

## 和社區共生的有機柑仔店——綠禾塘

讀 0

推文

2017-01-12 記者 王沛軒 報導

近幾年以來，台灣的食品安全问题風波不斷，社會大眾也開始越來越注重食安議題，紛紛積極的追求「健康、樂活、永續」的綠生活概念——正是這樣的生活概念，促使了綠禾塘這家店的誕生。綠禾塘是一家以直接販售在地農產品為主的「社區型雜貨鋪」，重視農產品的資訊透明化，也持續關注友善農耕等食農教育問題，它的存在，為新竹縣竹北六家的社區提供了一個更友善，也更安全的採購平台。

### 小舖飄香 柴米油鹽醬醋茶

推開木製的小門，走進綠禾塘，最先感受到的是店內不同於一般生鮮超市的木製裝潢，少了晝光色燈泡的冷冽，多的是昏黃的燈光所散發出的溫暖感。「妳好，崖係秋月（我是秋月）」，臉上堆滿笑意，迎面而來的是綠禾塘的老闆呂秋月女士，用著一口道地的客家話說到。



綠禾塘創辦人呂秋月。（王沛軒/攝）

座落於新竹縣新瓦屋——全台唯一的客家文化保存園區內，綠禾塘以新竹縣五峰一帶的在地柳杉打造店內空間，架上琳琅滿目的農產品，也皆是由新竹的在地小農和庇護工場所產；身為綠禾塘創辦人，同時也是現任老闆的呂秋月，則來自新竹縣新埔鎮枋寮的客家庄。

「簡單來說，就是柴米油鹽醬醋茶，舉凡一日三餐所需，都是我們販售的範圍」，綠禾塘主要的經營項目以銷售農產品為主，也是店內主要的營收來源。架上的新鮮農產品除了強調地產地銷的在地性以外，更需要符合對環境、對土地友善的耕種農法；除了食材販售，綠禾塘也有提供許多自行手做的加工食品，和搭配季節性而生的限量餐點。「居民只要有一餐願意來綠禾塘選購食材，那就會是一項收穫」，呂秋月是這麼認為的。

### 將市集帶進室內 打造社區型柑仔店

談起綠禾塘的成立，呂秋月說道：「只能說自己真的非常的有幸，可以趕上這樣的時機」，因曾任職於「柑仔店有機連鎖超市」，而開始接觸了有機農業、友善農耕這個領域；當時的她，除了柑仔店的本業外，同時投身清大綠市集的草創計畫，也積極參與新瓦屋綠市集、新瓦屋水稻生態園區的運作規劃。直到2013年，新竹縣文化局從客家委員會接手新瓦屋園區的管理權，並決定委託在地居民來改置現有空間時，她，便成了社區心中的最佳人選。於是她投身店舖的規劃，並決定將綠市集「提供生產者與消費者之間的交流平台」這樣的概念帶進室內，同年綠禾塘正式開始營業，也成為園區內第一個委外經營的店舖。





綠禾塘的外部招牌。(王沛軒/攝)

「這個產品是哪裏來的？」是呂秋月在接受訪談時，時常掛在心上的一個問題。草創初期，她透過以往在綠市集所累積的人脈和農友之間的輾轉介紹，尋找自己所熟識並信任的農友並親自拜訪，希望能以一個共同的理念——綠生活的追求和友善農法，來透明化產製的過程，減少對食物過度的加工，最終再以合理的價格收購，使得店內的食材選擇也越趨多元和豐富。「理念才是我重視的，『有機』並不是透過一張檢驗認證單就足夠，雙方之間的信任才是最好的憑證」。

這樣的合作模式，讓農友們不需要承擔大量生產的壓力，配合季節性的耕作、休耕，也是友善土地的最好方式；不僅小農受惠，對綠禾塘來說，以買斷的方式收購農產品，也可以減少自己的庫存壓力；消費者更能在資訊公開、透明的情況下，檢視食材的產地來源。「很多客人都會問：『今天這個菜是哪裏來的？』，我們必須清楚他的來源，如果連自己都不知道商品來源，又要如何和客人說明呢？更多的時候，我們賣的不只是產品，而是『承諾』」，呂秋月說到。

綠禾塘藉由這樣的產銷模式，和社區的居民維繫一定程度的互動。有時，甚至以雜貨店的型態，開放居民「寄賣」自己製作的任何物品，舉凡竹編、編織……等手工藝，「人情味」是綠禾塘最豐腴的資產。



綠禾塘商品陳列架。(王沛軒/攝)

### 當蔬果遇上咖啡 耕讀計畫新挑戰

在綠禾塘開始營業一年後，一名來自新竹縣竹東的客家青年，咖啡達人陳河志，也來到了新瓦屋園區，並提出了共同合作經營綠禾塘這個空間的想法。於是「咖啡」進駐，店鋪也正式更名為「綠禾塘·翔頂咖啡」。乍看之下是個相當突兀的組合，但呂秋月則認為，翔頂咖啡的加入可以吸引更多青年的消費族群，且藉由「創意咖啡」的展現，來結合咖啡與農友所提供給綠禾塘的食材，讓兩家店能互相成長。

在翔頂咖啡進駐的同年，綠禾塘受邀成為新竹縣文化局所舉辦的第一屆「耕讀生活趣」活動的主辦方，這對兩間店來說無非是個新的機會和挑戰，好讓友善耕作的想法可以真正落實於土地上。而2014年，也正是聯合國所訂定的國際家庭農業年，綠禾塘藉著耕讀活動的舉辦，將一系

列關於食農教育的課題規劃進去，再透過靜態展的設置，把食安問題、基因改造食物、食物里程數、碳足跡……等資訊提供給社區居民，並邀請學校機構一同參與新瓦屋稻田的耕種。

和文化局合作是綠禾塘成長的一個起點，以店舖為中心點，擴大和社區、學校之間的連結。呂秋月甚至藉著自己小時在客庄務農的經驗，將這些經驗設計成可以體驗的活動，並分享給參與耕讀計畫的民眾。對於兩年耕讀活動的舉辦經驗，呂秋月則認為，最大的收穫不在於獲得多少利潤與知名度，而是希望藉由綠禾塘的存在，能對社區產生更實質的改變，「因為耕讀計畫，綠禾塘被大家看見，但是在無形之中，對六家這邊的學生和居民所產生的影響，才是最令我感動的」。

### 從社區 找回客家人的DNA

綠禾塘在這三年間業績成長逐漸趨於穩定，且藉由社群網站的照片記錄和書寫，也漸漸打開了知名度。「我們就是一個平台，但客人來到店裡，除了購買外，是不是還能獲得一些資訊？」這是呂秋月不停在思考的一個問題；「可以看得出來，社區的居民對有機食材的來源和品質相當的要求，也會詢問我許多關於這些食材的知識」，身為前台收銀工作的店員曾佑新也這麼說。

為了回應這個問題，綠禾塘·翔頂咖啡在經營方面，除了各自的農產品與咖啡銷售外，也時常運用這個空間用來舉辦講座，每半年則固定會舉辦大型的講座和音樂會，作為對社區的回饋，希望讓社區對這裏產生更多的認同，不定時舉辦工作坊，教導社區青年夫妻簡單的食物烹煮方法，冀望能減少依賴外食的生活型態，藉由食材的運用，讓土地能直接回饋給客人。

「新瓦屋園區內的所有店家都像是一個共同體，而我特別想在這裡找回客家人的DNA」，呂秋月心目中對於客家人熱情、好客和堅韌的特質充滿了期待，但卻從來沒有高估自己去做到什麼。「如果綠禾塘這個經驗是成功且可以複製的，那就該繼續傳承和分享，許多百年老店之所以存在，是因為它有它的堅持，像我們這種小的社區型農產雜貨舖，也有它生存的理由，而如果不放棄，這是可以做到老的」。

### 延伸閱讀：

[咖啡飄香綠禾塘 翔頂咖啡新活力](#)

[小檔案：《綠禾塘》](#)



咖啡飄香綠禾塘 翔頂咖啡新

活力

小檔案：以立國際服務



▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0