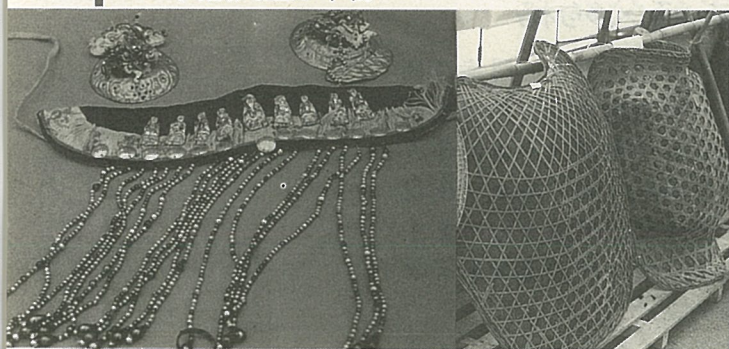




文圖：周朝

客家人的衣與食

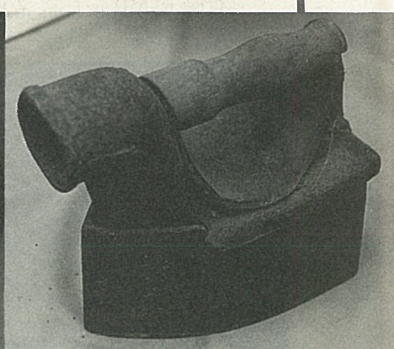
大鍋大鏟炒米粉



鑲有純金神像的新娘禮服腰帶



木製粿模



老式熨斗

屏東縣佳冬鄉農會於日前舉行一項客家傳統米食／服飾／農具展覽。前來參觀的上千來賓，對傳統的客家文物深感興趣。

展出的客家菜有芋頭糕、鹹飯糰、發糕、麻薯、碗粿、肉粽、紅龜粿、鼠麴粿、乾炒河粉／粿仔、湯圓等。這些客家的傳統食品已經廣受喜愛，很多閩籍人士也都會製作。

炒米粉、米苔目、蒜絲雞等，則是最傳統的客家菜了。一位客籍的老太太表示，客家炒米粉，是愈大鍋愈好吃。特色是火候要旺，翻攪要快。現場製作的兩位客籍婦女，先把佐料爆香起鍋後，再倒下米粉炒熟，加入預先炒好的佐料後，以大鏟炒翻，三兩下就好了。她們說，大鍋大鏟炒米粉，看起來簡單，功夫可深得很。

蒜絲雞是將青蒜剝成絲，與雞、鴨、鵝或火雞肉拌和而成。在製作之前，雞、鴨先與豬

肉（五花肉尤佳）一起滷熟，去骨後剝成絲，再與蒜絲拌和而成。

板條（粿仔）的製作，必須先將在來米煮成飯，再搗成漿，關鍵在濕度的控制。搗好的米漿，放入木製的壓榨器，擠壓成條狀；米苔目的製作過程，也很類似。

客家人的“穿”，是最傳統的中原服飾，大致還保持五胡亂華之前的樣子。顏色以藍、黑、褐等素色為主，鑲以刺繡花邊。

佳冬鄉農會所辦的傳統客家服裝展中，最引人注目的，是一襲富家新嫁娘的禮服，包括鳳冠、霞披和腰帶。在腰帶上，鑲有九尊純金打造的立體八仙像、一尊南極仙翁像，還有一對巴掌大鑲以翠玉、珍珠、如意形的金片。

在古農具表示方面，陳列了牛担、龜甲笠、鋤鏟等，及熨斗、粿模等農家用具。 ■