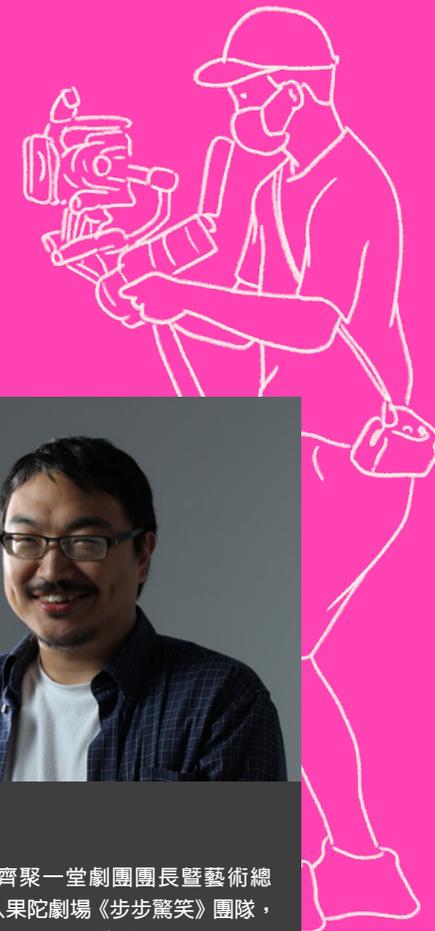


叮咚！你家的味道已上線 線上劇場 X 線下美食外送到家 一起找回記憶中的客家味

專訪：《阿婆遺失的味緒菜譜》 編導 樊宗錡



樊宗錡
臺北人，現為齊聚一堂劇團團長暨藝術總監，過去曾加入果陀劇場《步步驚笑》團隊，擔任楊世彭導演助理；於擔任兩廳院駐館藝術家期間，製作作品《十二碗菜歌》與《菲林的映畫光年》。其他作品有：《客制不住》、《幸福老人樂園》、《枕頭人》、《大兵的故事》與《OPEN! 愛的魔法音樂劇》等。

在客語教學直播節目的這天，鍾紹陽（李沅臻飾）收到了阿婆過世的訊息，而阿婆的遺囑則要求孫子鍾紹陽繼承在臺北市的味緒菜館，但有個條件——他必須在冬至當天再現「鍾家年夜飯」的滋味，並通過爸爸鍾承德（林家麒飾）與鍾素貞（吳奕蓉飾）、鍾素霞（蔡嘉茵飾演）、鍾素美（百白飾）3位姑姑的核可，否則餐廳將立即出售……什麼是「鍾家年夜飯」的滋味？如何將其重現？又或者是，屬於「家」的味道是什麼呢？

1

2

3



形塑「鍾家年夜飯」的滋味 透過客家料理 找回記憶的失根客家青年

「就不知道，腦袋裡的靈感就一直是一個『已失根的客家青年要把記憶找回來』這樣。可是我在創作到一半的時候就發現，我根本就不是客家青年，我為什麼會一直想著要做這件事？」關於故事背景的塑造，樊宗錡如此說道。曾受邀參與 2015 當代客家表演藝術展演系列製作《客制不住》的他，在進行田調時，就發現客家文化時常被刻板印象束縛，「research 其實做得滿多的，我就發現客家文化真的很難，因為最主要就是一直在談『傳承』這件事，但就抓不到一個傳承的方法，所以那次我就只能點出現況而已，沒有做出一個很好的結論，當然也不可能做出一個結論，有的話，一個戲可能就會變說教。」他坦言，並無客家血統的他，當然，一開始也會怕被「戰」創作根本不是客家，「『你又不是客家人，做這個東西不三不四。』、『哪是啊！我們客家人哪是這樣啊！』……但我後來想想，覺得其實這也滿好的，因為說真的，關於客家的創作，沒有很多，所以就寧願我做出來，希望能夠變成一個刺激或是一個石頭丟在水裡，能引起一些漣漪。」



**「希望能夠變成一個刺激
或是一個石頭丟在水裡，
能引起一些漣漪。」**

劇中，主角鍾紹陽除了在找回屬於自身家族的味道時面臨重重關卡，也在過程中遇到對自我身分認同的挑戰；而在現實生活中，劇組所面臨最大的挑戰，即是「疫情」。「其實他們（台北市客基會）也沒有硬逼我做，可以因為疫情換成田調就可以了，可是我又覺得很可惜，我就在想到底要不要做？因為如果要做的话，它就會換成線上的，可是我本來一開始就想要做的是那種現場的……」即使演出已順利落幕，仍能感受到樊宗錡語氣中帶有一絲遺憾。要做、不要做、要做、不要做……歷經各種反覆糾結，他想起最初想做「味覺記憶」的初心，「後來我就回到我的原點，其實最主要還是想要故事和食物一起，如果這件事有辦法達成，好像就很 OK。我就換個思維去想，怎麼樣用鏡頭語言來講這個故事？」



當實體場域消失、只能雲端展演，如何重現劇場魅力？ 群聚 在反群聚的疫情時期

「劇場這個觀念其實就是有一個四面牆，舞臺跟觀眾席之間有一個四面牆，那我們今天要把它換成鏡頭，就等於是再多一面牆，所以如果是這樣的話，觀眾就會離這個故事又更遠。」樊宗錡如此思索著，「那如果，我把鏡頭帶到觀眾身邊呢？」要用什麼方式，才能不讓觀眾覺得是在觀看微電影，是製作團隊的一大考驗，利用一鏡到底與保留舞臺劇轉場方式，如：原本還在《大家哈哈講客語》客語教學直播節目的場景，直接將背板拿走，就變成了喪禮現場；在一場「飛車追逐」戲，直接讓觀眾看到假機車頭與收音、道具工作人員等等，藉由這些小元素的置入，喚起觀眾過去於劇場的觀影體驗。

舞臺上，燈光集中在演員們身上，綻放著屬於他們的光芒，牽引著觀眾一同進入演員角色的內心，即使在一片漆黑的觀眾席，仍能感受到彼此的情緒起伏。「在劇場看戲很微妙的就是，你隨時隨地都可以感覺到是一整群人，身邊都是人，所以它本來就是有一個『群聚』的概念。」樊宗錡說道：「但問題就是，現在因為疫情『反群聚』，那我就在想，可以怎麼樣做到群聚這個概念？」鍾家姐妹會 LINE 群組就此誕生！演員們會配合劇情即時在 LINE 群組發送訊息，連身為觀眾的我們也能輸入訊息一起參與互動，剎時彷彿忘記自己其實在家、就像身在劇場一般，與臺上演員互動、感受臺下觀眾的情緒。而讓樊宗錡真正下定決心繼續於今年製作本劇的關鍵，其實是即使移至線上播映，仍能實現「邊看戲邊吃飯」的核心理念，「就是想辦法把食物送到你家！」齊聚一堂劇團與「逸鄉園」合作，由主廚游朝雄親自料理梅干扣肉、薑絲炒大腸等道地客家菜，再也不需要「梅」干扣肉止餓，可以跟隨劇情，一起同步與演員吃客家菜。疫情，迫使著觀眾們只能待在家看劇，瞬間將演員與觀眾拉開，而 LINE 群組、料理外送回家的規畫無不是為了消彌這段不得不保持的距離，若是在現實實體的世界依舊反群聚，那我們就一起在線上群聚吧！

屬於「家」的味道是……

「以前阿婆做的菜你記得嗎？」鍾承德（林家麒飾）：「那個客家小炒一樣硬得要死，她的（薑絲炒大腸）大腸咬不爛……」或許是硬到咬不動的魷魚和炒肉，或許是怎麼咬也咬不爛像是橡皮的大腸，談起阿婆煮的菜，鍾承德眼神頓時閃爍著溫暖的光澤，臉上也不自覺地浮現了笑容，像是陷入昔日美好的回憶一般，一切都柔和了起來……「我也覺得很妙，因為他們（受訪者）是有吃到好吃的，他們會覺得『欸，這個是客家菜！很好吃。』但雖然這是好吃的，但跟家裡的菜又不一樣。」樊宗錡分享著本次田調發現的有趣之處，「對他們來說，真正的客家菜，即使是在他們自己家鄉的縣市也都找不到……所以才會有那個橋段，就是真正家裡的味、家裡的客家小炒是很硬咬不動的。」客家菜的味道，是什麼呢？「家家戶戶都不一樣，然後是家家戶戶的不一樣的特性，把客家菜給堆積、累積出來。」也許不是最美味，但卻是只屬於家的那份滋味；也許原以為遺失的味緒菜譜從未消失，它早已悄悄在內心深植、在不知不覺中陪伴著你我，如同本劇的核心概念：

「家，悄悄地把成長的印記 刻在你的舌尖。」



1

2

3



阿婆遺失的味緒菜譜

📣 「入心」：停留在心裡許久的味道，每個人都一定有那個童年讓你入心的滋味



編導 樊宗錡

那您的入心菜是什麼呢？

鹹湯圓！小時候吃的時候會覺得「這什麼東西啊！」因為對湯圓的想像都是甜的。可是後來漸漸長大以後，也因為這次有稍微吃幾家客家餐廳，有一家它其實就是油蔥、韭菜放比較多，比較油，在吃的時候，我真的簡直就像中毒一樣，完全沉浸在那個世界裡面……可能鹹湯圓對我的連結就是，本來就一直有在吃湯圓，對我來說有點像是創作的非常初期，還在找自己跟客家菜的連結，我發現，其實鹹湯圓，也不是打破隔閡，應該是他比較像是忽然拉近了很強烈的距離，因為湯圓這素材是很強的，骨頭湯我也認識、油蔥我也知道、韭菜我也認識是誰，他們湊在一起的時候，發現原來是這個東西。



編導 樊宗錡

那最後的外送料理怎麼沒有鹹湯圓？

因為外送到家時怕會爛掉，不然我真的非常想要放～

不過游朝雄主廚有幫我們親自製作其他一樣很美味的客家料理：客家小炒、梅干扣肉、鹽焗雞配桔醬、豆豉炒青菜和薑絲炒大腸。



編導 樊宗錡

已經送過去囉！

菜色太豐富了吧！！我也好想吃～

噢！？



豆豉炒青菜
你的大姑姑 素貞

很神奇吧！我們家的餐廳開這麼大間，結果代表我們家味道的是這樣的小東西。



梅干扣肉
天上的晚霞 - 鍾素霞

還是自己用腳踏的，那種梅干菜比較好吃啦！



鹽焗雞配桔醬
素美是最美的三姑

真的是只有那棵樹長出來的酸桔，才能做出我們家的味道。



客家菜