



來自食物的記憶

客家人的廚房



民國 60 年代，一個冷冽的冬天早晨。

座落於花蓮吉安的一個客家大家族，起床之後沒多久，婆婆便帶著所有的媳婦、女兒，外加一大堆湊熱鬧的小孩，一群總共 20 多人，或坐在小板凳上、或蹲在地下，每個人分別做著不同的工作，有的負責壓粄、有的則是忙著切粄，一群女人分工合作，全都忙得不可開交，她們正在製作的是客家人過年時家家必備的「甜粄」。



搶著鍋中剩板的快樂記憶

等到將粿都切好時，這時候廚房中兩口大灶的火已經升起，女眷們七手八腳的將剛切好的粿丟入大鍋中，鍋中並不加水，而是只有放二砂糖，純粹靠著熱氣以及糖，慢慢地把堅硬的粿給融化，而且要化成像麻糬一般軟嫩的程度才行。

由於這個程序必須在用一根大木棍在大鍋中不斷翻攪，女人家的力氣不夠，通常會喚外面的男丁進來幫忙。多位男丁必須輪流攪拌上一個多小時，才讓整個粿變成軟 Q 狀。

之後則是把這些軟 Q 如麻糬的粿倒入容器當中，放涼來，此時大鍋中會有一些剩下的甜粿像鍋巴一樣黏在鍋底，「這時候我們小孩子全都爭先恐後的上去搶來吃，而這也是我們小時候每年最快樂了的事情了！」回想起兒時記憶，初英山文化產業交流協會監事鍾寶珠，滿臉洋溢著幸福的笑容。

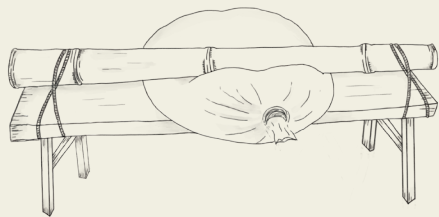


客家人習慣在除夕前的一個禮拜，便陸續開始製做各種祭祀用的紅粿。(初英山文化產業交流協會提供)

蒸甜粿 小孩不能靠近

我們再把場景轉到另一個客家家族，他們的甜粿則是另一種做法，是用蒸的。

同樣是一大清早，整個家族的女眷便已全部聚集。為了製作甜粿，她們從石磨來磨糯米開始做起，費了好大力氣磨出來的整袋糯米，必須用竹條網綁，再放在長凳下用力壓，中間還得不斷翻面、不斷大力壓，大概要壓上3個小時才能讓水分乾透，還蠻吃力的工作，而這只是第一天份的而已。



第二天一大早，由家族中的婆婆領軍，婦女們以竹製的磨籃將昨天壓好的粿給磨碎，然後加入二砂糖，用手慢慢的搓揉，砂糖會慢慢的將粿給融化，變成柔軟的甜粿。之後則須將這些軟Q的甜粿倒入蒸籠當中，上面鋪上一層棉巾、一層油紙的放在灶上蒸，得蒸上3、4個小時才算完成。

到了蒸的這個階段時，小孩子照例是不能靠近的，只要一發現有小孩在旁邊說話，立刻就會被大人斥喝：「你、你們都到旁邊去，不要在這邊亂講話，不然甜粿是會蒸不熟的！」

吉安鄉南華村「南華大嬭團」團長林金蓮帶著滿眼笑意，回憶著童年的片段形容道，這種用蒸的甜粿特別的Q，而且很耐存放，做好之後放上3、4個月都不是問題。「過完年大夥要到田裡插秧時，母親就會把切片的甜粿給煎過，中間再夾上香菜，吃起來可是又香又Q的呢！」

美好的食物記憶，總是特別的清晰且長久，即使經歷歲月洗鍊，也依然歷歷在目。



糕的身影無所不在

這種家族忙著製作甜糕的景像，通常是發生在客家村莊除夕的前 7 天，因為客家人習慣在除夕前的一個禮拜，陸續開始製做各種祭祀用的紅糕、甜糕、發糕，而且整個家族的女人全都出動，村莊中則是家戶戶可看到日夜不息的炊煙，景像既溫馨又熱鬧。

在這忙碌非凡的 7 天當中，婦女們前 3 天通常會先製作菜頭糕、發糕、甜糕等各種糕類食物，為了豐盛呈現，總是一籠蒸完緊接著又換上一籠。蒸完之後再接著殺雞宰鵝，然後則是忙著送神，送完神才有空進行家中的大掃除。這種忙亂一直要等到除夕當天，接完神明，並將各種糕類給擺到桌上來壓神桌，才能算告一個段落。

我們可以在這一連串的忙碌當中，發現到「糕」的身影無所不在。

糕這種食物，的確在客家人心目當中是非常傳統且重要的代表。過年時一定有著發糕、甜糕、紅糕、菜頭糕；清明節時祭祖則需要艾糕；重陽節時有九層糕；至於平日呢，他們則會依著時節製做各種的芋糕、甜鹹糕、紅豆糕、豬籠糕…等各種不同的糕類。

而透過糕這種加工再製品，還能夠進一步連結到過往客家人遷移各地、刻苦耐勞的歷史背景。

- 1 圖 1：紅粄所採用的圖像通常是象徵長壽幸福的龜甲為花紋，並以壓模來印製
 - 2 圖 2：客家人習慣在除夕前的一個禮拜，便陸續開始製做各種祭祀用的紅粄
- (圖片來源皆為初英山文化產業交流協會提供)





1 圖 1：芋粿也非常具有客家人吃苦耐勞的精神
2 圖 2：帶著酒香的紅糟肉，是客家媽媽的傳統家鄉味 (初英山文化產業交流協會提供)

千年來不斷的遷移

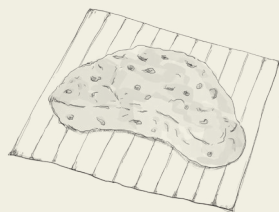
客家先民最早原本是住在黃河流域的漢人，因為長期的戰亂與天災，驅使他們千年來不斷往南遷移。從唐朝末年開始，便陸續地輾轉遷到江西、廣東、廣西、福建等南方省分，之後甚至渡海遷移到台灣以及海外，族群遷移的幅度巨大且時間綿長。

這些千年來不斷遷移的客家人，每到一處，總是發現平原等適合耕作的地方早就有人聚集開發，而後來慢到的客家人往往只能往山區去居住，這種情況不斷發生在移居的每個省分當中。

「不僅在各省份都被迫居住到偏遠地區，就連海島台灣也不例外，因為在清朝期間，朝廷甚至還針對客家人，頒布了『渡台三禁』的命令。」對於客家源流頗有研究鍾寶珠說道，由於這只禁令，使得客家人比閩南人更晚進入台灣，到的時候，平地一樣全被閩南人給佔去了，客家人同樣也只能往山區或山腳邊居住，與原住民的關係可能比與閩南人來得更好一些。

透過叛 看到客家人的耐勞

也正因多在山區中居住的緣故，物資較為匱乏，食物的保存便相對重要了。例如鹽醃、紅糟等方式，便經常出現在客家人的周遭，成為日常生活的一部分。



時常遷移的緣故，客家人深知食物保存、攜帶的不易，不少食物都會以醃製方式來保存，這樣放個一、兩年不是問題，同時也便於帶走。而目前仍很常使用的紅糟方式也是如此，「在從前那個沒有冰箱的時代，我們都很習慣把肉放到紅糟裡，這樣便可以保存許久。」林金蓮形容，「一直到現在，我們客家人還是很常做紅糟，尤其到了過年時，沒吃到感覺就不像過年呢！」

至於粄，也是因為相似的緣由，身影頻繁的出現在客家人身旁。



因為粄是米食再製品，特色是耐久存、易攜帶，同時也很合適上山耕作的人帶在身上，隨時可拿出來充飢。這些食用特點都與客家人長期以來需要長途跋涉、於偏遠山區討生活息息相關，食物充分地映出這個族群堅毅耐勞的面項。

吉安特有檳榔心芋 鬆軟味濃

而如今遍佈台灣各地的客家人，也因應不同的居住地區，逐漸發展出各地不同的擅長菜色。以居聚在吉安南華地區的客家聚落為例，芋粄便是他們相當重要的特色菜，「芋粄就是我們的強項啦！」林金蓮這樣直接了當的形容。



吉安鄉其實是台灣芋頭的四大產地之一，所產的檳榔心芋質地綿密，且有一種特有的鬆軟口感，相當受到喜愛，名頭雖不見得響亮，但味濃質優卻是不爭的事實，於是出現了一種奇特現象，那便是大批的西部盤商在產期會蜂擁而入，採買後轉以「大甲芋頭」的名頭來賣。

這些好吃掛保證的檳榔心芋，主要種植於吉安鄉的南華、干城地區，飲的是奇萊山上流下的清澈水源、種植在初英山下的深厚土壤，這樣的優質水源及栽培環境，出來的芋頭其實品質一點也不輸給名聞遐邇的大甲芋。

南華地區的客家聚落媽媽們，則是充分利用在地優質作物，做出了令人垂涎三尺的芋粄。「南華這邊的芋粄在製作時，特別著重爆香，一定要把爆料的水份給炒乾，這樣吃起來才會口

齒留香！」林金蓮說起訣竅道：「還有在搓揉過程中，水份要加多少才能揉得香，這些都是阿嬤傳下來的智慧。」她說得沒錯，南華的芋艸在蒸熟後，一口咬下，口中立即佈滿了芋頭及爆料的香氣，即使放個幾天之後再吃，同樣是軟Q可口，美味一點也沒走樣。



1 | 2 圖 1：吉安鄉是台灣芋頭的四大產地之一
圖 2：客家人一生都與艸脫離不了關係



客家移民到花蓮

話說吉安南華這邊的客家人，當初大舉遷入花蓮的時段，主要集中在日據時代的吉野移民村年代。

吉野移民村是台灣的第一座官營的日本移民村(1910年)，日本人當時在此設有幾大聚落，分別為宮前(今慶豐村)、清水(今福興村)、草分(今永興村)以及中園(今吉安村)。



而閩南人多聚集於外圍北邊的北園(今太昌村)，至於晚來後到的客家人，則是往南群聚到了南園(也就是今天的南華村)。「移民村的中心區域，只有日本人能居住，因此漢人多是住在外圍的北邊，而客家人則是往南側移居，當時的南園的客家移民多數是來自桃園大溪的『大溪幫』。」

鍾實珠指出，當年移居吉野移民村的客家人主要有兩波，首波是移民村對外招募民工時，第二波則是日本人設置製糖廠時，又來了一大批移居到此種植甘蔗。「西部人口稠密，不好生存，因此聽到日本人在東部找人時，很多客家人都是沿著臨海道路進入；而後當花蓮港築好之後，也使得不少移民藉海路湧入。」

1
2
3

圖1：南華村在日據時代曾被日人設為養馬場，而後選設為種畜繁殖畜牧場
 圖2：南華村的客家人一到冬天便全天生火烤暖，親友鄰居也全聚到這邊聊天
 圖3：湯圓再加上茼蒿，就會變成好吃的客家鹹湯圓(初英山文化產業交流協會提供)



南華村客家人所佔的比例達 45%，是人口的主力，
他們還刻意恢復了過去古老的砌石牆



春、夏、秋、冬好時節

直到如今，當時的南園，也就是今天的南華村，客家人所佔的比例依然高達45%，是人口的主力，村中流動著濃濃的客家風情。



這群客家人跟他們祖先一樣，依著節氣過日子，春、夏、秋、冬各個時節對他們而言，各自有著不同的生活況味，以及飲食風景：春天時，客家媽媽們會開始動手醃製酸菜、蘿蔔乾；夏天時做豆腐乳；秋天為高麗菜乾、長豆干的季節；而到了冬天，則是該做梅菜乾及醃冬瓜了。

因為對客家人而言，飲食的印記如此鮮明，比起許多有形的物質，更能代表傳統、同時也更能與固有生活做連結。

「我們客家人對四季的感應深、同時對於土地的連結性也強。」鍾寶珠這樣形容，而這些四時節氣的食物，正是喚醒客家人對大地、對環境的深層記憶。

於是，就這樣，客家人與傳統間的連結記憶，便靠著這些節氣食物，一代接著一代的傳遞下去，而身在其中的客家人，也對生活回覆了最柔軟的感應。 ■

1
2

3

圖 1：客家媽媽們會在春天動手醃製蘿蔔乾

圖 2：冬天也是醃製酸菜的好時節

圖 3：依著節氣過日子。冬天的桔子成熟了，他們便摘下拿來做客家桔醬，風味比市售的濃厚許多

(圖 1,2 為初英山文化產業交流協會提供)