

油菜花季

二月底，台灣北部的稻田中，總是鋪滿了耀眼的油菜花，整齊美麗的像一塊塊的織錦。真不敢相信創造出這樣令人窒息的視覺震撼，竟只是為了滿足農夫肥沃土地，當作綠肥使用的原始目的。

但是，每年一到秋天經過鄉下，稻子收割後，我仍然期待這油菜花季的來臨，因為它總是讓我覺得，好像這些休耕田，一下子突然是被一片油綠佔領，一下子又被一片金黃俘虜。這時粗裸的大地，有了油菜相伴，像是加了表情催化劑，風貌變化之快之豐富，幾乎沒一時一刻是一樣的。所以，這段期間，我上班常常遲到，回家煮晚飯也容易耽誤到，總是為了貪看西濱公路旁這一片一片的油菜花黃。

新埔到關西

一日朋友打電話來，說要約我去吃中飯，要11點就出發，要我留3個鐘頭的空檔。心想，天啊！平常連花15分鐘吃中飯的時間都有點奢侈呀！

原來是朋友發現由新埔到關西，還有一路兩岸開滿油菜花的景象。而這一段路的地形，並不是十分平坦，高低蜿蜒的小丘陵，高低錯落夾雜著小塊小塊的耕地，精耕的痕跡，益發讓油菜

關西半日閒



賞油菜花田，品客家小菜

■二月的北部天空，清澈湛藍，休耕田裡的油菜花，令人驚豔。

田的景致顯得雋永清新。搖下車窗，暖暖的陽光、沁涼的微風，迎面而來，讓賞花的心情充滿春季溫馨的喜樂。原來就是這樣，值得吃一頓飯得花3個鐘頭呀！

■油菜花其實很小巧，近看也許不是十分震撼，但線條細膩可人。



關西小吃

來到關西小鎮，一家貌似平常的小吃店，其實賞花過後，以無太多吃飯的心思，難道以前的美女就是因為這樣才不食人間煙火嗎？進到店裡，跑堂的小姐親切的招呼著，問我是第一次來吧！因為她問我要吃點什麼？我伸長脖子，儘往別人桌上的菜餚及從食客的表情打量，希望考出個古來。不待我開口，朋友坐定後，他卻說照舊吧！但我還是不識相的點了一碗大大滿滿的湯板條，因為這是我在客家村住久了，最愛一道湯點，



尤其是熱熱的油湯，灌入湯碗，沖起小韭菜的菲郁香味，半熟濃綠，加上白切肉絲，粉嫩爽口、墊底的白玉板條，輕盈浮搖，就是因為這樣即使是仲夏午，我還是忍不住要點，吃起來熱死人的板條，更何況在早春微涼的時候。但朋友不悅的擔心這一大碗連湯帶料吃下去，等會兒還能品出個什麼客家菜味，真是糟蹋他的一片盛情。

客家醃菜傳統

從前的客家婦女都很會醃菜，而且這個想法根深蒂固不像現代人，以我來說吧，有天辦公室大家都收到同事送來三條不小的白蘿蔔，自肘一家四口無論如何努力三天兩頭吃，也無福消受；隔桌的客家媽媽，也收到三條蘿蔔，卻聽她高興的說，今天回去可以曬蘿蔔乾了，當下就決定偷偷將其中大的兩條轉送給她，成就她的老祖母菜。為什麼說是老祖母菜呢？原來客家婦女手邊一有多餘的蔬菜，真的就是隨手醃製起來，遇到蔬菜豐收的季節，就一缸一缸的醃，一罈一罈的羅列在前庭的廊下，日積月累，一代人吃過一代，有些蘿蔔乾整條都成了深黑褐。只是新新人類將來的客家媽媽，還會延續這樣的傳統嗎？還是把老祖母的遺產吃光就了結了？

覆菜湯

一般消費者對客家醃菜最普遍好評、接受度最高的菜，是福菜肉片湯，清爽鮮美、不油不膩，常常是連外國客人，也很能接受湯品，吃的

齙牙列嘴的。不過此行沒吃到福菜湯，改喝酸菜肉片，滋味也頗佳，因為在鄉下一點的客家村吃這些醃菜，多半是店家的老嫗嫗親手醃製的，所以一家一家滋味都不同。酸菜起缸後，吃不完的人才又曬個半乾，再做成福菜。

這福菜原是覆菜，這種古老的醃菜方法，是到了加工的最後一階段，將半濕的菜乾緊緊的塞在細口的甕中，然後用乾芋葉或棉紙封口後，整甕倒覆立在草木灰中，這樣乾菜會在甕中慢慢的在進行一些後發酵，於是即使是簡單平淡的蔬菜材料，也能產生特殊的鮮味。但多餘的醃汁，可能很容易讓醃菜腐爛，所以藉倒立的關係緩緩的滲流出去，可是又不能流失太多，甕中的菜還是保持相當的濕潤，吃起來才柔韌爽脆，這就是為什麼甚至要用杵棒慢慢壓實填菜入甕的原因。但現今幾乎每家客家館菜單上都寫成福菜，連公館農會的加工包裝上也寫成福菜，也許是祈求個好

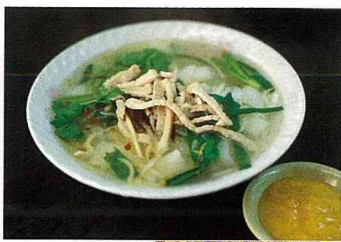
采頭，可惜偏離原意，彷彿消逝中的鄉土、文化、人情味，令人扼腕歎吁。

葷醃鹹豬肉

而且客家人好醃的材料不只是蔬菜，還有一種特殊的「葷」醃菜，就是鹹豬肉，本來鹹豬肉是夏末秋初拜拜唱平安戲或建醮，剩下來的豬公肉，分送給前來吃拜拜的親朋好友，因為三伏天，供了一整天，說實在的豬肉都有點走味了。所以，回家後洗洗弄弄切成長條，用大量的鹽、酒醃起來，再用重重的石頭壓住。

這種好比是原住民的山豬肉漬，只是客家人不是直接生吃，而是用滾水燙熟，像白切肉一樣切薄片，沾料是蒜末或青蒜絲及濃重的鮮釀酸醋，因為它已經夠鹹的，鹹的一口可以配好幾碗飯。

不過現在的客家菜館，多半為迎合一般消費者，也不是用半腐的豬肉，加上濃濃厚厚的五香粉，也順應客人口味改成油炸或烤熟後切片，而且整年都吃的到，唯一不變的是一碟酸醋，很



■欣賞油菜一定要行走在阡陌上，讓自己完全隱身在花海中。

■湯板條是很典型的客家湯點，要有一點油又不能太油，才清新雋永。





多外地客人，也覺得新鮮有味。只是和客家的老饕同桌進食，遇到這種現代版的意識形態產物，他們諄諄不忘古味，每次都說：「噯，這哪是鹹豬肉呀！」這次吃的鹹豬肉還頗為道地，並配上店家自釀的米醋，酸鮮鹹香，搭配的十分合宜。

薑絲大腸

以前客家人的生活普遍清苦，一條豬身上所有可吃的雜件，可都樣樣入饌。記得兒子的幼稚園老師，是一位溫和婉約而親切的客家婦人，同時也是鄰居，有一次端了一個由豬尿泡煮成的四神湯，給兒子吃，聽說吃了不容易尿床，當時我一則沒想到這也能吃，一則驚訝老師能將它烹煮得如此味美。

薑絲大腸，就是很叫作的熱炒火候菜，材料說起來很普通，就是洗乾淨的大腸切一口小段，薑絲、豆醬、酸醋，大火快炒，炒得俐落的，爽脆滑溜，炒得不好的就味同嚼橡皮筋。所以，每次請客點這一道菜，很明顯的不是吃的精光，就是幾乎原封不動。這道菜良劣的關鍵據說除了火候，和大量的醋有關。同樣的作法改成其他的內臟如毛肚片、牛心管，也都很可口，有一次招待幾位日本客人，廚師炒薑絲魚肚，更是讓她們讚不絕口。

雖然是同樣的薑絲大腸，其實每家的作法也是不同，一般都是只加豆醬，菜色較潔白，而這

■ 酸菜肉片湯



這些都是一般客人，在客家餐廳很受歡迎的豬肉料理，自己動手試試看，不是很難，很家常也很合適當作年菜。

客家菜四小天王

■ 鹹豬肉



■ 客家小炒



■ 薑絲大腸



次吃的卻是加了醬油，比較鄉土的感覺，這才知道客家菜並不是如我所知的千篇一律。

客家小炒

就像是客家小炒這道菜，我記得在餐廳第一次跑堂的小姐推薦這道菜時，我本能的反問：「有哪些材料可以炒？」

因為我以為它是一種煮菜的方法，結果招來小姐一陣不耐的說：「小炒就是小炒，它就是一道菜的名字。」其中的材料主要是乾魷魚絲、回鍋肉絲，都用煸得乾乾的，加入蔥段、青蒜絲或有時是香菜絲，還吃過加花生米、小魚乾，最後加醬油、米酒爆乾起鍋。所以，在吃過多家的客家小炒後，老實說，我才是對的，與其說它是菜名，不如說是

一種菜的形式。小炒就是從前客家人，臨時留客人吃飯加炒的菜，可能只有一點肉，一點乾貨，只好謙說是小炒，表示沒什麼菜好招待。我覺得最好吃的小炒，還是以單純的肉、魷魚及蒜三樣就好，訣竅是魷魚要吸飽足夠的湯汁讓它回軟，但最後又要收乾湯汁。客家小炒配白飯特別可口，而且冷食也一樣好吃。如果一次要炒多一點，只要炒乾一點，可以放很久。

油菜花苔

最後老闆招待了一道炒青菜正是油菜花苔，撕去硬表皮，吃起來特別的脆，並帶著冬季蔬菜特有的清甜，十分爽口。在江南也有用油菜花苔，配蝦米、青蒜苗炒白年糕，亦是十分傳統的浙江點心，只是在台灣，不如大家對大餛飩這般熟悉。

錦

