



◀ 田裡腳印與時並進，新年版喜洋洋。

# 田裡足跡 齊步走！

◆ 編輯室 整理

綠色保育農產品，產地直送！在每週六、國立台灣博物館南門園區的「田裡有腳印市集」裡——全台第一個以保育和農業生產為主題的市集。

除了可以買到綠保農產，在這兒，還可以聽到農友溫暖誠摯的故事分享。這時會深深感受到：我們嚮往的食物滋味，不該只是精緻食材加精湛廚藝，還應具有種子飽滿的能量、泥土芬芳的脈動、農友心力的澆灌、老天慈悲的眷顧，以及能與聚居在土地上的所有生命大方共享。

▼ 田裡市集，傍著優雅、藝術感十足的台博館。



# 尋覓麥芽糖的原點

——吳信國散發手作的感動

◆台北 陸樓

逛田裡有腳印市集，不只採買食材，還有

機會欣賞農友結合環保的藝術創作。「法瑪斯

特有機農場」攤位人群圍繞，除了試吃不同風

味的手作麥芽糖驚豔味蕾，擺放農產品的手作

「四季桌(季節桌)」也是吸睛的焦點。

當人群愈聚愈多時，想和農友多聊個幾

句，似乎要排隊了。來自南投埔里的農場主人

吳信國連忙說：「不忙做生意，分享生活才是

重點。」自己快樂過生活，也希望把快樂分享

給身邊人。

## 塑完泥窯去種麥

當初在內地工作的吳信國，一心想著：

「為何要離鄉背井、拋妻棄子，過著流浪般的

日子，只為了賺取微薄的收入？」想開了，決

定返台與家人一起品嘗人生的酸甜苦辣，「我

們要的是快樂過生活，而非認真去賺錢。」所

以，有機農耕、經營民宿、手作木藝等，都是業餘的工作。

在吳信國看來，人生最快意的事，莫過於親自動手做。為提供民宿客人具特色的餐點，他以山上的泥巴做窯來烤披薩。泥窯烤出來的披薩有迷人的柴燒香氣，還有一分難以掌握的「不確定性」，讓人既期待又怕受傷害。頭腦靈活的他想著：「既然可以烤披薩，就可以烤麵包囉！」就用進口麵粉，親自做麵包。

長期使用進口原料後，他又思撥出三分地種麥、磨麵粉：「也許不敷成本，但人生不只營利而已，耕耘的過程或許才是最大的享受與學習機會。」殊不知，考驗接踵而來。

取得種子，是耕作的起步。台中大雅是台灣小麥的產區之一，當他興沖沖趕到大雅農會選購麥種，不料，農會人員說明：「因為與金門酒廠契作，所以不能出售麥種。」失望中意外獲得擁有麥種的農友訊息。但這位農友願意

▼手作麥芽糖的原點，竟從這座烤披薩的泥窯出發？（左為農場主人吳信國）



出售的量，不足以供應三分地的耕種。於是，第一年的麥田耕種，以留種為主，隔年才有足夠的數量。

### 收成之後是考驗

從未種過麥的吳信國，從提供種子的農友得知：「小麥與水稻都是禾本科，兩者的培

養與成長方式差不多，只是耐寒又耐旱的小麥管理比較簡易，不需泡水，適時補充水份即可。」以埔里地區而言，十一月中旬天氣逐漸轉涼，他於此時以最簡單的撒播方式，再用中耕機稍微翻土一下完成播種工作。當小麥不斷分蘗、成長之際，埔里地區的冬雨適時適量補充了麥田的水分，不須費力管理就可以等待收成。

「撒播後，就等著收成了。」他津津樂道採自然農法栽培作物的好處。即使小鳥、老鼠等田間常客造訪，他也任由牠們自在活動、自由覓食。隔年三月，綿綿春雨滋潤下，金黃麥穗搖曳麥田。然到了收割時節，卻無法找到願提供小面積服務的專業收割機業者。轉眼清明將至、梅雨要來了，小麥就快成熟落地，他不得不靠人工採收。

接下來的脫殼又是一大難題。若是少量的小麥，曬乾後敲一敲、打一打即可，可是三分



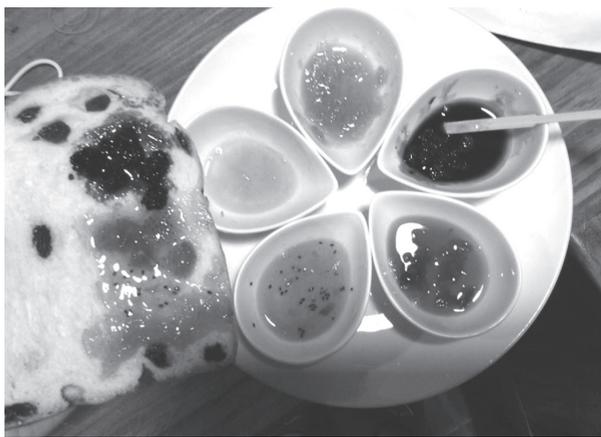
▲從種子化身綠芽，小麥變變變。

地的小麥必須尋求專門的碾米廠，但「麥粒的韌性與稻穀不一樣」，碾米廠老闆表明愛莫能助。最後，還是靠人工把小麥「滾」下來。

## 意外傑作麥芽糖

費工費時收集了八百公斤小麥，等待磨麵粉。但麵粉廠老闆一次以十公噸的量起跳，看樣子又要親力親為了。終於磨出麵粉來，豈知台灣小麥蛋白質含量較少，麵粉筋性太低，且全麥粒研磨筋性更低，製粉率約六到七成，不適合做麵包，只能做蛋糕，「得來不易的小麥，除了做蛋糕，還能做什麼呢？」吳信國中浮現兒時歡樂記憶的麥芽糖，其原料就有小麥，可是麥芽糖如何做呢？

吳信國的鍥而不捨，感動了太太陳美玲，因此，中興大學外文系畢業的她，回母校尋求農特產班的支援。不在課程規畫內的麥芽糖製



▲各式風味麥芽糖，好吃又吸睛。

作，老師願意安排插入，但有一個條件：「要先培育小麥芽。」陳美玲以自家種的小麥，幫全班孵小麥芽。皇天不負苦心人，小麥芽真的孵出來了！

不見光培育嫩黃的小麥芽約五公分即可採收，絞碎後的小麥芽結合蒸熟的圓糯米，分別加上自家種植的鳳梨、柑桔、洛神、桑椹等，

▶ 吳信國巧手製成的木拼圖(下圖)、四季桌。四季桌上除了展示的農產品，還有一隻可愛的穿山甲——法瑪斯特有機農場裡的綠保動物。



再以傳統方式熬煮製成。沒有添加任何化學合成添加物的各式風味麥芽糖，有別於傳統市售的硬質麥芽糖，可以直接沖泡飲用，也可以當成果醬塗抹食用。

雖然製作麥芽糖的過程坎坷不斷，但他明白：「事情的過程比目標的達成更有意義，這聽起來再簡單不過，但並沒有幾個人能真正心領神會。」

## 匠心獨運木藝品

除了從下麥種到產出麥芽糖，全程手工化，擁有一雙巧手的吳信國，也常常化腐朽為神奇。他說：「木工廠剩下的檜木、香杉、山毛櫸……這些好木料，丟了實在太可惜，如何

再生利用呢？」他匠心獨運，將小塊木料製成唯妙唯肖的十二生肖、各式木拼圖，以及為了因應季節更換擺飾而設計的多層「四季桌」，搬到市集後成了農產部展示櫃。

擅於資源回收再利用的吳信國，從國小、國中搬回淘汰的課桌椅，運用巧思做成獨一無二的民俗新家具。「我將淘汰的東西賦予新生命，它們就不是廢棄物了。」他覺得生活的重點，就在享受過程，而且物盡其用、惜福惜物，更有踏實的感覺。

言談中，消費者了解農場主人耕作初衷與創作巧思，對這迂迴曲折的劇情聽得津津有味之餘，回報一句溫暖的肯定，就能輕易call-in農友的心坎，而且不怕被占線喔，歡迎消費大眾加入聊天、插播的陣容。