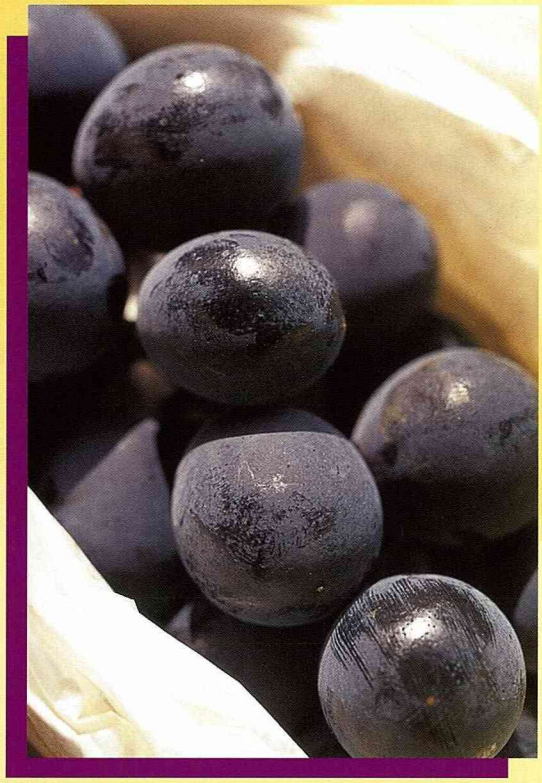
人與土地的對話

台灣最高聳崎嶇土地上
最最甘美芬芳的果實

信義鄉 巨峰葡萄



採訪・攝影／林裕森

魏志昌是信義鄉最傑出的葡萄果農，
在他眼裡，巨峰葡萄最獨特迷人的是香味，
從葡萄汁液中散發出來的濃郁果香混合著
葡萄、蜂蜜和水梨的香氣，
是一般平地產區無法比擬的。
此外，酸味也是信義葡萄的特色，即使果味十分甜美，
也能保有均衡爽口的酸味，讓葡萄的滋味更細緻。

站在南投縣信義鄉連接愛國村的愛國大橋往上游望去，有如被上蒼無情翻攪過的陳有蘭溪，排山倒海般地鋪蓋著來自玉山山脈和阿里山脈的流砂巨石。浩蕩寬廣的河床讓狹隘的谷地僅在山邊留下窄小的河積平台，這些滿覆沙質、信義鄉裡極端稀有的可耕土地，正是全台灣，甚至是全世界最美味的巨峰葡萄產區。

來自玉山山風的吹撫，加上峽谷效應拉大了的日夜溫差，讓信義鄉的巨峰葡萄硬是讓二林、新社和卓蘭這些台灣頂尖的巨峰葡萄產區相形失色，絕佳的品質也絕不輸日本的長野和山梨縣。在信義這片廣達14萬公頃，台灣最高聳崎嶇的土地上，有兩百多位葡萄果農爲種出最高品質的巨峰葡萄而努力。他們的技術與汗水，混合著信義鄉那雄偉浩蕩的山水，一起結成了最最甘美芬芳的巨峰果實。

信義鄉最傑出的葡萄果農

父親那一代從鹿谷鄉搬入信義鄉的魏志昌，從父親手上接下種植「巨峰」已經十多年了，他才剛卸任班長的明峰產銷班生產全信義鄉品質最優的巨峰葡萄。因爲樹立了嚴格的選果和分級，現在巨峰中最高級的「玉珠葡萄」幾乎百分之百是從他們這一班14個果農22公頃分佈各村的葡萄園裡，精挑細選出來的。

在他眼裡，信義巨峰葡萄最獨特迷人的是香味，從葡萄汁液中散發出來的濃郁果香混合

由連接愛國村的愛國大橋往上游望去，有如被上蒼無情翻攪過的陳有蘭溪，排山倒海般地鋪蓋著來自玉山山脈和阿里山脈的流砂巨石。

著葡萄、蜂蜜和水梨的香氣，是一般平地產區無法比擬的。除此之外，他認爲酸味也是信義葡萄的特點，即使果味十分甜美，但也能保有均衡爽口的酸味，讓葡萄的味道更細緻。這一點我大有同感，彰化的大村和二林常能生產出甜度最高的巨峰來，甜潤多汁，非常討人喜歡，但仔細品嚐卻常少了一點懾人的酸味，吃多了難免要膩，信義產的巨峰也許沒有那麼甜，但很少會膩人。

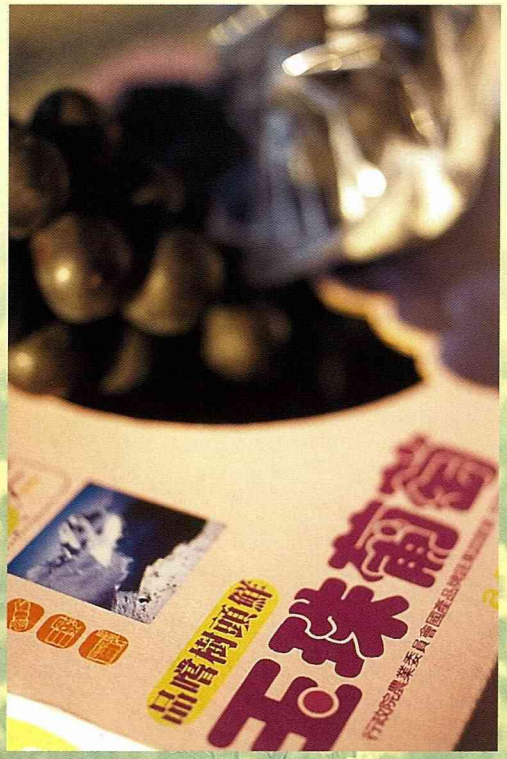
幾近完全成熟的冬季信義巨峰葡萄，表面覆滿白粉。

跟台灣中部許多葡萄產地的傑出葡萄果農一樣，魏志昌對葡萄的種植付出了許多的心力，但比其他地區葡萄農來得幸運的是，他的葡萄園位在種植巨峰條件最好的陳有蘭溪畔，同樣的努力，在信義很容易就能種出頂級品質的巨峰來，獨具絕妙的香氣、彈性、酸味和黝黑的顏色。

不過，巨峰葡萄在信義算是較爲晚近的作物，過去包括稻米、香蕉、芒果、梅子、桃子和檳榔等等都曾經盛行於鄉內的農田與山坡。魏志昌的父親原本種植稻米，之後改種凱特種芒果。魏志昌記得那時還在唸國小，下課常要到芒果園裡幫忙，因爲凱特的採收期較晚，特別是種在信義比南部更晚採收，雖然產期特晚價格好，但卻經常碰上颱風的損害。60年代連續兩年遭遇風災，芒果全無收成之後，魏家決定砍掉所有的芒果樹，在69到70年間逐漸改種當時才剛剛開始在鄉內種植的巨峰葡萄。

雖然家裡就是種植葡萄，但是魏志昌在台中高農畢業後，原本並沒有想到要繼續種葡萄，那時他認爲信義的環境適合栽培花卉，他年輕時的計畫是超高經濟價值的香水百合園，不過，夢想歸夢想，因爲沒有匯集足夠的資金，計畫並沒有進行就放棄了，現在想起來，還好當時並沒有投入，否則必定要碰上香水百合價格的慘跌。

就這樣，在沒有太多的選擇下他和父親一起經營自家的葡萄園，引進新的技術和觀念，經營管理的葡萄園也擴充到現在的2公頃。魏志昌自認爲在巨峰葡萄的種植上，對他影響最大的是同村裡的另一位傑出葡萄農林慶同，從國中畢業之後就專業種植葡萄，至今有22年的經驗。他們有許多共同的理念，特別是他們一致認爲要種出以美味好吃爲重的葡萄，而不是只重外表的美麗就能在拍賣市場賣出好價格。例如他們兩人種的巨峰果粒都比較小，保有更濃郁的巨峰香氣，



產自信義鄉，全國最頂級的巨峰「玉珠葡萄」。

信義鄉的葡萄幾乎全部採用套袋，除了防止蟲害，保留果粉，也不會有農藥殘留的問題。

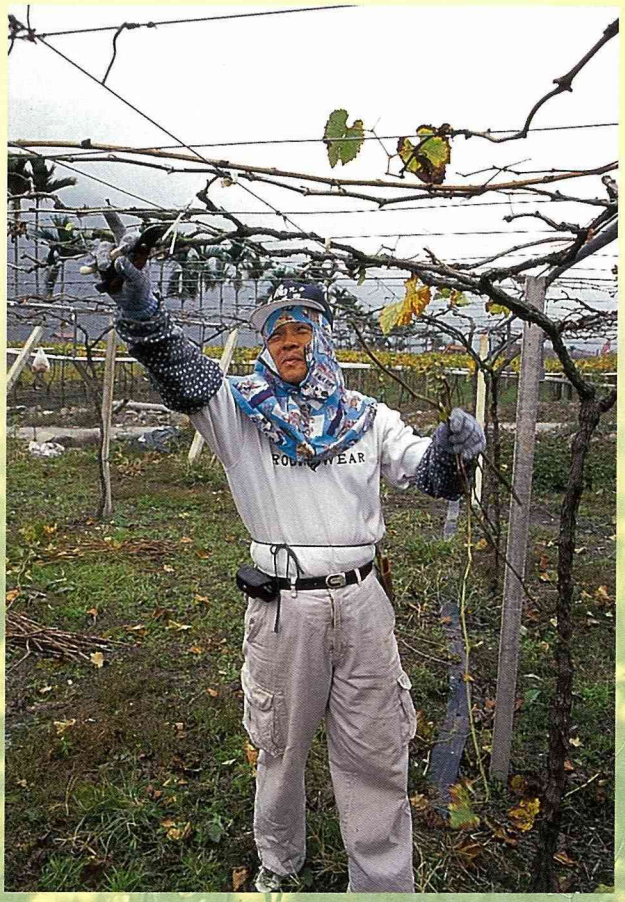
以及更Q富彈性而且酸甜多汁的可口果肉。

高冷地的夢幻葡萄園

魏志昌的葡萄園主要位在靠近水里鄉的明德村，有一部份是租來的，自有的葡萄園則大部份位在水里鄉和信義只是一線之隔的上安村裡。信義鄉雖然幅員遼闊，但是大部分的可耕地都屬於原住民保留地、台大實驗林地和水利地等國有土地，要擁有私人土地其實相當困難。在水里鄉則沒有這樣的困難，魏志昌有點無奈地說著。

明德與上安種植的自然條件其實非常類似，海拔400公尺，都屬於河積沙質土，是種植巨峰的絕佳土地。不過，在信義鄉裡，這裡只能算是中上的條件。魏志昌覺得更山區的葡萄園條件會更好，因爲海拔越高，溫差越大，葡萄的顏色越深，果粒也越大，而且果皮密實有彈性。明峰產銷班的班員在信義主要的種植地都有葡萄園，讓他有機會比較各村間的巨峰葡萄特色。

從信義沿著21號省道往南一點的豐丘村，因爲自然條件好，而且種植較早，是信義鄉內最著名的巨峰葡萄產區。在十八重溪和陳有蘭溪的聯合沖刷和堆積，豐丘村沿著河岸邊有較爲寬廣的河積地，幾乎全部開闢爲種植葡萄的梯田，有上百公頃。這裡的日夜溫差大，可達12℃以上，是巨峰葡萄最理想的夢幻種植地。



明德村內正為秋果進行剪枝的葡萄農。

從富士到玉山的巨峰

比起像蜜思嘉(Muscat)等已有數千年歷史的葡萄品種，巨峰葡萄應該只能算是剛剛出生的嬰兒，1937年才經由人工育種而成，首度在日本靜岡縣種植，是由Ishihara Early和Centennial兩個葡萄品種雜交所配出的新品種，屬中期成熟的葡萄。巨峰有碩大黝黑的果粒，肥厚的果肉甜美多汁，並且伴著爽口的酸味和迷人的果味，是一個有明星般優異條件的食用葡萄品種，主要的種植區鄰近富士山，於是取用富士山的形容詞巨峰來命名。果然，1970

年代巨峰在日本開始大受歡迎，然後，風潮一直延續至今，已經是全日本種植面積最廣的葡萄品種，達6000多公頃，其中有三分之一種植於長野縣。在東北亞韓國也種了3000公頃的巨峰。

現在巨峰在台灣的種植面積也是全國第一，超過2400公頃，因爲南投酒廠不再收購釀酒葡萄，所以原本用於釀造葡萄酒的黑后和金香葡萄園也逐漸改種巨峰，種植的面積正日漸擴大，幾乎全集中在中部地區。彰化的種植最廣已經有近千公頃，主要集中在二林、大村等地。台中縣近山區的新社、東勢也有大規模的種植。苗栗縣的卓蘭鎮因爲楊桃式微，巨峰的種植面積已增至近400公頃。南投縣種植巨峰的時間較晚，有400多公頃，大部份集中在信義鄉。

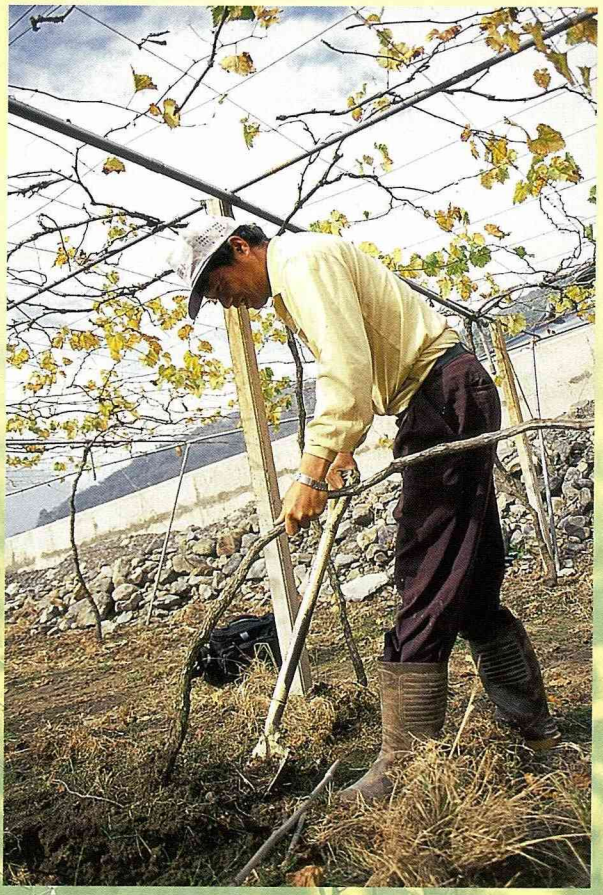
巨峰是在1970年左右才開始引進信義鄉種植。魏志昌記得當年他父親經常到東勢、卓蘭和二林等地觀摩，學習棚架和枝條誘引的技術，甚至還偷剪巨峰種的枝條回來信義接枝。最早巨峰是種在豐丘村陳有蘭溪畔的沙地，因爲種出風味獨特的美味，大受歡迎，於是乎，現在巨峰葡萄園已經由北邊鄰近水里鄉一帶，一路往南漫延到久美，布滿陳有蘭溪兩岸所有的河積梯田上了，甚至在海拔接近1000公尺的新鄉和羅娜也搭起了葡萄藤架。全鄉種植面積已近380公頃。

和魏志昌同村的林慶同，種植巨峰已經22年，也是信義鄉內相當傑出的葡萄農。

一年三熟的台灣奇蹟

葡萄屬於溫帶的水果，種植地主要集中在南北緯38°－53°間，在世界各地幾乎每年都只能採收一次，春天發芽，秋天採收。台灣位處亞熱帶，和其他葡萄產區比起來氣候較爲炎熱，使得葡萄的生長快速，所以一年可以採收兩次，在台灣則發展出特別的剪枝和催芽等技術，甚至可以達到一年三熟的世界奇蹟。

種植於信義鄉的巨峰葡萄和台灣其他產區一樣，一年有三個採收期。不過，這並不表示同一棵葡萄樹一年可以採收三次，因爲信義鄉溫度較爲涼爽，葡萄樹無法達到一年三收，單一葡萄園最多每年兩



冬末是重種巨峰葡萄的最佳時機。

初長出的葉芽和藤蔓。

穫，在夏天和冬天各可以採收一次，另外再搭配另一片葡萄園運用產季調節，在秋天採收一次。所以一般信義鄉的葡萄每年從端午節之後開始上市，直到8月底，緊接著秋果在9月中上市直到10月底，然後11月底開始採冬果自11月延續到1月底，2月之後信義葡萄就相當少見了。

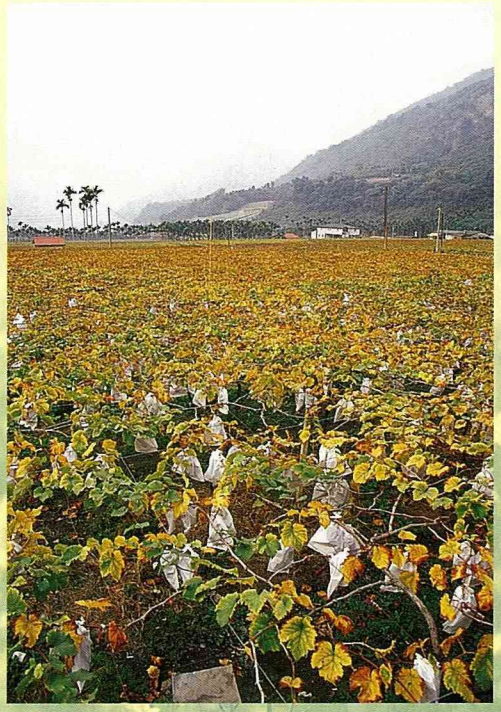
不同於其他國家的葡萄農，可以隨著四季的變化過著有忙有閒的農村生活，台灣的葡萄農因爲同時要照顧多期的葡萄園，而且採小面積精緻型管理，工作特別繁忙複雜，要種出精彩的葡萄，除了要靠自然的條件，勤跑葡萄園，並且依據每一片葡萄園的特性採用不同的種植技術，更是成功的關鍵。

以最基本的剪枝爲例，一年一穫的產區每年只要在冬季剪一次即可，但在台灣卻有4次。魏志昌在1月份就要針對種植秋果的葡萄樹進行剪枝，2月份剪夏果，5月秋果第二次修剪，8月底還要再剪冬果。其他的工作像催芽、疏芽、枝條誘引、疏果、套袋、採收，以及更複雜的肥料管理等等，也都要分非常多次進行。

在信義鄉內有不少葡萄農同時也種植梅子，所以從3月底開始到4月的青梅盛產季期間，葡萄農還要兼顧梅園的工作。

夏、秋、冬各具風味

每一期的巨峰葡萄各有特色。秋天的信義巨峰因爲一年僅一穫，味道最爲甜美，是全年甜度最高的時候。冬天這一期因爲溫度低，生長速度慢，所以葡萄的顏色最爲深黑，酸味也比較高；但是已經是第二穫，葡萄的顆粒比較小，甜度也比較低，不過卻有最濃郁的巨峰果香和最多的白色果粉。夏果的顏色比較淡，果粉較少，風味介於秋果和冬果之間。


豐丘村是信義鄉內最著名的巨峰葡萄產區，有上百公頃的頂尖葡萄園。

問魏志昌自己喜歡那一季的葡萄，他毫無疑問地選擇冬果，對他來說，冬果表現了信義葡萄最精彩、也最難以模仿的特色，雖然顆粒小且較多酸味，但美味的指數最高。

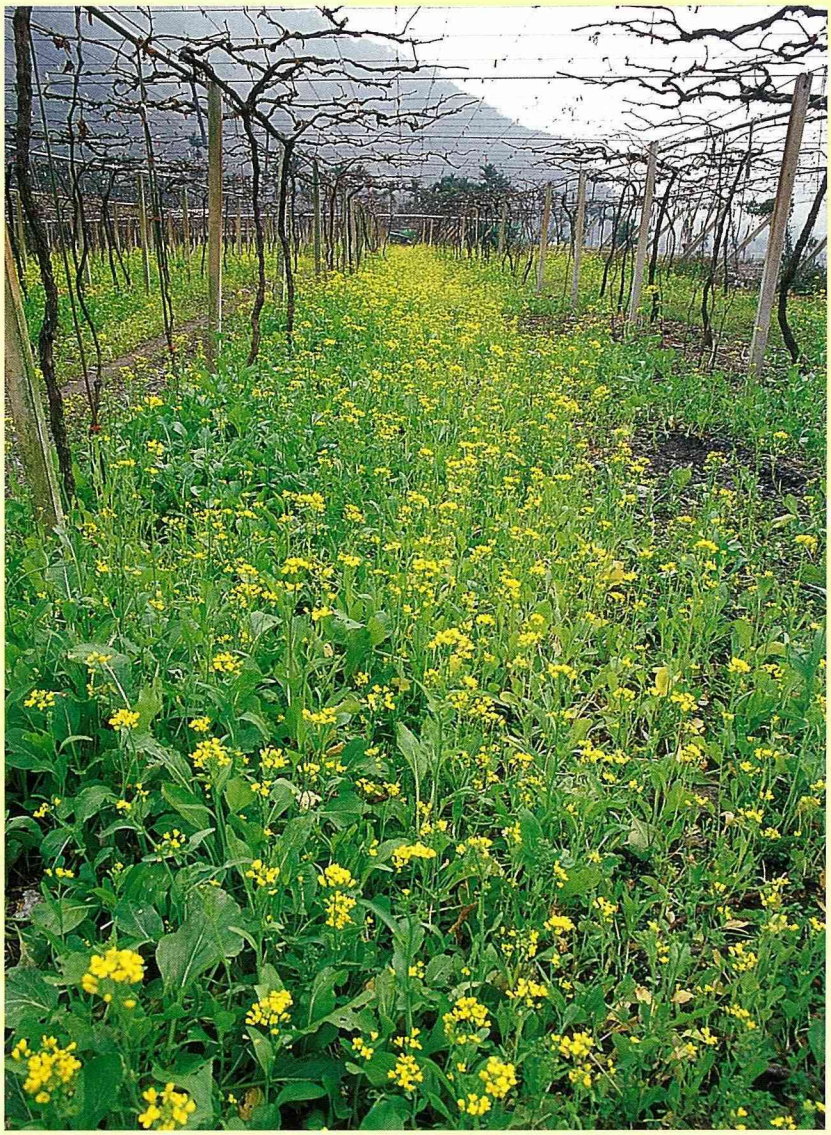
其實，原理很簡單，葡萄越成熟，天氣越冷，生長季越長，葡萄的顆粒越小，巨峰葡萄就會越香。

選果最嚴格的產銷班

明峰產銷班是目前信義鄉內選果

最嚴格的產銷單位，依據巨峰葡萄的色澤深黑、果串大小、葡萄顆粒大小、果粉分佈以及甜度，分成A、B、特、優和良等五個等級。A級的水準最高，信義鄉的品牌水果「玉珠葡萄」即屬於這個等級，全年的產量僅有4萬公斤，平均一天的產量只有110公斤。每公斤的價格高達200元。

至於如何挑好吃的信義鄉巨峰？魏志昌提出幾個參考的重點：要挑果串中等，約40顆的葡萄串，葡萄間最好不要太擁擠，留一點縫隙比較不容易發黴。葡萄粒不要太大，每顆約10克左右是最好吃的大小。果皮的顏色要深黑，果皮上的白色果粉越多越好，葡萄模起來要硬而有彈性，吃起來口感才會好。新鮮的葡萄梗和葡萄會緊密相連，所以鬆動或掉落表示已經不新鮮。



冬季剛完成剪枝的葡萄園。

不過，這些標準並非絕對，也因季節而異。例如夏季的巨峰直接曬到太陽顏色會變成紅褐色，但甜度不見得就比黑色的差。幾年來累積的經驗，他發現台灣南北對葡萄的喜好並不相同，南部的市場重甜度和果粒大，對顏色不是那麼在意，北部市場講究顏色要深黑而且外型好看，中部市場則比較在意葡萄的風味。所以，挑選葡萄的標準其實也是因人因地而異的。

人、土地和葡萄的交會

來自日本的巨峰在信義鄉意外地找到另一個美味的原鄉，現在，每年聖誕節前後也有數萬公斤的信義巨峰銷往日本，這些葡萄並非日本巨峰的再製，而是在葡萄皮裡滿滿地包藏著信義的山水，要用它們的美味訴說來自台灣的風土故事。魏志昌只是信義鄉數百位辛勤耕耘土地的葡萄果農之一，從他的巨峰葡萄裡的美妙滋味，我彷彿感受到自玉山頂上吹下來的山風，耳中響起陳有蘭溪萬石滾動轟隆隆的聲響，一種只有當人、葡萄和土地一起真心對話，才能激起的動人音響。