

客家委員會獎助客家研究優良博碩士論文精要

一、論文名稱：三義客家飲食文化真實性之研究

二、作者：范振德、高中、黃怡雯

三、獎助年度：客家委員會 101 年度客家研究優良博碩士論文獎助

四、獎助金額：肆萬元整

五、研究過程(含研究方法、研究對象、研究工具等)

客家飲食文化淵源古老且博大精深，除有先人點滴生活串連的系列故事外，更有包容族群遷徙中所融入之各種文化意涵，故客家料理包羅萬象，深具族群及飲食文化特色。本研究鑑於客家飲食文化具獨特性、包容性及創新性，其真實性意涵究竟如何？尤值得深入探究，故本研究以客家飲食文化之真實性意涵為研究題旨，透過 5W1H、詮釋結構模式及階層分析系列方法，探究客家飲食文化傳統與創新之真實性意涵。

本研究團隊親自到三義鄉進行非參與式觀察，並分別與研究對象進行焦點團體及半結構式深入訪談，以多方瞭解傳統與現代客家料理之差異性，反思客家飲食文化及其演變之真實性意涵。

(一) 研究對象：本研究以苗栗縣三義鄉的居民(含意見領袖)以及至三義觀光之遊客作為訪談對象。居民部份計有焦點團體訪談對象一組 6 人；個別深度訪談對象 5 位。而遊客部分，計有焦點團體訪談對象一組 6 人；個別深度訪談對象 4 位。

(二) 諮詢對象：本研究以分別教授大專院校觀光及餐飲系所之 2 位學者作為諮詢對象，具客家領域之學術研究專長，最重要的是，所諮詢專家均為客家人，以此為諮詢對象，使本研究議題更具代表性及說服力，足以印證專家效度。

(三) 研究方法：首先透過文獻分析及非參與式觀察，設計訪談大綱；以滾雪球方式進行抽樣，再以半結構式深度訪談及焦點團體訪談法，訪談當地熟稔客家飲食的居民，探求其對傳統客家飲食文化的認知，以建構本研究重要真實性意涵。最後以立意抽樣法，以半結構式深度訪談與焦點團體訪談法，訪談到三義的遊客，鼓勵遊客分享他們對客家料理的觀感或偏好，以分析客家飲食文化之創新內涵與價值。

(四) 資料分析：本研究透過專家協助，首以「5W1H」分析法萃取文獻、非參與式觀察、半結構式訪談及焦點團體訪談等客家飲食文化語彙特徵，再透過因果關係矩陣、詮釋結構模式(ISM)分析，建構客家飲食文化之詮釋結構模式；最後以層級分析法(AHP)及局部灰關聯法(LGRA)探究客家飲食文化之準則及重要概念之排序。

六、主要研究發現

本研究經過以上資料分析，得到三義客家飲食文化真實性之意涵，主以養生客家料理概念為最重要，其次依序是商業化客家料理概念、傳統客家料理概念及刻板客家料理概念等 4 個發展概念。商業化可將客家料理廣為推廣，使客家料理知名度水漲船高；然而，若不重視客家料理真實元素的結果，將使客家料理淪為大眾化產品，客家料理特色的獨特性、差異化將不復存在。因此，客家飲食文化在融入外來文化的同時，最基本的客家元素應予以保留。

交通便捷等因素造就客家料理融合外來文化，形成一新式之客家飲食文化；此對觀光客而言，已成濫觴，並使得既有的客家飲食文化逐漸變調走味；甚且在觀光地區隨處可見的客家料理招牌中，能夠更真實呈現的客家飲食文化，已近乎其微；以至於觀光客得碰運氣才能體驗真實的客家飲食，造就觀光客不敢貿然嘗試。以團體遊客體驗而言，他們率直的說出，三義讓他們感覺不出是客家聚落，三義著名的是木雕、勝興車站等景點，會到三義地區來只是為了觀光，即使來到這裡，也感覺不出有客家的氛圍。而以個別遊客而言，由於大多是由當地人介紹

當地客家餐廳體驗，所以遊客體驗後對三義的客家餐廳非常推崇，不是一般餐廳所吃的味道，明顯感受到有一大落差，一般餐廳無法呈現出客家該有的味道，這使得觀光客對於道地的客家飲食相當熱衷也急於追求存在性真實性，一種心靈上的契合。

綜結本研究結果發現，真實性之探討呼籲了客家飲食文化最基本的特徵應予以保留外，並應朝健康養生概念方向發展，以改善有害之健康飲食習慣；冀將傳統值得保留的客家飲食文化永續傳承下去。

七、結論及建議事項

(一) 結論

客家聚落逐漸成為觀光客的最愛之一，客家料理也因觀光的发展，深受觀光客之青睞。往昔客家人居住於山區，受制於自然環境以及生活條件之影響，生活皆需自給自足，因此客家版、醃製、曬乾的食物造就了客家料理的獨特之處；而粗食飽食、樂天知命的生活型態，更孕育了博大精深之客家飲食文化。

客家料理受大眾化、商業化及舞台化之影響，以致觀光客對客家料理產生各種不同的看法。團體觀光客由於並未深入瞭解客家人的生命歷程，在「舞台化」的包裝下品嚐客家料理，普遍存在鹹香肥(油)刻板印象之認知，喪失對客家料理真實性之體驗。事實呈現，深度旅遊之個別觀光客，會透過三義當地人之介紹，品嚐道地的客家料理，破除既有的刻板印象，同時表示，希望可以更進一步深入了解客家的飲食文化，因為客家料理不僅需在特定餐館方可吃到，它更能撥動人們內心深處對於美食的渴望。

在資訊發達的時代，客家飲食被廣為宣傳，客家飲食隨著飲食習慣的改變，在發展的過程，真實性是未來發展與傳承的關鍵因素。商品化以及創新烹調方式改變了傳統的客家飲食，較合乎現代人的口感及味覺，也就形成不真的客家飲食。一般客家人做客家料理時，講究火候的控制，而一般餐廳大多是大火快炒或添加

味精等化學香料；又或者是研發出新穎的創新料理，加的食材並不是客家人家裡所吃的，這些種種的改變可以說是一種建構性真實性。

以時間軸向而言，客家飲食的改變是一種自然生成的真實性，因生活環境的改善，養生概念的興起，客家人更重視自身的健康狀況。其它因素不變的情況下，基本客家飲食元素做些許的調整，著重在吃的健康，養生保健的概念，他們改變對鹽份的用量，家中普遍吃得較清淡。家裡還有農地要耕種，主因是耕種需要耗費體力，居民認為如果沒有一點鹹的話，會沒有體力。不過現今生活價值觀已大不相同，為了自身健康，在料理上已做了改善，不再吃太油太鹹的食物。

(二) 建議

三義觀光風潮盛行，除可為當地帶來人潮外，更可帶動當地社會、文化及經濟之發展，在遊客訪談中發現，受訪者大部分均停留在既有的刻板印象中詮釋客家料理，相對於客家人日常生活的真實面貌卻沒有深入的理解。另外，受訪者認為三義雖富觀光盛名，但是旅遊景點所見所聞的客家料理尚未明顯展露其真實性意涵。建議有關單位在規劃推廣客家飲食文化之相關政策或活動時，應以客家飲食真實性為推廣之重要主體，並運用多元化的活動以增加不同族群對於客家飲食文化之參與，促使不同族群能對客家飲食文化有更深入的认识及認同。

年輕族群與媒體之接觸機會愈來愈頻繁，建議相關單位舉辦客家活動時，可透過各種媒體管道行銷客家飲食文化之相關體驗活動，以增加觀光客的參與及體驗機會，激發其真實體驗客家飲食文化，以增加不同族群或年輕的客家族群對於客家飲食文化的認知。

台灣地區客家族群的分布廣泛，各地區的客家族群亦因地理環境不同，其飲食的方式亦呈現差異性；建議可針對北部、中部及南部地區的客家飲食進行調查，以了解更多客家飲食之現況，作為日後比較分析的依據。

建議未來質性調查研究，應可納入詮釋結構模式，藉以發展有效量表，建構有效問卷，俾進一步以大量之量化調查充分驗證之。