

最安全的旅遊泡泡： 我用聲音與美食 在世界旅行

專訪：溫士凱



溫士凱

新竹竹東客家人，畢業於加州格蘭岱爾學院廣告藝術系與俄亥俄州克裏夫蘭州立大學設計系，具廣播節目主持人、作家、美食與文創美學講師等多重身分，現主持廣播節目《世界異家來作客》，以美食、旅遊、音樂等面向，帶領聽眾與世界客家有更深入的連結。作品：〈沉睡的天空之城〉、〈我在台東，心情，晴〉與〈玩出國際觀〉分別被選入國小、國中國文課本與高職餐飲科教科書。曾出版《對味的旅行》等書。曾獲第 50 屆廣播金鐘獎社區節目主持人獎。



對美食的熱愛 源自於客家根生文化

小時候的溫士凱與外公住在新竹北埔的山上，整齊的梯田和搖曳的稻穗代表了整個童年。外公非常重視飲食，因此幼年的溫士凱看著身旁的大人為了節慶，製作各式各樣的傳統客家美食，無論是粄、湯圓、棵抑或是粢粑，長年耳濡目染之下，也漸漸培養味覺的敏感度，亦使他產生做料理的興趣。後來回到了竹東的家，因鄰近竹東市場，他時常幫父母跑腿買東西，就像一個小小探險家，他每日在市場奔走，不斷發現新食材。穿梭在這樣的環境，不自覺地就與食物產生連結，客家美食文化便流淌於他的血液之中。

國小時，因父親開工廠，家中的幫傭每日都要準備將近 100 份的餐點供工人享用，溫士凱便會擔任小幫手，協助幫傭煮菜。「以前幫傭最

討厭我，因為他只要隔天早上來我們家，發現他的廚房被弄得亂七八糟，表示我昨天晚上一定做了些什麼，因為我常常會好奇。等他離開，就是晚上的時候，像是叫宵夜的概念，就會跟我哥我弟說『你們想吃什麼？我去弄給你們。』就是這樣子學習來的啦！」他笑著說。從小奠定深厚的客家美食知識，透過每日料理與實作，廚藝也愈發精湛。憶起過往，他笑著說：「去臺北念書時，我都不好意思跟人家講自己在鄉下長大，就覺得很丟臉。可是現在覺得那是一塊寶……我很幸運，在這樣的環境長大。」



溫土凱：「都會覺得我在旅行，可是事實上，我花更多的時間是在研究美食與文化。」

「美食與文化對我而言，是很重要的武器，是什麼武器呢？就是讓別人認識你。也因為這種情形，我其實在外面做過最多的文化推廣，應該算是客家文化與客家美食文化推廣。」大學時，溫土凱至美國留學，住在洛杉磯，室友大多都是離家在外的遊子，無法習慣美國餐點，他便展現自己的好手藝，重現一桌充滿臺灣味的佳餚，結果大受好評。當時需一次打3、4份工的他，腦中浮現了一個好點子，不僅能滿足同學的味蕾、撫慰他們懷鄉的思念，也能讓他省下一筆開銷，「那時他們說：『如果可以天天吃多好。』我就說：『好哇！你們繳伙食費給我，我來幫你們做菜！』」他笑著說：「這樣子，他們就可以拿伙食費給我，那我是不是就省下了伙食費？」後來，透過各個國家的朋友介紹，他前往洛杉磯內的韓國城品嘗道地韓國料理，也是因為此一契機，他開始四處旅遊、尋找美食，「他們不了解客家，所以會對客家很好奇，我就會講得更多，然後呢，就會把客家推到國外去。」

在廣播的維度旅行 與世界交朋友

吵雜又摻著幾分匆促，法、泰文等語言的降落廣播放送著，「登！」溫潤的音效，喚醒期待的心情，隨著耳畔響起飛機降落的聲音，我們也彷彿來到了另一個國度……「旅行這十幾年以來，每次一聽到這個廣播，就會真正覺得，接下來我就到那個國家了。」廣播節目《世界異家來作客》以飛機降落的聲音與廣播為開場，塑造臨場感與儀式感，讓來賓們能瞬間置身異國。《世界異家來作客》邀請各個國家的友人，分享自己國家的文化，讓客家文化與世界接軌。令他印象深刻的一次訪談，是一名客籍的戰地記者闡述他在土耳其難民營的經歷。在難民營中，叫醒民衆的不是鄉野的雞鳴，亦不是鬧鐘清脆的鈴聲，而是槍響。透過廣播，溫土凱讓人們注意到這世上仍有許多陰暗的角落，尚等待陽光灑落。



溫土凱的家就在市場旁，從小即時常於其中穿梭，對於市場，他一直有著特別情感。因此到了國外，他也一定會至當地的市場看看、感受在地民情與文化氣息。

「美食與文化對我而言，是很重要的武器。」



《世界異家來作客》除了以華、客語主持外，溫土凱也會邀請不同國家的來賓，以自己的母語說幾句話。5月時曾邀於台北晶華酒店擔任管家的日比野博史，請他用日語與家鄉的父母說說話，因疫情已2年沒回日本的他，也忍不住掉下了眼淚。

「以華客雙語主持廣播節目」是溫土凱的堅持，此外，他也邀請來賓和聽眾分享自身國家的簡單會話。「不要認為語言是個界限，語言它只是個媒介，重點是你久而久之習慣，你就不會害怕客家話，我覺得這個是最重要的，也是臺灣必須要做的。」他認為一味使用客語主持，會使非客籍的聽眾更不願接近客家文化。而以華客雙語主持的方式，能讓聽眾真正理解客家話所傳遞的訊息，進而引起學習的興趣。多國語言加入節目，更能展現世界一家、地球村的理念，讓聽眾不會對聽不懂的語言感到抗拒，而是去接納、包容，溫土凱透過廣播，與世界連接、交朋友。

旅遊各國後，儘管外面的世界很精彩，溫土凱內心的歸屬，仍舊是在竹東的老家，他發現，那種來自內心的喜悅，是源自於小時候經歷過的那些生命價值、源自於根生的飲食文化，「這也是我一直對它有個很特殊情懷的原因，以及無怨無悔地，在做客家文化推廣的原因。」

居家防疫食譜

旅遊世界各地後，最令人難忘的，還是家鄉那股熟悉的滋味，「溫家客家鹹菜炒湯圓」是溫士凱心中最深刻的客家味。近日疫情嚴峻，多數人減少出門頻率，不妨趁機做些料理給家人品嘗吧！除了客家料理，為了一解不能出國的苦悶，更加碼提供 3 道異國料理食譜，讓大家就算宅在家也能「微出國」，毫無顧忌地享受各國美食。

溫家客家鹹菜炒湯圓

- 「湯圓」是溫士凱最深刻的回憶，小時候的他時常和家人們一同搓湯圓，年幼貪玩，髒兮兮的手總是將白皙的湯圓染成灰色，這有趣又可愛的童年回憶，使湯圓成為他無法忘懷的滋味。

- 食材：湯圓（有餡料）、客家鹹菜、乾香菇、蝦米、薑、蒜苗、青蔥、辣椒、白胡椒粉。

- 作法：
 1. 先將乾香菇泡水、切絲後瀝乾。
 2. 在鍋中加入油，把香菇炒香、炒乾後即可起鍋。
 3. 接著在鍋中加入 2 匙油，把蝦米炒香後，加入薑絲、蒜苗及青蔥，和已炒香的香菇一同拌炒。
 4. 放入鹹酸恰當的鹹菜入鍋，待所有食材味道融合後，以辣椒與白胡椒粉提味。
 5. 另起一油鍋，需使用植物油，慢火待油燒熱，再放入湯圓，慢慢將湯圓炸熟後起鍋。
 6. 將湯圓與鹹菜等食材一同拌炒，「溫家客家鹹菜炒湯圓」便完成了。



泰式鮮蝦柚子沙拉

- 此道菜出自泰國皇室，在家就能享受皇室料理的滋味。泰國菜的特色在於食材天然，可說是世界上最健康的菜餚。

- 食材：白柚、蝦子、大蒜、魚露、辣椒、檸檬汁或萊姆汁、椰糖或二號砂糖、香菜

- 作法：

1. 首先將白柚分瓣剝塊備用。
2. 鮮蝦剝殼汆燙，切忌蝦肉不可烹煮過久，下鍋後待它變紅便要立刻撈起，再放入冰水讓蝦肉結實。
3. 大蒜切成末狀拌入魚露、辣椒，滴入檸檬汁或萊姆汁去大蒜腥味。
4. 若覺得醬汁口味太重，可加入椰糖或二號砂糖中和。
5. 取容器放入蝦肉及柚子，撒上切碎的香菜，最後與醬汁拌勻，這道爽口的沙拉便完成了。



義式香漬羅勒蕃茄

- 此食譜是源於溫士凱於國外留學時的鄰居——Judy，這道菜承載了她母親的愛，只要吃上一口就彷彿能回到她的家鄉義大利。

- 食材：羅勒葉、小番茄、醃漬橄欖、義大利香料、檸檬汁、橄欖油、帕馬森起司。

- 作法：

1. 先將羅勒葉於掌中搓揉，使其散發香氣。
※ 若買不到羅勒，也可以九層塔代替。
2. 將小番茄放入玻璃碗輕輕壓破以後，再將小番茄、羅勒葉、醃漬橄欖與義大利香料拌勻。
3. 按個人口味滴入適量的檸檬汁與橄欖油，再撒上帕馬森起司，便完成了一道健康美味的義式風情涼拌料理。



麻婆豆腐

- 第 4 道為成都的川菜——麻婆豆腐。豆瓣醬，是川式料理的靈魂，而其源自於客家人的醬缸文化，這令溫士凱非常自豪，自己的客家文化竟能成為另一道美食文化的起源。

- 食材：絞肉、豆瓣醬、板豆腐或水豆腐、大蒜、醬油、太白粉或地瓜粉、花椒油。

- 作法：

1. 將大蒜切成蒜蓉備用。
2. 豆瓣醬、醬油備用。
3. 取大約半碗的絞肉入鍋炒熟至焦香後，加入大蒜拌炒。
4. 加入豆瓣醬炒香，再淋上一點醬油。
5. 快速地淋 1 碗水，加入板豆腐或水豆腐拌炒，再以小火悶煮 3 至 5 分鐘。
6. 關火後淋上以太白粉或地瓜粉勾芡的醬汁拌勻，加入花椒油，簡單美味的料理即可上桌。

