

鄉親照相簿

8.9月號【龍眼專輯】

(合訂本)

中寮的社區報 2002.09.21

封面故事：龍眼的季節・家族的約定

串串金黃色的龍眼，粒粒閃爍著家族的約定：
傳說，就如此在龍眼林流轉。」(攝影／許文燦 2002)





(攝影・圖說 / 張燕甲)

龍眼的季節一來臨，
鄉村就忽然睡醒一樣，
每個山頭都傳來人群活動的聲音。

感謝龍眼樹

感謝龍眼樹，
結實纍纍的果實，
年年堆疊著家族的感情，
為了採收龍眼，我們全家團聚。

感謝龍眼樹，
讓孤單無依的阿嬤，
可以在樹蔭下，
和隔壁阿婆抬槓，
思想起去年的龍眼期，
壓指算今年的團聚日。

感謝龍眼樹，
龍眼枝幹升起的火堆，
燃燒著龍眼林的古今，
阿公說著在阿公的阿公的年代，
流轉的年華故事。

感謝龍眼樹，
今年阿公焙的龍眼乾，
陪著阿姐出嫁到好人家，
福圓雙雙，
保證阿姐嫁好尪。

感謝老農人的堅持，
讓龍眼林的炭火保留到今日。

(詩·陳卉怡)

龍眼林ㄟ囡仔，在龍眼樹下長大；
龍眼林ㄟ阿嬤，在樹下壓指盼望，
望孫早歸來，聽阿嬤講龍眼的故事；
百歲的龍眼大樹，
串串金黃色的龍眼，
粒粒閃爍著家族的約定；
傳說，就如此在龍眼林流轉。

龍眼成熟時，阿媽們說，龍眼大豐收，颱風一定特別多。（攝影、圖說／張燕甲）



春

內山龍眼林，滿山是龍眼樹，
抬頭可以看見層層疊疊的龍眼枝葉，
春天，長出青綠的嫩葉。

全版攝影 / 許文煙



三 月 底

三月底，春風吻上龍眼老枝，
枝幹鼓足勇氣結滿花苞，
四月底，白色小花在樹梢迎風招搖，
在龍眼花最盛開的十五天，
輕輕晃動，和蜜蜂一起甜蜜起舞，
甜美的龍眼蜜，
是農家從龍眼樹獲得的第一項收益。

夏



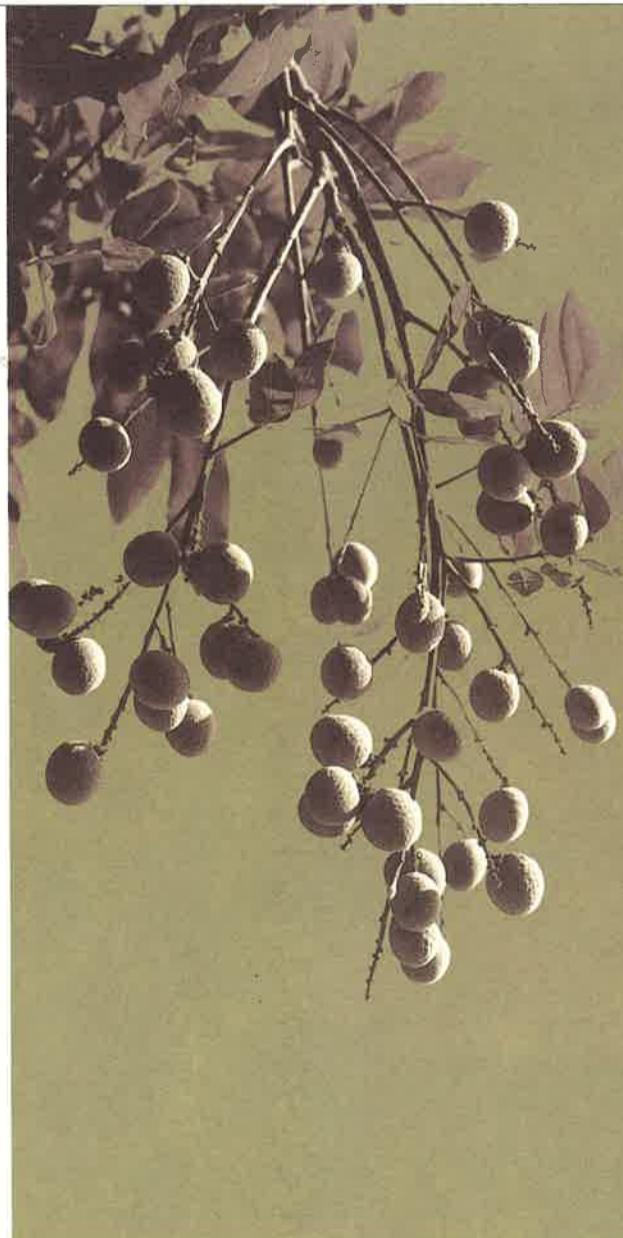
五月

龍眼開始結子，

六月
中旬

烈日為生命的熱情加溫，
夏風輕拂龍眼枝葉，
細雨熱浪吹熟了龍眼的果實。

盛暑



酷熱的夏季，
沈甸甸的金黃果實垂掛樹枝，
咚！
咚咚！
咚咚咚！
仔細聽，
龍眼子擊出花鼓般的聲響
在山林裡迴盪，
聲聲催促龍眼林的出外遊子
返回老家挽龍眼。



以下四圖攝影 / 許文煙

夏日炎炎，
樹上沒穿衣服的父親汗流如雨，
皮膚滑的連蚊子都站不住；
年紀大的阿嬤，因為不堪爬樹了，
在樹下負責整理龍眼的工作。



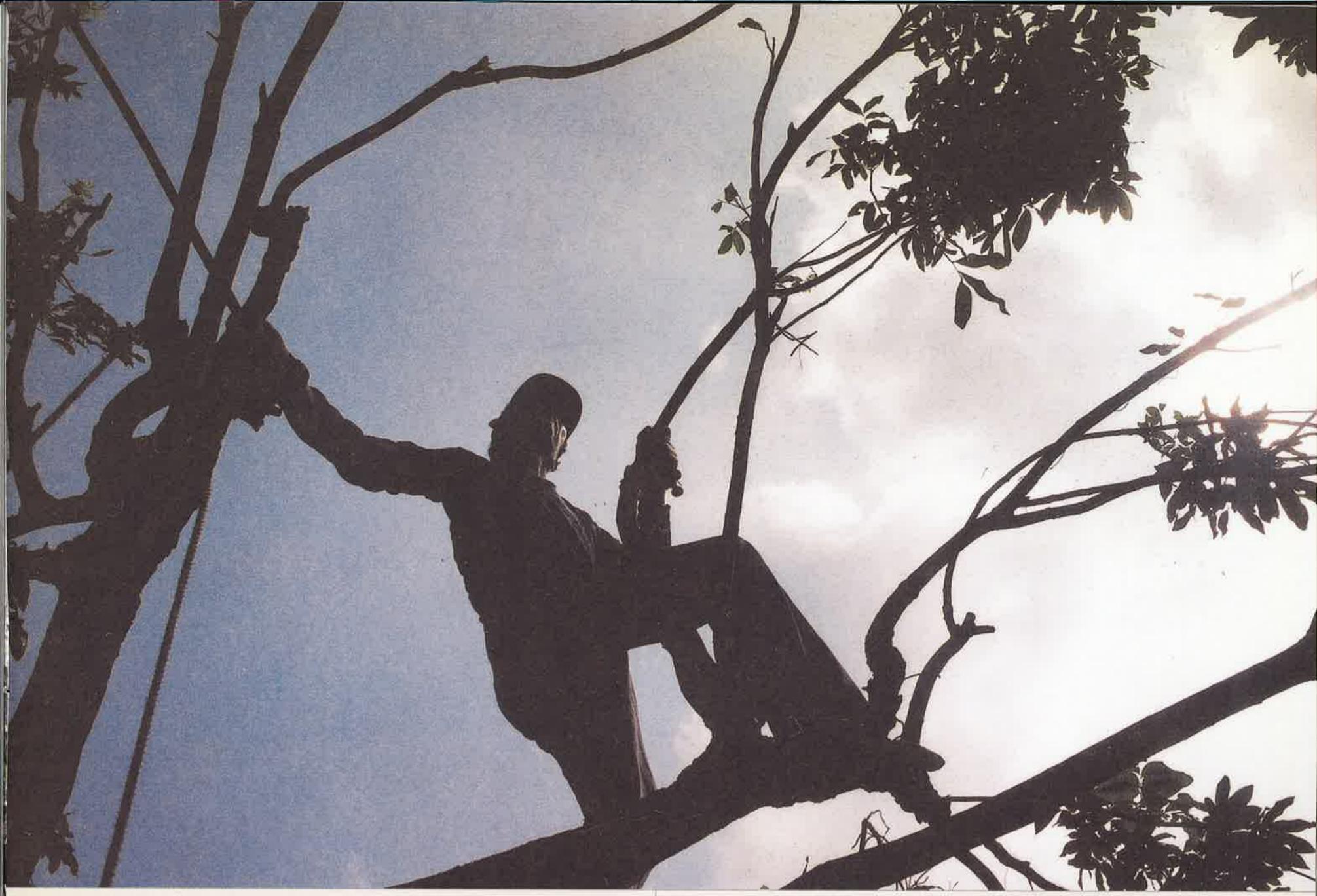
客運載回一批批農村的生力軍，
天剛亮，
阿嬤掛起花布頭巾、長袖套，
阿公戴著斗笠、腰間掛著燻蚊子的蚊香
阿爸穿著雨鞋，頸上圍著擦汗的毛巾，
阿媽身穿花花香蕉短衫，
不習慣早起的孩子們，
匆忙戴上棒球帽，
追趕日頭的蹤影，
也追趕父母上山的腳步。



上圖攝影 / 張燕甲

還沒到早上八點，
龍眼山上早已熱鬧烘烘，
農人飛快地爬上高高的老龍眼樹，
就像到熟識的老朋友家拜訪一樣輕鬆愉快，
用麻繩緊緊繫住龍眼枝幹，
藉以穩坐在樹窩中：
沒多久的時間，
已經有一簍龍眼掛在樹上，
也有全家通力合作，
阿爸負責站在高高的梯子上，
將龍眼串串交在樹下的妻兒手中；
這樣龍眼接力傳送情，
進行了一代、一代又一代。





上圖攝影／張萬甲

▼上圖攝影／張萬甲，下圖攝影／許文輝



因為龍眼多半生長在陡斜的山腰上，
車子無法開進龍眼樹林內，
以肩挑來運送龍眼的方式，
同樣也是百年未曾更替的。

龍眼樹下也是蚊子最愛聚集的地方，
母親用龍眼樹枝和葉子悶燒，
燻開成群惱人的蚊子，
也開啟抬槓的話題，
聚落內的大小事、
城市的所見所聞、
爽朗的笑聲....
一場場家族聚會
就如此在龍眼山林中開展。

去除多餘的枝葉，
將龍眼成串束起，裝放成簍，
這又是另一項全家出動的工作。
龍眼樹蔭下、客廳中、聚落內的鐵篷下、
三合院的稻埕中，
都是整理龍眼和交流感情的好所在。

▼攝影／許文輝





龍眼的季節

◎作者/馮小非・全版攝影 / 許文煙

超級市場上什麼水果都有，加州來的青色無子葡萄可以邊讀雜誌邊吃，汁不沾手多麼優雅，吹著南洋風的熱帶水果猶如上妝的少女，粉嫩新鮮；北國的蘋果與梨子每一個都讓人垂涎欲滴，在這麼多的選擇當中，土色的龍眼雖是農曆七月時節的當季貨，看起來卻有點老氣，難怪今年連販仔都不愛來收，他們說，都市人現在不怎麼吃龍眼了，但是對鄉下人來說，龍眼不只看起來老，也真的是他們的老朋友，就算販仔不愛收，農曆七月仍是屬於龍眼的季節。

平常安靜的鄉村，到了農曆七月，就如盛開的龍眼忽然熱鬧起來。採摘龍眼向來是家族的工作，光靠一個人是作不來的。得要有人爬上枝葉茂盛的龍眼樹，這通常是壯年的男人負責的工作，曬不到日的龍眼樹枝脆弱易斷，沒有多年經驗和矯健身手，無法勝任這項工作。採摘的手法也隨人各異，有人帶著簍子上樹，有人則是把整個樹窩剗落，讓下面的女人們方便摘取，也順便落枝讓其他的樹枝明年有更好的成長機會。

平常沒幫忙農事的孩子回來了，雖然父母親都希望他們能遠離農村，但是成熟的果實得有人幫忙採收，不習慣早起的生活的孩子們早上八點出現在山裡已經算非常努力，知道父母親已經工作了好一陣子，趕緊追上進度；樹上沒穿衣服的父親汗流如雨，皮膚滑的連蚊子都站不住，全聚集到樹下的枝葉之間，還好母親會用樹枝和葉子悶燒，燻開成群的蚊子，讓家人稍有聊天的心情，家裡發生的事，隔壁鄰居的事情，在每一片龍眼樹林中，進行一場場的家族聚會。

到了農曆七月半，如果庄頭有公共的龍眼樹，聚落的人們就比其他地區的人提前慶團圓。只是他們並非朝向遠方的圓玉盤，目光僅是齊聚著樹上那些土黃色的串串龍眼，究竟是用梯子爬上去好呢？還是用繩子將枝頭拉彎就好？聚落裡的人七嘴八舌，聚在村中最老最大顆的龍眼樹下，帶了簍子和刀器，扛著繩索像要進行一場驚險的魔術表演，終於有人率先發難，攀向最豐收的樹窩，也有其他大膽的跟進，接力傳送古老的龍眼，這樣

的接力進行了一代又一代，直到為了馬路拓寬，剝斷了和聚落歷史一樣久的老龍眼樹為止。

豐收的龍眼不表示換來豐沛的錢財。今年產地價一斤最好也才12元，小粒一點的價錢甚至掉到10元，還好用的都是家族的人力，不必再花工錢。但是龍眼不能冷藏，將龍眼烘乾是最好的保存方法。遵循古法的人家仍然使用磚砌的灶，上面以竹子編織成片狀，將龍眼鋪平在竹片的上方，用曬乾的荔枝與龍眼樹枝作柴薪，讓煙順著師傅抓的火路均勻地燻著龍眼，將樹枝和龍眼的生命燻成炭焙的氣味，於七月的夜晚飄出農家的圍牆，瀰漫整個聚落，而每烘一次就得兩天兩夜不能斷火，整個農曆七月都蕩漾在炭焙龍眼的甜味之中，直到中秋。

龍眼的季節一來臨，鄉村就像忽然睡醒一般，每個山頭都傳來人群活動的聲音，好像回到了四十年前，香蕉正好價的時候，整群的女孩從外地坐公車到山上幫著採收，身手伶俐的總是被相中準備留下來作媳婦。最起碼也像是三十年前，樹薯行情看好，農人挑樹薯在路上還要相閃的時候，但是那時候女孩們喜歡進工廠不進山來了，所以好些男人作兵完都先進工廠找女朋友，等情事底定了再娶進山裡，騙走不少母親的眼淚。

農曆七月仍然是龍眼的季節，如今少有年輕的男人還留在山裡作實，有的話，大概都娶了越南或印尼新娘，她們來自更偏遠的地區，那裡的前途並不比這裡好到哪裡去。平常的龍眼樹下都是老一輩的身影，他們在開花或長芽的時候去巡迴龍眼樹，與其說是照顧，更像是去探望很久不見的老朋友。直到農曆七月，這些老朋友不負眾望的回報以成熟的果實，雖然換不到財富，至少可以換得一個團聚的月份及甜美的汁液。

龍眼的外殼就像人的臉，隨著成熟度會留下歲月的刻痕，沒有梨子光滑，也沒有蘋果紅潤，老東西也許只能與老朋友分享，所以種龍眼的人越來越老，吃龍眼的人年紀也越來越大了。

(本文轉載自台灣日報「非台北觀點」專欄)



龍眼樹會陪著人們長大
但永遠不必害怕衰老
夏風吹熟了果實
青春從分離中誕生

他的長眠毋須哀歌
還有什麼比在蜜蜂的吻中醒來更甜？
愛的種子悄然成形
在人們悼念死亡的季節

當流浪的夏風再度輕拂
漲滿的思念再也不能隱藏
老婦人走到龍眼樹下
輕輕剝去外殼
啊，我們曾有的快樂時光

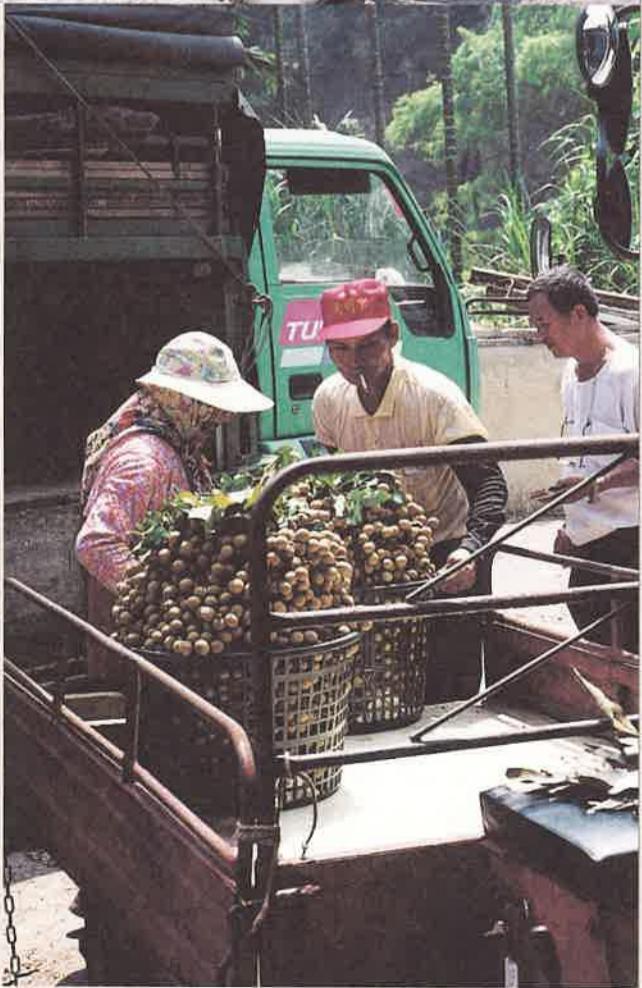
當生死之門開啟
還有什麼可以阻隔？
人們說，龍眼大開了
被放在供桌上開向死亡
開在枝頭等著被青春附身

龍眼樹會陪著人們長大
但永遠不會害怕
享受吧，我的朋友和你們的小孩
還有好多和好多啊

(詩 / 馮小非)



全版攝影 / 許文煙

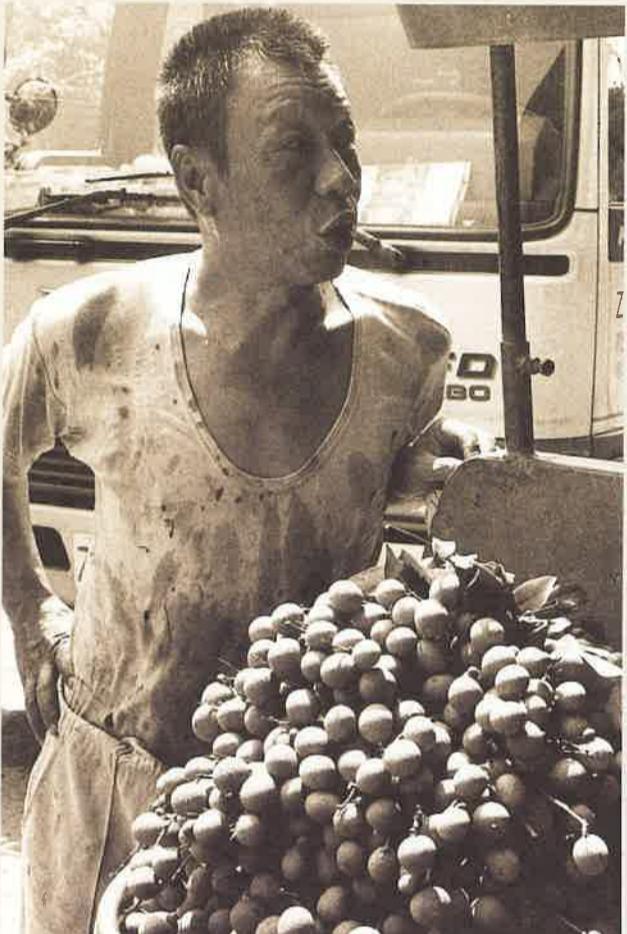


第二天一早，
內山各個山頭的爬山虎、
藍色小貨卡、多功能機車，
又鬧烘烘地載著龍眼到市場交貨給販仔。



龍眼的季節一來臨，
平常整年空曠的龍眼市場，
就會忽然活動起來，
卸貨、抬檳、交易、議價，
整個庄頭的人都一早就在此聚集，
願望今年龍眼會爆出好價！

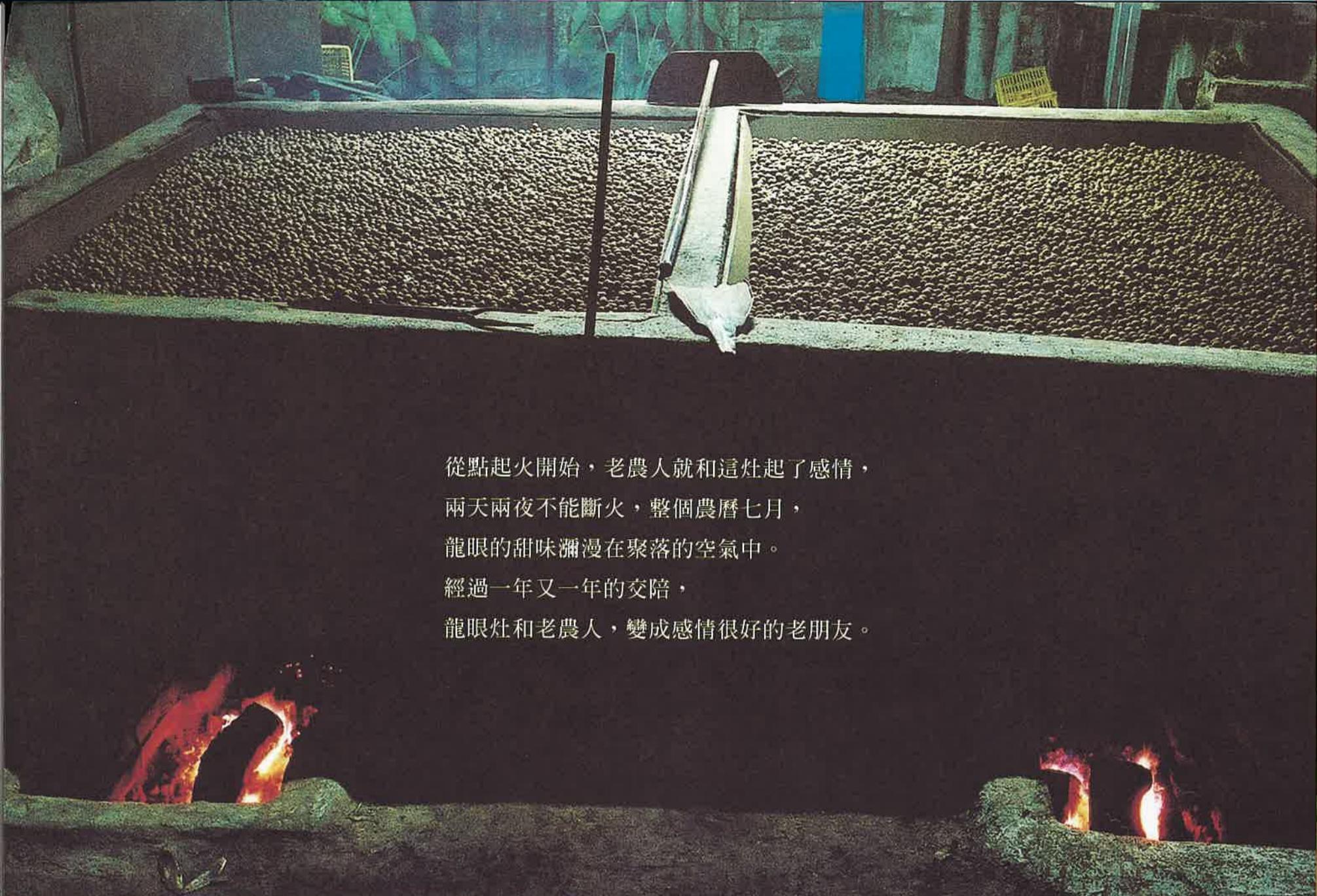
「到底今年的收成如何呢？」
 「能否換來下學期孩子的教育費、
 老婆的生產費、
 阿公的煙草錢或者阿嬤的新衫？」



然而，沈甸甸的龍眼，
 却不一定能為農人換來豐沛的錢財，
 今年產地價一斤最好也才12元，
 小粒一點的價錢甚至掉到10元，
 所幸家族人力替農家省下不少工錢。

民國91年8月15日	
住址	姓名
品名	種類
1 21	6 75
2 63	5 75
3 68	9 9
4 69	9 9
5 75	10
總 量 421 公 斤	6 一 公 斤 415
單 價 12	金 額 4980
管理 費 100	5055
附 註 秤 量 計 算 如 有 錯 誤 時 限 於 三 日 內 向 主 辦 單 位 辦 理 退 貨 概 不 負 責 絕 不 得 異 議	
中寮鄉農業市場 電話 222017 龍安 222716 No. 183861	



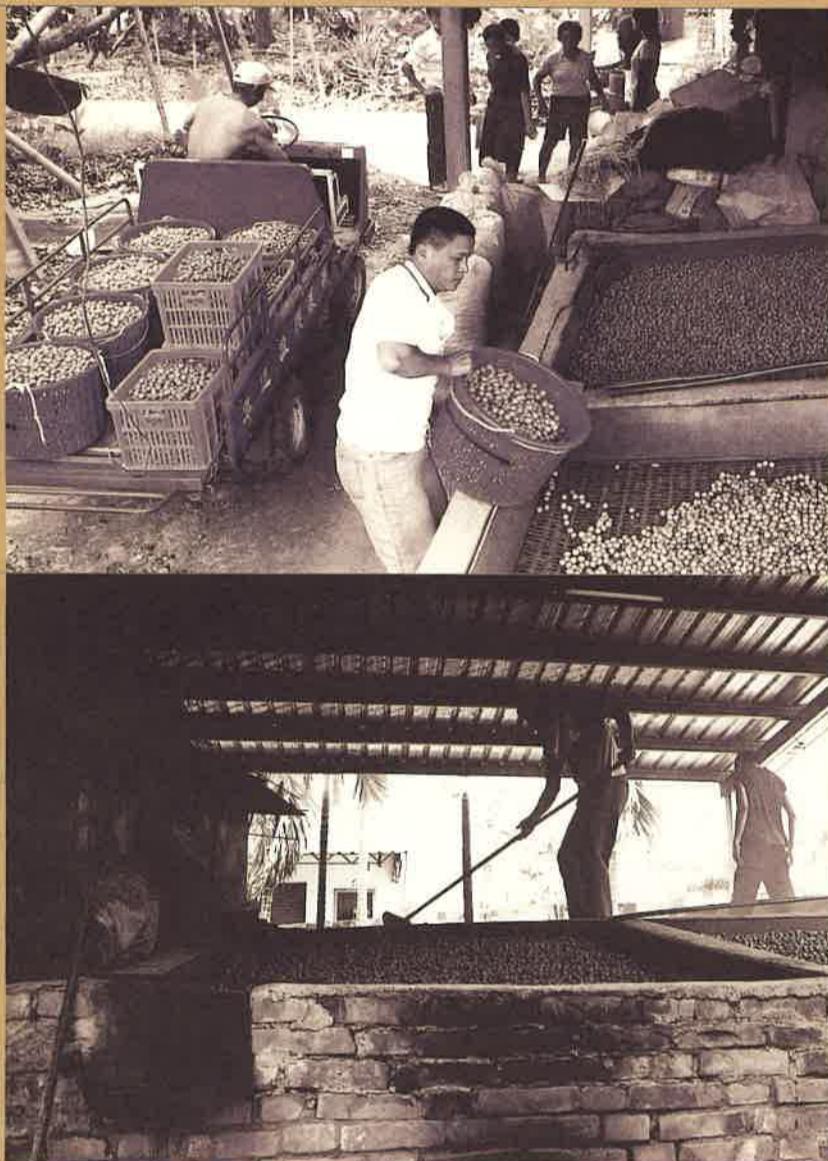


從點起火開始，老農人就和這灶起了感情，
兩天兩夜不能斷火，整個農曆七月，
龍眼的甜味瀰漫在聚落的空氣中。
經過一年又一年的交陪，
龍眼灶和老農人，變成感情很好的老朋友。



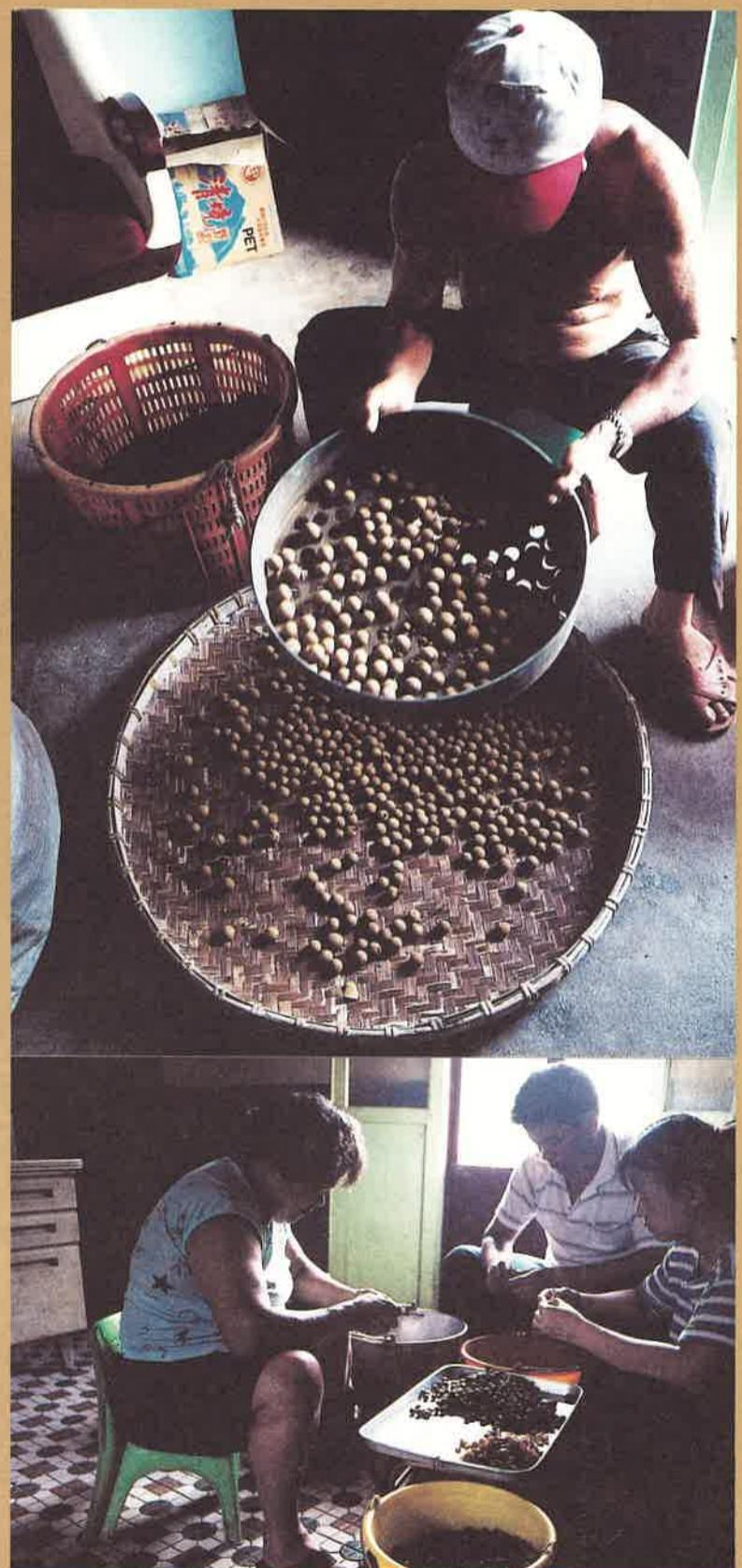
◎老農人的堅持—
感謝吳文淵阿伯和他的老龍眼灶

烘焙龍眼乾是件辛苦的事，
每兩個小時就得檢查柴火，
將龍眼乾翻一遍，
免得將金黃色的外殼燻黑。



生鮮的龍眼一旦沒有賣出，金黃色的殼就會轉黑，因此龍眼價錢不好時，焙成龍眼乾是最好的處理方法。

遵循古法的人家仍然使用磚砌的灶，上面以竹子編織成片狀，將龍眼鋪平在竹片的上方，用曬乾的荔枝、相思或龍眼樹枝做柴薪，讓煙順著師傅抓的火路均勻地燻著龍眼，將樹枝和龍眼的生命燻成炭焙的氣味，於七月的夜晚飄出農家的圍牆，瀰漫整個聚落，而每烘一次就得兩天兩夜不能斷火，整個農曆七月，都蕩漾在炭焙龍眼的甜味之中，直到中秋。



龍眼林

風味餐坊

主廚介紹

潘贊應

民國38年生，南投縣埔里鎮人，
畢業於埔里初級中學。

民國53～59年服役於陸軍戰車基地廠，
學習修車的技術。

民國60～87年任職中國航運公司，
擔任水手長職務。

民國88年初開水采田預約式餐坊。

民國89年進新故鄉文教基金會。

「在跑船這段期間，走遍五湖四海。得以接觸世界各地之風俗民情、各民族的傳統美食，對吃本就感興趣的我，得到一個很好的學習機會。雖然未能拜師學藝，可在吃過之後，自己試著去作看看，也作出一些心得。」

我對義大利、西班牙的歐洲菜，南洋風及日本菜比較偏好，會拿來和台菜作比較。在作法上找出能有融合的地方，所以在作菜上會西式、中式、及南洋風之菜色，只是一種很隨興的作法。」



木耳龍眼梗旺來

材料：龍眼干30粒、木耳3～4片、鳳梨半顆、香菜少許。

作法：

1. 木耳（發泡過的）洗淨切絲。龍眼干泡開備用。
2. 凤梨切半取出鳳梨肉，鳳梨殼留著。
3. 爆香加龍眼干，加木耳略炒，加入鳳梨肉（加泡龍眼的水）煮約20分鐘，勾芡水。
4. 起鍋倒進鳳梨殼，撒上香菜末。

備註：不一定用鳳梨殼作容器，也可用盤子。

龍眼芋頭排骨

材料：龍眼干一大匙、芋頭一個、排骨2支。

作法：

1. 排骨洗淨汆燙備用。
2. 芋頭洗淨去皮切成(條、片、塊)都可。
3. 龍眼干、芋頭、排骨放入鍋內加水煮約1小時。

備註：可以用電鍋燉，或用冷水和材料一起煮，湯會比較清。



龍眼党蔘啤酒鴨

材料：光鴨1隻、党蔘3錢、甘草2錢、龍眼干20粒、米酒1碗、台啤1瓶、薑片10來片、紅椒3～4支、醬油一匙、冰糖適量、麻油一匙。

作法：

1. 党蔘、甘草、龍眼干用米酒一碗浸泡3～4小時。
2. 热油鍋光鴨炸成金黃色。
3. 麻油一匙、沙拉油一匙熱油鍋，炒香薑片、紅椒整支，加冰糖炒至冰糖化開。
4. 加醬油（約一碗）啤酒煮開，放入光鴨小火慢煮，至汁收乾。

備註：浸泡材料時間要長，讓材料吃飽米酒。收汁時要翻面，注意不要燒焦。

龍眼Q梅小東坡

材料：龍眼干約一大匙、Q梅10粒、五花肉1/2斤、蒜頭5～6粒、醬油一大匙、糖適量。

作法：

1. 五花肉切2公分條狀（過油備用）。
2. 蒜頭爆香加龍眼干、Q梅、醬油。加五花肉略炒。
3. 加水悶煮約1小時。

備註：湯汁要收乾，但不能燒焦。

龍眼迷迭香雞翅

材料：龍眼干20粒、迷迭香4小段、醬油一大匙、雞翅（二節翅）青蔥2支。

作法：

1. 雞翅洗淨過油備用。
2. 少許油龍眼干炒香，加醬油、青蔥略炒。
3. 放入雞翅、迷迭香、水。魯約45分鐘。

備註：這個作法也可用在排骨，或是更多的菜色上。



龍眼羅漢祿子孫

材料：龍眼干20粒、綠蘆筍(綠蘆筍1/4斤)、紅/白蘿卜1/2條、羅漢齋(豆包3~4片)、醬油一小匙、麻油少量、芡水。

作法：

1. 綠蘆筍煮熟備用。紅/白蘿卜切片汆燙備用。龍眼干泡水去甜份。
2. 豆包斜切4片，綠蘆筍切成條片狀。
3. 麻油熱鍋炒香豆包，加蘆筍片、紅白蘿片、龍眼干略炒。
4. 加醬油煮成琥珀色，勾芡水使其光滑。上桌前撒點蔥花，淋上麻油。

龍蛤茶碗蒸

材料：龍眼干20粒、蛤蜊5~6粒、蛋4個、蔥花少許、麻油少許。

作法：

1. 龍眼干切碎。蛤蜊汆燙備用。
2. 蛋加水打均(過篩)，倒入容器。
3. 加入龍眼干、蛤蜊入蒸籠蒸約20分鐘。
4. 撒上蔥花淋上麻油。

備註：蛋和水的比率為4個蛋/3碗水(8分)蛋水要過篩，蒸籠要透氣。

發財龍眼豆付

材料：龍眼干、豆付(傳統豆付1塊)髮菜少量、糖一匙。

作法：

1. 龍眼干、髮菜泡水備用。
2. 龍眼干切碎加糖煮成糖漿。
3. 豆付用果汁機打成泥(可加泡龍眼的水)。
4. 髮菜舖底(淺碗)倒入豆付泥，入蒸籠蒸約20分鐘。
5. 倒入淺盤，淋上龍眼糖漿。

備註：豆付可加(紅蘿卜/菠菜汁)做成金宜或翠玉豆付。



龍眼小米粥

材料：龍眼干1大匙、小米一小包、糖2大匙、花生粉適量。

作法：

1. 龍眼干泡水備用。
2. 小米洗淨加泡龍眼的水，煮成稀飯。
3. 加入龍眼略煮入味。(甜度不夠可以加糖)

備註：食用時可以加花生粉。冬天食用可以加些米酒。

龍眼蓮子湯

材料：龍眼干2大匙、蓮子1小包、白木耳少許、糖2大匙。

作法：

1. 白木耳泡水備用。
2. 龍眼干加糖煮開，小火慢煮，加蓮子續煮。
3. 白木耳用果汁機打碎(不用很細)
4. 上桌前加入白木耳煮開1分鐘即可

備註：龍眼干加糖煮才不會把龍眼的甜份煮掉。

雙龍洞(凍)

材料：龍眼干20粒、烏龍茶2兩、果凍粉一包、糖適量。

作法：

1. 烏龍茶沖泡(煮)成茶湯。
2. 龍眼干加糖、水煮開。
3. 果凍粉加烏龍茶湯化開，加龍眼糖水。
4. 倒入模子，待涼後放入冰箱

備註：果凍粉的使用方法及水的比率，包裝上會有說明。



▲這位就是烘焙龍眼乾的吳文淵阿伯。攝影／許文煙



龍眼蜜企劃／陳卉怡、馮小非
龍眼蜜、禮盒包裝、T恤設計／陳世育（阿乾）

【龍眼林・炭焙龍眼乾】

■位於中寮鄉北邊的龍眼林地區，是龍眼的故鄉，為了促銷中寮鄉的農業，龍眼林福利協會與龍眼林地區的農民共同合作，搭配第一屆中寮鄉龍眼節，正式推出了一項具有古法風味的新產品—【龍眼林・炭焙龍眼乾】。

上好龍眼，古法烘焙

為了製造口感十足、香味濃郁的炭焙龍眼乾，我們特別精選今年上好的生鮮龍眼來加工處理，並請來有數十年經驗的老師傅，以傳統磚窯歷經兩天兩夜烘焙而成。

【龍眼林・炭焙龍眼乾】是年節婚宴最佳的乾貨禮品，也是烹飪、滋補的上等材料。為了品質有所保證，我們特別精選在龍眼大收後的一週內開始採收烘焙，每年謹此一期，希望要辦年貨的朋友，可以提早訂貨，日後再分批取貨；為了方便遠地的朋友，我們並且提供送貨的服務。

1. 禮盒，一斤裝（600公克）：每盒150元（內附一本精緻小書，內容包含龍眼林的精彩文化介紹與十一道「龍眼風味餐」食譜。）
2. 袋裝，一斤裝（600公克）：每包100元

【龍眼節紀念T恤】

■為了紀念第一屆中寮鄉龍眼節暨921賑災三週年紀念活動，我們特別推出—
【龍眼節紀念T恤】，歡迎收藏。
紀念T恤一件200元

■出版發行

發行單位：社團法人南投縣中寮鄉龍眼林福利協會
執行單位：中寮鄉黑網仔攝影社
地址：南投縣中寮鄉安村龍南路100之1號
電話：049-2602040 傳真：049-2601307
電子郵件信箱：1i120005@ms39.hinet.net

編輯／中寮鄉黑網仔攝影社

主編／廖孟琳

文字編輯／張維娟

美術設計／邱麗惠、洪慈宜

協力編輯／果然文化工作室

攝影／8.9月號鄉親照相簿【龍眼專輯】的攝影者為：

許文煙（清水村人）、張燕甲（廣福村人）

製版印刷／基盛製版印刷公司

■連絡處

中寮鄉親工作站（中寮南邊）
地址：南投縣中寮鄉八仙村仙鹿巷1號
(仙樂社區活動中心)

電話：049-2694510 傳真：049-2694521
電子郵件信箱：c1news@ms49.hinet.net

黑網仔攝影社（中寮北邊）

地址：南投縣中寮鄉安村龍南路100之1號
電話：049-2602040 傳真：049-2601307
電子郵件信箱：1i120005@ms39.hinet.net

■真感心

行政院新聞局補助部分印刷費、人事及行政管理費用。

■如何拿到鄉親照相簿

○如果你在中寮—

我們將有專人負責在中寮鄉十八村派送，因為中寮鄉腹地廣大，如無法收到刊物時，大家也可以到永平路的中日超商索取；如果你願意幫忙發放，請跟我們聯絡。

○如果你在外地—

請來電，或來信並附上10元郵票，我們會寄給你。