

美濃菸鄉向晚天

文、圖／魯國郡



1

菸，是人們的一種嗜好品，有句「神來之筆」的名言，謂之「飯後一根煙，快活似神仙」，許多想做神仙的癮君子們，莫不飯後一根在手，享受吞雲吐霧的滋味，像似神仙騰雲駕霧般的「快活」；還有人說「菸酒不分家」，使香菸成為人與人之間，溝通感情或話題的媒介。由於發展非常迅速，有人甚至在「柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」等「開門七件事」之外，還多增加入「煙」一項，成為「開門八件事」，可見其風行之一斑。

警語：吸菸過量 有礙健康

香菸雖引人入勝，當工作繁忙時，順手來根菸，可以提神醒腦；放下手邊工作，清閒消遣時，也點燃一根菸，可排遣時間，提振精神；伏案寫作時，來一根菸相伴，思路迅速，文筆流暢；若煩惱苦悶時，隨手點一根菸，消愁又解悶。但香菸中的尼古丁、焦油、一氧化碳等有害物質，是危害吸菸者及吸入二手煙者健康的最大殺手，不僅對呼吸系統、心臟血管循環系統等，都可能造成不適甚或導致癌症。難聞的二手菸味，更是令不抽菸的人心生厭惡。

栽培面積最廣的經濟作物

香菸，是菸草製品的一種，最初由印地安人發現，於 16 世紀傳至歐洲，再傳至



2

① 美濃菸田景觀
② 菸樓多已被閒置

世界各地，其後流行於社交界，成為上流社會人們交際的妙物，惟當時僅發展成雪茄形態，至 20 世紀時，發明捲菸機後，才造成紙菸的流行。其製法是把菸草烤乾後切絲，然後以紙張捲成長約 12 公分，直徑一公分的圓桶形條狀。吸食時，只要把其中一端點燃，然後在另一端用口吸咄，即可產生一團團菸霧。

製造香菸原料的菸草（又稱「菸葉」），為全世界栽培面積最廣，一種茄科非糧食特用作物，被人們當做是「現金作物」或「貴族植物」。菸草的葉片寬長碩大，原產於熱帶中美洲，葉片經過乾燥及輕度發酵後，是製造香菸、嚼菸、鼻菸的原料，由於附加價值高，全世界有超過一百個國家，都有種植菸草。

香菸係於明朝末年，才傳入中國，在明清文獻中，有「淡巴菰」、「淡巴姑」、「擔不歸」及「相思草」等稱謂。清人潘奕雋有一首《菩薩蠻·詠煙草》，詞文即寫道：「何人種出相思草，依人欲化情絲裊；賦到淡巴菰，繙書故事無。香銷吟未就，春困針停繡；合伴一甌茶，輕圓泛乳花。」

台灣位處橫跨副熱帶、熱帶地區，種植菸草的歷史，早在荷蘭人據台期間，即已有開始栽植，惟因栽培面積不大，直到日據時期，設有專賣局專職生產及管理事務，實施菸草專賣制度後，菸草的栽培面積，才逐漸

擴大增加。台灣光復後，台灣菸酒公賣局(91年7月改制為「臺灣菸酒股份有限公司」)再度實施計劃生產，包括所有菸葉的發展及製造、菸葉價格的制定，菸草栽培面積遂逐次增加。

大量種植 美濃成菸鄉

高屏地區客家「六堆」中，屬於「右堆」的美濃，位於屏東沖積扇平原的北端，是典型的南台灣海島型氣候。由於氣候較於暖熱，水稻耕作特別早，第一期稻作通常在12月播種，1月間（春節前）插秧，而在5月到6月中旬收穫，比台中、台北盆地提早一、兩個月；第二期稻作，則在6月到7月中旬播秧，10月中旬收割。在兩期稻作之間，農村非常盛行實施間作或裡作，其中，以種植菸草最占優勢。

19世紀末，日本政府引入日本種菸草在台灣試種，1913年，日本人更進一步推廣黃色種菸草，1936年，台灣在日本政府統治下，因中日戰爭期間，作戰前線需要很

多菸草。

當時，擔任公職家中曾擁有10座菸樓的「美濃菸草大王」林春雨，與美濃街長林恩貴，跟日本政府談妥後，在美濃進行「菸草耕作地方委託試驗」時，引進菸草在美濃「試種」，經過一、兩年後，在1938年（昭和13年）開始正式實施菸作，到了1939年，美濃平原上開始出現廣大的菸田。由於美濃已經通過審核，評定為菸草栽種區，加上日本殖民政府的鼓勵與穩定價格，造成菸草在美濃被大量種植，開啓美濃菸草產業發展的首頁。

菸草是美濃二期稻作收穫後，一期稻作插秧前之農作中，經濟效益頗高之農作物。由於美濃擁有三面環山的地形，地質肥沃的土壤，四通八達的灌溉系統，形成美濃種植菸草的環境優勢。加以早期燻菸需要大量木材，菸田需要引水灌溉，美濃地形靠山近水，陽光氣候得宜，占盡天時、地利、人和之便，而成為台灣主要的菸草生產區。

美濃農民全年無休，勤勞辛苦耕作，



5

傳統大家族的向心力，鄰里互相支援的「交工」（即「換工」）制度，造就美濃深厚的農業社會基礎，從而成就一股種菸風氣，因此，菸葉生產對美濃來說，已經不單純只是重要的產業，更是獨特的在地生活文化。

價格保障 菸農新高

從從日治時期、台灣光復後到2002年，在台灣種植菸草，一直都是專賣制度，不僅生產、銷售，都由政府獨有。同時，菸農的身分背景、菸農家庭的資金成本、種菸的土地面積和栽培技術，以及燻菸的硬體設備，也均需合乎政府規定，才能獲得種菸許可，相對地，菸農辛苦栽種的成果，政府也會以保障價格收購。

對於農而言，在政府管

制菸草契作期間，種菸可說是比較有保障的穩定收入。由於菸田施用的肥料，全由公賣局免費供應，又有穩定的收購價格，是項利潤高、風險低的副業，使得很多菸區的農民競相種植菸草。

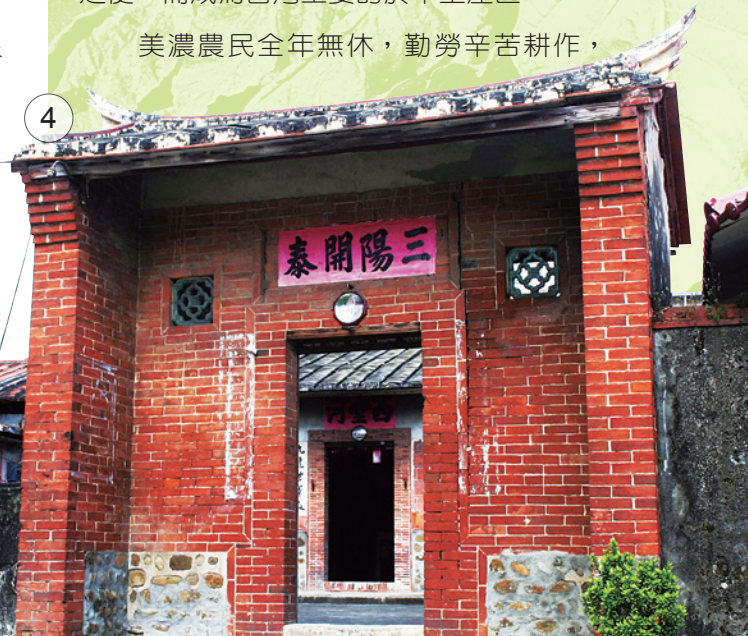
以1966年為例，當時公務員的平均年薪是2萬6千元，但菸農每一甲農地生產的烘乾菸葉，年收入約4萬6千元。以致在1969年，全台種菸面積達1萬1,952公頃，是種菸面積最多的一年。到了1976年，1甲農地的菸草收入是13萬元，而公務員年薪約7萬8千元。尤其在1976年這一年，也是美濃菸業發展的高峰期，栽種菸草的面積增加達到2235.3公頃，占

全台總面積的五分之一，菸農戶數多達1,800戶，都高居全台之冠，成為美濃的特



3

4



- ③ 可移到菸田定植的菸苗
- ④ 美濃菸草大王林春雨古厝門樓
- ⑤ 美濃互相支援的「交工」制度

有作物之一。

台灣的菸草種植，在 1977 年到 1987 年間，大致呈現穩定的狀態，不過，自 1987 年，政府開放洋菸進口，國產菸製品受到重大打擊，連帶地使菸葉種植受到影響，台灣菸葉外銷量漸漸走下坡，加上農村內菸農年齡老化，沒有年輕人願意繼承，使得菸業逐漸衰退。至 1992 年後，菸草栽種面積急速萎縮到 7,442 公頃。在 1993 年起，公賣局為減輕菸草庫存壓力，裁減菸作許可面積，獎勵契作菸農廢耕，並發給菸農適當補償金。

2002 年初，台灣加入 WTO 世界貿易組織，台灣菸酒公賣局亦改制為台灣菸酒公司，從此廢除 60 多年歷史的專賣制度，制訂菸作面積逐漸縮減策略，以致達到全面停產，至 2004 年，台灣的菸葉種植面積，遽降到 1,112 公頃。2008 年，菸葉種植面積，只剩下 702 公頃。而美濃菸田減少的程度，比其他菸區來得緩慢，其實是有著文化、經濟、政治等社會條件的支撐。

美濃，昔日台灣的「菸葉王國」，由於菸草產業衍生的人文地景，特殊的菸草田和菸樓建築，交織成特殊景致。每年的 10 月至隔年 2、3 月，是菸草栽培、成長、採收的季節，在這段期間內，只要走在產菸區的鄉間小路，都會發現連綿壯麗的翠綠，即令人閉著眼睛走一陣，睜開雙眸，映入眼簾的，依舊是一片綠油油的菸草田，迎風搖曳向人



揮手致意。

高人力密集產業

台灣主要的菸草產區，分佈於台中、嘉義、屏東、花蓮四個生產區，在四個菸草產區中，尤以屏東菸區栽種面積最大，是台灣最大的菸草產區，其中又以高雄的美濃地區，因冬季溫暖雨少，加上二期稻作收割得早，在自然條件上較占優勢，所占有的面積最大，若是平均算起來，每四戶農家就有一戶種菸，若是再細分，每戶就有一分地的菸田，可說幾乎等於家家戶戶都靠菸草吃飯。

菸草雖僅是水稻田一年兩收之間的裡

作，卻比種水稻收成，更令美濃人銘心刻骨，從整地、領種、種植、採收、燻烤、調理、送繳，整個菸作過程，都得靠足夠的密集勞力來完成，因此，在栽種菸葉季節裡，整個美濃的農村，沒有一個人閒得下來。

台灣種植之菸草，多屬於黃色種秋菸（以台 5、6 號為主），目前，台灣菸草的栽培法，可分為水稻收穫後的旱田栽培法、水稻糊仔栽培法兩種，在屏東菸區中，由於第二期水稻收穫期較早，或原為旱田雜作區，故多採用後者做法。

當金黃色的稻穀收割完畢後，農民立即又投入種菸的行列。首先，開闢一小塊用地，播下菸草種子，經過 1 個月後，已長出菸草幼苗，但還不能直接移到菸田裡栽種，必須再移植到塑膠布隧道棚的苗圃內，讓幼苗繼續長大。



⑥ 漂亮的菸草花

⑦ 農婦採收菸葉

⑧ 菸葉送進烤菸室烘乾成金黃色

等到水稻收割後，種菸的農民，先將農田整地做畦成為菸田，然後雇工把苗圃內嫩小的菸苗，搬到菸田裡定植。這段種菸期間，前後大約 10 天左右，整個美濃平原才全部種滿菸草。

在緊湊的種菸期間，走進農村放眼望去，幾乎都是全家總動員的溫馨畫面，比較有體力的男人，負責挑擔搬運菸苗的工作，婦女則俯身彎腰忙著種菸苗，孩童往來菸田畦壟間，忙著輕便的差事，舉家分工合作，形成一幅難得的「菸鄉農忙圖」。

菸草植株成長期間，經摘心後約 40 天，必須俟充分成熟，才能由下往上採收。菸葉有等級區分，依葉片著生位置，由下往上分為土葉、中葉、本葉、天葉。當靠近地面的菸葉，逐漸地由綠色變為淡黃色，表現出成熟的韻味時，即可以開始採收菸葉。

「烤菸」有助鄰里交流

菸草從種植到採收，漫長 4 個多月的時間，卻只是田間作業結束而已，接連著還有菸草編串、吊掛、菸房火烤等繁瑣的室內作業。

菸草葉片經編聯後，送進烤菸室吊掛，要連續烘烤 8 天才完成，再把烘好的菸葉放入儲藏室，經過 3 個月後，才能取出繳售。

菸草品質的優劣，完全要看烘焙技術，於是，農家的烤菸室，就在這樣的背景下產生。烤菸室，即俗稱的「菸樓」，過去是從



9



10

⑨ 菸樓建築映襯著綠油油的菸田口

⑩ 一桿桿烘乾成金黃色的菸葉

⑪ 吊掛菸葉必須一層層往上掛放（美濃客家文物館展示模型）

日本傳來的大阪式菸樓，其每間外貌大小不一，但每間內部都是 4 坪大左右，底層設有 4 個地窗，屋頂有 6 扇天窗。有時一棟大一點的菸樓建築物，裡面可隔成三、四間烤菸室，其造型最特別之處，就是頂端小閣樓式的「天窗」，它的主要用途，一來可通風，二來可以控制菸樓內的水份濕度，並非僅為美觀而建造。

菸樓烘焙的功夫，決定菸葉的等級。依照公賣局收購菸葉的標準，菸葉可分為 7 個等級。菸農先用棉麻混織而成的粗繩線，在長鋼針穿引下，把一片片比 4 個手掌還大的菸葉穿成一串，每兩葉面對面相貼，全部掛在竹竿上，再一桿桿擺進菸樓。

青中泛黃的菸葉，夾緊於菸桿送進烤菸室後，一定要烘乾成金黃色，才能被列為上等品級，賣上好價錢。土黃色菸葉的等級較差，價格比起金黃色菸葉，1 公斤少了將近一半，因此，若火候稍微控制不當，將使菸農大為失血。

菸樓的內部，是呈現透天狀態，頂端再加裝一個散熱口，因此，吊掛菸葉必須用木梯，一層層地往上掛放。接下來的起火烘焙，是十分辛苦的工作，每次起火後，一定要日夜不停，且時間長達八、九天，過去是用木柴當燃料，近年來，多已改為燃燒重油。經過七、八天的苦熬，菸葉始從翠綠肥厚的葉片，變成耀眼輕薄的金黃色葉片。

在舊式菸樓的年代，每到燻菸時期，美濃菸鄉幾乎「夜夜不夜」。滿滿一棟菸樓的菸葉，最少也要五、六天不能斷火，因此，在菸樓灶

門前，總得有人 24 小時輪流看火，或添加薪柴，或不時察看溫度，或時而開關天窗、地窗、氣窗等工作。

輪到守夜看火的人，上半夜有親朋好友陪伴，一面喝茶聊天，一面討論燻菸情況。到了下半夜興緻偶來時，可煮鍋麵當宵夜，或小酌一番。累了則斜靠椅凳，歇息小憩。夜夜不夜的美濃，在燻菸期間不必冬防，不必相互站崗，也罕聞有宵小蠢動。尤其剛好碰到春節過年燻菸，融合視覺與嗅覺的雙重感官風味，美濃人感受特別深，很令人再三回味。

「菸樓」不再冒煙

外型別致的菸樓，最早期的模樣，並不像後來那般規格化。第一代的菸樓，每間小於 4 坪，現已完全蕩然無存；第二代的菸樓，是用一般農舍，經過一番改造而成。由於科學技術的發達，加上農村青年大量往都市遷移，在農村人力缺乏與老化的情況下，電子自動控溫設備應運而生。

1970 年代，第三代的菸草烘焙室，面積約有 6 坪大，高達 280 公分，加上引進新式的循環堆積乾燥機，只要兩個人即可操作，比過去的菸樓，省了六分之一的人力，而烘焙量卻多出 3 倍，對種菸的農民來說，的確是省時又省力。至今仍沿用的循環堆積乾燥機，最大的優點是自動控溫、調節濕度和節省人力，但是，舊式菸樓燻菸的香氣，

和冬天裡暖熱的炭火，依然是美濃人美好的回憶。

菸樓經過長期煙燻後，都呈現古雅的褐墨色，有的是紅磚式建築，有的還保留土塊砌成的牆壁，映襯著綠油油的菸田，迷人的情調，真像跌進傳統煙霧中。只是，從 1978 年，在美濃平原上，原本共有 1814 棟菸樓，但到了 2004 年，只剩下 800 多棟，且大多受到毀損，或部分結構拆除。的確，菸田面積變少，時代的變遷，使得菸樓不再冒煙。美濃平原上的轉變，有如台灣菸業發展史的縮影。

走在美濃菸鄉裡，還是可以看見一棟棟菸樓建築，可惜多已被閒置。漆黑的天窗，述說當年曾經輝煌的歷史，如今斑駁的外牆，攀爬的藤蔓，透露著落寞。它們曾與祖父、祖母輩的老人家，度過辛勞的青春年華，也曾陪著許多現已成為人父母的人，歡度難忘的童年。即使在菸業沒落的今天，冬天烤菸的情景，仍是許多美濃人心中溫暖的記憶。



11