

2008

春

遊奮起湖

森林·老街·古道 盡攬山城風華

【鄉村旅遊】

日據時期，奮起湖曾是阿里山森林鐵路上最繁榮的山產市集與伐木重鎮，隨著伐木業沒落與阿里山公路的開通，奮起湖繁華落盡，歸於沉靜，至今，聚落裡乃遺留下昔日的老街、老車站、舊鐵道，印證著過往。三面環山的奮起湖，晨昏之際，雲霧迭起，遊走於山城之間，如入夢境，而未經人工矯飾，純粹天然林的景觀，讓奮起湖的美，任由時代刻畫，仍渾然天成。

企劃製作／鄉間小路月刊

採訪攝影／黃菱怡

協助單位／奮起湖大飯店、德銘餅店

奮起湖大飯店

地址：嘉義縣竹崎鄉中和村奮起湖178-1號

電話：(05) 2561888

傳真：(05) 2561899

網址：www.fenchihu.com.tw



全新改造的奮起湖大飯店



客房全為原木竹編裝璜



親切熱誠的接待服務

奮起湖大飯店

恣享自然與人文盛宴

奮起湖是阿里山（台18號）公路及阿里山森林鐵路的中繼站，與阿里山、太和、來吉、瑞里、草嶺、豐山、達邦等各風景區連貫。由於三面環山，每日朝暮晨昏，山谷間雲霧迭起，虛無縹緲間，杉林古木隱約，奮起湖在白霧中若隱若現，一派寧靜祥和，宛若置身於國畫山水之中。



走訪森林浴步道

林相完整·物種豐富

奮起湖原名「畚箕湖」，是取其地形三面環山，只有一個出口，似農家盛物用的畚箕而得名。來到奮起湖，除了逛逛老街外，還可以安排兩、三個鐘頭走訪多條森林步道，享受充滿蟲鳴鳥唱的森林浴。

奮起湖的天然資源非常豐富，有台灣獼猴、鳳蝶、螢火蟲、天牛、獨角仙、畫眉、紅椒鳥等多種昆蟲、動物；自然林相也保存得相當完整，有轎篙竹、孟宗竹、桂竹、四方竹等竹類，十分值得觀賞。此外，奮起湖的台灣杉、柳杉、肖楠，皆為日據時代計畫性造林所保存下來的珍貴林木。尤其大凍山的原始闊葉林，更是嘉義地區高海拔稀有的森林景觀。

在地特色一網打盡

坐落於奮起湖老街入口處，亦即奮起湖商店精華區的奮起湖大飯店，設施精緻完善，服務親切，提供奮起湖之旅最佳的住宿與餐飲環境，同時，飯店還安排各種探訪人文、生態行程，提供多樣化的休閒旅遊選擇。

奮起湖大飯店內91間客房全為原木竹編裝璜，獨具風格。一樓的中式餐廳，提供新鮮、健康的高山蔬菜，別出心裁的地方風味餐，既健康又有特色。附設「老街第一樓」的特產部及二樓休閒館，深具森林原始風味，是到奮起湖旅遊時，休憩、採購伴手禮的好去處。



三面環山的奮起湖山城

奮起湖鐵路便當 五味雜陳的悲歡歲月

「便當…便當…」！當阿里山的森林小火車，從嘉義北門車站或阿里山車站啓程，發出「ㄉㄨㄨ…ㄉㄨㄨ」的鳴笛聲後，一路上風塵僕僕來到奮起湖車站時，火車上旅客的肚子早已肌腸饑腸轆轤，當列車進站停妥後，隨即有上千個香噴噴、熱騰騰的便當，火速地抬上車，這種熱鬧喧騰的場面，已成為奮起湖火車站的歷史畫面。

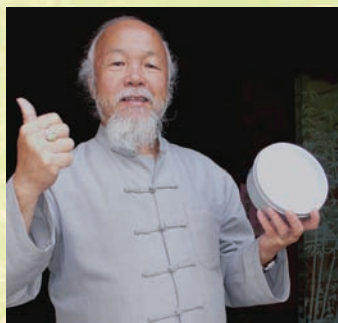
輝煌的起點

早在民國71年以前，阿里山公路尚未通車時，森林小火車是唯一通往阿里山的交通工具，當地人及遊客乘坐小火車，每一班次少說也擠上近2千人，當年在奮起湖產製鐵路便當，產量最大的「登山食堂」第二代傳人林金坤，回憶過去那段「輝煌」的日子，心情是既懷念又心酸。

奮起湖「便當王國」的起落，幾乎等於是林氏家族，便當產業在奮起湖成長的悲歡歲月。林金坤說，在更早時期，奮起湖還沒賣便當之前，當地人都是仰賴鐵路的過客維生，在他唸小學時，就得幫忙母親賣麵維持家計。每回聽到火車的鳴叫聲，個子小小的他，就得頂著8碗麵，趕到月台去等候，通常是上面裝盛2碗，下面則裝盛6碗，中間再以木板隔開，沉重得連大人端拿著，都會覺得不穩，何況是10歲的小男孩。最令林金坤難忘的，是月台上的窗口過高，有時沒端拿好，麵湯就會淋濕全身，但即使再怎麼狼狽，還是得等客人吃完，再迅速上車收拾碗盤，趕在火車開動前下車。

便當王國的興衰

直到民國50年左右，奮起湖才開始賣起便當。之前遊客都是從嘉義市區訂做便當，可是，當地天氣較熱，早上裝盛的便當，放到中午早已發酸走味，但許多遊客還是忍受著吃。剛開始時，「登山食堂」只賣零散的便當，後來，因遊客無法忍受從嘉義訂的「酸便當」，而改在火車於奮起湖靠站時，就近購買便宜又好吃的便當，在食客「吃好逗相報」後，才逐漸打出名號。民國56年以後，登山食堂「鐵路便當」的名號是愈來愈響亮，銷售數量也愈來愈多，最高紀錄一個班次可賣1千多個便當。為了應付每天旅客所需的量，林氏家族每天都總動員，在人們還好夢正酣時，就起身洗米煮飯，動爐起灶滷肉炒菜了。



奮起湖鐵路便當第二代傳人林金坤



依照傳統做法重新製作的奮起湖鐵路便當



設於「老街第一樓」樓上的休閒館



「老街第一樓」特產部

民國71年，阿里山公路正式通車，一夕之間，曾經是遊客搶購的便當，竟然賣不到10個，面對頓時流失的人潮，林氏家族只好轉型力求生存，轉而發展觀光休閒事業，推動奮起湖的森林觀光事業，並興建「今日山莊」及「奮起客棧」，繼而興建「奮起湖大飯店」。如今，林金坤為使「便當王國」的稱號，永遠留存在遊客心中，遂將奮起湖便當的菜色，依照傳統的做法重新製作，好讓上山的旅客可以吃到熱騰騰、香噴噴、充滿回憶的鐵路便當。

☞

在山林與遺跡間 尋訪奮起湖



奮起湖神木



奮起湖文物陳列館

「奮起湖」雖名為湖，卻是有山林而無湖泊，讓許多外來的遊客，大感不解。海拔1,405公尺的奮起湖，周邊山林風光與眾不同之處，在於未經人工刻意矯飾，純屬天然林的景觀。夏天平均溫度約18°C，即使到了冬天，也不似阿里山寒風刺骨，氣候舒適宜人，是全台休閒旅遊的好去處。

老街·古道·舊時光

從日據時期，奮起湖就是阿里山森林鐵路上最繁榮的山產市集與伐木重鎮，後來因為伐木業沒落，以及阿里山公路的開通，而逐漸失去昔日的熱鬧與繁華。因此，在奮起湖聚落裡，仍遺留不少日據時代的鐵路、老車站、房舍、老街等建築，古意盎然。

奮起湖後方的光崙山，可說是匯集自然生態、地方人文的「寶山」。沿著環繞山城的步道，除了可以探訪隱居山林的闊葉神木群，還可以走訪附近的日本神社遺址，以及糕仔炭古道、烟柴窯等先民遺跡，是尋訪自然與人文的絕佳行程。

奮起湖的「汗路」古道，俗稱「糕仔炭」古道，是採用當地最常見的砂岩石材，打鑿成似糕仔餅的長方形岩塊，再鋪設成一坎坎的石階，走在石板古道上，不難體會先人開路的艱辛。該步道是早期聯絡奮起湖（含石桌、達邦等地）與太和、瑞里聚落間最重要的交通孔道，居民利用此步道，將山區裡生產的山林物產，以人力擔挑運送到奮起湖村落趕集，用傳統以物易物的



神木螢

方式，換取日常生活用品，再挑著這些物品循原路走回自己的村落。由於步道是沿著山稜起伏建造，坡度十分陡峭，且又是規格不一的石階，上坡路走起來非常吃力，一趟下來經常是汗流浹背，於是，有人將它稱為「汗路」。然而隨著時光巨輪前進，山區產業陸續開發，汗路也扮演著聚落間婚姻道、茶道、筍道、薪炭道等角色，更豐富了汗路歷史與人文色彩。



阿里山森林鐵路上的奮起湖車站



翠竹坡



紅棕林



環湖棧道



佛手瓜隧道



台灣杉木林棧道



木馬棧道



奮起湖老街很受歡迎的愛玉冰

巨木群姿態萬千

近年來，「奮起湖大飯店」負責人林金坤經過多次探勘，在光崙山發現了一大片闊葉巨木林，由於這群老樹的「長相」較無經濟利用價值，而得以倖存屹立於山林內，讓遊人有機會一睹巨木群的風采。

奮起湖光崙山的巨木群，多是中、低海拔森林常見的柯仔樹、槐樹、九芎等樹木，因生長樹齡久遠，每株老樹均高大、粗壯，枝葉繁茂，在枝幹上還長滿寄生蕨類，有的長得奇形怪狀，酷似某種動物，或盤根錯節，或虯曲盤纏，各具其姿態，極具觀賞價值。

到奮起湖尋幽訪勝，適合細細觀賞、靜靜聆聽，建議最好安排2至3天假期，才不致於在匆忙之間，徒生與山林美景擦身而過的遺憾！

奮起湖旅遊行程安排

一. 上午8：30

A. 百年土地公廟→台灣杉木林棧道→奮起湖（屬休閒步道，行程約100分鐘）

B. 奮太古道→原始神木群→雲霧林→糕仔炭古道→奮起湖（屬登山步道，行程約120分鐘，如遇雨天，則改採A行程）

二. 下午15：00

A. 阿祖級火車頭→四方竹→百年車站→百年杜鵑樹→百年肖楠林→奮起湖（屬休閒步道，行程約60分鐘）

B. 鹿鼎神木→神社遺址→好望角→木馬棧道（遇雨天取消）→翠竹坡→奮起湖神木→奮起湖（屬休閒步道，行程約90分鐘）



香傳60年的好味道 德銘餅店

奮起湖地區第一家的德銘餅店



老店已整體轉型

森林鬱鬱的奮起湖，有條百年歷史的老街，穿梭在美麗的山城間。老街上的德銘餅店，記錄著奮起湖近半世紀的歷史風華。一塊塊做工用料實在的粿餅，有著店家60年的堅持，除風味香甜可口外，還有一段鮮為人知的故事，在

奮起湖山城世代流傳著。

「魯肉豆沙餅」香甜不膩

民國35年時，德銘餅店的阿公林德銘與阿嬤林蕭美，原本在竹崎鄉內埔村老家開設德銘餅舖，民國42年，舉家遷移到奮起湖定居，並在當地創立第一家德銘餅店，以招牌商品「魯肉豆沙餅」膾炙人口。

魯肉豆沙餅是傳統大圓形喜餅，其特殊之處，在於採用上等豬後腿肉，加上紅蔥頭、大蝦仁、古傳秘方調味料，以及家傳60年的「黃金油底」烹調後，裹入綿細豆沙，再以阿公獨創的雙層炭火烘烤，用手工揉製包餡而成，餅皮薄軟酥脆，餡料香甜不膩，是讓人嚐過之後就難以忘懷的好滋味。

傳統大圓形喜餅是奮起湖山區各村落每逢婚嫁喜慶必備的吉祥好禮。這種以純手工捏製的傳統喜餅，將包好餡料的大餅，一個個做得圓滿，貼上象徵趨吉避邪的艾草，祝福新娘為夫家帶來好運，再為喜餅蓋上紅印，如同為糕餅開光點眼，賦予洋洋喜氣。

隨著年紀增長，鄰居與遊客們，便以阿公、阿婆來稱呼他們，由於鄉土味濃，且叫起來頗為親切，「公婆餅店」的名號不脛而走，魯肉豆沙餅也習慣被稱為「公婆餅」。

德銘餅店另一樣響叮噠的產品，是使人懷念、充滿鄉土味，俗稱為「草仔粿」的鼠麴粿。做法是將曬乾後的黃花鼠麴草煮熟，攪拌著糯米漿，再包上菜脯、香菇、大蝦仁，以及豬後腿肉蒸熟後，就成為噴香、彈Q的糕粿。

傳承與創新並進

目前，公婆餅店已由家族第三代莊豐駿接手經營，為擴大老店經營，藉由好鄰居基金會的協助，順利轉型成功，業務迅速開展。從傳承三代、口味不變的喜餅，到各式新口味的糕餅與鼠麴粿，德銘餅店決不偷工減料的堅持，讓傳統糕餅成為台灣人新興的美味茶點。

為因應時代的變遷，德銘餅店考慮外食的方便，而推出小餅系列，即使出門在外，依然可享用到好吃的大餅。共推出10幾種口味，選擇更多樣化，口感也更為豐富，加上全新設計的禮盒，自用送禮兩相宜。為方便消費者購買，有提供宅配到府的服務，也可以電話或傳真訂購。



德銘餅店

電話：(05) 256-1143 傳真：(05) 256-2501
地址：嘉義縣竹崎鄉中和村奮起湖146號（奮起湖老街）



阿公獨創的雙層炭火烘烤技術



招牌「魯肉豆沙餅」



喜餅蓋上紅印，再貼上象徵趨吉避邪的艾草



德銘餅店純手工產製的各種糕餅