

羅時豐 唱客家聲，演客家情，傳客家味

2014-03-29 林婉婷

8+1



雖然剛結束完一個通告，但是臉上卻不帶有一絲的倦容，穿著不華麗卻很得體的針織咖啡色毛衣，帶著燦爛親切的微笑，羅時豐緩緩地走過來，給人一種莫名的溫暖，整個人就和他的歌聲一樣，雖然不是讓人一聽馬上驚艷，卻是那麼地穩重，那麼地自信，帶著滿滿的安全感。

現年四十四歲的羅時豐，是一個全方位的藝人，能夠唱歌，還能主持及演戲。從小生長在苗栗縣三義的客家庄，平常在家裡也都用客家話和父母交談，自稱是個「道道地地的客家人」，因緣際會下進入了歌壇，後來更將唱客家歌當成一個使命。

高二那年，因為特殊的機遇，讓羅時豐進入了演藝圈，和當時的歌后林淑容合唱了一首「無言的結局」，因此一炮而紅，奠定了在歌壇的基礎，後來他開始涉獵主持和演戲，分別在一九九七年獲得金鐘獎最佳節目主持人和二〇〇一年金曲獎最佳方言男演唱人，獲得高度肯定。二〇〇六年在台中開設了「客家本色」客家餐館，將屬於客家的味道發揚出去。



從歌唱、主持到跨足演戲，羅時豐擁有多樣的人生經歷，卻始終保持謙虛的態度。（林婉婷／攝）

步入歌壇 老天爺的安排

羅時豐會進入演藝圈，是有一段精彩的故事。國中時期的他相當叛逆，不愛念書，他的父親幫他選了苗栗的劍潭中學汽修科就讀，可是念完了一年之後，羅時豐發現自己對汽修興趣缺缺。而那時候，很多電影在青年中學拍攝，看了青年中學的招生簡章後讓他無比地嚮往，一直希望能夠到那邊念書。

就像羅時豐自己所說的，「很多事一步一步的，老天爺都安排好了！」轉學前的那個暑假，剛好國防部台中藝工隊的隊長聽過他唱歌，就找他當僱員，跟著藝工隊一起玩了兩個月，大家都很喜歡他的歌聲。因為隊長和青年中學的校長很熟，就這樣順勢將他推薦到青年中學的音樂班就讀，開啟他演藝圈之路的一扇門。

羅時豐到青年中學時是高二，剛好每個班級都必須要準備一個大型的表演活動，學校會邀請唱片公司或是一些專業人士到校看他們的表演並做評比，就在那次，羅時豐和其他六個同學被來探



勘的唱片公司人員相中了，在學校的引薦之下，他們七個人到了台北，和經紀公司簽了一個簡易型的合約，準備發行大合唱的學生合輯。但是，簽完約之後，卻遲遲都等不到要錄音的消息。

幾個月過去了，羅時豐終於接到了唱片公司的電話，希望他們能夠參加台視「綜藝金榜」歌唱比賽，算是一個考驗，也可以在增加知名度後再出唱片。唯有不斷地競爭磨練，通過重重挑戰，才能撐到最後。七個同學中，最後只有羅時豐順利留下來。到第三次比賽後，唱片公司就一窩蜂地來要求簽約，希望羅時豐成為自己旗下的藝人。聽取長輩的建議後，羅時豐決定到菲林唱片。

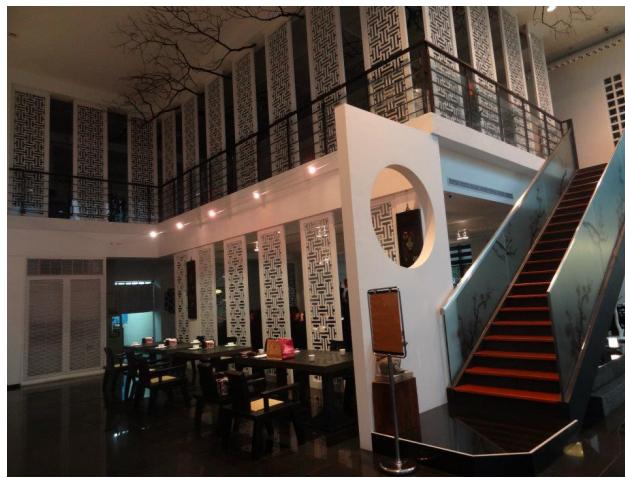
一切又是那麼剛好，菲林唱片旗下的重量級歌手林淑容那時候剛好要出新專輯，其中一首歌《無言的結局》，是一首男女合唱的歌，而羅時豐是菲林唱片唯一的男歌手，理所當然地跟林淑容合唱。這首歌推出之後，廣受歡迎，羅時豐這個原本默默無名的鄉下小孩，因為和一個天后級的人物合唱，就像埋藏於地下的寶物被挖掘出來一樣，他那優質的音色，為他在歌壇奠下了深厚的基礎。

母語演唱 一直有使命感

早期大家對羅時豐的印象是國台語雙聲帶歌手，其實，羅時豐剛進演藝圈時，就對唱客家歌有使命感，所以有了一個努力的方向，但是，卻沒有發揮的舞台。

好不容易，在二〇〇三年「客家電視台」成立了，這對羅時豐來說，不論是內心或是外在都是一個很大的轉折，終於有屬於自己母語的電視台，讓他無比感動。而另外一方面，客家電視台也提供他主持和演戲的新舞台，讓他可以說自己的母語，演自己的故事，透過戲呈現以前客家人生活，讓他感到相當親切。

從歌唱、主持到跨足演戲，羅時豐體悟到，「術業有專攻」，演戲要演的好真的很不容易，但是他也提到，如果演到了一個可以盡情發揮與投入，演出效果也很好的角色，就會有很大的成就感。他也提到，剛開始主持客家電視台的歌唱比賽節目《鬧熱鬥擂台》時，因為很久沒有說客家話，所以覺得「卡卡的」，再加主持和一般在家中聊天是不同的，因為主持必須是要全程使用客家話，所以剛開始有一點吃力，但是，久而久之，卻有一股親切感，越來越順口了。



裝潢典雅的「客家本色」，是羅時豐歌唱事業以外的生活重心。(林婉婷/攝)

跳脫傳統 推健康客家菜

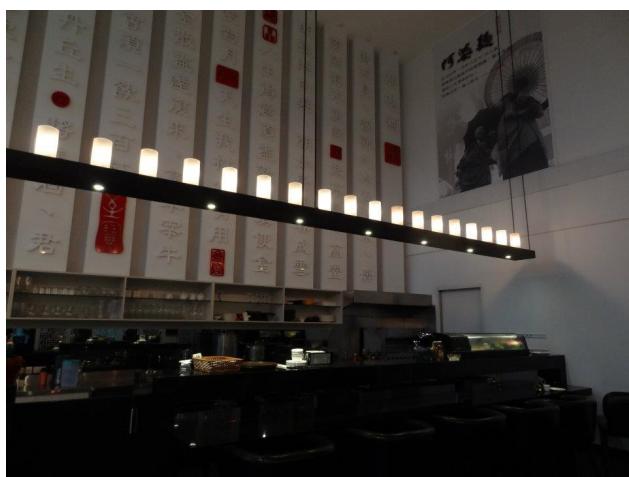
歌手出身的羅時豐，對於客家的文化充滿了許多熱情，更想把這份熱情傳承下去。吃了多家的客家傳統美食後發現，在菜色方面，還是太油、太鹹，對於現在講究健康飲食的趨勢，處在一個非主流的位置上。

後來羅時豐突然有一股衝勁，便和一位學設計的朋友，開始了創新客家美食的旅途。剛開始是在台北開設餐廳，生意興盛，曾被票選為台北市最佳創意客家餐館，無奈卻遇到了SARS和老婆的生產，讓羅時豐不得不放棄新的事業版圖。對於餐飲難以忘情的羅時豐，後來到台中開了「客家本色」餐廳，目前已有五家分店，裡面的裝潢是融合了後現代的設計風和一些傳統客家文化。

在餐廳裡，他主要負責的是創意料理的部分，他想要將傳統的客家菜精緻化，讓自己在有限的客家菜色裡，從最基本的客家小炒、薑絲炒大腸和梅干扣肉，發展出無限的空間。而且，他的料理最基本的主張就是跳脫傳統的多油、多鹽那種重口味的料理，主張以大眾化的口味，來呈現新一代的客家美食。

或許，經營一家餐廳並不簡單，但是羅時豐辦到了，他讓他的「客家本色」風靡台中，擁有了五家分店，各家都高朋滿座。他信誓旦旦地說，「一定會回去台北」，將他的版圖擴展到最具競爭力的地方，而傳統的客家美食，在羅時豐精緻的點綴下，變得更健康可口。在享受客家美食之

餘，搭配的背景音樂是他那具有安全感和磁性的美聲，讓一頓客家美食之旅，是那麼得道地，那麼得安心。



古典的《將進酒》配上傳承的阿婆麵，加上燈光效果，有股特殊的時尚感。(林婉婷/攝)

附件下載：
董笏雲 林婉婷 pdf

TOP

