

## 劉竹英 把每個柿餅都變成小太陽

2014-04-21 交大傳播與科技學系103級 黃莉 報導

8+1



走進台北國際花卉博覽會會場，以台北市政府工務局專員身分擔任大佳區區長的劉竹英，在忙亂的現場指揮若定，專業形象十足。不過，她在網路上還有另一個更令人熟悉的名字；打開網頁，搜尋「新埔柿餅」，跳出許多部落格旅遊照片，仔細看那站在一片金黃的柿餅中，頭戴斗笠、手拿竹盤，有著跟太陽一樣溫暖笑容的娃娃臉婆婆。她，就是「小太陽的代言人」——「柿餅婆婆」劉竹英。

家鄉在新埔的劉竹英，從小就幫忙父母在祖傳的曬柿餅工廠工作。而早在幾十年前，新埔柿餅工廠曬柿餅的壯觀畫面，就吸引不少遊客前來，也有記者登門到訪。但因為早期工廠以專業製造居多，擔心記者和遊客會耽誤工作，甚至偷柿餅，所以一律謝絕參觀，只有「味衛佳」，也就是目前由柿餅婆五弟掌管的柿餅工廠，抱持著開放的心態，讓外來者盡情參觀、攝影。

近幾年網路愈來愈普及，部落客們拍了許多關於柿餅曬場的美麗畫面，對於攝影相當配合的柿餅婆婆，名氣就這樣在一傳十、十傳百之下漸漸打開。原本不會電腦的她，當初還是從遊客口中才知道自己「在網路上很紅」，於是下定決心開始學電腦，希望能上網看看大家拍的照片，以及遊客對味衛佳柿餅廠的評價。柿餅婆婆可愛的一面在於，當她看到那些部落客們的意見後，還會在網友的文章後面留言，寫下自己的感謝及感動。



站在柿餅中間，配上招牌微笑，是柿餅婆婆劉竹英給人最深的印象。(黃莉/攝影)

### 當攝影麻豆 有甘有苦

大概從九年前開始，忙碌的劉竹英才真正成為柿餅婆，假日空閒時回新埔幫忙五弟經營祖傳的曬柿場。除了曬柿餅，更多的時候，劉竹英是當「麻豆」給攝影朋友們拍照。站在柿餅中間，手持竹盤，配上招牌微笑，是柿餅婆給人最深的印象。為了拍照的角度和光線，她配合著攝影師換過一幕幕的場景，常常一拍就是一整天，而且又是在熾熱的陽光下演出。這樣奔波不累嗎？劉竹英笑說：「布施有很多種，看著人們把滿滿的歡樂幸福帶回家，是其中最棒的回饋。」抱著服務的心態，看著大家開心，自己辛苦一點也值得。

當了這麼多年的模特兒，遇過無數喜愛攝影的朋友，帶給她感動的人事物不計其數。曾有個也是熱愛攝影的朋友，在一張自己拍的曬場照片上，題一首自己創作的詩送給柿餅婆，那種用心的感動，劉竹英一輩子也不會忘記。

當然也有遇過態度很差的人。有一次，一個攝影團的領隊跟她說：「你工作這麼辛苦，應該要愁眉苦臉，不應該這麼開心，基本上，人看到錢才會開心。」劉竹英氣憤地回答：「這是錯誤的價值觀，豐收的季節本來就該開心，而且現場的朋友這麼多，有朋自遠方來，不亦悅乎？為什麼只能因為錢而開心？」這個領隊邊拍照的時候，還嘲弄地跟劉竹英說，只要柿餅婆給他一個笑容，拍完照就跟她買柿餅。但劉竹英認為，她要的是別人開開心心的，真的想買柿餅時才買，而不是迫於人情壓力。最後，那位領隊要買一百盒柿餅，氣憤的柿餅婆決定不賣，她說自己雖然很誠懇地對每個人，但是「我也是很有個性的」，這是劉竹英堅持的另一面。



## 機器餅走味 堅持手工

近幾年來，低品質的大陸柿餅充斥台灣市場，也連帶影響台灣的柿餅產業，大家怕吃到了大陸的乾澀柿餅，購買的人明顯減少，使得台灣柿餅的銷售量減少。劉竹英老家的柿餅工廠也深受大環境的影響，父親和弟弟一同研發出機器柿餅製造機，以降低人工成本。但是經由機器烤出來的柿餅，雖然有著黃橙橙的外表，賣相較佳，但是沒有柿餅特有的香醇Q度，及綿密的炭香口感。不願傳統客家味柿餅就這麼消失的劉家人，毅然決然地捨棄機器製造的柿餅，回歸傳統做法。

劉竹英說，柿餅其實是傳統的客家食物，從遙遠的五胡亂華時代開始，當時客家人因為戰亂，也因為勤儉的個性，養成隨時儲備食物的習慣，將盛產的果實製造成可長久保存的醃漬食物，以方便攜帶，柿餅的美味就這樣一代一代的延續下去。「但是傳統的柿餅真的不好做，天氣不好的時候，柿餅都是整桶倒掉的。」劉竹英無奈的說。

雖然堅持製造手工柿餅不是件簡單的事，但看到客人滿足的笑容，劉竹英覺得自己的堅持是對的。曾經有個老太太，吃了一口他們家的柿餅，便眼角泛淚，激動地跟劉竹英說：「這才是真正的柿餅！這才是我小時候吃到的那種味道！」原來在早年，柿餅是種非常昂貴、尊貴的食物，只有過年過節時才能吃到一小口的美味，然而現在市面上賣的多是沒有傳統味的機器柿餅，要找傳統的手工柿餅，真的很難。



一顆一顆排排站，柿子乖乖轉圈圈。(黃莉/攝影)

## 愛心與良心 曬餅秘方

「做手工柿餅沒有秘方，沒有技巧，只是下工夫而已。」問起劉竹英做柿餅的秘方，她堅定的說。曬柿餅是勞動性高的工作，每天要將曬柿餅盤搬上搬下，讓每顆柿餅充分享受「陽光浴」，還要幫柿餅「馬殺雞」一到二次，動作要輕輕柔柔的，不可以太大力，以免傷著了柿餅。時間掌控也很重要，炭烤八天的柿餅，一定比炭烤四天的柿餅來得好吃，但是耗損率會提高。「有啦！曬柿餅有秘方」，劉竹英最後補充說：「要添加愛心、用心、耐心、苦心和最重要的一一良心。」

柿餅婆婆透露，有不少患有憂鬱症的遊客，到了柿餅廠都會偷偷跟她說一聲感謝，因為看了一整片黃橙橙的柿餅，讓他們藍色的心情充滿了金黃色的希望。「每個柿餅都是小太陽。」柿餅婆婆說，曬柿餅這產業不只幫助客家傳統美食的延續，對於許多在傳統柿餅中找尋回憶的人而言，柿餅在他們心目中，是帶給人們溫暖的一小太陽。

# Hakka People 4

新客家人群像系列  
客家文化的推手

## 60歲還要攻碩士 柿餅婆婆 劉竹英

把每個柿餅都變成小太陽



▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。



▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

## 硬頸客家人 闖出一片天

# 陳志雄

### 破產修墳工 為「水母」做乳酪



▲陳志雄在破產後，重新振作，為「水母」做乳酪。

▲陳志雄在破產後，重新振作，為「水母」做乳酪。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

## 有座客庄 永存心中



▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

▲劉竹英在柿餅加工廠工作，把每個柿餅都變成小太陽。

附件下載：  
黃莉、林庭萱.pdf

交大傳播與科技學系103級  
黃莉、林庭萱、報導

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們  
© 2007-2015 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by DODO v4.0