

九降風吹 關西柿事永難忘

2014-03-29 周揚珊

8+1



行駛在小小的道路上，車窗兩旁盡是黃黃的稻田，秋天的氣息一覽無疑。東北季風俗稱為九降風，不只是新竹的特色，也造就了許多新竹名產，其中由柿子風乾製成的柿餅，更是忠心紀錄了新竹秋天的陽光與風。

十一月底是柿餅最後一批收成的日子，陳邦鈞仍一如往常地去看柿子樹，現在五十二歲的他曾以柿餅為生，當他談論著製作柿餅的甘苦時，就如同談論著自己的兒女一樣，雖然辛苦但是卻很有成就感。



在排行第二的陳邦鈞，曾經是這片果園裡辛動的農人之一。(周揚珊/攝影)

柿餅代表客家人的節儉

外人或許懷疑柿餅跟客家文化到底有無關聯，但對陳邦鈞來說，視柿餅為客家文化的一環天經地義，他說到其實柿餅算是地區性文化，柿餅主要是靠陽光曬乾以及強烈的冷風風乾，好柿餅最大的秘訣就是九降風。當秋天開始吹起東北季風，沿著山勢吹起的冷冽北風，變成了自然風乾食品的最佳催化劑。雖然其他縣市也種植柿子，但由於水分太過飽滿，因此缺少了新竹柿子的絕佳口感。

陳邦鈞提到，此地居民幾乎百分之九十皆為客家人。當初一起搬過來大家都住在山區裡，由於勤儉持家的個性而自嘲道：「真想把所有能吃的東西都壓成乾來儲存！」由此可見柿餅與客家人之間的淵源之深了。

從小生長在關西的陳邦鈞，家裡有五個兄弟姐妹，現在除了最小的弟弟還住在關西並且以柿餅為生，其他人都到都市發展，另謀生計了。

陳邦鈞表示農人十分辛苦，每天早出晚歸、付出極大勞力，但賺錢卻很有限，但還要看天吃飯，常常一個颱風或是一場大雨，就足以毀掉他一整年的辛勞，早期他除了柿餅以外，還會種植其他果樹或茶葉，然而他感嘆地說時代不同了，以前茶葉可以賣到很好的價錢，但現在茶葉銷路不良，連採茶的工錢都不太夠了，柿餅製造過程比較複雜，茶葉只要採收就好，因此較少人願意下功夫去呵護、栽培，之後柿餅便漸漸成為主業。

互助採收滿是人情溫暖

早期客家人以農為業，那時農人賺的錢比工人好一點，一年下來的錢數，在沒有特殊的大變異下還算是穩定，而同業之間雖然會互相競爭，但是也會互相合作。陳邦鈞家後院種植果樹的土地非常大，從現在後院一直延伸到對面那座山上，一個人要打理這麼大塊土地非常辛苦，因此這裡的農人們往往會一起集結起來，花三四天先幫某一家採收接著再換下一家，相互幫忙採收；農忙時則採用換工的方式，不僅連絡彼此的感情，也可以互相研討農業方面的知識。

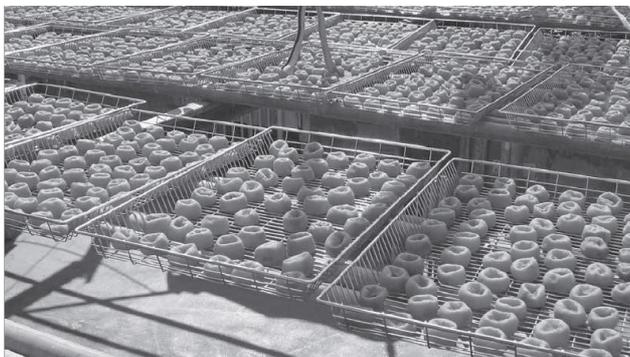
現在住在新竹市區的陳邦鈞，幾乎每個星期都會回到關西老家，他喜歡家鄉每個古道熱腸、熱心助人的人們。與之相比，他認為都市的人們都太過冷漠、比較自私、沒有溫暖。重要節日時，家族也會辦定期的宗族聚會，而從這些聚會中，陳邦鈞發現自己的小孩對於客家文化很陌生，



住在關西的孩子都是一口流利的客家話，而他的小孩只能站強聽懂一點點。也他表示曾經有非常努力的教導孩子說客家話，但是可惜生活環境無法配合，否則就如同把一個人孤零零的送去美國，不需要幾個月，英語馬上就可以得心應手的使用。

由於環境造就，因此他們的客家文化幾乎都是傳給住在關西的小孩，他曾表示，如果下一代沒有人願意繼續接下柿餅這項行業，就決定收起來，畢竟這是必然的趨勢，對於農業來說有做也不一定有用。現在流行商業化經營農業，這種方式減少許多辛勞與苦力。他也表示客家人胸襟寬大，所以對於不同類別族群沒有什麼外省人、閩南人之分，大家都會相互幫忙！

雖然陳邦鈞因為現實因素搬到了都市，但是從他談論農事時那種神采奕奕的表情，仍然顯現出對於農業這項工作的特殊情感，雖然這個行業非常辛苦，但是也可以體會到彼此互相幫忙的快樂，老年時也許會搬回來這個純樸的地區，享受人們的溫暖！



2008年柿餅最後一批收成的場景，這些柿餅口感軟軟的很好吃，還未結出柿霜。(周揚珊/攝影)

你知道嗎？ 柿子有三種吃法

柿子有三種吃法，分別為水柿、紅柿、與柿餅。第一種為直接浸水，市面上為綠色的柿子可以直接吃；第二種就是水果模樣的柿子；第三種就是把皮刮掉，接著曬乾或風乾，最後成為市面上販售的柿餅。基本上三種形式都會販售，但是由於柿餅有儲存產量，再加上紅柿價格比較不好，所以也是他們販售最多的形式，然而相對勞力成本也高，需要經由浸泡、曝曬、乾燥、脫水等手續來去除澀味並進一步轉為香甜的柿餅。

柿子精緻的過程大抵可以分為：洗淨、去皮、上架、風乾、撥開沾黏的柿子、上架曬乾，最後整理外型並檢查品質才能包裝上市，整個過程大約一星期完成。經由削皮、日曬、脫水等程序精製的柿餅不僅原有的營養成分被保留下來，更增添香甜的風味，並能長時間保存。每年九月底十月初開始種植，過年時一、二月發芽，四、五月慢慢成長，大約隔年十、十一月採收，在這辛苦的一年之中，為期約兩個月的採收期則成為回饋辛勞的黃金期。

然而看天氣吃飯的陳邦鈞也提到，冬天有時候還會突然吹起南風，所以常因為這些突然的變化，造成柿子發酵、產量減少、價格上升.....等，天氣決定了他們的成果，颱風也會影響到他們的產量。現在由於科技發達，出現人工式的氣溫調節，但在這種方式下生產的柿餅，口感跟天然柿餅還是差很多。有趣的是很多行業最怕的就是寒流，不過柿餅可是一點都不怕呢！因為乾冷的風可是良好的風乾劑。

柿餅同時也有一項驕傲的優點，就是柿子裡沒有農藥，柿子樹的天敵為出現在春季、全身長滿刺的熱鍋蟲，一旦碰到牠就會像被燙傷一般疼痛。熱鍋蟲的成蟲大概是一般人小指的指節一般大，牠們以柿葉為生，但是對於一棵樹來說，少了葉子就沒有養分。一個蟲包裡有幾百隻幼蟲，而這些幼蟲會集體吃一片葉子，等到長大點後就會一隻蟲吃一片葉，因此農人一開始會先把殘破的葉子摘下來，若當害蟲攝散到整棵樹時，在萬不得已的情況下才會噴灑農藥。

但是陳邦鈞表示這些農藥完全不會影響到果實，果實裡是一點農藥也沒有。不過還是有一種害蟲會吃柿子，但是這種害蟲沒有很多，而且它會直接鑽進柿子沒辦法防治，因此不會對柿子噴灑農藥。而製造過程中並未添加防腐劑，只會使用少量硫磺薰柿子，達到殺菌用，陳邦鈞說，其實秋冬季的害蟲已經比其他的季節少了很多，所以這也是選擇柿餅為主業的原因之一。

一個柿子的外表有著白色粉末，「那個白白的是什麼啊，不會是發霉了吧？」這是不少人的疑問，陳邦鈞莞爾一笑地回答那是柿霜，並且直接從曝曬柿餅的架上取下一個剛做好的柿餅。他說嚐起來軟軟甜甜，是他比較喜歡吃的口味，並且進一步說明道這種柿餅若繼續風乾，外表便會出現白色的糖分結晶，就是柿霜，看起來像發霉的白色粉末，使用震盪機震下來集結成一團後，可是止咳化痰的聖品呢！

隨著時代變遷，農業人口已經慢慢的愈來愈少，雖然陳邦鈞現在不是以柿餅為生，但是柿餅對他來說卻存在著一份特殊情感！

