

鄭彩緞 推廣客家菜香 助子走出憂鬱

2014-04-21 交大傳播與科技學系103級 王柔婷 報導

8+1



剛忙完一天的客家美食展，在行政院客家事務委員會「文化擔頭」志工團擔任美食組組長的鄭彩緞，馬上趕回自己的美食工作室接受專訪。雖然工作了一整天，年過六十五歲的鄭彩緞，看起來依然神采奕奕，氣色紅潤。一坐下來，馬上滔滔不絕的談起對於傳承客家文化的見解。「愛護自己的文化，延續優良的傳統，是我們的責任。」鄭彩緞語重心長地表示。

出生於桃園縣楊梅鎮的傳統客家庄，鄭彩緞接下客委會交付的職位，身兼阿緞姐美食工作室負責人，致力於宣傳客家小吃，藉由舉辦展覽、教導學生做客家菜等方式，將客家美食帶入大家的日常生活中。



鄭彩緞(中)細心指導學員每一個烹調客家美食的步驟。(鄭彩緞/提供)

做中學習 美食比賽冠軍

鄭彩緞會投入客家美食推廣，其實有段令人心酸的故事。2004年左右，台灣景氣不振，加上產業外移，造成很多年輕人失業。當時鄭彩緞的兒子受到波及，業績下滑，進而引發了憂鬱症，並辭去了工作。原本鄭彩緞打算從服裝生意退休後，要到處遊歷，好好過生活，但為了兒子的病情，與家庭經濟壓力，她決定放下自己的夢想，開始構思人生的下一步。

民以食為天，鄭彩緞打算從美食這條路出發，並選擇自己熟悉的客家菜著手。兒子建議她可以去參加美食比賽，用得獎來贏得名氣。本來不太會做菜的鄭彩緞，在每一次的下廚中，慢慢地去揣摩記憶中媽媽和奶奶煮出的客家好味道，從錯誤的經驗中學習，而不依賴食譜或美食課程的速學方法。皇天不負苦心人，鄭彩緞不只練就出一手好廚藝，也接二連三地在各大美食比賽中奪回大獎。像是在菸酒公賣局舉辦的稻香米酒比賽中，以客家傳統苦瓜封拿到北區第二名，更在2005年的第一屆客家美食大賽中，勇奪北區金牌。

儘管接連得獎，對鄭彩緞來說，這個過程最寶貴的收穫是讓她重新看到兒子的笑臉。「我的兒子在比賽中都會當我的助手，與我一起合作完成作品，名次對我來說其實不重要，重要的是我的孩子，能重拾自信，露出笑顏，這才是我想要的！」鄭彩緞激動地說。





身為客委會文化擔頭美食組組長的鄭彩緞推廣客家美食不遺餘力。(鄭彩緞/提供)

創意巧思 保留客菜傳統

比賽得獎後，鄭彩緞本來打算開餐廳，但因為經營餐廳的成本高，自己體力又不夠，她決定先成立美食工作室，並接受客委會的輔導，著手研發以客家傳統為元素的食品，像是福菜、油蔥和紅糟等。對於研發何種產品，鄭彩緞有一個準則：「不是針對特定族群，而是針對需要的人」，努力地把客家菜推廣給一般民眾。剛開始她推出的是香蔥油，集結客家三大特色—「鹹、油、香」，不只運用傳統的素材—油蔥，也迎合了現在年輕人的清淡口味並以密封罐包裝，方便食用。另一樣有創意的產品是紅糟油飯，銷售對象是剛生完小孩的產婦。因為紅糟對血液循環有幫助，所以主要在坐月子中心推廣。除了食品的風味與營養以外，鄭彩緞也用心於產品的設計，在客委會的輔導下，她以油桐花為圖樣的花布進行包裝，也廣受好評。

除了經營美食工作室，鄭彩緞也致力於推廣客家飲食文化。她在大同社區大學教客家美食，社大的學生及附近的居民只要有做菜方面的問題，就會直接到工作室請教她。不僅如此，身為客委會美食組長的鄭彩緞，也常配合客委會的教學計畫，像在今年七月她就曾到佛光大學教歸國華僑做道地的客式點心。另外，藉由每學期的「文化到校」活動，讓台北市的小學生認識客家美食與文化。

單純樸實 客家性格入菜

談到客家菜的特色，鄭彩緞講了一個小故事。有一次在學校裡，一個小女生問她，為什麼客家麻糬的口味只有花生一種，閩南的卻有那麼多種餡料？當下她覺得這個問題很有趣，但是這其實跟時代背景、生活環境都有關係，所以有點難回答，於是她就反問小朋友喜歡哪一種口味。小女生開心地回答，她喜歡客家的，因為這樣就不用煩惱要選哪一種口味了！鄭彩緞笑笑地說：「小朋友的話真的很有趣，沒錯啦，我們客家人就是比較單純，很多菜都沒有很複雜，看重的是食材的本身，不添加過多的調味料，讓原汁原味顯現出來。」簡單的一席話，為客家菜下了最貼切的註腳。

鄭彩緞強調，飲食是持續性的，通常要經過一段時間才能讓民眾適應不同的口味。就像麥當勞一樣，過去一家也沒有，但近幾十年美國速食文化大舉入侵，改變了小孩的口味。她說，客家菜也可以運用相同的道理，把觸角延伸到各個角落，不論是小菜館或是文化活動的宣傳，只要有心，慢慢地推廣，就可以讓人漸漸的愛上客家菜。

身為美食工作者，鄭彩緞強調自己最大的任務就是讓還沒有吃過客家菜的人，張嘴嘗試一下，不要一開始就排斥。花一點時間，做一些改變，結合西式或閩式，呈現不同的口味和文化。動一點腦筋，用精緻的方式呈現客家食物的美感，每道菜加上自己的巧思與想法，就如同藝術家般，為自己的作品想出好故事，才能感動他人。「民以食為天，食物不只可以傳承文化，也是重要的產業，裡頭有許多商機及經濟價值！」鄭彩緞說著。

