

鳳林日治老茶室 打造地方創生熱點

2020-03-20 [記者花孟璟／花蓮報導]



鳳林鎮日治時期曾經營過茶室的老房子，打造成為「拾豆屋」。（記者花孟璟攝）

花蓮縣鳳林鎮大同街一幢不起眼老房子，曾是鳳林街上鶯鶯燕燕聚集的「喜樂亭」酒家，八十年後被一群「斜槓中年」們共同打造為「拾豆屋」，今年二月開張，除展售在地小農文青的工藝品、農產品，盼成為地方創生平台，並進行地方老屋盤點及資源調查，希望老街廓重新活化。

鄭仁壽夫婦三年前辭去竹科工程師工作，回鳳林老家陪伴獨居老父親，在自家農地務農，去年則一頭栽入地方創生計畫。鄭仁壽說，最開始是和在地青年一起開讀書會，起初大家因背景不同，關注的重點不一，到後來慢慢的有了共識及默契，大家覺得，一個地區存在一個「熱點」是必要的。

鄭仁壽說，地方創生是希望幫助返鄉的年輕人有經濟收入，有收入才能長遠持續。由於朋友們多有代課老師等其他工作，他當農夫的時間比較彈性，所以從自己先開始，大家共同信念是先創造在地熱點。

老屋之前沒有住人，屋內堆放很多雜物、且有牆壁、天花板都有損壞，改建後的「拾豆屋」今年二月開張，老屋內除展售社區工作室的工藝品、農特產品，還吃得到友善黃豆製作的美味手工豆花、手工豆腐、豆漿及芝麻餅乾，為了環保，外帶還得自備容器，雖然豆花、豆腐售價是外面的二、三倍，向來節儉的社區媽媽吃了印象深刻，也紛紛回購。

鄭仁壽說，希望以「拾豆屋」為中心，以後想要推包括「一日店長」、街區的歷史訪查，把街坊鄰居的記憶整理起來，比如老屋斜對面就有日本時代的公共澡堂，有了文化底蘊和故事，就能吸引遊人前來。



拾豆屋老房子的古早碗櫥，陳列在地農產加工品。（記者花孟璟攝）



鳳林鎮日治時期曾經經營過茶室的老房子，打造成為「拾豆屋」。（記者花孟璟攝）