

長得很像甘藷的地下水果「天山雪蓮」

文／張隆仁



新竹縣尖石鄉的那羅、馬石、司馬庫斯、田埔、新光及鎮西堡等部落屬於原住民泰雅族，近年來成為著名的休閒觀光地區，包括尖石地標、那羅觀光農場、神木群、溫泉、泰雅武士、青蛙石等。以往當地聞名之作物為高接梨，這兩年來秋季到達此地，則見滿山遍野種植一種葉片大大的呈戟型，開著類似黃色小菊花的植物(圖 1)，塊根形狀則酷似甘藷，味道像是水梨，甜甜脆脆的水果(圖 2)，原住民稱之為「天山雪蓮」或「地下水果」。乍聽之下，似乎與記憶中武俠小說中所記載著西藏高原天山所產的「雪蓮」，無法互相連貫。的確它不是「天山雪蓮」，而是一種屬於菊科多年生草本植物，學名 *Smallanthus sonchifolius*，英文名稱為 Yacon。剛開始被誤認為菊苣，但菊苣葉片為尖卵型，塊莖則類似狗蹄型，因此兩者相異。而桃園區農業改良場姜金龍博士認為以「菊藷」稱之，可能較為貼切。但是據文獻報告另有以「菊藷」為中文名稱之植物。因此尚待植物分類學家給予正式的中文名稱。



根據訪談調查，新光部落之農友說：這種被稱為「天山雪蓮」的植物，是在民國 76 年自福壽山農場引進栽培，而福壽山農場則為老榮民自大陸引進。這種植物栽培粗放，3 月定植後，中間除草約 2 次，病蟲害目前未發現，11 月開始陸續採收。前兩年由於栽培面積較少，且為新興植物，因此價格頗高，每台斤約 100 元。今年在尖石鄉栽培面積增加至約 50~60 公頃左右，價格滑落至每台斤約 50~60 元。

根據桃園區農業改良場姜金龍博士調查結果指出，在海拔 1100 公尺之田埔部落栽培之「天山雪蓮」，單株產量可達 18~24 公斤。其他部落則單株產量約 2-10 公斤。栽培行株距均為 100X50 公分。而在桃園場(新屋鄉)栽培者，產量則僅 0.5~1.0 公斤。筆者於台中場(彰化縣大村鄉)試種結果植株生長至 1 公尺左右，即因下雨土壤過濕而自根莖部腐爛。再根據日本學者報告指出其適栽溫度不宜超過 25°C。而據桃園場之五峰工作站(海拔 1000 公尺)氣象資料顯示該地區月頻均溫度均不超過 25°C。因此，姜博士認為海拔 1000 公尺左右地區，應為適栽區。再者日照時數亦為產量控制因子。據此認為適合「天山雪蓮」生長條件應為冷涼而日照充足之地區。

目前，尖石鄉農友建議「天山雪蓮」的食用法為削皮切成薄片直接鮮食或切丁煮排骨湯。而日本之藤野指出「天山雪蓮」最早於 1985 年引進埼玉縣栽培，作為低熱量食品販賣，因其塊根以水分和糖類含量較多，不含澱粉，蛋白質及脂肪含量亦少。1989 年茨城大學的淺見等人發現：「天山雪蓮」的主要成分為果寡糖，其含有率佔乾物質的 60~70%。又果寡糖的對人體生理機能有低蝕性、難消化性、腸內菌叢改善、脂質改善及通便改善等功效，因此「天山雪蓮」被視為一種健康機能性的作物。除塊根之外，「天山雪蓮」曬乾的葉子，當茶飲可控制血糖及中性脂肪增加的功效。又「天山雪蓮」的果寡糖含量，在生育期會隨著塊根的肥大而增加，直到地上部枯萎時，才會下降。收穫後果寡糖會分解，果糖因而增加，導致甜度增加。若要降低果寡糖分解的速度，低溫貯藏會有明顯的效果。