

梅山・紅肉李

文圖／林玉英



塩水鎮農會推廣的黑豆系列產品。

技術指導下，種有一公頃黑豆，根據他種豆賣豆經驗，有人生吃黑豆會胃痛拉肚子。於是他聽取鹽水地方父老的建議，把黑豆加工製成多樣化產品，以增加銷路，例如：炒熟磨粉的「純烏豆熟粉」；爆成玉米花般的「碳燒の豆」；新鮮黑豆包裝袋上印有泡酒古法「香黑豆600公克，白糖8兩，當歸4兩，生芪4兩，甜杞4兩，杜仲2兩，米酒4瓶，米酒頭4瓶，浸泡50天即可飲用。」

陳場長對健康食品的推廣不遺餘力，從早年的薑胡茶、靈芝飲，到今天的牛蒡茶、黑豆，未來更看好蘆筍、藤三七、甘藍菜。他說，這些作物都含有特殊成份，具有醫食同療的功能，經常食用，免看醫生。

看完本文，想買一包黑豆試試嗎？下列3處可以買到：(1)張寶藏 台南縣鹽水鎮後宅里4鄰30號 (06)4522160 (2)台南縣農特產品直銷中心 台南市林森路一段341號 (06)2080501。(3)豐年社門市部 台北市溫州街14號 (02)3628148。



位於海拔1400公尺高處的梅山鄉觀光果園。

在阿里山登山鐵路奮起湖車站下車後，往梅山鄉太和村方向走5~6公里處，就可看到「梅山鄉太和村觀光果園」標示牌，這裡有二個紅肉李共同經營班，在農委會、農林廳、嘉義縣政府等單位輔導下，成立總面積有十幾公頃的紅肉李觀光採果園。



「阿里山紅肉李」每年春夏之際，讓觀光客驚鴻一瞥。

紅肉李成熟季節是在每年5月下旬到6月中旬，只有短短一個月時間，目前知道產期而及時上山採果的人並不多，今年產期

已過，明年請把握。一顆顆紅不溜丟的紅肉李，簇擁成串結滿整枝，只要蹲在一棵李樹下採果，就能裝滿幾個購物袋，有採果經驗的人一致認為：「採紅肉李很有成就感。」

今年果園的入園票是40元，在園內現場吃不必付錢，帶出園的紅肉李以每斤20元計價。

在海拔這麼高的地方種十幾公頃紅肉李，除了開放觀光果園供遊客採擷，剩下來的如何處理？梅山鄉農會理事鍾文芳說，果農大都是把成熟果送到阿里山賣給觀光客，由於高海拔所結的李子質地脆、風味好，「阿里山紅肉李」響叮噹，5~6月上阿里山的人都會買幾袋送給親朋好友品嚐。

鍾文芳說，將來菸酒公賣取消之後，民間可以自釀水果酒時，紅肉李的銷路又多了一種。