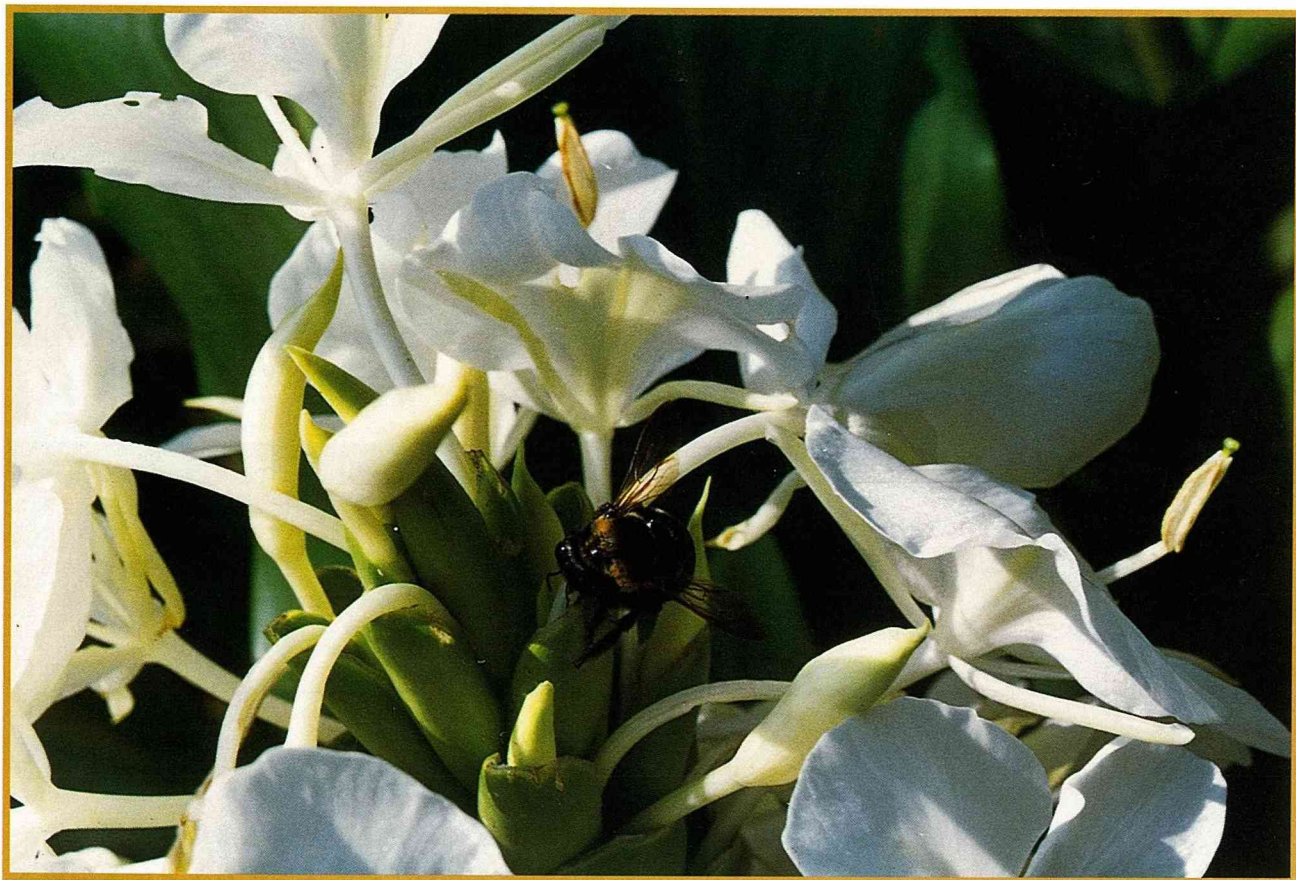


野薑花之戀

花蓮吉安鄉經濟栽培五公頃



野薑花香氣襲人，連蜂兒也愛

逐水而居，花色純白，狀似蝴蝶的野薑花，曾經豐富了許多人的童年生活；在室內插一束野薑花，滿室馨香，憑添生活情趣。

野薑花讓人們更親近

隨著工商業發達，土地過度開發利用和田間圳渠以水泥整溝後，叢叢白色蝴蝶飛舞般的野薑花群落已逐漸減少，但談起清香素雅、質樸動人的野薑花仍然能

使人打破生疏的藩籬，引發共鳴成為話題，拉近彼此的距離。

目前任職於水土保持局第六工程所的林辰雄技士表示，二十多年前，花蓮縣壽豐鄉荖溪旁長滿了一望無際的野薑花，創造了數大之美。當時年輕的他總喜歡帶著大群子姪輩，從花蓮市搭30分鐘火車到壽豐鄉荖溪畔與花相約，飽覽一片紛飛的雪白和清亮的翠綠，再浩浩蕩蕩帶著滿身心人的芬芳，搭車回花蓮市。

一位住在光復鄉海岸山脈山脈山腳下的鄭蜜老太太則回憶說：以前沒有自來水，都接引山澗水飲用洗滌。當時這條山澗水流經一大片樟樹林後，又穿過滿坑滿谷的野薑花林，才由竹管接收輸送到家裡，這道山澗水接受樟樹和野薑的洗禮後，水質特別冷冽甘甜，又散發出一股淡淡的幽香。野薑花盛開的季節，鄭老太太總不忘要摘一束放在案頭上供奉菩薩，讓素雅的香花與菩薩恬靜慈

祥的面容相互輝映，保佑闔家平安。那份恭謹虔誠的心歷時四十年仍沒有改變，不同的是，現在的野薑花已不可多得，當然，那道清甜芳香的山澗水也不復存在了。

住在鄉下的小學生對野薑花



野薑花經濟栽培，希望開拓國際市場。

都有一個共同經驗，就是在不同的瓶子裝進不同顏色的顏料，插上純白的野薑花，讓它經過一夜的浸濡後，再欣賞它們因吸收不同色彩的水而變紅、變藍、變綠……，這時，老師總不忘要藉此教導學生「近朱者赤、近墨者黑」的道理，鼓勵大家多多接近「有道之士」。

這些令人印象深刻而美麗的童年往事，或都已隨歲月流轉而飄逝，並已成為深沈遙遠的記憶，對大多數人而言，如果還要重溫這份特殊而美麗的回憶，只能在夢裡縈繞追尋了。

經濟栽培重溫美麗時光

花蓮地區部份農民為重拾埋在內心深處和喚起許多人對野薑花那股難捨的情懷，最近兩年來有幾位農民選擇廢耕而水源充足的水田，試種野薑，一畦一畦井然有序的白色花田，在金黃稻穗襯托下，顯得更加耀眼燦爛。

野薑花經濟栽培在花蓮地區

約有5公頃，大都集中在花蓮的花卉之鄉——吉安鄉。可惜民衆對野薑花的觀念還停留在「到田埂圳邊隨手摘一把即可享受滿室馨香」的階段，「花錢」買束「野花」的心理障礙還有待克服，因此，目前5公頃的栽培數量已



徐正邦卸下教職，與花相約。



小河邊恣意開放的野薑花，憑添鄉間多少詩意。

足夠供應超市或自行載往傳統市場銷售，一把25元到50元不等。

教師下田與花相約

曾是高中老師的徐正邦先生，去年初在一股對野薑花懷舊的驅使下，放下令人稱羨的教職工作，終日與花為伍。

目前已是「花農」身份的徐正邦表示，栽培野薑花初期育種方法相當「實在而克難」，他與

家人憑嗅覺到處去尋覓野薑花的芳踪，然後篩取部份塊莖做為母種繁殖，半年下來種植面積就擴及到七分地。

徐正邦說，種植野薑花必須先整溝做畦，由於野薑味道辛辣，沒有惱人的病蟲害，不需要噴撒農藥，管理相當省工，一年酌施兩次肥料，適時灌溉涵養水份，以及避免植株「抽」太高。

野薑花的花期從5月到11月，長達半年以上，開花期七分地每天可採收200束，供銷穩定，一分地半年開花期約有20多萬元收入。

不過，令人困擾的是，採收

野薑花必須掌握恰到好處的時機。如果含苞未放即採收，會造成花朵「變啞」不開花，太晚採收，花苞全綻放了再出售，則降低商品價值。

為此，花蓮區農業改良場園藝研究室即接受農友委託，進行「野薑花調節供售期研究」，由范美玲小姐主持。

范美玲表示，這項研究工作首先將採收的野薑花浸水驅趕媽



超市是野薑花的理想賣場”。

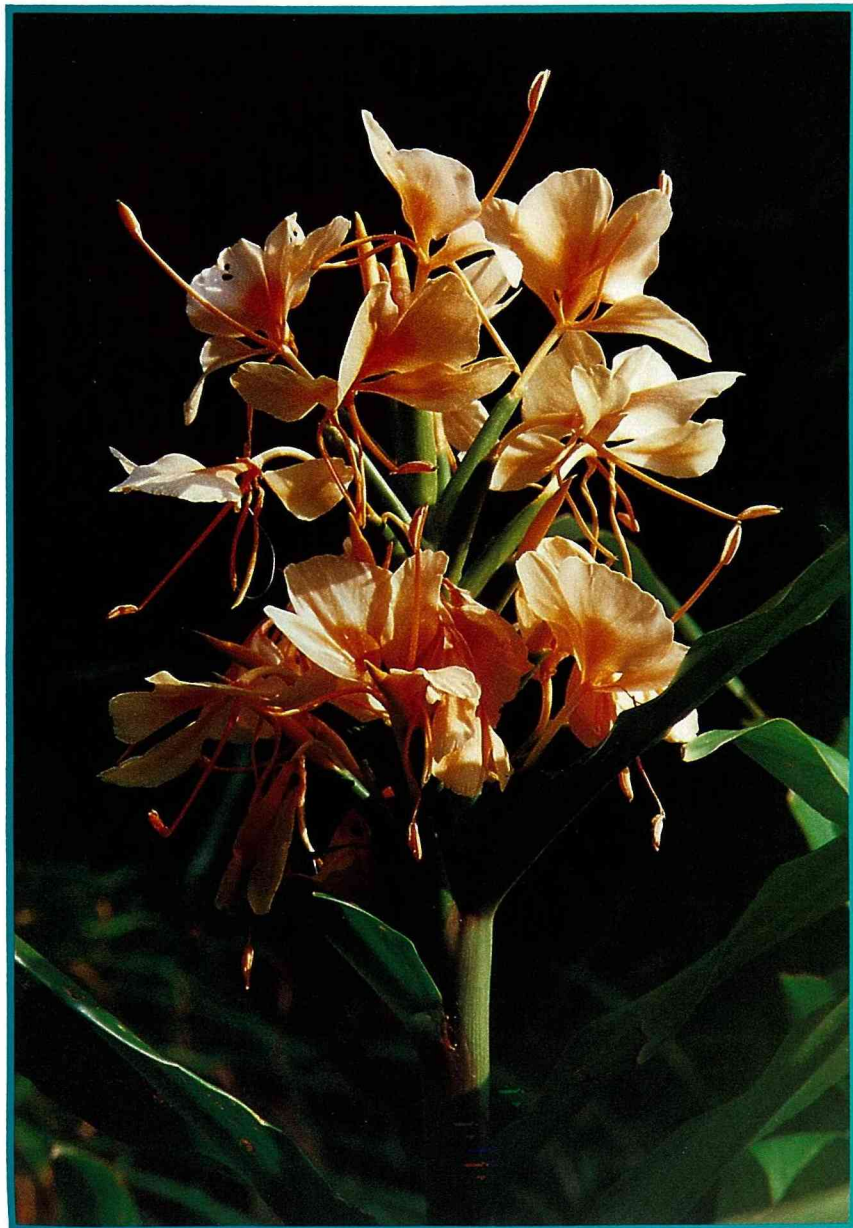
蟻，同時讓花梗吸收充足的水份，避免「開花性」不佳，並以保鮮處理康乃馨的方式，將含苞的野薑花放入冷藏庫冷藏，要上市時再予以催花處理。不過，野薑花屬於熱帶性植物，冷藏溫度不能低於15°C，冷藏也不能太久，以不超過5天為原則，以免遭受寒害，另外，野薑花「瓶插壽命」太短，仍有待克服。

徐正邦表示，曾聽父執輩說過，日據時代曾替「日本太太」摘野薑花，賺取少許「走路工」，且日本人不忌諱白花，如果野薑花保鮮技術更完善，日本會是很好的外銷市場，「野」薑花也能堂而皇之地躋身「精緻花卉」之林。

野薑入菜入藥皆相宜

野薑除了花型素雅，香氣襲人之外，它也是可口的「零嘴」及「健康食品」。

徐正邦說，在野薑田工作不需攜帶飲用水，因為，野薑本身具有「吸水性」，花苞部位常蓄有滿盈的水份，口渴時即吸取花苞內的天然水，份外清涼甘甜。我們還建議他乾脆把這些「水」收集成罐成瓶出售，並取名浪漫



新品種薑花多了幾分色彩，却少了幾分香氣。

的「雪花神水」。

野薑，白花部位可以生食，甜中帶辛，清炒，煮肉絲湯，美味香甜，甚至於和麵粉油炸也香酥可口，而花曬乾後沖泡開水飲用，別有一番滋味，據說有治療失眠的效果呢！其根莖洗淨切片醃漬也清脆爽口，也可供藥用，治頭痛。另外，在鄉間，早期即用其葉片枕糕粿，蒸出的糕粿別具清香，至今仍令人難忘。

花蓮地區農民這項別具巧思的經營理念，不但喚起許多人甜美質樸又浪漫的回憶，同時也使得廢耕的稻田得以充份利用，如果野薑花供售時期能獲得更完善的控制，「瓶插壽命」太短的問題也能克服，再加上民風逐漸開放，國人對白色花卉不再忌諱，則大面積栽培野薑花，甚至成立產銷班，集約經營，開拓國際市場，野薑花的未來相當看好。◆