

台灣舊俗圖集

劉興欽◎繪圖、口述

林少雯◎撰文



台灣舊俗圖集

2007年11月初版

定價：新臺幣320元

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan.

口述・繪圖 劉興欽
撰文 林少雯
發行人 林載爵

出版者 聯經出版事業股份有限公司
台北市忠孝東路四段555號
編輯部地址：台北市忠孝東路四段561號4樓
叢書主編電話：(02)27634300轉5046、5229
台北發行所地址：台北縣汐止市大同路一段367號
電話：(02)26418661
台北忠孝門市地址：台北市忠孝東路四段561號1樓
電話：(02)27683708
台北新生門市地址：台北市新生南路三段94號
電話：(02)23620308
台中門市地址：台中市健行路321號
台中分公司電話：(04)22312023
高雄門市地址：高雄市成功一路363號
電話：(07)2412802
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：26418662
印刷者 文鴻彩色製版印刷有限公司

叢書主編 黃惠鈴
整體設計 陳巧玲
校對 吳淑芳

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回發行所更換。 ISBN 978-957-08-3211-2 (精裝)

聯經網址：www.linkingbooks.com.tw

電子信箱：linking@udngroup.com

國家圖書館出版品預行編目資料

台灣舊俗圖集/劉興欽口述、繪圖，
林少雯撰文，初版，臺北市：聯經，
2007年(民96)：88面：14.8×21公分，
ISBN 978-957-08-3211-2 (精裝)

1.風俗畫 2.社會生活 3.台灣

733.4

96020411



台灣舊俗圖集

劉興欽◎繪圖、口述
林少雯◎撰文

為古早的台灣留下一些紀錄

這本書出版了，漫畫大師劉興欽老師和我心裡都覺得很高興。

本書的四十幅舊俗畫，每一幅都很精采，都是劉老師精心構思和細細描繪出來的。這些舊俗畫，將先民在台灣的生活、民俗和風情，透過彩筆一一呈現出來，每一幅畫都是一個動人的故事。劉老師將這些故事以看圖說話的方式說給我聽，再由我補充時代和人文背景，以感性和知性的筆觸，將故事寫出來。

這是我和劉老師第二次合作寫書，第一次是在民國八十一年，中華日報主筆吳涵碧小姐邀我為該報兒童版撰寫劉老師小時候的頑皮故事，於是《大頑童劉興欽的故事》以專欄的形式連載了四十多個星期，之後由業強出版，這本書算是劉老師的第一本傳記，出版當季就被選入中國時報「開卷周報」的「一周好書榜」。

第一次的合作，非常愉快，因為劉老師是一位既幽默又風趣的人，聽他說故事，是很快樂的事。在他述說的故事中，我隨著情節進入他的那個時代。日治時代和台灣光復前後的生活，在故事中歷歷在目。劉老師的才氣、聰明和機智，在我認識的人中也是少有的，透過他膾炙人口的漫畫《阿三哥大嬸婆》、《丁老師》、《機器人》等等，也反映那個時代人們的憨厚、純樸和善良。

劉老師在台灣是家喻戶曉的人物，他除了是漫畫大師，也是發明大王，他的點子之多，也反映在他的創作上。幾個月以前，劉老師再度找我合作，他說要將古早台灣的生活和民俗風情畫下來，希望我為這些圖畫撰文。我也深深覺得自己喜愛的這塊土地上，許多人、事和物已經消失，或正在逐漸消失，我若能為這些人事物留下一些紀錄，該是一件很有

意義的事，於是就答應了。

劉老師「畫」舊俗，我「寫」舊俗，這種合作讓我忽然進入時光隧道，回到古早的台灣社會中。我是一個在台灣土生土長的孩子，劉老師舊俗畫中的許多故事，也是我的生活經驗，那種親切、溫馨又令人會心的種種生活面貌，那些早已遺忘的生活細節，再度重現，像濃濃的鄉愁一般，讓人倍感思念。

我並沒有離開台灣，還繼續生活在這塊土地上，哪來的鄉愁呢？其實，這種鄉愁更令人覺得失落，不需離鄉背井就能感受，這是一種對古早生活的懷念。民國四十幾年到六十幾年之間，台灣還是個純樸的農業社會，跟現在比起來，不論是生活上、觀念上、人心上都有天壤之別；短短的幾十年，隨著經濟起飛，台灣經歷了巨變，從前的生活，快速消失，成為歷史，離我們如此遙遠，中年以上的人，似乎還來不及反應，屬於我們的那個時代就已經消失無蹤，回首前塵，如煙似夢，即使仍然生活在這塊土地上，也難免引發濃濃的鄉愁。

與劉老師合作寫舊俗，讓我重拾許多記憶，重溫許多舊夢，鄉愁也得到安慰，因為在寫作中，一個個感人的故事，填補了我心中失去的那個時代，讓我覺得自己再度完整起來。

很高興完成此書的寫作，劉老師和我，共同將這本畫集，獻給關心那個時代的所有朋友們。

林少雯 2007.10.01寫於淡水

劉興欽

台灣新竹縣橫山鄉大山背人，體格健壯，皮膚黝黑，說話大聲，是標準的鄉下老實人。台北師專畢業，美國聯合大學榮譽藝術博士。漫畫著作包括膾炙人口的《阿三哥》、《大嬸婆》等，共有兩百多冊。另外還有兒童文學創作及輔助教材的創作等數十冊。曾經榮獲多項發明大獎，包括「自來免削鉛筆」、「丁字形冷熱水龍頭」等一三八種國內外專利。

獲獎紀錄

- 一九七二年第十三屆文藝獎。
- 一九七二年、一九九一年、一九九二年全國優良連環圖畫第一名及榮譽獎。
- 一九七四年中華民國第一屆產品設計獎。
- 一九七四年中山技術發明獎。
- 一九七五年第一屆十大傑出發明獎。
- 一九七六年日本國際優良產品入選獎。
- 一九七七年第一屆金頭腦獎。
- 一九七八年日內瓦國際發明展銀、銅牌獎。
- 一九八〇年紐約世界發明博覽會優等獎。
- 一九八一年紐倫堡世界發明展金牌獎。
- 一九八二年外銷產品優良設計標誌獎。
- 一九八二年布魯塞爾世界發明展銅牌獎。
- 一九八四年日內瓦國際發明展銅牌獎。



一九八八年十大傑出發明人獎。

二〇〇二年第一屆漫畫金像獎——終身成就獎。

總統召見紀錄

民國六十二年因當選全國特殊優良教師，榮獲先總統蔣公召見。

民國六十四年因發明語言自學機，榮獲蔣故總統經國先生親函鼓勵。

民國八十年因得國際發明獎，榮獲李總統登輝先生召見。

民國 九十一年因對地方建設有功，榮獲陳總統水扁先生召見。



林少雯

出生於台北，在花蓮長大的廣東人，現就讀玄奘大學宗教研究所。自由寫作，作品有散文、小說、報導文學、兒童文學、劇本等。對環境綠化和水土保持等議題持續關注，曾以散文、報導文學、兒童文學、廣播、電視及報章雜誌專欄等形式長期為文宣導，因此被台灣文壇譽為「綠化天使」及「環保天使」。文壇大老林良說林少雯是一位「綠色作家」，她的報導文學作品，幾乎都跟綠色的植物世界有關，她為孩子寫的讀物，也都洋溢著綠意，充滿了環保意識。

林少雯喜歡旅遊及徜徉於大自然中，並將寫作列為生命中第一大事，已出版著作五十多種，其中有一半專為青少年和小朋友寫作。代表作品有《溫柔的對待》、《愛你的心情》、《親愛的小耳朵》、《心向太陽》、《氣功不神秘》、《現代異次元——十則靈療的故事》、《現代異次元2——與靈界擦撞》、《現代異次元3——如果萬般皆有因》。



2 序：為古早的台灣留一些紀錄

4 作者簡介

8 包莊理髮

10 竹編土礮

12 土法製糖

14 四炆四炒宴客忙

16 奉茶

18 流籠

20 寶貝稻草用途多

22 肉擔沿街吹螺角

24 推磨做年糕

26 做成湯圓慶團圓

28 客家糍粑

30 敲鑼打鼓娶新娘

32 挨家挨戶賣魚苗

34 竹簍除蟲有妙招

36 忠心耿耿的稻草超人

38 拾穗

40 戲台下

42 灌土猴

44 蟬聲響起

46 麥芽糖來啦

48 麵茶與凸餅





50 打水漂

52 補傘

54 爆米香

56 磨菜刀

58 打拳賣膏藥

60 打鑼的

62 收涎

64 紅龜粿

66 車站月台賣便當

68 牽罟

70 竹筏

72 賣豆腐



74 露天電影

76 三輪車跑不快

78 高高晾起梅乾菜

80 有輪子的家

82 嬸婆挽臉有一套

84 古井邊忙翻天

86 斗笠



目錄



包莊理髮

世界上，沒有人是不愛美的。

打點儀容，讓頭面整齊美觀，人人都需要。儀容上最引人注意的就是髮型了，頭髮長了就要理髮，否則披頭散髮的，會被人當成瘋子。

但是古早時候，鄉下地方，沒有理髮店，理個髮就要長途跋涉走到城裡去，這一趟路可是要翻山越嶺，光著腳走過凹凸不平和布滿大小石頭的羊腸小徑，既費時又費工。

挑著擔子來回鄉里間的剃頭師傅於是應運而生了。當時剃頭師傅並不多，因此都是跟村落裡的人講好，將整個村莊的理髮生意包下來，這種形式就叫著「包莊」。

被剃頭師傅包下來的村莊，村民就不必再為頭上的三千煩惱絲傷腦筋了。剃頭師傅一個月固定會到村子裡來兩次。一次幫村民做理髮、修面的服務，一次只修面。不論大人或小孩，理髮、修面的價錢都一樣，但是不必每次掏出錢來付，一年才結算一次，每個人一年付15台斤稻穀給剃頭師傅當工錢，到了年底稻穀收成時，剃頭師傅就會一家家去收稻穀，一擔擔地挑回自己家去。

每次剃頭師傅挑著剃頭擔子出現在村莊時，擔子上的工具有臉盆、剪刀、剃刀、肥皂、毛巾、梳子、磨刀的長皮帶等，還外帶一張凳子。他一家一家地去理髮，每理一個頭，大約需二十分鐘，如果自己到城裡去理髮，可能得花上五十分鐘，價錢當然就更貴了。

剃頭師傅在為人理髮時，若正好到了吃飯時間，就與那家人一起吃飯，若天黑了，要收工了，就與那家人同住，吃和住完全免費。不過剃頭師傅很聰明，對村莊的情形也很了解，吃和住都會挑選家境最好的大戶人家。

當時，在大山背村，劉興欽家的房子最大，又有果園、茶園和礦坑，家境算是最好的，剃頭師傅每到村莊裡來，幾乎都在他家吃住。

不過劉興欽最討厭理髮，每次一見到剃頭師傅來了，他都會躲起來，所以輪到他理髮時，總是見不到他的蹤影，只好出動全家人一起去找，好不容易才將他找出來，抓回家中。

劉興欽心不甘情不願地坐上剃頭師傅的小凳子時，也不會乖乖就範，他老早就抓了一把沙子放在頭髮裡，剃頭師傅一刀剪下去，經常把剪刀都給剪壞了，所以師傅很討厭他，卻又拿他沒辦法。

小時候最怕剃頭的劉興欽，長大了反而很懷念當年的剃頭擔子，他寫下了這首永難忘懷的打油詩：「師傅定期來剃頭，理得簡直像芋頭。不認自己技術差，還嫌我是癩痢頭。」



師傅定期來剃頭
理得簡直像芋頭
不認自己技術差
還嫌我是癩痢頭

二零零五年

劉興欽

竹編土礱

土礱，是台灣早年農家用來碾磨稻穀的一種器具，現在已經很少見了。

土礱碾磨稻穀去除穀皮，叫著「礱穀」。穀子的外殼經摩擦剝離後，就變成了營養豐富的糙米，穀皮就叫「粗糠」，成了農家的燃料或餵養家禽的飼料。

礱，已成骨董，尤其電動碾米機問世後，土礱就再也沒有人製造了。現在碾米廠的「土礱間」，都是電動碾米機，空有「土礱」之名而已。

古時候的礱，是就地取材用石頭打造的，因此以「石」為部首，稱為「礱」，也有用木頭雕製的，叫「木礱」。石材和木材當年都是就地取材，得來容易，可是製造起來卻相當費時費力，後來農民改用黏土、木片和竹子為材料加以編造，就叫著土礱，雖然也需要技巧，但卻是簡單多了，而且土礱打穀子跟石礱一樣堅固耐用。

製造土礱，需要極為專業的技術，更需要有一雙巧手。土礱非常重，搬運不方便，從前的農家要編製土礱時，都是將師傅請回家中，供師傅吃住，直到土礱製造完成。

圓形的土礱分為上下兩座，外框是用竹篾編成的，編工相當精密，上下兩座接合的邊緣，還要編出幾圈可以剝離的外圈，以備摩擦面的木齒磨損時，可以剝去一圈，讓木齒露出，繼續磨穀。一段時間後，再磨損了，再剝去一圈，直到土礱再也不能使用為止。

外框編好之後，框內填入由紅黏土、煮熟的糯米和鹽水攪拌而成的內容物，還要盡力擠壓，同時，再將預先剖好的，木質相當堅硬，通常都是以木頭的中心所製成的長方形角材嵌入其中。木角材要按一定的方向相錯地排列嵌入，這是「土礱」磨穀的「木齒」，非常重要。待紅黏土和糯米乾燥後，硬度與石材一樣堅硬，此時竹、木、紅黏土、糯米緊密結合，土礱就完成了。

上下座土礱之間留有磨穀的空隙和存放稻穀的空間，當稻穀從方形的漏斗孔中倒入，只要以人力轉動土礱上座，稻穀就會流入木齒中，不停碾磨，稻穀和糙米就由土礱下座的緣溝流出。

從前有一則謎語：「竹唇柴齒，食粟放米。」就是形容土礱有竹編的嘴唇，木頭製的牙齒，吃進粟，放出米。

編製土礱的技藝需要拜師三年四個月才能出師，但是這即將失傳的技藝，連師傅都找不到，即使想學也沒處學了。

竹編土礱，現在只能在博物館或文物館才能見到了。劉興欽為這已失傳的手藝寫了這首打油詩：「竹編土礱好磨穀，磨好白米好煮粥。好粥孝敬老阿公，闔家平安好過冬。」



竹編土磨好磨穀
磨好白米好煮粥
好粥孝敬老阿公
閩家平安好過冬

辛未年 劉永欽



土法製糖

古早的台灣農村，物資缺乏，生活艱苦，農民們大半過著窮困的日子，平時沒有多餘的錢可以買東西。

但是土地和大自然是會養活人的，一般農民的三餐，大多是自給自足，他們種稻米和各種青菜，養雞、鴨、鵝、豬和牛。牛算是一家人，用來耕田拉犁，其他的牲畜，可以賣錢，也可以留著自己享用，池塘裡養的魚也一樣。自己不能生產要花錢買的，大概只有鹽和布了。至於糖，農家也是自己製造的。

製糖，得先種甘蔗，台灣的甘蔗有白甘蔗和紅甘蔗兩種，白甘蔗的糖分高，一般都拿來製糖用，早年日本人統治台灣時，就開始要農民種植白甘蔗，以供應製造蔗糖之用。

現今台北萬華大理街中國時報旁邊，就是日治時代的「台北製糖所」，當時日本人稱為「糖廍」。製糖所早已停產，但是所內的大倉庫和運送甘蔗的月台還在，成了台北市珍貴的古蹟，是萬華每年舉辦「艋舺甘蔗祭」時的場所，成了「萬華文化祭」主要的節目之一。

當年農民自己製糖，採用的方法非常簡單。自家的甘蔗收成後，就搬出榨甘蔗汁的轉輪，那是兩個並排的圓形木軸，一個是固定的，不會轉動，另一個則可以轉動。會轉動的這個圓軸，上面凸出一根木條，木條連著一根長柄，這根長柄，就由牛來拉動。牛繞著兩個圓軸不停的走時，其中一個圓軸會跟著轉動，甘蔗就由圓軸的一邊遞進去，轉動的軸帶著甘蔗一起轉，轉過另一邊時，甘蔗被壓扁，出來的是甘蔗渣，而流下來的甘蔗汁用桶子接住，然後倒進鐵鍋裡熬煮。

熬煮的工夫比較大，必須專人照顧，因為蔗汁甜很容易黏鍋，一黏鍋就會燒焦，要有人不停的攪拌，直到蔗汁熬乾，變成黑糖。

在熬製黑糖時，香味四溢，讓在一旁的小孩子個個口水直流，熬成黑糖後，只要大人一不注意，小孩就會偷一點來吃，大人常常睜一隻眼閉一隻眼，假裝沒看到。在沒有糖果和零食的年代，能偷吃一口黑糖，甜滋滋的味道入口，安慰一下嘴饞的孩子們，孩子們已經覺得幸福得不得了呢！

製糖的過程雖然並不複雜，但是剉甘蔗、照顧榨甘蔗機、趕牛和熬煮糖漿，讓全家都總動員起來，每個人都忙得不可開交。

土法製糖早已被機器取代，但是這失傳的簡單製糖方法，也是祖先的智慧結晶，劉興欽為這失傳的製糖法寫下這首打油詩：「採收甘蔗製黑糖，靠牛拉著機器轉。絞汁煎煮手續繁，全家人畜都得忙。」



採收甘蔗製黑糖
靠牛拉著機器轉
絞汁煎煮手續繁
全家人畜都得忙

二零零六年

劉典欽



四炆四炒宴客忙

早年台灣鄉下地方，普遍貧窮，物資又相當缺乏，有錢也不一定買得到東西。

尤其住在山區的客家人，生活不易，平時省吃儉用，吃的飯，都是少量白米加上很多的番薯，每天吃得肚子脹滿了氣，下飯的菜也常是番薯葉和一些自家醃製的醬菜、醬筍。

不過在窮苦的日子中，也有窮開心的快樂時光，讓大家暫時忘掉窮苦。這樣的日子，不是逢年過節，就是婚喪喜慶或酬神宴客的時候。這時人們才會殺雞宰鴨，甚至殺豬，主人客人都可以大快朵頤，填一填缺少油水的肚子。

客家人宴客的菜肴，給人的印象都是湯湯水水，但是其中有幾道不可或缺的經典名菜，就是「四炆四炒」。

「炆」是用大鍋烹煮，「炒」是以大鍋快炒。這八道經典名菜，是客家人運用全豬來料理的極致，不但豬身上的每一部分都不浪費，而且端上桌時還色香味俱全。

「炆」的菜色，一般有四種，像炆爌肉、菜頭炆排骨、肥腸炆筍乾和酸菜炆豬肚等，稱為「四炆」。大鍋裡一邊加火在炆煮，一邊香味四溢，令人垂涎三尺。

不過當時沒有這麼大的鍋，人們會拿日本人丟棄的煤油桶當鍋子用。

「炒」的菜，有客家小炒、豬腸炒薑絲、鴨血炒韭菜、豬肺黃梨炒木耳等「四炒」。大炒鍋裡蔥蒜或薑絲爆香後，菜丟進燒得火熱的油鍋，滋滋聲震天價響，油煙飄散，香聞十里，喜氣洋洋。

鄉下地方沒有燈，宴客都在中午。客人來時都會帶著自家種的各種青菜和蘿蔔一起來共襄盛舉，也不忘帶著大小的鍋子或桶子前來，因為大鍋菜宴客，一定會有剩菜，大家就用鍋子桶子裝回去。來時是生菜，回去時卻有一鍋鍋的油水，不亦樂乎！

窮苦的農家，宴客時缺少桌椅，左鄰右舍來用餐的人，會將自己家裡的桌椅板凳一起搬過來湊熱鬧，若客人多還不夠坐時，小孩子就得坐地上。主家會搬來一個個大竹箕，擺放在地上當桌面，再搬些燒火用的木柴當椅子，小孩子圍坐在克難的桌椅前，一樣吃得興高采烈。

在那個年代，有得吃是多麼快樂的事，坐在地上打牙祭，沒關係！而且多多益善呢！

這歡樂的景象是劉興欽童年最美的回憶之一，他為這幅宴客圖寫了一首打油詩：「親家壽宴我做客，圍著模欄柴上座。四炆四炒全來過，裡面就是少些肉。」



親家壽宴我做客
圍著模欄柴上坐
四炆四炒全來過
裡面就是少些肉

二十零六年

劉與欽

