



李盈源主席(中)改良場技正湯寅(中左)湯春森鄉長(中右)向記者(右)說明金針生長情形

金針山上金針花

林果

你可曾聽說過，台東太麻里有一座金針山嗎？登高遠望，一個山頭挨着一個山頭，全部種的是金針菜。每年從七月下旬開始，金針抽出桔紅或金黃的花蕾，八十天的開花期，山坡上塗抹了一片鮮明的色彩，真是十分壯觀。

這一大片金針園，占地八百餘甲。在臺灣除了稻田以外，同一種作物，集中在偌大面積內栽培的情形，那是很少見的。近年來全省設立的各種專業區，通常集中的面積，也不過百十來甲。因此，記者訪問金針山時，當地的居民都一再拜託，把設立金針專業區的願望，帶回台北去。

金針山成立專業區的請求，曾經基層人員提出過，可惜未經上級接受。駁回的理由是：金針不是主要的蔬菜。當然，金針與蘿蔔白菜相比，是較為貴重的食品。目前還有一部分從國外進口。如果能設立專業區，改進栽培技術，增加產量。集中加工提高品質，降低生產成本。那時，不但需要進口，還有希望發展外銷呢！

金針又稱萱草，古名忘憂，是我國人特別喜愛的食物。全世界各地，唯有中國人才栽培、加工製造、買賣並食用金針。歐美國家雖然有類似的植物，那是作為花卉觀賞的品種，不堪食用。

太麻里的九個村中，有四個村的居民，以栽培金針為主要作物。金針山上八百甲金針園的出產，占全省金針產量的七〇%。

台東縣境內除了金針山以外，還有二百甲左右。花蓮玉里的觀音山約有三百甲，其

他在南投埔里、高雄六龜、以及嘉義的吳鳳、竹崎、梅山等地，也有栽培。

太麻里的鄉民代表會主席李盈源先生，可說是這一大片金針園的開拓者。早在民國五十一年，他從嘉義梅山的故鄉，到太麻里來探望他的堂兄。

那時，金針山還是一座無名荒山。他從家鄉帶出來的幾株金針苗，在山上試植，生育的情形居然很好。李盈源的靈機一動，心想，何不在這裡大事開拓，專種金針！

李先生立刻採取行動，無數次的往返於嘉義與台東之間，把故鄉所有關於金針的知識，全部帶到太麻里。可是，作為專業栽培，從幼苗一直製成成品，需要精細的技術，決非梅山果園的副產品所可比擬。

李先生只好根據過去的經驗，加上父老口傳與日文書籍中得來的零星知識，在荒山中獨自摸索。一個人身兼試驗與推廣的兩大任務。

未經墾殖的荒山，土層中舍有豐富的有機質，金針又是生性強健的作物，除了要與雜草競爭養分以外，在栽培上並沒有多大問題。山頂標高八百公尺，雨水多，濕度高，經常有霧，正是適合金針開花的環境。問題是如何製成上等的加工品。

金針要在含苞未放時採摘，採下後立刻用蒸氣「殺青」，經過的時間愈快愈好。殺青後晒到七八分乾，再用硫黃薰蒸漂白，就可以晒乾儲藏，或是包裝出售。這些步驟說來簡單，實行時却每一步都需要技巧。

金針山出產的金針，大體上品質不錯，可是與進口貨相比，還不能算是上品。進口的金針質地柔軟，色澤深黃，香味濃厚，零售論兩計價，每台斤一六〇元。

金針常在高級筵席上出現，價錢貴一點仍然有銷路。省產品在質地、色澤與香味上都略遜一籌，賣不出好價錢，每台斤只有五〇、六〇元。這個價錢，在目前人工貴、生產成本高的情形下，接近成本，利潤也就有限了。

住在金針山上的人，談到了進口金針，莫不滿腹牢騷。前些時，管制進口時，省產品賣到每斤百元以上，可說是黃金時代。今年四月間開放管制，從泰國與香港進口的金針，大批湧到，市場上貨源充裕，省產品的價格就愈壓愈低了。

有一位退伍軍人出身的農民，氣憤憤的對記者說：這些進口貨，雖然有香港或泰國的產地証明，可是，誰都知道，香港連種小

白菜的地方都沒有，那來的地方種金針？泰國華僑雖多，大部分是生意人，那裡會種金針？我看，這些進口貨來源就不正當，不該准他進口！

說實在的，金針屬於珍貴食品，並非民生必需品，省內既然可以生產，原可不必自外地進口。

李益源先生單槍匹馬的開拓金針山，從未得到試驗機構的協助，把一座荒山，開闢成連綿不斷的金針園，這種奮鬥的精神確實叫人欽佩。

金針山最大的問題，就是多雨多霧的氣候，有利於生產，却不適於加工的要求。殺青以後的金針，如果沒有好天氣，很快的會霉爛，只好用人工烘乾。

山上用的還是古老方法，就地取材，住屋旁邊掘成坑道，就像我國大陸北方的土坑，然後把石塊燒熱，利用熱氣來烘烤金針。像這樣烘乾的成品，香味與色澤都差。

從金針山到太麻里，雖然只有十多公里，可是一出了山區，陽光就充足得多。去年，產業道路築成以後，有人用卡車搬運金針，到太麻里晒乾出售。

由於日光晒乾的風味好，賣的價錢也高，雖然加上了運輸成本，算起來仍然有利。

晒金針的竹匾



金針山土地肥沃，得天獨厚，可是開闢以來，已有十多年歷史。土層裡原有的養分，也消耗得差不多了。由於有機質的過分消耗，現在的單位產量，已有逐年衰退的趨勢。

據說，早年的「甲當」產量可達一千公斤，如今只



金針山上種金針的農婦（參看封面）

有三百公斤左右了。

山上的農民已經注意到這個問題，目前在提倡養豬，利用厩肥改良土地，並更新種植過久的老株。至於除草的人工問題，自從採用除草劑以後，也算解決了。暑假期中，農民雇用附近的學生幫忙採收，這是很進步的現象。

從山上用卡車搬運金針下山，既費油料，裝卸又費人工，在盛產季節中，有時來不及搬運。如果利用山勢落差，裝設運輸纜車，諒必經濟利便。可是裝置纜車的費用和設計，需要資本與專門技術，如缺少有關機構的協助，不易實現。

有一個實際的問題，就是省產品何以趕不上進口貨？可能是品種不一樣，最可能的還是加工技術。或許是製作過程關鍵所在的訣竅，在本省失傳了。

據說，金針花曬乾之後，裝入甕中，上蓋一層乾淨稻草，密封，儲存幾個月，既能增進風味，質地又變柔軟，提高商品價值不少。是否確實，有待食品加工專家研究。

金針原產我國長江流域，大陸來台的居民當中，可能有人從自幼聽聞當中，得知一

二秘訣，如能公開徵求，再經試驗機構的科學証實，自可改進加工。

這樣不斷的切實研究，一定可以使省產品勝過進口貨的。金針是我國的特產品，很值得費一點力量使它發揚光大的。

金針山也許不是正式的地名，可是到了台東，一提金針山，無人不知。郵件上收信地址寫明「台東金針山」的，也可以毫無錯誤的送到。

你想到金針山去玩嗎？現在正是金針開花的季節。

只要到太麻里鄉公所去打聽，獸醫出身的湯春森鄉長，一定會親切的為你指引。

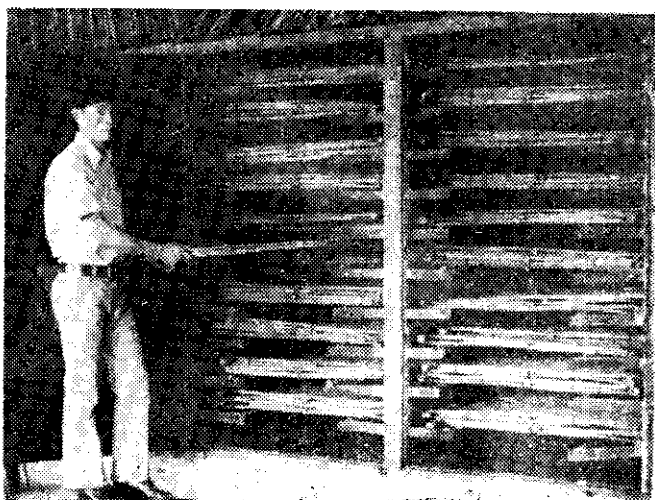
運氣好碰到上山運金針的卡車，搭上了便車，十二公里的產業道路，很快的就到了。

要是徒步登山，不必繞車路，走羊腸小徑，可以節省三分之一

的路程。山勢頗為平坦，稍有登山經驗的人，都不會覺得很費力的。

金針山上的農民，都是豪爽好客，上了山以後，無論是問路、討茶水，都會得到親切的接待。

如果攀談得投機，說不定還請你吃一頓麻油酒和金針雞呢！



利用熱空氣烘烤金針的室內裝置

• 金針新品種引種試驗 •

省產金針入口不脆，作湯易變黑色，我國大陸產的金針花筒較長，沒有變黑的缺點。據台大園藝系蔡平里教授說，可能是品種不同的關係。

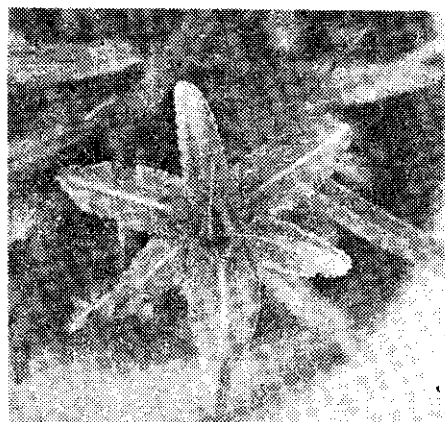
依據舊有文獻考証，大陸上的品種是 *Hemerocallis fulva* var. *fulva*，也有人說是 *H. flava* var. *minor*。

蔡教授為了確定品種，並找尋優良品種，於62年底從國外引入八個品種，進行試驗。

其中有七個品種，於63年4～5月第一次開花，今年5月第二次開花。引種第7號開出非常美麗的桔紅色重瓣花朵，可以作為切花，觀賞價值極高。蔡教授仍在積極進行觀察比較中。（美玲）



引種1號黃花種



引種2號桔紅色花