

田園試種紅芭樂

文圖 / 陳朝棟

樹紅、花紅、果實紅的果樹，這種夏威夷紅芭樂，在苗栗縣的農村越來越有人在試種；我就在自己田邊種了三棵，農事外自娛添情趣。

在一般鄉下，民眾休閒在田園一角，所種的芭樂，多半是本土產或泰國種芭樂。栽種紅芭樂，樹木、花、果實一片紅，且色澤均勻得令人垂涎欲滴，真是人見人愛。

農民們覺得這年頭，種一些少見稀奇水果，可在忙完農事之餘，增添一些生活情趣，而試種紅芭樂，結果雖然新品種種植經驗不夠，產量有限，還須向



專家們請教，但每生出一顆，待成熟時，家人搶著要吃這種鮮紅、糖度又高的紅芭樂，也享受一份喜悅。 🐾

飼料外，可供味噌及釀酒原料。小米之藥效為鹹淡微寒、補虛損、益丹田、開脾胃、利小便、治反胃熱痢、無毒。小米煮粥食之則宜丹田、補虛損、開腸胃；陳小米煮粥食之則治胃熱、止消渴、利小便；小米含有豐富的維他命B2能治療口腔潰瘍。藜亦稱萊、黑脂菜、鶴頂草，客家語稱紅心鹽菜、魯凱族稱紅米，為藜科一年生草本植物。藜之莖葉味甘、性平、微毒、有殺虫之效。一般小米釀酒係利用白麴（白麴）或糖化酵素及酵母菌作為麴菌發酵釀造，但魯凱族釀造小米酒，則不用麴菌而祇用小米與藜製作，其釀造方法是將

小米脫粒再脫殼，然後磨成粉末。藜（魯凱族稱為紅米）曬乾脫粒再脫殼。小米及藜之脫殼一般用石臼搗打。藜脫殼後經水洗後曬乾，再磨成粉供用酒釀。

台東知本地處台灣東南之邊陲地帶，由於開發較晚，縣內幾無工業可言，加上風和日麗、空氣清新，所以生產之小米，保證絕對安全、衛生、營養，加上小米耐病蟲害之特性，所以栽培過程中極少有噴藥之情形，其產品絕非進口小米可以比美，購買時請認明臺東知本之小米，避免進口貨魚目混珠。 🐾