

# 誠懇草堂

以誠懇打動顧客  
陳年紫蘇梅

「梅精婆婆」的

大家可能聽說過《女農討  
大山誌》這本書，並且  
被作者「梨山阿寶」（李寶  
蓮）放棄一切，隻身上梨山  
耕作的勇氣所深深打動。原  
來好事集中的「梅精婆婆」  
—李素真，正是阿寶的親姊  
姊，而且也是一位勇氣與毅力兼備的「奇女子」。



◎ 梅精婆婆李素真

素真姐原是在台北工作的上班族，受到妹妹影響，決定放下一切，在七年前來到富里務農，過著簡單而樸素的生活。問她是否曾對自己的選擇感到動搖？她淡淡笑說，自己來到花蓮的第一件



◎ 以誠懇打動顧客 「梅精婆婆」的產品

事，就是跪在草地上品嚐泥土的芬芳，仰頭觀看滿天星斗。生活本來可以很簡單，除去了物質慾望，反而更能感受到以往所忽略的小細節，更加貼近生命的本質。

素真姐發現富里有不少梅園，因為梅子價格跌落而逐漸荒廢，珍貴的老梅樹也遭到砍伐，讓她感到十分惋惜。在她眼中，梅樹屬於「天生天養」型的果樹，不需額外施肥，果實一樣結實纍纍，另外，由於梅子的產期在四到五月之間，颱風季節來臨前可收成，也不必擔憂風災的影響，可說是非常理想的農產品，於是她租下了羅山村一處荒廢梅園，並向鄰居學習如何製作梅子加工品。說到羅山村，它是全國第一個有機村，近年周邊的竹田、石牌、永豐及豐南等四村也加入有機村的行列，花蓮農改場輔導這



五村形成富麗有機樂活聚落，這裏不但適合有機耕作，也非常適合消費者前來從事有機休閒旅遊。

醃梅子看似簡單，其實有著不少學問。素真姐說，不同熟度的梅子，適合做成的產品也有所不同：三月時，梅樹剛結果，青澀的梅子氣味濃烈，適合熬煮成青梅精；三月底至四月初，七分熟的梅子脆度極佳，最好的賞味方式就是做成新鮮爽口的脆梅；過了清明節，梅子已然成熟，風味和軟硬度都恰到好處，可以和紫蘇一起醃漬，存放數個月後，即成酸甜芳香的紫蘇梅；熟透的五月梅，則適合做成柔軟的梅醬。

不同的梅子產品，做法也各有千秋，如脆梅要先用鹽巴揉搓至透亮，再以糖水浸泡除去苦味，醃漬數天，即要趁新鮮食用，才能吃到最完美的脆度；不過製作紫蘇梅，卻需要每隔數月就加一些糖，讓梅子在緩慢的發酵過程中越陳越香。「誠懇草堂」的梅製品，吃起來層次豐富，恰到好處的酸甜，令人回味無窮。除了梅子產品，「誠懇草堂」也有手工桔醬、酒釀、梅乾菜、香噴噴的炒花生等美味農產品，用心的好味道，值得您一再品嚐！



◎ 正在釀製中的酸橘醬



◎ 綻放的梅花

## 好料推薦

### 紫蘇梅汁

梅精婆婆的醃漬紫蘇梅，食用完畢以後，罐子裡剩下的梅汁，只要加點開水沖泡，就是融合了梅子微酸、紫蘇清香、還有蔗糖甜蜜的上等紫蘇梅汁，恰到好處的酸度令人回味無窮，喝完後還能感覺到溫潤的喉韻。

