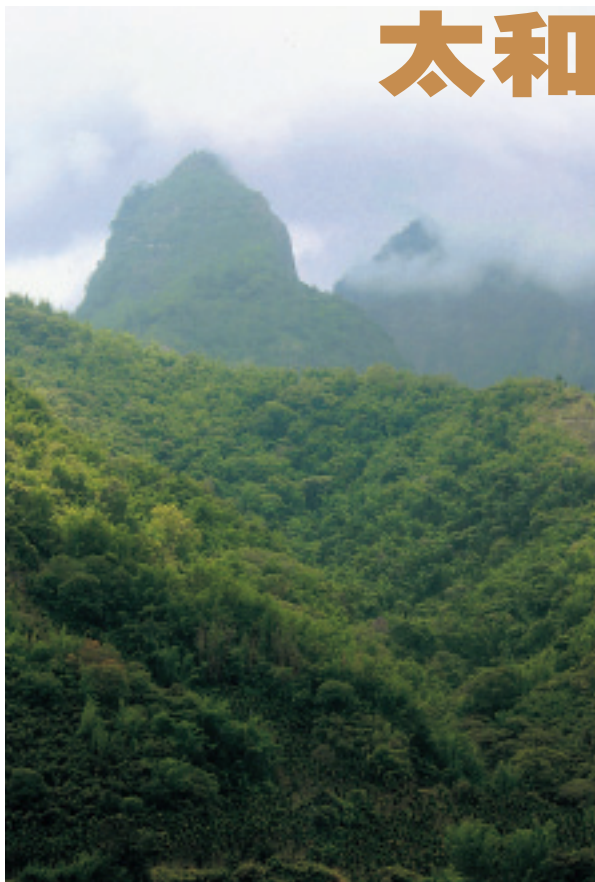


採訪·攝影／曾文田

太和茶鄉茶香



宛如祥和的大佛的大佛山

「太和」在那裏？很多行旅匆匆路過太和，卻過門不入。

多少年來，太和村承受熙來攘往的人車，卻無法留住過往的行旅，在「921」大地震後，地方人士多次協商，在行政院農委會、梅山鄉公所、梅山鄉農會等單位的輔導下，重新調整產業的經營型態，先後成立太和休閒農業經營班、太和社區發展協會、仁和社區發展協會，營造太和成為隨處飄逸茶香的「茶鄉」。

太和村為典型的山區散村，分為樟樹湖、油車寮、湖桶底、太和（蛤里味）、社前湖、大里網、社後坪、柑仔宅、朕米糕等聚落，海拔900-1600公尺，高山環繞，尤其在奮起湖、瑞里、豐山、草嶺等著名風景名勝的環峙下，登山活動極為興盛，經濟作物以高山茶為

主，處處可見翠綠平整的茶園景緻，經行政院農委會推薦為休閒農業區，交通部觀光局也將太和村納入阿里山國家風景區的範圍內，與瑞里、瑞豐村落合併為「瑞太風景區」。

太和位於奮起湖之北，瑞里以東，由阿里山（台18號）公路石桌分岔路口，銜接169號公路，經奮起湖、樟樹湖，可到達油車寮、蛤里味；或從梅山沿162甲線經太平、瑞里，或自竹崎經水道、瑞里，即可抵達油車寮的三岔路口。亦可以從斗六（149甲）、古坑（158甲）、竹山（149號）公路進入，於桶頭接上149乙、149甲公路，經草嶺、雲嘉隧道、全仔社橋，到達蛤里味、油車寮。

沿途峰迴路轉，山景秀麗，尤其身處於樟樹湖地區，放眼都是茶園風光，茶園中散置著零星的石塊，或以石頭堆砌的駁坎，透露出「內山人」作山墾闢



太和居民種植甘蔗，自行製糖



老相思樹可作為169號古道的歷史見證



油車寮農特產品
展售中心



愛琴雅築的郭芳源伉儷

山林，成為整齊茶園的辛苦。

鄉土油茶

海拔約1150公尺，鄉土味濃郁的「油車寮」，是早期先民來此開墾山林，為補充日常三餐飲食所需油脂，而在山坡地栽種油茶樹，採摘其成熟果實，經曬乾、炒熟處理後，在簡易的工寮內，以油車榨出苦茶油（俗稱「茶油」），來作為補充營養的食用油，或婦女梳理頭髮使用的髮油。由於在聚落裏，有多家這種榨製苦茶油的工寮，便將此地稱為「油車寮」。

在「油車寮」聚落裏，最醒目的建築應屬位在瑞太古道終點出口旁的「愛琴雅築」。民宿主人郭芳源由於厭倦了大台北都會區忙碌工作的壓力，因而放下知名品牌電器公司優渥的待遇，與愛妻鍾寶琴回到故鄉—太和村，過著現代陶淵明般的簡樸山居生活。待人溫儒風趣的郭芳源，在油車寮的公路旁，著手設計搭建一棟溫馨典雅的木屋，並取名為「愛琴雅築」，意寓自己對妻子濃濃的愛意，且將鄉居的屋舍，與喜愛山水自然



位在瑞太古道終點出口的「愛琴雅築」

的朋友們共同分享。

山居民宿

這棟充滿芬多精香氣的原木住屋，坐落在藍天、星空、峰巒、田園、原野交錯的農村景致中，蟲鳴、鳥叫、蛙唱聲不絕於耳，在徐徐山風中，迎面撲鼻而來的，是陣陣的花香、草香、茶香，為一處能夠讓您坐覽群峰峻嶺，享受最自然視野的休閒民宿。

住宿在農村民宿的好處，是可以和主人從交談中彼此產生互動，親切的話聊天南地北，更能瞭解當地的開拓歷史、風土人文、特色物產，讓賓主都能盡歡，建立起朋友般的友誼。郭芳源特別為來到油車寮的訪客，安排套裝的旅遊行程，利用兩、三天的時間，走訪古道、古老建築，觀賞落日、晚霞、晨曦、日出、螢火蟲的自然景觀，並親自體驗農村採果、採茶的生活情形。

嘉義縣中低海拔山區，以往公路未開通時期，山區的農產品，完全依靠人工開鑿的步道

運送，因此，在山區中，保存下不少年代久遠的古道，其中，有多數古道因人跡罕至，成為一片荒煙蔓草，早已廢棄不用。民國45年時，在政府撥出經費興築產業道路前，嘉義縣的彭布金議員，以及地方鄉紳郭玉斷、許朝



有地方特色的老建築



瑞里至油車寮間的瑞太古道

曉、鍾續金等前輩，發起建議「打造」169號由奮起湖至社前湖間的道路，由鍾江鄉民代表負責統籌規劃，並預付工程款項，黃瑞坡、簡春旺、葉東留等帶領工作人員，簡擇清引領嘉義縣政府技正至各處探勘丈量，某炭公司大股東林玉柱醫師，出資新台幣60萬元作為工程款，以及村民出錢出力，遇山鑿路，逢水架橋，以「純手工」建造完成。

郭芳源回憶童年目睹築路的情形說，這條道路最難得可貴的地方，是由民間自行籌措資金，並發動各個村莊的壯丁，以「義務勞動」的方式築建完成，成為山區「自力互助」的優良傳統。

早年時期的奮起湖，是阿里山區主要的物產集散地，包括太和、光華、石桌等山區的山產、農特產，以及聚落雜貨店所需的白米、乾糧、南北貨等民生物品，都在奮起湖聚集、買賣，因此，169號公路的開闢通車，對奮起湖、太和、瑞里、瑞峰、豐山等山區的居民來說，是民生經濟物資、往來互動的重要命脈。

今日走訪蛤里味至社前湖段之間的道路，隨處仍可看到留存近50年歷史的建築樣貌，如僅約4米寬的路幅，砂岩打鑿石塊堆砌的駁坎與步道台階，觀山亭附近一排作為遮蔭行道樹的老相思樹，都可以作為169號古道的歷史見證。

瑞太古道

位於瑞里至油車寮（太和）之間的瑞太古道，在山區道路交通未開發時期，瑞里、太和等山村居民，便藉著這條古道，銜接阿里山森林鐵路，作為運送農產品、日常用品的交通要道。當時，古道上人來人往，十分熱鬧。但是，自從嘉162乙、169號等公路完工後，瑞太

古道隨即喪失了運輸的功能，一度人煙稀少，雜草叢生。近些年，在瑞里、太和的居民與行政院農委會林務局的規劃整理下，已重現昔日古道的風華。當您踩踏全程約5.2公里的「瑞太古道」，彷彿走入時光隧道，感受到大自然最素樸的面貌

太和「在地人」郭芳源，經常帶領著外地來的遊客，前往古道秘境探訪，透過他生動的解說介紹，為古道增添歷史人文之美。郭芳源指出，清代漢人渡海來台，開墾山林的足跡，是由沿海逐漸深入嘉義、梅山的平原地帶，再拓展至阿里山山脈的瑞里，續由瑞里拓展至太和、奮起湖等地，當時在山區內，闢建了多條山路，以溝通散落的各個山村，「瑞太古道」即是其中之一的山路。

瑞太古道，昔日稱為「幼蛤林道」，起點在「鹿仔菜林」的鼎盛茶場旁。從「鹿仔菜林」的山徑，往上坡路段行走約一公里餘，可抵達「愛門仔」，一端為前往奮起湖的古道，另一端為通往太和。

通往太和的山道，是整條「瑞太古道」的精華，全程古木參天，林相多元，宛若一條綠色隧道。一路上，時有台灣獼猴作伴，在林蔭深處，偶有國寶級鳥禽藍腹鷓出沒，是森林浴、賞鳥、生態觀察的好地方。續往前行，即抵達「赤蘭仔」（赤蘭枳），另有一分岔路口，分別通往「湖桶底」及「太和」的方向。循往「湖桶底」方向直行，便在湖桶底，接上太和段的瑞太古道，沿著石階與原木階梯下坡，於油車寮「愛琴雅築」旁的終點，接上169號公路，結束了這趟古道健行之旅。

金萱烏龍

太和地區的茶園，是地方主要的經濟來



採茶是農村婦女維持家計的重要工作

源，太和村有90%的居民，都以栽種茶樹維生，茶業的興盛與否，連帶地帶動婦女工作機會，在茶葉採收期間，每天有1000多人在茶區裏採茶工作，賺取微薄的工資維持家計，同時，茶作肥料、製茶機器產業，也都得以正常地運作。

太和的茶葉，產於海拔500~1600公尺高之山坡地，其日夜溫差大，終日雲霧飄渺，很適宜茶樹生長，所生產之金萱、烏龍茶葉品質優異，其茶湯色澤鮮活，味道甘醇，茶香淡雅清幽，屢次參加比賽，皆囊括各項大獎，為台灣不可多得之茶葉產地。現今的太和茶區，有清心、仙茶、塔山等三個茶葉產銷班，唯採茶、製茶的工資成本偏高，以致所獲得的利潤不高，亟待政府與農政單位輔導整合，加強產品的分級包裝、建立品牌，同時拓展零售、外銷市場，以提昇茶葉的品質，增進茶農們的收益。

搓洗愛玉

愛玉子是一種高效益的經濟作物，目前在太和地區，於10多年前，即推廣以水泥柱作為攀附素材，利用人工培植成功。

在搓洗製作愛玉凍時，先要將曬乾並刮下來的愛玉籽，放進乾淨的紗布袋或女用的玻璃絲襪內，浸在冷開水中搓揉，這個動作有點像在洗衣服，所以稱為「洗愛玉」。在洗愛玉時，要注意水中與盛裝的容器裏，不能有油性的物質，水質需為含有礦物質的清潔用水，經過消毒處理的自來水或RO水，都無法結凍成塊。

太和地區所生產的李子，以紅肉李及黃甘李為主，樟樹湖聚落由於日夜溫差大，所生產之李子，果實大，外型美，肉質細緻，甜度高，品質極佳。民國80年時，開放供遊客觀光採果，每年冬春之際，白色的李花開放滿山遍野，搭配蔚藍的天空，綠色的遠山近樹，風景極為優美，而到了5-7月時，滿樹鮮果欲滴，吸引大批觀光採果人潮，上山遊園採果。

高山香糖

高山香糖是太和地區的特產，所謂的「香糖」，也就是目前坊間流行的黑糖，而稱為「高山香糖」，是因為採用高山所種植生產，不施肥、不噴藥的有機甘蔗，以純手工製作而成的黑糖，由於散發出濃濃的蔗糖香氣，得名「香糖」。

太和山區的聚落，因位處偏僻深山，民生物資取得不易，因此，當地居民遠在



愛玉凍為夏季消暑聖品

清朝末年時期，便種植甘蔗，自行製糖，供應年節製作糕粿與日常生活所需。每年冬末春初農閒時，為原生種甘蔗成熟期，以人工採收壓榨成甘蔗汁後，用大鍋鼎以大火直接慢慢熬煮，此時需要不停的搖動攪拌，以免甘蔗汁燒焦，等到糖汁呈黏稠狀後，隨即倒在不銹鋼板上，用鍋鏟把糖漿撥開，使其快速冷卻，便成為金黃色的有機香糖。

郭芳源指出，太和地區生產的高山香糖，甜度高卻不膩口，有濃烈的甘蔗香味，當加入白開水後，即還原成為澄清透明的金黃色，喝飲入口，但覺喉韻圓潤厚實，尤其加在咖啡或牛奶內，別有一番風味。

太和咖啡

喝咖啡幾乎已成為全民運動，隨著「台灣咖啡」的熱潮，太和村民郭鴻和在3年前，在油車寮「愛琴雅築」對面的農田，也栽種屬於阿拉比卡品種的咖啡樹，由於咖啡園的位置分佈於海拔1100多公尺的山坡地，高度適中，且處於北回歸線上，最合乎咖啡主要的生長帶。咖啡樹的種植區，上午朝陽可以充分照射，午後不久，陽光已經被山脈矇遮，隨時會飄來雲霧，以滋潤咖啡樹成長所需的環境。在栽培管理上，郭鴻和採用有機栽培，植栽間距又採取較大間隔，所以，咖啡樹成長良好，生產出來的咖啡，品質香醇濃郁，不酸不澀，決不輸給高級品牌的咖啡。

當您走訪太和村時，可以順便到油車寮「愛琴雅築」前的咖啡園，親身體會滿山翠綠、鮮花處處、紅果纍纍的情境；如果時機得宜，雲霧縹緲環繞您身邊，陶醉在自然的懷抱中，淺嚐濃郁香醇的太和咖啡，確實是人生一大享受。

愛琴雅築：(05) 266-1618