

# 第一章

## 重要經濟糧食作物



布畫創作：南富文健站、嗨嘿哇文健站

# 白甘蔗 tefos

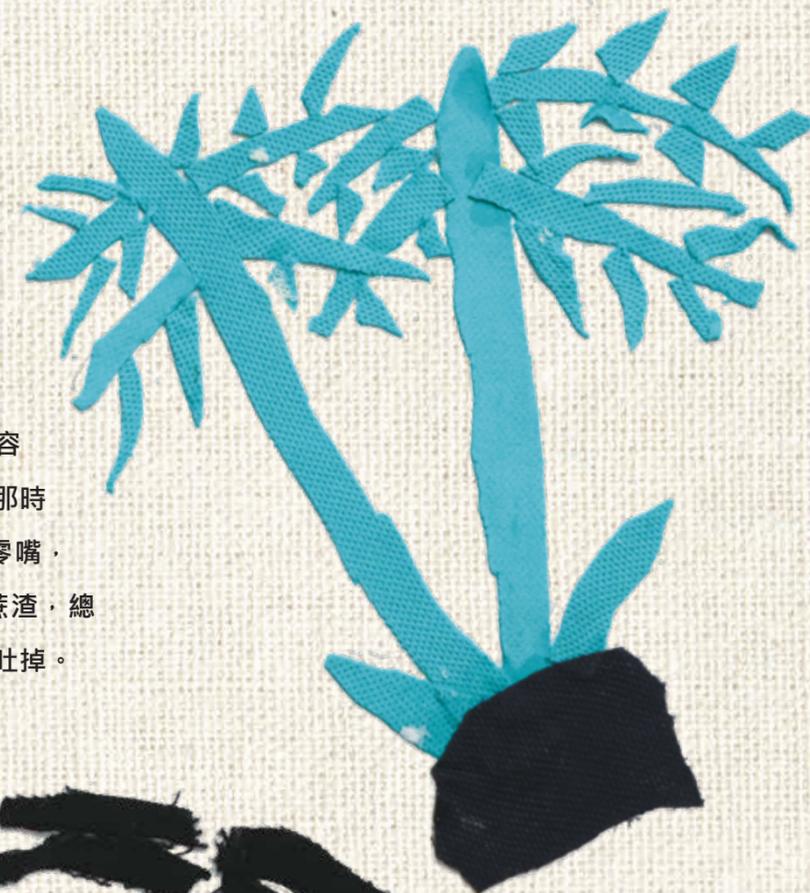
## 嘴裡的甘蔗渣

以前光復家家戶戶都種白甘蔗，採收後送到光復糖廠變現，才有錢負擔生活中的柴米油鹽和納稅等開銷，算是光復一帶的主要經濟作物。



我四、五歲開始跟著父親一起種白甘蔗，時常覺得農事勞力工作吃重。辛苦可以忍耐，但是甘蔗用的肥料，那難耐的氣味在鼻腔內打轉，久久不能順暢呼吸，回想起來，好像如今還能聞到一般。

儘管如此，白甘蔗卻是童年的甜蜜滋味。小時候連果腹都不容易，更別說有多餘的錢買零食，那時候家裡產的白甘蔗就是大家的零嘴，小孩子閒來無事嘴中都嚼著甘蔗渣，總是吸到沒有任何汁液與甜味才肯吐掉。



口述 / 布畫創作：Mayaw Doyah 蔡德財 (81)

# 雜貨店裡的紅甘蔗

## Kahengay a tefos

我和先生結婚後在部落開了一間雜貨店，為了養家，除了顧雜貨店的生意外，我們也種植紅甘蔗。當時，白甘蔗的糖分含量高，是製造糖的重要原物料，所有的白甘蔗都會被糖廠統一收購，並不能私下隨意種植及販賣；而紅甘蔗的含糖量比起白甘蔗低，糖廠並不收購，開放民間可以自行種植與買賣。

因為在部落中，紅甘蔗是相對罕見的作物，很少有機會能夠吃到甘蔗。我們就想到可以在家裡的雜貨店賣一些甘蔗。每天雜貨店開門後，就在店門口放一把紅甘蔗，如果客人想買就自己削皮。

後來我們也將甘蔗打成甘蔗汁，裝罐後賣給客人，冰冰涼涼的相當解渴，種甘蔗帶來的收入讓我們撐過家中經濟最差的時候。



# 花生

kodasing

別名：土豆、長壽果

我年輕時候的年代，日子相當困苦，平地農田都用來種植經濟價值較高的水稻，收成之後會立刻賣出以賺取現金維持生計，偶爾才有多餘的稻米供家中食用。因平地已經沒有閒田可以利用，家中便選擇在一座被稱做「nababoyan」的山上種植其他作物。



在所有種過的作物當中，印象較為深刻的是「花生」。由於當時是種植在斜坡上，種植難度跟平地比起來難上許多，只能拿著小小的鋤頭，一個洞一個洞慢慢挖，再把乾的花生種子一個個埋起來，約四到五個月就能收成。現在回想起來仍相當累人。



收成過程中，我們有時會直接生吃，但比較常見的方式是將外殼洗淨後丟到滾水中煮熟再剝殼食用，較少會用炒的。我沒有吃過花生糖，因為那時候砂糖很貴，不是一般人能負擔的。

# 黃藤 'oway

■ 台灣的野生黃藤分佈於台灣各地中、低海拔山區的原始林中，而花蓮縣的光復鄉、瑞穗鄉一帶有經濟栽培生產。

口述：Takiyo Ono 蕭玉嗣 (89)

我 22 歲當兵退伍後，便返鄉務農接手父母親的工作。我主要種植藤心，家裡沒有種子，因此到路邊或是山上找長得繁茂的黃藤，我會拿長長的竿子去採一些黃藤的果實。將果實清洗、去除果肉後，留下種子，接著再將種子撒在田裡，播種經過大約一年的時間，黃藤的幼苗會長至 30 公分左右的高度，這時就可以開始移植。

我會先用繩子和籬笆在田裡劃分界線，接著挖洞將幼苗排列種植，排成寬六棵黃藤，長十棵黃藤的大小，移植後再讓黃藤生長四至五年，它們就會長得很高大，這時就可以採收。

我們主要採收黃藤的側枝，砍下後還需要將黃藤外皮上的尖刺用刀剷除，處理過的藤心我會帶到菜市場賣，相當好賣，價格也不錯，藤心吃起來雖然有些苦澀，但因為覺得好喝，對身體也好，因而時常自己煮來喝。

■ 藤心可蒸、可烤來當菜餚。有助於降火氣。



布畫創作：Sicang Cihok 曾未妹 (79)



布畫創作：Tomiciang 曾國獎 (58)

# 芋頭 tali

過去家裡經濟並不富裕，當時靠著種植多樣的作物，收成賣錢以維持生活。我們家沒有自己的田，因此耕作前會先尋找光復這一帶沒有人利用的土地，自己開墾荒地來種植作物。因為都是尋找無主的土地來耕種，因此田地較為破碎零散。不同的田，我們會選擇種植不同的作物，例如我和媽媽一起種過花生、芋頭、地瓜、紅豆、甘蔗等作物。

所有作物當中我最喜歡芋頭。我和媽媽採收芋頭時，會將芋頭分為大顆和小顆，小顆的芋頭我們不會賣掉或是拿來吃，而是將它重新種進土裡，等待下一次芋頭的收成。

而大顆的芋頭採收後，我們會先把表面清洗乾淨，放進蒸糯米用的木頭蒸籠中，順著蒸籠的形狀將芋頭放滿一圈，再繼續向上堆疊，直到堆滿整個



蒸籠，最後再以芋頭葉作為蒸籠的蓋子，將蒸籠上方包緊，用藤繩綁好固定於蒸籠上，等待芋頭蒸熟。蒸籠打開後竄出的芋頭香氣與蒸氣撲鼻而來，讓整天辛苦勞動的身子得到舒坦。

口述 / 布畫創作：Keliw Marang 王蘭花 (92)

# 旱地糯米 cilipeday

穀粒尖端帶有長芒的 panay ( 稻穗 )

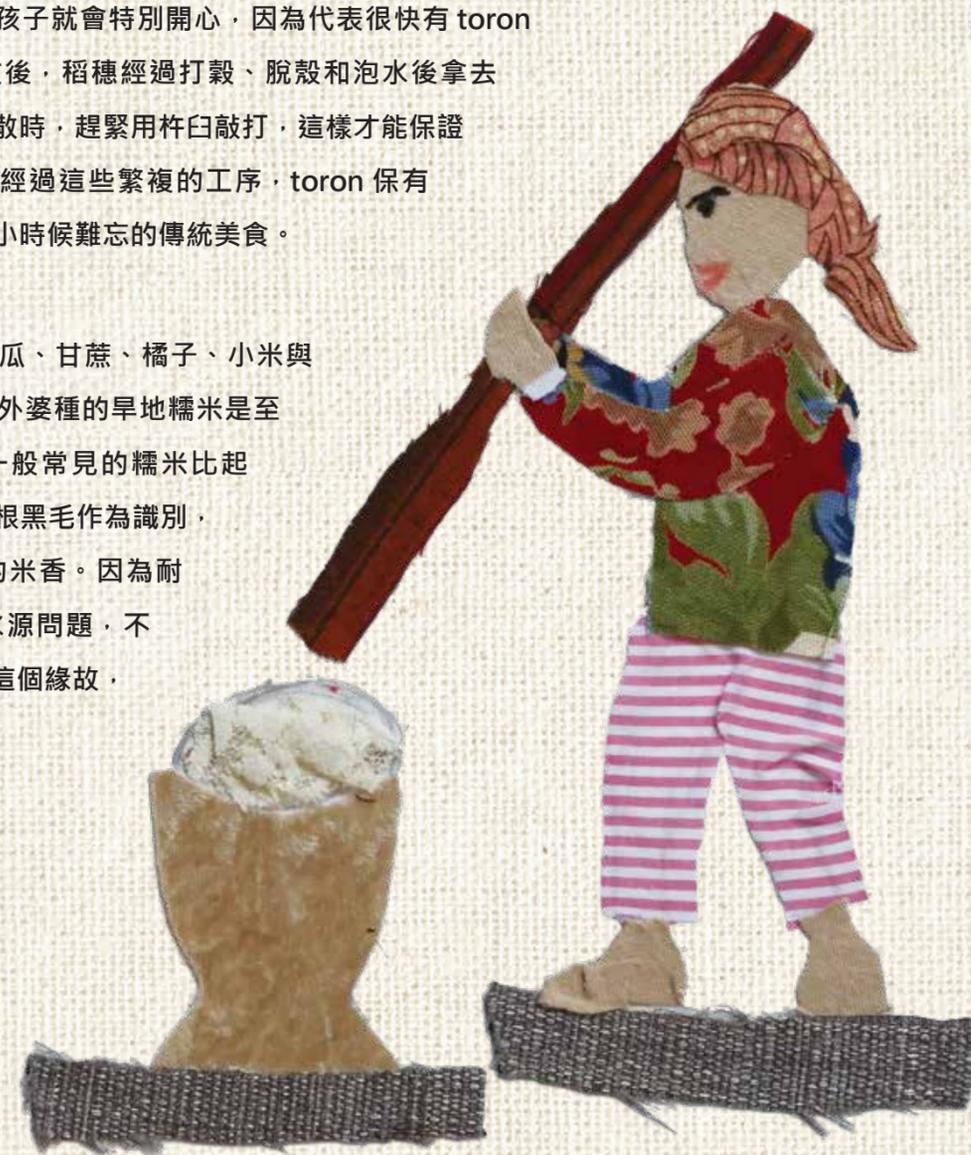
口述：Panay Miwko 王秀英 (65)

外婆的田在加里洞 ( Kalotongan ) 的山上，還記得小時候一到暑假，就會跟著外公、外婆坐牛車上山。儘管有牛車代步，車程還是需要三至四個小時，因此平常外公和外婆都清晨五點多就得出門務農。



每到糯米收成時，小孩子就會特別開心，因為代表很快有 toron ( 糯米糕 ) 可以吃。採收後，稻穗經過打穀、脫殼和泡水後拿去蒸，蒸熟後要趁著熱氣未散時，趕緊用杵臼敲打，這樣才能保證 toron 的口感富有彈性。經過這些繁複的工序，toron 保有糯米原始的香氣，是我們小時候難忘的傳統美食。

外婆在山上種滿了木瓜、甘蔗、橘子、小米與糯米等各種作物。其中，外婆種的旱地糯米是至今我最懷念的味道。跟一般常見的糯米比起來，旱地糯米的穗上有一根黑毛作為識別，味道也多出了一種濃厚的米香。因為耐旱，種在山上不用擔心水源問題，不過一年只有一收，大概是這個緣故，幾乎沒有再看過有人種。



布畫創作：Rongac Sawmah 楊貴妹 (83)



布畫創作：Panay Miwko 王秀英 (65)