

奮起湖的「公婆餅」代有傳人

文圖 / 小雨

早期在阿里山森林鐵路風光的年代裡，目前屬嘉義縣竹崎鄉中和村的「奮起湖」，是個重要的貨物集散地，因此這個早期叫「畚箕湖」的地方有知名老點心是可以理解的，現在我們要分享的是一種叫「公婆餅」的鄉點。

「『公婆餅』是多年前一位雜誌社記者採訪後給取的名字啦！在我外公開基的年代裡，我們稱它為『魯肉豆沙餅』…」，現年28歲還是單身貴族的莊豐駿說，他外公林德銘在民國35年20歲時，有鑑於鐵路的往來行旅，若上什從嘉義來到畚箕湖已是中什時分，所以輾轉飢腸是旅客們普遍的寫照，爲了讓旅客門有填肚子的點心，於是推出了類似傳統喜餅的「魯肉豆沙餅」。

他聽母親說，早期外公和外婆一天只做150個餅，只做出這樣的數量除銷路問題外，更重要的是做這種大餅在速度上是快不得的，他還記得外公那隻用三角架撐起來的平底鐵鍋，對那火紅的碎木碳更是做夢也忘不了，當然最忘不了的是平底鐵鍋上、火紅的碎木碳裡那只鍋中所燜出來的大餅。

現在他接下外公打下基礎的「德銘餅店」，雖然製餅的方法上已加有現代

化方法，不過他還是盡量讓此老餅維持早期的風味，唯因森林鐵路不似以前風光，再加上現代人對傳統餅乾未必有十足興趣，所以一天200~300個之間的銷售量，讓他覺得任重道遠。

如果您下次有機會造訪奮起湖，在火車站後方人稱「百年老街」的地方，您會很快找到這間老店，有意思的是這個也以「草仔粿」聞名的小店，牆上還掛有一個民國48年7月22日，嘉義縣政府發給的

商業登記證，「當時稱『德成餅舖』是因為我外公不好意思用自己的本名當店名，後來他想通了，所以才叫『德銘餅店』」。



曾在台北日商公司工作的莊豐駿，回到奮起湖鄉下接下外公和外婆在民國35年所開創的「德銘餅店」

動，精心安排一日遊，及別出心裁的音樂會。

芋頭文化節活動的旋風，吸引無數的民衆造訪了芋頭的故鄉大甲鎮，細細

品味大甲小鎮的風采，同時也感受到文化與產業是美好的結合，透過這個活動，給台灣農村轉型發展觀光帶來希望曙光。



產業、文化、觀光的結合

——台中縣“大甲芋仔”的行銷系列活動

文圖 / 廖遠泰

位於台中縣西北角的大甲鎮，由於環境優美，土壤肥沃，水利設施完善，可謂發展農業的好地方。這兒生產的「大甲米」、「大甲芋仔」（「檳榔心」香，攔桑）無論品質、風味、口感……凡吃過的人必讚不絕口。大甲鎮農會面對我國即將加入「關貿總協定」可能為台灣農業帶來衝擊，並延續產業發展方針，已採取多項措施預為因應。總幹事劉松齡說：行銷上，結合產業、文化與觀光。現在已設置「稻米產業文化館」。

筆者看到展覽館內透過文字、圖片、實物及電腦網路，系統介紹水田生態、稻米生態、廿四節氣與水稻文化及記錄品種改良及稻作生產過程。彰顯了先民對農業發展的偉大貢獻。

9月9日的「大甲芋大餐」品嚐大會



「大甲芋仔大餐」的菜色



逗趣的「芋仔寶寶」玩偶



台中縣大甲鎮農會碾米廠外牆的巨幅壁畫「農村四季」全景



「大甲芋仔大餐」品嚐會，場面壯觀



大甲「市民農園」內遍栽大甲芋仔，芋葉生姿

與鄰近鄉鎮的農特產品展售會，為整個系列活動帶來最高潮。

大甲鎮農會的家政推廣人員與台中廚藝研究協會、中華廚藝交流協會合作推出包括：龍蝦芋泥三明治、芋品沙律鮑魚丁、蒲燒芋香飯、芋絲榴槤酥、芋槐鴛鳥肉、橙汁鱈魚小芋絲、芋香寶肚湯、拔絲芋頭、鄉點芋組曲（芋粿、芋粿巧）芋頭西米露、魚唇芋香八寶盅、芋丁瑤桂海鮮羹等12道佳餚作示範；期盼「大甲芋仔」的喜愛者在家也能做出色、香、味俱佳的料理。

另安排「芋的故鄉一日遊」遊覽路線吸引觀光客。

活動日晚上還在鎮上的中正紀念館舉辦了別開生面的音樂會，邀請大提琴家張正傑先生演出「吃芋仔配音樂」的「音樂饗宴」。當端出「佛跳牆」時，張正傑先生演奏了十八世紀巴洛克時期的宮廷樂曲。這是一首曲風繁複，豪華高貴的「佛利亞舞曲」。這首曲子的確能貼切襯托以芋頭為主材料的「佛跳牆」；那種既高雅又高貴的氣質，讓與會者久久難忘！

配合系列活動，就在面對海線鐵路（大甲前站）的大甲鎮農會碾米廠外牆



指導「大甲芋頭」小吃DIY



熱鬧的「大甲芋仔大餐」席開200餘桌

所描繪的「農村四季」巨幅壁畫——「春耕、夏耘、秋收、冬藏」呈現在火車上來往旅客面前，讓大家深深體會「粒粒皆辛苦」的含義。

早年的「大甲藺草」造就了「草蓆」、「草帽」的光輝歷史；而今「大甲芋仔」在一鄉鎮一特產的產業文化下與新的行銷策略而名聞全省。許多鄉土特產業都指名以「大甲芋仔」做材料——如「九份芋圓」、「芋仔冰」。系列活動期間，來自各地的買主，已開始探聽「大甲芋仔」的行情與消售網和送貨方法。足見現代化的農業發展方向，除激勵生產高品質的農產品，還要具有突破傳統的勇氣，尋找新的行銷通路及政策，並且確切執行，「百聞不如一見」要以實例來介紹，這是發揮行銷能力的新舞台。

雲林崙背鄉的特產洋香瓜

中國廣播公司 台灣台 / 孫蘭

洋香瓜，原產地在中東及非洲一帶，台灣自民國46年從美國及日本引進了露地和溫室品種，此後在台南區農業改良場積極從事改良新品種與新技術，如今為瓜農們帶來相當的收益。

洋香瓜俗名哈密瓜、網仔瓜、梨仔瓜，而哈密瓜之名，溯源於大陸新疆的真正洋香瓜。台灣近年生產的洋香瓜，並不亞於其他地區所生產的。如澎湖前幾年有位農友在玻璃溫室精心栽



右一為廖萬來推廣股長，右二為李應期班長



崙背鄉蔬果產銷班第十三班洋香瓜品嘗會



隧道式洋香瓜栽培（黃賢良 / 攝）

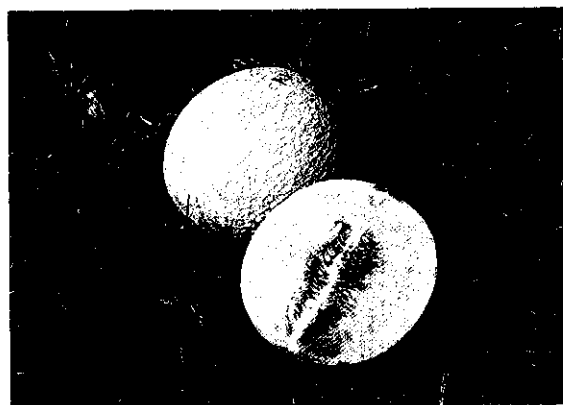
培，一株只長一棵的洋香瓜，據說入口即化，品嚐過的人會有不可言喻美味感受，永生難忘。雖然大多數人無緣嚐其美味，但目前瓜農所栽種的隧道式洋香瓜，也是香甜可口。

甜美的崙背瓜

目前台灣洋香瓜主要的品種為網紋洋香瓜，光皮洋香瓜及哈密瓜，而雲林縣崙背鄉的洋香瓜為何能揚名，且打出「崙背瓜」的品牌呢？據台南區農業改良場土壤肥料研究室黃和炎先生表示，此地高溫多日照，又靠沿海及位於濁水溪下游，晚間有季節風吹來，造成夜間溫度急遽下降，日夜溫差大，瓜的甜度就高。在天時、地利及人和的匯聚下，甜而美的「崙背瓜」就此打下市場的天

下。

崙背鄉蔬菜產銷班第十三班班長李應期先生說，未推行合理化施肥前，往往三要素氮、磷、鉀，隨自己意願施用，洋香瓜產量雖多，但品質不整齊。經過台南區農業改良場為該班詳細分析



香甜可口的洋香瓜（黃賢良 / 攝）

土壤後，才知氮及鉀都施過了頭。

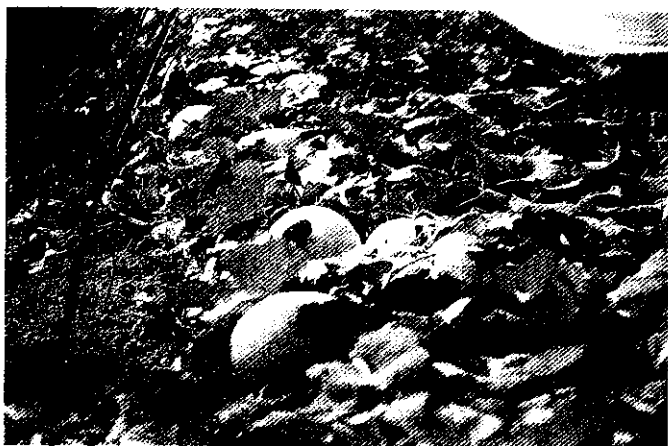
示範與慣用區

黃和炎先生特別針對此地的施肥狀況做了示範區與慣用區的對照，以三要素用量對比，示範區0.1公頃施用氮磷鉀為15-22-15，慣用區為24-24-55，單是鉀肥即超施了40公斤，如果以百分比來算，氮多施了60%，磷多施了9%，而鉀肥竟高達266%。可見農友施用三要素的偏差很大。

示範區在果重方面差異不大，而甜度增加了3-4度。合理施肥下，洋香瓜的網紋整齊又緊密，慣用區的網紋比較稀疏，賣相也差。在實驗數據讓瓜農瞭解後，都知道以前枉用了許多肥料及成本，且造成了地下水源的污染。

專業洋香瓜班

李應期班長強調該班為專業洋香瓜班，全年皆有「瓜」上市，全班栽培面積達28公頃，除一期作需種水稻避免瓜果連作的障礙外，全體班員很有默契



春作花後40~55天可採收（黃賢良 / 攝）



合理化施肥的洋香瓜品質特別好（黃賢良 / 攝）

的，輪作品質一流的「崙背瓜」，其品牌已在瓜果市場領先於其他地區的產品。

「崙背瓜」在市場上的盛名絕非僥倖得來，班員對洋香瓜的前景有共識，不斷更新品種及改進栽培技術。望眼瓜田，半圓罩子下的瓜苗，在呵護下長得很茁壯。

反之露天種植的香瓜，少了設施保護，它的甜度、色澤、網紋當然就差一

等，價位自然也攀不高。

參考施肥量

合理化施肥應是專業產銷班的共識，為提高產品，具市場競爭力，更是產銷班未來面對的最大挑戰。黃和炎先生提供參考施肥量及注意要點如下：

崙背地區土壤屬微鹼性至鹼性，有機質含量中等（2.0~2.7%）地下水位高。每分地有機肥施用8-12噸、氮素12-18公斤，磷19-25公斤，鉀12-18公斤，鎂3.2-4.8公斤，若折算台肥複合肥料四十二號為80-120公斤，過磷鈣48公斤。

如在果實肥大期發現葉色變黃，表示氮肥不足，可採用氮鉀比例相近的液肥，進行葉面施肥1-3次，絕不可在畦溝施肥，以減少肥料流失及污染地下水。

洋香瓜春作花後40-55天，秋作花後35-45天採收。採收工作應在清晨果溫尚低時進行，一般光皮洋香瓜及哈密瓜果實肉質較硬，成熟時無離層發生，較耐貯運，而網紋洋香瓜肉質較軟且多汁不耐貯運，盼瓜農注意採收工作。

本篇將於10月22日中廣寶島
網週日12:15~13:30「寶島的
農業」即日播出。