



石圍牆酒莊的外觀



重現「石圍牆」的風采

台中東勢 石圍牆酒莊

採訪・攝影／曾文田

協助單位／石圍牆酒莊・東勢鎮柑橘產銷班第四班・
東勢鎮產業文化發展協會



巫建旺掌櫃

好山、好水、好果子，孕育出好酒與好人文。
硬頸而勤奮的客家人在土地上耕耘灌溉，
酒莊的設立，延續了農業的生命。

位在台中縣中部的東勢鎮，居民多為客家人，地處大甲溪與大安溪之間，三面丘陵環伺，一面臨近大甲溪沿岸河階；四季溫和，土壤肥沃，灌溉便利，適合耕作，以果樹栽培最為出色，所生產的高品質水果如椪柑、柿子、水梨等，早已家喻戶曉，尤其「高接梨」的栽培技術不斷提升，成為台灣農業發展的一大成就，贏得「高接梨故鄉」之美譽。

「梨」奇的產業

高接梨發源地東勢鎮「中料里」，有一座充滿客家風貌與產業特色的「梨文化館」，負責人葉泰竹先生表示，台灣原生的梨，果實如拇指般大小，俗稱「烏梨」或「山楂」，經濟價值較低，須經過煮熟才能食用或加工。第一波引進台灣的梨品種，是1890年先民攜帶的四季梨、橫山梨等17個砂梨系統的褐皮種梨子；接著在1929年自日本輸入



劉龍麟莊主

蘋果、梨、桃等多種落葉果樹，分散種植於各高山部落；到了1958~1959年間，台灣中部橫貫公路開闢，成立福壽山農場，又從日本引進一批梨苗，為



夜景之美

台灣高冷地溫帶梨栽培的開始。其後又陸續傳入新世紀、廿世紀、幸水、新興、長十郎等梨品種。

「高接梨」的技術一開始是運用在橫山梨上，純種的橫山梨，根系不夠深，樹勢不夠旺，便借用台灣原生種梨（山楂）的樹身作為砧木，在末端的枝樞上，接上橫山梨的芽穗，因而稱為「高接梨」。

這項技術的創始人張榕生先生，於1968年即潛心研究果樹栽培技術之改良，1970年運用產期調節技術，使橫山梨提早3個月開花結果（稱為「冬梨」），但果粒較小，品質風味也較差，無法與梨山地區的溫帶梨競爭。由於張先生曾經在梨山租園經營，加上平日勤讀中日園藝的書籍與雜誌，觸發靈感，利用梨山之新世紀梨花芽，嫁接到平地的橫山梨樹上，經過一系列試驗，終於成功生產每年北半球最早上市的梨子。如今高接梨技術已傳遍全台各地，為梨農創造每年30億元的收益。



高接梨之父—張榕生

民國9年，易名為「東勢庄」，至民國22年，改為「東勢街」，台灣光復後，才稱作「東勢鎮」。

談及東勢鎮開發史，有關「石圍牆」的部分絕對不能遺漏。「石圍牆」緣於先民開墾時期，為了防禦外敵，就地取材，利用大甲溪床上的石頭，堆砌築成石牆，因而有「石圍牆」的地名。據當地父老指出，石圍牆在開發初期，每當敵人前來騷擾時，聚落裏老幼婦孺，動作跑得快的

人，就跑到大甲溪對岸的石崗躲避，來不及走避的，就逃進石圍牆裏避難，一直等到男人們戰鬥結束後，才從石圍牆裏出來。據說，當年躲避進入石圍牆的人，都必須趕緊點上線香，且遍插於牆頭和牆角，讓裊裊白煙蒸騰而上，偽裝成牆內有很多人的樣子，以這種方式欺騙身處於暗處的敵人，欺敵的效果非常好，曾經多次達到嚇阻的功效。唯當年曾經發揮禦敵作用的石圍牆，現今多已傾毀頹圯，今日在公路邊所看到的石牆，是近年來為應景所重建，並非當年貨真物實的原物。

石砌的圍牆

東勢鎮原名「東勢角」，又稱「東市」，文人墨客稱之為「蟹江」，原為拍宰海平埔族支族—「樸仔離社」聚居的地方。清乾隆26年（西元1761年），有蕭、楊、趙、王四姓粵籍的移民，從石岡越過大甲溪至此墾殖，成為台中地區最大的客家聚落。乾隆50年（西元1785年），形成「東勢街角」，而在此之前，此地為伐木製材之地，因而稱為「匠寮」，現今中寧里匠寮巷內，有座建立於乾隆40年（西元1775年）的「巧聖先師廟」，供奉木器業者的守護神「魯班公」，可作為佐證。

古早的歲月

石圍牆的江家古宅又稱為「開基厝」，清朝時代與東勢街上的廖家，同為東勢地區的望族，以釀製並販售優良酒品而聞名。全盛時期，產品遠銷至高雄鳳山、屏東九曲堂等南部地區。日據時期，日本人實施酒品專賣制，禁止民間私自釀酒，軟硬兼施拿走石圍牆的製酒秘方，於是東勢地區的釀酒業便式微沒落了。

921大地震後，政府為加速重建區的經濟復甦，鼓勵發展農村釀酒事業，東勢鎮柑橘產銷班



燈火輝煌的夜色



品酒區



東勢客家風味的「鹹豬肉」



東勢客家風味的「醃豬肝」



東勢地區的甜柿



擁葉生態農場葉泰竹伉儷

淬煉的佳釀

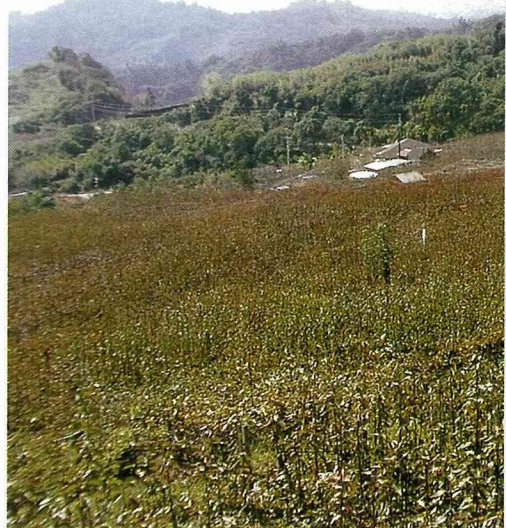
憑藉東勢鎮「水果王國」的封號，石圍牆酒莊有得天獨厚的優勢來發展水果酒。巫先生指出石圍牆酒莊有四個堅持：

一、優質原料—酒莊所釀製的酒品，完全採用東勢地區所生產「最好的」水果來釀造，決不採用「下腳料」（品質較差一級的過熟果或落果），或是市場滯銷、賣相欠佳者。事實上，酒莊釀製出來的酒，是要商品化，上展售架的，並不是一般家庭少量釀造，在家裏喝著「玩」的。因此，製酒最重要的關鍵，是要講究酒的「香味」，若沒有好的水果作為原料，怎會顯現出大自然的香味？水果的成熟度若不夠，則風味不足，以梅子、梨子為例，酒莊都會挑選最好的果實，來作為釀酒的原料。

所謂「最好的」，是指以提供釀酒所需為標準，在成熟度、糖度、香氣等方面，都需達到嚴格的用料標準。有最好的水果，才能釀出好酒，石圍牆酒莊結合在地瞭解水果的農民，精心挑選在地的好水果，春夏有桃、李、梅、梨，中秋則是楊桃伴甜柿，歲末年冬見大桔，都集結在酒莊中，將精華凝聚於瓶內，讓歲月在酒液中流轉，再淬煉成佳釀。

二、遵循古法—石圍牆酒莊釀酒，完全遵循古法來釀造，也就是很單純的水果、菌種，用平實的作法來釀製。有人在製酒過程習慣添加人工食用的香料，喝起來會有一股花香，石圍牆酒莊堅持不添加任何香料，從酒中所喝到、聞到的，都是自然的果香與酒香。

三、少量多樣—全台灣有80%的水果種類，在東勢地區都有栽種生產，因而石圍牆酒莊會採行「少量多樣」的策略進行釀酒，且都能釀造成功。東勢人都是吃水果長大的，譬如柑桔類



中料里梨園風光

第四班的成員們，決心重振「石圍牆」釀酒事業的聲望與地位，在行政院經費補助下，於東勢鎮通往卓蘭、大湖的東蘭路（台3號公路）旁，規劃設立酒莊，民國90年進行籌備，91年動工興建，至92年5月完成硬體設施並取得菸酒製造業許可執照，10月間取得5款產品登記合格，正式對外銷售，有150坪的釀酒廠房以及50坪的賣場，其中包含有展售區、品酒區等，酒莊取名為「石圍牆酒莊」，以感念先民的筚路藍縷。

釀酒原料即為東勢地區盛產的水果，包括梨子、柑桔、楊桃、柿子、葡萄等，加上甘醇潔淨的水質，在大葉大學的技術合作下，以「好山、好水、好水果」為號召，所釀造出的美酒佳釀為地方的釀酒文化注入一股新生命，如此一來除了可感念先民遺澤外，更可傳承農業發展奮鬥的使命。

據石圍牆酒莊的「掌櫃」巫建旺先生指出，東勢鎮的果樹產業有30-40年栽培史，孕育出非常豐富的水果文化，只要將這些產業與文化好好地包裝規劃，就成為獨一無二的文化資產；石圍牆酒莊呈現給消費者的就是這些珍貴的資產，因應近年來休閒風盛行，東勢鎮其他相關產業也努力朝向觀光服務業轉型，因此東勢鎮農會及幾位熱心農民積極推動成立「東勢鎮產業文化發展協會」，由農會總幹事出任協會的理事長，帶領大家共同行銷東勢鎮的休閒旅遊業，除了石圍牆酒莊外，還有「小瓢蟲有機農場」、「出雲山生態農場」、「擁葉生態農場」等，皆為該協會成員積極轉型經營的成果。

有椪柑、柳橙、桶柑、海梨仔等，通通俗稱為「柑仔」，到底那一種「柑仔」較適合釀酒？由於酒莊非常瞭解水果的特性，因此以「柑仔」類的水果酒為例，酒莊釀酒的「量」，不敢說比別人多，但等到成品完全推出後，酒的「種類」，會比別人豐富。



總統梨



梨文化館

以梅子為例，在東勢地區還可以找到生長在高海拔山區，含有特殊香氣、產量稀少、果粒較小的老樹品種「胭脂梅」。選用果粒圓潤飽實，且葉酸豐富的胭脂梅，以低溫釀造發酵而成的梅汁，再不斷轉換桶子，去蕪存菁後，貯存3-5年所釀造出來的梅酒，入口後有股微香的的氣息，稱為「梅釀」，為一種有如雙十年華少女般清新淡雅，卻又帶有微甜果香，酒精濃度9 % 的水果酒，是不勝酒力又喜歡品酒的人最佳的選擇。

四、集體創作—石圍牆酒莊最大的特色為一種集體創作的組織—「東勢鎮柑橘產銷班第四班」，這個團隊的成員，都是東勢鎮地區實實在在從事耕作的農民。有些酒莊是由地方農會來經營，這些酒莊本身只會釀酒，卻不諳農作耕耘。但是石圍牆酒莊就不一樣了，酒莊中所有的成員皆為果農，他們以延續產業的態度，不但將自己的事業延伸出去，還保留住了農業生產的「根」，如此才有辦法為農業本身增添附加價值，亦即以農為根本，酒莊釀酒為輔，彼此相輔相成朝永續經營方向前進。

巫先生強調「集體創作」有個很重要的觀念，就是農民學會合作、協調，也就是脫離早期單打獨鬥的方式，發揮團隊合作的精神。以經營酒莊為例，若某一個人能夠獨自經營酒莊的話，只有兩種情況會發生，第一、他是個「天才」，自己要獨自負責酒莊裏裏外外的事務，包括酒品研

發、釀製實驗、設計流程，也能對外公關及銷售；第二、這個人可能不勝負荷，快要精神分裂了。

石圍牆酒莊的經營，可以用「麻雀雖小，五臟俱全」來形容，酒莊本身擁有研發釀酒的能力與技術，釀製出來的酒，絕對不輸給別人。在釀製方面是由劉龍麟莊主的千金—劉詩潔小姐擔任釀酒師，挑起製酒的重擔。劉小姐原本學食品營養，為了全心研究釀製酒品，特地到大葉大學跟陳鴻章老師研習釀酒的方法，專心累積資料與經驗，進行很多釀製實驗與生產，才成就今日甜美的佳釀。

配合產業休閒化的趨勢，到石圍牆酒莊，除了可以參觀整個釀酒過程、品嚐不同的美酒外，巫掌櫃的夫人燒得一手東勢客家風味的料理佳餚，在她的巧手下，舉凡鹹豬肉、醃豬肝、客家小炒等，都能讓您吃出濃濃的客家風味。 腳



梨文化館展示梨子的產業文化

石圍牆酒莊提醒您：
飲酒過量，有害健康

