

台北士林的

種藕

人一家

· 余淑蓮 ·



採收洗淨的蓮藕

台北士林區是全省種植蓮藕最多的地方，每年盛夏時節，一塊塊的水田裡長滿綠油油的荷葉，微風過處，綠波盪漾，真是一綠雲一片金遮暑，十里荷風陣陣香。」

本刊記者訪問芝山岩附近的種藕人家——郭石頭先生，他說，今年蓮藕價格好，平均一斤可賣二元。蓮藕採收雖然費工，收益却相當不錯。

高貴食物

蓮藕是蓮的地下莖部分，一般有四五節，從泥裡掘出洗淨後，顏色潔白，文人常以「藕臂」來形容女性手臂的圓潤光潔。我國大陸所產蓮藕柔軟多汁，是當作水果切片生食，老藕才拿來燉湯紅燒，或磨碎製成藕粉。

本省民間多把蓮藕榨汁，據說可治中風；或切成薄片，製成醬菜中的「福神漬」。

蓮的其他部分也都有食用價值：荷花可以清蒸或油炸花燴；荷葉用以蒸製菜肴或煮成荷葉露；蓮子為高貴食物，可祛痰降氣，餐館中多有蓮子燉雞或蓮子湯。

藕是一年一作，每隔半年種一次。立春以後開始下種，不要晚於清明。郭先生說，蓮藕的繁殖法以根莖種植較為方便有利，但種藕不能像種子一樣，預先挖起來貯藏，必須留在山裡，半年以後要下種時，才整株掘起。大藕仍有食用價值，分支長出的二、三節根莖則作為種藕。

種藕要像甘藷一樣，水平斜插，基部埋入泥裡，先端稍露出水面。因為蓮藕可以長到七、九節長，所以種的時候，行株距離至少要二大步，而且間隔交叉種植。

郭先生估計，蓮藕留種量約為產量的十分之一，小種每分地留三〇〇斤，大種每分地留二〇〇斤。種藕留在田裡半年期間，有時因環境不好基部乾掉，或上部葉片被颱風打壞，影響根莖生長不良，這些都會造成種藕的損失。

採收費工

七、八月間，為蓮藕的採收期，此時若遇颱風，荷葉面積大，會被風吹壞，綠雲變成了「碎雲」，不過地下莖已長成熟，不受影響。

蓮藕採收很費工夫，需用鋤頭小心掘起，以免傷及根部，挖出來以後還要用水清洗乾淨，才能「出淤泥而不染」。每分地產量平均二、〇〇〇斤，採收需要二〇工，台北市附近，每工約三〇〇元。

蓮藕的價格有幾種，大藕每斤二元，中藕每斤二元，小藕十五元，尾節六元，平均起來約二元。郭先生種有五分地，總產量約一〇、〇〇〇斤，扣除人工費用，今年至少有十幾萬元的收益。看起來種蓮藕的收益很不錯，若是大家一窩蜂都來種呢？郭先生搖搖頭說，由於消費量有限，到那時蓮藕價格一定會下跌，那就划不來了！

郭先生種的蓮藕為白花種，據園藝專家蔡致誠先生表示，白花品種為廣東種，「蓮蓬」長得不好，很少開花，產藕為主。本省的在來種開紅色的荷花，主要是生產蓮子，晒乾後出售供作煮食或中藥用，地下之根莖較細，質地也較粗，富含澱粉供銷鮮菜市場或加工廠製醬食用。

多角經營

郭先生有一甲半土地，並不專事生產蓮藕，蓮藕只種了五分地，其他種有二、三分地的水稻，二分地水蘗菜，及水芋、番茄、茭白、甘藷菜、菊花等。這種多角化經營，是士林地區農民的特色之一。

士林位於台北近郊，無論水果、蔬菜或花卉採下後，可迅速運到市區出售，貨色新鮮，往往賣得好價，為士林農業的特色之一。

郭先生住所附近有塊巨大石頭，據說石頭有神，建了一座石頭公廟，當地居民若有小孩多病難養，就在陰曆八月一五日来祈求石頭神，保佑小孩快長長大。

郭先生孩提時代就知道有這石頭神，而郭先生名為石頭，與石頭神同名，真是有趣的巧合。