

**題目：南投客家文化重點發展區百工行業詞調查及語料庫建置**

申請人：江俊龍

完成年月：2018 年 11 月

本報告係接受客家委員會獎助完成

## 摘要：

本計畫調查蒐羅南投水里鄉的行業詞，以客庄各行各業主題式有聚合關係的詞彙調查為核心工作，藉以掌握完整的客家產業文化資訊。

透過對客家文化重點發展區百工百業的客語調查，蒐集到一般辭典、工具書、制式調查表格所看不到的詞彙，並將之用標準化的記錄方式，留下客語語料，並針對語料內容中的特殊音讀、詞義再做進一步的註解說明或補充。建置主題式客語語料庫，除了記錄詞目、標音、釋義之外，也會請受訪者留下音檔資料，包含大篇幅的談話內容，可提高學術研究和教學上的應用價值。

**關鍵詞：**行業詞、客語語料庫、客家產業、南投客語

# **The Investigation of Mechanics Jargons in Key Development Area of Nantou Hakka Culture and the Construction of Corpus**

## **Abstract**

This project aims to investigate and collect the jargons of Shuili township in Nantou, centering on different theme-based Hakka village jargons which correlate with each other. Thereby, it is expected to grasp unique culture information of Hakka industries completely.

Through the investigation of mechanics jargons in key development area of Hakka culture, this project collects vocabulary that is not recorded in dictionary reference books and survey forms, recording Hakka corpus with standardized recording methods. It also further annotates and supplements special articulations and meanings. With constructing theme-based Hakka corpus, entry words, pronunciation and interpretation would be recorded along with interviewees audio files. Wide coverage of interview is also included so that it can be dedicated to academic researches and be applied in teaching contexts.

Keywords: jargons, Hakka corpus, Hakka industries, Nantou Hakka

# 目 次

壹、	前言 .....	1
貳、	執行情形 .....	3
一、	計畫之執行概況及成果： .....	3
	(一) 水鹿養殖及鹿茸產業 .....	3
	(二) 香菇栽植場及菇類產品 .....	6
	(三) 葡萄種植 .....	14
	(四) 李樹的栽種 .....	15
	(五) 紅茶產業 .....	16
參、	檢討與建議： .....	20
一、	成果效益： .....	20
二、	與原訂計畫之落差及原因分析： .....	20
三、	建議事項： .....	20
四、	結論： .....	21
肆、	參考文獻 .....	21

計畫名稱：南投客家文化重點發展區百工行業詞調查及語料庫建置

計畫主持人：江俊龍

## 壹、 前言

本計畫從社會語言學的角度出發，探討客庄產業行業詞的問題。客語詞彙的蒐集工作，政府部門和學界研究人員多年來累積了一些成果，然而在研究層面和方向上，這項工程進行至今還有很大的開展空間。目前國內外對於客語詞彙的蒐集和語言社會實際使用的狀況相比，調查工作進行得還很淺薄，許多較細部的生活用語或工作上要用到的行業用語，往往查詢工具書、類書的結果，總是缺漏未收。以往詞彙的蒐集方向，往往依賴華語辭典所收詞目或傳統方言詞彙調查表格為捷徑，然後略做增補。以目前的成果，不論是客語或其他語言，都不足以深入說明語言社會（尤其是臺灣）的實際語用情形，無法反映真正的語言交際面貌，特別是各行各業的行業術語多年來並未隨著社會變遷而反映出來。因此，本計畫打算改弦更張，規劃以主題式有聚合關係的詞彙類聚在一起，廣泛蒐集，形成一個又一個主題詞彙，可以有效幫助學習者及研究者掌握完整的客語行業的特殊文化資訊。

「行業詞」是指某一行業內所使用的專門術語，它是社會發展的產物（劉稟誠、胡衍錚，2005）。所謂「一日之所需，百工斯為備」，隨著一個社群發展的進步，其中不同工作行業間的分工將會越來越細緻，因此產生出百工百業各式各樣的行業詞。行業詞的採集無法以傳統語言學詞彙調查的方式獲得，多數必須仰賴深入田野，與從事該行業的人員相處、學習，甚至成為學徒，才有辦法和機會獲致核心的行業詞詞彙。為了初步掌握本課題所指地域範圍及可能關涉的行業，下面就南投國姓鄉、水里鄉兩個客家文化重點發展區的產業，略做簡介，以顯示未來研究可進行之目標與方向。

南投縣國姓鄉是南投縣境內最大的客家聚落，客家人來自臺中東勢、苗栗卓蘭和新竹等地，佔境內總族群人口的75%，形成國姓鄉獨特的客家文化。國姓鄉有香茅、枇杷、鹿茸、漆藝等農業、畜牧業和工藝，尤其本鄉水鹿的豢養，已有百年歷史，號稱水鹿的原鄉。民國前一年客家先民林氏一族，自新竹北埔徙居本鄉南港村，以收集鹿皮為業，預見臺灣水鹿將絕種，遂將野生水鹿豢養為家畜，開

啟養鹿事業，使臺灣水鹿不致滅絕（陳靖鎔，2010）。

南投縣水里鄉的客家產業值得注意的有筍製品、國蘭、菇類製品、青梅採收等。和國姓鄉類似，水里鄉新興村也有許多畜養臺灣原產的水鹿養鹿戶。另外，新山、郡坑、上安三村有上安香菇農場，提供香菇栽植場導覽及菇類產品製作解說。沿線地方特產有番石榴、巨峰葡萄、菇類製品、梅製品、勝峰茶、臍橙、水蜜桃等(黃志考、朱道力，2008)。

從客家族群從事的各行各業生產活動中的語言互動，再延伸至其觀光相關領域，透過本團隊的深入訪問和親身學習，一些特有的客語行業詞應當可以經由這樣的方式被挖掘出來。

上述關於南投國姓鄉、水里鄉的產業介紹，僅是此間行業活動的一部分。但即使是部分內容，已經看得出有許多豐富的語言文化值得進行探勘。語言是日常交流溝通最主要的工具，從行業詞的角度切入，不只能夠蒐羅與保存更為貼近生活的詞語，還能夠一窺當地生產活動的樣貌，並且與其他的文化資料相互輝映。

美國語言學家E. Sapar和B. L. Whorf對印第安人的社會文化和語言關係進行研究，主張：調查研究任何一種語言，都應該同時了解被研究對象的社會文化、經濟結構、宗教信仰、地理環境、風俗習慣等等。筆者認為這項主張至為重要，如果語言和社會文化這兩者不能連繫起來關照，將使學科發展受到很大的局限。語言學家應該深入田野，不僅僅只是調查語言、蒐集語料，更應該去挖掘藏在語言背後豐富的文化寶藏，包含在地知識的傳承演變以及跨國技術的合作交流等。方麗娜《華人社會與文化》提到：「二十一世紀，經濟全球化，跨國交往的活動日益頻繁…密切的跨文化溝通已是當今世界的一個重要特徵。」又說：「在文化諸因素中，最重要的連結點是語言和文字。」本計畫從行業詞的蒐集、訪問過程中，將碰觸並關注這些課題。

筆者近年進行客語民間故事的採集整理，以口語語料和民間故事為主，編有兩本客語故事集、一本歌謠集和一本客庄人物志，同時亦累積不少語言調查、文化訪談及客語記錄的經驗。對於語言系統、日常生活詞彙蒐集及文化內涵探究之相關執行經驗，筆者曾有以下相關專題計畫執行經驗：國科會97年度研究計畫「臺灣客家語語料庫之建置及應用」、99年度研究計畫「東勢客語故事採集整理暨『臺灣客家語語料庫』的增建」、101年度研究計畫「臺灣客家話內部融合之特性研究：臺灣大埔客家話的特性」、科技部103年度研究計畫「客語詞彙的文化底蘊」、104年度研究計畫「客語詞彙的文化底蘊(II)」，以及客委會研究計畫「臺灣客家話詞頻研究III：海陸、饒平、詔安客語之文獻語料分析」、教育部委辦計畫「105年教育部客家語詞彙分級先期工作」等。而對於語言及社會現況的調查與社區觀光文化

營造之焦點訪談，則有以下相關專題計畫執行經驗：客委會研究計畫「高屏地區客家文物館文化導覽口述語料整理研究」、教育部研究計畫「百工斯為備：臺中山城客家口述歷史及文獻史料整理典藏計畫」，以及國家教育研究院委辦計畫「臺灣客家語課程實施現況研究」等。

本計畫以調查蒐羅客庄各行各業主題式有聚合關係的詞彙為核心工作，藉以掌握完整的客語行業的特殊文化資訊。調查研究的地區以南投縣水里鄉這個客委會公告的客家文化重點發展區為主。

## 貳、 執行情形

### 一、 計畫之執行概況及成果：

本計畫透過文獻整理分析，將前人的研究成果分類整理，類聚成群，初步掌握各主題的基本詞彙。閱讀前行研究者之研究成果與相關文獻，歸納出值得繼續深入探討的面向及其研究限制，並思考可能超越其研究限制的方式。在計畫執行期間，以田野調查法，計畫主持人親自前往拜訪位於南投縣水里鄉，拜訪農場主人或店家、茶農、果農，進行深度的訪問，掌握一般辭典、工具書、制式調查表格所看不到的詞彙內容。茲依產業別分述說明如下：

#### (一) 水鹿養殖及鹿茸產業

南投縣水里鄉新興村過去在日據時代被稱為「鹿寮坑」，有八成以上是客家人。緊鄰本村的南港村，則屬於國姓鄉，養鹿人家更多、更早。從南港村進入新興村之後，看到的第一家養鹿場就是良佳養鹿場，養鹿場主人謝先生也是客家子弟。

透過田野調查親自至當地進行訪查，除了學習到較以往不同之用字、詞條之



外，也更清楚知悉各行各業的辛勞所在。在進行田野調查時，得知養殖業者為降低生產成本，發現老鹿的鹿茸產能降低之後，就會停止飼養，有些業者會把老鹿賣給專門的回收者，收購價每頭約 3000-5000 元，這些被賣掉的老鹿往往淪為餐廳的盤中飧；有些業者會選擇野放，讓老鹿自生自滅。

良佳養鹿場的主人謝先生表示，一頭鹿大約可採收鹿茸十多年，為主人一家的生計奉獻了十幾年，可謂勞苦功高，且飼養了十幾年也有感情，不忍心把牠直接賣給回收者，雖然野放之後也可能成為狩獵者的獵物，但他仍決定讓老鹿回到山林之中度過餘生，也不願去剝削老鹿最後的生命價值。

#### 行業詞有：

- (1) 鹿寮坑【luk5 liau11 haŋ24】：南投縣水里鄉新興村的舊地名。本村今日各橋名仍以鹿寮橋、鹿寮 1 號橋、2 號橋…稱之。
- (2) 鹿草【luk5 tsʰo31】：給鹿吃的牧草。
- (3) □□【kʰan24 so53】：日語借詞。烘乾，使之乾燥。切成片的鹿茸要經過烘乾處理，過程約 3 小時，顧客往往在養鹿場現場等候。
- (4) 配【pʰoi55】：配種。水鹿養的價值主要在於鹿茸，為了讓鹿茸增大，須用心於品種改良，透過配種可使鹿茸變得更大支，配種血緣不能太近，沒有任何血緣者尤佳。優生且健康的水鹿不但鹿茸大又美，鋸下鹿茸之後還會流出多量的鮮血，鹿血也很有經濟價值。音讀[pʰoi55]有四海話特徵。
- (5) 草馬仔【tʂo31 ma24 e31】、草麥仔【tsʰo31 mak2 e31】：螳螂。水鹿若誤食了螳螂或竹節蟲，肚子馬上會脹大不適，而且來勢洶洶，無法阻止腹部脹大，通常若早餐誤食，到了中午就沒救了，「無效咧」。所以在處理牧草時，要特別小心留意。
- (6) 菌【kʰun31】：為防範「著菌」，園區牧場須經常消毒，水鹿須注射疫苗，增加抵抗力。
- (7) 發核【pot2 hat2】：肺結核。水鹿跟人一樣，會感冒、咳嗽、流鼻水，一般小感冒很快就會好。如果久咳不癒，就要提高警覺，是否感染肺結核。

肺結核是人畜共通的傳染病，而且傳染力很強，一隻帶病，很快就會蔓延全場，造成嚴重的損失。所以飼主一旦懷疑鹿隻感染肺結核，就會斷然將牠捉走，以免事態擴大。

- (8) 鹿角皮【luk5 kok2 p<sup>h</sup>i11】：鹿茸鋸斷之後，久而久之會在傷口處凝結成薄片，進而脫落。閩南語稱為「片仔」。如果在鹿欄裡發現了鹿角皮，通常會撿起來收集，更重要的是記錄發現日期，自該日起 75-80 天內為下一次採收鹿茸的最佳時機。鹿角皮富含鈣質，可助筋骨保健，有些業者會收集起來，磨成粉末販賣。不過，由於鹿茸鋸斷之後或多或少會流血，必須「膏藥」止血，這些藥物會殘留在「鹿角皮」上，形成對人體的有害物質，曾經有化驗報告證實含有毒性，因此有良心的業者不會將「鹿角皮」當成補品來賣。
- (9) 酒【tsiu31】：鹿茸酒的簡稱。鹿茸最主要的製品。搭配高級中藥材加酒浸泡至秋天即可飲用，日日飲一杯，保健效果最佳。
- (10) 粉【fun31】：鹿茸切片乾燥後，再磨成粉狀，與「粉光」以 4：1 的比例混合，如 4 兩鹿茸配 1 兩粉光，調和製成。不敢飲酒的人可服用「粉」。
- (11) 鹿血【luk2 hiet2】：鹿血可生飲，冷凍保存。鋸完鹿茸後會流血，鹿血可再生，如同人類捐血，無損健康。通常飼主會用塑膠袋接上切口，讓血液裝入袋中，但體弱的鹿所流的血少，甚至沒有紅色鮮血流出。除了生飲，也可泡酒，或是煮湯、燉雞等。
- (12) 粕仔樹【p<sup>h</sup>ok2 e31 su55】：水鹿的食物之一，受訪者表示「粕仔樹」為野生植物，分為兩種。粕仔樹葉對水鹿而言是非常營養有益的食物，吃了之後排便順暢、糞便顏色較亮，「色金金」，但是這種樹葉「較無額」，樹葉的量不多。
- (13) 大有樹【t<sup>h</sup>ai55 p<sup>h</sup>an55 su55】：亦為水鹿的食物之一，又稱「樹榕」，會「打子」（結子），經常生長在「河壩脣」（河邊）。
- (14) 奶漿仔【nen55 tɕioŋ24 e31】：亦為水鹿的食物之一，也是很好的食物種類，有兩三種之分，市面上販售秧苗一「頭」（棵）約 30 元。
- (15) 巨葉榕【ki55 ie55 iuŋ11】：亦為水鹿的食物之一，原為野生樹種。雖然也會「打子」（結子），但數量少，樹本身「有公有嫲」，雄的不會結子。分布在國姓鄉，國姓鄉有人專門在繁殖「巨葉榕」，葉子可「攪穀食」（攪拌牧草給鹿吃）。受訪者表示自己並不知道這種植物的客語名稱，逕以華語直譯。經查，部分腔調客語稱之為「象耳榕」。

- (16) 千重柄【tɕien24 ts<sup>h</sup>uŋ11 piaŋ55】：給水鹿吃的食物之一，依樹葉形狀分成兩種，「大葉个較好、長葉个無好食」，吃「千重柄」後，鹿的排便「靚」。
- (17) 草角【ts<sup>h</sup>o31 kok2】：牧草壓縮製成的小塊，是水鹿的主食。
- (18) 波羅蜜葉[po24 lo11 mit5 iap5]：波羅蜜的葉子也可餵給鹿吃，基本上只要沒有毒性的植物葉子都可以餵食，飼養水鹿「第一驚毒」(最怕中毒)。
- (19) 酸仔葉【son24 e31 iap5】：桑樹葉，堪稱對水鹿最好的食物，需要特別種植才能多產。其實應該寫做「桑仔葉」，因為客語「桑」與「喪」同音，音[soŋ24]，為了避諱才改音讀。
- (20) 鹿醢【luk5 kie11】：生鹿肉製成的醃製品。受訪者本身沒有吃過，但聽說老輩村民會將獵得的水鹿拿來「滷醢」，味道特別好，比「山豬醢」更美味。
- (21) 反香【fan31 hioŋ24】：鹿肉清純乾淨，用以製成的「鹿醢」，會散發香氣。

## (二) 香菇栽植場及菇類產品



南投香菇生產地以埔里和水里的上安村為主，種的菇種是「冬菇」<sup>1</sup>，品質優、經濟價值高、是最美味的品種。用來「敲香」、炒豬肉、做米粽餡料，還有煮香菇雞湯等，都很「合味」，所以「冬菇」是料理美味佳餚非常重要的角色。

從開始種植到採收，烘乾到銷售的程序是：

---

<sup>1</sup> 冬菇、春菇兩種品種為適宜曬乾做為佳餚的品種，又以冬菇品種更香、更有經濟價值為優。濕菇則為適宜馬上採摘，及時當菜餚的品種。

首先割開太空包<sup>2</sup>，太空包割開後，割開面保持濕度要噴「清水」<sup>3</sup>並打開窗戶保持空氣流通，還有香菇寮四周圍的烏網<sup>4</sup>提供遮陽。7 至 10 天即可以採收。採收完之後要休息約 40 天，再蓋包 24 小時，再翻包 7 至 10 天又可以採收。如此過程，共可採收五至六「到」<sup>5</sup>，採摘香菇時間為早上 6:00 至 12:00，採好的香菇放入冰庫保鮮。修剪香菇<sup>6</sup>，把香菇送入選菇機<sup>7</sup>，篩選香菇大小，再將篩選過的香菇送入烘菇機<sup>8</sup>，加熱<sup>9</sup>的熱風<sup>10</sup>經過四扇門<sup>11</sup>調爐<sup>12</sup>和「烘燥」<sup>13</sup>，「哈」一下<sup>14</sup>，共需要 24 個小時，最後一道手續是 8 小時的設定溫度，「烘燥」香菇的味道就會比較香，顏色越「烏色」<sup>15</sup>的越好。拿出降溫乾燥後，分大菇、大中菇、細中菇、鈕菇<sup>16</sup>，再分裝，之後會賣給大盤，有時假日會去擺攤，另外也小賣給回頭客。

種植過程中所需人、事、物及農具有：香菇寮、釘子、割刀、電鑽、太空包、水、空氣中二氧化碳、水管、烏網、相換工、剪刀、香菇籃、冰庫、選菇機、烘

---

<sup>2</sup> 割開太空包的要領：首先將黃色的「□子」(khok54 tsii31)、刀片、電鑽蓋緊在太空包包裝上，然後輕壓電鑽電源割開太空包上的塑膠包裝。

<sup>3</sup> 清水(tshian33 ʃ ui31)：割開太空包後割開面保持濕度，這當中要有水份，噴水(灑水)的時候用天然的水(清水)，確保水質清澈乾淨。也有人用地下水，不可以用自來水，因為有氯對香菇、對人體都不好。

<sup>4</sup> 烏網(vu33 mion31)：黑色通風網狀的網子，避免太陽強光照射香菇，也防各種害蟲侵害香菇成長。

<sup>5</sup> 太空包割開面保持空氣流通、注意溫度和濕度是很重要的，尤其濕度。水分太多會導致太空包變軟、變爛、不健康，必須淘汰掉。曾有太空包只經三道就遭淘汰的經驗。太空包變軟的情況有可能是太空包廠商製程當中在臨界點含水過高，再加上看顧過程有疏漏，導致不良的後果。但是這種機率並不高，一般正常狀態下，一個太空包可採摘五至六「到」。

<sup>6</sup> 修剪香菇的時候有兩道手續：第一道手續是先把 1 公分的「髒的蒂頭」(垃圾頭 la31 sap21 theu113) 剪掉，第二道剪「香菇頭」(hion33 ku33 theu113)，可做素食食材，第二道留下來的才是所謂的香菇(hion33 ku33)。

<sup>7</sup> 選菇機(sien31 ku33 ki33)：香菇修剪後送到「選菇機」(sien31 ku33 ki33) 篩選香菇大小。選菇分成有「大細瓣」(thai53 se53 pan53) (大小尺寸的香菇)。

<sup>8</sup> 烘菇機(hon33 ku33 ki33)：是用柴油加「燒」(熱)之後產生的熱風去把香菇烘乾的機器。

<sup>9</sup> 加燒(ka33 ʃ eu33)：烘菇機用燒柴油加熱。

<sup>10</sup> 熱風(ɲiet54 fun33)：將加熱之後產生的熱氣用風扇吹向四扇烘爐，透過熱風把香菇烘乾。

<sup>11</sup> 四扇門(si33 ʃ en53 mu113)：烘菇機有第一、第二、第三、第四門，是因為四扇門最有經濟效益、省油、省電、省時間。這是多年下來累積的理論與實務經驗結論。

<sup>12</sup> 調爐(thiau53 lu113)：第一道受風最熱是 90%，到第四道就剩下 60%。所以每隔一段時間，第一、第四門香菇，第二、第三門香菇就須更換烘爐的位置。

<sup>13</sup> 烘燥(hon33 tsau33)：透過熱風把香菇「烘乾」。

<sup>14</sup> 哈一下(ha33 ʒ it53 ha53)：香菇烘燥(乾)，共約需 24 小時：0--5 時(40 度左右)，5--13 時(54 度)，13--17 時(62 度)，17--24 時(72-73 度)是很重要「哈」的時間，溫度高可以讓香菇香氣跑出來。

<sup>15</sup> 烏色(vu33 set54)：影響香菇色澤能否較為「烏色」(vu33 set54)的幾個關鍵：(1)過年前割包的香菇顏色會「較烏」，(2)每年四月之後割包的香菇色澤會「較白」，(3)烘燥的過程也會影響顏色。

<sup>16</sup> 完成烘燥降溫後，香菇分四類大小分裝銷售：大菇(tai53 ku33，直徑約五到六公分)、大中菇(tai53 tʃ u ɲ33 ku33，直徑約四到五公分)、細中菇(se53 tʃ u ɲ33 ku33，直徑約三到四公分)、鈕菇((neu31 ku33)直徑約一到兩公分)

菇機。

種香菇最大的風險是不知道哪裡來的壞菌,有可能從農業試驗所載送過程中有污染,或者是香菇寮沒有消毒乾淨,都會影響菌種發育不良或種植不成功。另外最近這幾年天氣變化大,冬天霸王級的寒冷或者是溫度突然飆高,這些不可抗的因素造成這幾年採收極大風險。

目前種香菇是有很大大經濟效益,價格是浮動的。台灣目前需要量很大。遇到比較大的問題是,現在的太空包菌種是將近 20 年前研發的菌種,因為近年來天氣冷的時候很冷,熱的時候很熱,所以香菇菌種有弱化的情形。

行業詞有：

(1) 釘子【khok53 tsʰɿ1】：割開太空包包裝紙所需裝備之一，黃色的蓋子。



釘子和刀片



釦子裝上電鑽



電鑽與釦子

(2) 太空包【tai53 khun33 pau33】：從農業試驗所買來的香菇種包，現在的太空包菌種是將近 20 年前所研發的。



太 空 包



開包後的  
太空包



太空包裝上開包器

- (3) **清水【tshian33 ʃui31】**：割開太空包後割開面保持濕度，這當中要有水份，噴水(灑水)的時候用天然的水(清水)，水質清澈乾淨，也有人用地下水，不可以用自來水，因為有氯對香菇、對人都不好。
- (4) **空氣流通【khuŋ33 khi53 liu113 tuŋ33】**：種植香菇時窗戶要打開保持空氣流通，因為香菇表面有很多的毛細孔，打開窗戶讓空氣流通這樣毛細孔才能夠吸收空氣中的二氧化碳，空氣流通、濕度、溫度控制得宜，很快四日或七日就可以摘了，「盡多」响十日。29度以上的時候香菇就會「大較拚」(長得很快又大)所以要注意摘下來的時間。溫度(早晚相差十度左右最宜)，一個禮拜可以採收，一個太空包可採收六「到」(次)。
- (5) **烏網【vu33 mioŋ53】**：黑色通風網狀的網子，避免太陽強光照射香菇，也防各種害蟲侵害香菇成長。



- (6) 一檯【3it21 thoi113】：摘下來的香菇要裝在一箱一箱(籃)裡頭
- (7) 垃圾頭【la31 sap21 teu113】：修剪香菇的時候有兩道手續，第一道手續是先把1公分的「骯髒的蒂頭」剪掉。



- (8) 香菇頭【hioŋ33 ku33 teu113】：修剪香菇的時候的第二道剪下的香菇梗，可做素食食材。
- (9) 香菇【hioŋ33 ku33】：第二道香菇梗剪完的才是所謂的香菇(hioŋ33



ku33)。

- (10) **選菇機【sien31 ku33 ki33】**: 香菇修剪後送到選菇機(sien31 ku33 ki33)篩選香菇大小。



- (11) **大細瓣【thai53 se53 ban53】**: 選菇分成有「大細瓣」(thai53 se53 ban53) (大小樣式)的香菇。
- (12) **烘菇機【hoŋ33 ku33 ki33】**: 是油柴油加「燒」(熱)之後產生的熱風去把香菇烘乾的機器。



- (13) **四扇門【si33 ʃ ien53 mu113】**: 烘菇機有第一、第二、第三、第四門，是因為四扇門最有經濟效益、省油、省電、省時間這。是多年是下來的理論與實務經驗結論。
- (14) **調爐【tiau53 lu113】**: 第一道受風最熱是 90%，到第四道的就剩下 60%。所以每隔一段時間，第一、第四門香菇，第二、第三門香菇就須「更換烘爐的位置」。
- (15) **加燒【ka33 ʃ ieu33】**: 烘菇機用柴油加「熱」。

(16) 熱風【ɲiet54 fuŋ33】：加熱之後產生的熱風用風扇吹把香菇烘乾。

(17) 烘燥【hoŋ33 tsau33】：熱風把香菇「烘乾」。

(18) 哈一下【ha33 ʒit21 ha53】：香菇烘燥(乾)，共約需 24 小時，時間和溫度的調節是很重要「哈」的時間，溫度高可以讓香菇香氣跑出來

時 間	溫 度
*0-5 時	40 度左右
*5-13 時	54 度
*13-17 時	62 度
*17-24 時	72-73 度

(19) 烏色【vu33 set54】：影響香菇色澤「烏色」(vu33 set54)的幾個關鍵：

- ◆ 過年前割包的香菇顏色會「卡烏」，
- ◆ 每年四月之後割包的香菇色澤會「卡白」，
- ◆ 烘乾的過程也會影響顏色，最後一道手續 8 小時的溫度，烘燥香菇的味道就會比香，
- ◆ 色澤黑色的越好。

(20) 大菇【tai53 ku33】(直徑約五到六公分)：完成烘乾並降溫後的香菇依菇朵直徑長、短分類後，再分裝成袋。

(21) 大中菇【tai53 tʃuŋ33 ku33】(直徑約四到五公分)、

(22) 細中菇【se53 tʃuŋ33 ku33】(直徑約三到四公分)、

(23) 鈕菇【neu31 ku33】(直徑約一到兩公分)。



大菇

大中菇

細中菇

鈕菇

(24) 香菇寮【hio ŋ 33 ku33 liau113】：種植香菇的地方，像房子的樣式，外有窗戶及烏網，避免太陽強光照射香菇，也防各種害蟲害侵害香菇成長。

### (三) 葡萄種植：

葡萄種植已成為南投的高經濟產業，從水里鄉到信義鄉有大面積的栽種，水里鄉農會近年來推廣有成。

行業詞有：

- (1) 巨峰【khio113 ho53】：葡萄品種之一
- (2) 英井【in33 tʃ in113】：巨峰葡萄品種底下的次分類
- (3) 綁藤【pak21 ten113】：固定葡萄藤
- (4) 嫩藤【nun53 ten113】：新長的葡萄藤
- (5) 葡萄秧【phu33 tho113 ʒoŋ33】：葡萄的秧苗
- (6) 點【diam31】：自己剪枝來插
- (7) 牽上棚【kh ien33 ʃioŋ33 phaŋ113】：葡萄藤向上蔓生至屋棚
- (8) 夾【kiab54】：工具之一
- (9) 酸頭【soŋ33 teu113】：雄株
- (10) 甜頭【thiam113 teu113】雌株
- (11) 打【da31】：生產之意
- (12) 浪花【loŋ53 fa33】：葡萄開花
- (13) 開始浪【khei33 ʃi31 loŋ53】開始開花
- (14) 大浪【thai loŋ53】整串怒放
- (15) 分粒【fun33 liap54】花開完，開始結小果實
- (16) 葩【pha33】：葡萄的單位，相當於「串」
- (17) 耐企【nai31 ki33】：果樹生命比較耐久長
- (18) 射藥車【ʃa33 ʒok21 tʃha33】：噴灑農藥的車
- (19) 撇草機【phied21 tsho31 ki33】：除草機
- (20) 鏟頭【kiok21 teu113】：鋤頭
- (21) 一色【ʒid21 sed21】：巨峰葡萄品種底下的次分類

#### (四) 李樹的栽種

南投水里鄉新興村鹿寮坑產李，質量俱佳，外地盤商年年來此收購，也開放給遊客採李，客家人在此經營很久。

行業詞有：

- (1) 桃接李[tho11 tsiap2 li31]：寄接李，一般指市面上常見可醃漬食用的李子，但事實上所有的李子，包括「紅肉李」、「黃肉李」都可以用桃樹當母樹來接枝，也算「桃接李」。用桃樹當母樹的優點是長得快，桃樹生長快，「桃接李」可以很快有收成。梅子樹也可以當母樹，但梅樹長得慢，「慢大」，產量相對少。
- (2) 紅肉李[fuŋ11 ŋiuk2 li31]：「桃接李」的種類之一。
- (3) 黃肉李[voŋ11 ŋiuk2 li31]：「桃接李」的種類之一。
- (4) 接李[tsiap2 li31]：動詞，為「桃接李」接枝。本地果農因缺工，請不到工人，都自己「接李」。根據前輩的經驗傳承，在冬至前後的十天嫁接效果最好。
- (5) 紙落仔[tsii31 lok5 e31]：防寒用的套袋，是一種小塑膠袋。約套袋至春天才剪開。
- (6) 電火布[thien55 fo31 pu55]：膠帶。接枝後在相接處用以纏繞固定。
- (7) 綻筍[tshan55 sun31]：接枝後 20 天左右，會綻放新芽。
- (8) 新筍[sin24 sun31]：剛長出來的李枝芽。
- (9) 釘極仔[taŋ24 khit5 e31]：釘支架。為替「新筍」防風防颱所做的防護措施。
- (10) 目[muk2]：一棵桃樹接上一枝「李仔紅」後會長出一個個節點，生長的芽點，稱為「目」。通常一年後，果農會把發育較好的，留下兩、三目。
- (11) 雕桎[tiau24 va24]：由於樹枝若一直直上生長，將不利採收，因此要用繩子將樹枝向下壓低，用支架固定成 45 度角，將樹形做一番調整，稱作「雕桎」。
- (12) 修桎[çiu24 va24]：修剪樹枝。
- (13) 樹桎[su55 va24]：樹枝。
- (14) 打子[ta31 tsii31]：果樹結果。
- (15) □[sen24]：疏果，剔除部分果粒，以免生長所需養分過度分散。
- (16) 篩仔[tçhi24 e31]：早期農人用竹子釘製留有大小適中縫隙的過濾篩選器具，用以汰選合適的果粒，今改良以金屬製。
- (17) 篩過仔[tçhi24 ko55 e31]：選好，汰選過的。
- (18) 分大細[fun24 thai55 se55]：依照果粒大小分類。
- (19) 滷李仔[lu24 li31 e31]：醃漬李子。本地的常做口味有三種：第一種是有加南薑和糖的口味；第二種是梅粉加糖；第三種是蒜頭加「豆油」(醬油)和糖。也可以再加「薑嫲」(薑)。
- (20) 敲必忒[khau55 pit2 tet2]：敲裂。為使「滷李仔」能入味，先將果實敲裂。

- (21)攞鹽[lo24 iam11]：加鹽巴。
- (22)□□仔[tshuk5 tshuk5 e31]：將加鹽調味後的李子上下拋動。
- (23)澀水瀘忒[set2 sui31 li55 tet2]：醃漬過程中，李子果肉會排出較酸澀的水分，須將之過濾掉。
- (24)攞糖[lo24 thon11]：加糖。
- (25)李子酒[li31 e31 tciu31]：李子酒。通常是一斤李子、四兩糖、一斤酒，或用一斤李子、一兩鹽去「浸」(浸泡釀酒)。
- (26)大紅[thai55 fuŋ11]：「紅肉李」的品種之一，顏色較紅，果實較軟，產量較多，適合做「李子酒」。
- (27)二紅[ŋi55 fuŋ11]：「紅肉李」的品種之一，顏色稍淡，果肉肉質較不軟，適合做蜜餞「李子鹹」。
- (28)李子鹹[li31 e31 ham11]：蜜餞。廣義泛指所有品項的蜜餞，狹義專指用李子做成的蜜餞。
- (29)血根仔[hiet2 kin24 e31]：加州李品種之一，本地無種植，但知道苗栗大湖一帶海拔約 1000 公尺處可種植。
- (30)胭脂李[ien24 tsii24 li31]：較一般「紅肉李」的甜度高、顆粒大，採收下來之後要先「翕過」(封存使之變軟)，本地人所稱的「胭脂李」，外地來的「販仔」(盤商)則稱之為「香水李」。
- (31)販仔[fan55 e31]：水果盤商。
- (32)籠仔[lun24 e31]：裝水果的塑膠箱子，閩南語稱作「檯仔」。

## (五) 紅茶產業

921 地震後，為振興南投經濟，積極推廣茶農業，日月潭紅茶業已打響知名度，鄰近日月潭的水里鄉，紅茶種植的面積逐年增加。

行業詞有：

- (1)紅茶[fuŋ11 tsha11]：日月潭紅茶近年來揚名海內外，水里新興村也有不少栽種面積。品種以阿薩姆紅茶和紅玉紅茶為大宗。
- (2)阿薩姆[a24 sa55 mu31]：音譯詞，紅茶品種之一。又可分為「老頭仔」和「八號仔」兩款。
- (3)老頭仔[lo31 theu11 e31]：源自印度的阿薩姆紅茶品種，較「野性」(環境適應力強)、「好顧」(好照顧)。
- (4)野性[ia24 cin55]：指植物的環境適應力強，繁殖力強。

- (5)八號仔[pat2 ho55 e31]: 阿薩姆紅茶品種之一, 茶花較香, 茶葉較「賁」(音 pun24, 厚的意思), 因為葉子較厚, 所以產出的茶葉量較多。
- (6)十八號仔[siip5 pat2 ho55 e31]: 南投紅茶品種, 又名「紅玉」, 921 南投集集地震後順勢推出的新品種。其實早在地震前, 南投茶葉的農改單位已研發這款紅茶有近 20 年的歷史, 所以「十八號仔」迄今應該有三、四十年的發展經驗了。目前很受市場歡迎。
- (7)六月白[liuk2 ɲiet5 phak5]: 本地的茶葉春夏秋冬四季都有收成, 甚至如果日照、水分充足, 一年可以有六、七收。尤其夏天可以多收一次, 有兩季收成。夏茶的第二季叫做「六月白」。
- (8)焙茶[phoi55 tsha11]: 烘茶製茶。
- (9)尾調[mi24 thiau11]: 茶葉採收回來, 新鮮翠綠, 要先散開靜置待其軟化, 「分澀水走忒」(讓葉子的澀味消散), 方法有二: 一是「自然尾調」, 不用人工提供熱風吹, 放在特製網中, 「放畀勻」(平均分散放置), 靜制約 10 小時, 由於受熱溫度較為固定恆溫, 所以品質會比較好。第二種是用「燒風」(熱風)吹, 時間雖可縮短, 但品質較差, 因為「無勻」(受熱不均), 底部過熱, 中央部分往往吹不到, 影響品質。
- (10)揉[ɲio11]: 揉茶葉使之成團的動作。
- (11)□[thut5]: 亦為揉茶葉的動作。
- (12)□仔[thut5 e31]: 揉撚機。用機器代替人工揉茶葉。
- (13)打結球[ta31 kiet2 khiu11]: 在揉撚機揉茶葉的過程中, 茶葉經常會糾結成團狀, 必須在停止後做整理, 用人工「啟」(解)開來, 解塊之後再揉過, 如此反覆數次。
- (14)發酵[fa2 kau55]: 紅茶製作為全發酵。
- (15)轉香[tson31 hioŋ24]: 製茶成功, 茶葉香氣產生。
- (16)擇茶骨[thok5 tsha11 kut2]: 將不漂亮、太長、顏色偏黃的茶骨淘汰, 以維護茶葉的品質。
- (17)擇老茶葉[thok5 lo31 tsha11 iap5]: 太老的紅茶茶葉會扁扁的, 捲不起來, 要把這些賣相不佳的老茶葉汰除。好的紅茶葉, 揉撚之後會成條索狀。
- (18)分級[fun24 kip2]: 紅茶製成, 分級要用「啣」(品嚐)的。各家分級不同, 受訪者店裡的等級分成: 鑽級、金級、銀級三級。
- (19)鑽級[tson55 kip2]: 紅茶一級。
- (20)金級[kim24 kip2]: 紅茶二級。
- (21)銀級[ɲiun11 kip2]: 紅茶三級。
- (22)茶頭[tsha11 theu11]: 茶樹主幹, 包含根部。種茶擔憂天時不好, 雨水太多, 積水太多, 「茶頭會死」, 這樣原本春夏秋冬四季可以有六七收的茶, 全泡湯了。
- (23)茶香[tsha11 hioŋ24]: 雨水量會影響茶的香氣, 下雨的時機不對和雨量過多, 則「茶香」不足。
- (24)化學肥[fa55 hok5 pi11]: 化學肥料。應少用化學肥料, 使用「化學肥」會影響「茶香」且不耐泡。

- (25)夏油[ha55 iu11]：補給茶葉所需礦物質的藥劑。通常冬天時，茶農會「噴夏油」，戲稱幫茶樹洗澡。
- (26)掖肥[ie55 pi11]：施肥。
- (27)雨水[i31 sui31]：茶農擔憂「雨水」，尤其開花時節，大雨若將花打落，造成無收。
- (28)落霜[lok5 soŋ24]：下霜，此為寒害，一旦「落霜」茶葉就凍壞了。
- (29)易德安[i55 tet2 on]：毒性較強的農業名，不建議使用。
- (30)七日仔[tsit2 ŋit2 e31]：農藥藥效時間較短，毒性較低的農藥系列。
- (31)短毒[ton31 thuk5]：指農藥藥效時間短，較不會殘留。
- (32)ND：外來語，指完全無毒。
- (33)一心兩葉[it2 ɕim24 lion31 iap5]：摘茶的標準摘法，所有的精緻茶都要摘茶的「一心兩葉」。
- (34)手摘茶[su31 tsak2 tsha11]：精緻茶，相較於用機器剪茶，精緻茶都是用人工手摘。
- (35)剪茶[tsien31 tsha11]：用機器剪茶葉，這類茶對茶農而言「無價值」，只能做為飲料茶。
- (36)摘茶班[tsak2 tsha11 pan24]：專門成立為茶農採茶的人力組織，一班約 10 人，設一班長，負責調派人手，成員以女性居多。
- (37)基肥[ki24 phi11]：有機肥。茶園一整年若都僅施以「基肥」，茶樹不會漂亮，通常會補充一次「化學肥」(化肥)，加強一下，讓茶樹更漂亮。
- (38)一號仔[it2 ho55 e31]：化學肥「保效一號」。為半有機肥，茶農一年施以一次，讓茶樹補充營養。有部分對土壤很用心在照顧的茶農，會將土壤送至中興大學檢驗，視其現況缺乏氮、磷、鉀何者，而加以補充該種元素的肥料。
- (39)兩水茶[lion31 sui31 tsha11]：連續施肥生產的茶，雖然依舊可豐收，但是有傷地力，長期下來不利土壤和茶樹的永續發展。建議隔一季再「放一擺肥」(施一次肥)。
- (40)一枋茶[it2 pion24 tsha11]：茶收成一次叫「一枋」。
- (41)一水茶[it2 sui31 tsha11]：茶收成一次也叫「一水」。
- (42)季[kui55]：以茶葉收成來說，一年不見得是四季，受訪者是「六季」，有「六枋」、「六水」。
- (43)椿象[tshun24 ɕion55]：茶樹的害蟲。
- (44)跳仔[thiau55 e31]：小綠葉蟬。因其體型小，稱作「跳仔」。被牠吃過的茶葉會產生蜜味，北部「東方美人茶」以此聞名，本地的紅茶葉也有小綠葉蟬來吃，但影響產量，所以仍會設法解決蟲害。
- (45)舒綠菌[su24 li55 tciun55]：一種有機農法的菌包，無毒，讓小綠葉蟬「毋知飽」(沒有飽足感，猛吃)，最後脹死。
- (46)利水[li55 sui31]：排水良好。通常山上的茶園排水性佳。
- (47)沙石地[sə24 sak5 thi55]：沙石地的排水性也很好，也可種茶。

- (48)田項茶[thien11 hoŋ55 tsha11]：平地田裡種的茶，排水性不好，會影響茶的品質。
- (49)山頂茶[san24 taŋ31 tsha11]：山上種的茶，排水性好，茶的品質佳。
- (50)漿漿[tɕioŋ24 tɕioŋ24]：排水性差的土壤，一但積水，土壤就變得黏糊糊的，就叫做「漿漿」，例如「紅泥」的土性就「毋利水」(排水性不佳)。
- (51)老頭[lo31 theu11]：茶樹長成三年可開始採摘收成，4-6年的茶樹品質很好，量也變多了。10年以上的茶樹產量漸少，稱為「老頭」。
- (52)兩兩仔[lionŋ31 lionŋ24 e31]：茶葉禮盒的最小包裝，75公克，即二兩。
- (53)夏茶[ha55 tsha11]：紅茶和綠茶相反，紅茶以夏茶品質最好。舊觀念以烏龍茶為主，認為春茶和冬茶是好茶，其實紅茶剛好相反。
- (54)秋茶[tɕhiu24 tsha11]：紅茶的秋茶也很好，這幾年秋天日照充足，天氣仍熱，秋茶品質已和夏茶不相上下。
- (55)三水[sam24 sui31]：本地紅茶的「夏茶」、「六月白」、「秋茶」品質都很好，價格最好，合稱「三水」。
- (56)冬茶[tuŋ24 tsha11]：以紅茶來說，冬茶的品質最差。

以上各項產業的行業詞將匯入本團隊建置中的客語語料庫，客語語料庫雖然語料量仍待擴充，但是基本的功能已經具備，本計畫從客語行業詞去擴充語料，是一個實用且具體有效的方式，尤其本計畫以地方專業人士的工作職場行業用語為蒐集方向和途徑，強調以臺灣客家語為主體的表述，可獲致豐富、完整的客家語語料，將為後續的臺灣研究提供珍貴的基礎素材。



## 參、 檢討與建議：

### 一、 成果效益：

正所謂「一日之所需，百工斯為備」，隨著一個社群發展的進步，其中不同工作行業間的分工將會越來越細緻，因此產生出百工百業各式各樣的行業詞。行業詞的採集無法以傳統語言學詞彙調查的方式獲得，多數必須仰賴深入田野，與從事該行業的人員相處、學習，甚至成為學徒，才有辦法和機會獲致核心的行業詞彙。本研究計畫就南投縣水里鄉客家文化重點發展區的產業，以新興村畜養臺灣原產的水鹿養鹿戶、菇農、李農、葡萄農及茶農為調查對象，進行語料蒐集和詞彙文化探究工作。

本計畫的行業詞語料蒐集有文字記錄，有客語語音資料，收入語料庫，主要是將語料文字化、標音之後，匯入語料庫，進行電腦斷詞工作，擴充客語語料來源，所建置的客語語料庫未來可提供檢索及語言學研究之用。

### 二、 與原訂計畫之落差及原因分析：

原先擬定調查研究的地區為南投縣國姓鄉、水里鄉這兩個客委會公告的客家文化重點發展區。由於南投縣客庄的客家語言使用狀況並不理想，語言活力的失落情形超乎預期，以致影響成果的完整性，目前完成的地區僅限於水里鄉的產業詞彙部分。產業類別則因應南投地區的實際產業分布，以及客家族群語言能力及受訪者自身健康條件等因素，由原定鹿茸、枇杷、青梅等三種農牧業，變更為鹿茸、香菇、葡萄、李、茶葉等五種農牧業。原定蒐集詞彙量為三種行業詞共 150 條詞彙，雖因客語詞彙的使用在南投失落嚴重，傳統詞彙失落而新詞未及產生，本計畫總詞條數仍勉力蒐集到五種行業共 154 條。

### 三、 建議事項：

1. 處於閩客語言互動頻繁的南投客庄，客語活力降低的情形頗為嚴重，為了有效復振該地區的客語，建議客委會積極投入資源進行南投縣客語的普查工作。
2. 行業詞的調查雖然難度頗高，難以快速獲致全面的成果，但整體大方向明確並具有時代意義，建議長期支持，始可見其更宏觀之成效。

#### 四、 結論：

客家文化重點發展區域的人文地景十分可觀，豐富多元，本計畫能呈現出南投縣水里鄉客家居民在此奮鬥發展的軌跡、當地產業技術的傳承與創新以及人口移動對行業文化的所產生影響，更重要的是客語的在地發展變化，這些都是建構臺灣文化的重要資產，透過本計畫的執行將為國家發展出一份力。本計畫所規劃建置的主題式客語語料庫，在當前語言學的學術研究及應用方面，尤其能提供詳實可靠的材料，經由此新途徑，能獲致較全面完整的客語詞彙，建立主題式的客語詞彙語料庫，擴大蒐集客語的傳統生產詞彙及新興行業詞彙，讓人際溝通隨著詞彙量的增加及與現代語言社會的連結而更形順暢。此外，本資料庫所建立音檔、圖檔，能充實資料庫，從中提煉語音、詞彙和語法研究的課題，並著重觀察比較各族群的語言。這些規劃和作為將為語言學，特別是客語的研究發展做出積極的貢獻。

#### 肆、 參考文獻

- 劉稟誠，胡衍錚，2005 行業詞的轉化和新詞的認知理據 江西社會科學，(11)，206-210。
- 劉立敏，2009，回歸「客家人文價值」的地方特色產業探析—以新竹縣關西地區為例，文化創意產業永續與前瞻研討會論文集。
- 彭映淳，2007，文化創意產業感性行銷之研究-以苗栗三義木雕為例 國立中央大學客家政治經濟研究所碩士論文。
- 周錦宏，2000，《2000 木雕藝術專題講座暨現場觀摩創作活動專輯》。苗栗市:苗栗縣文化局。

- 林怡君，2007，〈客家族群休閒文化與休閒風格之研究—以台中縣東勢鎮為例〉。大葉大學休閒事業管理學系碩士班學位論文。
- 黃卓權，2013，〈從版圖之外到納入版圖：清代台灣北部內山開墾史的族群關係〉。台灣原住民學報 3 (3)：157-187。
- 施添福，1982，《臺灣的人口移動和雙元性服務部門》。南投：臺灣省文獻委員會。
- 黃莉婷，2016，地方特色產業競爭力之探討——以龍潭花生糖為例。國立中央大學客家研究碩士在職專班，未出版，桃園市。
- 馮天蔚，2004，桃園龍潭的客家庄佳安村。臺北市：客委會。
- 陳靖鎔，2010，國姓鄉地方文化創意商品設計。朝陽科技大學 2010 年工業設計系專題設計報告書。
- 臺中縣公老坪產業發展協會，2012，臺中市豐原區公老坪社區農村再生計畫。
- 黃志考、朱道力，2008，南投縣水里地區觀光發展之研究。社會科教育研究，第十三期。73-102。
- 余佩潔，2008，桃園縣石門活魚餐廳的消費者期望與滿意度之研究。中華大學經營管理研究所碩士論文，未出版，新竹市。
- 李中二，2014，豆干湊牲禮俗探析-以大溪地區為例。古典文獻與民俗藝術集刊, (3), 167-194。
- 汪國春，1998，〈行業語對普通詞彙的滲透〉，收錄於《湖北第二師範學院學報》第三期，頁 22-26。
- 李燕萍，2008，〈維吾爾語傳統手工業行業詞的理據〉，收錄於《語言與翻譯》第一期，頁 25-29。
- 李樹新，2000，〈戲劇行業詞的通用化及其文化成因〉，收錄於《陰山學刊：社會科學版》第三期，頁 33-36。
- 李成軍，2007，〈當代漢語新詞語流行性探〉，收錄於《長江大學學報：社會科學版》第一期，頁 96-98。
- 吳聲焱，2013，《台三線地區客家研究：文學、信仰與產業》，新竹縣竹北市：新竹縣政府文化局。
- 林雅婷，2011，《桃園閩客交界地帶的族群空間分布特色與族群互動關係》。臺灣師範大學地理學系碩士論文。
- 范淑琴，2013，《從體驗設計的觀點看客庄休閒農業的創新：以台三線關西地區為例》。交通大學客家文化學院客家社會與文化學程碩士論文。
- 梁慧敏，2010，《正識中文》，香港：三聯書店(香港)有限公司。

- 陳世慧，2007，〈【台灣之路】產業、族群、地震帶—內山公路台三線〉，收錄於《經典雜誌》。
- 陳瓊伊，2015，《客家樟腦產業轉型策略之研究：以台三線三個案為例》。中央大學客家語文暨社會科學學系客家研究碩士在職專班碩士論文。
- 陳板，2002，〈化邊緣為資源：臺灣客家文化產業化的策略〉，收錄於《客家公共政策研討會論文集》，台北：行政院客委會，頁 17-1~25。
- 張屏生，2007，《台灣地區漢語方言的語音和詞彙》，臺南：開朗雜誌事業有限公司。
- 張維安、謝世忠，2004，《經濟轉化與傳統再造—竹苗台三線客家鄉鎮文化產業》，南投市：台灣文獻館。
- 劉克襄，2004，《大山下，遠離臺三線：劉克襄的山際旅行》，臺北市：皇冠文化。
- 劉瑞超，2004，《經驗對話與族群互動：關西馬武督地區的泰雅與客家》。臺灣大學人類學研究所碩士論文。
- 賴惠玲，2007，《客語語法研究議題的開發：以語料庫為本》，行政院客家委員會獎助客家學術研究計畫。
- 羅雯，2012，《食物、日常經驗與族群互動：東河的客家與賽夏》。交通大學客家文化學院客家社會與文化學程學位碩士論文。