

品嗜鳳林
好滋味

Hakka

客家傳承飲食樣貌



樂 · 5

遊客庄

品嘗鳳林
好滋味

Hakka

客家傳承飲食樣貌



品嚙鳳林好滋味：客家傳承飲食樣貌 / 楊雅苓文字編輯。-- 第一版。-- 臺北市：客家委員會，民103.12

面：公分。-- (樂·遊客庄：5)
ISBN 978-986-04-3620-4 (平裝)

1.客家 2.飲食風俗 3.花蓮縣鳳林鎮

536.211

103025632

樂·遊客庄 5

品嚙鳳林好滋味－客家傳承飲食樣貌

發行單位：客家委員會

地址：24220新北市新莊區中平路439號北棟17樓

電話：02-89956988

網址：www.hakka.gov.tw

發行人：劉慶中

總策劃：范佐銘

審查委員：廖志中、劉淑音、薛琴、韓豐年（依姓氏筆劃排列）

審查顧問：邱彥貴、戴賁村（依姓氏筆畫排列）

行政策劃：孫于卿

行政執行：范雪景、孫國淞、廖子強、游佩茹

調查團隊：社團法人花蓮縣牛犁社區交流協會

執行編輯：日創社文化事業有限公司

文字編輯：楊雅苓

美術指導：謝如玉

美術編輯：廖美文、林瓊莉、龔培涵、何紓婷

編印製作：日創社文化事業有限公司

地址：臺北市南港區重陽路459號12樓

電話：02-77306656 傳真：02-27887229

政府出版品販售處：

五南文化廣場：臺中市北屯區軍福七路600號（物流中心）

電話：04-24378010

國家書店松江門市：104臺北市松江路209號一樓 電話：02-25180207

版次刷次：第一版第一刷

出版年月：中華民國103年12月

G P N：1010302864

I S B N：978-986-04-3620-4（平裝）

定價：新臺幣200元

目錄

Hakka

序文 薈萃 | 客庄文化風采 4

Part 薈 | 在地價值 6

- 01** 尋訪鳳林客家味——調查緣起 10
分享美好的感動——達人帶路 12
品味客庄真滋味——學者導覽 16

Part 憶 | 食在鳳林 20

- 02** 遷徙與開墾 23
客家飲食特色 31
民俗廟會之飲食文化 35
傳統節慶之飲食文化 41

Part 萃 | 幸福滋味 64

- 03** 餐桌上的春夏秋冬 67



醃與曬的智慧	79
記憶中的味道	96

Part

04

客 | 傳承創新 104

因地制宜的特色	107
節慶與生命禮俗的傳承	122
節慶差異中的認同與追尋	126
飲食相關的客家諺語	128

Part

05

趣 | 別樣情懷 130

慢食在鳳林	133
風味伴手禮	147

感謝名單	156
------	-----

參考文獻	157
------	-----

圖片來源	159
------	-----

關鍵字索引	160
-------	-----



樂 · S

遊客庄

品嘗鳳林
好滋味

Hakka

客家傳承飲食樣貌



目錄

Hakka

序文 薈萃 | 客庄文化風采 4

Part 薈 | 在地價值 6

- 01** 尋訪鳳林客家味——調查緣起 10
分享美好的感動——達人帶路 12
品味客庄真滋味——學者導覽 16

Part 憶 | 食在鳳林 20

- 02** 遷徙與開墾 23
客家飲食特色 31
民俗廟會之飲食文化 35
傳統節慶之飲食文化 41

Part 萃 | 幸福滋味 64

- 03** 餐桌上的春夏秋冬 67



醃與曬的智慧	79
記憶中的味道	96

Part

04

客 | 傳承創新 104

因地制宜的特色	107
節慶與生命禮俗的傳承	122
節慶差異中的認同與追尋	126
飲食相關的客家諺語	128

Part

05

趣 | 別樣情懷 130

慢食在鳳林	133
風味伴手禮	147

感謝名單	156
------	-----

參考文獻	157
------	-----

圖片來源	159
------	-----

關鍵字索引	160
-------	-----



序
Preface

Hakka



薈萃 | 客庄文化風采

臺灣是個多元族群的社會，各族群之間透過互相接觸、交流，產生更為豐富的文化內涵，亦使在臺灣落地生根已超過百年的客家族群，擁有與中國大陸原鄉不同的生活風俗，值得深入研究調查，並透過文字與圖片保留下來，向社會大眾傳播客家文化。

客家委員會推動「客庄文化資源深入主題調查」工作，不僅帶動當地社團進行調查工作，更讓隱藏於各地的客家文化資源，透過熱愛客家的文史工作者胼手胝足，勾勒出客家文化資產的全貌，永久流傳下去。調查工作經過多年的努力不懈，累積了可觀的基礎資料，透過客庄套書的集結出版，有如進入調查報告寶庫，帶出圖文並茂且融合在地情感的采風冊，提供有志研究者參考利用，並吸引大眾更多的關注。

在《樂·遊客庄》套書中，可見桃園新屋沿海五客庄有別於一般客家人「耕山」的生活方式，而是與福佬人一同「耕海」，創造臺灣客家海洋文化；新竹關西健康長壽的老人特別多，書中探訪了24位高齡長者，不僅分享生命歷程，也證明「家有一老，如有一寶」；新竹竹東蜿蜒著一條維繫新竹地區經濟命脈的竹東圳，19.2公里的水道，帶給當地超過80年的富足；流過頭份、三灣、南庄三個苗栗客家庄的中港溪，流域內遍布著具有歷史典故的老地名，呈現出客家先民與河流的密切關係；花蓮鳳林是東部最大客家庄，依舊保留臺灣客家飲食文化，透過「福佬／客家」的比較，顯現「客家菜」的特色。

本套書揭示客家漁業、長者生命歷程、水圳、老地名、飲食文化五大主題，立足全臺客家庄，琢磨隱藏於各地的客家文化，使其散發光芒，成為臺灣這個多元族群文化社會的亮點。

《樂·遊客庄》編輯群 謹致

中華民國103年12月



Part
01

薈 | 在地價值

「客家」文化所代表的「硬頸」精神與凝聚力甚強的族群屬性始終未曾被否認過。而這樣的精神由西部延展到東部的鳳林地區，與其它族群文化交流與融合之後，讓鳳林的客家文化更添風華。

Hakka

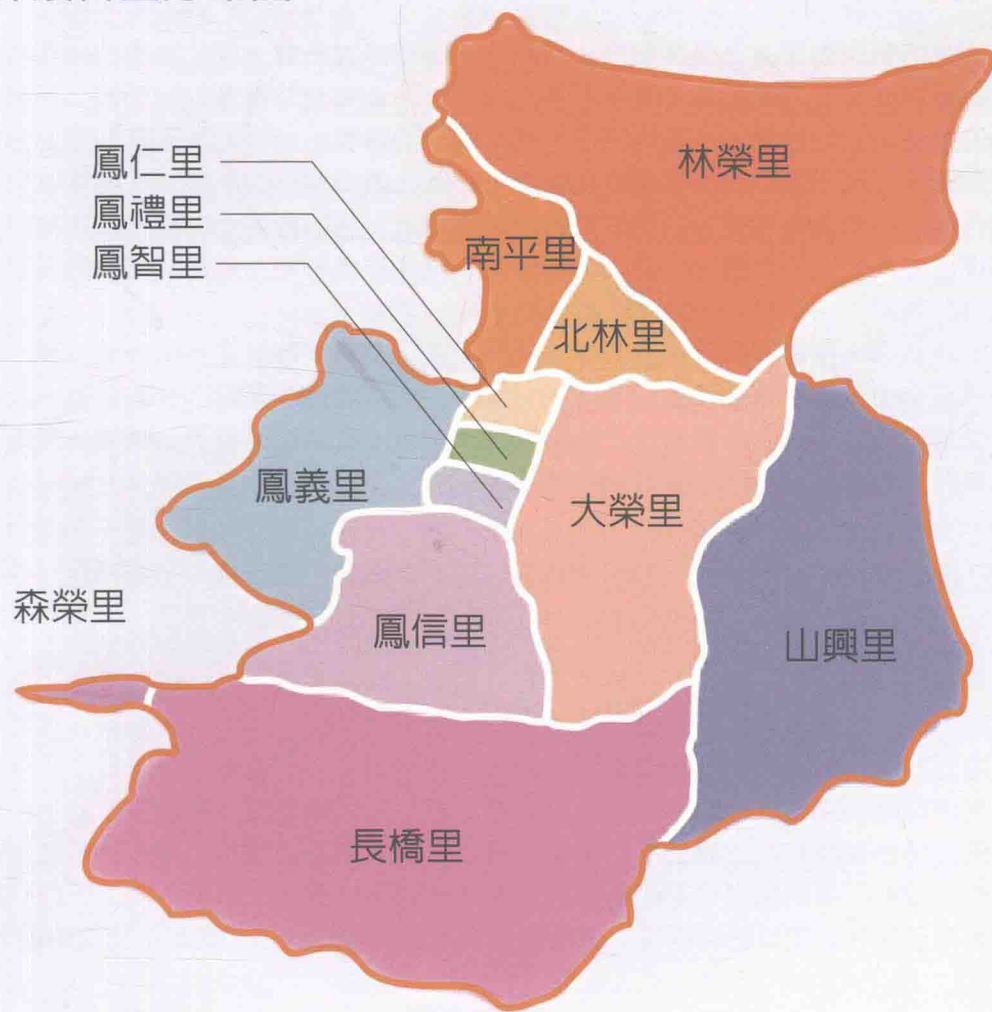


薈 | 在地價值

根據相關學者所做的研究，顯示東部客家移民路徑可分為北、中、南三線，不同地區及時間點的移民，各自形成獨特的客家聚落。清朝末葉，移民的人數不多，進入花東縱谷的移民較為集中，北部移民大多在洄瀾港附近，也就是今天的花蓮市、吉安以及壽豐一帶；中部遷居的移民，幾乎集中在璞石閣及富源地區；而由南往北遷移的移民，南從猴仔蘭（舊香蘭）到卑南平原，都是南部移民的落腳處。到了日本時代前期，散播的地點較為寬廣，北部地方的移民除了分布於奇萊平原的國慶、吉安、壽豐、豐田、鳳林、萬榮等地，也從田埔南下，進入花蓮溪東岸的月眉、山興等地。日本時代初期客家移民大量移墾鳳林，使其成為東部客家聚落的大鎮，日本時代末期更是讓鳳林成為花東縱谷的熱鬧大街，形成典型的客家鄉鎮。

Hakka

鳳林鎮各里分布圖



尋訪鳳林客家味——調查緣起

鳳林的客家移民大多隻身前來，缺少強大的宗族當依靠，因此從事的經濟產業也多屬於經濟發展下的邊陲者（東華大學，2008），以客家的飲食文化而言，更隨著多次島內遷移加上地理環境、氣候變遷、多元族群的影響，以及客家人原有的勤儉持家與硬頸精神，而形成目前的客家飲食樣貌。客家人習慣使然的隱性，在地客家文化隨著時代的潮流而逐漸改變，客家飲食習俗亦隨著上一代的離開而消逝，飲食材料的取代、現代飲食文化的影響，以及其他族群的交互往來情形下，讓鳳林地區的客家味相較於西部客家庄，更添多元的異文化色彩。

這些年來，客委會委託調查團隊「社團法人花蓮縣牛犁社區交流協會」執行鳳林鎮的客庄文化普查，透過調查發現，每10個家戶中約有7戶會製作客家美食，而調查團隊也常於訪談過程中巧遇居民正在製作醃漬物品，看到許多耆老延續傳統習俗，依照節令與祭祀需求，製作出各式小吃和料理。

餐桌上的客家文化

何為「客家菜」？臺灣族群文化多元，各族群在同化、交互影響過程中，也會改變或保有自己的文化，因此產生豐富多元的面貌。例如客家人雖然深受福佬人文化的影響與同化，在飲食與生活習慣卻還能保有客家味的風貌，這也正是調查「客家菜」有趣的地方。若試圖將鳳林鎮的菜餚比擬成一個光譜，可以透過「人／我」差異的比較，或更準確的說成「福佬／客家」差異的比較，加以區隔確立客家文化的特色，更可以確認這道菜餚落在光譜上的位置，也確立客家菜餚的主體性。鳳林地區曾是日本移民村的據點，東部地區也是原住民族人數比例較多的區域，各種不同文化的交融，是否影響了鳳林客家菜的特殊性？細細檢視客家菜的特質成為本次調查有趣的部分。

飲食文化中的日常飲食與節慶飲食是族群內隱性知識的流通，透過家族（族群影響）與鄰里的學習（在地影響），逐步形成屬於鳳林客家飲食的特殊風貌，也透過受訪者自我的探尋與表達，分辨出客家人與福佬人之間的相異或融合，以及如何受到日本移民與原住民的影響。藉由這些調查，尋找客家人文化隱性知識流通與傳承的證明，就如調查團隊在訪談過程中常遇見許多婦女，她們說不出為何會這樣做菜，但是她們就是知道，對菜餚的記憶已經內化在生命裡，成為她們自己的一部分。

本書將鳳林鎮客家飲食樣貌分為三個面向探討，分別是日常飲食、節慶飲食與飲食產業，並針對在地客家婦女所提出記憶中的客家食物、與其他族群之間顯著不同的烹調習慣、節慶飲食的習俗等，逐步呈現鳳林鎮客家飲食之樣貌。首先，探討鳳林鎮客家飲食形成的過程與演變，輔以日本人、原住民族及福佬族群善用的食材與烹煮方式，分析鳳林鎮客家飲食在時代及環境的變遷中所受到的影響。再者，探討鳳林鎮客家飲食的特色、儲存醃漬的手法與烹調方式的使用，透過文字與影像紀錄，顯現鳳林鎮客家飲食文化的風貌及其內在文化。最後，探討鳳林鎮客家飲食除了受到上述的多元族群影響、歷史及地理因素之外，現代化的飲食觀念與觀光行銷手法對飲食的影響與發展，當飲食文化轉變成可以賴以謀生的飲食產業時，對於飲食文化的延續、族群的認同等面向，無形中增加不少助力。因此，藉由深度訪談，從鳳林鎮居民的日常飲食、餐飲產業，以及節慶活動中，找出遷徙移動中不變的傳統味、因地制宜的特色、與富有創新口味的客家飲食，也就是所謂飲食上的傳承、變革與創新。

透過從他者角度觀察鳳林鎮客家飲食文化，或許是重生、或許是僅剩下隻字片語的保存，總期待不留下遺憾。當傳統文化逐漸在都市化、現代化的進程下失守，此時發願依靠彼此的力量，保存對過去的共同記憶。

美好的記憶，來自於日常；在餘暉中，廚房裡爆香的油蔥劈啪響起，想起在桌邊等候著那一道道屬於家的味道。

分享美好的感動——達人帶路

「做人要做一等人，忠臣孝子；做事要做兩件事，讀書耕田。」這樣的客家文化傳承，深切驗證在鳳林地區。鳳林地區地方人士以歷史文化等無形文化資產為基礎，建立校長夢工廠、客家文物館，營造菸樓文化聚落，強調緩慢的優雅與在地人文氣息，如此，在地特色也間接鼓勵在地飲食文化，發展出特殊性。



校長夢工廠的敬字亭設置意義，是期望將客家族群的敬字亭文化傳遞給東部的下一代。

耕讀文化孕育校長夢工廠

達人李美玲女士，目前是花蓮縣鳳林鎮北林三村社區發展協會的總幹事，在鳳林深耕多年，也是鳳林鎮在地資深的文史工作者，聊起鳳林大小事總能侃侃而談，提及著名的「校長夢工廠」，說明其建立來自兩個層面的意義，一則是因為鳳林鎮出了很多的校長，文風鼎盛，二是藉此機會保留歷史建築。「校長夢工廠」原建物建於昭和4年（1929），本是日本長官的房舍，後來做為校長的宿舍，如今將老屋整修改建，也呈現這些校長的奮鬥史與勤學，藉此激勵後生晚輩，期待鳳林鎮有更多的人才出現，如今有退休的校長、老師擔任志工，得以讓校長夢工廠永續營運。

除了「校長夢工廠」之外，不遠處還有「客家文物館」，展現的是多元的客家文