

黛玉葬花 現代版 綠肥作物面面觀

“黛玉葬花”是紅樓夢中扣人心弦的一段，淒美的情境不知賺了多少人的眼淚；現代化的農村社會裡，也有葬花的故事，只是葬花的手不是美人纖纖素手，却是轟隆隆的農機怪手。

本省雲嘉南地區的許多稻田盛行在冬季栽培綠肥作物，有油菜、太陽麻、蕎麥等等，它們共同的特色除了莖幹枝葉是很好的肥料之外，就是都有美麗的花。

眼看這些美麗的綠肥作物，在農機怪手操作下，一一碾軋入田地之中，內心真有“焚琴煮鶴”之憾，與我同感的，還有那多情的烏秋、白紋蝶及蚱蜢，繞著機器怪手滿天飛躍，適時前來送別，彷彿捨不得美麗的花如此這般給葬了！

其實，這只是少見多怪的城市人自我感傷罷了，原來現代版的黛玉葬花在農村是司空見慣的景象，那些烏兒蝶兒蟲兒也並非真得多情，它們都是田野住客，當怪手壓境，只好“大限來時各自飛”了。

為什麼要種綠肥？早期農家只是純粹當做肥料，後來才衍生出其他功能：(1)美化農村景觀；(2)當做蜜源植物；(3)嫩葉與花苔為健康蔬菜，也可做家禽飼料；(4)採種。

細細碎碎的鵝黃
平添大地溫柔



蕎麥花蜜蜂也很喜歡



本省栽培冬季綠肥的面積，依農林廳農業年報統計有7,333公頃，雲嘉南地區有3,567公頃，其中以雲林縣栽培2,903公頃居冠，次為花蓮縣990公頃，台東縣685公頃，屏東縣670公頃，台南縣507公頃。

栽培綠肥以美化農村景觀，起源於民國73年政府推行稻田轉作計畫，當時轉作休耕的面積佔整個轉作面積的20%，由於休耕之後農田雜草叢生，害虫和鼠群雜居，不但影响自然景觀，也對農家居住環境有威脅，因此，農政單位鼓勵休耕地種植綠肥，尤其鼓勵沿着公路旁鐵路邊農地要種這些開花美麗的作物。所以，冬季趁車走一趟雲嘉南地區，可見滿眼鵝黃，細細碎碎的，平添大地溫柔。

油菜

至於當做蜜源作物，以油菜和蕎麥最受青睞。油菜早先是以採取種子榨油用的，後來發現菜子油含芥酸，對人畜健康有害，現在已少有人採種榨油了。反而是油菜花為蜜蜂所

喜歡，而油菜花蜜量大，花粉清爽可口，蜂農若在油菜花田養蜂，不但可收到大量的蜂蜜和花粉，而且蜂群繁殖快，尚能生產蜂王漿。目前雲林縣農會及轄區數個農會，就是以生產蜂蜜、花粉做主力產品。

蕎麥

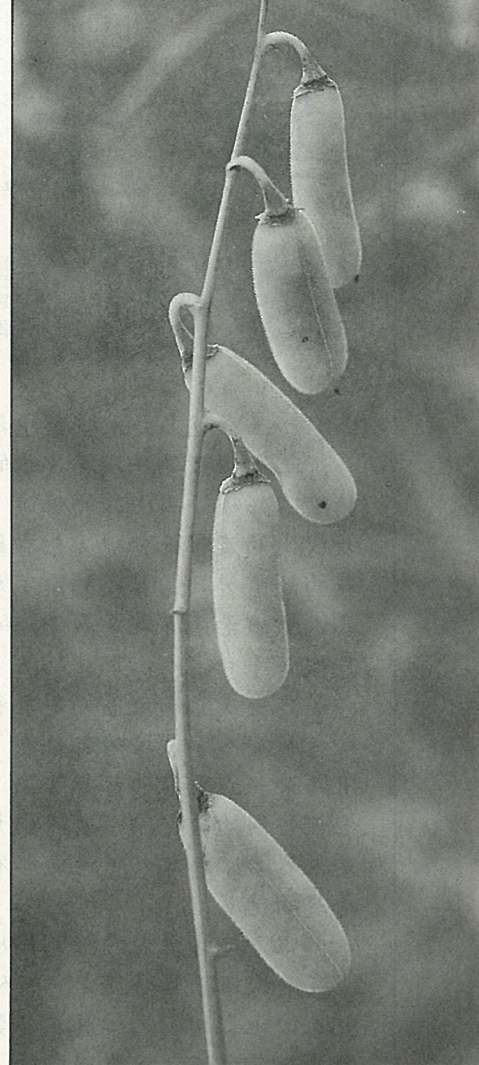
另外一種蜜源作物是蕎麥，利用這種越冬一年生的草本植物做蜜源是近幾年的事，最初是台中區農業改良場在民國71年於二林鎮開始推廣，當時是以收穫高蛋白質的蕎麥為主，後來農友發現花呈白色或粉紅密集成簇的總狀花序，蜜蜂也很喜歡，於是也開始流行種蕎麥當作綠肥。

另一開黃花的綠肥作物“太陽麻”也非常漂亮，民國78年全省栽培有448公頃，在雲林縣就有232公頃占半數以上。“太陽麻”是蝶形花科一年生的草本植物，原產於印度和

太陽麻美麗的蝶形花



太陽麻可愛的豆夾



最新出版

精緻小品・健康長壽・專家執筆・選自農業周刊



定價200元（郵購另加掛號郵資45元）

頤養集 豐年叢書 健康系列

全書41篇・5個主題：

- 〈1〉正視文明病——高血壓・膽固醇・食物纖維等11篇
- 〈2〉老年保健——老年病・老年飲食等5篇
- 〈3〉積極人生——慢性病者的心理健康等4篇
- 〈4〉飲食設計——糖尿病・痛風・淡食等特殊飲食10篇
- 〈5〉養生之道——如何維持最佳體能等11篇

豐年社

台北市溫州街14號 電話：(02)362-8148 郵政劃撥0005930-0

太陽麻花是壓花人士的最愛



亞洲南部，所以也有人稱為“印度麻”。

太陽麻

早期太陽麻是當做纖維作物栽培的，用它的莖皮做繩索、編織魚網等，後來因人工纖維工業發達，就少有人當做纖維作物，反而取其鮮嫩莖做綠肥。在本省種太陽麻的面積是448公頃，農民大都是在秋裡做時播種，並以採種為主，因為目前本省綠肥種子不夠用，許多綠肥種子是靠進口的。

太陽麻的種子在採收後用在次年3~4月的春作和6~7月的夏作，若不是以採種為目的而做綠肥者，在種植80~

90天株高約1.5公尺時就翻犁掩入農田，據知台糖公司曾有人做過試驗，就是把太陽麻當做蔗田綠肥，結果發現增加蔗糖產量10%~20%。

太陽麻的花也是壓花人士的最愛，據對壓花深有研究的陳淑貞說，太陽麻壓花很簡單，花採下來之後放在棉紙上，在壓箱用乾燥劑乾燥，一星期就可以拿出來組合了，顏色鮮艷，花型漂亮，是目前很受歡迎的裝飾作品。

大菜

在台東知本地區也有農民時興種大菜做綠肥，只見一畦畦黃嫩葉，襯着藍天白雲非常好看，種在海邊映着翻白浪的海水，景緻浪漫寫意。

在台南區農業改良場也有一個綠肥試驗計畫，據負責這項研究的李文輝說，初步觀察結果，春作種太陽麻，夏作種田菁，秋裡作種油菜最好。■



台東知本地區的農民時興種大菜做為綠肥

本社代售



每本定價280元
(郵購另加掛號郵資45元)

隨著生活品質的提昇，人的許多觀念亦不斷地在改變，在飲食生活的學習領域中，不僅應知道做出好菜的祕訣，如果能更進一步了解其原理，把握住一些基本原則，可做出更多有變化的菜肴，豐富我們的飲食生活。本書將各類食物的營養成份組成、結構、種類、特徵、製備前處理、烹調原理依序介紹，盼給予讀者對食物有明確的認識與了解。

黃詔顏 編著

食物製備

新書介紹

豐年社

台北市溫州街14號
(02) 3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社