

【鄉村旅遊】

花蓮 尋牛記



採訪・攝影／藍玉虹

協助單位／花蓮縣政府農業局・光豐地區農會・畜試所花蓮種畜繁殖場



「尋牛記」會場中點燃熊熊的營火

「**嘻** 啲啲啲啲啲啲啲，嘻啲啲啲啲
啲啲哪嘻啲啲……」晴空萬里下的豐濱鄉，一陣陣悅耳嘹亮的原住民歌舞聲，隨著海風從遠處飄來，2005洄瀾生態休閒年之「尋牛記」，就在這歌舞昇平的景象中揭開序幕，伴隨著花蓮豐濱水牛產業館的啓用，「水牛王國」豐濱鄉在94年7月30日這天，沉浸在濃濃的水牛文化氛圍中。

2005花蓮「尋牛記」是洄瀾生態休閒年夏日的重頭戲。在近1個月的期間，每逢週末、週日的活動，DIY體驗區提供民眾們充實的體驗，讓民眾自己動手，做紀念品帶回家，有陶土燒製成的水牛小花器，讓您憑著想像力用蠟筆彩繪，為水牛穿上美麗的衣裳，除了DIY體驗，還有大人小孩一起搭乘牛車遊草原，小朋友更可以模仿小牧童，頭上帶著斗笠，騎在溫馴的水牛背上，悠閒地漫步在草原上，留下永生難忘的回憶。

花蓮縣政府在這次「尋牛記」活動中，提供低脂、健康的水牛肉佳餚，讓民眾大飽口服。在開幕活動晚會中，主辦單位大手筆的規劃，安排美麗又過癮的煙火秀，讓您在涼爽海邊的草原上，享用著美味的水牛肉風味餐，會場中點燃熊熊的營火，染紅了整個會場，舞台上原住民慶豐年的歌舞，搭配在海邊施放的煙火，將花蓮豐濱的盛夏，點綴得更加燦爛！

水牛為開發史指標

我國以農立國，黃土水、楊英風、朱銘等鄉土藝術家，都以「水牛」作為台灣的代表圖像，表達「牛」與人、大地、農事生產的感情，藉此傳承歌頌「牛」堅韌勤奮的精神。「台灣牛」因此代表溫馴、耿直、愚勇、本土、勤勞，反映出台灣人的個性，宛若是台灣人吃苦耐勞的代名詞。

明朝鄭成功時代，為了鼓勵漢人到台灣開墾，引進了更多的水牛，與屯兵幫助農人耕田，隨著祖先的拓荒腳步，牛隻的數量也跟著增加，亦即耕牛隨著漢人拓荒所到的足跡而出現，從原本的幾千頭，快速增加到數十萬頭，和田園開墾的面積成正比，因此，在清代的台灣輿圖上，除了以房屋代表村落，同時也畫上牛隻，表示該地為已開發的區域，所以，牛隻可以視為台灣開發史的一種指標。日本佔領台灣時，由於糖業需要以牛隻為動力，於西元1936～1945年間，飼養水牛的數量達26萬6仟餘頭（佔全台牛隻頭數的82%）。



水牛產業館庭園的漂流木牛角拱門裝置

漢人入墾台灣後的三、四百年來，水牛在台灣的開拓史上，扮演著非常重要的地位，一直是台灣農業發展中，最主要的生產力，更象徵著台灣人堅毅、刻苦、耐勞的本質。在60~70年代的台灣農村，水牛是最普遍見到的景觀，更是台灣農村文化中，常常被人們感念的象徵。

台灣水牛保種推廣

台灣水牛屬於沼澤型水牛，喜歡在泥濘水塘中泡水浴與滾泥巴浴，其性情較黃牛溫和，對季節、氣候環境的適應性較強，因而台灣高溫多濕的氣候環境，水牛的適應能力極佳，生理狀況較為穩定，且具有特殊耐粗飼與抗病力強的性能，放牧時所排出的糞便，可以回歸牧草地，含豐富的有機質肥，可改善土壤理化性，不失為台灣高經濟、低污染的優良家畜。

台灣水牛的飼養歷史悠久，在過去的農家都用以駕車、耕田、美麗的煙火秀役用為主，為農家與社會的主要勞動力來源。自民國50年（1961年）以後，由於時代的變遷，產業結構的改變，農村生產人口的外移，進步的農業機械，取代了水牛的耕作功能，水牛飼養頭數遂日漸降低。

有鑑於水牛飼養頭數逐年減少，以及其特殊耐粗飼的可貴，為保存本土家畜的特殊遺傳基因與種畜繁衍，政府乃自民國75年起，在行政院農委會、農林廳的



花蓮「無毒農業」薪火相傳



牛仔裝扮的謝深山縣長搖動牛鈴



品嚐水牛肉

協助下，配合中央種原庫之建立，於行政院農委會畜產試驗所花蓮種畜繁殖場



舞台上原住民農村曲的表演



原住民歌舞慶豐年

內，成立「台灣水牛養育中心」，辦理水牛的保種與推廣工作，作為永續的經營與利用，如今，花蓮種畜繁殖場是全台灣保育水牛種原的最後據點，現今已初步完成保種族群牛隻的一般生理性狀和相關的經濟性狀調查，做有系統的詳細觀察、記錄，並進行純種繁殖後裔做長期保種，以免隨生態環境的改變，使台灣水牛不致於瀕臨絕種。

台灣水牛的數量由盛而衰，近年來又有明顯增加的現象，據行政院農委會畜產試驗所92年的調查統計，全台共有4298頭水牛，花蓮縣即佔了1318頭（93年成長為1458頭），佔全台總頭數30%，雖然跟民國40~50年代全盛時期的上萬頭比較，有很遙遠的差距，但到了94年，花蓮縣的水牛頭數一直持續成長，已凌駕屏東縣（92年1455頭），居全台第1位。

水牛肉為健康食品

水牛從役用轉為肉用，漸被人們接受。小牛離乳後即進行圈飼，並餵給高濃度營養飼糧的適當肥育，飼養到20個月齡時，體重可達450公斤，平均每頭日增重量達0.8公斤，可改善水牛肉的風味、嫩度、多汁性，以及國人喜歡嫩且具彈性的口感整體接受度，在2歲左右屠宰上市，其牛肉品質獲得消費者的讚許與極高的評價，因此，以水牛肉做為台灣健康、衛生的肉品來源，具有相當的可行性與前景。

可能有很多人會認為，水牛肉怎麼會好吃

呢？那是因為以往的水牛，主要是作為農業方面的勞役用途，在工作了10幾年，年紀老大後，才除役變成肉牛，肉質當然不好吃，因此，民眾對水牛肉的觀感欠佳，印象裏都是肉質老硬，口感不好吃。這幾年來，專業飼養作為肉用的水牛，養到3~4歲就屠宰，由於不再是「老水牛」，是相當柔嫩好吃，具有特殊口感與風味的水牛肉。政府有關單位曾經舉辦一場水牛肉品嚐會，



請來賓品嚐以同樣方法烹調的水牛肉和一般黃牛肉，問卷調查統計結果顯示，絕大部份來賓的反應，是吃不出彼此間的差異，甚至覺得水牛肉比較好吃呢！

就鮮肉外觀來看，水牛體型精瘦又結實，肉質顏色較深，最大的優點則是脂肪含量比黃牛低很多，因此，推廣水牛肉時，如特別標示為「低脂健康水牛肉」，相信會更受到喜愛吃牛肉，又擔心脂肪含量過高的消費者歡迎！

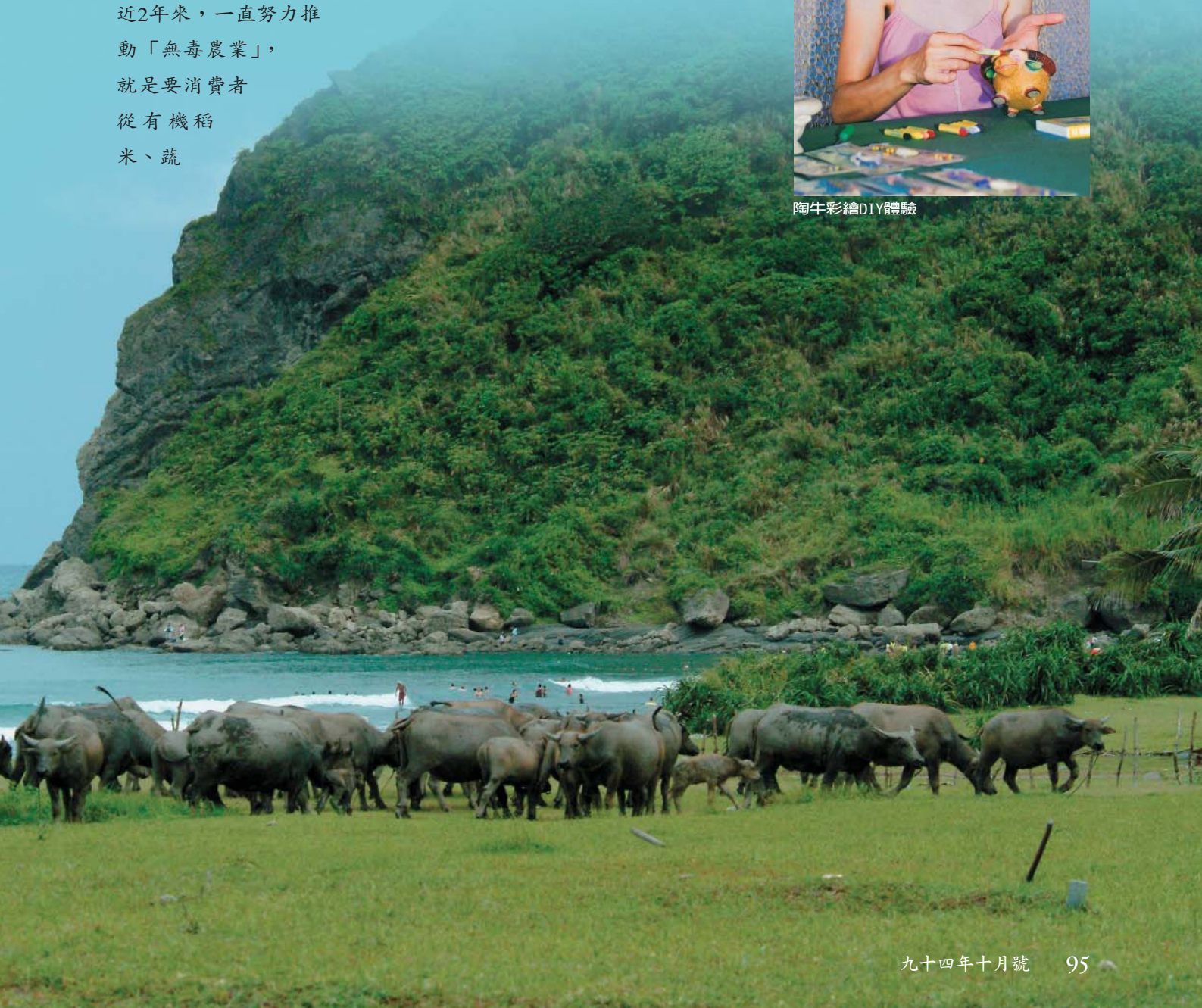
從國外來的日本、紐澳進口頂級牛肉，經常強調是聽優雅音樂，或是喝啤酒長大的，豐濱地區濱海沿岸飼養的水牛，所生長的環境也很好，養牛人家以野外放牧的方式，讓水牛吃沒有污染的野（牧）草，喝未受到環境汙染涓涓細流的潔淨溪水，加上以廣闊的森林為幕，翠綠的青青草原為床，抬頭望著滿空星斗，耳邊聆聽太平洋濤聲，在如此優美的環境中長大，水牛肉的品質，當然是美味又健康。杜麗華局長也強調，花蓮縣政府在近2年來，一直努力推動「無毒農業」，就是要消費者從有機稻米、蔬



水牛產業館落成啓用典禮



陶牛彩繪DIY體驗





花蓮縣政府推廣鼓勵阿美族原住民
養殖台灣水牛



水牛以翠綠的草原為床



體驗騎水牛的樂趣



果、肉品、水產，到有機的水牛肉，都能很安心、放心的食用。花蓮縣畜養的水牛，採取天然放牧的方式，在飼養方面，除添加天然新鮮的牧草（狼尾草）外，未再添加任何人為配方的飼料，加上有足夠的山林曠野場地，可以提供作為牛隻活動的空間，所以，水牛肉的肉質濃纖度合宜，紮實得恰到好處，且低脂肪、低膽固醇，營養又健康，相當符合國人的胃口，深受消費者好評。

☐

壽豐鄉水牛社區以
水牛作為精神堡壘

