



果醬和它主人的故事

全果實營養 來自黃琬惠的堅持

文■四心 攝影■黃裕順

大家通稱我「果醬」，出生於「山坡上小廚房」，位於臺北外雙溪某處。廚房所有人黃琬惠者，不知何許人也，只聽說她的媽媽是舊時代的冰品販售者，從其祕傳的「賣冰守則」——化學添加物不能吃、糖精不能吃，也不給客人吃——足見以販冰為業的黃家，賺得很良心，或者說，很良心地賺。

古人說「忠厚傳家久」，果然，我的

主人幼承庭訓，自己創業後，跟媽媽一樣注重食品安全，畢竟，「安全，是回家唯一的路」。這不是交通安全的宣傳口號，而是食品製造業者的基本信條。

主人婚後有一年，婆婆送來很多茂谷柑，一時吃不完，便靈機一動，把剩下的柑，全化為一瓶瓶的果醬。夏天她做戚風蛋糕，竟有不在季節上的柑橘醬可以派上用場，因此，她大受自己的「英明」所感動。更有一次，去有機農友家

裡，看到很多賣相不佳，其實品質完好的高級水果上不了市場，於是，嘗試和農友合作，把它們做成果醬促銷，以解決庫存壓力。

黃琬惠一直以「全果實」概念做果醬，連皮帶籽，既含果香，又有水果天然的味道，籽用水煮後釋出天然果膠和纖維，客戶反應出奇得好。除選用本土「友善」栽種的當令水果為主，更搭配二砂及有機檸檬來添加風味，不使用果膠、香精及防腐劑等化合物，愛心加純手工製作，讓「我和我可敬的同伴們」

備受歡迎。而今我們的戰線，已擴及鳳梨、金棗、百香果、紅心芭樂、玫瑰等。

黃琬惠「山坡上小廚房」結合先生廖建宏「自然巧匠」（以產銷木食器為主），成為異業聯盟的新樣板。遇到產銷旺季，鄰家的婆婆媽媽們立刻馬力全開，投入偉大的勞動者行列。我和我的同行，就這樣「化作春泥更護花」，進入所有消費者的「循環系統」，以果醬短短的一生，最後，能為大家的營養和健康做一點小小的貢獻，夫復何憾哉。

