

# 吟軒茶坊

戀戀古早味 手工黑糖飄香

「吟軒茶坊」位於風景優美的赤柯山，每到入秋時節，橘紅色的金針花成片綻放，燦爛嬌豔的姿態，將原本絕美的山景襯托的更為妍麗。



◎ 黃明僕夫婦

農園主人黃明僕大哥，和山上多數針農一樣，以種植、販售金針維生，不過在民國85年，原本盛極一時的金針產業，卻因製作過程添加二氧化硫遭媒體披露，受到了嚴重打擊。為了尋求新出路，黃大哥開始研究「無硫金針」的作法，改採低溫烘乾的方式處理金針鮮蕾，也在縣政府



◎ 手工黑糖和手工薑母糖

支持下，加入了無毒農業的行列。

「吟軒茶坊」目前的招牌產品——手工黑糖的誕生，則是另一段曲折的故事了。黃大哥回憶，最初，由於妻子秀桃想念傳統黑糖的好滋味，便決定自己種甘蔗來製糖，不料製糖技術比想像中困難，不但要考慮甘蔗的品種，掌握火候更需敏銳的觀察力，兩人因為缺乏經驗，不是把糖水煮得太稀無法凝固，就是煮過頭變成硬硬的玻璃糖，摸索了7、8年，才漸漸掌握關鍵技術。

為了讓我們更瞭解製糖過程，阿桃姐一邊熬煮，一邊親自對我們解說：首先，甘蔗在榨汁以後，必須用鍋爐熬煮3~4個鐘頭，等到色澤從原本透明轉變為濃稠的焦糖色，就得趕緊起鍋冷卻，



讓糖蜜自行結晶。這段時間內，人不能離開鍋爐，必須站著不停的攪拌，糖漿才不會焦黑，還得注意撈去過程中產生的泡沫、浮渣，做出來的黑糖滋味才會濃醇可口。重達7、80斤的甘蔗，經過榨汁、熬煮，只能做成5、6斤的黑糖，珍貴程度可見一般！

「吟軒茶坊」的手工黑糖，保留了甘蔗的原味，甫一送入口中，旋即溶化成蜜一般的甘甜纏戀在舌尖，隨著口水嚥下，喉中還留有一股溫潤的炭香。阿桃姐說，黑糖屬於溫補性食材，可以溫暖身體，如加上生薑一起熬煮，可減緩女性生理期來時的不適感，冬天飲用還能祛除寒意，是美味與健康兼具的天然保健食品。



◎ 剛採下的油菊氣味清香，菊花茶凍，都別有風味。  
連蜜蜂都忍不住被吸引過來

除了手工黑糖，高山茶和「蜜香烏龍」也是「吟軒茶坊」的招牌商品，吸飽了赤柯山晨露的茶葉，經過細心的揉捻、發酵、烘培，品嚐起來滋味醇美，入口回甘，是熟客的最愛。黃大哥從去年起開始栽培台灣原生種的「高山油菊」，金黃色的油菊，不只色澤美觀，更有股沁人心脾的淡雅清香，不論是用熱水單獨沖泡，或是搭配枸杞、薄荷等其他植物做成綜合花茶，也可加入適量果凍粉，做成



◎ 煮黑糖是辛苦的體力活，必須一直站著不停攪拌



◎ 冷卻的黑糖蜜，有著絲綢般柔潤的光澤

## 花蓮手工黑糖

除了吟軒茶坊的黑糖，近年花蓮農改場輔導推動富麗有機樂活聚落，協助富里鄉永豐村恢復種植甘蔗，找回傳統製糖技術，手工黑糖也成為當地特色伴手禮，還設有鯉溪有機黑糖體驗工場，讓遊客動手做黑糖。

