

(二)阿香說，經歷冬天的嚴寒，才格外珍惜春天的溫暖

文圖 / 黃貴豪

阿香的全名是陳和香；鄉里人及她所熟識的遊客都叫她「阿香」。筆者是經由高雄區農業改良場旗南分場的助理研究員徐華盛先生的引薦，才親自前往高雄縣桃源鄉（3個山地鄉之一）探訪阿香。這三、四年來，阿香在山上種有機蔬果，就是接受徐助理研究員的指導。

徐助理研究員近十年來，積極推動有機農業，鼓勵大家攝取不噴農藥，不施化學肥料的蔬果。阿香接受徐助理研究員的指導，很努力，也很認真的去做；徐助理研究員除了專業的指導，不定期的上山抽檢「阿香」生產的農產品，經過三年的觀察，終於今年發給有機認證標章。阿香獲得了肯定，非常高興，也非常重視，把認證標章擺置在門前最顯眼之處，讓大家一起來肯定她生產的有機蔬果。

阿香是個很有親和力的女性，與她初識的遊客或陌生人，很容易感受到她



高雄蔬果格外香甜

的友誼。筆者觀察她招呼入店進餐的來客，她會建議他們品嚐當地的特產新鮮蔬菜，而且會看人數建議客人不用點菜點太多，她會說，先吃吃看，不夠再點不遲。阿香因為參加過原住民委員會主辦的農漁民第二專長烹飪班的訓練，而且還榮獲野菜組烹調第一名的榮譽，因此許多吃過她主廚燒的菜，日後再

來，就指定要老板娘來下廚。阿香說，



右為高雄場旗南分場助理研究員徐華盛先生，經3年的觀察，肯定阿香（左）付出的汗水與努力



阿香夫婦用滿懷的熱誠歡迎遊客的蒞臨

今年榮獲有機農產品認證，阿香的努力獲得肯定

她只掌握少油、少鹽、適量的訣竅；阿香這麼說，來到名勝地遊覽的旅客，幾乎是都會區的居民，他們不喜歡太油膩、太鹹的食物，致於適量，更要拿捏得好，因為任何好吃的東西，量太多，就不容易勾起食慾，量太少，又讓顧客誤以為你賣得太貴，坑人。

阿香也很健談，她談起她小時候，他們原住民的小孩沒有吃過白米飯，每天吃的是玉米、小米或者地瓜，青菜倒是不少，因為山上的野菜很多，肉類也不缺，那個年代，還沒有保護野生動物，所以除了山豬肉，野雉雞、野鴨、野鳥，都是父母親或親友去抓、或是抓了留在家飼養一段時間再宰殺。小時候，大家的家境差不多，都很窮，沒錢買鞋，冬天的時候，山上的天氣很冷，會下霜，小孩子耐不住嚴酷的風寒，小臉孔或手腳的皮膚就會龜裂，做媽媽的，就會用山豬肉在火架上烤，然後採



用滴出的豬油塗磨傷口。

中學的時候，阿香在六龜住校，畢業後，就往台北找工作，阿香說，她在工廠耽了一段不短的時間，之後結婚離職，與先生住台中。

由於三、四年前，阿香的先生身感不適，須要回家鄉調養，阿香說，當時把辛苦經營的「台中家」賣了，也哭了三個晚上，這是她平生最難過的日子，想想以後回到老家山上，該怎麼做？看看眼前經營的一切將失去，就傷心。

回到桃源鄉老家，初初跟先生一起種有機蔬果，民國88年9月，頂下現有的店面，經營餐飲及民宿生意，阿香說，現在漸漸在穩定中求發展。日後？阿香說，年紀漸大時，她想把店面的營業結束，轉行開山地文物展示展售館。現在你若上山到藤枝，阿香夫婦很歡迎你到她經營的餐飲店喝杯茶，她與她先生，將用滿懷的熱誠迎接你。