



遺失的氣味——客家蘿蔔糕

文／陳義凱 圖／編輯部

世界各國都有屬於自己的佳餚代表，不勝枚舉，不可否認這些美食都有獨特風味，自古至今屹立不搖，從這些美食就可知市場動向，更能反映國家經濟指標。

可惜記憶中的道地客家美食蘿蔔糕（菜頭粿）與菜包，似乎已瀕臨消失，深感遺憾！現在市面上大賣場、超商、黃昏市場有賣的，都已被港式點心取而代之，

這兩道美食因沒有光鮮亮麗及令人垂涎三尺的外表，雪白的外衣被切成像豆腐塊四四方方，有的被切成長條形狀，像案桌上的驚堂木，根本無法吸引現代青年族群的垂愛。菜包形狀像癩蛤蟆肚兩側胖嘟嘟，中間捏成一條直線像公雞冠，菜頭粿在過年祭祖敬神供桌上是絕不可缺的，此外還有年糕（甜粿）、發糕（發粿），製造食材

雖簡單，但過程非常繁瑣耗時費工，自從港式蘿蔔糕銷台後，因口味變化多，較受消費者青睞。

記得 37 年前公司派我到新加坡出差 3 個月，星期假日到繁華熱鬧專賣小吃的牛車水，有如台北西門町，到處可見琳琅滿目的小吃攤，竟然發現客家味招牌也有賣菜頭粿，令我震撼不已！急速踏入店家品嚐，確實有家鄉美味，和店主相談下，原來他們的祖先也來自廣東省陸豐縣，客語腔調、風俗習慣、過年敬祖供品，甚至元宵節吃菜包典故都一樣！此典故就是嫁出門的女兒和到外地謀生之遊子，千里迢迢一年回家過節不易，過了元宵節就可掃墓，掃完墓趕路回婆家，遊子趕回居住地，菜包輕巧，攜帶方便，在路上便可食用。所謂他鄉遇故知，彼此言歡毫無拘禮，一有假日來此光顧，頗能解異鄉客之愁。但 20 年後舊地重遊，但已改成其他店面，招牌也改成馬來西亞食品。

我的舅公居住屏東美濃，據他兒孫說，自父母仙逝，過年元宵節也已沒做糕粿類，祭品都買現成的蛋糕替代。以前常到苗栗出差，中部苗栗傳統市場本來還有好幾攤銷售，現也僅存一家。我的出身地——竹東的傳統市場邊，進出口處擺攤的本來都是賣菜頭粿和菜包，現也銷聲匿跡。想必工資昂貴，費時費工，不符成本，漸

漸退出市場，慢慢被烘焙蛋糕、漢堡、薯條侵蝕。

談到客家美食，順便談點從前客家婦女美德，決不誇張或炫耀，她們個個身懷十八般武藝之絕活，樣樣精通。如種菜、採茶、醃漬佳餚（如：蘿蔔乾、梅干菜、豆干、紅藻）、繡花製衣、打毛線、補衫修褲、剃頭燙髮、養雞、養豬、煮飯做菜、砍柴燒水、河邊洗衣、打井挑水、殺雞鴨、蒸粿糕、祭鬼神念咒語…等，刻苦勤儉，年到一十八有人來提親，若以上事項一竅不通，就乏人問津。我的母親逢年過節有如三軍統帥，我們這些子弟兵在她一聲令下，分頭進行，母親殺雞我從旁協助，抓緊翹腳，只聽她口中念念有詞，最後一句是：「願你們投胎轉世，將來必大富大貴，阿彌陀佛」，母親右手持宰刀，左手抓雞鴨頭，刀在磨石上下左右來回磨六七下，對準喉頭一刀下去，乾淨俐落。弟妹負責拔雞毛，老爸與大哥負責磨米壓石瀝水。母親做的粿糕口味道地，傳統古早味讓親友讚不絕口，香味溢出，路人保證聞香下馬，只可惜我們雖在旁幫忙，但獨特竅門沒學到，眼睜睜客家文化資產看著失傳。隨時光流逝，老輩族群凋零，這兩道美食逐漸走入歷史，只能在回憶中品味，令人不勝唏噓，感慨萬千，無限懷念。🍵