

黑皮菠羅門參

加工外銷有前途！

胡珊專訪

羅蘭、紅羅蘭，常見常吃，普遍有人栽培着。但提起黑羅蘭，一定有人覺得希奇，因為聽也沒聽說過。

黑羅蘭，應該稱為黑皮菠羅門參，是歐美流行的根菜類。農復會在民國六十年八月間，從西德引進品種，經台南區農業改良場試驗結果，認為適合本省栽培。

台南縣將軍鄉區汪黃榮桂、新市鄉社內陳黑甜兩位農友，在省農會及台南區農業改良場的協助下，試種過一次。他們都表示說：

一般根菜類能栽培的土壤，黑皮菠羅門參便能適應生長。只要認真地照顧、管理，產量一定很好。如果大量栽培，這種作物，也有它的特定用途，特殊價值。

黑皮菠羅門參有什麼用途，什麼價值呢？黃榮桂農友指出：黑皮菠羅門參就像是牛蒡，食用部分為地下儲藏根，去皮煮沸，再沾奶油、沙拉油，味道鮮美。

炒沙茶粉和肉絲，也不錯。外國人很喜歡吃，聽說有降低血壓及血管硬化症狀的功效，糖尿病患者，吃了聽說也有好處。

如果農友們感興趣，有意栽培，產量多了，可供加工製罐的原料。現在台南縣關廟鄉有一家食品工廠，曾經做過，送樣品到西德，甚受歡迎。

黑皮菠羅門參植株不大，葉自根出，披針形，色淡綠。根長大了，直徑僅二、三分，長度達二〇、三〇公分。外皮粗糙，暗黑色，肉質灰白，稍

微空心。

一經揉傷，會流出乳白色的汁液。它會開花，白、黃色，十分美麗。

黃榮桂農友說：黑皮菠羅門參看來很「野性」，意思是生性強健，適應風土能力強。因為他栽培的時候，是今年二月間，並非適當的栽培季節。但它還是順利地生長，並沒有什麼病虫害，同時期的甜羅蘭，却發現有生育上的困難。

黑皮菠羅門參根形細長，所以植地宜深耕，加厚土層容根羣充分伸長發育。

跟其它作物一樣，多施腐熟的堆、厩肥等，還有把適量的石灰、硫酸銨和氯化鉀，在整地時一並施下，而且充分混合。

黑皮菠羅門參用直播，以條播的方式栽培。陳黑甜農友發覺在試種時，畦幅二、五尺

還好，但畦溝二尺多似是太狹窄，而且不夠深。這樣抽水灌溉困難，多放點水則四處洋溢，少放水，則滲透不夠，畦幅中間無法均勻濕潤。

畦幅寬如三尺，可播種三行。種子長一公分如針細小。種後約十天便發芽了，以後要間拔，要中耕、要除草。尤其間拔，保持一〇、一五公分株距，過大過小都要注意。

因為採收的菠羅門參，是為加工製罐用的，過粗不好，太細也不理想。所以要以疏苗密度來控制，這點要慢慢的體會、經驗。

黑皮菠羅門參生長期不長，大約三個月餘就可以收穫了。因為根深入土中，手拔不方便。

食用的根，一分地能夠收成多少呢？由於這次栽種，等到收穫末期，南部陰雨綿綿，一連十幾天，積水太久，少部分被浸死了。不然的話，估計起來，大概在一千公斤左右。

黃榮桂農友說：黑皮菠羅門參葉約留二、三分處切除，用水洗淨，捆紮成束處理。但不可曝曬陽光，以免根身外皮乾燥。

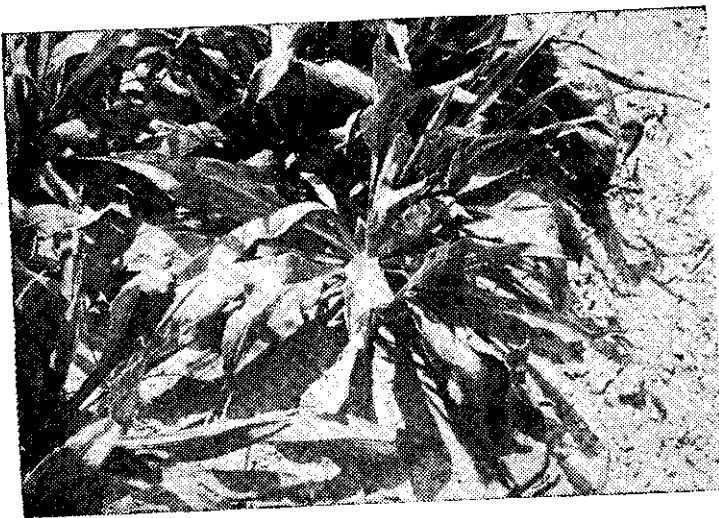
陳黑甜說：那些剪除的葉，細嫩、青翠，當青

飼料給豬吃，非常好。

台南區農業改良場有意推廣栽培，華視「農村曲」也介紹過了。這是目前一種具有加工外銷前途的作物。

希望有關單位，對它適當的栽培時期、溫度、水分、栽植密度、施肥量等生產因素，繼續加以試驗。還有加工製罐方面的技術，也應繼續加以研究，仍然是必要的。

一種新興的作物，要求推廣栽培，一定要經過一番宣傳。假如黑皮菠羅門參能夠拓展西德市場，製罐外銷，並給農友有利的保證收購價格，那麼黃、陳兩位農友都說：我們南部地區，從事栽種，還是有發展的希望。



黑皮菠羅門參生息