

厚食聚落 體驗食物的深度美

讀 0

推文

2019-01-02 陳品文

繁忙又快速的生活步調，上班族和學生對「外食」再熟悉不過，每當我們一口接著一口時，有誰會特別注意它的原料是什麼？厚食聚落對於新竹來說，彷彿一座世外桃源，佇立於這座高科技的城市中，向每一位顧客訴說食物最原本的味道。

節氣飲食 嚐出深度與感動

厚食聚落的「厚食」取自客語好吃的意思，也包含與人、與環境共好之意；「聚落」則與市集產生對比，市集以商業性買賣為主，聚落更像是一個社群，每一個小舖之間並非商業上的競爭關係，反而像居住在同一社區的人，一起討論如何讓環境變得更好。



厚食聚落除了發展與顧客的縱向關係，也經營舖與舖之間緊密的橫向關係。（陳品文 / 攝）

在這裡一共有七間小舖，分別是豆坊、油坊、發酵坊、烘焙坊、冰果室、咖啡吧以及社區廚房，象徵人一日所需的營養：蛋白質、油脂、微生物、澱粉、蔬果以及飲品，社區廚房負責則將每個小舖的營養元素集結起來，為客人獻上最天然的饗宴。厚食聚落也提倡「節氣飲食」，在對的時間吃最新鮮的食物，員工黃義智解釋：「我們認為這才是吃食物的正確方式，吃當季產出的作物才是最新鮮的，也因為盛產的價錢最為漂亮，對生產者和消費者都是一件好事。」

其實走遍每一個小舖，都會發現每位職人的堅持，例如豆坊堅持不以石膏作為豆腐的凝固劑，而是採用最天然的方式——鹽滷，並且每一顆黃豆、黑豆來自哪裡？是誰種的？都清清楚楚。「你去買豆腐會去看黃豆哪來的嗎？上面只要寫非基改我們覺得就很厲害了！」總經理黃仁棟大笑。在快速發展的年代，許多事物因大量、量化而被忽略，厚食聚落翻轉我們對食物的想像，運用「體驗」的方式，而不單只有產品教育。當食物來到面前，讓每一位消費者了解它的原料是如何被對待，舉凡咖啡豆的來源與烘焙方式，或是食材如何被烹調等等，彷彿是看一部紀錄片，從幼苗至茁壯、從收成至製成，了解眼前食物的歷程，不再只是吃這麼簡單，也被它所承載的深度而深深著迷。

追本溯源 為日常增添感動

提到新竹這座城市，遊客第一個想到的在地美食非「米粉」莫屬，因此厚食聚落特別參訪一間新竹的「純米」米粉工廠，才發現米粉其實和我們想像得很不一樣。純米米粉堅持用手工製作，不會為了Q度而添加任何東西，半夜兩點就開始工作，為了趕在太陽最大時將米粉拿去曬乾。除此

之外，純米米粉因具有黏性，必須用手一絲一絲地把它梳開，好讓風穿過所有縫隙將米粉吹乾，為此就比起一般外面販售的米粉，要多耗費好幾小時的時間。

實際走訪工廠，了解純米米粉的製作方式後，咖啡吧職人Hannah眼睛發亮：「跟你放一包米粉在那邊感受完全不一樣，原本都不會想買，看完他們做的方式，回家就會很想一直吃米粉。」看見米粉背負了老闆的堅持與溫度，我們與米粉的距離不再遙遠，吃著吃著也就吃進心坎裡。黃義智自豪地說：「我們希望別人從外縣市來，要吃米粉不是只能去城隍廟，在厚食聚落就可以好好體驗新竹真正的米粉！」

其實每週一二休園，都是厚食聚落認識自然的好時機。黃總總是把握機會，帶領職人們一同拜訪小農，不管在台灣的哪裡，跋山涉水都不嫌累。最近一次他們拜訪了種植愛玉的農夫，一提到愛玉Hannah眼睛炯炯有神：「我今天才知道愛玉有分公株和母株，靠小蜂來授粉，如果沒有小動物來授粉，他就無法產出愛玉籽，所以不能灑農藥，會害小蜂死亡無法傳遞下一代。」即使厚食聚落目前並沒有販售愛玉相關的產品，但因為看重愛玉為台灣特有種，又採用不傷害自然的方式，黃總先透過拜訪深入了解，期許未來能有其他方式讓這樣的精神散播出去。



透過拜訪愛玉農夫，讓職人們又再一次學習與感動。（黃義智 / 提供）

生計與生活 可以很簡單

因為厚食聚落對原料的堅持，不禁令人好奇其創立契機是否與食安問題有關？答案總是令人意想不到。黃總一開始創立的動機，其實是有感於年輕人回到一個社區該怎麼擁有生計？皺了一下眉頭他說：「想要獨立生活需要一些方式，難道只有到大公司上班才能維持生計嗎？」職人Hannah思考一下後回答：「我覺得厚食聚落的理念，其實可以在每一個小社區體現，它不一定要像我們有這麼大的地方，可以從一個點開始。」

因為規模經濟，如今賣場一棟建得比一棟大，賣場裡的每一個空間都被填得很滿，而黃總和職人們相信起步可以很簡單，或許先從一間咖啡店開始，透過社區之間的交流與支持，直到確定可以維持生計後，再讓社區加入不同店鋪，慢慢立體化。

除此之外我們也改善了生活品質，Hannah笑著說：「在這裡工作就像是修行人，變得比較無欲無求，生活因為沒有外界的刺激所以簡單。」不只是飲食的觀念會被糾正，生活追求的東西也變得不一樣，並不是說放棄了慾望，而是了解生活其實不需要太多裝飾與添加，簡單也可以很幸福。

用食物打開 人與人的連結

採訪至一半，冰果室職人宇翔便迫不及待分享最近新出的產品——火龍果冰棒。才剛拿到手中，宇翔神情一變立馬認真起來：「這冰棒其實只有一半是火龍果，另外一半我加了鳳梨。鳳梨有一半是用熬煮，另一半是生的，這樣子它的酸度會比較夠，沒有酸很多水果的風味會出不來。你吃的時候會吃到鳳梨的酸與甜，還有火龍果本身帶點青草味，這樣合在一起會是和諧的。」誰能想到在你迫不及待咬一口冰棒前，還得聽老闆囉唆一番，不僅製作過程，連原料也都清楚向你解說。

奇妙地是原本看似平凡的冰棒，在這瞬間變得更加迷人，每咬一口，職人細心製作的畫面便自動放映眼前，厚食聚落之所以不一樣，便來自這裡。

透過解說，職人與顧客便產生對話，其實人與人之間也需要一個方式，可以透過一杯咖啡，或是一塊熱騰騰的豆腐。「有些東西太快就容易忽略掉，匆匆就過去了，我們現在停下來講話就是現在世界上最重要的事。」即使從未見過面，這短暫的採訪時光竟讓黃總感到十分珍貴。這也是聚落的價值所在，一個理想的生活應該是在這種環境中，大家可以互相交流，一起看一起學。



咖啡吧的位置雖然不多，但只要一杯咖啡，職人與顧客間便能開始對話、產生連結。（陳品文 / 攝）

展望未來 新據點新嘗試

開園即將年滿三年，厚食聚落又將迎來一大突破。在鄰近交通大學的一塊腹地，秘密規劃新的園區——「將軍村」。從厚食聚落邁向將軍村，黃總有一個心願：「我很想把製造的流程放在將軍村，我們這邊做了一點但還不夠，我們這有榨油機，但豆腐進不來。」而將軍村廣大的腹地正給予這樣一個機會，在這裡不單有吃和體驗，還能將前端製作流程一併展出，更多元素互相匯集與交流，迸出更多火花。

一點一滴聽著黃總心目中的藍圖，將軍村就在眼前浮現，食物森林種植各式各樣蔬果，剛採收的食材進入廚房烹調，顧客觀賞一道道佳餚的誕生，並親自製作食物的器皿，學習用竹子做一個小瓢羹，或是親自磨粉參與米粉的製作過程。這是將是一場豐富無比的盛宴，取之自然、認識自然並回饋自然。

年底即將開幕的將軍村，將帶領厚食聚落邁入新的里程碑，新的據點依舊訴說著最初的精神，從餐桌上的追本溯源，發覺食物的深度與價值，透過認識與體驗喚醒大眾不以為然的心，得以為日常帶來更多感動並體現於生活中。厚食聚落隨時準備好歡迎你，放慢自己的步調走進這裡，可以逛逛小舖，可以坐在大樹下吃一碗麵，或是盪個鞦韆享受純樸簡單的生活，最重要的是別忘了發現——食物的美。

▲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