

2008 從 農 場 到 餐 桌

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台北農產運銷公司 高雄縣大社鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂

大社鄉民 用心種出來的 吉祥蜜棗



吃棗年年好

文／丁建卿 台北農產運銷公司

棗子為鼠李科，多年生半落葉小喬木，原產地在印度，所以台灣的棗子泛指「印度棗」而言，至於中國原產的紅棗則不在本文探討的鮮食果之列。台灣棗子主要產地集中在屏東、高雄、台南一帶，主要鄉鎮有鹽埔、高樹、里港、燕巢、大社、岡山、阿蓮、六龜、玉井、南化等地。近來新興的產區如雲林縣斗南及古坑，嘉義縣民雄，南投縣竹山等均有零星栽培，主要品種以蜜棗為主，所以台灣可稱蜜棗王國。

棗子產期每年自12月起至隔年2月間，近年有晚生品種更可延續至3~4月，全台灣栽培面積約為2,000公頃，原屬熱帶性植物，相關品種具有高突變基因，所以歷年來台灣棗子的品種繁多，最有名的如高朗、黃冠、碧雲、青雲、天蜜及現在市面佔有率90%的蜜棗、晚生種「仙桃種」等，都是品種改良與變種的結果，各品種果皮厚薄不同、果肉鬆脆不一、卻都是香甜多汁、風味冠全球。

由於台灣地處亞熱帶，棗子生理特性極易突變，每年果實成熟採收後，倘未剪枝任由樹勢生長，則來年品質將會質變，所以相關技術例如環狀剝皮、嫩

芽嫁接、誘引枝梢等方法，都是多年來農業專家與學者研究，輔導農友以栽培技術克服果樹生理障礙的有效手法，另為防治東方果實蠅與蟲害肆虐，避免以往病蟲害致農友血本無歸情形，經農友不惜重金投資各種設施，如網室

(牆)、套袋或天敵防治等之先進防治技術，除有效防治病蟲害以外，亦大幅減少農藥施用，所生產之棗子品質更甚而提高，因而享有「台灣蘋果」的美譽。

棗果圓卵形，於每年的春節前後上市，在台語「吃棗年年好」的加持

下，其圓滿的果形及香甜的風味，早已成為節慶送禮的最佳選擇。至於選購要領，可選具完整果形、色澤呈淡綠色、果面光滑、果粒碩大者；色澤已轉黃者是屬熟度足，較不耐貯放之品質。

購買後以塑膠袋包裝緊縛，置放在冰箱冷藏，約可保存10日，經冷藏的棗子，表皮經軟化蝕水後，更顯皮薄肉質脆，風味鮮美。棗子營養成分有蛋白質、脂肪、醣類、維生素A、C、鐵、鈣、纖維、果糖等，維生素含量特別高，是台灣揚名國際的最佳水果；面對此一美味珍果記得也得細嚼慢嚥，切勿「囫圇吞棗」，以免引起不適。



多子多孫的棗子

棗子是上帝賜給大地充飢止渴的禮物，也唯有中國人能將其運用得淋漓盡致。冬天到了，盡情享用吧。

中國人的嘴既饞也甜，許多蔬菜水果因其產季及音意形相，都可以與民俗節慶連上關係。棗子不論是紅棗、黑棗、印度棗，在營養及食療上都得到肯定，不但有長壽果、吉祥果之稱，「早生貴子」的吉祥物更非棗子莫屬。

近日由電視「全民大講堂」聆聽馬叔禮先生講述「方塊字的靈魂」後，第一件事就是對著《鄉間小路》的指定作業「棗」這個字作習題。棗的字型看起來就像個生長非常茂盛的樹，而且還長滿刺！我對於自己的分析很是滿意。

收集資料後發現棗樹果然是生命力旺盛，結果累累的植物，在野生的年代還被視為造成遍地荊棘的雜木樹叢。現在我們享用的棗子都是被馴化改良的品種，而且不論是國人習為保健養生的紅棗（Jujube, Chinese Date, *Zizyphus jujube* Mill.），或是香脆可口的印度棗（Indian Jujube, *Zizyphus mauritiana*），都是源自中國。但二者在台灣及中國的命運可大不同。

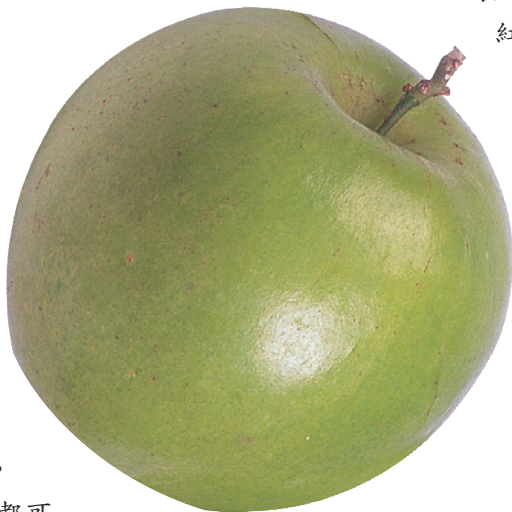
八月剝棗十月穫稻

紅棗或稱中國棗，在中國可遠溯至周代《詩經》的「八月剝棗、十月穫稻」。紅棗生長在中國北方，為亞洲暖地原產的落葉果樹。對土壤的適應性強，植株強健，易於繁殖容易生長。用種子即可發芽長苗，分枝、接木、扦插、根壓都可

以繁殖改良。第二年開始就可以結果，照顧得宜可以連採數十年。因為長得快結果多，所以在管理上是要不斷的修剪及疏果。

紅棗經由中國傳至俄羅斯、北非、南歐、中東及美國。大陸的紅棗生長地區由北到南都有種植，每年8月至10月都是紅棗的產期。不論新鮮的、乾燥的、加工的，都很自然的融入中國人的飲食中。一百多年前由大陸移植至台灣的紅棗，百年來還是只生長在苗栗公館地區，種植面積一直維持在30公頃左右，成為地區性的農特產品。

印度棗原產地說法不一。有文獻指出早期由中國雲南傳至阿富汗、馬來西亞及澳洲昆士蘭。印度是最早將印度棗商業化種植及品種改良的地區。印度棗在中國產地限於南部省份如雲南、廣東及海南島。台灣的印度棗來源不詳，雖年代久遠但早期並無經濟價值。台灣農業



刊物鼻祖《豐年》在1965年介紹印度棗為「新興果樹」，1970年介紹棗子時仍看好紅棗，文中提到「其他如印度棗，在本省栽培只宜生食，且品質不佳，栽培價值較低」。目前印度棗的栽培面積由1980年的1,077公頃增加至2006年2,392公頃，產量3萬公噸。產地也由高雄縣擴展至屏東、台南、嘉義。印度棗與紅棗在台灣的發展真令人玩味。

不管紅棗或印度棗，除了對氣候適應及開花結果期不一樣，許多基本生長特性是一樣的。棗子的生命力及對環境的適應力無庸置疑，即使是非常貧瘠的土壤也可以長得很好。分枝低、側枝多，枝幹帶刺，葉小數多，若不加疏剪很快就可以長成一棵密不見底的大果樹。

冬季最鮮美的水果

紅棗葉片二面光滑，印度棘的葉背則密生一層銀灰色茸毛。棗子喜歡在陽光充足，乾燥溫暖的生長環境，在台灣，紅棗開花期在5月間，8月開始就是採果期。印度棗一年中可以開花多次，但或因氣候不易授粉，或因梅雨影響品質，農民的正期果是7至10月開花，8至10月著果，12至翌年2月採果。

棗子的繁殖方法容易，生長勢強，因此在

品種改良及產期調節上有許多優勢及選擇。印度棗早期品種改良大都由用心的農民由實生苗定植，再高接優良品種。1974年得獎的品種「白雲」就是高雄大社鄉李白雲先生棗子園發現繁殖的新品種。1990年以後由農政單位選育的品種也陸續推出，包括高朗1號、台農1號、蜜棗、翠蜜棗、天蜜棗、高朗2號、高雄2號、高朗3號，以及2004年命名高雄3號的黃金蜜棗等。新品種的印度棗，產期提早，糖度提高，口感也更香脆了。

棗子自古就是可以用來充飢的果實，成分主要是碳水化合物，維生素C含量高。鮮食棗子味甘質脆，皮薄肉甜，是冬季最鮮美的水果。棗子蜜餞及棗泥是可口的點心。乾燥後的紅棗及加工後的黑棗，是中藥及食材中的常客。藥性溫和可以生津提味，單獨烹煮、中餐食材配料或配合其他中藥材複方，都是非常普遍的吃法。

棗子是上帝賜給大地充飢止渴的禮物，也唯有中國人能將其運用得淋漓盡致。冬天到了，儘情享用吧。

棗子的主要營養成分含量
(每100克)

鮮果	
水分	81.6-83.0g
蛋白質	0.8g
脂肪	0.07g
膳食纖維	0.60g
碳水化合物	17.0g
全糖量	5.4-10.5g
還原糖	1.4-6.2g
非還原糖	3.2-8.0g
灰分	0.3-0.59g
鈣	25.6mg
磷	26.8mg
鐵	0.76-1.8mg
胡蘿蔔素	0.021mg
硫胺素	0.02-0.024mg
核黃素	0.02-0.038mg
菸鹼酸	0.7-0.873mg
檸檬酸	0.2-1.1mg
維生素C	65.8-76.0mg
氟	0.1-0.2ppm
果膠(乾量計)	2.2-3.4%
乾果	
卡路里	473/lb(1041/kg)
水分	68.10g
蛋白質	1.44g
脂肪	0.21g
碳水化合物	2.47g
糖分	21.66g
纖維素	1.28g

豐年叢書



養生飲食集

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能力。



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

欣葉棗子食譜

白酒蜜棗佐玉子醬



【材料】

新鮮棗子數顆、牛蒡絲少許

【調味料】

蛋黃、牛奶、玉米粉、白糖、白酒、水

【作法】

1. 以1:10的白酒加水，再加上適量的白糖，將洗淨、去子的棗子浸在酒水中，酒水高度需完全蓋住棗子。
2. 將作法2以中火煮沸後，再用小火煮10分鐘，使其自然冷卻，此時可適度加入少許香草提味。
3. 蛋黃5個加上80公克白糖，打成乳白色狀後，再緩緩加入80℃的林鳳營牛奶500c.c.充份攪拌，做為醬汁。
4. 以牛奶及蛋打成慕斯，充填在放涼的棗子核中，再淋上醬汁，並加上油炸至金黃的牛蒡絲即可。

【TIPS】棗子可以其他香料進行提味，例如肉桂等，可以豐富整體味道。



蜜棗煎干貝佐奶油醬

【材料】

北海道生干貝數枚、棗子1顆、馬鈴薯一顆、蘆筍

【調味料】

奶油、岩鹽、黑胡椒、白味噌、辣椒醬、味醂

【作法】

1. 北海道生干貝先以少許岩鹽、黑胡椒略為醃過，以少許奶油，用小火慢煎至雙面微焦後起鍋。
2. 棗子去子切成厚片狀，亦以奶油、小火慢煎約2分鐘。

3. 蘆筍以鹽水汆燙。

4. 馬鈴薯去皮後水煮過再過篩，將馬鈴薯泥加上適量牛奶、鮮奶油，以及少許的岩鹽、黑胡椒以小火拌炒，將水份去除，即成為特製馬鈴薯慕斯。

5. 白味噌加上無顆粒狀的辣椒醬，以及少許的糖、清酒、味醂，以小火攪拌，即為辣味噌醬。

6. 將干貝、棗子、蘆筍、馬鈴薯慕斯裝盤後，淋上辣味噌醬即可。

【TIPS】特製的馬鈴薯慕斯，製作時要特別注意過篩的動作，網目愈細愈能篩出綿密的馬鈴薯泥。



蜜棗鮮果慕斯佐和風芥子醬

【材料】

棗子、葡萄柚、馬鈴薯、蛋糕皮

【調味料】

奶油、岩鹽、黑胡椒、白蘭地、蜂蜜、白糖

【作法】

1. 葡萄柚果肉，以蜂蜜、白糖及少許白蘭地先醃1小時。
2. 馬鈴薯去皮後水煮過再過篩，將馬鈴薯泥加上適量牛奶、鮮奶油，以及少許的岩鹽、黑胡椒以小火拌炒，將水分去除，即成為特製馬鈴薯慕斯。
3. 棗子洗淨、切片。
4. 以蛋糕皮鋪底，將棗子、葡萄柚、馬鈴薯泥等盛裝即可。

【TIPS】 口感酸澀的葡萄柚，許多人並不愛吃，利用小技巧增添其口感，即可盡情享用營養價值極高的葡萄柚。



蜜棗水果沙拉

【材料】

柿子、香蕉、白柚、棗子、水梨、藍梅、覆盆子、奇異果

【調味料】

優酪乳、酸奶油、牛奶、優格、鹽、黑胡椒

【作法】

1. 準備各式當季水果，如柿子、香蕉、白柚、棗子、水梨、藍梅、覆盆子、奇異果等。
2. 香蕉去皮後以檸檬汁先浸泡數分鐘；其他水果洗淨、去皮、去子備用。
3. 製作優格醬：200公克酸奶油、1000c.c.牛奶、原味優格100公克、原味優酪乳100公克，少許鹽、黑胡椒，全部攪拌均勻即可。

【TIPS】 優格醬簡單易作，配上當季新鮮水果，不但可變化水果新吃法，又可幫助增加腸內益生菌。



食譜製作／蔡漢章
贊助者／欣葉日式自助料理 館前店

蔡漢章 料理長

經歷

來來飯店桃山廳

現任 欣葉日式自助料理館前店料理長

蔡漢章料理長認為日本料理，人人可做，但重點是要讓人能吃出食物原味，這才是日本料理的精髓。他並建議一般家庭主婦，可以試著在家庭料理中，以大量的顏色來增加家人的食慾，而此部分不單只能應用在材料上，一個漂亮的碗盤、盤飾也能收畫龍點睛之效。

欣葉日本料理以回歸自然為原則，烹調上堅持簡單俐落，並以創意組合取代濃稠的醬汁，盡情展現當季食材的最佳鮮度與美味。並融入藝術的巧思，將每道佳餚呈現如一幅畫般的美麗，讓視覺與味覺激盪出豐盈的悸動。半開放式的廚房，展現完全的專業與自信。讓佳餚的滋味再升級！

位於台北車站都會商區的日式料理館前店，因應交通的樞紐、人群的匯集、文化的交流...以「Fusion-融合」的概念，契合具有國際觀、求新求變、積極熱情的新世代潮流。踏入日式料理館前店，鮮明的正紅與內斂的沈黑立即進入眼簾，展現熱情又不失沉穩的一面。俐落的金屬玻璃材質搭配以巧妙的燈光變化，營造出充滿舞台魅力的迷人光影。輕快的Bossa樂曲讓用餐心情更加愉快。

料理部份，以日式料理為根基，融合西洋風味的食材，採用多國的烹調技術來呈現，展現「和食・洋膳・紐約風」的新日式料理。餐盤皆有冷熱之分，持續食物的絕佳美味。每座餐台也都有專業人員協助說明，讓自助料理也同樣擁有精緻的享受與貼心的服務。



欣葉日式自助料理館前店

地址：台北市中正區館前路12號6樓 電話：02-2371-3311

牛奶蜜棗發源地 高雄縣大社鄉

網室栽培·牛奶澆灌 成就台灣水果傳奇

使用牛奶灌溉棗樹雖是無心插柳，卻帶來意外的驚喜，高雄縣大社鄉也因此成為第一個以牛奶灌溉農作物的鄉鎮。微風廣場拍賣蜜棗曾創下一顆200元的銷售紀錄，高品質的蜜棗價格比蘋果還高。「牛奶蜜棗」不僅引起市場熱烈迴響，也成為台灣水果的一頁傳奇。

高雄縣大社鄉西臨高雄市楠梓區，東側是聞名全台的休閒勝地，有「赤腳公園」之稱的觀音山風景區；一邊是繁華的都會、一邊是渾然天成的山林。1971年石化工業區成立後，大社鄉成為農工商發展並重的城鄉，雖然城市化的腳步不斷加快，當地農民仍然本著純樸的天性，在僅存不多的農地上，默默地耕耘著。

大社三寶·蜜棗芭樂牛奶

大社鄉的土壤以台灣黏土、砂質岩土、黃壤土、石質土為主，適合栽植的作物有番石榴、棗子、絲瓜、皇帝豆等，其中最為人熟知的是芭樂和蜜棗，與當地興盛的酪農業生產的牛奶，合稱為「大社三寶」。

「我們的蜜棗品質一等一，每年比賽都得到大獎」，大社鄉的棗農一說起蜜棗，難掩心中的驕傲，多年的栽培經驗與累積的技術獲得無數的讚賞，讓棗農說起話來信心滿滿，「我們還是全國第一個成立棗子產銷班的鄉鎮呢！」大社鄉果樹產銷班第三班班長蘇文財神氣地說，神采奕奕的神情與身旁青翠的蜜棗互相輝映，形成一幅令人動容的圖像。大社鄉於1983年即成立棗子產銷班，若要寫一本台灣棗樹栽培史，大社鄉棗農即扮演先驅者的角色，穿梭在台灣新興果樹發展史的篇章中。

蘇文財表示，目前大社鄉栽培的棗子大多是蜜棗，屬印度棗的一個品種。印度棗原產於印度、錫蘭一帶，日據時期即引進台灣

栽培。由於棗樹的實生苗變異大，加上陸續從國外引進新品種，幾乎每2~3年就有新品種問世，因此品種頗多。早期的品種由於果小、味澀、品質不佳，早已無人栽培，1991年後，陸續有高朗1號、高朗2



大社鄉的蜜棗大多以網室栽培



果實漸漸成熟，為防竊賊，有時還須露宿果園

號（台農1號）、蜜棗、翠蜜棗、天然棗、高朗3號、高雄2號、高雄3號等品種，蜜棗因糖度高於其他品種，且易於管理，成為目前最主要的栽培品種。

產業群聚・天時地利兼具

大社鄉如何展開棗樹種植呢？蘇文財說，印度棗屬於熱帶果樹，引進台灣初期先在北部種植，由於氣候並不適宜，所結果實小、品質也差，成果不彰，於是產地漸漸南移，目前已成為南部地區的重要果樹，根據2003年《台灣農業年報》統計，2002年栽培面積為1,756公頃，年產量達2萬8千公噸，產區集中於高雄、屏東、台南、嘉義等地。

印度棗擁有一個其他熱帶作物所不及的優點，就是耐寒，一般說來，攝氏8度以上氣溫都可以忍受。位處台灣南部的大社鄉，雖屬亞熱帶氣候，但冬季偶爾仍受寒流的威脅，不怕霜害的特點，使棗樹成為當地農民栽培農作的最佳選擇；此外，棗樹對於土質不太介意，但以砂質壤土、黏質壤土栽種的產量與品質最佳，剛好又與大社風化的砂質土壤相符。天時、地利兼具，使蜜棗順理成章地成為大社鄉的重要產業。

更新修剪・棗農專業管理

要知道大社鄉農民勤奮的程度，從他們管理蜜棗所花費的工夫就可得知。棗樹必須每年進行更新與修剪，每年3月間，採收作業結束，蘇文財將主幹從距離地面30公分



棗園

處鋸斷，誘發3~4個側枝留作主枝，即每株棗樹每年均從30公分的高度重新成長，一直長到近2公尺的高度，由於蜜棗側枝多半傾斜生長，如有直立的枝梢則需剪除，避免樹冠攀高、採果困難，生長期間，還得不斷修剪側枝，以免因結果過多使枝梢負荷過重而折斷。

蘇文財說，蜜棗枝梢修長而脆弱，一旦著果累累容易折裂，早期作法是以竹竿插立支柱，引導新芽沿著支柱上方生長，但當地棗農已多改為網室栽培，網室四周即已搭設支架，更有利於支撐脆弱的枝梢。

說起網室栽培，蘇文財特別強調是提高蜜棗品質的關鍵點，雖然成本增加，但品質、產量及管理帶來許多有形、無形的收益，讓他不得不佩服農會當初推廣該種新式栽培法的決心，當時拍賣市場搶收網室栽培的蜜棗的盛況，迄今仍讓他印象深刻。大社鄉內，有許多所謂的「棗子樓」，正是當年棗農因獲利豐厚而蓋起樓房，蜜棗產業大幅改善農民的生活，可見一斑。



棗樹每年都得更新，重新長出來的枝幹同樣粗壯



雖然網室栽培，仍然小心的設置防蟲設備



灌溉系統的水管鋪設在地面上



大社鄉農會推廣股股長謝明元(左)，大社鄉果樹產銷班第三班班長蘇文財(右)，推動蜜棗分級不遺餘力



蜜棗的花為聚繖花序



感染白粉病的蜜棗



網室栽培的支架可以支撐脆弱的枝梢



蜜棗的幼果



作為專業棗農，蘇文財對自己充滿信心

無心插柳・牛奶灌溉棗樹

大社鄉農會總幹事倪福全特別說起這段歷史。當地鄉民從日據時期開始飼養乳牛，迄今乳牛數與產乳量均為高雄縣之冠，岡山機場一帶的飛行員，即仰賴新鮮的牛奶補充營養，及後，臨近大社鄉的仁武鄉成為南部地區的牛奶集散地，當地農會超市不免有過期的牛奶，由於不能隨意傾倒，以免造成污染，經銷廠商即請大社鄉農會代為處理。就這樣，不必支付任何費用、只需承擔運費的條件下，大社鄉農會擁有牛奶液肥的來源，經與專家積極研發，加入菌種發酵後，製作出對棗樹生長極有助益的液肥，所生產的蜜棗品質出奇地好，引起市場極大迴響，成為台灣水果的一頁傳奇。

鄰近鄉鎮後來紛紛仿效，農民多自行到經銷商處載運過期牛奶，過期牛奶供不應求，牛奶來源不像早期那麼充足，但因牛奶液肥的成效優異，許多農民便以沖泡的奶粉取代，再經過發酵程序製作液肥，如今以牛奶栽培作物已是相當普遍的技術，但論起推廣的功勞，大社鄉農會居功厥偉。

鄰近鄉鎮後來紛紛仿效，農民多自行到經銷商處載運過期牛奶，過期牛奶供不應求，牛奶來源不像早期那麼充足，但因牛奶液肥的成效優異，許多農民便以沖泡的奶粉取代，再經過發酵程序製作液肥，如今以牛奶栽培作物已是相當普遍的技術，但論起推廣的功勞，大社鄉農會居功厥偉。

年節上市・送禮最佳選擇

蜜棗的花期大約為每年8至10月，採收期則在11月至隔年2月，上市期間正逢農曆春節前後，「棗」又有「早」生貴子的諧音，象徵吉祥，成為家庭或機關團體年節祭祀或送禮的最佳選擇，大社鄉農會生產的蜜棗並獲得CAS認證，力行產品分級制度，最高級的精品每顆果實重量達130公克，糖度12度以上，深受消費者的肯定與喜愛。

雖然受限於鄉境面積不大，大社鄉的蜜棗栽種面積不如燕巢鄉，但其品質與管理技術卻不遑多讓，從每年蜜棗比賽頻頻獲獎即可得知，據說微風廣場拍賣蜜棗曾創下一顆200元的銷售紀錄，高品質的蜜棗售價比蘋果還高。回顧台灣栽培印度棗的歷史，從果實小、味澀，直到今天的色澤青翠、口感甜脆的高品質蜜棗，令人不得不由衷感謝大社鄉棗農的用心與巧思。

鄉

網室栽培・減少農藥用量

他表示，還未使用網室栽培法前，蜜棗經常遭受果實蠅及鳥類為害，尤其在果實即將成熟、享受收成喜悅時，看到晶瑩剔透的蜜棗被果實蠅叮咬的點點黃斑、或是被鳥啄的累累傷痕，農人心裡也像被割傷一般，痛惜不已，如今以網室栽培，不僅品質更有保障，也因此減少了農藥的使用量，消費者吃得更安全，農人也種得很安心。尤其，網室栽培的好處不僅於此，在颱風季節還兼有防風的作用，讓脆弱的枝梢不致吹斷，也減少葉片及幼果被吹落。

印度棗生長迅速，幼年期短，播種後第2年就可結果，但因根淺，因此必須種植在排水良好的農地，由於每年都得進行更新，新生的枝梢需消耗大量肥分，施肥成為培育品質優良的蜜棗的關鍵，使用牛奶灌溉棗樹雖是無心插柳，卻帶來意外的驚喜，而大社鄉也成為第一個以牛奶灌溉農作物的鄉鎮。

速，幼年期短，播種後第2年就可結果，但因根淺，因此必須種植在排水良好的農地，由於每年都得進行更新，新生的枝梢需消耗大量肥分，施肥成為培育品質優良的蜜棗的關鍵，使用牛奶灌溉棗樹雖是無心插柳，卻帶來意外的驚喜，而大社鄉也成為第一個以牛奶灌溉農作物的鄉鎮。

大社鄉的古厝

文圖／蔡佩娟

山林漸逝·賞景趁時 大社鄉多元風貌交錯

清朝時期，高雄縣大社鄉只是一個稱為「大社庄」的小村落，屬鳳山縣觀音里，百多年來，經數度改隸，光復後屬仁武鄉，1951年與仁武鄉分治，成立大社鄉。

保存珍貴皮影戲

大社鄉西臨高雄市楠梓區，東區得天獨厚，擁有一座美麗幽靜的自然公園-觀音山。1971年南區石化工業區成立後，大社鄉成為農工商發展並重的鄉村，因此，走訪大社，可以看到迥異風格同處競逐，工業的、後工業的、鄉村的、自然的、休閒的、傳統的、現代的，各種元素交錯編織，彷彿是台灣社會的小小縮影。

大社鄉迄今仍保存全國最珍貴的皮影戲藝術，台灣目前僅存5個皮影戲團，其中2個就在大社鄉。東華皮影戲團是歷史最悠久、最優良的皮影戲團，另一個是與之齊名的合興皮影戲團。東華皮影戲團成立於1820年，已傳至第6代，擅長配合時事與民間傳說自編劇本（多達500齣），將社教與娛樂融於一體，所到之處，大受歡迎，並深入中小



芭樂，大社鄉代表作物之一

學進行傳藝工作。

在娛樂事業講究聲光效果、感官刺激的今日，還有傳統的民間劇團願意深耕這片園地，以藝傳史，不但是鄉寶，更是國寶。

古厝寺廟藏風華

大社鄉還有許多古厝散落於傳統的村落中，保存較完整的古厝只剩下三奶村巫厝（1803）、邱厝（1921）與倪厝（1950），喜歡傳統建築的遊客可以深入大街小巷探訪，體驗「三落百二十門」的繁華，一面欣賞綠釉彩瓶欄杆裝飾的陽台，一面探索以交趾陶、彩繪瓷磚編織的民間故事。

大社鄉百年以上的寺廟有5座之多，分別為青雲宮、寶元宮、三奶廟（碧雲宮）、大覺寺、清福寺。青雲宮是全台奉祀神農大帝的主廟之一，許多村落祭拜的神農大帝皆分靈自青雲宮，值得一提的是，其門神彩繪乃出自台南繪畫名家蔡草如先生之手，吸引許多台灣傳統藝術的愛好者前來朝聖；三奶廟奉祀閩山三奶派教主三奶夫人，即大媽陳靖姑、二媽林紗娘、三媽李三娘三位女神，主要保佑兒童、救人難產、報送子嗣，大社鄉三奶村即以該廟命名；大覺寺位於觀音山登



大覺寺



台灣第一座赤腳公園—觀音山

全國第一座「赤腳公園」，據說觀音山還是一座「藥山」，經常攀爬，對身體大有助益。

老一輩人津津樂道的觀音山八景中，「翠屏夕照」

名列鳳山八景之一，因觀音山為單面山，大覺寺後有如屏風矗立，反射西下的夕陽，除此尚有「金鐘靈台」、「石鼓撼嶽」、「古木仙跡」、「石筆初開」、「觀音凌霄」、「蓮池夜月」、「天洞朝瞰」、「單陽落案」，只是多年來的人潮與破壞，部分景色已難以體會其中真趣，因此另有「群猴共構」、「香楠奇木」、「古榕盤根」等新景點的出現。

觀音山生物種類繁多，高大俊挺的黃連木、相思樹聳立林間，有時還可看見赤腹松鼠、台灣獼猴攀爬其上，秋季洋紫荊白色與淡紫色相間的花鋪滿山間，還有土生土長的台灣特有種紅仔珠，成熟時有可愛的紅色漿果，一邊赤腳走在柔軟的泥土上，一邊還可聆聽白頭翁、畫眉、綠繡眼在山間嚶嚶啼叫。

假日市集樂逍遙

目前登山口到環保公園沿途已發展成為假日市集，攤位達200多攤，山產、特產、食衣住行樣樣具備，走累了下山，渴了，有消暑解渴的愛玉冰、大覺寺高僧親自調製的飲品；餓了，有臭豆腐、麵線糊等傳統小吃，當然也可以放任自己來個大餐，大社的放山雞趴趴走，土雞城可是全國聞名喔！

從山的這頭西望，居高臨下，一片廣闊景象，正值黃昏，登山的遊客不免期待可以看到夕陽落在深底山時，「桶盤（深底山）頂紅柑（夕陽）」的美麗景象，然而，不遠之處，高速公路上的汽車熙熙攘攘，青山綠水因石化工業區的污染而蒙上一層煙霧，都市化與工業化正一步步侵襲著大自然的空間，讓我們愈加珍惜這片漸漸消逝的山林。



青雲宮



青雲宮的門神彩繪出自繪畫大師蔡草如的手筆

山口入口處，地理位置優越，香火鼎盛。

赤腳踩踏觀音山

觀音山是南部知名的風景區，為高雄縣十大名山之一，山勢和緩，適合全家大小一起登山。由於土質含鐵質略呈黃色，多為粉砂岩，登山者通常會脫掉鞋子，直接踩在觸感細緻的山路上，這種親膩的接觸，無疑是接近大自然的最佳方式，因此觀音山也成為