

荊桐鄉

每年3~4月間，是省產大蒜採收的季節，走進「大蒜的故鄉」——雲林縣荊桐鄉，一幅幅忙碌而有序的田園之春，清新而自然。勤快的荊桐人，在農村勞力不足的現實下，以換工方式輪流採收大蒜。家家戶戶利用自家廣場，馬路兩旁或田間當作晒場，塔起竹架或鐵架晒大蒜，「大蒜屋」的場面頗為壯觀，值得一看。如果訪客有興趣和蒜農閒話家常，向他們請教青蒜與蒜頭的品種有什麼不同？那一種蒜球最辛辣夠味？是大瓣還是小瓣？荊桐人會熱情招呼你，末了可能還會送你一把最新鮮的大蒜，讓你伴著蒜香踏青歸。

荊桐鄉位於雲林縣東南方與斗六、林內、西螺、虎尾毗鄰，土地面積5,400餘公頃，耕地面積3,800多公頃，佔總面積70%，是一個單純的農業鄉鎮。

荊桐古稱「荊桐巷」，滿清時代是「半線」（今彰化縣）至「諸羅」（今嘉義縣市）下台南的交通要衝。道路兩旁遍植荊桐樹，這種闊葉喬木，葉片形狀近似梧桐葉，每年3~4月間，滿樹紅花，花簇成蔭，景色迷人，「荊桐巷」因而名聞遐邇。

日本據台期間，由於拓寬街道，礙於樹根繁衍迅速，破壞排水溝渠，荊桐樹慘遭砍代的命運。如今的荊桐鄉，早已不見荊桐巷，只有荊桐國小網球場東側，尚存4株荊桐古樹，提供孩童們

夏日嬉戲的蔽蔭場所。荊桐人也一再向鄉公所反應，在出入荊桐鄉境的主要道路兩旁，推廣種植荊桐樹，此項構想如果成功，「荊桐鄉」可成為名符其實的「荊桐」鄉。

蒜頭是雲嘉南平原的地方特產，雲林縣為主要產地，分佈在西部沿海及稍靠內陸的荊桐、虎尾、西螺、台西、四湖、二崙、麥寮、元長、崙背等鄉鎮，其中以荊桐鄉栽培的700~800公頃居首，而有「大蒜的故鄉」之稱。

荊桐鄉栽培的大蒜，主要品種為「硬骨大片黑」，適合結球成蒜頭。第二期稻作收穫後，約於農曆8~9月開始鬆土、犁畦、播種，亦即約在國曆10月左右種植，經150天，地上蒜葉萎黃，地下蒜球飽滿時，約在3~4月中旬開始採收。蒜農採收蒜頭時，如已經有商販預約採購，則在田間即刻剪下蒜球，即俗稱的「黑頭仔」；如果沒有人認購，就整



荊桐是典型的農鄉

株拔起來，橫倒放在蒜田畦上，曝曬3~4天，然後紮成一束束，堆積在前庭後院或路旁。「黑頭仔」的乾燥、貯藏方式，是放置

大蒜小統計

王禮陽

依

據農林廳的統計資料，民國80年大蒜的生產狀況是這樣的：以青蒜上市供做蔬菜使用的部份，總生產面積為1845公頃，生產量為32,272公噸；主要產地有雲林縣17,722公噸，宜蘭縣4,420公噸，新竹縣3,554公噸，台北縣1,273公噸，以及彰化縣1,016公噸。以蒜頭上市供調味使用的部份，總生產面積為5,672公頃，生產量為42,962公噸，主要產地有雲林縣33,177公噸，台南縣4,285公噸，彰化縣2,884公噸，以及台南市1,522公噸。

從以上資料，可知有些產地如宜蘭、新竹，是以採收青蒜為主，另有一些產地如台南，則是以採收蒜頭為主。至於雲林及彰化等最盛行栽培大蒜的地方，則是兼收青蒜與蒜頭，因而有些農家，視青蒜價格好壞，而決定採收青蒜或留待結成蒜球。

至於大蒜的消費情形，就缺乏可靠的統計資料來源了。如果依據估計，台北都會約有三百萬人口，仰賴台北市批發市場的供貨，則台北批發市場的交易量約佔全省消費量的七分之一。以此推算，民國80年，台北批發交易青蒜4,411公噸，蒜頭728公噸，則本省青蒜消費量約30,877公噸，約等於生產量，但蒜頭消費量僅5,096公噸，卻又遠低於生產量。這是因為有許多蒜頭是由產地販運商購入後，再分別辦理出口、製藥、加工等不同用途的供應。



- ▲ 荊桐國小僅存的4棵荊桐樹。
- ▶ 「黑頭仔」蒜球
- ▼ 農家以換工方式，輪流採收大蒜。

