

「偶」來說客語 黃武山

山宛然布袋戲 唱的是山歌

●張芮瑜/報導

以一身俐落的黑色風衣裝現身，年輕的臉上映滿熱情和活力，踏著愉悅的步伐，用「吃飽沒」一句簡單的客語問候。說完，尷尬的笑了。他是山宛然布袋戲團團長，黃武山，年僅三十六歲，操戲偶的人生卻已二十餘年。

師承李天祿 使命在身

從小家住板橋，父親是新竹湖口人，母親是三灣人，身為客家人的黃武山，耳濡目染下，不論是四縣或海豐腔都難不倒他。對他來說，客語就是活生生的母語，而不是印在客語教材中死板的語言。

客語如此，布袋戲亦然。小學四年級時，他認識了當時七十多歲的國寶級布袋戲大師李天祿，開啟了他學習和創新布袋戲這傳統戲曲的生涯。當時年事甚高的李天祿已經封箱，除了正式的國家或國際邀約外，不做其他演出，轉而在國小做傳藝工作。因緣際會下，黃武山得以親身和大師學習，「莫名其妙地進入這一行，看著看著我就愛上了，直到現在。」黃武山對布袋戲有種獨特的喜愛，或許是被其傳統的特質所吸引，但深問原因，又答不出個所以然。也許，這就是所謂的「使命」吧！

山宛然劇團的「山」，取自戲劇配樂都以客家山歌為主，也可以解讀為黃武山的「山」；而「宛然」，是栩栩如生的意思。學操偶的以「宛然」命名，就是希望操作的戲偶像真人一樣。因此，除了山宛然，還有李天祿所創立的亦宛然，台北縣莒光國小的微宛然，法國的小宛然和文化大學的中宛然等等。

黃武山解釋，「布袋戲有很多門派，就像學武功一樣，宛然就是其中一個派，而這全都是李天祿老師本人或他的徒弟所創立。」每每提到李天祿，黃武山總不忘在後頭多加個「老師」的敬稱，不難想見，李天祿在他心中占有多重要的地位。

客語演出 打破刻板印象

台灣以閩南移民的後代居多數，因為這樣，傳統布袋戲多以閩南語演出，久而久之，一般民眾以為布袋戲是閩南文化。對於這點，黃武山早已看開了。「以前的布袋戲商演為主，多為了商業利益，並不是什麼傳承文化，為了生活，看哪種人多就必須演什麼戲。」他說，閩南人多，演閩南語布袋戲當然就比較吃香，錢也賺得多，自然而然布袋戲產業都以閩南語發音為主。

不過，山宛然的布袋戲獨樹一格，是以客語演出，難道不怕大家聽不懂客語而興趣缺缺？黃武山豁然地表示，許多人都有這種顧慮，認為聽不懂的語言怎麼能讓觀眾理解、感動呢？他強調，其實這一切都是刻板印象作祟，就像去看歌劇，也是用外語在唱，不可能因為來台灣演出就改為國語，可是觀眾還是會被它的音韻、音調感動。

順著這個邏輯，黃武山表示，客家話演的布袋戲也一樣，可以讓聽不懂的觀眾感動。他說，布袋戲比較適合用閩南語和客家話等方言演出，反而國語因沒有韻腳，音調不多，演起來就失去了布袋戲的韻味。「聽不懂，大可以發個劇情大綱，或由淺入深，從小戲、簡單的戲開始，穿插國語就變活的了。」

黃武山認為，若要增加客語布袋戲的觀眾源，也

只能透過行銷方式做改變，加強包裝。他強調，人長大後越想要尋根，對各種戲劇鑽研越深入，越會發現它的文化，所以才會流傳這麼久。現今流行文化當道，全球化和國際化影響深遠，然而布袋戲不同，布袋戲是跟著流行走，收入越多，但帶給觀眾的只有歡樂，而不是感動。

堅持說客語 創造感動

秉持著這個信念，黃武山在各個學校奔波，在各個國家穿梭，在各種藝術節現身，透過許多種方法教國小學童認識布袋戲，培養興趣，自然而然他們以後就會去買票看戲。就是這股動力，讓黃武山繼續發揚傳統布袋戲文化，並推動新的時代潮流。

或許是從小在客家文化氛圍下長大，讓黃武山在傳承客家精神上多了些使命感，再加上從小熱愛傳



黃武山常到國外進行布袋戲交流和進修，希望布袋戲也能隨著時代邁向國際。

(黃武山/提供)



除了對布袋戲抱持高度熱忱，黃武山在戲偶服裝上也有鑽研涉獵。

(黃武山/提供)



成立「山宛然布袋戲團」後，黃武山到小學教導學生布袋戲演出所需的配樂樂器。

(黃武山/提供)

統文化，使他沉溺於布袋戲的世界，無法自拔。「客家文化強調的要點，要自己去追求，利用自己的專長去尋找，不只是客家音樂而已。」突如其來的語重心長，使氣氛嚴肅了起來。黃武山說，創作客家布袋戲，應去了解客家文化最深層的是什麼，例如服裝、思想和語言，這都靠自己的體驗去發掘出來。

透過布袋戲，黃武山把客家音樂中的平板、山歌子、老山歌等客家山歌曲調完美地融合在表演中，讓年輕一輩知道，客家話不是只有生硬的幾個音韻、沒有生氣、不通人情。藉由布袋戲傳達客家文化，就像導演透過電影去傳達自己的想法，會比說教更有成效。

二〇〇一年，黃武山將客家文學家李喬的《寒夜三部曲》搬上舞台，加入客家音樂，演出客語版的布袋戲，首演就獲得廣大的迴響，讓他決定致力於客語布袋戲的創作。提到二〇〇六年的得意大作《女兒嫁》，黃武山更是笑容滿面，這齣戲透過傳統布袋戲跟舞台劇的結合，完成了一次突破以往的演出。這條另類的道路，黃武山走得很辛苦，不過，他持續地向前邁進，一刻也沒有停過。

文學家作品 搬上舞台

作為一個嘗試將客語融入布袋戲這項傳統技藝的開創者，黃武山謙虛地不敢稱自己為「第一人」。他笑著說，以前一定也有人嘗試過，只是沒有報章雜誌報導，因此沒人知道，不過能持續下去，才是成功的關鍵。接下來的傳承工作，也得趁年輕力壯的時候去完成，老了恐怕演的戲沒人看，因為「小朋友不會想聽個老人在台上講古呀！」因此，黃武山也致力於教導國小學生認識布袋戲，並在大學的布袋戲社團擔任指導老師，也更進一步教導師資班，帶領鄉土教育的老師深入研究布袋戲的編劇。不過他強調，培養好的人才需要很長的磨練，而且要讓他們有參與演出的機會，如果沒有可以發揮的舞台，許多人很容易半途而廢，畢竟經濟現實層面的影響也很大。

對於山宛然往後的發展，黃武山早有一套想法。他打算改編鍾肇政和賴和等許多位前輩客家小說家的文學作品，融入布袋戲的劇本，以淺顯的方式讓觀眾理解客家文化。這是條罕無人煙的道路，目前雖然還在構思階段，但黃武山憑藉堅定的信念和滿腔的熱忱，想必另類又精緻的客家布袋戲，指日可待。

要像長春藤爬到最高 拒當燦爛一夜的曇花

●張芮瑜/報導

或許是經常忙於教導別人或待在幕後太久，黃武山雖然對布袋戲各方面都有相當充足的經驗和心得，但在訪問進行時卻不多話，在進一步深入訪談後，就可發現不擅言詞的他，對於客家文化的傳承自有一套獨特的見解。

黃武山表示，客家文化現今或許是弱勢，需要社會上各種角色來發揚傳遞，但是沒有目標和特色的爭相廣播和宣傳，只是百花爭鳴罷了，令人眼花撩亂，卻可能虎頭蛇尾。真正需要的，是各種有系統、有遠見的組織，每個單位在自己該站的崗位上，盡全力將自己份內的事做到最好，用自己擅長的方式，讓客家文化這株需要耐心和信心栽培的長春藤，攀爬得最高，伸得最遠，而不是像花一樣，只燦爛地存在一個花季，或是還沒完全盛開，就在倒數著凋謝的日子。

「該是找到屬於自己定位的時候了。」這是黃武山給我和交大傳科系的建議和期許。傳播相關科系很多，該怎麼做才能和大家不一樣，才能脫穎而出？沒有繁複的言詞，一個簡單卻深入的問題，一語驚醒夢中人。

以先驅者的心情和我討論客家文化現今面臨的困境，黃武山在布袋戲和客家文化中找到了恰如其分的定位，而中間的空位，剛剛好且還有很大的發展空間。那傳科系呢？該如何在大眾傳播媒體如雨後春筍般林立的時代，掙出一片天？值得長遠思考。

香蔥油·年輕人也愛 紅糟油飯·坐月子聖品

鄭彩緞

推廣客菜香 助子走出憂鬱



鄭彩緞以自己的畫像做產品logo。(王柔婷/攝影)

●王柔婷/報導

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。

做中學 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。二〇〇四年左右，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，更在二〇〇五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。



客家傳統花布是鄭彩緞的產品包裝。(王柔婷/攝影)

(王柔婷/攝影)

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物，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」，努力把客家



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)

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 客家人格入菜

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之美，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，食物不只能以傳承文化，也是重要的產業，裡頭有許多商機及經濟價值！」鄭彩緞說著。

過去曾跟雜誌合作，一起編美食專欄，現在除了當老師和經營自己的工作坊外，鄭彩緞還有出書的打算，為的就是趁體力夠時教授更多人如何做客家菜。「人生難預料，年輕的時候太平苦了，都是為家裡，為孩子賺錢打拚，現在時間剩不多，大不了十年、二十年，但老天既然給了我這個機會，讓我能對自己的族群做出貢獻，我就會盡自己最大的努力，好好去做！」鄭彩緞堅定地說。