

公館鄉芋頭與客家風情

「君自故鄉來，應知故鄉事。」

故鄉的人最親，故鄉的水最美：

苗栗人徐滄淇說起家鄉事，迫不及待的要向讀者推薦，

公館鄉的芋頭和北坑溝上的永和山水庫。

滿園香芋是鄉親們終年辛苦的結晶，

永和山水庫則是少年生長記憶的一部份。

聽徐滄淇細述他的故鄉，

是否也牽動你「話我鄉情」的思緒？

苗栗地區是客籍人士聚居之處，

客家人的吃苦耐勞，

讓山多地瘠的土壤結出豐美的果實，

三灣梨、大湖草莓、公館紅棗，還有檳榔芋…

客家女性的傳統手藝，

造就了公館福菜、榨菜、梅干菜、紫蘇梅…

請看玉英創造豆腐乳產業的故事，一步一腳印；

請看彭大妹利用稻草編製汶水茶壽，慢工出細活。

主編・余淑蓮





芋香滿園

如果您開車經過苗栗，請下苗栗交流道，苗栗人的純樸熱情會讓您留下難忘的回憶，苗栗的特產也會讓您覺得不虛此行、滿載而歸。當然，載什麼回家，要看您是在什麼季節到訪。『七月紅棗八月梨，九月柿子趕上集』，紅棗、柿子都在公館，梨與楊桃在卓蘭

。採草莓要到大湖，時間是十一月到翌年四月。這些，正如南苗的玉英豆腐乳、公館的紫蘇梅——日本人的最愛，可能您早已耳熟能詳了，在此不另贅敘，換一種您可能比較容易忽略，卻是一樣屬於本地特產，值得大書特書的「公館芋頭」，通稱的「檳榔芋」。

公館鄉的芋頭栽植發濫觴於二十多年前，發源地是公館與大湖途中的石牆村，早期只是零星的栽培，供自用或是小量販售，至七〇年代前後，有屏東商人造訪，本來只為批貨以補市面之青黃不接，卻意外發現本地芋頭品質優良，口感絕佳異於別處，試銷之後大受市場歡迎，乃著手自行租地大面積種植，因銷路暢旺、價格看俏，遂帶動本地人群起效尤，二十餘年間，公館芋的種植面積由原先之零星狀況演進至84年之360餘公頃，合約7,000公噸的年產量。分布區域也由石牆村一隅擴張至公館鄉全境，遂成專業區規模。

這短期間內自動形成的芋頭專



■ 公館鄉芋田面積，到84年已擴增至360餘公頃，合約7000公噸年產量。
(邱順延／攝)

業區，成功其實並非偶然，而是隱含著許多農民的辛苦耕耘與不斷的研究改進，所累積出來的口碑，品質可靠殆無疑義，否則一批批從屏東、大甲、台中與台北來的大盤商為何總是虎視眈眈的急於蒐購，在台北的果菜批發市場內，只要是來自公館的芋頭，價格一定比別處來的要高過一成以上。公館芋頭不但佔盡風味口感的優勢，也更耐儲藏，據說帶土貯存可達半年以上，因此長年需要芋頭原料的行業，如餐館、芋仔冰廠、糕餅業和粉圓商等，常會指定購買公館芋頭。選擇公館芋頭，還有一個重要的理由，就是它獨特的淡紫顏色，正好是絕佳的天然色料。

您不用懷疑本人憑空吹噓，其實公館芋頭並非浪得虛名，而是確有其地理背景。據筆者拜訪一位家住石牆村，經營芋田已有廿年經驗的林德政先生，知悉公館鄉的土質是重要關鍵，因為這裡的土質含有很高的石灰質成分，這種土質特性一般不利於作物生長，但是卻恰好

適合芋頭，加上本地水源充足，對長期需水的芋頭而言，正所謂得其所哉。另外，還有一點也很重要，就是本鄉靠後龍溪北岸，春風吹過河谷，也照拂著芋田，正是促成芋頭生長旺盛的重要因素。這種種因子的匯聚，造就風味獨樹一格的公館香芋，也就不足為奇了。

標準的公館芋頭栽植季節是在元宵節前後，採收則在中秋節以後，但由於每十月以後就有人開始栽種，因此整個產期可從八月到隔年一月持續達半年之久。芋頭的產量十分可觀，豐產年每分地約可採收4,000到4,500台斤。至於收益，在早年因生產量少，有點物稀為貴的味道，價格十分誘人，但目前則因市場已漸趨飽和，芋農也只能說如果沒有病蟲害的話，是比種稻要好些。但是卻很花工，工又不容易找，只有靠自己，能種多少算多少，種兩甲地已經算很厲害的了。

芋頭在我們的飲食生活中算是副食品，但在原住民的傳統裡，卻是重要的主食。吾師廖大牛先生曾



提及他當年在山地農牧局局長任內時，一度到蘭嶼推廣種稻，結果發現原住民多半興趣缺缺，大出其意料之外，據稱原住民不願捨水芋種水稻的理由是「芋頭那麼大顆都不夠吃，稻米這麼小粒怎麼夠？」傳為笑譚。也證明芋頭在飲食文化歷史上有其重要的地位，連東南亞許多地區都一樣，其中原因無非是由於芋頭易種、易長及易於料理等優點而獲青睞。

種芋的方法其實與種稻相似，一樣要引水灌田整地，秧苗取自老芋週邊萌生的芽株，底部帶有一顆「芋卵」的，新種戶要向別人購買，得付出一株一元左右的代價。芋卵最是好味，用水煮熟剝皮沾醬油當零嘴吃，如鵪鶉蛋大小的，剛好一個一口，是一種獨特的享受。由於芋卵數量十分有限，一般農戶多半不會拿來賣，因此就算有錢也沒處買。

據林德政先生表示，早年種稻利潤較好，但全靠人力，比如犁田、整地、插秧、除草、割稻和挑穀擔等等，都是很耗費人力的工作，時至今日，情勢剛好逆轉，以前割稻的人力統統被機器取代了，種稻的工作只剩下偶爾巡巡水而已，但是種芋仍然還須仰賴人力。兩相比較，雖然年頭好時芋農較被看好，但也有碰到血本無歸的時候。像是碰到颱風，芋葉就極容易受到風害，連帶影響生長，而且芋頭受到搖晃鬆動根基則不易再長大，雨下太久也不好，因為芋葉會爛掉，也常因此滋生病媒。

又比如去年，雖然沒有颱風災害，但芋蟲卻肆虐得厲害，常常一夜之間滿田的芋葉被啃得稀爛不說

■種芋很花工，工又難找，只有靠自己，能種二甲地已經很厲害了。（王二郎／攝）



■經營芋田有20年經驗的林德政先生。（徐滄淇／攝）





■從水稻田轉作的水芋田。



■芋頭在蘭嶼原住民的飲食文化歷史上，有其重要地位。(余淑蓮／攝)

，有的蟲還貪婪的一直啃到芋頭，而且這幾年來出現一個致命的問題，被芋農稱為芋田之癌的病毒，據說這種病毒目前仍然無解，感染的芋頭會從基部開始腐爛，就算不是全爛，也已經完全失去了商業價值。老芋農說可能是氣候變化的結果，或是長期施用化肥造成土壤酸化所致。

對於病毒的危害，目前唯一的對策就是換地輪作，雖不能根除，但至少可減輕損失，如自有土地無法供應輪作時，就要向別人租地，每分地一年的租金大約要3,000元，當然，這是一筆開銷負擔，也存在許多風險，像去年價格曾經低到一台斤5元就相當淒慘。

芋蟲之害，我是首次從一老農婦口中得知，說它一夜之間把整田的芋葉啃光，尚不是重點，可怕的是在啃光以後集體換田的遷移景觀。據稱，夜裡常見這些芋蟲成群結隊爬過溝渠、攀上柏油路面，像一支攀山過海的綠色大軍，決心要噬盡每一塊芋田才肯罷休似的，由於老農婦堅持不肯以大量農藥壓制，說那樣做對消費者不道德，問題於是難解，讓我甚至感覺身為農業行政人員，卻愛莫能助的羞愧。

筆者曾詢問芋農，為何市面上一顆一斤多的芋頭經常賣到五、六十元，而他們卻只能拿到不及一半的收益，為何不自己嘗試組織共同產銷合作社？沒想到卻不小心『踩到芋農的痛腳』，您猜怎的？原來多年前他們也曾興致勃勃地開會討論並推舉一個很聰明的人當總幹事，然後大家的收穫就由這人負責運往果菜市場。正當大家沉醉在佳評如潮之餘，芋農忽然發現，不但貨



款分文未得，反而接獲通知要補繳一筆為數可觀的手續費，總幹事卻已不知去向，從此無人願意再提共同運銷之事。而我終於明瞭，原來芋農難為主要是時常要對付大尾、小尾的芋蟲。

寫到這裡，我想還有一件事情未曾交代，其實以前我也不知道的，如果您現在終於知道了，也為時未晚，至少不比我晚幾天，您知道嗎？芋頭會越長越矮！怎麼可能？不信你七月去看時，您會發現芋葉大如荷、高如人，芋農穿梭葉間施肥，無限的辛苦可以看得見，但是您可能想不到芋葉會『咬人』，身體皮膚只要接觸就會癢，甚至只是被芋葉上洩下的水珠沾到也不能倖免，這是由於芋頭全株都含有草酸鈣成分之故。但是您如果十月再去

一趟，保證一株株的芋都明顯矮了半截，芋葉田田的景象也不見了！芋田像是被疏開一半植株般的空蕩，為何如此？有人說這道理就跟人的生命歷程是一樣的，老了就會變矮，有人則說是因為養份都跑到下面變芋頭的緣故，其實，真正的原因應該是原來又長又高的營養葉凋萎了以後，新長出的莖幹卻較短，而觀者不察，以為真的會縮短。

芋，這種原產熱帶亞洲的作物，在您的心目中，是不是只有芋仔冰、芋粿的印象呢？到九份，您大概吃過美味的芋頭粉圓，原料中說不定就有公館的產品，在我的記憶裡，芋頭煮稀飯加幾片九層塔的滋味，堪稱一絕，芋頭蛋糕好吃又好看。其實芋的用途還不只如此，多餘的莖葉客家人稱為「芋荷」的，

就被大量批往藥廠，據說是用來提煉某種治糖尿病的醫藥成分。

芋頭則是我向您推薦的健康食品，根據洪建德醫師表示，芋頭富含鉀質，可消除疲勞、防止高血壓，而且因熱量低，食之無發胖之虞，它獨特的黏液有助於消化道暢通。從芋田返回，在妻孥的協助之下，老芋農慨贈之全株數枝，一一分解，芋與芋荷分開料裡，粉蒸芋頭排骨與用薑絲燜成的糖醋芋荷令一家人吃得齒頰留香，心想這大概就是鄉土吧。我當然很感激芋農的盛情，更感激上蒼送給苗栗這片貧瘠之地這種好土產，您是否也來一趟鄉土之旅，同我們共享芋香呢？

■



■芋頭是健康食品，地上部份的葉柄，客家人稱為「芋荷」，閩南人稱為「芋橫」，也是風味不俗的鄉土蔬菜。（吳昭其／攝）

■ 採收葉柄的芋品種



■ 目前栽培最多的芋品種



■ 目前栽培最多的芋品種

關於台灣芋

學名：*Colocasia esculenta* Schott

英名：Taro, Dasheen, Eddoe,

Cocoyam

別名：芋頭，芋艿，芋仔

自東南亞、大陸華南地區及日本引進。塊莖營養豐富，含大量澱粉，可做為主食、副食或糕餅點心。葉柄亦含多量的鈣、磷、鐵、維生素A及C等，可作為蔬菜食用，或加工醃漬，風味佳美。

台灣的芋目前栽培最多的品種

是「檳榔心芋」和「高雄1號芋」，多以水田方式栽培，是以採收「母芋」用的品種；另外還有旱田及山坡地栽培以採收「子芋」為目的品種，以及葉柄用品種。高雄區農業改良場收集了70餘個台灣芋的品種及品系；花蓮區農業改良場則研製32道芋頭點心和菜餚。詳細栽培資料可以參考《台灣農家要覽》農作篇（2）或豐年叢書《莖菜栽培》。

鄉



玉英豆腐乳 愈陳愈香

朋友說「玉英」豆腐乳和她的系列醬菜多麼的好吃，風味多麼的獨特！尋尋覓覓，買來一罐豆腐乳試吃，果然不一樣就是不一樣！好東西要與好讀者分享，作一趟專訪是必要的。

到了苗栗縣公館鄉福星村的「玉英農業食品加工廠」，原來他們工廠與住家毗連，典型的家庭式中小型企業。這創出「玉英」品牌的郭家莊四周是田園，後枕一脈青山，空氣清新得像森林遊樂區似的。訪談後才知道一個整潔乾淨的環境對於食品的衛生、風味、鮮度等品質的影響是直接的。

「玉英」的創業者郭渠泓、郭江玉英夫婦把時間配算得很準，那個早上他們去爬山，然後去主持當地扶輪社當天舉辦的書法活動，爲了筆者要造訪，書法會場交代一下就趕回家。見面後，怎麼看他們夫婦都不像六十歲左右的人，應是注意運動及忙碌之故，郭先生說「愈老愈多事」，那不是無奈，是對生涯的一種肯定。

創業惟艱，從困苦一路行來

郭江玉英先祖本居東勢，她父親於13歲那年隻身到苗栗舅公家當

長工。一段時日後轉到苗栗青果合作社工作，開始與蔬果有了接觸。台灣光復初期首度製售醬菜，後來慢慢轉型爲專門做豆腐的行家，由於堅持一貫的高品質，口碑一向甚佳。

新竹高商畢業的郭渠泓，在當時算是高學歷了。郭家本營碾米廠，郭渠泓與江玉英結婚後即放棄碾米工作，在苗栗貨運當司機；由於江父需要人手，郭江玉英仍在娘家幫著做豆腐與醬菜，使她在未從業前即對那些手藝達到深度認識和嫺熟製程。後來夫婦倆覺得當長途貨運司機，收入雖然尚稱可以，但因當時還沒有高速公路，台北高雄往返一趟需時二天一夜，簡直是聚少離多、擔驚受怕，夫妻協議「換頭路」，一齊在苗栗菜市場打拼，渠泓賣魚，玉英賣青菜。玉英賣青菜可不是像如今菜販那樣到就近果菜市場即可載到中意的貨色，她往往必須遠至卓蘭，甚至員林迢迢去

選買菜類，可謂備極辛苦，但典型客家人堅忍勤樸的美德在玉英身上更見凸顯，她茹苦若飴。記憶深刻的一次，苗栗地區作醮大拜拜，一連茹素6天，那6天的蔬菜銷售量當然破天荒之大。那時候起玉英不只

■盒裝玉英產品



■郭渠泓·郭江玉英夫婦



■無菌室內一節節的麩料



■不鏽鋼自動化豆腐機



賣青蔬，開始兼做醬菜類了。結果忙到開暈時，夫婦倆也累倒，相招去醫院打點滴。

有天在江家豆腐店，郭渠泓夫婦看一位鄉親婦人來購買不少豆腐，問欲作何用途？答說要做豆腐乳，玉英夫妻去婦人家裡看她如何做豆腐乳。以他們根底深厚的醬菜知識，他們覺得自己如果做豆腐乳，一定比那位婦人做的更好吃、更衛生。再一想，江家自個兒生產豆腐，上游原料不假外求，這不是很划算的產品再加工嗎！就這樣，江家開始製做豆腐乳了。

開始做豆腐乳，玉英的弟弟們年紀尚小，弟弟長大後，家業承繼是不得不面臨的問題，郭渠泓夫婦極為明理，將胼手胝足創出的格局歸由弟弟經營，民國58年搬出江家租屋維生，靠自己獨門手藝另起爐灶，以「玉英」為品牌製售豆腐乳。剛開始，由於未有品牌知名度，局面難以打開，真是個是慘澹經營、憂勞度日，幸而玉英夫婦不氣餒，堅信好東西必能遇到識貨之人。果然，終於有人嚐過後，覺得那風味是前所未有的好，「呷好鬥相報」，名聲愈傳愈盛了！他夫婦倆是知所感恩的人，一再提及義務幫玉英打開知名度的三義百吉、聖印法師、台中東亞餐廳等。

「玉英」品牌的豆腐乳愈來愈受到大眾喜愛與肯定，許多消費者非「玉英」不買，令玉英夫婦欣慰，覺得誠信與心力終有收穫，於是在1976年正式將「玉英」註冊商標，玉英商譽於焉蒸蒸日上！連海外僑胞都輾轉託人購買呢！

民國82年，玉英將原苗粟的工廠作為門市部，由女兒郭雪美掌櫃，夫婦倆搬到公館現今這棟環境淨雅的「郭家莊」來，住家連工

廠，做出更高品質的玉英系列產品。

多角化經營， 樣樣產品有特色

豆腐乳成名後，他們覺得行有餘力，而且為彌平單一產品運費的不經濟，以及多樣產品才能分擔風險之考量，漸漸發展出各式各樣的農產加工品，走上正確的「多角化經營」之路。目前的產品種類可用「琳琅滿目」、「樣樣引人垂涎」來形容。除了元老產品豆腐乳有各種品級、包裝外，其他產品有辣豆豉、良京（學名「蕪」，俗名「露薈」）、糖蒜、金桔醬、榨菜、福菜、酸菜、梅干菜、脆瓜、蔭瓜、樹子（破布子）、豆瓣醬、紫蘇梅、黃豆醬、川味辣椒、蘿蔔干、薑、綠菇…等。

玉英品牌名氣愈大，夫婦倆卻愈謹慎謙虛，任何產品製程絲毫不敢掉以輕心，堅持傳統，絕不添加防腐劑、色素、香料。

舉玉英的招牌產品豆腐乳為例。玉英採取製程的一貫作業，豆腐當然必須自己做，品質才能確保。為應付產量需求，玉英採用全套不銹鋼自動化製豆腐系統，它有快速、成分準確、標準化、品質穩定等優點，因此玉英的豆腐烘乾後竟有彈性，這是一般豆腐所沒有的。豆腐要製成豆腐乳需加麩，玉英的麩料用黃豆和米製做，取黃豆甘、香及米粒甜美的相乘口味。製麩室為無菌室，隨時消毒。所有用水皆經「逆滲透」處理，是可以生飲的純水。豆腐乳絕對在最低期限4個月後才上市，譬如4~6個月為一般級，陳年級必然是儲製時間更長的。豆腐乳是愈陳愈香，愈黑愈甘，只要沒開封，愈放愈醇香！

玉英說，以往的醬料普遍太



■福菜



■酸菜



■梅干菜

鹹，那也是沒奈何的，因為一般人沒有冰箱，不鹹的話開罐後容易變質腐敗。現在家家有冰箱，而且包裝技術進步，像玉英就有真空包裝機，因此現在的醬料不再「打死賣鹽的」了，也因為鹽量減少，醬品要表現的真味才能充分發揮。

玉英收購蔬菜原料的原則是要求一級品，次級貨不收。一級品價格自然較高，這是玉英醬品價位無法太低的原因。

公館鄉的田園風光清麗怡人，參觀過玉英農業食品加工廠後，不妨溜達一番，然後嚐嚐客家菜，像公館電信局對面那家「江伯小吃店」就可吃到價廉物美的道地客家菜。

■



苗栗汶水鄉土特產茶壽

一 客家婦女的草編手藝



■這就是古人發明的保溫水瓶—茶壽。



■編製茶壽純用手工，一天只能編上一個半左右。

炎夏時節，街頭冷飲攤上常見有冰茶上市出售，供來往行旅消暑解渴，但是，真正懂得品茗的人士，都不作興喝涼涼的茶湯，他們知道，飲茶宜熱，冷飲易聚疾，且熱飲時「精英浮其上，重濁凝其下」，茶之香，心脾沁香，神怡心曠，就在其中了。

飲茶的風氣日益興盛，讓人格外懷念起昔日一種類似鳥巢的「稻草保溫籠」，俗稱「茶壽」。「茶壽」這個名詞很多人似乎沒有聽說過，它是讓老祖宗隨時有熱水喝的「熱水瓶」。「壽」字在這兒解釋成「巢」、「窩」的意思。

茶壽是什麼呢？是用來保持茶壺裡茶湯的溫度，將茶壺放置於「茶壽」中，妥貼一起，「茶壽」內有纖維、棉布、棉絮等填充物，具有保溫的作用，因像鳥巢、鳥窩一樣，故名「茶壽」。

在苗栗汶水客家莊內很多婦女都會編製茶壽，且成為汶水街上特有的手工藝品。據有三代祖傳編製稻草保溫籠的彭大妹女士表示，茶壽是利用曬乾的稻草、棉絮、油麻纖維及花布，編成一個籠子狀的杯套，再將茶具置於稻草羅織籠內，穩當牢固，可保持茶壺裡茶湯的溫度，且冬天不易餒，泡茶不走樣。

編製茶壽手續很繁瑣，首先將約有20根的乾稻草先紮成一束，再搓成圓形，以一條繩子穿繫，使之

成為很長的粗稻草繩，然後不斷以兩三根稻草穿進去緊緊綁牢，如此周而復始的一圈又一圈，即可編成一個直徑約7~8寸的黃澄澄圓籠，這是保溫圓籠的雛型，然後在內層襯以棉布，再鋪上棉絮，作為茶壺的窩，最後再縫上一層布。為求保溫層和茶壺緊密貼合，保溫層形式儘量編紮成與茶壺形狀相同，也可以茶壽連同茶壺一起賣，則更方便。接下去尚需利用同樣的編製方法，再作一個蓋子，如此茶壽才算大功告成。

如此作的茶壽，用個一、二十年也不會變形，結構之堅固，不得不讓人驚嘆佩服，先人高明的智慧和手藝，同時只要讓保溫層保持乾燥，保養也無須花費很多，若茶水不小心而濺到保溫層內，只需拿到陽光下曬乾即可。

編製茶壽的主要原料—稻草，則來自第二期稻作收割期結束之後所價購的。通常每逢稻作收割期，常見農民露天燃燒稻草，除製造空氣汙染之外，還妨礙交通安全，高速公路兩旁常因燒稻草製造的濃煙造成車禍，因此，農業改良場一直鼓勵或輔導製造榻榻米業者或乳牛飼料工廠以及編製茶壽人家收購稻草，既可解決稻草出路，又避免空氣汙染危害之問題，所以稻草原料整年可說是不虞匱乏，相對地，帶動汶水地地區婦女編製茶壽的民間



■堆積如山的稻草，是編製茶壽的主要原料。



■稻草必需曬乾才能編紮利用。

技藝。

做茶壽全靠手工，其保溫時效雖未仔細做過實驗，但彭女士表示，早上一壺熱滾滾的水放入茶壽內，到晚上依然熱騰騰，若與電熱式熱水瓶相比較，茶壽的保溫效果似乎較弱些，但與一般熱水瓶相比，效果則不分上下呢。但近幾年來，坊間的茶行，百貨店或專辦嫁粧的店舖，買茶壽的人反而愈來愈多，或許是國民生活水準提高，喝茶的人士漸漸增多的原因吧！

就像客家人一般，具有樸素與踏實的個性，茶壽雖已走過了漫長的歲月，直到今天仍然存在著，每年苗栗大湖地區草莓盛產的季節，許多觀光果園的攤位上，總會出現一兩個小巧精緻的茶壽，向來往觀

光客們打招呼，至於其他時間，大湖、汶水的雜貨店中，也時時可見它的蹤影。

在工商發達的現代，各式新穎的家用品，五花八門，源源推出，尤其日新月異價廉物美的用品，廣受消費者喜愛；一些古老的傳統手工藝品，相形之下，不免要大為遜色。如今茶壽燃起了人們對它的眷念，重新走入現代生活中，顯示人們仍舊心存懷古之心，我們深信苗栗汶水地區的茶壽鄉土手工藝品，若能百尺竿頭，更進一步，精益求精，必能在國內各種泡茶器具佔一席之地，而遠景將被看好。 [圖]



缺水聲中，想起故鄉的 永和山水庫



■「水」字形欄杆，首先映入眼簾。

這座於73年竣工，年供水量7,000萬公噸的水庫，以土石壩結構矗立在頭份鎮與三灣鄉交界的北坑溝上，擔負供應苗栗地區至少五鄉鎮之工業及家庭用水之重任，連一水之隔的部份新竹地區也仰賴它的蓄水。因其鄰近東興莊，故又名為東興水庫。

北坑溝屬中港溪支流，在土壩以下，河床平均寬度僅20餘公尺，小時候上學的每一條路線都要經過這條小河。在未建水庫的年代，溪水終年潺潺不絕，清澈見底，溪中游魚歷歷可數，經常可見一種銀白色的溪哥魚躍出水面，最是令人印象深刻。偶而放學較早，我總愛和同學們相邀下河戲水、抓蝦、覓河蚬。我們喜歡下河徘徊還有一個不可告人的目的，因為我們知道有一

個村婦洗衣服的地方，經常會有掉落的零錢可撿，只要撈到一塊錢就算發了，足夠買個麵包解饑。

北坑溝也有它的四時風貌，並非皆是清一色的溫馴，在颱風季節裡，小河會變得像隻兇猛的野獸，那濁浪奔騰的景象確是令人心驚。幸好回家的路不止一條，一處的木板橋沖垮了，還可以換一條路走，人人都會自求多福，因為家人即使擔心，也必然無處找尋，此為小學時期難忘的經驗，亦足為當年艱困歲月的寫照。

敘說至此，您可能會懷疑，在這麼小的河上建水庫豈非太遜，它的蓄水難到真能供應縣境內之龐大需求？其中奧秘乃在北坑溝雖然窄小，卻有一個廣闊的上游山谷，但是光有山谷而無充足的水源一樣成

不了水庫，於是聰明的工程人員便在中港溪上游的田美鄉段建築了一座160公尺長的攔河堰，並在河岸山壁下鑿通一條10公里長的導水隧道，將河水引入水庫中。

來到永和山水庫，尚未見到水，先映進眼簾的，卻是大壩頂上無從計數的「水」字形欄杆。春夏水滿，時而風吹浪起，激盪在土石之上與邊波水涯，時而光亮如鏡，映著遠處幾重山的倒影，頗有可觀。然而不分晴雨或早晚，總有三三兩兩的釣客蹲坐四處，各踞一方，耐心的守候，如入定老僧，如鄉野隱者，陶然於山水之間。

秋天，這裡是賞鳥者的天堂，每年從九月起，大陸北方的鷓鴣就會不辭勞苦的乘著北風來此報到，水庫中一棵露出水面的枯木就是他們固定落腳的地方，我曾多次在秋冬季節裡前往觀察，總會看到幾十隻。據野鳥協會的人表示，鷓鴣最多的時候，數量多達兩百隻以上，把一棵枯木的枝條站得滿滿的，遠望以為枯木又逢春。這種以捕魚為生的鳥類，來台似乎純為渡假，成天的守住棲枝，雖然有時您可看到它們一次一隻的輪番起飛，繞湖面一圈又回到原處，卻難得見到它們捕魚的鏡頭。

秋天到永和山，除了賞鳥觀山水之外，還有一事可做，就是去參拜那棵水涯之上的老楓樹，地點在



大壩東方約五百公尺之路旁。一棵老楓樹，兩枝巨大的主幹，數百年矗立在此，卻意外為苗栗縣政府忽略，未曾登錄在珍貴老樹的群芳譜中，著實令人遺憾。不過老楓樹畢竟是「生於陵而安於陵」，又有淹沒區內遷移至此的各路神祇庇佑，從無損其尊貴。

拜過眾神聚會的土地公「公寓」，登上小土丘，悠遊樹下，樹幹上深刻的裂痕裡，結著天蠶的大繭，枝梢末端的寄生櫛迎風搖曳，在不該青綠的季節展現生機，有點喧賓奪主的自得，要您費心去猜它是如何爬上樹的，這些都是一般人不會留意到的細節景觀。在此，或許沒有秋蟬鳴唱的喧嚷，卻無礙您享受「停車坐看楓林晚，霜葉紅於二月花」的意境。

由大壩出發環湖，除了柏油路面，一切將回歸自然，月桃花、野牡丹、五節芒和鹽膚木，在各自

■來自大陸北方的鷓鴣，每年秋冬飛來永和山水庫「渡假」。
(苗栗縣野鳥學會 溫春福／攝影)



的季節裡登場迎賓，尤其是五節芒，整片的花在風中起伏，雖然樸實無華，卻很能代表本地秋景的蒼茫。我也喜歡駐足觀賞白頭翁群聚在鹽盧木的樹上，啄食著帶鹽份的果實，顧盼之間還不忘嘖嘖喳喳的說：「好吃！好吃！」。

附近有二三戶農家，過著真實而不虛矯的生活，以種綠竹為業，因此您不用擔心會有人推銷土產或紀念品的事。至於您的民生問題，有唯一的一家農場餐廳供應包括自產的牛奶、兔肉與野菜等鄉土飲食，店主人還會邀請您參觀他的小小動物園；十二生肖中僅缺龍虎蛇。如果您願意多待些時間，晚間也可住宿於此，榻榻米的木屋雖不豪華，卻也實惠，以露營的標準來看，算是不錯的，只是半夜裡火雞

咯咯地叫，會讓您有些驚奇，以為時光又回到從前。由於農場面對中央山脈的群峰，清早起，迎接太陽從山中升起，也會讓久居都市的您神清氣爽、耳目一新的，而春日裡以藍天為背景的高山積雪則顯得格外的耀眼。

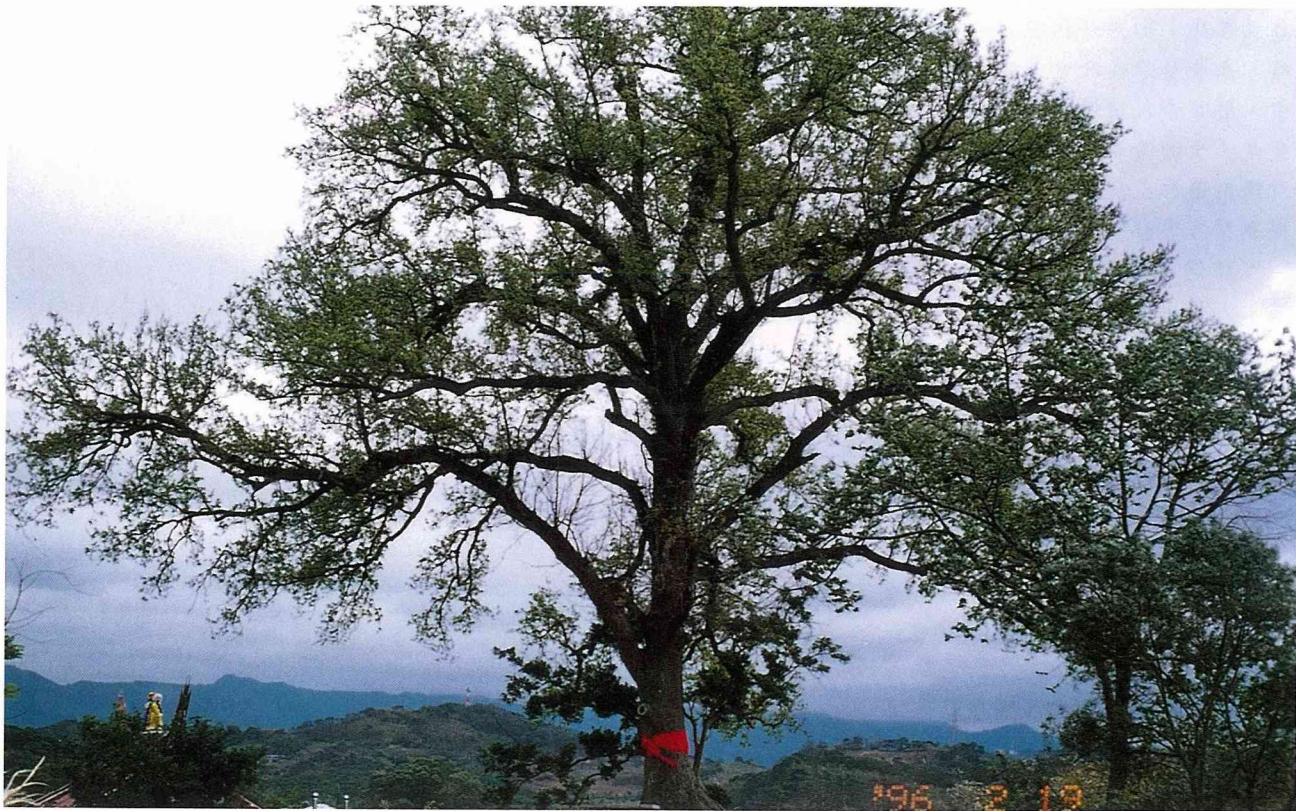
往前行，還有一個特殊的景點，就是三灣國小的永和山分校，別以為我任意吹噓，說什麼都是美的。其實這個國小有點特色，其一，它是一所迷你小學，全校只有十班上下，其二，它的平房式校舍蓋在山頭之上，樹林之間，寬敞而亮麗，春天的山櫻花、夏季裡鳳凰木，一皆爛漫如火，與那四季翠綠的龍柏、高雅的七絃竹，相繼推出美之饗宴，爭取您的目光青睞，全家來此一遊，儘可消磨一個輕鬆的午

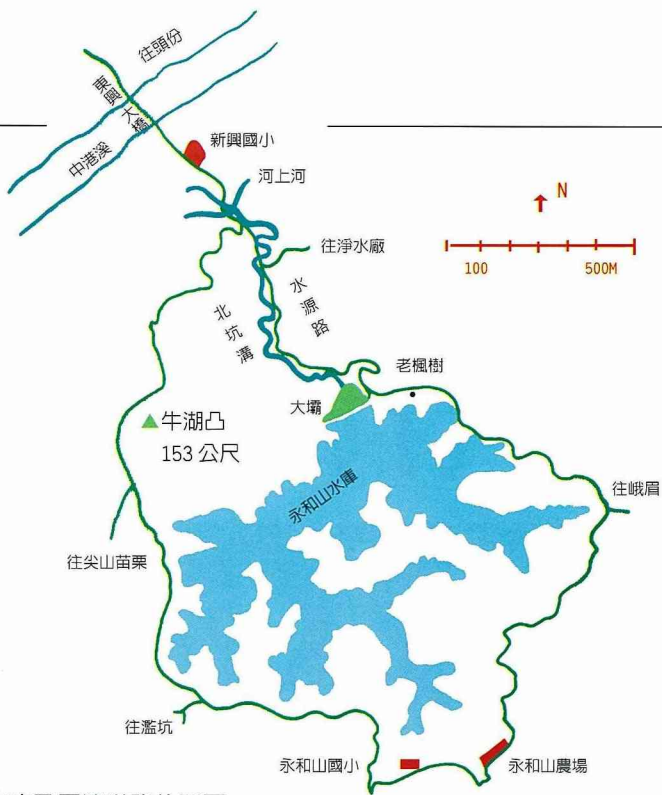
後，如您記得帶了球來，讓小朋友追逐在這片沒有汙染的草地上，沒有人會嫌您礙事，您可大口呼吸山林中免費的芬多精，盡情俯仰其間，會是一段難忘的經驗。

離開國小，您可以再沿山路前行往尖山、苗栗，或依環湖方向下山回到頭份，也可以回頭找到往峨眉的路，去喝杯極風茶。說起這種又叫「白毫」的茗茶，可是小有名氣，為峨嵋鄉與頭屋鄉之特產，由於茶色如琥珀，口感甘美且帶點蜂蜜的芳香，為本地人情所獨鍾，當年也曾贏得經國先生激賞。雖然原名「極風」不同於「膨風」，卻易為誤會，有損其珍貴，遂於70年間更名為「東方美人茶」，外銷至英國，被奉為皇室的御用飲品。

如果您選擇循原路下山，在春

■老楓樹位在水涯之上，有兩枝巨大的主幹，擎天而立，矗立數百年，卻未登錄在珍貴老樹的群芳譜中。





■永和山水庫及周邊道路位置圖

夏季節裡，說不定會碰到挑著綠竹筍的農民，您就買一些吧！秋冬裡的番薯也正適合帶回家自行烤來享用，風味不會輸給您家巷口的搖竹筒叫賣的。說實在的，頭份並沒有什麼好土產，隨興向農民買些您看到的、您喜歡的，不也等於是參與了田園的苦與樂，是另一種生活的體驗，不必滿載而歸，一樣可以不虛此行。

告別水庫，回到下游的東興莊，再建議您回顧一下北坑溝的今昔，有一處「河上河」的景觀，值得一看，地點在沿路下來水源路281號與283號之間，概略位置如上圖，這座橫跨北坑溝的古老建築，是水圳也是橋，人走在上面，水從格孔中流過，不只小孩，連大人都會有危危顛顛的感覺。站在橋上，遙想當年河床邊上勤樸的農婦在洗衣服、挑水澆菜，與群鵝嬉戲水面的情景，說不定還能讓您憶起在河中覓蜆的歡樂童年。

對我而言，北坑溝是少年生活記憶的一部份，雖然我費了不少口舌陳述搶走它萬千風華的永和山水

庫，我依然無法忘情於昔日的小河風貌，30年流光走過，小河乾涸了，河床的生態與環境隨之丕變，歷經人類的無盡需索，小河的生命力已難再現，不禁令人嘔唏。心想一座水庫的誕生，對民生的貢獻誠然巨大，攔河取水向來被視為人定勝天的範例，然而所付出的代價難謂不高，在號稱全省水庫數量最多的苗栗縣，包括大埔水庫、明德水庫、鯉魚潭水庫在內，水庫與河的消長日趨明顯，是否有一天會面臨全境有河無水或有水而無魚的窘境呢？利弊得失間，誠值吾人深思。

世間事有得有失，有幸有不幸，永和山水庫的鷓鴣讓我想起在桂林山水之間，漁人驅趕鷓鴣捕魚的影片畫面，有一段自白是這麼說的：「人群熙攘，燈火通明，呼喝不絕，食不下嚥的，那就是我。」，為人奴役的桂林鷓鴣脖子上繫著繩索，又怎能嚥得下捕獲的魚呢？相較之下，永和山水庫的鷓鴣得以自由往來於海峽兩岸，誠然幸運得多，然而北坑溝因水庫而犧牲，卻是無辜得令人心痛，今日無處戲水的村童，他日長大離鄉之後，對這鄉土的認知又將是如何呢？



■唯一的一家農場餐廳，供應道地的鄉土飲食。



■迷你小學「三灣國小永和山分校」。

〈永和山水庫小檔案〉

管理機關：台灣省自來水公司
 計畫標的：公共給水
 集水面積：4.8平方公里
 壩型：滾壓式土壩
 壩頂標高：89.5公尺
 施工期間：69年7月開工，73年10月31日完工
 有效蓄水量：28,420,000立方公尺
 計畫年供水量：68,255,000立方公尺
 計畫效益：供應苗栗濱海平原及竹南、頭份、造橋一帶石油煉解工業用水之需，並支援新竹地區公共給水。