

2007 從 農 場 到 餐 桌

長相樸實
生性內斂的

人間珍果

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台中縣霧峰鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊 特約攝影／劉慶堂

龍眼 豐收之年

文／丁建卿 台北農產運銷公司

龍眼為無患子科多年生的常綠喬木，原產地為大陸南方的福建、廣東一帶，經過東西文化交流後，流傳至緬甸、泰國及印度。台灣則於200多年前由移民帶來，所以流傳時間大約相同，兩者樹勢與長相也都類似，可斷定為同一科屬。台灣主要產地為台南、高雄、嘉義、台中、南投等地，產期約在7月以後至10月，而以中元節前後為盛產旺季。

龍眼樹與荔枝樹為同科植物，遠觀不易分辨，近看才可分別玄機所在：龍眼樹的樹皮有細條裂狀剝落，即使是年輕植株，看起來也是一副老態龍鍾的模樣；荔枝樹則沒有條裂，也不會剝落。另外從葉子觀察，兩者同樣是羽狀複葉，龍眼樹葉小葉約在10片，多則12片，少則8片，葉前端成鈍狀或尖銳形，呈現黃綠色；荔枝葉小葉約有6片，多則8片，少則4片，葉前端呈尾狀，顏色為墨綠色。只要掌握樹皮和葉片的特點，不論有無果實，都可明顯辨別。

龍眼樹在自然生理上有大小年（豐年與歉年）之特性，惟在農業技術改良後，已漸克服此現象了。去年有雨害，致果實欠收，今年風調雨順，預期產量將倍增。有年輕的消費者認為龍眼和荔枝，為什麼一定要連枝極一起採摘，我只要吃果實，為什麼連枝條也賣給我？事實上，獨立的果實除易加速老化、不利貯藏與運送販賣外，對採收與包裝的便利性亦增加麻煩；另外，如果只採果實不剪枝的話，在植株未充分新陳代謝下，將影響往後幾年的生長結果。

台灣龍眼有3個代表品種：「福眼」

是果粒最大的品種，從果蒂往果頂看，不是圓形，而略呈扁形，其外果皮厚、果肉亦厚。「粉殼」，果粒略小於福眼，球形，果皮及果核均易剝除，市面上佔有率最高。「鈕仔眼」果粒最小，亦叫「青殼眼」，果實密生，果肉薄為其缺點，但味甘，產期也較晚。選購龍眼，以新鮮者為佳，只要果粒緊附於枝極，外果皮具彈性者，就可以放心購用，至於甜度或風味則常受天候下雨或管理技術的差異，有所不同，從外觀是很難研判的。

成熟後無法在樹上久放，所以產地常可見一家大小全體動員採收，或是以柴火燻製龍眼乾；乾製的龍眼早年是靠陽光曝曬，品質不易控制，後來才漸改用薪火烘焙；烘焙後成群的婦女小孩聚集在庭院陰涼處，剝龍眼肉，又是一幅鄉村和樂的景象。

龍眼乾素有中醫上的療效，龍眼鮮果更有豐富的蛋白質、醣類、維他命A、B、E及多種礦物質，對老人與小孩有補身效果。一般民間祭祀，常會用龍眼來當貢品，除了是取「龍眼」的好名外，另外因龍眼果粒眾多，成串成串的可以放在擔架上扛著走，具有普渡眾生的美意，所以是貢桌上的必備品；今年是龍眼的豐收年，物美價廉，多多享用。

■



全身是寶的龍眼

龍眼雖然常常和荔枝連在一起，但因荔枝長得紅艷討喜，又有楊貴妃加持，把荔枝那「一日色變、二日香變、三日味變、四日全失」的不耐貯運特點，化為快馬連夜傳送的嬌貴水果。龍眼產期緊迫在後，雖也列為華南四大珍果，但就是沒有荔枝上場時的風光。台灣還有一句媽媽警告女兒的話：「挑啊挑，挑到一個賣龍眼。」（請用台語發音）。

不管賣龍眼的有多淒慘，龍眼這個中國原產，有著中國最有威權動物靈魂之窗的名字，而且全世界都如此稱呼它的水果，絕對有它了不起的地方。

長相樸實 中規中矩

鄉下的龍眼樹是許多人的回憶，和成群的螞蟻一起爬樹摘龍眼更是小學時課外活動之一。龍眼樹多年常綠，枝葉茂盛，長得非常四平八穩。路邊的龍眼樹可以遮蔭乘涼，山坡的龍眼樹可作水土保持。以龍眼子發芽種的龍眼樹，6年就可以開始結果，10年以上樹齡的產量就很可觀。

龍眼在我心目中是最中規中矩、不花枝招展、生活作息完全符合「春花夏長秋收冬藏」的植物了。不管樹齡多年輕，樹皮一概呈現裂狀剝落的老態，全年綠葉蓋頂，4月開始開花，上千朵淡黃小花以密錐花序叢生，樂壞了採蜜的蜜蜂及捻花的蒼蠅，正好達成龍眼授粉結果的目的。開花至結果期約120天，在小果時就是那付黃褐色小圓球的樣子，

每100克龍眼主要營養成分含量

成分	新鮮果肉	烘培後果肉
熱量 (calories)	61	286
水分	82.4克	17.6克
蛋白質	1.0克	4.9克
脂肪	0.1克	0.4克
碳水化合物	15.8克	74.0克
纖維素	0.4克	2.0克
灰分	0.7克	3.1克
鈣	10毫克	45毫克
磷	42毫克	196毫克
鐵	1.2毫克	5.4毫克
鉀	248毫克	980毫克

內部果肉種子俱全，一暎大一小時的每天慢慢長，到桂花開的季節正好成熟，所以又叫桂圓。

龍眼的樹根是明

顯的板狀根，在老龍眼樹下乘涼不

必帶板凳。上帝造龍眼時，造型用色非常純淨，深褐色的枝幹配上黃綠色羽狀對稱的葉片，正圓型的果實內含漆黑的種子包覆著白色透明的果肉，而且從小到大始終如一，不必由青轉紅由硬變軟，真是俐落。龍眼的味道也只有一種：甜！品嚐時只要在甜度上作加減，不必期待什麼酸中帶甜的滋味，永遠甜蜜蜜。

生性內斂 全身是寶

龍眼是生命力很強的陽光植物，在高溫多濕的環境中快樂的生長。吃完龍眼吐出的龍眼子，立即洗淨播種就可以長一株苗，萌芽率高，又能抗乾旱，貧瘠的土壤也能深根生長。結果時很體貼的長成一大串，不勞採收時分枝去葉。如此容易栽種的作物當然不只生長在華南及台灣，泰國、馬來西亞、越南、寮國、柬埔寨、印度、澳洲、肯亞、南非、中南美洲及美國都有栽種。泰國是目前龍眼外銷量最大的國家。

龍眼在中國超過2千年歷史，儘管長相樸實生性內斂，仍難逃中國人將之由枝幹、莖葉、果實都附以功能性的分析及利用。中草藥書籍對龍眼所作性味功能描述是根：微苦、平、利濕、通絡。葉：微苦、平、清熱解毒、解表利濕。肉：



甘、平、補心脾、養血安神。子：微苦、澀、平、止血止痛。這些味道及功能以現今科學所作分析應是所言不虛。

先由果肉說起，我們習慣說的果肉其實是一種假種皮，用以吸引動物取食後將種子吐棄土中以達傳宗接代的目的，所以肉肥汁甜。為了更方便將種子與假種皮分離，龍眼的果皮雙指一

夾即破，果肉與種子只在蒂頭處相連，可快速剝食。龍眼和荔枝一樣，必須在枝上完全成熟才能採收，採收後要即時鮮食，否則即使果皮依舊圓潤，內部持續生理代謝，產生自溶使果肉變味。

高貴不貴 人間珍果

老祖宗很早就知道如何保持龍眼的食用價值，以文火焙炒數天，果皮外觀不變，果肉已濃縮變深，不論就此貯存或將果肉剝下，都可以長期保存及作各種食補藥材等利用。龍眼果肉經焙乾後，主要的營養成分都提高近4倍。龍眼果肉的成分含量非

常豐富，除了蛋白質、脂肪、碳水化合物及膳食纖維外，尚含有維生素A、維生素B₁、維生素B₂、維生素B₆、維生素C、胡蘿蔔素、葉酸，微量元素種類更多，包括鈣、鐵、磷、鉀、鈉、銅、鎂、鋅、硒等，簡直是一顆超級綜合維他命丸。以中醫記載的效果，不論食補或療效，如補血安神、止吐散熱、解毒抗衰等，對照其成分，應有幾分道理。

龍眼漆黑的種子據說對多汗症有療效，也用於止血，越南人相信龍眼種子可用於遭蛇咬傷口處理。這些說法可能與種子含有皂苷類、單寧、脂肪、澱粉等成分有關。除此以外也可作為洗髮精的原料。

種龍眼的人最直接利用種子的方式，是和果皮一起放入烘炒龍眼的灶坑內當柴火燒。龍眼葉子含橡黃素，中草藥店用以消熱解暑。馬來西亞還利用乾燥的龍眼花作藥材。另外也千萬不要給龍眼樹斑剝的樹皮給蒙蔽了，他的樹幹質堅色佳，耐腐防蟲，是高級建材及傢俱的材料。

如此全身是寶的龍眼，卻從不嬌縱，它已完全融入東南亞人們的生活中，在偏熱帶國家及區域，提供遮陽的樹蔭、清甜的果實、全功效的用途。今年5月的國際麵包賽，台灣三位年輕師傅以「酒釀桂圓麵包」出奇制勝，雖然糯米換成麵粉，米酒改用紅酒，來自阿嬤的桂圓糯米飯依舊讓人懷念。在龍眼盛產的季節，不妨以懷舊的心情，去欣賞千年不改其性的龍眼樹由開花至結果的繁茂，及利用前人智慧留傳的食譜秘方，好好品嚐這高貴不貴的人間珍果。

邱

豐年叢書



這本「養生飲食集」選自豐年社出版的《鄉間小路月刊》上的專欄系列，完整的内容包括五穀篇、特作篇、蔬菜篇、水果篇、家禽篇及家畜篇，由行政院農委會食品加工科策劃，邀請各領域的專家學者分別撰述，細數每一種食材的中醫食療古代文獻、一般營養與機能成分、民間食物療法、特殊生理機能、簡易加工調理及食用注意事項等；配合彩色圖片，讓讀者認識食材的田間風貌、調理過程，或相關的加工產品。

本系列專欄從民國89年元月開始在《鄉間小路月刊》連載，至91年6月刊登完畢，獲得讀者的熱烈迴響與好評，並希望能出版專冊，便於購買參考。

在農委會經費贊助下，豐年社先選擇出版蔬菜篇與水果篇，這12種蔬菜（竹筍、蘆筍、蓮、高麗菜、青花菜、番茄、菠菜、藤三七、金針、冬瓜、絲瓜、西瓜）與12種水果（木瓜、柿子、梅子、金柑、柚子、柑桔、檸檬、酪梨、枇杷、楊桃、鳳梨、梨），都是國人耳熟能詳的本土農產品，不僅物美價廉，兼具養生食療效能，我們可以從日常的飲食攝取，即可增強身體的免疫力。



郵政劃撥／00059300財團法人豐年社

定價／400元 優待本刊訂戶每本特價300元（郵購另加掛號郵資60元）

門市部：(02) 2362-8148轉30／31 台北市溫州街14號一樓

福野桂圓食譜 (均1~2人份)



桂圓玉帶子

【材料】

龍眼乾（桂圓）適量、黃彩椒1/4個、紅彩椒1/4個、甜豆4支、鮮干貝6個、沙拉油少許

【調味料】

蔥段適量、蒜末少許

【作法】

1. 鮮干貝汆燙，彩椒切片或切絲，甜豆撕去莢頭，備用。
2. 倒沙拉油入鍋，燒熱，爆香蔥段、蒜末。
3. 依序加入黃彩椒、紅彩椒、甜豆，即可盛盤，端上桌食用。

- 【TIPS】**
1. 干貝絲可以使用乾的或鮮的，使用新鮮的干貝立刻就可以製作海鮮菜色，在夏天吃起來十分清爽沒負擔。
 2. 在龍眼盛產的夏季裡，可以剝下鮮甜的龍眼果肉來做這道菜，不須再加任何調味料就夠鮮美好吃的了，其他時候則可用略泡軟的龍眼乾來入菜。



龍眼冰糖燕窩

【材料】

燕窩1片（或約35克）、桂圓適量

【調味料】

冰糖適量

【作法】

1. 取一個湯鍋，加入清水、冰糖煮開，放涼後備用。
2. 在高腳杯裡加入作法1的糖水和燕窩、桂圓。
3. 冰鎮後食用，清鮮又美顏。

- 【TIPS】**
1. 龍眼是甜美多汁的水果，但較為燥熱，如果取溫補的龍眼乾來搭配燕窩則既能養顏潤喉，又可開脾、降火氣。
 2. 在這道冰品上，也可略淋一點龍眼蜂蜜，增加龍眼的味濃，以及視覺上的效果，並使做菜增加了更多的變化。



桂圓蝦卵壽司

【材料】

桂圓適量（約7克）切末、蝦卵1湯匙、壽司飯1小碗

【調味料】

千島沙拉適量

【裝飾材料】

芹菜枝梗1小段

【作法】

1. 取一個心型模具，以壽司飯鋪底。
2. 接著抹上一層蝦卵。
3. 塗上千島醬。
4. 再鋪上一層壽司飯。
5. 最後撒上桂圓末，即可脫模後盛盤，並以枝梗裝飾成可愛的心葉狀，增添食趣。



- 【TIPS】
1. 這裡所用到的壽司飯，是取壽司米煮熟後挖出，攤涼，再淋上米醋，稍拌入味後再鋪入模具底部，所以本身已經有了酸甜的米香和醋味，夏天吃來備覺清涼爽口。
 2. 也可利用其他形狀的模具來做這道壽司，大人、小孩都喜愛，當主食、輕食或點心都很適合。



桂圓山藥蒸

【材料】

日本山藥1段、蛋清（蛋白）1個、桂圓少許

【調味料】

天然海鹽少許

【作法】

1. 山藥去皮後切大丁，洗淨，放入果菜汁機裡打成泥，備用。
2. 取一個瓷碗，放入作法1和蛋清，加海鹽拌勻，並加入桂圓。
3. 把碗放入蒸籠，蓋上蓋子，開大火蒸10分鐘蒸熟即可。

- 【TIPS】
1. 這是一道看起來很有日式風味的蒸物，就像蒸蛋一樣，由於沒有蛋黃，吃起來的口感更加細緻而清爽，符合夏天輕食的調性。
 2. 可把新鮮龍眼加上乾的桂圓，一起撒上山藥蒸物上，會更有加值享受的美味。



食譜製作／葉振興
贊助者／福野日本料理
海鮮餐廳

葉振興 廚師

經歷

日本料理廚藝經驗35年以上
台灣首批取得日本河豚料理
師執照者
曾任台中市烹飪公會理事長
，現任台灣省烹飪公會聯
合會理事長
已出版食譜書：五星級日本
料理

福野日本料理海鮮餐廳

地址：台中市公益路69號

電話：04-23016266

協力製作主廚：葉信宏・黃共標

民國73年設立的福野日本料理海鮮餐廳，是東南亞首創庭園式風格的日本料理餐廳，歷經長期以來踏實經營，招牌極品黑鮪生魚片、河豚三吃、松板牛肉、帝王蟹火鍋等都已經累積出高人氣、好口碑。

一直以來，為滿足老饕們的賞鮮需求，福野餐廳每年不惜包船出海並高價競標日式料理中的頂級珍品黑鮪魚，重金延聘日籍大師親自駐店教授河豚料理的精髓，以頗具精湛的刀工與美感，烹製出入口即化的鮮味，此外也積極研發融合跨國料理精神的美食新吃法。

為導正國人視日本料理是高價消費品而不敢走進日式餐廳的觀念，福野長期推出398元吃到飽的活動，日式海鮮料理、各式手捲、壽司、生魚片及台式、廣式美食均可重複點選，希望讓消費者在夏季裡品味到清爽、健康的精緻日式料理。



文圖／春樹

老農打拼，老欖爭氣

台中縣霧峰鄉龍眼產銷班 歷久彌堅，通過ISO9001認證

台中縣霧峰鄉種植龍眼的歷史悠久，但當地果農卻不「倚老賣老」，反而積極創新。透過矮化處理、嚴格疏果，使果園便於管理、易於採收，所生產的龍眼外觀碩大飽滿、果肉厚實、甜度高，口感香Q回甘，屢在台北果菜市場創下拍賣高價，使龍眼成為農村高利潤產業。當地龍眼產銷班第11班並是全台第1個通過ISO9001認證的龍眼產銷班，以自我標準化的管制，管控成本更精確，透過不斷的紀錄與檢核避免重覆犯錯，讓習慣看天吃飯的果農成為現代化的品管農民。



ISO 認證的園區整齊



一大箱的ISO文件

考 一個農業謎語：台灣哪一種水果在大甲溪以北農田完全不見蹤跡？答案是龍眼！受限於氣候因素，雖然也有農民嘗試在北部種植龍眼，但怎麼種怎麼不對。北緯24度是龍眼栽種的分水嶺，跨不過大甲溪，是龍眼的宿命。

技術優勢下，成為全台龍眼重要產區。

種植面積·全台最大

霧峰鄉的龍眼種植面積約1,300公頃，是全台龍眼種植面積最大的鄉鎮，小小的鄉鎮，年產量超過1萬4,500公噸，獨占全年產量的1/10，不只在拍賣市場「喊水會結凍」，同時因所生產的龍眼甜度高、品質優良，屢在台北果菜市場創下拍賣高價，更擁有全台第一個通過ISO認證的龍眼產銷班，老農豐富的經驗加上國際品管的標準認證，老農打拼、老欖爭氣，當地龍眼產業「老店新開」，創造農村高利潤產業。

霧峰鄉屬熱帶濕潤型氣候，東半部地勢高聳、丘陵綿延，因此雨量較豐、農產豐富，除了龍眼外，益全香米、荔枝、鳳梨都占有一席之地，另外菌菇類產量更居全台之冠，使得此地擁有「農業之鄉」的美稱。

營養豐富·兼具養生

根據《本草綱目》記載，「食品以荔枝為貴，而滋益則以龍眼為良」，可見龍眼也是不錯的養生食材，在傳統認知裡，新鮮龍眼屬於「燥熱」的水果，因此有些人對龍眼敬而遠之，但根據中醫研究，龍眼無論鮮食

政經中心·發展機先

早年農村裡，龍眼和木瓜一樣，是常見的庭園果樹，家家戶戶少不了種上一兩棵。到了夏天，爬上高高的龍眼樹，搖龍眼、摘龍眼，躲在樹下吃龍眼，是鄉間小孩難忘的童年記憶。在物資不豐的年代，龍眼是農家的補給品，較少大規模栽種，經濟價值也被忽略。

台中縣霧峰鄉曾是省議會的所在地，是台灣的政治、經濟中心，霧峰林家甚至號稱「台灣第一家」，因為政經地位重要加上地理環境優異，霧峰鄉從清朝起就在台灣政治與經濟發展史上扮演重要的角色，占得發展先機，當地的農業研發腳步也遠遠超越其他地區，龍眼也在集中化種植及先進的農業





或曬乾，從外皮、果肉到果核，各有不同的功效與風味。

新鮮龍眼曬乾後，稱為桂圓或龍眼乾，可作為藥材，古籍中對其功效有不少記載，以中醫的角度來看，桂圓可安神養血、斂汗等，而現代醫學則證

明，桂圓具有抗菌、抗癌的效用，是良好的保健食品。

龍眼營養豐富，含有鈣、磷、鐵、鉀等礦物質，與維生素B₁、B₂、C、胡蘿蔔素及菸鹼酸等維生素；桂圓則富含磷、鉀與維生素C，無論生鮮或經過加工處理的龍眼，都是最佳的滋補食品。

粉殼品種・最受歡迎

龍眼加工是以傳統的煙窯經2天2夜烘焙而成，桂圓米糕則是傳統農家婦女必備的手藝之一，將桂圓與糯米一起蒸煮，濃濃的龍眼香氣與QQ果肉滲入米粒中，寒冬裡來



未經矮化的龍眼樹



冬季龍眼正值開花

上一盅，不僅入口驅寒養氣，米香與果肉香更是甜到心窩裡。

龍眼屬於「無患子科」，係指它們結實纍纍、不患無後的意思，屬於多年生常綠大喬植物，台灣主要產地以高雄、台南、嘉義、台中、南投等地栽培較多，產期約從7月至10月，品種大致分為4個品種，即福眼、粉殼、青殼及10月龍眼。

台灣常見的品種為「粉殼」，霧峰鄉種植的龍眼85%也是粉殼品種，當地龍眼產銷班第11班書記江順立表示，粉殼果粒中等、果核較小，果肉厚、甜度佳，吃起來有「QQ」的感覺，目前市場產品多已經過品種改良，不僅保有原有風味，果粒也比福眼大，是目前最受歡迎的品種。

嚴格疏果・提升品質

江順立說，霧峰鄉的龍眼多為老欖，平均樹齡約40年左右，一般老樹可長到2層樓高，但該班種植的龍眼樹經過矮化處理後，高度維持在3公尺上下，不僅容易採收、便於管理、節省工資外，透過疏果技術，大大



小果期的龍眼樹



未經過疏果的園區



矮化後的龍眼樹



江順立分享經驗



江順立與ISO認證證書



優質龍眼(台中縣霧峰鄉農會/提供)

提升龍眼品質，同時解決「小生年」、即隔年結果的問題，可謂一舉數得。

提及疏果技術，江順立表示，疏果的好處說不盡，但許多農民無法接受新技術，念念不忘老式耕作習慣，結果卻是過度耗損地力，落入「小生年」的惡性循環之中。他指著山坡地上的2處龍眼園區，有經驗的農民一眼就可分辨園區有無疏果。到底疏

果有什麼好處呢？江順立比喻，龍眼樹「疏果」，就像是老闆體恤員工辛勞一樣，「不要操得太累」，所結果實品質反而更好。

一葉知秋·經驗判斷

江順立表示，假設一株龍眼樹年產量為1,000公斤，要達到最佳品質及避免過度耗損，產量最大負載必須控制在900公斤，控制的方法就是「疏果」，嚴格的疏果作業，必須讓每一單果串的重量維持在0.5公斤到1公斤之間，單果粒則需控制在13到14公克，過猶不及，都不符合ISO標準作業精神。

「疏果」憑的是農民多年的經驗，江順立說，經驗豐富的果農可以「一葉知秋」，就像中醫把脈一樣，農民只要看一看、摸一摸葉片，就能判斷葉片的活化程度，據以展開疏果作業。聽起來有點神奇，但聽過江順立分享秘訣後，可以發現老農夫的經驗談背後

也有深厚的科學根據。

江順立指出，葉片負責儲存養分，葉片夠不夠厚、數量夠不夠多，都左右結果期的養分供給，如何分辨葉片是否「活化」？答案就在葉片的背面。他拿起龍眼葉片說明，葉背摸起來有細微絨毛，表示葉片很靈活，如果摸起來光滑，就表示葉子「睡著了」，龍眼樹齡越老，不見得葉片就不夠

活化，反而因為老樹根群分布均勻，養分吸收較快，葉片長得好或不好，完全視照顧者的功力而定。

扁狀果粒·外觀加分

霧峰鄉生產的龍眼，外觀碩大飽滿、果肉厚實、甜度高，吃起來QQ的、帶有獨特的龍眼香味，還有回甘的口感，讓人吃了還想再吃。除了品質優良外，霧峰龍眼還有個特色，讓其大大加分，那就是霧峰龍眼的外觀是扁的、而非正圓形。

江順立指出，龍眼果粒略扁，不僅折光面積大、視覺上比較大顆，消費者拿在手上欣賞時，因為光線折射，霧峰龍眼就是比其他產區漂亮，目前主要由農會共同運銷台北果菜市場，禮盒裝龍眼曾經創下1公斤拍賣價220元的高價，即便大包裝的龍眼，平均拍賣價也維持1公斤50元左右。

ISO認證·全台第一

霧峰鄉龍眼產銷班第11班是全台第一個通過ISO9001認證的龍眼產銷班，幕後功臣之一的江順立說，剛開始推動時挫折不少，ISO規定的作業標準，光是他個人就得填寫28本資料夾，但15位班員咬緊牙根撐過，從申請到通過認證只有7個月時間，讓平均年齡超過50歲的班員們成就感十足。

江順立表示，雖然ISO規範相當嚴格，但實施後發現自我標準化的管制，讓園區內沒有雜物，管控成本更精確，透過不斷的紀錄與檢核可以避免重覆犯錯，讓習慣看天吃飯的果農們學習如何當個品管農民，以不變應萬變、迎接老天爺的每一次考驗。

藏身山巒・霧峰氣勢非凡 追懷古風華，探索九二一

文圖／春樹

進入台中縣霧峰鄉，九九連峰由東縱走，大肚溪水繞經南側邊，護衛著這片肥沃的土地。昔日輝煌的政經地位，讓這座藏身於山巒間的鄉鎮顯得氣勢非凡，與一般農村景象大不相同。它曾經是中台灣的政治、經濟中心，省議會的所在地，霧峰林家甚至號稱「台灣第一家」，家族興衰堪稱一部台灣史縮影，受到政經與文化氛圍影響，此地文藝創作土壤肥沃，文人雅士特別多。

舊稱「阿罩霧」

霧峰鄉舊稱「阿罩霧」，原為洪雅平埔族萬斗六社、貓羅社、阿罩霧社及泰雅族賽考列克雅族群眉加拉番等居住地，相傳又因當地多霧而得名，雍正初年始有漢人沿大肚溪附近入墾烏溪，大規模開墾則始自清乾隆年間，清朝中葉，這片溪河交錯的地帶，移民為了爭奪耕地、水權，械鬥不斷。

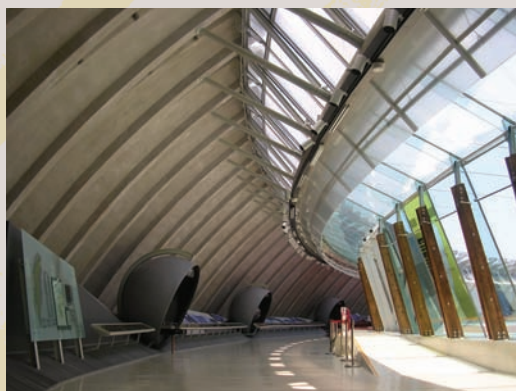
在兵荒馬亂的時代裡，從大里遷居霧峰的望族林家，堪稱當時穩定局勢的第一把交椅。在霧峰，不能不提林家，林家後代子孫的豐功偉蹟，也讓霧峰在歷史洪流中占有一

席之地，因此有人說，沒有林家就沒有霧峰。

清咸豐年間，林文察因平定太平天國之役有功，官至福建陸路提督，其子林朝棟於光緒年間協助劉銘傳大敗法軍；日據時期，民族運動領袖林獻堂創設台灣文建會，啓迪民主自由思想，也讓霧峰鄉贏得文化發祥地美稱。



九二一地震檔案照片



地震教育館

林家花園・二級古蹟

當時的林家財勢有多大，從現今僅存的林家花園即可遙想當年盛況。二級古蹟林家花園建於清同治年間，面積3公頃多，分為



林家萊園的飛觴醉月亭



光復國中隆起的操場



省諮議會



學生戶外教學



懷舊站牌

「頂厝」、「下厝」、「菜園」3部分，其中菜園位於現今明台工商校園內，當年係為娛親所闢建，仿老萊子娛親而稱菜園，包括五桂樓、飛觴醉月亭及當年被譽為台灣最美麗的水泥碑—櫟社20年紀念碑等，菜園不僅開放做為校園，也是中小學生鄉土教學的最佳去處。

來到霧峰，除了品嚐各式各樣的農產品，飽覽名勝古蹟之外，位於光復國中校園內的921地震教育園區，更是不能錯過的景

點。

921園區・體驗地震

8年前的921大地震，造成2,321人死亡及8,000多人受傷，財物損失超過新台幣3,000億元，為台灣百年來最大的地震災難，當時的光復國中因為車籠埔斷層帶通過，造成東半部操場隆起26公尺，多棟校舍毀損，經地質專家勘查後，認為震後地貌與建築物深具代表性，因而入選921地震教育園區地點。

該教育園區不僅保存震災原址，更利用科技與建築視覺效果，將戶外環境與室內空間巧妙連結，館內收集、展示地震相關文物，並透過歷史與人文、地球科學與防震科技3個面向經營展示與教育推廣活動，透過多個情境模擬的科技設備，讓民眾體驗地震的臨場感，加上堪稱美學巨作的建築主體，使得園區兼具休憩與教育功能，人氣搶搶滾。



省議會美麗園區



櫟社成立20週年題名碑