



▲農民診所是電基會補助兩千多萬興建的，成為鄉內很有規模的醫院，也為水里鄉民帶來許多便利。

一大地震，除了將公路、建築等實質物體震壞之外，也讓產品的銷售成了問題。路是可以修好的，農田也能再整理，但是「災區」給外界的印象似乎暫時難以回復。莊總幹事說：「這陣子我們計畫跟電基會申請一些補助，舉辦農產品促銷會，因為外人不知道其實我們自震災後已慢慢在復甦了，觀光人潮減少，再加上土石流問題，更要使把勁！」

在農會附近，有一間農民診所是電基會補助兩千多萬興建的，成為鄉內很有規模的醫院，也為水里鄉民帶來許多便利。在九二一地震之後，建築物受損，暫時先遷到農產供銷部繼續為民眾服務，因為水里不若大城鎮交通方便，不易延請到好醫生下鄉服務，卻也不能沒有個醫院處理一些外傷或緊急狀況，所以申請電基會、農委會補助整修再與竹山慈善醫院接洽合作，希望能繼續照顧鄉民。

在九二一地震中，水里鄉長詹登雲也是受災戶，但房子到現在還沒修好，「鄉民為重，自己的慢慢來，啊！我的是『六年國建』啦！」鄉長自嘲地說，意思是，別人的先蓋，自己的慢慢蓋，搞不好拖上五、六年還修不完呢！雖然房子暫時還無法修好，但詹鄉長的水里整合開發計畫已經開跑。

### 水里讓您嘗新

水里以前有「小台北」之稱，酒店旅社林立，因此鄉長有意進一步朝人文產業結合觀光發展，將鄉內產的梅子加工成精緻農業，開發水里原有的鐘乳石洞，增加觀光資源，另有蛇窯、集集線，及過去的木業風光史，這些集合重建起來將能規劃形象商圈、水里一日遊等。

蛇窯的負責人林國隆先生，將整個震災中蛇窯的受災情況作了詳盡的照片文

# 水里的新味道

文／顏秀竹 圖片提供／水里鄉農會

將來，你可以嘗到不同味道的水里：有梅子口味，可愛的陶土、陶磚口味，或是漂亮的鐘乳石口味。

每年到了十二月，就是水里梅花飄香的季節。

### 梅香漫漫飄

「冰花梅醬炒青蟹」、「梅燒珍珠子排香」、「燻梅魚片」：光聽都令人口頰生津，這些都是今年南投水里農會辦的「梅餐」中的佳餚，清爽中帶酸甜，不但促進民眾食慾，也促進地方農產品的買氣。

南投水里鄉的青梅，聞名全省，每年到了十二月、一月，就會在梅園舉辦盛大的梅餐，配合觀光產業是水里主要的經濟來源。早期水里的木業，曾風光一時，帶動當時整個台灣的經濟，然而隨著環保意識與情勢改變，水里一直在轉型，現階段以青梅為主要產業。水里農會總幹事莊木川說：我們向糧食局買了鹽，可以醃製自產的青梅內銷，但苦無屯鹽的地方，於是向電基會申請補助了三百萬，在水里及上安分部各建了鹽倉。

鹽倉有了，各個梅子的產銷班就能致力於口味的開發：配著茶葉或紫蘇來醃製的青梅，口感較Q、味道清爽；讓梅子在樹上黃熟後才採下醃製的黃梅，澄黃的外表透著撲鼻的甜熟香，與一般的蜜餞大大不同；或是將糕餅中的鹹蛋黃改換為酸甜的梅子，不但熱量降低了，還順口不膩；整個水里似乎都漫著梅

香。

### 揮別悲情

光看陳列架上的名字：翠梅、雪花梅、黃金梅、Q梅、貴妃梅，以至梅酒、梅醋、梅汁、梅香餅、梅子羊羹：琳瑯滿目，就可以想見當地一定是個物產豐美的好地方，除了梅子，葡萄、柚子等水果都是水里特產，只不過一場九二



▲每年到了十二月，就是水里梅花飄香的季節，水里鄉農會特別舉辦「梅餐」以饗大眾。





▲災後林國隆迅速重建，完成了打破世界紀錄的超級大雙口瓶，並請小朋友、大朋友們來一起彩繪大窠，希望藉這些活動和精神指標來鼓舞震災後憂鬱的心。（攝影／林枝旺）

字紀錄，並將值得留念的的碎片保存展覽，讓參訪者能看到蛇窠的每一分歷史，每一個角落；災後林國隆迅速重建，完成了打破世界紀錄的超級大雙口瓶，那個雙口瓶可不簡單，是由兩個老師傅，一個用左手拉坯，一個用右手拉坯才完成的，然後再建一個比它更高、更大的窠來燒製它，也請小朋友、大朋友們來一起彩繪大窠，希望藉這些活動和精神指標來鼓舞震災後憂鬱的心。

如果您見過林國隆在水里蛇窠的辦

辦公室，就一定佩服其設計之巧妙，整間辦公室全是竹子妝點成的：劈成片狀鏤空只見竹節的竹片，一片一片接著，剛好成了接客廳與辦公廳間的屏風；一般的竹子都直挺挺的，林先生偏偏就找到了長在岩石旁彎彎曲曲的竹子，連竹枝一起，天然沒加修飾地剛好一對，像個小玄關，在進入辦公室或茶水間處；牆面是竹蓆，頭上有細竹枝並排裁成波浪紋；總之教人愛得不得了，這樣的才華也將整個蛇窠設計

林國隆並想把整個水里也妝點起來，讓它成為一個活的藝術品，計畫將陶藝推廣成一種生活之美，目前正在規劃水里市場的入口門面，用一片片繪有可愛圖片的陶磚砌飾起來。

水里點點滴滴的特色正慢慢在聚集，在這些有心人的努力下，將來遊客一腳踏在這塊土地時，馬上能聞到屬於水里的味道！