

# 把檳榔變成綠色肉桂森林 台灣土肉桂登上國際舞台

十年前的九二一大地震，讓遍植檳榔樹的中寮鄉山坡地滿目瘡痍，外界都說是檳榔吃掉了中寮的土地。現任法務部長王清峰決定伸出援手，導入扎根深、經濟價值高的土肉桂代替檳榔；但農民只會種、不會賣，改種土肉桂反而使他們沒有收入，只能靠老人年金過活。今年經濟部啟動地方群聚產業計畫，委託工研院執行肉桂推動輔導計畫，開發特色料理與食品，攜手為土肉桂打造未來春天。

文陳帝鴻 攝影許育愷



十月中旬的中寮鄉，毒辣辣的太陽還殘留著夏天的餘威；當車緩緩駛進中寮鄉永平老街，眼前所見盡是整齊有序的房子，很難想像，十年前這條街原本全是純樸的農舍，因為一場地震全部夷為平地，還造成中寮鄉民死傷慘重。

十年過去了，透過各界的協助，中寮鄉逐漸恢復中。不過，過去主要以種檳榔樹為生的中寮鄉民，似乎仍需要外界的協助。經濟部中部辦公室主任沈榮津回憶：「因為中寮鄉種植肉桂的農民黃朝卿告訴我，921大地震之後，他為了水土保持而砍掉檳榔樹，改種肉桂五年，讓他一年收入只有五萬塊，五年下來收入只有二十五萬，幾乎入不敷出，生活非常辛苦，讓我覺得我一定要替肉桂找到出路！」

抱著滿腦子創意和熱情的沈榮津，卻在投入之初遇到大困難，尤其是來自老街商家的冷漠。「要走出921大地震的創傷，重新建立對自己的信心，是需要一些時間的；我們一開始跟老街商家提出我們的構想時，所得到的答案都是：『這個新東西我們不會做……』、『我們把店面租給你們，你們來經營就好了……』，都是一些推拒的訊息。」後來沈榮津從地方意見領袖著手，慢慢地與居民們溝通、討論、凝聚共識，前後總共花了四個月，才讓中寮鄉肉桂嘉年

華成形，「就是用你的熱心去感動居民！」

### 從吃出發串連產業鏈

負責計畫執行的工研院機械所組長蘇興川表示，能夠在四個月之內就做出成效，是因為工研院與經濟部中部辦公室合作已經有五、六年的時間，「我們輔導產業的團隊已經ready，我們做了各行各色的產業聚落，比如說，后里的薩克斯風、鹿港的水五金，還有全台灣的觀光工廠……」。而且這個團隊對於各種資源與力量的整

台灣土肉桂不像國外的其他品種肉桂，  
是取樹葉而不是取樹皮，  
所以不用砍樹，葉子可以不斷生長，生生不息，  
對於水土保持，更是居功甚偉。

合，甚至對法規的突破，都是很有經驗的，能夠快速結合餐飲協會、工廠等各方的力量。」他解釋，「好比說，我們今天要把肉桂磨成粉，可以立刻找台中工業區的小磨坊，下個禮拜就能看見原料出來，不需要公文來、公文去。」這樣一個可以快速做跨領域整合，動員產、官、學各方面資源的團隊，正是土肉桂推廣短期就展現成效的最重要原因。

這個團隊的動員力之強，影響力之廣，真的令人刮目相看。包括了中寮鄉農會家政班、田媽媽餐

廳、涵碧樓主廚劉宏峰、法義風尚主廚葉清祺、台灣觀光學院烘焙技術講師吳青華等來自地方的力量，維力、小磨坊、品高等調味料生產業者，華元、滋味珍、香里等食品業者，生產健康食品的方冠、明成、比歐、平和光等生技業者，還有生產醫療級產品的順天堂、科宜等，通通熱情投入。

蘇興川指出：「在參與的業者中，和吃有關的，就有28家，我們先動員其中的八家做示範，整合產、官、學和地方的力量，在四個月之內做出70道特色料理。我們

希望從吃有關的東西先做起，形成大家對中寮肉桂的認識，然後再把產業鏈鋪好：從肉桂的種植一直到食品生產、銷售，通通串連起來！」

### 水土保持有成效

事實上，過去檳榔是中寮的黃金樹，中寮鄉多數農民靠種植檳榔樹為生，檳榔價錢好的時候，一分地所生產的檳榔，可以賣新台幣一、二十萬元，一甲地就是一、兩百萬的收入。但現在改種土肉桂，一台斤的肉桂葉只能賣24元；即



台灣土肉桂「整株都是寶」，含有豐富的鐵、銅、鋅等微量元素，可以入菜或做成甜點；另含高濃度肉桂醛，有殺菌、抗蟻及防腐作用，研製成精油、洗髮精等民生用品，也是條斬新出路。

使是已經投入土肉桂栽種七年的肉桂伯黃朝卿，這一、兩年來的收入雖然已經有了改善，但一個月也不過一萬多元。

但兩者相較，檳榔是淺根作物，肉桂是深根作物；檳榔破壞水土，肉桂保持水土。肉桂的產品是有機的，沒有添加任何化學原料，對人體有保健的功效；檳榔的產品卻會傷害人體健康，造成的社會效應，要花費很高的社會成本。尤其台灣土肉桂不像國外的其他品

種肉桂，是取樹葉而不是取樹皮，所以不用砍樹，葉子可以不斷生長，生生不息，對於水土保持，更是居功甚偉。這也是王清峰專程拜訪肉桂伯，誠心希望他一定要堅持下去的原因。

蘇興川表示：「中寮鄉民棄檳榔而種肉桂，已經做了有智慧的選擇，所以工研院責無旁貸，要動員工研院所有可能的資源，協助他們把產業鏈建立好。」他感性地說：「弱勢團體總是比較不容

易得到社會資源。很多弱勢的群聚，在這個社會上是完全沒有聲音的，也沒有力量去反映他們的困難和需要。這群沒有聲音的人，必須要由社會主動去關懷他們，因為他們沒有聲音，沒有辦法找民代委員幫他們去發言爭取。」

### 把台灣肉桂送上國際舞台

除了食品與觀光的短程目標外，工研院針對肉桂的中長程規劃，就是拼國際化。「我們希望能夠將肉

桂由原來的農作物，轉型成高附加價值的工業原料。」蘇興川說：「建立這個價值鏈的轉換，是我們的目標。如果透過客觀的科學認證，可以讓全世界的人都知道，台灣的肉桂含有豐富的微量元素，包括鐵、銅、鋅等，對人體有很大的好處，台灣的肉桂就可以變成一個很好的生技產品工業原料；如此一來，就可以讓整個產業

高值化，就不會受到消費者的選擇和季節的影響，能夠直接大幅改善農民的收入。」

蘇興川樂觀地指出：「當初后里的薩克斯風產業聚落，也是結合工研院量測中心、材化所、機械所等的力量，才能夠做出國際標準的實驗室，讓薩克斯風標準化；現在進一步想，未來我們也可以結合工研院創意中心、國際中

心、生醫所、機械所的輔導團隊等，齊力把台灣的肉桂送上國際舞台。」

目前中寮鄉栽種肉桂的面積已達30公頃，種植者有50人，含一個產銷班20人（30人未加入產銷班）。未來預計將促進廠商投資新台幣5000萬元，一年可創造200個就業機會，推估每年可為肉桂產業帶來2億元商機。 ■

## 肉桂伯的堅持

就在中寮鄉的嵌頂村，我們隨著今年七十六歲的肉桂伯黃朝卿，走上陡峭的山坡。回憶這七年來對種植肉桂的堅持，樂天知命的他只淡淡的解釋：「因為我就『卡憨』啊！當初王清峰律師要我們砍掉檳榔樹改種肉桂，別人種了三年就因為沒收入把肉桂樹都砍掉，改種一年就可以收成的香蕉，或者是三年就可以收成的柳丁；我苦撐了前五年幾乎完全沒收入，就靠老人年金和打零工過日子。」

黃朝卿表示，台灣土肉桂非常難種，「播種1,000株存活下來的大約不到500株，就像是難伺候的『千金小姐』，很容易因為得病或缺水而死掉。而且一年才一收，也就是說，辛苦一整年，只能收成一次。」

剛開始，農民只會種，不會賣，辛苦種的肉桂根本賣不出去，到了第五年，黃朝卿實在受不了了，才忍不住打電話給王清峰求救說：「王律師，我要被你害死了！沒出路啦，這五年根本沒收入，養不活自己，這些肉桂乾脆通通砍掉，放放去死算了！」



後來王清峰自掏腰包委託朝陽科技大學助理教授、牛津大學生化博士陳耀寬進行研究分析，確認台灣土肉桂「整株都是寶」，具高濃度的肉桂醛，有殺菌、抗蟻及防腐作用，可以有效抑制皮膚芽孢菌，去頭皮屑效果比化學成分好，天天使用也不具抗藥性，才在兩年前獲得第一家廠商的青睞，由密特公司開發出抗屑洗髮精。隨後又開發出可以殺菌、防蚊蟲叮咬的土肉桂純露、肉桂酒、肉桂茶包、肉桂精油、肉桂乾洗手等產品，黃朝卿甚至親自和陳耀寬一起上遍各大電視台做宣傳，這兩年來才漸漸有了一個月近萬元的穩定收入。

在黃朝卿的山坡地裡，除了肉桂之外，我們也看見零星的咖啡、綠皮葡萄柚、香蕉……，這些作物，幾乎都成了黃朝卿五年間沒有收入的無聲吶喊，以及他努力想盡辦法要生存下去的無聲掙扎；這些沈默不語的植物，彷彿在無聲中替黃朝卿向我們說明了一切。

對肉桂伯黃朝卿來說，這一次的中寮鄉肉桂嘉年華，無疑又是另一次的轉捩生機。我們希望眼前這一片洋溢馨香的綠色肉桂森林，在九二一大地震十週年的此刻，真的能許給那些經歷地震恐怖黑暗的人們，一個生機洋溢的美麗大未來。 ■