臺灣客家文化日本登場 大阪高中生體驗擂茶及傳統客家文化之魅力

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-11-06

為推廣臺灣華語及客家文化，大阪弁天町台灣華語教室負責人兼客家委員會海外諮詢委員陳洳豔校長，於2024年11月7日受邀至日本大阪國際交流中心，為當地高中生帶來一場跨文化的客家文化講座。

活動當天來自大阪某高中的學生們齊聚在大阪國際交流中心的交流室，活動一開始，陳老師詳細介紹了臺灣客家文化的歷史背景、傳統習俗和飲食特色，並講解了客家人在飲食中所體現的勤儉節約、重視人情等精神。陳老師指出，客家文化源於中原地區，隨著族群遷移，傳承到臺灣後發展出具有在地風味的飲食習慣，如擂茶、鹹菜等，蘊含了豐富的文化意涵。

本次活動的重頭戲是擂茶體驗。擂茶是客家飲食文化中一種特別的飲品，不同於一般的茶飲，它將茶葉、芝麻、花生及各式穀物研磨成粉末後加熱水攪拌，形成一種既可飲用又可食用的獨特風味飲品。這種傳統工藝不僅反映了客家人對食材的創意利用，也展現了客家人熱情好客的待客之道。

陳老師準備了臺灣特色的擂茶缽，學生們依序將客家的東方美人茶葉、芝麻、南瓜籽等食材倒入缽中，用力研磨。隨著擂茶杵的來回搗動，茶香逐漸四溢，芝麻的香氣亦充滿整個會場，讓在場學生驚嘆不已。許多學生表示，雖然一開始對於這種「用湯匙吃的茶」感到陌生，但親手擂製的過程讓他們備感興奮與好奇。

一位學生在品嘗擂茶後表示：「我以前沒想過茶可以這樣做，味道很濃郁，芝麻的香味讓人忍不住一口接一口。」另一位同學則笑著說，自己從未見過這樣的飲料，覺得喝起來有趣又特別。大家在品嘗之餘，紛紛與同學分享心得，氣氛融洽而熱鬧。藉由這場擂茶體驗，學生們不僅了解了擂茶背後的文化意涵，也感受到了客家人傳統款待賓客的誠意。

除了擂茶，陳洳豔老師還特別介紹了臺灣客家人常用的醃漬技藝。她解釋客家人重視食材保存及風味的多樣性，因此發展出一系列的醃漬料理，其中以芥菜三兄弟最具代表性。酸菜、福菜、梅乾菜都是使用芥菜經過鹽漬、曝曬、再發酵的過程而成，其獨特的酸香滋味，不僅增添了餐桌上的層次，也成為料理中調味的重要元素。

當陳老師提到客家料理中的「酸香」風味時，學生們不禁流露出好奇的神情。有些學生甚至舉手提問，詢問梅乾菜是怎樣做出來以及它的搭配方式。陳老師耐心解說了製作流程，並分享了梅乾菜在日常客家料理中的多種應用，如：梅乾菜扣肉等等。由於客家人的這種古老的保存技術引發了學生們的濃厚興趣，因此陳老師特別提供客家委員會的「好食 十道必吃客家國民料理」的書籍給學生們當作禮物，希望他們能更加體會到客家人面對環境挑戰時所展現的智慧與耐心，並藉此向他們的家人們介紹客家美食。

活動尾聲，陳老師帶領學生們學習簡單的臺灣華語和客家話，包含「你好」、「好吃」、「謝謝」等日常用語。學生們一邊跟隨著陳老師練習發音，一邊開心地嘗試互相交流，不時發出笑聲。這些簡單的詞彙，不僅增添了學習語言的趣味，更讓學生們對臺灣的語言多樣性感到驚喜。

大阪的這群高中生，透過這次活動，不僅加深了對臺灣客家文化的認識，也展現了對異文化的包容與學習態度。活動在愉快的氛圍中圓滿結束，學生們依依不捨地與陳老師道別，並期待能有機會親自到臺灣探索客家文化的真實樣貌。

陳洳豔老師對於本次活動表示高度肯定，感謝大阪國際交流中心和日本高中的支持，使這場活動順利進行。她說道：「這是一個難得的國際交流機會，讓更多日本年輕人接觸到臺灣客家文化，理解其中蘊含的飲食智慧及生活哲學。」陳老師認為，透過這種實際參與的體驗活動，學生們更容易理解並接受不同的文化。她也期望，未來能有更多機會舉辦類似的文化交流活動，讓臺灣的多元文化在國際上被更多人了解與欣賞，也讓日本年輕一代看見客家文化的獨特風采。

臺灣客家文化日本登場 大阪高中生體驗擂茶及傳統客家文化之魅力

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-11-06



大合照



陳老師跟日本高中生介紹客家料理及客家擂茶體驗