

山胡椒實生苗繁殖輔導報導

五峰工作站 助理研究員 范竣宇 03-5851487 分機 15

前言

山胡椒(*Litsea cubeba* (Lour.) Pers) 為樟科木薑子屬的多年生落葉性大灌木，係原住民部落俗稱的「馬告」(makauy)，泰雅族語中為「子孫繁衍、生機不絕」之意，因為其結成串的果實，有種多子多福氣的意象。山胡椒在泰雅傳統料理中，是調理肉品的重要配料，新鮮的山胡椒果實滋味麻辣清芬，可用於肉類提味去腥，部落耆老以前也用來煮水，緩解宿醉或是中暑所引起的頭疼、身體痠痛。此外，曬乾後的果實兼具香茅、生薑、檸檬多層次的豐富氣味，便漸漸成為日常料理的調味料，近年來更被許多原住民餐廳開發出各種美味的料理，例如：馬告香腸、馬告麵包、馬告清蒸臺灣鯛、馬告愛玉露等等，頗受饕客們的喜愛。

山胡椒由於種子具有休眠性，必需低溫處理才能打破休眠，在栽培上有一定的難度，因此，少有人能夠大規模栽培，果實的來源主要是原住民翻山越嶺採集野生山胡椒。不過，經本場多年來的努力，現在能透過山胡椒育苗技術大量生產幼苗，方法是利用濕冷沉積法之技術，打破種子的休眠性，達到大量育苗之效果，近年來本場已將相關技術移轉給申請的農民，而今天向大家介紹，其中兩戶已經能夠穩定生產山胡椒之農戶，如果對山胡椒苗有需求的朋友們，可向以下兩戶育苗達人洽詢。

育苗生力軍-林英蘭女士

林英蘭是代亞企業社的負責人，為復興鄉羅浮里富陽部落的泰雅族人。原先代亞企業社的服務項目，只是以服務遊客體驗泰雅文化的一日遊為主，帶遊客體驗泰雅狩獵、織布、捕魚等傳統智慧，讓遊客深度的認識部落傳統生活面貌，在遊程的體驗中吃也是很重要的節目內容，但如何調理出美味又具有泰雅特色的食物，林女士意識到山胡椒的果實，在傳統料理中肉品的調理上，是不可或缺的一項調味料。不過，她很快發現到了一個困難，就是野外能夠蒐集的山胡椒果實數量越來越少，因此，決定想要在自家的農場復育山胡椒，如此一來，能解決野外採集不易的問題，又能為原本企業社經營的泰雅文化體驗遊程，再添加特色。於是向本場五峰工作站申請技轉育苗技術，想讓企業社的農場成為山胡椒育苗的基地。今年是本場輔導林女士的第2年，現在相關的育苗生產狀況，已經慢慢步上軌道了，今年她不單是能自行銷售苗木，還能與公益組織財團法人蒲公英希望基金會合作，在該基金會於復興區羅馬公路的桃園教育中心農場種植1,500株山胡椒幼苗，因為近年來蒲公英希望基金會大力協助部落推廣山胡椒給外界認識，並於教育中心農場復育山胡椒林及發展生命教育和環境教育工作。

技轉育苗農戶小檔案：

農戶：林英蘭

農場:代亞企業社

培苗地址:桃園市復興區羅浮里2鄰合流63-9號

聯絡地址:桃園市復興區三民里1鄰水管頭12-25號

電話:0975-780017

專業幼苗培育家- 吳清貴先生

吳清貴是台中市和平區達觀里香川部落的泰雅族人，今年71歲的他，自20歲務農起，已經有50年的農作經驗了，達觀里亦位於摩天嶺，是臺灣甜柿的主要產區。因此，早年以栽培甜柿為主要，隨著臺灣經濟環境的改變，越來越多人開始喝開咖啡，於是甜柿園也開始種植咖啡。吳先生便將農園，取名為比度咖啡莊園，「比度」源自泰雅語“Pi-Tu”的意思，除了代表幸運數字7，代表著對上天的感謝與感恩周遭所有的一切。幾年前吳先生參訪了本場的觀摩會，得知本場有山胡椒育苗技術，便想到山胡椒是泰雅族的傳統作物，自己也有一身栽培的經驗，若能成功育苗，不單單是能夠強化自家農莊的傳統特色，還能讓部落裡都能有苗可以種，在復育山胡椒的同時，能保存屬於泰雅族飲食文化中的特殊味道，於是就和本場聯繫，申請技術移轉山胡椒育苗技術，歷經3、4年的生產歷程，如今吳清貴先生已是山胡椒育苗生產上最穩定的農戶之一。吳先生表示比度咖啡莊園1年竟能穩定生產6,000株左右的山胡椒苗，所生產的苗木除了對外銷售，也有一小部分種植在自己的園區內，供應自家莊園

餐廳的料理開發，例如馬告雞腿、馬告麵包、馬告花茶等等，這些餐食口味獨特，且帶有屬於泰雅的原鄉風味，讓客人品嚐後皆讚不絕口。

技轉育苗農戶小檔案:

農戶:吳清貴

農場:比度咖啡莊園

地址:台中市和平區達觀里東崎路一段天嶺巷1之4號

電話:0937-733442



▲圖 1. 林英蘭女士與其細心栽培的山胡椒小苗。資料來源 / 林英蘭女士



▲圖 2. 林英蘭女士的丈夫瓦旦，協助農場定植山胡椒小苗。



▲圖 3. 吳清貴先生與培育的山胡椒幼苗。



▲圖 4. 吳先生的比度咖啡莊園以山胡椒果實所開發的「馬奧冰淇淋」，因為在香川部落中，泰雅族語「馬告」的口音，比較接近「馬奧」的發音。