

客家建築與文化習俗

hag` ga' gien zug` tungˇ vunˇ fa xid gon

講師：謝惠如

qia fi iˇ

客家人的遷徙

hag` ga` ngin` ge qien` sai`

以前客家人為了歷史戰亂因素，常流於「遷徙」的命運，因此一而再的遷徙。

清朝時期的閩粵人民，因地處山區生活困苦不易謀生，加上人口壓力，不得不移居海外發展，有到台灣、東南亞、澳洲、非洲、甚至美國、中南美等地區，客家人的蹤跡因而遍佈「世界各地」。客家先民遷徙來台，也依循相同模式，在台灣島內進行著一次、二次或再次的移民。

生活困苦：sen` fad kun ku`

世界各地：sii gie gog` ti

人口壓力：ngin` kieu` ab` lid

一次二次：id` bai` liong` bai`

晴 耕 雨 讀

qiang'

gang'

i`

tug

「晴耕雨讀」是客家人的祖訓，客家人當初來臺，大部分從事農耕工作。靠天吃飯的客家族群，希望後代子孫可以出人頭地，因而鼓勵他們去參加公職考試，只要能考上，遲早都有機會當官。

因此，客家人自古以來就很重視教育，父母都希望自己的小孩都能認真讀書，既使賣田賣地也要送小孩去讀書。

靠天吃飯：ko tien' siid fan

鼓勵他們：gu` li gi` den'

參加考試：cam' ga' kau` sii

認真讀書：ngin ziin' tug su'

客家人的硬頸精神

hag` ga` ngin` ge ngang giang` jin` siin`

客家人早年在中國大陸，歷經戰亂與遷徙，因此養成刻苦耐勞的精神。

不過客家人的性格較傾向於內斂、保守、封閉，收活上也比較節儉和固執。

所以早期的艱困生活使得客家人養成了所謂的「硬頸精神」，換句話說，就是刻苦耐勞、勤奮、努力、獨立奮鬥、不屈不撓等精神特質。

努力打拚：sad` mang` da` bia

節儉固執：sang` kiang gu ziid`

刻苦耐勞：kied` ku` nai lo`

客家的飲食文化特色

hag` ga' ge im` siid vun` fa tid sed`

因為客家先民遷移的地方大部分是山區，與外界較不易聯絡，物質缺乏，食物的保存變得很重要，因此將青菜、水果拿來醃鹽或曬乾，儲存起來以備淡季或天災時可以當接濟的食物，成為客家的一種食的文化。

物質缺乏：vud ziid` kied` seu`

青菜水果：qiang' coi sui` go`

食物保存：siid vud bo` sun`

天災時節：tien' zai' sii` jied`

乾、泡、醃、醬 四大類

zau'

pau

lu'

jiong

xi

tai

lui

客家人好客，早期若有客人到來，臨時要採購食物不易，於是以「曬乾」與「醃漬」的方式發展出能長期保存食物的技巧。如：曬蘿蔔乾、蘿蔔絲、福菜（覆菜）、梅乾菜、筍乾、瓠乾、豆乾、豆鼓、花椰菜乾、蕃薯籤乾等等。另外還有醬類的醃漬豆腐乳、醃冬瓜、醃蘿蔔、醃薑、醃黃瓜、紫蘇梅等，以備不時之需。

長期利用：cong' ki' li iung

太陽曬乾：ngid` teu' sai zau'

用鹽醃漬：iung iam' lu'

保存方式：bo` sun' fong' siid`

南北客家的建築差異

nan^ˇ bed[`] hag[`] ga[´] ge gien zug[`] ca[´] ped

北客南遷

bed[`] hag[`] nan^ˇ qien[´]

南客北遷

nan^ˇ hag[`] bed[`] qien[´]



中間

zung`gien`

堂號

tong` ho

左邊

zo` pien`



南部

nam` pu



北部

bed` pu

外廊式

ngoi long^ˇ siid[`]



南部

nam^ˇ pu

內廊式

nui long^ˇ siid[`]



北部

bed[`] pu

屋內走廊

vug` du` zeu` long`



南北的門簾差別

nanˊ bedˊ munˊ liamˊ ge caˊ ped

北部



南部



屋前屋後

禾埕

vo^ˇ tang^ˇ

vug^ˋ qien^ˇ vug^ˋ boi

五行石

ng^ˋ hang^ˇ sag



鹹、香、肥

ham^ˇ

hiong[´]

pi^ˇ

客家人很重視食物的香味，每一種菜餚都希望做出香味來，一聞到香味，自然會多吃一些飯增加體力。所以煎魚，煎豆腐，還有客家小炒都是客家人為順應環境而做出來的「鹹」、「肥」、「香」的美食菜餚。

聞到香味：pi do` hiong´ mi

增加體力：zen´ ga´ ti` lid

客家小炒：hag` ga´ seu` cau`

重視食物：cung sii siid vud

食的改變

siid ge goi` bien

早期客家人多靠勞力或粗重的工作來改善經濟，因此往往流很多汗，需要靠吃鹹的食物，來補充體力。為了飽足感作菜時必須多放一些油，才不容易餓。可是現在時代改變了，少吃少油反而能讓身體更健康

改善經濟：goi` san gin` ji

流很多和：liu` goi do` hon

不容易餓：m` voi an` giag` du` gi`

身體健康：siin` ti` kong` kien

客家米食

hag` ga' mi` siid

粢粑、面帕粄、米篩目

qi` ba' mien pa ban` mi` qi' mug`

紅粄、甜粄、鹹粄、發粄

fun` ban` tiam` ban` ham` ban` bod` ban`

芋粄、蘿蔔粄、飯乾(糯米飯)

vu` ban` lo` ped ban` fan gon' no mi` fan

紅粄、龜粄

fun˘ ban˘ gui˘ ban˘

中北部
zung˘ bed˘ pu

南部
nam˘ pu



發 粿

bod` ban`



甜 粿

tiam` ban`

圓粿仔

ienˇ ban` e`



面帕粿

mien pa ban`



粽仔

zung e`



粳粽

gi' zung



打糍粑

da` qi` ba`



揣令仔

ton^ˇ liang e[`]

➡ 麼	个	東	西	硬	如	鐵 ?
mad [`]	ge	dung [´]	xii [´]	ngang	i ^ˇ	ted [`]
➡ 麼	个	東	西	亮	如	月 ?
mad [`]	ge	dung [´]	xii [´]	liong	i ^ˇ	ngied
➡ 麼	个	東	西	肥	過	糞 ?
mad [`]	ge	dung [´]	xii [´]	pi ^ˇ	go	bun
➡ 麼	个	東	西	甜	過	糖 ?
mad [`]	ge	dung [´]	xii [´]	tiam ^ˇ	go	tong ^ˇ

答 案

dab` on

小 時 讀 書 硬 如 鐵

seu` sii` tug su` ngang i` ted`

聰 明 先 生 亮 如 月

cung` min` xin` sang` liong i` ngied

秋 淋 夜 雨 肥 過 糞

qiu` lim` ia i` pi` go bun

十 八 姑 娘 甜 過 糖

siib bad` gu` ngiong` tiam` go tong`

祝 大 家 身 體 康 健

zug` tai ga` siin` ti` kong` kien

承 蒙 你 恁 仔 細

siin` mung` ngi` an` zii` se

多 謝 正 來 寮

do` qia nang loi` liau