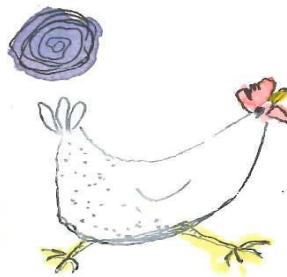
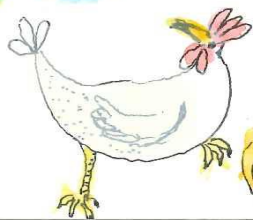


石碌农庄

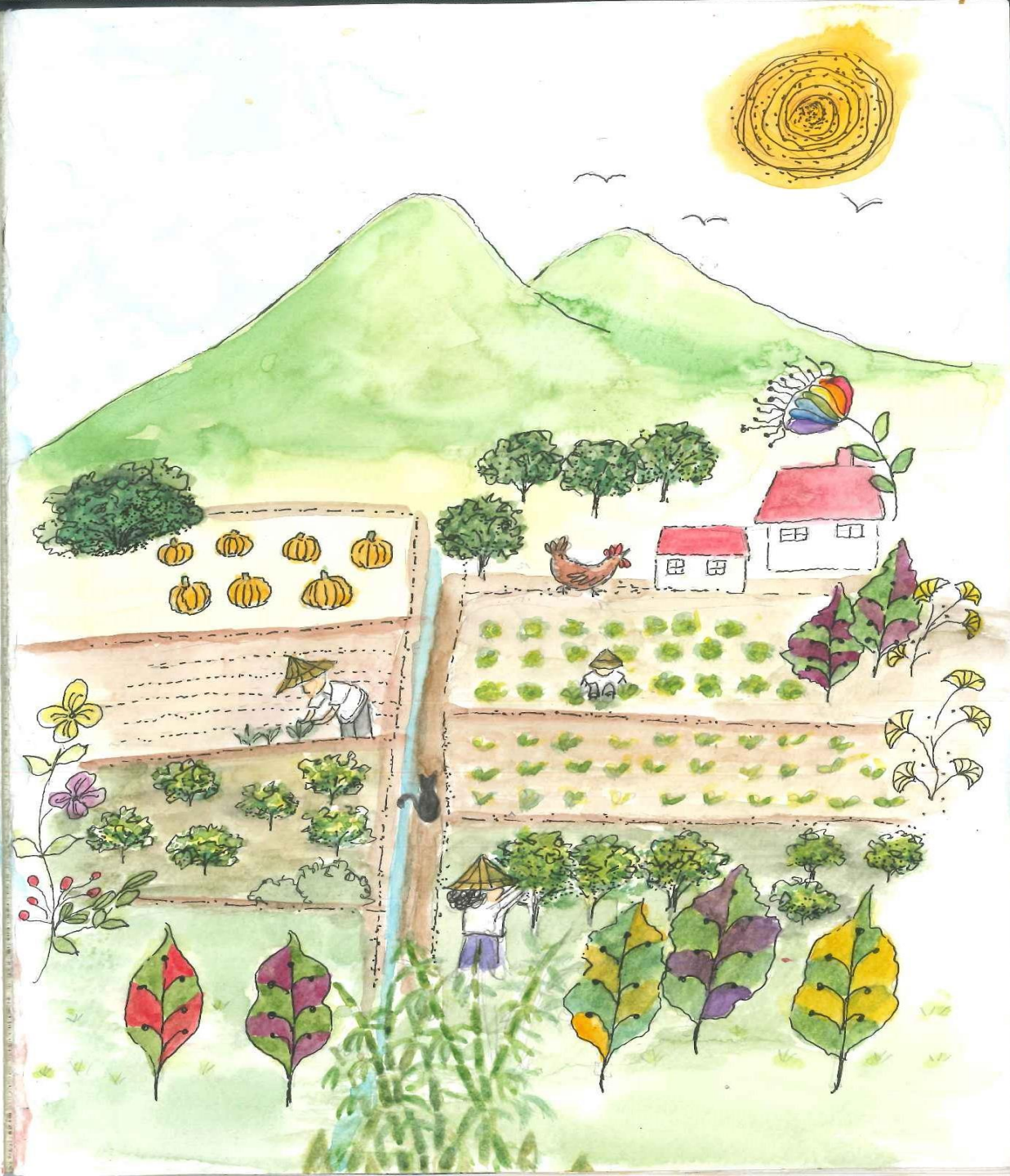


悠悠食光



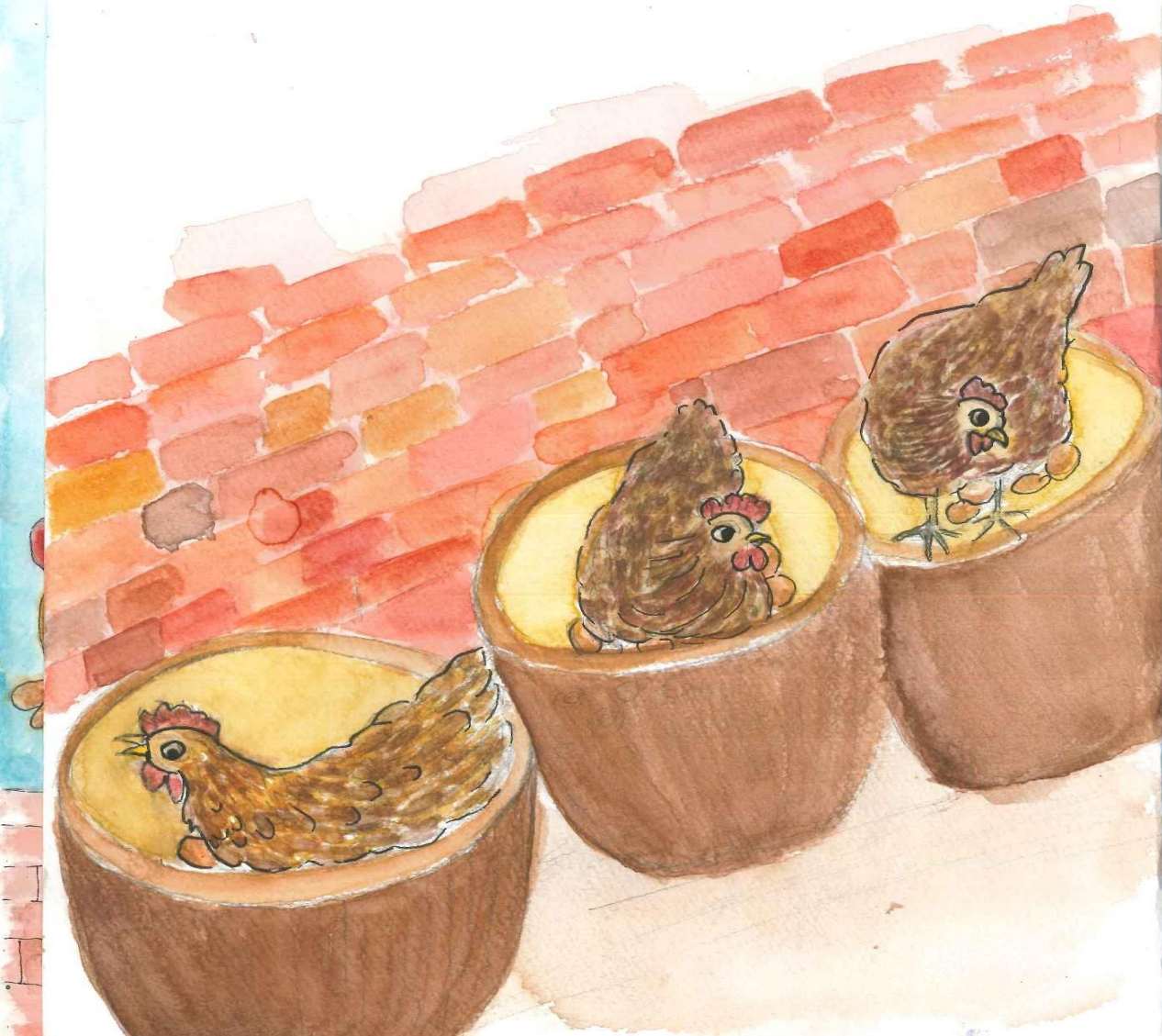


農庄裡頭，什麼都有，  
兩隻貓咪，一隻鴨，  
兩隻白鵝，一隻狗，  
還有很多咕咕雞，  
許多蔬菜和水果。





豪華雞舍的大陶缸裡，  
鋪上鬆鬆軟軟的米糠，  
看起來舒適無比，  
咕咕雞會不會下很多金雞蛋？





春

眼看春節就要到了，  
田裡的白蘿蔔長得正好，  
蒸些蘿蔔糕討個好彩頭。





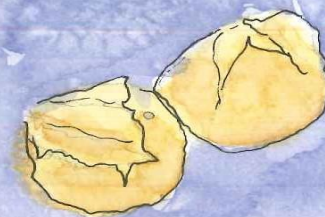
紅磚大灶裡頭，  
柴火燒得旺盛，  
滿室熱氣蒸騰，  
廚房熱鬧滾滾。



也蒸些甜粿、肉粿、發粿過新年。



客家蘿蔔糕



發粿

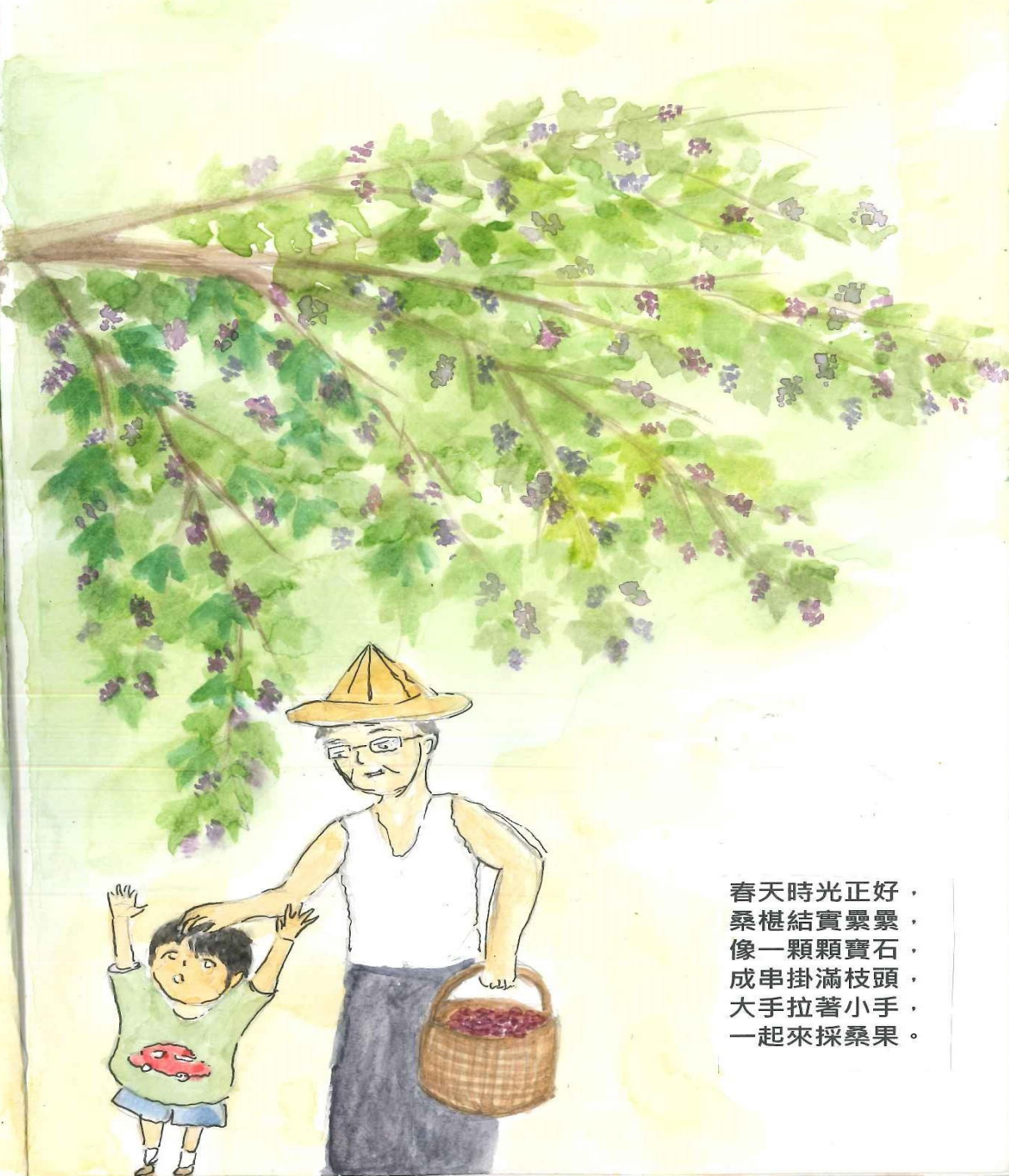
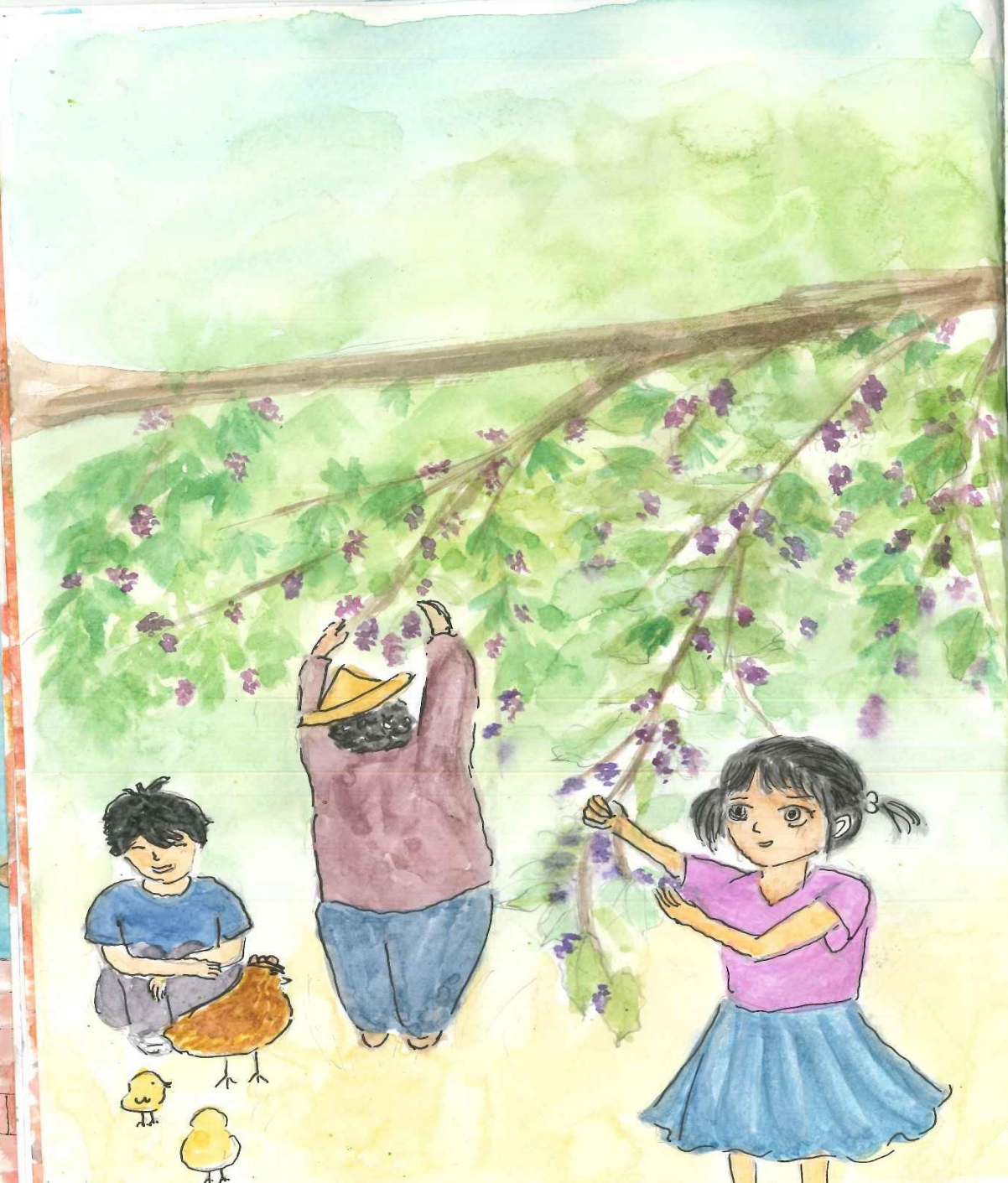


客家肉粿



甜粿





春天時光正好，  
桑椹結實纍纍，  
像一顆顆寶石，  
成串掛滿枝頭，  
大手拉著小手，  
一起來採桑果。



一籃一籃的桑果，  
可以做些什麼呢？  
用糖慢熬數小時，  
就是消暑又清涼的果汁。



紫紅色的果汁加在麵粉裡頭，  
還可以變出桑椹吐司和貝果。






清明時節的艾草長了滿園，  
剪了艾草做艾粄，  
用月桃葉做襯墊。

去年曬的蘿蔔絲終於派上用場，  
炒香香的蘿蔔絲餡料做豬籠粄，  
翠綠的外皮，青草的香氣，  
鹹的、甜的都好吃。



豬籠粄 { 皮 = 艾草 + 米濡米 + 糖  
餡料 = 蘿蔔絲 + 油蔥 + 香菇 + 蝦米 + 絞肉  
調味 = 鹽 + 醬油 + 胡椒粉





端午，  
要包什麼粽子好呢？  
鹼粽、板粽、客家粽...  
甕裡的蘿蔔乾愈陳愈香，  
挖出來炒粽子餡料最香！



天氣熱的時候，  
水粿是很棒的點心，  
鹹水粿的餡料，  
蘿蔔乾常是要角，  
其他像是韭菜、豆乾、蝦米...  
也是很棒的餡料，  
好吃到連碗都能舔得乾乾淨淨。

當水粿變身成甜水粿，  
黑糖香醇入口即化，  
冰冰涼涼的吃，  
更能吃出香甜好滋味。

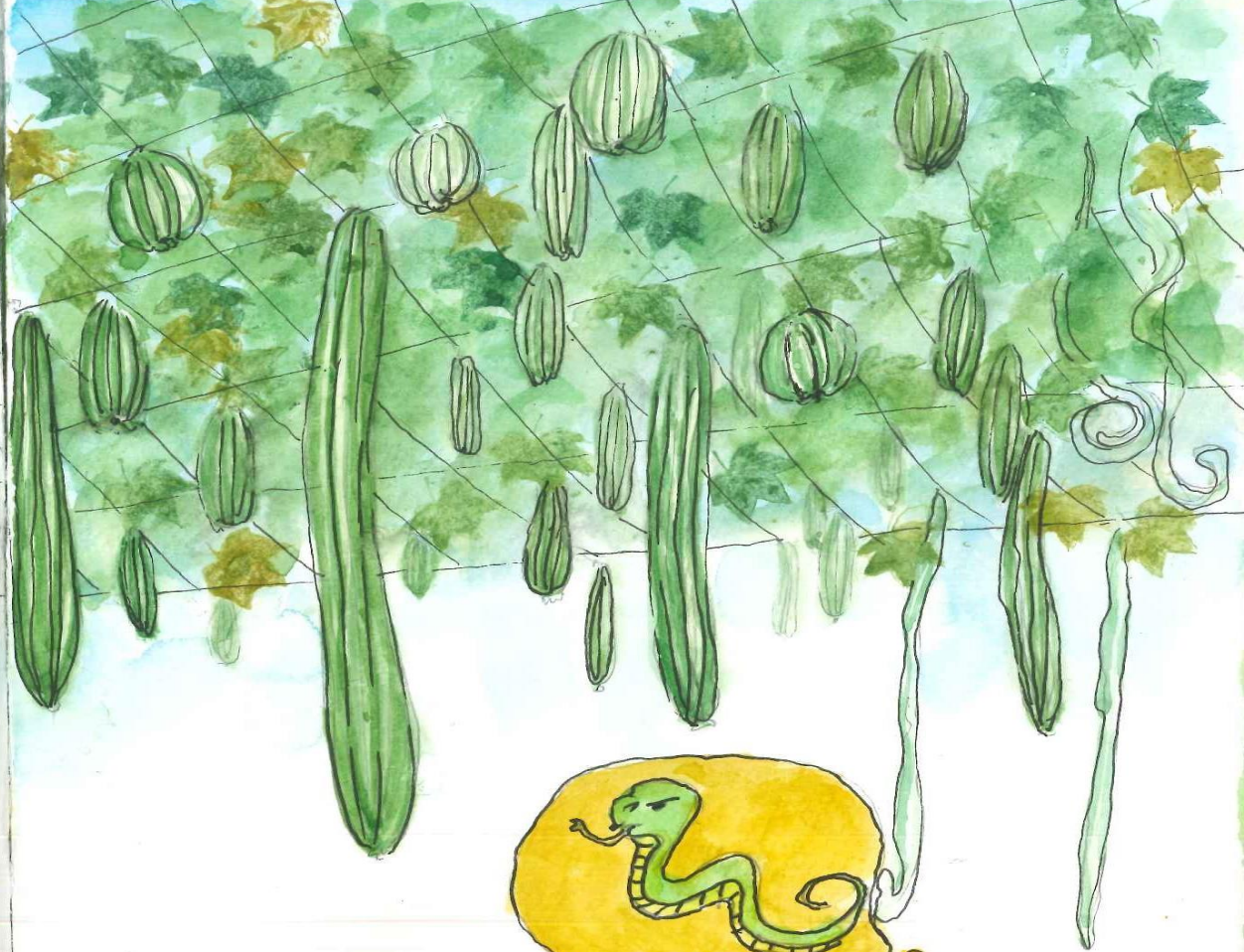






夏

夏天的瓜棚熱鬧非凡，  
南瓜結實纍纍，  
橙的、黃的、綠的，  
像可愛的小燈籠，  
掛滿整個瓜棚。



絲瓜花開得璀璨金黃，  
短的、長的、胖的，  
各個都在比誰長得好。

那綠白相間的是什麼？  
可千萬別被蛇瓜給嚇到了！







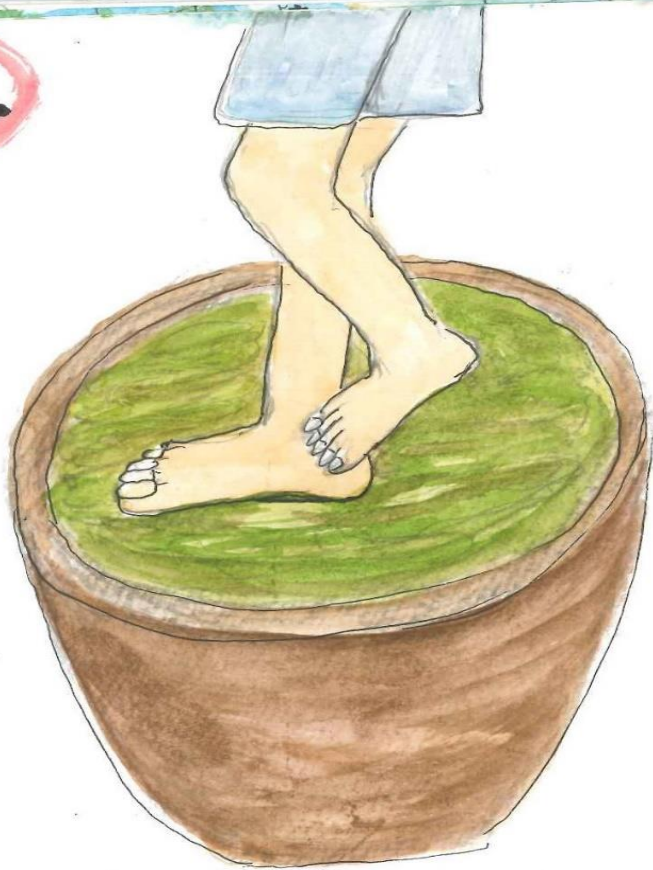
# 秋

秋天的芭樂碩大無比，  
芭樂園裡都不用除草，  
人家田間有鴨子農夫，  
果園也有咕咕除草雞！

無論廚餘葉菜或雜草，  
通通交給咕咕除草雞，  
除了自然循環再利用，  
還能下得一窩好雞蛋！



冬



冬天的芥菜會變身，  
從青綠肥厚的芥菜，  
用鹽醃漬用腳踩踏，  
經過時間的發酵後，  
就是黃澄酸脆的酸菜。



酸菜經過陽光曝曬至半乾，  
就是象徵福氣的福菜；  
福菜曝曬至全乾，  
捆為一束一束的保存，  
就是韻味十足的梅乾菜。

這個季節的大禾埕上，  
有滿滿的福菜飄香。



注：客語「大禾埕」是曬穀場。



芥菜的一生可以變出很多好吃的料理。

少年的芥菜可以煮芥菜雞湯。  
成年的酸菜可以炒酸菜肉絲。

芥菜



芥菜雞湯



酸菜



酸菜炒肉絲



中年的福菜可以煮福菜桂竹筍湯。  
老年的梅干菜可以蒸梅干扣肉。

福菜



福菜桂竹筍湯



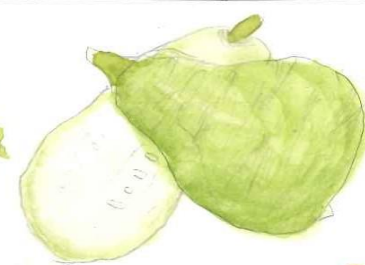
梅干菜



梅干扣肉







碌碌農庄，悠悠食光。  
是誰有一雙巧手，  
可以經營這麼大的農庄？  
是誰有一雙巧手，  
可以讓大家都擁有美好食光？



啊！是阿公、阿婆。  
農庄裡有他們忙碌的身影，  
農庄裡有他們百變的巧思，  
農庄裡有他們勞動的雙手，  
我們才有幸福的悠悠食光！





## 【作者介紹】



### 張育珩

2012年出生於桃園。

目前是國小五年級生。

拍照表情超及有戲。

喜歡貓咪，喜歡紙上塗鴉。

## 【創作花絮】

