



採訪／陳秀卿  
攝影／謝宗憲

## 手工做的 幸福黑糖

因為太太秀桃想念傳統黑糖的好滋味，黃明僕利用金針和茶葉的農閒時間，在赤柯山下住家附近種植甘蔗，全家三代一起製作手工黑糖，家庭的甜蜜比糖的甜分還濃稠，這是最大的幸福。

**農**曆春節前夕，花蓮縣玉里鎮高寮地區的農民黃明僕和父親黃振朝忙著砍甘蔗，妻子林秀桃準備好各項熬製黑糖的器具，放寒假的一對兒女則幫忙招呼前來體驗的遊客，忙碌的身影穿梭在春陽下，交織出一種質樸農村的幸福景象，黑糖的香氣散發出一種人間的甜

蜜味道，不禁想起少時記憶中兒歌「四季農村」的悠然景致：「...，冬天裡，趕製糖，新糖好價錢，快樂過新年。」

### 山上茶香 山下甜蜜

黃明僕是花蓮無毒農業368戶生產戶之一。半世紀前的八七水災，父親黃振朝被迫從嘉義瑞里到花蓮赤柯山墾荒撫地，種植金針，山村生活清苦但安貧自在。黃明僕身負長子重任，回鄉陪伴雙親，專職務農，以草生栽培方法兼種烏龍茶，使得他的茶葉特別

清香，成為赤柯山的種茶、製茶達人；他也興設製茶工廠，提供給赤柯山其他茶農烘製茶葉，敦親睦鄰。如今，每到採茶季節，整座赤柯山區瀰漫著淡淡的茶香，夜裡傳出蛙聲蟲鳴外，還伴隨著製茶機器的聲響，充滿活力與生命的節奏，看到台灣農村新希望，沒有不景氣的灰色氣氛。

赤柯山上飄著茶香，山下的高寮地區則泛著糖的甜蜜滋味。



第二個步驟是將整枝甘蔗洗淨，不用去皮等待榨汁

黑糖製作過程—首先砍下整枝甘蔗去除尾葉



黃明僕、林秀桃夫妻做黑糖交朋友，無毒產品還有苦茶油和油菊

黃明僕利用金針和茶葉的農閒時間，在赤柯山下的高寮住家附近種植甘蔗，製作手工黑糖，以黑糖做為加入無毒農業的產品之一。為何要生產費工又利潤不豐的黑糖呢？黃明僕靦腆地說，因為太太秀桃想念傳統黑糖的好滋味，全家人即一頭栽進黑糖的領域中。不過，從動心起念做黑糖到真正製作出像樣的黑糖卻是歷時7年之久。

黃明僕回憶說，早期鄰居總是利用房屋周遭空地種植甘蔗餵養山豬，7年前，即向這位鄰居要了甘蔗加以育苗種植，一年3個月後，甘蔗成熟時，由太太林秀桃嘗試榨汁，燒柴火在傳統大鍋熬煮，但製糖初體驗卻是煮了5小時仍不成形，功敗垂成。往後幾次再嘗試，依舊是變成濃稠的蔗糖水或是硬硬的玻璃糖，令全家人相當氣餒。後來向嘉義的親戚請益，才知道有些甘蔗是台糖淘汰的品種，水分多，糖分少，不適合做糖。

## 摸索7年 技術成熟

對甘蔗背景不甚了解的他們，也不知哪一種甘蔗最適合，以往只單純地認為只要是白甘蔗就是製糖原料，沒想到還有品種之分。極具研究精神的夫婦倆乾脆一口氣種植7種不同品種的甘蔗，陸續成熟後，由林秀桃一一熬煮記錄，但成功率只有一半。不過，至少已經能生產出部分像樣的黑糖，與親友分享，受贈者莫不受到手工黑糖的吸引，並深深感動。當時吃到黃家黑糖的農業局長杜麗華也讚不絕口，並看好黑糖潛力，邀其加

入無毒農業，夫妻倆備受鼓舞，更用心栽培，終於在去年篩選出最佳的品種，3小時即熬煮成形，全家人為之振奮。

歷經7年的摸索，終於摸熟甘蔗的脾氣和熬煮技巧。黃明僕說，栽培甘蔗在前4個月的育苗期最辛苦，首先得由人工挖30公分的植穴，放入有機肥，再植入甘蔗，由於是無毒農業生產戶，甘蔗生產過程都不得使用殺草劑和化學肥料，因此每半個月就得鋤一次草，而為了避免傷到蔗苗，又不能使用割草機，只得以鋤頭鋤去溝畦中的雜草，甘蔗周邊的雜草則由人工拔除。通常清除雜草這項工作都是70幾歲的爸爸黃振朝執行，但黃明僕擔心父親太辛苦，都勸他到鄰居家走動聊天打發時間就好，不需要勞動。但黃振朝認為，身為農民，四肢健康，焉有不下田踩泥土親近土地的道理，堅持天天到園區拔草，行有餘力還種菜種花，自家食用外，並可提供黃家在赤柯山上經營的吟軒茶坊投宿的遊客所需。

甘蔗渡過4個月的育苗期後，下個階段則是擔心遇到颱風，往往颱風侵襲，甘蔗倒伏折損率相當高。黃



整枝甘蔗在特製的榨枝機中榨出原汁，蔗渣回收當堆肥



蔗園是最佳的體驗場所，也是觀察野生動物的好據點



將原汁倒入大鍋中熬煮三小時，不斷地攪拌



完成的濃稠蔗汁倒入容器中等待冷卻



熬煮的蔗汁熬成濃稠程度到達拉起有糖絲的階段才算完成



黃明 僕研發黑糖切割機，似乎不太靈光，消費者不介意



花蓮無毒農業手工黑糖經常供不應求

沒有藥物的環境更是野生動物的天堂。黃明僕說，他的蔗園裡隨時都可撞見田鼠、松鼠和果子狸快樂地啃食甘蔗，令人防不勝防；蔗園周邊則常見竹雞、環頸雉等各種鳥類，偶爾還有各種蛇類出沒。黃明僕形容自己的蔗園簡直就像是一處小型的野生動物園區，遊客來體驗，不用買門票，穿梭蔗園，用眼睛狩獵，遊憩滿意度一定是百分百。

栽培甘蔗的過程需要天時地利，看老天爺賞臉；製糖則需要技術與經驗的累積，歷經7年的摸索期，林秀桃

明僕說，遇到這種情況只能聽天由命，沒得選擇與補救。而甘蔗栽培時間需一年3個月才能採收，採收期還得注意時效，在甘蔗開花前或正開花時就要採收，否則開花太久糖分又將會被抽回去。除此之外，黃明僕也從經驗中發現，甘蔗應種植在乾燥、排水良好的環境，太潮濕的環境將使糖分下降，而甘蔗採收前還得看老天爺臉色，如果當時濕度一直偏高，做黑糖也容易失敗。

除了要克服雜草和天災問題外，甘蔗最害怕的天敵就是嚙齒科動物，尤其有機栽培的蔗園，

已是花蓮響叮嚀的製糖高手。

林秀桃說，甘蔗砍下後，不需切斷，整枝甘



完成的黑糖塊分裝工作已是最後階段

蔗去掉末端葉子後，予以洗淨榨汁，新鮮甘蔗原汁也可以飲用。接著將甘蔗原汁倒入大鍋中開始熬煮，用鍋鏟瀝掉水面上的白泡糖蜜，而瀝起來的糖蜜，是製作有機肥料的最佳發酵劑。隨後即是最漫長的熬煮時間，約需3小時，必須不斷地以鍋鏟攪拌甘蔗汁，待其逐漸變色、轉濃稠，直到濃稠度拉起來會有細如線的糖絲才算完成。林秀桃說，關鍵是最後的30分鐘，攪拌的次數得更頻繁，沾一點稠汁放進冷水中觀察其凝



70多歲的黃振朝堅持每天到田裡拔草照顧甘蔗，做真正的農人



甘蔗栽培不易，除了天時地利，還得防鼠輩為患

結程度，經驗判斷可凝結成塊狀結晶物時即將稠汁倒入容器中，冷卻後再以刀子切成塊狀。

爲了將黑糖切成大小均等的塊狀，黃明僕自行研發切割機器，不過，剛開始，使用得不順手，幸好，他們的黑糖價值在於無毒又營養，糖塊長相似乎沒有人在意。

## 幸福黑糖 供不應求

黑糖是甘蔗榨汁後直接熬煮，不經化學過程，保留蔗糖風味及一般砂糖所沒有的維生素、礦物質、鈣、鉀、鐵、鎂及葉酸等重要營養成分，還有一股砂糖所沒有的炭燒香氣，許多營養師或中醫師對黑糖這項傳統食物都讚譽有加。

從中醫角度來看，黑糖是溫補食物，有益

氣、緩和腸胃道不適、活血散瘀、溫經散寒、緩解疼痛的功效。祖宗傳承，女性生理期或坐月子時，都用黑糖滋養保健，中醫也證實，女性在生理期食用黑糖，經血得以順暢排出，避免閉經、痛經的情況。原因是黑糖中所含的鈣和鎂能發揮鎮靜、放鬆的作用；鐵質則是補充生理期間的耗損，讓身體不會因爲缺鐵感覺疲倦。

3年前筆者到西藏參加環境研討會，在西藏期間都沒有出現高原反應，似乎也和天天食用黑糖有關。原來精神緊張、過度疲勞會進一步加重氧的供需失調，誘發急性高原反應的發生，而黑糖的營養正好是高原反應的剋星，如此說來，吃黑糖防高原反應似乎也有其道理，後來國內登高山途中，黑糖也是最佳熱量補充良方。

黃明僕手工黑糖製作成功，成爲花蓮無毒農業多元產品之一，當時杜麗華局長即指示無毒農業小組爲其設計黑糖包裝成爲商品，在各地銷售，知名度日益響亮，而黑糖對身體的益處愈來愈受到重視，使得無毒農業黑糖常供不應求，有的訂單是前一年即下訂，今年春節後才能取貨。

林秀桃說，製作黑糖費時又費工，利潤很微薄，但她認爲最大的價值是製作黑糖過程中是全家三代一起參與，家庭的甜蜜比糖的甜分還濃稠，這是最大的幸福，而他們也因黑糖結交許多朋友，交換生活心得，也是一大收穫。

圖

赤柯山吟軒茶坊：03-885 2399



蔗園景觀