

# 新竹客家風情

## 文康活動知性之旅

林冠森

時序進入初夏的六月天，博愛營區內的落羽松已是枝繁葉茂，草木一片綠意盎然，似乎在提醒著大家此時正是出遊的好時機。辦公室體恤同仁平時業務辛勞，貼心呼應著此氛圍，於108年6月23日，假新竹北埔「麥克田園農場」及「老鍋休閒農莊」等地，舉辦大夥期盼已久，一年一度的文康活動。

此次出遊主軸為客家文化體驗，南部有高雄的美濃為代表，而北部就以新竹的北埔為最著名。話說「北埔」，位於新竹縣西南方，初名為大隘，後改稱為南興莊。「埔」的定義有兩種，一種說法為利用平地的位置地形所命名；埔乃是原野之義，指未開墾的原野；埔地就是指不能當成田園、宅地以及魚塭的土地；另一種說法是屬於由其聚落處的地形，未開墾之耕地都稱之，其地形是限於平坦或斜緩坡面；而北埔的「北」主要是強調其地理上的位置關係，和南方的南埔村相對稱而得名。

而我們此次行程的第一站「麥客田園休閒農場」，即位處北埔這頗具歷史印記的地方。初次聽到「麥客」的名稱，感覺似與客家無法相連結，在與園區工作人員閒聊後才瞭解，原來取名「麥客」的緣由，係因早期北埔居民大抵來自廣東，惟溯及先祖乃源於甘肅中原（如果拜訪過北埔境內一級古蹟金廣福、天水堂就知道了）。甘

肅較之南方，經緯度稍高，農作成長較緩。當地農民於是組麥子收割隊，沿黃河南下協助收割，賺取工資，待返鄉後，此時自家所種之麥田已臻成熟再行收割，故人稱此收割隊為「麥客」。農場主人為飲水思源，感念先人的付出，故以「麥客」為名，真是寓意深遠啊！

「麥客田園休閒農場」位於北埔鄉南埔村鄉村文化生態區內，佔地 2萬平方公尺，腹地平坦寬闊，農場以復刻客家型態為主，具濃濃客家風情，不僅可回味古早味時代傳統農村生活、更可親身動手製作客家季節米食點心，每每週休連假，總是吸引遊客前來休閒遊憩。這天我們一夥 36人，懷著愉悅的心情，搭乘幸福巴士來到農場園區，抵達的時候約莫是上午9點半，園區早已人聲鼎沸，夾雜著遊客的歡笑聲，好不熱鬧。

農場也非常用心的安排了客家季節米食「紅龜粿」、「粄條」及「擂茶」DIY活動，其中「紅龜粿」又稱紅龜糕，客家語稱之為「紅粄」或「紅印粄」，客家人祭天、祭祖，以及娶媳婦祭神、為神靈作壽、廟會敬神等時候會作成龜甲和壽桃的紅粄，供桌上常用的供品。大人及小孩們一邊專心聆聽解說員的講解作法，一邊將綠豆餡小心仔細外覆糯米皮，放進木製印模壓實成型，個個彷彿專業糕點師傅上身，動作有模有樣。



在等待糕點蒸煮的同時也不得閒，農場立即準備了「粄條」及「擂茶」手作，在座的大小朋友們，都有吃過粄條，卻不知其如何產生，一聽到要做粄條，個個難掩興奮之情。在實作前，工作人員先解說客家人早期即將粄切成條狀加以烹煮，故稱「粄條」，現場因擔心蒸煮過程會有燙傷情形，已很貼心地客製好粄條半成品，並教大夥將其捲起來，裝袋後立馬變成實用的伴手禮，可攜回自行料理，真是「摸蛤兼洗褲」，一舉兩得！農場同時化身稱職的文化推廣員，另外準備了「擂茶」手作，並提醒著大家將桌上的茶葉、花生、芝麻…等食材，放進「擂鉢」內用「擂棍」研磨，看著小朋友們奮力地擂著，男孩兒看女孩兒似乎沒力了，一把將擂棍掬來，接手賣力地繼續磨著，直至研磨成粉狀後，立即用沸水沖泡成養生的茶飲，味道香純濃郁，不僅能消暑止渴，

據說尚能滋補長壽，說它為客家平民飲品中的香奈兒，真是有過之而無不及。

休憩這天，天公不作美，上午就開始下起雨來，卻也澆不熄大家的興致，一群小朋友好



奇地操作著看起來頗具歷史的石臼磨糯米，只是光靠蠻力是無法運轉的，不一會兒就已呈現無力投降的狀態，經由現場工作人員傳授訣竅，才得以順暢地轉動它，果真如俗語所謂：「江湖一點訣，說破不值錢」。

一會兒雨停了，不遠處即傳來引擎轟轟聲，原來是園區特有的牛車體驗，最特別的是

園區以前原共豢養了兩頭黃牛，常由黃牛茶妹及虎妹載客人徜徉在風光明媚的南埔小徑上，近期為教育小朋友疼惜愛護動物的觀念，因此兩年前即已經改由鐵牛車來取代牛隻拉牛車，所豢養的兩隻黃牛仍可跟牠互動拍照留念，大家輪流坐著「鐵牛」拉的牛車，也是另一種特別的體驗。



在一連串的靜態及動態活動後，此時肚皮已開始不爭氣的咕嚕咕嚕響個不停，正巧園區通知大夥可以前進「焗窯」及「烤肉」區開始BBQ，只是大夥人還沒到現場，就已先聞到由木炭燻烤出來的陣陣烤地瓜香氣，更加讓人覺得飢餓難耐，大家一到窯烤區，即不待命令，立馬完食熱騰騰的地瓜。原來園方考慮到部分遊客可能不黯焗窯的技巧，所以已先預烤好成品，讓我們這群外行人可直接享用，可真是用心體貼！另外園區準備的烤肉食材亦相當豐富，地瓜、梅花肉片、雞翅、香腸及甜不辣等，材料及用具一應俱全，在完成分組過後，各組人馬開始使出渾力解數，個個宛如食神



上身，甚至還自創炙燒料理「梅花肉片串青椒」，經由火烤煙燻，搭配美味醬料，火候及醬料運用到位，頓時全場香氣撲鼻，令人口水直流，不一會兒佳餚即盤底朝天，此時的「主烤官」臉頰雖沁著汗水，嘴角卻出現一抹滿意的微笑，大夥就在這愉悅的氛圍中渡過充實的午後時光。

大快朵頤BBQ後，一行人轉往位於新竹市香山區有全國第一家以米粉為主題的米粉博物館，是由承襲著一百多年的「老鍋休閒農莊」所建，展示著早期米粉產業的機具，讓大家對於新竹米粉有更深入的認識。



抵達農莊時，天公不作美，下起傾盆大雨，大家不約而同快步走向室內，一進屋內，即飄來陣陣米食蒸煮香氣，原來是農莊早已準備好米粉相關材料及製作器具，恭候大夥來體驗米粉DIY手作。農莊老闆為推廣米食文化共學，用盡巧思仔細說明製作米粉19道工序，並挑選其中幾道重要工序，讓大夥親自動手作。例如：研發出DIY之小型機具，提供遊客一人一機親自動手做米粉，以米糰讓大家擠壓粗米

粉體驗，一開始輕輕壓沒啥感覺，當機器越往下時，力氣也相當的要開始用力，當下更能感受到以前的人在做米粉的辛苦，不只是看天吃飯，還要靠力氣呢！擠壓後的米粉經烘乾後，基本上就進到「分裝」的重要階段，大夥仔細聆聽分裝機的使用要領，便開始將自己負責一畝三分地的米粉裝帶封口，看著自己完成作品，回想著其繁瑣工序，心中不禁默默地向辛勤製作米粉前人致敬。





農莊內另有一鎮莊之寶，即為「米粉博物館」，館內保存了人力時代製作米粉的用具，舉凡像是石磨、爐灶、及稀有的第一代米粉車，讓人能親身近距離接觸這些傳統的製作米粉器具，尤其是傳統的「米粉車」看似木頭樣，實際操作聽說很累人，畢竟是非常厚實的木頭，再次慶幸自己身在現代。

踏訪米粉王國後，一夥人隨即前往此行的

下個目的地桃園平鎮大啖「甕窯雞」料理，其特色係以特殊磚造烤爐加上相思木燻烤的放山土雞，以獨門中藥配方浸泡入味，窯烤30分鐘上桌，而且店裡專用的放山土母雞，據聞為每天從高雄、屏東新鮮直送、當天現宰重約3台斤的放山雞，肉質紮實有嚼勁，比一般肉雞耐烤、好吃，口感也比較好，鮮甜肉質讓大家都說讚！



另外還有一道亮點料理「小卷米粉」，雖然是家常菜色，惟口味獨特、清淡不油膩，讓人食指大動，再搭配著主廚私房拿手菜「客家小炒」，大夥大快朵頤，不到片刻，滿桌菜餚就被一掃而空！當大夥酒足飯飽在座位閒聊之時，看著鄰桌遊客陸續抵達用餐，也提醒著外出的伙伴，也差不多是該收拾行囊，帶著豐愉滿足的心情準備賦歸。

一日遊的旅行，說長不長說短不短，能與志同道合的大夥結伴攜手同遊，體驗寓教於樂的農庄手作，雖沒有飯店的豪華舒適及米其林星級餐廳的環境，卻充滿樸實自然風味，瞭解傳統文化內涵，增進對客家民俗歷史的知識見聞及體會早期農家生活的辛勞，更親近了山林

生態之美，在繁忙的工作之餘，讓大夥走出戶外，身心靈皆獲得充足的休息，蓄積滿滿的正能量，再次大步前行，心中不禁大讚一句「本次活動，順利圓滿成功」！



## 林冠森

### ➤現職：

國防部主計局特種基金處中校財務官

### ➤學歷：

國防管理學院專科93年班  
國防管理學院財務正規班99年班  
世新大學行政管理研究所碩士

### ➤經歷：

預財官、主任