

airiti

客家飲食之我見

蕭新煌¹

一、淺說客家菜的古與今

要談客家飲食文化，就必須提到所謂「民族飲食」(national foods)或「族群飲食」(ethnic foods)談起。它是指具有族群起源和特色的飲食內容、烹調、口味及其他共享的文化慣習。坦白說，所有的人類食物就某種層面來說，大都會被歸屬是某個族群的飲食。即便是有所謂「國際化食物」、「無國界食物」這些概念出現後，仍然可以從其飲食的主要內容察覺出有著某個民族、族群、地域、國家的來源和基礎。

客家食物、客家飲食、客家菜、客家美食或客家風味餐指的都是客家人（族群）常常會提到的自家人習慣的食材、料理法、菜色和口味。其中，常被提到的食材、料理作法和菜色就是所謂的「四炆四炒」（炆是小火煮燉；炒是快火炒）。四炆最典型菜色是鹹菜炒豬肚、排骨炆菜頭、炆封肉、肥腸炆筍乾。四炒則是豬肺鳳梨炒木耳（鹹、酸、甜三味俱全）、鴨紅炒韭菜、客家小炒和豬腸炒薑絲。至於客家菜的味覺特色（口味）最常被提到的就是鹹、油、香、熟（另有人指出是肥）這四味。

不過，上述的「四炆四炒」有時也會在不同的客家區域會被質疑它們是不是歷來存在，而「鹹、油、香、熟（肥）」這4特色更被當前客家料理界和多數家庭視為必須改良的對象。可見，客家菜的傳統作法和菜色，還是會有多種內部的差異和多樣性。而傳統的口味更是面臨當下的挑戰和求變。如果是這樣，我們還要一再地宣揚上述「四炆炒」和「四口味」嗎？更具體地說，我們是不是該重新找尋客家菜的不同料理法和不同的口味？

二、「臺灣料理」中的客家菜知多少？

客家菜在臺灣餐飲界的崛起，也跟臺菜的興起一樣，都拜臺灣政治民主化之賜，才能從被壓抑成「小吃」或「家常菜」的位置，提升到「料理」的地位。原住民菜和客家菜同樣也都是民主化才受到重視的「族群料理」。族群菜餚和地方風味菜色能被欣賞，其實也代表一個社會民主、自由、多元和開放的指標，就這點而言，臺灣確實做到了。愈來愈多的國內旅遊觀光指南都會告訴讀者在哪裡可以吃到當地美食來做為導覽內容，就是明證。然而，一旦將「族群菜」和「地方菜」並列為同級，也就被定位成為在「臺灣料理」之外的非精緻美食的地方風味菜。地方菜重

1. 中央研究院社會學研究所兼任研究員。

當地食材，族群菜則強調口味。

筆者細究臺灣料理的歷史和菜色內容，發現從一開始就是以「閩南菜系」為主軸，並有刻意與「臺菜」區隔，「菜」意指「家常小吃」，「料理」才是「精緻的餐廳美食」。尤其顯著的特色是它的宴客性質以及凸顯「海鮮食材」和烹調手法。

筆者在幾年前收集了青葉、欣葉、福華蓬萊邨、兄弟蘭花廳4家標榜「臺灣料理」的宴客菜單（每桌10人價位是新臺幣16,000元），似乎可以做為佐證（參見表1）。

表1 4家臺灣料理宴客菜單

餐廳	青葉	欣葉	福華蓬萊邨	兄弟蘭花廳
菜色	五味九孔、烏魚子 金錢蝦餅 蓮花鮑魚 香酥明蝦 極品佛跳牆 麒麟斑魚 熱炒鮮貝 沙公米糕 蛤蠣燉雞湯 四季水果 美味甜湯	沙拉龍蝦拚滷花菇 孔雀烏魚子 玉碧翠蝦捲 花好月更圓 魚翅佛跳牆 清蒸花星斑 鮑魚燴蹄圓 美味鮮中點 鮮蟳蒸米糕 枸杞蔘仔雞 良緣西米露 寶島鮮水果	龍蝦大拼盤 海蔘智鮑 百果鮮貝 彩虹魚翅 飄香上蟳 海寶雙珍 金貝時蔬 清蒸鮮魚 淮杞燉全雞 精美甜點 蓬萊鮮果盤	龍蝦拚中卷 三菇燒魚翅 雪耳鮑魚片 脆皮燒鳳腿 清蒸石斑魚 奶油爆上蟳 翡翠山藥泥 荷香鰻米糕 十全燉九孔 精緻甜點 可口甜湯 應時水果

資料來源：筆者自製

從上述4份典型臺灣料理菜單，很清楚看出竟然沒有一道客家菜入列，更別說原住民菜了。可見「臺灣料理」這個菜系概念根本是「閩南菜」專屬和獨佔的升級版，還容不了客家和原住民(族群)菜色和口味。所謂飲食和美味的「臺灣化」，好像也主要是被閩南族群壟斷了。至於國宴菜單總會出現的一道客家板條，那恐怕只是4年一次新任總統就職國宴的政治動作或是外賓來訪，才會端出來的門面菜，而根本不是日常料理界的市場運作。

「臺灣料理」如果要多元和融和，菜色就應該納入客家或其他族群的菜餚，就像臺灣這麼一個族群多樣的社會本質一樣。

三、展望三六九客家帶的客家美食

幾年前筆者參加過一場客家研討會，會中有一關一份100家臺灣旅行社對客家觀光旅程的問卷調查結果。令人驚喜的是不少旅行社回答最能代表客家文化的元素、成分或內涵就是「客家美食」，這也正是旅行業者安排客家文化旅程時的重點活動。

筆者對客家料理的轉變有一些想法：客家美食傳統的精髓食材和若干特定口味或許要保存，但調味和作法可得要更健康、更有創意些。不宜走太花俏的路線；如走偏鋒，變得完全失去客家原味。因此，當旅行社在安排客家美食旅程時就應特別注意客家料理的不可消除的元素和品質。

根據筆者觀察，時下許多客家旅程所安排的客家料理竟然「價廉物不美」，以致反而製造了客家料理「便宜、大碗和粗俗」的錯誤印象，這不但不可取，更糟蹋了客家菜的名聲。

若以上述觀點來檢視客委會積極推動的浪漫臺三線的客家文化觀光政策的方向，客家美食將應該會是一個賣點。但什麼是直通桃竹苗三縣客家文化帶臺三線的美食，倒是值得好好討論和講究的課題。如果能以「客家美食」來打造浪漫臺三線的特色之一，未嘗不是提升和推廣客家文化的好招數，說不定還可以「創造」出一個浪漫的「傳統」。同樣地，客委會也可以好好去打造南部六堆和東部臺九線的另外兩地客家美食之旅。

如何設計「美味可口、價位合理」的道地（在地）美食就是有意思的挑戰。料理的設計當然要分三餐，也要分半日遊、一日遊和雙日慢遊的各餐，甚至要各餐各道菜全都應該可以吃出客家味，包括前菜、主食和飯後點心和茶飲。如此，才有故事可以邊吃邊說。

據筆者搜尋和閱讀的資料，道地臺三線客家家常佳餚和醬料不可少的包括有：客家小炒、鹹湯圓、仙草雞、麻竹筍燉蹄膀、酸菜竹筍三層肉、排骨筍乾湯、柿子雞湯、南庄麵、薑黃老薑麻油雞、覆（福）菜雞湯、豬油餅、三角圓（水晶餃）、牛汶水、菜包（豬籠粿）、芋頭飯、柿餅、燒仙草、桔醬、茶油、酸柑茶、東方美人茶、關西紅茶等等。如何將上述客家道地菜搭配成幾種「道地vs.創新」的不同菜單，就得靠在地廚師來調配了。

筆者相信臺三線沿線的餐飲業者，可以各自以「傳統」和「現代」的對照名號，推出自己的特色餐，如果調配得宜，能夠推出讓人感動的浪漫臺三線的客家美食，並期許客委會推動臺三線（三）、六堆（六）和臺九線（九）

的客家文化生態旅遊之際，也應同時規劃這三個客家帶的客家美食，讓更多人吃出「三六九」的客家美味。

