



【關於愛文】2016年5月創刊,由台灣主婦聯盟生活消費合作社台南分社社員合力編輯而成。持續關注在地議題,從農業、環境、食物、人文、教育等面向,為讀者發掘許多特別的人事物,提供多元豐富的內容。歡迎愛好文字、編採、攝影、繪圖的社員加入。意者請寄信到hucclover@gmail.com

發行者/台灣主婦聯盟生活消費合作社台南分社編輯委員/高慧蓓、黃素津、孫瑞鴻、李桂珍 黃培心、蘇心薇、陳雨湘、蘇惠美 文字編輯/蘇心薇 封面繪圖/蘇愈芳 美術設計/莊欣怡

△ 南台灣放送頭

果然醬就是不一樣



果然醬,你吃了嗎?

2021年4月,站所架上有一個非常吸引 社員眼睛,無法輕易走過錯過的產品, 「果然醬-手工草莓果醬」。這款草莓果 醬是由蘿拉食品加工,使用的是合作社 指定的草莓,外觀正常紅色,食品標示 處沒有長長的火星文,簡單沒有多餘的 包裝,毫不猶豫立馬帶兩瓶回家。

加入合作社以後,對食物食品的敏感度極高,每次購買前必定詳細閱讀食品標示,市售的果醬幾乎都有化學香精與色素,草莓果醬在家裡的餐桌已經缺席很久了。

「味道」也需要校正回歸

煞有其事地端坐在餐桌前,慎重的打開瓶蓋,要近身聞才嗅得到草莓的香味(正常),不會刻意的黏稠(正常),吃起來沒有濃烈的草莓味而是剛剛好又爽口的甜味(正常),看似所有的不完美,才是食物最原始的味道,也是社員們要選擇的味道。

這些嬌滴滴貴桑桑,又是合作社指定的草莓們到底來自何方呢?於是,故事就來到了台南市東山區。東山產業生產合作社,又名番社蔬果聯盟(番社為東山地區在日治時代的舊名),由在地的五位紅龍果青農大哥創立而成,懷抱著友善、永續、安全、品質、傳承、在地六大核心理念,一步一步在東山走出翻轉農業,在地傳承永續的路。

千里馬需伯樂 好草莓需合作社

東山合作社目前供給合作社的有紅龍果 、鳳梨、番社16號米、白龍王玉米,與 最令人好奇的草莓。

在跟北部完全不同的環境條件下,要種 出合作社環保級(註1)的草莓一定很費 心吧?沒想到受訪的林俊儀大哥爽朗地 表示,其實是天時、地利、人和三方完 美搭配的成果!

天時:嬌貴的草莓最怕雨,雨會帶來病蟲害,冬季少雨的南方剛好是最適合草莓生長的家。地利:東山合作社是這個地區唯一栽種草莓的,完全不用擔心心慣性鄰田污染的問題。人和:東山合作社種出來的草莓,合作社無條件全部都收下,品質好的鮮果上架,剩下的就定是最大的原因。有了合作社的承諾,他們才能無後顧之憂地堅持全程無施以農藥與化肥,非常感謝社員們的支持。

註1 環保級:全程無農藥·無化肥·環境及 農業操作上·達到對生態友善方式。



東山合作社還種植紅龍果、鳳梨、玉米等作物

友善土地 從好的消費開始

「用消費改變社會」是合作社一直以來 堅持的理念,好的消費,就是支持好的 生產者與環境永續。產地與消費者的距 離看起來好像很遠,但如果每天只需要 好好決定家裡餐桌的樣貌呢?這距離, 够近了吧!



以愛心澆灌呵護草莓田(圖片提供/東山產業生產合作社)



草莓幼果時期(圖片提供/東山產業生產合作社)



後疫情時代的新生活

文/蘇心薇

揮別七月盛夏,也揮別新冠肺炎疫情三級警戒,降入二級,台灣人終於可以稍微鬆口氣, 外出曬曬太陽。然而,人類與這場席捲全球的新型病毒對抗之路,套句「革命尚未成功, 同志仍須努力」的老話,2021下半年,台灣正式進入與病毒共處的「後疫情時代」。

學習以感恩心過日子

也許曾有過「零確診」的模範生光環, 當每日確診人數居高不下,當三級警戒 的時間一再延長,台灣社會在最低運轉 模式下開始出現各種不一的聲音。其中 又以經濟寒冬令人最有感。

居家辦公的日子,父母除了工作還要負擔孩子的學習看顧,狂吼小孩的戲碼也是每日上演。無法外出只能往內尋求樂子,上網、追劇、打電動、視訊聊天是日常。看似宅在家好好過生活,但隱約的內在壓力都是有的。

經濟壓力、內在煩躁,似下雨前重重凝滯在空氣中的水氣,有種說不出的悶;但也因為這段時間不能出門更不能上餐館,下廚時間變多了,一時之間餐桌菜色豐富許多。煮夫煮婦們廚藝瞬間提升不少,孩子跟著一起下廚,也練就一些功夫。不管成績如何,賺到的親子精心時刻是任何金錢都買不到的。

感恩,使我們看待事情的視角不同心情 也不同。

偶爾自慢 細究人生滋味

既然面對疫情的不確定,就算是焦慮也不能解決問題,日子愈是難熬,就愈是要沉住氣。疫情期間,常耳聞誰又做了什麼,誰又做了什麼,誰又做了什麼……。其實不管是烹飪,或是看完一本書,又或做一件很久以來自己一直想做卻總是沒時間做的事情都好。你會發現,當我們專注投入其中,竟會意外找到平靜。

英國自由車選手Lora Fachie面對去年東京奧運被延一年,崩潰後的領悟是:「退後一步,找出還有什麼事能為你帶來快樂。當你的頭腦有足夠的空間,才能發揮出最好的自己」。

疫情按下暫停鍵,讓我們體驗慢活的深刻意涵。這份寶貴的領悟是因著生活速度被迫變慢之後得來的,這才發現,原來少卻是多,慢卻是快。後退,正是累積前進的動力啊。

以後日子再忙碌,都要記得給自己按下暫停鍵的時間。

線上實體共存 彈性加倍

降至二級後,部分實體活動已經可以進行,不過根據麥肯錫全球研究所預測, 後疫情時代,線上視訊的活動仍會持續

就自身的經歷,疫情期間報名參加的課程單位即表示,日後該課程仍會繼續以線上的方式進行;孩子的英文課目前也採線上教學與實體教學同步進行。

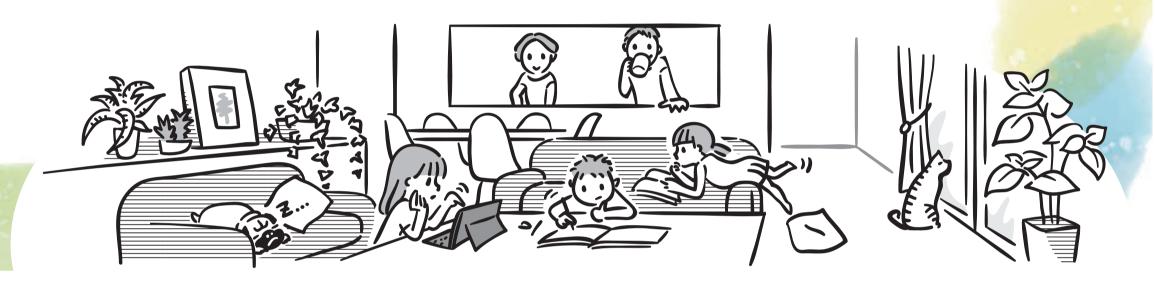
回想過去這段期間,許多的開會都只能 在線上進行,意外開啟自己能再度參與 編委會議。其他優秀人才,過去因為個 人因素無法加入團隊的,當遠距視訊會 議打破時間和空間的限制之後,大家都 更有彈性去做點自己想做的事情。

學習良善 提升總體幸福感

隨著病毒變種消息頻傳,以及各國反覆 封城的經驗來看,我們知道疫情並不會 真的過去。誠如張愛玲所說,背後有這 「惘惘的威脅」。也許接下來不再是追 求「零確診」的光榮事蹟,而是力求在 疫情受控的情況下好好過日子。

疫情像篩子,篩出我們渴望與人互動的內在,為了這層外交上的需求,我們需要更謹慎的做好洗手清潔並戴口罩,保持適當愛的距離,並提醒他人也該如此。就因為我們彼此都是緊密相關的,人群網絡早已是地球村,所以幸福感絕對是來自於全體的總和。

有人說,疫情是一種反撲,但比起指責,我更願意反思疫情可以帶來的祝福是什麼。為了珍惜這一切,從今而後,學習對地球好一點,對自己好一點,也對自己以外的人好一點。減少碳排放,多吃原型食物,順應節氣過生活,然後當個好人。相信,後疫情時代仍有藍天。



疫情趣事

疫情下的半條蒸

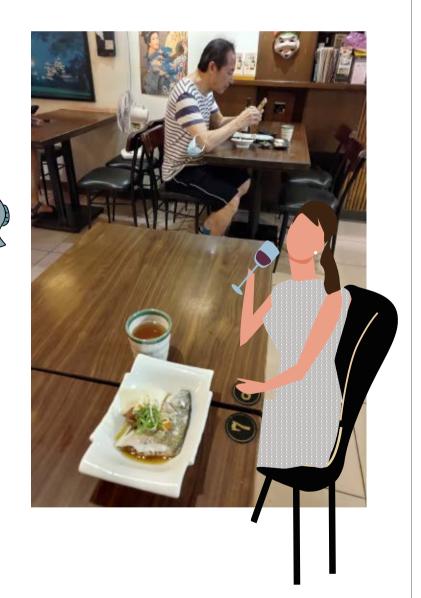
文•攝影/綠泥

疫情指揮中心於7/23發布,7/27起全國疫情警戒將從三級降為二級,室內放寬至50人。

兩個多月沒進餐館了,我馬上跟十多年來常去的社區型日式家庭料理餐廳訂位。充滿期待的降級第一天終於來到,中午老闆娘來電,「我們不想做隔板,你們夫妻各坐一桌,可以接受嗎?」接受、接受!我還要點全隻烤魚,看看老闆如何上菜?烤好切二半,一人一盤?或是整條一人先吃,再換另一人吃?

踏進餐廳,我們老夫妻各據鵲橋兩端的 桌面,相隔約兩公尺,還得斜對坐。菜 色陸續端上桌:蛋包飯切兩半,蕃茄炒 菠菜分成兩小碗。蒸魚來了,老闆娘問 我:「誰要吃魚頭?」我從小吐魚骨不 帶魚肉,魚頭當然歸我囉!

面對匪夷所思的場景,總要拍照存証吧 !我從鵲橋這端,以美味魚頭當前景, 拍攝對岸老先生開心用餐的畫面。



再上一道由餐廳代為烹調的烤烏魚子, 材料來自老先生的前客戶陳先生(東港 人、家住附近)。陳先生每年春節前寄 放整片烏魚子在店裡,我們去老闆就出 菜,直到存貨出清為止。

用餐之後,通常送上冰涼綠豆湯或溫熱 紅豆湯,因客人太少,暫時從缺。真是 可惜啊!

台北的朋友看到烏魚子的照片十分艷羨 ,「烏魚子切得很厚,讚哦!台北,哎 ,只能再等等吧!」

坐鎮生鮮吧台二十年的王老闆,看到鮮嫩全魚被橫切一半才蒸才烤,應該很難受吧!過去僅有炒飯炒烏龍才可外帶,如今卻得接受高等生魚片擺入紙餐盒出店的情況。

一生心血都在這家餐廳的王老闆,為了 我們,請務必再撐個二十年哦!



口述/郭明賢(看天田友善農食負責人)文/沈榮欣

眼睛看不到的小東西,發揮難以想像的威力,改變了日常。

隨著三級警戒戰鼓響起,阿公的伴孫任務拉開序幕。最初學校停課不停學,孫子孫女 仍然要上網學習,陪伴僅止客串式的偶為。其間最大的亮點,就是應觀眾要求秀出拿 手好菜。

「阿公,好想吃您做的鴨肉羹!」「阿公,您的滷蛋天下第一讚!」此起彼落的讚美,樂得阿公合不攏嘴,即使汗流浹背也要奮力完成。

原以為頂多一個月就能恢復日常,誰知盼著盼著暑假也跟著來了。短兵相接演變成長期作戰,下廚娛孫招數常出,已無法滿足小蘿蔔頭,其他陣式陸續出籠。打彈珠、套圈圈、田間玩耍,抄心經、背詩詞、手工編織,這些通通難不倒允文允武的阿公。

接著東京奧運賽事登場,家裡也跟風成為小型運動場。今天乒乓球,明天羽毛球,還不時穿插百米衝刺,非得累得阿公氣喘嘘嘘、揮汗如雨才鳴金收兵。果真,帶孫並沒有比農活輕鬆呵!

然而,這段互相陪伴的時光,仍然讓阿公回味再三。

是啊,孫子的童年只有一次!看著孫子孫女這段時間的成長,從一開始為了獎勵而做家事、背詩抄經,到後來是為了體貼阿公阿媽,讓長輩開心而做,孩子的成熟懂事不禁令人感動驚喜。

在世界紛擾不安的這段時期,能夠帶給孩子們幸福與快樂,在他們小小的心田播下愛 與感恩的種子,就是阿公最大的收穫。

九月,孩子們回到校園,開始新的學習新的生活。疫情趨緩,但未結束,可是阿公信心十足,相信生活會重新步上正軌,也祝福所有的孩子都能健康快樂的學習成長,珍惜每一個當下,做好每一件事。



後子也能巧手編織打手線(圖片提供/郭阳賢)