



季節優勢的美濃地產 野蓮

文圖／張正揚 高雄縣旗美社大副主任

即使人類進入農業社會已經有幾千年的歷史，但是從野生植物中發現食物，進一步馴化為人工栽培作物的歷史仍然持續在上演著。目前在美濃就有很好的例子—美濃野蓮。

新興蔬菜

野蓮的學名為龍骨瓣荇菜，原為美濃中圳埤（即「中正湖」）的野生植物。民國70年之前，大量生長於清澈的湖水中，當時就有地方居民，以野蓮的假長莖做為菜餚食用。但是在70年之後，因湖水優養化導致湖中布袋蓮大量生長，加以福壽螺肆虐，湖中污染日益嚴重，威脅到野蓮的生長，漸趨消失。彼時地方上有一位居民鍾華振，嘗試將野蓮移入池塘中種植，獲得成功。

70年代後，台灣社會日益富裕，觀光等休閒事業快速發展，美濃以「客家文化原鄉」之名，吸引了大量遊客前來，各種旅遊事業蓬勃發展，面帕板（即「板條」）店和餐廳成立如同雨後春筍，由於野蓮原先只見於美濃，具有獨特口感與嚼勁，和此股趨勢一拍即合，一躍而成為餐桌上的美濃特產。

如今，野蓮幾乎成為外地遊客至美濃用餐必點之菜餚。需求帶動供應，在水稻等傳統農作價格不振，收益難以餬口之際，吸引大量農民投入，以專業栽培方式種植野蓮。



時值6月酷暑，野蓮池裡的淘洗工作，必須在大傘下進行

植物特性

目前美濃的野蓮種植面積大約有50甲，原先集中於中圳埤附近，後來往鄰近之竹頭角方向發展，是美濃目前主要生產區。另外，南隆地區的種植面積亦在增加中。

野蓮為一種全年生，根著於泥地的水生植物，其生長高度可達2~3公尺，視湖水深度而定，我們所食用之野蓮部位為假莖（葉柄）。野蓮是一種很容易繁殖的植物，成熟後的野蓮會開花，並在葉子下方的葉柄處發芽，然後可持續生長。

除此之外，野蓮的根部

與葉子，只要著於濕潤的泥地，均可輕易地生長。目前有兩種繁殖方式，一種是將葉子直接灑在濕潤的泥地上，另一種則是取下發芽的葉柄數公分，以類似蒔禾（即「插秧」）方式插入濕潤的泥地，間隔也如秧苗，為求保險，一般會在同一位置蒔下兩三根苗。之後，隨時間注入水，增加湖水高度，野蓮即會隨著水深而生長，心形的葉子會浮出水面。

為了讓野蓮發育得更好，通常在蒔下野蓮苗之前，都會在泥地上施肥。隨著時間生長，一株野蓮通常可以長出10到20條野蓮假莖，每條直徑約0.3公分。野蓮成熟時，在假莖節處會抽出花苞，挺出水面數公分。開花期間，自水面望去，葉綠海中帶著斑斑白色花點，自成一幅景觀。

野蓮生長期受氣候影響甚大，夏天氣溫高時，大約2個月即可採收，冬季氣溫低，卻要3個月，一畝池塘一年可以採收4~5次。

家住美濃鎮竹頭背的黃弘燈，因為姊夫鍾華振即為首位將野蓮以人工方式栽培的美濃居民，目前仍在持續種植，4年前因緣際會也開始投入野蓮種植，目前種植面積超過一甲，算是小有規模。問起這段轉行的過程，黃弘燈饒有興味地娓娓道來，「我本來在開大卡車，一天十幾個小時都在外面。後來孫女出生了，要幫忙照顧，而且年紀也大，不太能承受跑車的勞累。跑車有時候臨時接到通知，就要在很短的時間將貨送達預定地點，壓力大，很容易出差錯。我看野蓮的生長沒有季節性，而且到目前為止，也只有看到美濃在種植，有它的地方獨特性，是一種值得投入生產的作物。」黃弘燈邊說邊笑，看不太出來已經當上爺爺。



在野蓮池裡初步淘洗後的野蓮，裝在腳盆（大臉盆）裡，帶回家中水槽進行細部清洗



在葉柄靠近葉子處長出的芽，可以繼續生長繁殖

栽培瓶頸

台灣夏季高溫多雨，蔬菜供應量不足，由於野蓮可以全年供應，在消費市場中，逐漸受到矚目。加之健康意識抬頭，在美濃有機米開始發展的時刻，「有機野蓮」自然成爲一種想像。爲此，我請教了黃弘燈先生用藥的情況，黃先生坦言：「野蓮生長的養分幾乎都來自葉子，因此，如何讓葉子不受到傷害，成爲野蓮栽培最要緊的工作。偏偏有一種蟲，專門吃野蓮。在生長期間，一般我們會施用兩次的驅蟲劑，第二次至少在採收15天前，有時候只要一次就夠了。這藥是低毒性的，不然我們的人下去採收，一整天浸泡在水裏怎麼辦？完全不用藥也不是不可以，但產量會很差。」

一旁一同來訪，在大樹從事有機蔬果栽培十幾年的張先生問到，「有沒有可能養魚，利用生物來防治呢？」

「我們在池裡也有養魚啊，但是沒有想到有哪一種魚可以吃蟲。」黃先生指著他連著的6畝野蓮池，順便談起他的一些管理原則，「在收成後會讓田地曝曬幾天，有消毒作用。其實，種比較不是問題，賣的問題比較大，通常我都是接到訂單後盡快採收，趕緊出貨。採收野蓮時，由於池塘底的泥土受到擾動，若收成的時間拉長，會使得泥土附著在假莖上，很難清洗。因此，野蓮成熟時，我們都盡量在在7~10天內採收完畢，因此，一塊栽培區的面積都在一分以下，避免產量過大採收不及。」

採收辛苦

比起其他蔬菜，生長在水裡的野蓮，採收過



老人清理野蓮的專注模樣，令人動容



採蓮是一件辛苦的事，採收時，採蓮者的手探到野蓮根部，將野蓮連根拔起

程格外艱辛。採蓮是一件吃重的工作，採蓮者要有極好的體力，並且耐得住酷熱和嚴寒。一般野蓮池的深度為150公分，採收時要先放水，將水位降到大約手臂長度的位置；採收時，手伸直搆到假莖底下的根部處，只留一張臉孔探在水面上，自根部整株拔起，然後交給一旁的同伴，進行摘除葉子，以及初步清理和挑選的工作，然後紮成一束束，帶回家中進行細部整理。

採蓮者一般均會穿上潛水衣或是防水衣，有些採蓮者，臉上則包覆洋巾和帽子，只露出一雙眼睛。在酷熱難當的夏季，即使在水田中工作，一連好幾個小時暴露在炎熱陽光下，任何人都吃不消，所以一般會撐起大傘防曬；冬天低溫的季節，尤其是寒流來襲時，則必須咬緊牙根忍耐著，尤其潛水衣會透水，僅有保溫作用。採收耗力費時，黃弘燈尚未娶妻的兒子身高超過180，身高和體力的優勢，使得他成為父親的好幫手。一位熟練的採收者，一天可以採收150斤左右，一分地一季的產量則在1,000斤上下。

盤回家中的野蓮，再由專人坐在水深及膝的水槽裡，清洗並進行細部整理。腐爛的莖葉還有雜物均須一一剔除。這是一項繁雜的工作，在黃弘燈的家中，我們見到一位來自柬埔寨的外籍配偶，正在俐落地挑揀，她一個小時可以挑20斤，算是箇中好手。出貨量大時，得僱請幾名外配，同時挑檢。



將野蓮拉直，幾乎達到後生仔190的身高。

自水槽中挑檢起來的野蓮，就準備分裝出貨。分裝的單位依需求而定，一般是5兩或半斤一包，餐廳的包裝則論斤計，不一而足。

此項工作並不粗重，卻頗費時，在以往的農村裡，

這類的工作若家中有健康的老人，常可見老人參與。老人們似乎也有一種信念，只要還有能力，就應該有所貢獻，不能閒著。在黃弘燈的家裡，我們就看到黃弘燈高齡70多歲的母親，正在專注地自整把整把的野蓮中挑出瑕疵，老人彷彿因為參與工作而年輕，時間停格在老人專注的臉上。

另類思考

許多對於農業改革的意見，都遵循了「以機械代替人力，降低成本」的邏輯。誠然，一定程度的機械化，確實降低了單位面積的生產成本，然而，若農事中大部分的勞動皆由機械取代時，那麼住在農村的人要從事什麼呢？到城市就業嗎？尤其是，當留滞在農村的人口，大部分都是老幼年紀，獨獨少了中間的青壯輩時。繼續推論下去，當居住於農村的居民，和當地的農業生產並沒有太多關連時，存在於農村的豐富文化，如何維繫與傳承？

小時候，村子裡的小孩和老人比之現在要多很多，農事和家務勞動的項目與數量也較現在多很多。這些勞動的內容有專業程度高、需要極大的氣力和技巧的；但也有技術程度低，並不需要太大力氣的，這些難度不高又不可或缺的項目，往往成為孩子和老人最好的參與機會。

在讀國中之前，我的童年充滿了參與農事和家務勞動的經驗。例如，那時洗澡水，甚至蒸煮的爐灶，幾乎都是燒材薪，材薪絕少用砍伐的，大部分都是孩子上山去撿拾。在山上活動，有一定的挑戰性，毒蛇出沒，山路不通；因此，大部分孩子們上山的活

動，都是成群結隊進入山裡面，孩子們往往透過這樣的方式認識山林，具有重要的教育意義。

爐灶起火，現在有「火種」，以往依恃的卻是一種將枯枝枯葉摺成的「草結」，「摺草結」並不困難，卻是一項不得不的工作，家裡的老人，只要還有活動的能力，通常就會利用閒暇的時刻，靜靜地「摺草結」。在豆類和稻穀收成機械化之前，也有很多老幼人力可以發揮的工作，例如採摘豆莢、撿拾稻穗。在老一輩的心中，有勞動能力卻棄而不用，就像是一種罪惡。

如今，野蓮採收看似費力費工。然而，換個角度來說，若這些費力費工的工作是機械所無法取代的，意味在村子裡，必須有一定的人力網絡基礎來支持此項產業。從消極面來說，免於為機械取代；從積極面來說，創造了地方的就業機會。

在地觀點

野蓮事業在美濃的發展，凸顯了此項作物的季節與地方優勢，但同時也有幾個面向值得吾人深思：

一、若無當初鍾華振的移栽，野蓮也許因為污染以及外來物種入侵而消失。回到問題的根源，我們能否讓中圳埤湖水回覆當年清澈，野蓮復生於湖中？



祖孫三人，跨越四個世代，一起投入野蓮的生產

二、以消費情況而論，野蓮正逐漸成為一道可以代表美濃的地方菜，然而，野蓮和美濃，在文化和社會等層面的實質關連，似乎還等待我們去述說。

三、有機野蓮是許多消費者的期待，未來，生產者如何組織相關農政和農業技術單位，研發出有機野蓮的生產流程，應當成為一個目標。

四、野蓮採收，需要大量人力一事，可以正面看待，看成是一種不易被取代或複製的地方優勢。

美濃野蓮

美濃鎮民稱為野蓮的龍骨瓣芥菜，由於好種好賣，近年來吸引美濃鎮農民紛紛投入種植。粗估去年美濃鎮種植面積，比前年多出了二、三成，顯示這種水耕蔬菜有不錯的市場空間。

野蓮會成為外地人眼中的美濃特色客家菜餚，是因為有些美濃鎮的板條店，先試著炒給客人吃，清脆爽口的口感和滋味，一下子就擄獲了顧客的胃，使得野蓮和另一種「福菜」，並稱美濃二大野菜。

全台各地客家菜餐廳，也紛自美濃批購野蓮做料理，使得野蓮的需求量愈來愈大，有農民於是改以人工栽植，美濃因而成為全台野蓮的主要產地。

今年春節期間，野蓮需求量大，價格不斷地攀升，野蓮批發價從每台斤70元，一口氣漲到90元。近年來生機飲食風行，水耕的有機野蓮，獲得消費者的喜愛，訂單紛紛，美濃鎮野蓮種植面積也逐年擴大。

據美濃鎮公所農業課最新統計指出，美濃鎮野蓮種植集中在竹角頭、中正湖和福安三個地區，總面積為10.37公頃。但不在鎮公所統計範圍內的區域，去年明顯增

文圖／劉興華

加不少。據蓮農表示，光去年就增加了2 - 3公頃。顯示這種美濃特有的野菜，市場空間仍然相當大。

台南女子技術學院家政系有6名學生，將野蓮依中國的節慶設計出野蓮年糕、湯圓、粽子、月餅，和沙拉、西式濃湯、泡菜、春捲、蘿蔔糕等點心及料理，做為她們的畢業作品。

高雄縣政府也在中正湖環湖單車步道上野蓮種植水田旁，製作了景觀說明牌，牌上詳細說明了野蓮的來由和栽植方法，讓遊客清楚知道美濃這道特產美食的真面目。

今年初有好幾道冷鋒過境，氣溫遽降，不過美濃鎮的野蓮田，仍可見到農民不畏寒冷天氣，忙著下田採收。農家在岸邊準備熱熱的薑母茶，讓下水採蓮的家人驅寒，採蓮人冷得直發抖，直喊種野蓮真的好辛苦！



農民於池塘中採收野蓮



採收好的野蓮清洗分類，以確保品質