

台灣閩客飲食邊界初探

自選章節部分

陳淑華

2019/6/15

第三章、邊界滋味的滲透

第一節屏東饒平福佬味的分析

陳生秋和陳懋祖先所來的廣東省潮州市饒平縣，其北部地區為客家語區，南部為閩南潮州話區，兩區之間還存在雙語區，不過這條語言的界線，不斷的往北推進。至今北部四分之一屬饒平客家話區，四分之三為閩南語潮汕話區。

而陳生秋和陳懋成的祖籍地所在饒平縣新墟鎮長彬村，二三百年來都一都屬於潮汕話區。相對的他們的祖先來台落腳屏東潮州萬巒一帶也已二三百年，他們的生活的周遭除了有的客家人，還有來自漳泉的福佬人。後代子孫已經都不會潮汕話，取而代之的是閩南語台灣話，原鄉的記憶幾乎都不存了，但從日常的飯湯、溜粿仔、炒粿仔和菜粿（瓠仔粿），似乎還找得到殘存的牽連。

1 飯湯

「如果煮糜時加入其他食物，這種糜就要冠以所摻食物名稱，如蟹糜、蚵糜、豬肉糜等。這一類糜大多已調過味，通稱「香糜」。為使湯水清鮮，其做法不同於白糜，要把生米先煮成熟飯，加水煮開後再加物料，難怪一些人誤以為潮州糜就像上海泡飯。」取自：張新民〈唯糜為大〉《潮菜天下》

「正宗的香糜不是熬而是泡出來的，即將魚肉貝等余好湯，往大米飯一泡，再放調料。這樣做成的香糜湯水清爽，糜粒完整，尤其適合帶骨頭的魚和肉。」取自：尹洋《汕頭特區晚報》2011-10-08

飯湯流行屏東，但只限於福佬人的地區，客家人不吃飯湯。飯湯，煮好一鍋湯料，將之淋在白飯的作法，與大陸潮州地區的香糜，也就是鹹糜的作法神似。不禁令人想，這是自陳生秋和陳懋成的祖先時代，二三百年來，家鄉味滋味的遺留嗎？

2 溜粿仔與炒粿仔

「潮州的粿條食品博大而精深，有泡、炒、乾三大吃法，每一種吃法又可根據不同搭配的食材產生出很多不同的風味美食。」「潮州人所說的“泡粿條”，實際是指煮粿條湯。」

「潮汕粿條湯有傳統的煮法，就是一碗一碗的泡，將粿條放於煮開了的沸水中燙了片刻，用多孔的“飯籬”將它撈起，倒在碗裡，泡上煮開的骨湯及放下配料油粿、魚露、肉茸、味精及冬菜、莞荳、蔥等，放進碗中，加上肉片或肉丸幾顆或豬肝、蠔仔、鮮蝦肉等，就成為一碗很爽口的粿條湯了。」取自：陳覓〈清香爽口的潮州粿條、麵薄湯〉《潮汕民俗大觀》

雖然現在提粿仔，人們總是想到客家板條，事實上，粿仔在潮汕地區，稱為粿條，是潮汕福佬人重要的食物。

從粿條放入滾水中燙熟撈起，置入碗中，淋上熱湯，並擺上配料，這一整個連續煮粿條的過程，潮汕人稱之為泡粿條。這種「泡 pao3 粿條」與陳秋生和陳懋成口中的溜粿仔，幾乎一樣。

溜bau7 這個閩南語（台語），據《台日大辭典》記載有溜麵一詞，指將麵類置入麵笊（籬）中，再放入滾水中，上下搖動，燙熟之。不過更早的《廈英大辭典》指其為混合的意思。將熱湯淋在麵上，進一步來說，即湯與麵混在一起，也有泡之意。目前中部彰化鹿港大多持此說法，像搥仔麵的煮法，要先搥再溜。

或許因為工具的差異，台灣的搥仔麵是麵條放入麵籬中，再置入滾水，燙熟。麵籬要上下搥動才能讓其中的麵條均勻受熱，之後拿起，將麵條倒扣到碗裡再淋湯泡湯。過程中的「搥」的動作，完全被強調出來。

潮汕的泡粿條則粿條直接放入滾水的鍋中，用飯籬撈起，再泡湯，潮汕人關注是泡所放的湯和料。溜粿仔或許也是原鄉的記憶的遺留，因此即使溜粿仔，改用麵籬，過程出現「搥」的動作，但搥這個語彙仍沒有出現在陳生秋他們的生活裡，而繼續採用了「溜粿仔」，而溜粿仔除了做成湯粿仔也可以拌料乾吃，儼然「溜」等同「搥」。

而潮汕地區的粿條三種料理法，泡、乾以外，「炒」在屏東以潮州鎮為中心的周遭也十分盛行，這種以番茄醬和豆瓣醬炒的炒粿仔，雖一直到在 1970 年代左右

才以小食的面貌出現，但一出現被擄獲人心。

屏東萬巒、佳冬等客庄的板條即粿仔，也都極富盛名，但都以所謂的泡和乾的方式呈現，甚少見炒板條。不過有趣的是屏東潮州鎮最早出現炒粿仔，是來自萬巒的客家人。

3 菜粿，瓠仔粿

「用薯粉拌秋瓜煎成秋瓜烙，拌钱葱煎成钱葱烙，拌南瓜煎成南瓜烙，拌芋丝煎成芋头烙，拌韭菜煎成韭菜烙等」取自：〈濠江拜神供品〉潮汕民俗網

潮汕稱菜瓜為秋瓜，這種用番薯粉拌各種蔬菜煎的粿，潮汕地區的稱之為烙，烙即乾煎的意思。陳生秋和陳懋成口中的瓠仔粿，有潮汕蔬菜烙的影子，台南汕頭麵媳婦的回憶裡也有同樣的瓠仔粿，只不過隨著時代的改變，因應食材取得的便利性，薯粉被麵粉或米漿等取代。屏東潮州鎮上便賣所謂阿婆粿的菜粿，據說因賣者為一個老婆婆之故。這種菜粿以豆芽菜為主，拌以米漿和薯番粉漿，煎成的。就像沒有蚵仔的蚵仔煎，潮汕人稱蚵仔煎即蚵烙。

六堆客庄如高雄美濃，屏東內埔街頭也有賣這種瓠仔粿，客語稱瓠仔板。且他們應用的蔬菜種類更多，如木瓜板、菜瓜板，南瓜板等等，就像潮汕的各種蔬菜烙。

第二節、台南汕頭味分析

汕頭開埠以後，航班固定以後，來台更容易，那些在家鄉求生不易的潮汕人，抵達到安平，落腳府城以後，不少人以賣家鄉的小食營生。特別是 1949 年以後，回不去的潮汕人最容易謀生的方式，就是做小吃的生意，這群潮汕人為府城的飲食增添了不少風味。

由於他們來台的時間都不長，像卓吉益的父親不過百年，而陳素汾的公婆則只有七十年左右，他們家的餐桌在他們的時代，都還滿滿的家鄉味.....

1 劉家汕頭麵

「乾麵是聞名潮汕的一款潮味小吃。乾麵爽韌有嚼勁，佐料是特製的鹵汁、芝麻、沙茶醬、豬油和蔥花等，配上一碗什錦湯。由豬骨等煎制的上湯，加上魚丸、肉丸、肉片、肉餅、鮮蠔做成一碗促肉湯，與乾麵是絕妙的搭配。」

「潮汕各地的乾麵也有些不同，都有當地的一些特點。全部都是新鮮的麵條，而且拌料非常的講究，潮汕人慣用的香料就是蒜蓉跟豬蔥勝，還有花生醬，自家特製的醬料，如果配上一碗新鮮的潮陽促肉，那簡直就是人間極品。」取自：《食在潮汕，汕頭老字號美食》陳漢初主編，汕頭大學出版社

碗底先放入豬油加醬油的調汁，自製的手工麵條煮熟撈起放入其中，上面再放豬肉片和韮菜，這樣一碗調味簡單的劉家乾麵，雖說源自家鄉普寧拜三山國王的麵條，但它也是劉木城家鄉普寧，甚至潮汕地區街頭常見的一碗乾麵。

麵條的製作，同樣強調過程要進行反復多次的強力擠壓加工，使之成為富有彈性。簡單的麵條的汁，雖可有沙茶，芝麻等變化，但都不能少了豬油（潮語，勝，即指豬油）。

乾麵配「促」肉湯，「促」應該是「取」潮州音的借音字。促肉，取肉指「刀工独具匠心，切得薄薄、紋路清晰」的肉片。而湯中除了肉片，魚丸，肉丸，還有肉餅，即「槌制的肉醬蒸熟後，整片堅挺，吃起來又脆又嫩。」劉木城媳婦陳素汾回憶裡曾和肉片一起出現在麵上魚繭仔，切片魚繭仔應該就是促肉湯裡的肉餅，只是它是魚肉餅。

至此，劉木城的汕頭乾麵，雖為營生而端出，卻同時也安慰了他的思鄉之心。

2 卓家汕頭魚麵

「冬菜因加工製作的季節多在冬季而得名。它原產於天津，而潮汕地區何時生產冬菜則沒有確切的考證，普遍的說法是抗日戰爭期間，澄海開始有商家聘請天津技師生產冬菜。此後，冬菜在潮汕人的飲食中便成了必不可少的調味品，尤其在湯菜的應用更是廣泛。像硬魚湯、豆腐湯、米粉湯我們都要下冬菜，煮海鮮粥我們也要下冬菜。」取自：楊海珊、林曉軍〈潮州傳統冬菜〉每日頭條 20150215

「汕頭澄海菜蕪之紫菜，野生於菜蕪半島周圍海域中的石頭之上。」「野生紫菜是頂級絕品，市面上難得一見，行家說：野生的紫菜，是紅黑色的，且聞起來有點海水的鹽味，吃起來嘴尾清甜。潮汕人食紫菜，習慣先烤一烤，再拍一拍，去除可能夾雜的細砂，經過烘烤之後，紫菜特有的香味就出來了。」取自：陳群歆《汕頭特區晚報》2013、12、27

利用製作魚餃剩下的邊，切絲成麵，煮熟，淋上大魚骨熬成、加了冬菜的湯，最後還附上一片烤海苔。這一碗由卓吉益的姐夫陳志光所開創的魚麵，不見於汕頭，也不同於加了麵粉的馬祖魚麵。加了冬菜的魚湯，還有烤香的海苔，看似一種隨興添加，但對澄海出身的陳志光，卻是一種鄉愁的召喚。還有麵上的碎肉也是潮汕人的嗜好。

3 赤肉湯與扁食

「潮州菜的肉脞用得很廣，家常可代替骨湯使用，出名的有肉脞豆腐湯、肉脞宅魚(龍頭魚)湯。」取自張新民〈臍白愛〉

肉脞，肉末。「脞」字潮州音：co3 错。脞，小而細碎之意。卓家汕頭魚麵加入的一小撮碎肉即是肉脞，還有攤上以豬絞肉，碎肉煮成的赤肉湯，也可以說是肉脞湯。

而劉家汕頭麵攤上的扁食，內餡雖採後腿肉，但主要是取走無筋無肥油的瘦肉之

後，剩下的帶著筋絡的部分剝成的碎肉，從原鄉的觀點，這也是肉脞。劉家人常常將肉脞捏成一丸一丸下鍋煮湯，做為他們的家常菜。

4 籩飯、籩菜

「重陽或立冬，潮汕部分地區有烱香飯的習俗。」取自：阮步兵〈烱飯潮味：【潮州菜里的鄉愁】香飯〉每日頭條 2014. 11. 28

「烱飯不是炒飯。烱是一種特殊的烹飪手法，就是將蝦仁、臘腸、瘦肉、芋頭、土豆、花生、香菇、板栗等多種自由選擇的配料炒至半熟，放入即將煮熟的米飯中，慢火燜煮，燜飯過程看收水程度再摻料燜至全熟，然後燴拌均勻。當中重點在於食材的攪拌，以及「燜」，而非炒。」取自：陳珊娜〈吃完烱飯記得看碗底〉《汕頭日報》2018、4、16

在卓吉益以及陳素汾回憶的餐桌滋味都有類似「烱飯」的料理，雖他們也強調不是炒飯，但作法有些微差異，他們只是將煮好的白米飯，與事先炒好的料拌在一起，過程中沒有出現將拌料與飯共燜的動作。據陳素汾的解釋，將飯與料拌在一起的動作，有將兩者籩在一起的意思，因此，他們稱這種冬至會吃料理為「籩飯」。

〈潮州音字典〉，烱（ko1）將飯，菜（通常是捲心菜，胡蘿蔔，馬鈴薯或芋等），肉（如瘦肉，蝦，熏肉，鮫魚等）燴熟，如烱飯，烱菜，烱湯，烱魚。飯，菜，肉等材料進行燴熟之前，基本上皆已煮熟。烱同籩，都有二次加熱的意思，陳素汾回憶中的籩菜，便有將剩菜不斷的加熱再食之意，從烱到籩，不只是一種料理的手法，還賦予團結和節儉的象徵。

5 菜頭粿與菜粿

「按每斤粿粉配五斤菜頭的比例，攪拌成 粿，然後加進事先準備好的少許蝦米、豬肉丁、蒜花、花生仁和沙茶醬等作配料，盛放在一個蒸籠裡。」註：〈菜頭粿及其家族〉《汕頭特區晚報》2011-08-26 潮汕民俗網

「除夕前幾天，家家戶戶就準備做「菜頭圓」了。新鮮白蘿蔔洗淨去皮，用一種

工具擦成蘿蔔絲，盛在大盆子，下少許鹽巴攪拌，瀝出水分還需揉幹水分，再加入爆香脫了紅衣的花生米，加入番薯粉揉捏成團，搓成渾圓的丸子，整齊擺放上蒸籠蒸熟。剛出籠的「菜頭圓」顏色潔白，質地柔軟，一個個憨態可掬。」取自：陳瑞絨〈圓滿清香「菜頭圓」〉潮汕民俗網

「用薯粉拌秋瓜（菜瓜）煎成秋瓜烙，拌錢蔥煎成錢蔥烙，拌南瓜煎成南瓜烙，拌芋絲煎成芋頭烙，拌韭菜煎成韭菜烙等」取自：〈濠江拜神供品〉潮汕民俗網

卓吉益母親做菜頭粿，雖然沒有加花生粒，但礮簽的菜頭，加番薯粉，揉成丸狀再蒸，宛如潮汕地區普寧一帶過年的「菜頭圓」。

陳素汾婆婆做的菜頭粿，如我們所知以菜頭礮簽拌米漿製成，但卻加了超出我們想像的土豆（花生），應該是她擺脫不了家鄉味中對土豆的喜愛。還有她也會做的瓠仔粿，應該就是潮汕的瓠仔絡。

6 糜與鹹糜

「潮州人對大米，嚴格來說是對大米煮成的稀飯「糜」情有獨鍾，甚至到了不可或缺的地步。潮人無論貧富，無論城鄉，都是以食糜為主，以食糜為樂。」「日常三頓都要食糜。」取自：張新民〈唯糜為大〉《潮菜天下》

「潮州糜又稱潮州粥，是潮汕地區人們日常的主食之一。在潮汕地區，人們喜好吃糜，每天早餐食糜，夜宵也是食糜，並輔以雜鹹送粥，如鹹菜、貢菜、菜脯、橄欖菜等。」取自：周曉雲《汕頭都市報》2011-12-08

「傳統的潮州香糜，有一種叫「興衰糜」的，指舊時農村酬神做戲時，攤販在廣場旁擺賣的豬肉香糜。這種糜以便宜為招攬，都事先煮好，所下肉料自然極少，多數還摻雜一些炸豆乾塊。演戲中場休息或轉換場次角色，觀眾便會紛紛擁向攤檔排隊買糜。攤主一手收錢一手舀賣，一勺下去，運氣好的便能盛到有較多肉料的香糜，運氣差的說不定連豆乾角都撈不到，所以就被稱為「興衰糜」了。」取自：張新民〈潮州砂鍋粥源於潮式香糜，除了需要調味，還有「飛飯拉漿」等玄技〉

陳素汾的公婆三餐都一定要有一鍋飯，一鍋糜，即使身處異鄉，仍不改昔日在家鄉的飲食習慣，而且各式「豉的物件」，也就是潮州所謂鹹雜，菜脯，鹹菜，豉梅仔都是放不下的家鄉味。卓吉益家的餐桌也是一樣。

而卓吉益回憶小時候在三山國王廟熱鬧時吃的鹹糜，用料簡單，頗有潮州「興衰糜」的味道。

第二節、永靖福佬味分析

這些受訪者的祖先分別來自廣東潮州市饒平縣，梅州市五華縣，漳州平和縣等地。儘管祖籍有別，但在世居宗族來自潮州饒平占 70% 以上的永靖地區，經過幾百年的生活，也形塑出一種共同飲食習慣。就像現在，他們人人說得一口「永靖腔」的台語。

廣東饒平縣北部上饒地區講客語，越往南走則講閩南語的潮州話，而仔細分析永靖居多的饒平裔，其中有一半的祖籍地位在潮州話區，在他們各自忘了祖先的語言的今天，漫長歲月共同形塑的飲食習慣，卻包含不少祖籍地的滋味。

1 包仔粿

「豆包仔粿就是市場上常看到的用蕉葉包成方形的粿，這種粿也分成甜和咸兩種口味，甜味的一般是花生、芝麻、豆沙等，鹹味的一般包蔥油和肉等。」取自：漳州大於網〈自過節、祭拜，漳州人的桌上總少不了它！原來它的種類這麼多！〉每日頭條 2016-03-20

永靖的被訪者一致認為從前過年必做的粿，除了甜粿，菜頭粿，包仔粿。有人將以糯米為主要材料做粿皮，包餡做成的粿，當作包仔粿。不過永靖的包仔粿，是包餡的粿再用香蕉葉包裹成四方形，這種具有雙重包裹的包仔粿在漳州的街頭也可以找到，過年時，也有以它取代年糕—甜粿，不過稱之為差別在於漳州人稱做豆包仔粿。（可能是這種裹葉的粿主要為豆餡）

閩南漳州有句俗諺：「拜粿有家伙 ke-hué」，在呼應黃素瓊一再強調「做粿有家伙」

意義，以及她所稱的「包仔粿，包金」。黃素瓊的夫家祖先來自漳州和平心田鄉。而陳鴻偉的外祖母也來自漳州地區，在他的回憶裡，小時候，過年，外婆來了，就會包仔粿。或許永靖的包仔粿與漳州的豆包仔粿彼此有關聯。

2 鼠麴粿（桃粿）

「將鼠曲草舂爛，糅合米粉做鼠曲粿，是潮汕一種很重賈重要的食俗。」「傳統鼠曲粿從農曆十二月二十四日「神上天」就開始做，一直到翌年的元宵節和清明。」
「鼠曲粿還同時兼具龜與桃兩大粿品類型的形式。」「龜粿主要用於祈壽，桃粿用於消災」取自：〈鼠曲飄香〉《潮菜天下》張新民

鼠曲即鼠麴，台灣秋收後的田地常漫生著鼠麴草，到了隔年的清明節剛好開花。在這之前可採它的嫩莖，幼葉和花苞煮成醬汁做粿。（若要留存日後用，可整株採下）。

以鼠麴草揉入粿中做粿在台灣也極為普遍，從過年的包仔粿到清明節的草仔粿皆是，它們都稱做鼠麴粿。包仔粿以外，稱做草仔粿的鼠麴粿，除了扁圓形，也有印成龜形，少見印桃形。

不過在陳鴻偉的記憶中，他們家的清明的鼠麴粿最後也得印桃，莫非也是來自對原鄉的記憶的堅持。

3 芋朥

「在潮汕地區，花生是一種隨處可見、極其普通的食物，然而在潮汕人心目中，其意義非比尋常，是吉利的象徵。」取自：黃素龍〈花生在潮汕民俗中的妙用〉《揭陽日報》2011-12-04

「菜頭圓蒸熟後用油煎至外皮金黃，味道香溢，咬一口表面香香脆脆裡面軟糯甘甜，嚼起來很𦉳KHIŪ-很有彈性。喜歡清淡一點的，菜頭圓蒸熟直接上桌，淡淡清新香氣，渾圓潔白，吃著咬到菜頭圓裡的花生米，甘甜裡的香脆，回味無窮。」
取自：陳瑞絨〈圓滿清香「菜頭圓」〉潮汕民俗網

芋朥 ōo-so 就是芋粿曲，也有人稱芋粿，在台灣各地都看到的，但加了花生的芋朥就少見。潮汕人對花生情有獨鍾，菜頭圓，菜頭粿都有它們的踪影，特別饒平

一帶。永靖受訪者強調芋朥加了花生才香，是受從某個來自潮汕的祖先的影響嗎？台南汕頭麵的陳素汾回憶婆婆做的菜頭粿也是有加花生粒。

4 紅糟肉

「家鄉三饒也有一種帶有酒味的美食，那就是紅糟肉。」「而紅糟肉主料只需糯米、紅麴及少許米酒三種，佐料有鹽及冰糖。而做法也極其簡單，煮熟的糯米飯候至微溫時與紅麴攪拌，然後再加上適量的當地米酒，約兩天左右時間，放進鹽及冰糖，然後把烹熟的雞鵝鴨或豬肉，也裝進甕裡進行醃貯。一道紅糟肉就這樣形成了。」

「昔日，三饒雖貴為饒平舊縣治，但四圍皆山環繞，交通不便，經濟處於自給自足。每到年關，家家戶戶殺豬殺雞慶祝新年。如此一來，一時吃不完的肉類多了，聰明的先民就想到用醃制的方法保存肉類」取自：〈醇厚的紅糟肉〉《汕頭特區晚報》2010-12-04

「過年以糟肉待客——那是我故鄉方圓幾十里的的風俗，三饒、新塘、鳳凰，湯溪幾個鄉鎮獨有的風俗。其他地方沒見過。」取自：meihuacun 〈人間至味紅糟肉〉2009-05-10

福州的紅糟很聞名，以蒸熟的糯米，拌以白麴，還有紅麴米以及水製成，而它的主要用途是調味，但饒平三饒這一帶的紅糟乃從保存肉類的觀點出來，所以製作過程加了酒，有殺酒防腐的作用。永靖的紅糟肉也是相同思維的產物，是昔日來自三饒地區的祖先帶來的習慣嗎？在新竹縣關西橫山一帶的客家人也擅於製作紅糟肉，也基於相同的理由。從本調查出身橫山的戴鈺蓉的訪談可得知。

5 剝肉丸仔，炒肉燥。

「對潮州牛肉丸的來源，比較一致的看法是來自客家，但青出於藍更甚於藍。」
「上個世紀上半葉，有許多客家人來到新興城市汕頭發展」，他們有人沿街販賣傳統食物牛肉丸」取自張新民〈傳奇美食牛肉丸〉《潮菜天下》

客家人稱丸圓，粵東或閩西的客家人皆擅於製作牛肉圓。但這個牛肉圓是用捶打

的。跟台灣的客家人，將肉剁碎，然後在手掌心拍可成型有不太一樣。永靖人餐桌上的肉丸，類似於客家肉圓。他們口中的剁肉丸仔，意指碎肉。在《客英大辭典》記載的肉碎 nyuk -sùi 也指肉圓。可見客家人的碎肉主要做肉圓，而肉圓多用蒸的，不用炸的。永靖人也一樣，不過他們多了將碎肉炒成肉燥或加醬油水滷成肉燥。

6 菜頭仔

「白蘿蔔切塊，晒一下太陽，水分稍晒乾，鹽巴稍微揉一下，然後一塊一塊放好。一層豆菇拌鹽巴，一層菜頭，一層層疊上來，上面放一些甘草。封個三個禮拜。就可以吃。」摘自屏東饒平陳生秋的訪稿

屏東的這種蘿蔔醃製方法，不僅出現在永靖這裡，彰化溪州也有，雲林西螺，虎尾，以及崙背一帶的詔安客家也喜歡如此醃製蘿蔔。比較特別的是屏東地區稱之 pik 菜，其他地方大概都跟永靖一樣稱菜頭仔。

這種菜頭仔，似乎少見於北部，北部都以此種醃法，醃製越瓜，醃瓜仔。

7 浮就是油炸

客語的油炸，北四縣稱，南四縣，漢字寫做焗。《客英大辭典》也記載了 pho5 yu2 一詞指東西在油中炸。

《潮州音字典》有 pu5 浮，解釋為烹調方法，炸，把食物放到煮沸的油裡弄熟：浮油條、浮芋。《台日大辭典》也記有 phu5-iu5 浮油一詞，指東西放到熱油炸熟了會浮上，藉此用浮指浮 t 油炸。潮州音的浮和台語發音一樣，但一般台語很少用浮指油炸，多用糰。因此永靖老一輩習慣用浮指油炸，可能是從潮州音而來。

第四節、新竹橫山客家味分析

戴鈺蓉的父系祖籍為梅州市蕉嶺縣，屬四縣腔；而母系來自今廣東五華縣，雖然來自五華縣的人多講四縣腔，但也有部分說海陸腔，戴鈺蓉的母親即是。戴鈺蓉從小兩種腔調都會講。

而在她所在橫山大平地講四縣話比較多。再來為姓張，講饒平話，還有媽媽的鄒姓，講海陸話。而三姐還嫁給隔壁關西的饒平客家人，除此大平地還有閩籍來自泉州府の後裔。這些不同祖籍或語群的互動，都反映在戴鈺蓉記憶的餐桌上。

1 爇湯糰和落湯錢

「糯米粉舂好只是頭一步，做落湯錢的工序還多著呢。母親通常的做法是，把糯米粉加水揉成麵團，再把麵團揪成一小塊一小塊，捏成圓形的，往中間一按，有時按出個圓孔來，狀如舊時銅錢，這樣好煮些。這道工序完成後，便可下鍋放開水裡煮了。煮到一個個熟透了爭先恐後地浮出水面，再撈出來放在靛鉢中，用一根類似北方擀麵杖的靛錘在鉢裡順時針反復搥攪，攪到純滑純滑的。工夫就在這兒，純不純滑就看搥攪的工夫到不到家。看著母親搥得額頭滿是汗珠，我們也爭著幫她搥。母親總是搥得落湯錢吃起來爽滑爽滑的。搥好後，揪成小塊，捏成一個個薄薄的圓圓的，碼在盤裡，等著蘸料。」取自：〈落湯錢的鄉愁〉《潮州日報》2015, 2, 15

「落湯錢」，好似戴鈺蓉口中的爇湯糰，不僅發音接近，作法也接近。同樣都是「把糯米粉團揪成一小塊一小塊，捏成圓形的，往中間一按，有時按出個圓孔來，狀如舊時銅錢」，再放入滾水煮的作法，不過爇湯糰因為事先揉過板嫻，熟了浮起，撈上來不用再經「搥」的動作，直接灑糖和花生粉趁熱食用，吃起來也具有相同純滑彈性。

根據《潮俗叢譚》與《潮汕民俗大觀》等書的記載，落湯糰是廣東潮汕地區，特別是汕尾一帶，每年農曆十月十五日祭拜五穀母與十二月廿四日年終送神的供品。落湯錢，也有人叫落湯糰，並稱之為糯糖糰的諧音，總之，它就是一種糯米糰。傳說有稷神之稱的五穀母嘴快。因此在祂的生日，人們製作糯米糰祭拜之，除了慶祝秋收，也想以糯米糰的粘性，糊住五穀母的嘴巴，希望祂可以幫人們說好話，藉此祈來年五穀豐登。而年終的送神日，以糯米糰當供日，也有同樣的祈求。因

此糯米糍在潮汕也有膠羅糍的俗稱。膠羅，潮州話 ga1，lo5，應取自膠牢，黏合之意。

不過，撇開民間的傳說，「落湯錢」的形狀圓圓的如舊時銅錢，在開水裡煮熟，正好像落在湯裡的錢。且「錢 zi5/zin5」的潮汕話與「糍 zin5」的發音近似。

不管名稱為何？當橫山一帶的第一批來自廣東惠州府的拓墾者來到台灣，或許也因為思念家鄉的落湯錢，也將它的作法帶入台灣，慢慢的滲透入後到的四縣客群的生活裡（只限北部四縣話地區，南部沒有這種食物），當落湯錢褪去供品的職責，成為十月冬的田間的點心，掌廚者思考著不只要捏成像銅錢扁圓狀，好煮得快，也要想辦法做到可以趁熱吃的狀態。落湯錢，落湯糍變成爇湯糍，爇不只是戴鈺蓉所言，「燙熟」，也有熱騰騰送到田間的意思。

2 假喜子、假柿仔與喜版（發版）

「陸河年糕大致可分為大床甜版、大床松版、團子發米版（又稱假喜子），喜版、印花版（也稱桃版），艾草版、煎堆版……五花八門，都是用糯米粉和紅糖、芝麻、花生等原料製成。」取自：《汕頭日報》2007-12-21「潮汕民俗網」

假喜仔，一種小發版。中國廣東省汕尾市轄下陸河縣的客家人，過年時，除了做發版，也會做假喜仔。陸河人稱發版為喜版，乃因它炊熟了以後會裂開，好似笑口裂開，充滿喜氣而得名。喜版是粳米（蓬萊米）泡水磨漿，加糖發酵成版糊，再舀入碗中蒸熟而成。假喜仔在當地則又有團子發米版之稱，可見它是米漿壓乾成團的狀態經發酵再蒸成的，材料相同，作法有別，算是喜版的一種變化作法，而其發酵程度不似喜版，蒸出來平滑少見裂口，或許因為這樣而有「假喜仔」之名。

清代屬於惠州府的海豐縣和陸豐縣，1988年，海豐縣和陸豐縣歸汕尾市管轄，而當地講海陸腔客語的地區獨立成一縣即今陸河縣。戴鈺蓉口中的假喜仔，應該是昔日隨著講海陸腔客語的人渡海來的食物。

假喜仔在台灣主要出現在海陸腔盛行的新竹桃園一帶，在海陸腔與四縣腔交界的地方如苗栗的頭份、三灣等，過年期間有的人家也會做假喜仔，只是假喜仔 ga' hi+ er 之名慢慢為假柿仔 ga' ki eri 取代，根據講四縣腔的人解釋，假柿子之名來自，這種小發版長得像柿子（龍潭四縣講 ga` hi` e`）。

3 菜包

「菜包粿，又叫菜粿、包菜粿、包粿，是一種比較常見的客家粿。這種粿也是最受歡迎的一種客家粿之一，一提起它，外游的陸河人就會情不自禁地想起家鄉。不過，這種粿倒不是客家人所獨有的，其實海陸豐的福佬人也有，只是他們叫做「菜包粿」，彼此的稱呼不同而已。」取自：2017/04/20 客家新聞網

以糯米粉和蓬萊米為主要材料做粿皮，包入菜餡成半月形的菜包。在中國廣東省汕尾地區（海陸豐）無論是陸河縣講海陸腔的客家人地區，或者講閩南語海豐話的海陸豐地帶，都找得到這種食物。它是海陸豐福佬人，冬至應景的食物，由於它的形狀似餃子，也似蛤蜊，因此除了稱菜包粿也有冬節蛤的稱呼。

戴鈺蓉提到冬至吃菜包，或許就是源自海陸豐。冬至蘿蔔盛產，因此常以新鮮的蘿蔔絲入餡。在台灣台南也有冬至吃菜包的習慣，台南菜包的餡，以鹹菜為主，拌入花生粉，吃起來半鹹甜。泉州也有糯米做皮的菜包，只是它的形狀不是半月形的水餃狀，而是圓扁形，且餡以蘿蔔絲乾為主。

台灣四縣腔盛行的客庄，取其型，稱此菜包為豬籠粿，其通常也是以曬乾蘿蔔絲為餡料，如此一來，不用受限菜頭的產季，豬籠粿變成一種相當日常的粿。在大陸梅州地區也有此造型的菜包，不過他們以薯粉做粿皮，隨著選取的餡料不同也有不同的名稱，如包筍子，便是筍粿，包豆沙即成豆粿。閩西的客庄同樣有這種餃子形狀的包子，只是的包皮材料種類更多，有薯粉、芋粉或蕨粉等，命名有時依餡，也有依皮，如芋仔包或韮菜包等。

4 紅糟（糟嫫）

「以前沒有冰箱都做紅糟，自己做的。每一戶都會做。冬至後，十二月二十日左右，開始做紅糟，紅糟先做起來，過年，焯好拜好的肉才放下去。」取自永靖朱祐亮的訪談資料

「家鄉三饒也有一種帶有酒味的美食，那就是紅糟肉。」「而紅糟肉主料只需糯米、紅麴及少許米酒三種，佐料有鹽及冰糖。而做法也極其簡單，煮熟的糯米飯

候至微溫時與紅麴攪拌，然後再加上適量的當地米酒，約兩天左右時間，放進鹽及冰糖，然後把烹熟的雞鵝鴨或豬肉，也裝進甕裡進行醃貯。一道紅糟肉就這樣形成了。」取自：〈醇厚的紅糟肉〉《汕頭特區晚報》2010-12-04

從以廣東饒平裔居多的彰化永靖地區，到祖籍地廣東饒平，都有著為了保存食物而製作的紅糟。戴鈺蓉的父系或母系皆非廣東饒平，但生活週遭不乏饒平裔，或許她的家中會出現相同思維下製做出來的紅糟肉，也是拜那些饒平裔所賜。

5 焮茶

《客英大辭典》載有焮 Phù，指滾水，煮，甚至蒸。有焮湯、焮飯、焮茶、焮水等之用語。基本這是屬於海陸話的用語。在《潮州音字典》也找得到焮 bu5，，如焮水，焮糜。焮 bu5 也是煮的意思。

一般四縣話較少說焮，焮茶，會說炙茶。但日常大多說四縣腔的戴鈺蓉卻不說炙茶而用焮茶。