

水里車埕酒莊

告別悲情・迎向春天



車埕酒莊的外觀。

採訪・攝影／曾文田

協助單位／南投縣政府・水里車埕酒莊・
車埕社區發展協會

「車埕酒莊」堅持只挑選水里當地生產的成熟黃梅來釀酒，因為台灣梅果有獨特的酸味與香氣，才是有特色的台灣梅酒。

南投縣水里鄉境內，夙有「水里秘密花園」、「集集線最後火車站」之稱的集集聚落，在92年春天再添一處新景點——「車埕酒莊」，是南投縣最時髦的休旅遊新主題！車埕酒莊以水里鄉特選的梅子，精心釀製鐵道文化延續而來的點滴溫情，以及塵封許久的回憶！

位於集集支線鐵路終點站—車埕車站旁的「車埕酒莊」，結合鐵道文化、梅子產業，以及當地特殊的產業文化，作為酒莊發展的主要訴求。據車埕酒莊的「莊主」詹益洲指出，車埕酒莊是由以種植梅子為主，在水里鄉農會輔導之果樹產銷班第三班（班長顏溪）為班底，與車埕酒莊有限公司（負責人詹益洲）共同設立，配合行政院農業委員會為輔導傳統農業轉型政策，在「921」震災重建區內，輔導設立的9家民營農村酒莊之一。

融入鐵道文化與梅子產業

詹益洲說，車埕酒莊設在車埕村，在籌備成立之初，還曾遭遇90年7月底桃芝颱風肆虐的重創，讓酒莊原有的廠房、設備與產品，於一夕之間，遭受土石流沖毀，一度考慮放棄設立酒莊的計畫，幸賴行政院921震災災後重建推動委員會、行政院農業委員會的經費補助，並在水里鄉農會的協助下，將參與認股範圍由水里鄉農會輔導的



車埕酒莊推出的酒品禮盒。



車埕酒莊的「莊主」詹益洲（左）先生。

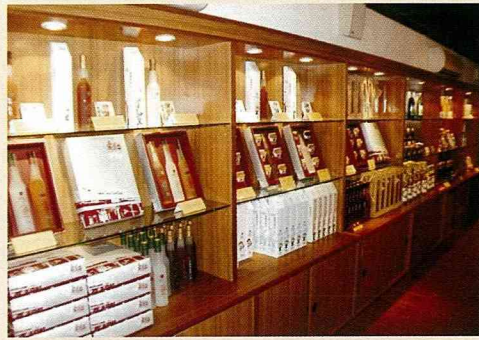
果樹產銷班第三班的班員，擴大為水里鄉轄區內的梅農，才得以順利在車埕村裏，重新設建酒莊，並於92年4月20日正式



車埕酒莊製酒的發酵槽設施。



車埕酒莊酒品蒸餾設備。



車埕酒莊酒品展示區。

開幕。

四周山林環繞的車埕村，為一純樸的小村落，周邊有集集大山（海拔1392公尺）、松柏崙山（841公尺）、丹坑山（731公尺）的山脈橫互，兼有水里溪流貫其間，以及日月潭供水發電，因而發展成為亞洲規模最大的明潭抽蓄水力發電廠，渾然天成的湖光山色美景，宛如人間世外桃源，而享有「水里秘密花園」的美譽。

「車埕」的閩南話即「停車場」的意思，其命名由來得回溯到「車埕」的文化背景。1916年日據時期，日人開設埔里至車埕的輕便車（又稱「五分仔車」）鐵道，以運輸埔里糖廠所生產的蔗糖產品，車埕為輕便車鐵道的轉運站，再由車埕以「七分仔車」鐵道銜接到二水，匯入縱貫線的鐵路，由於經常停放200多台的輕便車，於是，有人以閩南話稱之為「車場」，來作為地名，後來衍化為「車埕」，也逐漸形成聚落。

1919年，為因應建設大觀發電廠，方便電廠工程建材的運送，日人著手拓寬車埕至二水間的「七分仔車」鐵道，即縱貫線鐵路集集支線，使鐵道與縱貫線的鐵路軌距相同，全線於1922年完工通車，仍以車埕作為終點站。住居在車埕的發電廠工程技師、建築工人，再加上運輸蔗糖輕便

車的客貨運車，人車熙熙攘攘，首度為車埕帶來了前所未有的繁華景象，直到1937年，電廠完工後，工程人員隨即撤離，使得繁華一時的小山村，熱鬧氣氛頓時黯然失色，再度恢復昔日平靜的景象。

至1960年（民國49年），名噪一時的林業鉅子一孫海，為擴大事業版圖，由南部高雄北上，在水里車埕村設建「振昌木業公司」，木材廠房、貯水池、天車（起重機）等相繼建起，車埕村一躍成為南投縣木材的主要集散地，從此改變了車埕村的村落景觀，也改變了車埕村的產業結構。車埕村落裏再度聚集了人潮，為木材買賣而來的商賈、勞工、人車，絡繹不絕，欣欣向榮，振昌木業公司從此在車埕村的歷史裏，扮演著很重要的角色。

木材工業為車埕村帶來了繁華熱鬧的景象，更成為台灣最重要的木材集散地，尤其鄰近的水里鄉市街上，戲院、餐廳林立，夜夜笙歌，燈紅酒綠的繁華景象，曾擁有「小台北」之美名。目前，留存下來的杉木池，稱為「大鳥居の故鄉」，即是緣於現今日本明治神宮的大牌樓（日人稱為「鳥居」），所使用的木材，就是採伐自中央山脈裏的丹大林區，再由車埕火



車埕酒莊設有解說簡報設施。



車埕酒莊的品酒區。



「鐵道公主」



「烈車長」



「車埕老站長」

車站運送出去。

1985年，隨著時代變遷及政府的林業政策（頒布禁伐令），車埕車站的轉運功能不再，振昌木業公司所需原木材料，取得也較為困難，且集集支線鐵路的運輸，也開始走下坡，才結束車埕的木材工業。迄今，佔地廣大的振昌木業公司廠房，僅存一副老舊殘破的景象，讓人追憶往昔的繁華！

凝聚社區意識與觀光服務

近年來，隨著國民生活水準提升，觀光產業風起雲湧，車埕村在地方居民與車埕社區發展協會的努力倡導下，凝聚濃厚的社區意識，將這處深具地方特色與歷史意義的聚落（車站），以利用其深厚的鐵道、木材、電力、農特產等4種地方產業文

化，結合當地與周邊的觀光資源，並串聯餐飲、休憩區、展示教育館，藉著詳實與親切的解說導覽服務，來提升車埕村落的遊憩功能與品質，振興車埕地區的旅遊事業。

「車埕酒莊」以告

別往昔木材產業的悲情，結合各種文化的差異性，來建立成為酒莊的特色，除了結合鐵道、電力、木業、社區、梅子產業、農村休閒外，並串聯車埕、日月潭的文化觀光機能，建立屬於在地特色的觀光休閒農村酒莊。

詹益洲指出，水里鄉是南投縣主要的梅子產地之一，根據南投縣農會所作的統計資料，顯示目前台灣梅子的栽培總面積約9400公頃，年產量約6萬3千公噸，其中，南投縣約佔了4000-4500公頃。而南投縣的梅子產地，主要分佈在信義、水里、國姓等三地，最盛產時期的產量，多達2-3萬公噸，佔全台的第一位。

在民國85年以前，台灣的梅子銷售管道有二，主要的通路是外銷到日本，由於台灣本土的梅子，具有獨特的酸味，深受日本市場的喜愛；另一條通路是自行蜜餞加工，在85年以前，產銷供需尚稱平衡，並持續著梅子產業。

不過，從85年開始，大陸走私或轉口加工的梅子，大舉強佔梅子的市場後，讓過去1台斤可賣到40-50元好價錢的青梅，價格一路下滑到1公斤都賣不到10元，連外銷日本的市場，都被大陸貨全面攻佔，嚴重影響到農民種植梅子的意





車埕聚落的老街。

願。

大陸青梅酸味本來就低，很投合台灣消費者偏好去酸微甜的口感，台灣的梅子加工業者不得不捨棄台灣梅子酸酸微甜的優點，於加工過程中，儘量把梅子的酸味去除掉，再加入大量的甜

味劑，以迎合消費大眾的口味；因此，近幾年來，許多食品加工業者乾脆向中國大陸以較低的價格採購低酸度的梅子，造成台灣本土的青梅市場，受到很大的挫折。

以台灣中部主要蜜餞產區的彰化員林為例，現今許多食品加工廠，僅設一個銷售的窗口，因為生產、加工到包裝，都已經出走大陸了，掛著台灣的品牌，卻不是台灣道地的梅子風味。

台灣的本土梅子，在價格上無法與大陸梅子競爭，因此，未來的梅子產業，唯有朝向差異性來著手，研擬製作具有台灣本土特色的梅子製品，並以「健康」為主要訴求，否則，台灣的梅農勢必很難繼續生存下去，甚至於每年冬季在南投縣信義鄉風櫃斗賞梅的景況，也很快會成為歷史畫面。

領有合法酒莊執照的「車埕酒莊」，在剛設立初期，將梅酒產品融入車埕的鐵道文化，將主力酒品依酒精濃度不一，取名為鐵道公主（12%梅發酵酒）、烈車長（39%梅蒸餾酒）、車埕老站長（19%梅果粒浸漬酒）等三款，均為375毫升包裝的梅酒，以打造地方的產業特色。

鐵道公主12% 梅發酵酒



振昌木業公司保留老舊的廠房，已規劃為博物館用地。



振昌木業公司的巨型天車。



振昌木業公司留存下來的貯木池。

「鐵道公主」是香甜中帶著梅子香氣，酒精度為12度的梅酒佳釀，適合於冰鎮後再飲用。係以水里鄉特選優良品種梅子，在梅果完全成熟期的黃金階段，以人工一顆顆地採收，來作為釀酒的原料。因為若是採用未成熟的青梅果實，除了味道苦澀外，還含有少量的氫酸，是不符合作為釀製梅酒的原料。成熟的精選黃梅，經優質酵母菌發酵後，以低溫熟陳，完全萃取梅子裏的精華。色澤金黃透明的「鐵道公主」，香氣清純淡雅，入口後，在酒液微酸中，帶有一股甘甜而不膩的芳香，有如少女般輕快活潑，熱情奔放一般。



車埕車站簡樸的站房。



車埕車站的外貌。



振昌木業公司當年木造的員工宿舍。

在「鐵道公主」酒品特性的背後，流傳一個膾炙人口的故事。話說70年代時，在集集支線鐵路的通勤列車上，可以發現有位外型長得清純亮麗，像鄰家女孩般親切有禮，且活潑可愛的少女，已成為所有少男們心儀的對象，也是當時所有「火車族」的共同回憶，更是許多人夢寐以求暗戀的對象。這位甜美的女孩，人們都稱她為「鐵道公主」，當您在品嚐酸酸甜甜香氣四溢的「鐵道公主」梅酒佳釀之間，彷彿又回到往昔的時光，再次見到那健康美麗，活力十足的身影，緩緩地向您走來。

烈車長39% 梅蒸餾酒

「烈車長」是蒸餾出完整梅子精華香氣，酒精度在39度的梅酒佳釀，係以「鐵道公主」完熟的梅釀造酒為原料，經過3次文火蒸餾，經去蒸存菁，取出精存的「酒心」，採低溫熟陳，所得之「三蒸」佳釀。品嚐「烈車長」的酒質，精緻細膩，不上頭；入喉後，甘醇順口，不辛辣，為黃梅蒸餾酒之極品。

「烈車長」的特性，就像在



車埕社區發展協會理事長孫國雄(右二)，即林業鉅子孫海之後。
(余淑蓮／攝)



車埕居民自家醃製的水里梅子。(余淑蓮／攝)

集集支線的鐵路上，狂熱奔放感覺的通勤列車中，那位嚴肅中卻帶著熱情的查票列車長，在剛正不阿的外表下，有著台鐵員工共有的服務熱情，守護著全體乘客的安全，且維持旅途秩序的熱情。「烈車長」像極了列車長的口感，先是一陣強烈的感覺，隨而順喉、香醇，而後是溫暖遍及全身，感覺通體舒暢。

車埕老站長19% 梅果粒浸漬酒

「車埕老站長」是溫和順暢，酒精度在19度的梅酒佳釀，係以「烈車長」的「三蒸」梅蒸餾酒為基酒，浸泡完全成熟的精選黃梅及頂級冰糖，以低溫封存，所得之完熟的精選黃梅浸漬

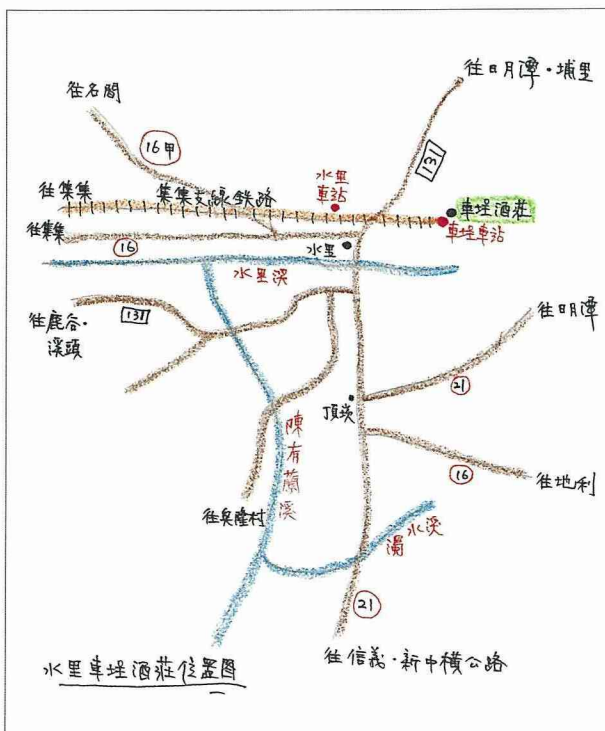
酒。從外觀看「車埕老站長」，酒品深褐的色澤明亮，有如琥珀般晶瑩剔透；而從酒液中，飄逸著濃郁芬芳的梅香，以及梅果仁的特殊杏仁香味，更是使人茫然陶醉。

口感獨特的「車埕老站長」，像是小時候車埕站退休的老站長，每天仍熱情為每位旅客接送的溫馨一般，時而酸甜，時而溫暖，時而些許醉意！

車埕酒莊的另一個特色，是在設於一樓的製酒廠，將製酒的發酵、蒸餾等流程，全部採透明化來展現，酒莊並把製酒的流程，作為教學、導覽的重要一環，讓遊客更貼近本土的製酒文化。除了酒品外，車埕酒莊也發展出豐富的梅子副產品，有陳年梅醋、梅果凍、梅酒凍、梅香咖啡、梅酒釀枝仔冰、梅酒香腸等，豐富了遊程的內涵，也讓遊客「有呷攔有掠」(唸閩南語音)，將梅香的美味帶回家，可以自己慢慢品嚐，或與親朋好友分享。

水里真「梅」(美)，要品嚐「梅」(美)酒，歡迎到車埕來！詹益洲強調，車埕酒莊堅持只挑選水里當地生產的成熟黃梅釀酒，因為台灣本土的黃熟梅果，具有獨特的酸味與香氣，最適合用來製造生產健康、好喝，具有本土特色的梅子酒。「車埕酒莊」的設立，期望是產業轉型的新契機，能為台灣未來的梅子產業，注入新的生命力，創造梅子的第二春！

圖



車埕酒莊

地址：南投縣水里鄉車埕村民權巷118號
電話：(049) 2870399