

為期七天的豪野人，我想我們的第一份工作就是訂這幾天的菜單，食物要求當地、當季且健康，但顯然我們的認知實在不太夠，採買食材前就被麗姐大幅度更改，她告訴我們很多成為健康安全食材的條件，我覺得這很棒！幾乎快涵蓋了蛋豆魚肉五穀根莖，雖然很多是基本知識，但促使我去借了一本書：《恐怖的食品添加物》，即使只看了一些，我現在更加注意便利商店的食品成分、很多以前常吃食品成分，發現自己都沒注意到，一堆所謂的「食物」根本不是食物，而是被製造出來的食品阿！現在都不太敢在便利商店買東西了！

我們還要負責料理這幾天所有的食物，雖然麗姐要我們分配一天一位主廚與助理，但是每次根本都是五個人擠在廚房，麗姐對於煮菜的方式、使用的鍋子和火的大小也很講究，常常走來廚房看我們做得怎麼樣，不時加個幾句話，什麼火關小一點、煮魚的鍋子要用那個你看都操輝搭（台）了、飯煮了沒、料理要一道一道來你看這邊到處都放著東西多亂阿...&ㄟ\$&%\$，老實說每次煮飯精神壓力都很大阿！不過我倒是學到了幾樣菜，還有直接用黃豆煮豆漿的方法。

我們遇到了從前學院來打工換宿從來沒有遇到的枇杷採收時節，工作內容幾乎都是單調地拆袋子、採枇杷、裝袋子、拆袋子、採枇杷、裝袋子.....，不斷重複重複再重複，有時要越過重重繩子（固定枇杷樹用的）才能採到該採的的枇杷，搞得自己好像在演《不可能的任務》似的，而且還要小心翼翼地盡量不要讓袋子刮到枇杷，甚至袋子可能還會有一群螞蟻在等著你。不斷重複著同樣的工作雖然很簡單但其實也很累阿，常常感到心理疲勞...，可是也沒辦法，枇杷成熟了就要趕快採。裝枇杷的袋子會用不同顏色的氣包線綁著，代表成熟的不同程度，我覺得這樣的方式很有智慧呢！我們就不會盲目的亂拆！

雖然這是一個秀明農法的果園，不清雜草、蜘蛛網等等，盡量與大自然保持和諧，但麗姐說，松鼠會不節制的吃枇杷果實，不會只吃一顆然後吃飽就好，而是可能好幾顆都只咬 1.2 口，對枇杷的收成很不好，也不能把牠放到別的山頭，不是會跑回來就是又傷害另一邊的農作，所以不得已只好把牠們抓起來殺掉了...原來也不一定要完全放任牠們，畢竟他們沒有天敵！

我們每天晚上都會看紀錄片，有一部在說用稻梗加上土（材料不知道有沒有記錯）造屋，我覺得這太厲害了！只要有材料自己也可以建造自己的房子，而且很環保！只是在台灣不知道有沒有還有沒有地方可以造，能夠住在一個自

己建造和設計的地方一定很棒！還有一部講到 food diver，主要在講外國市場浪費許多還可以吃的食物，然後有人就去市場的垃圾場（看起來非常乾淨）找食物，他們被稱為 food diver，他們因此每月的花費只有 300 元左右呢！我真的很好奇為什麼他們不把過了風味時期（還能吃，可是有些廠商為了品質要求不能繼續賣）的食物送給弱勢族群呢！？我認為資源應該要好好被利用阿！

打理三餐、工作 6 小時，外加 1 個半小時的紀錄片，每次分享完雖然才 10 點左右，但已經毫無精力做其他事情了...，晚上睡覺還要度過黑漆漆（我怕黑...）甚至有人講鬼故事的一晚...，雖然很累很累，可是這是個很不錯、很不一樣的經驗，記得輝哥和麗姐養了一隻貓，叫爆爆（台），他很可愛我非常喜歡他！這幾天我最興奮的一件事就是他在某個寒冷的夜晚在我的睡袋裡睡了一夜！我對他的情感終於打動他了超感動！（不過感覺是只有我願意讓他進來，他不得不妥協...哈哈）最後一天的晚餐也非常的歡樂，旺來（台）（蔡孟霖的自然名），還為秀明農法編了一個舞蹈呢！哈哈！大家都笑個不停！這幾天我們五個女生相處的很棒呢！都覺得有革命性的情感了！我想最好的回憶就是交了 4 個好朋友，還有一隻動物！





