

2008 從 農 場 到 餐 桌

洋蔥季節

唱出人間四月天

輔導單位／行政院農業委員會農糧署
協助單位／台北農產運銷公司 屏東縣枋山地區農會
企劃製作／鄉間小路月刊
特約攝影／劉慶堂

蔬菜皇后—洋蔥

文／路全利 台北農產運銷公司

洋蔥別名蔥頭、圓蔥、胡蔥、玉蔥，屬百合科2年生草本植物，起源於伊朗、阿富汗等西亞地區，台灣於民國45年引種栽培試驗成功後，即廣泛栽種。

洋蔥食用部分為肥大的鱗莖，台灣每年9~10月播種育苗，翌年1~2月結球，3月當洋蔥植株葉色變黃，地上管狀葉呈倒伏，外部鱗片變乾時即可進行採收。收穫洋蔥經通風陰涼乾燥後，外層鱗片乾縮成金黃透明薄膜，能阻止水分進入內部，保護洋蔥儲存半年不致乾枯，因此夏季發生颱風災害蔬菜短缺時，洋蔥是非常好的替代蔬菜。

洋蔥依外皮色澤可分為黃皮、紫皮及白皮三類。黃皮洋蔥最常見，肉質細緻，甜而稍帶辣味，水分較少，休眠期長，耐貯藏，適合熱炒或烹煮為各式湯品。紫皮洋蔥質地較脆，辣味重，口感佳，常料理成生菜沙拉，搭配肉食佳餚，更是相得益彰。白皮洋蔥水分和甜度較高，不耐貯藏，適合烘烤或燉煮。

以形狀區分，洋蔥又分凸圓和扁圓兩類，凸圓的比扁圓的耐貯藏。台灣洋蔥生產以高雄林園與屏東車城、恆春及枋山等地為主，所產洋蔥約一半內銷、一半外銷，外銷國家以日本為主。

洋蔥營養豐富且具醫療和保健特色，因此在歐美被譽為「蔬菜皇后」。洋蔥肥大的鱗莖中含糖、維生素

A、維生素C、鈣、磷、鐵及18種氨基酸。其揮發油中含前列腺素A，能舒張血管和心臟冠狀動脈，又能促進鈉鹽的排泄，可使血壓下降和預防血栓形成。

近代醫學研究，洋蔥中含有微量元素硒，能降低癌症發生機率。洋蔥中的植物殺菌素具有刺激食欲、幫助消化、預防感冒以及抑菌防腐等作用，因此，多食洋蔥有益健康。

洋蔥料理多樣化，如洋蔥炒蛋、洋蔥豬排、洋蔥炒牛柳、涼拌洋蔥、炸洋蔥圈、洋蔥牛肉湯等；洋蔥也可以製成加工食品，如脫水洋蔥片、洋蔥粉、洋蔥香料等。比較特別的是洋蔥外皮還可當作「環保染料」，黃色洋蔥皮加上明礬可以染出褐色，而紫色洋蔥皮加上明礬可染出翠綠色。

選購洋蔥以外表乾燥、帶有光澤、拿起來具有紮實感、無病蟲害及腐爛者為佳。採購後宜放在通風陰涼處並保持乾燥，可延長保存期。

☐



剥洋葱

文／翁愷愷

好詩情

層層剥開，淚流不止，
啊！你的感情就像洋葱，
剥掉一層，看起來還是完整的……
在這盛產的季節買一袋剛出土的洋葱，
即便只是擺在廚房裡，也洋溢著春天詩情。

冷，早期生長需要潮濕的水分，開始結球則需要乾燥的氣候避免腐爛。目前洋葱是世界產量第三大蔬菜，僅次於番茄和甘藍。全球年產量近4千7百萬公噸，30%生產於熱帶地區國家。洋葱也是主要的貿易作物，出口量每年3百萬公噸，大於7億美元的出口產值。洋葱是全球性重要的蔬菜，品種多，生長季節不同，所以世界各地幾乎每個月都有洋葱節的慶祝活動。

洋葱在台灣的興衰史與產銷管理也值得一提。台灣原本不產洋葱，在1954年以前洋葱全部由日本進口，進口量以1953年統計達8千公噸。政府於1952年開始由美國引進品種試種，翌年試種成功，1954年起由當年省農會推廣種植。1956年開始外銷日本，一度成為外銷日本最有價值的蔬菜，至1964年以後總產量在4萬公噸左右，外銷比率有時可達近九成。種植地區遍及中南部，包括台西、朴子、六甲、東石、布袋、學甲、北門、台東、卑南、林園、枋山、車城、恆春等13鄉鎮都是主要產區。台灣洋葱銷日主要因採收期與日本盛產期錯開，因此每年銷日量決定在日本的供需求，農民時而搶種時而價跌。農政單位於1966年即開始辦理計畫產銷，即使至今我國已加入世界貿易組織，洋葱仍是重要農糧產品生產申報預警的作物之一。

洋葱與大蒜屬同一家族，也都有明顯的含硫味道，在西洋史中都是驅魔避邪的物品。土耳其的傳說當撒旦由天上被丟到人間時，它左腳落地長出大蒜，右腳著地長出洋葱。但洋葱厚實圓肥

星光幫當紅歌手楊宗瑋在洋葱的產期推出「洋葱」這首歌，肯定為屏東的洋葱節帶來人氣。洋葱和感情比喻扯上關係常是負面的，切洋葱帶來的辛辣眼淚註定快樂不起來；女孩子對四處留情的多情男說：你的感情就像洋葱，只要剥掉一層，看起來還是完整的。以上描述雖點出洋葱的特性，但沒說出它的價值。「洋葱」歌將洋葱唱成盤底的調味品、角落的配角戲，其實洋葱是個金鋼小丸子，五千年來的故事真是說也說不完。

充滿神秘色彩

洋葱的生長就充滿傳奇。它原產於中亞地區高原地帶。雖然氣候乾旱，洋葱卻能以層層結實的鱗莖包住水分及營養，容易種植也可以長時間保存。古埃及陵墓上洋葱刻畫證明公元前3千年洋葱已在埃及栽種，且視為神聖的宣誓物品。後傳至希臘、羅馬，13世紀初引進法國，17世紀美國開始生產。日本是在17世紀時由葡萄牙引入，中國則在19世紀由歐洲引進。

洋葱屬粗耕型作物，生長期達6個月，性喜乾

的長相及層層緻密的結構還是比大蒜討喜。除防邪強身外，洋蔥強韌的生命力也曾視為永恆的象徵，用於宣誓、婚嫁、易物。洋蔥的英文名onion據說是以洋蔥的形狀O加上union而成，若以西方八股解釋，團結力量大，就如洋蔥一樣。

法國美食家Robert J. Courtine形容洋蔥為「窮人的松露」(The onion is the truffle of the poor)。洋蔥特殊的味道、甜味及形狀，的確讓它在各類蔬餚中與眾不同。洋蔥來自充滿神秘色彩的國度，再經由法國料理的巧思，美國速食文化改造，日本沙拉漬物的調製，及中國大而化之的洋蔥炒蛋，可燒煮、可熬湯、可油炸、可涼拌、可煎炒，將洋蔥的食用方法發揮得淋漓盡致，卻不損其美味及營養。

當紅抗老食物

除了是蔬菜及食物，無論古今中外對於洋蔥的食療效果一致肯定。它能增強體力及對疾病的抵

抗力，消炎殺菌、治感冒、降血壓、助安眠、健胃整腸，由頭至腳無所不包。即使因切洋蔥弄得眼淚直流，也有人相信有益視力提升。洋蔥高於其他蔬果的保健效果來自含有多種含硫化物、類黃酮，及高含量的槲黃素及蒜素。

槲黃素(querctetin)是強抗氧化劑，可以增加體內抗癌的能力，每100克紅色及紫

色洋蔥中槲黃素含量可達50至100毫克。蒜素(allicin)則具有很強的殺菌效果。1979年首度發現洋蔥含會降血壓的前列腺素A₁(Prostaglandin A₁)更奠定洋蔥為保健食物的地位，洋蔥泡紅葡萄酒的降血壓血脂偏方也風行一時。

洋蔥雖然一年四季都可以買到，在洋蔥生產的季節買一袋剛出土的洋蔥，即使只是擺在廚房裡也很有春天充滿生機的味道。不論是豪華西餐廳的法式洋蔥湯、日本料理店的和風洋蔥沙拉、夜店吧台的炸洋蔥圈，還是晚餐桌上的洋蔥炒蛋，儘情享用美味營養、保健防癌的洋蔥料理吧。



洋蔥鱗莖及蔥葉之主要成分
(100克重量)

主要營養成分	洋蔥鱗莖	蔥葉
水分	87	91
卡路里	48	30
蛋白質(g)	1.5	1.6
脂肪(g)	trace	0.3
碳水化合物(g)	11	6
纖維(g)	0.5	0.8
鈣(mg)	30	55
磷(mg)	-	41
鐵(mg)	0.5	1.1
維生素		
β-胡蘿蔔素(μg)	少量	630
硫胺素(維生素B1)(mg)	0.04	0.06
核黃素(維生素B2)(mg)	0.02	0.08
烟鹼酸(mg)	0.3	0.5
抗壞血酸(維生素C)(mg)	10	19



豐年叢書



養生飲食集

這本「養生飲食集」選自豐年社出版的《鄉間小路月刊》上的專欄系列，完整的内容包括五穀篇、特作篇、蔬菜篇、水果篇、家禽篇及家畜篇，由行政院農委會食品加工科策劃，邀請各領域的專家學者分別撰述，細數每一種食材的中醫食療古代文獻、一般營養與機能成分、民間食物療法、特殊生理機能、簡易加工調理及食用注意事項等；配合彩色圖片，讓讀者認識食材的田間風貌、調理過程，或相關的加工產品。

本系列專欄從民國89年元月開始在《鄉間小路月刊》連載，至91年6月刊登完畢，獲得讀者的熱烈迴響與好評，並希望能出版專冊，便於購買參考。

在農委會經費贊助下，豐年社先選擇出版蔬菜篇與水果篇，這12種蔬菜(竹筍、蘆筍、蓮、高麗菜、青花菜、番茄、菠菜、藤三七、金針、冬瓜、絲瓜、西瓜)與12種水果(木瓜、柿子、梅子、金柑、柚子、柑桔、檸檬、酪梨、枇杷、楊桃、鳳梨、梨)，都是國人耳熟能詳的本土農產品，不僅物美價廉，兼具養生食療效能，我們可以從日常的飲食攝取，即可增強身體的免疫能力。



郵政劃撥/00059300財團法人豐年社

定價/400元 優待本刊訂戶每本特價300元(郵購另加掛號郵資60元)

門市部：(02)2362-8148轉30/31 台北市溫州街14號一樓

洋蔥食譜 (均2人份)

洋蔥秘製蟹

【材料】

小粒白洋蔥（或白洋蔥）50克、鳳梨30克、青椒10克、青蟹300克、蝦泥100克、烹調用沙拉油適量、太白粉10克

【調味料】

牛油10克、糖醋10克、蠔油20c.c.、冰糖10克

【作法】

1. 洋蔥洗淨，可稍切小粒狀，鳳梨、青椒都洗淨後切丁。
2. 青蟹洗淨，蟹肉剝成四等份，鑲入蝦泥，再放入油鍋微煎熟。

3. 續加入作法1材料拌炒。

4. 接著放入調味料一起燜煮至熟，最後加太白粉勾芡，即可盛起享用。

【TIPS】 1. 蝦泥可買現成的罐裝品或蝦泥，也可取蝦仁肉稍搗成泥狀即用，未用前必須稍加點鹽調味並放入冰箱冷藏。

2. 作法3燜煮的醬汁，加太白粉勾芡後，可淋上盤，而煮好的食材可填入空蟹殼盛盤或盛盤後再以蟹殼當盤邊的裝飾品，提升質感。



洋蔥燉牛腩

【材料】

白色小洋蔥200克、小番茄100克、牛腩300克

【調味料】

蠔油100c.c.、冰糖50克、黑胡椒粒10克、完整的月桂葉（肉桂葉）5克

【作法】



1. 牛腩

洗淨切塊後，入熱水中氽燙熟。

2. 小洋蔥、小番茄洗淨，加牛腩，拌入調味料後放入燉鍋中以中大火蒸約3小時，即可享用。

3. 撈出的月桂葉，可放燉盅上做為裝飾。

【TIPS】 1. 這道燉煲盅，可加倍下料，做成全家約4人份可享用的菜色。

2. 如果喜歡番茄的味道，可加強番茄的用量無妨。

洋蔥魚柳

【材料】

白色小洋蔥（或白洋蔥）100克、巴沙魚150克、奇異果50克、紅甜椒30克、黃甜椒30克、烹調用油適量

【調味料】

香吉士柳橙汁150c.c.、砂糖50克、太白粉50克

【作法】

1. 巴沙魚切條狀，油炸熟即撈起瀝去油，備用。
2. 小洋蔥先加砂糖混拌，並放冰箱裡冷藏，以強化口感。
3. 奇異果去皮，果肉切丁，紅甜椒、黃甜椒洗淨後切成條狀，入熱水中汆燙後撈起。
4. 作法3加作法1魚柳、2小洋蔥入熱鍋拌炒後，加入柳橙汁調味。
5. 加入太白粉勾芡成醬汁，即可撈起魚柳材料，並舀出醬汁淋上盤，趁熱享用。



【TIPS】

1. 也可採買鯛魚、大黃魚或鱸魚排，取代巴沙魚，做這道菜，以白肉魚類和水果味、洋蔥味最能搭調。
2. 也可用新鮮的現榨柳橙汁來取代罐裝的柳橙汁，而太白粉入鍋時，可結合鍋裡的湯汁，或加些雞高湯來勾芡，使醬汁濃郁有味些。



洋蔥台塑牛小排

【材料】

紫洋蔥250克、台塑牛小排300克

【調味料】

冰糖80克、醬油30c.c.、月桂葉5克、百里香5克、料理米酒20c.c.、紅酒30c.c.

【作法】

1. 紫洋蔥去葉，洗淨後，對切，放入已預熱過的烤箱中微烤。
2. 牛小排洗淨後，加入調味料一起滷約4小時後，取出牛小排，先另盛盤備用。
3. 把作法1烤好的洋蔥放入作法2的滷汁中，開大火，滷至洋蔥微軟入味。
4. 再取作法3的醬汁，淋到牛小排盤上，即可享用。

【TIPS】

1. 紫洋蔥與台塑牛小排一起滷出的醬汁，兼具二者的好味道，值得嘗試。
2. 洋蔥微烤，約以150°C~160°C烤約3~5分鐘，烤熟烤香並稍加烤乾即可。



食譜製作／主廚許志滄 贊助者／日華金典大酒店

許志滄 主廚

經歷

稻江管理學院創藝料理示範講師
2006年世界中國烹飪聯合會廚藝競賽金牌獎
2006年農委會第四屆全國稻米品質競賽評審
2006年農糧署米食料理大賽榮獲米食達人
2005年香港國際美食大賽榮獲銀牌獎
2002年總統府宴請巴拉圭共和國總統擔任國宴副主廚長

許師傅開講：

白洋蔥比紫洋蔥更辛辣，大洋蔥比小洋蔥更逼淚，如果不是對洋蔥的釋化疏元素辛辣刺激已經習以為常，那請記得先把菜刀放進冰水裡浸上約10分鐘，最好冰水裡含有冰塊，這樣拿菜刀來切洋蔥時，就能保平安，享受做菜的全盤樂趣了。

洋蔥切絲生吃，冰鎮過的洋蔥絲已把辛辣刺鼻味揮發淡去，沾芥末或美乃滋，甚至淋點洋蔥醋或天然水果醋，增強身體的抵抗力，預防感冒和慢性心血管疾病，都有益處。

大家都熟知洋蔥燉湯，清甜出眾，炸洋蔥圈還是美式速食、PUB的熱門點心，此外，B.B.Q烤肉串又怎能少又進幾片洋蔥塊？洋蔥是美食的最佳調和材料，堪稱金像獎配角第一人，醃燻鮭魚加上洋蔥、酸豆吃，可是道國際品味的五星級冷盤前菜，沒有洋蔥，它就是不對味。

白洋蔥適宜炒、炸，與海鮮、肉類一起調理以發揮去腥的功效；紫洋蔥合適做沙拉，如果拿來做滷汁材料，滷前先予以爆香，更能激出香氣，加上百里香、紅酒以及俗稱香葉的肉桂葉去滷牛肉等食材，中菜、西餐都美味；從屏東一帶買來的白色小洋蔥，形狀可愛，用於醃漬或炒後當做盤飾，都是妙搭檔。



相伴落山風 相隨大自然 洋蔥與人 共譜生命新樂章

屏東縣枋山鄉洋蔥產業巡禮



許淑珍檢視土壤軟化狀況

落山風起，一般農作物紛紛偃旗息鼓，洋蔥卻能獨佔梢頭，讓大地在落山風狂飆的冬季依舊生機盎然，經過落山風洗禮的洋蔥，也成為最佳的品質保證。雖然環境惡劣，但農民不畏艱難，與農會聯手改善生產流程、創新耕種技術，不僅讓台灣洋蔥產業永續發展，也為曾經風華的產業重建國際競爭力。

每年3、4月間，前往墾丁國家公園的遊客，由枋寮鄉進入枋山鄉後，一路上，除了怡人的熱帶海岸風情外，最常出現的，應屬路旁零星分佈的攤販，小販們販售的物產有遠近馳名的黑珍珠蓮霧、口感濃郁的愛文芒果，還有堆積如小山狀、一顆顆金黃厚實的洋蔥。

耐旱耐風·落山風洗禮

洋蔥是世界性蔬菜，在許多著名的菜系中均扮演舉足輕重的角色。相傳5,000多年前，古埃及人將洋蔥當成祭品獻給諸神；古歐洲人作戰時，則佩戴洋蔥出征，視若護身符；埃及人建築耗費人力的金字塔時，甚至



洋蔥要長得好，須多施肥，許淑珍的兒子常幫忙施肥

經常利用洋蔥補充體力，洋蔥不但被視為聖品，更是營養豐富的極品。

由此可見，從古至今，洋蔥即被賦予神奇的力量，在台灣，還有人形容它為「恆春威而剛」，到底洋蔥如何與恆春半島相繫在一起呢？或許可以從蔥農許淑珍的身上，看出一些蛛絲馬跡吧！

許淑珍頭戴布帽，帽上以一條花布裹起來，整個臉再以另一條棉布包得只剩下雙眼，這是她工作時的標準裝備，「不包成這樣，落山風一刮起來，根本沒辦法工作」，在一臉稚氣的她看來，這身打扮是自然不過的事，因為這裡的婦人在田間工作時都是這樣的打扮，就像工廠的制服一般。

除了生產可以生財的特產外，落山風也是枋山鄉的「特產」，每年11月至次年2月，因地形的關係，台灣東部海面密度較大、較冷的氣流，輕易地自高山直落而下，這種風速達每秒20公尺左右的強風，當地人稱為「落山風」。落山風起，漫天風沙，有時颳上10天半個月，農作物與花果深受其害，難以正常栽種，所幸枋山人找到了能與落山風為伴的作物—洋蔥。洋蔥耐旱、耐風，讓這片大地即使在落山風狂飆的冬季，依舊生機盎

然，將農作物吹得七零八落、枝葉枯黃、花蕊散落的落山風，此時卻可阻擋洋蔥球莖往上生長，並吹乾殘留的露水，抑制病蟲害，沒有露水的洋蔥長得雖慢，但較結實，也易於儲藏，而且口感特別好。經過落山風洗禮的洋蔥，成為最佳的品質保證。

適地適種·落戶枋山鄉

許淑珍說，洋蔥喜歡生長在較冷的氣候，若在氣候過於暖熱的地區栽種，常使莖葉徒長，根球無法肥大，因此當地洋蔥的栽種以冬天為主；土質則不能太疏鬆、也不能太乾燥，溼潤黏重的土壤也不適宜，最適合種在砂質壤土而地下水平線較高的地方，枋山的地質正好適合種植洋蔥，在瓊麻市場價格滑落後，成為枋山地區的新選擇，並以楓港村為主要產區。

許淑珍與小弟許合生原本住在楓港台1縣道邊，由於是交通要道，許淑珍像其他住戶一樣，以銷售南台灣的特產為生，空閒之餘並買入新鮮水果製成蜜餞銷售，家中就是一個小型蜜餞工廠，擁有許多製造蜜餞的機器設備。住家旁邊是枋山鄉最南端的河流楓港溪，幾年前的一個颱風夜，楓港溪突然改道，衝破堤防，也沖垮他們的房子，姐弟倆失去了房子及生財設備，一夜之間，他們成為一無所有、頓失依靠的人。

「帶著3個孩子，我們沒有喪氣的權利，再怎麼苦，日子還是要想辦法過下去。」許淑珍強忍著溢出眼眶的淚光，述說起多年前的往事，堅忍的神情，宛如她身後的洋蔥田裡的洋蔥，迎著落山風、挺著莖葉，毫不畏懼，風愈大，球莖結得愈大愈結實，她轉身看一看那片洋蔥田說，「幸好這

些洋蔥讓我們有重新站起來的機會」。

工業化後的台灣，鄉村人口結構改變，種了一輩子農田的農人轉眼間成了無力耕種的老農，子孫又有自己的事業、沒有務農的打算，農村出現了一些無人耕種的農地，許淑珍與許合生於是租用這些農地，開始他們種植洋蔥的事業。

一度風光·與蕉鱔齊名

枋山鄉農會推廣股長陳照雄表示，在枋山，種植洋蔥曾經擁有一段風光的時光，由於台灣洋蔥的產期與日本有所區隔，風味也不同，曾經是出口日本的寵兒，價格頗高，台灣號稱「蔬菜王國」，生產形形色色的各種蔬菜，但以往能外銷日本的，僅有洋蔥一項，那時的蔥農，和蕉農、鱔農一樣神氣，半年種稻、半年種洋蔥，生活過得富足。

但如今米價低迷，台灣洋蔥也因中國、澳洲的競爭，漸漸在國際市場失利，價格大不如前，許多人放棄耕種稻作，在稻作期讓土地休耕，一方面讓土地恢復地力，另一方面則可領取政府提供的休耕補助，不過領取休耕補貼，得依照政府規定的休耕辦法，例如必須種植綠肥作物、必須進行病蟲害防治工作、必須犁田及除草等工作，都是需要人力的措施，許多老農仍無力進行，許淑珍姐弟與這些農民達成協議，由他們從事休耕工作，所領補貼歸地主擁有，以抵用租田的費



利用地勢高低，較高區的洋蔥田灌溉後，水源會排到較低的地區再度利用



洋蔥平日需水量不大，是相當耐旱的作物

結球初期若遇高溫，會提早休眠，蔥球不易肥大



洋蔥進入倒伏期，莖葉開始下垂，球莖肥大



洋蔥灌溉時，水要覆蓋洋蔥田，稱為灌水，待泥土軟化後再放水



許合生示範早期洋蔥包裝浪費人力，工作人員因長期彎腰，造成職業傷害



現代包裝流程快速、精確，符合人體工學



洋蔥的種子



選別機的利用，節省很多人力成本



各式各樣的工具車

用，他們的收入則來自種植洋蔥的所得，這樣的模式，使地主與耕農雙方互蒙其利，土地也得以朝向永續發展的理想邁進。

許合生自我調侃，近年來，由於洋蔥價格大不如前，蔥農所賺利潤只是「黑乾瘦」（閩南語），非常有限，所謂收入均以勞力轉換而來，因此各項農事勞務都是自己來，他們並投資許多機械設備，耕耘機、堆高機（山貓）、播種機、選別機、輸送帶、卡車、施肥車、消毒車…，這些設備若仰賴外界提供，費用很高，不敷成本，但相對投資額也大，必須大規模耕種才划算，剛好台灣農業也發展出各個不同的模式，因緣際會，他們得以大規模種植洋蔥，從播種、施肥、消毒、收成到包裝一氣呵

成，減少生產成本，雖然利薄，但因量大，積少成多，依靠此種方式栽培、生產洋蔥，至少還能在南台灣持續下去。

改善流程·重建競爭力

洋蔥的繁殖法有種子與小球莖兩種，枋山地區以種子繁殖為主，由於洋蔥的種子一旦隔了年、發芽機率即減低許多，因此一般都以新的種子繁殖，同時因開花到結實的條件十分嚴苛，台灣地區很難培育，因此種子來源大多以進口為主，「洋蔥的品種很多，只有蔥農本身最了解哪種品種最

適合自己的土地與當地的氣候。」由於需求量大，許合生透過貿易商直接向國外種源進貨，後來許多蔥農也向他購買種子，於是他們透過集體購買，集合大家的力量降低種源成本。

洋蔥在日據時期即曾在台灣試種，但因氣候的關係無法結球收成，直到1950年代，經過不斷的品種改良，終於研發出適合台灣栽培的洋蔥品種，台灣才開始生產洋蔥，並經歷了屬於它的黃金年代。近年來，台灣的洋蔥盛況不再，枋山人自問，不種洋蔥，他們還能種什麼？他們只能從改善生產流程與節省人工成本兩方面下手，希望為台灣洋蔥重建國際競爭力，幾年經驗下來，枋山農會與蔥農聯手，不斷創新耕種技術、不斷研發新的採收與包裝流程，透過他們，台灣的洋蔥產業得以繼續發展。

在這片狂風吹過的山谷，洋蔥仍屹立不搖，人們似乎可以感受到洋蔥與土地、與自然的神祕對話，仍然熱切地進行著。對許多人來說，枋山也許只是前往墾丁渡假前、必須經過的一段綿延海岸，像老鷹合唱團的歌「加州旅館」，「你可以選擇離開，也可以選擇停留」，對枋山人來說，枋山是他們的故鄉，不論遇到任何困難，他們還是咬緊牙根，但願與這片土地同在，就像洋蔥一樣，乍到這片土地時，落山風大聲呼嘯，留下吧！洋蔥回應，我再也不離開了！



咖啡伴落日 海天共一色 屏東縣枋山鄉

文圖／蔡佩娟

南行墾丁，必得途經枋山鄉。過了鐵路西部幹線終點站枋寮站後，大約10分鐘便進入枋山鄉境。

夕陽美景·無價資源

地形狹長的枋山鄉，最大的資源除了愛文芒果、洋蔥及蓮霧外，其實，擁有落日美景的海濱公路則是無價的天然資源，總是吸引南行遊客忍不住放慢車速，嘆出一聲聲海的禮讚；即使車速再慢，最終還是會讓碼表歸零，拉起手煞車，走下車去，多瞧幾眼。

不少貪戀夕陽金黃一片的遊客，若是捨不得花個100多元向行動咖啡車點一杯單品或花式咖啡，自己隨身帶著簡易的濾杯、濾紙，預先磨好咖啡粉，車子一停，找個海岸防風林間稍歇，把水煮開到90度，再拿出車廂裡的露營躺椅，1分鐘後，便可舒舒服服地仰臥林間，帶著鹹味的海風，宛如一場饗宴，吹散全身疲倦。若時間充裕點，不妨打個盹，再上路南行進入恆春半島。

加州旅館·回味年少

沿途會經過帶有拉丁美洲風味的「加州旅館」，海岸邊一長排房間，每間都有大型落



沿著台1線兜售的洋蔥

地窗，大門上的圓頂屋頂造型，像極了美國國寶級樂團「老鷹合唱團」的「加州旅館」雙白金專輯封面，稍稍熟悉70年代美國搖滾的4、5年級生，對老鷹合唱團必然不陌生。

愛上恆春半島的旅人，懷著夢想等待實踐，一如「加州旅館」一曲中所唱的：You can check out anytime, but you can never leave. 那是一種宿命，旅人的宿命！

造訪此地，說不定還會興起一股厚實又甜蜜的年少輕狂歲月的記憶。

可惜的是，遊客只能稍做停留，因為



來來往來的旅客享受一邊山景、一邊海景的浪漫



洋蔥是枋山鄉著名的農產品



這棟尚未完工的建築像極老鷹合唱團「加州旅館」

「加州旅館」始終無法驗收，枋山鄉公所正努力向公共工程委員會爭取經費，連同「加州旅館」旁的帶狀濱海遊憩區一併整修，目前尚無具體結果，也只能耐心等待了。

有機農場·木屋民宿

國人旅遊免不了見廟入廟、入境隨俗，據聞曾讓信眾中過樂透頭獎的五路財神廟，就在枋山鄉海濱公路旁（台一線），靈不靈驗未可知，香火倒是頗為鼎盛，求個財嘛，中不中沒關係，入廟信眾高興就好。

沒中樂透也不必太認真，可能因為信眾聚集，沿途幾公里還有好幾座五路財神廟及性質相似的廟宇，究竟哪一座比較靈驗，遊客可能得先參考五行風水、對對自己的生辰八字，再看看那一間對味，在此不便推薦。

喜好鄉土氣味的遊客，沿途獅頭山附近

沈靜夜晚。

南行列車·穿山而過

枋山鄉境內，有座無人管理的小火車站--內獅站，3年來，持續吸引國人關注的百年奇案「南迴鐵路搞軌案」，翻車地點就在內獅站附近，還有不少人前往探訪呢！

車行經過一處大型海濱休息站，不久即可看到一處由漂流木搭蓋而成的美麗咖啡廳--海的咖啡，咖啡廳正對面則是94年第一次爆發南迴鐵路出軌案的地點。

南迴鐵路下行往台東的方向，沿途大小山洞無數，如果有時間，在路邊耐心等待，半小時至一小時內，肯定可以等到南行列車緩緩穿越山巒間的畫面，以讀秒的速度遠觀，另有一番迷離又暢快的況味，值得付出時間等待、細細品嚐。

☞



充滿熱帶風情綿延的海岸