

東勢高接梨傳奇

涼脆甜的梨果，是讓許多民眾感覺最幸福的事。
每年七、八月間正值高接梨盛產期，在酷熱的夏天中，享受一盤當季清
臺中市東勢區是臺灣平地高接梨的發源地，有「高接梨的故鄉」之譽稱。

■ 文史工作者 黃玉山



(圖片來源：臺中市農會，臺中農產小旅行，<http://www.taichung.gov.tw/public/data/119010/5528114202.pdf>)

高接梨之父

東勢區早年種植的是橫山梨，肉質粗、酸度較高，販售價格不高。民國 65 年中科國小退休老師張榕生，把梨山新世紀梨、豐水梨、新興或幸水梨、秋水等品種的梨花芽，嫁接在平地橫山梨的徒長枝上，使得平地也可以生產出高品質的溫帶水梨，稱為「高接梨」或「寄接梨」。

由於高接梨的果肉細緻、甜度高，售價也比橫山梨高出好幾倍，這項獨步全世界的「高接」技術，提升了果農的收益，挽救了沒落的梨產業，也開創了臺灣梨產業的新紀元。最讓人敬佩的是，張榕生所帶領的產銷班無私的傳授栽培高接梨技術，將這項技術與臺灣的果農一起共享，不僅造福鄉里，更促進了臺灣梨產業的繁榮，功不可沒。因此，果農均尊稱張榕生為「高接梨之父」。



高接梨之父張榕生。（圖片來源：作者提供）

營養滿分

東勢區高接梨的種植面積逾一百五十公頃，居全臺之冠，是名副其實的「高接梨的故鄉」。東勢區高接梨不僅產量大，品質也有保障，除了通過「吉園圃」安全蔬果認證，保證無農藥殘留外，東勢區農會還購置光波檢測儀來檢測高接梨的甜度，保證每粒上市的果實甜度均達到 10.5 度以上；有農會的背書保證，加上市府農業局每年積極辦理促銷活動，讓消費者都

能品嚐到臺中市高接梨甜美多汁的幸福滋味。梨子本身含有維他命 C 和磷、鈉、鈣，是傳統上公認有助於鎮咳化痰、清熱解毒的頂級水果；炎炎夏日，來一盤冰得透心涼的清甜水梨，可以說是消暑的最佳良方。

水梨入菜

高接梨盛產期，東勢區農會為協助果農突破梨產業經營困境，除了積極拓展高接梨外銷管道外，也由農會家政班研發出



東勢區高接梨產量大，品質、甜度也有保障。（圖片來源：作者提供）



臺中市政府農業局舉辦「看見東勢梨」系列活動推廣高接梨。（圖片來源：臺中市政府新聞局，<http://www.news.taichung.gov.tw/ct.asp?xItem=1897093&ctNode=2485&mp=112010>）



水梨入菜後展現的美味料理。(圖片來源：左圖作者、右圖臺中市政府新聞局，<http://www.news.taichung.gov.tw/ct.asp?xitem=1897093&ctNode=2485&mp=112010>)

用高接梨入菜的創意料理，解決次級品的銷售問題，提供老饕享用梨子的另種選擇。例如：用梨子切片加入聖女小番茄、蔬菜等呈現色彩繽紛之「凱撒沙拉」；用梨子、蘋果切丁、紅龍果切片加上綠色花椰菜點綴，好看又好吃，取名為「水梨香蘋沙拉」。「經典蘿蔔乾加水梨蒸蛋」做法為在每顆蛋中加入水梨、蝦仁、銀杏果、碗豆等材料，別具巧思。



挑選梨品要從果形、硬度、香氣分辨。(圖片來源：臺中市政府新聞局，<http://www.news.taichung.gov.tw/ct.asp?xitem=1897093&ctNode=2485&mp=112010>)

挑梨達人

要如何選購好吃的梨品，常讓消費者大傷腦筋。東勢區農會提供挑選秘訣，希望消費者都能購得高品質的果品。除了從品牌的認證外，消費者選購時也可從果形、硬度、香氣分辨。以果形來選購，果實有重量感者，通常內含養分及水分較多，也就是所謂香甜多汁。以硬度來選購時，應以硬度較高者為佳。通常香氣是水果成熟的重要特徵，香氣愈濃表示果實愈香甜；消費者在選購時，亦可直接聞聞高接梨果實是否散發出果香，就可知道果品的成熟度是否足夠。

由於高接梨是東勢地區主要的高經濟果樹產業，梨農必須投下高成本栽植，若遇上天候欠佳等因素，常造成血本無歸的窘境。尤其，部分成熟果實遭風吹後表皮受創的次級品，果肉雖然甜美，卻因外觀的賣相欠佳，影響銷售情況，甚至乏人問津。東勢區農會家政班研發多道梨子入菜的佳餚，已成功推廣至山城各餐廳，若能搭配客家傳統料理風味更佳。下回到山城體驗梨鄉風情時，別忘了順道品嚐梨子佳餚的美味。

豐山 蔗糖飄香

■ 文化工作者 魯 郡

每年一到歲末年終，放眼村落一畦畦的茂盛蔗海綠田，正是甘蔗生長成熟時，也就進入黑糖盛產期。豐山村民以傳承古法手工製糖，走在村落內，就可聞到空氣中瀰漫著一股甜滋滋的蔗糖香氣。

在豐山村落內所見甘蔗田。（圖片來源：作者提供）

豐山村落

如果說，嘉義縣的阿里山，是濃妝豔抹的貴婦，那麼坐落在大塔山下的豐山村，就是清新純樸的姑娘！海拔約七百五十公尺，隸屬嘉義縣阿里山鄉的豐山村，周圍濱臨雲、嘉、投三縣交界，西鄰古坑草嶺、石壁，東南通阿里山，北接南投溪頭，為阿里山鄉唯一平地人聚居的村落。

海拔高度和阿里山相差一千多公尺的豐山村，雖然沒有壯觀的山水可供遊賞，但來到這裡「做客」，就好像回到「外婆的家」一樣，除可儘量放鬆心情，悠遊山林田園外，還可感受濃厚的鄉村田野情調。這裡擁有大片的森林、雲海景觀，主要的風景據點，有石鼓盤溪的瀑布群、竹林（麻竹、桂竹等）、農田（茶園、蔗園、菜園）、奇岩、巨木怪樹等景觀，以玲瓏別緻取勝。

以農立「村」的豐山，四時盛產的農產品，成了旅人的最愛。在春天，一場雨露滋潤下，麻竹筍首先冒出了頭，不論以新筍清炒、煮湯，或以筍干烹煮焗肉都十足美味；夏天山坡上，開滿美麗的金針花，花苞採下後，炒肉絲、煮清湯或排骨湯，色香味俱佳；入秋後，種了一整年的檳榔心芋頭隆重登場，芋頭排骨、炸芋丸，酥鬆中帶Q勁，入口即化；隆冬一到，孟宗竹長成的白白淨淨冬筍，成了圍爐年菜的主角。此外，野生的愛玉子、傳統古法煉製的黑糖，特殊的芳香與滋味，都讓人難忘。

製糖起源

甘蔗屬於禾本科多年生作物，性喜高溫的氣候環境，是熱帶地區主要的製糖原料。甘蔗的生長期，一般長達12至18個月，每年秋季到春季，是甘蔗的種植期。中國古代不知用蔗造糖，直到唐代大曆年間（西元766～779年），有西來僧人鄒和尚遊經四川遂寧，始傳入製糖之法。

豐山村自製黑糖的起源，據說是源自於日治時期。早年的山居生活，日子過得十分清苦，油、鹽、糖等民生用品，又都是國營事業所有，民間不得私製或販售，村民掙錢不易，且位處於偏僻深山，民生物資取得非常不易，山區居民要特地到平地買糖，實在太不方便，只好自己偷偷製糖，以減少生活費用的開支。直到今天，村民們還傳承著這項古老的手藝，甚至成為豐山特有的農產加工產業。



石鼓盤瀑布是一階梯式的河谷地形，由下往上溯，可以看到風貌迥異的各型瀑布。（圖片來源：阿里山國家風景區，<https://www.ali-nsa.net/user/Article.aspx?lang=1&SNo=03003622>）



豐山傳統手工黑糖。（圖片來源：作者提供）



豐山村自製黑糖的原料—糖蔗。(圖片來源：作者提供)



豐山村簡易的糖廊及糖汁熬煮成的濃稠糖漿。(圖片來源：作者提供)

蔗糖飄香

若氣候適中，原料甘蔗產量大增，走進豐山村，就可以看到家家戶戶，都在屋前庭院的簡易糖廊，擺鍋升火製作黑糖的特殊景象。這種以燒柴慢火熬煮至少4小時，製成口味濃郁的手工蔗糖，在入口融化一瞬間，濃濃的甘蔗清香，帶著微燻的炭燒香氣，觸發嘴內舌尖的味蕾，散發幸福、飽滿與感動。由於香味口感絕佳，命名為「香糖」的黑糖，濃郁香味陣陣撲鼻而來，也為山區農家帶來不小商機。

豐山村耆老劉家吉表示，手工黑糖不論是加到愛玉子、山粉圓等飲品中，不僅口感一流，可以存放一整年，還能清涼退火。由於天然蔗糖產量少，遊客趨之若鶩，近年來，村民為迎合消費者的需求，在口味上，除既有原味黑糖外，也生產老薑黑糖。這種採用豐山當地山區生產的本土種



豐山村民自己種蔗煉製黑糖。(圖片來源：作者提供)

老薑為材料，先洗淨、晾乾、搾成薑汁後，再加入糖汁中熬煮而成，味道濃郁純正，薑香口感極佳，把黑糖從自家食用，提升到可作為饋贈親友的伴手禮。

豐山村民自己種蔗製糖，以前是山區生活必須，但現在則演變成觀光特色。由於製作過程是現場熬煮，全程透明公開，民眾可親自走一趟豐山村，體驗傳統手工的製糖風貌，嗅聞濃濃的蔗糖香氣，並可品嚐現做濃濃蔗糖香甜、幸福的滋味。