

Taoyuan Hakka · March 2021

No.25

桃園客家

傅肇政題



水圳遊

達人旅札——領略石門大圳與平鎮步道之美
好味好食——甜鹹香的好滋味——艾板
私房開箱——三坑茶港探古尋今

目次 contents

01 | 市長序

當水在大地的血管裡奔流

04 | 封面故事

水圳遊

06 陂圳文化·祭祀儀式·客家傳承
圳水流淌的獨特生活景致

10 旱地轉水田 茶園變稻田
桃園台地上的農業奇蹟

14 聚集水利、環境優勢之便
金黃稻浪湧 桃園米飄香

18 台地上的陂圳奇景
水圳工法與時俱進

22 護水路、灌良田
守水者看顧北臺第一大圳

26 水利建設的精神寄託
三界爺、伯公信仰與水文化

30 走入客家與水的對話
漫步桃園獨有水圳風情

34 | 達人旅札

土地獲滋養 稻苗欣成長
領略石門大圳與平鎮步道之美

38 | 藍衫妹力

黃鳳蘭靠客家料理開創第二人生
三坑好水 養育堅毅客家女性

42 | 客家轉藝

黃、藍、綠輕盈交織新符碼
顛覆傳統的一場華麗冒險



46 | 入庄問俗

流轉三百年的地方信仰
溪南溪北八本簿

50 | 屋顏探奇

一窺傳統客家建築風采
百年祠堂——賦梅第、植槐堂

54 | 好味好食

龍潭高原社區種「艾」傳香
甜鹹香的好滋味——艾粿

58 | 私房開箱

細說龍潭三坑風華
三坑茶港探古尋今

62 | 細話客諺

開陂做圳 人人有份
水圳蜿蜒 潤澤千畝良田



2021 年 3 月 NO.25

ISSN 2412-1789

GPN 20104-00945

發行單位 | 桃園市政府

發行人 | 鄭文燦

編輯委員 | 吳家勳、姜義淮、曾新蔘

出版人 | 戴興達

出版團隊 | 饒佳汶、林作嘉、宋瑋玲、朱淳好

出版單位 | 桃園市政府客家事務局

地址 | 325018 桃園市龍潭區中正路三林段 500 號

電話 | (03) 4096682#1008

網址 | www.hakka.tycg.gov.tw

製作單位 | 今周刊出版社股份有限公司

印刷 | 科樂印刷事業股份有限公司

地址 | 104408 台北市中山區南京東路一段 96 號 6 樓

電話 | (02) 2581-6196#336

網址 | www.businesstoday.com.tw

著作權利管理 / 本書保留所有權，欲使用本書全部或部分內容者，須徵求桃園市政府客家事務局同意或書面授權。

掃瞄連結閱讀
桃園客家電子書



免費索閱地點

機關——桃園市政府客家事務局、桃園市各區公所、桃園市立圖書館各分館 | 旅服中心——桃園火車站旅遊服務中心、中壢火車站旅遊服務中心、高鐵桃園車站旅遊服務中心 | 交通站點——機場捷運 A1 台北車站、A8 長庚醫院站、A9 林口站、A18 高鐵桃園站、A19 桃園體育園區站、A21 環北站 | 藝文據點——大溪木藝生態博物館、中平路故事館、中壢藝術館、馬祖新村眷村文創園區、桃園光影文化館、桃園展演中心、崙坪文化地景園區、楊梅故事園區、菱潭街興創基地、鍾肇政文學生活園區 | 獨立書店——晴耕雨讀小書院、水牛書店、瑯嬛書屋、天河書屋、大河壩小書店、自心書房、小兔子書房、新星巷弄書屋、天井返書、四非書房、只是光影、焙思書房、方圓書房 | 其他——衛生福利部桃園醫院新屋分院、聯新國際醫院

* 本期相關景點位置可見於刊末摺頁地圖



黃鳳蘭一早即到菜園忙碌，提供現採蔬菜給客人享用。

黃鳳蘭靠客家料理開創第二人生 三坑好水 養育堅毅客家女性

撰文／游苔 攝影／林夏

早上8點，桃園三坑自然生態公園旁約2甲大的里山農場裡，黃鳳蘭已經忙碌了2、3個小時，農場利用圳水培育多種作物，9點她就帶著現採蔬菜抵達位於龍潭的「提緣客家小館」；中午用餐時段結束後，即刻馬不停蹄地前往農場忙活，並趕在晚餐前回到餐館招呼客

人。這樣的日子，已經過了19年。

爬上堤防遠眺，大漢溪就在視線不遠處。黃鳳蘭出生在傳統的務農家庭，打從她有記憶開始，父母便在大漢溪河床地徒手開墾。在家中排行老二的她，從小就在農場當助手，不僅種菜、養雞，也挖水池養殖鯉魚、草魚與黃金蜆，

八七水災後築起的堤防，便是曬鹹菜的最佳廣場，每年暑假，也會在此曬著幾千斤的冬瓜。

三坑水資源緊密連結家庭生計

「小溪裡頭什麼都有。」回想幼時情景，她說，「坑」是客家話中的小溪、水渠之意，「三坑」地名意即有三條溪流貫穿其中而得名，由北至南分別是鴨母坑、火劫尾坑及蔗廊坑三條溪，她與兄弟姐妹經常結伴去蔗廊坑裡頭撿拾蜆仔，或是摘取水草回家作為鯉魚飼料。農曆年前，還會到二段潭抓魚到市場叫賣，賣魚的收入，就是一家人的過年加菜金，豐沛的陂圳資源與一家人的生活

緊密連結。

家中農務繁忙，刻苦耐勞的父母給予黃鳳蘭的觀念，就是凡事要自立自強、想要得到的事物得靠自己的雙手去努力取得。高中畢業後，她就到石門水庫附近的活魚餐廳擔任服務生，一邊幫忙家中務農，直到結婚後才中斷。

後來婚姻觸礁，帶著女兒淨身出戶的黃鳳蘭立即面臨經濟困境，身上只剩下5萬塊存款，而在石門山擺地攤、賣大湯圓與菜包的收入，很難支撐母女二人的生活。

在父母與兄弟姐妹的協助下，她貸款買下龍潭龍新新村一棟30年的透天厝，加上整修費一共背了700萬的貸款，



黃鳳蘭養殖黃金蜆、土雞，種植蔬菜等，為生活打拚，發揮傳統客家女性勤奮刻苦的精神。

左思右想下，對餐飲業最熟悉的她決定創業開客家餐館。親友、街坊鄰居全都不看好她的創業計畫，因為「提緣」的位置座落於老住宅區，居民多是榮民。她沒有替自己辯解、想要低調證明自己的行動力。不過，「提緣」打從開幕成績就很亮眼，「三菜一湯 399 元、五菜一湯 599 元、白飯甜點免費享用」，初期靠著經濟實惠的合菜套餐，很快打出知名度。

承襲母親手藝調理自產食材

「我想要做讓客家人引以自豪的菜，無論是哪一個族群都能夠接受的客家菜。」黃鳳蘭說，萬事起頭難，最初，她自己掌廚近一年，見生意穩定了才敢

聘師傅。提緣客家小館的最大優勢，就是食材多半來自自家農場，蔬菜、雞肉、魚肉、蜆類以及各種醃漬品。餐館最受歡迎的一道菜，就是鹹冬瓜蒸魚，將客家經典醃漬品鹹冬瓜切成碎片，與雞油、薑絲、蒜片及米酒拌炒後，撒在自家養殖的臺灣鯛上再進蒸鍋，蒸熟後即可上桌。由於有著高品質的水源，臺灣鯛打破了土味的刻板印象，味道不輸高價的鱸魚、石斑魚。

另一方面，長期跟著母親一起處理田事、家務，黃鳳蘭因此有機會學習傳統客家廚藝，無論是經典的米板料理或是醃漬菜餚，都完整傳承了母親的手藝，許多客人吃到她做的蘿蔔糕，都嚷嚷著這才是記憶中的好味道。「我媽媽永遠



黃鳳蘭從小跟著母親處理家務，練就一身精湛客家廚藝，保留傳統客家好味道。

都把最漂亮的菜留下來送人。」她也從母親身上學習願意付出的待人之道，店面成為自家農場新鮮蔬菜與水產的分享平台。

漸漸地，偏離市區的地理位置，反而成為提緣客家小館的另類特色。許多慕名而來的食客，都驚呼「柳暗花明又一村」，黃鳳蘭認為，客家菜應求新求變、與時代接軌，連續多年取得桃園市政府舉辦的客家餐廳認證，將茭白筍、蓮花、茶葉等桃園在地農產融入菜色發想之中。已故的國寶級臺灣文學作家鍾肇政也是常客，替她寫了一幅迎客書法，至今仍高懸在牆上。

學習溝通是現代客家女性親子課題

黃鳳蘭從母親那兒傳承了客家婦女的勤勉拚勁，然而，作為一位母親，黃鳳蘭也在現代教養觀念之中摸索適合自己的步調。她坦承，創業 19 年，忙碌地被龐大房屋貸款壓力逼得沒時間喊累，也沒有太多時間參與女兒的成長。直到女兒遠赴英國攻讀研究所，相隔數百公里，反而讓黃鳳蘭開始學習如何拉近雙方心靈的距離。

「我的媽媽沒有教我這一塊，所以我只能重新自己摸索。」黃鳳蘭坦言。女兒徐蕙喬在國外時，只能以電話或 LINE 聯繫，關心彼此的生活近況，而親密的母女關係，則建立在女兒回臺後。



黃鳳蘭親自為客人服務，展現客家熱情親切的人情味。

徐蕙喬就讀的是飯店管理，原本即打算學成歸國工作，回臺卻投入文創領域，後來發現媽媽年紀大了，若有一天不經營餐廳，那傳統的客家味道將漸漸消逝，因此徐蕙喬發揮文創專長與網路行銷能力，協助母親製作食材包以網路宅配，讓提緣客家小館在新冠肺炎疫情威脅下，仍交出亮眼的成績。黃鳳蘭認為，徐蕙喬對客家文化具有高敏感度，應該是從小受阿婆和媽媽耳濡目染，感受到飲食對文化傳承的重要性。

這段時間也是黃鳳蘭和女兒交流最多的時候，一起討論、研發新菜色，間或產生爭執，但卻讓母女倆更加了解彼此，找到更輕鬆的相處之道，建立更緊密的關係。

在談起現代客家婦女精神時，黃鳳蘭表示，未必要符合「刻苦耐勞」的刻板印象，她在女兒及其他年輕人身上看見了創新的想法與廣闊的國際觀，願意闖蕩世界、改變現狀的勇氣，就是客家人堅毅個性的展現。🌿