



看：臺灣馬鈴薯的產和銷

莊子超

馬鈴薯在臺灣，除高山與旱地外，大部為稻米中間作，冬季十一月間栽種，至翌年一至二月即可收穫，並不影響第一期水稻插秧，同時又可

臺中是主要生產地區

本省馬鈴薯的栽培面積，依據民國五十三年臺灣農業年報統計，中部以臺中縣為最多，計有一，四九三·七公頃，南投縣次之為四九·七公頃，臺中市為一五·九公頃。北部栽培面積以新竹縣為最多，計有二四·五公頃，苗栗縣為九·七公頃。南部雲林縣栽培面積只有五·五公頃，嘉義縣二·五公頃，高雄縣僅〇·九公頃。東部臺東縣五·五公頃，花蓮縣四公頃，栽培面積都很微小。

勵行檢驗提高品質

本省出口馬鈴薯的等級，分為甲乙等兩種，依照國家標準規定，除特殊品種外，甲等塊根個體重量應在一百二十至二百二十公克，乙等塊根個體重量應在八十至一百二十公克以下，每批馬鈴薯大小低於上列標準最低限度者，容許度以一五%為限。品質的合格標準，應無柔軟縮、日燒、黑心、細菌性萎凋病、軟腐病、輪腐病、濕腐病、空心、內部變色，以及生長期裂痕、裂隙、癩癩、乾腐，及機械傷等損害，從每批馬鈴薯所抽取的樣品，不合於以上規定者，容許度按重量計以一〇%為限，但其中患有細菌性萎凋病及輪腐病者不得超過三%，染有軟腐病及濕腐病以一%為限。

外銷數量年有增加

同時我們又發現歷年檢驗不合格的數字極為微小，足證臺灣產外銷馬鈴薯的品質，確已提高。

栽培面積逐年增加

臺灣馬鈴薯的生產，一九二八年才有正確的統計數字，該年栽培面積僅五二·八公頃，產量為五〇九，四〇〇公斤。至一九三二年，增加為一〇九〇·五公頃，產量為一，〇二七，四〇〇公斤。一九四〇年又增加一倍有餘為二七〇〇公頃，產量達二，二三八，三〇〇公斤。至一九四〇年曾高達四八九·九公頃，產量為二，三四五，五〇〇公斤。以後因受戰爭影響，栽培面積減到三·六公頃，產量下降至三四，九三五公頃。至一九五〇年，栽培面積始恢復至二八一·六公頃，產量為九八二·九公頃。一九五九年栽培面積超過一九四三年的最高栽培面積，為五〇一·一公頃，產量為四，〇三五，八六五公斤。至一九六二年增至九四四·一公頃，產量為七，八五六，二一八公斤。一九六四年的栽培面積，又增至一，六一一·九公頃，產量高達一九，一五二，三六六公斤，每公頃平均收穫量為一一·八八二公斤，價值新臺幣七六，七七六，六四三元。

本省出口馬鈴薯出口數量年有增加，主要的外銷市場有香港、新加坡、琉球和馬來亞等地區。民國四十六年初次銷往香港計二二六，一〇五公斤，價值一二，九八六美元。四十七年銷香港計二二二，〇六五公斤，價值一一，六六四美元。民國四十八年，除香港外，廣銷至琉球，新加坡和越南等地區，計四七九，〇四八公斤，價值二七，二五六美元。四十九年僅銷往香港一地，出口數量增至一，〇三九，一七三公斤，價值五九，九〇五美元。五十年外銷香港、新加坡、北婆羅洲等地區，計六九〇，一五〇公斤，價值四二，八九〇美元。五十一年外銷香港、琉球、新加坡等地區，計二，四六〇，四七〇公斤，價值一五，五五，八二五美元。五十二年外銷香港、琉球、新加坡、馬來亞、北婆羅洲、越南等地區，計四，七七四，八六八公斤，價值三三六，二三〇美元。五十三年外銷香港、琉球、新加坡、馬來亞、北婆羅洲等地區，計五，八〇九，八三〇公斤，價值四四二，六一四美元。

需要改進的五個事項

下面提出幾點改進建議，以供大家參考：
(一) 馬鈴薯採收後，生產者有的未經風乾，在田邊即行裝籠，以致外皮發生嚴重擦傷，並夾帶

閒話

曇花

·成文王·

花姿清秀嬌態畢露

(續上期) 開花當日早晨九時，頭部膨大直徑三點五公分，中午四點五公分，午後四、五時五公分，六、七時六點五公分開放。關於曇花夜間開放的時間，一般人多以爲有定時；有說八時正開放的，有說九時開放的；但根據筆者觀察開花有遲有早，絕無一定。全看開花當天花蕾的發育情形而定，早在斜陽西下的六時半即開放，遲的甚至十時以後仍未開放。筆者曾親睹有一朵開放，在夕陽斜照，晚霞初上時，但有一次展覽，一盆二朵，一早開，一遲開，一萬觀衆在燈光明暗下，靜候遲一朵的開放，等到十時半還不見開放；失望之餘，有些觀衆正想回去時，突見嘴尖啓開，異香撲鼻，當時萬衆的歡呼聲響徹雲霄，亦確有其事。

曇花初開時，依葉狀枝而倒懸花冠側向，花筒上的細長萼片漸次向四面作凌亂不規則的展開，姿態好像雲中白鶴，潤底青松；生氣蓬勃，嬌態畢露；花瓣數輪，前開後展，齊向四周分離；金萼玉瓣，一瘦一肥；碧幹綠枝，一圓一扁；在午夜燈光照耀下，迎風招展，揚眉吐氣，很有特殊風格。曇花的優美或即在此，令人艷羨愛慕之處也在此。可惜好花不常，如此動人的姿態；開花三至五小時後，好像晴天驟露，風雨滿樓，曾幾何時，全局改觀；但見形容憔悴，玉殞香消；從此一蹶不振，令人感慨無窮。

曇花一現僅幾小時

曇花的開放，根據筆者調查，可分爲三期，即(1)初開至盛開，(2)盛開至初謝，(3)初謝至全謝。第一時期經過約需二、三小時，第二時期也需二、三小時；第三時期則長短不一，短的六、七小時，長的十多小時

泥土，影響品質與外觀至鉅，應予改進以提高商品價值。

(2) 現行包裝所用竹籠，多用內銷蔬菜包裝所用的竹籠，因爲製造成本輕，所以材料很差，不夠堅固，不耐運輸，由產地運到港口，常有變形與損壞事情發生。爲確保品質向上，最好能採用外銷

香蕉所用的竹籠，以利運輸。

(3) 現有品種農林一號，在本省算是豐產的優良品種，但抵抗晚疫病力不强，且休眠期較短，容易腐爛與發芽，應加以品種改良，俾利外銷。

(4) 星加坡與馬來亞市場，對於黃肉種，芽目淺，表皮光滑的馬鈴薯，較爲歡迎，但本省尙少

有這類品種，今後應多予繁殖推廣，外銷前途當更爲良好。

(5) 目前臺灣尙無直達新加坡的船隻，因此，寄港停留地點太多，到貨時間因而延長，增加腐爛和發芽的百分率。爲加強臺灣馬鈴薯在馬來亞市場競爭的力量，運輸配合實不容忽視。

筆者亦曾發見過直到次日上午十一時以後，花口還沒有完全閉合的也有。曇花花蕾的構造大致如次：子房和花筒基部連生，筒部長約二十公分左右；其上着生有暗紅色細長的萼片七、八輪，共五十多枚；萼片長短不齊，位於花筒基部的極短，位於花筒口附近的極長，長可達九公分以上；花瓣薄而寬，白色，長短不一，寬狹不齊，分三、四輪排列在花筒的口部，約廿五至三十枚；雌蕊一枚，位在花筒的中央，花柱長，白色，直徑約三點五公分，柱頭玉色，先端分裂，裂片長可達一點五公分，全部呈絨狀突起；雄蕊多數，排成二輪，前輪約百餘枚，着生在筒口附近，作環狀排列，分佈在雌蕊花柱的四周，後輪約二百餘枚，着生的部位較廣，自花筒基部起直至離基部十四公分高的部分都有着生。

關於曇花的香氣，人多以爲清香，筆者則認爲不然，與其稱爲香，勿寧名爲臭；這是事實如此，非筆者存心故意歪曲事實，筆者曾靜心分析香氣的由來，發現曇花的香，實由二種怪味組合而成；一爲雌蕊花粉的特殊氣味，一爲花瓣上油點的氣味，兩者混合後，氣味很像生豆芽；遠吸較淡；淡的勉強可以入鼻，此爲清香；近嗅則濃，濃得噁心刺鼻，嗅久後人都不會有好感，所以宜遠聞而不宜近嗅。

曇花在原產地或氣溫較高的地區，若以人工授粉或蝶蛾媒介，可以結實；臺北氣溫較低，花謝以後，通常子房隨即枯死，至今還沒有發見有結實的。若加以人工授粉，是否能使它起受精的現象而至結實，筆者未作此種試驗，不敢斷言。但根據筆者觀察，恐不可能。臺灣南部一帶究竟如何尙待調查。

花謝以後，死花仍能繼續懸掛在母枝上達五、六天之久，等到基部也轉紅，生機全失以後，才自行脫落。關於花的藥用價值，傳說不一，大致如次：有清肺、活血、健胃、強身的效果；產婦吃了更可免除難產。食法有二：一是和豬肉一起煮，一是做湯或清泡；但味道如何，筆者未曾親嘗，藥效究屬如何也不詳。

花乾燥後，若仍任它懸垂室內空氣中，多雨時，每易發霉；經幾次發霉以後，花即完全支解而成粉末，不復再有藥用價值，所以乾燥後以即時收藏爲宜。(未完，下期續)