

遊搜好行：九月花蓮 金針飄黃

八月及九月的台灣花蓮是金黃色的，是金針花盛開季節，最出名的有六十石山（「石」字要念做「旦」），遠望山坡上遍野的金黃風景、金黃山坡下的小紅屋，猶如小瑞士。可是在狂風下怕花被打落，我們則改去玉里赤科山，兩邊的金針花像層層金沙，往谷中小路傾瀉而來，美得像精靈住的地方！記者、攝影：陳慧敏（部份相片由受訪者提供）

採金針花頭暈暈

大家知道採茶辛苦，但原來採金針花更辛苦。採茶約需兩三天時間，但採金針花則延綿兩個月，今天採了，明天還有新的，只有盛開前一天的花苞最有價值，趕不及或採早了也是血本無歸！八及九月是花蓮的雨季，早上出門抬頭見太陽，下午就看着黑雲積聚下雨下個狗屎，泥坡上濕淋淋的，我幾次差點跌倒，但花農們仍穿着水鞋紮實馬在採金針花。採茶還可用小刀子，但採金針不行，那很容易刮落旁邊「未夠期」的花苞，所以必要用手掙，做了兩代花農的潘太教我：「這個花苞今天採、那個要明天採……」我以為挑對了，結果又錯，搞到頭暈暈！

「這裏是我們的小秘境！我朋友李先生那一公頃的金針花田在小峽谷裏，他還自種咖啡豆，來小茶寮喝杯李先生沖製的咖啡，就可在花海裏玩個夠。」潘太邊說邊送我們去探訪年輕花農李先生。傾談下知道李先生年輕時曾到台北大公司上班，錢賺多了，壓力及煩事卻大增，身體又差，賺了錢不夠看醫生，索性跟老婆歸園田居，跟爸媽一起打拚。他一肩背起大袋金針（一袋最少重10公斤）日日在山坡走來走去。遇趕急的日子，朝早4時開始，完成採、曬及烘金針等工作，要晚上10時才回家，這樣不是更辛苦嗎？「這裏有好山好水，心情好很多，健康也好了。我跟老婆的第一個女兒是在台北打針才懷上的，回來大半年，就自然有了第二個女兒了。」李先生說時笑得眼眯眯，真是賣廣告都無咁靈驗。

因為是祖業，他家還保存有30年歷史的老烤箱，用柴火將窯燒紅30個小時，放入金針花烘乾，烘好後放到屋頂再曬，做法傳統。他們家的金針有兩種顏色，金黃如蛋黃的，嗅起來微酸；另一種灰黃像乾稻的，則沒有氣味。原來前者在曬時加了化學物料延長保存期，李先生說：「買了金黃色的，只要吃前泡水半天，將水溶物料都泡掉就可放心食用；如不加化學物料，金針保存期大抵只有四五個月，等不及在新年做年菜！」

政府租下花海

對花農而言，金針花得趕在盛開前採摘才有價值。今年的金針花季將去到9月26日，花蓮縣政府向花農租下某些風景漂亮的花海，不被採收，讓大家看到滿園金針花的美景，且每日早上七點至下午六點，在六十石山金針園區更設分流控制人流，遊客計劃行程前請先參考網頁<http://travel.network.com.tw/flowers>。

大嬸有性格

帶我們走的潘太是真正的愛花人，種植了幾十年，仍然拿着相機跟我們伏來伏去影花海。早幾年山谷裏連手機都沒訊號，周圍非常安靜，近年多了人來看金針，電訊公司都來鋪網絡，潘太說：「以前哪有訊號？個個全心看花！當年買一個大哥大要三萬元台幣，上網要簽約五年，怕我們隨時不用，煩死人！現在個個來到掛住手機，煩死人！」她家也有小小民宿，屋裏無電視無冷氣，旅客諸多要求，潘太就說：「我們的旅館未必合他們心意，讓他們另覓旅館吧！殊不知山上空氣清涼，即使是夏天，風扇開到半夜還得關掉，哪還用得着開冷氣！」

看了滿園金針花海，食埋金針菜方叫圓滿。潘太的小茶室好靚，窗外是綠樹林蔭，路旁種滿了奇花異草，車子一過，揚起滿天黑蝴蝶而非灰塵！空地處還掘了個小池塘，超嘈，勁多青蛙。花棚裏種了稀有的鹿子百合，讓愛花的人隔一陣就回去影幾張，魂牽夢繞。

本地人會將金針油炸、煮金針排骨湯、涼拌野涼菜，菜都是野生的，出去採就有了。有些則可到鄰居伯伯的田裏買或交換，都是有機種植超新鮮的。不過新鮮的金針花好涼，要加麻油及薑來炒，否則會拉肚子。看見遊客們陸續

點金針菜，我問18歲嫁來種金針的潘太是否餐餐食金針身體好？她冷面笑匠似的望着狗狗用台語答：「狗狗甚麼也吃，就金針花不吃！」意指食了幾十年，食厭了啦！

加蜜園

地址：花蓮縣玉里鎮觀音里高寮271號

電話：（886）3-8851691

住平民百姓家

花蓮漂亮的地方實在太多，或者要玩得開心，不一定要走勻好多景點，但一定要感受當地人的用心與熱情。其實今次行程出發得好趕急，準備不足又打颱風，但一年只得一次機會，無論怎樣都想看看那漫山的金黃金針花。

我出發前打電話給當地人傑森，詢問資料、天氣、開花情況、道路情況，還要借宿一宵！本着花蓮人的好客熱情，傑森經常打長途電話向我確認情況。當來到住他們家，遇到熱情好玩的傑森與家人，閒來走去清澈得閃閃發亮的小溪流水；最近遇上豐年祭，晚上他就帶客人去看豐年祭的表演練習，每朝早上姐姐Grace會給你她手製的Bagel及牛角包做早餐，配上花蓮當地的特產水果及果醬，還有蜂蜜紅茶，這些可是一般旅行團無法遇上的在地生活，豐盛用心得讓人難以忘懷。

傑森·櫃子民宿

地址：花蓮縣吉安鄉福興村舊村六街41號

電話：（886）3-8514309

網頁：<http://www.graceland.com.tw/map.html>

與海豚相遇

今天好幸運，一出海就見到一條害羞的小海豚，然後有兩三條跳出來打招呼，最後還有一群領頭鯨在嬉水，全船人驚嘆又不敢叫。但對住大海幾十年，97年首位在花蓮辦賞鯨團的林先生來說，幾乎看過了花蓮海域的23種鯨魚。而做了40多年漁民的雷有福，最勁一次過見到40條領頭鯨在他的船前游過，雷伯伯指着海中一深一淺的一條水流線：「那是兩種水流衝擊的交界，深色的水較乾淨，有好多小魚聚集，鯨魚海豚常在這些地方覓食。」

其實花蓮到1997年才開始有賞鯨團，在那之前，就只有豐盛的捕魚業，捕鮪魚的大型圍網漁船有二十多艘，因曾過度捕魚及魚穫減少，現只剩下兩艘。現在帶賞鯨團的船長，大部份是二三十年前跑海出生的漁民。林先生從小就是釣魚發燒友，與雷伯伯等漁民們好Friend，林先生說：「細細個跟漁民出去釣魚，成日都見到海豚，當時哪懂甚麼海豚及鯨魚，只知道是大魚及小魚。」雷伯伯回憶曾拉起魚網時，偶遇被卡在魚網的海豚屍體，看得心疼。現在，爲了保護海洋，花蓮的捕魚量受到控制，雷伯伯去年賣掉漁船，來賞鯨團幫忙。雷伯伯說：「捕魚太辛苦了，沒有人要繼承。」但今日他天天開船尋這舊日對頭，看着旅客們興膊又不敢叫，全撲到船頭去看海豚的樣子，一樣滿足地笑。

多羅滿賞鯨

地址：花蓮市民權路37號

賞鯨費用：成人\$210/位、小童\$160/位

網址：<http://www.turumoan.com.tw>

（a）德利豆乾·白梅

地址：花蓮市大禹街6號

網頁：<http://www.derli.com.tw>

(b) 花蓮區農業改良場

地址：吉安鄉吉安村吉安路二段150號

電話：(886) 3-8521108

花蓮有黑潮。

那就似魚類的「高速公路」，鯨魚、海豚、海龜、鮪魚等生物，要去澳洲、新西蘭、菲律賓、北海道，都要經過花蓮，所以世界有79種鯨魚和海豚，在花蓮可以看到其中的三分之一，遇到的機率是95%，比出名賞鯨的新西蘭，機會率高太多了！

踏單車尋花蓮故事

早就有人提點，遊花蓮必要慢走慢玩，是一處好好享受生活的地方。在花蓮三天，卻遇到許多親切又感動的人、事、物。

甫下賞鯨船，就遇到個黑黑實實、頭紮小辮子的鐵人來接船。鐵人陳義正經營一間單車店「騎腳酸」與民宿，專帶遊客單車遊，遊走花蓮日治時期遺留下來的民間建築，例如1917年一位名為川端滿二的長者，爲了吸引日本四國吉野一帶的人**移民台灣**，將傳教用的「慶修院」修復後成軍營，現只剩下一座紀念碑留在「吉野神社」，鐵人說：「在國家及歷史之間，那般歷史好黑暗；但在平民百姓間，日本人和台灣人其實一樣活得相融。」於是你可以在花蓮田間小路中穿梭，了解不知道的過去。

今年，他還和田中實加小姐合作，參加幫忙「灣生」找回出生證明的活動。灣生，即是在台灣出生成長，在日本戰敗時給撤回日本的老人家們。那曾經是不能提的歷史，回到日本的灣生還得受到歧視，甚至常被抓去關牢質問。田中小姐就在日本及台灣兩地走，爲他們尋回昔日的出生證明或失散了的親朋愛人。田中小姐奔波期間，好多老人家都等不及去世了。現在她尋到花蓮，也是昔日曾有許多日本村的地方，將開始新一輪的尋覓。10月將有宣揚灣生的活動，鐵人幫忙合辦，讓更多人認識灣生歷史，有興趣者10月去花蓮向他查詢。

騎腳酸

地址：花蓮縣吉安鄉中興路341號對門

費用：1.5至2小時行程約\$56/人

網址：<http://www.793bike.com.tw>

夜市必食大俠烤帶子

去夜市似乎是旅客的Must。花蓮只得兩個夜市，要搵食就去自埤夜市；去玩就要去海邊的南濱夜市。相比起大家去慣去熟的士林，自強夜市真的太細；不過在花蓮的土地上，甚麼菜都有，個個嘴巴都給養挑了，在這麼小的一個夜市鐵人巷，留得下的都是精英。我叫鐵人介紹三大心水美食，他就想到街頭的高大俠，點解？「因爲店主好靚仔，紮個髻仔，燒烤時仲會除衫。」噢！不得了！

念體育系的大俠今年才念大二，見面時交換卡片，他回我一個手掌大的貝殼，一抹紅字寫着名字及聯絡電話，樣子好真誠，令我差點要躬身言謝。大俠因喜歡跟朋友燒烤喝酒，就自己開了檔燒烤店，烤着由世界各地進口的海鮮，由剛開始只得幾張凳仔，用酒樽整吓整吓又多盞吊燈，到現在見到閃燈牆及半天吊電單車，成個場最誇張間就是

這裏，「最初我沒有特別的入廚技巧，只知道要買最新鮮的海鮮，烤兩烤就一定好味。」現在則會研究火候及調味，所以從美國挑來的生蠔及扇貝勁肥大，生蠔入口胖嘟嘟，咬開滿嘴海水香味。烤蝦多了Wasabi及檸檬草等口味，夜晚七時過後客似雲來，四個大男孩一邊烤得滿頭汗，一邊與顧客閒聊，三十幾度大熱天竟有人穿外套來，他拉一拉人家衫尾說：「我都一身汗了，你還穿外套，不熱嗎？」於是就閒聊起來，他說那是花蓮人的「三八」性格，但非常親切，令店子氣氛熱烘烘。

高大俠電話：（886）926908024

入住百年糖廠

又回到日治時期，話說當年日本人賀田金三郎在這裏設立了製糖的「壽工場」。裏面還建了像長屋的日式小屋給工人及他們的家人住，整條村子像個大集落，也像我們的青年夏令營。每逢晚上，孩子們都跑到大街玩捉迷藏，大人們在門外乘涼聊天。那時候，若房間打地鋪不夠睡，最小的孩子多數會睡「叮噹的儲物櫃」。有台灣遊客說：「我們小時候玩躲貓貓，範圍是整條村子，真是捉死人的。我們都愛躲在儲物櫃的棉被後，我們也知道媽媽的私房錢也收在櫃子裏。」大家興奮的想當年。今日，小屋遺址給復修，變成了度假小屋，不過由昔日每道走廊住七戶人家，變成今日四個客房的寬敞空間，好多人刻意與家人回來住憶當年。

花蓮觀光糖廠

地址：花蓮縣光復鄉大進村糖廠街19號

電話：（886）3-8704125

網頁：<http://www.hualiensugar.com.tw>

喜歡的事

看見廣闊的藍天，遇上開心的當地人，路上遇到誰都可以聊，且幽默感滿載。在高大俠的小店裏我認識了做廣告設計的大叔，與鐵人三個人如老朋友聊得一見如故，以為已經識了好久？大叔答：「仰慕他們好久了！專誠來伏他們出現的！」其實三個人都素未謀面，他們說那是花蓮人的「三八」性格，誰都聊得開。

討厭的事

八九月雨季時，晨早起床清新開朗，開車往看金針花時藍天白雲超漂亮，然而午後常聚黑雲，上到山頂又隨時下大雨，排好的戶外活動要取消了！

最佳手信

旅遊界好多人喜歡「籼」米做手信，我們跑了去花蓮區農業改良場「籼」天王級的米。話說日治時期，花蓮縣吉安鄉有片農地給劃了出來種植獻給天皇的「天皇米」，此稻比一般的要長得高，種在大風的花蓮特別易折斷，產量低，但大大的米粒裏有個大白點，特別美味彈牙，是日本人理想的壽司米。今日只剩下極少農民靠政府幫助種這種米，一包頂級米、當地調味料、特產魚乾，帶回家煮好餸，或多或少能將當地的味道帶回家，香噴噴又彈牙的飯香包保邊食邊講，彷彿將旅程延續。除了米之外，改良場裏還有以當地芋頭製成的芋頭雪糕，清淡的香味、結實的質感，未必個個懂得欣賞，但當地的公公婆婆，午後正熱時就個個跑來吹冷氣食雪糕，非常可愛。

Travel Memo

‧持香港特區護照或BNO者均需簽證，可在網上免費辦理。網址：<https://nas.immigration.gov.tw/hkvisa>

‧於9月30日前乘搭長榮航空來往香港及台北，票價約\$1,800起。查詢：www.evaair.com

‧由台北火車站乘台鐵往花蓮，車程約三小時，票價約\$200起。

≈1港元約兌3.8新台幣（文中價錢已折算成港元）

≈110V兩扁腳插座

鳴謝：花蓮縣休閒旅遊協會、長榮航空