

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