

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：  
「糖潮」盛衰

作者：

馮彥誌。私立樹德家商。高三 2 班  
許靖羚。私立樹德家商。高三 2 班  
陳鳳焄。私立樹德家商。高三 2 班

指導老師：  
楊菀菁老師

## 壹●前言

### 一、研究背景與動機

許多人說：「在鬱悶的時候，甜食是最好的良藥，可以使我們暫時忘掉煩惱。」因此「糖」是我們生活中不可或缺的存在。『糖』既是可以吃，更是一門「食藝」，每一種傳統糖品都呈現不一樣的風貌，而如今市面上所看到的多是由工廠統一製作成品。手工傳統糖品逐漸消失，是因為消費者購入意願降低與成本提高，所以那份技藝隨之消失。若沒有老師傅們的堅持或是傳承，做著賠本的生意，這份特別的記憶是否會消失？因此我們帶著強烈的好奇心與使命感來探討老一輩傳統與傳承的製糖技術。

### 二、研究目的

糖品的種類繁多，由來以及歷史悠久，同時它的製作過程也很繁複，因此從不同的角度去了解糖品的完整歷史是非常必要的，也是本研究的主要目的，茲釐列整理如下：

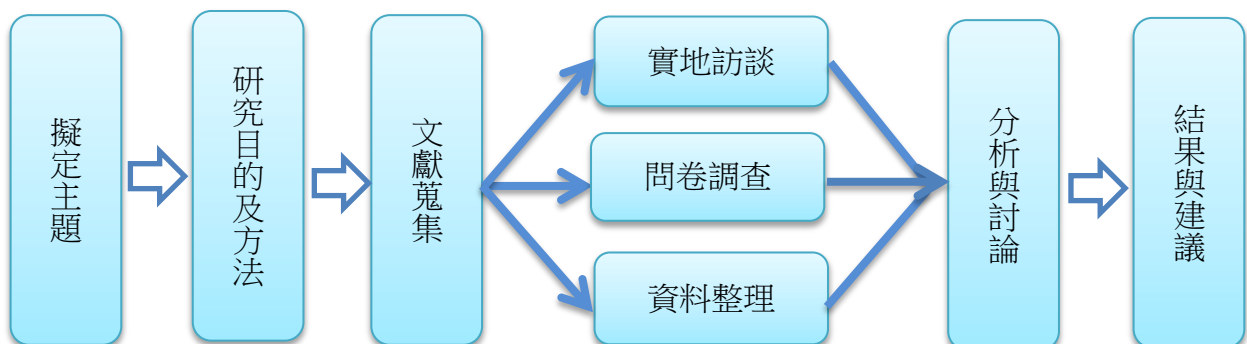
- (一) 了解傳統糖品由來及種類
- (二) 了解傳統糖品的製作過程
- (三) 探討興盛與沒落時期
- (四) 探討老師傅的心路歷程

### 三、研究方法

- (一) 文獻探討：了解傳統糖品歷史、前往高雄總圖書館蒐集相關資料
- (二) 實地訪談：到台南安平及高雄前鎮區訪問製作傳統糖品的師傅
- (三) 問卷調查：透過網路問卷調查來進行圖表分析
- (四) 統整分析：由圖表分析可以知道大眾對於傳統糖品的看法

### 四、研究步驟

圖(一)研究步驟



## 貳●正文

### 一、傳統糖品的種類及歷史

不論男女老少，都對不同種類的傳統糖品有不一樣的認知，對於歷史，人們都有各自的說法，理解程度也不同，所以我們選擇兩種傳統糖品進行查閱和研究，去探討他們各自的歷史以及被發明出來的原因。

#### (一) 龍鬚糖

有兩種說法一種是早期皇帝的御廚精心製作給皇帝享用，而被稱為「龍鬚糖」。另一種說法是正德皇帝在微服遊民間的時候，發現民間竟然有一種很特別的糖口感特好，並下令帶回宮中幫它取名為「龍鬚糖」，之後再傳到民間，一直流傳到現代都受百姓的喜愛。

#### (二) 畫糖

畫糖傳送至現今已有近 400 年歷史，相傳唐代四川大詩人陳子昂在家鄉時很喜歡吃黃糖，不過他的吃法與眾不同，他會先將糖融化，然後倒在桌面上，鑄成各種圖案。後來他到京城遊學求官，也把家鄉的黃糖帶過去。有天宮中太監帶小太子路過，小太子吵著要陳子昂正在賞玩的作品，太監問明其成分，便跟他要了幾個。結果回宮後小太子吃完吵著還要，太監就如實向皇上稟告。皇上知道後便下詔陳子昂進宮，讓他當場表演，做完後交到小太子手上，小太子開心不已。皇上高興就脫口而出「糖餅」，後來陳子昂有了升遷的機會。為了報答皇上，收了幾個徒弟傳授這個技藝，後來徒弟傳徒弟，此項技藝就被傳承下來。

### 二、傳統糖品的製作過程

每樣糖品都有獨特的製作過程，而他們最原始的成分都來自於蔗糖，經由蔗糖的提煉，變成市面上我們所看到的不同成品，也許糖的表面看起來不起眼，但透過師傅長年累積下來的經驗及精湛的手藝，變成了一個維妙維肖的藝術。以下是我們實地採訪得到的結果。

#### (一) 龍鬚糖製作過程

表一：龍鬚糖製作過程

(圖二到圖七資料來源：組員親自拍攝)


| 步驟   | 製作過程   | 圖片   |
|------|--|--|
| 步驟 1 | 首先拿出一整塊濃縮的麥芽糖，然後將它剪下約四分之一的大小，再利用剪刀從中間挖一個大拇指寬的洞。如圖(二)所示 | <br>圖(二)   |
| 步驟 2 | 挖完一個大拇指寬的洞後，接著開始反覆的拉糖，並沾取適量的太白粉。如圖(三)所示                | <br>圖(三)   |
| 步驟 3 | 繼續反覆用力的拉扯，照著平均速度，拉到一定的細度及長度，形成絲狀。如圖(四)所示               | <br>圖(四)   |
| 步驟 4 | 形成絲狀後，把龍鬚糖裁剪成大小一致的糖。如圖(五)所示                            | <br>圖(五) |
| 步驟 5 | 把龍鬚糖剪成大小一致的糖後，把餡料花生及芝麻包進去。如圖(六)所示                      | <br>圖(六) |
| 步驟 6 | 將包好餡料的龍鬚糖形成一個圓形，然後將它放到盒子裡面再裝塑膠袋最後裝盒子，就大功告成了喔。如圖(七)所示   | <br>圖(七) |

(二) 畫糖製作過程

表二：畫糖製作過程

(圖八到圖十二資料來源：組員親自拍攝)

| 步驟   | 製作過程  | 圖片  |
|------|---|---|
| 步驟 1 | 首先倒入半包的白砂糖，再倒入水，比例形成 1:1。如圖(八)所示                |  <p>圖(八)</p>    |
| 步驟 2 | 開火後，將等比例的糖及水加熱，慢慢熬煮成金黃色的糖漿。如圖(九)所示              |  <p>圖(九)</p>   |
| 步驟 3 | 熬煮成金黃色的糖漿後，將它倒至銅盤，糖繪成大致形狀。如圖(十)所示               |  <p>圖(十)</p>  |
| 步驟 4 | 糖繪成大致形狀後，將竹籤置於畫糖的中間，旋轉竹籤讓糖漿裹住，之後再雕刻出細節。如圖(十一)所示 |  <p>圖(十一)</p> |

|             |   |   |
|-------------|---|---|
| <p>步驟 5</p> | <p>修飾完細節後，接著使用刀板，將完成的畫糖戳離銅盤，就大功告成啦！如圖(十二)所示</p> |  <p>圖(十二)</p> |
|-------------|---|---|

### 三、興盛與沒落時期

歷史上的朝代都有它的興盛與衰退時期，台灣有很多傳統產業亦是如此，傳統糖品就是其中之一，而是什麼原因讓它們興盛繼而衰退呢？以下是我們認為傳統糖品的興盛與沒落原因，加以詳述。

#### (一) 興盛時期：

1. 甘蔗產量：日本人要求以低價收購甘蔗，農民們為了賺更多錢，並大量種植甘蔗。
2. 糖品新穎：約在日治時期的時候，因甘蔗被提煉成蔗糖，而演變出這些傳統糖品。
3. 價格低廉：因為當時的物價並不高，食材普遍、容易取得。

#### (二) 沒落原因：

1. 製作過程複雜：在製造出成品之前，有許多繁雜的程序需要執行，且比我們想像中的費力費時。
2. 無人傳承：現在的年輕人對自己的未來都有其他更好的規劃，優先選擇更高薪的工作。
3. 口味過時：現在有許多創新的產業，糖果的種類也越來越多樣化，導致傳統糖品越來越不被注意。
4. 工廠化：由於現代科技進步，大多都是由工廠統一製作。

### 四、面訪老師傅心路歷程

#### (一) 龍鬚糖師傅陳太太

位於安平古堡廟口前的龍鬚糖，營業超過半甲子的陳太太，實地訪問，因為興趣而開始賣龍鬚糖部分原因是來自於賺錢或是像陳太太說的要活就要動，而過程中有想過要創新卻遇到一些挫折，例如：發明一些特別的口味，但大眾不接受反倒較喜歡古早味『花生、芝麻、梅子粉』，製作麥芽還需配合天氣，每個季節煮出來的麥芽口感都不同，最好吃的季節正是冬季，口感更是入口即化。半甲子以來有主辦單位親自邀請陳太太去表演，活動結束時都會頒給陳太太一張特別獎狀，這一點令陳太



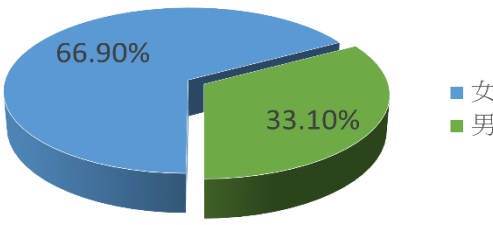
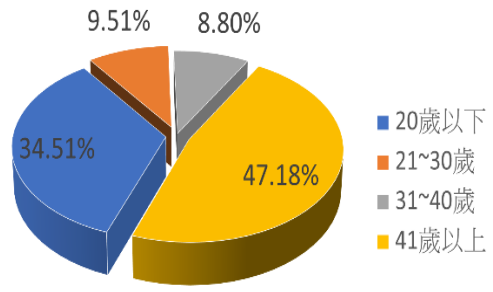
太十分感動，許多老顧客都認攤位及紅布條去找那最古早的味道，製作那古早的味道材料有麥芽及鹽，看似簡單的材料卻耗時 5 小時的製作時間還需要濃縮至純麥芽糖。我們問到陳太太會讓小孩繼承嗎？陳太太卻說現今沒落原因，正是因為月薪固定，但這份行業卻是薪水不定甚至虧本因此不敢想繼承一事。我想現在有了陳太太對龍鬚糖的堅持，這份傳統一定會永續傳承。

## (二) 畫糖師傅謝先生

雖然謝先生從事畫糖食藝只有短短 6 年，技術卻不亞於其他老師傅的手藝。一切技術傳承來自一位老師傅謝隆昇，兩人並無血緣關係卻在一次的因緣際會下，謝先生開始學習畫糖，也提及老師傅的特殊技術別人學不到，全台灣僅有謝先生及老師傅擁有這份技術！只獨屬於謝先生及老師傅擁有的！而謝先生從一開始演奏與販售陶笛到現在製作畫糖，從最基礎的小鴨，到現在能畫出一隻三太子、柯 P 的畫像，甚至是客製化的作品，我想除了天分以外更是他努力學習的結果。謝先生還說現在很少人做這些傳統糖品，原因有兩點，那就是製作過程複雜、成本不符合經濟效益。而他會想畫下去只因為老師傅帶給他的感動及熱情，使謝先生有勇氣繼續從事這份副業，並開始經營教學課程，將台灣的「傳統糖藝」分享給全世界知道。

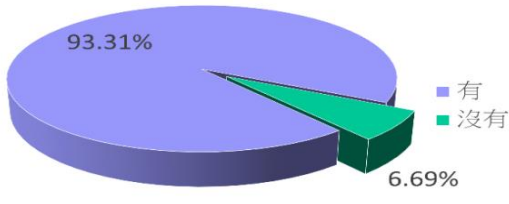
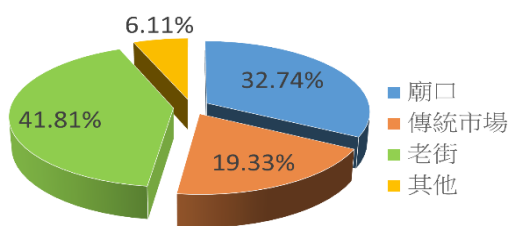
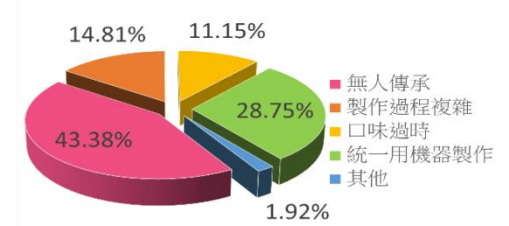
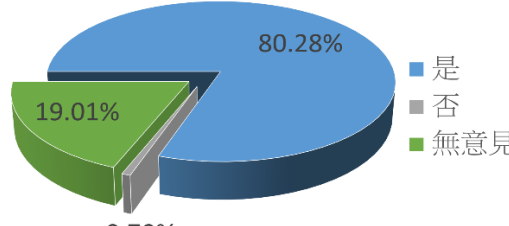
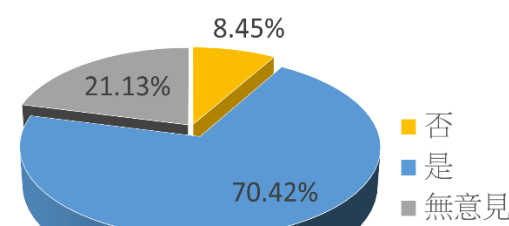
## 五、問卷調查

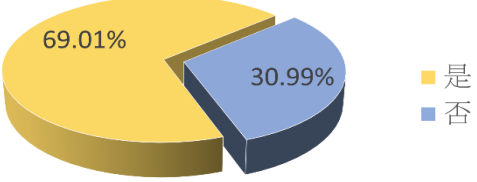
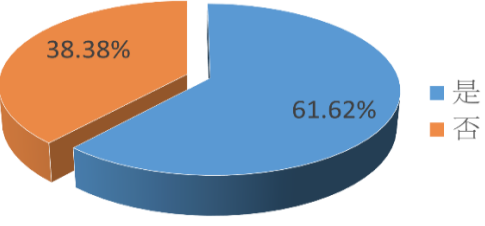
本問卷透過網路隨機發放 330 份，其中有效問卷為 285 份

|   |   |
|---|---|
| <p>(一) 受訪者的性別</p> <p>如右圖(十三)所示，女性佔 67%；男性佔 33%。由數據得知，接受網路問卷調查的民眾以女性居多。</p>  |  <p>圖(十三)</p> |
| <p>(二) 受訪者的年齡</p> <p>如右圖(十四)所示，41 歲以上的民眾佔了 47%，20 歲以下的民眾佔 35%，而在 21 歲到 40 歲的民眾僅佔了不到 20%，相較之下年長的民眾對於傳統糖品比較有興趣。</p> |  <p>圖(十四)</p> |

|   |              |
|---|--------------|
| <p>(三) 大眾知道的傳統糖品</p> <p>如右圖(十五)所示，大部分的民眾都吃過畫糖及龍鬚糖，僅有少數 2%的民眾是各別知道畫糖及完全不知道。</p>          | <p>圖(十五)</p> |
| <p>(四) 大眾吃過的傳統糖品</p> <p>如右圖(十六)所示，可知約 54%的民眾皆有吃過畫糖及龍鬚糖，僅有近 6%民眾是兩者皆無吃過。</p>             | <p>圖(十六)</p> |
| <p>(五) 了解以上糖品的製作過程</p> <p>如右圖(十七)所示，大眾吃過傳統糖品，但是對於傳統糖品的了解程度是較少的。</p>                     | <p>圖(十七)</p> |
| <p>(六) 有無看過製作傳統糖品</p> <p>如右圖(十八)所示，大概有 93%的人看過傳統糖品的製作過程，只有少數的人沒看過，可見沒吃過的人並不代表沒看過。</p>   | <p>圖(十八)</p> |
| <p>(七) 最後一次吃糖品</p> <p>如右圖(十九)所示，可知近 70%民眾距離上次吃到傳統糖品已經達一年以上。</p>                         | <p>圖(十九)</p> |
| <p>(八) 承上題，那是哪一種糖品</p> <p>如右圖(二十)所示，有 47%是龍鬚糖，由此可知龍鬚糖的普遍性是較高的，相較之下畫糖普遍性少之又少只佔近 12%。</p> | <p>圖(二十)</p> |



|   |  |
|---|--|
| <p>(九) 有無看過有人在做傳統糖品</p> <p>如右圖(二十一)所示, 可知在眾多地方雖然都是能見到製作傳統糖品, 但實際上販售的地區較為少見。</p>         |  <p>圖(二十一)</p>   |
| <p>(十) 承上題, 是在哪裡看過</p> <p>如右圖(二十二)所示, 大多數民眾是在老街及廟口看到傳統糖品, 由此可知老街及廟口仍是保有傳統文化。</p>        |  <p>圖(二十二)</p>   |
| <p>(十一) 為什麼會沒落</p> <p>如右圖(二十三)所示, 有 43% 的民眾認為沒落原因來自於無人繼承近 29% 的民眾認為是因為現代糖品皆由機器製作。</p>   |  <p>圖(二十三)</p>  |
| <p>(十二) 是否再次興起</p> <p>如右圖(二十四)所示, 有 80% 的人希望這些技藝再次興起, 代表大家還是很重視屬於我們台灣的記憶。</p>           |  <p>圖(二十四)</p> |
| <p>(十三) 是否將傳統糖品級師傅列為國寶級</p> <p>如右圖(二十五)所示, 一半以上的人都認為應該把傳統糖品及製糖師父列為國寶級, 21% 的人表示無意見。</p> |  <p>圖(二十五)</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>(十四) 深入了解傳統糖品</p> <p>如右圖(二十六)所示，只有少部分的人不願意深入了解傳統糖品，還有 69%的人對畫糖及龍鬚糖的種種感興趣。</p> |  <p>圖(二十六)</p> |
| <p>(十五) 是否想學習</p> <p>如右圖(二十七)所示，有大概 61%的人想要學習這些傳神技術但相對的也有 38%的人比較沒有興趣。</p>       |  <p>圖(二十七)</p> |

## 參●結論

### 一、結論

為了喚起年輕人對傳統糖品產業的意識，我們可以向政府申請補助，邀請師傅到國小、國中推廣這些技藝，或是定期在文創園區舉行相關活動，勾起老年人的回憶，並帶動年輕人往這方面發展，進而保留這份文化。另外，我們還可以將這些傳統糖品做精緻包裝，以顧客需求做客製化的設計，特別是畫糖，可以依每個人的要求做出各式各樣的圖案，吸引更多民眾購買。我們也希望政府能夠重視這份傳統，協助復興這項產業，希望能夠把傳統糖品的味道以及有趣的製作過程傳承下去，還能將它推廣到全世界。

### 二、建議

普遍的大眾認為，「無人繼承」是傳統糖品沒落的原因，但問卷顯示，還是有一半以上的人是願意學習，因此我們提供幾個建議，符合大眾需求且能夠讓傳統糖品復甦的辦法；利用現在 e 世代的優勢，以網路將這些技藝分享出去，並藉由學校社團及由政府與社區發展協會推動里民合作，提供免費體驗課程給青少年、新住民和有興趣的外國朋友，這不僅可以推動台灣傳統文化，更可以發揚台灣的傳統藝術。

## 肆●引注資料

### 一、相關書籍

(一) 董幸正 (2018)。中學生小論文寫作完全指導 (三版) 台北市：深思文化

- (二) 劉家財 (1983) 。捏麵人畫糖人與水晶玻璃。台北市：水牛出版社  
(三) 徐真 (2016) 。圖解食品裝飾制作技藝。北京：中國輕工業出版社

## 二、網站與部落格

- (一) 維基百科糖人。2014 年 09 月 11 日。取自：  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%B3%96%E4%BA%BA>
- (二) 畫糖超過半輩子 老師傅堅持傳承古早味。2017 年 12 月 19 日。取自：  
<https://www.youtube.com/watch?v=qT5y8qBVkSw>
- (三) 中文百科在線糖畫。2011 年 07 月 11 日。取自：  
[http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma\\_Show/185887.aspx](http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma_Show/185887.aspx)
- (四) 維基百科龍鬚糖。2018 年 09 月 18 日。取自：  
<https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E9%BE%8D%E9%AC%9A%E7%B3%96>
- (五) 龍鬚糖的由來。2006 年 01 月 10 日。取自：  
<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?gid=20060107000014KK21328>
- (六) 痞客邦愛莉絲食記。2012 年 01 月 23 日。取自：  
<http://alicechica.pixnet.net/blog/post/265460573>