

光豐地區特產-黃藤心

劉啟祥、劉昭雄 1999-06 花蓮區農業專訊 28:13-14

前言

黃藤是一種棕櫚科植物，具藤蔓性枝條，可纏繞其他植物而向上生長。台灣早期由海岸地區至海拔 2000 公尺山區均可見其生長，是編織手工藝品及製造家具的主要材料，但因長年的採收砍伐，目前不僅平地地區已經絕跡，中海拔山區亦少見其自然生長。黃藤莖部嫩心部位可供食用，食之略具苦味而後甘甜，風味鮮美獨特，是原住民的傳統食物之一。嫩心部位富含纖維質，可促進腸胃蠕動，有利人體健康；民間亦盛傳黃藤具清血退火之效用。黃藤生育強健，病蟲害極少，栽培期間可以完全不施用農藥，是無農藥殘留之虞的健康食品。目前在花蓮地區有人工栽培生產，面積達 150 公頃以上，以光復、豐濱地區栽培較多。光豐地區農會除爭取有機肥料等生產資材補助外，並與花蓮區農業改良場合作輔導成立三個黃藤產銷班。本場亦協助光豐農會設置冷藏庫，合作舉辦黃藤生產觀摩會。此外，本場針對黃藤多刺蔓性等生育特性，積極進行栽培管理技術之研究，完成繁殖方法、定植株距、施肥、側枝留數等技術改進之外；目前另對黃藤採收後容易褐化變色之現象，進行相關保鮮冷藏之試驗研究，以期改善黃藤不耐長途運送之缺點，協助農民建立具地方特色之黃藤產業。



黃藤採收後削去表皮硬刺



人工栽培之黃藤

黃藤的栽培管理

繁殖

黃藤以種子播種繁殖為主。每年 12 月至隔年的 1 月初，在 10 12 年株齡以上之黃藤植物體上，果實會在由植株葉腋抽出之果梗上成熟，呈黃褐色。此時可利用勾刀或高枝剪，將整串的果穗剪下，採下後的果實以水清洗搓揉，去除鱗片內果肉而留下種子，陰乾 4 6 天後可供播種使用或進行貯藏。播種時以新鮮種丑，子的發芽最好，發芽所需時間約 1 3 個月，溫度以 20 30 寅，為宜。發芽後小苗可種植於塑膠軟盆內，放置在遮光率 50 % 之遮蔭網下生長以避免直接日曬，夏季高溫時尤其應該辰，注意遮蔭與多次噴水，可使小苗生育良好。

定植

在小苗高度 30 50 公分時，可進行定植，行株距分別為 2 公尺與 1 1.5 公尺；在平坦地區栽培時，可考慮使用一行寬一行窄的行距搭配方式，對田間栽培管理及採收工作有非常大的幫助。因為黃藤植株多刺，極易鉤住衣物造成不便，利用較寬的行距，可方便人員進入工作；而搭配一行較窄的行距，則可有效經濟的利用土地，以免形成浪費。寬行的行距為 3.5 4 公尺，窄行的行距則為 1.5 2 公尺。東部地區定植時期以 3 5 月配合降雨時期進行，成效較佳。



播種一年半後小苗生長情形

田間管理

黃藤幼苗初期生育較慢，應注意田間除草工作，以免幼苗受雜草抑制而導致死亡。黃藤一年中以春、夏季的生長較為旺盛，可配合施用肥料加速生長；施肥量應依植株大小決定，初期每株以 15 30 公克台肥一號複合肥料為主，隨植株日漸成長，再酌量增加。定植 3 年後可以採收黃藤心，能全年供貨而無生產季節的限制；並且黃藤的生產期長，定植後 10 年仍能繼續生長採收。黃藤為叢生狀生長，全年自植株基部陸續抽出 4 8 支側枝，在栽培管理上可選擇保留 4 支側枝生長，多餘的側枝則予以去除；如此可避免養份浪費，而能夠採收品質較好的黃藤心。



黃藤全株披覆堅硬銳利之長刺

黃藤的採收

選擇高度 1.8 至 2.4 公尺之側枝，以勾刀去除葉片，將側枝彎曲後於第 5 至第 6 片葉之間砍斷，再使用鐮刀或番刀將側枝的外層表皮削去兩層，以去除側枝表面的硬刺；之後再將側枝第 2 至第 3 片葉之間削斷，去除末梢部位再稍微整理後，即為可供上市販售之黃藤心。

由於黃藤全株包含側枝、葉柄與葉片在內，皆披覆堅硬銳利之長刺，因此採收時除手套、長袖衣物外，亦應十分小心注意，以避免被刺所傷。目前黃藤的採收工作全部依賴人工，但經驗豐富者採收較為快速。

黃藤的食用法



傳統市場販售之黃藤心

一般而言，在市場販售之黃藤心，外層仍包覆著三層堅硬皮層，將其去除後，才是可以食用的嫩心部位。黃藤嫩心外表光滑，顏色淡黃，但容易褐化變色。黃藤的食用法最常見的是煮湯，搭配小魚干或蜆類，味道甘甜鮮美，又不失清爽，是十分美味的健康食物。而為避免湯汁顏色深暗，可將黃藤先行川燙，搭配使用陶鍋燉煮，湯汁較清澈美觀。另外，黃藤去皮切段煮熟，可供作涼拌沙拉食用；乾烤後去皮抹鹽，風味特殊獨到，也是原住民祭典上的傳統食物。