



## 傳統客家美食的執著

2011-12-31 記者 劉玉蘋 文字

8+1

推文



在苗栗後龍，彭黃李妹一手經營著彭家客家米食，自傳統市場打出名號，建立口碑，成了當地家喻戶曉的傳統客家美食。

### 嚴謹守「食」

秉持著傳統客家女性的美德，黃奶奶待人處世誠實正直，面對美食更不可鬆懈。從原料挑選，新舊糯米含水量差別的講究，以及黑糖、食用色素、蝦米等物料的品質，皆親自向信用廠商作選購，亦成為對顧客的信用基石，甚至在產量少的時期，包客家粽的艾草都是她親手栽植，或是去山上割採下來的。黃奶奶很堅定地強調：「絕不像外面都用鼠麴草喔！」

正逢冬至，黃奶奶正忙於湯圓製作，從淘米、研磨、脫水、攪和、切割到最後的篩選包裝，不僅用料扎實，不摻任何麵粉，每一步驟黃奶奶都嚴格把關。其中，最特別的是米漿脫水過後所形成的米漿塊，若再經由水煮過後的，客家話稱之為「板母」，再親手將米漿塊剝成適當大小和「板母」攪拌即形成麵糰。而製作「板母」過程的火候、時間與成熟度，以及攪和比例，更是黃奶奶做了二、三十年生意經驗的累積。



黃奶奶正親手將米漿塊剝成適當大小。（照片來源／劉玉蘋攝）

彎著身腰扛起好幾斤重的原料，雙手捧著已搓揉好的麵糰，如此的氣力，看不出黃奶奶七十幾歲的年紀。這些食物也就像是她的兒女般，備受呵護及照顧，除了製作過程不偷工減料，更將愛心化為美味。湯圓、麻糬Q彈的嚼勁，蘿蔔糕軟嫩與發糕扎实的口感，都是客戶們抵擋不了、無法忘懷的媽媽味。

黃奶奶堅定地表示，從兒女小時後，就養成他們不浪費食物的好習慣。儘管當時生活物資不豐，而且又是在大家庭的環境，生活中樣樣都要省，但就是食物不能省，更不得浪費，只要兒女吃得完，她都願意準備。這份珍惜食物的態度，兒女們從小耳濡目染，直到成家立業，為人父母，依然保持著這種樸實的性情。

雖然製作客家美食是家常便飯，就是客家人的生活，但如今在做生意的情況下就更不得馬虎，除

媒體歷屆廣告

### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

### 總編輯的話／郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

### 本期頭題王／洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

### 本期疾速王／吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸／人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧／照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔／人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婷／人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳／人物

了自家人吃得安心，顧客更能吃得健康。

## 念茲在茲的客家味

十幾年前，黃奶奶被檢查出腦瘤，然而在那之前已經不舒服一段時間了，但由於堅毅的性格，她一忍再忍，直到有一天早上起床準備做生意的時候昏倒，被兒子送到醫院，才發現原來腦瘤已經壓迫到視神經。這對家裡是一大衝擊，雖然這個生意主要只是夫妻倆的收入來源，但家人心裡難耐黃奶奶為了工作，竟然忍受如此強大的病魔，内心多是不捨。

動過手術之後，過了幾年，黃奶奶不顧兒子的反對，還是繼續回來做生意。念茲在茲的是客戶對於她手工美食的信任感，如果就此洗手放棄，總覺得對不起那些忠實客戶。「他們會找不到人買啊！」回憶起當時的心情，黃奶奶稍微地激動。

不過幸運的是，之後的生意邁入穩定期。隨著物價上漲，產品價格也免不了上升，如當初紅龜粿漲五元那一陣子，生意確實差了一點。後來黃奶奶就決定分別做大的和小的，小的維持原價，大的就多五元。雖然這也是一種「變相漲價」，但顧客的反應都很好，一些客戶也都回籠。此外，黃奶奶亦將所有原料物盡其用，切割後邊緣小角的麵糰，都會收集起來與下一輪的麵糰和在一起。或者，當天沒有賣出去的湯圓，那些麵糰會重新處理過作為麻糬的基底，和紅龜粿的外皮。



黃奶奶正收集經機器切割後邊緣小角的麵糰。（照片來源／劉玉蘋攝）

## 心血傳承新血

雖然製作客家美食，其實就是黃奶奶生活中的一部分，然而在創業初期，仍因人手不足，家裡兒子女兒都得幫忙，不過大家也都很懂事，沒有抱怨。但久而久之，兒女們各有發展，能待在家裡幫忙生意的越來越少，黃奶奶所需負擔的工作量越來越大，而這又是另一小段故事的楔子。

恰巧孫子大學畢業，願意接下這份工作，黃奶奶心中大石放下一大半。黃奶奶認為，既然已有製作客家美食的基礎，有工廠、有機器，不傳承下去實為可惜。現階段孫子仍在過程中學習，學習外婆的手工技巧，外婆的精神，外婆的味道。不僅如此，由於新血注入，也研發出許多新口味，如紫米湯圓、抹茶麻糬、桂圓紅棗麻糬等，固守了傳統客家味，亦迎合了新一代年輕人的胃口。

家庭中的新生代也會將外婆的美食介紹給周遭的親朋好友，經由口耳相傳，黃奶奶的味道已廣布全台各地，家人甚至幫忙製作電子價目單，提供客戶們宅配的服務。此外，近年來也陸陸續續有公家機關，或是活動承辦人員來向黃奶奶大量訂購客家美食，有時訂單量多到必須請幾名臨時工來工廠幫忙，黃奶奶更是樂此不疲。

單純地只是希望客家美食能夠傳承下去，黃奶奶真正沒想到自己的美食能獲得如此多客戶的青睞。或許就是這份真誠的心，讓客戶們吃得出食物所散發出來的感動。黃奶奶最後默默地、平靜地說：「真的，就只是希望能夠一直做下去。」



工廠工作實況。（照片來源／劉玉頻攝）



### 變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

### 追本溯源 探究大地之聲



大地音樂製作人吳金黛，藉著音樂的力量，使聽者重新審視自我與土地之間的連結，並以尊重的態度看待生命。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0