

臺灣蔗糖的產製歷史

文／溫振華（長榮大學臺灣研究所教授兼所長）

問題：課本中常論及荷治以來蔗糖在臺灣貿易的重要性，但是對於蔗糖的生產並未提及。可否說明之。

解答：蔗糖的生產可分成傳統的與新式的。臺灣新式蔗糖的生產始於日治時期高雄橋頭糖廠，生產頗為複雜，在此僅就傳統的生產加以說明。

傳統蔗糖生產過程分成兩大部分，先把甘蔗榨成汁，再把汁熬煮成糖。人類利用甘蔗榨汁熬糖的歷史首先出現在梵文，因此印度被認為是最早的蔗糖生產地，由此向東西傳播。向東傳到中南半島、中國，荷蘭時代，再傳到臺灣。

臺灣西部由南到北有許多與「廊」字有關的地名，如蔗廊、頂廊、下廊、廊仔，都是傳統蔗糖的生產場所。廊的外形呈圓錐狀，上面覆以茅草，比一般的民宅高，在聚落中形成顯著的地標，是為「廊」地名產生的背景。

廊的內部主要是榨蔗汁的場所。榨蔗的方式主要透過牛隻轉動一個石車，透過其上的木齒帶動另一石車的轉動。把甘蔗放入轉動的兩石車之間，將蔗枝壓榨成汁，透過底座的石盤，蔗汁流入桶中。石車大小不一，主要是用花崗岩鑿製成的，重量以 450 公斤到 500 公斤為多。臺灣的石車係在福建製造，由帆船運來臺灣，也有壓艙石的功能。

甘蔗榨成汁後，接著把甘蔗汁倒入鍋中熬煮。煮糖過程至為重要，一旦失敗則前功盡棄，一年的辛勞白費。因此大規模

的生產需要經驗豐富的糖師指導。糖煮熟後，糖汁倒入木框中，迨溫度降低後，加以攪拌，即成黑糖。

糖廊的經營涉及生產的工具—石車、牛隻動力、甘蔗原料。因此有多種經營型態，有蔗農共同組成的牛掛廊、牛犇廊，有投資者經營的頭家廊。為了掌握蔗糖的生產，在臺南一帶，我們看到一種較特殊的租佃形式。地主在自己的園地中興建蔗廊，再將園地租予佃人種蔗，佃人將種植的蔗枝，在地主的廊中榨蔗熬糖，再以糖繳納地租。地主透過糖租，也可以掌握蔗糖貿易。

臺灣的蔗糖生產，從荷蘭時代即具國際貿易的性格，蔗糖生產不以本地消費為主，因此大規模的生產成為必要。比較臺灣石車生產與宋應星《天工開物》的木車生產，即可看出這樣的現象，石車的榨汁量，顯然比木車榨汁量多。

日治初期，進行榨蔗技術的改良，先以鐵車代替石車，鐵車硬度大於石車，效能較大；再有改良廊，以新動力代替傳統的牛力。

近年來，傳統榨蔗技術的復振，在一些過去的蔗廊社區成為新的社區營造標的（仿製的，非舊石車）。就個人所知，以臺南市後壁區後廊仔最為著名。印尼雅加達附近也有將傳統廢棄的石車配對成功，可以轉動榨蔗的情形。在臺灣目前好像還沒有將石車配對成功可運轉的例子，殊覺可惜。✎