

種藍玉米的農人

來源／The Furrow, Jan 1991

譯者／黃嘉

藍玉米的子粒是藍色的，有特殊的香味，雖然產量很低，却是住在美國新墨西哥州的Pueblo 印地安人用來製成傳統玉米粉圓餅以及其他一系列食物的主食谷類。在1540年西班牙探險家Coronado 到美國西南部時，就發現Pueblo 印地安人用藍玉米及其他各色玉米作為主食。現在他們不但種藍玉米來吃，還開始種藍玉米來賣錢了。

住在新墨西哥州村莊的Pueblo 印地安人與同州亦由印地安人經營的Santa Ana 農企公司訂約生產藍玉米。這家公司的農場經理Gerry Kinsman 說：“我們種的藍玉米，印地安人認為源自神聖的本地系統，是大河谷村落培育數百年毫無混雜的純系。”這種藍玉米的產量只有商業雜交系產量的 $\frac{1}{4}$ ，但是每磅可以賣到美元2角2分到2角5分（芝加哥交易所1990年12月每磅普通玉米只有4分錢），所以還是划算。如果以有機農業方式栽培，每磅藍玉米還可以多賣5分錢。

Santa Ana 農企公司的印地安工人將藍玉米加工成為兩種產品。一種是磨細的藍玉米粉，可以像普通的玉米粉一樣地調理。另一種是先將整粒藍玉米烤熟了再磨粉，這種烤過的玉米粉加水再煮就成為印地安人的古老傳統食物稱為atole 的美味了。

Santa Ana公司將以上這

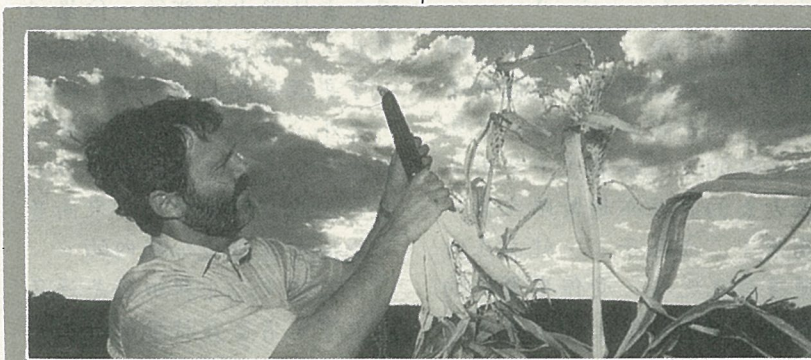
兩種藍玉米粉裝成12英兩的小包，每12小包放在一個彩色網袋或紙盒裡，在全州的健康食品店或旅遊地區商店出售，亦接受全國性的郵購服務。

雖然大部份的藍玉米仍然用來製造傳統的藍玉米粉圓餅，但是有幾家食品工廠已在發展用藍玉米製的脆片、甜餅、鬆糕等等食品。

新墨西哥州立大學的藍玉米專家George Dickerson 指

產量來說，每英畝4000 磅亦是低得不像話，由於藍玉米是開放授粉，不是控制雜交的玉米，缺少雜種優勢，所以產量不高，但是價格好，每英畝仍然可以收入300到1000美元。

藍玉米的栽培方法與普通玉米相似，Dickerson 得到最高產量的施肥量是每英畝施用N素100至200 磅，磷素100磅，種植密度是行距36吋，株距9吋。



Dickerson小心翼翼地保留藍玉米的遺傳基因

出，一般收購藍玉米的加工廠都要求收來的玉米粒無病又無虫，亦無任何污染。要有深藍色而且是小型的子粒。小型的子粒有其特有的核果似的香味。而且小粒種子中的白色胚乳亦小，磨粉後不致沖淡玉米粉的藍色。Dickerson在過去7年中致力於改良Pueblo 農場藍玉米品系的色澤、抗倒伏性及產量。他使用大區育種法來改進本地玉米品系，例如他選顏色最深的穗留下來供第2年播種之用。利用同樣方法他將每英畝產量從1000 磅提升到4000 磅。以商業雜交玉米的

藍玉米的主要損害來自鳥害及螟虫。由於相當大量的藍玉米銷往有機食物市場（自然健康食物專賣市場），因此Dickerson 先生設法育成抗鳥抗虫的品系：包得緊密的苞葉可以減少螟虫侵入，而倒懸式的玉米穗亦可阻止鳥類的啄食。他相信藍玉米大有育種改良的前途，雖然倒伏及低產都可以藉著與普通玉米的雜交而改善，但是最好不要採用這種方法，因為如此將損傷了美洲土著印地安人謹慎保存下來的特殊遺傳基因組成，包括其特有的風味等等。