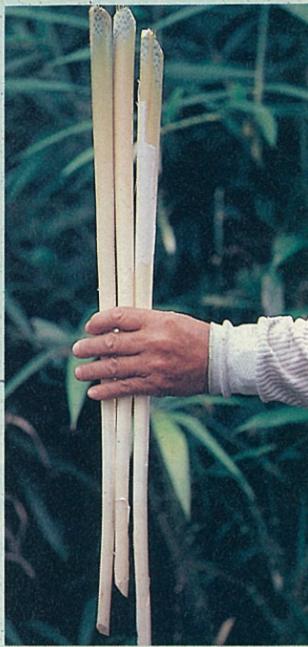


籐心燉排骨 你吃過嗎？



阿美族特有的“籐心燉排骨”



已經剝去外皮的黃籐心

“籐心燉排骨”原是一道山珍野味，因為籐心來源日漸匱乏，為防止有心人盜採籐心圖利，最近幾年，省農林廳林業試驗所太麻里分所，已成功培育出“黃籐平地栽培”的技術與品種，提供苗木給花東二縣山地鄉鎮農民栽植。

省林業試驗所太麻里分所所長蔡忠助指出，培育黃籐苗，是民國75年時受省政府民政廳委託試植，以研究坡地種植及平地種植為主，經兩年試種成功後，77年提供 60,000 株苗木給花東兩縣山地鄉民種植，78年再提供 80,000 株。花蓮縣卓溪、光復二鄉，台東縣延平、海端等山地鄉，已由鄉公所輔導山地農民種植。

目前，太麻里分所仍有栽培黃籐第3代苗木計劃區，生長情況良好。蔡忠助表示，平地栽種黃籐，3年之後即能採收籐心。而山地鄉栽種方式，均以山地保留地為主，以黃籐造林方式進行。他舉例說，第1代苗木在光復鄉地區，已有農民屆臨採收期，估計1分地年收成可達50萬元，利潤很不錯。

作者經光復鄉當地友人的引介，在太平村訪問到栽培第1代黃籐苗木的曾興農友，據表示，栽培黃籐的收益，比種稻要好得多，從播種經兩年萌芽、成苗、移植，生長期間的管理工作，非常省工，再經3年的長成，即可採收籐心，在1年之間，可



黃籐苗
每株約20元



光豐地區的
黃籐苗圃

●特產篇

紅糯香米 可遇不可求



紅糯米為香米的一種，是花蓮縣光復鄉的特產，具有一般糯米之特性外，紅糯米飯，香味特佳，色澤優美，所含維生素A、鐵質、蛋白質亦較為豐富，是一種天然健康食品，阿美族山胞視紅糯米為珍品，只在特殊場合或慶典時，才提供作為宴客的美食。煮法與一般糯米相同，惟需趁熱食用，才能香氣四溢。

花蓮區農業改良場為使消費大眾熟知，並分享此口福，特由家政技員林妙娟小姐，精心研究製作印成“紅糯米食譜”，計有五福紅粥、鹹香糯、桂花香糯、紅糯三角粿、雙味麻薯等佳餚美點。

(請看第11頁)

以稻米研究為主的嘉義農業試驗分所，自民國66年起進行香稻之育種工作。民國72年，部份香稻育種工作由台灣西部移至東部繼續進行。而後在花蓮縣光復鄉及其他鄉鎮，發現有本地種香稻之小面積零星栽培。更有趣的是，凡是種植本地種香米的農民，都屬於阿美族平地山胞，而其他山胞或台灣西部移居花蓮的閩南或客家農民，幾乎無人種植這種香稻。同時，此種香稻似只分佈在花蓮，而在台東地區至今尚未發現其踪跡。由此推測，此項本地

種香稻，似由阿美族平地山胞之祖先移居台灣花蓮時，隨身攜帶而來，然後代代相傳栽培至今。

目前栽培之本地種香稻，品種頗為複雜，不但因地區而異，甚至在同一田區之同一品種集團中之個體間，仍可明顯看出差異之存在，顯示此項香稻經過多年之繁殖後，累積相當豐富之變異，但從未加以有系統之改良。不過，此種未經過改良之所謂“傳統品種”，都有一些共同之特性，即稻株高，葉片長而大，分蘗少，穗大，谷粒多具有長芒，種皮多呈紅色，易倒伏，產量低。由於本地種之農藝性狀欠佳，栽培不易，產量又低，而且谷粒多具有長芒，收穫後之調製極為困難，所以近年來，栽培面積似有逐年減少之趨勢。目前每戶都只種植很小面積，產量僅足夠自家消費，在市面上鮮有流通。

台灣本地種香稻，雖然有上述各項缺點，但是稻米香味極佳，品質也很好。尤其是香糯煮成之米飯Hahah(阿美族山胞語)，與其加工製成之Thun(亦為阿美族山胞語)，色、香、味俱全，阿美族平地山胞視為珍品，平時難得享用，只留在婚喪喜慶，或其他重要祭典時，才提供為宴客之用。

■

→ 以收穫3次，目前，每台斤約180~200元，比種稻子的獲利更優厚。

黃藤的植株，從莖、葉脈上，都長滿利刺，造成採收上的不便，但是，懂得竅門的藤農，靠著一把番刀(利刀)和一支竹竿，一樣能得心應手地採取藤心。

除了藤心之外，成熟的藤木，是製作家具的高級材料，亦可增加收入。

在國有林地內屬森林副產物的黃藤，如抽取藤心之後，黃藤株即會日漸凋零枯死。坡地栽培如由苗木的供應，及繁衍補植，可交互收成，不至於因採收藤心，而導致藤株枯竭。

黃藤平地栽培的推廣，主要功能除增加山胞農作收入外，更可避免有人為圖藤心厚利，而觸法盜採。

■