

## 2019 新竹微聚

撰文：柯皓文



▲新竹微聚合影



▲梁基岩學長(左)贈書予莊凱詠(右)  
主辦人馬國鵬學長(中)

是否還記得去年年會時，一位精神抖擻的小巨人在「社區再造&特色小鎮」演講時帶來的感動？7月6日，沒有強烈的日照酷暑，伴隨著宜人的風，31名TEN友及其眷屬在講者莊凱詠位於橫山大山背地區所創辦的「大山北月」門口集合，開始了一趟難忘的山林之旅。

大山北月，由所在地「大山背」地名拆解而成；原址為豐鄉國小，但因為人口嚴重外移，於1983年廢校；2006年，客委會將空間改建為大山背客家人文生態館，但經營不善；2014年，凱詠在許多人幫助下，毅然扛起這裡，一磚一瓦的修補、清理，才有了現在的大山北月。

凱詠認為經營及在地連結是有必要的，與在地人家商討過去歷史、現在問題與未來意象後，他策劃了許多活動與企劃，吸納接取各方意見，不斷改良創新，讓大山北月成為了大山背地區觀光的一個中樞要點，賦予大山背農作物新生，被人所熟知。

接著由凱詠的指導老師，清華學院執行副院長林福仁教授為我們帶來《大學社會責任與地方創生》的分享。林教授認為大學教育不應該只是坐在講桌前，而是該走進社會、體驗社會，並定義服務科學是一門「行」的科學，透過做到而理解需要，凱詠的故事與歷程便是最好的註解。

大力支持凱詠的史欽泰院長也提到服務科學不同於一般服務行為，是以需求面出發進而創造價值的，想必會成為一門顯學。林教授也特別感謝史院長在設立服務科學研究所時給予的支持。



▲莊凱詠創辦人



▲林福仁教授



▲大山北月台三線美食策展



▲劉興欽大師紀念展導覽

\*大山北月前身豐鄉國小為漫畫大師劉興欽母校著名的《大嬸婆與阿三哥》便是橫山的故事

大山北月的套餐是一段令人驚豔的展覽，用食物串聯起新竹台三線各鄉鎮，附餐從「峨眉-東方美人茶」開始，沿途經過「橫山-窯烤麵包」、「竹東-手工麻糬」，最後來一道「北埔-擂茶冰沙」收尾；主餐配合山月形象，有山谷羊麵、彎月豚麵及麻油菇麵可供選擇，夏季更有限定款「關西-手工仙草冷麵」。

離開大山北月，眾人驅車前往與凱詠一起合作的「老大份休閒農場」體驗農家「酸甜苦辣」之旅：搗麻糬的手「酸」、火龍果的「甜」、挖竹筍的辛「苦」、夏日太陽的「辣」。

眾人接力上陣，輪番努力將飽滿的糯米轉化成Q彈的麻糬，之後分成三組，深入竹林、尋找竹筍的蹤跡；最後在竹林中吹著微風、品著茶與酸甜苦辣，度過美好的午後。



▲酸甜苦辣之行-竹林下午茶合影

跟老大份拜別後，我們前往最後一站，大山背農民市集，採購有機蔬果，品嚐特殊釀造的咖啡、香橘口味的啤酒…等特色農作產品，懷著充飽電的滿足感，結束了這次的微聚。