自然與人文產業的交織—東山龍眼土窯文化景觀

文化資產中的「文化景觀」強調空間環境之中，具備歷史、美感、民族學或人類學等傑出價值之場域，透過生活方式、儀式與其他形式呈現出來，並以具體的「物」來作為代表。

東山龍眼產業是在丘陵地區中的生產產業模式，是地方民眾充分運用所在自然環境的特色，以龍眼柴薪「柴焙」的傳統方式，保存龍眼乾肉特有的薰香甜味，更保存了龍眼烘焙的傳統產業文化，其依當地地形、地勢建造的土窯，更見證了人類與自然長時間互動的結果。

雖然龍眼的種植並非東山所獨有，焙製龍眼也並非僅限於東山，但對於東山來說，持續維持龍眼與其他產物混種並進行經濟運作的產業模式，形塑出民眾對地方的情感，加上長時間的歷史傳承，孕育出屬於地方的獨特生活特色。

潛在危機與轉機

由於龍眼乾的需求一直存在，短時間不會有沒落產業而導致整個產業消失的問題，但東山龍眼產業正面臨農村人口老化、外移，從事龍眼產業的幾乎是年長一輩的村民，粗重的採果、搬運，甚至帶有危險性的爬樹工作，都還是靠老人自己來，且還去由農家全家總動員剝龍眼殼的工作，也因年輕人外流造成缺工的情形越來越嚴重。而龍眼窯的保存維護亦面臨土地買賣、建築與水土保持法令限制等潛在困境需待解決。

另一方面，產業發展需要新生力軍，透過扶植在地人力與引進資源，如東山窯鄉文史工作室近年深入東山各社區進行文史資料蒐集、並透過各項社區培力工作，跨域、跨界的平台合作，運用在地資源，協助發展地方經濟，如同其設計的「窯鄉EXPO」展覽中的核心理念：「龍眼窯是農民的第二信家」，期待未來東山龍眼產業發展能從過去以經濟為主的思考角度，轉而加強思考產業與生活的結合，增加龍眼產業與在地生活的鏈結。

在大埔的觀山步道，相當可見龍眼窯散落在山上，各種形狀、材質的窯頂特色。
圖在人文生態價格／臺南市東山區文資工作室

漆線

辦理時間：10/6（六）14:00~17:00
辦理地點：大觀音亭興濟宮
授課講師：「西佛國」蔡天民、蔡友誠
報名時間：9/6上午9點開放網路報名

南管曲演

辦理時間：10/13（六）、10/27（六）
辦理地點：孔廟明倫堂、吳園公會堂戶外廣場
演出團體：和聲社、振聲社
※ 皆採免費自由入場

2018年 文資月

107/9/1（六）—107/10/13（六）

「2018臺南市文化資產月」將於9月1日（六）揭開序幕。今年我們將生活變成一種共通的語言，規畫了四大主題、共計20場活動，讓過去、現在及未來產生聯結，開啓一場人與土地之間的對話，歡迎大家「門開趣臺南」！

詳情請參閱文資虛網站：http://tmach-culture.tainan.gov.tw/ 臺南市文化資產管理處

聞芝 aroma@ 文資 Cultural Heritage

18 期 2018 SEP

窯香 旬味

東山龍眼土窯文化景觀

Dongshan Longan

「東山窯，古法焙龍眼」李秀勤 畫（《臺南美地-補蔗反影》，2015年出版）
臺南市政府觀光旅遊局提供

臺南東山區自然環境適宜農業發展經營，物產豐饒。近年除了稻米，而加強生產高經濟價值果品作物，如：柑橘、龍眼、檸丁等。近年來因政府推動農村文化觀光、農村再生等政策，東山區透過打造地方農產節慶（如：「東山龍眼季」、「175號哨公路」），開拓地方深具特色的產業資源。

每逢立秋時節，穿梭於此，常能看到結實纍纍的龍眼與聞到農舉的烘焙龍眼乾的香味。除了種植有龍眼樹之外，而真備許多烘焙龍眼乾的土窯（龍眼種植與烘焙灶並非東山所獨有，從台中、南投、雲林古坑、嘉義竹崎、臺南至高雄，均有已陸地區民眾種植和烘焙，但以本區密度最高）。農民利用山坡地的地勢建造土窯，並利用自然柴火烘焙、加還來保存生產之龍眼，除了是友善及永續地利用土地資源，也透過日積月累的農業知識、技術和文化活動對於場所的生產和管理，呈現了與自然環境互動之地景風貌，兼顧了有形與無形文化資產。

主編的話

你聽過「生食都無夠，攏有通曝乾」這句諺語嗎？這俗諺比喻現實生活已捉襟見肘，對未來的日子更不敢奢望。通常農作物如果收成量多時，一時之間吃不完，通常都會用加工方式（如曬乾、醃漬）保存，供日後食用，但對於龍眼這種水果而言，不但「生食」數量充足，更可透過「曝乾」換來更高的產值。

東山區是全台灣龍眼種植面積最廣的地方之一，為了能長期保存，多將龍眼以烘焙方式烘烤成乾，密集的龍眼乾烘焙灶窯（龍眼土窯）百年來也成為東山區農業景觀一大特色。為保存龍眼土窯文化景觀，政府、農民及地方民眾必須在不同層面投入資源與努力，讓文化資產保存成為全民的認同與共識。且讓我們一起走進山林，認識龍眼乾的生產與傳統烘焙過程，以及人與土地的利用、互動關係。

In Dongshan area of Tainan, there are hills with numerous longan trees. In which roasting stoves built for roasting dried longan have become special landscape and industry in this area. The whole landscape shows the close interaction between people and natural environment which may be considered as a cultural landscape.

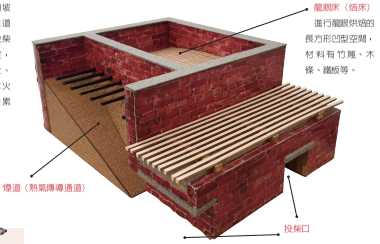
The cultural landscape of longan roasting stove needs conservation strategies in the future, and the efforts and continuous negotiation between different authorities. Why don't you join us to go Dongshan area and see the balance between sustainable use of land and economy system.

版權
版權所有｜臺南市政府文化局 / http://culture.tainan.gov.tw/index.php 發行人｜林農利 總編輯｜廖信翔 編輯委員｜李雪莉、王甘宏、蔡美紅 總編輯｜黃信翔 編審｜郭國宏、陳詩雨
發行單位｜臺南市文化資產管理處 / http://tmach-culture.tainan.gov.tw 刊頭文字提供｜臺南市觀光旅遊局 美術設計｜聞聲營數位文化有限公司 雜誌出版日期｜2018 9月 資料提供｜王淳那近藤教授、東山鄉鄉文史工作室

百年智慧傳承——焙灶窯

傳統焙灶窯大多依地勢高低，選擇合適的座落方位，以人工挖掘出適合熱氣流動的隧道坡度，及能夠平均整個加熱面溫度的弧形隧道口，使熱氣傳輸順暢，並以砌磚方式砌強投柴口兩側土壁，上方加蓋水泥板增加結構強度，避免加熱時熱氣造成崩坍危險；從兩側選址、排水方向以及觀測風向（風向錯誤易釀成火災）等，全靠土窯建造師傅長時間的經驗累積。

（變型時資料來源：東山鄉鄉文史工作室）



傳統土式
（水雲里土式龍眼窯）

水泥式龍眼窯（外結構以水泥模板灌頂而成，內結構還是仍以土為主）

鐵造
（東原里鐵灶龍眼窯）

石砌式
（林安里卵石砌龍眼烘焙窯）

窯窯相望

根據農委會統計，106年臺灣龍眼種植面積為1萬公頃，其中臺南龍眼種植面積就還3778公頃，產量亦占了全臺三分之一，大多集中於東山區。

目前全區現存共776座龍眼窯（包含廢棄窯），保留許多傳統型式的「焙灶窯」（亦稱「土窯」，為當地農民習慣稱呼），其中東原里、南溪里也因土窯分布密集而各有一條「龍眼土窯巷」呢；每年入秋時節，龍眼採收完畢後，到此就可以看到烘烤煙霧氤氳，以及聞到濃郁的龍眼乾香味飄散在空氣中。

桂圓酒香麻油雞

自古以來有「南桂圓、北人參」之稱，可見龍眼具有良好的滋養補品作用。可用於心脾虛損、氣血不足所致的失眠、健忘、鬱悸、眩暈等症。還可治腰病後體弱或瀉力衰退，婦女在產後調補也很適宜。李時珍在《本草綱目》中記載：「食品以器核為貴，而資益則龍眼為良。」

據藥理研究證實，龍眼含葡萄糖、蔗糖和維生素A、B等多種營養素。其中含有較多的是蛋白質、脂肪和多種礦物質。這些營養素對人體都是十分必需的。

資料來源：https://iknews.cc/zh-tw/health/06aak2m.html

入秋拜火窯，龍眼變金條

龍眼從樹上採收後，因不易保存，只能放兩週到三週之間。為了要能夠長時間的貯藏，必須以日曬或烘烤方式讓在龍眼肉的香氣與顏色；日曬因陽光不穩定產生酸敗與霉味，機械烘焙方式雖然速度快產量大，但品質遠遠不及傳統「柴焙」，故市面販售仍以柴焙的龍眼為主。

龍眼乾生產的流程有一定的程序與方式，各家烘焙技術與戰種方式進異造就了不同風味的龍眼乾，大致可以分為幾個步驟：

Step1 採摘、剔葉

Step2 入寮：點火開窯，並準備牲禮敬拜灶神，祈求烘焙的過程平安順利。（整理窯也有驅趕蒼蠅在焙灶寮裡的乾類、動物的作用）

Step3 入焙與剖粒：採摘下來的龍眼應立刻生火烘烤，並將細枝與龍眼粒分開。

Step4 翻焙：在烘焙的過程中，烘焙床上鋪有大量的龍眼，每天要定時上下翻動，以確保每粒龍眼均勻受熱。

Step5 收成 及謝寮：經過 五至七天的烘焙，龍眼 完全脫去 水份後，即可將龍眼盛裝於瀉布袋中。大約3台斤龍眼鮮果經烘焙乾燥後才 能製成1台 斤帶殼龍眼乾。烘焙 工作 完成後，必須將烘焙好的龍眼殼仔移至農舍或家裡堆放，並將所有 工具收 拾整 理完後 進行「謝 寮」（準備 三牲四 果祭拜），並誠桌感謝協助烘焙的伴工群。

Step6 剝龍眼肉：將烘焙好的「龍眼殼仔」，用小刀先去殼，再將去殼後的龍眼乾放置在鉛板上加熱，加熱後的龍眼乾會變軟，使果肉易與果核分離。

分工合作——24小時顧寮巡火

待龍眼鋪排完畢之後，可以開始生火，一但生火上來，就不可以讓火苗中斷，必須保持一定的火候，直到將龍眼烘焙成龍眼乾為止，為時約五天至七天，農民們必須日夜與焙灶寮為伍，夜裡也睡在寮邊，小心呵護窯火。通常以去年或前年砍伐的龍眼樹枝幹為柴薪，因為龍眼木的質地較密，能燒得較久，溫度較容易控制。

升火後，必須控制窯火上的溫度，火不能太旺，否則會使烘焙床及其上方的龍眼燒焦，甚至燒掉，火太小則發揮不了作用，龍眼也會腐敗。最好是以慢火烘焙，只留下餘燼的火苗，讓熱煙從煙道竄升至烘焙床，燻乾龍眼的水份，留下甜甜和特殊的龍眼木煙燻味。

俗諺

- 龍眼蚊、鳳梨肚：龍眼以前吃、鳳梨以拍肚皮而知熟度。
- 七月七，龍眼焦，石榴炒：指七月是龍眼和石榴成熟的季節。（焦：黑色；炒：裂開）
- 番柳作扇撥、龍眼殼作米籃：中元鬼渡過後龍眼盛產期，故龍眼多做供品桌上水果，相傳好兄弟會以撥過的龍眼殼用來當盛籃，拜拜後投入金爐中火化的香蕉及龍眼枝則用來充當扇撥，把吃不完的供品帶走。
- 食菱仔放戴子，食柚仔放娘米，食龍眼放木耳：「菱仔」就是番石榴，「戴子」就是子彈。這句話說，吃番石榴，因為子多，所以第二天排便時就像子彈那麼硬。吃柚子以後，排出來的柚子果粒看起來就像小蝦米。吃龍眼如果沒有細嚼，排出來時看起來就像木耳。提醒我們吃東西要細嚼慢嚥，避免腸胃消化不良的症狀。

民俗

- 婚禮習俗：
  - 訂婚時，女方要將男方送來的龍眼乾（福圓）檢拿兩顆起來吃，表示看住新郎的眼睛，便也婚後不再看別的女生。
  - 福圓也取其圓滿、多子多孫多興旺之意。如，桂圓紅棗茶（有早生貴子含意）、「食福圓生子生孫中狀元」