



# 虎苔味道好

後龍中龍里70-1 盧健立

我的家鄉——後龍鎮，有一條後龍溪，流入公司寮港。在港口的三角洲，海水與河水交接地帶，生長一種海草，本地人傳統叫它虎苔。

虎苔的形狀和青苔差不多，不同的是，虎苔聚生成一叢叢的，著生在石頭上，隨波翻盪的樣子，極為美麗。

每年農曆二月二日左右，是採集虎苔的最佳季節，它是製造捲潤餅，少不了的佐料。虎苔必須在幼嫩時採收，若過了期，就變成白色帶狀而枯死。

採集虎苔，是本地婦女的一種副業，也是一種良好的戶外活動。黃昏來臨，正是退潮的時候，婦女們結隊擁向公司寮港去採虎苔。採好的虎苔，須用含有塩分的海水沖洗乾淨，拿回去曬乾。若用淡水洗的話，晒後會變白而腐爛。

虎苔的煮食方法，可與豬油用文火慢慢炒。炒好的虎苔好像肉鬆一樣，毛茸茸香噴噴的。若用肥肉沾起來吃，味道很特殊，老少咸宜，百吃不厭。

除了捲潤餅用虎苔外，平常把剩餘的虎苔曬乾儲存起來，隨時可炒來吃。因它含有大量碘質，能預防甲狀腺腫大症，所以本地人很少得此症。如今，後龍溪上游設置一所尿素工廠，排出的廢物順後龍溪而下，影響虎苔的生長。將來本地的特產——虎苔是否會滅產，實在令人擔憂！

## 共享鶯歌桃

大湖東興村24廖國鋒

鶯歌桃是我們家鄉的特產。為什麼稱它為鶯歌桃呢？原來它的形狀非常像鶯歌，所以以此命名。

它生長於溫帶，夏季成熟，每年收穫一次。每當收穫時，台北、台中及各地的遊客前來參觀，順便嘗嘗美味，十分熱鬧。

雖然別的地方也生產鶯歌桃，但是味道總不及本地所產的甘美。

我現在年紀還小，不能勝任技術改良的工作，所以我要努力讀書，考上理想的省中後，再投考大學農藝系，多學些技術方面的才能，來改良本鄉原有的品種，並推廣至各處，讓大家都嘗一嘗本家鄉的特有名產——鶯歌桃。

## 麻豆三特產

麻豆和平路9楊木林

文旦、白柚、酪梨，可說是麻豆的三大特產。

(一)文旦是聞名中外的中秋佳

果。據說嘉慶君游台灣，對麻豆文旦也特別贊美。在滿清及日本竊据台灣期間，都將麻豆文旦列為貢品，呈獻皇帝御用。

選購文旦最好拜託「老麻豆」較為可靠，一般選擇標準是：以管江宅、大埤里為中心的七個里所產者為最佳，新樹不如老樹好。

其次觀察果皮，要細微光滑，顏色明顯，上尖下圓，每個重量在三、四百公克的較好。看起來太大，或皮太粗太厚的，都不是上等貨色。

(二)白柚：白柚的收穫期比文旦約慢一個半月。白柚比文旦大得多，果實鮮嫩甜美，比文旦更好吃！

白柚尚可降低火氣，治便秘及高血壓，增進食慾，內行人是欣賞白柚而不喜歡文旦，因為它有文旦的優點，而沒有食後放屁的缺點哩！

(三)酪梨：這是麻豆新興的熱帶水果，含有多量的植物性脂肪，因此俗稱「油果」。

吃法是將酪梨去皮去核之後，加上沙糖、牛奶、蛋黃，以果汁機調製成汁，若稍加冰凍，真是絕妙的冷飲。

此外，若以蒜茸(泥)醬油，沾著吃，也別有一番風味。

徵文題目：「農村環境美化」來稿限五百字。發表後，每篇稿酬一百元，恕不退稿。

## 興農的優良種子!!

名符其實! 使農友們得到滿意的收成。請讓敝行有機會為您們盡一分力量。

興農交配羣

新翠青1號胡瓜，新翠青2號胡瓜(大小兩用種)。新翠青胡瓜，

蕃茄

新翠青改良胡瓜，新翠青3號、5號、6號胡瓜(花瓜專用種)。

イモル交配

旭光蕃茄(黑殼一點紅)。大型旭光二號，旭光6號，玉山2號，合歡山，大型合歡一號，日光、東光、五光等等。

香瓜

將軍2號甘藍，初夏蔣一號甘藍，秋冬蔣甘藍，新秋甘藍。

サンライズ(香蘭)

詳細參閱 1974年園藝附郵5元

總輸入 林興農行股份有限公司 興農種子行

台北縣三重市重新路三段108號 郵政劃撥4028號 電話:972634號