農村本色

看見
繽紛大地的
無限生命力


農村
本色

農村的色彩魔力

大自然因色彩而豐富，各種不同的顏色、展現不同的丰姿，
其中藏有萬物蓬勃的奧妙。

當一粒小小種子撐破土壤，以嫩綠色澤接受陽光洗禮，
和緩卻具有爆發力的成長能量，
說明了綠就是生機，就是生命力初始的原色，
難怪擁抱綠意讓人渴望、讓人振奮；

襯托綠色大地的湛藍天空，則感受宇宙的遼闊無邊，
寧靜的藍，映照出河川及海洋，空靈卻神秘，
又宛如流動的歌曲，更滋潤了生命之所需；

於是，種子幻化出強壯的莖幹，開始綻放繽紛，
不同花朵的形態與色彩、相異的氣味和花蜜，
為延續下一代各自出招，孕育出結實纍纍，
並以紅、橙、黃、綠的炫目，歌頌生命的熟成；

但這也是回歸旅程的開展，果實將墜落大地，
化為褐色土壤，成為植物生長的養分，
並將以內蘊的種子延續未來，再度啟動新生命的密碼。

從綠色的萌發、藍色的水之滋潤，
成長出紅、橙、黃、白等多種色調的果實，再到褐色的大地，
大自然的循環戲碼，就這樣隨著顏色變換不斷上演。
與大地相親的農者，就宛如色彩的魔術師，變換著採收的內容，
更以精妙的技藝，創造更多汁、甜嫩、碩大的收穫。

還有，人們運用各種自然界的素材，創造生活色彩，
磚牆木屋、豔麗布疋、各色食糧，
樸實中充滿韻味，這份多彩多姿，純屬心領神會……
農村，就是這樣生生不息的場域。

近年來，農村再生的推動，加速了環境的綠美化，
透過在地特色的凸顯，繽紛之美更勝以往，
「農村本色」邀請大家，從色彩角度品味農村，
找到療癒紓壓與熱情奔放的多樣元素，
尤其，萬物的千姿百態、形貌萬端，本書僅能擷取若干，無法一一細數，
僅期盼讀者在翻閱時，能打開視覺感官，從此有一雙不同以往的眼睛，
陶醉忘我的，融入台灣這塊豐美無比、用色彩說話的奇妙大地。

農委會水土保持局局長



目錄
contents

農村本色・序 02

青綠。生機

層層疊疊的綠色畫意 10
八煙聚落，煙霧中的綠光 18
縱谷的表情，不只是綠 24
尚青，吃菜好生機 32
閃耀綠色的輝煌 40

藍紫。永恆

藍染藝語 …… 52
東海岸的藍 …… 62
幸福小棧藍晒圖 …… 72
紫色花園的療癒世界 …… 80
台21線的紫色力量 …… 88

赭紅。熱情

迎向農家生活的紅色心情 …… 98
來自大地的熱情表態 …… 108
補氣養生棗幸福 …… 118
紅色的犒賞 …… 128
紅色茶湯，甘甜微酸兩相宜 …… 138

橙黃。活力

山谷裡的燦爛微笑 …… 150
柿大就是美 …… 160
令人垂涎的烏金傳奇 …… 170
黃色果皮下的奧秘 …… 178
秘釀溫暖好味道 …… 184
貓咪的童話世界 …… 192

棕褐。寬容

泥土・磚塊・土角厝 …… 202
小小魔豆，品味美好人生 …… 208
老鷹顧米田 …… 218
最牛的農村生活，來去鄉下住一晚 …… 226
陶土的樂活世界 …… 234

苦與甜的大地色彩 244

黑白。趣味

醬油與黑豆將軍的傳奇 254
樸實認眞的豆香好味道 264
大海裡的白金—鹽田之美 274
純潔花朵的白色遊戲 280
來自海洋的銀灰色閃耀 290
蚵畫人生 296
附錄・多彩多姿的台灣物產 302
版權頁 308

青綠。生機

綠色是山林的色彩，
也是田野的色彩，
有著返樸歸真的休閒適意感，
也象徵著全新的生機。
許多人嚮往著農村的「綠生活」，
也在這裡找到未來的希望與夢想，
綠就是無限的可能。

青綠。生機



層層疊疊的綠色畫意

文／陶依玟
攝影／黃基峰

午後的山嵐裊裊，在竹林山徑中緩緩蔓延，深深吸口氣，那自然的茶香，流竄進身體每一處細胞，隨著海拔漸升，綠波流轉的茶園美景佔滿了視野，軟鞍，是南投縣竹山鎮大鞍里山區的一處地名，這裡的茶園造型很奇特，層層環繞著土丘，彷如「八卦」，因此有「八卦茶園」之稱。海拔約一千至一千三百公尺，正是生產烏龍茶的好地方，這處人間仙境，到底有什麼無法抵擋的魅力，且讓我們走在茶道，親身體驗吧！



南投竹山的軟鞍茶園，順著地勢栽種，一圈一圈由外至內的排列，像是八卦一般，因此也有「八卦茶園」的美稱。



綠意滿山谷，八卦茶園賞心悅目

「哇！第一次看到有步道的茶園」，首次造訪，許多遊客都發出了小小的讚嘆，雍富休閒茶莊主人貼心的開放部分私有區域，設置了步道讓民眾可以慢遊欣賞不同方向和高度的美景，正在茶廠門口忙著煮茶葉蛋的第二代店主人林彥騰，也不急著招攬遊客入內買茶，只神閒氣定的說「歡迎來啊！先去逛逛茶園，旁邊、上面都可以看……」。

慢遊主人規劃好的賞景







八卦茶園栽種包種茶，由於地形崎嶇呈現丘陵起伏狀，茶樹就像斗笠般，一圈一圈的由最頂端的一小點，再環繞著中心點至外圍的最大圈，因此也有人稱為「笠仔園」。

區域，完全不收費，還有停車場方便來客停車，於是，想運動的、喜歡泡茶的、志在攝影的、愛遊山玩水的，通通都吸引來了。園區內的觀景點有十幾處，包括說句話真的有回音的「八卦回音亭」、可以遠眺附近天梯景點的高架觀景台、太極巨石觀景台、有點坡度的挑戰步道等等，東西南北全方位賞景，天氣好的時候，還可以遠眺大海和六輕，只是這裡霧裡看風景的機率是比較高的，但另有一番朦朧之美。

茶園地勢起伏如八卦

「八卦茶園」其實是泛指軟鞍地區茶農們共同種植的地區，由高處鳥瞰的八卦寶地。它的所在地是南投縣竹山鎮大鞍里，主要山脈是大鞍山，因為兩峰突起，中間略為凹下，形狀很像馬鞍，大鞍之名因此而來。這裡氣候溫暖濕潤，終年雲霧裊繞，非常適合茶樹生長，八卦茶園令人直呼好美的，就是隨地形起伏、一圈又一圈的

綠波，滿眼的綠，讓人心曠神怡、忘卻煩憂。

林彥騰說，以前這一大片山都是種孟宗竹，當時孟宗竹用於食衣住行各式生活需求量大，但後來因為時代變遷，所以土地因此改種茶。所以說，「阿公交給阿爸的是竹林，阿爸交給我們的是茶園」，這一代接一代的開墾精神，得見家族對這塊土地的用心。

茶園主人林雍富當年接手由林務局放領的祖地時，有一天在孟宗竹林裡工作，遇到一位相師，相師當時就跟他說，這個丘陵地是



02



01



01採茶時節，採茶姑娘圍繞著八卦茶園低頭採茶的風光，是許多攝影人士鏡頭裡最美麗的影像。
02茶葉採收之後，必須經過一段萎凋的程序，此時遍地茶菁，綠意與茶香滿溢。
03南投竹山軟鞍地區是高山茶重要的產地之一。

八卦寶穴，從四周高處眺望下來，即是易經排列的八卦狀。後來林雍富和附近農家紛紛改種茶，並沒有刻意排列，只是照著該區的山勢種植茶樹，還真的種出了現在所見到的八卦形狀。

近十年來，在攝影愛好者的推波助瀾下，這軟鞍地區至美的八卦茶園名聲大噪，由於不同於一般層層排列狀的茶園景觀，讓八卦茶園更顯獨特，尤其是春、秋採茶

時節，採茶姑娘圍繞著茶園低頭採茶的風光，是許多人眼裡最動人的景象。這兒是竹山高山茶重要的產地，一大片整齊排列的茶園，加上周遭綿延的山景，風景幽美、茶香四溢，美麗的景觀令人嘆為觀止，也成為熱門的景點之一。

製茶不簡單，品茗需思湯

這兒雖然已是知名觀光茶園，但並沒有只圖做生意的市儈氛圍，讓大家享受的是，就像到朋友家泡茶聊天看風景的自在。「來，喝瓶冷泡茶看看！」熱情的招呼，沁涼的茶湯，頓時解了剛逛完偌大茶區、流了滿身汗的渴。品味這半球型包種的韻致，實因高山氣候冷涼，早晚雲霧籠罩，平均日照短，所以茶樹芽葉含兒茶素類的苦澀成分降低，而茶胺酸及可溶氮等對甘味有貢獻之成份含量提高，且芽葉柔軟，芽肉厚，果膠質含量高，因此具



有色澤翠綠鮮活，滋味甘醇、滑軟、厚重帶活性，香氣淡雅，水色蜜綠顯黃及耐沖泡等特色。

看著茶莊牆上張貼著的採茶詩，「欲做好茶要挽工，布球揉粒看真功。配合天氣頭一項，日頭圓圓黑又重。氣候因素也要人，泡茶來吃嘛清香。好天來做教會香，嘴底感覺甘甘甘。壞天要做愛找人，枝條直直是有鬆。走水那順茶就香，硬枝白骨水又紅。走水無順葉會紅，拿在手底真無重。頭遍浪菁怎麼浪，撿枝撿骨真費工。二遍會來什麼香，吃到茶湯無半項。三遍知樣怎麼辦，有時苦澀又帶重。四遍要捉什麼香，做茶實在不簡單。炒菁要熟炒到鬆，天時地利都要重。不適留著豬菜香，人和風向不通放。接來才看布球工，茶農做茶無輕鬆。」這一百九十六個字，道盡茶農的用心，下次品茗賞景時，記得要帶著敬重茶農的心，才不負這得來不易的杯杯醇香。





八煙聚落地處迎東北季風面，不時雲霧裊繞，再加上地熱水煙，使景色仿若匯聚天地靈氣。

八煙聚落，煙霧中的綠光

回家的路，一定是綠色的。走在那條路上，會感到生氣勃勃，充滿希望。會聽到鳥叫蟲鳴，葉子晶透明亮，稻浪齊心揮手，遠處有人熱情呼喊，狗兒狂奔，繞著你轉。

每個人心中，都有這麼一條回家的路，那路，是綠色的。只要回到那，就充滿了重新出發的能量。

文／姚淑儀
攝影／薛展汾



八煙的先民就地取材，取用在地的火成岩，以包心砌石的方式，建造出冬暖夏涼的石屋。



綠是生命的靈動，不染塵俗叫人驚豔

山林車聲迴盪。每逢假期，陽金公路車滿為患，從台北到金山，城市人快速穿梭兩地，想趁著假日感染一身綠意，卻往往遺漏了公路旁一叢瑰麗的綠，那像一方不食人間煙火的淨土。

七點五公里處，隱藏著已有兩百年歷史的古老聚落，原有兩百餘人在此生活，他們從福建泉州遷移至此，在群山守護下自耕自食；到了一九七〇年後，隨著都市經濟發展蓬勃，村內人口快速外流，如今只剩九戶人家，上下二十二人，卻也因為遺世獨立，當人們回頭探訪清幽勝境，

這兒的不染俗塵卻又叫人驚豔。

小村位屬大屯山火山地質，北磺溪流經其間，村內擁有多處硫氣孔，大屯山地熱引發渾然天成的酸性硫磺鹽泉，硫磺水煙裊裊升起，古人以「八」取眾多之意，稱此處為「八煙」。

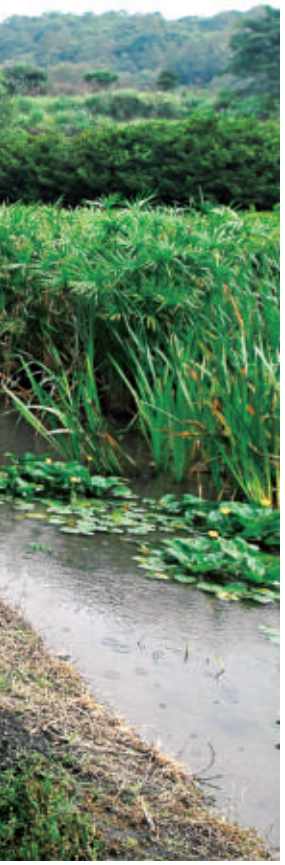
「八煙聚落」約海拔三百二十公尺，地處迎東北季風面，受地形與氣候影響，每年九月至三月潮濕多雨；夏季則水氣氤蘊，不時雲霧裊繞，再加上地熱水煙，使景色仿若匯聚天地靈氣，充滿綠意生機。

水滋養綠苗，綠苗豐富了生命

在八煙，水是個小偷，它偷走了天空的顏色。水田如鏡，映照藍天，秧苗為水田孵育滋養，驕傲的抬著頭與天空對話。有人為這一畝畝水梯田，留戀難捨，始終不忍離去，有人離開了，卻以餘生不斷回望，這水天共色的美景。

水，是八煙的命脈。因聚落位於國家公園內，地形南高北低，聚落水圳自南面引水後，順應地形灌溉梯田。因水質豐沛、山泉水溫約十七度，最適合種植水稻，所產稻米因質地優異，曾進貢日本天皇，而有天皇米之稱。

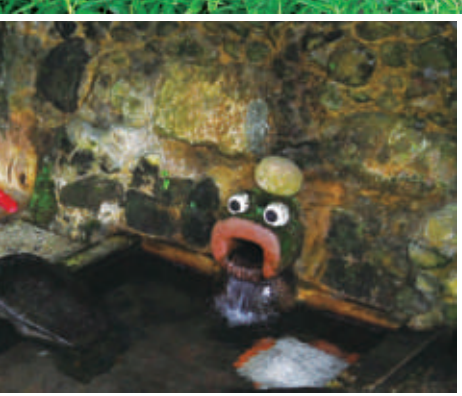
水，串連居民的生活。因山澗水量豐沛，家家戶戶都有屬於他們自己的洗滌池，造型迥異。洗滌池也是新聞台，八卦集中地，不只洗衣服，所有與生活有關的清潔工作都在此進行，是一



八煙的水圳與梯田在村民的生態復舊下，已重現綠色溫室之美。

方充滿水聲、笑聲與生活活力的小世界。

水運行於圳，成了圳溝。溝內水聲潺潺不絕於耳，繞著村子行走，水聲一路作陪。圳溝所經之處，點亮了一片綠景。這是先民們為了在狹小的空間內，轉換水流方向，所設計出罕見的「三層水圳」。川字型的三層圳，每一層水流方向都不同，不疾不徐的水流速度，滋養著豐富的水圳生態。



在八煙，家家戶戶都有屬於他們自己的洗滌池，造型迥異。圖中這隻青蛙張著大嘴巴，成了最可愛的出水口。

水與田相容，又成了「水中央」。在八煙至高處，原有一畝荒蕪旱田，生態工法基金會看到田，想到了水，於是租了地，放了水，中央的幾個大塊頭就留著吧，一片濕地誕生了，一幅圖畫也畫好了，水光映照著壯麗山景，於是水，又偷走了綠。

聚落成了綠色，綠色就回來了

石頭，保護了水，將豐沛水源導引入田；石頭保護了人，先民們運用智慧就地取材，取用在地的火成岩，以包心砌石的方式，建造出冬暖夏涼的石屋，一棟棟古樸的砌石老厝比鄰而居，不需成本，減少耗費交通資源，是與環境共生的生態工法。

曾經的荒蕪是今日的珍寶，尊重環境，輔以維護，土馬鬃是造物主為田埂鋪上的厚厚綠色毯子，抱樹厥是為樹幹披上的綠色外



袍，圳溝旁貼著青苔，著實是一種妝點，於是，小動物們一個一個回來了，稀有動物穿山甲回來了，超過四十種蜻蜓回來了，紅娘華與田鷖，澤蛙、斯文豪氏赤蛙、盤古蟾蜍、黑眶蟾蜍，還有柴棺龜及花浪蛇，都從遠方回來了。

人也回來了。阿伯的兒子媳婦，從外地回來做起飲料、點心的生意；假日時，阿嬤的金孫回來了，一家老小笑聲不斷；遊客也來了，他們受生態美景吸引，和阿伯買有機蔬菜與稻米，學如何插秧與割稻，他們把聚落的訊息帶出去，把人潮帶進來，白日小村有人聲呼應，夜晚有蛙鳴相伴入眠。他們都回來了。

煙霧又開始裊繞，把山田漂為灰綠，陽光燦美，一片金黃綠苗水中閃閃發光，古厝有白煙緩慢升起，吃完早頓，阿伯就要往田裡走去，他已年近九十，仍每日下田耕作，因為他知道，只要田活著，人就會回來。



在八煙至高處，原有一畝荒蕪旱田，改造為一片濕地，倒映著山色，即是著名的「水中央」景觀。



縱谷的表情，不只是綠

文／盧家珍
攝影／吳東峻、黃基峰

風來了，看到縱谷的表情嗎？那綿延不絕的，是花東縱谷的稻田景觀，一年四季，按著農人耕作的時序，縱谷展現從翠綠到黃綠的不同風情。

火車一站站停泊，東部小鎮的名稱一個個躍入眼中，壽豐、瑞穗、玉里、富里、池上、關山、海端、鹿野、初鹿……它們是這條鐵路串起的珍珠，無論選擇了哪一顆，都可以開心的祝禱，進入縱谷媽媽的田園懷抱，盡情享受海岸山脈與中央山脈的呵護，還有一分腳踏實地的平實感。



花東縱谷的稻田綠意景觀，令人心曠神怡。


01

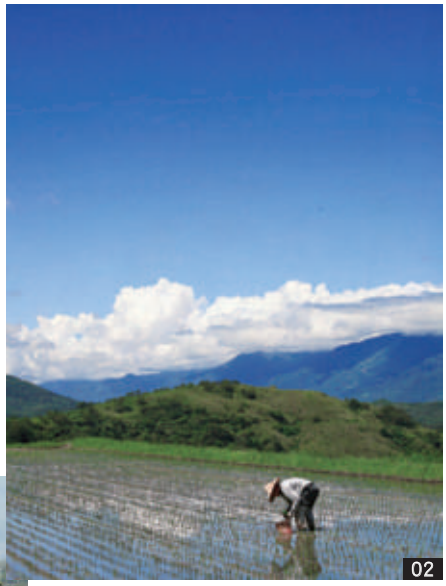
插秧，縱谷的表情和天空一樣

花東一向陽光充足，任何造訪此地的旅人，即便是心中是帶著灰濛濛的情緒，也會被這一大片陽光給拂去。插秧時節，縱谷的水田像是剛洗過臉的頑皮小孩，帶著清澈的眼睛，模仿著天空的表情。當太陽心情不好，忽地臉色一沈，甚至淅瀝淅瀝地開始抽泣，水田就瞬間幽暗了下來，彷彿提不起勁兒，連遠方的中央山脈都變得灰濛濛的；奇妙的是，縱谷的心情總是好得很快，不一會兒，太陽又探出頭來，澄淨的天和白色的雲清晰得令人不敢逼視，水田的臉整個亮起來了，逕自在臉頰上堆疊著雲朵，就像是堆疊著滿滿的笑意。

望著這天空與水面僅以一線之隔的兩個孿生世界，腦中浮現出宋代理學家朱熹「半畝方塘一鑑開，天光雲影共徘徊」的意境，遠處的農人小心翼翼地呵護著剛插好的秧苗，而插秧車則像是水田上的一條船，悠悠駛過水面，原本一捲捲好似窩在被子裡的秧苗寶寶，一株株被喚醒，就像是變魔術一般，頂天立地的排排站好，可愛極了。「我們一起來做體操吧！」看著他們伸展雙臂的逗趣模樣，彷彿聽到秧苗寶寶們的熱情邀約。

孩子們聽到呼喚，都來湊熱鬧了，農夫伯伯幫他們在還沒插秧的水田裡劃好直線，他們就依照指示，乖乖地在田埂上排著隊，拿著裝著秧苗的小盆子，





02

01插秧季節，縱谷上的育苗區一片綠意。
02清澈的水田，像是剛洗過臉的頑皮小孩，模仿著天空的表情。
03孩子們拿著裝著秧苗的小盆子，走入田園畫境。

03



01

魚貫地走入田中，彎下腰，興致勃勃地插起秧來。有時，孩子們會遇到一群黃色小鴨，像是來搗亂，干擾了插秧的動線，又像是來幫忙，清除了田裡的蟲螺，分不清孩子是驅趕還是玩耍，一幅活潑動人的景象就這麼映入眼底。



02

成長，縱谷的表情和風一樣

插下去的秧苗，必須經過一百二十天之後才會熟成，此時要做的事只有—等待，等待什麼？等待風起，等秧苗長大。



01孩子們幫忙插秧，偶爾會遇到一群黃色小鴨，像是來搗亂，干擾了插秧的動線，又像是來幫忙，一幅活潑動人的景象就這麼映入眼底。
02在田梗間可見到「稻米達人」的牌子，花東縱谷出產的米總是令農人自豪。
03插秧時要彎腰，面對大自然的賞賜，當然要心存感激。

縱谷的雲很多、風很大，當雲兒被風追逐得四處奔逃時，風兒還不忘去捉弄田裡的稻禾。此時的稻禾已非當初小小的秧苗，而是位羞怯的少女，原本靜謐無聲的她，經不起風的撩撥，開始交頭接耳起來，唱起了浪濤般的歌聲，同時款擺著腰枝，婆娑起舞，掀起一波波稻浪，那浪尖是溫柔而優雅的，能將浮動的心燙熨得平整，感受到前所未有的寧靜。

而池上鄉的田園大道，因拍攝了伯朗咖啡的廣告而廣受歡迎，更因金城武的廣告而爆紅，兩旁是廣大翠綠的稻田，被譽為是一條「翠綠的天堂路」。站在路頭往中央山脈望去，陽光穿透峽谷流瀉在這一片稻田與大道上，隨著插秧時間的不同，呈現出淺綠、青綠、油綠的色彩，令人驚嘆。

在田梗間，常可見到「稻米達人」的牌子，為了守住美好的田園景色，村民捨棄了代表文明的路燈，情願摸黑種田，只因夜晚的光照會影響稻子的生長，卻也換來真真實實一望無際的心靈感受，置身波浪般起伏的鮮綠稻禾，彷彿漂浮在一片翠綠的海洋，莫名神遊，心靈無端悸動，原來我們都是稻米文化的子民，採訪縱谷的綠，就這樣觸動心中這亙古的鄉愁啊！



收割，縱谷的表情和太陽一樣

在這彷如聖經形容的「流奶與蜜之地」，你可以深刻感受上帝的恩典，山脈之間獨特的地形與濕潤、日夜溫差大的氣候和源自高山的純淨水源，增添了稻米的風味，從北到南，幾乎報得出名號的良質米都出自縱谷，如富里的富麗米、池上的池上米、關山的關山米、鹿野的福鹿米，尤其富麗米和池上米還曾是日據時代朝貢天皇的貢品。

秋收季節，燦爛的一大片稻穗，就在身旁兩側蔓延，宛如一條綿延不絕的黃綠色地毯，讓孩子們興奮不已。



花東縱谷的稻期一年有兩穫，一次在春天播種，夏初收割，一次在夏天播種，秋天收割。秋收季節來到縱谷，燦爛的一大片稻穗，就在身旁兩側蔓延，宛如一條綿延不絕的黃綠色地毯，收割機在田裡來回忙碌著，像是作畫一般，將稻田切割出一個個深淺不一的色塊，加上幾隻白鷺鷥，原本濃濃的塞尚田園風情，突然變成了拼貼式的現代畫，看得人們一臉驚詫！而縱谷仍自顧自地笑著，就像雲端上的太陽一樣。

孩子們又來了，老師說「一分耕耘，一分收穫」，先前耕耘過的田，當然要嚐嚐收穫的滋味呀！只是這收穫的滋味可也不好嚐，插秧時要彎腰，收割時也一樣要彎腰，面對大自然的賞賜，當然要心存感激，也唯有在勞動之後，方能了解「始信盤中飧，粒粒皆辛苦」的真諦吧！

縱谷的四季進入尾聲，冬天來臨時，綠色的縱谷將成為繽紛的花田，並在來年化作春泥，成為稻作的沃土。生命的輪迴如此奇妙，在縱谷的表情之下，蘊含著萬物運轉的神秘微笑，而人們只能不斷咀嚼她的心意，試著參透她的心情，並期待下一次綠色的相會。



尚青，吃菜好生機

文／姚淑儀、盧家珍
攝影／顏國仰
圖片提供／綠藤生機、財團法人食品工業發展研究所

尚青的蔬菜，可說是大自然中最富生機的綠意，無論是溫室裡純淨鮮活的芽菜，或是砂礫土壤中的萵苣，它們為農民帶來一桶桶綠金，也為台灣的農業帶來一個個奇蹟。

健康植栽種芽菜

對於消費者而言，內心微小的聲音始終是：有沒有可能，一個堅持落實自然農作的生產過程，守護這片大地與人民的健康？有沒有可能，攝取到更為豐富完整的蔬菜營養？有沒有可能，看到食物最原本的樣子？有沒有可能，縮短產地到餐桌的距離……所有的問題，隱隱指向一個更為健康的綠色植栽方式。三個同為台大財金系畢業的年輕人，決定自己就是那個解答，離開了原本從事的外商金融工作，捲起袖子，種起芽菜。



綠藤生機baby leave的養殖室，溫溼度都經過精密控制。



01

「這件事我們不做，別人不會想要做。」創辦人之一鄭涵睿說，「今天我銷售一張信用卡或賣一支基金給你，絕不敢保證百分百於你有益；但若賣一盒芽菜給你，我可以肯定的說，這對你及家人甚至整體環境，都是好的。」更多理想與價值，就是他們熱烈追求的人生。

二〇一〇年，在台大園藝系教授鄭正勇與植物學權威林碧霞博士的指導下，對農業一竅不通的三人，創立了台灣第一家專門種植銷售「活的芽菜」的公司，名為「綠藤生機」，期望能如藤生猛，探索前進。然而這是個極大的冒險，因為沒有學習對象，一切都得自己摸索；但如果能因此帶給人們健康，這就是一個極為划算的冒險。

「之所以選擇芽菜，因為這是植物最



02



01芽菜是植物成長大約五至十天時最年輕的樣貌，也是營養密度最高的精華時刻。
02以芽菜製作的鮮食營養豐富。



原始的風貌，也是植物最營養的階段。」說起芽菜，鄭涵睿眼睛發光，他說，種子發芽後就是芽菜，青花椰苗長大後是青花椰菜，紫高麗苗長大後是紫高麗菜，芽菜是植物成長大約五至十天時最年輕的樣貌，也是營養密度最高的精華時刻。

壓力，給與破土而出的力量

綠藤透過特殊栽種技術，於溫濕度精密控制的室內種植芽菜，使芽菜生長過程完全不需要農藥與肥料幫倒忙，就可保存植物百分之百的營養；甚至採收後送至超市，直至消費者進行料理烹煮前，仍然保有活潑的養分，持續生長，即使放到冷藏室，小小芽菜仍然活的抬頭挺胸。

這樣的成果是超過一千次的實驗失敗換來的，他們找到一個特殊方法，「給芽苗施加壓力！」鄭涵睿說，這個發現，也是在不斷實驗失敗後的靈光乍現。他們模擬芽苗在土裡的姿態，在芽苗上以固體物品加壓，有了壓力，小芽菜破土而出的力量更強烈，於是生長的更好了。


01

如今，三年近四十萬盒的銷量，是壓力下成長的綠色奇蹟。「芽苗成長需要壓力，人也一樣，每個人成長過程中都有許多磨難，當你能夠克服磨難，你的生命養分就會帶給人正面的力量。」另一位創辦人廖怡雯說：「其實，我們就是芽菜。」

改變與創新，只要一個突破性的解答，就能帶來綠光般的希望。世界很大，芽菜很小，三株年輕芽菜，他們手上只有一個籌碼，那是不斷追求，帶給人們健康的綠色力量。

萵苣，新綠金

在東北季風漸起的季節，雲林縣的一畦畦菜園裡，農民們正忙著種下萵苣的菜苗。清脆爽口的萵苣，和芽菜一樣講究新鮮營養，是生菜沙拉不可或缺的角色，尤其是俗稱美生菜的結球萵苣，更是西式速食中漢堡的必備配菜之一。

雲林縣由於具備排水良好的沙質土壤，強勁的東北季風加速了白天的蒸散作用，而沿海日夜溫差又大，讓美生菜的葉子長得特別厚，不論甜度和脆度都是一百分，因此也成為台灣的萵苣王國，光是結球萵苣的生產量，就占了國內市場的九成。

看起來像花朵般燦爛的結球萵苣，富含葉酸及β胡蘿蔔素，因為它的熱量低、營養豐富，許多想要控制體重的人，也喜歡用它當作食材。加上萵苣生長速度快，較少病蟲害，農藥使用量也相對少，因而生食就成了常見的方式，只要清洗乾淨後，就可做成涼拌菜或是生菜沙拉，或是拿來包裹牛肉、蝦鬆，也很受饕客歡迎。

走向國際，成爲速食業最愛

結球萵苣的生長期約需四十五到六十天，在台灣的生產季節大約在十月到隔年四月，這段期間高緯度國家恰好因為



02

01超過一千次的實驗失敗，鄭涵睿等三人終於從挫折中培養出活的芽菜。
02清脆爽口的萵苣，和芽菜一樣講究新鮮營養，是生菜沙拉不可或缺的角色。



02



溫度過低不易生產，台灣的結球萵苣品質優良又具有地理優勢，自然成為進口首選。而雲林所生產的結球萵苣走向國際，則是近十年的事。

雲林縣新湖合作農場場長陳清山說，雲林縣是全台結球萵苣主要產地，二〇〇一年間，他們嘗試以新加坡為前進目標，以大宗蔬菜搭配牛番茄、結球萵苣等冬季蔬果外銷，結果引起日本食品業採購高層的注意，一看之下驚為天人，從此開啟日本與台灣結球萵苣的合作大門。二〇〇二年起，開始外銷日本，在政府和民間的共同努力下，近年來已成功打入日本消費市場，市佔率達百分之三十五以上。

由於結球萵苣多半用於生食，因此衛生要求特別高，以二崙鄉庄西合作農場為例，他們特別遠赴美國取經，引進專業的機械化清洗理貨作業模式，就是為了讓品質控制更嚴謹。十年來，雲林縣結球萵苣的外銷已成長了十倍，除了日本之外，也成功行銷至新加坡和韓國，為台灣賺進更多的綠金。



看起來像花朵般燦爛的結球萵苣為農民賺來了滾滾綠金



閃耀綠色的輝煌

方圓天地之間，孕育了許多與人們的日常生活密不可分的作物，大地是我們的母親，上天是我們的父親，源源不絕且不吝惜提供我們維持生命而所需要的一切，一草一木，一花一果是無中生有，也是有中去無，一年四季中茂生與枯落，感受方圓裡的耕種與收穫是如此的充實與幸福。

文／陳俐君
攝影／黃基峰
圖片提供／信義鄉農會梅子夢工廠

藤架上的四季豆，沐浴在陽光下，充滿綠色生機。

走上這綠色隧道中，結實纍纍的瓜果，有豌豆、菜豆、有絲瓜、有苦瓜，盤沿而上藤架的莖脈，展現無限的生命力，盎然伸展的在支架上，形成蜿蜒的一條條綠色捲鬚。富滿生機的藤架，茂盛相互交錯的葉子與莖脈，成為一條綠色隧道，瓜果棚底下，農人們正採收著那豐收的成果，茂密的綠色隧道裡為農人擋下炙熱的太陽，是時間累積與真心付出照護的回饋。







01豌豆園富滿生機的藤架，茂盛相互交錯的葉子與莖脈，成為一條綠色隧道。
02扁莢豌豆富含葉綠素與礦物質，是颱風天最好的備用蔬菜。

藤架上的豆莢

看著藤架上的豌豆，裡面總是藏著圓滾滾的豆粒，小時候吃起豆子的習慣，都是將豆莢打開，先吃裏頭甜甜圓圓的豆子，最後才吃把剩下的一片片豆莢吃完。

豌豆是屬於冬季蔬菜作物，有時候跟著媽媽去買菜，都會向老闆說「幫我秤上一斤荷蘭豆」，原來以前台灣是沒有豌豆這樣作物，本來是原產於歐洲一帶，相傳是荷蘭人帶入台灣地區而開啟了豌豆的種植歷史。

豌豆擁有許多品種，有扁莢豌豆、有圓甜豌豆，忽胖忽瘦的品種，因為這樣特殊的天然條件與植物特徵，一位奧地利的修道士孟德爾先生，選擇豌豆作為遺傳實驗的材料，從中觀察遺傳方式與奧妙，豌豆的遺傳研究讓他成為遺傳學之父。

近年豌豆農民不斷的改良育種，將品種質量提升

甚至成為海外指定的銷售品種，另成一項重要的經濟作物，另外，健康概念的興起，進一步培育豌豆苗，綠色的豌豆芽菜富含葉綠素與礦物質，最大的優點是培苗較不受地形與氣候影響，在颱風季節裡的菜量不穩定供應之時可以作為備用綠色蔬菜。

瓜棚下的綠色寶藏

瓜棚下，抬起頭就是一個個亮眼的綠色寶物。

傍晚時分，餐桌上那一碗絲瓜麵線湯，清晨間，絲瓜才從奶奶的瓜棚下摘落的，新鮮的滋味，讓人在夏晚時分，感受怡樂。絲瓜俗稱菜瓜，從頭到尾都是寶，從作菜料理、外用美容絲瓜水、廚房法寶菜瓜布到成為農村裡的絲瓜絡裝置藝術品，說它是瓜棚下的綠寶石一點也不為過。

絲瓜從頭到尾都是寶，說它是瓜棚下的綠寶石一點也不為過。



夏季裡，奶奶的瓜棚下，還有一個翠玉寶物，那就是讓人苦盡甘來的苦瓜，炎夏裡喝上一杯清涼的蜂蜜苦瓜汁，回甘甜蜜的滋味，讓人彷若置身綠色的清涼世界，得以鎮靜人們的情緒，又苦瓜清新的食物特性，在熱帶與亞熱帶地區為夏季料理的好食材，苦瓜的特殊味道，各有喜好者。

小時候吃起媽媽的苦瓜鑲肉，都只是吃裏頭的鑲肉，而把苦瓜挑掉不吃。長大之後，卻愛上苦瓜料理，舉凡涼拌苦瓜、鹹蛋炒苦瓜等，都是健康又養身的夏日菜餚。充滿綠意的瓜棚下，是小孩們遊玩的綠色隧道，也是大人們的綠色寶庫。四季時序中的開花、落葉、結果，大地上的一切隨著氣候循環不息生機盎然。



01

01苦瓜的清新口感，是夏日裡最健康養身的蔬菜。
02台灣梅樹大多分布於中部的中央山脈兩側，而南投縣的信義、水里、中寮等鄉鎮則是主要的梅產區。



果樹上的綠色輝煌

農民曆的發明與演變讓農民跟著大自然的「臉色」吃穿，依著每個節氣種著配合氣候的作物，人們隨著節氣過著節慶，三百六十五個日子裡，總有著應景的水果配合節慶，人們的日常生活中品嚐著來自土地的收穫，人與土地的關係，在在都是簡單卻不凡的故事以及歷史。

梅樹適合在海拔四百公尺至一千兩百公尺生長，而台灣梅樹大多分布於中部的中央山脈兩側，其中南投、彰化、台東、台中、台南、高雄、花蓮、嘉義等縣都有梅區，而南投縣的信義、水里、中寮等鄉鎮則是主要的梅產區。

台灣梅花花期約在每年十二月至隔年的一、二月，果實的採收期則是三月下旬至五月中旬。

台灣梅子的品種有胭脂梅、長藤、大青、桃形梅、萬山、山連、野生梅等。梅樹的鮮果即是俗稱的「青

梅」，生食滋味苦澀，但是經過鹽漬、糖漬加工之後就變成可口的蜜餞。清明節前後採收的深綠色梅子適合製成脆梅，當果實變成淡綠色則適合做成紫蘇梅、話梅、茶梅及製作梅酒。等梅子成熟後變黃綠色則可用來釀製梅醋，製作梅子果醬與果汁。

冬季賞梅成為旅遊盛事，從元旦開始至三月初即有不同的梅花可以欣賞：南投水里鄉上安村、郡坑村及天山嶺梅園、信義鄉風櫃斗、烏松崙、牛稠坑等地以及嘉義梅山、台南梅嶺、阿里山的梅園、台中東勢林場、台北烏來、陽明山都可賞梅。想要賞梅、品味梅餐，事前了解各地賞梅時間與採梅季節，就可以開心暢遊梅鄉了。

每年的七到十一月，果樹上的釋迦正展現著輝煌的綠，低調地藏在樹梢裡，和人們玩起躲貓貓的遊戲。中秋節和春節期間，饕客們就會聞香前往台東、屏東、台南等釋迦產地，它的果實鱗片綠中透白，帶著果粉，凹溝內呈淡黃色，成熟的釋迦果實凹溝的裂紋明顯，散發出果香。



01每到梅子盛產季節，就有許多釀梅子的活動，吸引大人和小朋友一起參加。
02果樹上的釋迦低調地藏在樹梢裡，和人們玩起躲貓貓的遊戲。



02



秋天果樹上的月娘

看著樹上結實纍纍的文旦，採收上，農民們習慣上以廿四節氣中的白露時分前後十天，果實成熟後採收，恰好正值中秋節前，因此人們都會跟家人吹著涼涼的秋風，吃起文旦配上明月。

文旦屬於柚子的品種之一，而文旦在台灣的種植歷史已近三百多年，主要產區包括花蓮、台南、雲林縣等地區，尤其麻豆地區的最為著名，出產的文旦果肉細密柔軟多汁，風味獨樹一格。台南麻豆地區種植文旦的歷史發展較早，多有數十年以上的果樹，時光荏苒，真心耕耘守護大地給的資源，得以一嚐時間醞釀後的醇實果子，麻豆的老欉文旦因此一直廣受人們歡迎與喜愛。

要吃到美味的文旦，不同一般往常得要趁新鮮吃水果的概念，農民們所分享的小訣竅，在於「辭水」之後，因為文旦和柚子屬於柑橘類的水果，必須經過表皮消水的過程，剛採收的文旦，新鮮的果實是圓胖飽滿帶有緊實外皮的外貌，綠油光亮的表面，鮮美卻尚未到達可口美味的時期，必須放置七天以上的「辭水」階段，縮乾多餘水分之後，外皮散發濃郁清新柚香，果肉恰達柔軟多汁的賞味期，不同的熟化階段，風味口感變化多端。

蔬菜與水果，各有各自的綠色寶藏，皆是方圓之間給予的禮物，循著時序生育熟成，人們是自然萬物中的一物，幸運地擁有萬物、享用萬物，努力不懈的春耕、夏耘、秋收、冬藏，跟隨著四季自強不息，自在於天地。

文旦在台灣的種植歷史已近三百多年，主要產區包括花蓮、台南、雲林縣等地區。

藍紫。永恆

藍紫。永恆

藍色是天光和水影的顏色，
蘊含著豐富的常民文化，
也傳達著永恆的信念。
紫色則帶來平靜的感受，
在無形之中療癒人們的心靈。
遠望一片無垠的天際線，
農村的藍與紫，其實無所不在。



藍染藝語

文／林宛縈
攝影／阮臆菁

苗栗縣南大安溪流域是台灣氣候的南北分界線，當氣流在此順著地勢爬升，被東西向的關刀山擋下，便成了濛濛霧氣迂迴在三義地區，秋冬尤濃。這天，盛夏剛過端午，穿著藍衣裳的男人在山霧裡的果園隨手摘了顆李子，「啊呀么壽甜！」他一口咬下後驚呼。這一家兼營採果體驗的客家餐廳是男人的私房景點，他喜歡坐在戶外平台上望著關刀山，配上好友端出的一盤盤拿手料理。指著眼前的山和雲霧，他說：「當霧飄降到我們那裡時，這邊就會看見雲海」。





藍泥需要一次又一次的沈澱，才能得到最綿密柔軟又深邃透亮的藍。







01沈澱後的藍泥。
02藍染時使用的手套。
03剛採收的大菁必須浸泡一兩天，液體才能做為藍染的原料。

雲霧飄渺中的茂盛藍草

男人口中的「那裡」，是以藍染為主題的休閒住宿園地，在當地已小有名氣。十年前，因為棧戀兒時的農村景象，人稱「卓仔」的卓銘榜買地、種樹、養雞鴨、挖水塘、蓋房子，一步步譜寫出動植物生態豐富多元的「卓也小屋」。同時間，在學校教書的卓太太開始接觸藍染，靠著原有的園藝背景支撐興趣，追本溯源地從工法、染料，一路探究到染色植物「大菁」的栽種。

從關刀山下來的雲霧讓卓也小屋的大菁長得特別健好。大菁又稱「山藍」或「馬藍」，喜歡潮溼陰冷的低海拔山坡地，最怕直射的陽光。由於陽光會讓大菁葉的色素量降低，「採藍」需趕在清晨露水未乾之前。每年五、六月和十一、十二月的清晨，藍染小屋成員們在水邊或山上的大菁園裡集合，他們彎腰揮動手中的鐮刀，將直挺挺的大菁一把接著一把裝入黑袋，雖然頭頂掛著黑色網幔，大夥還是得盡力和陽光賽跑。此時，卓老闆繞著園子尋走，握著



04

03

一手剛剪下的大菁枝條，說是為阡插育苗之用。「藍染產業要生存，整個產業鏈要從根部開始完整，而穩定的供應藍草也就非常重要。」

青出於藍而勝於藍

《荀子》的勸學篇曾有云：「青，取之於藍，而青於藍。」，道出了藍草提煉為成青（藍）色的神奇過程；然而，我們還是很難想像眼前青翠的綠葉如何轉為他們身上那衫深藍。疑惑之中跟著大夥回到了卓也小屋園區，裝袋的大菁被領往園區深處的水泥方槽中卸下，草葉枝條隨著方槽裡逐漸添滿的水漂升上



能夠重新拾起植物染，讓環境和自身健康有些微小的改變，是卓也小屋的使命。



來。「今天很多喔！」卓太太隨口和同事寒暄著本日收穫，一邊撥弄挑撿水面上的枝葉。

藍草浸泡一至兩天後，由綠轉黑的大菁葉被撈起做成堆肥，而浸泡後的液體則流進另一口池。「將稀釋的生石灰水加入池內，不斷循環攪拌將空氣打入，稱為『打藍』。」卓太太耐心說明提煉藍泥（又稱藍靛）的流程，原來，取得藍泥最終的步驟就像人生一樣，需要一次又一次的沈澱，才能得到最綿密柔軟又深邃透亮的藍。「五〇年代的農村是很辛苦的，但人的回憶很奇妙，辛苦會忘，記得的都是豐富的點點滴滴。現在社會凡事求快，在農事裡取得遊戲與快樂，是我們非常想要回歸的生活。」能夠在化學染料當道的工業社會中重新拾起植物染，讓環境和自身健康有些微小的改變，彷彿是卓家夫妻不斷吸收養分、開散枝葉後，在卓也小屋靜養沈澱的使命。

沈澱，迎接轉化的必經之路

沈澱不是結束，而是旅程中迎接轉化的必經之路；藍靛裝罐保存的下一站是園區裡的「藍染工坊」。尋著小徑前往工坊途中，鳥叫蟲鳴、綠意幽幽，公雞躲在腳邊的大菁樹叢，兩側的木造建築恰如其分地融合在草樹之











藍染有縫染、絞染、夾染、蠟染、紮染等各種不同方法，染好的藍布放置自然陰乾後，一塊塊注入生命力的藍布就誕生了。

中。曾有人讚嘆這裡的木建築和穀倉屋為生態環保善盡心力，卓老闆倒是笑著調侃自己：「其實是十年前來到這邊沒有錢，當時做園藝工程，手邊很多布軸、漂流木那些別人不要的剩料就拿來利用，結果最後被叫做綠建築！」資源的匱乏成就了建築設計的珍惜心，蒼翠的林蔭草木則反應出老闆在江湖浮沈後返樸歸真的自然心。「我們當然可以把園藝做的很漂亮，畢竟當時靠這個吃飯，但比方說草地平平整整，一長雜草就要修，不就被庭園給約束了嗎？自然環境就是這樣，各種層次的多樣性互相抑制，這裡的立體栽培師法自然，我頂多掃掃地，一年修個兩三次，不必太認真管理。」

藍染工坊大門敞開，入口幾個大缸子盛裝著深色液體，各式布匹衣裳高掛著，錯落出層層疊疊白藍相間的一室風景。偌大的空間裡，大夥專注於手邊的工作，有人攪拌染液，有人縫綁布料、有人帶著橡膠手套把衣衫放入缸裡又拿起、有人提起嗓子替孩子們示範導覽，也有人來回穿梭在飄揚的布幔間，將剛染好的衣料輕輕掛上。在卓也，若種下大菁是個開始，到此，綠葉溶出的藍在無盡的時光游移之間，在無數雙手的勞動之中，在氧化和還原的作用之下，留下獨一無二的藍色印記。



獨一無二的藍色印記

當藍染成為卓也小屋裡的日常生活，它是園區內例行的工作勞動，是員工身上的衣裳、民宿房間裡的寢具，更是農村文化的經驗傳承。卓太太的興趣染起了卓也小屋的第一塊布，卓老闆的骨氣更讓這塊布從自己的土地裡長成片片藍田，「這個社會大家都在吵文創、談設計，卻沒人往傳統扎根；藍染若沒有從育藍苗、種大菁、做藍泥、染素布這些最基層勞苦的工作做起，上頭的創意、創新又要怎麼發展呢？」貫徹著「生活、生產、生態」的夫妻倆深知，唯有從下而上由內到外的整體，才能讓友善環境的古老工藝復甦壯大，生生不息。

也許因為能夠深刻體會「青出於藍」所耗費的時間與苦工，對卓家夫妻來說，「藍色是最有內涵，最穩重深厚的顏色。」也無疑是最具意義，且深賦感情的顏色。當然，藍色並不是他們生活裡的唯一，隨著四季更迭，這裡還有油桐花的純白、貓頭鷹的棕黑、螢火蟲的金黃、李子的暗紅……當白濛濛的霧從山上下來，又再次滋潤了那片綠色的藍草田。



卓仔和太太貫從育藍苗、種大菁、做藍泥、染素布這些最基層勞苦的工作做起，以扎根傳統為自己的創意。



花東海岸那一望無際的藍，有著滌淨人心的平靜。

東海岸的藍

文／陳泳翰
攝影／吳東峻、黃基峰

有人說，看著大海長大的孩子，胸襟也會變開闊。那一望無際的藍，不是都市裡教人憂鬱的Ｂｌｕｅ，而是滌淨人心靈的平靜，是一種無窮創造力的展現。如此的藍色，要觀者將目光焦點，從向內轉為向外投射，不要在意內心的曲折，而要學習瞻仰天地，向自然和永恆致敬。

夜裡的藍色只是比較沉默

許多都市人第一次住進台東東河時，晚上會睡不著覺，潮浪拍打著礁石、沙岸，濤聲一疊一疊地在房裡堆砌，好像要喧鬧整晚不停歇似的。但對從小在這邊長大的孩子來說，如此規律穩定的聲音，反倒像是一首藍色搖籃



曲。這聲音，多年來一直是母親般的大海，夜夜低吟唱和，哄他們睡覺的旋律。日後離鄉，到都市裡讀書、工作時，甚至還會不時懷念。

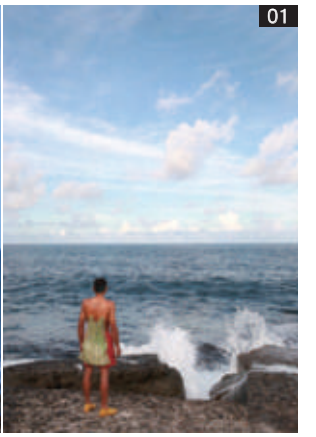
西方人對這樣的聲音，有著不一樣的視覺想像，他們形容這是白色噪音。雖曰噪音，但他們對這聲音穩定心神的作用，倒也有志一同地給予肯定。白色給人純潔柔美的印象，也是大海吻上陸地時，水花泡沫的表情，用來裝飾東河的夜晚，似乎也無不可。

不過，即使真的睡不著也不打緊，不如乾脆打開房門，往大海的方向走去，東河還有更多驚



01東海岸的藍，在白天與夜晚時展現不同的情緒。
02每年五至十月，東海岸的河海交接口總能看得到撈魚苗的人群，在清晨的深藍裡，點亮白色的頭燈，找尋著海裡的黃金。





喜埋伏在海邊。運氣好的時候，這裡是賞「月亮海」的絕佳地點。一輪圓圓的明月高掛時，流光一瀉而下，在海面上跟著盪漾，就像是一條會滾動的金色大道。如此時刻，月娘會像是一盞高功率的聚光燈，連帶把後頭背景的天空也跟著照亮。也唯有在這樣的時刻，你才會突然發現到，原來天空不是一片漆黑，它只是一種很深很深的藍，還留著十二小時前，藍天白雲的血脈，只是夜裡變得比較沉默罷了。

清晨的藍色是歡喜而不寂寞的美好

在夏日黎明前的黑夜，一群群鯊魚苗會遵循著神秘的引導回到淡水河生活，因此每年的五月至十月，就是撈捕魚苗的旺季，而位於東海岸的台東沿海，從北方的卑南溪口往南到金崙溪口、大武溪口，就成了一位位漁民大顯身手與海競爭的競技場。

撈魚苗不需要什麼了不起的工具，只要兩根交叉的



竹棍，中間縫上紗網，就可以去海邊撈魚了。有的人怕冷，或是不想讓身體太溼，就得穿上防水膠鞋和圍兜，最不能少的就是頭上戴的那盞燈，那是為了照看魚苗用的。當大浪打來的時候，將魚網順著海岸底部的沙鏟過去，再把網子舉高，用頭燈照看網子裡的魚苗，幾次辛苦的操作，就能換來滿滿的收穫，有的人動作勤快、技巧又好，一晚上幾乎可以賺進上萬元，對原住民家庭來說是一筆不小的財富。



比西里海岸邊的漂流木，經過阿美族人的巧手，幻化成裝置藝術，靜靜地望向大海。

中午的藍色是小羊的新牧場

沿著太平洋岸狹長地帶定居的阿美族，與大海關係密切，因此在許多部落裡，男子的上衣，也離不開大海的藍色。有人猜測，這可能是平埔族或客家文化帶來的影響，但誰敢說這和大海賦予的靈感一點關係也沒有呢？

或許是依山傍海的先天美好使然，阿美族的藝術家，想像力也一樣遼遠寬闊。從都蘭一路北上到達港口部落，海邊不時可見形狀殊異的藝術創作，其中絕大多數，又是應用漂流木而來的裝置藝術。阿美族人具有化腐朽為神奇的天賦，總是能從岸邊不虞匱乏的漂流木中，看出材質之美。

在鄰近三仙台的比西里岸，漂流木幻化成了羊隻，或者躲進院子裡，或者守在堤防上，睜睜地望向大海，想著整整的一生是多麼長啊，此刻竟顯得悠長而緩慢。在幻化為羊之前，它的身世如此曲折，曾經，它是深山中的一株喬木，平生未識海潮的鹹腥味；一場狂風暴雨過後，它被帶離家園，沿著河床一路逃亡，有朝一日醒來時，仰望的對象已經從藍天變成了大海。遺憾的是，還沒有人願意為它這位難民辦理入境手續。

直到有那麼一天，一群身著藍色上衣的藝術家，將它和夥伴帶往東海岸各處入籍。藝術家的想像力跟大海一樣深不可測，其中一位看出它成為羊的潛力，遂雕它琢







01

它劈折它，引它成為比西里岸的子民。阿美族語中，比西里岸意即：養羊的地方。

而位於花蓮豐濱鄉石梯灣南側尾端的石梯漁港，是東海岸充滿生命力的港口，港口內停泊著一艘艘的漁船，是漁人與大海的連結。在大海的打造之下，石梯港擁有天然的港口條件，海岸受到海水侵蝕的影響而形成岬灣地形，深邃的港灣成為漁民停泊船隻最佳場所。

每年的六月中旬的捕魚祭以及七月下旬的豐年祭，是石梯地區年度的主要活動。在豐收的季節裡，看著漁船捕撈新鮮的漁獲，湛藍的天空之下，感受來自大海給予的滿載豐碩。



02



02

01花蓮豐濱鄉石梯灣南側尾端的石梯漁港，是東海岸充滿生命力的港口。
02漁港旁成堆的魚獲，以及烤魚小攤的陣陣香味，為藍色的海岸帶來歡騰的心情。

傍晚的藍色中傳來收獲的訊息

七星潭的水色總讓人無法肯定，有人說那叫蔚藍，有人聲稱看見了鈷藍，有人覺得眼前的顏色是淺海色，有人卻堅持那叫淺湖色也無不可。答案讓人莫衷一是，只因為七星潭四時都在暗自變化風貌。這樣的七星潭，總讓許多旅客流連忘返，而七星潭的另外一種日常，也在偷偷熱身，準備上演。

下午四點過後，七星潭的岸邊多了些不一樣的人，有艘排筏劃破海面，另一艘漁船則在近海處等著接應。海面上，有一整片繩索結成的網，乍看之下這是打漁沒錯，但方式似乎與眾不同，帶點蹊蹺。許多觀光客第一次看到這景象，也好奇不已，在岸邊圍成了一道牆，都想要湊湊熱鬧。

這是花蓮最富特色的定置網，也是最環保的漁撈方式之一。它只是守株待兔等待迴遊的魚群自動送上門來，較寬闊的網目又可避免竭澤而漁。漁民們一天只要出海兩趟，每次不過一小時的功夫，一天的作業就大功告成了。

不一會兒排筏上了岸，圍觀的人群指指點點，原來今天的



02

01台東的三仙台及八拱跨海步橋，北側是一片礫石海灘，潮水沖刷海灘時，會發出震撼的聲響。
02七星潭最富特色的定置網，是最環保的漁撈方式之一，人們用單純的方式，讓這裡的海藍，生生不息。



01

定置網，獲取了不少鰹魚，還有一尾碩大的曼波魚。湊熱鬧的人們，又轉而爭相和曼波魚合照。這一天雖然說不上是大豐收，但也算是有所收穫。其實十幾年來也都是這樣的，七星潭默默哺育海邊的子民，人們也知守分際，用單純的漁撈方式，不過度改變現況，讓這裡的海藍，生生不息。

詩人的藍色留給人們吟詠

有詩人說：「海以七種藍色回答，以七音部抑揚格，多變化的韻尾，有節奏地靠近，一天一吋。」答覆的對象是它日夜拍打的礁石。

詩人楊牧如此描述故鄉花蓮：「容許我將你比喻為夏天回頭的海涼，翡翠色的一方手帕，帶著白色的花邊，不繡兵艦，繡六條捕漁船。」寫這首詩時，詩人正值盛年，遠在異鄉，但故土的氣味和色澤卻仍然歷歷在目，難以忘懷。任誰走過花蓮一趟，都不得不讚嘆，詩作描述華美卻又不失精準。這一部分要歸功詩人的記憶和想像力驚人，另一部分卻得要記在花蓮帳上，這樣的天光水色，只要見過一次就會牢牢刻在心上。

那是終其一生，都會讓人不斷回頭的海藍。



幸福小棧藍晒圖

文／陶依玟
攝影／顏國仰
圖片提供／打開聯合文化創意有限公司

畫在壁面的藍晒圖，那迷人的藍色調，用白色線條簡潔勾勒的場景，總讓人情不自禁地想置身其中，感受那股猶如母親無限包容的溫暖懷抱，亦或是如海水般洗滌煩憂的清心自在，藍晒圖，是無數旅人心靈休憩的幸福小棧。

台南知名街景海安路藍晒圖被刷白後，許多人若有所失大嘆可惜，在相隔百餘里的中部濱海小村落—彰化縣福興鄉福寶村，藍晒圖在這塊充滿人情味的土地上，重新展現美麗風情，讓專屬於藍晒





01

01福寶村長黃耀輝和牆上的乳牛圖騰。
02彰化縣福興鄉福寶村自己打造了一藍晒圖，畫上客廳和廚房，連貓咪都在圖裡。

圖的小確幸得以延續，而福寶村，這個幾年來靠著「乳牛彩繪村」打響知名度，為什麼會有非牛圖騰的藍晒圖出現？它不是追隨風雅的創作，而是緣起於村長黃耀輝對貴人的一份感念。

感念貴人，福寶村的藍晒圖情緣

這位貴人朋友，在福寶村成為「乳牛彩繪村」的社造之路上，一路相挺，貴人很喜歡台南海安路的藍晒圖，當黃耀輝某天聽到貴人對藍晒圖消失的惋惜後，當下很阿沙力的說：「沒關係，我再畫一幅給你！」



02



01福寶村是以養牛為主，且以乳牛彩繪知名的小村莊。
02福寶村現在又多了藍晒圖妝點，吸引更多人的目光。

黃耀輝在村內找了間原本堆滿雜物的房舍，動員志工們搬運清空，然後整面牆塗成藍底，長達二十公尺的牆面畫了客廳、浴室、臥房和廚房，還在客廳茶几處嵌了座椅，方便遊客坐下來拍照留影。黃耀輝笑說，阿嬤屋主在他畫完整片藍牆後，一整天都不跟他說話，問原因，阿嬤覺得村長偏心啦，為什麼別家的牆都畫得七彩繽紛的，她家卻只是整面藍？等到整幅完成後，阿嬤屋主也開心的笑了。

藍晒圖，只是讓現在這個乳牛彩繪村美上加美的妝點，貴人在福寶村還是寂寂無名時的雪中送炭，才是黃村長念茲在茲的，就讓我們在幸福藍晒圖前，聽著乳牛彩繪村福寶村一步一腳印的蛻變故事吧！

牛比人多，福寶村彩繪自我特色

「以前要告訴人家福寶村在哪裡？還真不知道該怎麼說，說彰化縣福興鄉，知道的人也沒有比較多，一定得要說在鹿港，大





家才會有原來如此的明白」，對於過去始終要依附「鹿港」的介紹詞，黃耀輝和許多村民一樣，充滿著「我們自己在哪裡」的懊惱，而這份懊惱，在黃耀輝民國一百年當選村長後，開始以行動來落實打造家園真正名號的夢想。

一個地方要讓人認識、想親近，首要之務，當然就是自己看了舒服、別人看了也舒服的第一眼視覺感受，黃耀輝坦言，以前的福寶村環境很髒亂，「要改善環境的速成法，就是彩繪」，說這話時的他，語氣中充滿著身為一村之長一定要有所為的果斷，全省各地都在搞彩繪，要畫什



麼才能脫穎而出？不過黃耀輝的初心並沒有那麼大，他並沒有想到要和其他村落較勁，他只希望自己和村民們，可以充滿自信和驕傲的，用福寶村介紹福寶村，而不再是借鹿港的光。

「福寶村的特色是什麼？就是牛比人多啊！」福寶村是彰化縣福興鄉二十二個村落之一，是「乳牛的故鄉、水鳥的天堂。」擁有高蹺鴴故鄉福寶濕地豐富生態，現有人口總數一千六百多人，境內牛隻高達一、兩萬，這個濱海小村落，為什麼強調的不是漁業而是牛隻呢？原來起因於濱海福寶農地土壤鹽化，多數農作難以存活，政府為協助轉型、改善居民收益，在民國一九七三年成立福寶酪農專業區，當時從紐西蘭進口六百頭懷孕乳牛，分別由村內一百戶人家平均飼養，從一戶養六



頭開始，目前雖然僅剩三十七戶在飼養，飼養規模已不可同日而語，一戶都有三、四百頭。基於牛比人多的這個特色，畫牛，就成了黃耀輝彩繪環境的首選主題。

想好了就做，福寶村的第一頭乳牛彩繪，是黃耀輝拉著兒子一起畫的，而且就畫在自己家門口牆壁，他自己是做裝潢的，兒子是學資訊的，父子倆都沒有繪畫的底，刷啊刷啊完成時，黃耀輝退一步欣賞牆面傑作時，他忍不住脫口說了句非常鄉土的語助詞，「牛比豬還肥ㄟ！」父子倆對於這超不像的彩繪成果其實是很挫折的，這時身旁的朋友說話了，「不會畫，就畫Q版的好了！」這位貴人朋友的一句話，讓黃耀輝豁然開朗，福寶村的乳牛彩繪，跳脫寫實框架走Q版風格，從這第一頭、第二頭的Q版牛，一直到現在的五百

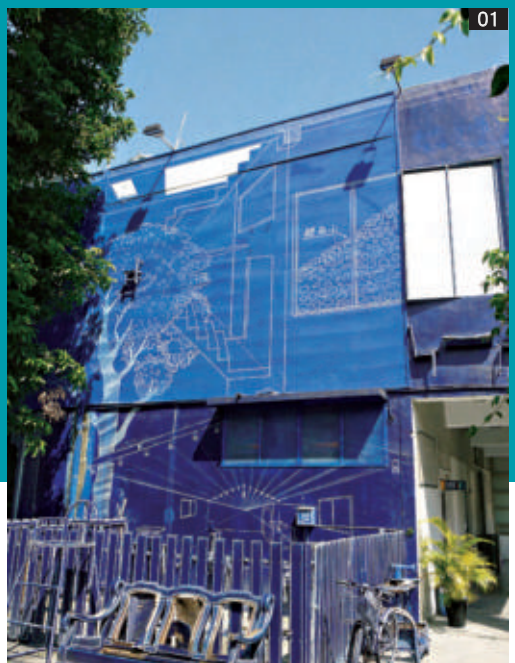
福寶村藍晒圖全景。

多頭，多數是由黃耀輝和大兒子畫的，其他則是志工或是外來的社團和遊客們到社區自由創作，乳牛彩繪散播歡樂散播愛，現在每逢周末，都會吸引一兩千名旅客到這邊觀光，福寶村不只是牛比人多，遊客也比村民多，村民們更是可以很自豪地用「乳牛彩繪村」來跟別人介紹福寶村。

找回老房子記憶，藍晒圖正風行

身為台南海安路「牆的記憶—藍晒圖」創意鼻祖的劉國滄建築師團隊，二〇〇四年讓原本因工程失敗形同廢墟的海安路注入一股藝術活水能量，使該處成為一個有生命力的場所，同時也成為活化社區的典範。這些年，劉國滄老師創作的藍晒圖，從台南延伸至台中、台東、德國柏林、中國深圳、日本名古屋等國內外八個城市，在藝術或設計大展中精彩呈現，台東誠品故事館的藍晒圖亦為團隊所創作。

劉老師說，藍晒圖是尋回老房子的記憶，是對歷史和過往生活的尊重，同時透過空間活化、重新使用，讓舊環境和



01由藝術家劉國滄創作，台東誠品故事館的藍晒圖。
02台南的藍晒圖將於舊司法宿舍內復活，以透視手法讓民眾與作品互動。


02

舊房舍不被時間淹沒，能以一種嶄新的空間面貌，與周遭的人事物有新的牽繫、永續串連的記憶，藍晒圖是陪伴城市成長的表徵。

台南的藍晒圖將於西門路新光三越百貨對面的舊司法宿舍內復活，相較於之前的海安路藍晒圖，司法宿舍藍晒圖有更活潑與更親近民眾的創意思維。「以前海安路的藍晒圖是浮雕式的，這次新的藍晒圖是保留原有空間結構，並蒐集司法宿舍內的舊傢俱，做為裝置的一部份，讓民眾體驗當年的生活環境，虛實之間，過去與未來交織，以透視手法讓民眾與作品拍照互動，是一個完整的３Ｄ空間。」這是耗時最久的藍晒圖，劉老師團隊花了近半年才完成，整個宿舍區有十五棟建築物，有日式建築，也有老式的連排宿舍，司法宿舍藍晒圖空間活化，是希望以聚落的型態，讓此地成為台南文創產業的聚焦地標。

對於其他地方出現的藍晒圖，劉老師表示他也非常開心大家對藍晒圖的認同，只要是出於社區改造等非營利性質的用途，他都非常樂於分享藍晒圖創作的畫法和技巧，也非常歡迎對藍晒圖有興趣的社區或企業團體可以主動跟他們團隊連繫來台南參觀，讓大家可以體驗這藍色文創的深度與感動。



每年五月到六月上旬，南投的溪頭、台北陽明山竹子湖就能看到繡球花一叢叢、一簇簇爭相盛開的美景。

紫色花園的療癒世界

文／陳俐君、盧家珍
攝影／吳東峻、黃基峰
圖片提供／大梯田花卉生態農園

寧靜是有色彩的，那是靛紫的語言，是黎明帶進一天的初聲，卻又是療癒的感受中，最被倚賴的香氛。人們在紫色的作物中修復自己的家園與心靈，也用紫色築一個美麗的夢。

等待愛情是薰衣草的花語，是許多浪漫故事傳遞戀人情愫的情愛之華。深紫色的小花朵，怎麼能想像這曾經是天使為凡間的女孩所流下的相思眼淚，輾轉成為留給世人的珍貴的愛情信物？和薰衣草一樣有著成串紫色小花的鼠尾草，花語是具有家庭觀念的香草，守護的熱情，能為家庭帶來安全感。而象徵圓滿的繡球花，則以另一種彩繪式的粉紫，向世人傾吐她的少女心意，也為人們帶來希望。



充滿夢幻紫色的繡球花

日本人稱繡球花為「紫陽花」，花語是「希望」、「圓滿」，而這美麗的繡球花除了在日本可以看到外，每年五月到六月上旬的時候，也會在南投的溪頭、台北陽明山竹子湖看到它們一叢叢、一簇簇爭相盛開的美景。

繡球花的顏色有很多，除了常見的藍色和紫色，還有白色、粉紅、紫紅等色系，每一種顏色各有不同的美麗，而隨著土壤中酸鹼度的不同，花色也會因此產生變化。酸性土壤會使花朵變藍，鹼性土壤則會使花色偏紅，竹子湖的土壤偏酸，所以很適合栽種藍紫系的繡球花。

繡球花的紫，和一般的花兒不同，它的花瓣並非單一純粹的顏色，卻像是顏色鉛筆般的筆觸，在一絲絲的紫色線條中，還交錯著粉藍、粉紅、粉白的色彩，營造出彷彿繪本一般的氛圍。而當陽光把光芒借給繡球花，花兒沐浴在金色的光線之下，顯得更加光彩奪目。

水稻梯田變身爲繡球花田

位於陽明山山坡谷地的大梯田花卉生態農園，和鄰近的「水車寮步道」、「高家花田」，都是著名的繡球花朝聖地，大梯田的地形具有高低



01繡球花會因為土壤的酸鹼性不同，而呈現不同的粉藍或粉紫色。
02大梯田花卉生態農園的梯田原本是用來種植稻米的，在一次因緣際會下改種繡球花，沒想到長得出奇好，成了遊人賞花的絕佳景點。



02

落差，使繡球花更一覽無遺，因而頗受遊客歡迎。

大梯田花卉生態農園的老闆曹永成說，原本這片梯田是用來種植稻米的，在一次因緣際會下改種繡球花，沒想到長得出奇好，初期老闆並沒有打算開放做觀光用途，禁不住人們留連的目光，才開放讓遊客進入，近距離欣賞這美麗的花海。

繡球花的花朵大型，花色豔麗，花序排列有三種形態，分別為球形、半球形與扁平形，台灣一般所見的品種都是頂生球形繡球花，因為它極似中國古代婚慶迎娶的繡球，因此非常適合年節喜慶的擺設。不僅如此，繡球花的花形也像是西方新娘的捧花，有著蕾絲花邊，散發著淡淡的優雅，而一朵朵田間的繡球花，更像穿著淺粉洋裝的小女孩，與其他姊妹們在花叢間嬉鬧著。

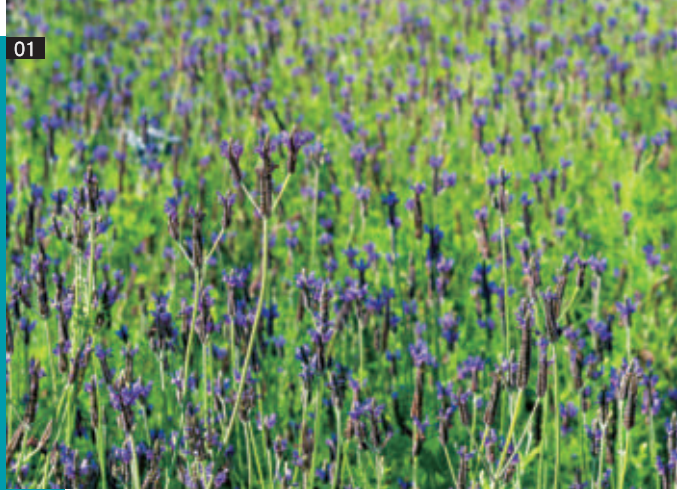


紫色花田裡的猜謎遊戲

在一片紫色花田裡，你分得出哪些是薰衣草？哪些是鼠尾草嗎？它們都有奼紫的外貌，以及氣質翩翩的迷人風采，滿山遍地的繽紛紫色，為大地蓋上一層璀璨美麗的面紗。那是人們心中的浪漫情懷，將人們帶入陶醉療癒的世界。

風情萬種的薰衣草擁有不同的品種，原產於歐洲地區，如法國南部的小鎮普羅旺斯以及地中海沿岸。近年在台灣花農們的改良之下，培育出適合台灣氣候條件與地理環境的品種－「台灣一號薰衣草」，別稱為「狹葉薰衣草」，從桃園的大溪花海、新竹的薰衣草森林、台中的新社花園、花蓮的一村香草屋等地區都有種植。

一大片鼠尾草，由於花形和顏色與薰衣草相似，很容易被誤認為薰衣草。



01薰衣草的葉形較似扁柏，且莖幹渾圓，是和鼠尾草不同的地方。
02薰衣草可以製作成花茶飲品、室內薰香產品及精油，透過另外的方式讓人一親芳澤。

秋冬或者早春時期為薰衣草的種植季節，到了每年的六月到八月之間，就是開花季節，一大片薰衣草田，當夏風吹起時，就可以看見紫色花海一疊疊一層層，如波浪般上下起伏，隨風搖曳，美不勝收，夏季午后的薰衣草，馥郁的香氣伴隨著陣陣薰風撲鼻而來，多麼令人舒暢！

而同樣有著迷人紫色的鼠尾草，長得很像「放大版」的薰衣草，由於它的花形和花色和薰衣草非常相似，所以常被誤認為薰衣草。鼠尾草的花朵較大、花色也較鮮豔，在台灣常被種在薰衣草田裡，和薰衣草一起比美。要分辨兩者不同很簡單，鼠尾草的莖是方形，葉子呈長形，邊緣有些鋸齒，表面還有細茸毛，薰衣草的葉子則有點類似扁柏，沒有茸毛，所以要辨認薰衣草與鼠尾草，只要看看莖和葉子，答案就出來了！

東部最大的香草花園農場

想要親炙這花香，不用搭飛機遠到巴黎的普羅旺斯，前往花蓮縣鳳林鎮的「一村香草屋」便能一償夙願，主人翁正是熱愛家鄉土地與香草植物的薰衣草農陳專貴班長。這是台灣東部最大的香草花園農場，園區最具特色的就是佔地三公頃餘的香草花田，那是歷經三年多不斷栽植的實驗改



02



良，才培育成功的。

這兒全年都有香草的氣味瀰漫在田野間，隨著季節變化，都有不同種類的香草開花。因為不想讓遊客失望，陳班長希望能一年三百六十五天，都讓人有香草的天空可以欣賞與品味，除了人氣薰衣草在每年的一到六月綻放之外，園區內的迷迭香、百里香、檸檬香茅、鼠尾草、玫瑰天竺葵、馬郁蘭、芸香、洋甘菊、檸檬馬鞭草、茶樹、香蜂草、萬壽菊等數十種的香草爭奇鬥豔，以馬拉松接力的方式輪替浪漫風情，不時散發迷人的香味與氣息。

除了植栽新鮮的薰衣草之外，手工技術的不斷創新與改良，讓薰衣草的再製品廣受歡迎與使用，從花茶飲用或者料理的調味香料，到外用的手工精油香皂或者室內薰香的產品等，讓無法一親芳澤的人們，透過另一種方式，感受別具新鮮花朵的不同香氛。

薰衣草代表的意義是懷舊與依戀，也說明了每位花農們投入薰衣草培育的情感與艱辛，欣賞這片香草花海，聞到令人心情舒暢的香草氣味，這一切努力與辛苦都值得欣慰，只要用心對待植物與土地，一定會有回報。

感謝大地孕育這些香草作物，徐風吹來，芳香襲人，夢幻的紫色瀰漫人間，優美又悠長。



01甲仙芋頭是屬於檳榔心芋，吃起來彈性十足。



02甲仙大橋的顏色就是淺紫的芋頭色。

台21線的紫色力量

文／陶依玟
攝影／黃基峰、陶依玟
圖片提供／日光小林、信義鄉農會

如果說，紫色是一種浪漫，許多夢想的實踐，都是起心動念於心中那股被激起的浪漫漣漪，付諸行動，小漣漪變成推進的小波浪，堅持，小波浪就變成抵達夢想彼岸的力量。

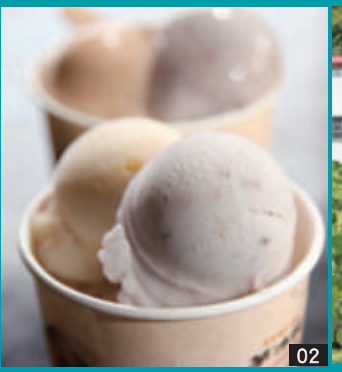
當您車行台21線，由南到北，從甲仙巍峨的紫色大橋到小林村療癒鄉愁的紫色印記，還有讓南投信義鄉農民驕傲的紫色魅力，紫色以不同的姿態出現在你的眼前，各有各的本事來歡迎大家到這塊充滿紫色力量的山林沃土。



山林河畔純粹的甲仙芋頭香

曾經，到台20、21線省道交會地、南台灣芋頭之鄉高雄甲仙「買芋頭、吃芋頭」是旅人們的最愛、也是南橫行程的最佳順遊地點。對於許多都會區民眾來講，八八風災或許只是幾年前的浮光掠影，但對於甲仙人而言，卻是一個難以磨滅的記憶，但甲仙還是繼續往前走，除了為自己勾勒的遠景努力，也希望告訴世人，勇氣、團結、不放棄，回歸本我找出優勢，「甲仙能，你們一定也能！」

「口含芋頭冰，眼睛閉十秒，你吃到的，就是甲仙芋頭的原汁原味」，此時，在唇舌味蕾間跳動的，是股淡淡卻又厚實的入心好滋





01芋頭伯童英祥堅持種好芋，所種出來的芋又大顆又好吃。
02用甲仙芋頭做出來的冰淇淋沒有豔紫色，也沒有放香料，是天然的食品。
03在芋頭產季時，路邊處處可見知名的甲仙芋頭。

味，卻沒有濃豔的紫。甲仙老字號統帥芋冰城，也是《拔一條河》電影人物的阿忠老闆這樣自信介紹著：「甲仙的芋頭不紫，因為它沒有放色素，甲仙的芋頭不香，因為它沒有放香料，甲仙的芋頭品質穩定嗎？絕對不穩定，因為它是看當年的雨水和氣候來決定。」在食安問題頻仍的今日，對於這種忠於原味的食材，大家都會心頭一陣暖，不論芋頭冰、芋泥餅、芋酥條，吃起來特別貼心。

芋頭伯一生堅持種好芋

賣芋的有自信，種芋的更是有傲骨，「我就是喜歡種芋頭，很有挑戰性，叫我種芭樂喔，我就是不喜歡種！」在地人稱「芋頭伯」的童英祥，四十七年次，歲數還沒超過六十，就被人以「伯」字輩尊稱，顯見他種植芋頭的經驗和品質是人人欽佩的。

「只要看著自己種的芋頭大顆又好吃，我就一整個好滿足。」芋頭伯種的是檳榔心芋，屬旱芋，旱芋也被稱為「看天芋」，就是說要看天吃飯了，芋頭伯感嘆著，務農的誰不是看天吃飯，他的芋頭一顧就要顧八個月，一年一收，如果遇到壞天氣，一整年的心血攏去了了。

「種芋頭是我的使命，除了芋頭是代表我們甲仙的特色產業外，我是靠芋


03

頭養大的，所以要堅持種下去！」芋頭伯家世代務農，全家靠芋頭吃穿的年代，是芋頭伯成長的環境，如今就算種芋不是他的唯一收入，他還是用感念的心情來顧他的芋頭囝仔。不論風吹日曬，他每天都會到芋頭田看他的芋頭，外行人根本看不出昨天跟今天的芋頭有什麼不一樣，他卻可以眼尖的看出哪裡有蟲？哪邊多了雜草要拔，每天紀錄成長日誌，芋頭伯說，種芋頭要不計較金錢啦，他賺的是流汗顧芋頭的快樂。

芋頭，甲仙站起來的紫色力量

「中秋嘸吃甲仙芋，會找嘸頭路」，這是一句台語俗諺，同時也真實點出了甲仙芋的知名度，芋頭儼然已成為甲仙的代名詞。甲仙的芋頭，和地方發展息息相關，資深文史工作者游永福說，甲仙檳榔心芋頭最早是從苗栗銅鑼來的，日治昭和年間，在滴水崁內菜園製造樟腦的邱坤華，從故鄉銅鑼帶回一批檳榔心芋種，栽種在腦寮冷卻水池邊，然而甲仙的空氣、土地、水，都和故鄉不一樣，所以在栽種上也是煞費苦心，終究讓檳榔心芋頭能在腐質土的原始林地，長得又肥又大。到了台灣光復，天然樟腦的廣大市場已被合成樟腦取代，於是製



01雞角刺的學名叫南國薊，對於小林人來說，當紫色的花開滿山野，那就是故鄉最令人懷念的顏色。
02雞角刺是小林人對故鄉世世代代永續相傳的紫色印記，在千元大鈔上也可看到它的蹤跡。



腦人轉而開始栽種檳榔心芋頭，香、Q、粉的甲仙芋頭，在旗山與台南兩地大受歡迎。

後來政府開通南橫，大批協助開路的外省伯伯進駐甲仙，食的需求也擴大了甲仙芋頭市場，南橫公路通車後湧入的觀光旅遊人潮，更是促進甲仙店家以本地特產待客的巧思，芋頭產業的榮景就此展開，文化路天天芋香四溢，甲仙形象商圈也躍升為南台灣芋頭產銷重鎮。

一九九九年起，甲仙開始舉辦「甲仙芋筍節」活動，即便八八風災中受到重創，經過幾年的復舊，甲仙仍以不變的骨氣，透過積極的活動內容規劃，來證明甲仙活力，揮別風災陰霾，重振地區的觀光。

記憶中的雞角刺，小林人的紫色印記

同樣是在台21線，有一個紫色的夢，也在發酵擴散，那就是高雄甲仙區小林村的雞角刺，八八風災後，小林人山上的家沒了，而小林人記憶中的故鄉，很多地方都種植了雞角刺，紫色的花朵滿山野，是故鄉最美的顏色，而一碗熱騰騰的雞角刺雞湯，溫暖多少歸鄉遊子的心，現在，在山下落戶三個社區的小林村民和災後返鄉打拚的子孫們，也種了許多雞角刺，那是他們用來懷念親人和療癒鄉愁的方式之一，「雞角刺」是小林人對故鄉世世

代代永續相傳的紫色印記。

雞角刺，學名叫南國薊，最通俗的認識方法，就是拿起千元大鈔，看看有玉山和帝雉圖案的那面，左方植物是「玉山薊」，台灣國寶原生植物，「玉山薊」是野生的，與小林人種的雞角刺算是近親品種。雞角刺屬菊科植物，根部曬乾後泡熱水當茶喝，或搭配中藥材燉雞是養生料理。

「回家喝碗雞角刺雞湯，以前覺得沒什麼，現在卻是最想念的味道。」小林人陳民亮說，以前到外地唸書和工作，回家時，阿嬤都會叫他去喝碗雞湯，那雞湯就是用山上種的雞角刺燉的，充滿著濃濃親情，小林村坐月子的婦女也是喝這味。

現在不論是在五里埔小林、日光小林還是小愛小林社區，附近都種了許多雞角刺。「剛開始，只是小面積種來自己吃的，但總是有親友會來買，或是外地人主動來詢問和收購，於是大家就想說可以成為小林村重建的特色產業。」雞角刺向來是國人愛用的藥用植物，山下的小林人有的還特地在附近租地種植，創造收入，同時也將雞角刺多元運用，開發雞角刺茶包和手工香皂。


02

因為失去，才更珍惜，每年雞角刺花開時節，紫色的思念飄向天際，告訴天上的親人們，小林人會把家園、產業和文化做得更精彩！



01

信義鄉的紫色魅力，葡萄、美酒在地之光

台21線還有一個迷人的紫色力量，是來自南投縣信義鄉的葡萄栽種，擁有得天獨厚的地理以及氣候條件，使得栽種於玉山山麓下的葡萄成了信義鄉的驕傲。因為栽種於山區中，早晚溫差大的氣候影響，孕育出特有果香和果糖含量，果肉嚐來Q彈結實，香甜多汁，果皮上具有濃厚果粉，而吃葡萄不吐葡萄皮，才能吃到營養豐富的價值。

葡萄原為溫帶植物，





01葡萄藤架下纍纍成穗,是信義鄉的每位葡萄農民用心栽培出來的收穫。
02一口沁香的葡萄美酒，是台灣的在地之光。

因此種植的地區必須選擇日夜溫差大的條件為佳，而信義鄉中的明德、豐丘、新鄉、望鄉、羅娜、久美等部落位於陳有蘭溪的溪谷沿岸河階地，除了因為地理環境造成早晚溫差大的氣候關係，使得信義鄉所生產的葡萄不同於平地的種植的葡萄，其中最關鍵的條件就是，葡萄必須符合糖度十八度以上，果串約十五公分上下，果粒大小要平均，果粒呈雞蛋型，果粉均勻等基本條件。

其中，層層把關的玉珠葡萄是南投縣信義鄉農會所推出通過認證的品牌水果，每顆渾圓、泛出黑紫色光澤的信義鄉葡萄，成為在地的魅力之光。

每到豐收的十一月，走入南投山區，藤架下成串的葡萄，是信義鄉的果農用心栽培出來的收穫。他們都為這粒粒紫色圓潤、汁液飽滿的葡萄，感到驕傲。而在信義鄉農會擔任廠長的張勝正，更為信義鄉葡萄的高品質做見證，採用信義鄉的葡萄製作葡萄酒，推廣在地產銷的方式，堅持以台灣在地的物產做原料，喝一口沁香的葡萄美酒，不必求遠，台灣的南投就有令人驕傲的在地釀造葡萄酒。

赭紅。熱情

赭紅。熱情

來農村體驗生命吧！
紅色代表著熱情，
就像農人們一次又一次面對大自然的挑戰，
在汗水與微笑的背後，
總有樂天知命的情懷
以及對農作物的熱愛。



台南縣楠西鄉江家老宅，是一座有著多護龍、多院落的大宅群，無論屋瓦或磚牆都充滿著紅色的風情。

迎向農家生活的紅色心情

文／劉致昕
攝影／吳東峻、林建豐、黃基峰

仔細看農家裡的紅色，你看見的會是對生活的講究，堆疊起來，稱為風格。

早晨的小路上，九重葛的紅色一串一串的隨風搖曳，把微笑搖上心頭，旁邊的朱槿當然不遑多讓，紅色的花瓣上鑲著露水。魚肚白滲進了紅色，時候到了，雞冠因為啼叫而搖晃，這是農家的早上，我們在一點點紅色中笑著醒來。

紅色說著主人的故事

走進農村裡，映入眼簾的紅，總讓人目不暇給，農舍的磚紅屋瓦，紅的耀眼，農家的牆垣上，也喜歡用紅色的吉慶圖樣來妝點，農家的大紅門，門上貼著的春聯，還有各家各戶廚房裡的米缸上那一個「滿」字，無一不是紅色的符碼，連睜開眼看見的那張紅眠床，可能就說出了農家主人



的故事。

農業社會生活簡單，日出而作、日落而息，晚餐之後全家圍坐閒聊，接著就是上床睡覺了，俗語：「眠床半世人」精準的描繪出眠床在舊時傢俱裡的重要性，而因為大部份的師傅選擇了朱紅漆為其上色，或者選用紅杉木，故通常以紅眠床稱之。

講究的人家，可以從床看起，師傅往往選用精選木材以增加耐用性，也表現了極高的藝術。像是採用烏心石木、紅木或檀木等上好木材，一筆一刀雕出雕刻如「麒麟送子」、「鳳凰呈祥」等，讓主人一抬頭就沾滿祝福。不僅是裝飾，紅眠床更多代表的是長者對於新婚夫婦的情感，富貴、多子、平安等，傳統精細雕刻的內涵與傳承就在這些祝福裡面留下。



虎尾農村再生特色社區「北溪彩繪剪紙藝術村」，利用充滿剪紙藝術的風格彩繪村落，替社區妝點成富有新創意的另類農村風格。



紅花布的共同記憶

臥房裡紅色表現出的風格還有一絕：紅花布。

「碰、碰、碰」媽媽拍打著紅花布包起的大棉被，它不只帶給我們長夜的溫暖，也同時包裹著台灣農村的懷舊情，不管是紅花仔布做成的小孩背巾，還是阿公阿嬤那床「鴛鴦被」嫁妝，「紅花仔布」已成了我們的共同記憶。

但我們可能都不知道，近來被視為台灣農村美學象徵之一的紅花仔布，究竟怎麼出現的？

就像台灣的食物、語言、文化一般，紅花仔布也是台灣人在吸取各國養分後創造出的在地特色。時間回到一九六〇年代，當時的



布商漸漸了解台灣消費者的口味和需求，會在多種從日本帶回不同風格的布料中，找出較為出色且符合台灣人喜愛的花樣集結或拼湊成新的畫風，由於技術仍無法如日本原作，因而形成一種獨特風格。我們可從現有的布料中看到一大叢牡丹花旁邊加了日式的車輪或圖案，也可看到很大叢變化多端的牡丹，這些花樣已脫離純日式的風格而轉成台灣調性和特性。

01古早時候的紅眠床，講究木料和雕工，不只供人睡覺休息，也展現了工匠的藝術。





02



03

02大朵的牡丹，是花布上最受歡迎的圖騰，而豔紅的花布也成為農村最常見的符碼。

03一張貼在米缸上的紅紙，上面寫著「滿」字，洋溢著純樸的喜氣，也道盡了農家對生活的簡單期許。

類似紅花仔布上花朵奔放的圖案，在技術突破後、顏色增加，色澤變得鮮艷後，畫面豐富複雜且大叢。象徵花開富貴、花團錦簇的大幅圖案正好符合台灣人追求幸福美滿的欲望和嚮往。

這樣多元性的花布隨即造成一股風潮，根據老前輩的傳述，全台由都市到鄉村，家家戶戶都用來做棉被套、枕套，貨品供不應求。小花的部分則用於衣服或遮陽斗笠布巾及袖套，至今農村婦女仍繼續使用中，而其他的花布在鄉下或客家村落中仍可看見。





01





01湯圓、紅龜、紅龜粿是農村最常見的喜慶食品，或用來祭天，或用來拜神，紅色代表了吉祥，也傳達出人們心中的感謝。

02農家生活裡的紅色慶祝是值得期待的，熱鬧的辦桌，紅色的桌巾和食材，無不燃起大家的興奮之情。

農家生活裡的紅色慶祝

眼睛跟著紅色，不只是看見了農村的品味跟風格，也能看見他們對生活的慶祝。

每當紅色進入農家生活，總是帶著情緒而來。支架上的聖女番茄、樹上的玉荷包跟愛文，還有切開來喜氣十足的紅心芭樂，紅色一綻放，農人們就像父母對待新生兒般，小心呵護著等待他們成熟。在廟會上我們恣意使用紅色，在請客的時候我們鋪上大紅桌巾，在田裡、在家裡，我們的汗水因為紅色出現而值得，我們的大笑擠出的淚以紅色為背景吵鬧著。我們，期待紅色。

我們也用紅色，呈現我們慶祝之後的感謝與期盼，例如紅龜粿。

每當桌面上出現紅龜粿，就是祝壽、祭祀、謝天的場合。用糯米所做成的紅龜粿，客家話也稱為紅粄，除了客家人之外，閩



02

南人、潮州人以及有祭拜習俗的台灣人都會使用。相傳古代祭祀其實是用真的活龜，後來不敷使用才改用龜粿取代。紅龜粿還有不同的口味與顏色，例如鼠麴粿、米糕龜、麵線龜、米粉龜等，但因為紅色所代表的吉祥，最後成了最常見的選項。

紅龜粿常在拜拜或傳統祭典的時候會預先準備，像是天公生（玉皇大帝的生日）、上元節、土地公生日、觀音媽生、清明節、七夕、乞龜都會用到，台灣農村信奉道教的人數眾多，相對的也讓紅龜粿在台灣相當流行，甚至也成了老百姓平時食用的甜點。



廟宇是地方的精神支柱，紅色的廟門和燈籠映照著農人熱切的表情，手中的筊和籤則傳遞著感恩的心情。





祈求下一次的紅色狂歡

吃著粿的農人，帶著感恩謝著天神，大廟小廟裡香煙裊裊，紅色的廟門映照著農人熱切的的表情，手中的擲筊和竹籤，傳遞著虔誠的心情。一季接著一季，雖然每天都有孩子的笑容加上夕陽背景迎接辛苦農人，但他們無法像小孩一般無憂無慮，有的農人看著天空的紅，多了一些複雜的表情。紅色，總是跟隨著情緒，尤其是在颱風將來的時候。

他們都知道，日出或日落時的紅色天空正是颱風、雨氣的前鋒。因為紅、橙、黃光波長較長，當天空中水氣較多、或者佈滿塵埃、微粒份子、雲霧，其他顏色因為波長短會先散射及反射擋於氣層之外，當最後能進入肉眼只剩下紅色，穿透力強的紅光就畫成了我們看見的紅色天空。

又是畫上了紅色的大自然鐵規則，農家們搖搖頭苦笑，收起農具後圍著圓桌，喝乾了手中的茶，笑吧、睡吧，浪漫的紅色雖有時殘酷，但也因此創造了慶祝時的高潮，他們只能期盼、只能勤奮、只能勇敢。

入夜了，門口掛著的紅燈籠在節慶後還沒收起，農人雖然已經累得紅眼，卻仍帶著一顆最虔敬的心祈求上蒼，保祐今年風調雨順，作物都能歡喜收成。攤一攤紅花仔布，為了守住家族的未來，靠著紅眠床早點睡吧，在明早橘紅色的日出到來前養足體力，努力的揮汗才有下一次慶祝的豐收，下一次用紅色掀起的狂歡。

來自大地的熱情表態

文／劉致昕
攝影／吳東峻、黃基峰

自然世界裡的紅色，比較像是一種表態。時序的變化，果實熟成的豐收，人們臉上的笑容感受收穫的喜悅，笑臉上的紅頰與樹上的蜜紅蘋果，相互輝映。一粒粒的紅藜，是台灣原住民族百年以上的傳統作物，熟紅的外表是五穀中的紅寶石。開滿了山頭的櫻花與桃花，又是大自然為大地畫下一筆筆紅色的彩布。



「穀類的紅寶石」，人們為紅藜冠上如此美名。





01紅藜又稱台灣藜，早在十九世紀初台灣面臨嚴重旱災欠收時，就已經成為重要的救命糧食。
02台灣的蜜蘋果，是天空中最令人垂涎的紅色點綴。



紅藜是穀類的紅寶石

紅色也常常跟時序連在一起，辛苦的耕種、整田是為了熟紅，但當紅地毯真的滾開了，迎接的不止是大自然無法言喻的美與感動，狂歡之後，紅地毯通向的也是自然時序的尾段。

循著紅色的蹤跡往山裡去，一串串台灣的驕傲掛在木造屋前，它是紅藜。掛在原住民部落的門上、柱上，不知道的人一看還以為那一粒粒的紅藜是裝飾，殊不知它是台灣原住民族百年以上的傳統作物，因澱粉酵素的特性，原住民將紅藜當作釀製小米酒的酒麴原料，美麗的色彩與穗形，被原住民編織為頭飾或其他裝飾使用。

紅藜又稱台灣藜，早在十九世紀初台灣面臨嚴重旱災欠收時，就已經成為重要的救命糧食，它富含極佳且全面的營養價值，可代替稻米、麵粉、豆類，優質蛋白甚至比牛小排還高。不僅如此，紅藜的高膳食纖維是地瓜的七倍、燕麥的二點七倍，目前還沒有食物能夠超越。美麗的外表加上極高營養價值，「穀類的紅寶石」人們為紅藜冠上如此美名。



02

燃燒的天空，燃燒的蜜蘋果

來到福壽山農場，台灣最適合感受這大自然中「紅色鐵規則」的地方。楓葉漫天，灑滿了仰頭可及的天際線，驚豔如此短暫，紅葉落地之前的種捨不得，讓農莊生活多了好濃的浪漫。

不只是楓紅為福壽山妝點浪漫，福壽山「一月雪天飛，二月讚桃妃，三月舞櫻花，四月笑蘋梨，五月捻茶香，六月瀲菊黃，七月覓桃香，八月品梨甜，九月採蘋樂，十月秋收豐，十一月楓紅豔，十二月盈霜降。」同樣披著紅色的，還有櫻花、桃子、蘋果，其中蜜蘋果更是農人們甜蜜的期待。



01

果皮滲著紅豔的蜜蘋果，是自一九五八年中部橫貫公路開發後由國外引進的品種之一，包括黃元帥、旭、富士、陸奧、元帥、以及被一般人稱為蜜蘋果的「惠」等。以台灣中部海拔一千八百公尺以上的高冷地作為主要生產地，福壽山農場、武陵農場及清境農場最具規模。

俗稱蜜蘋果的「惠」，嚐起來比一般蘋果更脆、更甜，紅色的果皮下果肉中藏有結蜜現象，甜度平均達十五度以上，在果樹上自然成熟的風味，吃起來遠比因長途運輸而提前採收的進口蘋果好上許多，香甜多汁的紅色是農村裡最好的犒賞，一顆顆的紅色小精靈，代表著



01蜜蘋果在果樹上自然成熟的風味，吃起來遠比因長途運輸而提前採收的進口蘋果好上許多。
02緋紅大地上小孩子玩耍著櫻花落片，紅喘喘的臉龐到了落日時像是映照著天空一樣。

農人辛苦換成的心意，農村的我們每咬一口，心中的滿足大過於一個微笑所能表達的。

來福壽山農場嚐蜜蘋果是有意義的。這裡是台灣最早栽種出蜜蘋果的土地，早在一九六四就種出富士蜜蘋果，一九八五年起，農人們陸續從日本引進其他品種，一步步試驗出糖分高、果粒大的果實。成熟採收後記得橫切果實，你會看見果心周圍滿布蜜腺，所以成為送禮的珍品，在正負攝氏一度及適當濕度下可貯藏，十一月熟成的一顆顆紅色好禮，甚至可留至農曆春節使用。

山腰上的紅色筆觸

除了點點紅色的美景，台灣的太麻里有最特別的一種紅色筆觸劃進山腰，那是在金針山上的櫻花道。





櫻花道在青山農場內，是農場主人蔡青山二十年的心血灌溉而成。農場中四、五百株「重瓣緋寒櫻」，每年在步道兩側綻放成花廊之外，地上的步道也灑成了紅色的浪漫，愛心、名字、祝福、守候，旅人的心用花朵排成大地上的記號，說著他們的心，也用手呵護著這塊有如和紅龍纏綿的山地。而在武陵農場、台東海端南橫，台灣的許多地方，都看得見這紅粉如織的美麗景觀。

太麻里和南橫山腰上的紅色筆觸，就是奔放的櫻花道。



01花意盎然的桃花，吐蕊芬芳述說大自然的美好。
02台灣北中南的山區都可以見到春天桃花綻放的景象，彷彿新嫁娘臉上的那一抹紅頰。

01

桃之夭夭，灼灼其華

以豔麗爭輝的桃花，不讓櫻花獨美。《詩經》中的《周南・桃夭》「桃之夭夭，灼灼其華」描述了桃樹長得多麼壯盛，花兒朵朵正鮮美。台灣北中南的山區都可從台北陽明山上的平等里到南投廬山的桃花巷弄，每株桃花樹旁都留了下旅人的蹤影，一朵朵桃花盛開整片山頭上彷彿新嫁娘臉上的那一抹紅頰，淡雅的紅，粉嫩的紅。

記得陶淵明的桃花源記中提到，「忽逢桃花林，夾岸數百步，中無雜樹，芳草鮮美，落英繽紛」，文人雅士帶著人們領受了桃花的新雅芳香，看著桃花花瓣在空中飛舞。步入山區小道之中，看見桃花吐蕊芬芳述說大自然的美好。書中的桃花語出了每位駐足桃花樹下的感受，你呢？一看到桃花，你感受到了什麼呢？

紅色之於自然，紅藜、蜜蘋果、櫻花和桃花，紅色的出現是種堅持的成果、是一個不得不表達的姿態，更讓人們收到無可取代的視覺刺激，進而品嘗、珍惜、甚至從紅的過程中學習。其中我們特愛慶祝的紅，從蘋果的香甜到櫻花的清雅，緋紅大地上小孩子玩耍著櫻花落片，紅喘喘的臉龐到了落日時像是映照著天空一樣。

四季的循序漸進，有結果的收成，有花開的喜悅，從秋冬的蜜蘋果到春天中櫻花雨、桃花豔。是啊，大自然裡的紅是多麼美、多短暫，又多麼令人貪婪。



02

補氣養生棗幸福

文／劉致昕
圖片提供／紅瓦厝紅棗農園

夏天的陽光落在苗栗的平原上，一座村子里六十公頃的樹上閃著一點一點的光芒，有的綠色，有的黃色，有的是深紅色。

成熟的紅棗果實，有如耶誕燈飾一樣掛在樹上，有如老天爺丟下的紅色喜糖，給這座村子的禮物，如紅金般的，在夏天採收的季節裡紅翻了整座村子，一座再平凡不過的台灣農村。



新鮮的紅棗是黃綠色，經過太陽照射後，就會慢慢變為豔紅，最後成為我們常見的紅棗乾。





台灣紅棗的故鄉

要找紅色的村子，台灣紅棗唯一產區苗栗縣公館鄉石墻村是首選。得天獨厚的地理環境，後龍溪高品質的乾淨水質配上充足光照，腳底下踩的是公館排灌良好的砂岩或砂礫地層，紅棗樹在這裡站的直挺挺的，就像是這座村子的驕傲一樣。

最有名氣的紅棗園之一，是邱榆婷和吳聲田的紅瓦厝紅棗園。種植了超過一甲子的家庭農園，這片土地從爸爸的手中成長茁壯，如今由二代夫妻兩人聯手經營，「以前是六日才回來，現在全都在這裡了。」夏

01曬乾的紅棗則成為溫補的聖品，搭配烏龍茶更是一絕。
02新鮮紅棗富含維他命，吃起來清脆爽口。


01


02

天的太陽下，人稱九妹的邱榆婷手裡盡是剛摘下的紅棗，農忙時間甚至忙到無法睡覺，嘴巴上卻還帶著微笑。

在石墻村，早在西元一八七五年就有紅棗的栽種紀錄，紅色的寶物在這裏養育著一代又一代。「不知道為什麼，就是在我們這裡紅棗長得特別好！」九妹說，隔壁村不過差了一條河，紅棗樹上就是只有花兒沒有果實。

正因為這樣的獨特性，近年來在消費者食品安全意識推波助瀾下，苗栗石墻村安全又養生的紅棗，立刻成為公館鄉的代名詞，也讓村子被冠上了「台灣紅棗的故鄉」。


01

小村莊裡的「紅金」

稱紅棗是「紅金」，不只是因為它飽滿的顏色，還有它自古就被人們稱頌的營養價值。

「從小吃紅棗，年輕不顯老；一日食三棗，青春永不老；五穀加紅棗，勝過靈芝草，小姐若要皮膚好，煮粥莫忘加紅棗。」一句在石墻村流傳的俗話，就完全詮釋了紅棗的地位。

現代人生活節奏快，容易感到緊張，可以試著在煮菜中加入紅棗同食，或是在煮飯時加入紅棗，不只是會讓白飯更加香甜營養，也有養生的好處。

「現在要買都要先訂啦！」九妹說，現代人重視養生，九妹開發出不





01白鐵的鐵盤裡面盛著一顆顆紅色圓滾，陽光裡他們雕刻出獨一無二的肌理，漫出芬芳的氣味。
02九妹以有機的方式經營紅棗園，每一顆紅棗都像是她的孩子一般。
03紅棗必須等到果皮三分之一焦黃，才有果糖形成，陽光自然曝曬七十二小時後，那一層薄薄的甜味就是紅棗的根基。

同的紅棗產品，要買還得前一年先訂。「沒辦法，採收的時候忙都忙不完了，量真的做不大。」兩夫妻的小生意，每到收成都是大挑戰。

時機是重點！一定要讓果實在樻成熟，等到果皮三分之一焦黃，才有果糖形成，那一層薄薄的甜味卻是紅金獨特香味的根基，那是需要耐心、需要陽光自然曝曬七十二小時，才能換來的香氣。接著再加上一天的曝曬，純天然有機的紅棗就這麼完成了。

天然有機的紅色小清新

白鐵的鐵盤裡面盛著一顆顆紅色圓滾，陽光裡他們雕刻出獨一無二的肌理，然後像是長者臉上的智慧紋般，熟成的紅棗就是有一種時光裹上的華麗，泡成茶，那一股淡香漫進液體，跟著滑進鼻腔、口腔，或者拿去燉雞，滲進了白色雞肉纖維裡的紅棗，成了大菜裡不可或缺的小清新。

走進紅瓦厝棗園，來採棗的遊客除了興奮，還有更多放心。在這裏沒有除草劑，沒有化學肥，連棗子樹上的刺，也都被九妹跟老公的勤奮給打理的安全無虞。「光剪那些刺，就要花兩三個月！」



「採收只有兩個月，但我們一整年都在忙啊！」九妹笑說，每年三至四月間是紅棗發芽時期，五月開始結果，七月下旬至八月是紅棗盛產期。而因為強調自然堆肥，為了發酵到位、結出晚好的紅金，一年前就要開始堆肥。自然堆肥的原料包括了樹葉、肉渣、牛奶、黃豆渣、茶葉等，比例不一，最後為了不要產生臭味，還得加進牛糞。自然堆肥不只是費時，這些原料可都要一一的蒐羅，每一項都是特地買來的。

為什麼要堅持自然堆肥？不只為了健康，更是為了品質。「堆肥養出來的比較好吃，不會很硬，口感不一樣。」九妹說，只要是農人都吃得出來，她的公公以前到台北吃青菜，都會驚訝地問：「你們台北人命真好！這種東西吃了還活得好好的，不簡單哎！」九妹笑著回憶，婆婆還因此每次都讓九妹帶著家裡自己種的青菜上台北吃。

耗時一年的自然肥料，給了紅金更好的味道，也給了紅瓦厝第二次的收成喜悅。從七月二十日展開的採收季，往往在一兩個月內結束，但在自然肥的灌養之後，竟然紅瓦厝的紅棗能夠第二次開花、收成兩次，惹來了鄰人的讚嘆跟好奇。一年的辛苦堅持，全都值得了。





01

01九妹種的燈籠椒、朝天椒一樣紅艷動人。
02裝在瓶子裡的南瓜椒，好吃又好看。
03少見的蘋婆，讓整個紅棗園除了棗紅色之外，還多了許多亮豔豔的紅，讓人眼睛一亮。

農園作物的紅色盛宴



02

時節進入秋天，九妹的臉書頁面上傳來難得的午後悠閒，「我覺得最好的下午茶，就是烏龍茶配上紅棗乾。」兩種自然的清香互相搭配，連視覺上都讓人忘了煩憂，簡單、樸實卻滿足的農家生活，在這短短的下午茶時刻，撫慰著工作的辛勞。「回來五、六年了，」九妹回憶之前在台北的生活，做成衣的她跟從小在農家長大的先生不同，卻一



03

起選擇在退休之後重回土地的懷抱，三分地、兩百多棵樹，展開城市裡給不了的滿足。

現在的九妹，喜歡分享，臉書上的照片傳遞著棗園裡的紅色溫度，果園裡也時時迎接著騎著自行車來到公館鄉的旅人，夏天時最多每天一兩百人跟著紅豔的香氣來到石墻村，建築古樸的棗莊還佈置著早期農家各種竹編文物，朝天椒、南瓜椒、燈籠椒、剝皮辣椒、蘋婆等一盞盞紅色在園子裡襯托著紅棗的豔麗，一旁的生態池則為庭園裡的所有生命一股清涼，水生植物浮著、小白兔在池邊跳著，大人小孩來到這，都能帶回大地的力量。



鮮嫩欲滴的荔枝，是大自然所給予的紅色獎賞，充滿了夏日的甜蜜。

紅色的犒賞

文／賴黛玉、陳俐君
攝影／黃基峰、林恭正
圖片提供／行政院農業委員會農業試驗所嘉義分所

紅色，是能量最強的顏色，給人熱情、刺激、有活力的色彩印象，有如生命的泉源，給人滿滿的行動力。在農田中，我們可以輕易找到那顆粒飽滿的紅，不論是玲瓏的荔枝、可愛的蕃茄、害羞的草莓、嬌貴的水蜜桃、豔麗的火龍果和喜氣的愛文芒果，它們是造物主賜與耕耘者的紅色犒賞，點燃了人們的眼睛，也點燃了人們的心情。

讓妃子笑了的荔枝

躲在綠葉之後的一顆顆鮮紅荔枝，是夏天裡收穫的喜悅之心。杜牧的一首詩詞「一騎紅塵妃子



笑，無人知是荔枝來」，述說唐明皇為了一抹楊貴妃的笑容，請人遠從千里快馬加鞭地送上鮮紅欲滴的荔枝，吃上那一口香甜四溢的荔枝，妃子就笑了。而在農業技術的不斷地改良之下，荔枝從台農五號紅寶石、玉荷包、黑葉等，果實風味都別具不同。看著一顆顆鮮紅美艷的紅寶石掛滿樹上，是大自然所給予的紅色獎賞，以前的人們必須不辭



01阿正夫妻以自然農法種植玉女蕃茄。
02玉女蕃茄十分嬌貴，要悉心照顧才能有紅通通的飽滿果實。

千里辛勞吃上一口，在台灣的人們能夠在農民的栽植之下，盛夏裡嚐到這大自然的犒賞，是無比的幸福。

架起一片蕃茄紅

提到支架上的紅，第一個聯想的一定是蕃茄。

每當蕃茄盛產的季節來臨，吃上一顆蕃茄，感受甜蜜的汁液在口中迸發的驚喜之感，好像在夜空裡欣賞美麗煙火的令人驚嘆。

這讓人方便入口享用的蕃茄品種，稱之為玉女，這品種的蕃茄，皮很薄、甜度比較高，那如同沾了蜜汁、柑橘般甜美果實，閩南語以「甘仔蜜」這樣形容它。

雲林莿桐的林恭正夫妻擁有一大片溫室，裡頭的支架上結果出一粒粒的玉女蕃茄。阿正說：「玉女很容易裂果，嬌嫩的果實，自然須要更細心的照顧，所以玉女適合溫室栽種，如果種在室外，皮會變厚，而且較會裂果。」所以說玉女是番茄中的貴族，可一點也不為過。

蕃茄是屬於持續開花，持續採收的作物，阿正說：「種蕃茄必須很重視土壤的健康，當一季種植結束後，都會驗一次土。」土壤，有如孩子的母親，讓土壤保持健康活力，孩子們才能生得好、長得壯。農業大



02

學進階班進修完成後，阿正朝更精進農業技術邁進，他採用自然農法，以土為本，加強豐富土壤有機物質與微生物，並以溫室栽培，隔絕天候與病蟲害問題。

現採現吃草莓紅

而在北部的苗栗大湖鄉，這兒的紅則是一畦一畦的。苗栗縣是草莓的故鄉，而大湖鄉是產量最多、種植密度最高以及草莓種植技術最成熟的地方，也是大湖鄉最主要的經濟收入。每年的農曆過年前後，都湧進許多採草莓的人們，享受新鮮採果的樂趣以及現摘現吃的臨場感。

在大湖擁有一片草莓農田的廖櫻芳大姐，種草莓的經驗已經超過二十年了，她採取輪種輪休的方式，讓土地能夠休息，不過度依賴化學肥料與農藥，與土地共生共存，人累了都知道要休息，土地也得要喘口氣。隨手採起一顆草莓，把



01



02

01草莓鮮紅多汁，質地柔軟，酸甜適中，氣味芳香，是農人值得驕傲的收穫，而在產地採果則是最受歡迎的活動。
02高雄市那瑪夏區的五月桃特色是皮薄多汁以及柔軟的口感。
03拉拉山上的蜜桃花在初春時開放，將山頭染成一片粉紅，而在繁花落盡之後，粉嫩的水蜜桃就要登場。



03

土拍拍就可以當場現吃起來，打破草莓總是農藥很多的迷思。

拍著胸脯的廖大姐說，能夠開放讓民眾採果，就是能夠讓人現摘現吃。嬌豔欲滴的草莓營養價值很高，但照護起來真的很不容易，她寧願產量少一點沒關係，只要種出來的草莓，能夠讓人安心入口，讓草莓的周圍持續保持笑聲，才是讓草莓農值得驕傲的收穫。

台灣山區的蜜桃紅

初春時節約莫三、四月份，由北至南，從桃園縣復興鄉的拉拉山上、新竹縣尖石鄉的司馬庫斯山區裡到台中山區的武陵農場，以及高雄市的那瑪夏區都接連開出浪漫的水蜜桃花，桃花落了也就是蜜桃結果的開始，粉嫩的水蜜桃讓人垂涎三尺，吃上一口，香甜滿溢。

水蜜桃是山中的嬌柔貴族，原產自中國，隨著貿易商旅流轉至世界各地都有種植的品種，水蜜桃因為生長的條件需要中、高海拔的氣候，山中的雲霧飄渺，乾冷舒爽，土質濕度各方面都適宜果樹的成長。不同於嬌貴的高海拔水蜜桃，高雄市那瑪夏區的五月桃，





愛文芒果一開始是粉紅色的，在陽光的沐浴之下，才會慢慢變成鮮豔的大紅色。

則是屬於中海拔地區的品種，果實較高海拔的體型小，特色是皮薄多汁以及柔軟的口感。台灣所種植的水蜜桃，雖然都位於高海拔山區，卻也不減人們的朝聖熱情，每到盛產期間，進入山中一嚐人間美味，果肉柔嫩，多汁甜美的水蜜桃，這是大自然的禮讚與犒賞。

迎接盛夏的芒果紅

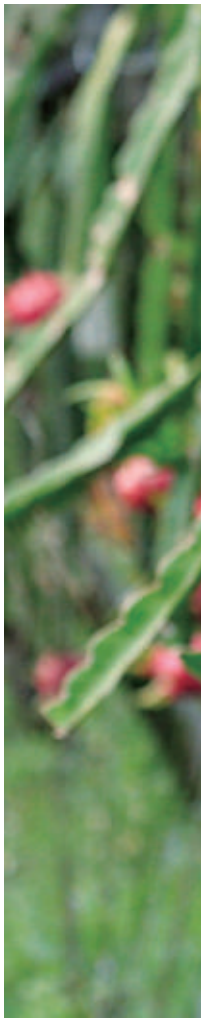
進入盛夏，冰菓室一陣陣剉冰的聲音傳來，三五好友們共享一盤愛文芒果冰，看著紅澄澄的鮮豔外表，嗅聞著濃郁的果香味，吃上酸甜多汁的果肉，由外到內慢慢品嘗一顆愛文芒果，感受光「芒」四射的五官交響曲，是夏日的消暑樂事。

台南、高雄、屏東的鄉間小路，有許多的芒果樹做為行道樹之用，荷蘭人開墾之時的悠久種植歷史，直到今日台南地區有許多地方還有百年以上的芒果樹，最老的一株都達三百年左右的樹齡。其中又以玉井地區的農民鄭罕池為種植愛文芒果的先鋒，多年來，玉井地區種植出的愛文芒果品質優良，不僅深受台灣民眾的歡迎，也外銷至海外地區，可說是另類台灣之光，玉井地區也成為愛文芒果在台灣的故鄉。





火龍果是仙人掌的一種，多刺難以靠近的特性能守護農家，又能結出美味的果實。



守護農家的火龍果

還有一種紅，早在農業時期就進入台灣，那就是火龍果。原產於墨西哥、加勒比海和中美洲等熱帶地區的火龍果，其實就是仙人掌的果實，豔紅美麗的紅色外皮，具軟質鱗片如龍狀外卷，好似龍的鱗片，因此俗稱為火龍果。

仙人掌有善於儲水的植物特性，因此落花結果的火龍果，富含水分與果肉纖維，口感吃來滑順清爽。夏末秋初之際，進入秋燥之時，火龍果是廣受歡迎潤口入胃的水果。

火龍果在台灣栽培已有十幾年的歷史，在鄉村社區中許多農家的圍牆邊都種植這品種的仙人掌作物，不需要太費心思照料，仙人掌們默默的在牆邊生長，多刺難以靠近的特性守護農家的周圍，等季節一到，綠色的仙人掌尾端還結出艷紅的果實，一綠一紅是大自然巧妙的配色，擔任守護角色的仙人掌成了讓農家收穫結果的禮物，守護又結果，物盡其用的火龍果是農家們的好「果」伴。

四季輪迴，空氣中散發出特殊香氣，人們的眼睛也被這一片紅色犒賞點亮起來，隨時隨地提醒大家，只要有這些果樹守護著，每一天都是令人快樂的好時節。

紅色茶湯，甘甜微酸兩相宜

文／姜慧珍、盧家珍、劉致昕
攝影／吳東峻
圖片提供／吉林茶園

提到「紅色的茶湯」，許多人會立刻想到紅茶。台灣的紅茶在新北市坪林、台中、南投、嘉義及花蓮都有生產。無論是蜜香紅茶，或是阿薩姆紅茶，都有一定的擁護者。至於另一種像紅寶石一樣的洛神花茶，則和茶葉完全無關，紅豔豔的色彩，一如它的果實般，讓人忍不住讚嘆起來！

舞鶴茶區的哥倆好

一位覺醒的農村子弟回鄉務農，目前已經不算特例；如果加上來打工換宿的年輕人，換宿到最後直接定居農村，哥倆好的絕妙搭配，只能稱為傳奇了吧。

這段傳奇，發生在瑞穗的迦納納。迦納納屬於舞鶴茶區，彭瑋翔是第四代茶農，當兵退伍，過不慣都會區生活的他，選擇回家先待一陣子。五年前，整個舞鶴，就只有他一個年輕人。

台灣的紅茶在舞鶴及日月潭等地極富盛名，紅色的茶湯熱氣氤氳，啜飲格外舒爽人心。


香
紅茶



01

彭瑋翔對茶園什麼都不懂，父親彭成國也不傳授，只叫他跟著社區的長輩們做，這個時節忙什麼，跟著做就是。農忙時，一大早採茶，入夜做初步殺青，直到隔天凌晨，根本沒空闔眼，又趕著將茶葉直送台東揉茶。

曾經也是每天灌飲料的人，接觸農事，算開了眼界，想法也茅塞頓開。展售會經驗越多，從中領略與茶對話的各種型式。此外，彭瑋翔愛拍照，常趁著採茶、做茶空檔，拿起相機猛拍，希望好好記錄茶園生活的珍貴情景，也行銷花蓮好茶。

瑞穗蜜香紅茶名滿天下

瑞穗最知名的，莫過於蜜香紅茶。連不懂喝茶的門外漢，都能說出「是某一種蟲子的口水…」，優雅的說法是，經由小綠葉蟬深情一吻後，透過製茶技巧，使茶葉散發天然蜜味。小綠葉蟬體型非常小，很





01瑞穗蜜香紅茶製茶全靠人工，農忙時阿成又要採茶又要殺青，忙得沒空闔眼。
02小綠葉蟬是使茶葉發出蜜香的功臣。
03彭偉翔跟著家人學習製茶工夫，慢慢也成為一位紅茶達人。

難跟客人解釋，牠並不是樹上會叫的蟬。摸熟小綠葉蟬習性，守在茶樹旁，一隻隻晶瑩剔透有如翠玉白菜的小蟲子翩然入鏡，無緣得見的消費者也相信，蜜香紅茶絕不是加了蜂蜜的紅茶。

他還做了舞鶴茶區沒人想過的事—開放打工換宿，只要想體驗農事的旅行者，幫忙採茶、包裝均可。阿成就是這樣誤打誤撞來的，本名徐易成的他，主修食品營養，對於茶葉自有一番與阿翔不同的見解，一個從實務探索，一個從理論和實驗室出發，相互映證，撞擊出意想不到的火花。

挑選蜜香紅茶可藉由幾項特點評斷優劣，茶葉由手摘一心一葉，未經過揉茶步驟，因此外觀為長條狀，葉片完整且芽心點綴越顯著代表採工細。蜜香紅茶為重發酵茶，葉片白毫會呈現金色，金色密度高為越上等。

蜜香紅茶適合的沖泡溫度為攝氏八十五至九十度，多層次香氣為其特點。溫杯時茶葉即散發天然蜜味，清透的琥珀色茶湯，在唇齒舌間陸續引出熟果香氣，並伴隨花香，喉韻的回甘則有著糖蜜芬芳。冷泡蜜香紅茶更為一絕，清淡爽口的茶湯，在夏季飲用暑氣全消。



日月潭阿薩姆紅茶

另一種知名的紅茶則在南投縣魚池鄉，早在康熙年間「番境補遺」一書即有紅茶文獻的記載，指稱水沙連山區有丈高的野生樹，漢人摘採葉片焙製成茶葉，這兒指的水沙連，即是日月潭一帶所產的紅茶。

到了一九二五年左右，日本政府移入印度阿薩姆大葉種茶樹，於魚池日月潭一帶試種，發現日月潭年均溫二十度，溼度大，終年雨量多，十分適合茶樹生長，而沖泡出來的茶色紅艷，味道醇厚，是日皇御用的珍品，一九二八年更登上倫敦拍賣市場，打開台灣紅茶的國際知名度，日月潭也成為台灣唯一的阿薩姆紅茶產地。

日月潭紅茶大約可分為「台茶十八號」紅玉、「台茶廿一號」紅韻、「台茶八號」



日月潭的阿薩姆紅茶，早在康熙年間就有記載，日治時期更是天皇御用的珍品。

阿薩姆紅茶，以及「原生種山茶」藏芽等四個品系，阿薩姆茶湯水色艷紅，具有淡淡麥芽香氣，適合製作碎型紅茶，不需久泡，製成奶茶在奶香中伴隨濃郁的茶香，別有風味。台灣山茶則是生長於水沙連的原生種茶樹，有許多已是百年老欉，茶湯金黃帶紅，在獨特野性表現之餘，還有淡淡薄荷香味，渾厚的口感，適合以傳統「壺泡法」方式品嚐。

而紅玉茶湯水色金紅鮮明，本身洋溢著淡淡肉桂清香風味，亦保留野山茶的渾厚口感中略微的薄荷香，也有阿薩姆的甘醇，口感極富深度、層次分明，具有強烈紅茶香，即便是長時間浸泡也不會苦澀。九二一大地震之後，紅玉扮演著產業復興的重要角色。

每年日月潭紅茶都會舉辦評鑑活動，今年由「石家軍」奪得三冠，成績不凡。資深茶農石世正從小隨著父親在茶園裡打滾，退休後重回茶園，以人工堅持採摘一心二葉，烘焙出的茶湯，不僅艷紅透亮，其風味更是清香甘醇。女兒石依縈說：「爸爸每天起床第一件事就是巡茶園，對待茶園比待女兒、老婆還用心。」石世正堅持有機農法，他說：「蟲有得吃，自然會回饋人類，終於開花結果。」



洛神的紅寶石靚湯

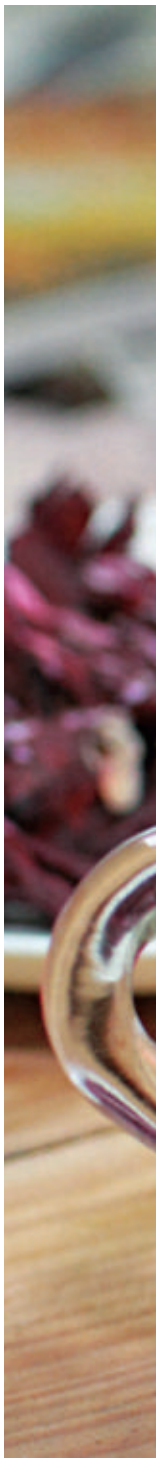
而當十一月的風起時，你會看見洛神花開花謝，結成花萼後閃耀的紅色，親手剪下一枝枝吸取飽滿陽光熟成的洛神花萼，揮汗，微笑。在台東金峰，最被期待的是洛神花，生育適溫二十四至三十二℃，一早開花，綻放，一天不到的時間醞釀之後，毫不眷戀的褪下花瓣、露出花萼，神秘的萼果在花謝後逐漸肥大，萼片轉趨肥厚，經過三到四個星期的等待，從淺紅轉進暗紅之後，我們熟悉的洛神花果有如著大紅晚禮服的女主角般正式登場。

由於洛神花色彩紅豔，滿山遍野的紅色花田，被農民稱為「紅寶石」。漫步在金峰鄉排灣族部落，喝一杯洛神花茶，心中滿是和秋天戀愛的酸甜滋味。

洛神花又稱洛神葵，含有豐富的花青素、黃酮素、多酚，每日適量喝一杯洛神花熱飲，可讓皮膚紅潤。洛神花茶色澤紅亮，湯色純淨透明，百分之三的蘋果酸讓這紅雖豔卻帶有清爽酸味。飲用時只要加入蜂蜜，可減緩酸味，其酸甜的口感，滋味清爽，溫飲酸甜回甘，十分潤喉，冰飲則沁涼消暑，最適合當用餐前飲料。



洛神花含有豐富的花青素，冰飲沁涼消暑，很適合作為餐前飲料。



紅色美在我們的生活裡，就像一種生活哲學一般，熟美需要呵護跟等待，最剛好的紅，靠的是耐心與細心，若太早採摘，滋味就不爽口了。



洛神花茶湯色澤紅亮，口感酸甜。



147 台東金峰是全國最大的洛神花產地。

橙黃。活力

橙黃。活力

黃色是豐收的顏色，
也是溫暖的象徵。
品味農村，
讓你的味蕾歡呼
也讓你在驚嘆於視覺之美時，
心裡還洋溢著滿滿的情意。





山谷裡的燦爛微笑

花東有一片忘憂谷，那是一片頂著湛藍天，驕陽高掛，拖曳著白雲，紅土綠坡間開滿橘黃亮澄金針花的家。那裡的天空不是用交錯的高樓線分割的，而是造物者彩繪的無邊美景。野獸派的馬諦斯說不定就是在夢裡看過這兒；他筆下紅、黃、藍、綠強烈對比的色塊，衝突又和諧，還有那股生命力，一見難忘，就像金針山。

文／潘雅君
攝影／吳東峻
圖片提供／VT阿賢



花蓮六十石山的金針花怒放，
山下即是著名的小瑞士。



農家曬金針時所呈現的大片橘黃，就像潑灑在地上的金色陽光。

潑灑著生命熱情的大片橘黃

黃昏時，滿山花開，一大片溫暖的橘黃，又像梵谷的畫，潑灑著生命的熱情。幸好道路開通後，不須再慢慢爬十三個彎道才能回家，踏入門庭，空氣中滿滿都是黃花菜那股獨特的清香，用力一吸，哦！廚房灶上正咕嘟咕嘟燉著蒸蛋，湯底是由柴魚花、昆布、香菇煮成，等到半熟時再下燙過又泡過冷水的鮮採黃花菜續蒸。還有熱炒的美味在排隊，滋滋響的熱油拌著綠油油圓胖金針花蕾，豪華時搭上噴香彈牙的鹹豬肉，家常料理只要起鍋前灑上脆口的台九號花生，就可口的不得了。經典是那碗熱騰騰金針湯，加上番茄，打個蛋，最後灑上蔥花，淋幾滴麻油提味，就是媽媽樸素的絕妙滋味。

這樣的美味可是和大太陽賽跑來的，媽媽則是照亮家裡的小太陽，採金針也是孩子和



媽媽一起努力生活的回憶。多年前，金針花可是經濟作物，無論是花蓮玉里的赤柯山、富里的六十石山與台東的太麻里，還沒和知名飯店合作「一日遊」，也不流行民宿，對行銷包裝手法一竅不通，不像現在有名聞全台的觀光盛會「金針花季」，使每年的夏末秋初像趕廟會節慶般熱鬧。這是金針花，不再只是一味食材，更成為山中的勝景，帶來賞景愛美食的旅人。



全員出動工作的作戰時期

酷熱的夏天是農家全員出動工作的作戰時期。怎能像現在因為逐漸轉型成觀光休閒農業，放任大片金針花綻放成山谷裡朵朵燦爛的微笑，必須趕著盛開前一日摘下長長的管狀花苞，毫不猶豫，快、狠、準，雙手快速移動，丟入背簍，再一麻袋、一麻袋綑好，否則只要盛開，就不好吃，賣不到錢。

金針花的植物學名稱是萱草，花一朵只開一天，從日出開到日落，所以有「一日花」之稱，而且一年就只有一季，海拔不到一千公尺的山谷清晨籠罩著薄霧，農民五點時就要開始準備，因為清晨採收的鮮蕾含水率最高，後面還有一連串的日曬、殺菁等繁複加工過程。

不過，小朋友工作之餘仍得盡盡做孩子的本分—玩耍，赤腳奔跑在柔軟的泥土上，一面抬頭追蝴蝶，一面低頭小心不要踩到小蟲，以免牠們的媽媽找不到寶寶。口渴時化身小蜜蜂吸吮陽光花朵的蜜汁，還附贈露珠。現在直接用大茶壺泡陽光金

清晨採下的金針，必須經過日曬和殺菁等繁複加工過程，才能成為可口的美食。





02 01



01熱騰騰金針湯，加上肉絲，灑上蔥花，淋幾滴麻油提味，就是媽媽樸素的絕妙滋味。
02每年金針花開時，金針山總成了遊人們的觀光勝地。

針—「台東七號」無硫金針菜，貨真價實的「忘憂茶」，依然保有著澄黃明亮的色彩，嗯，天然的尚讚！

山上是各族共同的故鄉

早年可辛苦呢！日本人在六十石山能收穫比別的水田多一、二十石的穀子，赤柯山上則長著可製成步槍槍托的赤柯木，他們巧取豪奪，最後還是不敵戰敗離去。國民政府接收後，成為國有地。不少西部人因為謀生困難，加上一九五九年的八七水災，紛紛翻越中央山脈成了「新移民」。這裡當時只有野兔山豬小飛鼠，竹林芒草大石頭。也沒有進步的耕具，只能徒手整地種地瓜、玉米、生薑等，也種茶。直到後來引進金針栽培，才成功地成為全台最大金



針花高山產區。

五、六十年來，山上早成了各族共同的故鄉，漢人有閩南、客家、外省，原住民則有阿美、卑南、排灣等，收成旺季時，連海岸阿美族都會上山幫忙打工，他們強健的體魄和樂天的性格是採花的好幫手，尤其是他們的「領班」ㄎㄚ（媽媽），氣魄十足，一聲令下，大夥全力以赴。

山上的女性都特別辛苦，要忙農事、家事、教導下一代，還要抽空參加農改場、農委會、社區營造等種座談講習，學習有機無毒農業、產品行銷等，期能永續經營我們生長的土地。





固守花谷是媽媽的燦爛微笑

這些年來，金針花田觀光休閒農業興起，遊客們看到從屋頂到空地都是耀眼的橘黃，一路燃燒到天際的中央山脈。可是山上的媽媽們每到盛夏溽暑，就要更趕著做更多事，因為八點不到，滿山的橘黃中，還有無數遊人鑽動，作農還要提供觀光服務，那可是更勞累了！

記得小時候，讀到孟郊《遊子吟》中的「誰言寸草心，報得三春暉」，老師說這就是萱草，是母親花。又唸到孟郊的另一首《遊子詩》，道：「萱草生堂階，遊子行天涯；慈母倚堂門，不見萱草花。」原來，金針指的就是慈母思子的心情。

那麼，異鄉的遊子們在外闖蕩，不能長侍親左右，每次來去匆匆，是否有如這一日花般？而媽媽卻也如金針一般，仍固守花谷，永遠報以最燦爛的微笑等待。



金針又稱萱草，即是文學中的母親花，現實生活中，金針山上的媽媽們，也總是固守山谷，等著遊子們的歸來。



柿大就是美

文／林宜顯
攝影／吳東峻、黃基峰
圖片提供／金漢柿餅園區、柿染工坊

入秋的新竹吹起了強烈的東北季風，也就是俗稱的「九降風」。九降風打在山多平原少的新竹，不僅吹出了赫赫有名的新竹米粉，更造就了新竹百年來的金黃好滋味。徐志摩說：「數大就是美。」而秋天的新竹人會說：「柿大就是美！」



新埔曬柿餅的景觀，已成了秋天必看的美景之一。



01



01削皮去蒂後的柿子，先放在旁邊風乾，等待日曬及烘焙。
02嚼勁較好的石柿和日本引進的高甜度筆柿，都很適合加工作為柿餅。

甜而不膩的金黃好滋味

走進新竹縣新埔鎮旱坑里，映入眼簾的是隨處可見的塗鴉藝術，活潑的向遊客介紹著新埔鎮的特產—柿子。

有百年歷史的新埔柿餅，最早源自陝西、甘肅一帶，而後隨著先民渡海來台，便把這個官吏進貢朝廷的「合兒餅」，帶入了北台灣。三面環山、單面環海的丘陵地形，配合強勁乾燥的九降風，使新埔成為了得天獨厚的柿餅生產地。而今日的新埔，除了生產以機械除溼的柿餅外，還有少數業者依舊遵循古老的日光曝曬法，將甜而不膩的好味道傳承下去。

味衛佳柿餅的老闆表示，柿餅加工主要是將新鮮柿子中的單寧酸慢慢地轉換成葡萄糖，也讓澀澀的柿子轉換成口感ＱＱ甜而不澀的柿餅，品嚐起來風味特佳。

柿餅的製作大約費時一周，過程不只繁瑣，更需要配合適當的乾燥氣候。從挑選成熟度適當的柿子開始，就是一連串嚴格的把關，才能完美複製先人的智慧結晶。首先，要先認識柿子的品種，目前普遍被拿來製作成柿餅的柿子有三種，分別是外觀較大的牛心柿、嚼勁較好的石柿、以及由日本引進的高甜度筆柿。

除了需考量品種之外，還要揀選尚未完全成熟、綠中帶黃的柿子。接下來，就是去蒂及削皮，先使用較先進的削皮機器除去多數的皮，再輔以熟練的人工仔細的削去機器遺漏的部分。這個步驟能夠除去柿子皮帶來的青澀口感，並且可以使果肉更快速、均勻的脫水。

完成了這些前置作業後，將



01



02



柿子整齊地擺放在竹架上風乾日曬，並不定時的幫架上的柿子按摩，可以加速柿子內部的水分流動到外部，以減少脫水所需的時間。重複這樣的過程數次，總共約五至七天的時間。最後一道手續，是要將脫水曬乾後的柿餅置入烘焙室，烘焙室是以木材作為燃料，因此烘完以後的柿餅會有淡淡的木材香味，配上柿餅天生的金黃色，無疑是最適合秋天的甜點了！

01手工為柿子削皮和去蒂，如何削得好不讓柿子受傷，這可是一門工夫。
02柿子被整齊地擺放在竹架上風乾日曬，並加上不定時的按摩，日光浴五至七天後，就可以烘焙成柿餅了。

黃澄澄的柿子享受日光浴

每年的九月至十二月之間，新竹市政府在都會舉辦柿子節，吸引全台各地的觀光客到新埔來品嚐柿子的甘美。配合當地頗具特色的觀光休閒果園，帶領顧客一起瞭解柿餅的製作過程。不少知名的店家，就還遵循祖先流傳下來的方法製餅。

在古色古香的三合院中，戴著大斗笠、親切的婆婆們一邊向遊客介紹、一邊辛勤的工作著，竹架上一大片一大片黃澄澄的柿餅，在陽光的照耀下顯得閃閃發光，映著不遠處綠油油的小丘陵，彷彿傳統客家山歌中的景象，正活生生的眼前播放著。這樣的光景，已經成為秋天的新埔人最熟悉的家鄉。推廣柿子的同時，也讓外地的遊客更加瞭解在地的客家文化，讓柿餅成為享受完道地客家粄條後，最佳的餐後甜點。

在一年一度的柿子節中，除了可以一飽口福外，更有一個特殊的活動，頗受遊客歡迎，那就是「柿染」。柿染是以柿子的皮，經過加工後做為染料，因為是使用製作柿餅後剩餘的柿子皮，因此除了可以響應環保，更提高了柿子的使用價值，達到觀光及藝術發展的目的。



01享受日光浴中的大片柿子，成為秋天最金黃的美景。
02廢棄柿皮還可以加工作為柿染的原料，將柿子的金黃延續到布料上。



02

柿染，帶來另一種黃色的美感

新埔是台灣柿染的發源地，是在二〇〇四年以後才發展出來的工藝。而它被發現的過程也很有趣：在衛味佳柿餅加工廠裡，有一根柱子經年累月地被沾滿柿汁的手觸摸，因此留下了一大片深褐色的手印，而工廠中門把、拉簾、牆壁等，也都因為沾染了柿汁而變得烏黑，怎麼都清洗不起來。這樣特殊的現象被輔導柿餅產業的團隊發現，也因此開啟了新埔發展「柿染」的觀光契機。

柿汁因為具有豐富的單寧酸及膠質，使得其能夠完美的與布料結合，特性是耐洗耐曬，而且顏色會

01柿染的布料看起來有種質樸的美感。
02柿染手工書加上剪紙藝術，提升了柿子的藝術層次。
03金漢柿餅園區的天花板上，滿滿都是柿染的創作成品。


03


02


01

越曬越深。顯色從土黃到灰黑都有，也可以染製出皮革的質感。染出來的色澤不是鮮豔亮麗的彩色，而是樸素穩重的感覺，正巧和客家人勤儉純樸的精神互相輝映。

新埔鎮旱坑里金漢柿餅產業文化園區為了發揚祖先所開創的柿餅事業，除了柿餅加工之外，並開創柿染工坊，提供手作體驗，柿染藝品依需求目的不同、應用工法的不同、圖樣的變化、作品的大小等，而有各種不同的形式。可以一人單獨完成，也可以集體共同創作。因此園區也有各式各樣的柿染藝品，光是天花板上掛著的一幅幅大型柿染，就足以讓人駐足半晌了。

在金漢柿餅園區的柿染工坊裡，有專業的老師指導遊客們不同的染法，最常見的就是刷染與煮染，兩者的差別大致就是柿皮以及染完後的布料是否有經過煮沸的動作。柿染的相關產品也非常多元，從筆袋到絲巾等，完整提升了柿子的藝術及文化價值，讓柿子不再只是餐桌上的金黃美味。

入秋的新埔充滿了遊客的嬉笑聲和柿子的香氣，以及夾雜其中、殷厚篤實的忙碌身影，那濃濃的鄉土民情，也為台灣客家文化發源地之一的新埔，帶來最純真的一面。





令人垂涎的烏金傳奇

文／林宜顯
攝影／黃基峰
圖片提供／珍芳烏魚子見學工廠

每年秋末，肥美的烏魚將帶來一批橙黃色的財富。雲林縣一直是台灣的農業重鎮，而更少人知道的是，漁業在雲林縣的發展其實也是相當蓬勃的。其中，更以口湖鄉為代表，除了台灣鯛、白蝦、牡蠣、文蛤之外，還有被稱為「烏金」的烏魚子。

上好的烏魚子質地紮實而綿密，口感彈牙卻不黏牙，而烏魚子需全程手工製作，過程繁覆，需經十道手續才能完成，火烤表層後搭配蘿蔔、蒜、蘋果、水梨，風味層次豐富而分明。



雲林縣口湖鄉，一片片橙黃色的烏魚子，在日照下默默蒸蘊出海洋的鮮甜滋味。

烏魚盛產的黃金季節

每年的秋末開始是烏魚盛產的季節，大約冬至的前後十天，被漁民們稱為「黃金季節」。此時，烏魚隨著海流，由北方游向較溫暖的南方產卵，之後再游回北方。台灣因為地理位置的關係，因此能夠捕捉到最成熟、最肥美的烏魚，其腹中的烏魚子也是最優質的，其中更以彰化、雲林沿海所捕獲的野生烏魚子為最高品質。

由於近年來，野生烏魚子的產量經常會受到氣候的影響而難以預測，因此許多烏魚子的原產地已經發展出一套成熟的養殖系統，期望降低暖冬對市場所帶來的產量及價格波動等經濟影響。在全台沿岸所有的加工廠中，雲林縣口湖鄉所產的烏魚子名氣相當響亮。

育豐商行負責人莊國顯就是其中的佼佼者，他以海水養殖烏魚，減少日照，改採冷風乾燥，再加上獨特放血工法，做出低鹽且零色素，卻能呈現耀眼金黃色外觀的烏魚子，不但在台灣優質烏魚子競賽中稱霸，也透過「舌尖上的中國」紀錄片，讓中國十三億人認識烏魚子，為之著迷瘋狂。

傳統烏魚子的製作過程不僅繁雜費工，更需要適當的氣候配


01


01

01成群的烏魚就像是大海裡的寶藏，烏魚子從母烏魚肚中取出來時，必須先用細繩纏繞以免魚卵散開，而後再用鹽醃漬，過程繁複，且全程手工製作。

02烏魚子的收獲期都在冬至後，這時漁民們就開始忙碌起來，忙著殺魚取卵，加工成烏魚子，因此被漁民們戲稱為發年終獎金。





合。首先，將烏魚子從母烏魚肚中取出來時，會用細繩纏繞以免烏魚子散開，而後再將烏魚子用鹽醃漬，這個步驟的時間掌握很重要，因為如果醃得太久，烏魚子會有苦苦的味道。

烏魚子醃漬完成並以清水沖掉鹽後，就開始以間隔堆疊的方式，將烏魚子一層一層堆疊起來，中間並以乾淨的布隔開，最上層再壓上重重的水泥塊或磚頭，此壓製過程大約需要半天的時間。接下來就是要將烏魚子曝曬及風乾，過程中還得不定時的將烏魚子翻面，以求曝曬均勻，而莊國顯則有別於傳統日曬，以冷風乾燥的方式，逼出魚身上的溼氣。

烏魚子封裝以前，會先低溫冷藏，有的廠商會以米酒將烏魚子擦拭過，以達到消菌消毒及去除腥味的效果。真空包裝後的烏魚子就是完成品了，冷凍的話可以長時間保存，約可放置十二個月的時間。



逢年過節的桌上美食

目前市面上的烏魚子有野生的、進口的以及養殖的烏魚子。品質好的烏魚子，外表形狀必須是兩片完整的腎型卵囊，大小、厚薄均勻且完整，在色澤方面，要選擇為紅潤金黃並帶有透明感的烏魚子，顏色淡黃表示魚卵不成熟。挑選時也可以用手指輕輕按壓，不會留下指印的是乾燥適度的烏魚子，如果有凹痕，表示不夠乾燥，烹調後容易黏牙；如果按壓時破裂，表示烏魚子過度乾燥，吃起來必定硬且風味喪失。而台灣土生土長的養殖烏魚子，在市面上有著很高的評價，除了受本地居民的喜愛，外銷日本更是第一名。

價格不斐的烏魚子，一般只有逢年過節，或者有喜事的時候才會吃到。尤其是農曆年節，除夕大團爐的那天，幾乎家家戶戶的餐桌上都會有一道烏魚子料理，除了是富貴的象徵，也代表了多子多孫

烏魚子曝曬及風乾需兩天的時間，過程中還需要不定時的將烏魚子翻面，以求曝曬均勻，場面十分壯觀。



的意涵。

另外，料理烏魚子也是很大的一門學問。最常見的吃法是將烏魚子稍稍的油炸過後，和蒜苗、白蘿蔔片或梨子夾著一起吃。也有人會拿烏魚子來煮湯，莊國顯建議將烏魚子放在盤上，淋上些許高粱酒，之後便在盤上點火，慢慢的來回燒烤烏魚子，使油亮金黃的烏魚子帶著一點酒精的香氣，吃起來格外彈牙。

烏魚三寶

除了烏魚子之外，其實一整隻烏魚的經濟價值是非常高的。像是較為人所知的「烏魚三寶」，就是指烏魚子、烏魚膘以及烏魚肫。烏魚膘就是公烏魚的精囊，富有高量的賀爾蒙。而烏魚肫則是指烏魚的胃，同樣也是常見的料理主角。而烏魚本身的肉質富含油脂、鮮美細緻，被認為有很高的膠原蛋白，因此在口湖鄉，也有業者把烏魚肉拿來做鍋物料理，煮熟的烏魚口感緊實，也相當鮮美。

烏魚是越冷的氣候越為新鮮甘美，量產的季節更是在十一月以後。在入冬後，農人、漁人們多已收成好準備過冬的時刻，中部南部海岸沿線的烏魚子工廠才正要開始進入最繁忙的季節。對雲林縣口湖鄉的居民們來說，在冷冷的冬天看到一大片一大片正在曝曬風乾的金黃烏魚子，也替冬天冷峻的顏色增添了點溫暖的光吧！更



好的烏魚子吃起來不黏牙，可搭配蒜苗、白蘿蔔片，滋味豐富。

溫暖的是，漁民們不畏年復一年更加難以預測的氣候所影響，依然努力的發展觀光及養殖事業，使得這個從日治時代發展至今的產業，能夠迎來一道曙光。有著如此刻苦勤奮的人們一直為這個產業努力著，這道傳統珍饈在台灣的韌性及創新力，肯定還要繼續發光下去。



金棗以宜蘭為最大產地，約佔了全省的百分之九十。

黃色果皮下的奧秘

文／陳俐君
攝影／林建豐、黃基峰、顏國仰

大自然中的果樹所開花成果的果實，外表是一個樣貌，內在卻可以是其他的樣貌。不到廬山怎知廬山的真面目，不剝開外皮怎能知道果實的秘密呢？從「鳳梨頭，西瓜尾」到「失戀食弓蕉皮」，臺灣吃水果的俗諺也說明不同果實，甜美多汁的部分也不一樣，食用之外也有其他趣味的妙用。

金棗甜蜜蜜，鮮食入菜兩相宜

蘭陽平原三面環山，東臨太平洋，山風多，在近山區交釀成濃濃露氣，氣候溼雨寒涼，形成金棗樹絕佳之生長環境。黃澄澄的金棗，是春節期間極為討喜的應景水果，除了製作成各式各樣的蜜餞之外，鮮食、入菜亦兩相宜。





01

金棗全熟者顏色亮麗，果形完整，大小適當，適合整粒加工成蜜餞；且富含果膠質，可直接加糖加工成金棗醬，亦可加工成陳皮、鹹金棗等。

木瓜像寶盒，柔軟甜美受歡迎

每年的七到十一月，果樹上的木瓜大刺刺的宣告自己的優勢，長橢圓形的木瓜，就像個寶盒，切開之後展現出漂亮的金黃，和百來顆黑珍珠般的種子。市面上最為普遍的為黑柿木瓜，成熟木瓜果肉柔軟甜美，熟果或青木瓜還可以作為蔬食材料，是很受歡迎的水果。

台灣地處亞熱帶與熱帶地區，氣候溫和，雨量充沛，最適合木瓜栽培，主要產區分布在屏東、台南、高雄、嘉義、雲林及南投等地。

除了鮮食之外，木瓜牛奶也是非常受歡迎的國民飲品，濃郁的木瓜風味，搭配香醇的牛奶，有著



02

01金黃色的木瓜，像一個裝滿黑色珍珠的寶盒。
02鳳梨甜中帶酸的滋味，加上豐富的酵素，對消化吸收非常有幫助。

說不出的契合，在炎熱的夏天裡，喝上一口冰涼的木瓜牛奶，頓時沁入心脾，暢快怡人。

鳳梨旺旺來，香甜不酸鳳梨頭

鳳梨，台語稱為「旺來」，象徵好運的水果，許多慶典或祭祀時常會用到的幸運之物，食用時必須切下多刺的外皮才能一嚐酸甜的果實滋味。來自大林的鳳梨農民分享了吃鳳梨的祕訣，要吃到香甜不酸的鳳梨肉一定要吃鳳梨頭，只要記住一層層的鳳梨花那一端是只能欣賞就好，好吃的鳳梨部位則是屬於擺於桌面的那一端。

鳳梨的生長環境需要雨量平均、日照充足的氣候條件，因此在屏東、台南、嘉義等縣市為台灣主要栽種鳳梨的地區，而在台東的鹿野地區則是東台灣主要的鳳梨產區。在農民的栽種技術改良後，金鑽鳳梨、蜜寶鳳梨、甜蜜蜜鳳梨、牛奶鳳梨等都是



01



01

受國人歡迎的鳳梨品種，甜中帶酸的滋味加上豐富的鳳梨果實酵素，飯後食用鳳梨，對消化吸收非常有幫助。

一條香蕉整身寶，芝麻黃皮最營養

擁有香蕉王國美譽的台灣，除了一般市面上所看的香蕉之外，在農民的種植技術改良之後，增加了許多的品種芭蕉、旦蕉、粉蕉等，口感滋味各有不同，酸甜Q軟各有喜愛者。一整條黃色香蕉裡外是全身寶，近年來研究報告說，香蕉皮擁有豐富的色胺酸，而色胺酸能轉換成讓大腦快樂、安定的因子—血清素，台語俗諺說：「失戀要吃香蕉皮」，可不是古早人胡謅，還真是其來自有所本。

隨著香蕉成熟度的不同，果肉的食用效果也不一樣，外皮由綠轉黃的香蕉，纖維含量較多，口感較有彈性，此時食用可以幫助腸道蠕動。而放置久些的香蕉，黃皮轉成黑斑點，有如芝麻撒在香蕉上一般，除了較香甜好吃之外，此時含有較多的酵素，雖然外表不太好看，營養卻是滿分。

01台灣是香蕉王國，種植了許多的芭蕉、旦蕉、粉蕉等，口感滋味各有不同。
02柳丁酸酸甜甜的滋味，黃澄光亮的外表，清新而濃郁的香氣，讓人豁然開朗。


02


02

全台灣最可口的古坑雞蛋丁

柳丁酸酸甜甜的滋味，黃澄光亮的外表，也是一種需要扒開外皮才能吃用的果實。屬於芸香科的柳丁，每每一扒開外皮，迸發的香氣撲鼻而來，清新而濃郁的香氣讓人豁然開朗，不光是只有果肉可食用，果皮更可以提煉成香精油。

柳丁產期通常為每年十月至十二月間，主要產地為台南、嘉義、雲林、南投等縣為大宗，以雲林的雞蛋丁果粒富彈性，飽滿甜美多汁最佳。

雲林古坑鄉種植了全台最好吃的柳橙，有些果園甚至擁有三十年以上的老樹種，老欉柳橙滋味嚐來口感芬香，顆粒如雞蛋大小，俗稱「雞蛋丁」，每到了冬季盛產的期間，古坑鄉滿山頭的柳橙樹結實纍纍，一顆顆的綠樹中散發出金黃的光芒，讓人感受柳橙豐產的喜悅。

古坑鄉每年所舉辦的柳丁文化節也帶來人氣滿滿的觀光潮浪，大推鮮吃柳丁的好處，不讓進口的香吉士果汁專美於前，台灣本土生產的雞蛋丁榨汁新鮮喝，補充豐富的維他命C健康美麗又美味。



大學主修生物的唐婆，將自己的專業用於釀醋，成就了一瓶瓶風味獨特的瓊漿玉液。

秘釀溫暖好味道

文／林宛榮、陳俐君
攝影／阮臆菁、黃基峰
圖片提供／白雞山家庭美術館、蜜鄉養蜂園、養蜂人家

一方生態盈溢、蟲鳴鳥叫的庭園，一缸缸天然釀造的手工醋。這裡是三峽白雞山，做陶的與釀醋的，在此共結連理，過著簡單的山居歲月。而另一方活力充盈，充滿花與蜜的芬芳甜馨，則是養蜂人與蜜蜂的私釀天地。醋與蜜，大自然饋贈予人類的金黃好禮，也以它們獨特的好味道，溫暖人們的身體與心靈。

白雞山上的簡單生活

尋著白雞山生活美術館的自述而來，推開金黃色的向日葵大門，前庭裡草木扶疏，幾只醋罈在一片綠意中若隱若現。主人唐鴉和唐婆在落地窗前揮手迎接，告訴不諳花草園藝的我們，園子裡有櫻花、楠木、老梅、竹柏、油桐、白雞油和羅漢松共十餘顆，都是十幾年前定居此處後，親手種下的。





唐婆剛認識唐鴉的時候，她還是個在都市裡討生活的上班族。「那時候身心麻木，很多感受都消失了。可是阿，每次來到白雞山上找唐鴉聊天，光是喝個茶，安安靜靜被周遭的綠意盎然包圍，整顆心就可以沈靜下來。」唐婆發現，山上的生活可



以很簡單，和唐鴉在一起，她偏離了原本遵行幾十年的社會常軌，反倒讓生命變得更豐富。

自然食材釀就晶瑩唐婆醋

「跟著藝術家生活，很多能力都會被開發出來！」在各大農學市集裡已小有名氣、支撐夫妻兩人生活的「唐婆醋」，正是如此誕生的。當年，唐婆心疼藝術家老公長年因作息不正常而賠上的胃，仰賴過往在微生物實驗室奠下的研究專業，成功培養出因愛而生的「醋寶寶」。醋酸菌就和你我一樣，需要呼吸，喜歡乾淨的陽光、空氣、水。唐婆的醋在山裡吸收自然的芬芳，隨著四季變換被悉心照料，等待熟成。


01


02

01唐鴉老家頭份農園裡的柑橘，是最好的釀醋原料。
02唐婆所釀的醋是從原料中培養出來的醋酸菌，並不是直接把原料泡在醋裡，因此需要較長的發酵時間。

台東池上的梅、彰化二林的葡萄、苗栗後龍的糙米、屏東歸來的牛蒡、花蓮的土鳳梨……為了做好醋，唐婆和唐鴉開著一台小車繞了台灣兩圈，就是要找到在地、當季的原料。也因為接管了老家頭份的農園，他們的柑橘、橄欖、香椿、松針都是自家種植。舉手採果、彎腰釀醋，唐婆的醋因唐鴉的根日益豐富，是夫與妻缺一不可的總和。空間裡的一隅，長長木架上擺滿了唐婆醋，瓶中的醋汁深深淺淺，在大雨將來的暗室裡微微閃著金光。

不同於一般人只將醋浸泡水果便成為「水果醋」的簡單製作過程，唐婆以她研究微生物的學術專業，先利用糙米及山泉水，加入酒麴發酵為酒，再加入醋酸菌，使它變成糙米醋。另一方面，把水果加入酵母菌做成酒，然後再將糙米醋混入其中，嚴格控管它的成長溫度，然後攪拌醋酸膜，讓醋酸菌活動。

唐鴉所做的醋罈就成了醋寶寶的育嬰房，他鼓勵唐婆



01

01張至程家族從爺爺那一代就開始養蜂，經過幾度興衰，又在新的研發技術下，開發雄蜂子產品，並自創品牌，享譽海外養蜂市場。
02蜂箱內這個架子上所採收的是蜂王乳，每個孔內各有一個蛹。

在每一個環節更細膩關心醋寶寶的發育，而小醋酸菌在三個月之內慢慢長大，再經過三個月到一年的成熟階段，才會變成上品。

逐花蜜而放牧的養蜂人

而在另一端秘釀的風景裡，金黃一方方的格子蜂巢內，蘊涵了蜜蜂們辛苦採集的花蜜，這群游牧小民四處奔波，金黃剔透的蜂蜜是來自於花蕊所分泌的天然汁液，用來吸引蜜蜂的採集，藉以達到授粉目的，蜜汁經蜜蜂採集返巢後，經由分解轉化而成蜂蜜。

知道蜂蜜的生成過程，才知道蜜蜂們真正是一群不辭辛勞的「蜂蜜農夫」，而花花世界也回饋給予認真付出的禮讚。曾經獲得二〇一三年神農獎的張至程先生，從爺爺那一代開始投入養蜂事業，接棒之後已經將近六十年頭，養蜂採蜜是累積了一甲子的

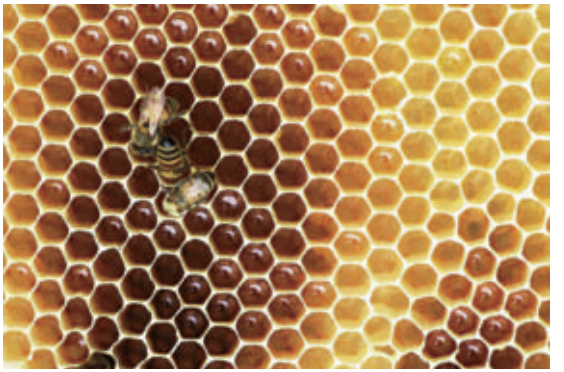

02

家族事業，在傳統與創新之下，技術改良以及研發新產品的雙管並行，開發註冊「雄蜂子」產品及品牌，不僅在國內創立品牌行銷蜂蜜，結合農業新運動，與農友契作共同經營共同運銷，開拓養蜂產業新契機，除此之外張至程也與日本技術交流合作，享譽海外養蜂市場。

多年來的養蜂之路其實是篳路藍縷的奮鬥歷程，蜂農帶著蜂箱，逐花蜜而居，除了要跟天氣對抗，還得要防範蜜蜂們的「甜蜜之吻」，耐受蜂螫螫人的痛楚。張至程雖然出生於養蜂世家，一開始也是被蜜蜂螫得滿頭包，交了不少學費才能拿到畢業證書。







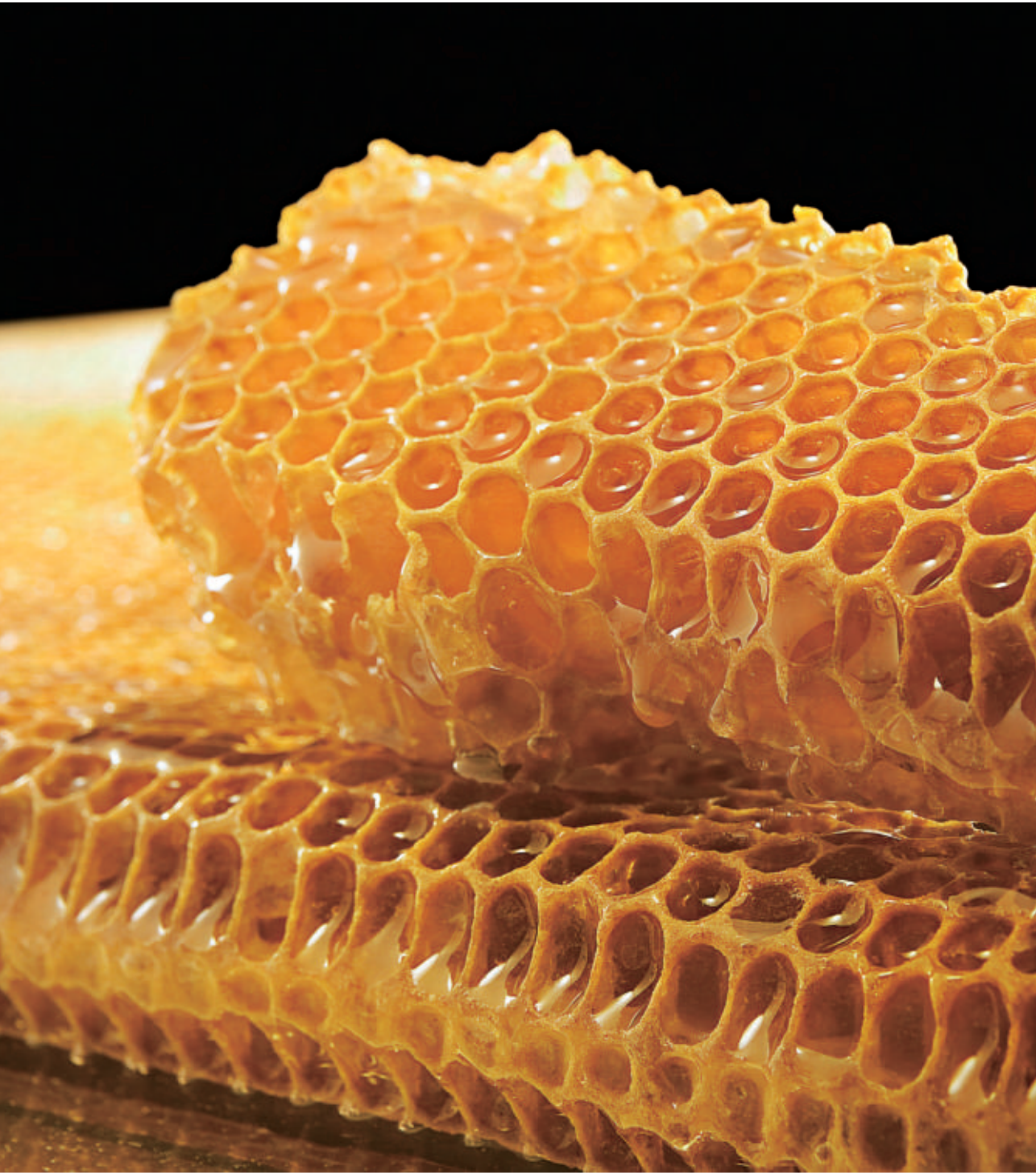
蜂蜜是一種純天然的保健食品，不僅含有豐富的營養物質，並且味道香甜，食用之後營養物質非常容易被吸收。

淬煉好蜜取之有道

當然，現在的成功可說是被螫出來，千萬不能砸了爺爺祖傳下來的養蜂招牌，張至程將傳統的養蜂技術，配合日本精益求新的觀念，融會貫通成為自有獨特的養蜂訣竅與品牌養殖，另外，也與其他新生代的蜂農們共同參與了農委會推動的新農業「漂鳥計畫」，期待被視為傳統產業的養蜂事業能夠在新一代的活力注入之後，更能突破其他產業的競爭，不受進口產品的影響，延續傳承台灣蜂農產業的特色。

蜂蜜取之蜜蜂，蜜蜂取之大自然，人們不能光只是受惠者，得要站在守護者的立場，共同維護三者之間的關係，以達和諧永續的供應鏈。蜜蜂與人類的關係是很密切，開花結果都尚須蜜蜂的採蜜授粉。蜂蜜的產生，是大自然給的禮讚。知道蜜蜂的辛勞也了解開花結果需要蜜蜂的四處奔波。因此人道照顧蜜蜂是很重要的，適當的採集蜂蜜，只收集多出來的蜜汁，絕不能對蜜蜂一直予取予求。

黃澄的滑稠蜜汁是甜蜜的感動，感受另類農夫在天地裡採集耕耘的成果，花叢之間舞動的生命力，透過一點一滴的蜂蜜，呈現由內而外的清澈透亮的質地，金黃的色澤中散發出獨特清香，濃郁的香氛幸福讓人感受來自百花叢間的精華粹煉，品嚐上一口那好似天上仙境的瓊漿玉液，這是蜜蜂為人們帶來的人間美味。



貓咪的童話世界

文、圖片提供／潘憲榮（N個創意到農村得獎作品）

文創思維能為沒落農村注入新的生命力；藝術情境能喚回心靈對美的感動。走進虎尾頂溪里，依稀走入貓的童話世界；原本老舊的房舍與巷道如今變成夢幻城堡，處處充滿驚豔……

來訪的遊客常會好奇地提問：「怎麼會有這麼漂亮的貓咪彩繪村？」它的緣起有一段溫馨故事，頗耐人尋味。



雲林縣虎尾頂溪社區以3D立體式畫風的彩繪，呈現貓咪的可愛模樣，此為社區中最具立體感的貓咪造景。





01

01「屋頂上的貓」曾是雲林文化處所發行過的書體繪本，內容是一隻小貓「小咪」與當地居民相處的故事。看到遠方那隻在躲貓貓的黑色貓咪了嗎？
02公車站牌前，貓咪手持大葉子躲雨，樣子頗為可愛，旁邊畫有一把撐開的傘，等著人們一起和貓咪躲雨。

故事從一隻流浪母貓說起

村子裡的居民蘇聖傑先生曾收養一隻流浪母貓「小咪」，由於人與貓朝夕相處，啟發了他創作繪本的靈感，於是他發揮想像力，試著用貓的眼光來看人的世界，透過生動活潑的構圖與描述呈現人與環境的各種互動，完成《屋頂上的貓》一書，參加雲林縣政府故事繪本創作比賽，由於內容精采，頗具啟發性，因而獲獎，一時傳為鄉間美談。

然而，讓人惋惜的是，前年小咪卻在一場車禍中不幸喪生，社區居民為了紀念小咪，加上當時社區剛好又通過水保局「農村再生計畫」的補助，經過大家討論，決定將繪本生動的故事延伸到社區角落，營造優美的生活情境，也讓小咪的可愛樣貌留存在社區的角落和民眾的記憶裡。

融入故事的風景總是格外具有魅力。走吧！一起去夢幻城堡找尋貓咪，體驗人、貓對話的生活樂趣。

角落處處可見的貓咪驚喜

「下雨囉！趕快來躲雨。」公車站牌前，貓咪手持大葉子躲雨，樣


售票口
頂溪
02



01

子頗為可愛，旁邊畫有一把撐開的傘，躲雨的朋友用手輕輕地扶著傘柄，就可留下貓與人在雨中一起等公車的有趣畫面。

這裡處處洋溢著貓的友善意象。「嗨！」屋簷的貓咪向你親切地打招呼。來，和貓咪握個手，照一張像；看，另一個角落貓咪也向你走過來了，屋頂、窗戶、圍牆都有貓的芳蹤，趣味橫生的彩繪，不禁讓人陶醉在貓的美麗世界裡。「來，這裡有一條魚！」漂亮的圖畫中，有一條懸空的小魚，等著你用手來拿起，逗逗貓咪，巧妙的設置，讓人莞爾。

「噓，別出聲喔！」慵懶



01進入社區第一眼被吸住的貓彩繪，就在某一戶鐵皮老屋的紅磚外圍牆上，非常醒目。

的貓咪正在書房呼呼大睡哩！甜美的睡姿，無憂無慮模樣，讓人稱羨；還有那微暈的燈光，宛如在述說生命的可貴與美好。

「好可愛的貓咪天使！」夢幻雲彩中的「小咪」吹奏著小喇叭，在另外的國度裡祝福大家。「一定要幸福喔！」耳畔彷彿傳來小咪的聲音。彩虹、花朵、瀑布、河流連結成優雅的景色，教人百看不厭。

「來，喝杯咖啡！」貓咪在小角落，等你和牠一起來享受咖啡的芬芳！「喵、喵！」賣香腸攤位上有一隻可愛的貓，牠真是優質的美食代言人，招攬了不少顧客。

「哦，小心！」路邊轉彎的綠地上臥著一隻橘黃色大貓，尾巴掛在牆上，模樣頗為逗趣，好像在提醒大家開車、走路要注意安全，貼心的設置傳遞著關懷的心意，挺溫馨的。

連結巷道的貓公園，有一座木造亭子，木牆上有一隻瞇著眼睛的貓，大大的臉龐展現出可愛的樣貌，頗為吸睛。有一隻俏皮的貓咪將臉部俯靠著柱子，一看就知道是貓友們在玩「躲貓貓」，「一起下場玩吧！」不少遊客跟著模仿貓的可愛動作，留下趣味十足的畫面，幽默的場景，帶來不少歡笑，這裡偶爾也會有街頭藝人來表

02另一戶鐵皮屋磚牆上，則畫著夢幻雲彩中的「小咪」吹奏著小喇叭，在天國裡祝福大家。







01站在街角楚楚可憐的小貓，讓人看了也忍不住疼惜起來。
02原本平凡無奇的牆面，在立體彩繪手法的技巧下，呈現了有深度的街景，而裡面的貓咪，彷彿正要從另一頭走來，相當具有真實感。

演，讓小村莊洋溢著喜樂氛圍。

愛，是人間最美麗的風景

美的事物融合著感動心靈的魅力，在貓咪彩繪村裡，３Ｄ的圖樣層次分明、色彩艷麗，頗具真實感，現已成為新人外拍的熱門景點，看著新娘、新郎開心地逗著壁畫上的花貓，甜蜜與幸福模樣，不知羨煞多少人？貓咪們彷彿也在祝福這些愛貓的新人永浴愛河、白頭偕老。

懷抱赤子之心，更能感受到世界的美麗。「我也是最佳主角耶！」在這裡每位遊客都可融入繪本故事裡，和貓一起成為圖畫中的主角，享受人與貓互動的樂趣。

「阿伯，你們的社區真漂亮！」我向在地的老伯打招呼。

「是喔，貓的人緣真好，以前這裡只是一個老舊村莊，沒什麼人會來玩，現在不一樣了，每天都有很多人來找貓，尤其年輕人特別喜歡這裡……」老伯面露微笑地



02

告訴我小村子的蛻變，從言談間可以感受到他內心的自豪和喜悅。也許，剛開始大家也沒料到貓的出現會帶來如此多的人潮吧！

愛，是人間最美麗的風景。連結故事的創意彩繪，為頂溪里社區注入了豐美的人文風采與生命力。徜徉貓的童話世界，讓人深刻了解：大自然中的芸芸眾生，都有其存在的價值，以喜樂、慈悲的心尊重與關懷生命，常會帶來意想不到的回饋。一隻流浪貓，帶來了溫馨的故事，也彩繪出讓人驚豔的風景，頂溪里貓咪彩繪村，真是一個美麗而溫馨的地方！

棕褐。寬容

棕褐。寬容

踏在泥土上，
就是一種與大地交流的最佳方式。
泥土的力量，帶來萬物的滋長，
就像是萬物的母親，
也是寬容的象徵，
雖然是不起眼的顏色，
但卻蘊藏著厚實的能量。



泥土・磚塊・土角厝

文／林斯勒、胡大容
攝影／薛展汾
圖片提供／林斯勒、吳孟諭

土地，是萬物的母親，更是農人賴以維生的命脈。農人以泥植栽，以泥造房，安身立命。

走在鄉間，偶爾會看到褐色的土角厝，不免勾起濃濃的思古之情。先民冒著生命危險渡過台灣海峽這條黑水溝移民到台灣，想想要有一間能遮風避雨的房子，就要自己蓋。古早時候，有錢人家才會用磚和瓦來蓋房子，一般人家大多是就地取材，以竹子、茅草、泥土、石材為主，因為泥土隨處可得，加上取之不盡、用之不竭，所以鄉間處處都是土角厝。



土地是萬物的母親，翻土整理過的田地，阡陌縱橫，宛如一幅現代畫，此為花蓮壽豐鄉的景致。

冬暖夏涼蓋好厝

蓋房子用的「土角塊」，是用泥土和稻草加以攪拌而成的。農民先將泥土和稻草放在地上攪和好，然後再讓牛在上面踩，等泥土踩得均勻扎實了，就將軟泥挖起來，裝進俗稱「土角斗」的木框裡，然後再用腳踩，泥塊踩實後取出，一個一個分別排放，用木片或竹片間隔，避免互相沾黏，讓它自然乾燥，而泥塊乾了之後，就可以拿來蓋房子了。

土角厝的牆有兩種蓋法，一種較為簡陋，就是用石頭先砌好牆的基底，然後在基底上擺放預先釘好的長方形木框，再將泥土倒入木框內，用木臼將泥土拓實，這樣一塊一塊往上蓋，把牆壁直接做出來。

另一種就是使用曬好的泥磚砌牆，這算是比較高貴的建材，砌牆的時候要將一塊塊的泥磚排列好，一層層地往上疊，中間要抹上純泥漿或黏土當作接著劑，留下窗子和門的位置，牆壁建好後，架好大樑和椽木，上面再鋪竹片、瓦片、稻草或茅草，屋頂就完成了。



01早期台灣農村蓋房子多半使用竹子泥土等材料，以竹子所編成的牆，既通風又涼爽。
02土角厝的材料就是取之不盡的泥巴，現在農村裡偶爾還可見到珍貴的土角厝。



02

這種泥砌的土角厝具有冬暖夏涼的優點，缺點是最怕下雨和淹水，因為泥牆會慢慢被水溶解，所以防水工作很重要，不但基底要用石頭砌，牆面上最好還要蓋上稻草，以防雨水沖刷。有的人家比較講究，外牆的稻草一層一層蓋得像簑衣一樣，防水效果就更好了。

土角厝製作初體驗

一般在都市裡長大的孩子，距離土地太過遙遠，對於土角厝的認識也很有限。行之有年的貢寮水梯田復育計劃，除了提供認養的合夥人農事體驗機會外，還多了教人製造土角的新活動，適足讓都市孩子們大開眼界。

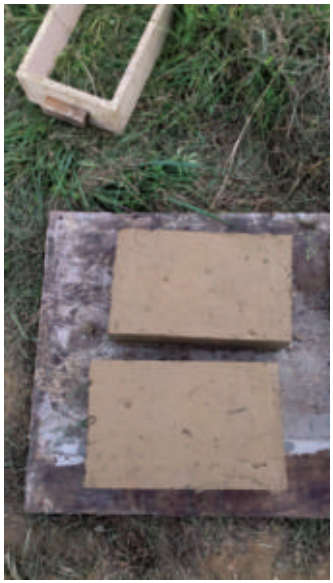
對許多從小在都市長大的「飼料雞」們來說，別說製作土角了，住過土角厝的大概也沒幾個，頂多只聽爺爺或父親那一代話過當年。趁著這個機會，家中曾養過三十多頭牛，世居於此的水梯田守護者之一，人稱蕭二哥的蕭春益，開授了土角製作課程，自然吸引了許多人慕名而來。

每位來到現場上課的貢寮水梯田合夥人，都有著極為相似之處，不只都認同利用水梯田進行生態保育的理念，也都期待能藉由參與農事的體驗機會，活動四肢，與土地、自然加深連結。因此，即便原先素昧平生，也都能彼此協助、關懷，即便太陽再毒辣，手腳再酸疼，也沒有人喊累或半途而廢。

砌在荒蕪心靈上的泥磚

蕭二哥從小就習得了製作土角厝工法，當他示範完畢，一聲令下後，學員們分頭行動：翻土的翻土，倒水





02

01土角厝有冬暖夏涼的優點，但最怕下雨淹水。
02泥土混合稻草，加以踩踏之後，放入土角斗裡，拓實後就成為一塊塊泥磚，再把它曬乾就可以蓋房子了。

的倒水，灑稻殼的灑稻殼，剩下的一大撥人，得要接力去踩土，讓這一落本來還不成型的田土，變得可以塑型的黏稠模樣。蕭二哥說，什麼時候才停呢？踩得腳底感覺像踩麻薯就對了。過程其實並不複雜，只不過都是需要花上時間的體力活。

緊接著，將板模放置妥當，填入剛剛大夥用腳處理過的泥土，土角的外形已經八九不離十了。手腳快的人，已經在一邊脫模了，還有餘裕笑說著，這可是起家的第一塊磚呢。再過一段時間，等到泥磚真正硬化後，蕭二哥就要拿它替換掉原先土角厝的舊磚，給老屋一些新的顏色。

在從前交通不便的貢寮山區，就地取材的土角，省卻了上下山搬運石塊的苦工，算是起過不小的貢獻。而每一位學員揮汗打造的第一塊磚，不只是為了砌在老宅簷下，更重要的是，要砌到每一個都市孩子荒蕪、無根的心靈上頭，在那裡築一個讓心安住的家，讓心裡頭有一塊和自然時常交相凝望之處。



小小魔豆，品味美好人生

文／賴黛玉、姜慧珍、盧家珍
攝影／黃基峰
圖片提供／彭偉翔、賴黛玉

阿美族語「迦納納」意指「小竹籃」，每年十月下旬，小竹籃裡會盛滿一串串紅寶石，在深秋的後山陽光下燦爛閃耀，經過烘培之後，這串紅色寶石就會成為深褐烏亮的咖啡。

台語的「土豆」意指「落花生」，每年十一月，埋在地裡的淺褐色寶藏也會被挖掘出來，不論是壯碩的黑金剛或小巧的九號花生，都受到人們的喜愛。

舞鶴咖啡，小竹籃裡的紅寶石

花蓮瑞穗的舞鶴台地，是阿美族的咖啡故鄉。舞鶴最早只有阿美族在此墾荒，日治時期，日本人成立「住田咖啡株式會社」在舞鶴大面積種植咖啡，提供二次世界大戰期間日軍供應南洋的軍需品，台灣光復後日人撤離，咖啡廠也隨之關閉。台地的作物變化是最快的，舞鶴在天鶴茶風



烘焙中的咖啡豆，正慢慢進入神奇的變身過程。



01

光數十年之後也開始思考新出路，於是把咖啡此古老產業重新包裝再出發，如今舞鶴台地不僅茶香四溢，更以「舞鶴咖啡」品牌，成為台灣新興咖啡產地。

吉林茶園的彭瑋翔就是想要打造自有咖啡品牌的農二代，他的家族經營紅茶事業，也從日治時期就栽種咖啡，他決定採取有機栽種，連化學肥料都不用。即使看過不少失敗又再接再厲的前例，面對咖啡樹染病、收成不佳，多少會氣餒。抱著研



01 咖啡樹上的紅寶石，由綠轉紅的成熟時間不一，因此採集的時間都得分次重覆進行。
02 咖啡園裡的阿翔，以有機栽種咖啡，希望打造自己的品牌。

究的心態，常挑燈討論哪個環節可以用什麼方式改善。春季枝頭開滿細白的咖啡花，初夏結出綠色果實，來到楓紅季節，咖啡外皮逐漸轉紅，宛如咖啡農雀躍心情。

阿翔常將紅通通的咖啡果實摘下，讓遊客直接吃，體驗「甜甜的咖啡」。咖啡採收期長達二個月，同樣全仰賴人工，果實不會同時紅透，農民得三天兩頭把園子全巡過。因此，豆子收成後繁複的處理作業，也得分次重覆進行，一直到烘豆、沖出香醇的咖啡，也經過不斷嘗試才能到位。

古坑、文化、咖啡香

西部的咖啡產區則以雲林古坑的華山地區最為知名，這幾年古坑被稱為咖啡的故鄉，每年在十一至十二月舉辦的咖啡節，是古坑人最重視的盛事，也注入了一股典雅清香的文化暖流。

古坑咖啡的種植歷史，也是從日治時代就開始了，而真正重新



發揚咖啡產業，則在九二一地震及土石流侵襲之後，當時，華山居民開始思考產業的未來走向，看著山區仍然存在的咖啡樹，因此決定讓塵封許久的古坑咖啡重現，適逢國內咖啡消費觀念已開，本土植栽的咖啡、優異而新鮮的烘焙得到認同，於是擦亮咖啡的招牌，成為華山產業的發展主軸。

最特別的是，除了氣候與地理環境適合咖啡生長，這兒的咖啡文化，最厲害的是出現了許多精通種植到品味咖啡文化的達人。達人高章書說，華山地區的咖啡為阿拉比卡種，因海拔較高，咖啡質地堅實、香氣濃郁，風味特別甘醇，這種的咖啡用虹吸式的煮法是最好喝的。而咖啡豆最佳飲用的時間，是從烘焙好的第一週到的二週時間是最新鮮的，最慢一個月為佳。一棵咖啡豆從去果、乾燥到烘焙，都要靠長時間累積的經驗和技術，咖啡達人會根據咖啡的特性，給予不同的處理方式，賦予咖啡新的生命。

因此，來華山一趟無須論劍，一聞咖啡香氣便能知曉咖啡的真正實力，品質優良的華山咖啡，除了先天的自然條件，加上後天的咖啡達人的技術，讓這一顆顆咖啡豆達到最佳的賞味口感。

當咖啡產業並不只是種咖啡樹、收成、賣出這麼簡單；因為這黑黑苦苦的小東西，對於現代人來說，可以是習慣、是流行、是品味哲理、也可以是生活藝術，愛好者甚至會耗上一整個午後時光，只為心中所堅持的那股氣味。當咖啡成為生活中自然的事，那食衣住行裡飄然出咖啡香氣，就成了必然之事了。



烘焙過的咖啡呈現深褐色的光澤，香氣迷人。



01

台灣九號，小巧玲瓏又討喜

而另一種不同於咖啡恬適心情的，則是本土味十足的花生了，閒來三五好友嗑花生喝啤酒，是鄉村和都市皆能見到的場景。

花生脆爽順口，且富含豐富的蛋白質、脂肪及磷質，故又被稱為「長壽果」，而台灣人則習慣稱它為「土豆」，土中如豆的珍珠。花生最適合的生長環境是含沙量高及水份陽光充足的氣候環境，而雲林縣的濁水溪、虎尾溪、北港溪等地，在出海口恰好具備鈣離子含量高的沙質土壤，因此在台灣三萬至五萬公頃的的花生栽培面積中，雲林縣就佔了七成，是國內花生最大的產地，其中元長鄉產量又佔雲林四成，可說是台灣花生的代表性產地，而熱鬧的北港不但有大面積的花生田，也是鄰近鄉鎮花生的集散地。

台灣生產的九號花生顯得小巧玲瓏，表面上的紋路淺而平整，是很受歡迎的品種之一。九號花生則一向都是兩個果仁相互依偎，因此又稱「鴛鴦豆」，它的果腰淺，殼薄仁飽，味甘氣香，是適合用作焙炒的小粒品種，無論是原味、蒜味或是鹽酥口味，都很受消費者歡迎。



黑金剛，泥土裡的黑金傳奇

黑金剛花生則是台灣特有的品種，它是從花生仁裏選取較深紫色的品種，加以改良栽培而成，相較於秀氣的台灣九號花生，黑金剛肥大飽滿，紋路清晰，剝開通常是四位黑美人排排站好。黑金剛的黑色種皮為一種花青素且油脂含量低，花青素為天然的抗氧化物，所以黑金剛花生的營養價值是一般花生的十倍之多。黑金剛花生栽培不易，需要有經驗的農民才能種植地出品質優良的產品，因此相對地顯得珍貴。

時值花生的採收季節，素有「黑金剛花生的故鄉」之稱的元長鄉，每戶農民都忙著曬花生。住在頂寮村的吳啟魯可說是其中的傳奇人物，他認真對待每一粒花生，每年兩期當令新鮮採收，以人工篩選出最好品質的

01台灣九號的外表小巧玲瓏，表面上的紋路較淺，通常只有兩粒果仁，也很討喜。
02黑金剛花生的外表肥大飽滿，紋路清晰，果仁色澤黑亮，是很不容栽培的品種。





01深坑老街上的手工花生糖，以傳統零食加上麥芽調味，總吸引許多人來看切糖工夫。
02宜蘭黑店的花生冰，口感豐富而有層次。
03雲林是花生的故鄉，處處看得到各種口味的花生。



03


01


02

花生，因此他所種植與挑選的黑金剛花生粒粒飽滿，口感爽脆，色澤黑亮，不經調味亦不含添加物，簡單烘炒過，就十分美味，也創造了「黑金傳奇」。

香濃的花生經過台灣人的巧手之後，還可以變身為花生糖、花生冰淇淋，一樣搶手。傳承至今已五十年的嘉義余順豐花生，堅持第一道手續是人工挑選，一排在此工作數十年的阿姨，以一秒一顆的速度挑選著一粒粒的花生，一天得挑選上萬顆花生，從中觀察每一顆花生的品質，確保每一粒花生完整無傷。

而深坑老街的郭金山花生糖，用傳統零食翠果子、麥芽糖，做成手工的花生糖，光是切糖工夫就很吸引人。而宜蘭黑店的花生冰，雖然看起來樸拙簡單，吃起來卻豐富而有層次。原來，喜愛花生，也有更多創意的方式呢！



老鷹顧米田

文、圖片提供／盧紀燁（N個創意到農村得獎作品）

東台灣的花蓮時序進入炙熱七月天，「透早」烈日強曬著飽滿稻穗，像極了幾千萬由粒結成串的金條，布滿在垂墜的稻子上，天氣大好！

鷹獵人又將棲台用力嵌入乾枯稻田，棲台上站著栗翅鷹，夾帶深邃霸氣之眼，瞬間，寂靜劃過稻田的每串稻米，這刻是屬於老鷹的土地正義與單獨領域，鳥禽見狀則逃之夭夭，這天是第一期米的最後驅趕穀鳥活動。



鷹獵屬於介入性防治法，也是生態性再利用的一環，讓土地回到原始的最初。



01

棕褐。寬容 220



03



02

01展翅的栗翅鷹，在成熟的稻田裡發揮了驅鳥的作用。
02盧紀燁以栗翅鷹驅趕稻田裡的鳥禽，減少毒害鳥類的後遺症。
03鷹獵人將棲台用力嵌入乾枯稻田，棲台上站著栗翅鷹。

毒害水鳥導致猛禽減少

遠方的稻農起得比老鷹還早，站在田裡評估稻穗飽滿程度，加上預測未來天氣候因素，正午炙日，稻農起身後，戴上斗笠走繞一圈稻田，決定就是今天要收割稻米，看似沒有計畫卻是充滿定數，評估極高峰的收成是幾十年經驗累積智慧傳承，恰好是在過年後插秧的一百一十天。

從小在農田裡長大，印象中從有稻田那刻起，農民應該與水雞、穀鳥、青蛙、大地的一切共享水田，直到五年前回鄉的那一年，看見插秧時，水雞慘遭毒害，誤食毒水雞的猛禽則不斷減少。收成前，稻田高架起捕鳥網，不分青紅皂白卡住每隻飛鳥的生命，剩地下枯竭屍骨、褪色羽毛。稻田的週期在插秧的前後變得平靜，但卻換來收成前後麻雀大軍來襲。低頭沉思才發現麻雀繁衍速度快，適應度高，而食物鏈頂端的猛禽鳥類減少了，一切大費周章的努力沒有達到目的，事與願違，結果與期望恰好背道而馳。

站在土地上的角度去看，不該去怪罪生產者或者消費制度，我們都希望要求農民不要毒害鳥類、不要使用捕鳥網、不要這個不要那個，重點是我們總得提出解決方法。為了這些小利潤，稻農已經

在田裡花招百出，辛苦了一期稻作的時間，總有我們想不到的創意，如：光碟片、鐵罐、反光帶、稻草人、模特兒（結果因為晚上太驚悚而被投訴後撤離），時間一久總是不具嚇阻效用，這些東西缺少了真實的追擊，也就是猛禽的天性。

養鷹驅鳥　守護稻田

回到鄉下養鷹驅鳥，以期達到守護稻田的目的，這件事情成本高但價值更高，這些是個開端，老鷹驅鳥的目的不是為了撲殺，更多是富有教育價值。回家鄉務農，在自己能力範圍內先作示範，建立農民生物防治的概念，進而提高產值。



01

讓消費者知道食用米的真正來源，讓生產者知道產量及獲利並不會減少，創造雙贏，更進一步是說服農民們減用農藥、無毒栽培。

常常有人會問我，一天抓了幾隻鳥啊？你這邊趕走了穀鳥不是飛去旁邊的農田嗎？我總會笑著說，時常抓不到，但這些水鳥總是嚇死了，有一段期間不再回來。驅逐穀鳥是我們現階段的責任，我們也期待有一天政府的資源介入，共同經



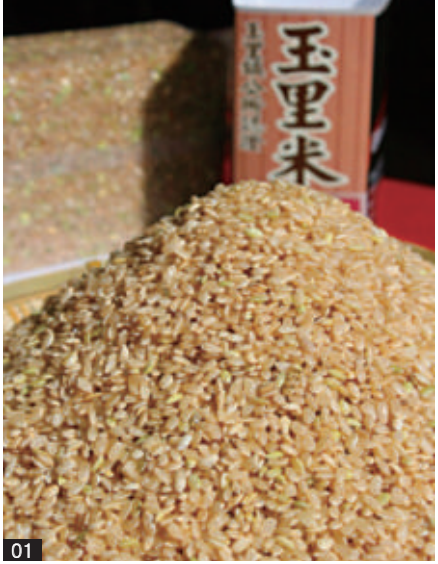
02



01農場為栗翅鷹製作了八張一套的鷹獵明信片，紀錄著土地上的最初，以及老農村裏的新希望，傳達生態鏈的正確觀念。

02有了老鷹的幫忙，田裡的稻穀也能歡喜收割。

01以生態防治辛苦收成的鷹獵米。
02販售鷹獵米的實體店面。



01

營棲地，有利於土地的永續發展。

回鄉最困難，一直都不是牽就著別人或者適應環境生活，而是面對自己總是在「改變」的過程，從慣行用藥改變方式讓農民少用藥到無藥甚至有機認證，過程裡面很辛苦，但總會看到成效，之後逐步實現願景。我們在自己能力範圍願意嘗試任何方法，這就是鷹獵米的開端，值得生產者、消費者與政府相關單位更多的省思。

鷹獵人與鷹獵米

最後，老鷹不是圈養，也不是放牧，更不是觀賞用，我們總會還給老鷹自由，利用其獵性驅逐穀鳥，鷹獵屬於介入性防治法也是生態性再利用的一環，讓土地回到原始的最初，雙腳踏入稻田的那刻，真誠對待土地，讓米田提高價值，利用實體店面及網路販售本期鷹獵米，還有八張一套的鷹獵明信片紀錄著土地上的最初，老農村裏的新希望。

故事結束後，如果大家提起鷹獵米，就想起一件事—農田裡不該出現毒鳥的場景！那就是我們的成功，也是最大的榮耀。接著我們還要在花蓮壽豐這塊土地上，寫下關於更多「壽豐印象」的故事。



01

鷹獵米小常識

一期米：東台灣的稻米插秧普遍來說一年可耕植兩期，第一期插秧日約為過年前後收成日約在六七月之間，第二期米會在第一期米收割後十天到三十天內插秧完畢，一般收成日期普遍為十到十二月之間居多。

水雞：泛指紅冠水雞、白腹秧雞、水鴨等等，它們都是水鳥，在插秧初期會啄咬稻苗或在稻田內遊戲，造成秧苗損壞，農民只得在稻田邊預留一些稻苗，以補足被牠們摧毀的稻苗，因此農民大多數非常討厭紅冠水雞。

穀鳥：就是指鴿子、麻雀等，通常在收成時，這些穀鳥會在田埂或者在稻穗上啄食稻穀，有時麻雀大軍來襲，稻米的產量會減少四分之一左右。

猛禽：一般泛指鷹類如雀鷹、黑翅鳶、大冠鷲、鳳頭蒼鷹等等，牠們都是鳥類的天敵。



最牛的農村生活，來去鄉下住一晚

文、圖片提供／曹民蓓（N個創意到農村得獎作品）

「務農會賺錢嗎？」許多好朋友常這樣問我，為什麼他們會這樣問我？

純樸的田庄所在裡，有一個不忘本的傳統農家，「耕牛、犁田」秉持自然農法—后里月眉「田庄所在　耕牛園」體驗農村，來去鄉下住一晚。



七年級的牛妹曹民蓓和家裡十七頭蠻牛，打造了最牛的農村生活，吸引大家來鄉下體驗田庄所在。





01精緻農業學系畢業的曹民蓓，雖為七年級生，生長在傳統農家，從田間農務到地方文化，都深刻親身經歷。

02牛爸爸帶著小朋友種菜、採果，親自下田，深入農村鮮視界。

七年級牛妹打造夢想農莊

「從事有規劃的農業，不但有錢途，更有成就感」這是一路走來，我的經驗與經歷。我是七十六年次女農夫，遊客都叫我「牛妹」，精緻農業學系畢業，雖為七年級生，生長在傳統農家，從田間農務到地方文化，都深刻親身經歷，「田庄所在　耕牛園」是我一手策劃、造就的夢想農莊。

當然，一個人沒有很大的力量，我有一對農夫達人「父母」齊力耕耘，由我包裝、行銷、策畫以及執行。家鄉是個純樸農村，村內百分之九十五均是葡萄農，家裡世代務農，世代都是「養牛囝仔」，從小跟著父母務農，是道地土生土長的「田庄囝仔」。秉持著「熱愛農村的心」立志將這份樸實的農村樂傳遞分享出去，讓更多人享受到田庄囝仔的樂活。

傳統農家思維「產業世代相傳」，兒子必繼承並傳承祖先留下的產業，但我們家卻是五個女兒，爸爸常說「後繼無人」，身為大女兒的我常想：「難道女生就無法從農嗎？」記得大學毅然選讀農業時，朋友總笑我「正統高中生讀農？笑死人！」但我



覺得很有意思，我有我的理想與堅持。以現有的產業、農地，加上父親專業技術指導，將傳統產業結合地方文化營造出更具特色的休閒農村，並達到傳承及永續精神，身為長女讓我更具使命感。

在傳統農業的危機中找轉機

早期月眉是個窮苦村莊，整座山都種甘蔗，流傳句台灣諺語：「嫁去月眉山，無死也黑乾」，生活困苦年輕人要娶老婆相當困難，沒有人敢嫁到月眉，直到一九五三年菸酒公賣局引進釀酒葡萄栽培，葡萄產業改善了農村經濟生活，一九九六年外國菸酒開放進口後，公賣局結束與農民收購葡萄的契

約，更協助果農砍除釀酒葡萄，農村產業面臨極大危機。

四十多年的傳統產業，剷除的不只是果樹，更是產業傳承的歷史，我認為「危機就是轉機，砍除不如轉型」，「難道釀酒葡萄僅能當製酒原料？」秉持著傳承及轉型的精神，我仍堅持專於葡萄栽培，不論氣候、地形，我們有著利於葡萄生長的天然優勢，將現有產業更精緻化管理，發揮作物潛在魅力。

獨具香氣的金香葡萄，不但可以是餐桌上料理佐料，更能當鮮食享用，顛覆傳統觀念，農產多樣化。以專業葡萄栽種技術，將部分轉植為高品質「鮮食品種」（巨峰、蜜紅），並結合休閒推廣農村採果、自產自銷，採自然農法草生栽培，葡萄園下放牧式飼養雞、鴨、牛，動植物共生達永續及生態平衡。大學畢業專題以此葡萄產業實例，榮獲第一名，在產業轉型上得到極大的肯定與支持，使我更積極將產業結合文化「推廣農村、再生農村」。

秉持著不忘本的精神「回鄉從農」，至今仍務農養牛，堅持採自然農法，以傳統農耕式種植，我有十七頭蠻牛家人，雖是女孩，牽牛犁田、鋤頭下田，樣樣



02



01

01耕牛園提供人們體驗早期農村生活婚嫁活動。

02耕牛園裡有十七頭牛，至今仍務農養牛，採自然農法，而這些牛也成了園區最受歡迎的動物。

難不倒我，這些都是從小跟著家人一步一腳印「做過來」的，「上面種葡萄下面種蔬菜」人家說農村經濟奇蹟，我說：「是硬拚過來的」。農村人口逐漸老化，農民有專業的栽培技術卻不知如何與現代接軌，產業轉型成為現代農村必要課題。

到農村體驗最牛的生活

月眉庄有葡萄酒鄉美稱外，還有千年神木及百年觀光糖廠，更有知名的大型遊樂園，他們不但是「我們村民」更帶來人潮，但旅人往往只是路過，而不識這典型傳統農村。以推廣、分享農村樂的心態，將「葡萄產業、







01

耕牛文化」結合地方特色、觀光休閒，轉型為「農村民宿」，來去鄉下住一晚，旅行之餘更能深入體驗農村，享受農村晨曦，讓更多朋友認識我的農村「月眉」。

秉持著「體驗農村、推廣在地文化」的理念經營農村民宿，旅人就是我的家人，種菜、採果、農耕親自帶領下田，深入我的農村鮮視界。以最傳統懷舊的方式讓旅人更深刻難忘的體驗農村，「坐牛車遊農村」乘著阿公年代的BMW穿梭鄉間，每天每趟路線均不同，走到哪玩到哪，分享地方文化、牛的諺語、農村新鮮事，體驗牧童餵牛、駕牛車，「五感體驗」以傳統牛車帶領實際走入村莊，享受農村特有人情味洗禮，是最傳統、最有創意，更是最令旅人難忘的農村鮮體驗。

傳統慣行農法，我常想：「一定要施農藥才有得收成嗎？」抱著懷疑與突破的心，異想



02

01連續劇前來耕牛園拍攝取景。
02以傳統牛車實際走入村莊，享受農村特有人情味。
03小朋友實際下田體驗耕種的辛苦與成就感。



02

天開獨創「開心農場真實版」，秉持自然農法耕種，跟著大自然作息去作息，利用生物防治法減低病蟲害。徒手用鋤頭整了近三十塊小畝田，開放認養，不僅讓遊客有機會下田體驗播種，享受豐收，嘗到親手種的無毒蔬菜，更傳授他們「無毒蔬菜種植撇步」。阿嬤笑說：「真的會有人來種菜嗎？」早晨，遊客起床不是先到廚房用餐，而是興奮下田灌溉，看到這一幕，我想我成功了！

八年來，那份「田庄囝仔」推廣農村的熱忱，從未倦怠！「來去鄉下住一晚・免費體驗農村」採果種菜、犁田坐牛車，分享農村樂，享受一步一腳印的成就感，每一個歡笑都是我的動力。不論是農產品還是農村風情，只要結合地方產業、人文特色，加以包裝、行銷，農產品不單只是安全無毒，農村不單只是純樸自然，背後更有一段感動人心的故事，莫忘初衷。



陶土的樂活世界

文／林宛滎、姜慧珍、薛展汾
攝影／阮臆菁、吳東峻、薛展汾
圖片提供／白雞山家庭美術館

習慣踩在泥土上的農夫，一旦將濕軟的泥置於手中把玩，會形塑出什麼模樣？那本是滋養植物的媒介，可能從祖父、甚至更早以前就留下的土地，前人走過無數回，讓子嗣得以綿延的食糧或經濟的倚靠。

在人們的手裡，泥土突然不再只是簡單的泥土，它已化作藝術形態，滋養著生命更深邃的層次。

東鳩窯的「陶」氣父子

台九線縱谷南段，過了台東關山之後，稻田逐漸被釋迦園取代，台東卑南鄉美農社區是臺灣主要釋迦產地，「斑鳩」屬於其中一個聚落，因為國宴的釋迦冰聲名大噪。順著斑鳩冰品的休息站往上走，東鳩窯位在小丘陵的半山腰，一位像工人的大叔坐在火爐前，他的皮膚黝黑，分不清是日曬還是被爐火烤黑的，不笑的時候，感覺隨時都會飆罵。



東鳩窯是一座柴燒窯，窯體本身就是一件工藝品。



不過，陳民富只要一開口，如珠妙語立刻顯出莊稼人特有的幽默，和霸氣的外形，判若兩人。柴燒窯當初是為了駐村藝術家打造，期望開創斑鳩另一番產業，陳民富慨然提供場地，聘請屏東的砌磚師傅完成，窯體本身就是一件工藝品。兒子陳信价跟著玩起泥土，十三歲就燒出人生第一件陶藝作品。一年後，駐村創作計畫因故終止，這座窯由陳民富買下。

在經濟不很優渥的情況，咬牙買下柴燒窯，「完全是為了兒子！」陳民富說，自己只是個農夫，種釋迦和造林，一輩子和泥





陳民富本是莊稼人，因為兒子陳信价具有陶藝天份，因而買下了窯，沒想到後來也投入陶藝創作，還成立了一間工作室展示兒子和自己的作品。



土在一起，卻沒想過有朝一日將彼此的關係拉得如此近。他和泥土，以及父子之間，透過柴燒窯的淬煉產生微妙的變化。

因緣際會，陳民富拜陶藝大師簡銘炤為師，展開他的陶藝創作之路。柴燒有非常多不確定因素，常發生無可預期的「窯變」。陳民富像著了魔，全副精力都投注在東鳩窯，台東盛夏的炎熱，與攝氏一千度以上的爐火對峙，冷冽寒冬的夜晚，唯有陳民富計數著窯內溫度，添柴或減火，只為一次完美的出窯。

欣賞陳信价拉胚則是高檔的視覺饗宴，無聲的音符隨轆轤轉動流瀉，那是打從心底湧出的曲調，以陶的形體演奏。或許澎湃激昂，或如梵音裊裊，百轉千迴。然而，總得要經過三天三夜窯火紋身，再三天三夜降溫之後，才能識得曲子全貌。陳信价的臉龐永遠掛著泥巴或煤灰，學陶的





01

01唐鴉是國內少見以淤泥做陶的藝術家。
02唐鴉將創作的陶器陳列在自己的家庭美術館中。
03以淤泥做的陶器孔隙較大，保水又透氣，因此很適合作為蘭花及苔蘚等植物生長的介質。

日子艱辛，青春期少年家愛玩是天性，他卻要靜心坐在工作檯前，忍受沈默與耐性考驗。

雖然父子的創作以生活器物為主，陳信价在外型上融入巧思，陳民富則在窯火掌握到達爐火純青的境界，合作無間的完美組合，東鳩窯的名氣開始打響。幾年前，陳民富將釋迦園改種有機咖啡，推出自家陶杯和咖啡的組合，陳信价也推薦用他的陶杯搭配在地紅烏龍，充分感受茶韻和陶土，來自大地樸拙的甘美。

用淤泥做陶的唐鴉

另一位大隱隱於三峽市的唐鴉，是位非主流的藝術怪咖，曾於鶯歌學陶的他，也在白雞山的宅院裡砌了一座窯，對他而言，窯就像母親的子宮一般，一團團的泥巴，以不同的姿態，在窯內浴火重生，而唐鴉就像個焦急興奮的父親，迫不及待迎接自己的孩子來到這個世界。做陶多年的他，常常在思考著—有什麼材質做出來的東西是可以真正回歸土地？

這個問題在幾年前終於找到了答案！在台灣，每年颱風雨季的沖刷，便產生滾滾的土石淤泥。二〇〇六年，唐鴉在工研院的邀請下，開始研究



02

水庫淤泥，沒想到這些人類造成的災難，竟有了「點泥成金」的轉變，而唐鴉也成為國內第一位使用淤泥來創作的藝術家。

家中天花板上一個個僅以細線垂掛的蛹。蝶蛹的製作過程藏著唐鴉對環境友善的隱喻：取材於石門水庫的淤泥，以一千度節能的低溫燒製，炫目的蝶蛹象徵生命的重生，也反映出生態的純淨。



03



莫拉克颱風後，唐鴻揉合災區的土石淤泥、石門水庫淤泥及陶土，捏塑成八百八十八件「祈福」系列作品。



唐鴉將淤泥燒製成石頭的形狀，由於它既保水又透氣，沒有多久，可愛的青苔就為它蓋上一層綠毯，連蘭花也可以在上面恣意伸展，原本褐黑色的淤泥石塊，自己畫出了一幅美麗的風景。

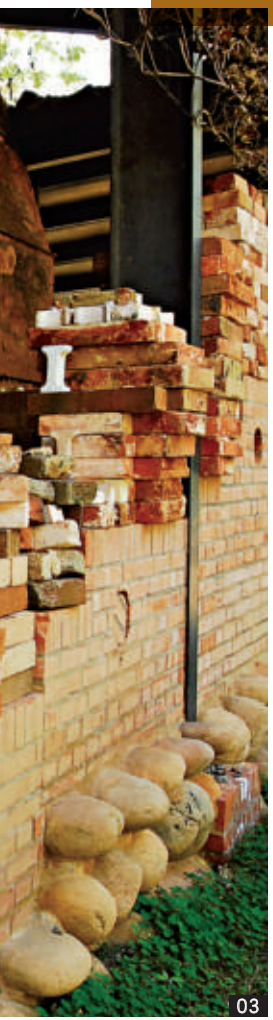
陰霾的天空降下雷陣雨，唐鴉說，他喜歡將淤泥作品留在院子裡日曬雨淋，欣賞各種生物自由介入，長出相互依存的生態系統。不論是雨後讓鳥兒們沐浴戲水的陶罐，或是被青苔寄生的泥娃娃，都是唐鴉、大自然和光陰的共同創作。

莫拉克颱風後，唐鴉耗費近十個月，揉合災區的土石淤泥、石門水庫淤泥及陶土，捏塑而成八百八十八件「祈福」系列作品，看著小沙彌泥偶聳起圓圓的肩膀，頭深深地垂著，拱著的雙手舉在額前，格外能感受到唐鴉的虔誠心意。

01簡單的料理放在質樸的陶盤中，顯得更有禪意。
02在華陶窯，陶盤不只是盛裝的器皿，還是生活中最好的點綴。
03華陶窯結合相思木柴燒、苗栗陶土、傳統窯燒等特點，製作出獨特的陶器。


02


01


03

華陶窯的相思木柴燒禪意

一九八〇年代，當時台灣的傳統窯場紛紛轉型，然而華陶窯卻繼續發展苗栗地區獨特的「登窯」，運用紅磚、瓦片以及大自然的鬼斧神工，處處都帶著禪意的華陶窯，用手觸摸就能感覺柴燒陶的溫潤和土地間的協調。

華陶窯結合相思木柴燒、苗栗陶土、傳統窯燒等特點製作出獨特的陶器，燒製的過程需時七天七夜，當窯室溫度到達相思木灰燼的熔點一千兩百五十度時，即形成了自然的灰釉，此時落灰覆著於坏體表面，使作品呈現出溫潤、粗獷的一面。

隨著秋天的來臨，俯瞰苗栗苑裡鄉一片綠色平原，隱居山邊的華陶窯遍植相思木的坡邊小路引領著訪客漫步，用紅磚砌成的傳統門廊似乎通往著另一處

世外「陶」源；牆上懸掛著帶有裂痕的陶盤，它不規則的外型說明了傳統柴燒的艱辛歷程，需要不停加入柴火以維持一定的溫度高低，那樣延續數天的激昂情緒是外人無法意會的。磚造的階梯旁花草還保留著最清新的模樣，擺放作品的廳堂前各吊著一座鐘和鼓，敲響每天清晨和黃昏的時刻。

倚著木窗邊的鐵壺在燒盡的柴火上顯的格外溫暖，一不注意就會忽略的陶椅，經過柴燒的不定性讓陶椅表面觸摸起來更加有存在感，再用充滿古意的清酒壺倒一杯酒，望著窗外的景色，眼前景致和寧靜自然融合在一起，這樣悠然自得的感覺久違了。





苦與甜的大地色彩

文／陶依玟
圖片提供／嘉義縣阿里山鄉打手機鄒有機農業發展協會、太平社區發展協會、豐山村

大地色，是讓人安心的色調，大地孕育出的奇蹟，是給在這塊土地努力的人們，充滿祝福的禮物，走進阿里山的旅人們，在欣賞高山青澗水藍的美景之餘，請放慢腳步，聆聽這屬於苦與甜的心動！

山泉灌溉，顆顆珍貴的苦茶籽

每年十月，山裡的氣候溫差極度變化，白天還有著炙熱的日頭，晚上卻又不時得蓋眠被入睡，新美村山坡上，野生油茶樹的苦茶籽菁菓一顆顆冒出了頭，「油茶樹每年在九月到十一月間開花，只採收一次，每二點五至三公斤左右的茶籽才能榨出一公斤，著實顆顆珍貴，滴滴難



野生油茶樹的苦茶子菁果，是原住民部落汗滴禾下鋤的心血。



01

01新美部落種植油茶樹的面積廣大，生產的苦茶油也是最天然的。
02每到採收時節，就可以看到族人在陽光下揀選苦茶籽的情景。


02

得啊！在部落致力推行自然農法的新美村Ｄａｓｏｃｉ鄒（打手機鄒）有機農業發展協會成員，在介紹之餘，還不忘一路採摘，她捧在手裡的，不止是大自然賜與的好果，還是族人揮汗種植的心血。

山美、新美、茶山，是嘉義縣阿里山鄉南三村原住民部落，南三村都有苦茶樹，但以新美村的種植面積最大，生產的冷壓苦茶油，是從種植端就開始以自然農法追求天然ㄟ尚好，因為完全手作生產，數量有限，往往在十一月至翌年過年間的產銷製作時期早早就被搶購一空。

「同樣一種作物，隨著氣候氣溫緯度的不同，而且我們這裡是用山泉水灌溉，種出來的味道當然不一樣！」新美村農業發展協會的成員，都以自然農法耕作，族人會去找牧草、鬼針草和豆科植物殘梗來作覆蓋，成為上好的天然肥料，在油茶樹成長過程中也是以辣椒水等天然方式來除蟲，耕地只做雜草管理。

採好的新茶籽菁菓先行陰乾讓其自行烈開或是日曬使其裂開，再將苦茶籽外殼脫去，靠人工揀選掉不良品，並以低溫冷壓處理及熱壓處理兩種方式，保存油脂天然養分。

十一月新美村會舉辦「苦茶油節」活動，也運用苦茶泥，製成



01

手工皂，「以前都會把苦茶泥丟掉，我覺得好可惜」，苦茶泥成分與苦茶油不相上下，用過苦茶泥手工皂的朋友們都覺得很滋潤，也因此在苦茶油之外，創造出部落的另一項特色商品。

八八風災後，愈來愈多族人認同無毒種植的理念，並紛紛加入，不一昧追求大面積耕作經濟效果，重視的是土地的承受力，落實環保概念，他們感恩大地，大地也將賜與他們滿囊的收穫。

烏龍茶籽成爲重生的力量

在大阿里山區，天然尚好的的好油，還有今年榮獲嘉義縣政府首屆金牌社區金牌獎的梅山鄉太平村「烏龍茶籽油」，十月份也獲得了「北緯23.5度的幸福・嘉義禮好」認證。烏龍茶樹生長在位於一千公尺的高海拔地區，太平村因為溼度、霧氣足夠，早晚溫差大，因此高山茶聞名全台，烏龍茶籽油採自優質茶園的烏龍茶樹種籽提煉成純植物性茶油，是天然的高級食用油，營養價值高，氣味芳香。

而茶仔油和苦茶油有何區別呢？太平社區發展協會總幹事王明芳說，苦茶油是苦茶籽加工而成。茶籽油是一般茶葉上結成的籽加工而

成，所以兩者成分上是截然不同。「記得老祖母那個時代，常見她們用木梳沾點茶油，把那長長的頭髮梳通，結一個髮髻呢！」

不論苦茶油或茶籽油，都是涓滴精純，「茶籽油是我們日常飲用茶的茶樹，在每年在九月到十一月間會開花結果，以其籽收集晒乾榨油，油顏色較深味道比苦茶油濃郁，因為每年只開一次花，所以茶籽也只能一年採收一次，十來公斤的茶籽才只能生產出一瓶小小的茶籽油。」

王明芳原本在山上做茶園和民宿的複合式經營，結果一場八八水災，讓他損失慘重，遷居到山下的永久屋日安社區。後來在政府輔導下有了假日市集，他也擔起日安假日市集長這個重責大任，王明芳把烏龍茶籽油拿出來賣，口碑不錯，鼓勵他回到山上，積極投入社區營造和產業輔導工作，他說，八八水災雖然不幸成為受災戶，但也受到好多人的幫忙，希望以自己的力量，讓更多人擁有美好的家園和收入無虞的生活。

承傳古法手工熬煮的甜蜜蔗糖

一個大鐵鍋，裡面有濃稠的瓊漿玉液，村民拿著大勺，守在一旁不停的翻攪，在蔗糖產季走進豐山村，感覺吸到的空氣都透著甜味呢！



02

01烏龍茶籽即是茶樹上所結的籽，一年只能採收一次。
02阿里山豐山村的蔗糖，造型樸拙，是以手工古法熬煮而成。



豐山村是阿里山鄉較偏遠的村落，豐山村平均海拔八百公尺，因為地形為盆地，也被稱為「石鼓盤」。早期交通不便，食衣住行所需，村民樣樣都得自己張羅，每年的春節前，是高山甘蔗的採收期，放眼望去盡是蔗田，豐山村幾乎家家戶戶起灶製糖，村民沿用世代的傳統手法，以慢火熬製香味濃郁的原生種蔗糖，成為當地產業的一大特色。

「吃看看，這是剛煮好在晾乾的新鮮蔗糖喔」，甜而不膩的滋味，還帶著剛出鍋的溫潤，忍不住讓人一口接一口的貪食著。豐山村民沿用世代相傳的製糖手法，先榨取甘蔗原汁後，倒入灶鍋熬上四個小時，期間必須不停攪拌，以防止蔗汁燒焦，還要



大鍋的甘蔗原汁，以柴燒熬煮四小時後，倒入鐵盤中，冷卻後切塊包裝，就是風味十足的蔗糖。

撈除浮在上層的雜沫，等水份完全蒸發、蔗汁達到一定的黏稠程度時，再倒入預先備好的容器冷卻風乾。四小時目不轉睛的守在大鍋旁，累了也許會換人顧，但這份手作的堅持，著實讓人感動。

豐山蔗糖純度高，百分之百香純，可做為食用糖，也可當零食食用，夏天佐以冰涼的愛玉子和山粉圓食用，味道更是一絕。由於天然蔗糖產量少，這兩年村民引進台糖甘蔗品種，以提高產量，來因應多元的市場需求。在現代人風行養生熱潮的推波助瀾下，手工蔗糖已成為豐山村冬季最大宗的經濟作物，家戶炊煙裊裊，成為當地特有的景致。

豐山村村民卻沿用世代相傳的製糖手法，以甘蔗原汁煉糖，這種不含任何添加物、純度百分之百的蔗糖，也就是民間俗稱的「黑糖」，口感濃郁香甜，品質和口味都凌駕坊間相當流行、價格卻居高不下的日本黑糖。

目前，豐山村產製的有手工蔗糖，有條狀、塊狀、結晶狀和粉狀等多款包裝，口味上也有原味和薑汁供人選擇，有些業者還維持用傳統柴火為火源，柴燒熬煮的蔗糖，嚐一口，絕對可以吃到那充滿製糖人家，用心和情感傳遞的甜蜜喔！

黑白。趣味

黑白。趣味

灰、白、黑
這三種看似不易在農村中出現的色彩，
其實出乎意料地頻繁跳動在人們的眼裡，
製作鹽、豆腐與醬油是不同的傳統，
還有來自離島的古老魚汛，
以及鮮蚵帶給台灣人的美食意象，
原來，農村裡的灰、白、黑竟是如此的有趣。

醬油與黑豆將軍的傳奇

民以食為天，廚房裡頭的「柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」，是生活中不可或缺的調味與基本食材。從廚房的七件寶開啟了台灣各地特色的純樸真實的古早味。

文／陳俐君
攝影／顏國仰
圖片提供／蔡財興







種麴與黑豆能產生絲絲入扣的菌絲，再把種麴原料放進手工製作的陶甕缸裡，發酵四到六個月，就可收穫開甕。

樸實百年商號，古早味釀造歷久彌新

醬油不是油，卻稱醬油，是因為豆類經由釀造後，光澤烏黑渾厚，質地如油脂般的柔順濃郁。

源於合歡山武嶺的濁水溪，流經了台灣中部的雲林縣西螺鎮，為這座醬油大鎮造就了得天獨厚的自然條件，濁水溪的合宜水質，以及位於一年四季都有充足陽光日照的亞熱帶地理位置，天時地利再加上手工釀造的古早手法，匠與醬就完美結合了。

純天然釀造的醬油需要十幾道工法釀造，過程包含了黑豆的清洗及烹煮，等冷卻之後加入種麴，每家醬油商號都擁有獨門家傳不



02



01

01黑豆的豆莢，裡面藏著一粒粒黑豆。
02西螺曾是黑豆的故鄉，近年來在地方人士努力下，一度消失的台灣本土黑豆又復育重現江湖了。

外流的種麴配方。拌鹽請豆入甕之前得先做個日光浴加溫，讓種麴與黑豆能產生絲絲入扣的菌絲，再把種麴原料放進手工製作的陶甕缸裡，善其事必得利其器，連醬油的陶甕缸，都有專門的師父幫忙這些老商號手工打造。

經過四到六個月以上的製程發酵，再來就是收穫開甕了，每次開甕缸黑豆醬油的香氣撲鼻而來，辛苦努力就是為了這時刻的心滿意足，多道工法加上長時間醞釀，讓富含了胺基酸、醣類、有機酸以及多種維生素和礦物質的醬油，成為「柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」中的「黑金」，醬油點滴都彌足珍貴。

西螺鎮醬油興盛之時，多達二十幾家的商號林立，可謂台灣醬油的故鄉，一直





到現在的丸莊醬油、大同醬油、瑞春醬油等三大商號，都有百年以上的釀造歷史。買賣醬油的方式從百年前的挑扁擔沿街讓人「打醬油」（零售的方式，秤斤論兩賣）到現在結合多元化行銷方式的商品販售，求新求變之間，古早不意味老舊，創新不失去傳統，感謝那些古早味兒仍存在著，讓人回味無窮的「豆油」香。

釀造的老師傅都了解，真正的醬油，嚐來的是鹹香回甘，不會死鹹，香氣則是帶有馥郁的黑豆味道；真正的醬油，是經得起長煮久燉的料理方式。流傳千年的好味道，經得起時間考驗，真黑金不怕火煉，而醬油這平實的滋味，也是記憶中最深刻的回味。

濁水潺潺流千里，西螺黑豆甲天下

西螺所在的地理位置如西螺人所說的「水頭風尾」，說明西螺位於濁水溪的上游端，土壤吸附了最佳的水質與養分，種植作物最害怕的吹風，西螺又可以避開，讓西螺鎮成為黑豆的故鄉，往年的西螺醬





01西螺的老醬油廠十分講究製程，連醬油的陶甕缸都有專門的師父幫忙手工打造。
02製麴的過程十分重要，每家醬油廠都有自己的祖傳配方。



01

01黑豆在釀造之前，必須先經過太陽的曝曬。
02不老將軍蔡財興站在黑豆田裡，矢志復育西螺黑豆文化，要讓大家嚐到屬於台灣的豆油香。

油是真正使用台灣本土生產的黑豆釀造，曾幾何時，政經變遷與關稅貿易的影響，進口黑豆逐漸取代了台灣黑豆，一度讓台灣豆類的種植消失。

生於斯，長於此，熱愛故鄉的憨情，讓住在西螺快五十年的蔡財興，從汽車精品的生意移情別戀到西螺黑豆的推廣種植上，開啟了黑豆復興運動，過著靠天吃飯的農產生活，為的就是不想讓大家吃進口的豆類或者是基因改造的糧食。外人看來是一股不叫好又不叫座的傻勁，但卻是想讓台灣農業能有另一番嶄新發展的堅毅，台灣擁有得天獨厚的農業發展條件，透過技術改造與交流創新，台灣的農民一定能

種出比進口糧食優良的農作物。

蔡財興不願看到大家因為貪圖進口黑豆的便宜價格，卻失去了西螺的特有農業產銷文化。因此從黑豆農民到醬油釀造業者，無一不經過蔡財興的多方遊說，他更帶領比自己歲數還要年長的一群黑豆農民，開始種植非基因改造的黑豆，從復育初期一百多噸的產量到現今的有八百多噸的產量，逐漸讓正港西螺黑豆醬油重出江湖。

傳承古早種植黑豆的技法與智慧

入秋微涼的白露，蔡財興表示，二十四節氣中的白露前後，正是種植黑豆最好的時刻，氣候溫度與雨量濕度的相對條件符合，適合黑豆發芽生長，一直到年底的十二月中，差不多是冬至之前可以採收，然後經過太陽「曝豆仔」的日光浴之後，就可以提供給西螺鎮上的醬油商號做為釀造的原料。

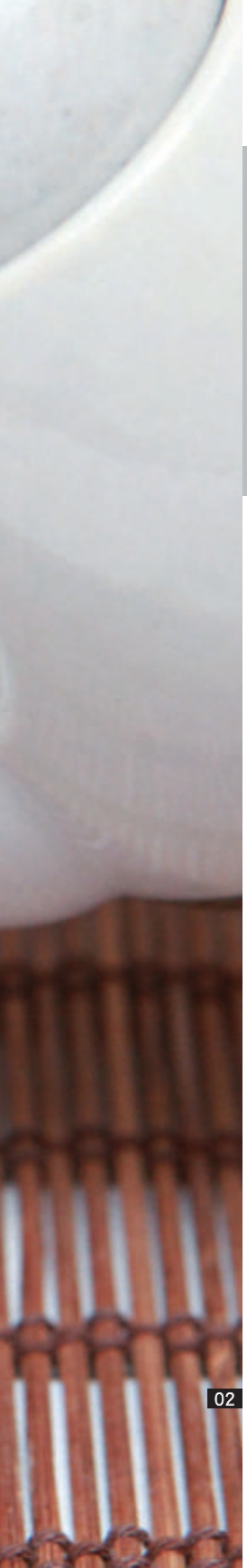


02

01由本土黑豆釀造的醬油。
02醬油平實的滋味，經得起時間考驗，也是記憶中最深刻的回味。



01


02

如果手腳太慢，偷懶個幾天，就算種了也會沒有收成，西螺的古早俗諺「白露後，收無豆」，農夫的老經驗、靠天吃飯的傳統，除口耳相傳之外，也把工藝技法與智慧傳承。

西螺黑豆推手的蔡財興秉持「地產地銷」，以當地生產當地消費的減碳環保概念，一連串的產製過程都親力親為，自己種植西螺黑豆，製作將軍牌的黑豆醬油，踏實辛苦地付出，最終的甜美果實，就是能讓自己以及大家嚐上一口那屬於台灣特有的豆油香味。

只要來西螺觀光遊玩，都能帶上一瓶真正西螺黑豆血統的醬油當作伴手紀念品，那就是身為西螺人掛保證的驕傲，家鄉的古早味因為時代的進步是越陳越香，那種傳承精神，證明新與舊共存著而不衝突。

從黑豆的門外漢到現在的達人推手，蔡財興有感之餘自創了首打油詩「西螺豆油通人知，名聲透進各府內；黑豆以前大陸栽，現今自栽自種自己來。」娓述道來復興黑豆的心路歷程，透過這點滴的豆油，喚起大家關愛故鄉的情感，也重新連結起人與土地的關係。





樸實認眞的豆香好味道

文／陶依玟　攝影／吳東俊、黃基峰

一陣微風吹來，那晾在長棍上的片片黃色薄紗，隨風弄舞著裙擺搖搖的媚態，空氣中那股迎風而來的豆香味兒，醉心啊！

豆皮和豆腐，是許多人的最愛，不論是放入火鍋熱煮，還是香煎、涼拌，都滿足了老饕的胃。它們是平凡中卻帶著雋永好滋味的平民美食，味蕾會誠實的告訴你，好的豆皮和豆腐非常軟嫩、入口即化，且滿溢豆香，雖然停留在舌頭上只有短短三秒鐘，卻是良心店家十年功夫的堅持。而手工做出來的豆皮和豆腐，還充滿著師傅堅持傳承古法、讓消費者吃到樸實好味道的濃濃心意。



花蓮羅山村以泥火山的水來製豆腐，水質中含有大量的碳酸鈣，可凝固豆漿中的豆蛋白，做出的豆腐口感紮實綿密。



01



01

01用非基因改造的黃豆所磨出的豆漿，必須經過濾渣攪拌炊煮，來到羅山有機村的遊客，也有機會親自體驗攪拌的樂趣。
02豆漿加入泥火山鹵水，就會凝結成灰白色的豆腐了。

自己做一回好豆腐—羅山有機村泥火山豆腐

追逐那純濃的豆香味兒，花蓮羅山有機村亦是必造訪聖地。這兒還保有著鄰里間雞犬相問的那份古樸環境。位於花東縱谷的南端東面緊靠海岸山脈，北面以九岸溪床與鄰村竹田村分界，南以螺仔溪南岸石牌村接壤，西與秀姑巒河床與明里村分界；由於有天然的屏障，使自然生態環境得以維持，加以海岸山脈提供了充沛而純淨的水源，使全村的農業灌溉用水不虞匱乏，且能確保不受污染，又因屬於海岸山脈火成岩土系，土壤質地優良且肥沃，充分具備了從事有機農業生產的先決條件。

農委會花蓮區農業改良場從二〇〇二年起，在羅山村進行有機村可行性調查評估，認為該村具有全面發展有機農業的潛力，並經過在地的行政、農業機構及村民的認同，組成有機農業之發展委員會，建構了全國第一個有機農業村。

羅山有機村有個特產，就是泥火山豆腐，這是利用當地地質的天賜禮物，以泥火山的水來製豆腐，因為水質中含有大量的碳酸鈣，可凝固豆漿中的豆蛋白，加上本地栽種的有機非基因改造黃豆，做出的豆腐口感紮實綿密。

來羅山村，可以體驗自己做一回豆腐，古人可是用手推石磨來磨豆漿的，羅山村的農莊還延續著這個傳統，隨著石磨的轉動，金黃的豆子就變成濃白的豆漿，從石磨的縫隙中緩緩流出，然後經過濾渣攪拌炊煮，加入泥火山鹵水，就會凝結成灰白色的豆腐了。在這兒，大人可以回憶兒時，小朋友則可以了解平常吃的豆漿和豆腐是怎麼來的，還可以紅燒、涼拌、香煎，痛痛快快的吃豆腐大餐。


01


02



01羅山村可以體驗做豆腐，古人以手推石磨來磨豆漿，羅山村現在還延續著這個傳統。
02大池豆皮店堅持用木柴燒煮豆漿，等降溫時表面凝結成薄膜，將薄膜撈起來，一片片攤在長桿上等晾乾。

鄉道間的手作小農—大池豆皮店

說起台東池上，大家首先想到的應該是盛名遠播的池上米，其實池上還有一家讓豆皮愛好者心嚮往之的「大池豆皮店」，店內的豆漿、豆花、豆包和豆皮，是近悅遠來的必吃美食。

手作和機器做最大的不同，就是人的雙手是有溫度的，不論是老夫妻那雙佈滿老繭的雙手，還是年輕女兒疼惜年邁父母、甘願讓纖纖玉手變租憾的孝心，那份心手相連的情感，吃著店內產品的客



01

01大池豆皮店以古法製作的豆花也一樣受歡迎。
02鶯歌的豆皮師傅在煮豆漿的四十度熱蒸氣中，日復一日地展現那一手俐落的挑豆皮功夫。

人們，是可以深刻感受得到的。

「大池豆皮店」位於台東縣池上鄉大埔村，是間鄉道旁不怎麼起眼的工廠，可是如果是在豆皮生產時間走進去，可以立刻感受到它的溫度與滿屋的豆香味。「大池豆皮店」堅持用木柴燒煮豆漿，木頭用量即大，還有專屬倉庫堆放呢！煮好後的豆漿，等降溫時表面凝結成薄膜，將薄膜撈起來，一片片攤在長桿上等晾乾，像是黃金紗般。

這些手作豆皮很搶手，不預訂是買不到的。為了不讓大家有「看得到卻吃不到」的憾恨，店家貼心的在屋外安排幾張用餐小桌，提供包括香煎豆包、豆漿、豆花等現點小品，價格平易近人。

好吃來自堅持辛苦活兒—鶯歌尖山黃里厝

讓大家吃到食物原來的滋味，已經從普羅大眾生活中的小確幸變成大期待了，量少卻忠於原味的手作食品雖然被大家搶著買，可要做全天然不加防腐劑的手工豆皮，真的是份辛苦活兒。來到北


02

部，新北市鶯歌的尖山里黃厝，曾經整個庄頭都在生產，現在僅有數個小廠在製作，其中，永順豆皮工廠那講究的做工，會讓消費者在歡喜入口後，忍不住放慢咀嚼的速度，品味著生產者堅持古法的熱情與用心。不加防腐劑的食材，是很容易腐壞變酸的，所以每道程序都疏忽不得。首先，黃豆原料需在前一天先浸泡，製作當天清晨三點就開始，把泡軟的黃豆反覆沖洗兩次，再打漿磨細，然後先將大鍋的開水煮開後加入黃豆一起煮沸，將黃豆煮熟並過濾後，取得那更細緻的豆漿，再開始製作豆皮。

煮製豆皮的水質很重要，由於尖山里的水源取自深掘井，上好的豆皮就是天然的水與黃豆精華的完美結合。而清晨三、四點就上工，做到下午一、三點，一天大約可挑二千張豆皮之多。





工作環境沒有冷氣可吹，在煮豆漿的四十度熱蒸氣中，日復一日年復一年地練著那一手俐落的挑豆皮功夫。在地人說，做豆皮工作辛苦利潤又不高，年輕人不愛，現在鶯歌還在做豆皮的家庭工廠寥寥可數，大家都是難以割捨對手工豆皮的情感，才會一直做下去。

近年里民們希望將「做豆皮」走入休閒產業，讓傳統老行業透過觀光旅遊再創生機，也讓現代人看看古早時期人們對於「食」的用心。

挑好的豆皮還必須放著晾乾，一天大約可挑兩千張豆皮，讓整個天花板都是一片米白色。

大海裡的白金—鹽田之美

文／陳俐君
攝影／黃基峰
圖片提供／謝孟哲

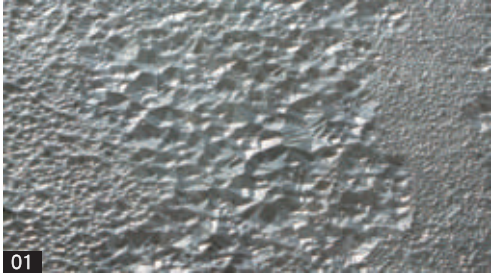


白花花的海波浪迎面而來，風吹起海灘上的沙，鼻子聞著鹹鹹的海風，對啊，海水是鹹的耶。想起爺爺提醒過的「海水是不能喝的唷，喝了會被鹹死唷！」心裡疑惑著為什麼？爺爺說了一個故事，很久以前大海不是鹹的，是一大片帶有淡淡甜味的海洋，到了有一天民間有位上山採藥的人在深山裡發現了一個神奇的石磨，只要聽到風聲就會磨出民間很缺乏的鹽巴，古早時候的鹽巴，百姓不能隨便擁有，必須交給官老爺然後進貢給皇帝，因此，百姓就必須遠渡重洋把石磨交給皇帝，結果不小心遇到大風大浪，於是石磨聽著風聲一直磨一直磨，掉進海裡仍然不停的磨啊磨啊，所以海水就變得好鹹好鹹。

長大之後，才知道這海水很鹹的故事是爺爺編給小孩子聽的杜撰故事，小時候聽了還一度希望石磨可以停下不要一直磨，讓海水恢復可以喝的淡淡甜味。



潔白淨透的鹽晶，是大自然給的禮物。



01



02

01鹹鹹的鹽，是海裡的白金。
02台灣鹽業從明清時代開始，以嘉義、台南、高雄三個縣市為主要鹽埕晒鹽的所在地。

鹹鹹的鹽，是海裡的白金

海洋充滿了鹽，才會是鹹的，讓嘴裡嚐來鹹鹹，也讓鼻子聞來鹹鹹的是海裡的白金。

潔白淨透的鹽晶，是大自然給的禮物，所富含的礦物質與微量元素，身為大自然的一部分的我們，白花花的鹽晶提供了身體細胞的生理需要，在古早以前，除了食用之外，在民間習俗中也扮演許多角色，宗教的趨吉避凶、婚禮的高貴嫁妝、等同貨幣的流通等等，人們不可或缺的鹽晶，其價值也真可等同於昂貴金屬的白金。

大海中的鹽晶，要多久才能吃得完，得等到海中的石磨不磨了嗎？大家擔心石油終有用完的一天，卻忽略了手指間掐住一小撮鹽巴，落下湯鍋內提味的神奇瞬間，那一粒粒鹽晶讓飲食的味覺充滿著化學變化，在調味界中扮演著舉足輕重的角色，不敢想像如果日常中沒有鹽，該會如何。

台灣西岸因著沙灘海岸地形以及百姓居民的需求，鹽業從明清時代開始，以嘉義、台南、高雄三個縣市為主要鹽埕晒鹽的所在地，而隨著自然氣候條件與沿海地形的環境變化，都有鹽埕鹽田遷徙與改變的蹤跡。福建泉州人士江日昇所著作的「台灣外記」卷之六中記載：「以煎鹽苦澀難堪，就瀨口地方，修築坵埕，潑海水為鹵，曝晒作鹽，上可裕課，下資民食。」這段敘述為台灣的鹽業展開了第一行的史料紀錄，開啟了台灣沿海地區的晒鹽白金時代。



康熙四年的八月開始（西元一六六五年），由明鄭時代的陳永華參軍為了改善以煎煮取鹽的方式，而引進天日晒鹽的技術，導引海水進入特殊開鑿的圈製瓦盤田內，透過日曬結晶成鹽，藉以增加產量利民取用，因此建造了台灣的第一座晒鹽田，當年的地理位置大約位於現今的台南市南區的鹽埕，稱為瀨口鹽埕。

鹽田消失，鹽田又重現

台南沿海地區的一座座鹽山，讓人有時空錯置的感覺，仿若被雪花蓋滿而拔地佇立的雪山地景，而為大家所知的是位於台南七股的鹽山，觀光產業帶動





01鹽田重現，連周邊的生態都令人驚喜。
02在鹽海晒鹽荒廢了十年之後，台南開始了鹽田的重現工作，以體驗的方式重現當年鹽田景觀。

下，近年逐漸成為南台灣的地景特色。然而隨著低價進口鹽的因素，台灣已經不再產鹽了，那座六層樓高的七股鹽山，便是與澳洲的鹽商合作進口的原鹽形成。

因為不敵價格競爭與產業轉型的影響，二〇〇二年台灣的鹽業發展歷史終於寫下令人不捨的句號，從康熙四年以來，經歷三百三十八年的鹽海晒鹽正式走入歷史，那一座座由先人開鑿出的瓦盤鹽田，與海爭地，天日晒鹽的時代式微消失，那一本寫了三百多年的鹽業歷史書冊只能黯然闔上。

幸而在台南市鹽友關懷協會以及鹽工後代，投入鹽田重現的文史工作，在鹽海晒鹽荒廢了十年之後，開始了鹽田的重現工作。哪邊停下就從哪裡開始，重現的工作同樣也是位於台南海邊，鹽埕鄉建造了台南市鹽田生態文化園區，以傳承與創新的方式再出發。

三百多年的歷史，不能光是書頁上的幾行字，要用實在的方式呈現，可以讓人真實的感受，身歷其境的環境體驗。幾十年前的工具，有些鹽工們仍然留下紀念不忍丟棄，就是不想讓那個時代的東西消失不見，多方收集而來的歷史文物展示，希望能讓不同世代相互交流，瞭解晒鹽製鹽的由來與其中的甘苦，保留這些鹽田與屬於鹽業的文物，就是



歷史傳承最大的收穫與價值了。

白金重現，鹽業歷史重新提筆

農夫要靠天吃飯，漁民靠海吃穿，鹽工除了也要靠天吃飯，更要討海吃「鹹淡」，可說是陸地的討海人，這是一份陸海雙棲的工作。想想得在日正當中，撥推海水曬鹽，海水結晶還得用鹽簍一一裝滿扛上肩頭，試想那一座座白花雪色的鹽山，在古早以前是用人工堆砌以成，可謂一場辛勞浩大的工程。

這一粒粒鹽晶，要從不能喝的海水開始到可以入口或調味的多方形結晶體，除了得經過太陽熱情的擁抱，炙熱的烤驗之外，其中的製鹽環節如同火車節廂，一步一步需要按照流量流程與人力調節，才有所謂的「鹽」，嘴裡嚐到的每一口鹹淡，都是得來不易的「白金」。

位於台南市的鹽田生態文化園區與台灣鹽博物館，皆致力於鹽田文物的保存以及再現鹽業的興衰歷史，一場時光之旅的饗宴，感念往年的鹽工們與海耕耘的付出，雪白的復育鹽田，讓台灣當年興盛的「鹽白金」，以不同以往新風貌重現台南海邊，讓鹽業的歷史，重新提筆，開啟新頁，繼續台灣的白金時代。

純潔花朵的白色遊戲

文／陳俐君
攝影／吳東峻、黃基峰、陳俐君
圖片提供／信義鄉農會梅子夢工廠

美哉台灣，一年春夏秋冬的季節裡都可以見到滿山遍野的花朵，隱身於山間的步道，花美四季，輪替交班著裝飾大地。

冬天裡有越冷越開花的梅花，夏季裡有讓人驚豔的開滿山頭的五月桐花雪以及遍地開花的台灣野百合，還有隱居山林間的海芋—馬蹄蓮，秋天有大漢溪邊的韭菜花。白淨花朵的接連開著，映入眼簾的是那一遍地素雅柔美的山景地貌，嗅聞著的是那一陣陣隨風吹來清新的花香。



南投縣信義鄉的梅花，在寒冬中怒放。







01台灣百合適應力強，分布極廣，多生長於岸邊懸崖或峭壁，及人跡稀少處。
02每年五月，是油桐花盛開的季節，白色的落花像雪一般，因此也有五月雪的稱號。

梅嶺梅峰古道復育，花滿山林擁抱自然

您知道以前梅嶺其實種滿了香蕉嗎？直到日本人把種植梅樹的技術引進台灣之後，梅樹取代了香蕉，才造就今日梅香滿嶺的梅嶺風景區。

梅峰古道位於梅嶺之中，早期是為農民所使用的產業道路，如今在西拉雅國家風景區規劃之下，已成為一條大眾化的登山步道。近年來，當地居民結合社團與政府的力量重整梅峰古道，並在這裡種植大量台灣野百合，花期則在每年四、五月份，恰好在梅花季結束之後接棒開花，為梅嶺增添迎春花滿的景象，白花景象錦簇綻放，梅嶺梅峰遊人如織。

桐花古道蔓延全台，山頭灑滿五月雪

百花爭妍的春夏之際，除了台灣百合綻放之外，也是近年盛起的油桐花盛開的季節，沿著台三線公路的綠色山頭上，都遍布一簇簇白花，那就是有「五月雪」之稱的油桐花樹，在春末夏初的期間為台灣的郊山步道帶來的白花美景。早年在客家先民開墾台灣之初，油桐是主要的一級經濟作物，近年全台興起的桐花祭，開始欣賞起桐花的人文意義，逐漸成為客家文化精神的代表花朵。



02





桐花展現客家人民的歷史文化與核心精神，堅韌耐勞的守護土地與闢地拓庄的先民精神。

夏季裡，走在全台灣的桐花賞花步道裡，好不愜意，尤其在花落之際，瓣瓣花片隨風落下，霎時間讓人產生錯覺，怎能不說是置身於一片花白的世界之中。近年興起的賞桐花熱潮，促使大家開始走入山林，探索古道，發現而愛上這美麗清雅的桐花。

宜蘭大同鄉的油桐花，引發了歌手陳明章的靈感而創作出《油桐花新娘》：「靠佇樹枝ㄟ油桐花，是阮欲嫁你ㄟ網仔紗，飛佇風中ㄟ油桐花，是跳舞ㄟ嫁紗，一生一世阮對你旋。」歌詞中披上嫁衣的女子心中蘊含了無瑕的感情，佳人的真情流露，而油桐花的花語就是「情竇初開」，代表了男女情感中淨白的情愫。

桐花季節，落英繽紛，迤邐一地的白色花朵，像極了新娘的白色頭紗。



竹子湖是海芋的盛產地，淨白的花貌出淤泥而不染。



桐花是油桐樹開花而來，樹種遍植全台灣島，從南到北，由東至西，都有油桐樹的林地。遍綠的山頭上，花團錦簇的百雪桐花，台灣遍佈的桐花步道，從北台灣的桃園小粗坑古道、大芃芎古道，新竹的藤坪古道，苗栗的挑炭古道、劍潭古道到中台灣彰化的挑水古道，南投的藤山步道、八卦山臥龍步道、永祿古道、暗坑古道等，還有南台灣雲林古坑的桐花與咖啡並美，以及東台灣的宜蘭的林美石磐步道，山區間的南澳鄉南溪登山步道、大同鄉玉蘭登山步道等。

桐花步道都有各有特色的景色以及伴隨不同地點的特產，而有了自成一格的私房景點，就像雲林的桐花步道主要集中在古坑的咖啡產區，不僅可以賞桐花，又能品嚐台灣特有的古坑咖啡，真是一場多重感官的饗宴。

隱居山間海芋，清新脫俗花仙子

台北陽明山上的竹子湖是海芋的盛產地，這個原產於南非的花朵，正式的名稱為馬蹄蓮，有此稱號是因為花苞盛開時形狀如倒立的馬蹄，而白色的馬蹄蓮生長的環境為溼



地土壤，淨白的花貌如同蓮荷般生長在水中，出淤泥而不染。

花貌簡單大方卻清新脫俗的海芋，花期可以從年底十二月開到翌年六月，長達半年的開花時間，因此在夏日陽光下的海芋田或者是冬天裡白霧嫣漫的海芋田都別具氛圍，配合竹子湖的海芋花季，許多人都不辭辛勞上山，一探隱居山間海芋的究竟。

海芋開滿田野之間，遍野綠葉之中，綻放出白雅潔淨的花苞，綠葉襯托於旁，因此擁有「綠女神」的別名，另外，也因為花形的關係，與百合相近，在國外有著「尼羅河百合」的別稱，海芋象徵著純潔清朗、真誠





01

02

不虛的感覺，海芋的特有氣質就像隱居山林中的精靈仙子，飽含了天地精華，蘊含了清秀的氣質，等著人們撥開雲霧，探索朦朧紗網之下的花華境界，進入山中嗅聞與世隔絕的一抹清香。

韭菜花季九月雪，便是人間好時節

時序進入秋季，位於桃園大溪鄉間的韭菜花田，開滿了遍地的雪白韭菜花，好似滿天星般的點綴農田，九月裡盛開的韭菜花，為入秋之前的韭菜採收揭開了序幕。



01海芋又稱馬蹄蓮，象徵純潔。
02大漢溪畔的韭菜花田，九月開滿了遍地的雪白韭菜花。

田中的韭菜獨特氣味撲鼻而來，更讓人好奇韭菜花的花香味道會是如何？嗅聞起來是帶著淡雅怡人的氣味。每株韭菜花都開著數十朵的小白花，看著蜜蜂忙碌花叢之間採著花蜜，韭菜花田更增盎然的美麗。

從五月桐花雪到韭菜花九月雪，台灣土地上遍滿白花花的滿天星世界，如此的清新活潑、生機盎然地迎接人們。美哉台灣，怎麼能不去守護這一片美好的田園風光，我們如此幸運一年四季感受大自然的欣欣向榮，沐浴在天地之間享受大自然給予的恩澤與禮讚。心胸闊然，踏入大地體驗一切，便是人間好時節。



來自海洋的銀灰色閃耀

文／王靜嫻、盧家珍
攝影／黃基峰、吳東峻、王靜嫻

你看過來自海洋的銀灰色閃耀嗎？它可能是離島漁民們翹首企盼的魚汛，也可能是本島西岸養殖漁業的豐收。不論是飛魚的銀白飛躍，或是虱目魚的水中銀影，它們是生命的氣息，也是大海的獻禮，捎來季節的訊息。



飛魚順著黑潮的洋流來到了島上，是大海的贈禮，也捎來季節的訊息。



01

伴著黑潮，飛入夢裡的魚群們

在離島蘭嶼，有一群來自海洋的銀灰色閃耀。時節來到了二月，萬物從冬季裡復甦，在岸邊的船屋裡安置了一季的拼板舟，彷彿睡上了一整個冬季後被初春的氣息喚醒，被人們推至部落的灘頭，成為召喚飛魚的首發信號。

此時的北赤道洋流自東向西的兩道強勁潮流形成分支，往北的一支即是黑潮，在通往蘭嶼路徑的航向裡，飛魚成群的隊伍順著黑潮的洋流來到了島上，在海洋的波峰之間投映的是岸邊的人們，一些人開始整理起漁網，一些人則將拼板舟上的槳繩給繫牢。而海洋的節奏不再那樣兇猛無常，這樣的律動在開始捕撈飛魚之前，是經常出海的部落男人們再熟悉不過的。



01蘭嶼的達悟族對補獵飛魚和醃製飛魚有一套法則，其中蘊含了他們對大自然的尊敬。
02白色的拼板舟上頭畫有紅色的圖騰，祈求出海能有好的收穫。

達悟族的海洋文學家夏曼・藍波安是這樣形容的：「飛魚在很古很古的年代，就曾經躍出海面，飛魚的酋長就這樣地教育了我們的祖先，如何食用飛魚，如何捕撈牠們，如何祭祀他們……」自從有飛魚神話故事以來，達悟子民們跟海洋的連結也就更加密不可分。

召喚飛魚，等待豐收的喜悅

在召喚飛魚到來的祭儀當日，年幼的小男孩會隨著父親走往灘頭，這是他的人生裡，第一個跟飛魚建立關係的開始，領祭的耆老向著灘頭四處的族人們訓誡，飛魚祭期必須遵守禁忌，而後族人們魚貫前往近海水處，手中各自舉起祭祀的雞隻，以手沾著海水，並將雞血沾在海邊的卵石上祈福，向著遠方遼闊的大海召喚飛魚。

時序進入夏至，部落的男人們出海了，在老人眼中的船隻形影化為一個小點，逐漸失去了影蹤。當船隻在海上航行到了飛魚群聚集之處，會立即將浮球繫繩等工具丟入海中固定方位，船隻繼續前進到圍網的定點，船上所有的人紛紛跳下海裡驅趕魚群進網，運氣好時，回航的船中會載著數千隻的飛魚滿載而歸，達悟族人在回程時會歡唱傳統的歌曲，歌裡代表著收獲的喜悅，海岸邊則會有等著迎接船團的部落人們。



01銀白色的細鱗和晶亮的大眼睛，是虱目魚的特色。
02虱目魚的捕撈作業通常在凌晨破曉之際，成群的虱目魚銀肚躍出水面，激起白色水花。

當航行的船隻駛進港澳裡，老人們的眼睛也睜亮了起來，達悟族人們滿心歡喜的分享著豐收的喜悅，將分配好的飛魚平均分給了勞動出海的人們，處理完漁獲，大家的臉上帶著滿足的笑容走回部落，大紅的夕陽如布幕也緩緩落入海裡，而在海上仍閃耀銀白色光芒的飛魚群們，如同雲影掠過天空，身形極淺極淡，卻也在剎那間，留下了無法忘懷的永恆記憶。

閃耀銀色細鱗的虱目魚

「莫說無名得大名，長留絕島紀延平；細鱗亦有英雄氣，抵死星星眼尚明。」清朝詩人蔡如笙寫下這首名為「國姓魚」的詩，生動描寫了虱目魚的特徵。兒童文學大師謝武彰的「虱目魚」更淺顯道出，虱目魚「目睛圓圓，腹肚白白，尾閭開雙叉」的外形，以及「肉甜甜，有的人愛煎，有的人愛炸，有的人愛煮湯，有的人愛勾羹，有的人愛紅燒」的好滋味。

虱目魚有著一身閃亮的銀白細鱗，就像是穿梭在海裡的一道閃電，亮晶晶的眼睛更是一大特色。為什麼虱目魚會被稱為「國姓



魚」？相關的傳說很多，據說國姓爺鄭成功抵台登鹿耳門之時，漁民獻魚來歡迎他，鄭成功問此魚是「什麼魚」，眾人以為國姓爺將此魚賜名為「什麼魚」，後來便取其音為虱目魚。

南台灣的家魚

虱目魚在台灣的養殖歷史非常悠久，傳說荷蘭人統治時期便已開始，目前虱目魚更是台灣養殖業中，面積最大，生產量最高，影響面最廣的特殊產業。由於虱目魚怕冷，所以又以南台灣為主要養殖區，尤其嘉義布袋更有「虱目魚故鄉」之美名。對南部人來說，虱目魚不僅是謀生、發展農村經濟的重要產業，更因為牠伴著世代農漁村子弟一起成長，幾乎可以說是南台灣的「家魚」了。

虱目魚的捕撈作業通常在凌晨破曉之際，大約是在四、五點，漁民在竹筏後架上馬達，在漁塭中反覆遊走先驚擾魚群，再灑網子捕撈，敏捷度高的虱目魚紛紛躍出水面，在陽光的照射下，激起白亮亮的水花，映照著銀色的魚鱗，看到這個情景的漁人也忍不住笑顏逐開，這一季的豐收，依然閃亮！



蚵畫人生

文／賴黛玉、陳俐君
攝影／顏國仰、黃基峰、蔡世豪
圖片提供／湧升海洋股份有限公司

每年深秋，是蚵仔開始收穫的季節，台灣西部地形因為台地與平原的關係，沿海岸都是沙質沖積成的海岸線，因而彰化、雲嘉南濱海的潟湖沙洲成為全國知名的蚵仔產地，約佔全國百分之九十以上的產量。無論是蚵仔煎、蚵仔湯、蚵仔酥或是蚵仔麵線、豆豉蚵仔豆腐，各式各樣的蚵仔料理，總是吸引著老饕們聞香而來。蚵仔，就是這麼一個讓人充滿創意的神奇食物。

蚵仔產於海水或鹹淡水交界處，以食浮游生物為生，而從冬至到翌年清明是蚵仔肉最為肥美、最好吃的時候。所以民間有「冬至到清明，蠔肉肥晶晶」的俗諺。但現在台灣牡蠣養殖業發達，幾乎已經到了長年都有牡蠣供應了。



肥美的蚵仔含有豐富的礦物質，有「大海裡的牛奶」之稱。



01

蚵的故鄉

「蚵仔」是牡蠣的俗稱，蚵仔和台灣西部沿海漁民間有著如膠似漆的關係，而蚵仔與養蚵人一同都必須靠著大海維生，與海的依存關係，這是大自然的相互平衡。養蚵人家的生活必須跟著海水漲潮退潮的時間，常常天還沒有亮，就能隱約地看到養蚵人家彎腰採蚵的身影，養蚵人家一年四季都泡在鹹水裡辛苦工作的情形，堅忍跟毅力都令人佩服。

養殖蚵仔的環境，以蚵仔濾食的習性有很大的關聯，因此必須在潮間帶的環境下，受海水漲退潮的潮汐影響，才能攝取到浮游生物。蚵仔以濾食海中的藻類及有機碎屑為食，養殖不需將餌料投入水中，因此會對環境產生的負面影響最小，不但有最短的食物哩程，又可淨化水質，但也由於蚵仔濾食的特性，因此需要在潔淨的水域中生長的蚵仔，才有最佳的品質。

而蚵仔的外殼之主要成份為碳酸鈣，因此蚵仔



01每年深秋是蚵仔開始收穫的季節，而從冬至到次年清明的蚵仔肉最為肥美。
02位於沙洲上的蚵架，像一串串美麗的裝置藝術品。

攝食了行光合作用的植物之後，可利用植物所排放的二氧化碳，透過蚵仔體內的鈣化作用轉換成碳酸鈣，形成蚵殼生成的元素，這樣的過程就是把二氧化碳包封在殼內，也就是所謂的「固碳」的作用，有環保上重大的貢獻，因而成為全球環保團體認可對環境友善的養殖物。

同中求異，燕瘦環肥的美味

蚵田大都位於潮間帶上，但近年來有些蚵農會先在岸邊把棚架搭好，然後再拖出海，將蚵田養在外海，期望能使蚵仔的產量提高；經由這幾年養殖技術的提升，確實也讓蚵仔的採收期延長了；而這些肥美的蚵仔，真是蚵農辛苦養殖的成果，所幸國人不辜負養蚵人的辛勞，運用此一食材創作出豐富多樣的料理。

彰化王功的蚵仔稱之為「珍珠蚵」，型小而味甜美，是很多老饕客的最愛，特別是肉質結實，口感鮮Q有勁。再往南一些，雲林縣西南沿海的口湖鄉，全鄉有六成以上的土地是水，鄉民大多發展養殖業，而從台子村到蚵寮村的沿岸所養的蚵仔，質嫩味佳，也是饕客所喜歡的。跟王功蚵仔小而味甜美不同的是，口湖鄉的蚵仔大而肥美，但卻一樣的新鮮好吃，令人回味無窮。



01蚵殼結合創意，將圍牆呈現一幅美麗藝術圖畫。
02形狀奇特的蚵殼洗淨後，經過彩繪及簡單加工，也可製作成蚵殼風鈴的吊飾。
03台南七股的蚵殼創作成當地知名的黑面琵鷺小擺飾。

生態、人文藝術、風景之美

在一望無際的沙洲溼地上，冬天時有大量候鳥在這裡棲息。退潮後的濕地有豐富的生態資源，紅樹林水筆仔，潮間帶上彈塗魚活潑的蹦蹦跳跳、螃蟹和貝類等都會在溼地上活動，還不時可以看到一群群不同種的招潮蟹在著玩捉迷藏，是最棒的生態教室。

在台西沿海的鄉鎮裡，文化隨著漁業養殖產業的發展影響，有了延伸的人文的藝術風貌，從彰化王功、雲林口湖到台南七股，處處可以看到養蚵產業的蹤跡，從魚貨市場中鮮美淨白的鮮蚵到由殼蚵製作的藝術品。人們把隨處可以看到的成堆蚵殼，經過清洗加上彩繪及簡單加工，原本形狀奇特的蚵殼，在巧手慧心的藝術洗淨後成了蚵殼畫、裝飾品、風鈴等文化藝品。

台南七股有許多的蚵殼山，近年來當地居民以及藝術家積極都在推展蚵藝文化，從公園中的裝飾到桌上的小擺飾，可見蚵殼藝品的展現。而海洋宣導教育中也鼓勵國小學童利用蚵殼製作美勞作品，成為另類的蚵學達人。而雲林口湖蚵寮村裡，大街小巷隨處可見的廢棄蚵貝，也經過再利用，變成一幅一幅美麗藝術圖畫，村民更將社區裡的一面圍牆用蚵殼結合水彩創意，呈現日落山頭，美麗景色的畫作，讓人忍不住駐足觀賞。現在這蚵貝藝術，已經變成蚵寮特色，看來蚵藝

02

的傳承將是一個美麗的開始。

當夕陽西下，一排排橫掛式的蚵田沐浴在夕陽光影下，一車一車載滿蚵仔的鐵牛仔車穿梭在綿延似無邊界的廣漠蚵田中。轉換，是成就一件事的過程；白色的純潔，黑色的神秘，竟可造就出灰色的沉穩；而蚵藝文化的呈現，生態保育的足跡，將是蚵農轉換奇蹟的無限可能。


03

多彩多姿的台灣物產

本書介紹了形形色色的台灣物產，其奔放色彩與充沛的生命力，令人驚嘆不已！在感動之餘，不妨走一趟產地，親身體會「農村本色」，你會發現，造物主蘊藏在萬物之中的創意。

（※下列物產排列順序依書中出現先後列出）

- 茶葉
  - 產期：三月至六月
  - 產地：南投為大宗主要茶產區
- 稻米
  - 產期：四月至七月、八月至十二月
  - 產地：桃園縣、新竹、苗栗、宜蘭、花蓮、台東、台南、高雄、台南、屏東
- 芽菜
  - 產期：全年
  - 產地：全台
- 美生菜
  - 產期：十一月至翌年五月
  - 產地：雲林
- 四季豆（敏豆）
  - 產期：十一月至翌年五月
  - 產地：高雄市（九如區、里港區、高樹區、路竹區、楠梓區）
- 豌豆
  - 產期：十一月至翌年三月
  - 產地：新竹縣、苗栗縣、彰化縣、雲林縣、嘉義縣、台南市、高雄市、屏東縣、花蓮縣
- 絲瓜
  - 產期：全年
  - 產地：嘉義縣（中埔鄉）、南投縣、台南市、高雄市、屏東縣
- 苦瓜
  - 產期：五月至十月
  - 產地：彰化縣、南投縣、雲林縣、花蓮縣

● 梅子
產期：三月至五月
產地：南投縣信義鄉、水里鄉、中寮鄉

● 釋迦
產期：七月至翌年四月
產地：台南市、台東縣

● 文旦
產期：八月至十月
產地：苗栗縣、台南市、花蓮縣

● 大菁
產期：五月至十月
產地：石碇、暖暖

● 鼠尾草
產期：三月至六月
產地：宜蘭、花蓮（中海拔山區）

● 繡球花
產期：四月至六月
產地：陽明山

● 薰衣草
產期：十月至翌年五月
產地：台灣南部

● 芋頭
產期：十一月至翌年四月
產地：新北市（金山區、石門區、萬里區）、新竹縣（尖石鄉）、苗栗市、苗栗縣（公館鄉、銅鑼鄉）、屏東縣（高樹鄉、長治鄉）、台中市（大甲區）、高雄市（甲仙區）、南投縣（集集鎮）、雲林縣、台南市（學甲區、六甲區）、花蓮縣（吉安鄉）、台東縣

● 雞角刺
產期：七月至九月
產地：高雄縣、屏東縣、南投縣、彰化縣

● 葡萄
產期：十二月至翌年一月底、六月至七月底
產地：彰化縣、台中縣、南投縣及苗栗縣

● 紅藜
產期：十月至翌年三月
產地：屏東縣、花蓮縣、台東縣
● 蜜蘋果
產期：八月至十一月
產地：台中市、南投縣
● 櫻花
產期：一月至四月
產地：三芝、桃園、新竹、台中、南投、嘉義、台東
● 桃花
產期：三月至四月
產地：台大梅峰農場、福壽山農場、武陵農場
● 紅棗
產期：七月至八月
產地：苗栗縣
● 辣椒
產期：全年
產地：全台
● 荔枝
產期：五月至七月
產地：高雄市、台中市、南投縣、台南市、彰化縣、嘉義縣
● 玉女蕃茄
產期：全年
產地：嘉義縣、台南縣、台南市、高雄縣
● 草莓
產期：十一月至翌年四月
產地：苗栗縣（大湖鄉）、新竹縣（關西鎮）、南投縣（埔里鎮、國姓鄉）、台南市善化區
● 桃子
產期：五月至九月
產地：台中市、南投縣、桃園縣、新竹縣

● 芒果
產期：三月至十月
產地：台南市（玉井區、楠西區、南化區）、高雄市（六龜區）、屏東縣（枋山鄉）

● 火龍果
產期：六月至十一月
產地：彰化縣、台南市、南投縣、嘉義縣

● 紅茶
產期：三月至十月
產地：南投縣、花蓮縣、新北市、台中市、台東縣

● 洛神花
產期：七月至翌年一月
產地：台東縣(太麻里鄉、金峰鄉)、宜蘭縣、彰化縣、雲林縣、嘉義縣

● 金針
產期：八月至九月
產地：花蓮縣（玉里赤柯山、富里六十石山）、台東縣（太麻里金針山）

● 柿子
產期：九月至十二月
產地：新竹縣、苗栗縣、台中市、南投縣、嘉義縣

● 烏魚子
產期：十二月至翌年二月
產地：基隆市，新北市、新竹市、台中市、嘉義縣、台南市、高雄市、屏東縣、台東縣、花蓮縣、宜蘭縣

● 金棗
產期：二月至四月
產地：宜蘭縣（礁溪鄉、員山鄉）

● 木瓜
產期：全年
產地：屏東縣、高雄市、台南市、嘉義縣、雲林縣、南投縣

● 鳳梨
產期：三月至九月
產地：屏東縣、高雄市、台南市、嘉義縣、雲林縣、彰化縣、南投縣

● 香蕉
產期：全年
產地：高雄市、屏東縣、台南市、南投縣

● 柳丁
產期：十二月至翌年二月
產地：台南市、嘉義縣、雲林縣、南投縣

● 蜂蜜
產期：全台
產地：全台

● 咖啡
產期：全年
產地：雲林縣、南投縣、台南縣

● 花生
產期：全年
產地：雲林縣、彰化縣、嘉義縣

● 茶籽
產期：九月至十一月
產地：中南部和東部低海拔山地零星栽培

● 甘蔗
產期：十月至十二月，一月至五月
產地：花蓮縣（瑞穗鄉、壽豐鄉）、彰化縣、南投縣（埔里鎮）、雲林縣（北港鎮）、台南市（白河區）

● 黑豆
產期：全年
產地：全台

● 梅花
產期：十二月至翌年一月
產地：台南市（楠西區梅嶺風景區）、南投縣（信義鄉）

● 野百合
產期：四月至九月
產地：全台

●油桐花
產期：四月至五月
產地：台灣中北部中低海拔山區
●海芋
產期：十二月至翌年五月
產地：白色海芋主要產區為陽明山竹子湖；彩色海芋則為陽明山竹子湖、新竹五峰鄉、台中后里鄉、南投信義鄉
●韮菜花
產期：全年
產地：彰化縣、花蓮市、宜蘭縣、桃園縣
●飛魚
產期：三月至六月
飛魚產地：屏東縣、台東（蘭嶼）
●虱目魚
產期：四月至翌年一月
產地：台東縣、屏東縣、高雄縣、嘉義縣、宜蘭縣、花蓮縣
●蚵仔（牡蠣）
產期：全年
產地：雲林縣、嘉義縣、台南市、彰化縣、台南市

台灣是個寶島，物產豐饒，小小一本書實在無法窮盡其中的多彩多姿，有興趣再發掘農村之美的朋友，不妨參考下列的資訊網站，農村本色，將因為您再添新頁。

資料來源：

行政院農業委員會農業知識入口網
http://kmweb.coa.gov.tw/SubjectList.aspx
行政院農業委員會農業主題館
http://www.coa.gov.tw/info_kmweb.php?&theme_type=T01&start=56&print=1
行政院農業委員會農糧署農糧產品消費資訊
http://www.afa.gov.tw/public_index.asp?CatID=501

農村本色

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

農村本色 / 王靜嫻等撰文. -- 初版. -- 南投市：農委會水保局, 民103.12
面； 公分
ISBN 978-986-04-3278-7(軟精裝)

1.農村 2.臺灣
545.5 103024334

出版	行政院農業委員會水土保持局
發行人	黃明耀
編審委員	林長立、簡俊發、吳菁菁、陳榮俊、宋文彬、柯勇全、劉蒔撰
專案統籌	董翠芬
專案策劃	張靖媛
專案執行	陳俐君、吳佩珊、許雅琇
主編	盧家珍
撰文	王靜嫻、林宜顯、林宛縈、姚淑儀、姜慧珍、陶依玟、陳泳翰、陳俐君、曹民蓓、劉致昕、潘憲榮、潘雅君、薛展汾、盧家珍、盧紀燁、賴黛玉
封面設計	張竣凱
美術設計	林恒如
攝影	林建豐、阮臆菁、吳東峻、黃基峰、薛展汾、顏國仰
編輯製作	商周編輯顧問股份有限公司
印製	中原造像股份有限公司
出版日期	中華民國103年12月
版次	初版
展售處	國家書店、五南文化廣場
ISBN	978-986-04-3278-7
GPN	1010302624
定價	350元

農村本色

從綠色的萌發、藍色的水之滋潤，

成長出紅、橙、黃、白等多種色調的果實，再到褐色的大地，

大自然的循環戲碼，就這樣隨著顏色變換不斷上演。

與大地相親的農者，就宛如色彩的魔術師，變換著採收的內容，

更以精妙的技藝，創造更多汁、甜嫩、碩大的收穫……

ISBN 978-986-04-3278-7
00350
9 789860 432787
GPN:1010302624　定價 350 元

行政院農業委員會水土保持局