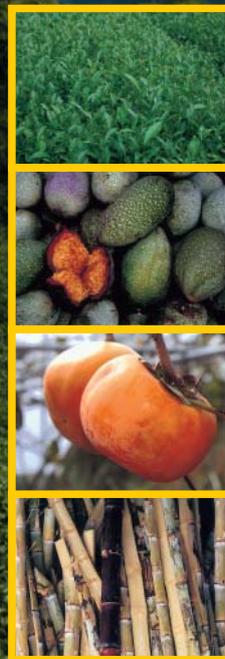


梅山 台灣記憶中的

用竹筒當杯子，添加手工純香糖，
濃濃的咖啡香飄蕩在空氣中。
梅山的農民們希望這樣的改變，
可以吸引更多的民衆，
到梅山來走一走。

說起梅山鄉的開墾發展，
由明末、清朝、日據時期到今日，
經歷四個世紀，
一步一腳印穿梭於層層峰巒間，
布滿開荒拓土的血汗足跡。

梅花飛譽全球
山地收成蓋世



位處於嘉義縣東北方的梅山鄉，相傳在18世紀初期，亦即清康熙時代，梅山為地處太平山、大尖山西面山腳下的坑谷地帶，鄰接廣闊的嘉南平原，因而成為商旅出入平原與山地間的必經之地，每天有很多的行旅穿梭往來，由於路程確實過於遙遠，必需在中途擇地休息，於是有人在溪旁販賣「米糕粥」，而有「糜仔坑」之稱，又「糜」與「梅」的閩南語發音相同，又稱為「梅仔坑」，屬於福建省台灣府諸羅縣打貓庄的一部分。

日據時期（西元1898年），稱為「梅仔坑區」，民國9年（西元1920年），梅山還是個小聚落，遂稱為「小梅庄」，台灣光復後，在地方人士爭取下，配合梅山公園開發種植梅樹的因緣下，更名為「梅山」，一直沿用至今。

文化薪傳鄉土情

梅山鄉農會前任總幹事吳則叡指出，梅山鄉農會響應政府推展農村文化薪傳工作，秉持著「熱愛鄉土，發展農業」的服務理念，為保存先人胼手胝足開發梅山地區，以供後人飲水思源，激發地方思古之幽情，特別利用農會辦公大樓3樓160坪的空間，設立「農村文化館」，館內規劃有農村文物、產業文化、茶藝教學等不同主題，分別區域作展示。

從梅山市街沿著162號甲線公路往上爬行，即進入全台獨一無二太平公路的「三十六彎」奇景，在這段14公里長的道路，自海拔90公尺起慢慢蜿蜒爬升，沿途峰迴路轉，兩旁山景秀麗，當爬升到海拔1000公尺，左右崎嶇彎斜36個轉彎，過第36彎後，路旁有一望風亭，憑欄往北可遠眺濁水溪，向西可眺望到布袋港，南面可遠眺至台南新營、後壁，視野遼闊，展望極佳。

沿著公路續往山區深入探訪，風景名勝有太平山、瑞峰、瑞里等，都以當地的奇山、峽谷、峭壁、飛瀑等景緻而聞名。放眼整個梅山，都是溪谷、瀑布、深潭、竹林、茶園，當您置身其中，宛若進入世外桃源。由於山多工廠少，這裏的空氣與山泉，新鮮而無污染，所生產的農產品，琳瑯滿目，且品質優良，近年來，以高山茶、蓮霧、花卉、愛玉子、甜柿、蔗糖等農特產，廣受消費者歡迎。

穿過雲層到瑞峰

自162號甲線公路沿山路而上，沿途山路崎嶇，或茶園、或峭壁、或懸崖、或樹林，景色十分優美，當山窮水盡疑無路，柳暗花明又一村時，即抵達「瑞峰休閒農業區」的瑞峰村。走訪瑞峰村，竹林、巨岩、茶園、古厝，是不可錯過的景點。來到瑞峰山區，請放慢您的腳步，漫步竹林茶園，盡是鬱鬱蒼蒼；農家品壺佳茗，閒話山中家常；夜宿林間木屋，蒼穹繁星點點，如此人間美景，猶如世外桃源。目前，瑞峰村多位有共同理念



梅山鄉農會吳則叡前總幹事



在瑞峰優美竹林中的休閒木屋

的農民，在梅山鄉農會積極輔導下，自己組成「瑞峰休閒農業經營班」，在胼手胝足努力下，成效非常良好。

座落在瑞峰休閒農業區新興寮，162號甲線公路36.5公里處的「賴坤陽的家」，為瑞峰休閒農業經營班賴坤陽班長所經營，門口



茶園中躬身採摘茶葉的採茶姑娘

矗立二塊大石，寫著「賴坤陽的家」，融合周邊的自然環境，完全沒有破壞自然景觀，由此可見賴班長的用心。過石門往內走，整個園區依山而行，路旁花草，攀附著巨石、紮根縫隙生存，展現出堅韌的生命力；而園區內的樹屋、木屋，依循原有地形建造，都是賴班長自己一手打造的傑作，每一間木屋造型各異，各有其獨自的特色。

此外，還利用剩餘木材或奇木，製作成家飾與燈具，讓原本不起眼的木頭，賦予第二生命，都成了鄉土藝術品。住宿在汗水與智慧結晶的木屋裏，倍覺主人的用心與溫馨，推開窗扉往外瞧看，滿眼翠綠怡人的山林，原來「賴坤陽的家」，是如此地接近大自然，三五知己隨性席坐，喝杯賴班長所栽種的茶，情境是如此地悠閒，真的讓神仙也羨慕。

瑞峰山村除了有壯麗的景觀及特色農產品外，對於農村文化的傳承，休閒農業經營班也十分重視，因此，來這裏休閒渡假，也可以親身體驗到農村的生活，如傳統手工製糖、糖蔥DIY、製作愛玉子，以及到孟宗竹林內挖筍，讓您在休閒渡假「寓教於樂」之際，享受到農村體驗的樂趣。

高山香糖加咖啡

瑞峰村民簡金從利用傳統的古法製糖，將高海拔山區的原生種甘蔗，煉製成爲呈金黃色的「瑞峰香糖」，產量稀少，彌足珍貴。所謂「香糖」，也就是目前坊間流行的黑糖，海拔1000多公尺的山區有機栽培的原生種甘蔗，就如同高冷地蔬菜一般，比平地所產甘蔗更爲甜美清香。

簡金從依照祖先遺留下來的的方法煉製，完全不添加任何化學物質，利用木製的齒輪壓榨出甘蔗汁，再把甘蔗汁熬煮成黑糖，如今，傳襲到他這一代，已經有四代的歷史。煉製成的黑糖散發出濃濃的蔗糖香氣，遂稱爲「香糖」，廣受客人喜愛。

每年冬末春初農閒的季節，正是原生種甘蔗成熟時，以人工採收壓榨成甘蔗汁後，用大鐵鍋以大火熬煮2~3小時，至糖汁成黏稠狀，而後倒在不銹鋼板上，用鍋鏟把糖漿撥開，使其快速冷卻，便成爲金黃色的有機黑糖。簡金從爲加強工作效率，除改用機械壓榨甘蔗汁外，其餘的煮糖步驟，都還是採用祖先留傳下來的老方法。由於用古法製糖非常費力，100公斤的生鮮甘蔗，只能煉成8公斤的黑糖，利潤實在不高。

吳總幹事說，香糖是瑞峰休閒農業區最引以爲傲的農特產品，甜度高卻不膩口，有濃烈的甘蔗香味，當加入白開水後，即還原成爲澄清透明的金黃色，



以人工採收原生種甘蔗煉製香糖



太和休閒農業區保存近百年的古厝



賴坤陽班長搭建的高架木屋



香糖是瑞峰休閒農業區最引以爲傲的農特產品



謝金基於民國75年即成立愛玉子專業區



瑞峰地區所栽培的「富有甜柿」



愛玉凍（左）與愛玉子

喝飲入口後，但覺喉韻圓潤厚實，於90年行政院農業委員會「一鄉一休閒農漁園區」鄉土特產競賽中，獲得第三名的殊榮。高山香糖加咖啡，別有一番風味，這是梅山新飲品。

仙葉清心梅山茶

太和村為梅山鄉最早開發的休閒農業區，早在民國80年時，就開放提供遊客觀光採果，以紅肉李、黃甘李果園為主，至90年轉型為休閒農業區。休閒農業區位於海拔1300公尺~1600公尺之間，由於日夜溫差大，所生產的「仙葉」、「清心」高山茶，品質十分優良，行銷全台茗茶消費市場，並曾獲得90年度全國消費金牌獎。

梅山鄉的高山茶，生產的茶園從海拔800~1600公尺高的瑞峰、太和地區，其氣候清涼，日夜溫差大，年平均溫度在20°C以下，早晚均為雲霧所籠罩，平均日照時間短，很適合茶樹生長，所生產的茶葉，品質優異，其茶湯色澤鮮活，茶香淡雅，滋味甘醇，屢次參加比賽，皆囊括各項大獎，為台灣不可多得的茶葉產地。

太和地區的茶園，是地方主要的經濟來源，太和村有90%的居民，都以栽種茶樹維生，茶業的興盛與否，影響農村婦女的工作機會，在茶葉採收期間，每天有上千人在茶區裏採茶工作。

太和的茶葉，產於海拔800~1600公尺高的山坡地，因日夜溫差大，所生產之金萱、烏龍茶葉，品質優秀，現今有清心、仙茶、塔山等三個茶葉產銷班，均以分級包裝、建立品牌，同時拓展零售、外銷市場，來提升茶葉的品質，增進茶農們的收益。

專業栽培愛玉子

太和地區於民國75年成立「愛玉子專業區」，由謝金基推廣以水泥柱，作為愛玉子攀附素材，利用人工培植成功。愛玉子是一種常綠的大藤本植物，藉著氣根攀附於樹幹、岩壁或水泥柱上升蔓爬，主要生長於海拔1000公尺~1800公尺的山坡地，正適合太和地區的地形與氣候，為太和地區的農業特產，其生長果實成熟經採收後，將果實削去表皮、曬軟外翻、曬乾後，把果核上的種籽刮下，以種籽加水攪拌搓揉，所產生之凝結膠凍，即為食用之愛玉凍。

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，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，都是不能用來洗愛玉，否則無法結凍成塊。愛玉子含有豐富的果膠，和水中鈣離子結合成果凍，經常食用可促進血液擴張、預防血管硬化、幫助腸胃消化、降低血中膽固醇。夏日炎熱時，可常吃愛玉凍，如再添加上冰塊、蜂蜜、檸檬汁一起食用，有消暑退火、生津止渴、清涼解熱等功效，為夏季的消暑聖品。

艷紅甜柿很搶手

梅山鄉瑞豐、太和地區所栽培的甜柿，品種以「富有甜柿」為主，其結果

情形穩定，果實不易軟化，產期在9~12月，經採收後，有耐貯藏、運輸等特性，由於生長氣候適合，所生產之甜柿，果實外型碩大，色澤金黃艷麗，果肉呈粉質，汁多甜度高，品質極佳，頗受消費者歡迎，無論是饋贈親朋好友或自己食用，都是不錯的季節性水果。



愛琴雅築安排帶引遊客觀賞落日晚霞美景

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，所栽種生產的李子，果實大，外型美，肉質細緻，甜度高，品質極佳。民國80年時，開放供遊客入園觀光採果，每年到了春天，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，景緻極為優美，而到了5~7月時，滿樹纍纍鮮果欲滴，吸引大批觀光採果人潮，上山遊園採果。李子以鮮食最好，還可以加工製成李子酒、果汁、果醬等。

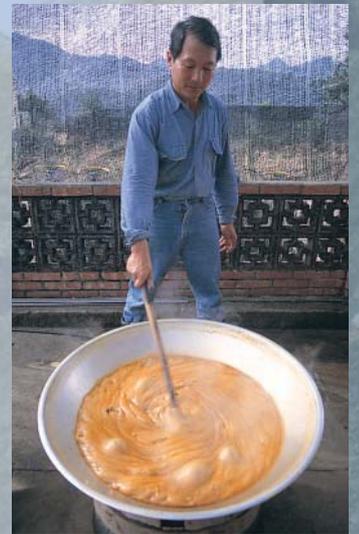
除了上述農產品外，由於梅山多為山地的地型，其海拔落差較大，所栽種生產的農產品，呈少量多樣化，且零星分布，近年來，發展較具成果者，如果實色澤光亮，香甜多汁的蓮霧，以「黑度紅」、「黑霸王」品牌行銷全台。

景觀民宿油車寮

隸屬於太和村的「油車寮」聚落，有個鄉土味非常濃郁的地名，原來早期先民來此開墾山林，為補充日常三餐飲食所需要的油脂，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，最引人矚目的建築，是瑞太古道終點出口旁的「愛琴雅築」。民宿主人郭芳源待人溫儒風趣，為協助推動休閒農業政策，著手設計搭建溫馨典雅的木屋，並為它取名為「愛琴雅築」，意寓自己對妻子濃濃的愛意，且將鄉居的屋舍，與喜愛山水自然的朋友們共同分享。這棟充滿芬多精香氣的原木住屋，坐落在藍天、星空、翠巒、田園、原野交錯的農村景緻中，蟲鳴、鳥叫、蛙唱聲不絕於耳，在徐徐山風中，迎面撲鼻而來陣陣的花香、草香、茶香，是一處能夠讓您坐覽群峰峻嶺，享受最自然視野的休閒景觀民宿。

隨著「台灣咖啡」的熱潮，喝咖啡幾乎已成為全民運動，太和村民郭鴻和所栽種的咖啡樹，現已開花結果正式生產。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，決不輸給進口的咖啡。當您走訪瑞峰、太和休閒農業區時，可以順便到油車寮愛琴雅築前的咖啡園，親身體會一番滿山翠綠、鮮花處處或紅果纍纍的情境，而後在愛琴雅築的咖啡雅座，淺嚐台灣咖啡的香醇風味！



簡金從用大鐵鍋熬煮黑糖