

# 綠色尋蹤



淺談  
彰化縣  
農業

蔣敏全

報導文學



彰化縣文化局

# 綠色尋蹤



淺談  
彰化縣農業  
蔣敏全  
報導文學



彰化縣文化局

## 縣長序



磺溪文學－彰化縣作家作品集已邁入24個年頭，這24年來本縣對彰化文學推廣挹注相當多的心力，除了辦理作家作品集徵輯，獎勵創作作家出版。同時也透過舉辦磺溪文學獎，鼓勵年輕作家參與文學創作比賽，期以激發更豐富多元的文學作品，為彰化文學開創更美麗的未來。

今年共選出5本優秀作品，《綠色尋蹤—淺談彰化縣農業》記錄著彰化消失、沒落或不再有人注意的農產和作物的故事；《綠野交響曲》以兒童的想像、思想看世界，寫出彰化鄉居的生活細節及人文關懷；《鳥的旅行》以鳥為觸媒，探訪臺灣山林、濕地、古道，並尋找生命意義；《夜的岸邊》在自性、本性、社會性中思辨，賦予世事更廣大、更自由的視角；《詩人本事》從畫入詩，描繪岩上、林武憲、吳晟、蕭蕭、康原、向陽6位詩人的作品、人生與精神。入選作者出生及成長自1950到1980年代的彰化，作品充分反映每個世代對社會的關懷及個人的反思，值得推薦閱讀；而其中3位是首次參加徵集，有著濃濃的傳承意義，期盼未來有更多彰化的文壇新人加入，共同耕耘這塊園地，促進彰化文學的蓬勃發展。

恭喜5位入選作家，並希望這幾本文學作品的出版，讓縣民透過作家們細膩感性的文字，更親近彰化優美的文學，更了解彰化珍貴的文化，更認識彰化的風土民情，甚至愛上彰化這座文學城市。

感謝文化局同仁的努力、作者的用心，更誠摯感謝評審委員蕭蕭、東年、楊錦郁和施如芳老師，在百忙中撥冗評閱，為本縣推舉優秀作家，讓優良作品得以流傳，得使本縣文學資產傳承不斷。

彰化縣長 魏明谷



## 局長序



臺諺云「一府、二鹿、三艋舺」，彰化開發之早由此可知，自從清雍正元年（1723）立縣後，近三百年來，這塊濁水溪哺育的沃土，「設學立教，以彰雅化」，聚集了多元的族群，人文歷史的底蘊多姿多采，不同時代潮流的變化和沖激，生動具體地表現在文學的成績上。

從古典文學到現代新文學，彰化地靈人傑，多的是引領風氣的文學大家，和他們流傳於後世的作品。站在文化局的立場，文學不只屬於菁英的創造，我們希望從軟體、硬體上，一步步努力，提供讓民眾親近文學的環境，讓文學瀰漫在彰化人生活的呼吸裡，成為滋潤彰化人生命的必需品。始於1993年的「磺溪文學—彰化縣作家作品集」徵集出版計畫，實施至今從未間斷，前此所累積的127部出版品，陳列在昔日文化局改建成的寬敞圖書館內，成為無法忽視的豐碩成果，想必也讓借閱者生起「有為者亦若是」的雄心。

本計畫在今年邁入第24屆，共徵集到19件作品，其中小說類2件、散文類3件、報導文學類2件，新詩類則有12件之多。

我們邀請了與彰化淵源深厚，且寫作、評審經驗豐富的四位老師：蕭蕭、東年、楊錦郁、施如芳，擔任本屆的評審委員，經過他們審慎評選、反覆討論之後，選出5部作品，分別是張台瓊《夜的岸邊》、柯順發《綠野交響曲》、陳利成《鳥的旅行》、蔣敏全《綠色尋蹤—淺談彰化縣農業》、李桂媚《詩人本事》，作者涵蓋不同世代，所書寫的題材多元而廣泛，與彰化人文歷史多所連結，相信出版之後，我鄉民眾必能讀得津津有味，從中感受到文學的價值所在。

彰化縣文化局局長

陳文彬

謹識

# 無可奈何花落去，似曾相識燕歸來

東年

這本書，探查彰化縣消失、沒落或不再有人注意的農產和作物。

因為市場取向，台灣曾經多種農作物歷久不衰，而更多的農作沒落至消失，也造成社會變遷；彰化縣也如此。彰化縣古來就是農業大縣，這樣的田野工作和書寫意義重大。彰化縣的這樣變動，在外國人繪製的台灣航海或產業地圖，也看得見；例如，1877年，甘蔗、紅薯、大菁、樟腦、菸草（Map of Formosa with the Catholic mission stations）；1886年，糖、橘子、木材、大菁、樟腦、菸草（Map of Formosa. Track of the Marchesa）；1893年，大菁、樟腦、菸草（Carte de L'île Formose, Consul de France）；1896年，糖、稻米、地瓜、橘子、大菁、樟腦、菸草（Island of Formosa to accompany MacKay's From Far Formosa）；1903年，米、糖、苧麻、大菁（Industrial map of Formosa）。當然，這種差異，也可能只是顯示繪圖者對特別農產和作物的需要不同。

彰化縣是在雍正元年（1723），從諸羅縣中劃出虎尾溪以北，大甲溪以南，新設的縣。到了道光十年（1830）《彰化縣志》編成，能在（物產志）中看到本縣農產。

穀類有：粳稻（清油占仔、天來過山香、圓粒、紅米、黑

米)、糯稻(赤殼秈、虎皮秈、占仔秈、竹絲秈、鵝卵秈、生毛秈、葉下逃)、麥(蕎麥、番麥)、黍(高粱、鴨蹄黍)、黃粟、荳(黃荳、白豆、黑豆、米豆、綠豆、土豆、扁豆、菜豆、荷蘭豆、觀音豆、刀豆、番豆、虎爪豆)、芝麻。蔬類有：薑、番薑(辣椒)、蔥、薤(蒜)、芥菜、油芥、蔞苳、白菜、莧菜、隔藍(芥藍)、菠薐、甕菜、茼蒿、芹菜(水芹、旱芹)、蘿蔔、紅菜、茄、芋(水芋、旱芋)、番芥藍。蕮類有：匏(長匏、葫蘆匏、勁匏、七葉匏)、金瓜、冬瓜、絲瓜、胡瓜、苦瓜、西瓜、地瓜(紅、白、金)。果類有：梅、李、桃、棗、梨(棕包梨、香水梨)、柿(水柿、紅柿)、龍眼(大小二種)、荔枝、樣(香樣、本樣、肉樣)、鳳梨、椰子、檳榔、石榴、番石榴(梨仔茛)、柚、柑(雪柑、紅柑、蜜柑、椪柑)、橘(公孫橘、四季橘、番橘)、柑仔蜜、葡萄(黃、白、黑、綠)、甘蕉、佛手柑、甘蔗(紅、白)、竿蔗、釋迦、羊萄、橄欖、菱角、香果(菩提果)、翦霧(軟霧)、山楂(仙查)、木瓜。木、竹類有：松、薊竹、長枝竹(鸞腳綠)、麻竹、筍竹(冬筍)、綠竹、鳳尾竹(觀音竹)、蘆竹、金絲竹、大竹、紫竹。花類有：蘭(大青、玉幹、絲心、焦尾蘭、紫蘭、拜歲蘭、鶴頂蘭、山蘭)、桂、海棠、紫荊、噴雪、仙丹、樹蘭、指甲花、石榴花、夾竹桃、水

錦（朱槿）、長春、麗春、佛桑、雞爪蘭（珍珠蘭）、鷹爪蘭（鷹爪桃）、倒垂蘭（倒吊蓮）、葵花、茉莉（單葉茉莉、番茉莉）、蒼朮（黃梔花）、玉樓春（小本黃梔花）、蓮花、菊花、楨桐（天仙花）、蝴蝶花、金錢花（午時花）、美人蕉、水仙花、夜合花（合歡）、瑞香花、番花、鹿蔥（萱花）、月下香（夜來香）、雞冠花、老來嬌、素馨花、兔絲、鳳仙、翦絨（石花竹）、繡毬、萬壽菊、蓮蕉、月桃（虎仔花）、千日紅、斑支花、蜀葵、薔薇、含笑、七里香、金銀花、杜鵑花、茶花、木筆花。草類有：仙草、鼠麴草、白麴草、乳草、仙人草、萍、蘋、藻、蘆、水燭、含羞、齒草、遍地錦、虎耳草、酢漿草（鹽酸草）、蓆草、鳳尾草、風草、茅草、菅草、薊莧、芒草、蒲草、荖草（荖葉）、龍舌草（蘆薈）、七絃草、煙草、煙葉草。藥類有：茯苓、鹿茸、鹿角膠、鹿角霜、穿山甲、薏苡（苡米）、蛇草、艾草、益母草、木賊草、蒲公英、薄荷、菖蒲、白雞冠、草麻子、急性子（金鳳子）、枸杞、車前草（五根草）、馬尾絲、樟腦、金鎖匙、鴨嘴黃、鹿肚草，鹿肚中所食之草、牛黃、馬蹄金、砲仔草、鼠尾黃、山芙蓉、雞角蕒、馬鞍藤、鸞殼蕒、蠅翅草、三腳虎草、無根草。

《彰化縣志》蒐集的這兩百多種農產名目，產地約是南至虎尾、北至大甲、東至南投，而不僅是現在的彰化縣內。

這因為每一種量產的產業，都會廣泛牽涉政策、資金、各種人力甚至於區域合作和競爭，是非常劇烈的經濟活動和生活現象；過去的產業，更是相關歷史和文化，甚至於國際政治。這本書雖然僅寫三十幾種產業，但是，比較貼近現在的彰化縣幅員，而且，無論已經消失或還在經營，都在字裡行間活躍。這樣多元和變化的農作，也足以說明台灣先民除了稻米的大田作，如何勤奮辛苦，經營精耕的市場園藝農業和生活（market gardening）。

# 作品簡介

蔣敏全

彰化縣為台灣著名的農業大縣，有山有水，物產豐饒。俗諺：「一方水土養一方人。」，亦可以說一方水土生一方滋味，彰化農業生產的多樣性與豐富度，最為國人所稱道。台諺：「千年土地八百主。」，彰化平原土地的變遷、水圳的開發與族群的分布，是農業生產多采多姿的養分元素。近三百多年來彰化平原與八卦山脈的土地充分利用，種出來許許多多的蔬果，供應全國各地民生所需，這是農民與土地廝守所開創出來的血汗成果，值得在農業史上為它記上一筆。

然因時空變遷與時代進步，許多的農作物也隨著走入了歷史長廊，逐漸地被人所遺忘。更有些過去曾經風光一時的農作物，物換星移，被其他經濟作物所淘汰。還有些不起眼的小農作，雖是微不足道，卻是舉足輕重，缺它不可。筆者多年來走入鄉村社區做文史田野調查，在綠色阡陌之間尋蹤，採集許多農業生產的故事，簡略的將它分類書寫出來以饗讀者，多數篇幅是孩童時的泥土記憶與躬身實踐農事的心得。另也有些是已

成歷史記憶的消失農作物，用以療慰懷舊的心靈。

蔬果農作物生產，是多面向的，是色彩繽紛。綠色農作物在農田裡生產成長，並不是一成不變，它是變化多端的，數百年來相同土地孕育著不同的產物，隨著時代變遷，世代遞嬗，土地上仍記憶著它的歷史軌跡，十分值得後人緬懷與省思。謹以這塊土地上綠色農業拼圖裡，擷取少數32篇章的農業生產故事，和愛好農業的同好們分享之。



# 自序

蔣敏全

多年來業餘時間投入文史調查的行列，時常訪問地方耆老，蒐集史料，在訪談中常蒐集到許多彰化縣農業生活史的故事，對於那些特殊的地方產業，尤其是一些早已經消失的農業生產，在我的記憶中根本毫無印象，但聽耆老們娓娓道來，卻十分有趣。十多年來因緣際會參與鄉鎮志的編纂工作，走入彰化許多村莊聚落田野調查，也必須從文獻史料中爬梳相關記載，因而對於彰化縣的發展脈絡稍微認識。民國97年負責主纂《溪湖鎮志》的工作，運籌帷幄，任務艱鉅。突經濟篇纂者臨陣脫逃，倉促間接手經濟篇的編纂工作，因此必須對於農業加以了解，乃投注許多心力蒐集與研究，在與農民無數次接觸後，慢慢了解農業的相關知識，也累積一些資料檔案。

有次去農會洽公，任職農會好友建議我可以試著投稿《農友月刊》，讓那些從記憶中逐漸消失的農業，透過筆端讓人了解回味，為此就開始舉筆投稿，逐漸寫出興趣，也累積近二十篇的文章。後來又投稿了調查局的《清流月刊》也累積數篇文章，然因《農友月刊》有文字數量的限制，總感覺有些史料及故事無法放入，深感遺憾。今為了參加彰化文化局作家作品集徵集，乃將各篇文章重新加以增錄與校正，並增加書寫幾篇新的報導文章，希望能有比較完整的論述，讓讀者閱讀起來，能更加了解彰化一些農業生產的歷史面貌。

《綠色尋蹤—淺談彰化縣農業》內文中收錄總共有三十二篇文章，都是彰化縣過去與現在的農業生產相關的文章報導，其中包含有已經消失的菸葉、樹薯、黃麻、芋薺、橄欖、芡實、油甘、蓖麻、小麥等，及已經沒落的茉莉花、黃梔花、黃梔子、鹹菜、蘆筍、酸楊桃…等，另有一些根本上不了農業舞台的文章，如浮萍、水蠟燭、蘋婆、油桐花等。將之綜合彙編而成，希望能與讀者分享自己田野調查的心得與喜悅。因為彰化建縣293年來，就以農立縣，成為全國最著名的農業大縣，然因時代變遷與世代交替，許多過去的農業變遷歷史，被人們所遺忘，實在非常可惜。冀望這些文章能讓人懷舊回味，共同找尋曾經在彰化土地上生長的農業足跡。也期許在未來文創風潮帶領之下，《綠色尋蹤—淺談彰化縣農業》的付梓，期能為後輩們留點找尋老農業新創的契機，再創彰化縣農業的新風華。

# 目錄

縣長序 .....	2
局長序 .....	4
推薦序 無可奈何花落去，似曾相識燕歸來 .....	6
作品簡介 .....	10
自序 .....	12
一、五月雪話油桐 .....	16
二、花壇鄉茉莉花產業的歷史文化 .....	20
三、葡萄 .....	24
四、溪湖果菜市場的滄桑 .....	28
五、溪湖鎮韭菜花 .....	33
六、韭黃生產采風 .....	37
七、菸葉種植歷史 .....	41
八、花壇鄉樹蘭花輕鬆談 .....	45
九、龍眼記事 .....	49
十、花壇鄉重瓣梔子花 .....	53
十一、黃梔子 .....	57
十二、樹薯 .....	60
十三、番薯 .....	64
十四、八卦山酸楊桃 .....	68
十五、鹹菜之生產記憶 .....	70
十六、竹筍 .....	74
十七、芫荽 .....	78
十八、話魚池中的浮萍 .....	82
十九、翠綠的蘆筍 .....	86
二十、荷蘭豆 .....	90
二十一、夏天採蓮趣 .....	94

二十二、芡實 .....	98
二十三、麻茅與黃麻的歷史記憶 .....	102
二十四、水蠟燭 .....	107
二十五、話說蘋婆 .....	111
二十六、話說橄欖 .....	114
二十七、荸薺的印象 .....	118
二十八、秧苗記憶二三 .....	122
二十九、小麥的記憶 .....	126
三十、油甘的回憶 .....	130
三十一、花壇鄉西施柚 .....	134
三十二、蓖麻 .....	137
彰化縣作家作品集歷屆入選作品一覽表 .....	140

## 一、五月雪話油桐

台灣近年來在客委會的大力推動下，各地紛紛舉辦油桐花季活動，賞花民眾絡繹於途，成為專屬客家的民俗活動。花季時節風一吹來，滿山遍野的白色油桐花翩翩飛舞，飄落的油桐花，宛如雪花，鋪滿花下園道，各地文人雅士視此美景，常常詠文讚美，並賦予它「五月雪」的雅稱。

去年與幾個好友到八卦山脈員林鎮的藤山步道觀賞油桐花美景，朋友信口問到：「這裡為何有油桐花？」，這句話觸動在場許多人，無人知曉油桐花何來？乃轉而問我是否了解淵源？其實我僅知一些梗概，乃當場為他們導覽解說有關油桐花的歷史，找回失落百年的台灣油桐花身世之謎。以自己蒐集研究台灣火柴產業文化的心得，和對台灣油桐樹產業發展脈絡，來敘述台灣油桐花種植的軌跡，對照現在全國各縣市舉辦油桐花季的鄉鎮區域範圍，是頗為吻合的。

油桐原產於中國大陸長江流域，台灣主要是以三年桐及千年桐兩種為主。三年桐最早引進台灣種植，為荷蘭時期隨著移民墾荒從大陸引進種植，三年桐又稱五年桐、光桐、百年桐、罌子桐、痲瘋樹…等，早期先人可用以治療痲瘋病，故也稱「痲瘋樹」。每年四到七月開花，花朵白裡泛著紅黃色澤，七至十月結果。為何台灣三年桐的數量不多？主要因素是其經濟價值不敵後來引進的千年桐所致，三年桐樹木生長速度較快，容易衰老，生產油桐子的壽命不長，木頭的使用不廣，當時用途在於榨桐油，用作油漆、防水油、油傘之用。

日治初期日本人著眼於「工業日本，農業台灣。」的政

策，當時日本大財團眼見商機，爭先來台拓展，憑藉著雄厚財力，蠶食鯨吞併購台灣早期的舊糖廠，鼓勵農民大面積種植甘蔗，投下巨資開設現代化的新式糖廠，台灣糖業逐漸蓬勃發展，製糖的副產品酒精產量遽增，裝運酒精的木箱需求增加，從日本本地或大陸進口木材成本增加，乃開始從大陸引進優勢的千年桐到台灣山區種植，於是開啟了油桐樹大量在台種植的契機。初期開始在嘉義阿里山一帶，鼓勵農民大面積在山地，種植千年桐，油桐木作為酒精箱、啤酒箱、家具、日常器皿…等用途。並就近設立大型木材工廠製造各式木箱供應各地的需求。

千年桐是原產於中國大陸長江流域一帶，後遍及浙江、江西、湖南、廣東、廣西…等省。又稱五爪桐、木油桐、廣東油桐、皸桐、高桐、石栗子…等，每年四到五月開花，花朵白色蕊心泛著紅色，五至八月結果。因為千年桐經濟壽命長，占台灣的油桐約百分之九十以上。為了分辨這兩種油桐的差異，有位專家發明一個口訣“三扁光，千杯皸。”來辨識。三扁光為三年桐，葉柄腺體無柄扁平，果外表光滑，有果尖。千杯皸為千年桐，葉柄腺體有柄，杯狀，果外表皸，無果尖。

大正7年（1918）日本商人鑑於台灣火柴需求皆須依賴日本內地輸入，認為在台設立火柴製造工廠有利可圖，可以藉地利之便銷往大陸、南洋一帶，因為火柴梗、火柴盒原料從大陸東北、日本內地輸入不敷成本，乃開始在嘉義、埔里、東勢一帶，承租林地大面積種植千年桐，作為製作火柴梗、火柴盒之用。後來因為日本內地火柴工業生產過剩，廠商削價競爭，在台建廠製造不果。直到昭和12年（1937）日本發動對華全面戰爭，基於戰爭之需求，乃在台中橋子頭設立「台灣燐寸株式會社」大量製造火柴供應全台。

火柴是民生必需品，油桐木需求量甚多，本土原生植物江某也是原料來源之一，然著眼未來之材料穩定來源，乃又在苗栗油坑、新竹一帶山坡地推廣農民種植油桐木。光復後，「台灣燐寸株式會社」收歸國有，後來開放民營，成立台灣火柴公司，台灣火柴不再仰仗進口，民國40年後，許多民營火柴工廠相繼設立，百家爭鳴，廠商競爭激烈，還有能力出口外銷賺取外匯，此時油桐木的需求量更大，連台灣的後山花蓮也大面積種植油桐木，以備不時之需。然好景不常，火柴生產過剩，又逢台灣經濟起飛，60年代瓦斯爐的出現，打了火柴產業一記重拳，從此火柴產業一蹶不振。70年代簡便打火機的出現，更終結氣若游絲台灣火柴產業的命運。而搖曳生姿台灣半世紀的千年桐，也變成英雄無用之地，孤獨地在各地山頭上佇立生長著，默默地散播種子，培育著下一代，逐漸攻佔了許多山頭，每年四五月高速公路旁，苗栗山區的油桐花依然綻放著，匆匆過客無暇欣賞攬勝，花謝花落依舊。

民國80幾年台灣風起雲湧的本土文化興起，大家彷彿方才看到故鄉景致的美麗，苗栗客家聚落總體營造的崛起，一塊印著油桐花的客家花布，白了頭的山巒英姿，隨著客家妹的美麗舞姿，映入人們的眼簾，油桐花以新的生命，再次站上了歷史舞台，搖身一變成為台灣客家人的圖騰象徵。油桐樹又稱為廣東油桐，苗栗新竹客家人多數的原鄉來自廣東省潮州、嘉應州、惠州的客鄉，油桐花與花布的結合，歷史文化醞釀的化學變化相當濃郁，得到廣大的認同，從此落寞許久的油桐樹重拾笑顏，不再是以身殉難換取火柴點燃光芒的角色出現，現在以花仙子的身分，每年四五月召喚民眾來一親芳澤，其所創造觀光產業的價值，經濟收益更甚於過去無名小卒的小小火柴棒。隨著客委會每年在各地舉辦油桐花季、天穿日活動，台灣各地

興起賞遊五月雪的熱潮，成為台灣另類的奇蹟，各種相關油桐花的文創商品，琳瑯滿目陳列，令人愛不釋手。

至於八卦山脈為何有油桐樹呢？二次大戰末期，日本戰況吃緊，油源不足，日本政府除了鼓勵農民種植蓖麻外，也鼓勵農民種植千年桐，採收油桐子，製造桐油供應軍方使用。當時有專門收購的單位，鼓勵大面積種植，民眾必須將收成油桐子曬乾裝袋，每公斤收購價約有六角日圓，收益比種植其他作物好。於是在八卦山脈彰化市福田里德興里、花壇苦瓜寮大山牧場、芬園挑水古道、員林藤山步道、南投市、民間鄉等地，都有種植油桐樹。光復後需求頓減，油桐子無人收購，木材除了作火柴梗、器皿…等少數用途外，就是作為薪材燃料的用途，每年任其花開花謝，無人聞問，更不曉得它曾經風光的年代。現在因緣際會，隨著客委會大力推廣油桐花文化季活動，八卦山脈油桐花也在彰化縣文化局精心規劃下粉墨登場，一躍成為彰化縣每年文化觀光旅遊的要角之一。今油桐花的扮演文化使者的角色，實讓那些早已成為火柴灰燼的油桐樹前輩們，是要羨慕不已的。





## 二、花壇鄉茉莉花產業的歷史文化

臺灣茶之薰製茉莉花的歷史，依考證始自清同治12年（1874），當時台灣著名的烏龍茶（即是Formosa Tea）遭受全世界經濟大恐慌的影響，西方在台洋行停止收購，臺茶產銷市場疲滯，茶商迫於不得已，即開始將茶葉改製為包種茶，並運往福建省福州加工，以薰花製成茶葉，當時稱為「花香茶」，銷售到南洋廣受歡迎。銷量產量漸增，乃聘請福州技師來台北萬華一帶茶行製造花茶，此為臺灣之薰花製茶的開始。當時製造花茶的花材主要生產地在萬華鄰近的三重埔一帶，取其運送製造便利，主要栽種以茉莉花、素馨花、黃梔花三種花材為主，此皆為薰花茶的花材。日治時期台灣花茶銷售南洋，依舊暢旺，當時銷售以「三色茶」為主，是用茉莉花、素馨花、黃梔花三種花茶，依不同比例來混合包裝銷售，應付不同客戶之需求。民國38年政府撤退來台，許多的外省人承襲大陸喜愛品茗茉莉花茶（又稱香片）的習慣，在公務機關辦公室形成一股品茗香片的文化，甚至火車上也供應乘客花茶，花的需求量更是倍增，北部栽種範圍逐漸擴展到三峽、林口、蘆洲一帶，當時的茶廠製造花茶，除供應內銷市場外，也逐漸打開東南亞外銷市場，茉莉花鮮花供不應求，收購價格很高，收益比種植稻作好許多，於是吸引許多農民種植。

花壇鄉的茉莉花栽種歷史，是從民國50年開始由三家村

的顧遠美家族開始引進推廣。早期清代三家村一帶的顧姓家族，就承襲祖先傳統工藝，用手工剖竹製作香腳，提供給中部的製作拜拜香條的工廠使用，基於製香工廠必須使用曬乾樹蘭花（俗稱花米）的花粉末，需求量甚多，因此顧家就推廣鼓勵農民栽種樹蘭花，並收購農民曬乾的樹蘭花販賣給全省的製香工廠，「一兼二顧摸蚬仔兼洗褲」，剖香腳又種植樹蘭花，形成花壇三家春一帶，特殊產業的群聚社區。當時台北一些製茶廠也透過關係來花壇購買少量新鮮樹蘭花，製做成花茶銷售日本，成績不錯。顧氏眼見北部茉莉花的價格不錯，有推廣的商機，乃商請田尾的花農繁殖茉莉花、黃梔花、素馨花、玉蘭花樹苗，在三家春一帶推廣給農民栽種，並保證收購交給台北萬華的大小茶廠製造花茶販售。後來素馨花因水土不服，產量不佳被淘汰，玉蘭花口味不符市場，栽種面積萎縮，現在只有零星訂購需求而已。

隨著北部土地的開發利用提高及經濟發展的進步，北部農民栽種茉莉花的面積逐漸減少，本地的茉莉花面積剛好彌補空缺，每年產量逐漸增加，收購茉莉花、黃梔花的中盤商販漸增，為了確保收購數量品質迎合台北茶廠的需求，乃向外拓展到溪湖、埤頭、永靖、田尾、田中、大村等地，推廣農民栽種茉莉花、黃梔花，因收購價格比種植稻米、蔬菜還高，農民種植意願甚高。當時茉莉花運送非常不方便，每天必須在下午3點以前將採收的茉莉花交到中盤商處，運送到台北交貨，若遇到塞車或是來不及交貨，常造成花農的損失。為此形成當地一句特殊俗諺：「第一慄，種花給人磅。」，就是在描寫當時花農種花根本不知花價，花價都是由收購商販訂了算數，而台北

收購價又皆以最大茶商定價而定，收購價格具有不穩定性，讓花農頗有怨言。民國64年顧遠美家族，開始設立薰茶工廠為北部工廠代工製造花茶，以免舟車勞頓，後來擴展到三家花茶代工廠，花壇鄉成為台灣不是產茶葉的產地，卻是製造花茶的鄉鎮。民國65年行政院長蔣經國來花壇巡視地方產業時，還特地到三家春訪視花農，並到花田採茉莉花，非常重視茉莉花產業的發展狀況。

民國68年中山高速公路全線通車，台灣經濟起飛，花茶外銷暢旺，需求量供不應求，隨著交通的便利，三家春一帶種植面積逐漸增加，最多時期高達180公頃之多，盛產時，一天銷往台北的茉莉花產量高達7,000台斤，栽培農民有350戶之多，當地收購茉莉花的中盤商多達8位，生意旺盛，盛產期5月-9月，到處可以見到花農全家採花的身影，若是合併彰化其他地區的茉莉花，日產量高達1萬台斤以上，全台灣製花茶的茉莉花80%以上來自花壇鄉，花壇鄉成為全國茉莉花產量最多的鄉鎮，因而有【茉莉花的故鄉】的雅稱。

近年來由於茉莉花人工採收費用高，年輕人也較不願意從事辛苦的採收工作，又受到中國、越南等進口茉莉花相關產品的低價傾銷，導致花壇鄉茉莉花的價格不佳，栽種面積逐漸減少，如今僅剩約30多公頃左右。雖然茉莉花產量已減少，但仍是台灣各縣市中茉莉花產量最多的鄉鎮。花壇鄉農會積極輔導花農成立茉莉花產銷班，並由台中區農業改良場輔導協助茉莉花的種植技術改良，增加產量。也將茉莉花和花壇的花卉、農產品與休閒旅遊結合，推動採花、品茗的套裝行程，並自民國92年開始持續舉辦茉莉花文化季活動，迄今已舉辦10幾屆，推

廣行銷成果相當顯著。而花茶工廠亦積極開發茉莉花相關的週邊商品，廣為行銷。

民國102年花壇鄉農會精心規劃「茉莉花夢想館」的設立，並開發設計優質無毒茉莉花茶系列商品，開創周邊相關文創商品，結合餐飲、花壇特色農產品及旅遊套裝行程，逐漸打響茉莉花鄉的知名度，建立品牌形象及好口碑，期望再創花壇鄉茉莉花產業的第二春。



### 三、葡萄

彰化縣現在種植葡萄的面積約有1,463公頃之多，占全國總產量的44%，全國第一，可說市面上銷售的國產葡萄，兩串葡萄就有一串來自彰化，是現今彰化縣產值最高的經濟作物。彰化縣種植葡萄的歷史，在清道光版的《彰化縣志》就有栽種紀錄，果之屬曰：「蔓生，實纍纍似彈子，煮食可生津濟渴。『史記』：大宛以葡萄作酒，久者積年不敗。張騫移種於中國。段成式云：有黃、白、黑三色，又有綠葡萄。臺只有黑者。」，當時並無大面積種植的紀錄史料，到了日治時代，《台中州統計書》就有開始記載，彰化郡、員林郡、北斗郡皆有統計資料，種植株數並不多，以溪湖街庄為例，昭和5年（1930）為14株，年產280台斤；昭和15年（1940）為13株，年產260台斤。可見當時葡萄並不是很重要的農作物。光復後，葡萄產業也並不起色，以民國50年《彰化縣政府統計要覽》登記資料分析，當時彰化縣種植葡萄產量以花壇鄉為最多，種植面積3.5公頃，種植株數40,000株，年產35,000斤。排名第二為埔心鄉，種植株數7,000株。現在彰化生產重鎮溪湖鎮、大村鄉僅0.8公頃而已。

為何彰化縣葡萄產業經過半世紀的變遷，有如此大的成長變化呢？由《彰化縣政府統計要覽》縣園藝作物的統計資料，可以一窺究竟。其中最主要是拜當時彰化縣最大的園藝作物椪柑種植的沒落，因此而崛起。民國53年彰化縣爆發造成柑桔類果樹黃化枯死的黃龍病後，員林鎮、大村鄉、埔心鄉的椪柑果

樹幾乎全部染病死亡，逐漸的加以耕除，農民紛紛將農地改種鮮食的巨峰葡萄或是釀酒葡萄。黃龍病就像世紀傳染病一樣，從東邊彰化八卦山下一直往西邊擴散，柑橘果園無一倖免，果農數十年培育的心血，一夕化為烏有。民國67年溪湖鎮、永靖鄉、二林鎮的椪柑、柑橘類果樹，也染上黃龍病，也需加以根除，以絕後患。當時二林鎮已經開始少量種植金香葡萄，繳交給公賣局做成釀酒葡萄。民國68年二林鎮公所協助公賣局調查農民種植意願，開始與農民契作，種植金香釀酒葡萄，這是彰化契作葡萄的開始。

俗語說：「天無絕人之路。」，「一支草一點露。」，種植柑橘類的農民紛紛轉種金香葡萄，交給公賣局南投酒廠釀造葡萄酒。因為契作葡萄有保證收購價格，農民收益相當好，其他鄉鎮的農民深感獨鍾二林等少數鄉鎮不公平，紛紛透過民意代表陳情反映，民意高漲，省政府迫於無奈就大量增加契作面積，甚至有些農民沒有契作也加入種植行列，並透過民意代表強行公賣局也要收購所種植的金香葡萄，省政府也要公賣局照單全收，大開方便之門，卻種下後來農民抗爭的惡果。民國56年至76年間，種植金香葡萄種植遍及彰化縣二林、溪湖、埤頭、埔鹽、秀水、福興、大村、田中、芬園、芳苑、竹塘、田中、大城等13個鄉鎮，可以說半個彰化縣都有種植金香葡萄的紀錄，創下彰化縣種植葡萄的歷史紀錄。可惜好景不常，民國75年我國迫於美國貿易談判的壓力下，政府決定開放洋酒、洋菸的進口，外國葡萄酒大舉進口而來，公賣局的酒類的銷售量，急速滑落。國產葡萄酒的產量過盛，南投水果酒廠庫存壓力愈來愈大，公賣局遂擬取消或減少契作面積，此舉引起二

林、溪湖、埔鹽地區廣大果農的大規模抗爭，民國84年8月24日、25日，果農群聚包圍中興新村向省長宋楚瑜陳情，爆發了嚴重警民衝突事件。後來省府核定公布實施(公賣局釀酒葡萄廢園補助金額與辦法)，為了平息抗爭與所謂的民意，竟然連沒有契作的果農也有廢園補貼，葡萄事件的政治影響力，真的令人咋舌！到了民國85年果農與公賣局契作期滿後，就不再收購金香釀酒葡萄。契作果農申領廢園獎勵金廢園，多數改種巨峰葡萄、或改種蔬菜。二林鎮亦有果農繼續種植釀酒葡萄，並申請設立酒庄從事釀酒販售，使當地逐漸成為彰化縣酒莊之鄉。

現在彰化縣種植鮮食葡萄以巨峰葡萄為大宗，少數種植蜜紅葡萄，以溪湖鎮種植面積高達510公頃以上最多，大村鄉、埔心鄉次之。溪湖鎮種植葡萄面積及年產值為全國各鄉鎮之冠，「羊葡小鎮」之雅稱名符其實。彰化縣鮮食用之巨峰葡萄，生產季節分為：夏果（俗稱正頭）在每年6月中旬至8月上旬，冬果（俗稱倒頭仔）在12月上旬至2月上旬，春果(俗稱早春葡萄，必須溫室栽培)在5月上旬至6月上旬。

彰化縣種植葡萄的方式分為水準棚架、網室及溫室栽培三種，水準棚架式及網室葡萄一年兩收，溫室葡萄一年一收。葡萄果實開始成果之後，一般有三種處理果實方式，分別有不套袋、套袋、戴笠仔，其中溫室葡萄都以套袋為主，避免農藥殘留。水準棚架、網室則以戴笠仔為主（好像是幫葡萄戴上斗笠一樣）。葡萄的生產期季節原本是有限的，生產期過渡集中，常常會造成產量過多、賤價傷農的情形。經過台中農改場、鄉鎮公所、鄉鎮農會的輔導，葡萄果農紛紛組成葡萄產銷班，不斷的研究改良，提升種植葡萄技術，改採以溫室栽培法，並全



國首創夜間電照方式，讓葡萄延長日照時間，調整錯開產期，以吉園圃或生產履歷規範作業，嚴格要求農藥之使用規定，生產出全台最早上市的早春優質葡萄，創造極高的經濟產值。現在彰化縣葡萄生產採摘分為三季，溫室的葡萄為「早春果」，而棚架、網室的葡萄分為「夏果」和「冬果」。過去有人說開車經過彰化高速公路，會看到路旁點電燈的菊花田，非常特別；現在更增加一棟棟點燈的葡萄溫室果園的景色，正是彰化縣葡萄農的傑出作品。

早春葡萄必須搭建溫室來種植，因甜度高、品質好，消費者接受度高，相對因為錯開正常生產季節，提前上市，競爭者少，價格自然提升，也逐漸打開外銷的通路，近年來在彰化縣政府大力推廣，及每年舉辦「葡萄公主」選拔活動的推動下，外銷到日本、大陸、新加坡、香港等地，深受當地消費者喜好，建立台灣優質水果品牌，使得彰化縣的葡萄生產總值屢創新高，年總產量高達3,200萬公斤以上，產值與產量均居全國之冠，也創造許多農民，成為年收入百萬、千萬的葡萄果農，締造彰化縣精緻農業的黑金奇蹟。





## 四、溪湖果菜市場的滄桑

台灣各地區的果菜市場變遷，與國內各區域經濟發展、民眾的消費能力，有著密不可分的關係。彰化溪湖果菜市場是台灣由農業時代轉為工業時代，最佳的見證者，也因為台灣工業及資訊產業的蓬勃發展，讓它由獨領風騷走向平淡無奇。民國40幾年溪湖果菜市場的崛起，可以說天時地利的機緣。日治時期溪湖街、庄生產的蔬菜水果，僅提供在地消費及鄰近的二林庄、埤頭庄、埔鹽庄、埔心庄…等庄，或藉由糖廠小火車少量銷往員林、鹿港、彰化等地。

光復後，溪湖鎮除了生產水稻、甘蔗以外，蔬菜水果的種植面積及年產量逐漸提高，供應給各地的零售市場，但因為溪湖地區沒有設立蔬果集散市場，菜農及果農必須辛苦跋涉崎嶇不平的砂石道路，載運蔬果遠赴員林鎮果菜市場，或永靖鄉竹仔腳私人市場及埔鹽鄉角樹腳私人豌豆市場進行交易，或是由中盤商來當地收購，當時交通非常不便，又常常遭受不當的剝削，農民頗有怨言。當時溪湖鎮長楊長發有鑑於此，乃向上級積極爭取申請設立果菜市場，期能解決農民蔬果產銷的難題。民國43年在農復會的輔導之下，溪湖鎮公所於湖東里員鹿路45號成立「溪湖鎮果菜批發市場」，由鎮公所經營，場地面積約1,000坪，進行晚間的交易，深獲菜農、菜販的稱讚。

民國44年，政府為了調節全省蔬果產銷及農民交易方便，通令全省各果菜市場進行改組，于同年7月間公佈「台灣省農產品批發市場管理規則」，溪湖果菜市場遂於民國47年11月進行

改組，由溪湖鎮公所與溪湖鎮農會共同投資組織管理委員會經營市場，場址仍設於原舊市場處，在市場全體員工胼手胝足的努力經營下，總交易量逐年的提昇，到了民國60年間，一躍成為全台灣最大的蔬菜產地集中市場。

溪湖果菜市場的崛起，最主要是占地利之便，溪湖鎮的位置居彰化縣的中心地帶，大部分為平原土地，僅有零星的沙丘陵地，地勢平坦，水路分佈均勻，灌溉便利，非常適合農業耕種。自從民國43年成立溪湖果菜市場以後，當地的農民種植蔬菜的面積逐年增加，在鎮公所、鎮農會的全力輔導之下，因為瞭解全省果菜各種蔬果的市場價格的脈動，對蔬菜的栽培種類及技術，十分能掌握市場的需求。溪湖鎮蔬菜種植的種類繁多，隨著市場變化更迭，農民反應相當快速，多項蔬菜產品都是當時彰化縣領先栽培，帶頭示範的鄉鎮，諸如甘藍、荷蘭豆、大芥菜、白菜、花椰菜、胡蘿蔔、萆菜…等，全盛時期溪湖鎮曾被雅稱為「蔬菜的故鄉」。

其實溪湖果菜市場能短時間竄起，超越最早設立的彰化、員林果菜市場的因素，跟附近各鄉鎮族群的分布與生活習俗有關，溪湖鎮包括周邊的鄉鎮，二林、埤頭、埔鹽、北斗等鄉鎮，多數屬於閩南人族裔，對於農耕著重於大面積作物栽培為主。而埔心、永靖、田尾等鄉鎮，多數屬於客家人族裔，因為承襲祖先農耕慣習，耕作物以多樣性、小面積栽培為主，這些鄉鎮的農民都被溪湖人稱為「裡面客」，因此地客屬族群已經被同化，不會講客家話，現在台灣學術界通稱為「福佬客」。溪湖地區的農產品生產，因為族群屬性的不同，蔬菜的種類繁多，呈現多樣性、多元化，如俗諺說：「食魚食肉，也著菜

俗。」，能夠滿足全省蔬菜商販一次購足的需求，促成溪湖果菜市場逐漸成為彰化縣蔬菜的集散中心。

至於交易量的獨占鰲頭，實歸功於對於全省蔬菜需求資訊的掌握，當溪湖鎮農民先種的蔬菜，價格收益不錯時，鄰近鄉鎮農民會跟進種植，為避免菜賤傷農，果菜市場會再引進輔導農民種植經濟價值高的蔬菜，菜農在不斷的良性競爭之下，都能維持很好的收成，彰化縣種植蔬菜的面積、產量逐年增加，成為當時全國蔬菜最大生產的縣份，而彰化各鄉鎮生產的蔬果及雲林地區鄉鎮也都匯集來溪湖交易。後來因為營業場地擁擠不堪，農民運貨交易大排長龍，常造成周邊交通大混亂。後來中央農發會及省府長官視察，建議溪湖果菜市場購買大面積土地，遷建為現代化市場，並列入「中央加速農村建設方案」經費補助。民國66年9月將市場遷於現在溪湖鎮湖東里長青街22號營運，新的果菜市場落成啟用，營業面積廣達21,932平方公尺，交易量逐年的提高。第二期擴建工程及市場週圍計劃道路開闢，於民國73年完成土地徵收，市場用地總面積又擴增達1,100坪，後又漸次完成各項設施建設，成為當時全國最現代化的果菜市場。

溪湖果菜市場當時的交易規模全省最大，交易價格常常影響民生需求，政府非常的重視與關心，尤其是颱風季節與春節的蔬果供應交易情形，更是全國矚目的指標性果菜市場，肩負著平抑國內物價的重責大任。民國65年與69年總統蔣經國兩度蒞臨視察與農民話家常，民國71年9月行政院孫院長孫運璿也蒞臨視察。歷任省主席也頻頻下鄉關心指導。當時電視、報紙的蔬菜供應報導，皆以溪湖果菜市場馬首是瞻，尤其是每年農曆

過年前，政府宣示蔬果供應無缺，價格平穩，民眾可以過個好年，在電視上看到都是溪湖果菜市場交易忙碌的畫面，它連續蟬連台灣第一大的果菜市場30多年之久，相當的風光。

隨著時代的轉變，消費者行為的改變，民國80幾年彰化的農民逐漸轉作高經濟作物，大宗蔬菜的交易量銳減，溪湖農民也轉作葡萄、萆菜花等經濟作物，溪湖果菜市場逐漸被西螺果菜市場及臺北第一果菜市場…等相繼超越。現在的年交易量僅剩4萬多公噸而已，淪為次級果菜交易市場，現在交易量要和台灣最大的臺北第一果菜市場相比，可說小巫見大巫，物換星移，讓人感嘆世事轉換之快！

現在溪湖果菜市場雖不能與過去輝煌時期相比，不過積極轉型，多角化經營，將在地特色的農產品葡萄加以選別，精緻包裝命名「晶鑽葡萄」，建立品牌形象。另外收購溪湖地區農民生產過剩的花椰菜，遵循古法製作、新鮮花椰菜經粗鹽醃漬後日曬，製成花椰菜干，包裝命名為「花爺爺」，成為溪湖著名的伴手禮，相當具有特色。溪湖果菜市場雖褪去繁華熱鬧的過去，然每次造訪時，都會看見它在地農產品的特色，萆菜花、花椰菜仍然是全台交易量最多，交易場內農產品種類，琳瑯滿目，讓人目不暇及，農民、商販錯落在各處，環繞果菜市場一周，就能認識彰化縣農產品的種類與分佈狀況，例如溪湖的萆菜花、青蔥；二林的胡蘿蔔、花椰菜；埔鹽的荷蘭豆、高麗菜…等等。

民眾來溪湖旅遊，多著重於溪湖糖廠小火車園區，其實可以順道到溪湖果菜市場逛逛，可以瀏覽形形色色的農產品，與農民閒話家常，休閒懷舊兼得，還可以得到滿滿的農業知識與

資訊，一舉兩得。市場旁的各種小吃老店，可說是當地農民的最愛，鄉土味十足，值得品嚐一下。不然溪湖著名的羊肉爐也近在咫尺，走幾步就可以品味道地的好滋味。溪湖果菜市場一甲子的歲月滄桑，雖不復當年，繁華褪去，仍保有過去多元化的特色，來此一遊，滿滿的農產懷舊，讓您不虛此行！



## 五、溪湖鎮韭菜花

許多人都吃過炒韭菜花豬肉或相關菜餚，相當的下飯，滋味特別，當然吃素的朋友，另當別論。有一次到溪湖做文化田野調查工作。開車經過一畝韭菜花田旁，看到許多工人，在田裡將好好的韭菜花叢，一叢一叢，用鐮刀從莖部底下割除掉，丟入溝內，問了一下才知道，他們要開始搭棚架蓋黑色塑膠網子，生產韭菜黃。看到還有許多尚未摘的韭菜花，順便問工作中的阿桑，這樣是否太可惜？她說韭菜花田已經老了，收完韭菜黃改種其他作物，並邀請說可以採些韭菜花回去吃沒關係，盛情之下，就下田採了一大把的韭菜花回家，當晚太太就炒了一大盤的韭菜花，只簡單加上少許的鹽巴，盤中一片青翠，入口中方知原來韭菜花的脆口清甜，是如此的美味！與多年來食用經驗味覺大不同。

後來又多次造訪農家訪問原由，才知道市面上販售的韭菜花，產地輾轉從溪湖果菜市場再運銷，再包裝到消費者手裡，已經超過一天，若是拖延一些時日，新鮮度變差，水分蒸發許多，脆度減少，與現摘現炒的韭菜花的味道，無法相比。此後多年若有安排溪湖糖廠小火車之旅，筆者都會向遊客解說介紹溪湖韭菜花的甘甜滋味，請大家要買請早，以免向隅，到了小火車的終點站，小販的新鮮韭菜花，一下子被搶購一空，有人還抱怨小販為何準備那麼少呢？

韭菜花生產是溪湖鎮最著名的蔬菜之一，清代並無種植紀錄，溪湖在日治時期就有小面積栽種韭菜，當時只有生產青

韭菜，就是市面上韭菜盒子、韭菜水餃、韭菜水煎包的內餡材料，或是豬血湯的韭菜。現在溪湖鎮栽種的韭菜包括韭菜、韭菜黃、韭菜花…等，尤其以韭菜花的生產技術最為著名。依照彰化縣政府主計處統計資料，溪湖鎮韭菜種植面積及產量，紀錄從民國39年至82年止的統計來分析，紀錄中是把韭菜、韭菜黃、韭菜花混在一起計算，並無單獨韭菜花面積、產量的記載。民國82年以後彰化縣主計處沒有韭菜生產統計資料。光復後溪湖鎮韭菜的種植面積，隨著溪湖果菜市場的蔬菜吞吐量逐年擴大，種植面積也隨著逐年的增加，民國56年首度超越社頭鄉成為彰化縣生產種植面積的第一名鄉鎮，獨領風騷20幾年，於民國79年被二林鎮超越，現在之生產量彰化縣居次，仍是全省韭菜的主要生產之一。民國56年種植面積181公頃，年產量達2,886,000公斤。種植面積最高為民國74年種植達290公頃之多，年產量高達4,930,000公斤之多，主要種植區域集中在溪湖鎮的西勢里、番婆里、汴頭里、田中里、湖西里一帶，生產季節，常見到農民全家在整理包裝韭菜、韭菜花、韭菜黃出貨的繁忙景色。

溪湖鎮種植的韭菜花大宗品種，俗稱為月花，這種品種是專門生產韭菜花，不能使用於生產青韭菜，葉片纖維較粗。種植韭菜花農田必須一畦一畦的用農機挖約50公分高的溝渠，以利施肥排水，因為韭菜花泡水太久，韭菜整叢會從根部爛掉，深溝另一個作用是有利於採摘收成韭菜花，避免農民工作過度彎腰受傷，筆者曾經到農田與農民閒聊採摘辛苦談，他們必須鎮日在太陽底下工作，都是戴斗笠、包布巾、戴袖套、穿雨鞋，全副武裝打扮避免曬傷，必須選擇韭菜苔花尚未開花時採



摘，菜苔花開了代表老化，無法販售。農民採摘時，一邊用手指從韭菜花根部輕輕一捏一扳，就會斷掉，一手抱著採摘的韭菜花，一手採摘嫩嫩苔花，相當辛苦，手上採好一大把，就綁好放到岸邊陰涼處，用濕的塑膠布包著，深怕被太陽曬到，水分會蒸發掉。

種植韭菜花一般約每年七月種植幼苗，到了冬季植株已然茂盛，隔年三至五月抽苔花時，花莖較粗大，品質才能符合市場需求。收穫時可每日或隔日採收一次，若遇到寒流低溫時，生長緩慢，隔二至三日才採收一次，韭菜花田一般生產過了一年半或兩年，就必須重新翻土種植新叢，或是先種稻子後，隔年再生產，此乃確保生產品質。月花種韭菜花農曆二月開始生產，稱為正期，是最好吃的時候。農民韭菜花的包裝方式分為兩種，一把3公斤及一把1.5公斤，必須用塑膠繩綁成圓形狀，總共綁兩圈，根部必需切整齊，主要是應付販商之規定，一般菜攤都是一次買三公斤或1.5公斤的量來零售，市售一把一把綁好的韭菜花，是菜販經過分裝後的產品。

溪湖鎮另一種韭菜花，是由青韭菜而來，青韭菜一般會在二十四節氣白露後開花，之前農曆7、8月青韭菜開的韭菜花，本地稱為宋仔，這時候的韭菜花比月花品種還好吃，價格也較好。白露節氣後，宋仔韭菜花會變成纖維較粗，不好吃，販商不收購。宋仔韭菜花交易數量很少，主要是青韭菜園已經老化要開始耕除或要割除變成韭菜黃田才有出產，必須是懂得品嚐的老饕，才知道適時購買品嚐。溪湖果菜市場收購農民韭菜花的時間分為早上10點、下午兩點、凌晨3點，三個時段，農民有的騎機車，有的開小貨車，相繼來到果菜市場交易，商販點交



後，登記完成，就會趕緊用專用塑膠袋裝入，並用膠帶封住，整排青翠的韭菜花，堆成一座小山，交易時間不是很長，貨車很快就會運輸到全省各地。溪湖果菜市場在韭菜花盛產期，來自二林鎮、溪湖鎮、埤頭鄉…等地的韭菜花，一天交易量約有六公噸之多，尚不包括未透過市場的交易量，總生產量居全國之冠。想要品嚐當地新鮮的韭菜花，可以到溪湖果菜市場一遊，順道購買一把分享親朋好友，那種剛烹煮脆口清甜的滋味，一定會讓您難忘回味的。



## 六、韭黃生產采風

因為經營小生意的關係，時常開車經過溪湖鎮、埤頭鄉的鄉間產業道路，去給客戶成衣工廠送貨，偶而會看到田裡一壟一壟用黑塑膠布罩著，排列整齊黑黑長長的小篷帳，心理一直納悶，這是甚麼蔬菜？有次我很好奇，停車下來問附近農民，那是甚麼農作物？他們告訴我說那是在蔭白韭菜，我才知道原來市面上賣的韭黃，是這樣子長成的，白韭菜就是韭黃，真是孤陋寡聞，原來彰化縣也是台灣重要生產地之一。

過去幾年閒暇時間，鑽研地方文化研究，書寫彰化的故事，常跑田野調查工作，多次到溪湖鎮一帶做耆老訪談，時常看見民家或是廟埕旁，有一群老人家集體在幫農商撿拾整理韭黃的景象，大家邊撿邊聊天，好不熱鬧，我都會徵求他們同意加入幫忙，學習如何處理韭黃？也順便做地方文化的田野調查，老人家七嘴八舌，聊起過去的人事物，興趣盎然，沒多久撿拾的韭黃也整理好一大半，我也因此採集了許多的歷史典故，收獲許多，真應驗俗諺說：「一兼二顧，摸蜆仔兼洗褲。」

撿拾整理一捆一捆從田裡割下來的韭黃，相當辛苦！都是老人在從事，老伙仔工的工作時間不定，農商會先約定時間地點，用貨車將待整理的韭黃，一捆一捆載來分送多處送去給老人家們處理，再逐家去收集回來，再經過整理包裝送到批發市場拍賣。老人家會先將表面腐爛的外皮去除，將不好的葉子摘除，經過細心呵護處理的韭黃，像醜小鴨變成大白鵝一樣，

白黃相間的韭黃一副清氣像，再用橡皮筋約略綁成一束一束，整理好一捆後綁好，用一塊布蓋住，以免水分流失。

一般是以整理後的重量來計算工資，工資便宜，少見年輕人從事，老人家閒暇時間多，一個下午老朋友邊工作邊聊天，幾小時的時間在不知不覺中流逝，賺健康又賺零用金，一舉數得，工資大家不計較。

看過田裡蔭白韭菜的黑色長長小篷帳，及老人家細心整理韭黃的景象，自己暗自在心中盤算，應該要找時間去問問農商，何時能去看看田裡他們蔭白韭菜的過程？有次送貨回程，看到許多人在田裡忙碌的樣子，就驅前去瞧瞧，原來是包商雇請工人，正準備將三分多地的老韭菜花田割除，預備開始要搭架子，進行蔭白韭菜的工程，真是踏破鐵鞋無覓處，得來全不費工夫。

首先工作必須將田裡舊叢青韭菜花割除，只見農民、農婦們手持鐮刀，各據一畦的青韭菜花田，快速熟練的割除掉上面的青韭菜，必須保留約8-10公分長的葉莖，以利韭菜生長，割除的韭菜葉就隨手丟入排水溝渠中，腐化後可以當肥料養分。我見田裡還有許多未割除青韭菜花，便問工作中的阿桑，這樣割掉是否太可惜？她說韭菜花田已經老了，必須割除蔭白韭菜，收完白韭菜後，農田必須改種其他作物，並邀請我說可以採些韭菜花回去吃沒關係，不然馬上會割除掉，也是浪費。盛情之下，就下田採了一大把的韭菜花回家，當晚就炒了一大盤的韭菜花，只簡單加上少許的鹽巴，盤中一片青翠，入口中方知原來新鮮的韭菜花脆口清甜，是如此的美味！與多年來食用味覺，竟然大不同。

再回頭說說田裡蔭白韭菜的進行，田裡工人分工合作，有的負責快速割除青韭菜，有的扛著一捆捆的竹子到田裡；有的扛著口字形的鐵條放在田邊，有的從貨車卸下一捲一捲的黑色塑膠網。沒多久原來一片青綠的田，就變成了青色與土褐色的調色盤。工人開始將口字鐵條打進一畦一畦留莖的韭菜田中固定，鐵條間隔約有1.5公尺寬，接著開始把竹子放在鐵架上綁緊，工人分層負責，有人綁竹子，有的鋪蓋黑色塑膠網，並將底部的黑色塑膠網拉直拉緊密實，打進粗的鐵線勾釘固定，如此田裡一壟一壟用黑塑膠布罩著，排列整齊黑黑長長的小篷帳，就大功完成。

韭黃的栽培在中國，已經有好幾百年的歷史，初期是用瓦甕蓋住割除餘株生長而成，後來慢慢演化成用各式工具來生產韭黃。台灣自從光復後才開始引進種植，主要是外省人懷念故鄉韭黃的滋味。它的植株品種來源有許多種，蔭白韭菜的工具有許多種，上述作法是台灣研發出來的技術，非常專業，簡單容易。韭黃的栽培，是利用軟化遮光，使韭菜在無光的環境中生長，葉片色澤變成黃白，如此割除的青韭菜，在黑色塑膠網中經過20幾天黑天暗地的成長，綠變黃，很神奇變成了韭黃，解開黑網就可以開始收割，整理後搖身一變，身價大大不同了。

現在台灣生產韭黃的地區，以台中市清水區居多，設有韭黃生產專區，彰化縣其次，清水種植的是呂宋種，是專門生產韭黃的品種，通常每年農曆九月下旬育苗，隔年七月就可以採收，全年都可生產，每周期為四個月，連續採收二年半，而後耕除重新再種植，彰化縣埤頭鄉的韭黃也是此品種，是彰化縣

韭黃產量最多的鄉鎮。另外二林鎮、溪湖鎮的韭黃生產，是利用生產韭菜花或是青韭菜的老叢餘株，割除後來生產韭黃，產量較少，相對品質會有差異。

韭黃做成的料理很多，烹煮後柔軟細嫩，香氣醇和，可口開胃，有助消化，風味極佳，是蔬菜中的珍品。個人很喜歡韭黃炒蝦仁，白裡透紅，相當下飯，常常一掃而空。若是韭黃開始生產的季節，快去買來品嚐品嚐，也不要忘記它是黑夜裡成長的精靈，是農民用心栽培的心血結晶。



## 七、菸葉種植歷史

現在提到台灣有關菸葉的栽培，許多人多會指向高雄市的菸葉產地美濃區，更有人把菸葉種植視為客家人的指標性作物，這可是很大的誤解。其實台灣菸業的種植，可以追溯到荷蘭時期，是從東洋引進來。清康熙56年（1717）周鍾瑄編撰《諸羅縣志》卷十物產志/物產/草之屬記載：「烟草：一名淡芭菰，種出東洋。莖、葉皆如牡菊。取葉晒乾，細切如絲，置少許管中，燃吸其烟，令人微醉；不食輒思，亦名相思草。有生烟、熟烟。出漳州者甚佳。北路生而不殖。」由此可知當時的菸草都來自大陸福建漳州，台灣北路包含彰化地區，雖有種植並沒有不大面積栽植菸葉的紀錄。到了道光16年（1836）出版的周璽編撰的《彰化縣志》卷十記載：「烟葉草，一名淡芭菰，一名相思草，種出東洋。莖、葉皆如牡菊，葉大而麤，可製烟吃。」由此處可以知道當時彰化縣已經有人種菸草，並製作菸葉，供吸旱烟之用。當時的漢移民都有吸菸的習慣，自己種幾株菸草來用是很普遍的，當然也專門製作菸草的商人，提供販售給民眾使用，只是沒有統計史料而已。

清末劉銘傳治理台灣，開始鼓勵農民種植菸草，種植菸草由中國引進，這是台灣開始有大面積種植菸葉的開始。明治28年（1895）日本治台，台灣總督府在轄下設有殖產局，分設農事、林業、苗圃、園藝等試驗場，在各轄廳設有產殖科，下轄地方農會及林業試驗支場，並引進日本種菸草在台灣試種。這就是著名「工業日本，農業台灣。」政策的開始。依總督府檔

案記載，明治36年（1903）彰化廳彰化農會開始在和美線、鹿港、員林、田中央、北斗等五個分所試種米、甘蔗、菸草等農作物，當時試驗種植菸草成效不錯，於是開始從彰化街開始推廣，種植面積不多。明治38年（1905）總督府頒布台灣菸草專賣制度，台中、彰化等地開始鼓勵教導農民，於第一期稻作後種植菸草，當時彰化支廳各庄設有菸草總代，負責推廣種植工作，總代由當地保正兼任之。當時生產的菸葉，都銷往日本內地製成香菸，行銷各地。

明治44年（1911）總督府開始在台北設立專賣局菸草工場，工場就設在現在台北火車站附近，生產菸種類有麟菸、赤厚菸（菸絲）、紙菸（條菸）、雪茄菸等，當時彰化縣範圍內種菸草的鄉鎮，主要分布在八卦山脈山麓下的彰化、花壇、大村、員林、社頭、田中、二水等七鄉鎮市，甚至連平地的秀水、埔心、溪湖、永靖、田尾、北斗、埤頭、溪州等鄉鎮都有種植菸草。當時民間的烤菸室，台灣俗稱菸樓，是從日本傳來的大阪式的菸樓，內部約四坪大、底層四個地窗、屋頂有六扇天窗，初期都是用土塊及木頭堆砌建造而成。當時收成後烤好燻乾的菸葉，設有評定等級的驗貨標準，並設有獎勵辦法，當時有固定的繳交菸葉的地點，只是評鑑時間不同，必須由各廳通知總代及菸農時間，再行前去指定地點繳交菸葉。

大正2年（1913）總督府殖產局引進黃色種菸草在花蓮一帶試種，品質很好，收穫極佳，因此取代原來中國種的菸草，廣被栽種。到了大正8年（1919）之後，彰化菸葉生產開始產生變化，因為日本財團挾著雄厚資金，大肆整併彰化的改良糖廊，改建成現代化糖廠，組織變成明治、大日本、鹽水港三大



製糖株式會社，因為種植甘蔗須要大面積的土地，種植甘蔗的收益比種植菸葉更好，又製糖會社廣闢糖鐵（俗稱五分車），運輸方便，許多菸農紛紛改種甘蔗，到了昭和時期只剩下八卦山麓下的鄉鎮，仍然有數百公頃種植菸葉。為此現在筆者問溪湖、埔心一帶的農民過去當地是否種植菸葉？因為年代久遠，大家都莫宰羊，不知過去有過這段菸葉的歷史，也不見菸樓的蹤跡。

當時台灣菸葉大約區分成五個菸區分別為台中、嘉義、屏東、花蓮、宜蘭，彰化屬於台中菸區管轄，在台中大里也設立專賣局菸草工場生產香菸。到了戰爭末期，彰化地區種植菸葉，因為物資管制及肥料、農藥的欠缺不足，種植面積銳減，種植菸葉會有病蟲害，戰爭時期因為農藥短缺，許多菸農必須全家晚上拿著煤油燈，領著寒風刺骨到菸田裡抓蟲，以免收成無望，這個經驗是一些彰化老菸農共同的記憶。而高雄美濃種植菸葉的濫觴始於昭和14年（1939），已經是二戰時期，晚彰化縣達36年的光景，產量根本無法與彰化種菸葉的歷史相比。

民國34年台灣光復後，台灣菸葉生產開始復甦，面積產量逐漸增加，民國38年隨國民政府撤退來台的百萬軍民，需求增加，主要還是以軍中需求最多，而當時以「飯後一根菸，快樂似神仙。」，是社會交際的常態模式，也助長菸葉的需求，更明顯的是香菸專賣制度，是政府當時重要的稅收來源，許多建設經費是靠公賣局菸酒專賣收入來挹注的。不過這個好時機並未對彰化菸葉帶來榮景，因為台灣各地菸葉種植崛起，品質更勝於彰化縣。據說當時菸葉評鑑相當嚴格，評定等級高達12級，民國50年左右，彰化市、花壇、大村、員林等地的菸葉



評等，因為常受風害的關係，菸葉被列為末等，價格甚差，不敷成本，於是逐漸的被淘汰，退出了菸葉種植行列，現在花壇到社頭、田中一帶，仍留有幾座菸樓，讓人懷念過去種菸葉的歷史。民國76年，政府開放洋菸進口。民國91年初台灣加入WTO，同年台灣菸酒公賣局改制為台灣菸酒公司，廢除專賣制度，現在台灣的菸葉面積只剩數百公頃。面對國際菸商的低價競爭，台灣菸葉幾乎毫無招架之力，菸葉已經變成夕陽產業，現在彰化縣只剩下田中、社頭、芬園尚有一些契作菸農，還在從事傳承這種百年來彰化縣種植菸葉的農業，過去用大阪式菸樓烘培菸葉的歷史，早已經成絕響，現在都是用簡單循環式的菸室，用柴油來烘培菸葉，簡單方便。偶而在芬園鄉都看到一片碧綠的菸田，隨風搖曳，讓人見證台灣菸葉更迭之快，令人有不勝唏噓之感！



## 八、花壇鄉樹蘭花輕鬆談

花壇鄉樹蘭的種植歷史，與一段三家春當地顧姓家族祖傳數代的手工技藝有關，當時三家春地區有一種傳承百年以上的台灣傳統手工業，專門製作節慶拜拜用的香條骨架，竹製的香腳，這種香腳在歷史上是微不足道的工作，粗中帶細，必須要有一定的技術才行，代代相傳，是村民農閒時的工作，也是經濟來源之一，當時到處都有村民在家中鋸竹子、刮竹膜、剖香腳的忙碌身影，代工完成的香腳就交給本地的商販收購，賣給鹿港的製香工廠製作成各種香條販售。這些香腳銷售，除了鹿港外，也銷售給彰化各地的製香工廠使用，因為盤商與製香廠商長期建立的夥伴關係，非常的密切，雙方常會互通商業訊息，也因此種下花壇鄉種植樹蘭的機緣。

民國40年初台灣經濟逐漸發展，民俗信仰也隨之興盛，製香產業逐漸發達起來，除了竹香腳需求不斷增加，製作香條的材料之一，樹蘭花粉末也供不應求，價格看俏，本地販商眼見商機無限，「一兼二顧，摸蜆仔兼洗褲。」開始在三家春自己的田園種植樹蘭花，並繁殖販賣樹蘭花樹苗，鼓勵農民種植樹蘭花，並開始從事收購曬乾的樹蘭花交給製香工廠，研磨成粉末製成香，在「濟戲濟人看」的效應發展之下，香腳與樹蘭花兩種產品的帶領下，本地農民種植樹蘭的面積逐年的擴大，販商也往外開拓了更多的銷售通路，產業發展益盛。

有次販商赴台北買賣的機緣，與台北萬華的大茶商結識，閒談中了解新鮮樹蘭花可以製作樹蘭花茶，尤其有些日本客

人特別喜歡此味，每年需求量還不少，眼見潛在商機，機不可失，於是開始嘗試收購新鮮濕的樹蘭花交給台北的茶商，製成樹蘭花茶外銷日本，口碑頗佳。於是本地的樹蘭花銷售，開始兵分兩路，乾濕樹蘭花需求量增加，種植面積擴展迅速，花壇鄉各村落、山坡地都有人種植樹蘭花，甚至推廣到芬園鄉同安寮、龜桃寮、崩炭、南投市施厝坪、月眉…等地，種植面積有好幾百公頃之多。

筆者記得小時後，常隨母親去花壇鄉虎山岩附近，幫忙親戚採收樹蘭花，當地人稱為「蕊花米」，就是用雙手搓揉成熟的樹蘭花，細細圓圓黃色的花朵，會不斷的掉落到地面鋪一大片的帆布上，花朵大概如山地原住民種的小米大一點，因此本地稱為「花米」相當的貼切。將帆布上揉下的樹蘭花，經過過篩挑選後，裝上麻布袋，就會有小販來收購，價格很好。若是施肥、灌溉照顧得宜，一年可以收上三四回，收益很不錯！密密麻麻黃澄澄的小花朵，像太陽光灑落一地的金黃，很美麗，它一股特殊的清香，撲鼻而來，至今難忘。

樹蘭（學名：Aglaiaodorata）是一種屬於楝科樹蘭屬的常綠灌木，小喬木，別名樹蘭、珠蘭、碎米蘭、茶蘭、秋蘭、珍珠蘭等。樹蘭原產地在中國南方，樹蘭的花朵非常的袖珍，一粒粒宛如小珠子般，黃澄澄的圓形小花，直徑大約1-1.5mm大小，密密麻麻的結成花團；盛開時只在頂端打開個小洞，不細看跟未開的花苞沒有什麼兩樣，花期盛開時，會散發出陣陣的清香。彰化種樹蘭花的歷史很久，清道光版的《彰化縣志》（花之屬）記載：「一名木蘭，有五葉、七葉二種。樹高大，花細碎而樣如黍米色五葉者，年止再開；七葉者，葉細而香，年

三、四開。」花壇種植品種屬於後者。

種植樹蘭必須每年加以整理照顧，施肥才有好收成，產期約在每年5-11月間，過去一年可收三至四次，現在沒落了，一年只收一次而已。過去採收時非常辛苦，農民必須全家出動，或請臨時工幫忙，大家必須頭戴斗笠，袖套防曬裝備，樹叢周圍可以搆到地方，用雙手搓揉花朵即可，高處要用梯子上下的「蕊花米」，樹梢處只好用竹竿敲打，讓花朵掉下，一顆樹蘭完成後要過篩裝袋子，再移到另一樹繼續「蕊花米」。因為樹蘭長年風吹雨淋，沾滿飛塵，工作完成時，大家蓬頭垢面，雙手髒兮兮的，不過臉上都綻放著豐收的笑容。

早期販商收購大宗是曬乾的樹蘭花，那時的三合院大埕，變成曬樹蘭花的場地，黃澄澄的一片，好像鋪上黃地毯，真是好美麗！曬好後，變成黃褐色。花壇鄉與鄰近各鄉鎮的產量，每年有數十萬斤之多。每年因為季節氣候的差異，樹蘭花的產量各有不同，一般五月水（農曆五月採的樹蘭花）每四斤濕的樹蘭花，曬乾後為一斤；七月水，7斤濕花成3斤乾花；10、11月水倒頭花，3斤濕花成1斤乾花。所有的曬乾的樹蘭花都銷售到全省各地，製作成粉末，成為製香的原料。

至於濕的樹蘭花的需求，一般視茶廠訂購的數量而定，一般製茶廠是以包種茶100台斤配35台斤的濕樹蘭花，來薰製樹蘭花茶，一般以一次薰製即可，若是要高級一點的茶，可以二次薰製。製茶廠一般會要求商販在中午以前，要送濕的樹蘭花來茶廠，以便下午薰茶。製樹蘭花茶的過程，先將茶葉鋪在地板，再用畚箕將濕樹蘭花灑在茶葉上面，再用鏟子翻過混勻撥平後，再次在上面灑上一層濕樹蘭花，讓樹蘭花散發香氣，逐

漸入味道茶葉，經過一夜的自然薰製，隔天再烘乾茶葉，即成為樹蘭花茶。

花壇樹蘭花產業，現在已經沒落，一年產量僅剩一萬多台斤，和鼎盛時期相比，不可同日而語，許多數十年樹齡的樹蘭，都賣給園藝商，作為藝術造景的用途，失去散發香氣迷人的風華。記得小時後，每年樹蘭花季，我的祖母都會到後院，摘下一株小樹蘭花插在腦後的髮髻上，很香很好看；每年農曆七月七日七娘媽生日，也會摘來放在供桌上，說祭祀要有花粉，也要有香花裝扮，當天甚至菜市場都有賣一株一株綁好的樹蘭花，當成供品，獻給七娘媽。兒時記憶已經久遠，樹蘭花飄香的年代遠去，只能書寫懷念，那曾經風光的黃色歲月。現在許多人將樹蘭種來當景觀圍籬，有些人還傻傻搞不清楚，以為是七里香，記得當它開花時節，看到一簇黃黃的小花，一定要蹲下來，聞一聞，那股撲鼻而來，清香怡人的味道。



## 九、龍眼記事

有次帶著社大學生到彰化縣二水鄉戶外教學，騎乘腳踏車走訪老街與農村聚落，探訪古厝與八堡圳的沿岸風光，看到沿路的龍眼樹，已經結實纍纍，果皮顏色還帶有青綠色，尚未成熟，依當年天氣酷熱的情形來看，台灣龍眼的產量一定豐收可期。龍眼是台灣非常重要的季節性水果，彰化縣為現在台灣重要的生產地之一，產量僅次於南投縣、嘉義縣，清代道光版《彰化縣志》卷十物產志/果之屬記載：「龍眼，實有大、小二種，殼赤、肉白、核黑，一名福員；以後荔枝而熟，謂之荔奴。有肉厚而核小者尤佳。」由此可見，清代彰化龍眼已經被農民普遍栽種之，許多彰化鄉村民宅聚落前種植的百年老龍眼樹就是最好的歷史見證者。

每年時序來到了農曆7月份，正是龍眼成熟上市的季節，也是品嚐的好時機。彰化縣有一首歲時歌謠：「六月六，踏水車，拍碌礮。七月七，龍眼烏，石榴必。八月八，牽豆藤，挽豆莢。」，正可點出它的時節意義。每年農曆7月7日七夕，拜七娘媽生的供桌上，已經擺上龍眼了，有些地方也會擺上石榴，其意義都是比喻多子多孫，祈求子孫平安，成龍成鳳。尤其祭祀必備七味碗必須使用龍眼乾，龍眼乾又稱為桂圓，取其富貴團圓之意。新鮮食用的龍眼開始應市時，龍眼乾也開始隨之而來。古代龍眼的生產，多數是以烘乾製作龍眼乾為主，鮮食其次。今龍眼的銷售異之，反而以鮮食為多，實在源於大環境的轉變。



龍眼以其隱約可見裡面白漿果肉、黑色果核，極似眼珠，故名之。除了食用之外，龍眼乾也是中藥材，使用非常廣泛。彰化縣生產龍眼的數量，清代無正確數據，日治時期台中州有統計數量，主要以八卦山脈的山坡地種植為主，其實彰化縣全境都有種植。台灣俗語說：「前魚池、後果子。」，就是三合院前面必須有一方風水池，喻能聚財納氣。後果子的含義，謂要種植能開花結果的果樹，期辛勞能開花結果。因此許多三合院會種植龍眼樹，筆者小時後家族古厝就有兩株龍眼老樹，雖然樹幹佈滿滄桑的皺紋，老態龍鍾，然每年還是依然生產許多的龍眼，以享家族子孫食用。可惜後來因為房子增建而砍除，真的讓人不捨與懷念！

民國34年台灣光復，彰化縣龍眼的生產，依彰化縣政府統計資料，從民國39年開始有登錄，當年種植面積有201公頃，年產量有181,399公斤。主要以彰化市63公頃、員林鎮43公頃、花壇鄉35公頃為前三名鄉鎮。到了民國47年度，種植面積增至278公頃，年產量有2,138,250公斤。產量激增10倍以上，其主要因素是農政單位，輔導農民將過去種植的鈕仔眼（很像鈕扣大小而得名），改種粉殼龍眼的關係。筆者小時後吃龍眼的感覺，當時龍眼品種有好幾種，鈕仔眼很甜，果肉較薄，適合鮮食，粉殼果肉較厚，都以製作龍眼乾為主。當時7月份開始農民會大量烘乾製作龍眼乾，烘乾完成的龍眼乾會用麻袋裝成一袋一袋，運送給人剝龍眼乾肉，一斤沒有幾元，家中也曾經有一陣子剝龍眼乾肉的日子，我們小孩子有時會邊剝邊偷吃，還會被媽媽罵，至今還很懷念那段剝龍眼甘甜的滋味！

民國50年彰化縣龍眼種植面積276公頃，年產量有1,433,804

公斤，種植最多以員林鎮80公頃居首。從數據上來看，面積變化不大，生產量銳減三分之一。據說最主要原因是彰化市設立了台灣化學股份公司的關係，當時環保觀念尚未萌芽，農民總以為果樹染病或是氣候關係的影響，後來才知道是台化排放氣體不斷的往南吹送，影響八卦山脈的果樹生長，因此生產量銳減。筆者住處旁的龍眼樹，生長狀態也產生異狀，有一年枝杆都染病，變成一圈一圈的蟲蟲體必須鋸除，隔年才會生長。這種空氣污染事件影響所及，連當時每年八卦山脈大量生產的桃子、李子都廣受影響，開花結果率大幅降低，滿山花開的景色消失無蹤，後來因政府取締，工廠花錢改善環保設施才讓八卦山脈的果樹生長逐漸恢復生機。

民國60年度彰化縣龍眼種植總面積541公頃，年產量達4,1801,945公斤，以二水鄉247公頃居首，花壇鄉73公頃居次，員林鎮66公頃第三，短短幾年間生產面積增加近一倍，產量也是倍增。其中最主要是因為龍眼乾的市場需求倍增的關係，隨著台灣經濟的成長，民眾收入增加，龍眼乾早期從香港輾轉進口而來，後來進口被壟斷，價格甚高，也促成農民種植龍眼意願提高，因此每年農曆7月八卦山脈的農民，都忙於烘乾龍眼，剝皮生產龍眼乾，現在台灣大多數龍眼乾以大陸進口為主，當年烘乾龍眼盛況，已不復見。現在還有少數老農民依然懷念那股以龍眼木頭燻烤的龍眼乾味道，還在從事這種辛苦的農事，然多數種植還是以鮮食供應市售為主。

民國70年度彰化縣龍眼種植總面積704公頃，年產量達8,727,227公斤，以二水鄉256公頃居首，社頭鄉162公頃居次，彰化市84公頃第三。到了民國80年度，彰化縣龍眼種植總面積



增加到1,024公頃，年產量達13,422,317公斤，以彰化市205公頃居首，員林鎮175公頃居次，社頭鄉172公頃居三，筆者家鄉花壇也有147公頃之多，這是彰化縣龍眼產的高峰期，至此開始走下坡，到了民國90年，彰化縣龍眼種植總面積897公頃，年產量達7,990,305公斤，以社頭鄉214公頃最多。依農委會101年統計，彰化縣眼種植總面積835公頃，年產量達6,837,000公斤，僅次於南投縣的1,356公頃，嘉義縣的1,039公頃，居全國第三。

農曆7月分是龍眼採收的季節，也是最佳的賞味期，記得買來品嚐品嚐，這是台灣道地的水果，也可以規劃八卦山脈旅遊，親手體驗採龍眼，看看老農民烘焙龍眼乾的景象，順道買些龍眼、龍眼乾及桂圓蛋糕伴手禮，一定讓您不虛此行。



## 十、花壇鄉重瓣梔子花

台灣重瓣梔子花的栽種生產，始自臺灣花茶的製造，台灣花茶則源自於同治12年（1873）台灣烏龍茶遭受世界嚴重不景氣影響，國際貿易停頓，洋行停止收購，臺灣茶葉產銷呈疲滯，茶商迫於無奈，開始將茶葉改製成包種茶，並運往福建省福州加以薰花製造，成為「花香茶」，銷售到南洋，竟廣受當地華人的喜愛，銷量產量逐漸增加。光緒2年（1875）茶商節省製作與運輸成本，乃聘請福州窰花（窰，音ㄩㄛ或ㄊㄩㄛ，同薰字。）技師來台北萬華一帶茶行製造花茶，除供應台灣內部需求外，並開始銷往大陸南北各地，大陸南方稱為「台灣包花茶」，北方則稱為「香片」。此為臺灣之薰花製造的開始。

茶商為了取得製造花茶的新鮮料花，於是引進大陸福建花種，鼓勵農民改種香花，並加以收購，初期選擇以艋舺鄰近的三重埔（現新北市三重區）一帶作為生產基地，沿著淡水河兩岸大面積的沙質地推廣栽培，方便料花的採收運送及製造花茶的便利。

初期栽種以黃梔花、茉莉花、素馨花三種花材為主。光緒15年（1889）左右，台灣花茶開始外銷荷屬東印度爪哇（印尼）等地。明治33年（1900）開始大量以台灣「三色花茶」之名，銷往荷屬東印度（印尼），當時各島喜飲臺灣包種花茶漸成習慣，並以「三色花茶」為貴。所謂「三色花茶」，即茶商以黃梔花、茉莉花、素馨花三種香花薰製之茶混合出售者稱之。大正2年（1913）以後，台灣包種花茶在爪哇市場銷售數量逐年增加，以昭和元年至昭和5年（1926-1930）五年間最為

暢旺，每年銷售數量高達三百萬公斤左右。同時也打開大陸東北、香港、琉球等地的市場。

當時外銷暢旺時期，台北地區為花茶而種植的香花面積逐漸擴大，約有數百公頃之譜，主要產地以三重埔，新莊地區為主，甚至台北市的東園町、西園町…等地都植種了大片黃梔花、茉莉花和素馨花。每年新鮮料花年產量甚是驚人，約達數百萬公斤之多，種植香花的經濟價值高過種植稻米，農民紛紛改種料花。黃梔花就是重瓣梔子花，當時「三色花茶」的料花已經在淡水河岸落地生根，隨風搖曳，以其芬芳的靈魂挹注花茶生命，共同創造台灣花茶產業的經濟奇蹟。

花壇鄉的重瓣梔子花的種植歷史，比茉莉花栽種更早，約在民國40幾年就開始從北部引進種植，主要是運往北部的茶廠薰製梔子茶，當時種植面積並不多，產量有限。民國58年三家春地區開始有廠商設立薰製花茶的代工廠，才逐漸蓬勃發展，隨著台灣經濟的逐漸起飛，花壇鄉的黃梔花種植面積逐漸增加，最高峰時期高達數十公頃之多，產量時十數萬台斤以上，花壇鄉可說是台灣黃梔花的故鄉。

黃梔花產量的大量增加主要因素，是台灣在民國六十幾年，政府推動十大建設的政策所賜。台灣經濟蓬勃發展，交通便利，打破城市鄉村的藩籬，生活型態逐漸改變，民眾消費能力提高，消費行為也跟著轉變，統一、味全、光泉等大型飲料食品公司，紛紛推出茉莉花茶系列的鋁箔包飲料，廣受大眾喜愛，這種便宜方便的飲料，讓花壇鄉的黃梔花生產逐漸攀上高峰。

上述所言，大家可能會摸不著頭緒，市面上販售的茉莉花茶、茉莉綠茶飲料，不是用茉莉花茶製作嗎？與黃梔花何干？其實在那消費著保護觀念薄弱的年代，茉莉花茶是魚目混珠

的，茶葉真正的花香味，可是黃梔花的香氣靈魂注入茶葉的。若是全部採用茉莉花來薰製花茶，那成本會很高，價格無法大眾化，銷售不易。因此廠商都是用黃梔花來薰製，再佐以少量茉莉花茶混合，如此成本低、消費者接受度高，飲者味蕾根本無法辨識茉莉花與黃梔花的區別。

60-70年花壇三家花茶製造廠，每年代工製造的黃梔花飲料茶葉，最盛時期高達百萬台斤之多，一家生產數十萬台斤之譜，至於高檔的茉莉花茶，是必須使用好的茶葉，歷經4-5次的茉莉花薰製過程才行，採精緻包裝價位高，飲料茶無法相比。一般茶廠使用黃梔花與茶葉的比例，是100斤的包種茶，使用30斤至45斤的黃梔花來薰製，依訂購廠商的需求來生產飲料花茶。

梔子花種類很多，花壇鄉生產的梔子（學名：Gardeniajasminoides），別名：黃梔花、山黃梔、重瓣梔子花、黃枝花、木丹、越桃、鮮支、林蘭，屬茜草科梔子屬植物。原產地在中國、日本、越南等熱帶、亞熱帶地區。每年4~6月之間開花，主要栽培用途為盆栽、綠籬或庭園造景，花可用作花材及香料之用。市面上稱為「玉堂春」的重瓣梔子花，主要是用在庭園造景觀賞用，花壇鄉生產的重瓣梔子花，是1915年由日本引進的變種山黃梔，花朵大而美，重瓣香氣持久，除了作為花材外，各地庭園也普遍栽植，作為觀賞用。

梔子花的採收期，約在每年4-6月份，花農天剛亮時，就到花田採盛開的白色花朵，必須連花萼花蒂一起採下來，因花朵精華均儲存於此，香氣會持續綻放。八點多就將採收的花朵，交貨給收購的花販，再匯集送到茶廠，梔子花交貨數量以茶廠訂購數量而定，大家均能延續50幾年的賣花收花默契，數量差異不大。過去因為飲料茶盛行，梔子花供不應求，現在大陸、

越南的低價茶葉傾銷，茶廠梔子花需求量只剩不到過去三分之一，種植面積縮減甚多。

梔子花茶的薰製，先將包種茶葉平鋪在工廠地上，通常依100斤茶葉35斤梔子花的比例，將花朵灑在茶葉上面，一層茶葉一層花，再用鏟子加以翻攪，讓花、茶混合均勻，再平鋪靜置，梔子花的香氣會慢慢薰入茶葉之中，十二小時後，必須再翻攪一次，避免花朵過熱，讓花朵再獲得舒展透氣，隔天就必須用茶花分離的機器，將茶葉與花朵分開，軟趴趴變黃的枯萎花朵，剩餘價值只能作為推肥使用，薰好的茶葉再加以烘乾，就完成梔子花茶的代工製作，比較高檔的梔子花茶，最多有兩次薰製，廠商會自行以薰製的茉莉花茶或進口花茶，加以各種比例混合，以茉莉花茶來販售給顧客。市面上茉莉花茶有不同價格的原因，在於茉莉花使用多寡與薰製的次數，若是梔子花茶比例多，茉莉花茶比例少，則價格較低，反之則高，因此廠商產品的定價，各有巧妙玄機，顧客是無法知道製造花茶的工序，更不知原來茉莉花茶的主角是重瓣梔子花。重瓣梔子花它可說是台灣茉莉花茶飲料的替身，隱身一百多年來，扮演著沉默英雄的角色，為人所不知。



## 十一、黃梔子

最近一則有關嘉義知名方塊酥，被大陸檢驗出違法添加化學物質「日落黃」，慘遭退貨的事件，所謂「日落黃」也就是國內常用的食用黃色色素5號，是國內合法的食品添加物，衛生部稱是因為兩岸檢驗標準不一，而遭受退貨命運的首例。由上述事件來看，大陸對人工色素的檢驗劑量標準竟然比起國內的還要嚴格，我國必須正視這則食品安全事件，單以兩岸檢驗不同來掩飾太平，報喜不報憂，令人對國內違法添加食用黃色色素氾濫，造成國民健康影響，相當憂心。又報載說食用過多的5號色素，有可能會引發過動症，目前歐盟僅允許微量添加，但必須在商品上加註警語，以維護消費者的健康。我國衛生機關漠視的心態，令人非常擔憂。

多年來筆者相當重視有關食用黃色4號、5號的使用情形，諸如市面上販售含有黃色的麵條、豆干、餅乾、粉粿、糖果、蜜餞、醃蘿蔔…等等，每次去超市或大賣場購物，都會拿起相關物品製造成分瞧一瞧，都是標示含有食用黃色4號或5號人工色素，至於標示警語，可說付之闕如。相關過度食用黃色4號或5號人工色素，造成人體的影響的學術研究甚少，政府對此的檢驗制度，非常寬鬆，對消費者健康危害情形如何？醫學界對此臨床研究資料更少，大家對此相關資訊，攏總莫宰羊！為何筆者單單對這黃色色素這麼關心呢？乃根源於對故鄉黃梔花種植的研究，以及推動茉莉花故鄉系列活動所衍生系列活動而來。

過去台灣食品界，並非全部使用人工黃色色素，許多工廠是使用天然的梔子黃來當食品的黃色染劑，梔子黃是由黃梔子



成熟果實所提取的色素，中國人已經使用千年以上，台灣也使用數百年之久。十幾年前彰化縣二水、田中、二林、埤頭、芬園、花壇…等地，都還能零星看到田中幾分地種植黃梔子的蹤跡，種植面積農政單位未加以統計，無詳細資料，約在數十公頃之譜。訪問農民有關種植的根源，說法不一，早期都是商販鼓勵種植及收購，收成及價格相當好，比種植稻米好很多，收成的黃梔子果實，多數是外銷日本及供應給製造生產梔子黃的工廠，少數作為中藥店用藥。現在彰化縣種植梔子花的面積銳減，食品界都使用人工色素代替天然色素，因為人工色素價廉物美，使用方便，色澤鮮豔。

黃梔子，學名CapeJasmine或CommonGardenia，茜草科(Rubiaceae)黃梔子屬(Gardenia)，別名為山黃梔、梔、山梔、山梔、山梔子、山枝子、山黃枝…等，彰化縣各鄉鎮生產的黃梔子，有別於花壇鄉生產的重瓣的黃梔花，它主要用途在於作為花茶之香料。黃梔子的花為單瓣，雖具香氣，並不濃郁，不做薰花茶之用，花期在每年4-6月間的春末至夏季，過去俗語說：「黃枝花白白白，蚬仔來相找。」，主要在描寫單瓣的黃梔子花，台語「蚬仔」就是蝴蝶，花開季節蝴蝶會來採花蜜，至於重瓣黃梔花，筆者則甚少觀察到蝴蝶來採花蜜，為何？尚待調查。6-7月為黃梔子採收期，果實為漿果，有卵形、橢圓形兩種，直徑1.5-2.5公分左右，長度約4-7公分，外型有5-8稜，成熟時呈橘黃色或橘紅色，內部種子多數隱藏於肉質的胎座上。

果實也是小灰蝶幼蟲的食物，孵化後的幼蟲會鑽入花苞內啃食果實，成長並成蛹成蝶。若是黃梔子種植沒有噴灑農藥防治，除了蟲害之外，也會引來鳥類啄食，可以讓整園完全沒有收成，因此農民種植黃梔子均有豐富經驗如何防治病蟲害。筆

者因為推廣茉莉花產業文化戶外教學，乃引進黃梔子來提煉色素，作為植物染DIY活動之用，鑒於早期花壇鄉亦曾經有不少農田種植黃梔子，於是尋覓想要購買黃梔子來使用，可惜數量不足以應付，於是透過朋友找到芬園鄉農民購買，買來自己曬乾作為植物染的染劑。現今彰化縣種植的黃梔子多數作為提煉化妝品的基本原料，多數外銷日本作為高級化妝品之相關用途。

黃梔子植物染DIY，是因為花壇重瓣黃梔花種植所衍生發想出來的點子，相傳皇帝的龍袍，也是用黃梔子及礦物所染的絲所織成的，因此在推廣花壇鄉茉莉花、黃梔花的產業文化時，除了讓參與的遊客學生認識花茶生產的文化、植物染之外，也可以講解台灣使用黃梔子在相關食品的知識，每次筆者介紹黃梔子植物時，遊客均相當的用心聆聽，聽說過去龍袍是黃梔子染的、便當裡黃蘿蔔是黃梔子染的、麵條是黃梔子染的、豆干、粉粿等都是，大家聽來都興趣盎然，但告訴他們說現在市面上食品都是用食用黃色4號或5號人工色素做成的，大家都吃下肚子許多年，身體不知累積多少毒素，大家都面面相覷，一幅不可思議狀。眾人紛紛感覺台灣食品安全，政府應該把關嚴格一點，趕緊向歐洲看齊，訂定食品商品黃色色素的添加標準及警語，如此才能維護全國民眾的身心健康。





## 十二、樹薯

2013年台灣發生毒澱粉的事件，民間著名小吃肉圓、粉圓、豆花、板條、芋圓…等，都相繼淪陷，一時之間，民眾聞毒色變，造成消費者的食品安全上的大恐慌。此事件的起因為食品安全主管單位檢驗發現有不肖食品業者使用未經核准之順丁烯二酸酐化製澱粉等添加物於常用食品中。筆者對於何謂「化製澱粉」實在不明，基於求知慾望，因此加以了解。簡言之，就是食品加工廠將天然的玉米澱粉、馬鈴薯澱粉、木薯(樹薯)澱粉、小麥澱粉等天然澱粉，會先使用化學性的修飾，將醋酸結合於澱粉分子，調製成化製澱粉，或俗稱修飾澱粉。

我國並未強制規範標示食品添加物商品內容，而市售核准合法之化製澱粉多達21種，商品多僅標示為「食用化製澱粉」、「修飾澱粉」，或是根本未標示。修飾澱粉所衍生出來的商品特性為口感Q彈、嚼勁十足、久煮不爛，這就是不肖廠商投機取巧、不擇手段的利基，難怪現在的小吃美味可口、彈性十足。為何會發生毒澱粉事件呢？黑心廠商利益熏心，為了迎合消費者一味追求口腹之慾，在澱粉中違法添加毒物所衍生而來的。追根究底，消費者本身也是此事件的始作俑者之一。

談到樹薯粉，對於老一輩的台灣人，都可以說上一段它的歷史，現在家庭常用的太白粉，其實有兩種，一是日本太白粉，是用馬鈴薯製成的，一是台灣太白粉，也就是樹薯粉，是用樹薯製成的。樹薯粉的價格低廉，與日本太白粉、地瓜粉價格差距有數倍之多，食品業者見有利可圖，競相仿製，小吃業

者也心知肚明，或睜一隻眼閉一隻眼的訂購使用，走進超市只要仔細看商品標示，廉價的地瓜粉、蕃薯粉都是以樹薯粉冒充，真應驗台灣俗諺：「俗物無好貨。」消費者真的很好騙，政府機關把關不嚴格，法令訂定不以時俱進，也是食品安全問題叢生的關鍵。其實樹薯對台灣早其普遍貧窮的年代，可說是十分重要的農作物，貢獻相當的大。

彰化縣大量種植樹薯的年代，可以追溯到日治時期，日本政府為了提高台灣農業的生產量，在貧瘠乾旱的山坡地或山地推廣種植，以花壇庄為例，約在大正10年（1921）前就在八卦山的山坡地推廣種植樹薯，並生產樹薯粉外銷到日本，或樹薯簽當作養豬飼料。當時製造工廠都是碾米工廠附設製粉廠，面積、產量並無記錄。直到昭和12年（1937）日本發動對華戰爭，因為物資需求及西方麵粉的供應不足，樹薯粉成為麵粉的替代品，商人眼見商機，乃大面積推廣農民種植及收購，一時間製粉廠興起，花壇庄本只有一家廠商，迅速擴展達九家之多，樹薯的供應來源，遍及整個八卦山脈各街、庄，甚至購至南投、名間…等地，花壇庄成為樹薯粉製造的大本營，以花壇鄉三家春「大豐製粉株式會社」一家廠商為例，昭和11年（1936）年產量達712,210公斤，營業額高達128,198日圓，由此可見當時製粉業的盛況。

依耆老的口述，當時製造樹薯粉，是工廠將新鮮樹薯用機器刨成樹薯簽，再用研磨機器磨成漿泥，放入挖好的四方形的水池中，採用水洗方式，沈澱後，將樹薯泥取出來曬乾，就是樹薯粉。此水洗方法最主要是樹薯新鮮塊根含有氰氫酸，毒性很重，需經水漂浸處理後方可食用。未煮熟氰氫酸未完全分解

前就拿來食用，會有中毒的危險；輕者噁心、嘔吐、下痢、暈眩，嚴重者呼吸衰竭而死亡。那時洗樹薯的水排放到水溝中，魚蝦都會翻肚死掉，足見毒性之強。而民眾誤食中毒死亡的新聞，也屢見不鮮。

二次大戰末期，日本戰事吃緊，物資短缺，台灣實施物資配給制度，並整合所有的樹薯工廠避免競爭，由日本人掌控樹薯粉的生產，產量銳減，又因太平洋戰爭轉熾，台灣屢遭美軍轟炸，製粉工廠停擺，廣大的樹薯園荒廢下來，直到光復。

光復後，百廢待舉，樹薯種植復甦，最主要是可提供養豬飼料，在工業上可以把樹薯煮熟用來作為麥芽糖、酒精、糕餅、冰淇淋、漿糊等原料。後來更研發為製造味精的原料，使得種植面積大大提高。筆者對於做成麥芽糖的印象最深，民國60幾年每次騎自行車下學經過花壇長沙村彰員路時，就會看到路旁製作麥芽糖工廠冒出陣陣白煙來，一股麥芽糖的香甜氣味撲鼻而來，當時還以麥芽糖是用麥子做成，後來才知道用樹薯做成的，真是井底之蛙，孤陋寡聞。

依據彰化縣政府的統計，民國40年度全縣種植樹薯的面積高達1,110公頃之多，年產量高達13,488公噸，種植面積依次為員林鎮465公頃、芬園鄉260公頃、社頭鄉148公頃、花壇鄉120公頃，彰化縣八卦山麓的鄉鎮都有種植樹薯統計。民國50年度面積為494公頃，年產量高達3,897公噸，種植面積依次為芬園鄉200公頃、彰化市102公頃、社頭鄉85公頃、花壇鄉75公頃。10年間面積減至616公頃，年產量只剩1/3而已，最大變異是員林鎮只剩8公頃，是因為多數農民改種鳳梨的關係。到了民國60年度，面積為223公頃，年產量高達2,422公噸；民國70年度，

面積為85公頃，年產量高達1,300公噸；民國81年度只剩下面積0.1公頃，年產量1.8公噸，隔年樹薯的生產就沒有統計了。

彰化縣樹薯的生產，並不是絕跡，主要是過去生產工業用的樹薯，因為不敵東南亞國家低價進口的樹薯或是樹薯粉。而過去用於養豬飼料的樹薯簽，因會使豬隻只會澱粉囤積長肥肉，不符合消費者需求，乃改用其他飼料餵食，這也是樹薯逐漸退出市場的因素之一。台灣樹薯品種甚多，一般粗分為甜味、苦味兩種，苦味有毒，為工業用途。農民改種甜味肉質黃色的食用樹薯，現在彰化市面上偶而可見的販售樹薯，都是甜樹薯為主，在八卦山山坡上都還可看到農民種植樹薯的身影，只是數量愈來愈少了。



## 十三、番薯

最近開車送貨到顧客工廠時，看到遠處田裡有許多農婦在忙碌工作著，田中一袋一袋排列整齊的不知名收成作物，田裡還有一部卡車及耕耘機，這個田裡停卡車少見的畫面，讓我好奇走去瞧瞧，原來是大夥正在採收番薯。耕耘機朝一畦一畦的番薯田犁過，淺黃色的番薯就從土裡竄出來，七八位的農婦，隨在後面撿拾番薯，手腳非常俐落，將番薯與番薯藤分開，放入塑膠畚箕中，再倒入編織塑膠袋中，由男工人用布袋針縫好綁成一袋一袋，整齊置放在田裡。工人再用手推車將袋裝番薯，運送到卡車上，只見大夥動作迅速的撿拾番薯，沒多久四五分農地，就採收完成了。不遠處工頭朝著幾個跑來偷撿殘剩番薯的婦人吆喝著，「叫恁麥攔撿啊！無聽是無？」，口氣十分不悅。只見婦人手上桶子已經撿拾滿滿一桶，不搭理，趕緊的離開遠去。

看到現在收成番薯的情景，讓人思緒一下子回到小時候農村採收番薯的印象來，當時的農村種植番薯非常普遍，家裡到田邊也會種植蔬菜及番薯，挖番薯跑到河階旁挖洞窯，是兒時同伴玩耍的遊戲之一，熱騰騰的番薯入口，香甜綿密，至今記憶猶存。當時家裡母親從事養母豬生仔豬的副業，當農民番薯田成熟時，會看到農民牽著牛隻拖著犁耙，一畦一畦的犁番薯田，我們小孩子都是等主人收成完畢，並多次巡視田裡是否有殘剩的番薯後，再問主人是否可以讓人撿拾？主人應允後，才可以下田去撿拾番薯，不像現在田裡還在犁田收成時，就跑

去偷撿拾，惹來主人不悅，世風改變真的很大，已經失去農村純樸的印象。

小時候撿拾番薯時，眼睛要放亮，否則會讓別人捷足先登，偶而會挖到大塊的番薯，大家還會在田裡比來比去，看誰比較幸運，不過多數的番薯都是小條或是殘破的，除了撿拾番薯外，殘餘的綠色番薯藤也會一起帶回家，母親用井水洗乾淨後，就放入大灶中煮熟，我們會挑大一點或是殘破起來吃，其餘的就當成豬菜餵食母豬，期待牠能健康強壯，生出許多仔豬來，增添家裡的收入。其實水煮的番薯，還蠻好吃的，手撕開熱騰騰的番薯皮，吃來口齒留香，與現今多數番薯的煮法，要削皮才煮熟，真太費工夫了！

家裡另有一塊小小田地，一期稻作後，就種植番薯，收成的番薯很多，母親會叫我們兄弟姊妹幫忙，用菜簽器把塊狀番薯刨長細條狀，再送到三合院大埕上曬乾，曬乾後儲存起來，另外也將新鮮番薯放在儲藏室保存，有時還發芽或爛掉，都捨不得吃。

當時台灣還是農業為主，稻米與番薯是主要的農作物，稻米種植面積很多，然單位面積生產量不多，市面上米貴，一般民眾吃不起白米飯，都是佐以番薯或番薯簽來搭配，家裡常見米飯拌著番薯簽，小時候吃多了，很討厭番薯簽的味道，有時還有一股莓味，偶而會把番薯籤挑掉，會惹來母親大人一陣罵：「討債」。臺語俗諺：「時到時擔當，無米煮番薯湯」，意思就是船到橋頭自然直，不必多慮，須懂得合理地隨機應變。在那普遍窮困的年代，吃番薯簽，可是許多上年紀民眾的共同記憶。明朝李時珍在《本草綱目》記載：「南人用當米穀

果餐，蒸炙皆香美……，海中之人多壽，亦由不食五穀而食甘藷故也。」，甘藷是植物學名，就是俗稱的番薯，由此可見中國閩南一帶吃番薯歷史久矣！在中醫上認為番薯可補虛乏、益氣力、健脾胃、強腎陰。作為主食反而比米食，更有健康的概念。俗諺有一句：「番薯哪吃飽，什物攏不巧。」，就是說番薯具有飽足感，有時母親會在煮中飯時，利用灶裡的餘燼，放入幾顆番薯下去烤，等我們兄弟下課後，像妖羅的去搬翻飯桶時，給我止餓打牙祭，現在想來哪種番薯香味，好像還留在口齒之間，令人回味無窮。這也應驗俗諺：「一支番薯簽扛三粒米。」的說法。

彰化縣是現在台灣種植番薯第二多的縣市，以民國102年為例，全國種植總面積有9,662公頃。雲林縣有4,101公頃居冠，彰化縣有1,254公頃居次，大台中市970公頃為三，其實這與台灣早期種植面積有天壤之別，以彰化縣為例，民國40年度甘藷種植總面積有23,545公頃之多，二林鎮2,445公頃最多，總面積比現在全國總面積達兩倍之多。民國50年度，彰化甘藷種植總面積還有22,351公頃，仍以二林鎮2,582公頃最多。民國60年度，彰化甘藷種植總面積還有22,905公頃，以芳苑鎮4,122公頃居首。到了民國80年總面積剩下913公頃，仍以芳苑鄉512公頃為冠。民國90年總面積924公頃，以大城鄉360公頃最多，芳苑鄉257公頃居次。至今彰化縣甘藷的種植仍以大城鄉、芳苑鄉為主。因為當地的土壤為沙質地，又靠近沿海，非常適合番薯生產，品質相當好，現在正是番薯盛產季節，若是從彰化縣沿著台61線而行或到王功旅遊，可以見到農民販售番薯的小攤，可以順道購買，品嚐香甜綿密的彰化番薯。



臺語俗諺：「番薯不怕落土爛，只求枝葉代代傳」，就是說番薯生命力很強，根深蒂固，只要種下它，它就可以生生不息。有人認為可以比喻台灣人的精神，吃苦耐勞，草根性強。現在種植番薯的種類甚多，已經不只是吃它的塊莖，許多農民是種植番薯葉來販售，價格比番薯還要好，另外彰化農民朝精緻農業發展大面積種植番薯葉，採收來烘乾製作成番薯葉茶，泡起茶來，風味獨特，具有養生概念，行銷成果頗佳，開創出一片番薯的新天地。番薯一種普通的農作物，隨著社會的進步發展，也開創出許多不同的經濟價值，許多創意料理、薯條、小吃等都以番薯作為食材，展現番薯現代新風貌，和過去單純作為糧食的廉價，已不可同日而語。





## 十四、八卦山酸楊桃

八卦山脈栽種酸楊桃的歷史久遠，實際年代已不可考，其種屬是先民渡台來此地開墾，從大陸帶來此地栽植的，整個八卦山脈從北到南皆有看到它的身影。酸楊桃對早期民眾而言，是一種家庭生活保健的必備飲品。然在現代多元化的社會，飲料種類琳瑯滿目，民眾逐漸淡忘它，這種早期農村夏天喝涼水的聖品，已經逐漸式微。

記得小時候若是喉嚨痛，母親都會用熱水沖泡酸楊桃汁給我喝下，常常能不藥而癒，感覺很神奇！為此現在家中也會保存濃縮的酸楊桃汁，作為不時之需。八卦山酸楊桃在60-80年代，是八卦山脈農民重要的經濟作物，栽種面積株數相當的多，因農政單位將食用楊桃與酸楊桃合併計算，無確定數據，當在數十公頃之譜，主要用途是製作蜜餞、酸楊桃汁…等。

《本草綱目》記載楊桃：「果，主風熱，生津，止渴。」，在藥用植物學上楊桃被稱為「五斂子」。《本草綱目》又言：「五斂子，實去風熱、生津止渴。葉敷腫毒、拔膿生肌。花能治心病、根治中毒、樹皮治紅色粟粒疹。」，它的根、枝、葉、花、果均可供藥用。清代《彰化縣志》（果之屬）記載：「羊萄，俗名磅礪，實有分瓣，形如農器磅礪，故名。性酸冷，煮糖可作茶品。」。由此可知酸楊桃之功效甚廣。

然近年來發生數件洗腎病人誤食楊桃送醫事件，醫界乃建議洗腎病患應避免吃楊桃，民眾不明就裡，無限延伸擴大解

釋，不購買酸楊桃汁產品，讓八卦山的酸楊桃產業逐漸沒落，老樣的楊桃樹成為棄兒，多數任其荒廢，結實纍纍的果實，無人收購、無處銷售，甚為可惜！其實健康的人，飲用酸楊桃汁，從未發生醫療上的案例，應該積極透過網路、媒體行銷，教育民眾正確健康資訊，飲用酸楊桃汁之好處與方法。

花壇鄉農會二三十年前，因為酸楊桃汁廣受民眾喜愛，尤其市面上「黑面蔡」楊桃汁盛行之際，各家飲料公司也順勢推出相同楊桃汁問世，當時酸楊桃生產供不應求，農會也大力推廣，並設立據點保證收購，交付廠商生產楊桃汁，每年兩季收成量遽增，農民收入相當好。當時「黑面蔡」楊桃汁的酸楊桃來源以八卦山脈生產為主，風光一時。

後來「黑面蔡」因經營不善與食用流言不斷，八卦山酸楊桃產業逐漸沒落，農會保證收購成為明日黃花，農民逐漸轉作它途或廢園。現在仍有少數農民堅持自產自銷或醃製酸楊桃汁交給廠商稀釋做成果汁，然與全盛時期相比相差懸殊。未來若是任憑酸楊桃產業自生自滅，恐怕這幾百年台灣最具本土色彩的農業，將會有消失之虞，農業單位應加以重視，為酸楊桃謀求新的出路。



## 十五、鹹菜之生產記憶

最近應邀到台中新社馬力埔社區上課，在這個客家族裔為主的社區，看到多處民宅籬笆上掛滿著曝曬的福菜乾。此景不禁讓人回想小時候，每到農曆12月時期，母親會將田裡採摘回來的大芥菜，在三合院曝曬後，再用鹽巴醃製鹹菜的情景，若是大芥菜生產量多時，會將葉子與菜心分開處理，菜心是煮湯的好食材，至於葉片或尾端嫩芽就是過年長年菜的主角了。過剩的葉片，稍微醃製後，母親會囑咐我要將葉片切斷，再切成細片條狀，放到三合院大埕上曬成菜乾儲藏使用，這菜干很像客家菜的梅干菜，和豬骨頭一起下鍋烹煮，湯頭甘甜，小時候大口啃食骨頭吮吮骨髓精華的食物記憶，至今仍然令人垂涎欲滴，回味無窮！

台灣大芥菜種植栽培甚早，在明鄭時期就隨著大陸來台墾民移入，種類可分葉用品種及莖用品種。依道光版《彰化縣志》卷十物產志/蔬之屬所記載：「芥菜，有青紫數莖，種可煮食，亦可滷食。又有油芥，可榨油。『本草』芥似菘而有毛。『農書』云：氣味香烈，菜中之介也。取其子研末為芥辣。『埤雅』：望梅生津，食芥垂淚。」，現在台灣常見的芥菜，產地以雲林、彰化、嘉義、苗栗、新竹為主。主要還是以蔬菜食用為主，其次是作為醃製鹹菜之用，鹹菜又稱為酸菜，現在說起台灣鹹菜的故鄉，大家雅稱以雲林縣大埤鄉為冠，不然就會提到新竹關西或台中大里…等地。至於彰化縣生產的鹹菜就籍籍無名了，甚少被人提到，這可說是一段台灣鹹菜歷史記憶

的消失，值得重新來回味一番。

誠如上述《彰化縣志》所載，彰化縣生產鹹菜歷史久矣！早期多數是民眾自行醃製為主，慢慢地隨著人口增加，就有農民大量生產供應市場需求，至於何處最早興起，清代歷史不可考。日治時期彰化縣生產鹹菜以溪湖庄《街》最為著名。大芥菜的種植，日治時期在現在的溪湖鎮大庭里、忠覺里、阿媽厝一帶就開始大量種植，主要是用來製作醃製鹹菜之用。依台中州統計昭和元年(1926)種植面積2.15甲，年產量45,150斤，昭和10年(1935)種植面積7.25甲，年產量174,000斤。到了昭和15年(1940)種植面積增加到36.30甲，年產量798,600斤，比起昭和10年(1935)種植面積激增5倍之多，這與二戰爭時期本島民生物資較為缺乏有關係，日本政府實施配給制度，民眾消費行為改變，購買廉價的鹹菜來生活，也間接促成溪湖大芥菜的栽種面積大幅增加。大芥菜醃製成的鹹菜產品，行銷全台各地及外銷日本，相當的著名，當地的耆老都可說上一段當時風光的故事。

光復初期，溪湖鎮鹹菜生產銷售仍然十分暢旺，以民國42年為例，彰化縣種植芥菜面積有743公頃，以溪湖鎮332.51公頃為最高，年產量高達8,933,168公斤，多數用來製作鹹菜為主，當時鹹菜生產量全台居冠，後來因為土地逐漸鹽化及溪湖果菜市場興起，種植蔬菜多樣化，種植面積逐年的減少。依彰化縣主計處統計資料分析，從民國39年至民國58年溪湖鎮的大芥菜種植面積及產量都是位居彰化縣第一。大芥菜種植面積到民國59年被臨近的田尾鄉超越，到民國73年最後一期種植後，就未再栽種，溪湖鎮的鹹菜產業風光成為絕響，換成田尾鄉的鹹菜

興起。

記得民國90幾年到田尾鄉做文化調查，還在鄉村聚落中，看到民宅中有許多閒置高大醃製鹹菜的木桶，約有七尺高，是用福衫木頭加上竹片箍成的，上面再用斗笠狀的竹編蓋子蓋住，這就是從日治時期延續到民國80幾年，台灣醃製鹹菜的大木桶，至於溪湖鎮這種大木桶，早已經隨著鹹菜的停產，不見蹤影了。同時期田尾鄉醃製鹹菜的方法，已經改成大型圓形水泥槽的醃製方式製作，我們看到工人從水泥槽中，運用電動輸送帶的方式，將醃製好的鹹菜輸送到槽外水泥地，女工們忙著用刀子切割分類鹹菜，做整理分類包裝的工作，非常的忙碌。這種生產方式和現在雲林縣大埤鄉、斗南鎮醃製鹹菜方式雷同。

早期彰化溪湖、田尾等地，種植大芥菜約每年十月份二期稻收成之後，農田便栽植大芥菜，以達到土地利用的最大效益。而在十一、十二月份，大芥菜收成之後，因大量的栽種無法全部銷售，以及儲存食物的觀念，所以便產生醃漬的加工手法。當芥菜採收之後，先置於田埂或空地，曝曬一至三日，讓菜葉枯萎軟化，接下來將曬軟的芥菜載回放入大木桶中製作，以每一百斤的芥菜，約用八公斤的粗鹽比例來醃漬。先灑上一層鹽，用腳均勻踩踏十幾分鐘，至菜汁流出，再將芥菜翻面，再灑一層鹽，再踩一次。如此用一層芥菜、一層粗鹽，將芥菜頭尾橫直交錯，並將腳踩踏後的芥菜，以放射或螺旋狀的方式，頭部朝內相互排列在大木筒中。最後在最上層放石頭等重物重壓，再用包裹塑膠布的斗笠狀蓋子緊密蓋住，隔離空氣。經過一至二天的醃漬過程之後，苦水會順著芥菜汁流出桶外，

而大約二個月後，鹹菜即可開封取出整理，包裝銷售了。

現在重回田尾找尋製作鹹菜的蹤跡，高聳的大木桶不見蹤影，空氣中酸中帶甘的味道消失了，據說當地耆老口述，用木桶醃漬出的鹹菜，品質比較好，鹹度適中，可是無法大量的生產，費時費工，成本較高。而採用大型水泥圓槽大量醃漬鹹菜，會讓產品過鹹、酸度不夠與品質較差等等現象產生。過去筆者在編纂《溪湖鎮志》時，在溪湖鎮崙子腳一帶各里作田野調查，當地曾經從事鹹菜製作的老農民都說，現在市面上生產的鹹菜，太過於「死鹹」，品質無法跟過去他們製作的鹹菜相比，至於烹飪的鹹菜相關菜餚，味道真的與過去味覺相差甚多，言談中相當懷念那一段醃製鹹菜的風光歲月。



## 十六、竹筍

宋朝詩人蘇東坡一首：「可使食無肉，不可居無竹。無肉令人瘦，無竹令人俗。」，傳唱千年，人人樂道，古人以梅蘭竹菊代表四君子，竹代表文人高風亮節，不隨波逐流的風範，台灣最高的大廈101大樓的設計，就是以竹子做為設計元素，顯現出竹子節節高升、挺拔搖曳的風姿，傲視於台北的城市叢林之中。蘇東坡「無肉令人瘦，無竹令人俗。」的詞句，是有畫面意境的，除了賞竹之外，其實道盡隱士的生活點滴，在深山歸隱生活物資缺乏，種竹可以提供生活食材所需，竹子的用途十分廣泛，能維持身體機能永續者，當以竹筍莫屬。

彰化縣種植竹筍的歷史，據考證當以漢人移墾時才開始種植，更早的平埔族食用竹筍，並沒有種植的相關紀錄，以山上原生竹子所產竹筍為主，1832年《彰化縣志》記載：「筍竹，有大小二種，大者茅屋取以為桷，小者用以編籬，產於水沙連。生冬筍極佳。」，冬筍就是現在過年時出產的冬筍。至於種植現在市面上販售的麻竹、綠竹，《彰化縣志》記載：「麻竹，大於荊竹而無刺，葉比荊竹尤大，或取以包黍。筍味亦佳。」，「綠竹，無刺而長，不甚高，圍亦不甚大。筍極清甘。」，從上面字句可了解，將近兩百年前彰化民眾種植竹筍的種類情形，是和現今狀態相去不遠的。

彰化縣種植竹筍的紀錄，依筆者的研究，是從雍正元年（1723）彰化設縣開始，管轄的範圍為虎尾溪以北，大甲溪以南的廣大地區，吸引大量的漢移民，從大陸來彰化墾拓，縣



城縣治就設在平埔族半線社旁的半線街，工商業匯集而來，街肆經濟逐漸的繁榮起來，官衙、軍營的官兵人數增加，經濟需求增加。清乾隆時期就有：「金諸羅，銀彰化。」的雅稱。經濟富庶、需求增加。因此就有農民開始在八卦山脈的山坡地種植竹筍，供應彰化城及鹿港…等街肆的市集所需。尤其以花壇鄉白沙坑的竹筍最為著名，道光年間彰化八景之一「虎巖聽竹」，除了描繪虎山巖寺的勝景外，竹子可以說是風景的主角之一，舉人曾作霖「虎巖聽竹」：「虎山巖寺窅而深，半是香花半竹林。赤劇有君當不俗，白沙許我最知音。」，清末鹿港秀才施梅樵在「鹿江集」一首「白沙坑道上」：「虛庭風緊竹聲喧，淡日孤輪掛斷垣。地僻誰家頻吠犬，山高是處有啼猿。」，也可見當時白沙坑種竹的風情。足見白沙坑種植竹筍歷史的悠久。

在彰化縣只要提到白沙坑筍，大家都耳熟能詳，讚不絕口。花壇鄉白沙坑的範圍涵蓋有四個村，為岩竹村、白沙村、文德村、長沙村，自古以來，就以竹筍聞名，至今仍然居彰化縣之翹楚，為何白沙坑的竹筍好吃歷久不衰呢？最主要是水質與土壤的因素，本地流傳一古老的俗諺：「飲白沙坑水，不肥也會美。」，古來相傳白沙坑出美人，彰化城的富紳殷戶要結成兒女親家，都以白沙坑女孩為首選，其最主要是這裡有一條白沙坑溪，其後有一座白沙坑山，道光《彰化縣志》記載：「白沙坑山：在縣治南六里，峰巒特秀，奇麗莫匹。內有龜山、馬仔山、埤仔后山、虎山、巖山、樹木陰翳，松竹交加，頗饒遊觀之勝；故以『虎巖聽竹』為邑治八景之一。邑之書院名曰：『白沙』，蓋取白沙山川之秀，為邑治遙拱，主人材蔚



起之象。」，白沙坑溪（現已改名為土地公溪）匯集諸山的天然湧泉，成為潺潺清澈溪流，農家接引灌溉竹叢，就如白沙坑出美人一樣，出產的竹筍都是碩大潔白，脆口清甜。緣此，白沙坑筍其來有自，並非浪得虛名。

彰化縣出產的竹筍統計，在日治時期無統計資料，到了民國57年縣政府主計處才有記載。依筆者考證，日治時期白沙坑筍的生產，為因應各方的需求，自然形成兩個竹筍交易的市集，延續到光復後，當時彰化縣的筍販匯集來此採購，筍農必須在凌晨1、2點就開始點燈到筍田割竹筍，3、4點挑到筍市買賣，當時的筍市有兩處，一設在岩竹村集會所附近（現在岩竹村社區發展中心），一設在白沙村彰員路店仔口路旁，來自彰化26鄉鎮的筍販聚集在這裡買賣，當民眾還在沉睡夢中，這裡筍市可說人聲鼎沸，交易熱絡，購買後陸續運送到各地菜市場了。

竹筍生長期約在每年的5月至10月之間，照顧得當的話，甚至到農曆冬至前還可生產。自民國57年以降，花壇鄉竹筍種植面積產量逐漸攀升，花壇鄉農會自民國67年開始辦理竹筍共同運銷業務，當時以鮮銷市場為導向，並整合在農會白沙分部設置一竹筍市，成為中部地區的集散地之一。以民國70年為例，彰化縣種植面積283公頃，產量2,195公噸，花壇種植面積175公頃，產量1,020公噸，居全彰化縣竹筍面積產量之冠，而排行第二的彰化市種植面積僅有46公頃而已。後隨著經濟成長，外銷市場的需求漸由鮮食轉入生產桶筍，乃開始與外銷竹筍加工廠進行契作，於民國74年以後產量高達2,100公噸，一直至民國77年都還維持有2,000公噸左右的契作產量。然至民國83年以後，

因外銷市場失去競爭力，政府鼓勵農民廢耕或轉作，筍市便逐漸式微消失了，交易多由筍農自行運送至市場鮮食零售，以及製成筍乾、筍醬、脆筍等加工品販售。

現今花壇鄉竹筍種植面積仍有130幾公頃，仍然占彰化縣竹筍產量三成以上，都以鮮食為主，主要以麻竹筍為主，綠竹筍次之。花壇鄉公所為了推廣竹筍美食，從民國101年開始年年舉辦花筍節活動，輔導筍農提升生產竹筍的品質，推動竹筍料理創意比賽，並與在地餐廳結合，推出竹筍大餐，讓外地的遊客可以品嚐歷史悠久的白沙坑筍美食料理。若是您來彰化旅遊，不要忘記來花壇鄉品嚐，清爽脆口，甘甜細嫩的各式竹筍料理、小吃喔！



## 十七、芫荽

芫荽（學名：Coriandrum sativum），又名胡荽、芫茜、滿天星，俗名稱為香菜，台語音為ㄌㄢˇㄇㄨㄣˊㄏㄨㄟˊ，近年來因為彰化縣產地遭受颱風雨水侵襲關係，造成芫荽的產量銳減，果菜市場的拍賣價竟高達每公斤580元之譜，高居菜王的地位，其實這種情況近年來已經發生數次，足見這種常見的辛香配料蔬菜栽種的不易，芫荽的栽種與收成真厚工，人工成本相當高，都靠農村上年紀的婦女整理收成，年輕人不願意從事，國內栽種面積正逐年減少之中，因此價格不斷的飆高，讓家庭主婦買不下手，全省許多著名小吃店，如肉圓、麵線糊、米糕店都以其他辛香料來代替之。

彰化縣種植芫荽歷史從清代起就隨著移民引進來，清道光《彰化縣志》蔬之屬記載：「**荳荽**，『本草』，謂胡荽，莖葉柔細，根多鬚。時珍云：味辛，香通心脾，達四肢，張騫使西域，得大蒜、胡荽，即此。佛家亦為葷菜。」，芫荽早就是先民平日生活中，配合各種菜餚中的陪襯角色。日治時期因為台灣各地街庄消費市場的設立，就有人開始小量生產供應市場需求。光復後市場需求逐漸增加，民國43年農復會輔導溪湖鎮公所成立溪湖果菜批發市場，果菜市場成立以後交易量逐漸增加，逐漸成為全台灣最大的蔬菜產地集中市場，並且蟬連台灣第一大的果菜市場達四十年之久。北斗鄰近溪湖鎮，占地利之便，這段期間擴大北斗芫荽種植的面積，逐漸成為全國芫荽最大產地鄉鎮。因為農民世代傳承種植技術不斷的進步，產量也

同步增加，現在全國種植芫荽的農民，直接或間接都與北斗芫荽農民有關係，全台灣夏天季節高達九成、秋冬季節將近八成的芫荽產量，都是出自於北斗鎮農民所銷售。北斗鎮可以說是「台灣芫荽的故鄉」。

種植芫荽是一種十分消耗地力的經濟作物，土壤屬於沙質的農地，才是適合種植芫荽。農地種植芫荽一年後，若原地繼續再種植，則芫荽就會生長不好，品質不佳，故必需改種其他農作物，至少等四至五年後才能再種植芫荽。因此北斗農民只好向他人租用農地種植，不斷變換栽種的地點，農民就像蒙古遊牧民族一般。由於芫荽必須輪作，北斗鎮的農地數量已不敷需求，又農地種植條件，並不是都能符合需求，芫荽農民只好向外鄉鎮發展，往鄰近的溪州鄉、埤頭鄉等鄉鎮種植，甚至遠到雲林、南投等縣租地，也帶動三個縣市許多農民投入這個產業，收成的芫荽，多數交給北斗鎮農民處理包裝後，供應給全國各地果菜市場拍賣交易，或直接交給大賣場，再賣給小販、消費者。

芫荽品種分青梗種與紅梗種，彰化地區以青梗種栽培為主，兩種品種除梗的顏色不同外，外觀上並沒有顯著的差別，也有人細分大葉種（青梗種）和小葉種（紅梗種）。芫荽播種，農民會選擇在發芽率較高的秋冬兩季播種芫荽種子，能收穫較高的產量，市場價格價格較好。播種方式一般以撒播者較佳，種子均勻撒播後表面覆蓋薄土，農田引水灌溉，並蓋上稻草保持潮濕促進種子發芽，發芽後撤除稻草，芫荽生長期短，必須在幼苗期除草、疏苗、施速效性的氮肥，如此生長情形較佳，也必須定期澆水，定期施肥。芫荽栽培過程中，農田最怕

碰到颱風天或短期間的大雨，整株芫荽會泡在水中，以致水傷爛掉，因而讓芫荽產量銳減，因此造成價格飛漲。芫荽栽種前，大多都會挑選排水良好的農地種植，一畦一畦的芫荽田平均寬度約3-4台尺左右，這種寬度不但有利於芫荽施肥及灌溉也便於採收。芫荽約長成20公分高時，即可開始採收。一般農民在採收前15天左右，會噴灑勃激素(赤霉素)，可使葉片變長，分枝增多，增加它的產量。

芫荽生長期視氣候寒暑而定，從播種到收成，春、秋、冬三季只要45天左右，夏季氣溫較高，成長較緩約需65天左右。芫荽採收時，農民會雇請許多的農婦，統一用車輛載到芫荽田來採收，筆者曾在彰化多次地點，看到許多農婦戴斗笠、綁頭巾、穿袖套、戴手套、穿雨鞋，全副武裝打扮，在田裡辛勤採芫荽的情形，坐著矮塑膠凳子，拿著小刀，一邊採，一邊切根，整理好後，綁上橡皮筋，再裝進竹編的方形簍子中，早期簍子必須用布層層包覆，深怕採收的芫荽水分蒸發，現在則先置放在保麗龍箱子種，再裝入竹編的方形簍子中。現在農婦一天的工資，為新台幣約800-1,000元間，她們每人都會準備一支包覆黑網的大傘或各色大洋傘，遮陽之用，不過在大太陽下工作，忍耐酷熱，長時間憋尿，賺錢實在不容易。收成後的芫荽，必須送進包裝場中再整理，一般以半公斤綁成一束，過去必須裝入放置冰塊的竹簍子運送到果菜市場，現在是加以泡冰水，置放後包裝，送入冷藏庫達到保鮮的效果，再用冷凍車運送到市場。

芫荽雖然扮演菜餚中配角的任務，但是能讓食物提升美味效果一流。當吃肉圓時，若能灑上一些切碎的芫荽，那種感

覺才是真正絕配。筒仔米糕加上芫荽，咀嚼之中，熟透糯米有一股辛香，自然飽足。若是一碗香噴噴的蚵仔麵線小吃，沒有了芫荽，有人會喪失食物的記憶，而悵然若失。筆者小時後對美味的感覺，就從母親烹煮一鍋大骨菜頭湯開始，當熱騰騰的湯，灑上芫荽在油亮的湯頭上，翠綠顏色真美，吃在嘴裡的鮮甜滋味，至今記憶猶新。



## 十八、話魚池中的浮萍

多年來時常在花壇魚苗寮的生態園區，做淡水魚苗生態的研究與拍照工作，俗語說：「一兼二顧，摸蚬仔兼洗褲。」，也順便拍一拍蜻蜓、蝴蝶、豆娘…等的生態，每次收穫都相當多。有天看到老漁民父子張網抓魚的樣子，就趨前去瞧瞧，原來並他們不是在抓魚苗，原來是在撈浮萍的卵，他們稱這撈起來綠色的卵為「漂卵」，撈了整整兩大塑膠肥料袋子，綠油油的「漂卵」，摸起來很細很細，像煮熟的魚卵一樣大小，老漁民說這是浮萍生出來的卵，要撈起來當飼料餵魚。

「漂卵」這稱呼，還是自己生平第一次聽到，感到很新鮮，不過跟我小時候對浮萍的印象，截然不同，孩童時常看到母親到小溪或家族水池撈浮萍回來餵鴨、鵝，鴨、鵝見到地上的浮萍都爭先恐後的啄食，一下子就清潔溜溜吃光光，好像很可口的樣子。鄉下都稱浮萍為「漂仔」，「漂仔」真的會生出「漂卵」嗎？如何生出「漂卵」來？這個問題讓我感到非常困擾！為什麼我從小沒看過「漂卵」，因此就特別拍下魚苗寮許多水池中的浮萍來研究一番，想要了解「漂卵」的生態，經過仔細得比對，魚苗寮的浮萍有三種，台語稱為「大漂仔」、「小漂仔」、「紅漂仔」。

這觀察研究也產生疑問號？「漂卵」到底是「大漂仔」、「小漂仔」、「紅漂仔」，哪一種生出來的？也沒有看到它繁殖的過程，真的讓人猜不透，後來請教專家後，才發現自己糗大了，真是孤陋寡聞。原來「漂卵」其實是一種無根萍，俗



稱為卵萍、蕪萍、微萍、水蚤萍、仁丹藻等，在分類上屬於浮萍科，無根根屬，外觀像綠色的魚蛋，身長不超過一公厘（mm），甚至更小0.5mm左右，它開的花也只有針尖般細小。無根萍共創下了三個植物世界紀錄：一、是全世界最小的開花植物；二、是全世界花最小的植物；三、是全世界果實最小的植物。

無根萍現在台灣甚為少見，因為生態環境受到嚴重的污染，要找到無根萍更是難上加難了！也難怪我過去未曾看過。花壇魚苗寮地區會保有無根萍的品種，乃根源於200多年來，歷代祖先養殖淡水魚苗的傳統方法，魚池中養大頭鯪、白葉鯪、烏鰡是不會吃浮萍的，可能是口味不對，只有鯉魚、草魚會吃浮萍，因此在養大頭鯪…等魚種的魚池，就可以大量繁殖浮萍來餵鯉魚、草魚，減少飼料成本，浮萍又有淨化水質的功能，一舉兩得，為此在魚苗寮的許多魚池中，常常可以見到幾個綠色魚池，好像鋪上一張綠色的地毯似的風景，是台灣現在農村少見的景色。

魚苗寮魚池中的浮萍，也有季節性，春夏之間可以看到魚池中漂著綠色的浮游物，就是「漂卵」，台灣較常稱為水蚤萍。夏秋季節則是「大漂仔」、「小漂仔」、「紅漂仔」的天下，台語「大漂仔」，就是較常見的水萍，算是浮萍科植物裡面葉面較大的，葉片像黃豆般大小，葉背也呈現紫紅色，根至少二條以上，一般都行無性生殖，其生長速度相當快，幾乎每二天可以增加一倍數量，漁民必須勤快的撈取它來餵魚，否則整個魚池中養的魚苗，會有缺氧而死的風險。

台語稱「小漂仔」，就是青萍，與水萍相比，個頭小很



多，葉片像米粒般大小，整株浮游在水面上，其無明顯的根，繁殖速度也是一暎大一寸，速度驚人。至於台語稱「紅漂仔」，就是所為的紫萍，葉面顏色較為深綠色，葉背呈淡紫紅色，葉緣略為紫紅色，這種「紅漂仔」數量甚少，只有一兩廢棄的魚池，尚可見蹤跡。

浮萍生長的季節，時常會看到漁民穿著青蛙裝在魚池中撈浮萍，手中拿著一根長長的竹竿，在水面上慢慢趕著浮萍，讓它們集合起來，再用手網撈起來，放進肥料袋中，一個0.5分面積的魚池，可以撈將近三、四袋的浮萍，整袋必須在岸邊置放一小時左右，讓袋中水分濾出，減輕重量，再搬運到有養鯉魚、草魚、吳郭魚的魚池中飼養，這些浮萍一放下去，魚群會群起游來，不斷的浮出水面吃食，此起彼落，相當熱鬧。聽漁民說吃浮萍的魚，肉質比起餵食飼料的魚，鮮甜美味許多。

浮萍這種不起眼的植物，可以說是個寶，台灣早期草藥盛行年代，草藥店也有賣此味，全株草煎水入藥服用，具有發汗、利水、利尿、消腫之功效。近年來，世界銀行及各國農業研究機構，為了改善世界上落後國家地區人民貧困的生活，專家們積極推廣成本低廉，卻收穫豐富的「浮萍農業」，將家庭廢棄用水引來養浮萍，一來可以淨化污水；一來則可以增加浮萍的產量，來飼養家禽，增加收益。這是既環保又省錢，一舉多得的新農業生產方式，在各國試驗都很成功，也值得我們將廢棄的魚池或農田再利用，生產有機浮萍，飼養有機魚、鴨、鵝，創造農業生機。

最近台灣也有生物科技業者，看到浮萍的未來潛力，以無菌培養量化生產方式，開發浮萍胜肽作為發酵原料，降低發

酵的成本，並可作為化妝品胜肽應用。此技術將浮萍萃取物作為主要原料，透過分子生物與菌種改良技術，以微生物發酵系統性生產一系列天然的類胡蘿蔔素產品，包括游離態天然蝦紅素、玉米黃質素、角黃質素、茄紅素及beta-胡蘿蔔素等生物性來源天然色素，可廣泛應用在人類食品、醫療、化粧品與動物飼料的添加上。相信未來浮萍農業發展，將無可限量。



## 十九、翠綠的蘆筍

時常帶遊客到彰化王功潮間帶作生態旅遊，我都特別介紹芳苑鄉的農產三寶，第一是鮮蚵、第二是雞蛋、第三是蘆筍，尤其是每逢春夏之季，看到老街販售的蘆筍，都會鼓勵遊客多購買一些回去，有時看到小販在削白蘆筍皮，大夥都會駐足觀賞，買氣更旺。在安排餐廳時也會要求來一道在地特色的炒蘆筍，看到翠綠新鮮可口的蘆筍上桌，大家都食慾大開，一掃而空。彰化縣是現在全台灣最大的蘆筍產地，生產量以芳苑鄉產量最高，每次遊覽車走過濱海台17縣時，常在路旁看到一畦一畦的綠色田園，遊客會好奇問田裡種甚麼？我都會介紹彰化的特產蘆筍。

為何彰化的蘆筍會出名好吃呢？實在源於彰化縣西部的各鄉鎮，擁有得天獨厚的優質沙質土壤的關係，也是它歷久不衰的原因。依據文獻資料考證，台灣蘆筍栽培始於日治時期昭和9年（1934）由國外引進試種，可惜因氣候關係未能成功。直到光復後，民國44年農林台北改良場引進美國品種進行試驗，並研究出不同於外國的「留母莖栽培」技術後，台灣蘆筍栽培才獲得成功，民國45年開始在彰化縣伸港鄉農地試種，並由彰化食品家工廠製做成罐頭，外銷到香港、東南亞一帶，廣受好評。

民國52年政府開始大力的推廣栽培，因為彰化縣當時是台灣鳳梨、洋菇食品加工廠的重鎮，工廠乃利用鳳梨、洋菇罐頭生產空檔，生產蘆筍罐頭大量的外銷，賺取大量的外匯，政府

也積極的輔導業者擴充生產設備，因為種植蘆筍的產值高於其他農作物，農民種植意願增加，蘆筍田如雨後春筍般的在彰化土地上冒出來。台灣各地也隨之興起種植蘆筍，尤其彰化縣大村鄉津津食品加工廠，推出津津蘆筍汁，廣受民眾歡迎，逐漸成為盛夏消暑涼飲，對蘆筍種植更是產生推波助瀾之勢，民國75年全省栽培面積最高峰時曾達18,686公頃之多，台灣成為世界最大蘆筍罐頭外銷國，風光一時。

彰化縣蘆筍栽種面積的正式統計，依照彰化縣政府主計處的統計資料顯示，是從民國54年度開始有統計資料，當年種植面積有2,471.32公頃，年產量7,161.6公噸，彰化縣26各鄉鎮只有三鄉鎮沒有栽種記錄，種植前三名為芳苑鄉700公頃，年產量2,200公噸；伸港鄉247公頃，年產量748公噸；二水鄉230公頃，年產1,020公噸。當時種植的蘆筍為白蘆筍，專門供應製作外銷罐頭所需，當時蘆筍田可說遍及整個彰化縣。民國64年是彰化縣種植面積最高峰，當年種植面積有3,868.84公頃，年產量1,6223.3公噸，種植前三名為芳苑鄉1,228.2公頃，年產9,043公噸；二水鄉738公頃，年產5,166公噸；和美鎮443公頃，年產1,773公噸。民國65年彰化種植面積有3,402.99公頃，年產量20,987公噸，為彰化縣蘆筍產量最高峰，芳苑鄉面積降為1,235公頃，年產量為12,175公噸，仍居彰化縣第一的鄉鎮。

民國65年後台灣受到國際貿易自由化影響，蘆筍罐頭外銷逐年減少，種植蘆筍面積也跟著減少，彰化的農民開始部分種植供應國內蔬菜用的綠蘆筍，民國74年彰化種植面積有2,978公頃，年產量18,056公噸，芳苑鄉種植面積不減反增，達到1,525公頃之多，年產量9,150公噸，這是芳苑鄉種植面積最高

的一年。而這時期二林鎮種植綠蘆筍也崛起，是年二林鎮面積716公頃居次，年產3,728公噸，主要以生產綠蘆筍為主。

隨著台灣經濟的轉變，人工成本增加，台幣的不斷升值，蘆筍罐頭外銷受阻，產業日漸萎縮，反而從泰國、澳洲、美國進口生鮮或是冷凍的蘆筍，供應國內需求，反之國內種植面積銳減，以彰化縣民國90年統計種植面積656公頃，年產3,167公噸而已，仍以芳苑鄉292公頃居首，若以最近農委會101年統計資料來看，全國蘆筍種植總面積615公頃，年產量3,340公噸，彰化縣總面積只剩下341.67公頃，年產量僅剩1,886.6公噸，國內蘆筍的需求多數仰仗進口供應，彰化縣蘆筍種植面積產量仍然高居半數以上，為全國第一。這年彰化縣種植蘆筍面積產生變化，以二林鎮面積為167.3公頃最多，年產量為836.5公噸，芳苑鄉面積為152.7公頃退居第二，年產量為931.5公噸仍勝過二林鎮，不過與過去的巔峰時期，面積產量已經只剩下十分之一，彰化縣蘆筍的故鄉已經褪色許多。

口味鮮嫩的蘆筍，富含多種氨基酸、蛋白質和維生素，其中的天冬醯胺和微量元素硒、鉬、鉻、錳等，其含量均高於一般水果和蔬菜，具有調節機體代謝，提高身體免疫力的功效，在對高血壓、心臟病、白血病、血癌、水腫、膀胱炎等的預防和治療中，具有很強的抑製作用和藥理效應。也有抗癌的效果，因此長期食用蘆筍有益脾胃，對人體許多疾病有很好的治療效果。是一種消費者公認的保健蔬菜，是世界十大名菜之一，在國際上享有「蔬菜之王」的美譽。

現在彰化縣生產的蘆筍主要是綠蘆筍為主，每年農曆3-11月是生產期，筍農可以收穫三期，現在正是盛產時期，當令口

味品質最佳，若是有到芳苑、二林一遊，可以看到農民將最新鮮的蘆筍，一把一把整齊的排列販售，是當地的特色。買回去烹煮各式口味的蘆筍料理，一定能品嚐出那脆嫩的香甜滋味，也可以在品嚐王功鮮美海蚵時，點一盤翠綠的蘆筍，鮮蚵與蘆筍真是最棒的健康食品搭配，一定讓您讚不絕口！



## 二十、荷蘭豆

說起荷蘭豆，讓我不禁回想起小時候打工的經驗，40幾年前的農村社會，咸少有打工的機會。讀書之餘，除了幫忙父母親農務外，就是撿材燒飯、除草餵豬等工作。念國小二年級時，以菜販為業的堂叔，每年過農曆新年前，會買進許多荷蘭豆來販售，有些要供應給餐廳、工廠的數量很多，必須幫忙撕豆莢及剝豆仁，因此就央請小朋友來做，撕剝荷蘭豆的工資，每公斤才幾毛錢，雖然工資不高，但對我們小孩有著強大的吸引力，在那時普遍貧窮的年代，小孩根本不可能有零用金，自己有零用金購買零食吃，是一種同學間值得炫耀的事。因此我開始了將近七年與荷蘭豆相處的歲月。

剛開始撕剝荷蘭豆的數量不多，粥少僧多，大家都搶著要做，嬸嬸都要分配配額，並檢查完成品是否及格？撕不好的人會被淘汰，我因為手巧，因此工作機會較多，隔年堂叔因緣際會成為彰化台化公司的蔬菜供應廠商，供應疏菜的數量暴增數十倍，每年農曆11月到隔年2月期間，荷蘭豆生產季節，是我們打工最忙碌的時期，放學後就拿著鋁臉盆到三合院的堂叔家大埕前開始工作，一般以撕荷蘭豆莢為主，剝荷蘭豆仁為輔，視客人需求量而定，當時台化公司員工有數千人之多，是彰化地區最大的工廠，需求量甚多，堂叔必須發放多處代工，方能完成荷蘭豆的加工。

撕荷蘭豆必須要有技巧，必須要從嫩豆莢的尾端往豆莢蒂頭撕，再往回豆莢尾端撕就完成一個豆莢，每天撕豆莢的關



係，雙手都染上青綠的顏色，尤其是拇指及食指為最，有時候國小老師要做衛生檢查時，還故意不剪指甲，遭老師責罵。有一次將指甲剪短了，撕荷蘭豆的速度減慢許多，甚至食指都流血了，很痛！還是以中指來代替，真是為錢不怕疼。最恐怖的是看到一條條的綠色菜蟲爬呀爬的，剝荷蘭豆仁時與菜蟲相遇的機會甚多，女孩初碰到時，會驚聲尖叫，久而久之就習慣了，我們男生會順手將菜蟲往地上一播，就將菜蟲播死了，女生後來也有樣學樣，菜蟲也慘遭毒手。這段撕剝荷蘭豆的經驗，一直到升上國中三年級課業繁重才結束，自己記憶中的蔬菜種類，可以說以荷蘭豆為最。

荷蘭豆學名碗豆，相傳荷蘭人引進台灣而得名，原產於亞洲西南部或歐洲一帶，現為台灣冬季重要的蔬菜之一，其用途很廣，荷蘭豆的嫩莢、嫩豆、嫩芽及嫩葉皆可當蔬菜，極富營養價值，屬於經濟作物。彰化地區種植荷蘭豆的生產歷史，應可追溯到清代，只是無相關史料可稽。依據日治時期台中州《台中州統計書》，(昭和元、五、十、十五年)的統計資料，以當時蔬菜生產重鎮溪湖庄、街的碗豆生產統計資料為例，昭和元年（1926）種植面積9甲，年生產量54,000台斤；昭和五年（1930）面積9.6甲，年生產量57,600台斤；昭和十年（1935）面積18甲，年生產量90,000台斤；昭和十五年（1940）面積32甲，年生產量112,000台斤。由上述統計資料來看，碗豆的種植面積與產量逐年增加，而當時台中州彰化郡、員林郡、北斗郡各街庄皆有種植碗豆的生產統計，種植非常普遍。

民國34年台灣光復，碗豆的生產面積與產量蓬勃發展，更盛於日治，政府的統計資料改以荷蘭豆為名來統計。依據民國

40年度《彰化縣統計年鑑》種植記錄，彰化縣26鄉鎮的荷蘭豆生產前三名為埔鹽鄉681公頃、彰化市493公頃、溪湖鎮455.2公頃，全縣26鄉鎮有21鄉鎮有荷蘭豆生產統計資料。到了民國67年度生產前三名為埔鹽鄉1,596.70公頃，年產量4,769,100公斤；福興鄉1,250.17公頃，年產量5,618,955公斤、和美鎮1,235.30公頃，年產量3,908,810公斤。這年是彰化縣荷蘭豆生產歷史的最高峰，生產總面積高達6,202.85公頃，年產量高達22,859,470.60公斤，占全國種植總面積8,021公頃的77%，年產量更高達85%之多，彰化縣可說名符其實的「荷蘭豆」生產的故鄉。

台灣荷蘭豆生產的高峰從民國67年後逐年衰退，最主要的因素為外銷消退、工商發展及農村勞力的外移，因為國家十大經濟建設的帶動，促使工業蓬勃發展，工廠林立，就業機會增多，勞力由農業轉往工業發展。種植荷蘭豆，一般是在第二期水稻收成後才種植，收成時需要許多人力，在勞力欠缺之下，農民種植意願減少，又國內蔬菜需求逐漸多元化，需求減少，兩相因素衝擊下，生產面積、產量銳減。以民國101年農業年報統計資料分析，全國荷蘭豆生產面積只剩下641公頃，彰化縣有598公頃，占全國種植總面積93%以上，和民國67年相比較，真不可同日而語。

現今彰化種植荷蘭豆以福興鄉最多，有206公頃，為全國各鄉鎮之冠。其次為二林鎮96公頃，埔鹽鄉80公頃，在福興鄉農會的積極輔導之下，附近農民多數將產品送往福興鄉農會交易，少數在溪湖果菜市場交易及自行配送到台北果菜市場拍賣。為此在彰化番花路旁的福興鄉農會交易場所，每年荷蘭豆盛產季節，從早上到中午期間，農民聚集人聲鼎沸，交通為之

壅塞，形成單一作物「荷蘭豆交易市集」景象，是台灣相當特殊的農民市集。台灣多數的荷蘭豆由此地交易出去，再由商販交到市場販售，民眾想要一窺市集風貌，要在每年農曆12月至2月之間，開車前往觀賞台灣最特殊荷蘭豆買賣市集，也可順便向農民買些新鮮的荷蘭豆回家烹煮品嚐，相信會讓您不虛此行。



## 二十一、夏天採蓮趣

三年前的初夏，在表叔的一方小池塘裡，看到漂亮重瓣的牡丹荷花，就被那大大白裡透紅的花朵吸引，隨口要求採幾株回家種植之意，應允後就到池裡挖掘了三株含莖的荷花，就種在自己承租的水池旁，初期奄奄一息，心想水池一公尺多，從來無人如此種荷花的，應該無法存活，就不在意它，後來只剩一株一小圓葉殘存，冬天時它就悄悄的不見蹤影了。前年夏天在池岸邊，有一小株的荷花葉冒出頭來，陸續長出兩三株幼芽出來，竟然無疾而終，自己也感覺莫名其妙，不知其生命的方向如何？

去年春天，水池旁冒出了一株小小的葉子，不多久長出許多葉子浮在水面，隔沒多久水面上，一株株新芽由水中竄出，生機乍現，大大的葉子，好像要把蘊藏許久的能量展現出來的樣子，昂首的挺出水面，荷葉的生長之速度，好像雨後春筍般，往水池中逐漸蔓延，轉眼之間，就佈滿了三分之一的池塘，五月份荷葉之間，開始長出一株株含苞待放的花苞，一朵朵重瓣的花朵，陸續展現出它美麗的容顏來。我也將它採回家插在花瓶裡觀賞，這可是平生第一次靜靜的觀賞荷花，它白天開花，晚上就合上，如此不到三天就花謝了，花瓣掉落整個桌上，還有一點點殘存的花香味，真的好神奇！

六月時眼見一株株成熟的蓮蓬，在水池旁用手就可摘到，遠處水深，不敢貿然的下水採集，就用竹竿敲打蓮蓬，讓它掉落水面，再用魚網撈取，拿回家自己慢慢摸索如何剝蓮子？因

為只在電視上看過台南白河蓮花的報導，用手剝蓮子實在不簡單，相當的辛苦，當太太將自己生平第一次剝好的蓮子煮熟端出，口中咀嚼綿密香甜的蓮子味道，感覺相當的幸福。

六月中原來長在水池中的荷花，竟然悄悄的將地下走莖，從地底竄過寬寬的池岸，跑到另一個更深的大水池來，如法泡製，慢慢的擴散開來，佔據三分之一的水池，讓人感覺不可思議，依台灣種植荷花的經驗法則，完全無法套用在這牡丹荷花種植上，因為水深超過一公尺以上，照理水壓甚大，荷花竟然可以克服一切困難，其走莖在水池下的土壤中，慢慢佈局，開疆闢地，從水面上展現植物堅韌的生命力，實在令人佩服！

美麗的荷花田，也招來蟲蟲危機，有一種小白紋毒蛾幼蟲，非常喜歡荷葉的味道，因為自己堅持有機養魚與種菜，從不灑農藥與除草劑，因此常常在岸邊抓蟲，然抓不勝抓，依然讓蟲蟲佔去了半邊江山，葉子逐漸枯萎，不過荷花照開，蓮子一樣長出來，可惜產量不多，無法與朋友分享。八九月後我想這兩池的荷花，會像別人種荷花的經驗，植株會慢慢的枯萎，度冬而去，不見其芳蹤。其實不然，這兩個荷花池，雖然不開花結果，竟然持續的長出綠色的葉子來，蔓延半個水池，竟然度過漫長的秋冬季節，跨過了年而存活下來，為何會如此，讓人百思不得其解？

今年春天牡丹荷花的成長狀況，更盛去年，成長速度更快，不到五月份已經將小池逐漸占滿，大池已經三分之二，一遍綠意盎然，因為深怕池中養殖近四年的魚，會缺氧而死，因此將池水抽掉了一半，並將小池一部分荷葉砍除，佈網抓魚，裡面的吳郭魚、大頭鯉都養了很大尾，抓出送給朋友們分享，

不知是否長在荷葉下的關係，魚的滋味特別好吃細緻。

五月陸續長出荷花來，不知是否因為水位降了許多的緣故，荷葉恣意蔓延，花苞花朵長了很多，荷葉荷花隨風搖曳的姿態，拍攝起來很美。不多久也引來度多而去的小白紋毒蛾幼蟲，開始啃時荷葉，從大池的角落逐漸的擴散。我眼見蓮篷數量甚多，就穿長袖著青蛙裝下水採蓮蓬去，第一次在荷葉底下採蓮蓬的經驗，很特別，荷花的植株將近兩公尺高，葉柄有刺，因為沒有戴手套，採完一個塑膠布袋，自己的手背被葉柄的刺，刮的很疼痛就結束了。

採蓮蓬還是必須選擇，必須採成熟的蓮蓬，一般要看蓮蓬的表面，突出蓮子的表面已經略成綠褐色為佳，若是已經呈褐色就太老了，剝蓮子很麻煩，若是還很青綠的蓮子採回，剝好的蓮子，煮好吃起來，很像吃筍子，沒有成熟蓮子綿密鬆鬆的味覺，因此採摘時必須將蓮蓬拉下來觀看，蓮子是否成熟，不能隨便亂採，否則會糟蹋上天給予蓮子的美味。

採完的蓮蓬，拿回家剝蓮子，先從蓮蓬取下蓮子，剝去堅硬的外皮，再剝除白色蓮子種皮，再通除蓮子心，如此就大功告成。用說的很簡單，其實真正剝起來才知道相當辛苦，難怪市面上賣的生蓮子相當的昂貴，主要是費工費時，不親身體驗是無法了解的。太太將蓮蓬送給親戚鄰居朋友體驗剝蓮子的樂趣，有的感覺品嚐自己剝的蓮子，是一種樂趣，興致勃勃；有的感覺很辛苦，不敢再嘗試。我眼見剝蓮子的辛苦，就照網路剝蓮子的方式依樣畫葫蘆，俗語說：「工欲善其事，必先利其器。」，自己就用美工刀設計剝蓮子的工具，如此果然事半功倍，看電視時，邊看邊剝蓮子，也是一種生活樂趣。

《本草綱目》記載：「蓮產於遊泥而不為泥染，居於水中而不為水沒。其味甘氣溫而性嗇，稟清芳之氣，得稼穡之味，乃脾之果也。脾者，黃宮，所以交媾水、火，會合木、金者也。土為元氣之母，母氣既和，津液相成，神乃自生。」，自己種植牡丹荷花，無心插柳，柳成蔭，見證到它旺盛的生命力，除了讓人觀賞它碩大花朵的姿態外，還能品嚐歲月精華所醞釀結果的蓮子，真的收穫滿滿，難怪古人會為它著迷，吟詠詩詞、繪畫生姿，讚嘆蓮荷之美。

今年至今我已經採摘蓮子好幾回，每次都全副武裝的下水去，因為蟲蟲甚多，有時候一片葉子就有一二十隻的黃色小白紋毒蛾的成蟲，很嚇人，不過禁不住蓮子美味的誘惑，還是勇敢的採蓮去，一次採三四個塑膠布袋幾十斤回家，少數送給朋友分享剝蓮子的樂趣，多數蓮是自己動手剝成的，連台北的女兒、朋友都品嚐到自己摘種新鮮的蓮子，大家皆曰：「讚！綿綿綿，好吃！」，現在家裡冰箱堆滿著蓮子，我想今年夏天應該會品嚐到各種不同蓮子佳餚，甚至冰品，度過一個難忘幸福的夏天。





## 二十二、芡實

「四神湯」是台灣非常風行的小吃之一，每次在作植物生態解說時，我都會問參與學員，何謂「四神湯」？每次聽到的回話，一定會說到薏仁這味藥方，然在民眾飲食的普遍印象裡，確實吃到的以薏仁為多。「四神湯」相傳始自乾隆皇帝下江南探訪民情及遊興，隨伺的四位大臣由於操勞過度，相繼病倒。經太醫開出藥方「芡實、蓮子、淮山、茯苓。」等四種藥材燉豬肚服用，後來大臣陸續痊癒，皇帝高興之餘，乃昭告天下曰：「四臣，事成！」，宣示四位大臣一切安好。「四臣湯」從此在民間廣為流傳，因為藥效神奇，日久「臣」與「神」音相似，遂演變成為今日的「四神湯」。

從上述可以看出，早年根本無薏仁成份，其實「四神湯」為何會有薏仁呢！實在源於台灣早期的芡實價格甚貴之關係，「四神湯」為民間常見的小吃，價格平民化，若是加上太多的芡實，價格太高，民眾消費不起，因此小吃攤業者非常聰明，乃用少數的芡實，加上許多價廉的薏仁充數，讓民眾感覺「大碗摺滿墩」，價格實惠又能吃飽。難怪民眾對「四神湯」的內容，普遍的印象是以薏仁為最，對主角芡實反而莫宰羊，毫無印象了。

其實加了薏仁的四神湯，它神奇食療效果銳減，根本無法與真正的四神湯相比擬，只能滿足民眾口腹之慾而已。因為芡實是睡蓮科，薏仁是禾本科，兩者生長環境不同，各自醫療成效不同，張冠李戴，已經失去了太醫開藥方的範疇，不過台灣

飲食業者當時的移花接木之巧，令人讚嘆！然此舉也模糊了芡實在四神湯的歷史地位。

為何芡實會主角變成配角？話說從前，依據道光16年（1836）周璽編撰《彰化縣志》的記載，當時中部地區沒有芡實種植生產的記錄，甚至蓮子亦無，反而記載有生產薏仁及茯苓兩味藥方，由此可見清代的中藥材芡實的來源，主要是靠大陸地區進口，台灣本地並不生產芡實。臺灣以前曾有許多野生芡實的文獻調查記錄，清末英國人亨利在南部高雄地區就有採集登錄，日治時期許多日籍植物學者在台北地區也有不少的採集記錄，日月潭一帶也曾有芡實的蹤跡，當時日本工程師工藤佑舜和佐佐木舜一在昭和4年（1929）對日月潭的發電工程進行調查記錄中，記錄芡實是日月潭中最大型的浮葉植物，並把它稱為鬼蓮。

由上述零星的記載，可以約略了解台灣的芡實，並非原生種，應是隨著漢人移民，從大陸移植而來。當時因為大陸進口價格平實，加上需求量並不多，因此清代、日治時期，台灣並無生產芡實的記錄。

民國38年國民政府撤退來台，兩岸分治，台灣中藥材來源中斷，後來演變成必須靠香港轉口而來，政府進口又有總量管制，芡實價格逐漸攀升，後隨著台灣經濟的進步，民眾收益日增，消費能力增加，芡實的需求量供不應求。一時洛陽紙貴，中藥商於是看到了商機，乃自行透過輔導農民種植芡實，並加以保證收購。民國40-50年，當時收購芡實價格高達每台斤200元以上，農民種植芡實收益高過種植稻米很多倍，於是紛紛開始挖水池種植芡實，形成一種台灣非常特殊的農業生產作物，

芡實產銷一元化，前後有近30多年的光景。

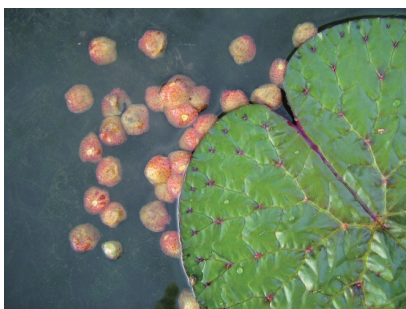
彰化縣是當時台灣芡實生產的主要產地，當時員林鎮是台灣中藥大盤商的集散地之一，於是從員林地區、埔心鄉羅厝一帶開始推廣種植，收益成效不錯，逐漸擴散到附近的溪湖鎮、埔鹽鄉、花壇鄉、伸港鄉…等鄉鎮種植。當時種植面積近百公頃之多，每年生產量有數千公斤之譜，因為農業單位並無統計資料，無確切數據可稽。民國90年筆者在故鄉花壇做田野調查，無意在水池中發現未曾見過的兩株水生植物，好奇詢問地方耆老，方知此物是芡實，於是考證它的歷史，並開始試種芡實，以期了解它的生態，作為戶外教學的教材。

《本草綱目》記載，芡實主治濕痺、腰脊膝痛、補中、除暴疾、益精氣強志、令耳目聰明、開胃助氣、止渴。其功效為固腎澀精，補脾止洩，利水滲濕。治遺精，淋濁，帶下，小便不禁，泄瀉，痢疾，著痺。中醫藥效卓著，廣被應用，又被雅稱為「水下人參」。它的種植，一般選擇溼土的溼地水池種植，芡實為睡蓮科，是一年生巨大型水生植物，農曆二-三月種子會逐漸發芽，冒出水面，池沼水位不能超過50公分，否則水壓太高，無法發芽。芡實種子就像蓮子一樣，只要感覺不利的生長環境，就靜靜在土壤中等待發芽時機，有時蟄伏好幾十年才發芽，是非常有生命力的植物。

芡實幼芽嫩葉表面光滑，等葉片數量增加，開始長出葉面葉背皆有刺的葉子，葉呈橢圓形狀，葉子數葉群集而生，到了七-八月葉子可以大到150公分以上，非常壯觀，並開始從植株中間長出如雞頭尖嘴狀的果實，故芡實又稱為「雞頭米」，初期果實尖嘴的部分都是尖刺，會凸出水面開花授粉，花朵花期

甚短，兩、三天就授粉完成，花朵盛開非常漂亮，然一般只含苞微開較多，隨後就沉入水中，到了10月-12月水中刺球狀果實成熟，果實裂開，肉質狀漿果會浮上水面，經過一兩天，肉質曝曬萎凋後，種子就會沉入水底。農曆年後農民會用特殊的捕撈網具，將池底的種子撈起篩洗乾淨，再經過曬乾程序，將種子去殼，取出種仁，再用人工捶搗成半，就成為中藥房銷售之芡實成品。

民國76年政府解除戒嚴，開放大陸探親，兩岸恢復往來，國內中藥商開始大量進口低價之大陸芡實來台銷售，彰化縣芡實生產成本過高，根本無法與進口芡實價格競爭，農民生產芡實的意願頓減，芡實田紛紛改種其他作物或成為水池養魚，一段彰化30幾年台灣生產芡實的歷史，嘎然而止，成為一段讓人追憶懷念的農業傳說。



## 二十三、麻笋與黃麻的歷史 記憶

記得小時候，第一次吃麻笋的滋味，味蕾記憶至今猶存。那年夏天看到阿嬤在門外用手撕著一株一株的青菜，因為從未見這種青菜，我就好奇問：「阿嬤，那是甚麼？」，阿嬤隨口應付說：「麻笋。」，我也搞不清楚那是甚麼碗糕？只見她撕好嫩葉後，就在盆子裡抽揉來抽揉去，小孩子哪有閒工夫，看大人煮菜做飯，趕緊找同伴去玩卡重要。中午餐桌上就煮了一鍋熱騰騰的麻笋，第一次吃是看上裡面一塊塊黃黃的蕃薯，我很喜歡，沒想到吃到嘴裡，那股回甘，略帶微苦的滋味，竟然一下子征服我挑剔的味蕾，滑嫩的麻笋、甘甜的蕃薯、魚乾的鮮味真是絕配，讓人口齒留香，從此就愛上這一味。

後來大概每年夏天都會品嚐阿嬤煮的麻笋。後來阿媽得到真傳，依法泡製，口味彷彿阿嬤的手藝再現，依然令人垂涎三尺，這種家裡每年夏天吃麻笋的傳統，幸福滋味延續著，自從20幾年前阿媽生病後，這種懷念的老味道，就從餐桌上消失，成為絕響，變成為年年引頸期盼的渴望，直到10年前，到台中市南屯區參加媽祖文化研習活動時，才又再次品嚐到兒時麻笋的滋味，頓時阿嬤、阿媽當年烹煮麻笋的幸福感回來了。為此我每年都會跑到台中市南屯或第二市場，找尋那令人懷念麻笋味道。

說到台灣吃麻笋的文化，據說只有在中部盛行，其實依史

料考證應該全台灣都有，只是年代久矣！無史料可供徵實。所謂的麻芽，就是黃麻尾部的嫩葉。黃麻原產於非洲，後輾轉傳到中國，黃麻(*Corchorus capsularis* L.)，科名 Tiliaceae，田麻科屬的一年生草本植物，台灣俗稱為苦麻，是一種長而柔軟的、發出光澤的廉價植物纖維，為早期人類編織繩索、衣物、袋子、鞋子的原料，用途非常廣泛。台灣早在荷蘭時期就隨著漢人移民，引進台灣來種植，它的品種相當多。古代人們多數穿草鞋挑東西販售或以物換物，草鞋材料除了以稻草為主體外，就以黃麻為骨架。小時候偶而會看到老人家，在黃麻成熟時，砍下的黃麻，抽皮、浸水變軟，再放在長條椅上用抽皮工具刮去外皮，放在太陽下曬乾，這些乾燥的黃麻纖維就是編繩索、編麻布袋、做草鞋的好材料，實用、耐磨、又耐穿、耐拉。

台灣在清朝時期就有黃麻種植的紀錄，當時台灣生產的稻米、蔗糖要用帆船外銷到大陸，就必須用麻布袋裝運，可惜相關統計資料散佚，無從考證。台灣大面積種植黃麻的紀錄，從日治時期開始，日本人實施「工業日本，農業台灣。」的政策，大力提倡農業發展，在各地設立農業試驗所，投入台灣地質土壤的研究，引進試種及雜交各種適合台灣種植的農作物，因為稻米、蔗糖及農產品產量激增，銷往日本內地，需要許多的麻布袋，就開始引進印度、孟加拉兩國都種品種的黃麻試種，種植成效甚佳，因此開始大力推廣農民來種植，並相繼扶持成立台灣製麻株式會社、台南製麻株式會社…等，與農民契約種植黃麻，再交由工廠生產製造各式麻布袋或麻織品，供應市面上各種包裝上的需求。當時研發出來的台灣黃麻，以在來種的紅皮種及青皮種兩種為主。

依據台中州統計書的資料顯示，當時台中州種植黃麻面積，大正10年(1921)有848公頃，昭和6年(1931)有1,118公頃，昭和16年(1940)有922公頃。當時彰化縣各街庄都有種植紀錄，以我家鄉花壇為例，昭和元年（1926）面積1.4甲，年產4,800公斤；昭和10年（1935）3.5甲，年產12,250公斤；昭和15年（1940）4.37甲，年產12,800公斤。黃麻的種植，農民從農田採收後，載回三合院大埕剝皮做初步加工曬乾，再交由工廠製作麻袋之外，因為黃麻尾端嫩芽、嫩葉棄之可惜，俗語說：「燒瓷吃缺碗，織席的暍椅。」，台灣人比較惜物節儉，農民就檢拾採摘起來，抽揉去掉苦澀湯汁，將之做成羹湯，打打牙祭，如此演變成台灣在黃麻生產季節吃麻芽的飲食習慣。

黃麻除了取皮編織外，還有許多的用途，剝皮後的光滑白淨黃麻桿，主要是曬乾當作柴燒木材，另外在衛生紙還不普遍的時代，對鄉下人來說也是昂貴的奢侈品，農民都將麻桿取段剖成對半，放在茅坑裡當作「尿籠」，用來擦屁股，十分方便又符合環保原則。現在許多老人家都有這種擦屁股的經驗，說來有趣又有點心酸。

民國34年台灣光復，國民政府來台，對於黃麻的推廣更積極，依據政府的統計要覽資料記載，把日治時代的黃麻改稱為幼麻統計，同時政府也大量推廣農民種植粗麻、亞麻兩種作物，當時用途非常廣泛，各有不同，都是作為紡織纖維為主，像麻繩、袋、布…等，亞麻還可生產亞麻仔油…等。依民國40年度左右彰化縣政府統計要覽統計，全彰化縣黃麻種植面積有741公頃，年產1,421,183公斤，比起日治時期激增數十倍，到了民國49年達到最高峰，種植面積有1,146公頃，年產1,526,032公



斤，到了民國62年還有少數摘種紀錄，隔年就無統計資料了。黃麻作為紡織麻袋、織品的年代逐漸走入歷史。

記得小時候，我們村子裡唯一間工廠，就是布袋工廠，聘請許多女工作業，紡織機器轟隆作響，當時生意相當好。每年家裡田裡稻子收割時期，常常必須去田裡協助大人牽布袋，幫忙裝稻穀裝滿後，大人用長長布袋針三兩下縫好，再協助用力阿卡（一種人力拉車）載回家，將稻子倒出來，放到三合院大埕上曬乾，曬好後又要牽布袋裝稻穀，糶粟仔給商人，這種經驗讓人記憶深刻，但是都不知道原來麻布袋是黃麻做成的。至於將好吃的麻芋與黃麻聯想，大人沒說也沒教，小孩子也就莫宰羊了！

現在台灣栽種的黃麻品種，已經跟過去的品種不同，是經過多次交配改良矮化的新品種，俗稱甜麻，是專門用於製做麻芋小吃之用，苦味不若以前。過去種植的黃麻高度2公尺以上，現在甜麻頂多一個人高而已。現在台灣人夏天吃麻芋的飲食習慣，從台南以北，桃竹苗以南的農村地區都有，許多老農民還是會在自己厝邊田邊種植甜麻，烹煮傳統的麻芋番薯湯，來應景應景。現在台灣吃麻芋的習俗，以台中市最為普遍流行。民國93年10月24日，在台中南屯市定古蹟萬和宮，由行政院文化建設委員會輔導，在萬和文化大樓五樓設立一座「麻芋文化館」，成為當時台灣早期設立的第32座地方文化館，亦為當時台中市第一座民間地方文化館，它定位為地方歷史暨常民文化館。

麻芋文化館現在常態展示有五大項，即南屯區的歷史軌跡、珍品典藏、黃麻輝煌史、麻芋文化在南屯及創意藝廊，展

示內容豐富，猶如走入台灣麻芋的時光隧道，值得一遊。麻芋蔬菜約每年3月至10月是生產期，在台中市的傳統市場都有農民一把一把的販售，許多飲食小吃攤也應景賣起麻芋小吃，口味各有不同，葷素皆有，是台中市知名地方特色小吃。若是讀者要了解台灣製麻產業歷史及麻芋文化，可以參訪萬和宮及麻芋文化館一遊，順道走入傳統市場內，品嚐滑嫩、甘甜、可口的麻芋，包您不虛此行。

麻芋含有豐富的 $\beta$ 紅蘿蔔素，及維生素A、B1、B2、C、鉀等元素，在炎炎夏日多喝幾碗，具有清脾降火之功效，是有益身心健康食物，十分值得大力推廣。現在我家鄉花壇還是有許多農民種植甜麻，作為夏天蔬菜之用，今年自己的菜園也種植一畦甜麻，細心照顧下，翠綠盎然，台灣俗語說：「自己種一叢，卡贏看別人。」，剪幾株回來，依樣畫葫蘆，親手撕嫩葉製作烹煮麻芋好幾回，也試著添加其他素材多變化，口感都不錯！不過味蕾記憶庫中顯示，還是阿嬤、阿姆那種懷舊的苦麻芋蕃薯湯，讓人懷念！



## 二十四、水蠟燭

談到水蠟燭，對許多民眾來講，可能十分陌生，至於說到水蠟燭的生產，連農業部門都不曉得。在臺灣水燭葉適用於花卉使用，它的產量對照整個全臺灣花卉農業生產來說，可以說是微不足道，根本上不了檯面。不過在市面上卻時常可以看到它的身影。在臺灣的花卉市場上，水燭葉被歸類在切葉類的品種上，被廣泛使用在婚喪喜慶的花籃使用，所謂的紅花配綠葉非水燭葉莫屬，市面上常見花籃最高處會插數株水燭葉陪襯；喪事式場的背板也有一整排的水燭葉點綴，綠意盎然，肅穆典雅；一般常見的大型活動場所，也會使用水燭葉來妝點，塑造前端各式花卉之美。可惜的是，民眾一般只會看到前方造型獨特的各式各樣花朵，很少注意到背後畫龍點睛的水燭葉。

說到水蠟燭，就是我們在野外的濕地或城市生態池裡常見的植物，一根長長的綠色植物，長出一根褐色花朵，很像家裡點的蠟燭一樣而得名，至於學名稱為香蒲，香蒲科(Typhaceae)香蒲屬(Typha)，別名稱為東方香蒲、蒲黃、水蠟燭、水燭香蒲、寬葉香蒲…等，為多年生挺水生草本植物，地下莖匍匐泥中；地上莖圓柱形直立，高70~150公分。葉線形，長50~100公分，寬約1公分，向頂端漸尖，自葉基部成鞘狀抱莖直立。穗狀花序頂生，雌花黃褐色，圓柱狀，常見於沼澤濕地、荒廢水田、河邊。在我國的國小四年級的自然教科書上，老師都會教小學生認識水蠟燭這種水生植物，可惜很少提到它的屬性及用途，紙上空談流於形式。筆者常帶學生做戶外生態體驗，在野外田野

看到水蠟燭，問起學生來何物？都根本不清楚，亂猜一通，對於國內教育浮華不實現象，真令人感嘆！

筆者對於水蠟燭的認識，是源於對於家鄉花壇淡水魚苗養殖文化的研究，因為魚苗產業的沒落，許多荒廢的魚池長出了許多的水蠟燭，時常帶學校學生做戶外生態教學，也常見鄉民穿著青蛙裝在收割水蠟燭葉，載回家裡修剪整理後，再運送到花卉市場拍賣。為此對它作了一番研究。許多人將水蠟燭與菖蒲混為一談，都以為是跟端午節插在門口的菖蒲一樣，其實兩種事不同屬別。水蠟燭的用途甚廣，自古以來就廣被人類使用，乾燥的葉子可以編織成為草蓆、籃子、椅墊；嫩芽可以食用。花序初長成時，雄蕊上頭的黃色花粉，就是中藥店所賣的蒲黃，依據古書籍所載蒲黃的功效，《神農本草經》：「味甘，平。主治心腹膀胱寒熱，利小便，止血，消瘀血。」，《本草綱目》：「蒲黃，手足厥陰血分藥也，故能治血治痛，生則能行，熟則能止。與五靈脂同用，能治一切心腹諸痛。」。清代《彰化縣志》：「水燭，葉如蒲，樣如燭，團結如棉，可治金瘡。」，水蠟燭的花絮也是用途甚多，古代廟宇的僧侶禪坐所用的蒲團，就是使用水蠟燭花用布縫成的，當時中國一些邊疆地區也有用水蠟燭花做成被席及枕頭，據說有對人體有特殊的療效。由此可知古時候水蠟燭的應用之廣。

現在戶外生態教學上，都把水蠟燭稱為民俗植物，相傳台灣早期的平埔族，都用水蠟燭地下莖來治療蛇傷或消炎止腫，也將水蠟燭花當作蚊香來驅蚊蟲，上述林林總總的用途，因為工業時代的進步，水蠟燭的用途逐漸被替代，現在搖身一變成花材、花藝上的陪襯角色，雖然不顯眼，依舊扮有著舉足輕重

的地位。過去水蠟燭的生產，根本不能論及如何生產，因為早期台灣農業時代，有許多溝渠尚未整治，野外有著許多的滷田濕地，水蠟燭的花穗乾燥後，會像蒲公英一樣，爆裂隨風四處飄散，在荒廢的滷田濕地，自然長成，彰化的花農見水蠟燭有市場，就到處去收割野外的水蠟燭，送到台灣五處的花卉拍賣市場拍賣或是送到花店銷售。過去家鄉幾處野生的水蠟燭田，面積有好幾公頃之多，盛產期有許多花農來採集，當時野外最多的水蠟燭田，位在彰化的福興、鹿港一帶，因為早期這個地區是養殖鰻魚的集散地，隨著鰻魚產業的沒落，荒廢魚池紛紛長出了水蠟燭來，一些花農收割水蠟燭販售，可說本輕利多，花點勞力，就能有所得。

這幾年因為彰化的農田土地，被廣泛蓋起農舍，以及農田種植水稻面積減少，水源不足，水蠟燭田面積減少，一些花農開始在水田種植水蠟燭來供應市面需求，現在台灣整個水蠟燭產業的市場，九成都是彰化縣的花農供應，面積約十公頃左右，另有少數的台中市、雲林縣的花農供應，不過整個花卉拍賣市場，水燭葉的拍賣價格，隨著台灣婚喪喜慶的節日或是民間廟宇神明祭祀慶典的關係，價格差異甚大，多數花農獲利不多，有待積極推廣。除了水燭葉之外，水燭花也是生產水蠟燭生產的一環，因為水燭花乾燥後會爆裂的關係，一般都使用在戶外花籃使用，花農會採收褐色水燭花直接販售，有的會加以染色，一般是染成桃紅色或是紅色，在尾端黏上白色小保麗龍球，增加喜氣來販售，這在節慶過年很搶手，可惜產量不多，不如水燭葉的普遍。

其實在日本及美國對於水燭花的使用，相當普及，只是會

透過專業處理，讓水燭花卉爆裂的問題解決，為此在當地花材、花藝資材的供應十分普遍。綜觀台灣的水蠟燭的生產，其實還處於起步階段，生產總金額一年才數百萬之譜，可以說微不足道。國內的花藝設計或是婚喪喜慶的使用，還是極少數，所有的插花課堂使用的比例甚少，有待加強推廣，若是能夠將水蠟燭、水燭花廣泛使用在國內家庭室內的插花用途上，如此我國的花藝水準才能趕上日本、美國或歐美，彰化水蠟燭的生產面積將會逐漸地擴大，為花農創造更大的經濟效益。



## 二十五、話說蘋婆

最近與內人到菜市場買菜，發現有攤販在賣艷紅色的蘋婆果實，顏色真是討喜好看，也勾起小時候的回憶，記得有回母親買一些蘋婆回來，兄弟姊妹們圍著看這台語叫「品蓬」的東西，東摸西摸，好奇仔細端詳一番，當時雖曾經看過有人賣，但是家裡從未吃過，也不知是何滋味？一群小傢伙一下子剝好果仁，母親洗滌後，就用滾水煮了二、三十分，當熱騰騰煮熟的蘋婆果上桌，大家都像妖羅一樣的搶食，數量不多，一下子搶個精光，初次吃到蘋婆果的感覺像吃栗子，然咀嚼卻有股與眾不同的香甜味道，嚼勁與栗子完全不同，那種感覺至今記憶猶新！

爾後數十年，自己吃過的蘋婆果次數，屈指可數，可見它的數量並不多，對我們這種四、五年級年齡層的歐吉桑、歐巴桑來說，吃蘋婆果可說是相當稀罕的事。菜市場艷紅色的蘋婆果向我招招手，問了價格竟然每台斤百來塊，真的比過去貴很多！然為了解饑，還是買些回家，用來療癒童年美好的回憶！

蘋婆學名：Sterculianobilis，別名又稱為：鳳眼果、七姐果、頻婆。原產於中國南部、印度、越南、印度尼西亞蘇門答臘等地區。為常綠落葉喬木，葉呈長橢圓形，樹冠圓形濃茂，可當行道樹或綠蔭樹。嫩枝紫紅色，嫩葉暗紫色，花於三月上旬至五月開花，為圓錐花序，花瓣表面淡黃白色，很像一盞小燈籠，簇生於前年生之新枝端或葉腋上，整棵樹花朵密密麻麻的不可勝數，很像青玉罩著淡黃白色的薄紗，有點朦朧之美。果



實分為三四個分果，熟果後果莢外面呈艷紅色，內面漆黑色，每果莢種子三-四粒，斜裂狀如鳳眼，果實果殼黑褐色、果仁為黃色。成熟期為每年農曆七月至八月初，果實富含澱粉可以食用。

至於七姐果的由來，是蘋婆果實初產時，在中國南部適逢每年農曆七月七日的七夕節慶。七夕，又稱為乞巧節、七巧節或七姐誕辰，在台灣稱為七娘媽生，故事皆來自於中國牛郎與織女的傳說。民眾會用蘋婆果實來當作供品祭祀，因而得名。

蘋婆在台灣並不是經濟作物，產量並不多，政府單位並不重視，也沒有正確的統計數據，遑論積極推廣了。它的產期主要是其受到氣候影響，每年產量差異甚大，對農民來說，種植意願不高。台灣蘋婆生產最多的地區在中部各縣市，彰化縣的八卦山脈山坡地，就有許多農家零星的種植，但是並沒有大面積的栽種，多數都是當成綠籬，最集中的地區在員林百果山一帶，每年七、八月成熟時在山路旁就可以看到蘋婆樹掛著艷紅色的蘋婆果，此時正是品嚐蘋婆的好時機，若是錯過了，那只好等明年了。

現在彰化縣員林市公所也看到當地蘋婆種植的特色，開始推廣蘋婆的種植，每年辦理蘋婆的推廣活動，並與餐廳業者配合研發，各式蘋婆做成的精緻料理，因蘋婆具有季節性，產期甚短，產量又少，必須在產季加以預定，才可品嚐這種特別的料理，若是一般的料理，裡面加上少量的蘋婆黃色果仁，也有畫龍點睛之效果，色香味俱全。蘋婆具有豐富的營養成份，含有蛋白質、脂肪、纖維、鈣、磷、維他命 A、B，以及大量醣類，對瘦弱者而食慾不振者，是補充體力的最佳果品。蘋婆富

含大量的澱粉質，吃多再大量喝水易飽脹，尤其是不宜不配佐料單獨食用，對容易惡心或便秘的人，不宜多食。至於剩餘的果莢，據說對於治療血痢也有特殊功效。

對於蘋婆的生產，常局限於短暫的時間，也常常發現整株果樹結沒有幾個果實的情形，收成甚差，農民都歸結於氣候因素，對其原因，不求甚解，政府農業單位也很少加以研究，這也是農民種植蘋婆意願不普遍的關鍵因素。過去台灣俗諺說：「開花滿天香，結子才驚人。」，是說果樹只要開許多的花朵，只要勤加照顧，就會結實纍纍。但是蘋婆樹，可是不相同，但見整棵樹開了數以萬計的小燈籠花，可是結果還是寥寥無幾。我們花壇鄉就有農民不信邪，長期投入研究，用特殊技術將蘋婆樹的產期錯開，結實纍纍的果實掛滿了枝頭，當市面上的蘋婆已經結束產期，它的生產才開始，每年九月都還有蘋婆出產，自己也經營餐廳事業，自行研發多種蘋婆料理，許多內行的饕客，都慕名而來，加以預定，品嚐鮮美的在地美食。現在他也朝著蘋婆可以一年四季皆可生產的農業技術研發，希望有朝一日，可以研發成功，台灣就可以全年見到及品嚐，最美麗的鳳眼果了。



## 二十六、話說橄欖

多年前受邀到新竹縣關西鎮玉山里上課，主要是授課農村再生課程，在社區發展協會黃理事長帶領下，實地勘察社區導覽解說路線，指導學員導覽解說技巧與社區資源調查方法。一個傳統的山中客家聚落，承襲祖先「晴耕雨讀」的精神，過著勤勞儉樸的生活，透過水保局農村再生計畫，未來要轉型朝農業休閒發展，是一個十分具有潛力的客家庄，在社區中文化巡禮講解中，我發現了社區山坡上，仍然有著一片台灣高大土橄欖樹林的蹤跡，便聊起有關橄欖在此生產的歷史與產業文化來，一些耆老侃侃而談，橄欖的收成及自己泡製的橄欖酒功效，對於橄欖種植經驗都可說上一段小故事。

在這裡看到久違的土橄欖，讓人思緒一下子回到童年的記憶，記得小時候會跟著叔父輩到八卦山脈的山坡上採收橄欖，我們閩南語稱作「損橄仔」，語意就是拿著竹竿把樹上成熟的橄欖敲下來的意思，「損橄仔」時必須戴斗笠，因為敲橄欖時，橄欖掉下來數量很多，就像下雨一樣，被掉下的橄欖，敲到頭很痛的。也必須防範滴落的汁液，滴到衣服會很難洗掉。有一次跟著堂弟去「損橄仔」，敲啊敲，損啊損，橄欖樹上突然掉下一條蛇，這隻不知名的蛇掉下來可能是撞暈了或是要報復，竟然蛇行朝我們而來，大夥嚇破膽，朝著山下逃竄，大夥上氣接不著下氣下了山，等回神後，才去告訴大人，回去收拾損下的橄欖。有此驚魂記，有好一陣子不敢跟大人上山去。真的有點類似：「一朝被蛇咬，十年怕草繩。」之感。

橄欖收成整理後，都交到我們花壇白沙村一間蜜餞工廠，他們會用一種木製的大滾筒，將青橄欖放進去滾動殺青，去掉乾澀味道，再製造成橄欖蜜餞銷售到市場，許多四、五年級生的山區民眾，小時候都有吃過青橄欖的經驗，剛入口有點酸澀，愈咀嚼愈甘甜的滋味，讓人十分回味，至於吃過甘草橄欖、辣椒橄欖的經驗，那更是許多民眾味蕾中，橄欖的共同記憶。我則喜歡收藏一堆橄欖子，有時拿石頭敲破種子，撿食內部種仁來吃，別有一番風味。台灣種植橄欖的歷史甚早，從清乾隆時期滿人巡台御史六十七兩（人名）所繪畫的番社圖，就可以看見兩三百年前，平埔族的番社中，就已經有種植橄欖了，至於他們如何食用橄欖，無史料可徵，不過從圖中，可看到平埔族的小孩子爬到橄欖樹上，說不定橄欖可能是早期兒童的零食之一。

依據清道光版的《彰化縣志》卷十物產志/果之屬記載：「**橄欖，一名青果，一名諫果。性初酸澀，後漸甘美。**」，由此可知當時彰化已經有種植橄欖，因為清代對於製成蜜餞或是像客家人泡製橄欖酒，並無正確文獻可稽，應該是移民社會從原鄉帶來的傳統做法，並不是十分普遍。日治時期總督府對於橄欖的生產統計資料，因並非經濟作物，文獻相當的少。彰化縣生產橄欖的統計資料，光復初期並無統計，依據彰化縣政府統計要覽顯示，是從民國41年度開始調查統計，總共有六個鄉鎮種植，當時彰化縣種植面積151.3公頃，總種植株數43,520顆，年產量達1,289,500公斤，當年種植面積以彰化市45公頃居首，員林鎮42公頃居次，芬園鄉24公頃第三。至於我家鄉花壇則有16公頃。隔年花壇鄉的統計竟然登記為56公頃之多，已經

成為彰化縣橄欖生產之首，年產量達540,000公斤之多，這可能當時調查不夠確實所致。

花壇鄉從民國43年以後種植面積逐年遞減，民國48年至65年都維持在30公頃，年產量約在150,000至600,000公斤之間，年產量並不是很穩定，差距甚大。到了民國75年面積為5.5公頃，年產量僅剩12,000公斤。民國76年彰化縣政府就沒有橄欖生產的統計資料了。由此可知，橄欖成為彰化經濟作物20多年後，因為時空轉變，種植數量銳減，植株逐漸被砍除，改種產值較高的龍眼、荔枝…等作物。筆者近幾年來在八卦山一帶，做田野調查時，土橄欖樹並不多見，想要找尋小時候「搗橄欖」的趣味不可得。竟然遠到新竹關西鎮玉山里，方得一償宿願，拿著竹竿敲橄欖的滋味，回味無窮。

現在台灣種植的土橄欖愈來愈少了，過去種植橄欖採收，因為植株長的很高，竹竿搆的到，就用竹竿敲，高聳的果實還是必須靠人工爬上去採收，因為具有危險性，人工成本過高及利潤不多，一些老農民都是一株一株鋸掉收成後，將木頭當柴燒，因此台灣種植土橄欖的面積逐漸少，現在比較有名的是新竹縣寶山鄉，農民積極研發改良品種及生產技術，頗有成果。不過台灣土橄欖的數量還是愈來愈少，因為經濟價值不高，若是農業單位不再重視橄欖生產與銷售問題，土橄欖未來恐有絕跡之虞。橄欖是世界性的經濟作物，可以分為橄欖、錫蘭橄欖、油橄欖等三大品系，約有150幾種品種，大多數作為製油用，約有20幾種品種作為食用，台灣種植的以原生橄欖及錫蘭橄欖為主。

錫蘭橄欖，又稱為南洋橄欖，兩者都可以食用，大部分是

用來醃製蜜餞，台灣蜜餞的故鄉—員林鎮，現在仍然有許多蜜餞工廠，收購全國各地零星的橄欖，製造成各式各樣的橄欖蜜餞，以饗饕客。台灣土橄欖為橄欖科原生種，果核兩端尖銳。錫蘭橄欖為杜英科來自錫蘭的外來種，果核兩端圓潤。最近到彰化二水鄉豐柏廣場登山步道爬山，爬到南投民間相松柏嶺受天宮，這一段登山步道兩旁種植許多成排的錫蘭橄欖樹，偶而也可見幾株台灣土橄欖樹，因為是橄欖生產季節，會看見農民自製的醃製錫蘭橄欖及甘草橄欖蜜餞的販售攤子，兩者吃來別有一番滋味！最有趣當屬猴子撿拾橄欖啃食的畫面，這裡的猴子不像高雄壽山的猴子，虎視眈眈地想搶食遊客的食物，人與猴子關係劍拔弩張，緊張兮兮的。這裡的猴子一派悠閒，採摘或撿拾橄欖食用，對於農民的作物損害相對減少，當時林務局造林時，選擇種植錫蘭橄欖樹，眼光獨具，真是令人佩服！





## 二十七、荸薺的印象

對於荸薺的印象，留存於小時候的記憶是非常深刻的，有天下午祖母帶我，從家裡走到兩三公里遠，鄰近彰化市的浦尾里去撿拾農民採收後的殘餘荸薺，荸薺台語稱作馬薯，帶著小桶子隨著祖母腳跟後，田裡還是浦土，邊走邊瞧邊挖，或是扳開塊狀田土，真的撿拾不少馬薯帶回家，祖母就在三合院的古井邊取水沖洗，把田土用手不斷搓揉洗乾淨，那天祖母趁著煮晚餐的餘火灰燼，就丟了一些馬薯到灶孔內烘烤，過沒多久就用竹子掏出來，教我及弟妹如何剝皮吃馬薯？我們也學著剝著熱騰騰燙手的馬薯，聞起來一股香氣撲鼻，放入口中吃起來香脆汁甜，別有一番滋味在心頭！撿拾馬薯與吃馬薯的印象，令人難忘！

其餘的馬薯，母親隔天削皮後，切細剝碎後，加上從市場上買來的魚漿混合起來，就在廚房灶腳上的大鼎，親自製作魚丸，只見母親熟練的用湯匙，將手中擠出近似球狀的魚漿丸，一個一個撥入鼎內滾燙的熱水，只見魚丸在熱水中浮沉，未幾魚丸煮熟後，就被撈起來放熱桶中，只見白色熱煙上升，魚丸鮮香味道襲來，母親也給我們幾顆嚐鮮，魚丸鮮嫩配上脆脆的馬薯，滋味恰到好處，真是絕配！難怪現在菜市場上魚丸多數會在荸薺產季，使用荸薺製作魚丸，著名的魚丸店，製作時會引來饕客大排長龍。從小就這麼一次去撿拾荸薺與第一次品嚐的經驗，印象深刻，至今難以忘懷！

去年因為參與朝陽科技大學編纂團隊，負責編纂彰化縣埔



鹽鄉《埔鹽鄉志》（人物篇）的關係，必須時常親自到各村田野調查訪問耆老，當開車走在田野之間，不經意地發現路旁農民種植一片翠綠色的荸薺田，就下車駐足觀賞，約莫有五六分地的面積，分成三塊農田種植，近兩台尺高的植株隨著微風搖曳，頗有律動感！一幅馬薯田跳舞生姿的風景畫應在眼簾，讓人思緒一下子回到小時候的記憶，原來真正的馬薯田是長成這個樣子，荸薺是在水中長大的，並非小時候收成後殘枝碎土的模樣。40幾年從來沒有看過農民種過馬薯，自己對於它真的很陌生，基於小時候的印象，也很好奇這個農作物的前世今生，於是透過網路搜尋它的知識及多次跑到馬薯田觀察它的成長及生態，逐漸認識這個很少人注意的農作物。

荸薺屬於莎草科荸薺屬(*Eleocharis*)的植物，荸薺別稱：烏芋、馬薯、馬蹄、慈菇…等，原產於東印度。在中國大陸長江以南諸省栽培很普遍，臺灣約在鄭成功驅逐荷蘭人時，隨大陸移民引進種植，已有300多年的歷史。現在生產的的分佈在彰化、雲林、嘉義、台南等地區，種類約有9種，其中包含1種栽培變種，就是常見的甜荸薺。以嘉義縣水上鄉種植面積最大，產量最多，屬於秋冬季栽培的作物。荸薺為多年生挺水型的水生植物，地下的匍匐走莖繁殖力強，末端略膨大為塊莖狀（屬於地下變態莖），球莖扁圓形狀，表面平滑，成熟後呈深栗色或棗紅色。味道具有甜味，拉丁學名中的*dulcis*便是「甘甜」的意思，

栽植荸薺後的幼苗，經過約一星期灌水淹滿，再經月餘即能長出葉狀莖。在抽生葉狀莖的同時不斷分蘖，形成母株。母株側芽向四周抽生匍匐莖3-4條，匍匐莖頂芽萌生葉狀莖，形成

分株。如此方式分蘖、分株，將植株擴散開來。高溫長日照有利於分蘖和形成分株，早栽者生長期長，母株可產生分蘖30-40個，分株4-5次，早生的分株還可發生二次分株。並施足有機肥料，此期光合作用，主要供給葉狀莖和根系的生長養分。地上莖直立叢生，管狀濃綠色，性喜溫暖濕潤，不耐寒。綠色圓莖，中空且有隔片，直徑大概半公分，密集生長，沒有分枝。株高可以長到60-80公分高，田間灌淺水，分蘖期保持3-4公分深水層。

球莖的形成期，當秋季氣溫開始降低，日照時間變短，分蘖分株基本停止，地上莖綠色加深，自分株中心抽出花莖，開花結果花開在莖的頂端像筆頭，是白色圓柱形的花穗，咖啡色的小瘦果表面光滑。同時，地下匍匐莖先端開始形成球莖，約需70天。後期再施肥，此期光合作用，主要將養分輸入球莖，促其迅速膨大，為澱粉快速積累時期。從栽培到收穫約120天，地上莖葉枯黃萎凋時，將田中的水排泄出斷水，等植株乾了就可以採收了，現在是用機器化犁田採收，我們小時候看的是用牛拉著大犁拖著犁田，工人再隨著檢拾。檢拾球莖，除去泥土，不可水洗，儲藏在5℃冷藏庫中，可保存6~10個月不壞。台灣荸薺盛產期約在每年的11~3月間。

去年時常繞道走訪探訪荸薺田，看到綠油油的管狀葉莖，長的密密麻麻，隨著微風搖曳生姿，讓人心曠神怡！自己下了一個期許，相約希望能等到採收期時，再回來看看荸薺田採收的情形，不意因為世俗雜事的牽絆，自己竟然錯過了採收期，失去重新回味童年檢拾荸薺的樂趣與憧憬，當我把車停在已經採收完畢，站在重新整修過的田埂間，失落感讓人懊悔不已！

今年三月與內人在路旁看到一個老農婦，地上擺了幾袋剛收成的荸薺叫賣，乃趕緊趨前詢問購買，農婦說是自己種植的，洗乾淨的球莖較大價貴，球莖較小的上沾著泥土較便宜，可以久儲，於是買了大小幾小袋回家，也順便詢問內人對於荸薺的兒時經驗，她住雲林，小時候只要荸薺產季，就會有商販載來採收的荸薺，讓村子裡的農民削皮代工，每斤幾毛錢的代價，全家總動員削皮，有時候削皮時，會偷吃一兩顆，甜甜脆脆的，至今餘味猶存。她也有撿拾荸薺及烤荸薺的經驗，兩人回憶童時的種種，削著荸薺互相聊著，度過一個愉快的午後時光。



## 二十八、秧苗記憶二三

去年（104）的春耕，許多農民苦於乾旱缺水的窘境，愁眉苦臉，望田興嘆！此景應驗了台灣俗語：「天沒雨，人沒步。」之說。我家農田剛好處於灌溉用水的末端，風頭水尾，過去常常為灌溉水源而發愁，30幾年前大家相繼在水田邊鑿深水井，一次根本解決稻田灌溉困難的問題，去年適逢台灣大旱之年，我們附近的大片水田卻不受影響，一畝畝水田春耕圖映在眼簾，播秧機在水田中，穿梭插秧的畫面，讓人思緒一下子飛往孩時的舊記憶，小時候的水稻種植，完全是用人工來插秧，尚未機械化。每年兩期的稻田播種，從培育秧苗到播種插秧，都是農家自己包辦，種植面積大時，再以放伴或是請人工來插秧，所謂的放伴，就是現在所說的換工。古早農業時代，農民承襲祖先農耕的模式，採取俗語：「牛放岸，人放伴。」互助合作的方式，從事農耕，與現在種植水稻完全機械化的方式相比，真是天壤之別！

小時候每到春耕播種前，常見母親忙於準備培育秧苗的工作，她會將預先保留下來的稻種，所謂的稻種，就是將前期收割的稻子加以篩選，保留顆粒較飽滿的稻穀，作為培育秧苗的種子。農曆過年前後，母親會將稻種放入家裡的大水缸浸泡，水淹稻種表面即可，再用麻布袋蓋住催芽，等到三四天稻種發芽後，隨後即用木製容器將稻種挑到自己田中預留整平的長方形濕軟秧田，這塊小秧田必須整地以自製的有機糞土拌勻，稻種平均撒在秧田上面，並再上灑一層稻殼灰，再用草蓆加以

覆蓋，避免剛發芽的稻種曬傷，經過兩三天後，仔細觀看秧苗生長情況，若是成長不錯，即可掀開草蓆，置於陽光下綠化成長，每天都要澆水。春天的小秧苗約需20天左右時間長成；夏天的秧苗成長較快，只需要10至12天即可，視天候與植稻期的不同而有所增減。

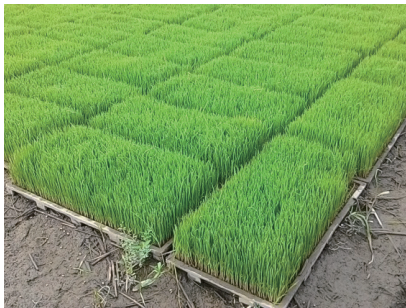
秧苗長到約10來公分，就準備要移植到水田插秧了，我們會到秧田協助，母親用一隻秧苗鏟子，鏟下綠油油的秧苗，俗稱為剔秧仔，這種長方形鏟子小小的，前面必須事先磨利，母親經驗豐富，鏟秧苗連土一起鏟，都非常平均鏟起來，就像早期剃頭師傅理髮一樣，身手矯健，頓時小塊一小塊長方型的秧苗，就堆滿了一個個秧苗籃了。秧苗籃俗稱為秧凹仔，是用竹子編成類似臉盆狀的器皿，空空洞洞的，專門放置鏟下秧苗用的，過去農村老房子牆上，可常見一長串的秧凹仔串起來擱在屋簷下，現在已經很少見了。鏟好秧苗後，我們會用一種木製的挑秧苗籃的擔子或是畚箕，將秧苗籃挑到整地完成的田邊等待插秧。有時母親挑秧苗去田裡時，我會學著大人鏟秧苗，鏟的秧苗不平均，有時太厚、有時太薄，等母親回來時見到秧苗被我催慘的樣子，會換來一陣罵，說：「𧄲𧄲假𧄲」，因為秧苗育種很不容易，費時費工，若是鏟秧苗不平均，插秧後秧苗成長會受到影響，有時還會枯死，沒有經驗亂鏟會影響將來稻米收成，怪不得母親會很生氣。隨著台灣農業的進步發展，60年代農業機械化逐漸興起，這種農家自己培育秧苗的方式逐漸被淘汰，過去秧苗培育，是許多農家子弟孩時共同的記憶。而先母當年辛苦培育秧苗的身影，腦海中畫面還是清晰宛如從前一樣，令人十分懷念與不捨！

自己對於農耕的印象，因為吃頭路與創業的關係，中間有三四十年的空白記憶，兄弟共有的農田從來未曾再去探訪過，十幾年來投入台灣農業歷史的研究及編撰，喚醒孩時農村生活印象，對於農業經營逐漸產生濃厚的興趣，尤其在農友月刊持續書寫文章的關係，為了更了解農業知識，從去年初自己開始從事農業經營的行列，雖然不是從事水稻種植，但是看到周圍農田都是種植水稻，也順便拍攝記錄種植水稻的點點滴滴。過年前路過偶遇到培育秧苗農民正在農田中，鋪排一盤一盤的塑膠秧苗穴盤，農家聘請許多寒假回鄉的大專生工讀生協助，見此景引起自己濃厚的興趣，就下田訪問場主，想一探現代秧苗育種的面貌。

育苗場就像一間生產工廠，先在分裝場將浸水發芽稻種，用機器分撒在已經用泥土與肥料、粗糠混合的穴盤上面，再用小貨車一車一車來回載運分裝好的秧苗穴盤到育苗場，再用機器輸送帶送到田中排列整齊，只見大夥非常忙碌的樣子，將近三分農地的秧苗田，逐漸地被一片片塑膠穴盤填滿，頗為壯觀。穴盤就是秧苗的苗床，它的尺寸為1台尺\*2台尺，三分地可以排列近12,000盤的苗床，排好的苗床穴盤，再用塑膠布或不織布覆蓋住，避免陽光照射，秧苗就在這種舒服的苗床中長大，灌溉淹水一次完成非常方便，與過去農家育苗的方式，不可同日而語。台灣育苗的技術，經過不斷改良，已經成為一門專業技術，育苗場生產秧苗給農民播種，現代農民耕種水稻方式，和自己腦海中的早期農村記憶，天差地遠，根本無法相提並論。

最近再次造訪水稻育苗場，看到一片片綠油油的秧苗，每

盤成長都非常均勻，好像綠地毯一般，躺在上面一定非常舒服。場主正在出貨供應給農民春耕播種插秧，一捲一捲黃褐帶綠的秧苗，好像綠色捲心酥般。過去若是農家培育秧苗成長不均勻時，必須補種非常麻煩，現在用機器分裝苗床既快又均勻，與過去無法相比擬。近日附近農田正忙於播種，看到一捲一捲秧苗堆放在田邊等待插秧，順便與農民閒聊，大家對今年秧苗每盤又漲價2元，一盤要價35元，插秧費用一分地650元，頗有微詞。因為現在種植水稻已經無法賺錢，都是老人家在從事，賺個老伙仔工錢。現在社會甚麼都漲價，唯有稻米不漲價，大家在田邊抽著菸，互相抱怨吐大氣，臉上顯現出對種植水稻的百般無奈！





## 二十九、小麥的記憶

最近一則新竹小麥田快要收割了，金黃色的黃金麥浪，隨著微風不斷搖曳，吸引了不少攝影愛好者前往取景，民眾在取景過程中，卻任意踐踏小麥田，折穗斷桿，讓種植農民非常心疼與無奈，透過新聞呼籲民眾必須發揮公德心。這新聞讓人不禁想起小時候家裡種植小麥的記憶，40幾年未曾看見小麥田了，它的形影有點模糊。今年1月自己騎著自行車遊賞田野風光，不經意的在大村鄉台中區改良場附近看到一片綠油油的小麥田，在田埂旁蹲下來好好地端詳許久，記憶好像從麥田中跳了出來，一穗一穗未熟的綠色麥子精神飽滿，看在眼裡，十足療慰心靈中對往昔歲月的期待。

回家後，趕緊向內人訴說看見小麥田的喜悅，她是雲林斗六人從未看見小麥田，兩人便再相偕前去探訪小麥田，前後去看了三次，心裏預約小麥田收成時，一定再來看看黃金色麥田風光及採收的狀況，3月底看到上述新聞後，兩人趕緊驅車前去看小麥田，車行中看到遠方麥田沒了，心裏想完了完了，內人也很失望，停車在已耕鋤兩天的麥田旁駐足許久，只見路旁殘剩的幾株無果的稻穗，一幅滿園黃金小麥田夢碎，心中不斷自責嘆息！遠方耕耘機正在田裡翻土等待播種秧苗，看見一農民正在噴灑肥料，便前去請教，原來這片約近一甲面積的小麥田是台中區改良場種植的，是種植採收作為小麥育種之用。可惜今年一甲的小麥田，竟然完全沒有收成，全部被麻雀、斑文鳥…等鳥類光顧吃掉了，麥穗多數成為空包彈，收成無望，因

此乾脆提早耕除種植水稻。

這噴灑肥料的農民原來是農改場的員工，告訴我改良場中有一些遮網的小麥田還未收成，可以洽詢看看能否參觀？如獲至寶般，便趕緊撥電話洽談是否可以前去觀賞？應允後就驅車前去，進入園區看到一畦一畦種植整齊成熟的小麥田，黃澄澄的麥穗映在眼簾，心中許久的期待，化為莫名的感動，哇！成熟的黃金麥子久違了。一畦一畦排列整齊標示，種植來至各國品種的麥子，作為將來配種改良之用，上面搭著黑網防止鳥賊偷襲，不過裡面仍然有幾隻不速之客造訪，搭網麥田，雖然有點突兀，這與自己小時候麥田印象大不同，但這是不得不然的作為，為了復育研發各種適合台灣種植的麥種，必須與友善環境並存，趕鳥抓鳥都不是現代人應有的作為。

台灣種植小麥的歷史悠久，可追朔至明鄭時期，清康熙23年（1684）台灣第一任知府蔣毓英纂《台灣府志》卷之四/物產/麥之屬：「大麥立冬種，清明熟，有二種：一名早黃大麥；一名青大麥，其米肚青色。小麥可磨作麵粉者。」，這可說是台灣最早記載小麥大麥的文獻。清康熙56年（1717）周鍾瑄纂，《諸羅縣志》卷十物產志/物產/穀之屬：「麥：（說文）：『麥，金也。金至而生、火至而死』。有大、小二種。「廣雅」：『大，麩也；小，也』。十月種，四月熟。臺俱種於園。當舊穀既沒、新穀未升，二麥先熟，接絕續乏。故（春秋）他穀不書，無麥禾則書；蓋重之也。」，清道光12年（1832）周璽所編《彰化縣志》卷十/物產志/穀之屬記載：「麥，大者為麩，小者為麥，秋種冬長，春秀夏實，具四時中和之氣。小者可之磨麵，大者亦可作食。」，足見小麥大麥在

台種植久矣！

記得前幾年編纂《溪湖鎮志》的田野調查中，有楊姓家族傳承數代製做大麵的生意，他們祖先清代使用的麵粉都是彰化地區所生產的，當然也有從大陸進口而來的小麥，足見當時彰化種植小麥已經十分盛行。不過當時做大麵是必須經過種植→收割→曬乾→去殼磨粉→製麵等過程，要吃一碗麵可不是現在那麼容易的。

日治初期，日本政府對於小麥種植推廣，並不重視，還是著眼於稻米、甘蔗、菸葉等作物的種植。直到大正6年（1917）台中廳農會試驗場（現在台中區改良場前身）進行為期5年的計畫，引進日本及各國品種的小麥，實施採種分離、遺傳力、生產力、繁殖等品種改良試驗。實驗選擇的地點就在台中州彰化沿海的鄉鎮，初期在現在鹿港、福興一帶試種，成效不錯！到了昭和13年（1938）至昭和20年（1945）間，台中州農事試驗場（現在台中區改良場）陸續研發小麥的新品種有31種之多，推廣到台中沿海的鄉鎮種植，非常成功。昭和16年（1941），台灣的小麥鍾植面積高達10,450公頃，台中州生產小麥數量佔全台灣95%之多，後因太平洋戰爭關係，種植面積快速下萎縮直到戰後。

光復後，小麥種植面積並未增加，直到民國38年，國民政府撤退來台，兩岸隔離，政府推廣糧食自給自足的政策，開始於第二期稻作後，推廣種植小麥，以民國40年度彰化縣種植小麥為例，面積就高達6,234.5公頃之多，福興鄉1,144公頃、二林鎮800公頃、埔鹽鄉625公頃，分居前三，年生產量達6,522公噸，家鄉花壇也種植113公頃，到民國49年花壇種植小麥達450

公頃，是花壇有紀錄以來最高的年份。到了民國50年度，彰化縣種植面積為6,536.5公頃，產量已高達10,874公噸，面積未大幅增加多少，產量卻是大增，主要是品種改良及種植技術的精進。民國52年起，政府採取高價外銷米，低價進口糧食的政策，小麥價格直直落，美國停止美援，進口小麥價廉，糧食局也停止收購。民國60年度彰化種植面積銳減到只剩39.2公頃，年產量只有73公噸而已，10年間有如天壤之別。

民國64年，台灣省煙酒公賣局開始與中部麥農契作小麥，以作為酒麴釀造紹興酒或是啤酒之用。全省種植面積開始回升，生產仍以中部為主。民國80年彰化種植面積421公頃，年產1,348公噸，以秀水鄉種植312公頃為最，後因開放菸酒進口，國產紹興酒滯銷，民國84年起公賣局的保價收購政策取消，停止契作。彰化縣種植小麥不復見，民國89年台中縣大雅鄉開始與金門高粱酒廠契作，逐漸喚醒台灣沉睡多年的小麥記憶。最近台中區農業改良場，重新展開台灣小麥育種的「MY麥行動」。顧名思義，就是要選育出適合台灣農地土壤、氣候與農民耕作習慣，有效抵抗病蟲害，同時產量與品質都可以媲美進口小麥的品種，自己也幸運的能再次一睹睽違數十年，黃金色小麥的風姿。



## 三十、油甘的回憶

小時候吃過許多種水果及蜜餞，對於油甘的記憶特別深。初次吃下剛摘的油甘，那一種入口時酸澀逐漸回甘的滋味，至今餘味猶在。因為在八卦山脈有自己家族的山坡地，就種有幾株油甘樹，每次油甘成熟時，偶而會隨著大人到山上去收成，採收方式離地近的，用手採摘即可，高處則必須爬樹上去採，或用梯子搭著採取，因為樹枝有點脆弱，必須很小心，採收後挑回家整理，就賣給收購的中盤商，中盤商再交到員林地區蜜餞工廠製作成油甘蜜餞。那染成黃澄澄醃製的油甘，顏色非常吸引人，果實咀嚼後在口中裂成數片，酸酸甜甜真是好滋味，讓人十分懷念！

隨著時代的轉變，油甘蜜餞的蹤影，竟然逐漸在記憶中消失，每次到員林品嚐購買蜜餞，都會仔細瀏覽各式蜜餞，並問業者是否有賣油甘蜜餞，回答都是很久沒賣了，這證明油甘已經退出了蜜餞的舞台許久，真讓人悵然若失！去年開車在花壇八卦山山麓，看到有一塊招牌寫著「油甘樹」買賣的招牌，就順道轉進去一探究竟，看到園區十幾棵大油甘樹及許多插枝的小樹，小時候熟悉的身影呈列眼前，真是讓人感動莫名！可惜早過產季，無法看到結果景色。業主專門收購八卦山一帶的老油甘樹，加以剪枝壓條整理，販賣作為園藝景觀之用途，另也自己扦插復育油甘樹苗出售，過去不受人重視的油甘樹，因為收成不多又賤價，在山上的油甘樹被農民逐漸砍伐，現在因為其樹造型美，反而受到園藝界的青睞！價格逐漸攀升，一株大

的油甘樹要好幾萬，四五十年以上的老樹更是價值不斐，可是老樹難尋。油甘樹拜台灣園藝發展及健康養生因素之賜，大翻身受到民眾重視，真的印證三十年河東，三十年河西之說！

多年來常在花壇國小散步運動，今年農曆過年後，突然心血來潮，想去鄰近的花壇木師窟觀賞鳥類生態，於是與內人從學校散步走去，竟然在路旁的某民宅的大門旁發現兩株高大的油甘樹，難能可貴的是竟然結實纍纍，還未採收，一般來說應該已過採收期許久，為何還有如此多的果子未收？實在令人好奇！於是前去拜訪主人，主人說原來有三株油甘老樹，都是三十幾年前從花壇烏松巷移植過來，去年因為最大的一棵被颱風攔腰折斷，不得已鋸掉。油甘樹每年都有兩次收成，一次是每年八九月，一次是過年前，因有熟識朋友要買去做酵素，才保留至今未摘。過去自己都以為油甘每年只有一收，原來每年可以兩收，網路的訊息不能盡信，因為都不是種植農民所寫，常常會造成錯誤。眼前結實纍纍的油甘，可說是我第一次看到，跟小時候採的印象不同，當時樹比較高大，產量並不密集。主人說它有經過矮化修枝的整理，每年都生長很多，一株可以收一百多台斤。緣此順便問主人是否可賣些給我們嚐嚐鮮，主人說自採一斤一百，主人採一斤一百二。念念不忘多年的油甘就在眼前招手，當下就要了袋子，開始與內人採摘起來，順便採一顆放進嘴裡，一會兒小時候那種酸澀回甘的滋味，又從腦中甦醒過來，回味真的一帖療癒思念的良方。樹矮很好採摘，一下子就裝滿滿的，總共五斤半，主人半買半相送，同鄉結緣價只要三百元，真的買到賺到。

油甘，學名稱餘甘子（*Phyllanthusemblica*），葉下珠科葉下

珠屬，原產印度、中國大陸和中南半島各國，印度名庵摩勒果，《維摩詰經·弟子品》說：「吾見此釋迦牟尼佛土三千大千世界，如觀掌中庵摩勒果。」，僧肇注：「庵摩勒果，形似檳榔，食之除風冷。」，此果梵名amara，是印度常見的一種藥果聖果。明代李時珍「本草綱目」記載：「餘甘子；味甘寒、無毒，主風虛熱，補益強氣，久服，輕身，延年長。」。自古以來亞洲人皆視為維護健康的珍寶。生長於海拔200米至2,300的地區，多種植於山坡林地，也有人工種植。果實可以生食，味酸、微澀苦而甘香，亦可以製作成蜜餞。葉子曬乾可作枕頭填料使用。油甘果在中藥藥草中被描述為主治清熱利咽、潤肺咳，用於感冒發燒、喉嚨痛、咳嗽、口乾舌燥、牙痛…等症狀，常食用可以潤肺化痰，生津解渴、降低血壓、增進食慾，為兼具食療效用的水果。

油甘一般高約2至4公尺高，花期為4至6月，而果期為7至9月，一次採果後不久，若持續施肥，還可長第二次花，過年前可第二次採收。花小而黃綠色，在枝條上簇生，果實球形，直徑約1.5厘米。葉片兩列排，羽狀複葉，葉線狀長圓形，每花簇有1朵雌花。蒴果呈核果狀，圓球形，直徑約1.5厘米，外果皮肉質，淺綠色，初為黃綠色，成熟後呈淡黃褐色，內果皮硬殼質；種子略帶紅色。最近遇到八卦山脈賞遊，在幾處的遊覽地區也可看到油甘樹的蹤跡，相信未來會有更多人重視它的功效，而廣為種植。

從網路搜尋中獲悉，苗栗縣頭份鎮有農民推廣種植油甘，面積有好幾十公頃，農民組成油甘產銷班，互相砥礪研究，並成立苗栗油甘運銷合作社，研發許多相關副產品，包括油甘



酵素、油甘醋、油甘口含錠、油甘酵素軟糖、油甘茶包、油甘粉、油甘冰棒、油甘面膜等，甚至開發油甘創意料理及西點，真的非常有文化創意，未來前景一片看好。不過我小時候懷念的黃色油甘蜜餞不在產品之列，讓人有點惋惜！若能買來品嚐那份小時候的回憶多好。

早期台灣也有油甘的諺語，如「油甘好尾味，查某子著罔市。」，「油甘好氣味，查某子罔市。」，這在比喻初嘗油甘果時，會苦澀微酸，愈咀嚼會愈回甘，能過生津解渴。過去山上工作的農民，會隨手摘上幾顆油甘果放入袋子中，口渴時拿來品嚐，能解渴補助水分，又能補充體力，一天工作精神很好。至於查某子罔市，是古時候生女兒時，都被比喻為了錢貨，因為較無法協助家庭做粗重工作，長大要嫁人，不如生兒子。然還是自己生的，也希望未來女兒長大，能協助做家務或嫁個好人家。養女兒好像品嚐油甘的滋味，能夠先苦後甘，期待好將來。



## 三十一、花壇鄉西施柚

台灣西施柚的栽種約在民國74年由泰國引進，經農政單位加以嫁接品種改良，試種後發現品質優異，適合在台灣栽種，於是在民國77年開始推廣給民眾栽種。花壇鄉農民在鄉公所、農會、農改場的技術指導之下，開始廣為栽種，並成立西施柚產銷班互相砥礪研究創新栽種技術、土壤改良，實施草生栽培，產品細緻優良，廣受消費者歡迎喜愛與肯定，是全台灣最早種植西施柚的主要產地之一。

花壇西施柚的栽種，都位處於八卦山脈的西邊山坡地，屬於紅土土質，非常適合栽種果樹，果樹3月開花，滿園的柚花香，讓人心曠神怡；5月開始結果，果農要時時照拂，實施有機肥及除草；10—12月為成熟期，果實呈扁球形，滿園結實纍纍，果型飽滿，以「霜降」節氣後採收為最佳。其果面光滑呈淡黃綠色，內部絨層為粉紅色，果肉淡粉紅色或粉紅色。西施柚因飽含豐富的維生素，營養成分高，果品呈白裏透紅，宛如古代西施出浴的紅潤肌膚，因而得名之。

初期花壇農民栽種面積因受產期在中秋節過後才能採收之考慮，恐怕未來銷路有問題，都採觀望態度，種植面積不多。農民都採西施柚、文旦柚均栽種之方式為之，希望能雨露均沾兩者都有銷路。後來發現其所生產的文旦柚品質不佳，銷路不好。反而西施柚逐漸被消費者所接受，銷路穩定。究其原因，乃是兩者的花期重疊，蜜蜂採花粉時，會將西施柚花粉傳到文旦柚的花裡，造成文旦柚的果肉中種子過大，品質稍差，無法

與麻豆、斗六文旦品質相比。真是「有一好無兩好。」，「人算不如天算。」，為此農民乃全部砍除文旦柚，全部栽種單一果種—西施柚。

現在花壇栽種西施柚面積約有20多公頃，每年產量約有30幾萬公斤之譜。近年來花壇鄉公所每年都舉辦「花壇鄉西施柚產業文化季」活動，大力促銷，媒體也廣為報導，逐漸建立品牌形象，果農都採自產自銷方式，建立自己銷售通路，提供網路訂購及宅即便服務，價格十分穩定，經濟效益好，栽種面積逐年增加。有些果農也把果園規劃為觀光果園，提供觀光客採果服務，對銷路具有加乘之效果。尤其以學生戶外教學效果最佳，透過生態教學與採果樂趣結合，寓教於樂，現場教學生如何栽植、整理、施肥的方法，讓農業知識向下扎根，並讓學生每人採果一顆帶回家與家人分享，每個學生對這活動都興致勃勃，紛紛巡視著果園，選擇自己最呷意的對象採下，抱著沉甸甸的西施柚，一張張笑臉寫在臉上。誠如俗諺說：「自己採一擔，卡贏看別人。」，活動規劃與產品推銷雙贏，也對西施柚的行銷幫助甚大。

果農為了增加收益，也將次級之產品加以研發製程西施柚果醬，將果皮與傳統拜拜香藝結合，製成具有特殊香味的柚香，也慢慢打開知名度。另花壇鄉的糕餅業為了響應「一鄉一特色」的伴手禮，經過長期研究開發，採購農民次價差的產品，製成可以吃到西施柚果肉香氣的果酥，取名「西施酥」，除了能幫助果農外，又具有在地特色，創造雙贏，透過鄉公所的推廣與西施柚產期結合行銷，未來潛力無窮。

花壇西施柚為秋冬季節營養保健水果，性質平和，熱量

低，汁多，甜度高。果肉中的豐富果膠與維生素，富含高食用纖維及高維他命C，並含有Flavonoid(類黃酮)成分，具抗氧化及抗老化、潤肺止咳，更有美容、助消化及補血清腸的功效。每年花壇西施柚的產期為「霜降」節氣後，才是賞味的最好時機，來此一遊，除了可以汲一口香甜可口的粉紅色果肉外，還可品嚐一口口酸甜「西柚酥」的好滋味。



## 三十二、蓖麻

蓖麻是台灣野外常見的一種的植物，科名：大戟科 (Euphorbiaceae) 蓖麻屬 (Ricinus)，英文名稱：Castor Bean 原產於北非及印度地區，據傳1645年由荷蘭人引進台灣種植，迄今已有三百多年的歷史。清道光周璽撰《彰化縣志》（卷十物產志/藥之屬）記載：「蓖麻子，圖經：葉似葎草而厚大；莖赤有節如蔗；實類巴豆，形如牛草，故名，能治風疾。」，又連橫著《台灣通史》（卷二十八虞衡志/草之屬）記載：「蓖麻：子可榨油，用極廣。」，由此可知，台灣早期先民已經知道蓖麻子和油的用途。過去因為醫藥不發達時，若是腹痛，喝點蓖麻種子油可作為緩瀉劑或治便秘。其他效用有祛風活血，止痛鎮靜，消腫排膿，拔毒止癢…等，為此在早期打拳頭膏藥走江湖的時代，很多師父治療疥、癩、癬、瘡、癰、疽、無名腫毒為主的狗皮膏藥都有加入蓖麻子的成分，應用非常廣泛。

蓖麻有蓖麻子肚篋、紅茶蓖、紅都蓖、唐胡麻、天麻子果、臙麻、紅麻、金豆、八麻子、牛蓖、大麻子、洋麻子等別稱。因為蓖麻子表面呈褐色的斑紋，形狀好像在牛身上吸血的寄生蟲「牛啤」，所以古籍稱為「蓖麻」，後來轉變為「蓖麻」，台語另有俗語稱它為「大肥仔」。根據《辭海》記載：「蓖麻，植物名，大戟科，多年生草本，莖高六七尺，形圓中空，葉大，互生，柄長，掌狀深裂，有鋸齒。花單性，圓錐花絮，雌花在上部，雄花在下部。果實為蒴，大如指頭，熟則裂開；種子橢圓形，可以榨油，名蓖麻子油，供藥用及工業

用。」，蓖麻的品種很多，台灣現在常見的有兩種，一種為1645年荷蘭人引進栽種，後經改良的稱為「佐久間種」，是現在平地常見的品種。大正元年（1912），日本總督佐久間左馬太在台旅行時，採集台灣野外品種（含油率17~45%），交給台北農事試驗場試種改良而成，所以取名為「佐久間種」（油量含有率52~95%）<sup>1</sup>，另一種為後來引進之紅蓖麻。

在日治二戰時期，蓖麻是非常重要的經濟作物，日本的航空飛機、戰鬥機潤滑油，半數以上都是使用蓖麻油，日本政府在台灣全島大力鼓勵各庄部落農民栽種及收購，民間種植有補助及低利貸款的獎助措施，種植蓖麻政策由上而下，最基層由各街庄役場農業課負責執行種植及收購任務，訂定每庄責任種植數量額度，再分配到各部落貫徹執行。到了戰爭末期，日軍戰況吃緊，節節敗退，石油來源逐漸被美國盟軍截斷，全台栽種面積從一千多甲不斷增加，到戰爭結束前，竟高達一萬多甲之多，是全台種植最高峰時期。光復後，因為需求銳減，農民紛紛棄種，面積瞬間萎縮，又當時台灣接受美國援助，石油進口無虞，不必利用蓖麻油當潤滑油，沒多久整個蓖麻種植就完全消聲匿跡。現在只有在荒廢的山坡或雜草地能見它的蹤跡。

當時皇民化時期，全台國民學校的小學童，本來都有園藝栽培種植的課程，因為戰爭的關係，也增加教導學童學習如何種植蓖麻植物的知識，農事老師帶領學童在校園菜圃，種植蓖麻，學童必須將栽種、灌溉、施肥、成長情形作成紀錄，若是不小心把蓖麻種植死掉了，也必須接受處罰。因此留下許多日治時期師生一起種蓖麻寫真的舊照片，共同見證台灣一段因為

1 網路資料來源：<http://web.ptes.tp.edu.tw/%E6%B0%91%E4%BF%97%E6%A4%8D%E7%89%A9/%E4%BA%8C%E9%BA%BB>. HTM

戰爭而發達的蓖麻產業歷史。





彰化縣作家作品集歷屆入選作品一覽表

年度	屆期	類別	作者	筆名	作品名稱
105	第24屆	新詩	張台瓊		夜的岸邊
105	第24屆	新詩	柯順發	柯七	綠野交響曲
105	第24屆	散文	陳利成	陳胤	鳥的旅行
105	第24屆	報導文學	蔣敏全	昀達	綠色尋蹤—淺談彰化縣農業
105	第24屆	報導文學	李桂媚		詩人本事
104	第23屆	新詩	賴文誠		詩說新語
104	第23屆	新詩	謝三進		假設的心臟
104	第23屆	散文	黃文瑞		夜晚提燈的精靈
104	第23屆	小說	蔡宜勳	蔡澤民	天使心
103	第22屆	新詩	陳利成	陳胤	詩的旅行
103	第22屆	新詩	陳明克		美好的世界
103	第22屆	新詩	紀明宗	紀小樣	啟詩錄
103	第22屆	散文	潘榮禮	蘇格拉高	總統請喝咖啡
102	第21屆	新詩	賴文誠		詩房景點
102	第21屆	新詩	費啟宇		不死的太陽
102	第21屆	散文	陳文和		予·四書
102	第21屆	台語小說	李淑貞		天光-影-影
102	第21屆	報導文學	康丁源	康原	律師的故事與土地記憶
101	第20屆	新詩	陳利成	陳胤	青春浮雕
101	第20屆	台語詩	陳秀枝	袖子	大肚溪邊e歌詩
101	第20屆	散文	洪勝湖	懷若	鄉居的醍醐味
101	第20屆	散文	潘憲榮		溫馨歲月
100	第19屆	報導文學	康丁源	康原	土地之歌
100	第19屆	報導文學	余益興		這些人那些事
100	第19屆	新詩	陳啟佑	渡也	太陽吊單槓
100	第19屆	台語詩	楊焜顯		行過思慕的所在
100	第19屆	小說	高鳳池		旱地
99	第18屆	小說	陳文和		花錯
99	第18屆	新詩	陳利成	陳胤	島嶼凝視
99	第18屆	台語詩	陳淑娟	陳潔民	行入你的畫框
99	第18屆	散文	黃文瑞		牆蔭蕉葉依然綠
98	第17屆	新詩	紀明宗	紀小樣	暗夜聆聽
98	第17屆	新詩	陳文成	陳謙	給台灣小孩
98	第17屆	小說	林金郎		阿蘭娜
97	第16屆	散文	林麗雲		無言的愛
97	第16屆	台語詩	楊焜顯		磺溪水流過半線天
96	第15屆	小說	徐錦成		如風往事
96	第15屆	小說	葉至軒		黑沙
96	第15屆	新詩	謝昆恭		那一夜·我們相遇
96	第15屆	散文	謝昆恭		碉堡手記
95	第14屆	新詩	陳啟佑	渡也	攻玉山

年度	屆期	類別	作者	筆名	作品名稱
95	第14屆	新詩	哲明		白色倉庫
95	第14屆	台語詩	林武憲		鹹酸甜—人生的滋味
95	第14屆	小說	李喬智		雨夜花
94	第13屆	新詩	紀明宗	紀小樣	熱帶幻覺
94	第13屆	新詩	陳明克		掙來的春天
94	第13屆	散文	陳幼馨		燈下光影
93	第12屆	小說	林金郎		蝴蝶港誌
93	第12屆	兒童文學	劉錦得		歡喜樹
93	第12屆	新詩	陳銘堯		想像的季節
92	第11屆	報導文學	洪長源		野鳥飛歌—福寶生態舉記
92	第11屆	文學評論	陳室如		文為心聲—現代散文評論集
92	第11屆	散文	張育鈺		七月的一封信
92	第11屆	新詩	紀明宗	紀小樣	橘子海岸
92	第11屆	文學評論	徐錦成		台灣兒童詩理論批評史
91	第10屆	散文	洪麗玉		展翅
91	第10屆	小說	張洪禹		警員的一天
91	第10屆	小說	曹如娟		風在雲裡流浪
91	第10屆	散文	陳利成	陳胤	放牛老師手札
91	第10屆	兒童文學	陳瑞璧		好大的月亮
91	第10屆	兒童文學	蔡榮勇		北斗!我的最愛
90	第9屆	新詩	王宗仁		失戀生態
90	第9屆	兒童文學	巫仁和		三個怪醫生
90	第9屆	報導文學	施坤鑑		埔鹽文史采風
90	第9屆	台語詩	康丁源	康原	八卦山
90	第9屆	新詩	劉榮進		追尋
90	第9屆	散文	韓甲麗		很溫暖的感覺
90	第9屆	新詩	謝昆恭		走過冷冷的世紀
89	第8屆	小說	謝崇耀		人間轉化
89	第8屆	新詩	陳啟佑	渡也	地球洗澡
89	第8屆	新詩	紀明宗	紀小樣	天空之海
89	第8屆	兒童文學	劉正盛		皮皮開心液
89	第8屆	兒童文學	劉錦得		今夜葉葉都有月
88	第7屆	雜文	張聰敏		阿瑛!啊
88	第7屆	散文	林佳慧		時移花事了
87	第6屆	雜文	許俊雅、楊 洽人編		楊守愚日記
87	第6屆	雜文	許俊雅		楊守愚作品選集(補遺)
87	第6屆	小說	施懿琳		林荊南作品集—小說卷
87	第6屆	散文	瞿毅		走馬蓬萊島
87	第6屆	文學評論	宋田水		宋田水文學評論集
87	第6屆	新詩	吳東晟		上帝的香菸
87	第6屆	雜文	施坤鑑		歡喜的志業
86	第5屆	兒童文學	潘榮禮	蘇格拉高	大鬍子潘榮禮自選集

年度	屆期	類別	作者	筆名	作品名稱
86	第5屆	雜文	陳藻香、 許俊雅編譯		翁鬧作品選集
86	第5屆	新詩	紀明宗	紀小樣	實驗樂團
86	第5屆	新詩	呂興昌編		獄中幻思錄：曹開新詩作品集
86	第5屆	雜文	呂興忠編		繪聲的世界：吳慶堂作品集
85	第4屆	小說	劉靜娟		老鼠走路
85	第4屆	雜文	施懿琳		周定山作品選集(上)
85	第4屆	雜文	施懿琳		周定山作品選集(下)
85	第4屆	新詩	施善繼		返鄉：施善繼詩文集
85	第4屆	小說	高鳳池		草地人
85	第4屆	新詩	洪名縣	喬洪	菊花磨坊
85	第4屆	雜文	陳萬益		閑話與常談：洪炎秋文選
85	第4屆	雜文	施懿琳		楊守愚作品選集詩歌之部
85	第4屆	文學評論	張良澤著 廖為智譯		臺灣文學語文論集
85	第4屆	小說	陳恆嘉		影子：陳恆嘉短篇小說選
85	第4屆	散文	張秀民		飄零心事
84	第3屆	新詩	陳才崑譯		王白淵.荊棘的道路(下)
84	第3屆	新詩	陳才崑譯		王白淵.荊棘的道路(上)
84	第3屆	新詩	陳憲仁		斜陽之後
84	第3屆	雜文	施懿琳		楊守愚作品選集(下)
84	第3屆	雜文	施懿琳		楊守愚作品選集(上)
84	第3屆	新詩	江寶珠		釀一壺詩酒過冬
84	第3屆	雜文	張良澤		張良澤海外集
84	第3屆	新詩	施翠峰		台灣鄉土的神話與傳說
84	第3屆	散文	楊錦郁		用心演出人生
84	第3屆	散文	石德華		靜靜的深海
84	第3屆	兒童文學	陳瑞璧		吃煩惱的巫婆
84	第3屆	新詩	黃素芬	扶疏	唯謊言盛開
83	第2屆	新詩	陳啟佑	渡也	不准破裂
83	第2屆	新詩	林瑞明		賴和漢詩初編
83	第2屆	雜文	賴和紀念館		賴和研究資料彙編(上)
83	第2屆	雜文	賴和紀念館		賴和研究資料彙編(下)
83	第2屆	雜文	林武憲		洪醒夫研究專集
83	第2屆	新詩	林亨泰		找尋現代詩的原點
83	第2屆	文學評論	呂興昌		林亨泰研究資料彙編(上)
83	第2屆	文學評論	呂興昌		林亨泰研究資料彙編(下)
83	第2屆	新詩	李篤恭		滄海長波
83	第2屆	新詩	劉正盛		豆藤會寫字
83	第2屆	散文	李碧慧	心岱	人間圖象
83	第2屆	報導文學	洪長源		大城鄉情
82	第1屆	小說	洪中周		你若是行入甘藷園
82	第1屆	新詩	林亨泰		見者之言

年度	屆期	類別	作者	筆名	作品名稱
82	第1屆	文學評論	林武憲		兒童文學與兒童讀物的探索
82	第1屆	新詩	張平飛		長不大的太陽
82	第1屆	小說	邱金利		國王與宮殿
82	第1屆	新詩	蕭蕭		現代詩廊廡
82	第1屆	兒童文學	劉錦得		斑鳩向我呼喚
82	第1屆	報導文學	康丁源	康原	鄉土檔案
82	第1屆	散文	陳火泉		感時念父母
82	第1屆	新詩	錦連		錦連作品集

國家圖書館出版品預行編目資料

綠色尋蹤：淺談彰化縣農業：蔣敏全報導文學 / 蔣敏全著。-- 第一版。-- 彰化市：彰縣文化局, 民105.10

面：公分。-- (磺溪文學, 第24輯, 彰化縣作家作品集)

ISBN 978-986-04-2677-9(平裝)

857.85

105015640



磺溪文學第24輯彰化縣作家作品集一  
綠色尋蹤—淺談彰化縣農業

著者 蔣敏全  
影像 蔣敏全  
書名題字 陳永茂  
主辦單位 彰化縣政府  
承辦單位 彰化縣文化局  
發行人 魏明谷  
總編輯 陳文彬  
副總編輯 涂敏群  
執行編輯 周慧貞、施志融  
行政小組 林靖文、吳美慧、孫志雄、楊薇萱  
出版單位 彰化縣文化局 彰化市卦山路3號  
(04) 7250057 <http://www.bocach.gov.tw>  
設計印刷 中華民國領航弱勢族群創業暨就業發展協會  
出版日期 中華民國105年10月  
定價 新臺幣100元

版(刷)次 第一版第一刷

展售處 ●國家書店松江門市：  
104台北市松江路209號1樓 02-25180207 (代表號)  
網址：<http://www.govbooks.com.tw>  
●五南文化廣場：  
台中市中山路六號 04-22260330  
網址：<http://www.wunanbooks.com.tw>  
●其他全國各地展售據點，請洽五南文化廣場

ISBN : 9789860426779 GPN : 1010501588

ISBN 978-986042677-9



9 789860 426779

GPN : 1010501588  
定價：新臺幣100元