



專訪：李美玲

鳳林人說： 「我們有幸住在慢城，所以能過兩次年……」

— 《菸樓迷路，百鬼夜行祭》

「其實鳳林是一個很寂寞的老人村，以前只有過年會這麼熱鬧，因為兒子、女兒、媳婦、孫子都回來了。但現在一年會熱鬧兩次，一次過年，一次是農曆七月，大家都會回來扮鬼參加活動；現在感覺一年過兩次年了，老人家很開心；這也是我當初設計百鬼夜行活動時所沒有想到的意外收穫。」——李美玲

我以為我在國外， 原來是北林客家莊……

剛嫁到花蓮鳳林，還沒摸清楚外在狀況，就在老人聚會的地方辦起了活動，李美玲笑著說，「一開始老人家們很自然的聊天，整個聚會的現場全部都講客家話，然後非常的熱絡，那一瞬間我覺得我好像到國外了。」因為在地人會覺得嫁進來就是自己人了，所以他們先入為主的觀念，認為外來的媳婦聽得懂客家話了，後來一起聊天後，才發現原來語言上還是有距離，於是這群可愛的老人家們很體貼，會立刻從客家話轉成華語或閩南語來溝通；這件事讓剛嫁到鳳林的李美玲印象相當深刻。

對於剛來到花蓮的李美玲來說，好多東西都很新鮮、很有趣，北林是一個很純的客家村，可以深刻感受到客家文化在這裡是比較強勢，但也發現許多值得學習的地方；李美玲說，「剛嫁來的時候，做的第一件事就是做兒童課，因為發現我們的路邊阿婆、阿伯都很厲害，所以我就帶著小朋友去認識這些阿婆，請阿婆當老師，教小朋友做米篩目、艾草板，或是到田裡看芭樂怎麼種。」透過這樣學習的過程，彼此互相認識，感受非常不一樣。

生活非主流，也能成為臺灣第一鎮

對當地人來說，習以為常的生活，卻讓外地媳婦李美玲感覺特別，這也為她日後從事文化工作時，提供了不同的觀點與想法。現代人的生活步調急，常常可以看到許多人在街上快走、奔跑，似乎很少有機會看到大家在路上緩步慢行。在生活質樸的鳳林，年長人口多，許多人家仍維持較傳統的生活方式，已經變成在地人的李美玲思考著，該如何規劃鳳林的未來，李美玲表示，「找到『慢城』，我非常開心，因為慢城是最接近鳳林未來可以走的方向，而且它不是一個空泛的理想。」

慢城強調環境跟永續，李美玲發現這邊的阿公阿婆一直遵循著節氣在生活，看在這位外地嫁來的媳婦眼裡，感受很深刻，李美玲說，「你在某一個季節的時候，會發現家家戶戶都在曬蘿蔔，不論是否因為居住空間或環境跟以前不同，你會因為這個氣味，知道某個季節到了。」在都市裡成長的李美玲，看到家家戶戶至今還在燒柴火、用大灶煮飯，覺得不可思議，住在這邊的居民自己劈柴，並依據大小枝分類擺放，疊得像藝術品一樣，讓李美玲嘖嘖稱奇；也因為至今依然保有 40 年前客家村的生活模式，很符合慢城強調的環境跟永續，李美玲表示，「雖然慢城的價值跟主流想得不一樣，但透過慢城的認證，讓我們有能力去跟主流對話；我們有自己擁護的價值，可以走自己的路。」於是，鳳林成為臺灣第一個受國際認證的慢城，運用這個特點，走出鳳林獨特的一條路。

現在留下菸樓，百年後我們就有古蹟！

在鳳林的北林里和大有里，就有 40 幾棟菸樓，這些已經廢棄不用的菸樓，因為與年輕世代的連結

度低，沒有情感，許多人都只想要打掉蓋新房舍，但對於老一輩的鄉親來說，那是曾經與自己的生活息息相關的記憶，怎麼樣都想要保留下來，即使不再運作，仍期盼將這份情感延續；正好民國 98 年時，來自臺北的大學學者傅茹璋老師所規劃的「菸樓文化與單車之旅」的活動，啟發了李美玲想要賦予菸樓新生命，也想要創造菸樓的價值，於是，菸樓的文化與在地的文史故事，結合單車小旅行，開始帶動鳳林的觀光。

選擇菸樓也是一個意外，對於做鄉土文化研究的李美玲來說，會深受這種老建築吸引，隱約覺得有份特殊的情感；另一方面，這樣的田園景觀是別人無法模仿的，這份特殊是無可取代的。李美玲說，「當初並不是要推觀光，而是發現如果不把這文化的獨特點出來的話，菸樓就要消失了。」於是，一方面以菸樓作為當地的發展特色，另一方面，藉由創造其價值，達到文化保存的功能。透過李美玲的努力，如今菸樓已成為鳳林的地方特色，相信 100 年後，仍能看到這份被費心保存下來的文化。

一切都是， 從爬出古井的第一隻「鬼」開始……

提到最初辦「百鬼夜行」的機緣，李美玲表示，因為當時北林三村的社造幹部前往其他社區觀摩時，看到別人只在一口古井放一個牌子寫上「荷蘭井」，就可以吸引人潮前來觀光，大家覺得很有趣，於是七嘴八舌的討論，因為北林也有兩口井，於是仿效「荷蘭井」，還把很紅的電影貞子結合在裡面，拍了一張貞子從井裡面爬出來的照片，沒想到這張照片放上網路後，吸引上萬人來按讚，這個迴響讓大家很開心，從那時開始，李美玲就決定要做「百鬼夜行」。

「因為**慢城**是最接近**鳳林**未來可以走的方向，
且它不是一個空泛的**理想**。」





就算登上元宇宙， 用《宴》，依然能召喚眾人一起繼續搞鬼……

李美玲感性的說，「如果再來一次，我還是會這樣做，我之所以會想要做《宴》，是因為我發現飲食文化，最能代表家族或族群的特色，它透過家庭去傳承，且不容易被快速的大量改變，也是不容易被取代的。」

即使到了下一個世代，來到網路世界的元宇宙，「百鬼宴」仍會持續下去，因為食物佔了重要且特殊的地位，李美玲強調，除了要吃在地生產的，也要將自家的烹調習慣傳承下去；畢竟，食物可以傳承家族百年的味道與作法，在族群文化中，亦可彰顯其價值觀。

李美玲對這個一手催生的在地活動，有著無盡的溫暖回憶，她說：「舉辦活動這麼多年下來，我最大的感動，就是感受到大家的心意，也感動於他們的自發。」第一年舉辦「百鬼夜行」時，李美玲其實沒有請阿公阿婆要做什麼，反而是這群長輩就自己討論，要準備多少份量，大概會來多少人，要花多久時間，到了活動當天凌晨5點他們就自己來了，看到現場大家各自分工，同心協力做麻糬，這份心意讓李美玲久久不忘。

在李美玲眼中，她看到鳳林人迎接外來客、招待朋友的心意，而不論「百鬼宴」的宴席菜色多麼豐盛，這一道「心意」才是最重要的。

而田調的另一個發現，就是「喜宴的時候送麻糬」這件事讓李美玲深感意外，「我滿驚訝居然是鳳林人發明的，我到處問人才發現，這個是從鳳林擴散出去的，因為大家覺得很好，於是紛紛模仿。」鳳林這個特殊習慣，是李美玲在田調過程中印象最深刻的一件事。

通常辦活動的時候，都會伴隨許多攤商，沿路形成小小市集，當初「百鬼夜行」活動的時候，就像團遊會的形式，發餐券給大家，各自光顧自己喜歡的攤子；但在辦到第四年時，李美玲發現，因為北林村是老人村，許多長輩都是移工姐妹推著輪椅，來到活動現場，但因為當初活動的設計是給年輕人，沒有考慮到年長者，所以很多長輩都是在角落默默看，李美玲才驚覺這樣不對，不論是誰，都應該可以高高興興的參與活動，但像團遊會的形式，對於長輩是不方便的，因此，李美玲認為，「那時候我就思考，怎樣的方式讓長輩可以很優雅、很有尊嚴的吃飯，然後坐在最好的位置欣賞表演，想來想去，只有用宴會才是最好的方式，因為這樣我還可以安排位置。」除此之外，她還去做了美食調查，為了讓宴會可以吃得更好、更豐盛，於是，李美玲把在地的農特產品與宴會活動結合，發揮餐廳師傅的手藝，也因為有這份體貼長輩的心，「百鬼宴」就這樣展開了。

隨著社會結構的組成不同，新住民的移入讓「百鬼宴」的菜色也增添新的變化，李美玲告訴我們，其實最早一批嫁來臺灣的外籍配偶，以印尼客家人居多，除了語言上可以互通，在飲食上也受到印尼菜的影響，多了許多的變化；像在「百鬼宴」推出的百鬼蜂巢蛋糕，就是融合了印尼風味，且幾乎每一位印尼姐妹都會做。除了活動結合當地景觀特色，連飲食也是從生活出發，無怪乎大家的參與度這麼高。

雖然有不介意扮鬼的長輩，但也有一批長輩很怕鬼，擔心活動過後這些鬼賴著不走怎麼辦？李美玲在收集完大家的心聲後突然頓悟，「鬼」是信仰問題，既然如此，那就用信仰的方式解決。為了讓大家可以開心自在的參與「百鬼夜行」，李美玲做了兩件事，一是請大廟壽天宮來發平安符，另一個，則是在活動前一天辦普渡，並請道士來誦經，讓這些鬼在活動辦完後全部離開。

當然這樣的活動並不會獲得所有村民的支持，不過，讓李美玲覺得欣慰的是，有些長輩會替她解釋，讓大家知道這其實是文化藝術活動，大家聚在一起好玩、熱鬧、開心就好。活動過後，許多長輩會來跟李美玲反饋，她說，「百鬼夜行給我最意外收穫是，很多長輩跟我說：以前只有過年才會這麼熱鬧，這裡是一個寂寞的老人村；現在很好，一年會熱鬧兩次，一次是過年，另一個就是農曆七月，大家全部會回來參加扮鬼活動，因為孫子覺得很有趣，玩得很開心。所以以前是過一次年，現在是過兩次年。」從李美玲開心的語氣中感受到，至今已舉辦多屆的「百鬼夜行」對她來說意義重大。

「現在回頭想想，鳳林其實早在94年、95年的時候，就開始在做現在所謂的長照。」李美玲回想，當年舉辦這些活動的目的很單純，就是讓長輩聚在一起聊天、唱歌、共餐，因為沒有政府資源，所以一直以來都是民間自發性的進行，李美玲說道：「老人家很可愛，他們會自己帶茶具、點心，甚至把家裡不用的沙發也搬來，大家出錢搭棚子，讓更多人可以一起來參與。這裡就很像老人互相照顧站，大家有主見、有想法，真的在參與，真的在生活。」

當然，在農曆7月舉辦「百鬼夜行」的活動前，李美玲也有先跟村子裡的長輩們溝通，讓他們了解活動的目的，也透過這種打破禁忌的活動將鳳林的文化資產保存下來，讓年輕世代與外來的遊客可以認識和重視。讓李美玲最感動的是，雖然這群長輩不見得能聽懂她想要做的事，但他們就是百分百支持，當李美玲詢問是否會介意扮鬼時，有些生性樂觀又豁達的長輩反倒回應她：「搞不好明天我就變鬼了，最接近鬼的就是我們啊！」李美玲一說起這群可愛的長輩，忍不住哈哈大笑。

「現在很好，一年會熱鬧兩次， 一次是過年，另一個就是農曆七月。」

「百鬼」愛熱鬧， 就從《宴》的體貼再升級……

在辦「百鬼宴」前，李美玲先去做了田野調查，隨著時代的變遷，人的口味會改變，食材的供應也會不同，她說到，「我問了總鋪師，在鳳林這邊消失的菜色，他講的幾道幾乎消失的菜，一道是豬肚，一道是蝦子。現代人或許是健康觀念改變，所以『豬肚』這道菜慢慢在宴席上消失；另外一道，則是以前人抓不到那麼多蝦子，所以宴席上也幾乎不會出現。」田調結果讓李美玲大感意外，也直呼有趣。

透過田調的結果，李美玲了解早期鳳林的辦桌文化，所有食材、道具、桌椅，都是主人家自己要準備，總鋪師只要帶著一把菜刀、一根勺子，跟鍋碗瓢盆就可以了，也因著那時農村人力充足，隨便叫就很多人來幫忙，於是家家戶戶自己帶桌子、板凳、碗筷，為了避免拿錯，大家會在桌子、長板凳底下寫名字，吃完後，大家又各自把東西扛回家，這些早年的生活場景也已經看不到了。現在因為人口減少，很難找到鄰居、鄉親來幫忙，所以才會演變成現在這種專業化的模式。



今晚，
我想來點……

客家百鬼宴

A. 客家鹹粽 (十穀輕食粽)

(製作份量：20 個，100g/ 個)

食材：

1. 圓糯米 1350g、十穀米 適量
2. 糯米醬汁：紅蔥頭 6 粒、沙拉油適量、胡椒粉 2 小匙、醬油 3 大匙、糖 1 匙、水 2 杯、鹽 2 小匙
3. 內餡：菜脯 300g、瘦肉片 300g、沙拉油適量、豆乾 10 個、香菇 6 朵、蝦仁 30g、紅蔥頭 6 粒
4. 內餡調味料：胡椒粉 2 小匙、醬油 3 大匙、糖 1 匙、鹽 2 小匙
5. 粽葉 40 片、粽繩 20 條

作法：

1. 糯米與十穀米洗淨泡 3 小時，蒸熟備用。
2. 醬汁作法：放入沙拉油，加入紅蔥頭、調味料爆香。
3. 將 (1)+(2) 攪拌均勻。
4. 內餡作法：先將瘦肉片炒好，菜脯乾炒好備用。沙拉油加入豆干炒香，放入紅蔥頭、香菇、蝦仁、菜脯，加入調味料炒香。
5. 料都備好後，挑選兩片粽葉，光滑的正面在上面，兩片粽葉相疊，小張的在上面（如果用到背面粗糙面的話，糯米就有可能會黏葉子）。
6. 將粽葉從三分之二處折起來，交叉形成漏斗狀，轉折處末端要折一個折角，將炒好的料放入接著壓一下讓糯米扎實。
7. 左手按住粽子的兩邊保持外型，右手將粽葉蓋下來，再將粽葉往下包覆兩個邊角（特別要注意兩個角落，要往內壓緊，才不會漏米出來）。
8. 前面多餘的粽葉順著粽子向右或向左折。
9. 最後用粽繩將粽子繞兩圈扎緊，綁上活結，蒸熟就完成了。



B. 艾草粄

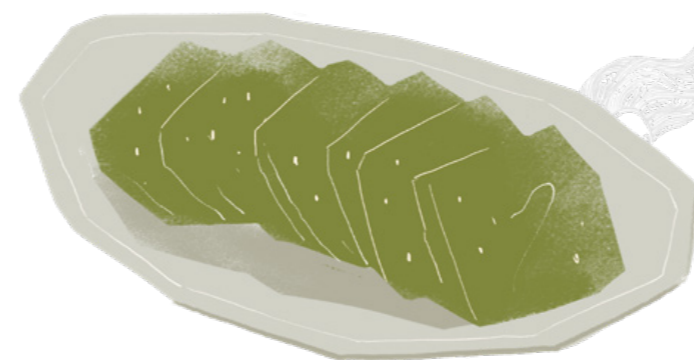
(製作份量：1 個，1500g/ 個)

食材：

1. 艾草 180g、水 800g、二砂糖 380g
2. 樹薯粉 200g、中筋麵粉 500g、酵母 9g、沙拉油 40g

作法：

1. 艾草放入果汁機加一些水打成泥（切碎也可以）。
2. 倒入炒菜鍋加入糖炒至糖融化，再加入剩的水關火拌勻，靜置 40 分~ 50 分倒入容器。
3. 依照順序將食材 (2) 拌勻。
4. 大火蒸 10 分鐘（鍋蓋旁要插筷子），轉中火 15 分鐘才可開蓋檢查，再蒸 10 分鐘用竹籤刺有熟取出冷卻完成。
5. 依喜好切適量大小即可。



C. 冰皮月餅

(製作份量：14 個，50g/ 個)

食材：

1. 餅皮 (25g/ 個)：糯米粉 60g、在來米粉 40g、玉米粉 30g、細砂糖 30g、鹽 1g、牛奶 180g、煉乳 25g、沙拉油 20g、色粉 (紅麴、薑黃、抹茶)
2. 餡料 400g (25g/ 個)：豆沙、芋泥、手粉、熟糯米粉 適量

作法：

1. 粉類 + 糖 + 鹽混合均勻。
2. 加入牛奶與煉乳後拌勻倒入鐵盤 (深度約 5 公分)。
3. 水煮滾，轉中大火蒸 35 分鐘，30 分時可先用竹筷測試不黏即可離火。
4. 蒸皮的時候，切分餡料 (25g/ 個) 並滾圓。
5. 出爐後倒除上層水分，趁熱加入沙拉油揉製光滑均勻。
6. 分成四份，其中三份分別加入色粉揉均勻，一份留白。
7. 米糰切分 25g/ 個 (大量時上面要覆蓋避免表皮乾燥)。
8. 捏成碗狀包入內餡，收口滾圓完成。



李美玲

高雄客家人，北林社區發展協會理事長，擅長用外地人的角度觀察鳳林，發掘藏在日常的生活特色，在平凡中創造奇蹟。2014 年推花蓮鳳林獲得「慢城」國際認證，讓在地居民提升對家鄉的自信心，而後又持續舉辦夏日「百鬼夜行祭」活動、「找到田」國際泥巴運動會，創造鳳林觀光人潮。活動皆著重文化和環保，帶領鳳林以慢活的態度，跟自然和在地共生。

