

手工製黑糖 為傳統作見證
種樹造森林 為大地留淨土

張錫斌

重建親友互助的綠色村落



數年前的一個因緣際會，張錫斌的腦海裡跳脫出兒時觀摩糖間製糖的熱鬧景象與手工黑糖的香醇風味，他決定找回傳統製糖的感覺與感動。於是，一個消失了40年的產業，在一個遺世獨立的村落裡，重新展開。同時，小時候的那片原始森林時常浮現在他心中，始終是洗滌他的心靈的一個意象，何不再造個森林？這個想法也在10年前付諸行動，打造一片森林需要長時間的投入，張錫斌說，現在種樹，雖然自己享受不到，但他樂當「前人」，讓「後人」得以擁有享受這片森林的福氣。

採訪·攝影／蔡佩娟

「來吃糖喔！」，張錫斌熱情地招呼參觀黑糖製造過程的人群，一年之中，這是最讓他興奮的時刻。每年這個季節，總有許多鄰近居民、校外教學師生，甚至慕名遠道而來的訪客，將斗大的糖間擠得水洩不通，大家都想親眼目睹張錫斌如何以有數百年歷史的黑糖製作技術製造出甜蜜蜜的黑糖。

看到小朋友睜大眼睛、興致勃勃地看著工作人員賣力攪拌鍋裡的糖漿，張錫斌回想起小時候與母親一起到糖間的經驗，直到現在，他仍難以忘懷當年嚐到生平第一口蜜糖的滋味。



從圖中的橋一路過來，只有張錫斌一戶人家



張錫斌的家園

遠離塵囂·現代烏托邦

張錫斌的家鄉在南化鄉關山村。南化鄉位於台南縣東南端，嘉南平原東部曾文溪上游支流菜寮溪與後堀溪的溪谷中，全鄉大多為山丘，是台南縣31個鄉鎮市中面積最大的鄉鎮，比起台南縣其他鄉鎮，由於地形阻隔與交通不便，南化鄉屬開發較晚的地區。台灣抗日史上著名的噶吧哖事件，就是因南化地區（當時稱為南庄）與外界隔絕、地勢易守難攻且隱密，抗日首領江定等人藏匿於此，使該地成為主戰場之一，由此可知南化當時是多麼偏僻的地區；而位於南化北區、更為偏遠的關山村，地形大約為700~900公尺的高山區，地形愈加險阻，群山起伏，更是人煙罕至之處。

直到1962年嘉屏公路（現今台3線）與1972年南橫公路（台20線）相繼完工與拓建，南化與外界的聯繫才逐漸頻繁，打破原本封閉的狀態，南化地區也漸漸繁榮起來，但關山村村民要出外辦事或做生意，仍然得跋山涉水。1978年，

179縣道開闢，關山村才有了一個與外界連絡的機會，直到現在，179縣道仍是該村唯一的聯外道路，只是舊道隨著南化水庫的興建，已淹沒於水庫中，現今的179縣道是新開闢的道路，但因該區被列為水源保護區，限制開發，因此關山村迄今仍是一個遠離塵囂的現代烏托邦。

綠色村落·自給自足

張錫斌回憶剛到關山村的時候，「那時我還是個正在學走路的小孩，印象中，這裡的樹好高、好多，一片原始森林的景象，舅舅會伐木，那時他伐了一棵苦楝樹，我們就用那棵樹蓋了一間很棒的木屋，那就是我們在這裡的家。」張錫斌的父親老家在南投縣鹿谷鄉，由於祖先留下來的祖產不多，雖



龍眼樹

然父親曾經到日本留學，可以很容易找到公務員的工作，但張錫斌的兄弟眾多，微薄的薪資恐怕無法養活一大群等著吃飯的嘴，鄰居經常笑說，「那麼一大群，買鹽來煮番薯都不夠！」父親面臨沈重的經濟壓力，因此決定往外發展。那時張錫斌的姑婆一家人已在關山村定居，於是要張錫斌的父親過來看看。「關山村」舊名「雙冬」，大概是指稻米一年可以二獲，這對急於填飽一家人肚子的父親來說，是再適合不過的地方，「結果，父親一來就喜歡上這裡，也沒有與母親商量，就給了訂金，我們一家人就搬到這個地方了。」那時是1959年。

關山村是個綠色村落，屬於熱帶山區氣候，是個適合務農的地區。老一輩的人說，關山地區居民流行一種「放伴」的社區合作方式，所謂「放伴」就是互相幫忙，鄰里朋友組成放伴團體的勞動互助組織，並選出具有公信力、豐富經驗與能力、在地人的親屬擔任「工頭」，負責安排農事工作順序及分配每個人的工作。有時，窮人為了吃一頓飯，也會加入放伴的團體。那時關山村村民種植稻米、番薯、花生等作物，供自家食用，若有剩餘則出售，或以物易物，由於交通並不便利，通常仍以自給自足為主。

難忘童年味·投入製糖

關山村種植甘蔗的歷史在日據時期即已開始，在老人家的記憶裡，南化鄉運糖鐵道有兩個方向，一條連結左鎮到善化糖廠，另一條往北連結玉井糖廠，後來台糖與農民契約種植甘蔗，除了供應台糖外，南化地區民間也有製糖，當時即以製作黑糖為主，那時工資一天只有20元，而一斤黑糖大概也是這樣的價錢，利潤相當不錯，由於比市場的糖價便宜，銷售量極佳，很多鄰近鄉鎮的村民經常挑著扁擔前來購買，一個扁擔大概就夠一年的使用量。

張錫斌小時候常與母親到附近的糖間「觀摩」製糖情形，製糖的主人總是熱情地招呼他們，慷慨地舀出一勺接著一勺、香噴噴的「糖膏」分送來訪的客人，母親則以事先準備的麻竹筒當作容器，裝著這些物資匱乏的年代、小孩難得可以一解嘴饞的「免費糖果」。談起這些「糖果」的滋味，張錫斌強調，由甘蔗汁直接焯鍊的糖蜜比真正的糖果更有滋味，「它的風味很特殊，有一種難以言喻的炭燒香氣，非常香醇。」言談之間，張錫斌似乎仍沉浸在童年的喜悅中。

幾年前，一個因緣際會，張錫斌偶然發現幾個早期用來榨取甘蔗汁的壓榨機軸心與零件，這些已被廢棄的零件觸動了他童年甜蜜的回憶，也勾起他追尋這種難忘卻已消失的滋味的野心，雖然只是憑著兒時的些許印象，他還是勇敢地做了決定—投入



剛從果園採果回家的張錫斌



張錫斌從軍時的好朋友陳先生（左）一有空就進關山，他說沒有比這裡更好的地方了



以黑糖釀造的龍眼蜜



罐裝黑糖



已退休在樹下安養天年的榨汁設備

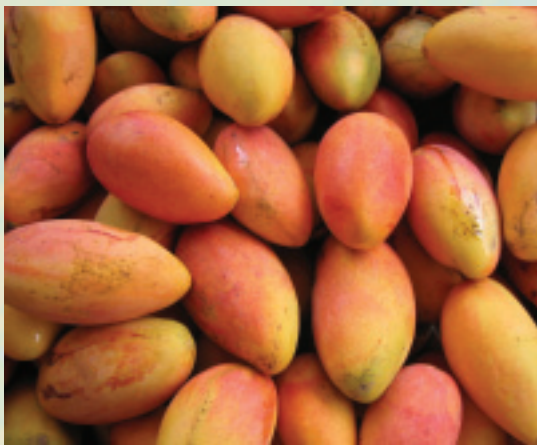
製糖產業。於是，一個消失了40年的產業，在一個遺世獨立的村落裡，重新展開。

有機種植·全新的挑戰

張錫斌從種植甘蔗開始，而且是有機甘蔗。張錫斌說，昆蟲是很敏感的，在還沒有農藥的時代，榨完汁的甘蔗渣，總有很多蒼蠅飛來飛去，但他觀察，如今許多賣甘蔗汁的攤販前，甘蔗渣幾乎已無蒼蠅飛繞，「連昆蟲都意識到危險，更何況我是要做給人吃的，所以我堅持不使用農藥與除草劑等化學物品。」種植甘蔗，張錫斌是老經驗了，年輕時，他還是台糖的契農呢！但如今種植的是有機

甘蔗，宛如面對一個全新的挑戰，他的人生有重新來過的感覺。

甘蔗屬禾本科，是亞熱帶及熱帶植物，一般禾本科植物的莖是空心的，甘蔗的莖則是實心的，而且充滿了甜汁，也就是製造蔗糖的原料。多年生、耐旱性強的甘蔗，一直被台灣民間視為吉祥植物，每逢婚嫁，仍少不了以甘蔗象徵從頭甜到尾的祝福。



芒果品種台農1號
適合有機栽培

製糖的甘蔗與人們平常吃的甘蔗不一樣，平常供食用的甘蔗外皮為紫紅色，被稱為「紅甘蔗」，莖比較粗大，吃起來較脆，水分也多，但是糖分低，適合生吃。製糖的甘蔗，外皮呈輕白色或淺褐色，莖比較細，水分含量較低，但糖分高，因此適合製糖。甘蔗喜歡高溫、雨量充沛，陽光充足的處所，嘉南平原是生產甘蔗的大本營。直到二次大戰後，「南糖北茶」仍然是島上經濟的兩大命脈。

70、80年代，國際糖價持續低迷，曾經叱吒台灣產業經濟的糖業，逐漸衰退，糖廠被迫關廠，許多蔗農也因此與台糖終止契作關係，張錫斌也在此環境下停止種植甘蔗。沒想到，多年後，他又因製作黑糖重新投入栽種甘蔗

的行列。

放伴傳統·親朋互助

說到甘蔗品種，張錫斌最屬意的莫過於「C310蔗種」，該蔗種在台灣的發展有個傳奇的經過。戰後，台灣糖業曾遭遇一個嚴重的打擊，日據時期，日本人栽培成功的F108蔗種，即當時台灣製糖主要蔗種，突然發生突變，甘蔗品質下降，產量也銳減，導致製糖成本提高，由於利潤微薄，蔗農們多不願種植，政府遂發函各國著名蔗種試驗場，徵求新品種以尋求生機。經歷半年後，南非聯邦的試驗場提供早年從印度引進的雜交改良種，經台灣試種、幾經改良後，就是著名的C310蔗種。新品種的C310蔗種比原本的F108蔗種糖分高2度，適應力強、產量又大，生長期還縮短，成功化解了台灣糖業的危機。

蔗苗培植完成後，接下來是蔗田犁鬆、耙平的工



管理一大片山林，沒有怪手就好像缺了一雙手

作，等到定植，接下來就是瑣碎的施肥、除草、灌溉、病蟲害預防等工作，成熟後的甘蔗需定期測量甜度，等到甜度達到標準，就可以採收了。

黑糖的製作過程其實並不複雜，只是相當費工，張錫斌採用類似古早時候的「放伴」模式製作黑糖，每逢製糖季節來臨，左鄰右舍農暇的親朋前來一起幫忙，大家同心協力一起採收，採收後的甘蔗經由機械榨取原汁，為恐甜度降低，甘蔗需於收成後24小時內壓榨製糖，由於必須使用大量的人力，關山村古早留下來的互助團體的傳統，讓張錫斌既感動又感謝。



黑糖粉

粗製黑糖·天然飲食觀

由於初始拾獲的壓榨機不堪磨損而引退，張錫斌又重組了另一台榨汁機，他說，除了榨汁步驟必須使用機械外，接下來製作黑糖的過程，完全倚賴人工，榨取完成的甘蔗原汁需倒入灶鍋內熬煮，從煮糖至成品大約需要6個小時。熬煮期間，只見糖間的親朋好友們，不分男女老少賣力地忙著以鏟子攪動黑糖，防止蔗汁燒焦，並得不時撈除浮在上層的雜沫，非常辛苦，雖然如此，大家還是有說有笑，氣氛好不熱鬧，遇有訪客來訪，他們還熱情地寒暄招呼，讓人覺得十分溫暖，等到蔗汁達到一定的黏稠程度後，即倒入備好的容器冷卻，待自然冷卻後，黑糖製作就算完工了。

黑糖的流行，也許是現代人意識到目前所吃的食品都太精緻了，而該回歸粗食時代，為什麼黑糖被視為「粗食」的代表食品呢？張錫斌解釋，黑糖的製造過程中，糖蜜未被抽離，精製程度比較低，保留了不少礦物質及維生素，特別是鈣、鉀、鐵、鎂及葉酸，這些對於身體有益的物質卻在製作精緻的純糖時，全



培育的樹苗

被篩減掉了，「精粹過後的砂糖除了甜分外，已經沒有其他物質了。」張錫斌提醒消費者，食用黑糖除了獲取熱量與糖分，也攝取了一些微量元素的營養，所謂回歸天然、粗製飲食，黑糖就符合這種概念。

除了有機甘蔗外，張錫斌還栽種許多果樹，如芒果、龍眼等，一樣盡量以有機的概念栽種，例如芒果的品種很多，但張錫斌則捨「愛文」而以「金煌」和「台農1號」為主，因為「愛文」容易受到炭疽病的危害，有機培



收成後的蔗田





甘蔗為多年生，收成後不久，又開始長出新枝

育不易。

熱愛鄉土·保護水資源

讓張錫斌投入有機農作的動力，除了照顧人類的健康外，最主要的原因是南化水庫的興建。南化水庫於1993年完工，主要截取關山村後堀溪的水源，擔負供應大台南地區與大高雄地區居民飲用水的重責大任。關山村位於南化水庫上游，因此關山村及鄰近的玉山村許多地區都淹沒在水庫底部，占了南化鄉二分之一的土地，水庫完工後，被劃為水源保護區並禁止開發，居民謀生機會大受影響，許多人被迫出外討生活，造成人口外流，原本村裡有700多人，如今只剩下300多人。



樹已成林



張錫斌和他的生態林

雖然生活日益艱困，但南化鄉民打從內心熱愛自己的土地與故鄉，更意識到自己身負保護水資源的重責，大家都知道，不當施用農藥與化學藥劑，是水資源遭受污染的元兇之一，農藥經由農田、果園滲入地下，或隨著雨水匯入河川水中，這種情形在集水區與水源保護區更須注意。因此，張錫斌決定不再使用農藥與化學藥劑，為的就是為台灣保留一塊淨土，也為大眾儲存一池

淨水。

除了推動有機農業，張錫斌也意識到濫墾、濫伐、山坡地超限使用及不合理使用的問題。小時候剛到關山村時，那片原始森林時常浮現心中，始終是洗滌他的心靈的一個意象，何不再造個森林？這個想法也在10年前開始付諸行動，並帶動其他村民加入種樹的行列，大家齊心努力，希望將傳統農村社區轉型為生態特區。

百年大業·種樹種心田

要做，就要認真做，這是張錫斌做事的風格，尤其種樹是百年大業，更不是鬧著玩的，他開始研究起樹的特性，哪種樹生命力最旺盛？哪種樹耐旱？哪種樹的材質最好？哪種樹的水土保持功能最佳？張錫斌最後選擇了5種各具特色的樹種，分別是桃花心木、檫木、印度紫檀、烏心石、樟樹。

就這樣，張錫斌讓出大部分的耕地來種樹，他說，種樹最需要技術的是樹苗培育，培育好的樹苗一旦定植後，樹木就開始自立成長，不必再多費工夫，一切交給大自然。它開始不斷的長大、長高，有一天，你突然驚覺到，怎麼長這麼高了，然後，再有一天，你更驚覺到，怎麼突然變成一片林了，接下來，你走入其中，發現這邊有鳥叫聲、那邊有蟬聲、地上有樹蛙、樹上有松鼠，好不熱鬧，一個欣欣向榮的生態就這樣形成了。

說起造林的好處，張錫斌認為，除了水土保持，森林讓村落更美了，美的處所讓人更願意親近，成了登山路徑、休閒遊憩的最佳選擇。古人說，前人種樹、後人乘涼，造一片林需要長時間投入，毀一片林，卻只需一瞬間。張錫斌說，現在種樹，自己雖然享受不到，但他樂意當「前人」，讓「後人」得以擁有享受這片森林的福氣。



榨汁



蔗汁放入大鍋熬煮，工作人員還要不斷攪拌



冷卻過程



做成黑糖粉



關山風景



龍蟬

小小導覽員·觀星賞蛙

關山村內有個小學瑞峰國小，是台南縣最迷你、最偏遠的小學，全校只有30多個學生，學校雖然迷你，但充滿山區學校原始自然的生態特色，全台灣的蛙類約有31種，關山社區就發現22種；螢火蟲的種類也高達17種；校方針對這個特點，全力推廣生態教學，同時規劃許多課程，成為在都市成長的人從事生態遊學的最佳環境，這裡的每位小朋友都是導覽員，帶領遊客溪流探險，還能觀星、賞螢、賞蛙。

台灣曾是著名的甘蔗王國，台灣第一次站上國際舞台，甘蔗正扮演著關鍵的角色，種蔗的歷史已在台灣上演了300年，這些年來，甘蔗悄悄地從寶島的舞台退出，我們很慶幸有張錫斌這樣的蔗農，默默經營這個式微的傳統製糖產業，為這個曾經是鎮台之寶留下一席之地，也為這段歷史留下見證，帶給我們的是活生生的產業展演，而不是死寂的博物館展示。

台灣也是知名的美麗之島與潔淨之島，但曾幾何時，這個島嶼即將成為李鴻章曾經斷言的「鳥不語、花不香」的貪婪之島，因此我們更慶幸有張錫斌這樣的「樹農」，努力為台灣留下一片淨土，帶給我們的是生於斯、長於斯的休戚與共，而不是過度利用後的荒蕪與背棄。



南化水庫