

● 第11屆農村工作坊專題 ●



編按：

每年暑假雖然是班級課程休息的時候，但是對於社大團隊而言，卻是迎接一年一度農村工作坊（全名為「社區教育與農村發展工作坊」）大挑戰的時刻。今年是辦理工作坊的第十一屆，也趁此機會將過去十年的資料做一統整與歸納，以摺頁的方式收錄工作坊的理念、精神、歷年主題回顧等等，有興趣瞭解農村工作坊的朋友們，也歡迎到社大辦公室坐聊，索取這份認真製作的小摺頁。

第四版與第五版呈現的是農村工作坊專題，刊載今年工作坊中，每一小組到農家體驗的心得紀錄，透過精練的文字與精彩的照片，讓我們一同來回顧今年夏季所發生的動人故事。

第一組



農家 | 甲仙五里埔 鄧素琴

組員 | 胡晉維、陳昭宏、王芊鳳、黃琴茹、江怡廷

陳廷軒、李依柔、何遠略、顏循芳、陳昆龍

紀錄 | 江怡廷

這次到素琴姐家做農家體驗，主要的工作是做黑糖。一到了素琴姐家，就先去採甘蔗，大家搭上小發財車一起前往蔗田，七八個人一起擠在車板上，彼此原本的陌生被狹窄的空間拉近，發財車的引擎聲讓大家交談的音量提高，氣氛不由得更熱鬧了。這讓我想到都市裡的公共運輸上，人多得多，卻小心翼翼地保護彼此間殘存的距離，那冷漠和發財車上的熱絡讓我感到鄉村對我的歡迎。

到了蔗田主要是素琴姐和陳大哥在砍甘蔗，第一次來到蔗田的我用不輪轉的台語問素琴姐怎麼判斷甘蔗的甜度和好壞，素琴姐豪邁地咬了剛砍下的甘蔗一口，也砍了幾段分給我們，在田裡當場吃了起來，我從來沒吃過這麼新鮮的甘蔗，印象中甘蔗總是蒼白地排在透明塑膠袋裡，在田裡吃剛採下的甘蔗，多了一股野性的生命力，這又是鄉村的自由給我的一個驚喜。

回到了素琴姐家，隔天一大早開始榨甘蔗汁，接著便開始煮黑糖，從榨汁開始的一切程序都是手工，總共耗了四個多小時，最後黑糖成型了，大家圍著圓桌一起剝著黑糖塊，我想這是機器生產的黑糖廠沒有辦法呈現出來的感覺，悠閒的手工步調也讓我反省，平常在城市裡總是匆忙，在這裡我體會到緩慢的生活不僅令人放鬆，也使人變得細膩，能夠感受更多周遭環境所發生的事，以及它帶給人們關於溫暖、分享的線索。

第二組



農家 | 甲仙關山 賴雲楨

組員 | 邱明萱、歐靜美、許菁珊

楊怡真、林佳穎、賀仲薇

謝艾珊、劉權禎

紀錄 | 邱明萱

來到賴大哥家是午後的事了。晚上一起用餐後，坐在開闊的埕中央談天說地，從賴家、朋友、龍鬚菜到關山無話不聊，這晚我們見證了溫暖的友情，也演練了明天一早要進行採收龍鬚菜的大計畫，夜色漸沉，人情味讓我們擁有了一夜好眠。

早上五點在涼爽的晨風中醒來，賴大哥說採龍鬚菜前一定要先去看灌溉龍鬚菜的水源頭，水和泥土一樣是孕育好品質的重要元素之一，我們跟著賴大哥的腳步開始往海拔五百公尺的丘陵地上走，走過樹木高聳的林地也走過泥濘路，一路上賴大哥跟我介紹了好多動植物，好像在上一堂「我愛大自然」的課程，大哥則是最好的一本活教課書，走了許久，踩在八八風災橫掃過的足跡上，我們終於來到源頭，飲一瓢甘泉後，心滿意足地往賴屋走回，整裝後我們前往龍鬚菜園準備進行一日一宿的回報。龍鬚菜採收必須從有鬚的往下摘一段，每一隻菜必須等長，量到達手握的一把後即可成為一束，過程中每折一段都可以聽到啵啵啵，那清脆的聲音感覺每一株龍鬚菜都有著飽滿的生命力，很喜歡土地傳給我們的每個訊息。一區採收完後我們又前進到下一區，繼續採收作業，我們邊採邊聊了很多農家事，作物、人物與動物都是範圍，在陽光底下雖然汗水不時的滴落禾土，但也覺得時間很快就過了，過程裡發現摘龍鬚菜看似簡單的動作但其實真的很不簡單，要能精準的「折、摘」需要很多經驗的累積，我們這些一日農夫的三腳貓功夫差的遠了，雖然我們的把數不少但能搬得上檯面的非常少，怕拖累到賴家的品質，我們還是買了大部分自己採摘的龍鬚菜，也帶回到會場跟大家一起分享我們的成果。