



巴西甘蔗

早年製糖效率差被棄種 而今榨汁甜度低受歡迎

吳再欽

多數人的印象中白甘蔗是製糖用，早年還禁止食用，紅甘蔗才是鮮食，近年來夜市、路邊常發現賣榨白甘蔗汁，稱為「巴西甘蔗」，很多人以為是新引進的品種，其實很早就引進台灣，因甜

度低製糖效率差而被棄種，而今因不那麼甜而受消費者歡迎。

從日治至1970年間是台灣製糖全盛時期，從南到北甚至花東都有蔗田及糖廠。十二歲就到台糖當農場工的退休農



澆水充足適當施肥的巴西甘蔗長得肥又壯

婦說，現在榨汁用的巴西甘蔗在早年就有種植，台語稱為「帕心仔甘蔗」，因為甜度不高，台糖及蔗農改種其他改良品種，因為巴西甘蔗較粗重，農民還是「偷種」些許，砍收後送到糖廠磅秤能多一點重量，因此巴西甘蔗的品種沒有完全被根除。

巴西甘蔗甜度低不足製糖率低，纖維粗嚼食口感不佳，連削皮都很費力，因此鮮食以紅甘蔗為主，以埔里所產最有名，其纖維細軟，甜度適宜，用鐮刀削皮後即可食用，甚至直接咬甘蔗皮啃食，也有人火烤再食用。早年也有紅甘蔗榨汁，但紫紅色的甘蔗皮壓榨後會讓



巴西甘蔗榨汁

汁液的顏色變黑混濁，影響觀感，如果要榨汁，一般都要先削皮，增加時間成本。

手搖杯飲料風行後，有人發現巴西甘蔗栽培容易，單位面積產量大，甜度低符合現代低糖的消費者需求，而巴西甘蔗榨汁不必削皮，洗淨即可，其汁液略帶青蘋果顏色，業者還加上檸檬等調味，讓口味更多元。在夏天喝杯冰涼的甘蔗汁確實透心涼，據說也有保健效果。

在善化牛墟賣白甘蔗汁的業者說，所用的白甘蔗都是自己種的，生意非常好。除了販售，也有人栽種巴西甘蔗自家食用，從事電工的薛國祥在自家空地種了一排，採收後切段洗淨榨汁，為了節省時間，他一次榨很多，分送親友，大家都喜歡。

巴西甘蔗栽培很容易，將成熟的甘蔗切成幾段，每段帶有節點即可扦插，成功率幾乎百分之百。由於栽種的人多，網路上甚至有賣巴西甘蔗苗。薛國祥說，巴西甘蔗好栽培，對土壤要求不



榨好的甘蔗汁裝瓶販售



高，不必特別照顧，適當的澆水施肥即可，有人甚至在大型花盆栽種。

巴西甘蔗何時引進已不可考，台灣製糖從清朝移民來台就有了，當時用的可能就是巴西甘蔗。甘蔗採收後以人工或牛車運回糖廓進行榨汁，由牛隻轉動蔗車，車工將甘蔗放入兩個圓型石輪之間壓榨出汁，順著溝槽流入木盆中。再來就是由糖師、火工煮糖，加入石灰中和酸化，糖漿淨化濃縮冷卻結晶就是俗稱的烏糖，可直接食用，也可以再精煉成白糖。以現有的文獻得知，當年的糖廓很簡陋，製糖效率不高。

日治政府在1900年成立台灣製糖株式會社，現代化糖廠全台林立。日治政府成立研究單位，培育出甜度高、抗病蟲害且抗風不易倒伏的甘蔗品種，巴西甘蔗逐年被淘汰，但還是沒有「斷根」，頑強活到當今。

一名種巴西甘蔗的老農說，收成時都會想到早年偷吃白甘蔗被罰的情形。「連自己種的都不能吃，有夠夭



種在田埂旁的缺乏管理的巴西甘蔗



巴西甘蔗纖維粗，連削皮都很費力

壽！」老農說，二戰後的國民政府接收糖廠，製糖外銷成為光復初年政府主要的外匯來源，政府嚴禁民眾食用白甘蔗，違者受罰。但小孩子還是尾隨運甘蔗的牛車、五分車偷抽，有等不及用鎌刀削皮就急著啃去蔗皮享受甜蜜的滋味了。

「偷吃甘蔗」成了1970年代之前庶民共同的記憶，講給現在的年輕人聽，都覺得不可思議或者根本不信，現在市面出現白皮的巴西甘蔗，讓很多人回憶早年那段艱難卻偶爾偷吃白甘蔗的甜蜜小確幸。

(作者現任本刊編輯委員) ■

乾淨衛生栽培

拜拜仍極少用番茄芭樂

有芭樂果農要突破禁忌

吳再欽

敬神禮佛要擺上「四果」，種類很多，在水果王國的台灣，選擇性很高，但有兩種水果自古以來就難以擺上供桌，那就是番茄和番石榴，原因不明確，但禁忌不是「番」字，可能是「不潔」，因為早年人們隨地大小便，無法消化的種子即長出番茄和番石榴。

與吳郭魚吃大便的刻板印象一樣，

早已不用人畜排泄物的水肥澆灌，也沒有人隨地大便，但談到要拜拜，很多人還是沿襲此禁忌。

春節過後走過番茄園，滿園都是未採摘熟透的果粒，按理春節是水果消費旺季，為什麼不早點採果販售？農民說，因為大家買了很多水果拜拜、送禮及年節期間食用，要等家中的水果吃完



小番茄消費量極大，卻極少用來拜拜



剛上市的小番茄價格非常好

後才會再買番茄，中元節過後價格才會慢慢回升。

小番茄是受歡迎的水果，品種非常多，有人說大番茄是蔬菜，小番茄是水果，在品種改良下，小番茄甜度高口感佳，消費量很大。

小番茄在中南部大都在秋冬季栽培，產期為12月到隔年3、4月，產期長。栽種小番茄超過30年的老農石平貴，和老伴兩人在小番茄盛產期間，每天採約10斤裝50箱，剛上市時每箱能賣400至500元，春節前後價格就低很多。

為什麼拜拜不能用番茄？80多歲的石平貴也說不上來，祖輩傳下來就是如此。較普遍的說法是「不潔」，番茄籽不易消化會隨糞便排出，在地面發芽生長開花結果，乍看之下好像是從糞便中長出來的，用來拜拜有褻瀆神明之意。與番茄一樣，又稱為芭樂的番石榴也少用來拜拜，原因也相同，也因此被形容「臭賤」。

早年衛生條件不佳，農村隨地大小非常普遍，糞便中的番茄籽、芭樂籽靠著糞便當肥料快速生長，野鳥也喜歡吃兩種水果，排放播種的量更大。除隨地大小便，早年的廁所的水肥被充分利用

當肥料及養魚飼料，也讓番茄和芭樂到處傳播，魚塢岸上最容易長出番石榴。

1960年代前後，農村普遍貧窮，能吃飽就算幸運了，小孩子要吃水果就得自己想辦法，不是吃糞便堆長出來的野生番茄，就是到別人的園子偷採芭樂，還沒成熟也急著採來吃，吃太多無法排便，還得家長拿筷子挖大便，不小心弄傷肛門流血。

年輕人聽到番石榴和番茄不能拜拜的原因，咸感不可思議，尤其是一坨屎中可以長出芭樂或番茄，就像聽父執輩說早年有些小孩子滿肚子蛔蟲一樣。雖然年輕人不信，但要驗證恐怕不容易，在都市很難找到可以大便後長出番茄或番石榴的合適地點，在鄉下地區也沒人無聊至此。

雖然目前的番茄和番石榴已不再使用水肥澆灌，但可以拜拜的水果包括柑橘、蘋果、梨、棗子等種類非常多，年節或神明聖誕祭拜時還是很難看到蕃茄和番石榴。早年的吳郭魚在正式宴席也很難上桌，但養殖業者推出「台灣鯛」，乾淨衛生，肉質細緻美味，在宴席已很普遍。



春節前後暫停採收的小番茄園

有果農要挑戰番石榴難以上供桌的禁忌，在高雄燕巢種蜜棗及芭樂有成的神農獎得主賴隆溪，除了要在夏天種出好吃的芭樂，也要掃除芭樂無法上供桌的禁忌。他說，近年來他都用自家生產的芭樂拜拜敬神，也鼓勵親友如此做。

賴隆溪說，番石榴在冬天平均要3個月成熟採收，口感脆甜度高，夏天兩個月即可，照顧不好的話，果子吃起來鬆軟無味，他努力的目標是夏天種出好吃的番石榴。為了栽培頂級芭樂，賴隆溪的芭樂採草生栽培，友善土壤，施設管路灌溉設施，嚴格水分管理，並施用高級有機肥，如此栽培的芭樂，實在找不出不能拜拜的理由。

番石榴近年來消費量非常大，全國



神農獎得主賴隆溪栽培的芭樂

栽培面積約7500公頃，以高雄最多佔39%，其次是台南與彰化。番石榴算得上是粗放好照顧的果樹，全年可以採果有收入，農民栽培意願高。兩種水果如能上供拜拜，消費量會更大。

(作者現任本刊編輯委員) ■



法會滿桌水果，就是不見蕃茄和芭樂



粗碗

貧農年代庶民餐具

後代珍藏泡茶細說童年艱苦

吳再欽

碗是重要餐具，隨著陶藝窯燒技術精進，現代的碗盤壺罐精緻無比，對照1960年左右農村還在使用的粗碗，造

型歪七扭八口徑不均圓，工藝與材料均粗糙，雖是民藝品收藏家的眼中的寶，卻也讓老農回想貧農年代住茅房做粗



鍾萬裕用家傳的粗碗用來當茶具

工，粗碗添飯盛菜的艱困生活。

曾任社區發展協會理事長的鍾萬裕泡茶待客已逾40年，就用一只粗碗當茶船，是他父親為了結婚宴客購買的。他說，不記得當年總共買了幾只粗碗，40年前他清理家中舊物時只發現一只，就拿來當茶船迄今，每次泡茶都很小心怕打破，他說，現在這只粗碗不只是茶具，也承載艱困童年的生活場景。

保留至今的粗碗以大碗較多，用來盛菜或裝湯，高5至6公分、直徑17至18公分，至於盛飯的小碗易打破，所剩不多，鍾萬裕當茶船用的就是大碗。他說，老家位於嘉義縣竹崎鄉，早年生活艱困一貧如洗，父親遲至24



大碗用來盛菜裝湯



粗碗用來當茶船非常合適

才結婚，在當時算很晚婚，差一點成為「羅漢腳」。當年結婚辦喜宴吃不完的剩菜混成一鍋稱為「菜尾」，現在都當廚餘被垃圾車載走，當年可是珍饈佳餚，喜宴後主人家挑著大鍋菜尾分送厝邊頭尾。鍾萬裕說，他父親當年在家中缺錢的情況下買了粗碗，就是要來裝菜尾送親友，婚後成為吃飯的器皿。

目前看到的粗碗應該都是清朝時代燒製的，最粗糙的碗僅陶土素燒沒有上釉，鍾萬裕泡茶的粗碗上釉並在表面以藍色釉畫一點花草圖案，可以看出是陶工拿筆隨便畫的花樣，碗底並沒有所謂的名家落款，當年只是庶民用來吃飯裝湯的餐具。

小碗盛飯用俗稱碗頭仔，大碗盛菜裝湯俗稱碗公，有些食量較大者用大碗吃飯，將飯菜全部挾進碗中捧到屋簷、樹下吃，至今在中國的鄉下還能看見此場景。台灣有句俗話叫「呷飯扶碗公，做工作閃西風」，意即好吃隨時找機會



粗碗質地粗厚，陶工以彩釉路隨手畫幾筆

偷懶。

粗碗底部沒有上釉，胎土厚實且粗糙，早年的外燴廚師常拿著刀具在碗底磨幾下，家庭主婦也一樣，媳婦說菜刀不利，婆婆就會說在碗底「伐」幾下磨刀。

粗碗以手工製陶，從上釉到窯燒技術都很粗劣，以現在的要求來看，成品不良率很高，不是破裂就是表面不光整破角變形，甚至成為橢圓形。陶坊會分級按不同價錢出售，有些商販專買低級品挑到偏遠山區販賣，價錢較便宜，但對於窮人來說也是一筆開銷，鍾萬裕父親就是在家境困難下咬緊牙根買了粗碗。俗語說「呷緊弄破碗」，窮人家小孩多，飢腸轆轆狼吞虎嚥，吃飯不小心常弄破碗，現代人會唸「碎碎平安」緩和氣氛，早年貧農家小孩就會遭來一頓打罵。

至1970年後生活水準提高，台灣陶藝技術精進，粗碗不再生產，家戶的粗碗成為民藝品收藏家眼中的寶，每有

農村拆屋重建，就有人來收購舊傢具和粗碗，現在還保有粗碗的農家已不多，因此鍾萬裕家中僅存的一只粗碗格外珍貴。

根據台南大學美術系退休教授劉文三在其所著的「台灣早期民藝」一書中所述：粗碗都是民窯所燒製，師傅以手工製陶，碗盤厚重結實，土質較硬，具有原始土味；陶工的隨手畫，淡描數筆，有文人畫的筆趣，卻沒有那份刻意經營的矯揉狀。而且數筆畫成的圖樣，與碗形體匯合一氣，自然而統一，增添了碗的玲瓏健美。上述是藝術家對粗碗的描述，早年住茅房吃飯用粗碗的鍾萬裕，在事業有成，退休泡茶時也才感受粗碗特有的粗獷質樸美感。

清朝時期的台灣人並非家家戶戶都用粗碗，有錢人家大都買從大陸進口較精細的碗盤，很多也都被保留下來，現在與粗碗一樣都被當古董收藏。

(作者現任本刊編輯委員) ■



粗碗碗底沒有上釉，質地粗糙可用磨刀