

109 年度客家知識體系發展補助計畫研究計畫書

計畫名稱：客家飲食達人生活實踐敘說探究—以醃蘿蔔與面帕板製作故事為例

A Narrative Inquiry of Hakka Food Experts Regarding Their Life Stories of Food Making

– An Example of Pickled Radish and Rice Noodle

主持人：鍾鳳嬌 職稱：教授

機構及科系所：國立屏東科技大學師資培育中心

TEL：08-7703202#7483 E-MAIL：chia366@gmail.com

一、中文摘要：

本文將以詮釋互動觀點探究飲食達人對客家食物製作的經驗分享，並剖析客家飲食達人從事食物製作的經驗歷程，敘說其生活實踐故事。邀請六位六堆地區客家飲食達人參與深度訪談，並進行客家飲食文化的重現與再製，將飲食材料配方及製作程序以影片作為紀錄。本研究欲探究之內容包含客家飲食達人的食物製作、文化傳承與個人生活實踐等主軸，研究目的具體列述如下：

1. 分析客家飲食達人在傳統客家食物製作中的意義。
2. 探究在客家傳統食物製作過程中，客家飲食達人的生活實踐經驗故事。
3. 動態紀錄客家傳統食物醃蘿蔔與面帕板製作的重現與再製。
4. 探究比較六堆地區不同鄉鎮的客家美食口味的差異與意涵。

經由客家飲食達人對醃蘿蔔與面帕板的生活經驗敘說，能對從事傳統客家醃蘿蔔與面帕板製作有更深一層的文化理解，經由醃蘿蔔與面帕板的生活實踐故事，既有客家文化故事的厚實敘說描述，還能豐富客家飲食生活實踐故事，為客家飲食文化傳承注入活化的重要元素。

關鍵字：生活實踐故事、面帕板、敘說探究、醃蘿蔔

Abstract

This study explored Hakka Food Experts experience sharing regarding their food making experience from interpretation interactive perspectives. It also analyzed the experience of Hakka food experts engaged in Pickled Radish and Rice Noodle Making, and told the story of their life practice. Six food experts were invited to make an in-depth interview regarding their food production experience. The Hakka food culture in terms of Pickled Radish and Rice Noodle Making were reappeared and reproduced, and the recipes and production procedures of food ingredients were recorded in the film. The content of this study emphasized on Hakka food experts' three main axis in terms of food production, cultural heritage and personal life practice. The specific research purposes were described as following.

1. Analyzed the significance of Hakka food experts in the preparation of traditional

Hakka food of Pickled Radish and Rice Noodle Making.

2. Explored the life and practical experience stories of Hakka food experts in the process of making pickled radish and rice noodle.
3. A dynamic record of the reappear and reproduction of the traditional Hakka food-pickled radish and rice noodle.
4. Explored and compared the differences and implications of Hakka cuisine tastes in various towns in Liudui area.

Narrated the life experience of pickled radish and rice noodles by Hakka food experts had a deeper cultural understanding of making traditional Hakka Food. Through the life and practice stories of pickled radish and rice noodles, there was a thick narrative description of the Hakka culture story, which could enrich the Hakka food life practice story and inject vital elements into the inheritance of Hakka food culture.

Keywords: Life Practice Story, Rice Noodles, Narrative Inquiry, Pickled Radish

二、訪談過程簡述與探究

本研究以從事醃蘿蔔與面帕粿製作的客家飲食達人為研究對象，研究其在食物製作過程中的生活經驗，其探究內容如下：

1. 阿志板條店



阿志板條店的負責人蕭凱嶸大方跟我們分享和介紹了許多自家店裡的種種情況，像是堅持傳統的方式去種植稻米原物料、製作面帕板的所有步驟流程、和許多他自己本身對文化傳承產業的想法和精神主見。這家老店已經經營第三代了，經營過 60 年以上了，著實很不容易。從與他的談話中，看到蕭凱嶸對面帕板這個客家文化產業上，秉持著堅持傳統、堅忍不懈的態度。即使再辛苦也要努力奮鬥，更要好好盡心盡力的去傳承客家文化美食。無論是從自行耕種與採收需要的原物料、製作面帕板、到最後煮麵完成送到客人手上，幾乎都是由他去負責完成的。阿志板條店的負責人蕭凱嶸堅持傳統、純手工去把這份客家飲食文化產業去分享給客人，即使辛苦，但他也覺得自己做的事是對的且應該繼續把這份用心好好的傳承下去。

2.阿招姊面帕板店





阿招姊板條負責人王惠美，她負責經營、製作和掌管店裡的各式情況。她表示自己從高中就開始在幫家裡做了，也因此就這樣製作到現在，做了好幾十年了。她介紹了面帕板的製作流程和所有製作面帕板需要注意的事項，更對客家飲食方面分享了一些自己的見解想法。

王惠美針對客家文化傳承說明那些隨著時代推進，那些國人飲食習慣的改變和疫情影響去衝擊到的傳統產業的現況。包括西式飲食的興起，傳統產業逐漸的淘汰等等。阿招姊板條負責人王惠美堅持以傳統且手工的方式去製作板條，因為她認為文化產業就應該堅持傳統，更不該加多餘的添加物去影響到原本的原料。關於客家文化傳承的部分，她希望自己能盡力以她的方式去推廣客家飲食，更期望環境允許的情況下，她能繼續把這份傳統產業傳承下去讓更多人知道。

3.阿英板條店





阿英板條店的負責人宋菊英，她是個年紀 86 歲的婦人。從她的話語、認真工作方式和態度都充分的表達出她對傳統客家美食的堅決傳承。這些都讓我們敬佩不已！在訪談中，她談到了這間店的源起背景，和在這些年是如何去經營這店。即使因為這些長年的工作造成的手退化和傷害，但她不曾後悔過，並認為自己有義務把這份客家文化產業世代代的傳承下去。即使年紀大了，但宋菊英仍然堅持挺著身子繼續工作。她認為這家店不只是一個店，更是一份能把客家統美食傳承下去給更多人知道的家族事業。

4.美光板條

負責人黃美樺與林鑫達這對夫妻跟我們介紹了不只製作和開店的流程事項，更提到很多他們正面的想法、價值觀與理念。從 1945 年阿祖時期一直經營到現在，他們認為抱著好的價值觀去做自己對的事是值得且讓自己學習到許多道理。兩夫妻從製作到顧店經營的事項也掌控得很好，他們不透過行銷或廣告，以最自然和傳統的方式去帶動美濃的觀光人潮去傳承這項客家文化產業。

5.三叔公老蘿蔔農特產





三叔公老蘿蔔農特產的負責人劉漢堂先生介紹了這個醃老蘿蔔的種類和製作場所上的許多事項。劉漢堂從古時候醃老蘿蔔的益處延伸到現在經營這份文化產業的緣由。他認為老蘿蔔的功效是對人體有益的。因此才開始經營了這份關於老蘿蔔的事業，並且希望能把這個文化產業傳承下去，讓更多人看見老蘿蔔這份文化產業，堅持的用心和確切的體會到老蘿蔔所謂的益處。劉漢堂對客家文化產業有著一份執著，他畢生致力於客家文化的產業、飲食、文化，更期許自己能為客家文化產業上盡一份心力，好好的把客家文化風俗傳承下去讓更多人知道。

6. 醃蘿蔔店(吳梅芳)



負責人吳梅芳是個年紀 80 歲的婦人，她生長於古早時期的社會。吳梅芳認為醃製食品是一個代表客家人文化的傳統保存食物的美德去保存食物，這個動機才讓她開始去接觸醃蘿蔔的產業。她介紹製作醃蘿蔔的步驟流程，更分享了很多順應社會環境所需要具備的特質。從訪談中，我們了解到醃蘿蔔也主要是自己吃不完，且有多餘的才拿去販售，這些都充分展現了所謂的客家人勤儉美德也

是我們該學習的一份態度和價值觀。

三、探討反思

從中，我們可以看出在訪談者中，都是致力於客家飲食文化產業的客家血統人。當問到關於一些客家飲食文化傳承的部分，他們都是正面的回應，並希望能把這份客家文化產業延續下去。但在其中，也發現了一些點，像是問到一些面臨的困難處境時，訪談者會提到一些像是西式餐點的衝擊、國人飲食習慣的改變、客家文化產業的落沒之類的去延伸他們經營上面臨的困難處境。訪談者王惠美說道：「現在年輕人都吃早午餐那種店，吃的餐點也都幾乎都是偏西式的。也因為這個因素的緣故，所以生意越來越不好，再加上一般人都是吃麵，而不是吃板條。而傳承的部分，我當然也希望能傳承下去，但問題是年輕人真的接受傳承下去會餓死。因為這是手工的，比較貴，一般正常麵店也都不會來這裡買。」為此，因為種種原因影響，導致了後續客家傳統飲食面臨的威脅與衝擊。即使想把這份客家文化產業傳承下去，也必須順著環境的影響去決定是該繼續把這份產業傳承下去。

另外在客家飲食傳承的部分，訪談者在堅持客家傳統飲食時，了解一些國人飲食習慣的改變時，還要面臨一些不為人知的壓力。舉例來說，蕭家阿志板條店的負責人蕭凱嶸，他堅持傳統古老的面帕板作法。為此，他從自行耕種和採收原物料、純手工製作面帕板、到煮麵給客人吃這一系列的步驟，都是透過自己來完成。為的就是堅持客家文化傳統、堅持最古老的做法，給客人分享最純正的客家板條，但是蕭凱嶸面臨的壓力、體力和賺的金錢部分，其實是不成比例的。訪談中，蕭凱嶸坦言：「因為要花很多體力和時間去製作傳統且純正的客家板條給客人吃，我這些工作堅持自己來，但是現在真的做到快受不了且很厭倦。而且以前都沒休息，之前一整年只有休除夕初一，做到都快瘋了，壓力很大又無法發洩。」從蕭凱嶸的言談中，我們能理解到這些客家文化產業堅持傳統上面臨的身心壓力，也是不為人知且較辛酸的一面。

在客家文化飲食部分上，一些訪談者也表現出客家傳統的美德。像是三叔公老蘿蔔農特產的負責人劉漢堂說道：「我這生致力於自己覺得對社會有益的事，像是醃老蘿蔔這個產業，我覺得醃蘿蔔是對人體有益，東西就該跟大家分享，這也是為何我開始入醃老蘿蔔領域的原因。」他認為對社會有益，就該努力去傳承，著實很不容易。劉漢堂在他的人生中，他致力於自己覺得對社會有益的事。他的正向理念與價值觀或許就是我們現代人該學習的客家文化傳承美德。

在所有訪談者中，阿英板條店的負責人宋菊英，我覺得最不容易。她是個 86 歲的婦人，從她的話語、認真工作方式和態度都充分的表達出她對傳統客家美食的堅決傳承。從談話中知道了這家店是家族產業，已經經營超過 60 年以上了。即使他年紀大了，手因長年工作到都變形了，她仍然繼續在做。宋菊英說道：「我已經做了 50 幾年了。從 33 歲賣到 86 歲了。做這份客家文化產業我不曾後悔。」從她的描述中，我們明白了宋菊英把她的青春歲月都奉獻在阿英板條店。這 50 年的時間，她盡心盡力、她工作負責、她把她的所有時間和精力全部賭注在這個家族傳統文化產業上了。宋菊英認為這是家族事業，更是她生命中重要的一部分，板條不只是板條，更是代表了客家血統的一個代表。她認為自己應該盡自己所能的努力去把這份客家文化產業做到最好，更要把這個客家傳統美食分享給眾人，繼續一代代的傳承下去。她很努力、很堅持、甚至雙手因長年切麵條致使都不能動了，卻依然努力地想把店裡所有事物與重責都做到完美，且努力地去承擔所有與自己有關的家庭事業，我想這就是一個讓人敬佩的初衷與她有多努力地去傳承文化產業的堅持與熱忱。

四、結論

研究使用互動觀點探究飲食達人對客家食物製作的經驗分享，並剖析客家飲食達人從事食物製作的實踐歷程。邀請六位六堆地區客家飲食達人參與深度訪談，將進行客家飲食文化的重現與再製。探究客家飲食達人在食物製作、文

化傳承與個人生活實踐等主軸為詮釋意涵。展現各個客家傳統飲食文化與習俗特色，進而詮釋美濃醃蘿蔔與面帕板製作的生活實踐故事。我們將傳統飲食文化故事化，有助於發展文化產業的可能性。從中，我們更理解到客家文化產業的意涵與意義，更從他們的故事中學到客家文化生活實踐的道理。這些經由醃蘿蔔與面帕板製作的生活實踐經驗的故事敘說歷程中，能剖析客家文化傳承的意涵，讓醃蘿蔔與面帕板製作可以呈現真實而完整的風貌、完整而動態的紀錄客家傳統食物醃蘿蔔與面帕板製作的重現。透過訪談，我們能理解並認知到作為客家傳統飲食文化代代傳承的重要元素，以俾對客家飲食達人對醃蘿蔔與面帕板文化生活實踐歷程的轉變，從中學習並得到更進一步的理解與詮釋。

五、客委會政策建議

- 1.舉辦客家板條品嘗說明會等相關活動：**目前年輕世代飲食已經非常西式化，如此也深深影響著客家板條等傳統產業的發展，因此，宜由政府機構舉辦不同地區具有故事性的文化產業品嘗說明會，藉以彰顯客家文化產業的智慧性，尤其面帕板與醃蘿蔔均是客家先民生活智慧的重要展現。
- 2.深化面帕板與醃蘿蔔等客家文化產業故事：**本研究的六位研究參與者均是六堆地區頗具代表性的文化產業，如美濃地區的美光板條店、萬巒五溝水地區的阿英板條店、內埔地區的阿招姊板條及佳冬地區的蕭家阿志板條店，我們將傳統飲食文化深度故事化，有助於進一步發展文化產業的可能性。
- 3.拍攝面帕板與醃蘿蔔等客家文化產業故事等相關節目，作為客家文化產業行銷重要活動：**本研究的六位參與者均有很強的故事性，因而急需將其故事性拍攝成影片，於客家電視台製作成一系列的客家文化產業發展故事播出。
- 4.描繪客庄生活故事旅遊地圖：**目前年輕人非常仰賴 3C 產品及網路平台的資訊，因此宜將六位研究參與者的故事結合當地著名的旅遊景點資訊，描繪客庄生活故事旅遊地圖作為一般民眾客庄旅遊的重要參考依據。

5.補助客庄青年面帕板與醃蘿蔔等客家文化產業創業：此次COVID-19 疫情的衝擊極為廣大，尤其年輕新血輪的加入將為客庄老化人口注入新生命，所以從美光板條及阿英板條店等新一代的接班，老一代臉上所綻放出希望之光眼神，也顯見客家文化產業傳承的重要性。

6.製作客庄味蕾饗宴故事集：客家飲食文化有非常多的特色，宜由政府補助縱貫台三線及六堆地區等飲食旅遊故事，以專業角度探索客庄味蕾饗宴故事集，深化客庄旅遊生活故事，以增加知識性與故事性的相關內容，並活化在地的文化產業內容。

7. 拍攝客庄文化產業與生活影集故事：如拍攝我在市場的一天或面帕板與醃蘿蔔故事集，就是極為有故事性也深具常民文化的節目，吸引一般民眾了解客家文化產業的發展歷史脈絡與內涵。

8.培育客家影視產業專業人才：對於客家文化產業的保存亟需要有專業的影視製作人，因此建議政府與大學設立相關科系，以培育影視製作的傳播人才，作為復甦客家文化產業的重要媒介。