

# 海味客家： 佳冬的飲食記憶

蔡幸娥\*

## 摘要

本文以佳冬的飲食記憶為題，藉由飲食與自然環境的關連，從文化及社會環境層面，探討臺灣少數的臨海客庄中被忽略的「海味客家」的飲食文化。在描述佳冬鄉六個客家聚落居民在買賣、捕獲、料理或食品加工及宗教祭儀等各方面都有多種的漁產飲食文化樣貌後，本研究的結論顯示客家人的飲食習性並無先天地排斥水產或海鮮食物，而是與生活環境的適應有關。

## 關鍵詞

佳冬、客家飲食、六堆

---

\*財團法人高雄市客家文化事務基金會副執行長

# The Ocean Taste of Hakka: Food Memories of Jiadong

Tsai Shin-Er\*

## Abstract

Focusing on the food memories of Jiadong, this article discusses the unnoticed Hakka gastronomy of seafood or “The Ocean Taste of Hakka” in a handful of Taiwan’s coastal Hakka communities by associating the diet with the natural surroundings.

After describing the seafood consumption in various cultural perspectives such as trading, fishing, cooking or food processing, and religious process in the six Jiadong Hakka communities, this research suggests that, instead of innately avoiding the aquacultural products or seafoods, the Hakka people’s diet habits have something to do with their adaptation to the living environment.

## Keywords

Liudui, Jiadong, Hakka food culture, Hakka Cuisine

---

\*Associate Executive Officer, Kaohsiung City Hakka Cultural Affairs Foundation

## 一、前言：海味

臺灣四周環海，擁有豐富的海洋自然資源，孕育出悠久歷史的漁業文化及習慣海鮮飲食的海洋文化。臺灣漁業文化從傳統的人力漁撈為主的捕魚方式，從近海漁獲發展到遠洋漁業；水產養殖歷史從早期的粗放養殖形態，淡水養殖、鹹水養殖、陸地魚塭養殖到海面養殖、海箱網養，漁獲經濟產值日益重要。

隨著養殖漁業的發展及國人消費力增加，臺灣的「海味」料理已不太有族群飲食文化的界限，海味飲食在日常已相當普遍。本文並不是要研究現今客家人吃海鮮食材的飲食消費行為，而是試著將時間點推回至臺灣農業社會，在那個務農為主的年代，海魚養殖不盛行的經濟社會中，去探究靠海的佳冬客家人其傳統飲食習慣，是否因地理環境之便，有較多食用新鮮海味漁獲的機會與選擇，而且在務農之餘，體現「靠海吃海」的食材取得，實際參與漁業捕撈行為的可能。

本文題名之「海味」，界定於海鮮食材的取用，亦意於地理位置濱海的臺灣客庄。「海味客家」是呼應臺灣島國的生態環境，亦對應於過往「無山不住客」與傳統客家飲食中「重山珍、輕海味」的說法，希冀能藉由六堆佳冬與海的飲食記憶之田調議題，豐富臺灣客家飲食的研究領域。

## 二、在地飲食：靠山吃山，靠海吃海

「近山識鳥聲，近海識魚性。」一方水土養一方人，飲食文化的發展、變通與地理環境有直接的依存關係。臺灣四周環海，擁有豐富的海洋自然資源，孕育出悠久歷史的漁業文化及習慣海鮮飲食的海洋文化。臺灣漁業文化從傳統的人力漁撈為主的捕魚方式，從近海漁獲發展到遠洋漁業；水產養殖歷史從早期的粗放養殖形態，淡水養殖、鹹水養殖、陸地魚塭養殖到海面養殖、海上箱網養殖，漁獲經濟產值日益重要。屏東縣是富裕的魚米之鄉，地處臺灣最南端，縣內所轄之總海岸線長達172公里，是臺灣海洋漁業最發達的地區之一，臨海的佳冬鄉在社會經濟變遷中，除了農業，更是漁業發達的鄉鎮。

六堆位處高屏平原，其中左堆的屏東縣佳冬鄉地處屏東平原南部，是六堆唯一靠海的鄉鎮。佳冬鄉位於屏東縣西部中段偏南的沿海處，東南與中央山脈南段大武山脈西麓之枋寮鄉為界，北西兩面隔林邊溪，分別與林邊鄉、新埤鄉為鄰，南邊臨臺灣海峽，中穿縱貫鐵路屏枋線及屏鵝公路、公路臺1線、臺17線，產業經濟以農業及漁業為主。

佳冬鄉轄有賴家、燄塭、塭豐、羌園、大同、豐隆、昌隆、石光、玉光、萬建、佳冬、六根等 12 個行政村，其中，賴家、六根、佳冬、萬建、昌隆及豐隆等村以客家人居多，被視為客家庄，其餘六村則以閩南人為多的閩南聚落。

飲食文化的形塑與當地的自然地理環境、物產資源條件及社會人文發展等因素息息相關。在佳冬鄉六個客家村當中，賴家村是六堆地區最南端，靠海最近的聚落，賴家村客家人會在農暇之餘參與牽罟及捕撈魚苗的活動（蔡幸娥 2015：23）。2021 年，筆者在佳冬昌豐隆客家聚落進行田調訪問時，受訪的幾位年近 80 歲耆老主動談起小時候家中買魚、吃魚的童年記憶，引起筆者的好奇，也聯想到佳冬鄉客庄中離海最近的賴家村。「靠山吃山，靠海吃海。」以此俗諺來檢視近海而居的佳冬鄉客家人，其餐桌上的食材是否與臺灣「北客」、「中客」之飲食習慣有著「同中存異」，但多了一些食用海鮮的在地化現象？

本文將以六堆地區地理位置離海最近的佳冬鄉其中六個客家聚落，包括萬建村及位處臺 17 線（西部濱海公路）的佳冬、六根兩村（下六根庄），與更為濱海的賴家村（下埔頭庄）和佳冬鄉其中六個客家聚落離海最遠，縱貫公路臺 1 線上的昌、豐隆兩村（東埔庄）為主要研究區域（圖 1），且將社會經濟模式界限在臺灣水產養殖經濟尚未蓬勃發展的農業時期，邀訪 70 歲以上及年逾 80 歲之年長者，追溯其童年時餐桌上的「海味」飲食記憶，以此試著爬梳佳冬鄉客庄在臺灣客家飲食文化地圖中或被忽略的「海味」飲食記憶。

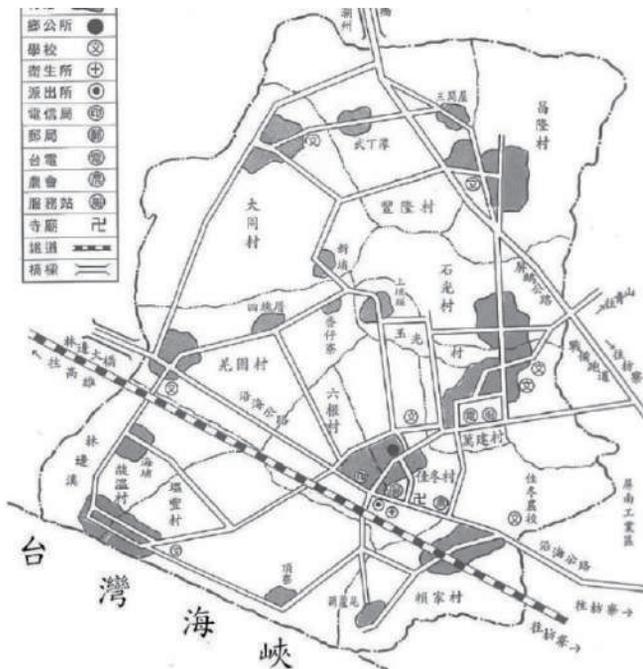


圖 1 佳冬鄉行政圖（蔡幸娥改繪。原圖取自余雙芹，1997，《佳冬鄉情》。頁 20，屏東縣：佳冬鄉公所）

### 三、客家飲食中的「重山珍、輕海味」

飲食文化承載著族群歷史、社會文化的變遷與傳承。臺灣客家飲食研究論述與客家遷徙的歷史脈絡多有連結，關於客家飲食研究，王增能（1995：12-18）認為中國客家族群的飲食習性具有「吃素、吃粗、吃野、吃雜」的傳統，有「重山珍、輕海味；重內容、輕形式；重原味、輕混濁；重蒸煮、輕煎炸」的特性。從中國大陸到臺灣海島，風土民情更迭，除了傳統文化背景影響飲食記憶的痕跡，臺灣客家飲食的常見食材與料理方式自是在其生活飲食習性上產生變化。鄉居苗栗山城的小說家李喬（2015）認為，臺灣客家的飲食文化特色有著在地取材，擅長運用曬乾、加鹽醃漬、紅麴發酵的製作方式，以長久保存食物；烹調特色在於香、油、鹹、熟。食材的選擇是社會經濟生活的體現。農耕時代，因應勞動需要體力，客家人對菜餚不重形式，烹調手法講的是務實、簡單，「食飽好過食巧」，飲食口味有著鹹、油、香的特色；鹹香，好下飯，也提供勞動時流汗過多的鹽分和微量元素的補充，比較油的食物料理也增加身體需要的熱量。

傳統客家菜餚的口味偏鹹、油、香，在烹調方法上，楊彥杰（2000：363）指出，客家菜注重燉煮，少炸烤，刀功樸實無華。客家菜常用煎的方式烹調食物，例如：煎肉餅、煎鹹魚、煎卵、煎釀豆腐，煎豆腐等，以煎的方式為的就是加重菜色香味（白佳原 2017：15）。鄭富元、林受銓表示客家菜習慣優先以煎、炸、炒的方式烹調；而從飲食營養的角度，認為客家族群因長居山區，較其他族群食用海鮮、乳製品及各類新鮮蔬果之比例偏低，少用深海之海鮮等海洋食品，包括海帶、綠藻等，反而多使用家禽肉類及家禽內臟料理作菜（鄭富元、林受銓 2004：10）。

農、漁、獵及畜產的食材選擇，是因地制約的展現。過往臺灣客家飲食文化的研究，有關「重山珍、輕海味」之論，基本上是來自客家文化「逢山必有客，無客不住山」的傳統認知。從「無山不客、無客不山」的傳統印象來探討臺灣客家的飲食文化，難免忽略了臺灣海島臨海而居的生活環境，對客家族群飲食文化的影響。以下將就臺灣客家飲食在漁穫水產食材上的生活體現進行探析。

### 四、客家飲食與河鮮

水產食材指來自海洋、河流和湖泊的魚類、蝦類、貝殼、頭足類等水中動物。在農業時代，若非蓄產，河產與海產的漁獲依賴得天獨厚的自然環境。居住在丘陵、山區的家家人，就地從溪流、湖泊、池塘中捕捉魚蝦蟹貝類等河鮮來補充肉類食物。

鄧之卿研究新竹客家飲食文化，受訪的耆老表示，山居歲月中無論是開路、設陷阱、利用狗或是煙燻，客家人要取得這些山珍野味或是河鮮來增加餐桌上的菜餚，並不難。而客家人不是不吃海魚，是因為大部分居住於山區，很難吃到海魚，因此輕海味。客家人吃淡水魚，河裡面或是池塘裡的草魚、鱧魚、烏鰡、鯰魚，河裡的鯽魚、蝦虎、鱸鰻……，都是加菜、補充蛋白質的食物（鄧之卿 2009：355-377）。除了野生河鮮，養殖漁業也提供水產品的消費管道。在客家委員會的一份雲林詔安客的調查計畫中，有受訪者談到，食用的魚通常是鱧魚，那時候到處都有魚池，鱧魚很普遍常見（國立雲林科技大學客家研究中心 2020：135-136）。而在南部六堆的美濃，早期食用的水產食物，以魚池內養殖的吳郭魚佔大宗。

鍾壬壽《六堆客家鄉土誌》（2009：306）中記載：「六堆地區因離海遠，早期魚類多求之於河溪，新鮮的淡水魚如塘虱、鱧魚、鯰、鯽、鯽魚、田螺等。」美濃地處屏東平原最北端，地理位置靠近山區，早期客家先民移墾美濃之初，受環境影響，食材不算豐富，除了蔬果、雜糧，肉類食材以豬、雞為主，水產食材以溪魚及養殖之吳郭魚為多。劉明宗（2016：94-99）在其研究中指出，美濃客家族群日常飲食中所食用的海產、水產較少，除了鹹魚，再者就是當地養殖淡水魚的吳郭魚、大頭鱧、草魚、鱧魚，或就地撈取河川、溝圳的魚、蝦、蜆、螺等，像溪中的鯽魚、魴魚、鱔魚、鱖等水產。閩南人稱鯽魚為「魴仔」，體色黑，形似鯽、鯽魚的吳郭魚<sup>1</sup>即「南洋鯽仔」、「南洋魴仔」（薛月順 2020：41-42）。吳郭魚生長快速，繁殖力強且對環境耐受度高，在臺灣水域分布甚廣，是常民水產食材。

農業時代，居民在田間、河裡捉泥鰍、魚、蝦、蟹，是一種日常。筆者在佳冬村、六根村、賴家村、萬建村及昌隆村、豐隆村進行訪談，村中年長者對於童年吃魚鮮的飲食記憶，多半少不了到溪邊田間捉蝦、摸魚、釣螃蟹，自給自足的加菜經驗。「就像我們小時候要吃魚就會到溪邊、田裡，釣青蛙、螃蟹，釣鱔魚，那時釣的是黃鱔魚。」<sup>2</sup>現年 76 歲的茄冬文史協會理事長楊景謀表示，這些河中的魚鮮都是日常餐桌上額外的肉類來源。

生長於佳冬鄉下六根庄的詩人醫生曾貴海回憶小時候最美味的魚料理，是小學六年級，媽媽有時候會給他帶加了青蔥煎南洋鯽魚的便當，簡單而美味，至今仍令人懷念（蔡幸娥 2021：16）。現年 76 歲的曾貴海對於小時候餐桌上的飲食記憶說：「肉類很少。飯桌上比較會出現的肉類是一塊煎的鹹魚，配番薯簽飯，蔬菜自己種

1 吳郭魚是於 1946 年時由吳振輝及郭啟彰兩位先生從新加坡引進原產於非洲的「莫三比克種吳郭魚（*Oreo chromis mossambica*）」種系回到高雄，經一年的育苗繁殖，數目增至數百萬尾，但在 1947 年 6 月中旬連續三天大雨不歇，池水橫溢，大魚小魚破堤四處逃逸，在臺灣各地溪流、池塘、溝渠以及緣海地區存活下來。

2 訪問日期，2021 年 10 月 9 日。

的。養的雞、鴨、鵝也只在逢年過節，才有機會吃。」<sup>3</sup>曾貴海也提到，除了鹹魚，家裡偶而會買的淡水魚就以水產養殖比較容易取得的吳郭魚和虱目魚。萬建村的林國榮說：「小時候，大家普遍都窮，吃不起海魚，吃鹹魚是比較普遍的。」

客家人烹調魚、蝦、蟹等河鮮，除了即採即食，用煎煮的料理方式外，也有吃「魚生」的飲食習俗，若河鮮一時吃不完，會善用鹽漬方式來保存漁獲。

### （一）魚生

客語「魚生」一詞是指「生魚片」。美濃中正湖原為「中圳埤」（現名「美濃湖」），在日治時期除了水利灌溉用途，亦租給民眾養魚。不同於日本人的生魚片以海魚為主，傳統客語「魚生」一詞的生魚片食材主要來自於淡水漁獲。以當時水產技術及運輸條件，美濃過去吃「魚生」之食材來源在於河鮮。洪馨蘭（2017：157-185）在對美濃客家的飲食習慣進行調查時，發現美濃當地過去是有吃「魚生」的飲食習慣，美濃中正湖的天然水產和河渠中的魚蝦，都可取活而食，不讓日本人的鮭魚生魚片專美於前。

「生」一如「膾」，指食用的生肉而言。蕭璠在〈中國古代的生食肉類餽饌—膾生〉（2000：253-255）一文中也提到「魚生」一詞，文中指出，從醫學上研究中國嶺南人與魚生的飲食習慣，可以發現廣東廣西兩廣居民有吃「魚生」的習俗；而從考古學上進行醫學檢驗所得到的證據，發現中國古代的膾生食俗並不限於嶺南地區。蕭璠（2000：253）在「膾生」研究中，指出至於臺灣人有時也吃生魚片、吃生牡蠣或蠔，是受日本和香港影響的結果。

流行病學從族群觀點探討，可以深入了解族群間飲食習慣與疾病的關連性。中華肝吸蟲的感染與嗜食淡水魚生魚片、未經熟煮之魚片粥等生食習慣有關，常見於客家人的日常生活中，中華肝吸蟲之感染應與客家族群有密切之關係。1963年臺大醫學院及美國海軍第二醫學研究所，曾派專家協助調查高雄美濃因吃生魚引起的中華肝吸蟲（*Clonorchis sinensis*）及寄生蟲漫延情形（周俊雄 1994：20-21）。2004年蔡德龍（2004：31-33）以病例報告分析指出，在臺灣醫療發展史中，中華肝吸蟲較高感染率的地區，主要是客家人聚集地區與淡水魚的產區，如南投縣日月潭、國姓鄉、高雄縣美濃鎮、旗山鎮、屏東縣竹圍、頭崙、竹田等三村及苗栗縣獅潭鄉、苗栗鎮等地區。蔡龍德（2004：31）亦在報告提到在這些中華肝吸蟲較高感染率的地區，「其感染率隨年齡增加而增加」。至於過往臺灣客庄嗜食淡水魚生魚

<sup>3</sup> 訪問日期，2021年11月18日。

片的現象，是受到原鄉客家飲食習慣影響？或是受到日本飲食習慣影響？則有待後續對客家飲食議題研究有興趣者的進一步的探究。

除了客語的「魚生」，臺灣人習慣稱「生魚片」為「沙西米」（さしみ），是受日人影響，日本料理也普遍為大眾所接受。《臺灣省通志》〈人民禮俗篇〉上記載，日治時期臺灣飲食上開始有西餐及日本菜料理，「日人嗜生魚片及豆瓣醬湯，習慣相染，臺人亦多嗜之。」（李汝和、王詩琅 1972:15）。語言是人類生活的經驗、文化信息的載體。從「魚生」到「沙西米」，透露著臺灣族群飲食語言文化特徵與飲食習俗、社會變遷的密切關係。

飲食語言在客家鹽漬文化的展現，因食材處理方式差異有不同的詞意語彙。客語的「鹹淡」一詞是指醃漬或曬乾的食物，而在臺中的山居客家人所稱「鹽醃」一詞，是指以鹽醃漬貯存肉類及河鮮食物的技巧。

## （二）醃漬—鹽醃、滷鹹淡

食材醃製並不是客家人獨有的飲食文化。《臺灣省通志》記載當時臺灣的飲食習慣中，醃漬技巧應用在蔬果魚介類，包括：「鹹鴨蛋、皮蛋、豆腐、鹹白魚、鹹連魚、加冬仔鮭、烏蚶鮭、鹹菜、菜頭、菜芯、醃瓜仔、鹹菜、破布子、醬瓜仔。」等食材（李汝和、王詩琅 1972:14）。將食材以乾、泡、醃、醬等醬漬方式保存食物，是客家飲食中極具代表性的菜餚特色，醃漬文化大量展現在豐富的蔬果農產品方面，然因環境物產收穫的條件，水產肉類的醃漬品相對不多見，但不同客庄仍有一些水產醃漬的飲食文化。

鹽醃食物源遠流長，是中國古代就有烹調方法，最初是生肉醃製的蘸醬，為周朝王宮必備的御膳用品，後來隨著時代的變遷及人口的遷徙，因地域及食材的不同，漸漸發展出多樣的生肉生魚醃製的食品。「鹽醃」<sup>4</sup>是臺中東勢地區常民的醃漬物飲食文化，在臺中山居的客家人，在山間、溪中捕獲山珍河鮮食材，若無法吃完，就加鹽醃漬貯存。其中比較特殊的是依古法炮製做成的山豬醃及石貼醃（彭欽清 2010:62-63）。老一輩的東勢人製作的「醃」，除了有常見的肉類「豬肉醃」、 「山豬醃」之外，早期也以當地大甲溪所產的魚、蝦、蟹醃漬而成的「石貼醃」， 「狗領醃」（狗甘仔漬，鰕虎科魚）、「白哥醃」（溪哥漬，長鰭馬口鱖、溪哥仔）、「蝦公醃」、「老蟹醃」等。其中「石貼醃」的「石貼仔」是好幾種魚的泛稱，主要是來自大甲溪中的臺灣纓口鰱、臺灣爬岩鰱、埔里中華爬岩鰱等三種臺灣特有種的小型溪魚（周錦宏、賴守誠、江俊龍、丘尚英 2018:219）。

<sup>4</sup> 醃，客語四縣腔：giē；華語注音：ㄍㄨㄢˋ；臺語：kê / kuê，書寫為「脰」字。

「醃」，除了是指一種鹽醃的飲食技巧，也是指用肉、魚等製成的醬。彭欽清調查民眾製作「石貼醃」的過程，是先將溪裡小魚用鹽滷風乾兩三次後，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶中，經至少半年的發酵時間後，魚肉及骨皆爛如泥，加入梁麴酒等混成類似醬，即為醃汁，桃園新屋客家人稱之為鹹醃汁。無論是肉或魚製成的各種的醃，食用時，都佐以薑及九層塔（彭欽清 2010：63-75）。<sup>5</sup>而在新竹的竹山客家人所稱的「螃蟹醃」、「蝦公醃」<sup>6</sup>是直接把蝦蟹連殼剝碎，可加蛋或不加蛋煎來吃（鄧之卿 2009：364）。

水產食材醃漬，除了「醃」，還有「滷」的方式。「滷」在客家人說法，是泛指用鹽醃製生鮮肉類或蔬果，客家人將這類的鹽滷食品，稱為「滷鹹淡」或「晒鹹淡」。苗栗客庄，會將河裡捕捉的蝦蟹加以鹽醃，即為「滷毛蟹」，有的會加入米酒及蒜頭增加風味，大約一星期時間，蝦殼轉紅即可食用。美濃地區也有以鹽滷河裡的小螃蟹的方式，當天捉到即生醃，沒有煮過，晚上直接食用（陳淑華，2018：255）。無論是加以鹽醃漬發酵貯存的「醃」或以鹽即醃即食的「滷」，客家人對於河鮮的醃漬加工，在製程時間及食用方式上，因人制約，風俗各異。

新竹、苗栗及臺中的山居客庄有醃漬水產食材的飲食文化，相較於位於屏東平原漁米之鄉的佳冬客庄，是否亦有相關的水產醃漬食物？當筆者詢問佳冬下六根庄的楊景謀時，他表示印象中小時候，媽媽會將蔬果加以醃漬保存，但不會做水產醃漬之類的加工品，而是以豬肉及內臟的肉類醃漬較普遍，像是「豬膽肝」。「小時候，物資少，家裡人口多，肉類取得不易，有去河裡抓到的魚蝦蛙類，當天就會煮食。像村子裡的大人小孩不時會跟著閩南人的漁家去海邊牽罟，分到一些量不多的漁獲，也是當天就會煎煮來吃。」佳冬客庄雖然比山居客庄多了海味食材的來源，但就如同閩南俗諺說的：「生食都無夠，哪有通曝乾。」楊景謀言談所及的「當天就會煎煮來吃」，是一種食指浩繁，生活物資普遍不豐的時代背景。

<sup>5</sup> 石貼醃是用溪裡的一種小魚用鹽滷風乾兩三次後，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內，放在陰涼處。處理過的生石貼魚經發酵後，視時間之長短變化不一，但至少半年，時間短，尚存肉形，食用時仍稍有咬勁；時間長，魚肉及骨皆爛如泥，與參入之梁麴酒等混成類似醬，即為醃汁，至今桃園新屋客家人仍稱之為鹹醃汁。山豬醃做法相同，將生山豬肉切小薄片用鹽滷風乾兩三次，加黃豆等易發酵食物，再漬以酒，而後置於瓶內，放在陰涼處至少一年。

<sup>6</sup> 蝦公，客語，指蝦子。

## 五、客家飲食與海鮮

因地利之便，相較之下，地理位置臨海的客家聚落在海鮮的食用上，是比其他地區的客庄來得易見，但日常海鮮食材取用數量的多寡及方便性與經濟維生行為息息相關。臺灣客庄中，地理位置臨海的客家聚落除了南部的佳冬；北部桃園沿海的新屋區永興村、永安村及笨港村的客家人因濱海，在農閑時會到海邊牽罟及石塹捕漁採集海鮮，以農漁業兼併的生活方式謀生，漁獲除了市場買賣也作為日常食物，吃不完的魚貨，會以醃漬的方式用玻璃瓶來醃製成「魚醃」或「鹹醃」。至於同樣有臨海的聚落環境，佳冬鄉的賴家村下埔頭客家人在屏東平原，開埤鑿圳，良田萬頃，「我們賴家村是最有錢，人家說『愛錢愛銀要下埔頭，愛網愛鍛要新埤頭』。我們的田從村子一直到海邊，是幾千甲呢。」一直務農為生，蒸嘗配份多而厚聚錢銀的下埔頭客家人對農業有強烈的土地依附感，對漁業經濟領域則有著「隔行如隔山」的陌生感（蔡幸娥 2015：2、80、94）。靠海的客庄在農業上自給自足，至於要吃海產，就看家戶的家庭經濟能力。

### （一）賣魚 mai ngˋ eˋ

現年 57 歲的林國榮，他的爸爸林副明，民國 21 年生，是萬建村唯一從事賣魚的人。林副明還在世時，林國榮一直到讀國中時會在爸爸賣魚時幫忙算錢，他回憶爸爸在萬建村賣魚的種種過往說：

村子裡以前都是務農，我們家也種田，我爸爸在我還沒出生前就跟著叔公賣魚。那時候生活困苦，就當我叔公的助手，叔公身體不好後，就由我爸爸接手。我的叔公林阿柯，應該是民國前的人，我沒有見過他。從我叔公到我爸爸，都是萬建村子裡，唯一在賣魚的人。很小的時候，有聽過我爸爸說，早期林邊那邊有個魚貨的中繼站（接駁站），會有中盤商載魚來，我爸爸就到林邊批貨。以前都是騎武車，<sup>7</sup>一大早 3 點左右，就騎車出門去批魚貨回來後，就踩著腳踏車繞著村子，大街小巷叫賣「賣魚 mai ngˋ eˋ ～賣魚 mai ngˋ eˋ ～」，沿路的住家聽到聲音會出來買魚。那時候村子裡的人不會天天買魚，沒有人每餐吃魚的，吃不起啦。買一次魚，可能會吃上兩天，再過個一兩天再買。

林國榮的爸爸後來買了摩托車後，就騎到東港直接批貨來賣，「一樣也都是清晨 3 點多就出門。那時候要去東港漁市批魚貨必須有「牌」，也就是許可證，就是漁市場的印章。」林國榮說，小時候還有看過那顆印章。「我爸爸騎摩托車

<sup>7</sup>武車，早期的腳踏車，車身較大，有較大貨架的裝備，以載貨功能為主。

去批魚貨回到家裡，魚貨整理之後再分裝於魚箱，換上腳踏車，一樣騎腳踏車在村裡叫賣。」

從小在萬建村看著村人買魚、吃魚，林國榮對於客家人飲食習慣「重山產、輕海味」的說法並不太認同，他認為：

魚的價錢比較高，客家人比較節儉，比較捨不得買魚來吃，而不是說他們沒有吃魚的習慣。我爸爸賣的魚都是現撈的新鮮海魚比較多，養殖的比較少。比較常批的魚都是比較一般價格的，像串仔（鮪魚）、白帶魚、一般的加網魚、虱目魚和鹹魚，有時候會批一些蚵仔。

林國榮記得爸爸賣魚時，除了平常批的魚貨，村民也會特別預訂一些比較好的魚，「像是花身、黑加網……，會來訂價格較高的魚，除了是家裡經濟比較好的人，有時候是因為家裡有病人，想吃比較營養的；或家人有人開刀動完手術，會來訂個鱸魚，鱸魚不算高級的魚，但一般會認為手術後，吃鱸魚比較好。」

林國榮提到：

爸爸賣魚的生意收入算是固定，但大半都是被欠帳的比較多。爸爸賣魚時會帶一個本子記帳，村人大多是等這一季的稻子收成後，再來付錢，如果仍然無力還錢，我爸爸都會讓他們繼續欠著，再等下一季的稻子收成。有人也會只還一部分，像是先還個幾元，剩下的就繼續欠著。那時候我爸爸賣魚，收到現金的比例很少，都是用記帳的，被欠錢的大概有六成，我爸爸不太會去催帳，都是等大家有錢自己來還。我爸爸也會跟批貨的魚販欠貨錢，週轉一下。魚販也都能了解、體諒這種情況，也知道我爸爸的信用不錯。

林國榮覺得，以前大家經濟能力都不好，會不會吃魚是看經濟能力。

那時候我爸爸如果批一尾體型不太大的串仔回來，最尾巴的部位大多是我們家自己吃，賣的時候，往上一圈一圈切，越往腹部越貴，厚薄就會依客人要買多少錢來切大小片。我們萬建村，每戶應該都會吃魚，但以我爸爸的經驗，他知道這家今天跟他買魚，明天就不會買了。客家人比較節儉，要說能每天吃魚，我印象中是不太可能的。

因為海鮮魚貨價格較高，林國榮的爸爸在批魚貨時，會以當天，至多隔天能賣完的量來批魚貨，

那時候家裡沒有冰箱，都是用放冰塊保鮮。在沒有保麗龍箱之前，都是用木箱。每次中午收攤，我爸爸就會喊我們小孩幫忙把『魚箱 ng<sup>v</sup>xiong<sup>/e\</sup>』拿過來，上下鋪冰塊來保存魚貨。通常我爸爸每天去批魚貨，也不會叫太多魚，最好是能當天賣完。賣不完的用冰保鮮，不會去做鹹魚，因為不是每種魚都可以做鹹

魚。冰塊都是去東港載魚貨時一起載回來。後來保麗龍箱取代木箱，等到家裡有冰箱，保存魚貨就更方便了。<sup>8</sup>

筆者在佳冬客庄訪問村民吃海魚的飲食記憶，萬建村比較特別的事，村子裡就有人是魚販，會直接到林邊、東港批海鮮魚貨回村庄販賣。至於昌、豐隆村及賴家村的老人家則記得小時候，會有外庄的魚販到村子裡來賣魚。

33年次、賴家村的朱富妹說：「民國5、60年的時候，會有魚販來村子裡賣魚，外地的、附近的閩南人，有時漁船打魚上來之後，就用車載到這裡來賣。」

昌、豐隆村的一些年長者也還記得小時候村子裡每週會有魚販來賣魚。<sup>9</sup>

以前村子裡沒有市場，會有人載魚來賣，他會將魚殺好，那時候沒有冰箱，就將魚掛在訂魚人家的廚房門上。不會每禮拜算錢，都是等到這一季的稻子收成了，再把錢算一算，總清。下一季稻子開始播種了，再一直欠，稻子收成再算錢。

林國榮表示：

民國60幾年，我讀國中了，會幫忙爸爸賣魚、算錢，大家經濟情況也比較好了，欠錢的情況也比較少了。那時候價錢比較高的魚，也比較敢進貨。後來，我爸就不再繞全村賣魚，已經固定在家門口設攤賣魚。大約民國88年左右，家裡經濟也比較好，孩子都大了，我爸爸就沒賣魚了。我爸爸沒賣魚之後，村子裡要買魚，就是去佳冬市場或是去石光見。<sup>10</sup>

賣魚的人將誰訂什麼魚處理好後，怕被貓偷吃，就高高掛在廚房的門上。都是先記帳，等到農作物收成了，再算錢。有時候稻子收成應付生活所需，會不夠付買魚的錢，就再欠著。<sup>11</sup>

因為我爸爸在鐵路局上班，我媽媽也要工作，那個賣魚的人會把魚掛在我們家的廚房門上，我們廚房都沒有關，固定有魚販來，會有個本子登記送什麼魚、多少錢。我媽媽要買什麼魚，也會寫在掛在門上的本子上。魚販月底會來算帳，至於每週吃魚花多少錢，我不是很清楚。小時候吃最多的魚有加網和串仔，<sup>12</sup>比較沒有骨頭。要吃其它的海鮮要過年過節才有。其它地方是不是這樣買魚，我不清楚，但我們家從小就是這樣，我爸爸在鐵路局工作有固定收入。<sup>13</sup>

8 田調日期：2022年10月22日，於佳冬鄉萬建村。

9 昌隆村人口外、老化，邀訪者除了兩村的村長，筆者利用每週一次的早上，少數外地攤商到村中短暫擺攤的時候進行訪問，以多接觸到村中長輩。

10 受訪者，昌隆村人，姓張，女，70幾歲。

11 受訪者，豐隆村人，姓戴，男，70幾歲。

12 串仔，臺語，黃鰹鮪。

13 受訪者，昌隆村人，姓賴，女，72歲。受訪日期：2021年9月30日。

佳冬昌豐及豐隆兩村離海遠，在村子沒有固定菜市場之前，會有移動的魚販車到村子裡做鮮魚買賣生意，至今村中老人家還對小時候廚房門上高掛魚串的景象記憶深刻。昌、豐隆客家人買魚、吃魚，不難吃到海魚，但比較沒有到海邊幫人家牽罟的體驗，倒是在佳冬、六根、賴家、萬建村這四個客家庄，早期都有到海邊幫忙閩庄的頭家牽罟的經驗，也因為牽罟，早期佳冬的客家人除了一些海魚，比較吃得到海鮮應該是「魷仔魚」。

## (二) 牽罟一加菜

佳冬鄉的客庄賴家村及閩南庄的燄塭村和塭豐村是直接臨海的村落。佳冬鄉六個客家村當中，除了近海的賴家村，六根村、佳冬村及萬建村也離海不遠，早期這四村的客家人都有幫塭豐村或賴家村葫蘆尾的閩南人<sup>14</sup>「牽罟」的經驗。六根村的楊景謀，是家中老大，從小除了學會用竹管生火、燒柴煮飯，「田頭地尾、灶頭鑊尾」的幫忙媽媽家務，也把去海邊牽罟視為是家裡加菜、增加肉食的機會。

我讀小學時，會到海邊牽罟，到唸國中才沒有去。都是在塭豐那邊，或是海鷗森林遊樂區<sup>15</sup>那一帶。大都是塭豐的閩南人找人幫忙，村子裡就會有人互相告知「海邊要牽罟」。那時候，去牽罟會分到一些魚，小小的魚，像魷仔魚那種，偶而會有再大一點就像丁香魚那一類的魚。我們會帶一個小桶子去，牽罟後大概會分到一些些魚，有時大概只有桶子的五分之一，大約一個碗公的量。我們都是走路去，拿回家，媽媽有時直接煎，有時會加麵粉去煎。

筆者問：「如果吃不完會曬乾嗎？」

楊景謀笑著說：「不會吃不完，都吃不夠，怎麼會吃不完。」

至於每每多久就會去牽罟？

我覺得很常，很密集，但多久一次，不太記得了。大人也會一起去，我覺得頭家<sup>16</sup>對大人的話，會分魚分給他們比較多，給我們小朋友就比較少。

受訪的楊景謀回憶這段小時候牽罟的經驗說：

有閒的時候，跟大人去牽罟，可以說有好玩、有趣的性質；但最重要還是在生存意義上，那時候，大家蛋白質攝取比較少，去牽罟會分到一些魚吃。<sup>17</sup>

14「賴家村」為一行政村名，是1950年臺灣行政區重劃時將原「下埔頭庄」（客庄）與「葫蘆尾庄」（閩南庄）兩個自然聚落合併為一村。

15「海鷗森林公園」位於佳冬村賴家村及枋寮鄉大庄村臨海處，在1980年代是屏東知名的旅遊景點，後因地層下陷以及海水倒灌問題而沒落。

16 被找去幫忙牽罟的人，習慣稱呼有漁船出罟網的漁家為「頭家」。

17 受訪日期：2021年10月。

佳冬鄉賴家村下埔頭的客家人，因為村子更為靠海，更有牽罟的機會，村民會將牽罟所得魚鮮，吃不完的魴仔魚會煎或曬乾保存。賴家村下埔頭庄的耆老賴富華早年在春秋兩季稻收後，會到海邊捕撈虱目魚苗、鰻魚苗增加收入，也會參與多人作業的牽罟，給家人加菜。

牽罟的時陣，愈多人愈好，愈早拉起來，一次攏4、50個人。以前魚很多，罟網愈拉到岸邊，常常拉不起來，還要有人用畚箕一直畚魚啊，再慢慢拉起來。牽罟的人就可以分魚，那時陣可以分到一水桶，回到家全部用鼎煎起來，那時嘛沒冰箱，就全部煎起來，慢慢吃。（蔡幸娥 2015：99-100）

33年次、客籍的朱富妹，民國53年從新埤鄉打鐵村嫁到佳冬鄉賴家村下埔頭庄，她回憶在打鐵村的童年時候，就有外庄的閩南人會來村裡賣魚，家裡常吃魚，媽媽大多用煎的方式烹調。嫁到賴家村，朱富妹在農暇之餘，也會跟著村子的人結伴去海邊牽罟。

牽罟，我常常去。我們村子有人會相邀『來來～來牽罟！』牽罟會在晚上，大概是晚上六點多，吃飽飯就去了，當做趣味，也可以加菜。那時候，大家都是務農，村子也沒什麼事，我們幾個歐巴桑，同行的最少都五個人以上，一行人就騎腳車往海邊去。村子往海邊就一條路。以前去牽罟，漁網拉上來，我們分到的都是小小尾的魴仔魚。大尾的魚，頭家要賣。每次分到的魚沒有很多，大概是一個碗公的量，吃的話就是煎一煎，給小孩讀書的時候帶便當，很好吃呢。那時候沒有冰箱，若是吃不完，就是曬乾保存。<sup>18</sup>

在佳冬鄉客家庄中，賴家村下埔頭的客家人參與的漁業行為，除了牽罟，村子裡也有人會去海邊捉鰻苗和虱目魚苗賣錢，<sup>19</sup>更特別的是，下埔頭的客家耆老還提到村裡的三山國王廟就有在經營牽罟，<sup>20</sup>這應該是客家庄少有的漁業行為模式。

談及牽罟的經驗，萬建村老一輩年近90歲到現年5、60的人，都能說出一些記憶中到海邊幫忙牽罟的往事。但或許是從萬建到海邊的路程，較於佳冬、六根及賴家村來得遠，當時牽罟的頭家會出三輪車到萬建村來載人。

18 受訪日期：2021年10月。

19 「3、4月的時，稻子割完是捉虱目魚仔；再來就是中秋過了那時陣，就是捉鰻仔。那時陣，捉虱目魚仔（虱目魚魚苗）用兩枝的網這樣撈。以前客家人吃三頓，下午稻子割完後就吃個點心，4點的時就拿著魚仔罟，踏車過海邊10多分鐘，魚仔捉起來，有人來收，花費就有了。要賺多少錢也不一定，要看魚仔有靠海沒有。有時可以收到百多元。鰻仔在10月，11月的時，天氣冷，卡少人去捉，價錢卡好。……阮客家人的習慣就是2月培基後，就開始捉虱目魚仔，一直到『海浪開目』。」（蔡幸娥 2015：100-101）

20 「以前我們庄裡很多人有在捉魚仔，阮庄的廟就有在經營牽罟。廟有在投資，有買罟網，二手的，庄裡的人再一起去牽，算是給廟裡幫忙，要去海邊的時陣，村裡就會敲鑼，知道的人互相通報，有去牽罟的就可以分一些魚回家吃。……賣魚的錢就是廟的收入，那時陣若賣3、5萬元就不得了。」（蔡幸娥 2015：101）

萬建村 70 多歲的楊順和說：

如果有牽罟，大都在臨暗仔，村子裡就會有人『鏘～鏘～鏘～』地敲鑼通報，喊著『牽罟喔～』；有時候牽罟的頭家還會出三輪車來村子載人。以前都去塭仔<sup>21</sup>及賴家村葫蘆尾的海邊，那時候的海邊都沒有「肉粽角」（消波塊），都是沙灘，很平坦，魚比較多。

55 年次的陳麗貞說，一直到讀國中時，村子裡還會去幫忙牽罟，但那時和同學去牽罟，都是玩耍性質，不像媽媽那一輩的老人家，他們那個年代就是為了能夠吃魚去幫忙牽罟的。

從賴家村嫁過來萬建村的 88 歲賴月麗回想在賴家村時，家裡偶而會買魚吃。26 歲嫁來萬建後，也會和人家去牽罟，有去就有魚吃。

萬建村 85 歲的曾春蘭說，以前要吃魚，要看有沒有多餘的錢買，沒錢當然不會去買魚。

只要有去牽罟就有魚吃。我們老一輩的都是牽罟換魚吃，沒有錢，想吃魚，就去牽罟，那時塭仔、葫蘆尾那邊牽罟的頭家會出三輪車來載我們。幫忙牽罟的人數有數十人，多的話會有上百人。牽罟的漁網拉上來，大家都拿個小盆子蹲在魚網邊等分魚，收成的魚多就分多一點，魚少就分少一點。好的魚、體型大的魚，攏是頭家收走，我們幫忙的人都是分一些魴仔魚、小魚或雜魚，頭家都隨意分魚給大家，我們有時會計較誰分得比較多，誰的怎麼比較少。牽罟分到的魴仔魚或大一些的魚就煎來吃，用醬油增加香味和鹹度，比較有刺的魚就炒成魚鬆。

### （三）海味料理

除了魴仔魚，早期佳冬客家人印象中會吃到的海鮮魚類食材，包括土魷、加網、鯊魚、烏魚等都是當時的經濟魚種。臺灣早期飲食文化有關海鮮的食用，《臺灣省通志》〈人民志禮俗篇〉提到：「沿海多魚蝦，四季之中，市場供應之魚介類，海產有蠔、蝦、蟳、蛤、蚶、旗魚、鰻魚、烏賊、鰲魚、加蚶魚赤鯨、飛鳥、烏魚、九母、黃花魚、海鰻、白帶魚、大目孔、四破魚、魴仔魚。」（李汝和、王詩琅 1972：13-14）在萬建村採訪時，85 歲曾春蘭說，「我們這邊吃魚不算稀奇。」卻不會如數家珍地說出吃過那些種類的海魚，就連家裡從小賣魚的林國榮也說不出太多的海魚名稱。

佳冬下六根庄的曾貴海記得在國中時，家裡雖然不算富裕，媽媽常常為了張羅四兄妹的學費苦惱，但久久也會買一些海魚來佐餐，印象中包括沙腸、花身、土魷、加網、石鯽、鯊魚、烏魚等海魚都吃過。他說：「媽媽的海魚料理方式很簡單，

<sup>21</sup> 今之「塭豐村」。

多半用煎的，很少紅燒。紅燒，是閩南人比較會煮的方式」。萬建村的林國榮說，「我出生時，家裡就賣魚，可以說是吃魚長大的，我媽媽煮魚，多是煎的或煮清湯，很少用紅燒。」

今日在海洋保育立場被關注的鯊魚，昔日是臺灣民眾的食物來源（劉光明 2014）。以鯊魚為海鮮食材，在苗栗客家有「蒜仔炒鯊魚」即用鯊魚魚漿做的「煎魚漿」，「煎魚漿」是鯊魚買回來，剁碎，加一點麵粉，打幾顆蛋，跟大蒜、青蒜、芹菜拌在一起，再撒上很多的胡椒粉，入鍋煎平（陳淑華 2018：179205）<sup>22</sup>。一般客家人煮魚總不忘放蔥，尤其是七層插，<sup>23</sup>但「蒜仔炒鯊魚」這道鯊魚料理就只用蒜苗一味。苗栗客家人用蒜苗炒鯊魚，佳冬萬建村的客家人炒鯊魚習慣用薑絲或加上芹菜。

林國榮說：

小時候，鯊魚是很普遍的海魚，我們村子裡煮鯊魚都是炒芹菜，這是客家料理。我們不會用鯊魚做魚丸，魚丸大都用虱目魚漿。魚丸也是過年過節，我爸爸才會批貨回來賣。平常，很少人會買魚丸。過年時，我爸爸除了魚，也就會多批一些蝦子、螃蟹和魚丸回來賣，也會備一些魚漿，讓村民做魚丸。我們客家人講『甩肉丸』做的魚丸不是圓型的，而是長形的。<sup>24</sup>

萬建村的鍾金妹（75歲）、曾春蘭（85歲）和賴月麗（88歲）對於鯊魚料理方式，都記得除了炒芹菜，也會炒薑絲。用鯊魚煮魚湯，如果不是煮清湯，就會用醬醃蘿蔔一起下去煮湯，三位老人家都直說，用醬醃蘿蔔的湯頭滋味真的很好吃。

傳統客家飲食特色中的「油（肥）、鹹、香」的風味，習慣以蔥、蒜爆香手法，佐以九層塔提味，增加食物香氣，增進食慾；而「油」大多來自於豬肉本身的油脂，重「肥」也是因為客家人農務工作繁重，以供體力之需；至於「鹹」的風味，主要展現在為了易於保存食材，不易腐壞的醃漬手法，習慣使用醃製品應用於料理上，偏「鹹」的重口味，也讓人好下飯。從豬肉到海鮮魚貨，食材本身所含的油脂，就有差異。傳統客家菜餚的「油」烹調手法，在本文受訪的佳冬老一輩長者的海味飲食記憶中，並不明顯：「媽媽的海魚料理方式很簡單，多半用煎的，很少紅燒。」、「就全部（魷仔魚）煎起來，慢慢吃。」、「媽媽有時直接煎（魷仔魚），有時會加麵粉去煎。」至於「鹹」的味道，萬建村的林國榮表示，小時候媽媽煮魚，大概

22「離苗栗市不遠的苑裡港，俗稱「沙條仔」、雙髻鯊的小型鯊魚捕獲量極豐。1950、60年代，因冷凍設備不重輸不便，特別是夏天盛出時，鯊魚極易敗地商家便將之打魚漿，製魚丸。連帶影響家庭主婦，除了買魚丸，也買現成魚漿，甚至遇新鮮鯊魚也會買回去，自己打魚漿煎魚漿餅，周遭客庄的婦人亦不例外，除了會以蒜苗炒鯊魚，大多也會這道煎魚漿。」

23客語亦寫作「七層塔」，即閩南人說的「九層塔」。

24甩肉丸，客語四縣腔（deb ngiug、ienˇ），是將肉丸在手心不斷反覆甩打成似長橄欖形狀。

是煎的或煮湯，炸的方式比較少。「煎的時候加個醬油，有個鹹度好下飯。以前會煮比較鹹，好下飯，會讓你一塊魚可吃兩碗飯的鹹度。以前，魚算是高價位的，就算買魚來吃，也會捨不得吃，會一塊魚這一餐吃一半，一半留著下一餐吃。我家賣魚，都會這樣，就別說其他人了。」

在佳冬受訪長輩的記憶中，童年時的海魚、海鮮要花錢買，總會考量經濟能力。至於偶而參加附近閩南庄的牽罟活動所分得的魩仔魚之類的小魚，烹調手法樸實無華，以煎、煮的烹調方式為多，雖然魩仔魚不是日常主要的肉類來源，通常量也不多，卻是餐桌上偶而「加菜」的小確幸。

飲食生活不會一成不變。隨著漁業發達，水產養殖經濟發展，海魚的供應量已不輸淡水魚，在佳冬也將海味料理表現在傳統的粄條米食上。佳冬鄉的粄條店業者早年就會把次級鮪魚拿來熬煮高湯，作為粄條的湯底，除了傳統的油蔥酥，配料有肉片、豬肝、魚肉，有的業者會放上魚丸、蚵仔等海鮮，成為客家鄉鎮中最特別的海味粄條飲食文化。

佳冬的海味粄條飲食文化，雖然仍加了油蔥酥，但已是客家菜餚的創新料理，與傳統客家飲食色中的「油、鹹、香」的風味特色大異其趣。

#### （四）客家祭祀供品中的海味

一般祭祀的「三牲」供品，包括：三層豬肉、全雞、全魚；但客家祭祀的三牲供品中的魚，以「乾魷魚」最具代表。客家三牲供品中常見的乾魷魚，屬於海產乾貨，也是客家飲食文化中極為重要的食材。客家菜系「四紋四炒」中的「客家小炒」，乾魷魚是少不了的材料。客家小炒在苗栗被叫做「炒肉」，「以前客家菜沒有『客家小炒』這一道菜，是怎麼衍生出來的？過年過節拜拜過後三牲很多，三牲肥肉很多，豆乾很多，魷魚很多，以前又沒有冰箱，所以拿這些切一切拿來炒，叫做客家小炒」（鄧之卿 2009：371）。李喬對臺灣客家飲食文化的看法，直指：「檢驗是否為道地的客家菜，首道菜應以『客家小炒』為代表」（李喬 2015）。

客家經典料理之一的「客家小炒」，主要材料有：豆乾、芹菜、青蔥、五花肉及三牲供品中的乾魷魚，將這些尋常不過的材料大火快炒，加醬油簡單調味，成為餐桌上的菜餚。臺灣南部客家人除了「客家小炒」，也有「燂魷魚」的作法，將乾魷魚以鹼水泡發，煮熟蘸醬來吃。無論是「客家小炒」或「燂魷魚」的烹調方式，都是客家人勤儉持家，因應生活，物盡其用的精神發揮。

早期客庄因新鮮魚貨取得不易，三牲供品中多見乾魷魚。時至今日，經濟能力提高，而且交通運輸便利，貨暢其流，鮮魚買賣不難，但近年筆者在佳冬鄉賴家村下埔頭及昌隆村觀察村裡客家人在新丁福及中元普渡時，所準備的三牲供品，在魚類部分，仍少見鮮魚，除了習以為常的乾魷魚，也會以魚丸、魚罐頭、烏魚子、浦燒鰻等相近的魚類食材來謝神敬祖（圖 2-5）。

阮閩南人是要雞、魚、豬三項牲禮，他們客家人就是祛湊項<sup>25</sup>而已，像魚丸、肉丸也算一項、香腸也算一項……。（昌隆村的閩籍媳婦）

我們嘛是辦得很腥臊<sup>26</sup>啊。（昌隆村的客籍媳婦）

是很腥臊。他們是花很多工準備。只是無像阮閩南人一定要準備三項牲禮。（昌隆村的閩籍媳婦）



圖 2-5 昌隆、豐隆、萬建及賴家村下埔頭客家人在新丁福時，準備的三牲供品，除了豬肉、全雞、鴨蛋、雞蛋，還有南部客家庄的傳統美食「客家甩肉丸」。三牲中的魚，除了乾魷魚，也有以新鮮小卷、魚丸、花枝丸、魚罐頭、烏魚子、浦燒鰻等食材來代替（蔡幸娥攝影）

25 祛湊項（祛鬥項），臺語，意指，把幾樣物品湊在一起。

26 腥臊，臺語，音：tshenn-tshau / tshe-tshau，指菜色豐盛。

上述的簡短對話，是筆者 2021 年在昌隆村進行田調時的記錄。兩位年近 80 歲的客家媳婦，一位是從外庄嫁過來昌隆的閩籍媳婦，一位是出生於昌隆村的客籍媳婦，在兩位長輩用閩南語的對話中，從「我群」到「他群」，透露著對各自族群長期以往的供品文化的認知、堅持與文化尊嚴的維護心意。

雖然現今新鮮水產魚貨食材，在日常生活中取用很普及，但在萬建村，對客家祭祀供品的準備，仍有其約定俗成的傳統觀念。85 歲曾春蘭說：

我們客家人拜拜都是用乾魷魚，頭擺，<sup>27</sup>魷魚很便宜，不像現在這麼貴。」

較年輕一輩、57 歲的林國榮提到：

我們客家人沒有煎魚來拜拜的傳統。我直到 26 歲結婚，太太是枋寮東海村的閩南人，有一次去太太家，看到岳母煎魚準備牲禮，就覺得很奇怪。我跟岳母說，我們客家人就是一塊豬肉、一隻雞和乾魷魚，還有香腸和蛋這五樣，全部放一個盤子上。

林國榮家族中的長輩除了務農，也賣魚營生，新鮮魚貨的取得，較一般人容易，他表示，「雖然家裡賣魚，但也不會像閩南人，用新鮮的魚煎了來當拜拜的牲禮，客家人拜拜都是用乾魷魚，是傳統。」供品中用乾魷魚的傳統，成了客家祭祀文化中的海味展現（圖 6、7）。



圖 6 客家祭祀供品：一塊豬肉、一隻雞、乾魷魚，還有香腸和蛋這五樣（蔡幸娥攝影）

<sup>27</sup> 頭擺，客語，四縣腔 teu<sup>2</sup> bai<sup>1</sup>，意指：從前、很久以前。



圖 7 佳冬賴家村拜新丁時，有「做五碗」習俗，以豬的內臟做成 5 種不同意涵祭品，來祭拜忠勇公，前方的三牲供品：一塊豬肉、一隻雞與乾魷魚（蔡幸娥攝影）

乾魷魚，是易於存放的海鮮乾貨，用來作為拜拜用的三牲之一，比用鮮魚備料來得方便。閩南人的祭祀牲禮，並不全然都會用鮮魚，也有人會用乾魷魚來準備三牲，只是不像客家人會視乾魷魚為祭祀文化的傳統。文化發展不斷在演化，時至今日在佳冬客庄，仍普遍看到依照傳統祭拜習俗上的牲禮，也讓人看到臺灣祭祀禮俗的文化多樣性。

## 六、結語：海與客家

「靠山吃山，靠海吃海」，臨海而居，無論是否實際投入漁業經濟行為，從田調中可以發現佳冬客家人吃海鮮機會確實比山居的客家人多。

本文以「佳冬的飲食記憶」為題，藉由飲食行為與自然環境的關連，從文化及社會環境層面，探討臺灣少數客庄中被忽略的「海味客家」的飲食文化。如今隨著

經濟發展現代化，飲食消費結構的變遷，客家飲食文化明顯的不再有「輕海味」的情況。今日在臺灣的餐飲業，客家菜系佔有一席之地，客家餐廳的魚類料理有河鮮、有海鮮，菜色上「亦山珍、亦海味」的食材選用，迎合餐飲市場及消費者口味。客家餐飲業者融合不同菜系的料理特色，在傳統菜餚中求創新，就像佳冬的「海味板條」，以在地水產食材，創新了獨具特色的客家板食文化。

臺灣的客家學研究，從「無山不住客」的範疇已關注到海島臺灣的客家人在與海為生的環境下的生活文化面向。近年來，位於桃園市新屋區永安里的「永安漁港」，以全臺唯一以客家庄為主體的漁港，發展出「海客」文化。居住在漁港海邊在新屋永安漁港聚落的「海客」，生活雖是以農為主業，但因稻穀收穫量不夠生活支出，因著沿海地緣居住之便，在農閒和魚汛期到海邊從事牽罟、挖蚵、抓魚苗等漁業活動，維生的方式因應為「農業為主，漁業為輔」的生活（朱陳子淳 2018：2）。同樣有著近海的生活場域的屏東縣佳冬鄉賴家村客家人，因為拓墾於地下水源豐富，適宜農耕，稻米一年可兩獲的屏東平原，正因為「務農足以維持生計」的經濟背景，賴家村下埔頭客家人顯得無暇也沒必要投入漁業工作。後來在臺灣養殖漁業蓬勃發展的過程中，村裡也有人投入養殖業（蔡幸娥 2015：30-31）。現今賴家村也因經濟產業的變化，靠海的區域被劃設為「下埔頭養殖漁業生產區」，除了客家人投入養殖產業，也吸引高屏地區閩籍養殖戶來此營生。

桃園市新屋、屏東縣佳冬因地理環境，日常生活與海有較多的接觸；然而除了新屋及佳冬，臺灣從西部到東部，都有客家人臨海而居，包括宜蘭大南澳朝陽里的客家人也討海為生；清代時期就移民至臺東成功的「小港」（舊名「成廣澳」）的客家人，對臺東成功的漁業發展有其影響力。臺灣東部濱海客庄及西部臨海客庄的客家「海味」飲食文化都有待更進一步的探究。飲食文化除了食材，到食材保存、運用、烹調，進而餐桌上料理味道的演繹，「海味客家」與同樣近海而居的臺灣漁村閩南人的海味飲食，有何族群差異性及文化獨特性？期許本文的議題，發揮拋磚引玉之效，後續能引起更多相關議題之研究。

## 參考文獻

### 專書

李汝和、王詩琅，1972，《臺灣省通志》，卷二：〈人民志禮俗篇〉。臺中：臺灣省文獻委員會。

余雙芹，1997，《佳冬鄉情》。屏東縣：佳冬鄉公所。

周錦宏、賴守誠、江俊龍、丘尚英，2018，《臺灣客家飲食文化的區域發展及變遷》。臺北：國史館臺灣文獻館、客家委員會。

陳淑華，2018，《灶邊煮語—臺灣閩客料理的對話》。臺北：遠流出版。

蔡幸娥，2021，《唯有堅持—曾貴海文學與社運及醫者之路》。苗栗：客家文化發展中心。

鍾壬壽，1973，《六堆客家鄉土誌》（1999，版本）。屏東：常青出版社。

### 專書論文

洪馨蘭，2017，〈客家菜餚的傳統與變遷〉。頁 157-185，收錄於《醇釀的滋味·臺灣菜的百年變遷與風貌》。臺北：墨刻出版。

彭欽清，2010，〈此醬非彼醬：談醃汁與番茄醬的關係〉。頁 62-75，收錄於焦桐編《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。

楊彥杰，2000，〈客家菜與客家飲食文化〉。頁 363 - 381，收錄於財團法人中華飲食文化基金會編，《第六屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北市：中國飲食文化基金會。

### 期刊論文

周俊雄，1994，〈苗栗縣一般住民中華肝吸蟲感染狀況調查〉。《衛生行政學刊》14（1）：20-21。

劉明宗，2016，〈美濃俗諺中的客家飲食風貌和思維〉。《客家研究》9（2）：89-118。

蔡德龍，2004，〈中華肝吸蟲成蟲發現於人體膽道〉。《臺灣醫檢會報》19（3）：31-33。

鄧之卿，2009，〈山居歲月—新竹客家飲食文化及體現〉。《餐暨家政學刊》6（4）：353-377。

蕭璠，2000，〈中國古代的生食肉類餽饌—膾生〉。《中央研究院歷史語言研究所集刊》71（2）：247-496。

薛月順，2020，〈吳郭魚在臺灣（1946-1980）—外來種之適應問題探討〉。《國史館館刊》6：37-78。

### 博、碩士論文

朱陳子淳，2018，《桃園濱海客家文化之研究 - 以新屋永安漁港為例》。國立中央大學客家語文暨社會科學學系客家研究碩士在職專班碩士論文。

蔡幸娥，2015，《六堆下埔頭經濟型態變遷之研究》。國立高雄師範大學客家文化研究所碩士論文。

### 未正式出版報告

國立雲林科技大學客家研究中心，2020，《詔安客庄共下寮：詔安客家文化館文化創生計畫》成果報告書。臺北：客家委員會獎助客家學術研究計畫。

鄭富元、林受銓，2005，《客家飲食文化研究》。臺北：客家委員會獎助客家學術研究計畫。

### 網路資料

李喬，2015，〈臺灣客家的飲食文化〉。<https://hakkahl.wordpress.com/aa01-4/zz4/>  
。取用日期：2021年10月20日。

劉光明，2014，〈臺灣鯊魚保育與管理之回顧〉。《關懷生命協會》，5月8日。  
<https://www.lca.org.tw/coumn/node/4853>，取用日期：2021年11月28日。