



# 以薑立村·共生共榮

## 薑母糖

入選台灣伴手禮的「菊園客家庄」薑母糖，是非常好吃的QQ軟糖，吃過的人都很懷念，製作過程相當費工，堅持手工製作，每天只煮一鍋，只在「菊園客家庄」販售。

採訪·攝影／楊藍 部分照片提供／菊園客家庄

**130**線道，是貫穿大湖鄉「薑麻園」的主要道路。劉盈科就讀小學時，這條路是僅容人行的步道；24歲當兵返鄉，也不過是條「鐵牛路」，2米半寬的路面，布滿了石子；如今，劉盈科已屆耳順之年，當年的小伙子兩鬢飛白，也從單純的薑農搖身一變成爲休閒農園「菊園客家庄」的經營者，而130線道已是兩線道、4米寬的道路，鋪上了柏油，沿途並興設停車場、觀景台，迎接如潮水般湧進的遊客。

### 環境優越·種薑專區

130線道的演變，也正是「薑麻園」變遷的象徵，因此，當地伴手禮的紙袋設計上，均特別標示出這條別具意義的道路。除了130線道，「薑麻園」的另一個重要象徵，則是薑。

「薑麻園」位於苗栗縣大湖鄉，海拔約500至800公尺，先民從大陸渡海來台、落戶開墾，引進薑種試種，前清時代即被選爲生薑專植區，迄今已有200年歷史，主要集中於栗林村，稱爲「薑麻園」。

「菊園客家庄」主人劉盈科指出，當地的火焰山、關刀山爲台灣南、北氣候的分水嶺，以南炎熱、以北漸涼，因此日夜溫差大，且經常籠罩霧氣，加上坡地利於排水，先天條件得天獨厚，所生長的薑特別肥厚，當地以客家族群爲主，稱呼生薑爲「薑麻」，逐漸形成「薑麻園」聚落，成爲全台知名的種薑專植區。

「薑麻園」的雲霧、朝霞，隨時都是令人驚嘆的美

## 經典農村·轉型契機

由於生薑含有辣素，不能連作，同一處土地必須間隔5、6年才能再種薑，休耕期間，薑農多半改種桃、李等果樹，桃花、李花盛開時，蜿蜒著130線道的「薑麻園」，一片花海景致，吸引遊客前來賞花，奠定「薑麻園」轉型休閒農業的契機。

「薑麻園」生長的薑品質極佳，除供應市場需求外，來自全台的薑農也遠道前來掘取種薑，至於桃、李，早年多半批發南、北部果菜市場，72年政府輔導設立觀光果園，紛至沓來的遊客，隨著季節報到，桃子、李子產量甚至不敷遊客採摘所需，已未供應批發市場。

劉盈科說，隨著觀光果園的腳步，「薑麻園」已具備美麗農村的雛型，92年列入「推動農村新風貌」計畫，大量植栽綠美化，並興闢停車場、涼亭、瞭望台等公共設施，經過4年持續不斷的努力，「薑麻園」脫胎換骨，96年參與全國十大經典農村選拔，脫穎而出，獲選為「農情萬種類」經典農村，成為具全國知名度的農村社區，更積極朝休閒產業邁進。

發展休閒產業，除了具備雅致宜人的美景、親子共樂的活動，還得有美味可口的料理，以及別具特色的地方伴手禮，「薑麻園」可說是面面俱到，成功一點也不偶然。

## 四時賞景·四季採果

以賞景來說，苗栗縣境內多山，層層疊疊的山色，濃淡有致、層次分明，在群山之間的「薑麻園」，可以遠眺新竹、南投等縣市，有時晴空萬里，山色「濃妝豔抹總相宜」，更多時候是「天邊一朵雲」，便是「山在虛無飄渺間」了。

為吸引親子同來體驗採果之樂，「薑麻園」農家連果樹栽培的種類、品種都經過規劃，包括桃子、李子、水梨、甜柿、柑桔均有數個品種，次第開花結果，一年四季均有果可採，5、6月可採桃李，7、8月是高接梨產期，9、10月採甜柿，11月至隔年1月採柑桔，12月至隔年4月則是大湖地區最負盛名的草莓季了。

「薑麻園」裡，並闢建環山步道，鋪上礫石、枕木的步道，分成短、中、長程，遊客可視自己的腳力選擇步程，可遠可近，一樣享受滿山盈繞的芬多精；餓了，有道地的客家風味餐；累了，就近找家雅致的民宿憩息，臨睡前，別忘了抬頭望望，沒有光害的山區裡，星月特別明亮呢！



「菊園客家庄」的休閒涼亭



「菊園客家庄」兼營民宿，風格雅致



聖衡宮是「薑麻園」居民的信仰中心





### 手工薑糖 · 限量製作

劉盈科說，「薑麻園」可以吃、可以玩、可以賞景、可以健行外，利用當地生產的薑製成的各式飲品、用品及伴手禮，更具有地方特色，「菊園客家庄」研發的薑母糖，並入選為台灣伴手禮，將薑的價值發揮得淋漓盡致。

他表示，客家人特別喜歡吃薑，餐桌上總有一碟醃薑，哪天少了還覺得悵然若失。薑可以幫助消化、增強抵抗力，除了作為烹調佐料，也利用薑渣煮水泡澡，可以祛寒、預防感冒，客家俗諺「每日三錢薑，餓死街頭賣藥郎」，足見薑的功效多多；時至今日，薑的應用範圍更廣，薑汁撞奶、咖啡、冰棒、餅乾等新奇嘗試紛紛出籠，更豐富了薑的內涵。

不同於一般口感堅硬的薑糖，「菊園客家庄」的薑母糖是QQ的軟糖，秘訣在於加入地瓜，與老薑、黑糖及麥芽一起熬煮8個小時，其間必須不斷地攪拌，直至呈現濃稠的狀態，放涼後，即呈現QQ的口感，整塊壓平後切成小塊，再裝入包裝袋裡，整個過程約莫十數個小時，相當費工，雖然客人反應熱烈，表示從未吃過口味如此純正的薑母糖，但因採手工製作，無法大量生產，每天只有一鍋、約40台斤的產量，目前僅在「菊園客家庄」販售。



薑母糖經熬煮後，再以手工壓平



劉盈科推薦手工製作的薑母糖當伴手禮

## 精緻包裝·在地特色

一鍋40台斤的薑母糖，大約使用30斤的地瓜、20斤的老薑以及數斤的麥芽、黑糖，各項原料的比例如何拿捏、熬煮的時間、火候如何控制，煞費心思，劉盈科說，薑母糖從開始研發到上市，整整耗費了半年時間，有時口感不Q、有時味道不足，其間倒掉的失敗品更不計其數，總算大功告成。

雖然每日產量不多，但一年四季都可進行加工，劉盈科指出，薑的生長習性十分特殊，從春天種下後，冬至過後便可採收老薑，如果一時用不了、不急著採收，可以一直深埋土中，只要是健康的植株並不會腐壞，從事加工前再挖取，隨時隨地都有新鮮的老薑可供運用；此外，老薑與黑糖都具有防腐、殺菌的作用，因此製作薑母糖時，完全不添加防腐劑等化學添加物，保存期限至少達3個月。

從薑母糖的包裝設計便能看出「薑麻園」的特色與精神所在。古樸的紙袋以褐色呈現，是薑的顏色，也是孕育萬物、生生不息的大地色彩；角落裡遍開桐花，是苗栗縣最知名的花卉；側邊是「薑麻園」的故事細說從頭；正面除了茂盛的薑園、地方信仰中心聖衡宮外，便是貫穿整個「薑麻園」的130線道，設計旨意除突顯所在位置，更在於記錄這條與「薑麻園」一起成長、共生共榮的道路。



製作薑母糖的主要材料—老薑、地瓜等

## 道路興關·帶動發展

130線道從人行步道到「鐵牛路」、再到4米柏油道路，其間歷經半世紀的修築、興關，當地住民不僅提供土地、甚至籌措配合款，由於經費有限，採分段拓寬方式，1次施行1公里，進度雖緩，畢竟走過了那個艱辛的年代。

現年64歲的劉盈科在「薑麻園」出生、長大，伴隨著這塊土地成長，體會更為深刻。他說，早年的「薑麻園」被視為偏僻的「山上」，除了從農，沒有其他出路，但隨著130線道的開闢，「薑麻園」成為知名的休閒景點，他也從果農轉型為休閒農園經營者，生活變得多彩多姿，以前作夢也想不到會有人來到「山上」，如今「山上」還是「山上」，只是「此山」已非「彼山」了。



### 薑母糖

產地：台灣·苗栗  
生產者：菊園觀光休閒農園  
地址：苗栗縣大湖鄉栗林村薑麻園13號  
電話：(037)951-522·0972-120-012  
產品：薑母糖禮盒  
原料：精選老薑、黑糖、地瓜、麥芽  
售價：100元/袋(10兩、約373公克)

周邊景點：薑麻園休閒園區、馬那邦山、法雲禪寺、大窩生態園區、大湖草莓文化館、大湖酒莊

台灣好伴手網站 [www.tw-agriflavours.com](http://www.tw-agriflavours.com)