

文圖／翁雲霞

客味能翻新否？

客家飲食裡有龍蝦嗎？從前，遠離海洋，交通、冷藏設備尚缺的年代當然沒有。

台灣四面環海，現代的客家吃要什麼有什麼，人們的思維得改變，飲食隨著時代有所變遷，食材的取得亦因地而不同。昔日，所謂口味上的鹹香肥，至今日已經不能充分再顯現在日常生活上。

客味餐廳四處林立，有沒有發現，每一家幾乎陳設成舊兮兮的感覺，碗盤也是；當然，一脈傳下來的氛圍也不是不好，只是，給人的印象，不夠開朗。

若能在原來的生活習慣的基礎上強調外，設備裝潢上讓室內多一點明亮。客家人愛乾淨的個性必須發揮在自己的事業上，這些想法來自三義第一家木雕店——「東達物產」的後代「九鼎軒」吳裕民的想法上。

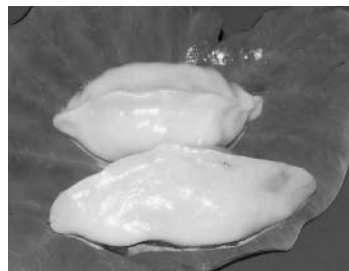
我們在「九鼎軒」見到大大小小的木雕桌椅，那是客被允許暫時歇腳的地方，販賣的成品難得主人那麼大方。喜歡動腦的店主人，即使尚在就學的高中時代，已經規劃了未來的生涯。雕刻是家族順理成章的家業，此外，應該還有餘力發揮其他長才吧！從興趣培養出園藝造景，在店中，處處可以找到，店中的小庭園，還有二樓到三樓，垂吊了的各式綠色植物。

許多客人到此，不禁停下腳步，飲起茶來；店主在店中展示了木雕品，提供老客人收藏，而大部分的客人，飲了茶，總想吃些什麼，店後面，幾位婦女忙著捏板；午茶時間，客人真的不少，一邊閒聊、一邊吃些粿包，感覺很舒服。

已經規格化的客家米食，在這裡一粒粒以手工製造；屬於健康食品的艾草板，具有解熱的功能；在基隆河邊的草坪上，常見一些媽媽低腰撥草，找的就是艾草，這些路旁、低海拔容易生存的植物，讓喜歡動手製點心者意外多了尋尋覓覓

的樂趣。

紅豆板是客族過年的甜點；除了甜在嘴裡，紅豆是對健康有益的食品，具有利尿之效，含有對便秘有效的纖維。同時，其成分會排除膽固醇，解毒功能自在其中，但適量取用為宜。紅豆板是以蓬萊米和糯米磨漿加紅豆蒸熟，雖是客族年節點心，卻符合了營養觀點，紅豆補充了米所欠缺的維生素B 1 或B 2，健康之道，其實，在無意間攝取，多棒！



常見的板



少了肉的豆腐

小的蘿蔔，曬乾後，味似乎也變了，很清淡的一道湯菜，豬肺炒鳳梨、薑絲炒粉腸、善用內臟，突顯客味，偶而食來也有不錯的口碑，廣泛的運用價廉的食材，應對不景氣時代，又有味享，其實是不錯的主張。

早期炒板條、米苔目等，增味常用韭菜或現在多了的蠔油，板條若以香菇、蝦米、肉或蚵、蛋炒，調味改以咖哩，再加上各家調製的甜醬炒，能改變口味外，家人吃來新鮮的很。

我們現在一直鼓吹國民休閒旅遊，地方上的飲食者是處處皆同，或一層不變，實在辜負了台灣山水，飲食也能增加遊樂趣味，吃不妨多研究，必能有助遊興，同時，期待有心人為飲食氛圍多費一點心。



偶而吃片鹹豬肉也不錯