

稻子芬芳拔仔香！

——訪問埔心鄉黃文松農友——



拔仔園中的黃文松農友與家人

土地，爲了繼承先父的遺志，總是不敢輕易放棄這

俗

話說「行行出狀元」，無論經營那種行業，總是有

人賺錢，也有人蝕本。在農業社會進入工業社會的過程中，農業一度的蕭條，是難免的，但是只要勤於農耕，活用頭腦，仍可自不景氣中，喚回繁榮。

家住彰化縣埔心鄉瓦北村瓦路十五號，黃文松農友的生活，就是一個實例。

黃農友的家，四周長滿高大的竹林，門前有寬闊的晒谷場，屋後有豬舍，及一大片的果園，他在這裡默默地耕耘。

四

十三歲的黃文松農友，外表看來不像農民，是一個文質彬彬的書生。不過在他袖子里，却藏着兩支粗大的臂膀，他可以輕易地舉起百來斤的番石榴。

黃文松農友目前經營六分多的

先父時代，六分多的土地全部種植水稻。由於前幾年稻谷價格低廉，黃農友認爲傳統式的經營方式，已經趕不上時代的需要，因此將六分多的土地，改植果樹，增加不少收益。

最近政府鼓勵農民種植水稻，他又將六分多的果園，攤出二分地種植水稻。目前這二分地的水稻，已經綠油油一片，呈現豐收的前兆。

黃

農友的果園，大部分種植拔仔。品種是目前最受歡迎的梨仔扒。由於管理得法，果子又大又甜，四分地的收入，每年約十二萬元。由於幾年來的經驗，從苗木定植、摘心、剪葉、整枝、疏果、以致施肥等，都做得很熟。

除了拔仔，他還種植幾蔴竹，二十幾株木瓜，十幾株蓮霧，以及一些瓠瓜。這幾種作物，數量不大，不可能有大宗收益，不過對於日常生活開支，却不無小補。

多角經營，是務農成功的條件。黃農友爲了果樹施肥的需要，特地飼養了十餘條大豬。雖然目前飼料價高，養豬談不上利潤，不過却充分利用牠的肥水，施於果樹。

果園中有了肥水，滋長了不少又肥又嫩的野草，採來養豬，又大大地降低了養豬的成本。「家合萬事成」，黃農友有一個美滿的家庭，更有一個賢內助。

黃太太整理家務有條不紊。每當黃農友出外出售農產品時，田間的工作就由她一人担當。又如養豬、養雞、挑肥水等，她都能應付自如。

對

於農耕，黃農友好像有無窮的興趣。當然做任何事情，也都有煩惱的時候，例如遇到連下多天的雷雨，深恐成熟的果實霉爛。但等到雨過天晴，心中那種愉快，也是言語難於形容的。尤其是果子豐收，賣得好價錢，那時的快樂，更是無盡。

黃農友也採取農家記帳，把一切的開銷和收入記於帳簿。

他並不迷信大富由天，却認小富由儉。幾年來有了儲蓄，他打算再買入一筆土地，擴大經營。知足常樂，黃農友的臉上經常掛着笑容。晚飯

後與子女一起看電視，是最歡樂的時刻。

關

於目前政府積極推行的加速農村建設工作，他認爲無息米谷貸款是一項大德政。對於肥料方面，他說種植雜糧或果樹，同樣需要肥料，希望政府亦能考慮適當配肥。

他認爲，政府如果酌量提高肥料價格，而在供應上不致匱乏，農民們一定更加歡迎。對於一些投機分子，將肥料轉手圖利，希望政府能加強防止。

至於養豬，他說最近雖然飼料降價，但是豬價也下降，因此養豬還是談不上利潤，甚至每頭還賠本六、七百元。他希望政府能大量拓展豬肉外銷，或者保證契約價格，好讓養豬農民得到合理的利潤。(薛聰賢)



吃鱷魚

我駐象牙海岸農耕隊 San-Pita 分隊的位置，在象牙海岸西南部濱海地區。

這裡屬於沼澤地，盛產鱷魚。鱷魚肉質鮮嫩無比，腥味不多，食之清涼解毒，又可治皮膚病，吃法如下：

(一)清燉：將鱷魚皮去掉，切成大方塊，加水十倍及母薑片少許，以慢火燉。湯清甘無比，氣味芬芳。如添少許冬菇、威士忌，更能開胃，增進食慾。

(二)爆炒：將鱷魚肉橫切成小長塊，加少許薑絲，以猛火爆炒，肉質香脆而鬆。

(三)火烤：將肉切成方塊薄片，混合醬油、食油、白糖、生薑片、蒜片、八角等香料，浸約二小時，以烤箱烤熟，別有風味。

鱷魚胆有毒，非洲人以之塗於箭鋒上，射人可致死，所以解剖時宜注意。

本分隊以空心磚砌成鱷魚池一座，內養有鱷魚數條，每天銀以小魚。(許銀城)