

雲嘉南農特產系列

白河鎮的蓮

～降低生產成本 突破競爭壓力～

文圖／方新政

蓮是池塘裡的水生植物，以往僅供觀賞為主，其花葉潔淨脫俗，有「出污泥而不染」的美譽，是文人雅士詩詞、繪畫的好題材。由於時空環境的變遷，適逢政府稻田轉作政策的推行，以及白河人文地理環境的配合，蓮遂成為白河的特殊產業，也逐漸發展成為白河具有特色的經濟作物。於今同樣面臨進口貨的競爭壓力，農會極思突破困境，目前僅能以包裝標誌與進口貨區隔，如何減少人力工資，降低生產成本，應是另一思考的方向。



蓮之加工品

白河鎮是台南縣最北邊的一個鄉鎮，北接嘉義縣的水上、中埔、大埔，南與同縣的後壁、東山為鄰。境內著名的觀光景點—關仔嶺及白河水庫，是白河重要的水源。昔日的白河稱為店仔口街，是因關仔嶺溫泉區下一條「白水溪」下游的小街而得名。

白河一面依山，三面平原，全鎮耕作面積約有6,041.86公頃，主要農作物有水稻、蓮、柳丁、竹筍、椪柑、荔枝、龍眼等，柳丁、竹筍、椪柑、荔枝、龍眼，都屬山區作物；水稻和蓮須種於平原且要有豐富的水源供為灌溉。

蓮是政府推行稻田轉作政策，在農會輔導下開始種植，栽培面積逐年擴大，至目前約有300多公頃。民國85年，台南縣文化局推動全國文藝季活動，白河則



含苞待放的蓮花

◀ 美麗的花朵謝了，人們喜愛的蓮子開始成長

以蓮花為每年產業文化活動之主題，帶動蓮產業的發展，也因而成為白河鎮之主要農特產。

蓮的一生 帶給人們喜悅與希望

蓮的品種很多，可供觀賞，也可供食用，食用的蓮有採蓮子的見蓮；採蓮藕的菜蓮及採種子供藥用的石蓮。蓮有四季風華，春天溫度開始回升時，溫暖的陽光再加上春雨的滋潤，蓮苗開始吐露新芽，展露其充滿著新生命的喜悅；



從蓮蓬中剝出蓮子



簡單的機械劃破裹著蓮子的綠殼

→ 夏天一到，百花爭艷，亭亭玉立，含苞待放，多麼的誘人，讓人難捨，美麗的時光總是短暫的，開花時程雖僅3~4天，但也是它最亮麗，最令人難忘的時刻，花謝了，雖然殘花落盡，但卻帶給辛苦的人們收穫

的喜悅，碩大的蓮蓬裡，藏著希望的種子，即是人們最喜愛的蓮子；入秋後總有點感傷，北風來到，搖曳生姿的蓮葉開始凋零，地上的植株繼續的枯黃，而地下的蓮藕則不斷地在土裡生長，這些都是蓮農希望的付託；到了冬季，又燃起蓮農希望之火，蓮農忙著穿梭蓮田，挖掘土中的蓮藕，製作加工，家家晒藕粉，成為另一景象。隨著時間的過去，很快結束一生，但卻也是另一新生命的開始，風華再現。

蓮的栽培簡易 採收加工費時費工

蓮原產於印度，與佛教有極深的淵源，蓮花是菩薩的寶座，代表佛的世界，蓮花也因佛教而傳入我國。蓮是水生植物，



認清本地產蓮子的包裝



剝去綠殼 (黃鵬戎 / 攝)



通心即拿掉帶有苦味的蓮心 (黃鵬戎 / 攝)

須種植在有水的地方，喜高溫多濕、日照充足、無強風的環境，其生長習性與水稻頗類似。蓮屬宿根植物，能開花結子，地下莖及種子都可供為繁殖，然而都以根莖育苗栽培較為方便。蓮苗定植後，田

裡須常保持約10公分水深，兩星期後，新葉長出水面，即可除草追肥。蓮在種植前需施基肥，包括雞糞、氮、磷、鉀等，於整地前，施放後翻耕埋入土中；追肥視狀況而分3~4次施用，主要以氮、鉀為主。蓮雖生長在水中，但也會發生病害蟲害，據調查，有褐紋病、腐敗病、葉斑病、蚜蟲、斜紋夜盜等，視危害狀，予以適當的防治。

蓮的經濟價值在於蓮子及蓮藕，通常定植後2~3個月即可採收蓮子，因此每年蓮子的採收季節是在6~9月間。蓮子的成熟與氣溫有關，一般在溫度25~30°C時，蓮花凋謝，蓮蓬逐漸長大，蓬內的蓮子也隨之長大成熟，大約需20天左右，通常是蓮蓬



晒蓮藕粉 (黃鵬戎 / 攝)

或蓮子之先端輕微褐化，即是採收時機。採收蓮子是將整個蓮蓬剪斷後載回家裡，用手工將蓮蓬剝開取出裹著綠殼的蓮子，再將綠殼剝掉，去膜後通心，除去帶有苦味的蓮心才能上市。其中以剝殼去膜最為繁瑣，剛從蓮蓬剝出的帶殼蓮子，其綠殼韌性高很難用手剝開，須用刀片劃破一道缺口，才易去殼。古老的工具是用木板，中央凹槽鑲著鋒利刀片，一粒一粒的蓮子往上放，然後用另一木板推動劃破一道裂痕。目前已有簡單機械可替代，快速多了。通心亦是用人工一粒一粒的通，好費工費時，怪不得，1台斤處理好的蓮子要1百多元，“不貴吧”。

蓮子採收結束後，仍須繼續要有水分及肥培管理，使埋在土裡的莖繼續肥大，直到11月後，田裡的水乾了再挖掘

蓮藕，挖蓮藕可用機械，但人工撿拾也很費工。蓮藕可作菜餚，又可加工磨成蓮藕粉。製藕粉的品種是見蓮；鮮食用的是菜蓮，因菜蓮含澱粉量低，製粉率不高，不適合加工製粉。蓮藕從土裡挖出，去節後先清洗，而後經磨碎機粉碎後過濾，去除殘渣，粉漿流入沈澱桶，待完全沈澱後排除上層水液，再將沈澱之粉漿挖入大碗中，並以棉布包裹草木灰吸去多餘的水分，然後刮片並於陽光下曝曬乾燥，其過程部份已機械化，但大部份仍以手工為主。

蓮之用途多 營養又美味

蓮又名荷，其植體大部分均可利用，亭亭秀麗的蓮花，超凡脫俗，可供

人賞玩亦可製茶，清涼降火，生津解渴；蓮葉翠綠怡人，可包紮食物或入藥；蓮子是滋養珍品，可供作佳餚、藥用和甜點，根據本草綱目記載，有「固精氣、強筋骨、

補虛實、利耳目、除濕」等功效；蓮心、蓮蓬均是中藥之高等藥材；蓮藕鮮食入菜，製粉當飲料。據古書記載，蓮味甘、性平、可入心、脾、胃，有補虛損、益氣力、養心安神、健脾止瀉、補腎止遺等藥效。根據營養分析顯示，蓮



冬季農民忙著挖掘蓮藕 (黃鵬戎 / 攝)



入秋後的蓮田景況 (黃鵬戎 / 攝)

子及蓮藕粉營養價值高，含有碳水化合物、蛋白質、維他命及豐富的礦物元素。「冰糖蓮子」是夏日消暑聖品，是富貴的表徵，以前是“員外”才能吃得

到，現在蓮子1台斤才1百多元，只要想吃，應該都買得起，但要注意真假貨。新鮮的蓮子呈乳白色，容易煮、鬆、Q、好吃；進口貨為防變黃，用泡水或漂白，大部分較白，煮不易爛，吃起來較生硬。白河鎮農會為防進口貨干擾本地產的蓮子市場，特製包裝袋分送蓮農予於區隔，希望消費者能認清標誌，購買到道地的本土貨。白河鎮每年舉辦蓮花產業文化節活動，推出蓮花大餐，較具代表的美食有蓮花浴鳳凰、荷葉香飯、彩蓮仙子湯等，養“眼”又美“胃”。

