

花蓮光復鄉的——藤心

■兒時的深刻記憶

50年代的小學老師都愛以藤條當教鞭，那種被藤條抽打屁股或掌心前的不寒而慄，被打時咬緊牙關眼歪嘴斜的麻辣火熱鉅痛，打後猛搓痛處，像烙印般的條條紅腫傷痕，是筆者對藤的最鮮明記憶；還有兒時在明月當空、飛螢點點的鄉間稻埕，小孩子們最愛圍著手持蒲葵扇，靠著藤椅背的阿公阿婆，聽他們述說野史故事的情景。這兩樣都是藤留下來的深刻記憶。

長大後結婚生女，問問讀小學的女兒，她們的教鞭不再是藤條，而是可伸縮的不銹鋼原子筆似的教鞭；所看到的老人也已不再坐在藤椅輕搖蒲扇講古；而是坐在客廳的沙發上吹冷氣，跟年輕的一代共賞電視連續劇，共同討論劇情的悲歡離合，及隨著劇情拍手叫好或落淚鬱悶。這些景象的改變，似乎都在宣告藤之功能已經淪喪。

■鄉野特產專治文明病

藤是光復鄉的三大特產之一，種植的農戶絕大多數也是阿美族人，只是種植的黃藤，並不是取它纖維化的藤條來編製傢俱、蓆鋪、或手工藝品，而是取它藤心烹煮食用，種植地區越來越廣布，種植面積越來越增加，食用的人口也越來越多，怪的是它的價格也越來越攀升，或許它可以



幽暗的黃藤育苗場

降血壓、降火氣、甚至消腸減肥的功效，有越來越多的人知曉，因為須要降血壓、降火氣，吃太好太多的人也越來越多了。

黃藤學名是 *Daemonorops margaritae*，屬黃藤科的藤本植物，莖長可達30公尺，文獻記錄曾達70~80公尺。羽狀複葉，小葉不等距互生，披針形，葉緣生小刺，在葉鞘及總葉柄有極銳利之刺以便勾纏盤附其他植物。花單性，佛焰苞球莖狀，易脫落。每年11月至隔年的1月是黃藤果實成熟期，果實為核果，橢圓形。果實為大如指尖的破布子，成熟的果實由澀綠轉為如成穗的艷

紅小櫻桃，果皮如覆瓦狀排列的鱗片，內含種子1個，球形。

■人工栽培不推自廣

黃藤的分布甚為廣泛，自平地至海拔2,000公尺皆有其踪影，需要庇蔭與愛攀附其他林木是其特性。藤原本長在深山林，非法砍取即違反林產物管理法公佈後，性巧好奇的光復鄉阿美族人上山採種、育苗、移植栽種，這十多年來逐漸成為光復的特產之一。鄉內多處藤苗場所銷售已不只侷限於光復鄉而已，台北的三芝、台東卑南、台南亦陸續分批購進大量藤苗，由點至線的推廣



黃藤的莖、葉、花。



移植於藤園的幼苗



全神貫注砍藤心

藤心食用，或許不出幾年即可全面風行。

每年2月是播種最適期，將種子埋於育苗鉢內，上架覆蔭棚，避免日曬雨淋，待苗長至35至50公分高，即可移植至栽種田區，只要土層深厚，可灌排水，管理得當，養分充足，3年後即可長期採收。雖然近年偶爾可發現箭象鼻蟲的危害；但仍屬於管理簡單、抗病、抗風、抗雨、抗自然災害的清潔作物。

藤栽植的株距約4尺，窄行距6尺，便於採收管理用的寬行距可為10尺，每分地可栽植250至300株，2~3年後藤株繁衍成

叢，每叢每年可分批次採收3至5根嫩藤心枝，2至3支藤心約1台斤重，每台斤可售120~150元。只要品質良好，銷路順暢，每公頃藤心收益在光復鄉僅次於檳榔，難怪大家趨之若鶩。

有經驗的人說，把1尺半的藤心截切，不加任何油、鹽或其他佐料，文火燜煮後，把苦中帶甘的藤心湯置入冰箱，當做開水飲用，血壓下降看得見。但最普遍的是藤心排骨湯，少數為藤心沙拉，最原始最有野趣的是燒烤方式食用。

藤心具有清、淡、純與少施農藥的優點，它不像另一名為「

半天筍」的檳榔心，會讓不習慣食用者有醉眩或腹瀉等副作用。

■招牌菜藤心排骨湯

黃藤除根部以外，通身是刺，像隻發怒的刺蝟。生手採收時，如不全副武裝穿上長統鞋、皮手套、厚長褲、長袖皮、寬或硬帽，定會血滴滿藤園。

藤長至6~7尺，亦即是藤莖長有8葉鞘時即可採收，除去釘牀似的葉鞘，留其尚未纖維化約1尺半的嫩心，即是可食用的藤心，亦是近年來東部地區婚、喪、喜、慶如無它即不算「澎湃」（食物豐盛）的招牌名菜——藤



藤心排骨湯

材 料：藤心 750 g
排骨 250 g
水 1,600 g

調味料：鹽 1茶匙
味精 ¼茶匙

作 法：① 將藤心剝去外殼、切段。
② 排骨去血水，加水、藤心煮滾，調味即可。

藤心食譜二則

藤心與紅糯米、箭竹筍並列光復鄉的三大特產。藤心即是黃藤尚未纖維化之鮮嫩部位，屬於棕櫚科之藤本植物，原是編製手工藝品或製作椅凳、傢俱的材料；但其功能已由物美價廉、輕便耐用的塑膠用品所取代。

藤野賤粗放，管理容易，少蟲害，多纖維質，是真正清潔的健康蔬菜。味略苦，但具降血壓、去油脂之效，可煮湯、涼拌或烤食。



涼拌藤心

材 料：藤心、水

調味料：① 鹽水
② 醬油、辣椒

作 法：① 將藤心加水煮熟。
② 剝去外殼切大段。
③ 沾調味料①或②食用。

心排骨湯。

今年5月初曾陪同本會農事小組長訪問考察星馬及小遊印尼的巴里島，島上見到多處粗如手腕的藤（台灣黃藤粗僅如腳拇指

），引起多位原住民小組長一陣陣的驚叫和歡呼，如同飄泊江湖突見故鄉人一樣的表情。爾後頻頻請教導遊，為何那麼多的美食藤心棄置於山野而無人食用，如

同絕世美女被棄於荒野而無人垂憐愛顧，真是暴殄天物。導遊的說明是，那些藤僅適於製作傢俱而不適於食用，因為當地人作夢也沒想過藤心居然可以拿來吃。