

彰化縣 113 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選
作品說明書(封面)

作品編號：

組別：

☒ 國小組

☐ 國中組

☐ 數學類

☐ 自然、科技類

☒ 人文社會類

作品名稱：客家米食在彰化

彰化縣 113 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選
作品說明書(內文)

第一階段 研究訓練階段

一、 近二年學校獨立研究課程之規劃

1. 中年級，著重基本研究能力的培養，如：紀錄、作筆記、學習策略及歸納整理資料等。
2. 高年級，著重學生發現問題、高層次思考及規劃整體研究進度。

二、學校如何提供該生獨立研究訓練

1. 透過任務導向的課程，引導學生儲備獨立研究的能力，從尋找研究方向、歷屆獨立研究觀摩、依照孩子的興趣深入探究、帶領孩子從日常生活環境的現象探討，包括人為現象的觀察啟發及自然現象的觀察啟發，進行科學探究活動。
2. 發現研究主題後，能有概念的選取不同的研究方法來進行研究，形成研究動機、探討可行性的研究資源並規劃整體進度，從問題中思考不同的解決方法，進而選取其認為最佳之方式。

壹、研究動機

本研究的其中一位研究者是一位客家人，且假日時我們很喜歡一起研究美食，在偶然中發現在彰化的客家族群是少數，而客家族群與閩南族群製作各種米食的方式也截然不同，因此我們想要研究客家米食與閩南米食的差異，並且探討客家族群在彰化的特色。

貳、研究目的

一、了解客家族群在彰化的歷史發展及分布。

1. 客家族群來台歷史與發展
2. 台灣的客家族群分佈
3. 彰化的客家族群分佈

二、探究客家米食在彰化的特色。

1. 客家飲食的特色
2. 客家米食的特色
3. 客家米食在彰化的特色

三、探究客家米食與閩南米食的差異

1. 客家水板與閩南碗粿的比較
2. 客家粢粬與閩南麻糬的比較
3. 客家牛汶水與閩南湯圓的比較

四、推廣客家米食。

1. 研究客家米食與客家諺語的關聯
2. 學習製作客家米食並推廣

參、研究方法及研究流程說明

一、研究方法

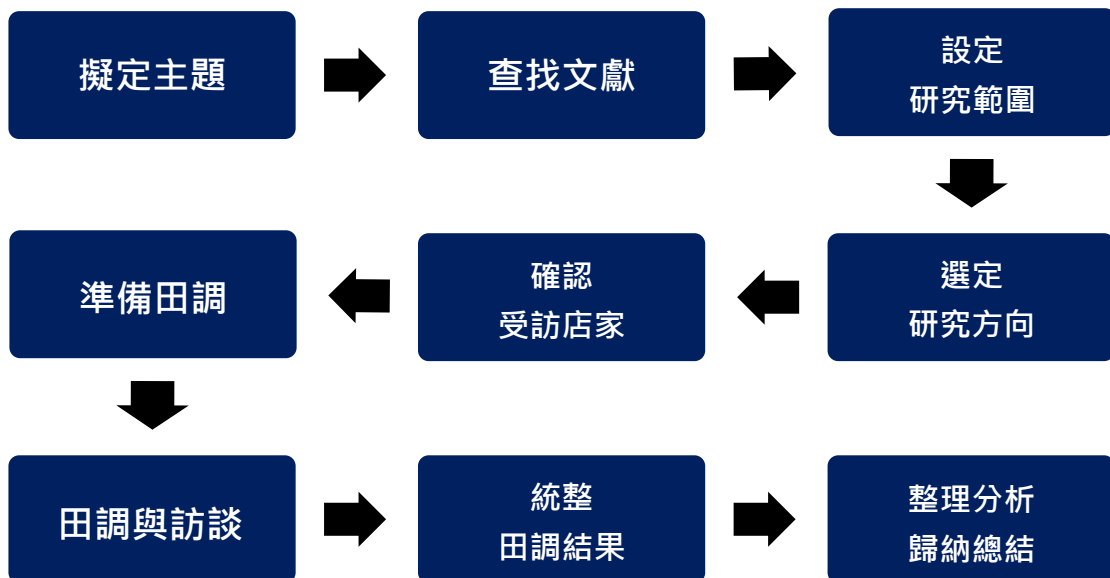
（一）文獻分析法：尋找與各類客家米食相關的資料、文獻及書籍加以探究、理解，從當中各篇所論述觀點與看法來對照，作為本主題輔佐分析。

(二) 田野調查法：實際走訪店家，觀察其店家外觀及內部陳設商品，並拍攝與主題相關的重點照片，做成影像紀錄。

(三) 口述訪談法：以質性訪談的方式進行，以事先擬好的問題訪問店家老闆，用錄音、錄影方式記錄整個訪談過程，並在事後撰寫逐字稿保存。

(四) 分析歸納法：綜合上述三種方法所得知的資訊內容再進行分析，歸納出彰化縣客家米食餐飲的特色與意涵。

二、研究流程



肆、研究期程進度表

時間	主題	工作進度摘要
8 月~9 月	研究主題發想	發想獨立研究主題，針對組員感興趣的主題多方蒐集資料。
9 月~10 月	研究主題選定與文獻	選定以客家米食主題

	探討	作為研究議題並蒐集相關文獻
10 月~11 月	田野調查與訪談	針對彰化縣的客家米食進行田野調查與訪談。
11 月~12 月	研究資料統整	整理文獻資料與田野調查結果並撰寫成研究報告。

伍、文獻資料分析

書名/篇名與出處	作者	摘要	與本研究的相關性
六堆客家米食文化創意產業發展之研究—以麟洛鄉徐板家客家米食為例	<u>黃靖純</u>	這篇研究探討屏東縣徐板家如何創新發展客家米食文化。研究發現，徐板家突破傳統銷售模式，採用現代行銷策略，並持續進行產品研發與服務創新，獲得政府與大眾的認可。徐板家不僅保存傳統文化，還結合現代行銷，成功拓展業務並實現永續經營。	參考前述研究中的文獻探討、訪談搞進行客家米食在彰化的研究。
文化認同、品牌形象、產品知識對顧客滿意	<u>戴彰宏</u>	這篇研究探討了客家文化認同如何影響消費者的購買意願。研究發現，當消費者對客家文化有認同感時，他們對品牌形象、產品了解、顧客滿意度等	參考前述研究中的文獻探討進行客家米食在彰化的研究。

度與再購買意願之影響—以客家米食業為例		方面的評價會更高，這些都會影響他們的再購意願。研究以苗栗的客家米食業者 D 公司為例，通過問卷調查發現，文化認同對消費者行為有重要影響。研究建議，未來可以制定專門的客家文化認同量表，進一步提升研究和實務的價值。	
客家米食文化在銅鑼傳統飲食中的傳承	<u>劉澤玲</u>	這篇研究探討了傳統米食在家庭和社區互動中的文化意涵。研究發現，家庭成員在米食製作中的角色分工（如婆婆、媳婦、青少年）會影響米食的口味和製作方式，並形成獨特的家庭「氣味原則」。隨著商業米食的興起，家庭成員最初會有所顧慮，但經認可後可能會選擇商業產品替代自製。米食業者強調品質和口碑行銷，並透過擴充產品線和合作跨鄉鎮拓展市場。媒體將客家飲食納入旅遊報導，幫助強化客家文化的傳遞。	參考前述研究中的文獻探討及質性研究的方法，進行客家米食在彰化的研究。

陸、研究資料分析

一、了解客家族群在彰化的歷史發展及分布。

本文探討了客家族群自 17 世紀末以來來台的歷史與發展，分析他們在不同時期的移民模式及其對台灣社會的影響，及少數客家族群如何在彰化落腳。從清領時期的初步移墾，到日據時期的再度遷移，再到光復後的城市化過程，客家族群在台灣的历史發展呈現出多樣性與適應性，反映了他們在艱難環境中求生存的韌性。

1. 客家族群來台歷史與發展

17 世紀末，東南沿海的福建、廣東等省份，人口變多，但耕地面積有限，依賴土地維生的農民，生活愈來愈困難，為了生存，必須漂洋過海到台灣。於是，一批又一批，原本住在閩粵的人，橫渡台灣海峽，來到台灣。

客家移墾臺灣的過程大約可以分成下列幾個階段，如圖 6-1-1 所示：

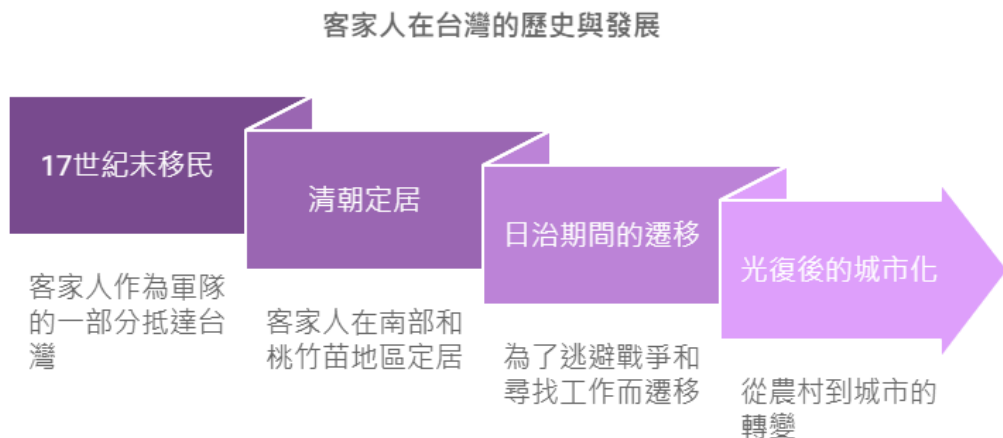


圖 6-1-1 客家人移墾在台灣各階段

(1) 清領時期

清順治十八年（1662），鄭成功驅逐荷蘭人，閩西客家以及廣東潮州府附近的客家人隨軍而來。因「論開海禁疏」政策，部分出身於廣東嘉應州蕉嶺及梅縣的客籍士兵，至屯田於臺南東門外，後因生存不易，遷移到阿公店（今高雄縣岡山地區），甚至遷移到屏東縣萬丹鄉從事墾荒工作。1686~1687 年間，嘉應州的客家移民發現下淡水溪（高屏溪）左岸大烏山脈的西麓，有許多未開墾的沃野，因此客家人口就慢慢聚集，於是形成目前臺灣南部客家人口最密集的六堆地區。

客家人真正大量移墾臺灣應始於康熙六十年（1721）五月，當時朱一貴反清革命，粵籍客家人開始大量移墾至桃竹苗地區，逐漸往北開墾。

(2) 日據時期

臺灣曾於 1895 至 1945 年間被日本人所統治，這次的移墾主要是為了避開日軍戰亂，尋找開墾的新天地。日據時期臺灣客家的移民路線，至今仍難理出一個頭緒，根據現有文獻，日據時代客家二次移民趨勢主要是為了採集樟腦、種植甘蔗製糖、砍伐木材等，因此苗栗、新竹客家人移居到宜蘭、臺中縣的豐原、東勢或南投縣的埔里等地。

(3) 光復臺灣後

臺灣光復後，臺灣內部由於快速的工業化及經濟現代化，使得客家人賴以維生的農業經濟急速式微，因為經濟上的問題，須到都市中尋找更多的工作機會。於是移動路線是從鄉村開始走向都市，從西部轉往東部。像是桃竹苗地區的客家人往臺北市發展，高屏六堆地區的客家人則往高雄市發展。

2. 台灣的客家族群分布

目前根據《客家基本法》中「客家人」定義的人數佔全國人民的 19.8%，約 466.9 萬人。客家人口比例最高的 5 個縣市：新竹縣（67.8%）、苗栗縣（62.5%）、桃園縣（39.9%）、花蓮縣（34.2%）、新竹市（30.3%），如圖 6-1-2 所示。其中新竹縣超過三分之二為客家人，苗栗縣也有近三分之二的縣民是客家人，其他三個縣市客家人口比率均達三成以上。

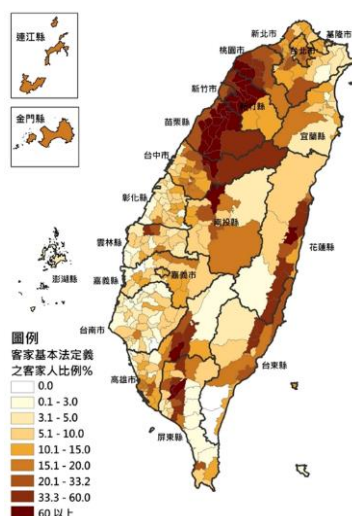


圖 6-1-2 客家族群在臺灣的分布

3. 彰化的客家族群分佈

彰化的客家族群約於康熙末年乾隆初期移入，因當時平地以被閩南族群佔據，而山上則有原住民族，所以客家族群在彰化的山腳下。彰化縣的客家族群分成兩個路線，第一是聚集在員林、永靖、埔心區，講「饒平腔」的饒平客，第二則是溪州、埤頭講「四縣腔」的客家人。

彰化縣有客家血統的人口約有 40 萬人，其中饒平客占大多數，是較早的台灣客家移民。彰化縣的客家人分布於員林、埔心、永靖一帶，如圖 6-1-3 所示，因為他們來自廣東潮州的饒平縣，因此稱為「饒平客」。這群客家人很多都不會說客語，被講福佬話(閩南語)的台灣人同化，稱為福佬客。



圖 6-1-3 客家族群在彰化的分佈

二、探究客家米食在彰化的特色。

1. 客家飲食的特色

客家人早期墾拓地方大多是比较荒凉的地區，工作时流汗多，為了補充鹽分，所以造成客家菜鹹、香、肥特色，而這特色也反映出客家人勤奮、刻苦耐勞傳統精神。為了現代飲食觀念，少鹽、少糖原則，在使用食材上也有所改變，像是食用粿食和調味比例上的調配，也使用比較養生、補體的食材，南瓜、芋頭，取代大量鹽巴和糖。

客家族群傳統特色料理介紹，如圖 6-2-1~圖 6-1-4 所示：



圖 6-2-1 薑絲大腸

特色：酸、鹹



圖 6-2-2 客家小炒

特色：肥、鹹、香



圖 6-2-3 客家菜包

特色：油、鹹、香



圖 6-2-4 米篩目

特色：鹹、香、Q

我們實際走訪彰化的店家，運用田調和訪談等方式，我們也發現客家美食的飲食習慣會因為時代、地區不同而改變。

以彰化市杏花村美食快餐為例：

老闆原籍來自苗栗客家族群，在彰化落地生根後，店內的客家小炒原是使用較為肥厚的五花肉，但為符合當地人民需求，現已將五花肉改變成梅花肉，如圖 6-2-5 所示。



圖 6-2-5 客家小炒在地化的展現

2. 客家米食的特色

客家米食是指以稻米為主要材料，經過各種製作方法而成的食品，具有客家族群的特色與風味。米食被客家人稱作「粄」，粄字音同「板」字，粄是用加工後的碎米屑，用搗或舂細的米粉製成的。

農業社會時期，臺灣人多以種植稻米維生，臺灣客家人也是一樣。除了單純的白米飯外，臺灣客家人還常以米為原料作成多樣化的「粄」類食品，例如「蘿蔔粄」、「芋頭粄」、「粄條」、「水瓶粄」、「九層粄」、「粄圓（湯圓）」等，如圖 6-2-6~圖 6-2-9，除了能吃飽還好保存，也方便攜帶食用；如遇上年節慶典、敬祖祭神的場合，家家戶戶更會製作出口味豐富、色彩繽紛的米製點心，如「糯飯（甜米糕）」、「咸米糕」、「棗粄」等以做為供品之用，或與親戚朋友分享食用。



圖 6-2-6 蘿蔔粄



圖 6-2-7 芋頭粄



圖 6-2-8 粄條



圖 6-2-9 九層粄

3. 客家米食在彰化的特色

我們在文獻查找時觀察到，客家族群在彰化是少數，因此在搜尋田野調查的對象時發現，客家店家在彰化並不普遍，所以在實地探訪時遇到一些困難，以下是我們在此研究中實地進行田野調查的彰化縣客家米食店家，以下將店家名稱、地址與外觀製表，如表 6-2-1 所示：

表 6-2-1 田野調查對象

店家名稱	地址	店家外觀	
家鄉味 客家小吃店	彰化縣 彰化市 永安街 450 號		
正宗客家 板條	彰化縣 員林市 員鹿路 124 號		

(1) 家鄉味客家小吃店

A. 店家基本資料

位於彰化市永安街的家鄉味客家小吃店，是一間鄰近三民市場的人氣美食小吃店。這間店的老闆是來自高雄市美濃區的客家人，因為結婚來到彰化。25 年前，他為了生活所以創業經營這家店，營業時間是中午和晚上時段，每週一公休，雖然他每天都要親自備料、處理食材，且營業時間也非常忙碌，但他還是充滿熱情的招呼客人。

B. 店家特色

這間店賣的是客家的特色美食，主食類以米食為主，主要有炒粿條、湯/乾粿條、肉炒粿條、肉燥飯、小封肉飯等等美食，店家菜單如圖 6-2-10 所示。

主餐	菜類	湯類
炒粿條 大215中140小75	鹽焗雞 120	貢丸湯 30
牛肉炒粿條 大345中230小120	野地瓜 90	蛋花湯 35
湯粿條 大60小50	高麗菜 90	
乾粿條 大60小50	空心菜 90	
	薑絲大腸 180	
	薑絲生腸 180	
	客家小炒 200	
	蔥爆牛肉 200	
	沙茶牛肉 180	
	鹹蛋苦瓜 180	
	魚香茄子 160	
	客家小封肉 200	
	高麗菜乾炒三鮮 180	
	桂竹筍炒肉絲 160	
	鳳梨木耳 150	
	炒丁香魚 160	
	白斬雞 390	
	糖醋魚 時價	
	煎魚 時價	
	清蒸魚 時價	
	紅燒魚 時價	
	魚翅 抽時價	
	魚肚 湯時價	
	高麗菜乾排骨湯 45	
	竹筍排骨湯 45	

圖 6-2-10 家鄉味客家小吃店菜單

C. 來店消費的客群

有閩南人也有客家人，以閩南人居多，消費者的年齡分佈則十分廣泛，各種年齡都會來消費，以小家庭居多，也會有人專程外帶回家當下酒菜。大部分人都會買炒粿條、乾粿條、小封肉飯等主食類的餐點，如圖 6-2-11 所示；菜類則多點菜脯蛋、蔥爆牛肉等，如圖 6-2-12 所示。

D. 店內特色餐點製作方法

客家粿條傳統作法：先將在來米磨成粉，依特定比例和太白粉混合，倒入托盤，蒸熟後放涼，最後切片就完成了。



圖 6-2-11 主食示意圖(由左至右為炒粿條、乾粿條、小封肉飯)



圖 6-2-12 菜類示意圖(由左至右為菜脯蛋、蔥爆牛肉)

另外，**油蔥**是炒粿條的靈魂，老闆嚴選大顆飽滿的紅蔥頭，剝除外皮，洗淨後切碎，炒製而成，全程手工不依賴機器，如圖 6-2-13 所示。

老闆在訪談時也分享，在乾粿條上放一、兩片小肉片是帶給客人的小確幸，因為小時候吃不到肉，所以加小肉片，滿足吃肉的慾望，如圖 6-2-14 所示。



圖 6-2-13 紅蔥頭



圖 6-2-14 肉片小確幸

E. 店家經營現況與未來

這家店已經經營 25 年了，累積了不少新舊客人，其中不乏每週來 2、3 次以上的熟客，也有聞香而來的新客人，老闆秉持提供乾淨且安全的用餐環境，拒絕酒客，因此，常有全家人一起來用餐的。這間店的生意還不錯，目前暫無擴展分店的計畫，也尚未有預定的接班人。

(2) 正宗 客家板條

A. 店家基本資料

位於員林市員鹿路的正宗客家板條，是一間鄰近員林市區的人氣美食店。這間店的老闆娘是來自越南的黎芝君女士，她 20 幾年前嫁來台灣，而老闆是彰化溪湖人，原本住在屏東，老闆的朋友是客家人，在屏東開客家小吃店 30 年，因此，老闆娘向這個朋友學習客家小吃的做法，原先在屏東開店，今年決定返鄉經營這家店，因店租關係選在員林開店。營業時間是中餐和晚餐時段，每週二公休，雖然她來自越南，但是她熱愛美食料理，每天都要親自備料、挑選食材，因為對口味的堅持，所以有些客人遠從周邊鄉鎮(埔心、秀水、溪湖、二林)來捧場。

B. 店家特色

這間店賣的是客家的特色美食，主食類以米食為主，主要有湯/乾板條、米目等等美食，店家菜單如圖 6-2-15 所示。來店消費的客群有閩南人也有客家人，以閩南人居多，消費者的年齡分佈則十分廣泛，各種年齡都會來消費，以中高齡居多。大部分人都會買米台目、湯/乾板條、榨菜肉絲麵等主食類的餐點，菜類則會點綜合

正宗客家板條		外賣	內用
板條	大碗 35	小碗 25	
米線	大碗 35	小碗 25	
米糕	大碗 35	小碗 25	
...	...	...	...
合計			

圖 6-2-15 正宗客家菜單

小菜店，如圖 6-2-16 所示。



圖 6-2-16 主食及菜類示意圖(由左至右為米苔目、乾板條、小菜)

(3) 店家經營現況與未來

這間店因為才經營 2 個多月，菜單的品項不多，目前有配合外送，店家為了賣出更多商品、賺取更多的錢財，建置了 2 種電子支付方式，以便吸引更多顧客，方便客人購買餐點。近期還想要新增炒板條及網路販售真空包食品(肉燥、炒榨菜肉絲等)讓住在外縣市的顧客能在線上訂購商品，不用實際到店家就能享用好吃的客家料理。

三、探究客家米食與閩南米食的差異

台灣的飲食文化中，客家和閩南的傳統米食各具特色。兩者在製作方法、口味、食材搭配和文化背景上都有差異。接下來我們會針對客家水粄和閩南碗粿、客家粢耙和閩南麻糬、客家牛汶水和閩南湯圓做比較。

1. 客家水粄與閩南碗粿的比較

	客家水粄	閩南碗粿
口味	有甜的也有鹹的	只有鹹的
配料	豆乾丁、韭菜、蝦米、油蔥、菜脯、醬料	油蔥、肉、香菇
配料擺放位置	加在水粄外面	包在碗粿裡面
外觀		

2. 客家粢耙與閩南麻糬的比較

	客家粢耙	閩南麻糬
口味	都是甜的 吃起來較扎實、有嚼勁	有甜有鹹 有細膩的沙沙感與外皮的滑順互相搭配
配料	花生粉、鹽巴、芝麻粉	花生粉、芝麻粉、紅豆沙
配料擺放位置	粢耙外面	包在麻糬裡面
外觀		

3. 客家牛汶水與閩南湯圓的比較

	客家牛汶水	閩南湯圓
口感	比較有嚼勁，只有甜的	較柔軟，有甜有鹹
配料	糖水、薑汁、碎花生、芝麻粒	糖水
特色	牛汶水作法是將糯米糰搓圓後壓扁，再於中間壓一凹陷痕浸入糖水中；因糰子浸在黑糖薑汁裡的樣子極似水牛泡在泥水中，因此取名「牛汶水」。	閩南傳統湯圓通常外型比較小，無餡料，烹調時通常加紅糖或黑糖和水一起煮，是為圓仔湯。鹹的吃法，則是加入蔬菜和肉類甚至火鍋料等材料，煮成鹹湯圓。
外觀		

四、推廣客家米食。

(1) 客家米食與諺語的結合

我們將這次在田調時所採訪到的客家米食及其相關的客家諺語進行整理：

粄：



1. 一坵**粄**，抵三碗飯：在以前物質較缺乏、農業勞動的時代，每天都需要很大的體力來支撐，米食可以帶來相當大的飽足感，各種粄食便於攜帶保存。
2. 八月半炊**甜粄**—忒早咧：八月就先蒸年糕了，這些煩憂都是多餘的，杞人憂天的意思。同「煩惱十代子孫，無米好煮」一樣。
3. 鬼搶**粄**樣仔：形容眾人激烈搶奪食物，醜態百出，也指多人搶奪職位的醜態。

粢粬：



1. 無愛**粢**無愛**粬**，愛該牛母帶子角彎彎：喻貪念
2. 十月朝，**粢粬**隻隻燒：客家人每逢農曆十月，家家戶戶做粢粬熱氣蒸騰的景象。
3. 阿公中探花，孫兒賣**粢粬**：，譏諷人家或自嘲，一代不如一代，祖父上京考上探花，孫子卻在賣粢粬，晚輩的成就不如上一代。

(2) 學習製作客家米食並推廣

為了推廣客家文化，我們決定學習如何製作客家米食，這次研究我們挑選了「牛汶水」進行製作及推廣：

所需材料：

1. 黑糖 100 克 2. 水 800 克 3. 糯米粉 200 克 4. 砂糖一小匙 5. 冷水 140 克

製作流程：

步驟	操作內容	材料
1	煮黑糖水兩分鐘就滾了。	黑糖：100 克 水：800 克
2	捏成圓形，捏了十五分鐘，在中間壓一個洞，再加入水中煮到麵團浮起來。煮三分鐘後浮起，轉小火 30 秒撈起。	糯米粉：200 克 砂糖：1 小匙 冷水：140 克
3	煮完後將牛汶水加入黑糖水中。	牛汶水

製作詳細步驟：

		
1. 準備材料	2. 加黑糖	3. 煮黑糖
		
4. 製作黑糖水	5. 秤糯米粉	6. 秤水-1
		
7. 攪拌糯米糰-1	8. 攪拌糯米糰-2	9. 秤水-2
		
10. 攪拌糯米糰-3	11. 揉麵團-2	12. 揉麵團-3
		

13. 搓成圓形	14. 準備煮麵糰	15. 麵團成品
		
16. 煮麵糰-1	17. 煮麵糰-2	18. 煮麵糰-3
		
19. 煮麵糰-4	20. 成品-1	21. 成品-2

柒、評鑑與省思

一、研究動機

我們其中一位研究者是客家人，透過家人了解關於客家的事情，但我們發現，彰化這裡大部分都是閩南人，客家人好像比較少，而且客家米食跟我們平常吃的閩南米食看起來不太一樣。這讓我們很好奇，所以我們就想研究客家米食在彰化到底有什麼特別的地方，還有客家人在彰化是怎麼生活的！

二、擬定正式計畫、研究問題及工作進度表

我們訂好主題後，很快就訂好研究計畫及研究問題了，不過執行時才發現有時計畫趕不上變化，也因為在田野調查的過程中遭遇了一些困難而放慢了研究的進度。

三、彙整相關文獻

文獻的查找對我們來說也是一個前所未見的挑戰，我們有找到一些碩士論文的文章資料，但如何從大量的文獻中找到真正相關且有用的資訊，如何整理根據體運用於研究中對我們來說都有點困難，還好在老師的指導下有順利完成。

四、資料分析

研究後發現，在彰化的客家族群是少數，且客家米食店家在彰化並不普遍。我們在進行田野調查時，遇到難以找到足夠的店家進行訪談和觀察的挑戰。相較於客家人口較多的地區，彰化可供研究的客家米食樣本可能較少，這可能會影響資料分析的廣度和深度，不過這個發現也讓我們在未來會想要再去客家人較多縣市進行踏查與研究。

五、研究結果與討論

雖然客家米食在彰化不像閩南米食那麼常見，但是它還是有自己很特別的地方，也有他們的客群。另外，我們還學做了牛汶水，覺得又好玩又好吃！我覺得這次的研究超級有趣的，我們學到好多關於客家米食的知識，也希望能要好好保護這些傳統的東西，讓更多人知道客家文化有多美好！

捌、參考資料

葉紅蓮，客家諺語隱喻研究：以稻米相關諺語為例，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。2019。

客家事務委員會，客家開拓史，2017.10.11。

<https://chakcg.kcg.gov.tw/cp.aspx?n=603D41D6D6165AE5>

劉澤玲，客家米食文化在銅鑼傳統飲食中的傳承，國立高雄餐旅學院台灣飲食文化產業研究所，2010.7。

劉明宗，六堆客家米食文化創意產業發展之研究—以麟洛鄉徐板家客家米食為例，國立屏東教育大學文化創意產業學系碩士論文，2014.5。

附件一 田野調查訪談題目

一、店家基本資料：

1. 請問您的姓名是？
2. 請問您是來自哪個地區的客家人？
3. 請問您會說客語嗎？
4. 開店多久了？
5. 為什麼會開這家店？
6. 為什麼會選擇在這裡開店？
7. 這家店的營業時間？營業日/休假日？

二、店家特色：

8. 客人大多為客家人還是閩南人？
9. 你於何處學習客家料理的烹飪技術？
10. 店內最有特色的餐點是什麼？製作方法？
11. 客人較常會點那些主食？菜類？

三、店家經營現況與未來

12. 客人對於你店裡的餐點評價如何？
13. 就您的了解，彰化市還有多少客家美食店家？
14. 您未來會想要增加餐點的品項嗎？為什麼？
15. 目前有無確定的接班人？
16. 目前有提供外送的服務嗎？