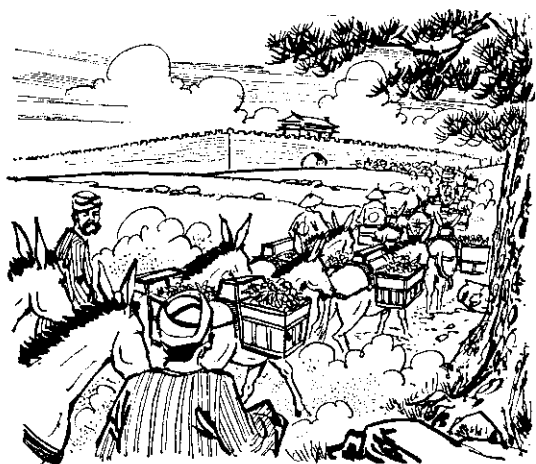


時·市·上·瓜·醉

呂福和



運送進貢醉瓜的驢隊

洋香瓜學名 Cucumis melo，因為它有一種極濃的香氣，西洋人稱為麝香瓜 (Musk melon)。我國大陸西北地區，叫它做醉瓜，因為醉瓜放在桌上，滿室生香，其味醇烈，使人陶醉。其實醉瓜這個名詞很好，比目前流行的「洋香瓜」或「西洋甜瓜」都要來得雅緻。

本省除了澎湖等地種植露地醉瓜外，現在又有溫室醉瓜出現，種植的地點更不受限制了。台北市街頭幾家高級水果店裏，偶然可以看到有醉瓜出售，但價格十分昂貴，不是一般人日常享受的水果。

醉瓜的原產地是伊朗(舊名波斯)，自然環境與我國的西北接近。蘭州是大陸性氣候，雨量稀少，每年祇有四百多公厘，白晝和黑夜溫度相差約

二十度，能促進瓜果的糖分形成，相對濕度約五〇%。那裏的土壤是風積黃土層，含有極高的肥分。在這種自然環境中栽培出來的瓜類，品質和風味，都屬於上乘。

抗日戰爭時間，筆者在甘肅省蘭州工作，曾聽到一位地方紳士告訴我，在「蘭州府誌」上，載有一段醉瓜進貢的故事：

蘭州的醉瓜香甜美妙，所

以選為貢品。每年要按時從蘭州運到那時的京城北京去，讓皇帝享受。兩地相距二千多里，古時的運輸工具很簡單，最快的祇有馬，也沒有冷藏的設備。想把鮮果運到北京，怎樣也想不出一個妥善的辦法。經過許多人研究，才想出一個很妙的運輸方法。

先把醉瓜播種在直徑約六十公分，深度約四十公分的栽培鉢裏。再把鉢頭埋在瓜田裏，上面鋪一層厚約十公分的卵石。(註：蘭州農民栽培農作物，都要鋪卵石，正好像鐵路枕木旁鋪石塊。目的是防止土壤水分蒸發，防止表土沖刷和野草生長，增加地面溫度。這種古老的農業技術，是世界唯一的，曾在農業刊物中發表，為現代農業家所贊賞。)

每個鉢頭，祇種一株瓜，每株祇留一條蔓，每蔓祇結一粒瓜。瓜蔓搭在棚架上。讓瓜在地裏鉢中生長一百天之久，然後把鉢頭連棚架挖起。同時，有一隊配有鞍子的驢子準備着，把鉢頭放在鞍上，左右各放一個。每匹驢子後面，另外有一匹載水的驢子跟着。

這種水必須由蘭州城外黃河中心汲取來的，因為這是由天山積雪溶化流下來的淡水，沒有遭受污染。

驢子背着瓜鉢，日行七十里，俗稱一個馬站。(註：驢子的步伐平均而穩定，載重力大又能耐寒暑，駝運貨物驢比

馬強。)醉瓜放在驢背上運輸，白天晒着太陽，行同化作用下，到了晚間，從驢背上連鞍抬下，放在客棧裏的院落中，取用帶來的淡水澆灌。

從蘭州東門城外的東崗鎮瓜田中起運出發，經過那舊稱的甘、陝、晉、豫、魯、冀等各省分，行行復行行。醉瓜一面在運輸，一面還在生長。快到北京城的時候，瓜也成熟了。到時用黃金剪刀把瓜剪下來

，再用大紅綢緞包起，由收貢的朝官接受。

進貢給皇帝的醉瓜，數量不能太少，最少要有一百個，因為一百是個吉祥的整數。那時運送一百個醉瓜，就要動員一百匹驢子。試想一隊浩浩蕩蕩的驢羣，在烈日之下，駝着醉瓜，構成的奇景。

這種又甜又香的珍果，化了無數的人力物力，才能夠送到皇帝的嘴裏。



他在做什麼？

這是藝術家在畫一幅叫人看不懂的抽象畫，準備展覽嗎？請看45頁便知分曉。(陳振威)