

客家搗麻糬

PK

「客家藍」大福



作者：郭勁、戴沛萱

摘要

畢業班到國中參訪時，會體驗製作蝶豆花大福的課程。多年來本校校訂課程也有客家搗麻糬的課程，除了熟悉傳統麻糬的製程及味道外，也想多了解蝶豆花大福的創新與演變，好奇全校師生對搗麻糬傳統滋味和蝶豆花大福創新口味受歡迎的程度，藉由細細品嚐一番後，進行傳統客家搗麻糬 PK 「客家藍」大福大評比問卷調查。經過手工製作體驗後的問卷調查，成人與學童的口味差異大，成人喜歡傳統客家搗麻糬的人數占多數，學童喜愛「客家藍」的比例卻遠高於傳統口味。

壹、研究動機

每年畢業班到國中參訪時，會體驗製作蝶豆花大福的課程，多年來本校校訂課程也有客家搗麻糬的課程，除了熟悉傳統麻糬的製程及味道外，也想多了解蝶豆花大福的創新與演變。更好奇全校師生對搗麻糬傳統滋味和蝶豆花大福創新口味受歡迎的程度，因此藉由細細品嚐一番後，進行傳統客家搗麻糬 PK 「客家藍」大福大評比問卷調查，一探究竟。

貳、研究目的

為了更詳盡的紀錄客家搗麻糬和「客家藍」大福，除了先蒐集兩者的發展背景資料，我們再參與校定課程搗麻糬之製作和訪談在地蝶豆花大福製作手工坊曾女士。

一、客家搗麻糬

(一)源由:

客家麻糬的由來並不可考究，據說是古代客家人較窮無錢招待訪客，於是將剩飯搗勻加入花生粉、糖粉變成麻糬，目前在台灣麻糬可以說是以客家人做的麻糬最好吃，也最講究傳統的口感，一般的台式麻糬口感上較軟，比不上客家麻糬的 Q 和香。

(二) 學習及體驗麻糬製作:

1.先介紹材料-圓糯米、糖粉、花生粉、芝麻粉、沙拉油。〈前一天把圓糯米洗乾淨，泡在水裡一個晚上〉

- 2.將糯米放入電鍋蒸煮
- 3.在木臼、木杵上塗抹些許沙拉油
- 4.將熟糯米放入木臼中搗，直到黏度與 Q 度適當為止。
- 5.將糖粉、花生粉、芝麻粉調製成沾粉
- 6.將搗好的麻糬分成小塊後沾上沾粉品嚐

(二)慶典:

客家人傳統美食「齊粿」(麻糬)。是客家人娶妻、宴會、請客時最誠意又實惠大方的點心。和閩南式麻糬最大的差別是齊粿的配料是用沾的，而不是把料包在裡面。客家齊粿多半沾花生粉及砂糖一起吃。

搗麻糬如果有控制好，經過木槌的敲擊，麻糬可以有很長的延展性，可以使其口感更 Q 更香，是大人小孩都喜歡的美食。另外，原住民搗麻糬是屬於傳統風俗的活動，搗麻糬時間主要是在重大節慶，如；結婚、新居落成、滿月、成年禮進階、豐年祭等活動，就是同心協力杵臼搗麻糬，分享美食與喜悅，由杵臼搗麻糬引申涵義是【團結向心、分享喜悅】。

二、「客家藍」大福

(一)源由:

「客家藍」大福是利用蝶豆花的天然藍色跟大福結合在一起，曾女士當初會想加入蝶豆花是因藍色就是客家藍衫的色彩，正是「客家藍」的代表。蝶豆花大福推出後，有別於市面上白色的餅皮，這亮眼的藍色吸引了很多人嚐鮮，加上採用在地萬丹紅豆製成飽滿的紅豆餡甜而不膩，這精緻創新的產品，一推出很受歡迎。恰巧與客家藍衫呼應，代表客家精神與文化，成為客家招牌伴手禮。

(二) 教學契機與傳承:

1.國中技藝班: 每年的技藝班廚藝課，曾老師都會教 OO 國中學生做紅豆麻糬，這幾年因為盛行種蝶豆花，她想把這顏色加入麵糰，來個不一樣的創新教學，這天然的藍色色澤，讓曾

老師聯想到客家藍衫，很有客家味的大福因而誕生。因此，每年第一堂課就是將這手藝傳承給位於六堆區 OO 國中每一屆的學生。

2.社區大學分班: 曾老師也會在當地的社區大學分班教新學員製作蝶豆花大福，只要是參加過社區大學手工烘焙課程的學員，都會學習到如何製作這項點心，也可以帶回家和家人鄰居分享。

3.老人文康中心: 曾女士也常應邀至當地的老人文康中心教長者們手作，長者們也都樂此不疲的跟著她秤重量、捏餅皮、包餡、整形，他們手腦並用，包好一顆顆的蝶豆花大福。對於這「客家藍」大福，他們覺得很有新鮮感，呈現在眼前的不只是一成不變的白色麻糬。

(三) 慶典與推廣:

1.當社區舉辦一些活動，例如草地音樂會，物產展…，社區大學學員會跟著曾老師擺設攤位教導前來參與活動的居民或遊客 DIY 蝶豆花大福，讓更多的民眾參與這創新大福的製作，品嚐不一樣的美味大福。

2.國中技藝班學生也可以在曾老師的帶領下為學校製作蝶豆花大福禮盒，成為餽贈來賓的伴手禮，目前已成為學校最具代表的伴手禮。當學校舉辦活動，蝶豆花大福也成為餐會桌上不可或缺的點心。

3.除了客家版，當地居民也準備蝶豆花大福當作祭祀神明的點心，因為大福冰過之後不會變硬，口感依然軟 Q，祭拜後的大福可在冰箱保鮮幾天，慢慢享用。越來越多的居民，用大福代替客家版來祭祀神明。

三、傳統與創新的接受度

由於客家藍大福在近幾年出現度高，大眾接受度也高，一點也不輸客家搗麻糬，更令人好奇，傳統與新創在這個世代，在外觀、口味、口感的喜好程度上，有什麼樣的改變和存在。

參、研究過程或方法

一、參與製作與訪問

(一)客家搗麻糬

1.材料準備



2.手工製作



(二)客家藍大福

1.材料準備



2.手工製作





(三)訪問



二、親自品嚐



三、填寫問卷



肆、研究結果

一、統計問卷

品嚐過後，請全校師生進行問卷填寫，發送學童 116 份，成人 20 份；收回學童 116 份，成人 20 份。

二、分析結果

根據問卷統計，學童喜歡客家搗麻糬人數為 36 人，根據問卷細項外觀、口感、口味調查，大多因為口感而喜歡客家搗麻糬，因外觀而喜歡者佔少數；喜歡客家藍大福人數為 80 人；根據問卷細項外觀、口感、口味調查，三項受學童喜愛程度幾乎一致。

在成人問卷調查顯示，喜歡客家搗麻糬人數為 16 人，因可以自主調整甜度與口味，及搗麻糬的過程饒富趣味，傳統的滋味令人回味；喜歡客家藍大福人數為 4 人，因客家藍大福 Q 軟不黏牙口感佳，以及方便拿取。

伍、討論

學童以客家藍大福為多數喜歡，對於客家藍大福的外觀色澤吸睛、不黏牙的口感以及香甜又飽滿的紅豆餡...等三個原因比例相當平均，客家藍大福包裹的內餡，充滿變化且新奇，並方便拿取不黏手，其中最常聽見孩童在品嚐時，訴說麻糬好甜好好吃等話語，可能因成長期或活動量大，身體對甜度較高的高能量食物較於渴求。

成人則以客家搗麻糬為多數喜歡，在客家搗麻糬的三項品嚐要點裡，外觀、口感、口味三個原因，以口感為獲得喜愛之優勝，因使用「搗」的技術使麻糬成形，也因此讓品嚐者感覺口感較 Q 彈，並且能體驗從蒸米開始一直到麻糬成形，過程饒富趣味，體會最樸實的滋味；口味上則受品嚐者列選為第二喜愛原因，花生粉酥脆帶有顆粒並蘊含芝麻香，多重口感不死甜，有著客家味緒，並且能依照個人口味調整甜度，令人懷念起小時候的回憶。

陸、結論

成人與學童的口味差異大，成人喜歡傳統客家搗麻糬的人數占多數，學童喜愛「客家藍」的比例卻遠高於傳統口味。

客家藍大福的外觀色澤吸睛、不黏牙的口感以及香甜又飽滿的紅豆餡...等三個原因比例相當平均，客家藍大福包裹的內餡，充滿變化且新奇，並方便拿取不黏手；客家搗麻糬以口感為獲得喜愛之優勝，因使用「搗」的技術使麻糬成形，也因此讓品嚐者感覺口感較 Q 彈，並且能體驗從蒸米開始一直到麻糬成形，過程饒富趣味，體會最樸實的滋味；口味上則受品嚐者列選為第二喜愛原因，花生粉酥脆帶有顆粒並蘊含芝麻香，多重口感不死甜，有著客家味緒，並且能依照個人口味調整甜度，許多成人在邊製作邊品嚐的過程中，總能回憶起小時候的記憶和點點滴滴，呈現傳統風味的特色。

柒、參考資料及其他

一、訪談稿

蝶豆花「客家藍」大福

訪問人: 戴 oo、郭 o

受訪人: 黃媽媽

訪問內容:

1. 請問黃媽媽製作蝶豆花大福需要那些材料:

2. 黃媽媽曾到那些社區機構教學或推廣:
例如:
 - (1) 學校教學:

 - (2) 手作課程:

 - (3) 其他活動推廣:

3. 除了自己品嚐或送禮，居民會在慶典或節日訂購嗎?

二、問卷調查表

(一)學童版本

姓名：

今天你吃到了兩種麻糬，你喜歡哪一種？

客家搗麻糬

「客家藍」大福

一、外觀 1. 普通 2. 喜歡 3. 非常喜歡

二、口感 1. 普通 2. 喜歡 3. 非常喜歡

三、口味 1. 普通 2. 喜歡 3. 非常喜歡

(二)成人版本

姓名：

今天你吃到了兩種麻糬，你喜歡哪一種？

客家搗麻糬

「客家藍」大福

原因:

三、參考:黃媽媽粉絲專頁文章

四、搗麻糬-南庄 https://hakkatea.many30.com/h_march.php