茶』。飲茶在客家化中通常講成「食茶」。「食」字是來自北方古漢語，客家人由北至南遷，仍延用此種說法。筆者曾參與 1998 年在台灣舉辦的茶文化節，一場由湖南醫科大學曹進教授，率團表演洞庭湖少數民族薑鹽豆子茶的喫茶法，與 1992 年由浙江大學童啟慶教授，在日本國際茶文化節，展演浙南少數民族畚族的喫茶法¹⁷，都可以看到擂茶的影子。回顧擂茶發展的過程，與客家族群南遷的背景不謀而合，因此擂茶被標記為客家飲茶文化的符碼。

二、龍泉茶

龍泉茶是屬於清香烏龍茶系列的一種，產於北台灣龍潭地區，因此而得名。以下是有關龍泉茶的各種介紹：

（一）緣起與分佈

台灣的烏龍茶遠近馳名，目前已成為觀光產業最熱門的商品。台灣茶最早出現在日月潭一帶，係原住民所採摘的野生茶；後來在 1695 年經清朝的柯朝，將烏龍茶的樹苗，自原產地福建省移株至台灣栽種。（林木連等編，2003：23）鍾肇政在台灣人三部曲的

¹⁷浙南麗水一帶為少數民族自治區，少數民族的飲茶，即畚族的擂麻茶，以芝麻、米花、花生等放入擂鉢中擂碎，與茶葉一起沖泡，喝時清香爽脾，其模式類似擂茶。（沉毅，1995：241）

《沉淪》中，對於茶產業在客家地區紮根的歷史，有如此的敘述：

原來，台灣的產茶從前是以中部台灣所產較為著名，直到嘉慶年間才有叫五彝茶¹⁸的從福建移植到台灣北部繁殖。到了道光年間，居然也能運到福州等地出售。同治年間，英人約翰到台灣來考察台灣特產樟腦的出產情形，這位洋人看見台灣北部的茶，品質好，土質又適宜，認為大可推廣，並從大陸移植了新品種過來。這種茶馥郁芬芳，有著特殊的風味，很博得遠近的聲譽，出產也就加速的增加，銷售到遠地外洋。這就是台灣的烏龍茶了。（2005：45）

據連雅橫在《台灣通史》¹⁹中記載，台灣最早栽種茶的年代，是在清朝年間，由柯朝自福建引進茶樹幼苗來台種植，但因產量有限，故後來改用種籽播種的方式，大量繁殖。所以烏龍茶在台灣的時間，幾乎與台灣閩客的移民史同步發展。也就是說道光年間，台灣所種的茶，已回流到福州等地販賣，可見茶在當時的台灣，已大量種植並有外銷的能力。這可由《沉淪》中的敘述：「……烘乾了就是茶葉了，成黑褐色，一葉葉地捲曲著，芬芳噴人，可以賣給來收茶的長山人（指由大陸來台的人）。」（鍾肇政，2005：25）得知兩岸茶葉經貿的往來，在清朝時期就已經非常頻繁，茶已成為客家農村主要的經濟來源。

鍾肇政《台灣人三部曲》主要的場景，是發生在桃園縣龍潭鄉茶產區的九座寮。同樣《魯冰花》的故事，也是以龍潭茶農之家為主軸，衍生出貧富不均的社會階級問題與天才畫家殞落的故事。若以北部台灣客家烏龍茶的大本營而言，龍潭鄉在今日仍佔有一席之地。這是因為龍潭本屬丘陵之地，土質是呈酸性的紅土，氣候適宜，煙霧籠罩，雨水充足，十分適合茶樹的栽種，目前仍以烏龍茶為生產大宗。尤以龍潭鄉高原村、三水村、三和村一帶盛產的「龍泉茶」，早在民國八零年代的台灣，經由當時李登輝總統的加持後，打著「龍泉飄香」的金字招牌，曾紅極一時並列為精選台灣十大名茶之一。（吳

¹⁸五彝茶在《臺灣總督府公文類纂》中是武彝茶，書中記載：「武彝、松蘿諸品，皆至自內地。」推測鍾肇政將武誤用五，大概取其同音用字。資料來源：《台灣文獻館電子報》。2008。8月。

¹⁹源自於《台灣通史》的〈農業志〉篇。

德亮，2009：124）目前龍泉茶雖已有退燒的現象，取而代之是東方美人的興起，主要原因是東方美人的價格與市場需求量都要比龍泉茶還高，致使龍泉茶的風華不似往日風光。

（二）製作·特性·沖泡

龍泉茶是屬於輕發酵的半球形烏龍茶，因生長在雨水、陽光充足與翠綠屏障煙霧遶繞的山巒間，在天時、地利、人和，諸多條件匯集下醞釀而成，其特性清香雋雅，也有人將視其為清香球狀包種茶類²⁰，並曾在 1980 年代與坪林的文山包種並駕齊驅，共享盛名。鍾肇政筆下的客家茶鄉龍潭，在茶產業尚未全面機械化前，早期採茶、製茶，全靠客家人刻苦、勤奮的勞動力所完成。鍾肇政的小說《沉淪》，曾聚焦於出工人們做茶的種種辛勞；尤其對於傳統手工製茶的過程，著墨甚深：

阿森哥跟阿來哥是臨時請來的師父，年歲雖大了些，但也大不了多少，他們雙手各拿兩把炒茶匙—形似飯匙，但大上好幾倍—在炒茶。

把放在一隻小「毛攔（竹製篩形器具）上的茶菁，倒進茶鍋裡，用那兩把茶匙來炒，直到茶菁半熟變軟為止。火在他們眼前烤，茶鍋也輻射出炙人的熱氣，他們赤膊的胸背上不停地淌著汗水，一小股一小股地在他們古銅色皮膚上往下流個不停。（2005：24）

……大毛攔送來了，他們便用雙腳揉。這是頗需要技術的工作，得把每一片茶葉揉得捲曲起來，稍用力可能把那些嫩茶芯揉碎，用力不夠，茶便捲不起來。剛炒好的茶菁熱度還很高，腳底踩下去，燙得人好難受，但他們不能等到茶菁涼些才揉，因為冷卻了，茶菁會變硬，怎麼揉也不會捲曲的。（2005：24）

揉好的茶要經過最後一道手續了，那是「焙」。剛揉好的茶菁，液體一部份給擠

²⁰ 龍泉茶又有人稱為「龍泉包種茶」，在民國七、八十年代，曾獨領風騷過一時。（吳德亮，2009：124）

了出來了，濕漉漉的，必需把它烘乾，烘乾了就是茶葉了，呈黑褐色，一葉葉捲曲著，芬芳噴人，可以賣給來收茶的長山人（指由大陸來台的人）。（2005：25）

早期台灣人製茶，都是利用雙手雙腳以純人工製作而成。這些製茶的方法，可分下列幾個步驟解說：

（1）文中只見炒茶的人，雙手各握一隻炒茶匙，不斷地在大鐵鍋翻炒，將茶葉炒的半熟稱之為「炒青」。其目的是將利用熱度，將茶葉細胞殺死，使其不再發酵。在此過程中，必須手腳並用，迅速、俐落，才不致於將茶葉炒焦。故製茶的人必須要承受高溫燻烤，勢必會汗流夾背，辛苦異常。現代已經進入全面機械化的製茶法，炒青機取代人工，只要設定好恆溫定的狀態，就可輕鬆完成殺青的手續；不但省時省力，且能維持茶葉品質一定的穩定度。

（2）炒好的茶葉，製茶師傅會趁熱不斷地用雙腳搓揉稱之「揉捻」，其目地在於定型，使之成為球狀或半球狀，並將茶葉細胞裡的内容物揉出，沖泡時才會有滋味。這種高難度的技術，對於製茶師傅而言，真可謂一大挑戰，若沒有豐富經驗的人，是無法勝任愉快。現代的做茶技術，已普遍改用揉捻機揉茶，不但效率高，且揉出來的外觀整齊勻稱。至於人工的傳統揉茶技藝，因工資昂貴，目前只流於純表演性質較多。

（3）茶葉必須歷經乾燥過程，才能便於儲存。製茶最後一道手續就是「焙茶」即稱「乾燥」。若想要茶的滋味，具有熟果香的口感，那就需要經歷長時間覆火的手續，稱為「焙火」。現代製茶的過程，唯有在少量時，才會使用耗時費工的焙籠焙茶。量多時製茶必須要以甲種乾燥機烘乾，才能達到大量生產的效率。此種乾燥機的使用十分方便，只要設定好在約八十至一百度左右的恆溫，再依每種茶的性質設定時間，如此便可完成乾燥的程序。已乾燥好的茶，稱之為毛茶，這是初步完成算是已經可以品飲的茶。但市面上所見販售的茶，都屬於經過挑選、加工、包裝的精製茶。

生長在龍潭鄉丘陵、台地的龍泉茶，外型歸屬於低海拔球狀的烏龍茶，它不像坪林文山包種茶耐泡，故只適合沖泡4次。龍泉茶的沖泡方法與東方美人大同小異，只是球狀的龍泉茶，茶葉量只需放約1/3壺左右即可。沖泡時使用瓷壺或蓋碗，便可將清香迷

人的優點表露無遺。

曾擁有十大名茶桂冠的龍泉茶，清香雋雅，滋味甘醇，頗受大眾喜愛，曾在外銷市場上，替台灣打過美好的一仗。只可惜，民國九〇年後，敵不過阿里山與梨山高山茶的強行行銷，因而產量銳減，市場蕭條。近年來，台灣茶的產業，已經全面邁入機械化，因此也徹底改變了客家茶農茶產業的生態。昔日茶農家裡，必須顧用許多製茶師傅與工人的盛況，早已不復存在，且在採茶、製茶期間換工的情形也少見。此種現象，迫使年輕一代的客家茶農，大部份不得不離鄉背景，出外另謀生計；龍潭一帶的茶園，也由高爾夫球場取而代之，相較於昔日榮景，頗有天壤之別。

近十年來，龍潭鄉公所、農會，全力配合政府的政策，致力改進茶葉產製的技術與品質，將茶園規劃轉型為具有特色與規模的觀光茶園後，並與臨近的小人國、六福村動物園、石門水庫等觀光景點配合，積極推廣週休二日觀光休憩的好處去，成為客家觀光茶園，以期能成為振興客家茶產業的良方（林木連等編，2003：134）。雖然如此，近年來龍泉茶因價格不高，知名度不如東方美人火紅，茶農不得不向環境妥協，積極投資轉向生產價位高的東方美人，殘酷的現實，促使龍泉茶逐漸走入沒落的黃昏，已是不爭的事實。

三、白毫烏龍（東方美人）

白毫烏龍又稱東方美人，屬於重發酵茶的烏龍茶，盛產在客家人遍佈的桃、竹、苗等地區，是目前觀光產業非常受歡迎的高檔伴手禮。以下將針對白毫烏龍的緣起、特性、沖泡法，分別闡述之：

（一）緣起

台灣客家地區所生產的茶中，馳名海外最受歡迎的非白毫烏龍莫屬。據說這是十分受歐洲王公貴族喜愛的茶之一，他們常使用昂貴華麗的水晶杯品飲白毫烏龍茶，將其視作高級香檳般，珍愛有加，故又稱為「香賓烏龍」。白毫烏龍沖泡時，當熱水灌注其中，鮮嫩的毫芽緩緩舒展，呈現出琥珀般豔麗的茶湯，口感甘醇滑潤如東方仕女般溫柔婉約，讓英國女皇對其風采驚嘆不已，因而命名為東方美人。此雖為穿鑿附會之說，卻也說明白毫烏龍以近似紅茶的口感，擄獲西方人的味覺。

白毫烏龍在尚未成名前，曾被視為劣質品的烏龍茶，因為客家人將此受過小綠葉蟬蟲害的茶，視為帶衰的不祥之物，避之唯恐不及，便將此種有瑕疵的烏龍茶賣給洋行，不料，卻大受歡迎，故又俗稱「番庄烏龍」。鍾肇政《台灣人三部曲》之二的《滄溟行》，故事主要的時代背景，在敘述日治時代初期，日本利用「日本拓殖會社」，強取豪奪地剝削台灣茶農，使茶農民不聊生。熱血青年維樑，因不滿被殖民欺壓的現狀，帶領農民奮而起義，進行抵制日本壓霸的行為，以力爭台民能擁有合理平等的待遇的大河小說。小說中有一段描寫當時的客家茶農，對於白毫烏龍抱著既好奇又難以接受的態度，相信此茶是會招致惡運的不祥之物：

姊丈說，阿四叔那邊的茶園發現了雲蛾，所以大伯要他抽下身，去看看自己的幾塊茶園，是不是也有了雲蛾的蹤跡。柑妹聽了，嘆息著說：「哎呀！阿四叔真是好衰啊。」人們相信，茶園裏出了雲蛾，是霉運當頭的朕兆。（鍾肇政，2005：113）

維樑在阿四叔的指導下，開始幫他做膨風茶，那是從長了雲蛾的茶園摘取的茶菁。……阿四叔與維樑祇得退入廚房，用煮飯的大鍋來炒茶，那些長了雲蛾的茶菁，雖然也同樣是一芯二葉，可是葉也和芯一樣地微捲著，乍看白茫茫一片，近前細瞧才可以看出每一片葉上長著密密的白色絨毛——就是這樣的茶，傳聞裏，它會給主人帶衰運。（同上：144）

文中敘述：長了「雲蛾」的茶菁，是指茶樹得了病蟲害。此種害蟲，筆者推測應該是指俗稱「浮塵子」或煙仔，學名又稱小綠葉蟬的昆蟲。據筆者曾請教行政院農委會茶業改良場的權威專家，茶業界沒有「雲蛾」一詞，筆者又多方向桃、竹、苗一帶的茶農求證，也沒有人使用「雲蛾」的辭彙，筆者於是向鍾肇政求證，但因他年事已高不復記得。筆者推測因小綠葉蟬的腹部呈灰色，若一大片的小綠葉蟬聚集，乍看下真的有如雲海般；客家人又常稱會飛的小蟲為「蛾」，故鍾肇政便誤用為「雲蛾」。

在桃、竹、苗的客家地區，每年逢端午至大暑間，只要天氣轉為濕悶、炎熱時，必

有大量的小綠葉蟬滋生。茶園裡的茶樹在生長時，芽與梗只要經過小綠葉蟬吸吮後，茶芽就會變枯黃，茶葉亦捲曲變硬。這樣有蟲害的瑕疵茶，茶商自然無法收購，茶農只好棄之不用，因而血本無歸，損失慘重，因此早期的客家茶農，將視之為霉運當頭的壞徵兆。在因緣際會下，因深受洋人喜愛，故洋行以高價收購，價錢便連翻幾倍，令茶農不可置信其水漲船高的身價，認為有膨風之嫌，故又被稱為「膨風茶」。

維樑與阿四叔便將受雲蛾所害的茶青製茶。此種人工手採一心二葉的茶青，芽的部份，即一般人所稱的白毫。而為雲蛾所侵害的茶青，即外觀枯黃捲曲的芽—「乍看白茫茫一片，近前細瞧才可以看出每一片葉上，長著密密的白色絨毛」。所以白毫烏龍在當地茶農，稱之為「著涎茶」，意指經蟲咬過，沾過蟲涎的茶。

（二）製作

在客家茶區裡，患有大量病蟲害的茶，勢必影響收成，故被視做不祥之物。但有些客家茶農，對於此種劣質茶，捨不得丟棄，反而繼續使其發酵試圖掩蓋其瑕疵，製作成重發酵的白毫烏龍茶。《滄溟行》的四叔公，在雲蛾的災禍三年兩載都降臨在自己身上時，不但不自艾自怨，反而還認為機不可失，便嘗試教維樑做起「膨風茶」。阿四叔此種不服輸、不迷信，能化危機為轉機，勇於接受挑戰的個性，可謂客家人硬頸精神的表現。白毫烏龍的製作過程，屬於重萎凋、重發酵的烏龍茶類，有別於清香烏龍茶：

輕「弄」溫火、輕炒，繼之是輕揉，阿四叔把火候控制的很嚴格。發酵的過程，更是一絲不苟。不用量時間—恐怕也無從量，就端靠阿四叔的那雙眼光。頭一批失敗了，一堆茶揉爛，失去了那種白濛濛的黑黝顏色。第二批起，每批都成功。（鍾肇政，2005：144）

鍾肇政所謂「輕、弄」等動作，指製茶時攪拌又稱「浪青」的動作。白毫烏龍屬於高達到百分之七十以上的重發酵烏龍茶，發酵時間需較長，比一般烏龍茶多了「靜置、回潮」和「解塊」的過程，使其再發酵繁複的手續，耗時費力，所以維樑與四叔公才會「直到天大亮才把全部的雲蛾茶菁弄完」。據筆者親身製作白毫烏龍茶的經驗，光靜置、發酵

的過程就必須長達 8-10 小時，再經炒青、揉捻、回潮、解塊、再揉捻等複雜的過程，最後乾燥好變成毛茶時，真的是已經東方將白。

早期白毫烏龍用人工製作時，因手續繁複困難，即便在資深老師傅嚴格技術管控下，在溫火、輕炒的過程中，也常發生不慎炒焦的狀況。今日白毫烏龍的製作，全部都以電腦科技操作，設立在恆溫、定時的條件下完成，非但省時省力，又可以大量生產，品質控制較穩定，不論香氣、口感都較昔日優質，並鮮有將茶炒焦的情況發生。

白毫烏龍是屬於不折不扣的夏茶，《滄溟行》中有這樣的陳述：「五月已近尾，天氣很有夏天的味道了，田裏的稻子一片綠油，茶園的茶樹也又一次萌出新芽，夏茶的採摘工作差不多可以展開了。」（鍾肇政，2005：227）雖如此，但非所有的夏茶，都適和做白毫烏龍，這必須配合天時、地利、人合，方可一氣呵成。換言之，若非夏天氣候悶熱，就不會有小綠葉蟬的產生（天時），茶葉若沒有經過蟲害的著涎，茶湯也就不會有甘甜、滑軟的蜜香味。目前白毫烏龍最佳的產地，仍以桃、竹、苗的客家地區最佳。（地利），如果沒有像阿四叔經驗老道與手藝精湛的製茶師傅（人和），便無法製成上等東方美人茶。

坊間對於白毫烏龍身世的傳說，最常見的版本，據說在日治時代初期，北埔地區的茶農，因害蟲肆虐，違害整個茶園的生態，造成茶葉品質低劣，無法受到茶商的青睞而血本無歸。雖然如此，但勤儉成性的客家人，存著「折福」的觀念，認為棄之可惜，便將劣質的茶做成毛茶，挑著擔子前往大稻埕洋行販售。不料，洋行買辦試喝後，見茶湯豔如琥珀，滋味甘軟滑口，驚為天人，絲毫不遜色於頂級紅茶，就以高價收購並鼓勵茶農多生產。如此的經歷，對純樸的客家茶農而言，彷彿天上掉下來的禮物，因禍得福，返鄉後便向鄰居炫耀，卻被鄰人反諷為「膨風」（吹牛之意）。爾後「膨風茶」之名，逕自遠傳，流傳至今。

膨風茶雖然有天價身世，但在日治時代初，茶農們因仍不了解此茶的特性，加上沒有良好的技術，常有血本無歸失敗的經驗，以致於在生意上沒有保障，因此沒有信心生產此茶：

普通的茶，如果每百斤能賣到二十個銀子，那是最好的價格，足以讓茶農們欣喜

若狂的，而膨風茶每百斤從未少過九十個銀！不過製這種茶的人極少，原因是製法困難，能製造成功的，非常有限，萬一失敗了，那種茶是沒人要的。就算成功，出路也堪虞，僥倖碰上識貨的收茶販子，才能賣出去，否則必需自己送往臺北找顧客。（鍾肇政，2005：122）

大部份客家人從事生意的態度，多半趨於保守謹慎的性格，此可能與長久深居山中，與世無爭，又因潛意識裡，有遷徙動盪不安的恐懼感，故不似閩南人屬於海島個性，敢勇於冒險犯難，大膽嘗試新事物的好奇心。所以剛開始願意製作白毫烏龍的茶農並不普遍，主要就是怕失敗，反而擔憂賠光本錢。

白毫烏龍的崛起，純粹是無心插柳成蔭的結果。曾經在 1941 的年代，台灣的稻穀每千斤價格不過 90 日圓，新竹北埔、峨眉兩地的頂極白毫烏龍，每台斤卻能賣到 1000 元日幣的天價，簡直震驚全台。（吳德亮 2009：48）無獨有偶，據北埔膨風文物館所呈列：在 1929 年第 13 任駐台總督石炯英藏受天皇之命，一斤茶葉以庄長二十個月的薪水（約一千斤白米）高價收購，傳回北埔鄉，被視為「膨風」，此種說法至今仍令人津津樂道，而所謂的高級烏龍茶便是白毫烏龍。由此天價的茶，便可得知在日本殖民統治下的台灣，當時社會形成的貧富差距有多大的懸殊。

日治時代台灣的白毫烏龍，曾以 Fomasa Oolong Tea 的名號打響海外，橫縱外銷市場，蔚為「台灣之光」。如今在精益求精的技術與努力下，在客家地區苗栗的明德、老田寮與新竹的峨眉、北埔一帶，都有廣大的種植面積，成為白毫烏龍主要的產地。目前雖然在新北市的坪林一帶，也有部份的產值，但卻因品質不如客家地區優質而遜色些。當今曾經也有西進的台商，企圖將白毫烏龍移植至大陸越南等地試種，但都因地形、氣候與土質等因素，無法複製出高品質甘醇、優雅口感的東方美人。台灣曾在 2004 年，由農委會舉辦優良台茶選拔賽的拍賣會中，一斤頂極的白毫烏龍，竟以 101 萬得標，創下天價的記錄。可見現代人對於白毫烏龍沉迷的程度，真不是雅於當年日治時代。

（三）沖泡

據台灣區製茶公會的顧問黃正敏認為：身價不凡的白毫烏龍，是上天給勤儉客家人

特殊的恩典。筆者在茶道教學二十餘年的經驗，認為白毫烏龍外形自然捲曲，白芽顯露，外觀以紅、黃、白、黑、綠的色澤聞名，故有三色茶或五色茶之稱，此最適宜以以八十度至八十五度的中水溫沖泡，泡開後葉舒展如花朵盛開，色如琥珀般明亮豔麗，滋味甘甜如蜜般，富有熟果香滑軟的滋味，若選擇使用瓷器的茶具，最能表現其高貴、華麗、優雅的特性。

四、客家自創的酸柑茶/柚子茶

（一）起源與做法

籍貫新竹縣的徐仁修所寫的《家在九芎林》，對故鄉的描繪，也是以山林、竹叢、柑仔園、茶園等元素所構圖而成，而這些正是台灣客家農村的縮影。由此可知，山林、果園、茶樹是建構早期客農村生活的意象。其中果園裡的橘子和茶樹是鄉下農家除稻田、蕃薯外，較為普及的農作物，同時也是製作客家酸柑茶與柚子茶的主要材料。

客家酸柑茶與柚子茶，可謂「客式普洱茶」的化身，也是客家在勤儉惜物的理念下，以「折福」的理念出發自創品牌的產物。（廖純瑜，2007：10，05 第 69 期）目前在台灣桃、竹、苗的客家農村所生產的酸柑茶與柚子茶²¹，大致均承襲於廣東梅縣而來。至於南台灣的客家地區，卻罕見此種茶類，這大概是南台灣的客家地區除稻米外，較少種植茶與橘子，而是以種植煙草為主，故罕見酸柑茶的製作。

酸柑茶的由來是客家人在靠山吃山的生活背景下，將食物充份「資源回收」與「再生」的實證。北部山區的客家人，通常是種茶的大本營，家舍周圍果園林立，滿山遍地種滿柚子與橘子，所以很巧妙的將兩者結合在一起，形成自創品牌的酸柑茶與柚子茶。焦桐在〈酸柑茶〉一文中，對於茶與柑橘之間的連結，有如此的闡述：

酸柑茶選用虎頭柑，虎頭柑外形碩大，皮厚，色澤澄紅鮮豔，除了在樹上，較常見的是在臺灣人過年的供桌上，觀賞用途大於吃食，蓋其果肉酸澀，只適合用來賄賂神明。

²¹ 焦桐在〈酸柑茶〉中，又將兩者稱之為果茶。

春節過後，虎頭柑失水乾癟，勤儉惜物的客家人遂製成果茶。(2012：63)

焦桐指出「酸柑茶」是客家人利用神桌上賄賂神明的虎頭柑所製成的。外型碩大，皮厚，口感酸澀的虎頭柑，在客家人的用途中，除了「觀賞用途大於吃食」與「只適合用來賄賂神明」之外，鮮少用來享用。但是節儉成性的客家人，對於食物的態度，向來秉持祖訓「可食的食物，千萬不可任意丟棄」惜福的觀念，便發揮創意，將虎頭柑資源回收與茶及其他中藥混合後再利用，做成可以陳放儲存的酸柑茶，當作日常生活的保健食品。

酸柑茶的製作過程，手續繁複且耗時費力，焦桐對此工序有詳實的記錄：

酸柑茶標準工序是九蒸九曬。首先用特製的金屬圓筒在虎頭柑頂部切割出缺口（或倒扣杯子沿杯緣切割），保留割下的柑皮作蓋子；再剝取果肉，挑剔果籽，絞碎果肉成泥，混合鹽、甘草、薄荷、紫蘇和茶葉，回填進虎頭柑內；回填時務須往緊裡塞，塞得虎頭柑圓滾滾的，才蓋回原先取下的柑皮頂；再以鐵絲或橡皮綁緊那茶柑，送進蒸籠，蒸後要經過曝曬、烘、壓等工序，如此這般九次，直到完全乾燥才算完成。共需費時三個月。(同上：63—64)

客家人製作「酸柑茶」的原理，與醃製乾菜類大同小異，不外乎曬、蒸、壓等的過程，酸柑茶需歷經九蒸九曬的工夫，此與上杭的蘿蔔乾的製作法，頗有異曲同工之妙。這些處理食物的過程，在沒有電冰箱的年代，是最簡便、天然的儲存方式。筆者曾經有過製作酸柑茶的實務經驗，首先要將取下的果肉與茶²²混合炒，以達到入味與乾燥為目的，才能久存。製作酸柑茶時，最特殊的步驟是必須歷經九蒸九曬的過程。因為蒸的功能可以達到殺菌的效果，加速使其再氧化發酵。曬的步驟是以繩子綁緊後，再以日曬脫水，以達到乾燥殺菌之目的。如此經過九次重覆的處理過後，約需耗時三個月，酸柑茶的外形才能有如普洱沱茶般緊實堅固，方能耐久陳放。這樣的台式「緊壓茶」，又有「客式

²² 一般用烏龍茶、包種茶，但也有人使用紅茶為材料。

普洱茶」之稱。

柚子茶是客家人每逢中秋前後，把盛產過量的柚子，依酸柑茶的原理製作而成的另一種「緊壓茶」。在選用的柚子時，以肥大碩實的白柚為上品。柚子摘下後，也跟酸柑茶一樣，必須靜置一段時間，使其失去一部份的水份，如此皮才有彈性不會破。柚子茶的製作手法與酸柑茶類似，製成成品的柚子茶，外觀堅硬如石，加上創意設計的包裝，有人將其視作藝術品般典藏。

酸柑茶與柚子茶主要是喝出時間的滋味。焦桐對於此種越陳越入味的體會是：

酸柑茶越陳越香，辛辣的柑皮，酸味的柑肉，略帶苦澀的茶葉，經過歲月的轉化，像老夫老妻，逐漸把粗礪磨平，逐漸化尖銳為圓融，令頑固變得柔和，呈現一種溫潤感。
(同上：65)

不論酸柑茶或柚子茶的價值，與普洱茶一樣，必須經得起時間的考驗。焦桐以酸柑茶譬喻夫妻感情的轉化，亦如辛辣的柑皮與酸味的柑肉，加上略帶苦澀的茶葉，經時間風化後，反而越久越圓融、醇厚；也道盡人生歷盡風霜後所淬練出的風味。

(二) 飲用法與保健

酸柑茶與柚子茶的成份，主要除了茶與柚子外，客家人還會放入薄荷、紫蘇、車前草、山葡萄等中藥材一起碾碎、攪拌、熱炒。故在物質缺乏醫藥不發達的年代裡，一直被視作保健食品，焦桐認為，「這有其中醫學理，不僅那些青草，蓋柑皮烘乾即為「陳皮」，本身即有化痰、鎮咳、解熱功效。」(2010)此外虎頭柑與柚子均含大量維生素 C 與 B 群，以西醫的觀點，也有助於預防感冒的功能。故客家人老祖先的智慧與現代人的醫學觀點，可謂殊途同歸。

酸柑茶與柚子茶的滋味，既苦澀又富有陳味，口感並不討喜，使用時又必須要以榔頭敲碎，才能沖泡，頗不方便，故市場對它的需求量不大。加上製作過程曠日費時，所以難以普及推廣，因此逐漸走向沒落之路。近年來，曾有年輕一代的客家茶農，不忍老祖先的產業，因此消失在現代化的都市生活中，故便在九〇年代初期，發揮客家堅毅的

精神，以獲得 MOA 有機認證後，開始大量生產有機酸柑茶，並以機器磨碎製成袋茶，反而打開外銷市場，深獲得日本與德國國際市場的歡迎，遂使客家老祖宗傳統的酸柑茶揚名海外。（吳德亮，2009：57）這樣辛苦的創業歷程，又再次地印證客家人刻苦、堅持的族群性格，將客家精神與柚子茶的特質結合在一起。

食用酸柑茶與柚子茶時，最好以調味茶的方式是沖泡或煮沸。一般最簡單的方法，將用蜂蜜與磨成碎狀的酸柑茶一起煮開，以去其苦澀後再飲用。筆者亦曾試以枸杞、菊花、冰糖、紅棗等中藥材，調製成養生茶食用，結果口感滑順甘甜，深受大眾的好評，且多樣養生食材與酸柑茶共舞，更能讓保健效果加分。可見，讓酸柑茶能搭上現代人重視養生的順風車，促使客家傳統的飲茶文化與時俱進，才能跟上時代的風潮，擄獲消費者的關愛，打開廣大的消費市場。

第四節 客家婦女在茶產業的角色

在茶產業的就業市場裡，客家女性很早便投入了生產行列，成為不折不扣會賺錢的職業婦女。鍾肇政在《沉淪》這部長篇小說中，對於客家婦女與茶產業的關係著墨甚多，尤以對於採茶姑娘影像的描繪，更讓人了解當時客家女子的樣貌：

阿青那尖利的眼光又一次回到桃妹身上。茶簍繩子緊緊地縛住她的腰，勾勒出腰身的強烈曲線。粗大的髮辮擱在向前傾的背上，尾端從那腰部的凹陷部份垂下體側，結在那兒的紅色毛線格外惹人眼目。那是一副動人的採茶女圖像，阿青貪婪地盯著。

（2005：13）

鍾肇政透過想追求桃妹的阿青，以青年男子貪婪的眼光，逐筆地細細描摹一個採茶女的形體：「茶簍繩子緊緊地縛住她的腰、勾勒出腰身的強烈曲線。」說明這樣的軀體，應該是屬於青春少女所擁有的，也是勞動健碩女子的形像，如桃妹這樣很年輕的客家女

子，很早就要出去採茶貼補家用。

與桃妹的際遇相似之女子，還有同儕伙伴菊妹，一個生長在貧窮兄弟姐妹眾多的家庭，因父親早逝母親改嫁，所以一直都處在野蠻、暴力、饑餓中討生活，因環境所逼，也使她成為一位小小的採茶女，必須挑起一家之計：

……，也就是菊妹九歲那年，她便被逼著上茶園學採茶。可憐的秋菊小小的年紀就夾在一群女人當中從事那很是困難的工作。通常，就是再窮苦人家的女兒也多半非到十三四歲便不致于出去跟人家摘茶的。她那矮小的身子，腰邊繫上那麼大茶簍，使任何一個人看了的人都會心裏起一種不忍的感覺。（2005：59）

日治時代初期的客家女孩像桃妹與菊妹，生長在一個全然是男尊女卑勞動力密集的年代裡。昔日台灣農村一般家庭的女孩鮮少受教育，除了尊貴如陸家望族的小姐韻琴、鳳春以外。所以客家婦女往往自少女時代起，就要被迫算勞動人口的一工人，外出幫忙幹活，尤以像菊妹生長在窮困人家的小孩，更是沒有童年可言，受顧採茶分擔家計是不得不承受的命運。難怪矮小的身體，繫上不成比例大的茶簍，令任何一個人看了都會心疼。鍾肇政想藉著刻劃小小採茶女卑微的筆觸，突顯當時客家婦女無奈的處境與對其充滿憐憫之心。

台灣在屬於福建省時，所產的茶始自廈門引進福建，直接將毛茶送往福州精製加工，再轉外銷其他歐洲等國。直至 1866 年英國商日杜德在台興建精製茶廠後，台灣才有精製技術引進，因此加入採茶、揀茶打工的女工也逐漸增多。（林木連等編著，2003：26）光復初期在政府政策鼓勵下，極力促進茶產業的發展，以致於北部客家茶園的面積驟增，更需要大量的勞動力。此時茶廠需要大量的工人，為了取其地理環境與語言之便，降低成本；故大都將本地客家婦女與小孩都加入生產的行列（黃政敏，2009：35）。此種現象，鍾肇政在《沉淪》中敘述，當時的採茶工，在採茶旺季人手不足時，要由福佬庄請來採茶女幫忙，她們必須要住在顧主家，謂之「吃三餐的」，以有別於本地女工，只在顧主家吃一餐。（鍾肇政 2005：31）由此得知，顧主為了節省成本開銷，因地緣之

便，自然會優先考慮顧用本地的客家婦女與小孩為主。 所以就有許多偏鄉家貧的小孩如秋菊，很早就夾雜在大人群中，當童工幫忙賺錢養家。

民國四、五十年代，台灣的茶產業逐漸打開外銷的市場，客家庄凡十三、四歲的少女²³至五、六十歲的老嫗，無不被動員加入採茶、揀茶梗的生產行列，以賺取微薄工資，貼補家用，或以換工的方式，解決家中人力不足的現象。山歌中就有：「三妹採茶到山下，山下種□好細茶；百般細茶親手採，唔論多少採回家。」由採茶女遍佈在茶山中熱鬧的景象，得知一般客家的女孩都已具備採茶的技能。《魯冰花》的主角茶妹，便是如此典型的女孩，常在採茶的旺季時，必須犧牲課業，請假留在家裡幫忙。因為在父母眼中，女孩子幫忙家裡採茶比讀書重要。龍瑛宗在〈黃昏月〉中，也有類似的描寫：「彭太太說著就流眼淚了。接著她又斷斷續續地說明，她打算到茶工廠去做工，小孩也準備把兩個送去娘家寄養。」(2001：96)可見，當時的家庭在經濟窘迫，生活走頭無路時，採茶則成為客家婦女從事經濟生產最常見的工作，此種情形如八零年代，台灣經濟起飛，工廠林立，大部份的女孩都到工廠上班的情況相類似。

客家婦女從事採茶、製茶的工作，所獲得的工資，在三從四德的父權下，是沒有支配權的；縱使結了婚，也會在隨著嫁雞隨雞的觀念，而成為全年無休、無給職的終身職。無獨有偶，鍾理和《笠山農場》裡，客家婦女淑華、燕妹、瓊妹等人所從事種咖啡的工作，雖非採茶的工作，但是同樣外出勞動的原因，都是為了能貢獻家裡的經濟而為。故客家婦女在社會上的階級地位，雖是生產者，卻仍只是劣勢中的弱勢。因為，她們沒有自我的意識，更無經濟自主的能力，只能成為沙文男性主義的屬從。(張典婉，2004)傳統客家婦女因受教育不多，別無其他技藝，能參與生產工作的性質，都只能與民生議題有關。尤其是在台灣南糖北茶的產業結構裡，客家婦女的採茶工作，曾有不可抹滅的貢獻。

張典婉在《台灣客家女性》提到，雖然客家男性常以「儒人」以表示對客家婦女的平權尊重。但是此種的尊重，只是以符合適切性女性奉獻的偉大與身體勞動者的合理化，來解釋客家女性的位階(2004，67—68)所以客家婦女長期處在生活的壓抑中，唯

²³當時的女孩，大部份讀到小學畢業後，就鮮少再升學。

有在茶園裡，透過活潑俏皮的民歌，與男性對唱、搭訕的交流，才能在枯燥的工作中，找到些許的樂趣。

張翰壁認為：社會對於客家婦女的印象，一直停留在天足、藍布衫、戴斗笠、唱山歌、勤奮刻苦的勞動形象。（2007：113）鍾肇政《沉淪》就有描述此種傳統客家婦女的角色：年輕的桃妹與徐娘半老的石連伯姆，個個都是山歌的好手，採茶時總是時時刻刻地大展才華，引歌高唱，與男人一較高下。直到民國五、六十年代，台灣經濟由農業社會轉型到工業社會，採茶、製茶的產業，逐漸已由機械代替人力。此時，客家婦女的就業市場，才由茶園的重心轉向工廠；民歌的傳唱，亦漸漸在茶園裡銷聲匿跡，走向今日休閒娛樂的性質。

第五節 璀璨的茶文學

客家文學中常以現實生活中的事物作為書寫題材，尤其是以飲食為媒介或主題的文學，大都是以寫實主義的風格居多。茶是客家人飲食生活中重要的元素，以茶書寫成豐富的民間文學與現在文學的作品，可謂是不勝枚舉，這些包括山歌、諺語、戲曲、現代小說、散文與詩。本節即探討各種不同文體有關茶文學的面向。

一、民間文學

民間文學是屬於庶民文學或通俗文學的一環，其背景總脫離不了以社會文化作為範疇。它經由田野調查的採集與發現後，可還原於一個時代與一個地方的民俗特色與其生活面貌。民間文學涵蓋範圍甚廣，包括山歌、諺語、師傅話、傳說、謎語等，每個學者對民間文學，常持有不同的角度闡釋。陳益源在《台灣民間文學採錄》自序中提出，對於民間文學的看法：

台灣民間文學的採集與發現，其意義不侷限於文學本身；由文學出發，深入民俗，乃至民心，台灣當代生活的面貌借此獲得呈現，民眾的心理和願望也流露其間。這不僅是一項文學活動，同時也是一項社會運動。（1999：1）

民間文學最寶貴的資產，來自於民間的生活經驗，反應庶民生活的實錄，才能深入習俗，貼近民心。這樣文學的樣貌，常是普羅大眾集體心理狀態的投射，也是人生哲理的呈現。所以陳益源才認為民間文學，不僅是文學活動，同時也是一項社會運動，隸屬於社會文化層次的面向。

（一）諺語：

在民間文學中，諺語佔有重要的地位，古國順在《客諺一百首》中，對於諺語的解釋，是從「諺」字的結構與讀音，進一步剖析其意涵為：

諺語是先民智慧的結晶，諺字的結構從言彥聲，表示「諺」就是彥士之言，通常總是簡潔雋永，並且充滿智慧的，所以容易成為流傳的對象。（2003：6）

從解構「諺」字的詮釋中，得知諺語是將蘊藏人生豐富智慧的寶庫，以言簡意賅的方式呈現，因它輕便短語的特性，便於代代口耳相傳，以致於能流傳至今。古國順進一步說明：「典型的諺語比起其他各地區，各語族的諺語，最大的差別在於詞彙和地域的不同。」

（2003：7）以台灣不同地域的客家話發展而言，海陸與四縣就有許多飲食方面不同的詞彙，例如：華語「花生」，海陸：「地豆」，四縣則是：「番豆」。華語「茄子」，海陸：「kio⁵⁵ er⁵⁵」；四縣：「吊菜仔」。華語「煮茶」，海陸、四現除了說煮茶外，海陸也可說「焯茶」，四縣則說成「炙茶」。所以生活的詞彙，亦可因地方的差異性而有其獨特性。

何石松在《客諺一百首》的自序裡提出：客家諺語，脫離不了客家歷史、文化關係的根本，是農業文人的文化為主，樂觀積極，晴耕雨讀，熱愛土地，對自然現象觀察入微，時令氣象掌握準確……。（2003：13、14）。他更精闢地闡釋其意義：

客家諺語，傳承數千年來民族獨特的芬芳，先民智慧的結晶，豐富經驗的累積，親密情感的交融，人際關係的提煉。甚至於有天人合一的感應，物我關係的昇華，仁者善心的散發，深情厚意的啟示。（何石松，2007：13）

可見客家諺語是建立在客家人的社會文化的範疇上。它是先民智慧的結晶，豐富經驗的累積；尤以在農業社會的生活裡，它是客家人平常藉著微觀日月星辰、蟲魚鳥獸的心得與生活經驗密切結合，所領悟的人生哲理。

客家人普遍種茶、飲茶，生活當中脫離不了茶的元素，故與茶有關的諺語²⁴，大抵都源自生活經驗與做人處事的領悟，反映出豐富的人生哲理與智慧的結晶。常見的諺語如下：

1、茶淡人意重。(客英大辭典，1982：896)

意指雖是粗茶待客，卻是心意十足；用以表示重義氣，講人情味的意思。

2、冷水泡茶一無味。(廖添德，2003：100)

傳統泡茶的習慣，都會用煮開的熱水沖泡，才能將茶香與甘醇的滋味泡出來。若用冷水泡的茶，香氣不但不易釋出，而且茶的味道平淡無味。此處用以譬喻人、事、物毫無人情味可言。這與目前提倡流行喝冷泡茶的觀念，卻有時代的落差。

3、本地茶一無香。(同上引，2003：64)

意指喜新厭舊是人常有的心態，總以為身邊的事物垂手可及，便不值錢，不值得珍惜；反而越是不易得到的，越有其價值。故在主觀意識上，本地生產的茶，總被為品質較差，比較沒有香氣。這與另一句客家話：「近介較臭，遠介較香。」，頗有異曲同工之妙

4、淋滾水放茶米一火大。(同上引，2003：187)

常用來比喻人的脾氣不好，火氣大，就像喝過的茶所排出的尿，顏色呈較深的黃褐色；這即中醫所謂肝火易上升，比較容易有心情煩躁不安、精神亢奮、失眠的現象。

5、客來掃地，客去泡茶。(黃永達，2005：230)

一般人只要家裡有客人要來，必定會先將家裡打掃乾淨，茶泡好，等著客人大駕光臨。可是有些人總是在客人來時，才忙著打掃；客人要走時，才準備泡茶，做事總是緩不濟

²⁴ 有人也將師傅話包含在諺語的範疇。。

急。故用以暗諷人做事總是慢半拍。

6、朝霞晚霞，無水煑茶。(黃永達 2005：328)

這是客家人生活上的經驗談，在觀測蒼天有異象時，發現早晚天空都會出現異常紅色的彩霞，推測可能會有旱災發生，到那時恐怕連泡茶所用的水都沒有。

7、採茶入庄，田地放荒。(黃永達 2005：304)

用以形容早期戲班受歡迎的程度，只要有採茶戲的戲班進入村庄，全村民都可能為之瘋狂，常為了看戲，荒廢做田的正事；此處勸人莫為了歡樂而擔誤正事。

8、隔夜茶毒過死蛇。(黃永達 2005：376)

這是從前客家老人醫學保健的經驗談；認為隔夜的茶，內含很多損害健康的成份，竟比毒蛇的毒液還毒。所以勸人不要喝隔夜茶，以免損及健康。其實，以現代醫學的觀點而言，茶與其他食物一樣，含有蛋白質、維生素與其他礦物質，若放在室溫太久便容易腐敗，所以老古人言勸人莫喝隔夜茶。這在今日科學發達，只要將茶葉與茶湯分開，將茶湯放入冰箱冷藏，便不致於腐敗，即可安心品飲。

客家人在農業社會中，將長期飲茶的經驗與心得，用言簡意賅且味深長的諺語，轉化對天象、醫療保健、人生哲理的看法，經代代口耳相傳後，形成今日豐富的民間文學。這些有關飲茶的諺語，放諸現代人的眼光裡，有些或許已經不合時宜，自然而然會隨著時間逐漸被淘汰，例如「隔夜茶毒過死蛇」、「採茶入庄，田地放荒」等。但有些如「客來掃地，客去泡茶」、「茶淡人意重」等，頗具有寓教功能，若將運用在現代生活教育裡，仍可發人深思，作為人生處事的座右銘。

(二) 山歌

山歌是客家人口唱相傳的民間文學之一，它活躍在產茶的地區，儘管這種以歌謠的方式代代流傳，但它的內容也會隨著時代與地方的特色而有所差異。總而言之，「句句都不離雙關語」，且以隱喻象徵的手法，釋放出內心的情感。(廖純瑜，2010：277)

客家山歌具有非常獨殊的特色，也就是它遺具有詩經「賦比興」，即興隨唱的民間特質。古國順(1989)認為客家山歌有下列的特質：有七言絕句近體詩的形式，利用生活上的素材，平鋪直述，不刻意修辭雕琢，唱詞常以雙關語、設問、疊聲、連綿、譬喻、

諧音等手法鋪設，故可比詩經。在山歌對唱競爭中，常會呈現男女質樸、率真的個性，他們利用「諧音字的雙關語」或「一語雙關」，以物喻人，即興出口成章，此種磊落、大方的作風，比起文譎譎的文人雅士，反而多了一份磊落的真性情在。

客家茶文化的特色之一，莫過於山歌與採茶戲。尤其是在沒有電視、網路娛樂的時代裡，山歌競賽是供給客家人另一個可揮灑的舞台。昔日的山歌，對客家人而言，可謂人人會唱也愛唱，特別是在辛苦的採茶之際，男女即興式，打情罵俏地對唱，正是抒解壓力最佳的方式；從客家人所唱的山歌中，也常突顯客家人樂天認份的人生觀。

吳濁流在《亞細亞的孤兒》裡，將採茶女唱的山歌與春茶的翠嫩聯結，道出春天的客家庄，充滿著朝氣與活力：「綿綿的春雨停止以後，茶樹的嫩葉放出清香，到處可聽見採茶女爽朗的歌聲，入晚嫩葉的清香益發濃郁，夜空裏飄浮著胡琴的旋律，一切顯得異常嫵媚。這是充滿青春氣息的季節」（1993：93）文中環山遍野青翠的茶樹，與春茶的清香相應和，採茶女爽朗歌聲映在寧靜的山間，即襯托出客家人隨遇而安閒適的性格。

鍾肇政在《沉淪》裡，對於客家人喜歡唱山歌，自然而然將山歌融入生活裡，有以下的描寫：

在庄子裏的人們，唱山歌幾乎可說是平常日子裏唯一的娛樂。工作時唱唱，休息時也要唱唱，晚上拉著一把絃子，更是大唱特唱，特別是到了摘茶的時節，摘茶女人大批地湧進庄子裏來，於是山城成了他們唯一排解胸中鬱悶的東西
（2005：10）

山歌豐富寫實的特色，在客家民間文學中，較能呈現客家生活面面觀的文學。客家人長期處在封閉保守的茶山裡，男女之間平常鮮有社交的機會，透過採茶、製茶的互動中，藉著山歌的競唱，男女較勁，利用「茶」的意涵與充滿情趣的對白，試探彼此感情的意向，此種以率直、純真表白愛意的方式，卻是能突破禮教的束縛。

山歌常在即興、益智、風趣的對唱中，彼此交鋒，暗中較勁，處處呈現出男歡女愛，濃情蜜意的寫意，這些後來也演變成重要的通俗文學。茶是山歌中重要的題材，以茶擬

人，利用山歌的傳唱，以譬喻的手法，表達心中的愛意或祝福，彙整出有下列的風格：

(1) 以茶象徵愛情：

①食妹茶來領妹情，茶杯照影影照人；連茶帶影吞落肚，一生難忘阿妹情。(羅肇錦，2003：490)

男主角藉著「茶」的譬喻，表達對奉茶的阿妹，一見鍾情，心有所屬；才有「食妹茶來領妹情」。阿妹留給阿哥卻是「茶杯照影影照人」揮之不去倩影的糾纏，其中令人情緒起伏跌宕，是將「茶」與「影」連結成一體，利用「借彼喻此」的修辭手法，將「影」看成「茶」，讓阿哥對於此種情感的糾葛，恨不得「連茶帶影吞落肚」，以聊表對阿妹的深情，鋪陳出最後的告白：「一生難忘阿妹情」。

在一般社會的刻板印象中，客家人的個性趨於保守。昔日在淳樸、善良的民風裡，男女之間的感情，向來是父母之命，媒妁之言，罕有愛情獨立自主的戀愛權。縱使是男有情，妹有意，也不敢公開磊落的向對方示愛，唯有透過山歌的吟唱，藉著引喻的方式，才能自由釋放情感，擺脫舊式禮教的束縛，傳送彼此間的愛意。

②樹花開來白綿綿，茶子結來連對連，隻隻打來雙對雙，可比男女好姻緣。
(黃金鳳、黃添霖對唱，吉聲影視音有限公司。)

這是一首非常適用於婚禮上，予以新人祝福的山歌。茶子象徵枝葉繁茂多子多孫的意涵；或男向女求偶時，期待好事成雙的心願。其中「綿綿」、「隻隻」、「連對連」、「雙對雙」，是利用「類疊」的方式，以一個字、詞、語、句連接重覆地使用，以加強語氣，使其具有節奏感的修辭法。(黃慶萱，2009：531)，尤以應用在山歌中，更增加其音樂性的強度，適合吟唱和增強語氣。

③女：春茶最驚落水天，雨過天青上茶園，山上一片都濕盡，有採沒採也了然。

男：採茶愛採趕一時，又驚沒採會老已，茶心可比阿妹擲，後生沒嫁誤一生。(黃

金鳳、黃添霖對唱，吉聲影視音有限公司。)

在青山嫵媚的茶園裡，採茶最忌諱下雨，再優質的茶遇上「落水天」與「濕盡」的情況，一切都是枉然。所以，女方以「借喻」方式，訴說歲月催人老時，再好的佳人也枉然。男方則出招暗示：「花開堪折須直折，莫待無花空折枝。」想藉力使力，趁勝追擊，打鐵趁熱地向對方示愛。此種看似露骨大膽，卻不失另一種坦蕩追求自由戀愛的形式。(廖純瑜，2010：278)客家人一般因受傳統理學的影響，對於感情的表達，常顯得內斂含蓄；但有些鄉野之人，卻是直率不做作真性情的人，反而流露出性情中人的一面。

④食若濃茶十分甘，還想再食一杯添；連妹愛連十七八，皮膚滑嫩喙又甜。(羅肇錦，2003：490)

山歌裡象徵性與針對性十分強，茶山阿哥露骨想藉著「濃茶」的甘甜，毫不遮掩地表露其強烈的企圖心，癡心妄想對青春少女如花綻放的渴慕；此種醉翁之意不在酒的情意，將年輕十七、八歲，少女滑嫩的肌膚，譬喻茶般的甘甜。更藉著「連」的雙關語，借力使力，讓「連」與「憐」，因同音諧字的連結，表露出對阿妹的憐惜與愛慕。(廖純瑜，2010：280)由以上歸結，早期許多客家農村男女的姻緣，即透過山歌中的意象，作為愛情意向試探的密碼。

⑤食茶愛食好茶米，食酒愛食好介酒，連哥愛連有情哥，兩人愛著才會久。(羅肇錦，2003：490)

將所愛的阿哥比喻為「好茶米」、「好酒」，用以讚美心中情人的優質。山歌的譬喻，常取之於日常生活中，垂手可及的飲食元素，當作一語雙關隱喻的意涵。在無法直接表達愛意的情境下，以物喻人以迂迴含蓄的方式暗示，便可教人心領神會。

⑥ 恁遠看著一團金，行前看著細茶心；妹係細茶郎滾水，滾水一泡就開心。（賴文英，2006：24）

山歌中常巧妙引用同形別義的「一語雙關」，將妹譬喻為「茶心」似「金」般地珍貴，茶心即指嫩芽。郎君的熱情象徵滾燙的開水；妹殷切期盼郎君的心情，就像嫩芽等待熱水來沖泡一樣，唯有泡開後的嫩芽，才能真正舒展出它的風華。

新打茶壺錫鑊鉛，妹愛錫來哥愛鉛，妹愛鉛來哥愛錫，總愛有錫正有鉛。（何石松，2003：189）

此首山歌的主旨，是藉著諧音的雙關語，表達另一種不同風情的愛意。新的錫壺是用鉛作鑊金混合打造成的。不論是妹妹愛錫（惜），哥愛鉛（緣），還是妹愛惜鉛（緣），哥愛錫（惜）；都需要有錫與鉛兩種元素結合，才能完成茶壺的製作。此處「錫」與客語「惜」同音，「鉛」與客語的「緣」同音，總之意味著有緣份，才會互相愛惜，也因相知相惜，才會修得此緣份，所以「惜」與「緣」是互為因果關係。此外相類似意境的山歌還有：

⑧ 新打茶壺嘴彎彎，毋知係錫也係鉛；因為有鉛正有錫，還係有錫正有鉛？（徐貴榮，2006：384）

同樣以諧音的雙關語，暗示：不論「緣」與「惜」那個先，都不重要，只要你、我今生有此緣份，我則必定會珍惜疼愛著你。

茶在山歌的意象裡，可代表著少女的青春年華，渴慕愛情的心思；也可表示男子對愛情的意向。在民風保守的年代裡，唯有透山歌的對唱與交際，才能自在、大膽地流露出自己的情感，抒發自己內心的情感。

(2) 茶園風光的描寫

有關描寫客家農村茶園風光，敘述採茶樂趣以及客家人恬淡、自適的田園生活有：

①山上茶葉青又青，摘茶姑娘滿山嶺；聲音嘹亮歌聲好，个个生來都恁靚。(羅肇錦，2004：99)

採茶是客家婦女很早就投入職場就業的工作，婦女小自八、九歲，甚至到結婚後，仍繼續從事採茶的工作。這些婦女其中以年輕的採茶姑娘最受人矚目，才会有「摘茶姑娘滿山嶺」與「生來都恁靚」。客家婦女在辛苦的採茶時，習慣以山歌舒解心中的苦悶，久而久之，每人都擁有一副好歌喉，所以才有「聲音嘹亮歌聲好」。

②客家山歌遠傳揚，茶園山頂好風光；一句唱出兩句來，聲聲飄過萬里揚。(羅肇錦，2004：441)

此首山歌是以非常平實的筆觸，平鋪直敘的描寫客家茶園的景致，處處是山歌飄送，洋溢著一幅安和樂利的景像。

3、山坡山坳茶樹多，清香茶花開滿坡；樣得茶花結茶籽，樣得情妹嫁阿哥。(客家風情)

山歌中雖是描寫茶花盛開滿山坡，美麗風光清香放送滿茶園的景色。但是，此利用「設問」法，問茶花要怎樣才會結成籽？阿妹要怎樣才會嫁給阿哥？又要如何才能使有情人終成眷屬？

客家山歌的源地在廣東省梅縣的松口鎮，以四縣腔的聲調，配上客家獨特的旋律，以高低、長短、升降的變化；共分為老山歌、平板、山歌子。其優美的旋律與特殊的風土人情和男女即興對唱的情趣，常餘音遼繞山頭，久久不散，亦令人為之沉醉(謝俊逢，

1991)。但是，山歌的形式，亦會隨著時間與地域的不同而產生流變。今日許多的現代山歌，與時俱進，為了迎合年輕族群，大都是重新編寫，使歌詞不但符合現代詞彙與時代潮流，就連曲調唱腔，亦帶有濃濃藍調與搖滾樂樂的現代風，譬如林生祥的新古典山歌《種樹》，反而吸引不少年輕族群的喜。

（三）戲曲：

在客家戲曲中，最有名堪稱採茶戲。據鄭榮興在〈客家戲曲音樂概梗〉陳述，客家採茶戲的形成，是民歌配上粉飾，爾後漸漸發展成具有簡單故事的小戲，它活躍於明末清初之間。（1991：71）客家人不論在婚喪喜慶或酬神等重要場合，總要請戲班唱戲，熱鬧慶祝一番。尤以有錢的大戶人家，更是在酬神、祝壽時，慷慨大方邀請戲班回家，搭起戲棚，一連好幾天上演膾炙人口的大戲，以顯示其在地方上的名望。

鍾肇政在《沉淪》對於客家採茶戲有如此的著墨：

戲棚搭在祖堂前面廣場上，這也是這個廣場的首次壯舉。做為演戲的場所，它不能說是十分寬大，然而約略估計，也可以供三四百個人站著欣賞一場精彩的採茶戲……。

那時節，庄民們看戲的機會可是太少太少了。每一個庄一年一次的平安戲，那是要演改良戲的。如果一個人肯跑，他可以隨著戲班每天換一個庄去看平安戲。（2005：115）

鄭榮興根據《中國戲曲曲藝詞典》所載，客家採茶戲為：「贛南採茶戲流行於江西南部 and 廣東北部。明末、由贛南安遠縣九新山的採茶戲發展而成。因僅有二旦一丑，故名「三腳班」。清乾隆年間，再增加弦樂伴奏。傳統戲曲大多是反映民間生活裡的小戲，以喜劇、鬧劇為主，風格輕鬆活潑。」（1991：71）客家的三腳採茶戲，大都僅以簡單的弦樂伴奏和三位唱將，便可唱遍大街小巷，因費用便宜，故常有機會流連於各村庄的不同活動中。

從前客家人生活簡樸，除山歌外鮮有娛，卻會在每年「做平安戲」的節慶裡，必「做戲」酬神，以感謝神明保佑，風調雨順，國泰平安。這是在農業社會的農村裡，除了忠孝節義的故事外，最常見的曲目，就屬風趣幽默的「打採茶」所向披靡：

所謂打採茶也就是他們客家人獨特的民間戲曲，角色永遠是三個：一旦、一老旦、一丑，外加弦仔兩把，鑼鼓一副，整個戲班就是這六個人。他們往往也是業餘的演戲人，平常從事他們各自的行業，一旦有人來請演戲，便湊起來登場。

（胡萬川，2005：123）

客家戲曲所稱的「採茶戲」，也就是「打採茶」。這類戲劇除了道白外，所唱的幾乎以地方小調為主，山歌子、平板為輔。早期採茶戲以生活小戲為主，由於角色常是兩女一男，扮演小生、小旦、小丑三個角色，又稱「三腳戲」。但隨著時代的變遷和適用性，已經由興盛逐漸走向沒落。（謝俊逢，1991）目前就連鄉下各地方的客家庄，亦難得見到此種戲劇的演出，因為隨著時間不斷的演變，已逐漸由歌仔戲的形式取而代之。

來自民間的客家三腳採茶戲，唱腔主要以山歌小調為主，是農村經長時間醞釀所演化出來，常見的曲目有《上山採茶》、《送郎》、《跳酒》、《送郎》、《茶郎回家》等，伴奏音樂以二胡、竹板、梆子、大鑼、小鑼等樂器。（劉煥雲，2010：206）但今日現代的《榮興客家採茶劇團》，早已經超脫簡陋三腳採茶戲的格局，擴張到有龐大的演員陣容，加上先進的聲光道具，加上精心改編過的劇本，甚至融合國劇的身段，使其戲劇的特質，日趨專業，以便登國家戲劇院的殿堂。

二、現代文學

在現代文學的範疇裡，筆者擷取與茶有關之小說、散文、詩等作品，討論如下：

（一）、現代詩

早期現代詩的書寫方式，曾受西方文藝思潮，如「意識流」、「夢的解析」、「精神分析」等理論的影響，因而產生一股矇矓神秘，跳躍式的思考，常令人感覺不合邏輯、晦澀難懂而遭人非議，曾引起廣泛的討論與筆戰。後來新生代一代的詩人崛起，實踐本

土意識，改以方言（以臺語為主）書寫，報章刊物亦順勢鼓勵以敘事詩，代替現代詩的晦澀，使現代詩趨於較平易近人。（黃麗貞，2001：95—96）目前以客語書寫的現代詩，即是以平實易懂的敘事詩，描寫鄉土農村生活的各種風貌。客籍詩人葉日松書寫一系列農村舞曲的詩集，就是訴求以家鄉為主軸，其中與茶有關的有：

① 〈茶園情歌〉

日頭出來照山崗
滿園茶葉盡飄香
阿妹上山會情郎
春色無邊好風光

日頭出來照四方
阿哥老妹摘茶忙
同心協力泥變金
恩愛夫妻百世昌

（葉日松，2011：135）

葉日松的詩平易近人，鋪陳強而有力，以音樂性極強的客語白話詩，字尾壓韻的方式，描素茶園情侶相愛，夫妻同心的採茶風光。詩中平鋪直敘，淺顯易懂，把客家人純樸、和諧的茶農生活，躍然紙上，將茶與客家人的生活已合而為一。

② 〈路過台九線舞鶴台地〉（詩寫鶴崗茶）

滿眼的綠色
亮出茶的名字
飛舞的白鷺鷥
在台地的空中發射、散播

天下第一的品牌
從此名聞遐邇的頭銜
在人們的喉管裡發酵
而後溢出「溫潤的回甘」

（葉日松，2009：162）

花蓮是詩人葉日松的家鄉，也是台灣光復後，客家人二次移民的重鎮。民國五十年代，農林廳曾大力輔導茶農在舞鶴、瑞穗一帶墾地種大葉種阿薩姆紅茶。尤以土地銀行的「鶴岡紅茶」曾揚名國際。又在民國 62 年以鼓勵栽種青心烏龍、青心大有為主，民國 68 年行政院農發會主委李崇道博士視察舞鶴茶區，品嚐茶湯後讚不絕口，乃命名「天鶴茶」。（製茶工業公會五十週年專輯，2004：165）詩中描寫著「飛舞的白鷺鷥」，就是指舞鶴天鶴茶。目前鶴崗地區的茶，在花蓮客家人多年的努力下，今日的金萱、翠玉、蜜香紅茶與蜜香綠茶，都佳評如潮，享譽國際有「天下第一好茶」之稱。難怪，葉日松在詩中，如此將舞鶴佳茗視為「天下第一的品牌」。

（二）小說/散文

1、小說

路伯克曾說：「小說寫作的技巧錯綜複雜，關鍵全在敘事觀點（*point of view*），也就是敘述者與故事的關係上。」（愛德華·摩根·佛斯特著 蘇希亞譯，2009：105）在客家文學裡，鍾肇政的《滄溟行》、《魯冰花》、《採茶時節》；吳濁流的《亞細亞的孤兒》、《台灣連翹》以及李喬《寒夜三部曲》等，這些小說都是以第三人稱敘述者的角度，描寫茶鄉內所發生的事件，並依時間的排列，鋪陳故事的發展；《滄溟行》、《荒村》即是一個例子。《魯冰花》則是純粹以茶為背景書寫而成的小說，敘述者扣緊「茶」的主題及所發生的故事情節，突顯問題意識，喚起社會對於貧富不均現象的重視。換言之，作家以敘述者的視角，將親身的生活經驗，藉著筆力如劍，為遭遇不公不義弱勢階級的茶農發聲。鍾肇政曾說：「我在《魯冰花》裡面，雖然用一種非常委婉的方式寫出來，不過，我相信明眼人會看到強烈的批判，對那時候的社會狀況、貧窮差距的批判，這樣用很委

婉的方式，得到很大的迴響，也受到很大的共鳴。」（莊華堂主編，2008：69-70）鍾肇政的家鄉，是桃園客家地區的產茶重鎮，他以寫實主義的風格，將茶農的庶民生活，忠實地呈現出來，以突顯貧富差距、階級等問題意識，鍾肇政認為《魯冰花》，便是他以隱喻委婉的方式，達到伸張社會正義的管道，這也是他寫作的目的。

2、散文

客家人在散文的書寫方面，以茶為主軸著墨不多。彭欽清的〈等水難滾，等子難大〉，以溫馨感性的筆觸，藉著敘述客家人在以茶待客的禮數中，追憶母親殷切教誨與母親疼惜子女的親情。由文中亦令人深刻的體會，茶已落實在客家人的生活中，成為不可或缺的飲料，是一種「有茶之家何其美」的樂趣。

小結：

茶是中國人的國飲，與客家人的社會文化密不可分；由於客家人的生活環境，多數以山崗、丘陵、台地為主，故不論在原鄉或是台灣，茶成為客家人重要的經濟作物。台灣各地區由東至西，由南到北，都有客家人種茶、製茶的足跡，可見茶在客家人的生活中，是不可或缺的飲食元素。

在客家人的日常生活裡，茶佔有重要的地位。客家人針對不同的場合與用途，發展出多元而豐富的飲茶文化，這些涵蓋敬神祭祖的「神茶」、以茶會友的待客茶、花好月圓食「新娘茶」、工作解渴之用的飲料茶以及敦親睦鄰的路邊茶亭奉茶。在這各式各樣的茶中，其中最能代表客家族群符碼，便是歷史悠久的擂茶。而在台灣客家茶鄉中，所生產的茶品，又以龍潭清香雋永的龍泉茶，曾在八零年代的茶市場中，獨領風騷，締造台灣十大茗茶之一的勳績。至於目前享譽國際的白毫烏龍與具有保健功能的柚子茶，更是客家人無心插柳成蔭所創造出的品牌，也是客家族群勤儉、惜福、惜物的體現，故有人認為這是上天疼惜客家人勤奮、樸實所賜予最佳的禮物。

客家人向來對於飲茶的態度，不重視形式上的繁文縟節，對茶具一切崇尚簡約，講求樸拙實用，此正符合客家本色的特性。換言之，客家人對於飲茶的風格，不求排場，不精心搭配茶具，僅以勤儉、樸實、好客的美德，作為飲茶文化的標竿，反而蔚為客家

茶文化的特色。

「晴耕雨讀」向來是客家人追求的生活態度，茶的個性寧靜、淡泊，與客家人與世無爭的人生觀不謀而合。茶深入生活所延伸出文化、文學的層面極為寬廣。尤以在民間文學方面，更是以山歌、諺語、戲曲等不同文體，用寫實或隱晦的手法，呈現出茶文學多元、細膩的內涵。在現代文學方面，不論小說、散文、新詩何種作品，作家們創作的理念，都是藉著以茶鄉生活為背景，依不同的主題，發展出各種與茶有關的故事情節，作為書寫的重點。其主要目的是為了要以寫實主義的風格，反映客家茶農生活在社會、文化與經濟上各種的面向。

茶在客家飲食文化上，原本只是止渴飲料的角兒，但隨著客家人生活的富庶與社會的安康，已經成為追求形而上精神、文化與藝術層次上的享受。客家飲茶文化的變遷，亦由鄉間粗獷大碗茶的品飲法，慢慢演變成精緻典雅的小壺泡法。這些改變在透過文學的傳播與擴張後，無形中亦提高茶的附加價質與質感。故如何讓茶產業與文學、藝術結合，以提升整個客家茶文化創意產業的總體價值，是未來一條藍海策略的道路。

第六章 當代客家飲食文學的書寫

以「飲食」為題材書寫的飲食文學，在作者細膩入微的觀察與感悟後，經由文字的鋪陳，除了能表達具象的飲食符號外，應進而轉化為抽象的意象。鍾怡雯主張好的飲食散文，應具備：「除了具備挑逗食慾的魅力，更應該還有意在言外的特色，美食在散文中應該是一種書寫策略，一種媒介，它驅使舌頭召喚記憶，最終必須超越技術和感官的層面，生產/延伸出更豐富/歧異的意義」（1999：489）。此種延伸飲食更豐富、多元不同歧異的意義，即是構成飲食文學的主要內涵。

本章節的重點，在探討當代客家飲食文學的書寫，及衍生出族群身份的認同、飲食文學的傳播及其影響力、客家婦女在飲食上所扮演的角色與意象等問題。章節涵蓋懷舊紀實、客家婦女的飲食意象、族群符碼/集體記憶以及文學傳播。

第一節 懷舊紀實

在客家文學中，有關飲食活動的書寫，最頻繁出現的莫過懷舊的滋味。那種打開記憶盒子裡，母親的巧手與瓶瓶、罐罐的記憶，串連成匱乏歲月的悲苦，是最容易喚起大眾心靈的共鳴。

在台灣客家飲食文化的脈絡中，以懷舊和鄉愁為素材書寫的飲食文學所呈現出的客家味，正是客家飲食文化的樣貌之一。例如：人到老了，所喜歡吃的食物，會越來越回歸到童年時期食物的味道。尤其是，客家人長期過著顛沛流離的遷徙生活，飲食上自成一格，若能吃到屬於客家風味的食物時，必定在精神與心靈上，都能獲得代償性的安慰與滿足。譬如：粿、大腸炒薑絲、梅干扣肉等家鄉味，這些都能讓遊子於思鄉情怯時，藉著食物的撫慰，得到精神上的歸屬感。（廖純瑜，2010：130）換言之，此種對兒時食物的回味，回歸到童年生活記憶的聯結，也是對往日時光情感的召喚。這正如法國莫里斯·哈布瓦赫在《論集體記憶》中指出：「老年人脫離了人和物的實踐方面，因為普遍

來說，他們已從職業、家庭所加強的，乃至為了社會中積極地生活而面臨的種種束縛中解脫了出來，所以，他們就發展了重返過去並在想像中重溫過去的能力……。」（畢然等譯，2002：83）故懷舊食物存在的重要性，不只是填飽口腹之慾而已，更可昇華如 *Maslow* 所說，在人類生理基本需要滿足後，進而會產生安全感與愛的歸屬感，使人溫暖舒適後，便有自尊自重的信心，才能達到身心靈自我實現的最高境界。

所以，在客家飲食文學中，不論敘事、抒情，或是何種文體的書寫，都可反映出客家飲食活動的軌跡與文化的內涵，並喚起一個年代共同的記憶，記錄著屬於該年代獨特的飲食風格與文化面貌。

一、舌尖的依戀

《食飽旨》是行政院客委會台灣客家文化中心籌備處所企劃，以記錄 22 位客家名人的飲食記憶地圖整理出的一本飲食散文集。其整本書的內容是以懷舊為主軸，貫穿各種客家在地飲食文化的介紹。其中在〈梅干扣肉的鄉愁〉裡，道不盡旅美小提琴家林昭亮兒時的驚豔與回憶：「哇，那湯汁淋在飯上，我可以兩三口就吃掉一大碗」（2006：15）。這些美味的記憶，促使他與妻子常一起下廚解饞，也是他在紐約異鄉的生活裡最大的動力。生長在屏東竹田萬家香醬油的董事長吳仁春，則不忘本行地推銷其關係企業的飲食，也就是用醬油滷成的名菜「客家封肉」。那肥滋滋的五花肉，使用上好的醬油與香料，細火慢燉熬上數小時後，待皮爛肉熟，入口即化的境界，便直教人垂涎三尺。如今他還難忘昔日那一大鍋封肉上桌時，就被一掃而空的兒時歲月。由於家裡賣醬油所致，故在他童年的記憶，總是和醬油的符號，緊密地連結在一起：「以前只要有醬油拌飯，就很好吃啊！」（2006：21）在書中同樣熱愛醬油與荷包蛋配對共舞的是金曲獎歌手林生祥，在〈就是要荷包蛋〉中強調，母親所煎的荷包蛋—「圓圓、漲得飽滿的蛋，醬油不規則地散溢著，魅惑的色澤蜿蜒在金黃色猶如蕾絲般的煎蛋邊緣，熠熠閃亮著；蛋與醬油的香氣相融，惹人胃口」（2006：164）。他進一步陳述，尤以每逢年節，更加思念母親的大封肉、芋頭板等美食，一想到這些孩提時代的古早味時，一顆心就恨不得飛回家去了。而在〈無可取代的糟嫲肉〉中，年紀較長的山歌班班長羅進春，卻對母親的「糟

嫻肉」的影像，縈迴不忘，那是以前年節才有珍貴的滋味啊！投身於客家文化研究多年的邱彥貴，則在〈簡單而複雜的肉丸子〉中，對於母親的「肉丸子」情有獨鍾，常感念於母親做此道菜時，對家人所付出的時間、精力與愛心。他同時對客家鹽焗雞的做法，也頗有心得。

但是，兒時總是在匱乏環境中成長的鍾鐵民，對食物的認知，卻另有一種不同的思維與領悟。〈想念的地瓜飯滋味〉是他追憶童年寄居外婆家時，一大鍋的地瓜和著少許的稀飯，是餵養一大家老小清苦日子的印記，現在想起來最難忘而有趣的事，竟是和舅舅搶地瓜的糗事。這些與在貧窮童年裡，靠著自給自足，以吃野味加菜的方式，滿足口腹之欲，而懷念至今的畫家謝孝德，頗有異曲同工之妙。他在〈嚐美食，賣畫也甘願〉中，談到印象最深刻的是小時候，吃過人稱之為「牛皮菜」或「君子菜」的「杓菜」。這種菜以前是餵豬用的，但對窮苦人家而言，只要是可吃的東西，沒有浪費的權利，此種苦中作樂，卻自有一番菜根香。

同樣，對於兒時吃野的滋味，有特殊難忘的經驗，是漢聲雜誌創辦人黃永松。他在〈啊！粗鹽醃香魚肚〉裡，對於父親釣香魚的技術與醃製香魚的經驗，就如同歷經歲月發酵的鹹香，混著香魚清甘軟嫩的肉質，是他深烙在生命裡永遠的味道。客籍青年作家甘耀明在〈婆婆床下的覆菜〉中，談到童年最喜歡的副業，就是跟著阿婆屁股後，學會製做各種醃製乾菜的經歷。無獨有偶，身上流有客家血液，但卻不會講客家話的資深劇場工作者彭雅玲，在〈最愛聰明蘿蔔乾〉中也表示，從小吃到大，阿婆最常烹調的家常菜就是「覆菜肉丸」，這一味的記憶卻教她終身都銘記在心。

《食飽旨》是針對各行各業的客籍名士，以訪談的方式介紹客家飲食文化風貌的一本書。此書以敘事學的理論而言，是屬於異敘事者的型態，由作者描寫被訪問者與飲食有關的各種故事。換言之，由於作者並不參與在故事裡，所以在敘事上的書寫，便有很大的空間可靈活揮灑；即作者可站在置高點，凌駕於故事之上的旁觀者，掌握故事全部線索和隱秘，對於故事可做詳盡的解說（胡亞敏，2004：41）。縱觀整本書的內容，作者是以抒情和記敘並蓄的寫作技巧，將客家飲食文化以層次、感性的手法介紹給讀者。換言之，這些客籍名士在暢談懷舊滋味時，作者則以抒情的筆調兼敘述的寫作策略，使

讀者亦隨之對客家菜投入情感，進而認同客家文化。但在這本書的內容中，對於客家菜的書寫，仍脫離不了「阿姆个味緒」，也就是對母親「手路菜」的懷念與眷戀。筆者認為，雖然這些懷舊故事背後，蘊藏著無數童年往事的拼貼與親子豐厚的情感。可是令人美中不足的是對於客家飲食文化面向的介紹，少了飲食與文化、歷史、社會、經濟層面的連結，似乎將客家飲食文化，局限在個人對飲食主觀的好惡，鮮少呈現大格局的論述，而欠缺寬闊的視野。

在所有家政學中，最難以學習與複製的課題，就是「阿姆个味緒」，也就是傳統所稱的「手路菜」。此種做菜的方式，不須參考食譜，沒有制式調味的標準，與食材份量的多寡；所仰賴的全是靠著日復一日，由柴米油鹽與火候中淬練出來的經驗之談，甚至不用預試味道，便可從容上桌（米果，2008：277）。在客家菜系裡，絕大部份都是此種代代傳承的手路菜，也就是由母親以現身說法的經驗，傳授給子女或家族子媳，建構起客家飲食文化豐富的內涵。

林清玄在〈冰糖芋泥〉中，對母親無人可取代的冰糖芋泥，時時懸念未忘，促使自己想動手重現其滋味：「有時候沒事，讀書到深夜，我也會學著媽媽的方法，熬一碗冰糖芋泥，溫暖猶在，但味道已大不如前了。我想，冰糖芋泥對我，不只是一種食物，而是一種感覺，是冬夜裏的暖意」（林清玄，2003：86）。林清玄對於冰糖芋泥的感情，已經由舌尖感官的味覺懷舊，昇華至精神上的孺慕之情，是對母親一種眷戀的投射，此種無人可取代的滋味，便就是手路菜的魅力之所在。

同樣，祖籍於福建南靖的詩人蕭蕭，在〈蘿蔔與蘿蔔乾〉一文中，對於祖母醃製的蘿蔔乾以及做成的各式菜餚，羅織成童年樸實的滋味，至今仍終身難忘：

蘿蔔乾最基本的吃法是切成小塊，用油和著葱和蒜熱炒一盤。最好吃的食譜是：蘿蔔乾炒蛋，把蘿蔔乾剁成碎塊，打在蛋裡，和成稀泥，加點蔥蒜，煎成「菜脯卵」，最是可口開味。小時候的便當，不論是誰的，一定有這道菜，到現在還有很多懷念它……。（2003：75）

蘿蔔是台灣農村常見的時蔬，常在稻米冬收後，都會大量種植，並將食之不盡曬成乾。故蘿蔔乾幾乎是三、四十年前，客家農家的主菜；尤其是蘿蔔乾的「鹹」，便於下飯，又可變化出多種菜餚，以備不時之需，所以蘿蔔乾系列的食物，可說出生於三、四零年代的人，所擁有共同記憶的菜餚。蕭蕭以平鋪直敘白描的方式，感慨兒時「嚼之有味—鹹」的菜脯或菜脯蛋，在風水輪流轉下，如今已搖身一變，成為台北高檔餐廳的名菜。

客籍作家丘秀芷在〈瓜仔脯〉中，同樣也以懷舊情感，對福佬人身份的母親所做的客家「鹹淡」，不論口味、衛生都讚不絕口，而且那是獨一無二「阿姆个味緒」：

說起來很簡單，但要好風好日「好手勢」—老輩人的說法。通常客家人醃曬的菜乾較香，也許居住的環境，也許勤快，曬製過程中，一再搓揉，也許……，誰知道！反正母親是福佬人，但嫁到客家人的家庭後，曬製的蘿蔔乾、梅乾菜、瓜子脯、冬菜全是一等一的好吃。自家做的，又絕對乾淨。

尤其瓜仔脯，到最後罐裝或入甕，要吃時用乾淨的筷子挾些出來，不洗，那香、脆也不會因過水而喪失。母親老了不做這些菜乾之後，我再也吃不到那麼香的了。（邱秀芷，2008：249—250）

丘秀芷把母親從一個福佬人的身份，嫁到客家人的家庭後，能入境隨俗，且擁有一手製作既衛生、又美味的「瓜仔脯」，無人能出其右的好手藝，感到驕傲。可見一個福佬的女子，嫁入客家庄後，已充份融入客家人的飲食習慣，成為族群交融的表徵。在文中丘秀芷雖然無法客觀具體地描述那難忘的滋味，但在主觀的情感上，她卻認定唯有母親的瓜仔脯、菜乾等食物，才是天下獨一無二的人間美味，也喟嘆這些「阿姆个味緒」，會隨著母親年邁的老去，逐漸消失在歲月中。此種懷舊的情緒，似乎已超越舌尖味蕾感官的滋味。

懷舊的情感是人之天性，也是孺慕之情的表現。廖炳惠在《吃的現代化》對於懷舊辭意的註解如下：

「戀舊」(*nostalgia*)的前半部份是由西臘文 *nostos* 而來，意指「回家」(*return home*)，使後半部分 *algia* 為「痛苦的情況」(*painful condition*)。這兩個部分合在一起，就是懷古。*(nostalgia)*，起於十七世紀末時，一些離開家園太久的瑞士傭兵，在作為哨兵回部隊向主管報告軍情時，常會回報故鄉的田園風貌，往往與他們所看到的外在景觀不能對稱。(2004：98)

這個字眼後來往往與精神、生理的疾病連結在一起，比如死亡的危機、人類的情感，以及離開故鄉後，對於過去和家園的懷念，由內在產生一種希望能和自我起源、祖國、家園及過去友人聯繫的情感，特別是在無法適應新環境的情況下，便無法自禁地形成這種懷舊的情緒。(2004：98)

懷舊是依戀於昔日人、事、物的情景，那種懷念是在失去後，換來失落的情感，所以才會有「痛苦的情況」(*painful condition*)。在生活中人們會常不自覺將懷舊的事物與現實混淆，才會發生誤把看到的景觀與故鄉的田園風貌作不對稱回報。

「懷舊」的影像埋藏在內心深處裡，由內在產生一種希望能和自我起源、家園及過去友人聯繫的情感，常會隨著時間的漸長，隨時浮現在腦海，影響日後對於事情的觀感。尤以小時候的飲食習慣，更形塑成年後對食物的認知，特別是在無法適應新環境的情況下，便會情不自禁地形成這種飲食上懷舊的情緒。李喬在〈鹹菜婆〉中，對於鹹菜的喜好的，不但主觀認定鹹菜好吃外，情感上更來自於匱乏貧困童年背後，隱藏童年深刻酸的那段故事：

啊!鹹菜！煮豬血！我歡呼一聲。鹹菜，尤其是鹹菜婆的鹹菜，煮豬血最好吃了，我每次都吃三碗！

鹹菜婆，是我難忘的一個影像，童年裏的亮光；她永遠完整地沉澱在我心坎上。
(1999：213)

李喬筆下〈鹹菜婆〉的鹹菜，不僅是作者對於童年滋味的懷舊，更是對貧窮匱乏年代的追悼。那在太平洋戰爭爆發時，糧食短缺，家家戶戶必須背著日本人，小心翼翼地將米、大豆等食物藏在山洞裡，為了躲日本警察的搜查，村民同心協力，互通有無，彼此照顧，譬如家中賣了豬隻，作者必會分贈給鹹菜婆一大塊豬頭皮，並順便討幾塊鹹菜回家煮。透過如此濃郁的人情味，自然將獨居的鹹菜婆與作者一家人，緊密地維繫著特殊的情誼。

同樣地，鍾鐵民在〈鹹魚、蕃薯飯〉中，也以童年吃蕃薯飯配鹹魚為主題，敘述母親緬懷日治時代，戰時物質匱乏，偶而能吃到鹹魚就是一種幸福的滋味，因此也影響到日後母親對於鹹魚的熱愛：

太平洋戰爭時物資管制，農村樣樣都缺乏，就只有鹹鱧魚（鮭魚）充足，是窮人的佳餚，很多人都是吃鹹魚長大的。戰後產自日本的鹹鱧魚不再進口，母親在吃蕃薯飯時常常懷念，在很長的一段時期有錢也很難買到。常聽母親形容，鹹鱧魚肉色如何鮮紅，煎酥後如何入口便化，聽得我嚮往不已。有一年有一位澎湖小姐跟母親談到這個話題上，她表示有個跑外國的朋友，帶過鹹鱧魚。後來果真迢迢送來了手掌寬的一片。滋味真如母親所形容，這是我第一次嚐到如此香酥的美味。（2001：119）

二次世界戰爭後，台灣物資受到嚴格管制，因為島內絕大部份的物資，必須輸送補給前線作戰，唯有日本盛產的鮭魚，可由日本大量的輸入台灣，但在運輸過程避免魚類腐敗，便醃製成日本人的鹹鮭魚，即台灣人所稱的「鹹鱧魚」。這算是當時台灣庶民家庭餐桌上較豐盛的佳餚，因此吃鹹鱧魚配蕃薯飯，變成匱乏年代成長的集體記憶。鍾鐵民的母親，感嘆自從日本投降後，鹹鱧魚卻變成奇貨可居，已經不再是垂手可及的事。

其實，鍾鐵民在文章中所指的鹹魚，就廣義而言，泛指用鹽醃製的魚類；魚的種類繁多，鍾鐵民對於吃這些鹹魚，頗有獨到的心得：

就我所知，從小所吃的鹹魚中，最平常也是最好吃的是「鹹海腊」（鯖魚），母親在廚房裡煎魚，焦香的異味洋溢到屋外，常常引得我直吞口水。「柴片魚」（鯉）在我們

餐桌上的時間很長，農村中人煎、燜，甚至煮稀飯都少不了它。

「鹹豆鱈」（鮪魚）算是高級魚，一邊煎會一邊出油。（2001：120）

鯊魚干、鹹小管、四剖脯，幾乎所有醃製的海產都曾陪伴我們渡過艱難的歲月。（同上：121）

客家人因泰半都是過著山居的生活，距海產之地較遠，除新鮮的河蝦外，所食的魚產，為了防止腐敗，都以鹽醃製成鹹魚居多。鍾理和筆下的鹹鱸魚，是客家人貧窮年代的美味佳餚，在沒有豐盛菜餚的家庭裡，常常一小塊的鹹鱸魚，就可配上一大碗的飯，毋需再其他的菜色。此種酥脆的鹹香，幾乎是許多人在貧窮童年裡難忘的滋味，也是在日本殖民統治下受日式飲食的影響所致。

顏嘉琪在〈酸菜的故鄉〉中，對於童年故鄉醃製酸菜時，那種鮮明畫面的書寫，落筆時亦充滿著濃濃的懷舊色調：

……若你走進這個地方，沿途是綿延不絕的腐朽味，以及一個個的大圓桶錯落在田間。這裡享譽盛名的便是從腐化中生出新味的酸菜。（顏嘉琪，2008：53）

這是我幼時最漫長的時光，密封的菜甕裡，佝僂的酸菜一放就是好幾個月。（同上：54）

文中顏嘉琪將綿延不絕的「腐朽味」與「一個個的大圓桶錯落在田間」的意象，當作伏筆將主角鹹菜呼之欲出，使人加深對鹹菜的印象。醃製鹹菜的經驗，是大部份生長在客家農村所擁有共同的集體記憶。每逢客家庄到了醃製鹹菜的季節，就會形成一幅幅特殊景像與味道。由顏嘉琪敘述她的故鄉「大埤」，正是台灣盛產酸菜的鄉鎮。她把「酸菜」這種食物，與幼時故鄉的情景，緊密地環扣在一起；此種敘事的手法，就好像電影用鏡頭的畫面，對童年故鄉的觀察，聚焦在「酸菜」這食物上。

胡亞敏在〈敘事學〉中，稱這種為內聚焦型，是每件事都嚴格地按照一個人物（作者顏嘉琪）的感受和意識來呈現。它完全憑藉著這個人的感官去看、去聽，只轉述這個

人從外部接受的訊息和可能產生的內心活動。(2004：27) 所以當顏嘉琪其走進這個地方，產生綿延不絕的腐朽味，和看見大圓桶錯落在田間等情景，都是屬於外部感官的訊息；最後由腐化中感受到酸菜新生的酸味，則是作者內心情感的一種轉折。

飲食的匱乏是昔日客家鄉下孩子，擁有集體慘淡的記憶，那是唯有眼睜睜地盼著年節時，才能歡愉地享有一點油水酸楚的經驗。甘耀明在〈芥與長年〉中，以絲絲入扣的手法，細緻地描摩出父親對於長年菜的味道，擁有一份情有獨鍾的眷戀：

這菜油亮，舊湯汁鎖在其中，濕淋淋的，在老沉的苦餛中回甘，喉韻澎湃，又是人生新境界滋味。(甘耀明，2008：242)

……除夕宰殺的家禽，先水煮熟，在拜神、敬祖公，煮後的澄黃油湯謂之「肥湯」，用這來炆整株芥菜最佳，成了過年必備的長年菜。這鍋青菜毫無特別，但是在家族特別的習俗下，父親吃起來特別不同。(同上：242—243)

芥菜是酸菜的前身，年節時客家人總會用一顆顆碩大的芥菜，放入水煮雞鴨的肥湯裡(高湯)去炆煮，成為過年時家家戶戶必備的「長年菜」。甘耀明的父親對「長年菜」有股特殊的情感，所以吃起來便有特別不同的滋味，故才有「在老沉的苦餛中回甘，喉韻澎湃，又是人生新境界滋味」。這是甘耀明所埋下的伏筆，為文章鋪陳父親潛藏著多年的祕密，是一種來自對母親孺慕之情與對童年簡樸生活的懷念。

在諸多飲食文學的懷舊風中，方梓在《采采卷耳》裡，亦藉著各種蔬菜的特性、種植與烹調的書寫，娓娓道出對家人與童年歲月的懷念。她在〈歲歲年年〉中，寫到第一次在婆家過年時，面對著滿桌豐盛的年菜，卻只想要挾食貌不驚人的長年菜。這是因為在長年菜裡，含有濃濃懷念母親的鄉愁所致。方梓認為雖然婆婆的長年菜，比不上母親的滋味，但「在咀嚼長年菜時，我彷彿嚼出了母親和婆婆那輩女人的心情」(2008：50)。這是因為母親、婆婆那代的女人，就像長年菜一樣，透過自己不斷的被炆煮(犧牲自我)，換取家人歲歲年年長長久久的幸福。她在〈被封藏的青春〉中，指出「母親這幾年興起

醃製醬菜，這些醬菜多半不是拿來食用的，其實是母親用來封藏往事和記憶。貯藏室一個個的陶甕，彷彿如幾個胖女人蹲坐在那兒閒話家常。隱隱外溢的醬菜味，像藏不住的秘密，等待有人去開啓、撩撥」（2008：207）。方梓將醃製醬菜的陶甕，譬喻為平凡的胖婦女，蹲在那閒話家常，其實就是現實生活中，母親那代客家婦女的寫照。而「隱隱外溢的醬菜味，像藏不住的秘密」，讓人聯想到外溢的醬菜，就像這些叨叨絮絮話家常的婦女，總是那麼寂寞地等待著，期待有人去開啓、撩撥她們心中的秘密。換言之，除了廚房的天地外，這些主婦經常是躲在角落，被眾人所忽略的一群人。方梓又說：「醬菜對我，也是個存在；早餐與回家」（2008：209）。方梓把醬菜、早餐與回家連結在一起；有了醬菜，就會連想到早餐，而早餐卻意味著回家的召喚，可以享受家庭親情的溫暖。另外，她在〈春膳〉裡，則是描寫母親教導她烹飪野菜時的感想，童年雖然家裡已經衣食不缺，母親卻延續二、三十年前物質匱乏的陰影：「味覺是最深層的記憶，卻最難描述，因為伴隨的不只是食物的味道，是人事物影像的駐留；雖然擺脫匱乏貧困的粗食年代，但對食物的記憶是那樣的深刻，每一種野菜的背後是母親悲苦的童年」（2008：251）。方梓以第一人稱的敘述，將懷舊/飲食/親情，建構成懷舊滋味的飲食文學。她以女兒身份的視角敘事，在題材的取捨與結構上，都會有不同程度地影響故事的層面與方向，也會帶領著讀者在閱讀時，能擁有相同懷舊的情感（胡亞敏，2004：19）。換言之，也就是當作者使用第一稱敘述時，容易讓讀者產生心有戚戚焉的共鳴，尤其是有關飲食的書寫，會使人在感官上，有身臨其境的感覺與經驗。

同樣以懷舊食物，牽引鄉愁的書寫，還有甘耀明〈新炊雪丸五月鹹〉。作者藉著湯圓連結起童年的經驗：「每到元宵，上桌的多是湯圓甜湯，不然就是現成盒裝的，餡是芝麻、花生泥，入水煮熟即可。甜湯圓吃多了，舌頭犯了鄉愁，便懷念起那童年時的鹹味。」（《自由時報》。2005。4月。16日。副刊。）甘耀明把湯圓當作食物的引信，藉此鋪陳母親疼惜兒子慈愛的情感與客家人勤奮、努力、打拼的族群性格。

客家飲食文化常會因地域、風俗與季節等因素有其差異性。但在飲食活動與文化故事背後，卻可能擁有一個共同的「懷舊」核心價值，令人回味無窮。懷舊飲食的價值，可作為精神治療的效果，用以撫慰失落的鄉愁與親情。

二、後現代懷舊風貌

所謂後現代的懷舊，廖炳惠認為不再只是局限於懷念昔日的家園與友人。在台灣後現代較成功的例子，是在食物方面的「戀舊」。他進一步闡釋：

懷舊所產生的種種心理徵兆，有如百花齊放的情感。在不同的狀況底下，特別是社會、政治和文化變遷過於迅速之時，在人類的眾多情感之中，懷舊往往成為想要回去重新玩味的一種社會徵兆。事實上，在目前有關懷舊的看法裡，已經不再把懷舊和離開故鄉，或思念、懷古的情緒連結在一起，也不再視之為疾病。（廖炳惠，2004：100-101）

當懷舊的情緒進入後現代飲食的階段，醞釀至今，已蔚為風潮。生活在富裕科技的時代裡，因時空環境迅速地改變，人們在精神的失落與迷思下，反而會更懷念昔日童年的口味。這已經不光只指著是食物本身味覺、嗅覺感官上的享受而已；還涉及心理、情感上形而上複雜的心理層次，進而產生一股安定的力量。所以，懷舊在後現代已形成一種主流的現象，它不再只是被視作一種思鄉的疾病而已。

張維中的《九層之家》是以「後現代懷舊食物」，作為經緯所鋪陳的愛情小說。書中內容主要是敘述父親過世後，母親要男主角搬去跟毫無血緣關係的阿姨家同住，以及在阿姨餐廳所發生一連串與飲食有關的故事。故事的主軸敘述阿姨老式的餐廳，在時代潮流的衝擊下，近乎垂危地快經營不下去，最後在主角與全體員工努力的轉型下，以現代化新穎的管理方式及行銷手法，重新再出發，其所採取的策略，就是打著時下所流行懷舊的客家菜為主力，竟然蔚為特色餐廳，因而起死回生。

這其中曾提到，當初餐廳接受前所未有年夜飯訂單，其主要的想法是：「反正我們也要煮年夜飯嘛，讓人家搭伙，還有錢賺有什麼不好？」，這就是餐廳的老闆娘廖蓮妹，抱著典型客家人一股厚道、善良、好客的人格特質，反而出奇制勝，讓訂單爆增的原因。在餐廳轉型之際，阿姨剛開始對於客家菜的專賣並沒有信心，爾後全靠著顧客口耳相傳，反而藉著「客家菜」的招牌，例如板圓、客家小炒、九層糕、發糕、薑絲大腸等特

色菜，打響知名度。而這些嗜客家菜的顧客，憑藉著無非就是眷戀「懷舊滋味」的情感與懷古氛圍而來，餐廳的經營者，若能抓住客人此種情緒，即是反敗為勝的關鍵。

自 1988 年客家運動崛起後，客家意識抬頭，族群的地位也因此提升，客家飲食文化快速風行於台灣的餐飲界，各種具有擬象、復古式的客家餐廳，如雨後春筍的興起，致使客家菜因曝光率的提高而日漸被重視。這些餐廳所擁有的共同特色，都是以昔日農村生活的景象為裝潢的訴求，營造出一股濃濃懷舊的氛圍，吸引懷念往日時光與回味媽媽味道的客人上門。但也有些融合傳統與創新的方式，以呈現出客家菜與上海菜、川菜等合流之後現代形式的餐廳。但是，有些餐廳卻在一窩蜂的熱潮下，過於追求創新反而失去了客家原有的特色，例如：客家小炒加糖、薑絲炒大腸以生腸代替大腸，客家封肉已接近上海東坡肉的口感，反而失去昔日阿姆、阿婆傳統手藝的原味。

「懷舊的滋味」已經是當今後現代飲食一種普遍的現象，消費者希望能由重新擬象、複製懷舊的食物，以及藉由復古的空間中找回失落的過去。但這只局限於表象膚淺的模擬而已，實質上缺乏歷史深度內涵的探討，也就是只將消逝的「過去」，納入自己味覺、嗅覺、觸覺與文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情境，便是後現代的飲食風貌（蘇鵬翹，2007：21）。目前時下後現代懷舊的客家餐廳，亦往往只是大量追求在表面上複製的裝潢，對於客家菜歷史、社會、文化的故事性，常欠缺深度嚴謹的探討，甚至有積非成是的謬誤。此種懷舊的氛圍，最後仍是無法長期滿足消費者對客家歷史、人文內涵的渴望。倘若，客家飲食文化能藉著文學與文化深度的書寫與傳播，加上社會懷舊風潮的推波助瀾下，必能使後現代懷舊客家餐廳，增添飲食文化縱深與廣闊的質感。

有關飲食的書寫，不僅是作者本身直接經驗的表述與記憶，還必須兼具自覺存在的經驗，這些除生活經驗的記錄外，還包括飲食情境「自然態度」到「飲食意識」的浮現與書寫，涵蓋著家鄉符碼、心靈撫慰、朋友交誼、寓志寄興等諸多作用與意義，它不只是個人的存在與記憶，也是一種思想的建構與傳播（陳素貞，2009：67）。在 2009 年客家飲食文學與文化國際學術研討會裡，焦桐「客家宴」的食單，不僅是食譜的設計，還涵蓋每道菜餚在客家飲食文化與風土人情的介紹。此種飲食的書寫，將飲食情境與意識，透過傳播的流傳，帶給社會大眾深層的影響與認知。例如：湯圓的介紹，不只將台

灣南北兩地客家人的吃法詳細說明，並對各地客語湯圓的辭彙加以註解，讓人對客家湯圓留下深刻的印象。同樣，焦桐在〈菜包〉中，不只推薦各地美味的客家菜包，剖析南北菜包間的差異性外；更藉著閩西「蝦公卵板」父女情深的故事，連結人們對菜包原有的認知，進而深入探討菜包文化的底蘊。在〈客家小炒〉中，焦桐將客家小炒的來歷詳細闡述外，並以評鑑者的角度¹，為客家小炒作如下的註解：目前的客家小炒，是族群融合的結果。它融合台灣各地的客家人，對炒肉不同的烹調法；縮短南北飲食距離的隔閡。也因此客家小炒逐漸失去了原有地方特色的獨特性。

1992年國內報章雜誌，對於客家飲食文化的報導，已經由懷舊的風潮，轉移到「國內觀光旅遊」與「消費休閒生活」兩種類型的報導，但也僅止於附加在地方特色風味餐的描寫而已。2000年後由於政府機關對於客家飲食文化的重視，使「客家飲食」的意識形態，逐漸又被召喚回來。但可惜大眾媒體書寫的焦點，只著眼於偏重地方民俗的描寫，直接轉嫁在觀光旅遊產業與消費生活的報導（賴守誠，2009：306）。若客家飲食文學的傳播，只是流於商業觀光指南的介紹，缺乏社會文化與人文歷史深入的書寫，那麼客家飲食文化，只會徒留給人浮光掠影的印象罷了。

後現代目前對現代進步邏輯形成的懷舊和反省，提出所謂的戀舊典範，不再把懷舊看成單獨的疾病，而是歷史的情感（廖炳惠，2004：102）。在客家飲食文學中，「阿姆的味緒」便是紀實此種共同的經驗與回憶，透過昔日簡樸、不重形式的客家菜，標幟客家人從前貧窮與辛酸的印記，也記錄著母親對家人無怨無悔的付出。此種懷舊的歷史情結，正是填補目前現代人，對昔日歲月失落、空虛的良方。

第二節 客家婦女的飲食意象

客籍作家筆下對客家婦女影像的描繪，大致以勤奮、堅忍、節儉、樸質、刻苦耐勞的形象現身，她們都以丈夫、孩子為中心，全心全力付出，像大樹般地建構起以家庭為

¹ 焦桐曾為 2010 年客委會主辦客家小炒競賽的評審委員。

生活的核心價值。特別是從小必須被教導賦予傳統四頭四²尾的社會價值觀，尤其是在家庭的飲食活動中，婦女更是「灶下」的主宰者。在本節裡，筆者依客家婦女在飲食文化的角色，分成灶頭鑊尾與飲食中的感情世界兩個部份討論。

一、灶頭鑊尾

台灣客婦女在客家文學的作品中，兼具傳統、保守、認命且堅毅的特質。她們總在男人外出工作或求學時，認份地扛起生計，照顧老小，無怨無悔地挑起一家之主的責任。

方梓在《采采卷耳》的自序中，敘述她想藉著野蔬的意象，試圖描繪上一代台灣女性形貌的初衷是：

2000年我回溯敘述自己的童年，循著《詩經》的野蔬投射庶民的生活，我以常見的蔬菜映照母親輩台灣女人的性格，以及花蓮農家的樣貌。

我寫蔬菜，其實是寫台灣女人，不同的蔬菜對照著不同女人悲喜的一生，那時孩童及現今為人母眼中前輩女人的生活與命運搏鬥過程，尤其做為移民開墾的花東地區，女人更似野蔬，堅韌、刻苦耐勞、窮鄉僻壤、貧瘠土地深耕播植長出枝葉開花結果。

（2008：17）

方梓在書中談及母親的身世，是個在七歲時自苗栗二次移民到花蓮的客家婦女。母親在貧窮的童年裡，幾乎是生活在窮鄉僻壤山坡邊的破舍裡，與原住民比鄰而居。為了生存，求取資源，她必須堅忍的過著勞動、勤儉、匱乏的農墾生活，並很快就適應環境，學會了原住民的生活方式與飲食習慣。方梓形容母親的生命力，宛如野蔬般的堅韌，一生為了生活，頑抗地與命運搏鬥而不服輸。

這般容貌的女性，可說是典型傳統客家婦女的畫像。張典婉在《台灣客家女性》中也指出：

²昔日客家婦女，自小就要被教育兼備有「家頭窖尾」、「田頭地尾」、「灶頭鑊尾」、「針頭線尾」四頭四尾的美德。

嚴格的家訓中，客家人對男性是抱著寬容的態度，讓男性在「耕讀傳家」的家訓下，以讀書求仕途為人生大目標，家中田事、家務只要交給女性，一切就可名正言順地「男主外，女主內」，因而造就了「女性忙碌得像一頭母牛」的形貌（2004：33）。

回顧小說中李喬《寒夜三部曲》的燈妹、鍾肇政《台灣人三部曲》的奔妹、《魯冰花》的茶妹，以及鍾理和《原鄉人》的平妹等人，都是屬於此類型農村客家婦女的性格。她們擁有共同的人格特質，即是在貧困的大環境裡，為了餵養一家老小，不斷地在殘酷的現實中掙扎、搏鬥，發揮能幹、勤奮、堅毅、儉約的持家能力，縱然心中有滿腹的辛酸與不滿，也要委曲求全，默默守候以男性為中心的家庭。

如此特性的客家女性，張典婉曾給予這樣的評論：許多客家男性作家，不忘在其作品裡，為客家女性所書寫的面貌，都是以呼應客家婦女在社群中不可抹滅的光輝，而這些男性作家所描述客家婦女的勤奮、認命等特質，也都是基於以男性自我中心的價值判斷而成（2004：18）。張典婉的論點，正如鍾肇政《插天山之歌》筆下的男性，對於傳統的客家女性的婦德，認為理所當然且讚美有加：「阿昂伯也表示了一些意見，認為她是九曲坑最好的女孩，面貌好是不必說了，最重要的一點是她能做任何一個男子所做的事，而且勤奮異常，經常都是一天到晚，看來好像永不疲倦，也從不埋怨。想討阿奔仔做大媳婦，已是阿昂伯這兩年來的最大心願」（2005：91）。由此可知，凡具有順從、勤儉、持家、吃苦耐勞等條件，且能在勞動市場中，搏命工作的女性，便是傳統客家男性眼中的好女人。

客籍現代詩人曾貴海，在新詩〈夜合〉裡，也是以如此的角度，檢視客家婦女的品格，並歌頌這樣的美德與光輝：

暗微濛个田舍路上

包著面个婦人家

偷摘幾蕊夜合歸屋家

勞碌命个客家婦人家

老婢命个客家婦人家

沒閒到半夜

正分老公鼻到香（2003：185）。

客家婦女都有一雙天足，主要的目的是為了勞動所需。曾貴海筆下的客家婦女，在勞動的市場裡，舉凡開山打林，耕田種菜，所有農家的工作，都須與男人等量齊觀。故每天從早到晚，忙得像陀螺般不斷地付出，也像頭母牛般地賣命的工作。直至夜深人靜時，才能宛如夜合，在黑夜裡綻放自身的香氣，留給丈夫欣賞。這樣形貌的客家婦女，是多數傳統農村客家女性的寫照。

尤其是已婚的客家婦女，在丈夫外出時，更要擔負起一家重任。表面上在家庭裡看似有權力；但真正實質的主權，仍操縱在傳統男性的手上；唯有廚房才是她們伸展權力的平台，這可從其掌握飲食活動中，窺知一二。因為客家男性向來都有君子遠離庖廚的守舊觀念，故家中的飲食大權，全仰賴她們策畫、張羅。特別在匱乏的農村裡，客家婦女為了全家的溫飽，必須具備窮則變，變則通的本事，也就常會在廚房的角落裡，必備能餵養全家瓶瓶、罐罐的醬菜、菜乾之類的秘密武器，以便隨時因應不時之需。如此代代相傳的手藝，彷彿是客家婦女與生俱來的才華，也是生活上必修的學分。吳濁流在《台灣連翹》中，對於此種婦女，有更清晰的闡釋：「酒是自己種的甘薯釀造的。人口少的家庭，則由數家合作釀製。醬菜全是自己做的，因此，小姐們都要把裁縫、做醬菜、豆豉學好在身，才能出嫁」（1995：17）。所以，醃製醬菜、豆豉等技能，變成客家婦女出嫁前，必修的第一門課，好讓將來能運用在婚姻生活上，能持家有方。因此，方梓在《采采卷耳》中，把結過婚的女人，巧妙地譬喻為醬菜：

不管冬瓜、黃瓜、芥菜，一旦進了陶甕，都統稱為醬菜，名稱上也都加了醬字，好像女人結婚，統稱太太，而且還冠了丈夫的姓，結婚後的女人多半去名掉姓，成了「某某太太」。（2008：207—208）

醬菜一詞，客家人給其取個既貼切又心酸的名詞，稱為「鹹淡³」。其所延伸的意義，正是客家婦女性格與命運的寫照。「鹹淡」主要的功用是佐飯的配角，正如同客語稱妻子為「輔娘」，意味著客家婦女的角色，一旦進入婚姻，冠了夫姓，只能是個幫襯輔佐的地位，必須捨去自我，成為生為夫家人，死為夫家鬼，一切以丈夫為天的人妻。如此的婦德，才是男性心中公認標準的賢妻，也是男人婚前理想中的對象。莊華堂在〈族譜〉中敘述，主角阿坤伯就是個持有如此思維的客家男性，當初相親時，對於阿坤伯姆的第一印象是：「他實在喜歡那個名字，勤妹，聽起來就是能吃苦耐勞，可以幫他養家持家的好哺娘（妻子）」（1994：636）。這樣的客家婦女，是一個僅守傳統宋明理學所提倡三從四德的婦女；也就是在家能擁有孝順公婆，敬重丈夫，勤儉持家，賢淑善良，崇文重教的婦德，才是符合社會規範所要求的賢內助。

李文玟在〈「味覺、身體、勞動」與情慾：對客家女性文化性格的論述與批判〉一文中，提出試以「鹹」建構起客家婦女的文化性格。她認為：「鹹」之於客家人而言，意味著兼具「保存」與「勞動」的文化符碼；其背後真正的涵意，乃是反映出客家人在經濟下的弱勢與不足的現象。換言之，「窮」也是客家族群，另一種文化的象徵意涵。（李文玟，2009：123）就是因為窮，所以客家人必須時時有危機意識，設法用鹹保存食物，做成醬菜/菜乾等，以因應生活上的不足與匱乏。

對於「鹹」，李文玟更進一步闡釋，在生理層次上的意義：

很「鹹」的食物進入嘴巴咀嚼吞嚥時，在口腔和喉嚨間會有一種「緊縮」的身體感覺，以及不想接受的抗拒感，必須要配上大量的飯、蕃薯簽或開水等清淡食物，來解除身體緊縮與想抗拒的不適感。（李文玟，2009：128）

換言之，「鹹」給人有種收斂、壓抑與克己的意涵。醃製的菜餚，不論是醬菜抑或是菜乾，都必須與其它食物結合，才能締造出另一種美味的佳餚。這在屬性上亦與客家女性的性格頗為相似。昔日傳統的客家女性，在家庭中常扮演著犧牲小我，成就家人的角色。

³ 凡醃製或曬乾的食物統稱鹹淡。（行政院客家委員會編印，2007：199。）

這種自我壓抑與扭曲的個性，就像醃製醬菜/菜乾的過程，必須要承受不斷地踐踏、形塑，才會顯現美味可口。

方梓在〈被封藏的青春〉裡，對於上輩台灣農村婦女⁴的一生，充滿著同情的感慨：「九十一歲的阿嬤，宛如一罈陳年的醬瓜，年歲的沉澱，青春的熬製，生活的發酵，全在婚姻家庭中無聲無息的進行」（2008：211）。她更用一種風趣的口吻，形容台灣女性隨著年齡的增長，個性也會像醃製醬菜般地轉折：「酸菜如么妹，漂亮、活潑熱情，覆菜如長姊，嫻淑、沉潛、內斂，然而這兩位婚後的姊妹，卻很難同時在桌上碰面」（2008：45）。方梓將女人經歷歲月淬練、沉澱後，以醬菜譬喻人生不同性格的改變，頗有一番新的見解。因為活潑青澀的酸菜，在經歷時間的發酵後，轉變成覆菜的溫和、成穩，卻仍不失「鹹」的本質。女人一生命運的轉折，就如同醬菜一般，令人聯想到母親（或黯淡的顏色）；而醃菜的甕，則會聯想到女人、廚房或醬菜等元素，甕像是封閉或廚房狹窄的空間，故方梓將其歸納為如下的公式：青菜→醃漬→甕→醬菜→稀飯→廚房→女人→青春。空間/狹窄，顏色/黯淡，味道/甘鹹，這些元素方梓說是母親在此時空下，度過半生的精華（2008：212）。方梓母親的一生，正像是大部份傳統客家女性命運的縮影，亦是一生被封鎖在狹窄廚房裡，暗淡無光的青春如醬菜，以歲月換取苦盡甘來的等待，自身毫無反抗的自覺與改變的能力，內心縱有諸多的不滿與委曲，不是認命地包容一切，就是邊埋怨邊承擔，周而復始地黯然渡過一生。

這樣醬菜型的客家女性，她們的命運好似油麻菜仔般，一輩子總是孜孜矻矻，被灑落在夫家的土壤內，生根、發芽，在忙碌不休的生活中搏鬥一生。黃秋芳在〈永遠的，香格里拉〉就這樣描述這群婦女的心聲：「噢！享福哦。唉，偲這勞碌命一生人不識（不曾）閒過，其實，偲這下（現在）算亦享福哩，以前个日子正係難過喔」（1993：896）。昔日的客家婦女，自小就要被教育具有四頭四尾的美德，特別是重視「灶頭鑊尾」的教導。換言之，她們從小便要授以廚房必備的烹飪技能，鼓勵勤勞、能幹、節儉、持家，壓抑個人的好惡與欲望。總之其所作所為，必須符合客家民間老歌謠〈好姑娘〉的標準：「勤儉姑娘，雞啼起床。梳頭洗面，先煮茶湯。灶頭鑊尾，光光端端。煮好早飯，剛剛

⁴方梓的母親為客家人，父親為閩南人，此處所指的台灣女性蓋涵家中閩南、客家女性。

天光」(張典婉, 2004: 34)。由此可知, 客家婦女起床第一件要事, 就是學會面對柴米油鹽的生活大事。尤其是家中飲食用度的規劃與管理, 更是要學會懂得善盡資源, 務必做到:「雞春鴨卵, 豆豉酸薑。有米有麥, 曉得留糧。粗茶淡飯, 老實衣裳, 愈有愈儉, 唔貪排場」(張典婉, 2004: 34)。如此賢淑、勤奮、節儉, 善於持家用度的姑娘, 才是社會價值觀中的好女人。否則「田也唔耕, 又偷穀糧, 唔理唔管, 養豬成貓。」便是世俗眼中所唾棄, 不賢不德的懶女人。黃秋芳〈永遠的, 香格里拉〉中的厝叔婆, 即是如此典型勤奮的客家婦女。厝叔婆講:「去菜園喔, 愛打早。四五點就愛跣床(起床), 菜摘起來, 愛挑過, 愛洗過, 再一扎一扎綁起來, 摘菜、賣菜, 亦有好有閒」(黃秋芳, 1993: 888)。可見, 客家婦女在社會的價值觀裡, 自小就被動式被訓練成具有此等美德的人格特質。

總言之, 傳統客家婦女存在的核心價值, 須具備勤快、持家有方, 善於「灶頭鑊尾」的女性。而如何學習在匱乏中求生存, 將食物的經濟效益發揮至極大化, 才是身為家庭主婦, 必須肩負的最大飲食責任。無怪乎, 有人戲稱善於烹飪, 手藝精湛的客家婦女, 客語叫其「很會變」或「好手路」, 真是實至名歸。因為她們常常光從醃製菜的食物中, 即能變出一道道美味佳餚, 足以見識到她們無中生有、匠心獨運的才幹。這也證實《九層之家》的店主廖蓮妹, 能憑藉一雙善於烹調的巧手, 便可堅毅地渡過她人生種種的難關。

二、飲食中的感情世界

關於客家女性對感情世界的剖析, 在飲食文學的書寫上, 可分為愛情與親情兩個層面探討:

(一) 愛情

在當代客家文學裡, 對於客家女性愛情的書寫, 仍以社會刻板印象中所認定保守、含蓄、內斂的性格居多。尤以在昔日民風樸實、守舊的年代裡, 男女之間的感情, 無法擁有獨立自主的愛情, 絕大多數的客家婦女必須壓抑自己的情感與慾望。

樊洛平在〈客家視野中的女性形象塑造及其族群文化認同—以台灣小說為研究場

域)認為：台灣客家文學所呈現的視野，描寫客家女性愛情婚姻生活和場景的內容，最常見的人物，是以癡情女子與堅貞寡婦的形象居多。客家女子的婚姻愛情模式與價值觀，主要還是被傳統社會的婚姻關係、禮俗制度和婚姻關係所約制(2008，第1期：61)。這些活生生的例子，常見證於鍾肇政筆下的奔妹、李喬筆下的燈妹、鍾理和筆下的平妹與吳濁流、龍瑛宗等筆下傳統的客家女性們。她們不是設限於舊禮教的束縛的順女(奔妹、燈妹)，便是離經叛道敢愛敢恨與禮教拉鋸的烈女(平妹)。

鍾肇政的大河小說《台灣人三部曲》，其書寫的歷史脈絡，自1895至台灣光復，這段台灣人不甘淪為被殖民的抗日史。故事發端於清末明初的《沉淪》，鍾肇政為了重現當時的歷史原貌，常引用客家山歌，敘述男女間微妙地互動。客家女性長期在嚴格禮教的束縛與沉重家計的壓力下，鮮有七情六慾的自主權。唯有在山歌的吟唱中，藉著隱喻的意涵，傳達曖昧的情愫，才能自由地解放地感情。

謝重光在〈客家婦女人文性格及其歷史成因〉一文中，指出在客家山歌中，客家女子常呈現兩種截然不同的性格，一種是謹守宋代理學「崇文重教」的社會主流價值。另一種則是剛健果決，個性豪邁、爽直，愛恨分明，不愛遮掩遲疑，有膽識的客家婦女形象。她們反映出客家婦女衝撞封建制度的羅網，大膽追求純真的愛情與自主的婚姻(2005：87)。故有些客家山歌總是大膽流露出男歡女愛的挑逗，一首首哥來妹去的傳情，是這些女性前衛追求戀愛自主的實證。

客家女子對感情向來癡情重義，堅貞專情，並常以生活上最熟悉的飲食元素，作為傳遞愛情的意向。在客家文學作品中，不乏以茶的意涵，當作山歌的媒介，作為男女追求愛情的手段。《沉淪》中茶園裡，年輕收茶工人阿青，痴心想追求既能幹又漂亮的採茶姑娘桃妹，不時以山歌挑逗、試探她的心意：「阿妹生來笑洋洋，可比深山梅蘭香，梅樹開花阿哥唔識看，露水泡茶阿哥不曾嚐」(2005：9—10)。在郎有情妹無意的情況下，桃妹一首山歌傳唱過去，便給他硬生生地碰了個大釘子：「阿哥生來笑洋洋，可比北港媽祖娘，求得仙丹有靈應，明年倒轉來割香」(2005：11)。山歌中像這種一來一往打情罵俏式的拼場，機智對唱，互別苗頭，更加顯露出山民男女質樸、率真的個性。在茶山裡，客家人如此磊落大方的作風，常流露一份自然、純真的情趣在。

鍾肇政另一部小說《魯冰花》，雖然亦以茶山為背景，編織成同事間的愛情故事。但寫作手法，則扣住茶清雅淡泊的寫意，建構起一段郭雲天與林雪芬似有若無淡淡哀愁的愛情。只不過林雪芬傳統內斂的性情，淡泊、清雅似茶，終究還是沒有勇氣表白而抓住愛情。

在民間文學方面，除了以茶為愛情意象的山歌、諺語⁵外，在飲食元素上，也有以酒譬喻為愛情，作為男女互訴衷情的流傳。酒亦如愛情的化身，在意境上與茶是迥然不同的境界。茶清新文雅、冷靜飄逸；酒則是濃烈如火、熱情奔放，茶曲折婉轉，酒則率直辛辣。用愛情釀成的酒，是一種傳奇的文化，它可讓人奔放豪邁，亦可令人美豔哀愁。當幾杯醇酒落肚肝腸後，染紅雙頰與眉宇間的暖意，總夾纏著滄桑與燦麗。在那微醺微醉之際，常會使人聯想起微熟透紅的愛情。（廖純瑜，2010：282）酒在此種氛圍的鋪陳下的山歌有：

食酒愛食竹葉青，採花愛採牡丹心；好酒食來慢慢醉，好花緊採緊入心。

（胡萬川，2005：46）

竹葉青是酒之極品，牡丹為花之王者。品酒就要飲上等的好酒，採花就要選含苞待放最美的花朵。好酒在細品慢酌下，微醺微醉時最美，好花慢慢綻放下，讓人越採越喜愛。這種譬喻，說明真正的愛情在醞釀發酵下，是能經得起時間考驗，也唯有細水長流的感情，才是值得珍藏。此種將食物的元素，轉換成符號，變成形而上的意象，是飲食文學中曲折迷人之處。

咖啡是客家飲食中的另類。鍾理和《笠山農場》就是發生在咖啡園裡的愛情故事。為了追求同姓戀愛的婚姻，膽敢衝撞舊式禮教，甘願冒犯客家人正統婚姻制度的禁忌，亦如咖啡在傳統客家飲食中，有種格格不入的感覺。小說中男主角致平，與同姓女主角淑華的戀愛，正是現實生活中鍾理和與鍾平妹的投射。鍾平妹在當時算是追求愛情的前衛者，不畏世俗眼光，勇於掙脫舊禮教的枷鎖，大膽地追求自由戀愛的奇女子。茶與咖

⁵詳見第五章第四節

啡的特質，都是具有回甘的飲料，且會打仔結成果實，就其意象而言，也意味著有情人終成眷屬。

今日在西方飲食文化的衝擊下，咖啡已經是客家人普遍能接受的飲料，甚至成為有些人一天活力的泉源。而自由戀愛亦如咖啡，目前早已常態地存在客家人的婚姻制度裡，同姓婚姻也已經不再被視為，離經叛道、違背倫常的畸戀。彭欽清在〈都市山歌〉中，透過現代詩歌的形式，將咖啡這時尚的素材，隱喻為都會男女自由戀愛的甜蜜：

兩人比入星巴克，
郎問咖啡愛糖無？
妹使目角講毋使，
郎在身邊糖忒多。(2011，1月：36)

「妹使目角講毋使」這種非語言眉目傳情的傳達，與「郎在身邊糖忒多」弦外之音的隱喻，不禁令人會心莞爾。因為有心愛的人在身邊，那種甜蜜必定勝於糖，糖自然是多餘。這樣意境的山歌與昔日繚繞在翠嶺屏疊的山間裡，雖有時代的差異，但頗有異曲同工之妙。只不過隨著時代的轉變，在追求愛情的權利上，一樣客家女子，卻是兩樣情；對照今日客家女子的地位與人權，真是不可同日而語。

比起現代對愛情能有自主意識的年輕客家女子，上一輩的客家女性，只能盡忠職守地守候著丈夫，竭盡所能地使家人衣食無虞，便是夫妻間維繫感情的最佳表現。雖然這只不過生活瑣事的關心，卻是夫妻間感情細水長流的保溫。方梓在《采采卷耳》中敘述，到台北幫媳婦做月子的母親，接到鄉下父親打來的電話，雖然只是「……問我怎樣滷肉和炒高麗菜。」方梓形容，從母親的聲音帶著微微的羞赧和幸福，足以體會彼此的需要與關愛，這也是上一輩客家女性對愛情的界定。方梓在〈被封藏的青春〉裡，也曾感慨傳統女性在婚姻上扮演的角色是：

女人一旦結婚後，就逐漸進入醬瓜的生涯，逐漸黯淡的顏色，日漸枯皺的皮膚，

像極了醬瓜上的條紋，家庭的生活就像甕中的醬瓜慢慢的發酵、熬悶，然後變甘變醇，醬汁也變得甘甜，瓜肉發亮。醬壞了的瓜肉和醬汁都會發酸而至腐壞。(2008：211)

方梓以醬瓜比喻女性進入婚姻，如同醬瓜入甕的生涯，在家庭生活中慢慢發酵、熬悶，然後變甘變醇，但必須要付出「日漸枯皺的皮膚，像極了醬瓜上的條紋。」換取。至於不好的婚姻生活，更像醃壞的醬瓜，走味變成腐敗，這真是貼切至極的象徵。方梓的《采采卷耳》引用蔬菜，譬喻女性的性格與命運。此種書寫的技巧，在當代飲食文學的書寫上，頗為創新，更有別於上輩鍾肇政、李喬等男性作家，以男性的視角為中心，寫實、客觀地書寫女性勞苦的身影，更細膩、貼切且具說服力地聚焦在女性心理層面的探討。

而張維中《九層之家》的廖蓮妹、林月淳、安星亞三個女性，卻分別代表老、中、青三代客家女性的愛情觀。廖蓮妹是傳統制約型的客家女性，守著與丈夫共創的餐廳，明知不可為而為之，亦如同守著已逝的愛情，專心地等著變心的丈夫回頭。最後，在發現丈夫已無回頭的餘地時，廖蓮妹才痛下決心，將餐廳轉型成客家菜的專賣店，亦如走出舊思維的框架，反而生意興隆，一片榮景。這彷彿擺脫婚姻枷鎖後的女人，海闊天空，自有一片新天地。林月淳則是傳統中生代的客家婦女，婚姻生活在丈夫不斷家暴下，由早期逆來順受的逃避，發展到後來遁形在餐廳內工作，最終因境由心生，一念間的轉折，學會了勇敢面對現實去處理問題。安星亞則是現代年輕客家女性的代表，敢愛敢恨，敢追求自己所需要的愛情，勇往直前，義無反顧。對照三個世代客家女性的愛情觀，亦如傳統的客家菜一般，在歷經不斷淬煉，與其他族群融合後，反而更能開展另一片天。

(二) 親情

飲食對於家庭具有凝聚的功能及關懷的指標。客家文學中有關家庭場域的作品，大部份都以親子的情感及客家婦女賢淑無私的貢獻，作為當代飲食書寫的主調。張典婉在《台灣客家女性》中提及：在台灣客家文學中的女性，常會呈現極度典型地對客家女性的想像。在取材田園生活與底層人物的作品中，客籍作家都會強調客家女性的原型，例如生產勞動者、母親、任勞任怨的妻子，她們都扮演著溫良恭儉讓，敦厚樸實的角色(2004：53)。客家婦女的此種的特質，或許跟有些出自於童養媳的身份有關，譬如《寒

夜三部曲》中的燈妹，便是典型客家傳統童養媳的角色，自小地位卑微，必須勤奮順從，才能立足於家庭中。養母藍妹（後來的婆婆）為了使她們能變成任勞任怨的妻子和萬能的母親，常給予嚴厲訓練持家之道與逆來順受的品德教育。等到為人母親後，更應凡事以家庭、子女為重心，毫無自我可言。此種為母心路歷程的煎熬，就如傳統歌謠〈十想度子歌〉所敘述：「一想度子（照顧養育孩子）大功成，不成食來不成眠。閑細（稍有空）頭燒額又痛，嘍嘍唧唧噪死人。二想度子實在難，肚飢想食手冇（沒有）閑，心肝想食子又叫，正知度子真艱難。」（邱春美，2007：36）由此得知，一個初為人母的年輕女性，在新手上路時，常因照顧小嬰兒，忙碌地無暇吃睡與心力交瘁的情景，就可讀出客家女性的命運，在母嬰關係建立之初，即一生都無法與子女切割的命運共同體。此種現象，現代詩人葉日松以一首〈阿姆介麵線〉之新詩，為此綿密的親情枷鎖，寫下如此的註解：

做細人（孩童）介時節

佢當惱（討厭）阿姆介麵線

大了以後

佢體諒阿姆介麵線

等自家老介時節

佢懷念阿姆介麵線

麵線係一種情

麵線係一種愛

麵線係一種緣。（2008：109）

可見，葉日松認為麵線是母親與孩子間無形的繩索。小時候，總以為母親的麵線是束縛，十分排斥且厭惡，甚至千方百計地想擺脫它。但長大成人後，終究能體諒母親對子女絲絲縷縷的牽掛。等到自己到老時，麵線卻成為對母親的一種懷念。因為，它代表著親情、慈愛與一生的緣份，才會讓彼此間緊密地牽繫在一起。

此外，葉日松亦以相同類型的詩—〈媽媽的嘮叨〉，將麵線改成「嘮叨」，更可分曉「麵線」是母親「嘮叨」的隱喻，當它化作情、愛、緣時，已轉化為形而上的精神層次時，麵線則變成親情甜蜜的束縛，無形中將孩子的終身，緊緊地牽引在一起。

在客家文學中，對客家女性母親角色的建立，總以溫柔、慈祥、任勞任怨、無私無悔、對子女無條件包容的人格特質為訴求。特別是在教養孩子時，所呈現出堅忍不拔、吃苦耐勞的性格，足以證明女是弱者，為母則強的定律。這些都見證在《寒夜三部曲》中的蘭妹、燈妹；《笠山農場》的阿喜嫂和〈野茫茫〉中的平妹等人身上。張典婉認為：「客家婦女就像太陽一樣，從樸實中散發出強烈足以融化掉一切的光與熱，帶給她身邊的人溫暖與愛，像大地之母，散發出源源不絕的生之氣息，令人陶醉；她們的生命韌性，是整個大地與人群的希望……」（2004：167）。但也由於此種強烈的母性，致使子女在她們眼中永遠都是長不大的孩子。彭欽清在〈等水難滾，等子難大〉中，敘述五十年前燒水煮茶待客時，因柴火燒得不順，見水一直未開，心生焦急，母親以「等水難滾，等子難大」的諺語，教導他要有耐心等待：倘若一直心急地守候著，就會認為水永遠難以燒開（2010：63—65）。這就像養育子女一樣，也要有耐心，因為苦心等待子女長大，是多麼不容易。倘若一直心急地盼望著子女長大，那麼就會更加感覺到時間的漫長與養子的艱辛。因為在母親眼裡，撫養孩子長大，就要溫柔、忍耐、善於等待，就如同等待一壺水煮開的心情是一樣。

傳統的客家婦女一生為子女與家庭，其地位的重要性常被忽略，唯有在傳宗接代時才被重視。這可以從〈病子歌〉裡的飲食狀態中見其端倪。一個婦女可在懷孕期間，任性撒嬌地唱出其口腹之慾：「愛食豬腸炒薑絲」、「愛食柯子煎鴨春」與月子期間享有的雞酒香等食物，足以見證孕婦在家中的份量。因為豬腸炒薑絲、柯子煎鴨春、雞酒香等好料，在昔日務農的山區裡，雖是唾手可得；但在日常的飲食生活中，也算是較為奢華的菜餚，由此可見，在母以子為貴的情形下，孕婦與產婦是能享有飲食上的特權。

另外一種特權，是客家女性在初二回娘家的習俗，都要帶著體面的大雞腿肉與黃酒，接受娘家如客人般的款待，以顯示出娘家對出嫁女兒的重視，這也是源自於娘家對出嫁女兒的疼惜。客諺有：「斷油毋斷醋，斷醋毋斷外家路」（行政院客家委員會編印，

2007：618)。即意指客家女性婚後，那怕是窮得快斷油缺糧，還是要必須要與娘家維持良好的關係，日後才有靠山當支柱。

在書寫日治時期的作品中，戰爭、貧窮、匱乏，民不聊生是那個時代共同的記憶；饑餓也成為當時人民共同存在的社會問題。飲食的書寫是家庭場域冷暖與向心力的指標。在《孤燈》中，當明基即將被徵調到南洋去當兵，出發時他的嫂嫂花了很多心血，精心地將肉絲用慢火烘成一罐肉脯，讓他帶去品嚐，以解思鄉之愁。大嫂把小背包交給他說：「還有一個容量一升左右的鐵皮罐子，裏面是燼火焙乾的鵝肉絲；肉絲用炒熟的稻米粉末裹護著，可以保存很長的時間」（李喬，1981：29）。這在烽火漫天，物質匱乏的山城裡，長嫂如母的親情，能如此費心調製豐富的食物，充份象徵著家人滿心的關愛、牽掛與不捨的心情。因為在昔日貧窮的歲月裡，能求生存溫飽，已經是不容易的課題，故一般家庭常會將美味的「食物」，視作形而上愛與權力的象徵。此種現象也反映在吳濁流《亞細亞孤兒》裡，當胡太明的母親擔憂在配給制度下，家中隨時可能缺米斷糧，便常偷偷地在自家院子挖坑藏米，最後卻被抓到而嚇得病死。她如此處心積慮地教胡太明偷藏米糧，無非是出自於母愛，深怕斷糧後兒子會有挨餓之苦的憂心。這一切都證實客家婦女，一生都是為了家庭犧牲與無我的精神。

在家庭的場域中，母親是飲食上最具有影響力的人，子女的飲食習慣，都存在著母親的影子。鍾鐵民在〈鹹魚蕃薯飯〉裡，描寫因母親特別懷念日治時代，那香酥、好吃的鹹魚，無形中也影響到他對鹹魚的熱愛。尤其是鹹魚配蕃薯飯，具有匱乏時代心酸的口味，蘊涵著對貧窮歲月的緬懷和親情的依戀。可見，母親對食物的好惡，無形中會讓孩子耳濡目染，影響到子女對食物的品味。

方梓在〈被封藏的青春〉中，敘述母親常常在她回家時，特地為她準備喜愛的醬菜、稀飯早餐，以及母親巨細靡遺地教導她做醬瓜的場景，讓她覺得醬菜對她而言，是個存在著早餐與回家的意涵。而母親的「教」，即意味著母女之間的一種傳承。方梓對於母女親情的書寫，以及對客家女性個性的刻劃，有別於其他客籍男性作家所認知一大地之母傳統、勞苦、堅毅的個性。關於這點，張典婉主張：

從女性書寫者的角度描述母職，對自己女性親人作陳述，不難發現女性角色轉變中的行為態度轉化，與相異於過去男性客籍作家的描述結構。(2004：209)

方梓以各種傳統女性的角色，透過不同時蔬的描寫，作為《采采卷耳》書寫的主軸，她由陳述母親各種生活的面向，建構出客家婦女飲食的圖像。此種書寫的手法，有別於男性作家，一味對客家婦女的美德歌功頌德，更加凸顯其別出心裁的創意。因為，唯有透過女性所熟悉的飲食元素、活動與情境的觀察，產生同理心，才能有更細膩入微的刻劃，讓人對於客家婦女的認識，多了一份親切、自然的真實感，如此反而更能貼近讀者，引起共鳴。

第三節 從集體記憶到族群認同

飲食可以代表族群意識與認同的符碼，從食物的內涵與意象中，常可讓人解讀社會文化與經濟的各種面向。客家族群的意象與文化的建構，亦在歷史多次遷徙下，不斷與其他民係融合發展而成(廖純瑜，2010：230)。飲食文化系譜的建立，在此種歷史的脈絡下發展，經由飲食集體記憶的拼圖，不斷地醞釀出客家飲食文學的書寫與傳播。

一、客家精神的建構

有關客家族群意象的建立，彭瑞金曾在〈從族群特質看客家文學的發展〉中認為：各期客家文學，除客語詩的作者外，鮮有以客家民族意識為職志的文學，大都以客家起源、遷徙經驗、奮鬥歷史、族群特性、反映客家民情的文學為主。……但就新文學整體發展而言，種族是文學的起源，以文學反映現實，反映生活的觀點言，寫族群意識的作品，仍是文學嚴肅的訴求之一(1991：142)。在客家文學的文體中，不論是民間文學或現代文學，大體以寫實主義居多，反映客家人社會文化的生活概況與民瘼為主流。縱有客家意識的浮現，也隱藏在國族主義的旗幟下，以較迂迴隱晦的方式呈現，例如吳濁流的《台灣連翹》、鍾肇政的《台灣人三部曲》、李喬的《寒夜三部曲》、黃娟的《楊梅三

部曲》等歷史小說的書寫。這些作家常利用小說中，風土人情各種習俗的鋪排，企圖使食物被賦予深刻的象徵意涵，反映出客家人對飲食文化強烈的堅持，以突顯其鮮明的族群色彩，形塑為客家的符號，作為驅策族群意識凝聚的動力，故此種精神層面的意象，正是客家飲食文學值得深入探究的課題。

客家新文學強調生活即文學的一種形式，自 1964 年吳濁流創刊「台灣文藝」後，雖然不標榜意識形態，但仍以繼承日本新文學的基本精神，以反映人生，偏重鄉土色彩的書寫，寫作風格以傾向寫實主義⁶的現實主義為主，將紮根在台灣歷史、文化、社會、風土民情上（葉石濤，2007：117）。回顧客家新文學的創作，都沿襲此種風格而發展。其作品不論詩歌、散文或小說等文類，題材總以客家風土人情、土地情感與地理民俗為軸心，在書寫的方向上，自然也會涉及生活中的飲食或由食物所延伸出的象徵意涵，以彰顯濃厚的客家意識與精神，藉此反映一個時代政治、經濟、社會與文化的各種樣貌。例如藍博洲在《幌馬車之歌》裡，有一段關於鍾理義的敘述，即可看出此種意識與精神的投射：「我的父親原名鍾鎮榮（1894—1943），因為不滿日本人的統治，在報戶口時，憤而改為「鍾蕃薯」，蕃薯當然是指台灣了」（2004：28）。蕃薯是台灣最典型的庶民食物，日治時代在本島人的心中，早已轉化成為台灣的意涵。鍾理和在〈白薯的悲哀〉中，亦以白薯⁷視作台灣的符碼，指出日治時代的台灣，被埋葬在世紀的墳墓裡，白薯站在地球的一邊，受盡歧視、侮蔑與差別，種種不公義的待遇（鍾理和全集，第五冊，2009：18—19）。客籍的鍾鎮榮，因不願屈服於日本人的統治，故將名字以「蕃薯」自居，也反映出客家人硬頸、正直，不向現實惡勢力妥協的個性。《孤燈》裡的明基，被抓到南洋充軍，困陷於異鄉時，當孤苦、饑荒與死亡纏鬥之際，仍認為：菲律賓雖盛產蕃薯，也都時時以蕃薯簽，或蕃薯碎塊混雜青菜充饑。可是奇怪的很，這東西一入口，明基就能分辨出來：那不是臺灣的蕃薯。「臺灣的蕃薯！喔！臺灣來的蕃薯……」（2001：198）。明基的鄉愁，在長期沉睡的狀態下，被蕃薯召喚甦醒，不由得激盪起來。明基所朝思暮想的蕃薯，自然已經不再只是能充饑、裹腹的食物而已，而是台灣那個哺育島民的母親，

⁶英法許多學者及德國的哈特曼（Hartmann）都把寫實主義與自然主義視為同義詞，習慣把寫實派等同自然派，自然派即寫實派。所謂「照實描寫現世」就是寫實派文學。（廚川白村著/陳曉南譯，1982：193）

⁷中國北方稱蕃薯為白薯。

一個苦難殘敗故鄉的符號。所以，蕃薯可被視為國族主義下所衍生出客家意識的圖騰。

同樣含有豐富客家意象的鹹菜，則是與客家異鄉人的命運休戚與共，成為另一種客家意識的標幟。這在磅薄史詩〈渡台悲歌〉中，「總有臭餿鹹菜，每日三餐兩大盤。」足以印證之。鹹菜與醃製醬菜/菜乾等食物⁸，在庶民的飲膳中是一種抗腐、耐壞、易保存的食物；尤以在客家人顛沛流離失所的移民史中，更是扮演著先民賴以為生所必備的食物。這類食物在遷徙的飲食文化裡，常被轉化為冒險犯難，堅忍不拔，硬頸的精神象徵，亦成為客家「離散」飲食的符碼。「鹹」則成為此類食物的核心價值。

龔萬灶在散文〈且姆，薑嫲好啦〉陳述，客家人吃重口味鹹的食物，除了從事耕種的粗活，出汗後需要大量補充流失的鹽份外，主要還是在於客家人的生活，因匱乏而崇尚勤儉，平日飲食偏向重鹽醃漬的食物，原因歸就於比較容易下飯的特色（2004：46－47）。而此種食物在客語中泛稱「鹹淡」，即意味著極「鹹」重口味的屬性。「鹹」在爾雅，則釋言苦也；疏鹹鹽也（康熙字典，2002：1435）。換言之，鹹中帶苦，蘊含困苦、愁苦之意。早期客家人常用「咬薑啜醋」的諺語，形容山居生活的困頓與艱辛，山歌中：「一年三百六十日，日日勞苦唔安然，每日食个芋頭飯，食菜無油又無鹽。」此種無油無鹽的菜餚，比起吃「鹹淡」的日子還不如，用以形容對生活貧苦的無奈。客家人之所以窮苦，歸根究底就是由於封閉、險阻與匱乏的環境所致，因而也形塑成客家人保守、壓抑、隱晦、自卑的族群情結（楊長鎮，1991：194）。這些人格特質，常經由鍾肇政《台灣人三部曲》與李喬《寒夜三部曲》與鍾理和〈竹頭庄〉等小說人物的描寫，藉著食物重鹹口味的獨特風格，投射到客家族群的性格上，使其鮮明生動躍然於紙上。這樣的書寫，也顯現在杜潘芳格〈平安戲〉的新詩中。杜潘芳格藉著李鹹「鹹」的特性，鋪陳客家人正直、堅毅與不屈不撓忠義的抗日精神。由此可見，杜潘芳格是刻意將飲食的意識與客家精神聯結在一起，化作族群的符碼，以便激勵起客家族群與國族的自覺。

二、族群認同

客家菜發展至今，曾有些學界從另一個觀點切入，將客家飲食文化放在建構族群認

⁸此處包含蘿蔔乾、瓜脯、鹹菜乾之類的食物。

同的脈絡下來論述，如鹹菜為客家代表性的食物，似乎已成為彰顯客家文化特色最有力的符碼（林淑蓉，2007：158）。顏嘉琪在〈酸菜的故鄉〉中，便是經由酸菜⁹（鹹菜）的線索，意外的找到認祖歸宗的驚喜：

我住在一個既不靠山也不靠海的地方，因此這裡不產山蔬，也不流行海味。若你走進這個地方，沿途是綿延不絕的腐朽味，以及一個個的大圓桶錯落在田間。這裡享譽盛名的便是從腐化中生出新味的酸菜。（顏嘉琪，2007：53）

過去二十幾年裡，我以身為福佬人，講著一口流利的福佬話而自豪著。不負家人盼望，我好不容易考上北部的國立大學，在多數沒有母語的認同中，獨樹一格，聊備讀書人神往的豪邁之姿。年少得志，甚至籌組福佬話研究社，努力學習拼音，欲將故鄉耆老們口中逐漸難辨意義的字句記錄下來，做為文化延續的根本。（同上：54）

當我刻意操著福佬口音，自鳴得意的說出「大埤」兩字時，教授不僅立即讚美故鄉酸菜的美味，還丟給我一個生命中早有定案的命題：「你是福佬人還是福佬客呢？」（同上：55-56）

「你是福佬人還是福佬客呢？」此種族群認同的疑惑，深植在顏嘉琪生命中，而代表客家符碼的酸菜，正可為此問題解開疑難。

顏嘉琪的故鄉，屬於雲林縣大埤鄉，不但是酸菜的故鄉，而且還是閩南詔安客早期移民來台的大本營，這些包括今日雲林縣的崙背、二崙附近¹⁰（也就是盛產酸菜之處）。只是目前已廣泛被福佬人同化，鄉民反而說得一口流利的福佬話，當地居民也自我認同是福佬人，幾乎已經很少有人記得來台祖是客家人。故顏嘉琪才嚴肅地指出：「然而比

⁹ 酸菜是普遍的說法，但是客家人與閩南人，都稱之為鹹菜。

¹⁰ 羅肇錦認為台灣的客家話，可以分四海大平安，也就是依人口多寡，可分四縣、海陸、大埔、饒平、詔安。以前大家都以為雲林與客家開發無關，但從「三山國王廟」與漳州客考證，二崙、崙背一帶，還會說純正的客家話，讓雲林的客家色彩更加鮮明。（2005：88）

酸菜醃漬更久的是家族被覆蓋的歷史」(2007: 54)。但是近幾十年來，經官方與民間多方努力搶救之下，雲林一帶的詔安客家話，已逐漸被重視而保留下來。

顏嘉琪為了找尋家族被覆蓋的歷史，在經老師的指點以及在「阿嬤為灌輸我勤儉精神，常憶起恰俗過鹹菜的歲月」(2007: 56)種種的敘述下，並在有關客家精神與美德聯結的佐證下，透過鹹菜鮮明客家族群的符碼，最後鏗而不捨地在祖先的墓碑上追溯、探究，終於尋回屬於自己家族的根脈。這種藉著酸菜借屍還魂的意象，足以讓顏嘉琪認清自己身份的錯置與逆轉，終於找到族群認同的血統。

同樣，熱愛梅乾扣肉的林昭亮，從飲食的族群色彩中，亦找回自己是客家人的身份。故「鹹淡」這種含有濃厚客家文化符號的食物，蘊涵著強烈的族群意識，它常會令人由食物的識別中，找回族群身份的認同。故林淑蓉在〈飲食文化篇〉指出：

在生產、交換與消費的脈絡中，食物經由身體的日常實踐，以及嗅覺、視覺與味覺等感官知覺，來賦予行動主體一個理解其生活世界的認知與記憶基模。也就是在感官知覺經驗的前提下，食物成為一特定社群理解其文化精髓最具體而微的物質範疇。(2007: 163)

近來客家族群常以「客家美食」，作為族群凝聚的媒介，就是以客家飲食作為「特定社群理解其文化精髓最具體而微的物質範疇」。也就是柏曼所言「*all that is solid melts into air*」，物象被「擬象」所取代(2004, 廖炳惠: 61)。此充份說明具有強烈族群特色的食物，經由某種情感與族群符碼的聯結，透過文學作品的傳播後，久而久之，便可深植社會的價值觀，最後會回歸到屬於它原有族群的位置。

三、以集體記憶，建構族群的凝聚力

飲食符碼的建構，必須賦有經典且獨特的性格，提及客家飲食文化的特色，便會令人聯想起醬菜/菜乾、粿、茶等族群鮮明的食物。在昔日貧窮的年代裡，客家人對飲食偏好總以「菜就愛鹹，鹹篤篤个醬菜，正鹹仔出客家人个味緒」(林櫻蕙, 2010: 30)，

由此便知「鹹」是貫穿整個客家庶民飲食生活的樣貌。「鹹篤篤」是閩南語對鹹味的形容詞，不知身為客家人的作者，是否有「借用」閩語？「篤篤」在修詞上是屬於「類疊」，用來加強語氣，用以修飾鹹的味道，使其更具有節奏感（黃慶萱，2009：531）。至於客家人對於過於鹹的口味，常以「死鹹」來形容，「死」的詞彙，讓人有種毫無轉圜餘地的極限，故死鹹是鹹味的極大化。由此可見，醬菜「鹹」的滋味，似乎成為客家飲食文化的正味。客家人對食物的感受，放在嘴裡彷彿要鹹得夠味，才能令人驚嘆。客家人由食物「鹹」的味道中，建構起族群的集體記憶，進而延伸至族群的標幟，透過此種味蕾的共通性，無形中凝聚成一股族群間向心力。例如想吃鹹菜、醬菜時，必會買客家人所製做的，透過客家醬菜的符碼，便能縮短彼此間的距離，認同大家都是客家人的情感。

在繁複的客家飲食文化中，客家族群對於粿的喜好，向來情有獨鍾，且賦予一份特殊的情感。尤以在「打粿」的家族飲食活動中，更是許多人所擁有的共同經驗與集體記憶。在許多客家文學中，凡有婚喪喜慶與年節習俗，對於粿的書寫，總是著墨甚多。黃娟在《寒蟬》中，描述在白色恐怖的年代裡，幸子的大舅，剛由政治的牢籠裡，被釋放出後，在外婆家聚餐，代表能分食共享的食物便是粿。因為，粿是客家人藉著食物的元素，最能展現團結與分享的聚眾飲食文化。林櫻蕙在〈客家味緒一之二粿〉的新詩中，認為「又香軟，又滑韌个粿，摺（把）歸家人（全家人）个感情黏共下」（2011：11）。就是將「打粿」的意涵，闡述為團結凝聚的力量。在昔日農業社會裡，絕大多數的客家人都是以宗親姓氏為單位，居住在土樓、圍隴屋或夥房之類的建築，自成一個小社區。每逢婚喪喜慶的活動，急需要人力支援時，左右鄰舍必會全體總動員，家家戶戶必出錢¹¹出力，鼎力協助，互助扶持，彷彿是全宗親家族的大事¹²。因此，在從事需要消耗大量體力的打粿活動時，親朋好友必會輪番上陣，幫忙將臼盆內煮熟的糯米，用力搥打變成又軟、又富彈性的粿。客家族群常透過此種活動，建立起人與人之間溝通、互動與聯絡情感的平台。所以家族的成員，往往透過「打粿」的過程，不斷地交流心中彼此的印象與觀感，以加強相互之間的關係紐帶。當一旦試圖要斷裂這紐帶時，才發

¹¹ 出錢：也就是現在的紅包、白包。

¹² 閩南的聚落也有此情形，但是客家人則更強調宗親間的凝聚力。

現它竟是如此堅固。（*Halbwachs*，*Maurice* 著。畢然等譯。2002。96）故「打糰粿」是一種容易凝聚上下一心的群體活動；尤其在分食糰粿的飲食活動裡，更能打破藩籬，迅速地建立起人際關係的網絡。同樣，被強烈標幟客家符碼的擂茶，也是在招待訪客時，需要借助合作才能完成的食物。所以，葉日松形容「用粗壯介雙手/擂出客家人介族譜/也用硬頸介性格/擂出客家人生活介藝術」（2002：142）。顯示擂茶亦是藉著族群傳承的集體記憶與經驗，凝聚成具有濃烈的客家精神的結晶。

2011年元月苗栗縣舉辦「客家福菜節」活動，為了要挑戰千人踏鹹菜的金氏記錄。由官方發起、號召，透過平面媒體、電子媒體、行政院客委會與苗栗縣政府的網站，以及鄉親個人部落格的宣傳與轉載，活動報名人數竟高達一千五百多名。此種由官方策劃的政策與活動，其主要目的就是喚起客家人，對於小時候踏鹹菜的集體記憶，透過這層情感的聯繫，進而產生客家人團結的凝聚力，將客家飲食文化的活動成功地行銷至各地。

回顧客家飲食文化的發展，凡標幟符碼鮮明的食物，其共同的特點均源自於山區物資取之不易，才迫使客家人必須要有克服困難的堅忍精神，與貯藏食物的危機意識。日久經由食物的意象，引申為堅毅與勤儉的客家精神。至於糰粿等食物，在製作的過程中，必須透過同心協力的合作方能完成。這種的飲食活動，經由集體的記憶，代代相傳，無形中便形塑成族群的認同與團結的功能，這在客家飲食文化中是具有特殊的族群意涵。法國學者 *Halbwachs*，*Maurice* 曾在《論集體記憶》裡提及：「我們保存著對自己生活的各個時期的記憶，這些記憶不停地再現；通過他們，就像是通過一種連續的關係，我們的認同感得以終生長存」（2002：82）。在客家飲食文學裡，筆者發現作家們常試圖透過族群鮮明飲食的書寫，喚起一個年代的集體記憶，由食物召喚族群的情感，產生群體的凝聚力，進而強化自我族群身份的認同與團結。這些特質都流露在前輩吳濁流、鍾肇政、李喬、杜潘芳格、丘秀芷、葉日松的筆下，也呈現在中生代方梓、莊華堂與新生代甘耀明、林櫻蕙等人的作品中，亦如香火般代代相傳。

第四節 飲食文學的傳播

飲食的傳播來自食物與人的流動，其中食物的流動，又與人類遷徙的過程，有著密切的關聯，這也是形成飲食品味與習尚流動的重要因素（陳素貞，2009：63）。飲食文學存在的功能，經由不同文類的敘述與演繹，將飲食意識與文化意涵，透過傳播的方式，擴張滲透至社會各層面。本節將以客家飲食文學傳播的面向，分成族群意識的覺醒、書寫策略、影響力三個層次的討論：

一、族群意識的覺醒

自 1988 年還我母語運動，主要是以標榜「掙脫權威鎮制」和「追求群體自主」的色彩，並以「本土文化重建運動之一環」和「民主運動之一環」，在族群特殊性，與族群在社會共同生活之共通義務找到平衡點（楊長鎮，1991：186）。透過此種運動的激盪後，喚起族群意識的抬頭，客家人亦由隱形人走向陽光，勇敢宣示自己的身份，致使客家族群逐漸受到社會大眾的重視。近幾十年來，又受在地文化的深耕與推廣，強調地方特色的客家飲食文化，快速地風行於台灣各地的餐飲界，加上行政院客委會的鼓勵與行銷，客家菜日漸受歡迎，成為大眾飲食文化的一部份，讓消費者對其佳評如潮。因此，帶動了客家飲食文學與文化書寫與探討的風潮，致使客家飲食文化深植於在台灣的生活，儼然蔚為新興飲食文化的支系，足見飲食文學的書寫與傳播，對於飲食文化的建構與影響力，可謂無遠弗屆。

在客家飲食文化的內涵裡，蘊含濃厚客家族群精神的意象。所謂客家精神，在文學家創作筆下的詮釋，包含堅毅、隱忍、簡樸、勤勞、節儉、刻苦耐勞等性格。這些族群特質所衍生出的客家菜，涵蓋靠山吃山所發展的醃製醬菜/菜乾；祭祀演變出著名的四炆四炒，米食文化所創作出的各種板類，這些都蘊藏著濃厚的客家精神。客家飲食的概念，在族群意識覺醒後，更能激起飲食意識的浮現，這些經由政府政策的影響與文學報導的鋪陳，以及各種推波助瀾下，更強化社會大眾對客家飲食的接受與欣賞，遂使客家菜近幾十年來，榮登上餐飲界的舞台，變成一種時尚的潮流，其中文學傳播的力道，可謂貢獻良多。

因此，在客家飲食文學的書寫上，以食物標榜客家族群意識與精神，具有歷史悠久的文學作品中，非璀璨的客家民間文學莫屬。只可惜在現代凡事講求速度與效率的科技生活裡，某些民間文學的內容，與時代脫節，故逐漸式微，取而代之是現代新文學的興起。自從客家運動發展後，便激起客家族群的凝聚力，成為客家飲食文化流變的關鍵性，亦是客家文學，書寫方向的轉捩點；此種改變由原來保守懷舊紀事的風格，擴張到以客家精神、民俗、信仰等層面的書寫。如此，反而讓客家飲食文學的走向，更趨向多元、縱深、寬闊的道路。

二、書寫策略

好的飲食文學作品必能打動人心，帶給讀者正面的啟發。特別能讓讀者悠遊於飲食與文學的美味關係裡，成為讀者味蕾上的嚮導，使其沉浸在美食的誘惑與精神的宴饗裡。飲食文學是歷史變遷的見證，研究飲食文學的意象時，必定要先對隱藏於作品的線索，費心探索、分析，才能還原於作者呈現的問題意識與核心思想。文學書寫的關鍵，不但攸關作品的優劣，更是飲食傳播與擴張成敗的因素。以下筆者試圖將建立起一個客家飲食文學網絡，並分析書寫的策略如下：

（一）飲食文學系譜建立

關於客家飲食文學的系譜，目前尚未能完善的建構。現今飲食文學的作品，大部份仍以懷舊紀實為主軸，但「飲食文學」所含蓋的內涵，除了生活經驗外，還包括飲食意識的浮現與書寫；它不只是個人的記錄，也是思想的建構與傳播。（陳素貞，2009：67）基於此，筆者認為客家飲食文學要達到思想的建構與傳播的效能，必須先有效建立一套飲食文學的系譜。故筆者在本論文的第二章，便試圖以歷時性的角度，建構一套飲食文學系譜。羅秀美亦在〈飲食記憶與族群身份—試論客家飲食文學系譜建構的可能性〉中，嘗試在「客家文學」與「飲食文學」重疊的部位上，將現代文學中的有關客家菜，分成三個不同層次探討¹³。羅秀美對客家飲食文學系譜的建構，著重於以作者是否為客籍身份與客家菜的元素，作為建立的準則，此與筆者以縱向時間作標，建構歷時性的客家飲

¹³ 見第一章緒論 p9。

食文學之系譜，本質上是迥然不同。羅秀美所探討的方向，是在文學作品中所涉及到如何界定客家飲食文學的問題，如林海音的蟹殼黃與鼎泰豐的小籠包，都不是客家飲食但卻與客家人有關，故羅秀美將其歸納為文學中的中華飲食。另外，她將作品再以客家菜是否為主角，再劃分以食物記憶客家身份和真正以「客家菜」為主角的客家飲食文學，其範圍涉及甚為龐雜。筆者的研究方法，則是先寬廣界定客家文學的定義，如此就將羅秀美所談的範圍納入其中，以歷時性的研究方式分成幾個階段探索，再以共時性平面作標的方法研究，深入探討多層次的影響因素，呈現出該時期飲食文化的各種面向。

（二）飲食文學網絡的分類

在本論文中，筆者對客家文學的界定，採用學者羅肇錦與黃子堯部份的看法，認定凡以客家意識、精神及社會文化之內涵為依歸，不論作者的族群身份為何或使用何種類型的語言書寫，只要與飲食文化有關的作品，均納入客家飲食文學的研究網絡內。以下將彙整出與飲食有關的客家文學，歸納成兩大類型，分別探討之：

1、以飲食元素為議題所書寫的作品：

（1）詩歌類：

- ①民間文學：山歌、諺語、戲曲如《病子歌》、《三腳採茶戲》等。
- ②現代詩歌：葉日松〈過台九線舞鶴台地〉、〈過新年〉、〈採板圓〉、〈客家播茶〉等，張芳慈〈甜板味〉，邱逸帆〈阿姆介鹹菜〉，林櫻蕙〈客家味緒〉等。

（2）散文類：

- ①華語書寫：甘耀明〈芥與長年〉，顏嘉琪〈酸菜的故鄉〉，邱秀芷的〈瓜仔脯〉，林清玄〈冰糖芋泥〉，蕭蕭〈蘿蔔與蘿蔔乾〉，焦桐〈客家小炒〉、〈酸柑茶〉、〈福菜〉、〈東方美人〉，方梓《卷卷采耳》等。
- ②客語書寫：龔萬灶〈且牡，薑嫲好啦〉、〈摸螺挖蟹〉、〈覆菜盎〉、〈刷米篩目〉、陳淑芳〈爌肉〉、黃瑞真〈客家板圓〉等。
- ③華語改寫成客語：丘秀芷〈雞湯倒入水溝肚〉（龔萬灶改寫）。

（3）小說類：

鍾肇政《採茶時節》，李喬《鹹菜婆》，張維中《九層之家》，莊華堂《祖譜》等。

2、文學作品中與飲食有關的書寫

1、民間文學：山歌、諺語、師傅話等。

現代詩歌：杜潘芳格〈平安戲〉。

2、散文類：〈風生水起好地理〉、〈過年〉、〈百歲婆〉、〈君子好逑〉、〈之子于歸〉等。

3、小說：李喬《寒夜三部曲》，鍾肇政《台灣人三部曲》、《魯冰花》，黃娟《寒蟬》，吳濁流《台灣連翹》、《亞細亞的孤兒》，龍瑛宗《植有木瓜 樹的小鎮》等 3、由上的分類，筆者歸結出下列的看法：

(1) 語言使用方面：

客家飲食文學的體裁，大部份以記敘文、抒情文為敘述手法；在語言書寫方面，除了民間文學的詩歌、諺語、戲曲，仍維持客語書寫的原貌外，在現代文學裡，使用客語書寫有杜潘芳格、葉日松、邱逸帆、林櫻蕙等人的新詩，散文方面有龔萬灶、陳淑芳、黃瑞真等人。至於小說尚未有人嘗試。這是因為新詩與散文最大特色，都是使用簡潔有力的文字書寫，且以客家人的生活背景為題材，若直接使用母語，更能貼近客家人的生活經驗，令讀者倍感親切且真實，例如龔萬灶〈覆菜盎〉中，在動作方面有「滷」、「搗」、「磧」、「擦」等客語詞彙，更能貼切的描述它火候的絕竅。至於在小說方面，因篇幅較長，必須要以較多的文字和詞彙鋪陳，若要使用全客語創作，似乎較為困難，這是因為礙於目前客語有音無字或共同認定可使用的辭彙有限，甚至有些字在使用上，爭議性仍多¹⁴，加上作家們大都以華語的邏輯思考較多，故還是認為習慣以華語書寫較方便。但是，目前由台灣客家筆會出版《文學客家》，則是提供一個使用全客語創作的平台，使得願意嘗試以客語創作文學的作家，有逐漸增多的趨勢。

(2) 議題導向方面

在客家飲食文學的網絡裡，筆者發現以飲食議題為導向的作品，大致以抒情或懷舊紀實為主，且以詩歌、散文的文體居多。但是，近年來在媒體傳播的推波助瀾下，客家

¹⁴許多作家在客語詞彙的使用上，仍借用同音字，但常因無法統一用字，造成許多困擾。目前有關客語詞彙的書寫，大都採用較具公信力的行政院客委會編印《客語能力認證基本詞彙暨語料選粹》與教育部推行的《台灣客家語常用辭典》的版本居多。

飲食意識興起，許多作家也針對客家飲食文化的起源、歷史、社會、經濟等問題多有著墨，或直接以食物、飲食文化為主題的深度書寫，已逐漸醞釀成主流的趨勢，例如：焦桐的〈菜包〉、〈酸柑茶〉、〈東方美人〉、〈福菜〉，蕭蕭〈蘿蔔與蘿蔔乾〉、龔萬灶〈覆菜盞〉，等作品，都是以飲食元素為議題的文學創作。在小說方面，以飲食作為題材，羅織出的故事情節，以介紹客家菜為主軸的有張維中的《九層之家》。以茶為背景，發展出一段男女離奇的愛情故事，或呈現社會貧富不均等問題的有鍾肇政的《採茶時節》、《魯冰花》、黃義《東方美人》等，以及李喬的《鹹菜婆》，講述一個醃製鹹菜的客家老太太，來台尋夫的故事。其他絕大多數的小說，對於客家飲食文化的書寫，都是為了因應故事情節的需求，涉及到與飲食生活所需要才鋪陳的，如鍾肇政、李喬、黃娟等人的大河小說。探究其原因，作家們或許認為，相對於氣勢磅礴民族大義的歷史故事而言，對於過度強調聚焦於飲食議題的書寫，只不過是一些柴米油鹽的小格局而已。但在「尹之羹，陸氏茶」的影響下，足以證明「治國如烹小鮮」的道理。

三、影響力

影響飲食文學大眾傳播的因素很多，包括政治、經濟、社會、文化各種層面的發展，都與飲食文學書寫的方向，環環相扣。筆者將幾個重要影響因子的面向闡述如下：

（一）政策

近年來，客家飲食文化已逐漸深化在台灣的各個生活層面上，尤以透過行政院客委會與各縣市公部門積極地行銷，頗有豐碩的成果。例如行政院客委會的網站，便在客家主題館開闢《客家美食》專區，專門介紹客家菜。又舉辦各項的活動與競賽，包括有 2005 年的「客家美食嘉年華」，2008 年的第一屆「客家板條王冠軍爭霸戰」，「2009 客家創意美食大賽」—客家小炒等美食競賽（《聯合報》，〈專題報導 2010、12、28：A12〉）與各種美食展或學術研討會如「苗栗市第二屆客家板仔節」等，其用意在增加客家飲食文化的曝光率，激勵餐飲業從事客家菜的研發與創新。這股客家菜的風行，也帶動客家飲食文學寫作的風潮，如黃菊枝的《山城客家味》，簡禎《吃朋友》，葉日松〈採板圓〉，龔萬灶〈米篩目〉，林櫻蕙〈客家味緒〉，廖純瑜〈拜阿公婆〉，利玉芳〈禮拜日个夜市場〉等作品的產生，這些在在都不斷地催化社會大眾對客家飲食文學創作的熱情。

（二）出版業

林芳玫認為探索文學與社會關係，有兩個主要研究的走向：第一種為檢視內容所呈現的社會現象，也就是把文學作品，化約為社會概念的具體化，經由文學了解社會現象。第二種為探討社會環境與結構，如何影響作品的生產與流通。這些包括作家的來源（*recruitment*）及其社會地位，文學贊助（*patronage*）的形式，出版業的結構，讀者群的人口與社經地位的組成成份……（2006：5—6）。近年來客家飲食文學的走向，受客家運動與政府政策的影響甚深。客家飲食文學因飲食文化地位的提升，亦使文學的產能與流通量大幅增加，這些作品經具體量化後，即成為是否暢銷的指標，也影響到文學贊助者的形式、出版社的結構和讀者人口組成的改變，也影響到傳播力是否通暢。尤以是贊助者的形式與出版社業的性質，更是成為作家寫作時議題的導向，也成為當代客家飲食文學的走向。行政院客委會近幾十年，對於優良出版品，設定有經費的補助，如《文學客家》、《阿啾箭个故鄉》等著作，使作者無後顧之憂可創作；如此便等於拓展一個可讓作家積極投入客語飲食文學寫作的舞台。此外，由作家焦桐所創辦的二魚文化事業有限公司，專以飲食為議題，出版一系列年度飲食文選，對於優良的客家飲食文學亦納入其中，這對引導讀者欣賞客家飲食文學與開拓閱讀人口，亦有不可抹滅的貢獻。

（三）網路行銷

當全球邁入科技雲端的網路世界裡，正快速地改變文學領域的生態。換言之，網路虛擬平台的建構，如部落格、*facebook*、微博等社群網站，都是人人可恣意揮灑的空間，變成一個自由的創作者。一般民眾不須有作家亮麗的頭銜與名氣，便可藉著網路的平台，盡情抒發對食物的美味與用餐的氛圍各種不同的看法，並藉由廣大群眾的力量，推薦發燒商品與超人氣的餐廳，無形中帶領社會大眾消費的習慣，許多知名的客家餐廳、客家菜因此而聞名。網路文學雖然不似出版品，必須歷經編審嚴格的把關，但此種全民寫作的風氣，對於庶民生活品味的滲透與影響，可謂無遠弗屆。因為，在網路急速流動的天地裡，透過虛擬世界的傳播，便隨時可建構/解構當代飲食文化的價值觀，這對於飲食文學的導向影響甚巨，這些也是研究客家飲食文學不可忽略的一環。

小結

飲食可以刻畫出一個族群集體的記憶與歷史共同的經驗，並藉此建構出屬於該族群時代應有的文化屬性與脈動。舌尖的滋味常是懷舊的根源，當這些形而上的感官，轉化成文字的書寫時，母親食物的味道，便成為對孩子親情的召喚；或是孩子藉著食物，對母親與家人情感的眷念。對家客家人而言，懷舊食物的滋味更是對匱乏的童年，象徵饑餓如黑洞般填不飽的歲月以及緬懷失落年代的追悼。在台灣客家飲食文化的脈絡中，以懷舊和鄉愁為素材，書寫的飲食文學所呈現出的客家味，正是客家飲食文化的樣貌。而當今後現代飲食的「懷舊的滋味」，儼然形成一種主流的飲食趨勢，消費者希望能藉著重新擬象、複製懷舊的食物及空間中，找回失落的過去。

客家婦女的影像在客籍作家筆下的描繪，大致以勤奮、堅忍、節儉、樸質、刻苦耐勞的形像現身，並從小被教導賦予傳統四頭四尾的社會價值觀，尤其是在家庭的飲食活動中，婦女更是「灶下」的主宰者。在物質匱乏的年代裡，客家婦女為了全家的溫飽，必須具備醃製各式醬菜的好手藝，如醬瓜、菜乾之類的食物，放置廚房的角落，以因應不時之需。在愛情與婚姻價值觀上，客家婦女常以癡情女子和堅貞寡婦的角色，謹守傳統社會婚姻關係和禮俗制度。唯有在採茶時，山歌的吟唱，才能大膽地釋放出自己的情感，唱出獨立自主的心聲。但在親情上，作家則將客家婦女刻劃為賢淑無私的形貌，對子女總以溫柔、慈祥、任勞任怨、無私無悔的包容，並將親子關係，羅織成如麵線般綿密的枷鎖。

在許多客家文學的作品中，作家常利用風土人情與各種習俗的鋪排，企圖使食物被賦予深刻的象徵意涵，反映出客家人對飲食文化強烈的堅持，以突顯其鮮明的族群色彩，形塑為客家人的符號，作為驅策族群意識凝聚的動力。客家菜發展至今，有些學者將客家飲食文化，放在建構族群認同的脈絡下論述，如鹹菜、粿粿等代表性的食物，儼然已成為彰顯客家文化最有力的符碼，也是族群認同的依歸。客家族群透過這些食物的集體的記憶，建構起族群的凝聚力與向心力。

客家飲食文學的傳播，會受族群意識的覺醒、書寫策略以及影響力等因子的影響。近年來，客家飲食文化受族群意識的抬頭與政府政策的影響，強調在地文化的重要性並積極推廣之，促使具有地方特色的客家飲食，快速地風行於台灣各地的餐飲界。因此，

客家文學書寫方向，亦由保守懷舊紀事的風格，擴張到以客家精神、民俗、信仰等層面為主軸，如此反而使客家飲食文學的層面，趨向多元、縱深、寬闊的道路，也牽動了客家飲食文學傳播的方向。飲食文學的流動，在政策、出版業與讀者三者間互動下，形成堅固的食物鏈。目前在科技雲端的網路世界裡，大環境正快速地改變文學領域的生態，部落格、*facebook*、微博等社群網站，透過網路虛擬的傳播，隨時可建構/解構當代飲食文化的價值觀，影響飲食文學書寫的走向，而這些因素，都是研究客家飲食文學不可不重視的課題。

第七章 結論

飲食文化是一個時代的櫥窗，透過它的研究，可反映出某個族群，在某一個特定時期的集體意識與共同經驗，並呈現出社會、文化、政治、經濟各種層面的樣貌。飲食文學則是記錄與該時代有關飲食思想、活動、與記憶的文學，以顯現生活各種不同的面向。這涵蓋著個人主觀情感的抒發、飲食意識與形而上精神層次的內涵。所以，對於飲食文化的探討，除了官方正式的記載外，亦可由飲食文學的線索中，搜尋到正史以外的歷史痕跡，提供寶貴的資料，成為飲食文化研究不可或缺的一環。

客家人的歷史，建構在顛沛流離的遷徙史。台灣客家人的背景，源自於先民為了解決土地與糧食等問題，不得不離鄉背井，冒險橫跨黑水溝，再次進行第五次遷徙的移民潮。客家人遠在清朝中葉即逐批東遷，尤以清末民初，更是有大量以聚居、群體的方式移民來台，並將閩、贛、粵等地區原鄉客家人的風土人情與生活模式輸入台灣。客家人來台之初，大都避居於窮鄉僻壤裡，因地形險峻，交通不便，封閉的環境反而將原鄉各種的風俗習慣與種植稻米、蕃薯、茶的山居生活模式，完整地保留下來。此種「靠山吃山」與「吃野、吃粗、吃雜」的飲食形態，形塑出客家飲食文化的獨特性，有別於當時福佬移民的人文、地理文化景象。這種山文化的飲食生活，經由作者文字的鋪陳、記錄與主觀情感的投射，運用各種不同文體的呈現，便形成客家飲食文學書寫中的一大特色。

台灣客家飲食文化的建立，來自於多次南遷飲食經驗的累積與台灣在地飲食文化的融合。這些飲食的特色，透過客家飲食文學的記錄，不斷陳述墾荒時期弱裔族群的客家人，其血淚與土地間艱辛交織而成的移民史。這些文學作品，除了史詩《渡台悲歌》，以寫實敘事的手法，紀實客家先民渡海來台的飲食狀態與反映遷徙時期的艱辛外，鍾肇政的《台灣人三部曲》、李喬的《寒夜三部曲》等大河小說，亦以墾荒時期象徵客家飲食元素的醃漬鹹菜、醬菜等，用以敘述客家人篳路藍縷、以啟山林的墾殖生涯。又因客家人來台較晚，喪失豐富的資源，大部份的居民，落腳在山高水冷的偏鄉裡，地勢險阻，物質匱乏，便養成有「存糧」的憂患意識與「折福」的惜物觀念；也就是將在地所盛產

的蔬果、肉類，以最簡樸「再生」、「低碳」、「環保」的方式，利用醃製與曬乾儲存，此種「存糧」的法則，反而造就客家人醃漬醬菜/菜乾等食品加工的發達，亦形塑成客家飲食文化重要的特色。這些富有醇厚、陳鹹口味的蘿蔔乾、鹹菜、覆菜、筍乾、豆乾等食物，不但是甘耀明、蕭蕭等作家筆下，懷舊滋味情感的依歸，也是鍾肇政、李喬等小說中，欲彰顯象徵客家人勤奮、儉樸與堅忍不拔的特質，即隸屬客家族群性格上的符碼。

台灣對不同族群與文化兼容並蓄，在飲食文化上也深具包容性。自 1895 年台灣淪為日本殖民地後，日本帝國在台全面展開皇民化運動，客家飲食習慣受此政治、社會因素的影響頗深，進而產生國際化的質變，形成一般庶民的飲食也實行喝增味湯、便當放梅子，象徵「日之丸」的日帝飲食形態。但是，也有部份的客家人，堅持自己飲食文化的風格，藉以對抗日本殖民統治。杜潘芳格的〈平安戲〉，即以台灣的甘蔗、李仔鹹等食物的意象，象徵客家人堅毅不屈的族群性格與國族主義的情操。

1949 年大陸淪陷，國民政府領軍大陸各省族群來台，進行史上最大規模的移民潮，使深具中國地方色彩的八大菜系，也隨著人口的流動，傳播至台灣。客家飲食文化因受通婚、雜居等族群融合的影響，逐漸產生大量質與量的改變，這可從郎祖筠回味媽媽為了配合外省父親口味，創新客家小炒的烹調，即可窺見一斑。客家飲食文化的特質，如同客語的次方言一樣，會隨著地域的差異，呈現出不同文化的內涵，但隨著現代化科技的進步，交通的便捷，距離的縮短，人口的流動與傳播的快速，南北合流的結果，促使地域飲食的特色逐漸在褪色中。飲食作家焦桐在〈客家小炒〉中，即指出客家小炒的南北差異，已隨今日融合各種做法而失去獨特性。原本具有地方特色的美濃野蓮，也因南北交通距離的縮短，人工培育的成功，已跨越地域的藩籬，進軍北部人的餐桌上。這使客家飲食文化獨特性的鮮明色彩慢慢在蛻變中。

客家飲食文化與祭祀文化是息息相關的。客家人常藉著祭祀，祈求心靈上的滿足外，也刻意利用豐盛的祭品，犒賞平日飲食簡單的家人。其中最具代表性的食物，即由祭品所衍生出聞名遐邇的四炆四炒，與各種加工醃製的菜乾、肉類食品。粄則是客家飲食文化中，色彩最鮮明的符碼。客家人善於做粄、嗜粄，在不同祭祀的場合，發展出不同功

能與類型的版文化，例如湯圓、粿、菜包等。湯圓在客家飲食文化中，常佔有不可或缺的地位，舉凡年俗、喜慶、婚禮等場合，都有其一定的角色和用途，象徵圓滿、團圓的意涵，這可由葉日松新詩與曾彩金的講四句中印證之。粿在客家人心中的份量，更有著族群團結與凝聚力的意象。但隨著科技腳步的快速，客家人在祭祀方面，已捨去繁文縟節而力求簡約。廖純瑜在新詩〈拜阿公婆〉中，甚至指出現代人祭祀的供品，出現改以速食的披薩、炸雞取而代之。這可從現代客語飲食詞彙的變遷中，發現客家飲食文化又即將面臨新一波的變革，而原本四炆四炒的角色，在宗教祭祀上也已逐漸被弱化。

茶是客家人重要的經濟作物，台灣客家人在茶產業裡，占有五分之三強。台灣全省自北至南，由東至西，都有客家人種茶、製茶的蹤跡，尤以故鄉是茶鄉的鍾肇政，其著作更是大量以茶山為背景，譬如《滄溟行》、《魯冰花》、《採茶時節》等小說，更將客家色彩濃厚的龍泉茶、東方美人，藉由故事情節的鋪陳，行銷給社會大眾認識。其中《滄溟行》裡，呈現出許多民間傳統珍貴的手工製茶法；與《魯冰花》中敘述六零年代，茶產業在社會文化上發展的各種面向，都是研究客家茶文化變遷，非常有價值的史料。客家茶文化所發展出的山歌、諺語，是民間文學的瑰寶，也是研究茶文學極寶貴的資產。至於客家飲茶文化中所發展的器物，與客家路邊茶亭奉茶的設置，更是客家人樸實、勤儉、淳厚、善良的體現。

近年來，台灣許多客家茶產地，已成為觀光產業的重鎮，茶文化的發展亦成為客家飲食文化的標的。只可惜，在茶產業的系統裡，茶農、茶商、茶文化工作者，均處在各自為陣的階段，因此各種資源的分配，未能充份整合而喪失優勢，競爭力也因而逐年下降。對此改進之道，若能以茶文化創意產業的觀點行銷，統整產業、官方與文史工作者的力量，結合客家茶文學與文化的特色，在介紹觀光茶園時，也將地景文學的特點融入其中，或在行銷茶葉時，能將茶葉罐附加上茶文學的設計，在茶道教學時也融入客家茶文化的課程。如此，茶產業與茶文化、文學，必能相得益彰，互蒙其利，使客家茶文化產業的品質與發展，更深寓意文化深厚的內涵，締造產、學雙贏的碩果。

飲食文學的傳播，攸關飲食文化未來的走向。1980 年以前客家飲食文學所書寫的方向，大多以對故鄉懷舊紀實的抒情文或記敘文為主，敘述難以忘懷「阿姆的味道」，

用以對於童年生活的追憶與昔日貧困歲月的悼念。《食飽言》這本書就是集結對於往日客家味的追憶與情感所紓發而編著。台灣客家人在 1980 年之後，歷經「還我母語運動」的政治抗爭後，客家意識抬頭，客家學的概念，已逐漸蔚為顯學而受到重視，也牽動客家飲食文化發展的動向。客家飲食文學在此時空背景下，書寫的方向也有寬闊的開展，並朝歷史、民俗、人文等多元方向，邁向深入報導。此種轉折反而使飲食文學發展的空間，更具有開創性與擴張性。目前，隨著鄉土教育的深耕與推廣，客語文學的書寫，日漸被社會大眾重視，也讓客家飲食文學的園地裡，另開闢一畝可耕耘的新天地，這對於母語教育與客語保存的功能上，富有深遠的傳承意義。只是，在約定俗成下，現今能使用的客語詞彙仍有限，限制於客語飲食文學的書寫，這些都是客家飲食文學研究者與創作者，該努力不懈的方向。

客家女性在飲食文學中，一直扮演舉足輕重的角色，方梓《采采卷耳》與李喬、鍾肇政等人的小說，透過各種食物的隱喻，表彰女性勤儉、堅忍、吃苦耐勞、犧牲、奉獻大地之母的人格特質。在山歌、諺語中，亦不乏藉著飲食元素的鋪陳，傳達客家婦女對愛情、親情無私的付出與寬宏的包容。但是，今日新一代的客家女性，自我意識覺醒，已逐漸走出廚房，勇敢追求自我實現，傳統陰暗廚房的角落，不再是他們一生一世的天地，故誠如方梓所言，不必過著母親上一代女性如醬菜般暗淡的人生。

飲食是客家文化的核心，客家飲食文化的演變，早期需因應遷徙與環境的匱乏，必須發展易於保存且便於攜帶的食物，造就醃製醬菜與粿等食品加工的聞名。客家人長期居無定所，生活因貧窮、節儉、刻苦、勤奮，養成對於得之不易的食物，有著「食甜想到鹹」的憂患意識，也形塑出無所不食與吃粗、吃雜的飲食習慣。此種飲食形態與現代醫學認為食物吃得太精緻，唯恐易於致癌的主張，並極力提倡返璞歸真有益健康的粗食概念，可謂不謀而合；即中國《黃帝內經》所主張：五穀為養、五果為助、五畜為益、五菜為充，氣味合而服之，以補精益氣的飲食原則，與今日所提倡營養均衡，健康養生的保健飲食，頗有異曲同工之妙。

雖然如此，但標榜客家符碼之鹹菜、醬菜、菜乾等食物，放在以健康掛帥輕薄的飲食模式中，卻與健康之道相違背。丘秀正在〈雞湯倒入水溝肚〉中，敘述現代人因恐

懼慢性病纏身，將昔日所珍惜的高湯倒入水溝內，或對於祭祀的肥豬肉敬謝不敏，此種行徑，著實令人深感痛惜。因此，近來客家飲食文化的發展，亦隨著地域環境、時空背景和人文條件的演變，以順應「少油、少鹽、少糖」的現代保健趨勢。如此，反使得客家菜原有鹹、香、油、陳的特色，失色不少。

客家飲食文化在當今全球化跨界、混雜的後現代飲食文化脈絡裡，不論烹調方式與食材的選用，已由昔日山居簡單、粗食的特性，邁向講究精緻、創意、混血美學的飲食形態，這種飲食樣貌與功能的改變，雖然可讓客家飲食文化，增添不少繽紛、多元化的色彩，卻也讓原汁原味的精神與傳統文化，逐漸消失在商業的包裝裡。故客家飲食文化要如何在傳統與創新中求取平衡，而今後又何去何從？這實在是當前令人深思且嚴肅的課題，其中客家飲食文學更是扮演重要的角色。因為唯有透過飲食文學的傳播，才能主導飲食文化的走向，蔚為社會的風潮。這對從事飲食文學創作者而言，具有承載一份承先啟後的責任。

最後，在本論文的研究中，筆者發現客家飲食文化受其他族群飲食習慣的影響甚深，如同語言接觸一樣，在質與量方面，均產生極大的化學變化。但此屬於另一層面的研究範疇，本論文因局限於篇幅所致，未能多加探討著墨。筆者建議，若對此議題有興趣的研究者，可進一步探討客家飲食文化與閩南、外省等族群的差異；尤以從閩客飲食諺語的比較中，更可爬梳出兩者間在社會文化變遷中的異同。

語言是文化的載體，從語言的發展中，可以窺視到文化的各種面貌。筆者認為研究客家飲食文學與文化的發展，亦可從語言、詞彙的變遷中，探究飲食文化發展的脈絡。尤以現代客語飲食詞彙的使用與當代客家飲食文化所呈現的現象，都是社會、文化、經濟、政治層面上，值得深思與探討的議題。這些雖然目前不是本論文研究的重點，但仍可作為未來研究的方向。

參考書目

壹、客家飲食文學文本

- 方梓。2008。《采采卷耳》。台北：聯合文學出版社有限公司。
- 丘秀芷。2003。〈雞湯倒到水溝肚〉。李喬主編。《台灣客家文選集I》。台北：行政院客委會發行前衛出版社出版。
- 。2008。〈瓜仔脯〉。焦桐主編《2007 臺灣飲食文選》。臺北：二魚文化事業有限公司。
- 甘耀明。2005。〈新炊雪丸五月鹹〉。《自由時報·副刊》。4月16日。
- 甘耀明。2007。〈芥與長年〉。焦桐主編《臺灣飲食文選》。臺北：二魚文化事業有限公司。
- 米果。2007。〈手路菜〉。焦桐主編。《台灣飲食文選II》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 行政院客家委員會編印。2007。《客語能力認證基本詞彙暨語料選粹(中、高級)——海陸版》。台北：行政院客家委員會。
- 何石松。2007。《客諺一百首》。臺北：五南圖書出版股份有限公司。
- 何石松、劉醇鑫編著。2007。《客語詞庫》。台北：台北市政府客家事務委員會。
- 。1976。〈秋收〉。《李喬自選集》。台北：黎明文化事業股份有限公司。
- 。1999。〈鹹菜婆〉。《李喬短篇小說全集3》。苗栗：苗栗縣立文化中心。
- 李喬等主編。2004。《客家文學—精選集小說卷》。台北：天下遠見出版股份有限公司。
- 。2001。《寒夜三部曲》。台北：遠景出版事業有限公司。
- 吳濁流。2007。《台灣連翹》。台北：草根出版事業有限公司。
- 林清玄。2003。〈冰糖芋泥〉。焦桐主編。《台灣飲食文選II》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 林櫻蕙。2010。〈傳統客家菜〉。邱一帆主編。《文學客家》。台北：愛華出版社。
- 。2011。〈客家味緒〉。邱一帆主編。《文學客家》。台北：台灣客家筆會。

- 邱春美編。2007。《客家文學導讀》。台北:文津出版社有限公司。
- 。2008。《客家美食與文學》。屏東：大仁科技大學。
- 邱紹傑、彭宏源。2008。《台灣客家民族植物－應用篇》。台北：行政院農業委員會林務局。
- 邱一帆。2004。〈阿姆个鹹菜〉。《桐花下个思念》。桃園：華夏叢坊。
- 周紅冰。1995。《客家風情》。贛州：江西人民出版社。
- 胡萬川編。2005。《觀音鄉客語歌謠 2》。桃園：桃園縣文化局。
- 張宏庸。1987。《茶的禮俗》。桃園：茶學文學出版社。
- 張芳慈。2003。〈甜板味〉。李喬主編。《台灣客家文選集I》。台北：行政院客委會發行前衛出版社出版。
- 張維中。2004。《九層之家》。臺北：麥田出版。
- 莊華堂。1994。〈族譜〉。鍾肇政主編《客家台灣文學選 2》台北：新地文學出版社。
- 曾貴海。2003。〈夜合〉。李喬主編。《台灣客家文學選集 I 散文·新詩》。台北：前衛出版社。
- 曾彩金編。2007。《六堆人講四句》。屏東：財團法人屏東縣六堆文化研究學會。
- 焦桐編。2003。〈緒言〉。《台灣飲食文選 II》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 。2009。〈客家小炒〉。《台灣味道》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 。2010。〈菜包〉。焦桐主編。《飲食文選》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 。2010。〈「客家宴」食單〉。焦桐主編。《飯碗中的雷聲－「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》台北：二魚文化事業有限公司。
- 。2012。〈酸柑茶〉。《臺灣肚皮》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 葉日松。2008。《因為有愛恩介心保有溫度》。花蓮：花蓮縣吉安鄉公所出版。
- 。2009。《掙板圓》。花蓮：文學街出版社。
- 遼耀東。2007。《肚大能容－中國飲食文化散記》。台北：東大圖書股份有限公司。
- 黃榮洛。1989。《渡台悲歌》。台北：臺原出版社。

- 黃永達。2005。《台灣客家俚諺語語典》。台北：全威創意媒體股份有限公司。
- 黃娟。2003。《寒蟬—楊梅三部曲第二部》。台北：前衛出版社。
- 黃秋芳。1994。〈永遠的，香格里拉〉。鍾肇政主編。《客家台灣文學選 2》。台北：新地文學出版社。
- 曾彩金等編輯。2007。《六堆人講四句—六堆客家地區民間文學有聲書系列叢書三》。屏東：社團法人屏東縣六堆文化研究學會。
- 野人文化編著。2006。《食飽旨—22 位客家名人飲食記憶地圖》。行政院客委會台灣客家文化中心籌備處企劃。台北：野人文化股份有限公司。
- 彭成慶。2010。〈家鄉傳統『清明打艾粿』个好手藝〉。邱一帆主編。《文學客家》。台北：愛華出版社。
- 彭欽清。2010，7 月。〈等水難滾，等子難大〉。《客家文學》。台北：愛華出版社。
- 。2011，1 月。〈都市山歌〉。《客家文學》。台北：台灣客家筆會。
- 楊兆禎。1994。《客家老古人言—歇後語.諺語》。新竹市：文化圖書公司。
- 廖德添編。1999。《客家師傅話》。臺北：南天書局有限公司。
- 廖純瑜。2004。〈尪叔公瀟灑謝幕〉。《聯合報繽紛版》。12 月 20 日。
- 。2011。3 月。〈拜阿婆〉。邱一帆主編。《文學客家》。台北：台灣客家筆會。
- 龍瑛宗。2001。〈植有木瓜樹的小鎮〉、〈黃昏月〉。《濤聲》。台北：桂冠圖書股份有限公司。
- 蕭蕭。2003。〈蘿蔔與蘿蔔乾〉。焦桐主編。《台灣飲食文選 II》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 鍾肇政著、彭瑞金編。1991。《鐘肇政集》。臺北：前衛出版社。
- 鍾肇政主編。1994。《客家台灣文學選 I》。台北：新地文學出版社。
- 。1994。〈序—客家文學的界說〉。鍾肇政主編，《客家臺灣文選 1》。臺北：新地文學出版社。
- 。2005。《魯冰花》。臺灣文學叢書「9」。臺北：遠景出版社。
- 。2005。《台灣人三部曲—沉淪》、《台灣人三部曲—滄冥行》、《台灣人三

- 部曲一插天山之歌》。台北：遠景出版事業有限公司。
- 鍾理和。1996。《笠山農場》。臺北：草根出版事業有限公司。
- 。2009。《鍾理和全集》。高雄：春暉出版社。
- 鍾鐵民。2001。〈大蕃薯〉。收於《山城棲地》。高雄：串門企業有限公司。
- 。2001。〈鹹魚、蕃薯飯〉。收於《山城棲地》。高雄：串門企業有限公司。
- 簡嬪。2008。《吃朋友》。台北：印刻出版社。
- 藍博洲。2004。《幌馬車之歌》。台北：時報文化出版企業股份有限公司。
- 顏嘉琪。2008。〈酸菜故鄉〉。焦桐主編《2007 臺灣飲食文選》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 羅肇錦等編。2004。《整理客家話山歌歌詞收集編纂，行政院客家委員會推動補助大學院校發展客家學術機構計畫》。中壢：國立中央大學客家學院。

貳、專書論著

- 王增能。1995。《客家飲食文化》。福建：福建教育出版社。
- 李瑞騰。1997。《老殘遊記的意象研究》。台北：九歌出版社有限公司。
- 吳德亮著/攝影。2009。《客鄉找茶》。台北：臺北縣政府客家事務局。
- 林木連等編。2003。《臺灣的茶業》。臺北：遠足文化事業股份有限公司。
- 林芳玫。2006。《解讀瓊瑤愛情王國》。台北：臺灣商務印書館股份有限公司。
- 邱彥貴、吳中杰著。2001。《臺灣客家地圖》。臺北：貓頭鷹出版社。
- 周振鶴、游汝杰著。1990。《方言與中國文化》。台北：南天書局有限公司。
- 胡亞敏。2004。《敘事學》。湖北：華中科技大學出版社。
- 施添福。1999。《清代在台漢人的祖籍分布和原鄉生活方式》。南投：台灣省文獻委員會。
- 范德光主編。2004。《臺灣制茶工業五十年來的發展》。臺北：臺灣區制茶工業同業公出版。
- 施聯東，雷文先編。1995。《畚族歷史與文化》。中央民族大學出版社。

- 徐明達。2010。《廚房裡的秘密－飲食的科學與文化》。台北：二魚文化事業有限公司。
- 陳芳明。2007。《殖民地摩登：現代性與台灣史觀》。台北：麥田出版。
- 陳煥堂、林世煜著。2001。《台灣茶》。臺北：貓頭鷹出版。
- 許世楷。2006。《日本統治下的台灣》。台北：玉山出版事業股份有限公司。
- 張典婉。2004。《臺灣客家女性》。臺北：玉山社出版事業股份有限公司。
- 張瑞成。2009。《酵素茶的魅力－臺灣烏龍茶》。臺北：迪生文化事業公司。
- 張振興。1997。《臺灣閩南方言記略》。臺北：文史哲出版社印行。
- 張宏庸。2002。《臺灣茶藝發展史》。台中：晨星出版有限公司。
- 莊華堂主編。2008。《鐘肇政口述歷史『戰後臺灣文學發展史』十二講》。臺北：唐山出版社。
- 清。張玉書等。2002。《康熙字典》。台南：大孚書局有限公司。
- 葉石濤。2007。《臺灣文學史綱》。高雄：春暉出版社。
- 黃恆秋編。2003。《客家台灣文學論》。台北：客家台灣文史工作室。
- 黃子堯。2003。《客家民間文學》。臺北：客家臺灣文史工作室。
- 黃秀政等著。2002。《台灣史》。台北：五南圖書出版有限公司。
- 黃慶萱。1975。《修辭學》。臺北：三民書局股份有限公司。
- 黃宣範。2004。《語言、社會、與族群意識－台灣語言社會學的研究》。台北：文鶴出版有限公司。
- 黃漢民。1995。《客家土樓民居》。福建：福建教育出版社。
- 溫昌衍編。2006。《客家方言》。廣東：華南理工大學出版社。
- 葛本儀主編。2003。《漢語詞匯學》。山東：山東大學出版社。
- 廖炳惠編。2003。《關鍵字 200》。臺北：麥田出版。
- 蔡謀芳。2003。《修辭格教本》。臺北：臺灣學生書局印行。
- ，2004。《吃的後現代》。臺北：二魚文化事業有限公司。
- 劉還月。1999。《臺灣客家風土志》。臺北：臺灣常民文化出版社。

- 謝重光，1995，《客家源流新探·緒論》。福建：福建教育出版社。
- 。2005。《福建客家》。廣西：師範大學出版社。
- 鍾敬文。1980。《民間文學概論》。上海：上海文藝出版社出版。
- 羅可群，2000，《客家文學史》。廣東：廣東人民出版社。
- 廚川白村著。1982。《西洋近代文藝思潮》。陳曉南譯。臺北：志文出版社。
- E.M.Forster 著。2009。《小說面面觀》。蘇西亞譯。台北：商周出版。
- Patrice Bonnewitz 著。2002。《布赫迪厄社會學的第一課》。孫智綺譯。臺北：麥田出版社。
- Halbwachs·M 著。2002。《論集體記憶》。畢然、郭金華譯。上海：人民出版社。

參、期刊、報紙及單篇論文

- 古國順。1989。〈山歌的賦比興〉。《客家風雲》，第 22 期，10 月。
- 吳學明。2007。〈移墾開發篇〉。徐正光主編。《台灣客家研究概論》。台北：行政院客家委員會·台灣客家研究學會合作出版。
- 李文玟。2009。〈「味覺、身體、勞動與情欲」：對客家女性文化性格的論述與批判〉。第九屆「客家研究」研究生學術論文研討會論文集。中壢：國立中央大學客家語文研究所。
- 林水福。1999。〈從具相到抽象的飲食文學饗宴〉。焦桐、林水福主編。《趕赴繁花盛開的饗宴》。台北：時報文化出版企業股份有限公司。
- 林淑蓉。2007。〈飲食文化篇〉。徐正光主編《臺灣客家研究概念》。台北：行政院客委會·台灣客家研究學會合作出版。台北：南天書局有限公司印製。
- 房學嘉。2010。〈粵東客家飲食與養生管窺〉。焦桐主編《飯碗中的雷聲—客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》。臺北：二魚文化事業有限公司。
- 范增平。2009。〈客家發達茶產業發展〉。吳德亮著/攝影《客鄉找茶》。臺北縣政府客家事務局。
- 周鐘瑄。清。《諸羅縣誌》。1962。《台灣文獻叢刊》第 141 種。台北：台銀經

濟研究室。

胡紅波。2010。〈《病子歌》的淵源流變與文化意涵〉。《客家語言與文學研討會—論文彙編》。台灣客家公共事務協會出版。

南方朔。1999。〈饗宴禮儀和文學的對話〉。焦桐、林水福主編。《趕赴繁花奉盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》。台北：時報文化出版企業股份有限公司

徐福全。2009。〈從諺語看臺灣的傳統飲食文化〉。黃克武主編。《食巧毋食飽—地方飲食文化（一）》。台北：財團法人中華飲食文化基金會。

徐貴榮。2006。〈文學語言美學修辭諧音雙關語與句義雙關的衝突—以客家山歌詞為例〉，《客家民間文學學術論文研討會論文集》。中壢：國立中央大學客家學院、國立中央大學客家語文研究所。

陳修。1994。〈跋〉。房學嘉著。《客家源流探奧》。廣東：廣東高等教育出版社。

陳運棟。2007。〈源流篇〉。徐正光主編《台灣客家研究概論》。行政院客委會·台灣客家研究學會合作出版。南天書局有限公司印製。

陳素真。2009。〈天下無正味蘇軾的飲食美學〉。焦桐主編《味覺的土風舞「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》。台北：二魚文化事業有限公司。

許素蘭。2004。〈泰姆記作品導讀〉。李喬等主編《客家文學—精選集「小說卷」》。台北：天下遠見出版股份有限公司。

—。2004。〈先生媽作品導讀〉。李喬主編。《客家文學精選集—小說卷》。台北：天下遠見出版股份有限公司。

黃榮洛。1991。〈客家人的台灣史〉。徐正光主編。《徘徊於族群和現實之間》。台北：正中書局股份有限公司。

黃叔瓚。清。〈北路諸羅番一·飲食〉。《臺海使槎錄》。

黃克武。2009。〈導論〉。黃克武主編。《民以食為天：地方飲食文化（一）》。台

- 北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 黃樹民。2009。〈近代華北農村飲食文化的變遷〉。黃克武主編。《民以食為天：地方飲食文化（一）》。台北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 黃正敏。2009。〈臺灣茶與客家人〉。《兩岸客家茶文化學術論壇》。臺北縣府客事務務局。
- 彭瑞金。2002。〈從族群特性看客家文學的發展〉。徐正光主編。《徘徊於族群和現實之間》。台北：正中書局股份有限公司。
- 。2003。〈台灣客家文學的可能性及其以女性為主導的特質〉。黃恒秋編，《客家台灣文學論》。台北：客家台灣文史工作室榮譽出版。
- 彭芊琪。2006。〈客家山歌之意象研究—以桃園縣客家歌謠為例〉。《客家民間文學學術論文研討會論文集》。中壢：國立中央大學客家學院、國立中央大學客家語文研究所
- 楊長鎮。1991。〈社會運動與客家人文化身份意識之甦醒〉。徐正光主編。《徘徊於族群和現實之間》。台北：正中書局股份有限公司。
- 楊彥杰。2009。〈客家菜與客家飲食文化〉。黃克武主編。《民以食為天：地方飲食文化（二）》。台北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 廖純瑜。2008。〈客家心茶香韻〉。《茶天下雜誌》。臺北：向日葵出版社。6月。
- 。2009。〈臺灣客家茶文化的發展與推廣〉。《大仁科技大學地二屆客家藝文學術研討會論文集》。屏東：屏東大仁科技大學。
- 。2009。〈由客家辭彙，探討台灣客家飲食文化的發展〉。《苗栗市第二屆客家版仔節—客家美食文化、客家美食創意產業學術研會》。苗栗：國立聯合大學。
- 。2010。〈客家飲食文學中的愛情世界〉。羅肇錦主編，《臺灣客家語文研究輯刊》。台北：臺灣客家語文學會。
- 。2010。〈以「鹹菜」密碼，解讀客家文化之研究〉。焦桐主編。《飯碗中的雷聲—「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》台北：二魚文化事業有限公司。

- 廖亭朝。2009。〈客家心、茶香情〉，《兩岸客家茶文化學術論壇》。臺北縣：客家文化園區。
- 劉煥雲。2010。〈台灣客家飲食文學中茶文化之研究〉。焦桐主編《飯碗中的雷聲－客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》。臺北：二魚文化事業有限公司。
- 練春招。2008。〈從豐富多彩的“叛”類詞看客家的民俗〉《第八屆國際客方言研討會會前論文集》。中壢：國立中央大學客語所編印。
- 賴文英。2006。〈客家山歌中的同音雙關〉。《客家民間文學學術論文研討會論文集》。中壢：國立中央大學客家學院、國立中央大學客家語文研究所。
- 賴守誠。2009。〈臺灣客家飲食運動的源起、建構與發展：文化經濟取向的社會分析〉。《2009 全球客家城市高峰論壇－都市客家的跨國比較會議手冊》。中壢：中央大學客家學院。
- 謝俊逢。1991。〈客家的音樂與文化－以山歌為中心〉。徐正光主編《徘徊于族群和現實之間－客家社會與文化》。臺北：正中書局股份有限公司。
- 謝重光。2005。第 2 期。〈客家婦女人文性格及其歷史成因〉。《福州大學學報－哲學社會科學版》。福建：福州大學。
- 鍾怡雯。1999。〈記憶的舌頭－美食在散文的出沒方式〉。焦桐、林水福主編。《趕赴繁花盛開的饗宴》。台北：時報文化出版企業股份有限公司。
- 鍾鐵民，〈蕺菜？好吃！〉，《中國時報·人間副刊》，1996 年，收於《山城棲地》。串門文化出版，2001 年。
- 《聯合報》。2010·12·28，A12 版專題報導。
- 羅肇錦。2005。〈台灣客家的入墾與分佈〉。古國順等著。《台灣客語概論》。台北：五南圖書出版股份有限公司。
- 。2007。〈羅序〉。邱春美編著。《客家文學導論》。台北：文津出版社有限公司。
- 。羅肇錦。1998。〈客語源起南方的語言論證〉。台北：台元出版社。
- 。2010。〈客家人的食與言〉。焦桐主編。《飯碗中的雷聲－「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》台北：二魚文化事業有限公司。

羅秀美。2010。〈飲食記憶與群族身份－試論現代客家飲食文學系譜的建構〉。焦桐主編。《飯碗中的雷聲－「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》。台北：二魚文化事業有限公司。

羅可群。1998。〈試論客家文學〉。《學術研究》。第9期。

－。2000。〈客家文學的文化特徵〉。廣東：《嶺南文史》，第二卷。

肆、學位論文

游麗雲。2008。《怎樣色情？如何文學？－臺灣飲食文學中的情色話語》。國立中央大學中國文學所碩士論文。

蘇鵲翹，2007，《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》。國立中央大學中國文學研究所碩士論文。

伍、多媒體資料及其他

黃金鳳、黃添霖對唱·〈採茶歌〉《客家民謠》。吉聲影視音有限公司。

劉鈞章錄製 CD，《客家山歌歌詞總匯》，2003年，11月1日。

網站：

不老部落 官方網站: <http://www.bulaubulau.com/>。2012。08。20。

重編國語辭典修訂本：1994 Ministry of Education, R.O.C. All rights reserved。2012。08。20。

www.nsqkl.org/chat/archiver/?tid-3292.html。2012。08。21。

附錄

客家飲食辭彙調查表，分類表如下¹：(註：□表是沒有)

表一：主食類

編號	國語辭彙	客語辭彙	閩語辭彙
1	在來米	在來米	在來米
2	黑糯米	烏糯米	烏卒米
3	五穀米	五穀米	五穀米
4	白米	白米、精米	白米
5	糙米	糙米	糙米
6	胚芽米	胚芽米	胚芽米
7	白飯	淨米飯、白飯	白飯
8	糯米飯	糯米飯	卒米飯
9	地瓜飯	蕃薯飯	地瓜飯
10	南瓜飯	黃瓠飯	金瓜飯
11	乾飯	硬飯犒、燥飯	飯
12	熱飯	燒飯	燒飯
13	剩飯	冷飯、剩飯	冷飯
14	餿飯	臭餿飯	臭酸飯
15	鍋巴	飯焗、結焗	飯辟
16	白稀飯	淨糜	糜
17	甜稀飯	糖糜	甜糜

¹飲食詞彙調查表的製作，參考張振興著，1997，《台灣閩南方言記略》文史哲出版社印行與行政院客家委員會編印，2007，《客語能力認證基本辭彙暨語料選粹(中、高級)－海陸版》行政院客家委員會

18	鹹稀飯	鹹糜	鹹糜
19	菜豆稀飯	豆糜	豆仔糜
20	地瓜稀飯	蕃薯糜	地瓜糜
21	豬肉稀飯	豬肉糜	鹹糜
22	稀飯	糜	糜
23	蛋炒飯	卵炒飯	炒卵飯
24	飯團	飯團	飯丸
25	蛋餅	卵餅	卵餅
26	艾飯□	艾飯	□
27	麥片	麥片	麥片
28	便當	飯兜仔	便當
29	炒米粉	炒米粉	炒米粉

表二：粿類

1	芋頭粿	芋粿	芋餛
2	南瓜粿	黃瓠粿	金瓜餛
3	碗粿	水粿仔	碗餛
4	九層粿	九層粿	九頂餛
5	鹹粿	鹹粿	鹹餛
6	鹹粽子	鹹粽	鹹粽
7	紅豆糕	紅豆粿	紅豆餛
8	發糕	發粿	發餛
9	蘿蔔糕	菜頭粿	菜頭餛
10	米苔目	米篩目	米苔目
11	紅龜粿	紅粿	紅龜餛
12	湯圓	粿圓	圓仔

13	紅糖米糕	烏糖米糕	米糕
14	粢粽□	粢粽	餛粽
15	菜包□	菜包	□
15	艾草糕	艾粢	□
16	水粢□	水粢	□
17	新丁粢□	新丁粢	□
18	麻薯	糰粿	麻薯
19	粢條	粢條(面帕粢)	□
20	蕃薯湯圓	蕃薯粢圓	□

表三：點心類

1	糖梨、鳥梨	仙楂仔	鳥仔梨
2	綠豆餅	綠豆餅	綠豆膨
3	綠豆糕	綠豆膨、綠豆糕	綠豆糕
4	芋頭餅	芋餅	芋仔餅
5	地瓜餅	蕃薯餅	地瓜餅、含薯餅
6	柿霜□	柿花	□
7	柿子乾	柿子乾、柿餅	柿仔餅
8	冬瓜糖	冬瓜糖	冬瓜糖
9	生仁糖	生仁糖	生仁糖
10	花生糖	地豆糖	土豆糖
11	酥糖	酥糖	酥糖
12	麻老	麻粿	麻米粿
13	米老	米老	米老
14	麻花	索仔糖	索仔糖
15	蜜餞	李仔齏	李仔齏

表四：醃漬類：

1	味噌	米醬	米醬
2	豆豉	豆豉	蔭豉仔
3	蔭瓜	蔭瓜、暗瓜	蔭瓜
4	越瓜	醃瓜仔	<input type="checkbox"/>
5	醬瓜	醬瓜仔	醬瓜仔
6	醬菜	醬菜	<input type="checkbox"/>
7	鹹蘿蔔	黃菜頭、菜頭朗	<input type="checkbox"/> (直接說日本話)
8	鹹冬瓜	鹹冬瓜	冬瓜醬
9	滷生薑 <input type="checkbox"/>	鹹薑嫩	<input type="checkbox"/>
10	榨菜	四川菜	<input type="checkbox"/>
11	福神漬 <input type="checkbox"/>	福神漬	<input type="checkbox"/>
12	花生米	地豆米	土豆

表五：乾貨類

1	瓠瓜乾	瓠乾	瓠仔乾
2	豇豆乾	豆乾	豆仔乾
3	高麗菜乾	菠(高)麗菜乾	高麗菜
4	蘿蔔乾	菜頭乾	<input type="checkbox"/>
5	鹹菜乾	鹹菜乾	鹹菜乾
6	福菜乾	福菜乾	<input type="checkbox"/>
7	(武平)豬膽肝	豬膽肝	<input type="checkbox"/>
8	福菜乾	福菜乾	<input type="checkbox"/>
9	(連城)地瓜乾	蕃薯乾	<input type="checkbox"/>
10	(長汀)豆腐乾	豆腐乾	豆乾

11	(上杭)蘿蔔乾	菜頭乾	菜頭乾
12	(寧化)辣椒乾	辣椒乾	□
13	寧化)老鼠乾	老鼠乾	□
14	(明溪)肉脯乾	肉脯乾	肉脯乾

表六：各式菜餚

1	豆腐乾	豆腐乾	豆乾
2	蕃薯葉	蕃薯葉	地瓜葉（含薯葉）
3	豆皮、豆竹	豆腐皮	豆皮
4	紅麴酒糟	糟嫲	□
5	封雞、封肉	封雞、封肉	封肉
6	白斬雞	雞肉盤、雞肉剝盤	切盤
7	里肌肉	脰條肉	□
8	紅燒肉汁	爌肉味	爌肉
9	客家小炒□	小炒、客家小炒	□
10	煎蛋	煎卵	煎卵
11	鹹蛋	鹹卵	鹹卵
12	蘿蔔乾蛋	菜脯卵	菜脯卵
13	蒸蛋	炊卵	炊卵
14	荷包蛋	卵包	煎卵
15	茶葉蛋	茶葉卵	茶葉卵
16	牛筋	牛筋	牛筋
17	牛肉乾	牛肉乾	牛肉乾
18	牛的蜂巢胃	牛肚缸	牛肚
20	豬腰	豬腰仔	腰子

21	豬耳朵	豬耳公	豬耳仔
22	鹹豬肉	鹹豬肉	鹹豬肉
23	大腸	大腸	大腸
24	小腸	細腸	腸仔
25	豬卵腸	生腸	生腸
26	粉腸	粉腸	粉腸
27	魚罐頭	三紋魚	三紋魚
28	魚丸	魚丸	魚丸
29	肉丸	肉丸、肉圓	肉丸
30	貢丸	貢丸	貢丸
31	花枝丸	花枝丸、花枝圓	花枝丸
32	雞腿	雞髀	雞腿
33	蝦仁	蝦仁	蝦仁
34	蝦皮	蝦裨仔	蝦裨仔
35	雞胸肉	胸脯肉	雞胸脯肉
36	雞肫	雞肫 (khin、)	雞肫
37	雞血	雞紅	雞血
38	雞尾巴	雞尾、雞尾椎	雞尾椎
39	薑母鴨	薑嫲鴨	薑母鴨
40	豬血	豬紅	豬血
41	豬肝	豬肝	豬肝
42	豬腳	豬腳	豬腳
43	鮮魚	萋魚	萋魚
44	鹹魚	鹹魚	鹹魚
45	小魚乾	魚脯、小魚脯	魚脯

46	臘鴨	臘鴨	臘鴨
47	香腸	煙腸、香腸	煙腸
48	肉鬆	肉脯	肉脯、肉鬆
49	味噌湯	米醬湯	米醬
50	蛋花湯	卵湯	卵湯
51	蜆湯	蜆仔湯	蜆仔湯
52	覆菜湯	覆菜湯	覆菜湯
53	莧菜湯	莧菜湯	莧菜湯
54	麵線加蛋煮	麵線卵	米線卵
55	下水湯	下水湯	下水湯
56	肚片湯	豬肚湯	豬肚湯
57	四物湯	四物湯	四物湯
58	四神湯	四神湯	四神湯
59	大魚大肉	魚魚肉肉	大魚大肉
60	長年菜	長年菜	長年菜
61	炆筍絲	炆筍乾	炆筍絲
62	大腸炒薑絲□	大腸炒薑絲	□
63	梅乾扣肉□	梅乾扣肉	梅乾扣肉
64	高麗菜封□	高麗菜封	□

表七：飲料、冰品類

1	汽水	涼水(汽水)	涼水、汽水
2	沙士	沙士	沙士
3	西打	西打	西打
4	果汁	果汁	果汁
5	芭樂汁	芭仔汁	芭仔汁

6	柳丁汁	柳丁汁	柳丁汁
7	茶	茶	茶
8	釀茶	釀茶	濃茶
9	甜茶	甜茶	甜茶
10	清茶	清茶	清茶
11	花茶	花茶	花茶
12	烏龍茶	烏龍茶	烏龍茶
13	柚子茶	柚子茶	柚子茶
14	膨風茶	膨風茶	膨風茶
15	酸梅茶	酸梅茶	酸梅茶
16	仙草	仙草	仙草
17	香草茶	□	□
18	酸柑茶	酸柑茶	酸柑茶
19	豆漿	豆乳	豆乳
20	米漿	米乳	米乳
21	酒	酒	酒
22	濃酒	釀酒	濃酒
23	啤酒	麥酒、啤酒	麥仔酒
24	米酒頭	米酒頭	米酒頭
25	紹興酒	紹興酒	紹興酒
26	紅露酒	紅露酒	紅露酒
27	高粱酒	高粱酒	高粱酒
28	竹葉青	竹葉青	竹葉青
29	清酒	清酒	清酒
30	紅葡萄酒	紅酒	紅酒

31	白葡萄酒	白酒	白酒
32	洋酒	洋酒	洋酒
33	豆腐腦(豆花)	豆腐花	豆花
34	咖啡	咖啡	咖啡

表八：調味料

1	醬油膏	豆油膏	豆油
2	鹽水	鹽水	鹽水
3	香油	香油	香油
4	桔醬□	桔醬	□
5	辣椒醬	辣椒醬	辣椒醬
6	麻油	麻油	麻油
7	蕃茄醬	Tomato 醬	Tomato 醬
8	沙茶醬	沙茶醬	沙茶醬
9	芥茉醬	芥茉醬	□
10	沙拉油	沙拉油	沙拉油
11	辣椒粉	辣椒粉	辣椒粉
12	茶油	茶油	茶油
13	油	油	油
14	花生油	地豆油、伙油	伙油
15	黑糖	烏糖	烏糖

表九：水果類

1	荔枝	荔枝	荔枝
2	龍眼	牛眼	林吝
3	香蕉	芎蕉	芎蕉
4	水果	水果	果子

5	柚子	柚仔	文旦
6	楊桃	楊桃	楊桃
7	橘子	柑仔	柑仔

表十：飲食中常用的形容詞

序號	國語詞彙	客語詞彙	閩南語詞彙
1	酸(酸酸)	酸(酸酸)	酸(酸酸)
2	酸酸的	酸藕酸藕	酸藕酸藕
3	甜(甜甜)	甜(甜甜)	甜(甜甜)
4	超甜	死甜	死甜
5	苦(苦苦)	苦(苦苦)、苦笃笃	苦
6	非常苦	丟苦	足(非常)苦
7	辣	辣	辣
8	很辣	辣辣	足(非常)辣
9	鹹	鹹	鹹
10	香(香香)	香(香香)	香(香香)
11	香噴噴	香馥馥仔	香廣廣
12	超鹹	死鹹	死鹹
14	鹹酸甜雜陳	鹹酸甜	鹹酸甜
15	甘	甘	甘
16	肥(肥肥)	肥(肥肥)	肥(肥肥)
17	油(油油)	油(油油)	油(油油)
18	油滋滋的	油濟濟的	油濟濟
19	醃、	醃、濃	濃(搞)
20	很濃	醃	濃(搞)
21	稀	鮮	朗朗

22	淡(淡淡)	淡(淡淡)	淡(稼)
23	濃稠	汙、結、醜	足濃(足搞)
24	淡淡的	淡濼淡濼	淡淡的(稼稼的)
25	澀(澀澀)	澀澀澀	澀(澀澀的)
26	油脂類食物	油氣	油氣
27	韌(韌韌的)	韌(有點韌)	Q(真Q)
28	油脂類食物	油氣	□
29	很軟	軟入入仔、軟細	真軟
30	非常軟	軟窰搭確	真軟
31	鬆(有點鬆)	鬆(鬆鬆的)	鬆、鬆鬆(桑、桑桑)
32	硬(很硬)	硬硬、硬式	硬(真硬)
33	非常硬	硬殼殼仔	硬殼殼仔
34	冰冷	冰	冰
35	涼爽(涼涼的)	涼(涼涼)	涼(涼涼)
36	冷、涼(冷冷的)	冷(冷冷)	冷、涼(冷冷、涼涼)
37	燙、熱(熱熱的)	燒(燒燒)、	燒(燒燒)
38	溫溫的	溫燒	溫溫
39	很燙	燒燻燻仔	燒燻燻
40	苦中帶甜	苦甘仔苦甘	苦甘仔苦甘
41	有點苦	苦篤苦篤	稍為苦
42	臭(臭臭的)	臭(臭臭)	臭(臭臭)
43	餿味	臭餿	臭餿
44	腥臭味	臭腥	臭腥
45	羶臊味	臭臊	□
46	青澀味	澁澁、澀澀	澀澀

47	不熟的	生生	青
48	黏	黏黏	黏(黏黏)
49	鬆散	糝糝	桑(膨膨)
50	半鹹半淡	半鹹淡、半鹹半淡	半鹹淡
51	爛爛	酪酪	爛爛
52	冰棒	枝仔冰	枝仔冰
53	剝成塊狀	剝圈、剝一塊塊	剝一塊一塊
54	食物長霉	生菇	生暴

表十一：有關飲食所使用的動詞類

序號	國語詞彙	客語詞彙	閩語詞彙
1	□比喻生活節儉	咬鹽啣醋(咬薑啣醋)	□
2	以其人之道還其人之身，喻塘塞□	飯食堵貓	□
3	用水煮茶	焮茶、煮茶	煮茶
4	脫去穀粒；收租 載穀子	打穀 打穀租	摔
5	榨油	打油	汲油?
6	散播稻麥的種子	委秧	敷種
7	魚蛙產卵；打蛋	打卵	生卵
8	結果實；結子	打子	結子
9	取水；汲水	打水	打水
10	收租；訂定租約	打租	送訂
11	生根	探根(釘根)	生根
12	顯身手	展手路	展手路
13	噎著	哽住	噎住

14	湊熱鬧	逗熱鬧	逗熱鬧
15	湊桌	鬥桌	湊一湊
16	扭轉	擰	擰
17	燙到	燒著	燙到
18	攪和糖水	攪糖水	攪一攪
19	種菜	種菜	種菜
20	完全成熟	熟水	熟
21	幫助	騰手	逗幫忙
22	折福	折福	討債
23	磨板漿	挨板、磨板	挨糶
24	折甘蔗	拗甘蔗	拗甘蔗
25	捲	捲	捲
26	採	摘、採	挽
27	捏(用兩根指用捏)	捻	捻
28	掘	掘	掘
29	端	兜	捧
30	剝開橘子	擘柑仔	擘柑仔
31	撈	撈	撈
32	製作板	做板、打板	炊餛
33	搓揉板團	△板	?
34	纏繞	纏	纏
35	丟棄	擲忒	擲
36	吃	呷、食	食
37	剝	剝	剝
38	收碗筷	撿碗筷	收碗筷

39	撿拾柴草	撿樵	撿樵
40	釀酒	焗酒	焗酒
41	割稻	割禾	割紬
42	挖蕃薯	改蕃薯	挖蕃薯
43	降火氣	降火	降火氣
44	灑鹽在生食上	醃生	醃
45	舀	舀	舀
46	沾醬油	蘸豆油、搵豆油	搵豆油
47	澆水	淋水	沃水
48	浸	浸	浸
49	擦粉	搽(擦)粉	抹粉
50	淹水、泡水	浸水	浸水
51	泡酒	浸酒	浸酒
52	用鹽醃漬	滷鹽	醃
53	滷淡	滷卵	滷卵
54	摸蛤蠣	覓蜆仔、摸蜆仔	覓蜆仔
55	啃甘蔗	喫甘蔗	喫甘蔗
56	調味	芡香	芡香
57	牽	牽	牽
58	油凝結	凝油	結凍
59	撬開來	撬開來	撬開來
60	墾殖田畝	開田	開墾
61	開闢山林	開山打林	開墾
62	捆	捆	捆
63	摸不到底	罇無底(撈無底)	撈無

65	下雨	落水	落雨
66	孵蛋	孵卵	孵卵
67	刨	刨	刨
68	削	削	削
69	烘焙	焙	焙、烘
70	焗考地瓜	焗蕃薯、烤蕃薯	烘
71	扭	扭	扭
72	泡茶	泡茶	泡茶
73	沖泡牛奶	泡牛奶	泡牛奶
74	泡奉神	泡神茶	泡神茶
75	做紅燒肉	炆爌肉	炆爌肉
76	拼、賣命	拼、打拼	打拼
77	堵塞、塘塞	堵	塞
78	烤乾	焗燥	烘乾
79	挑擔	垓擔、荷擔	擔
80	爛掉	綿忒、爛忒	爛掉
81	吃早餐	食朝	呷早餐
82	吃午餐	食晝	呷中晝
83	吃晚餐	食夜	食暗
84	喝酒	食酒、淋酒	食酒、淋酒
85	喝茶	食茶、淋茶	食茶、淋茶
86	吸	啜	
87	做糕點	打粩	做餠