

潔白可愛的蓮子

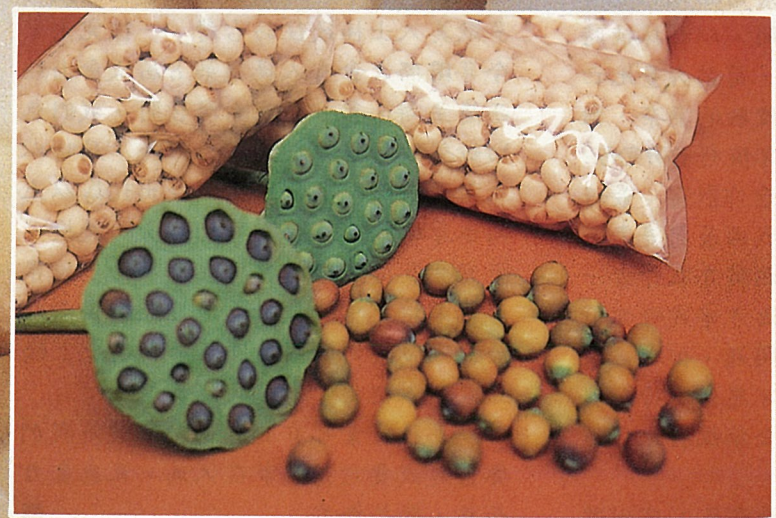
造型優美的蓮蓬

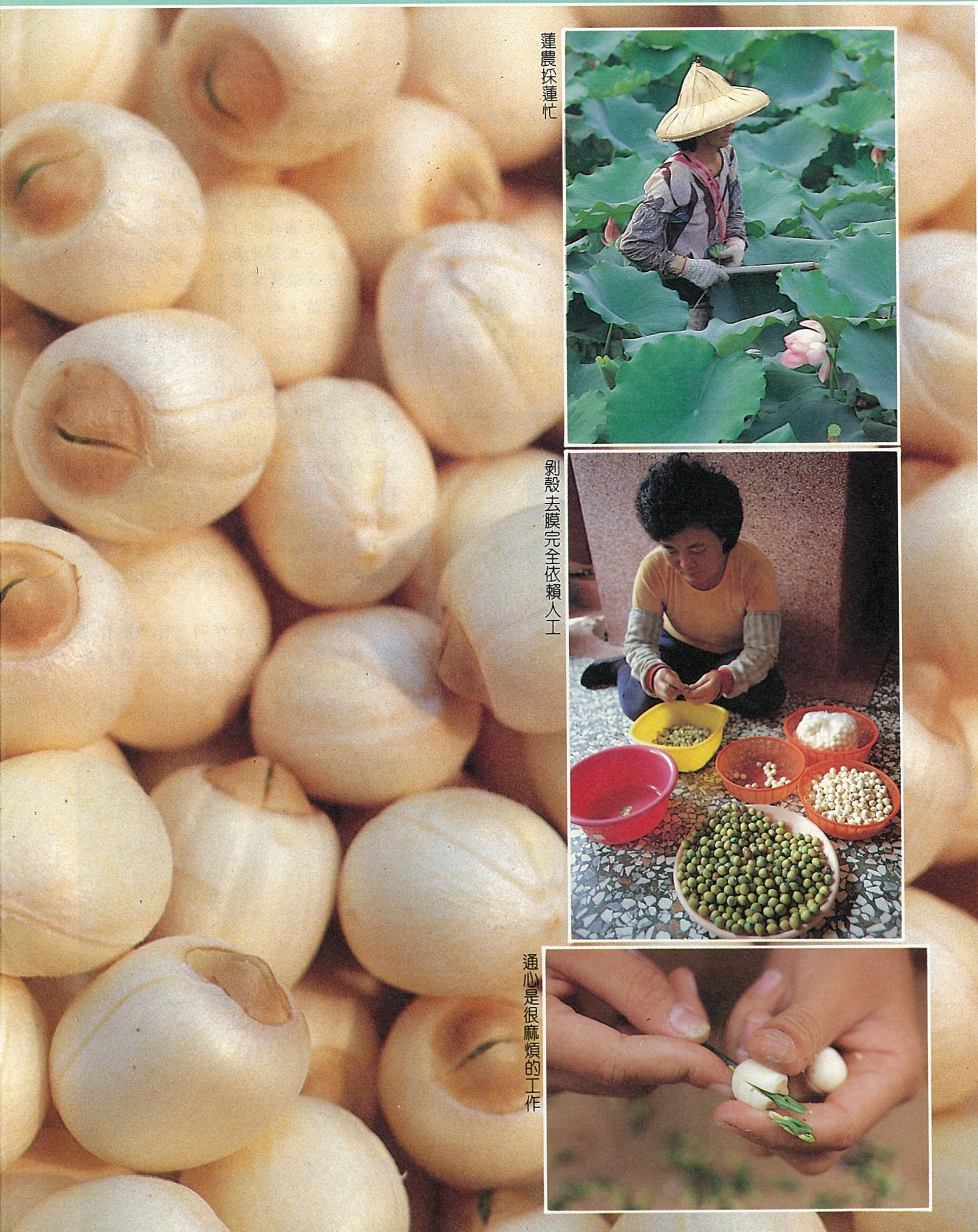


台南白河鎮

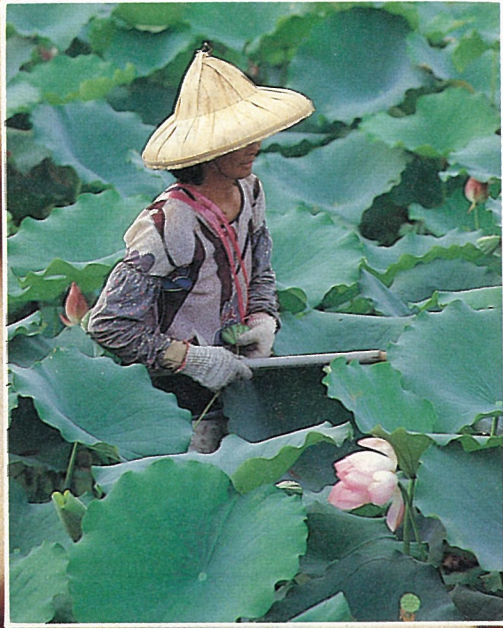
# 採蓮之歌

夕陽斜，晚風飄，  
 大家來唱採蓮謠。  
 白花艷，紅花嬌，  
 撲面飄香暑氣消。  
 你划槳，我撐篙，  
 撥破浮萍過小橋。  
 船行快，歌聲高，  
 採得蓮花樂陶陶。

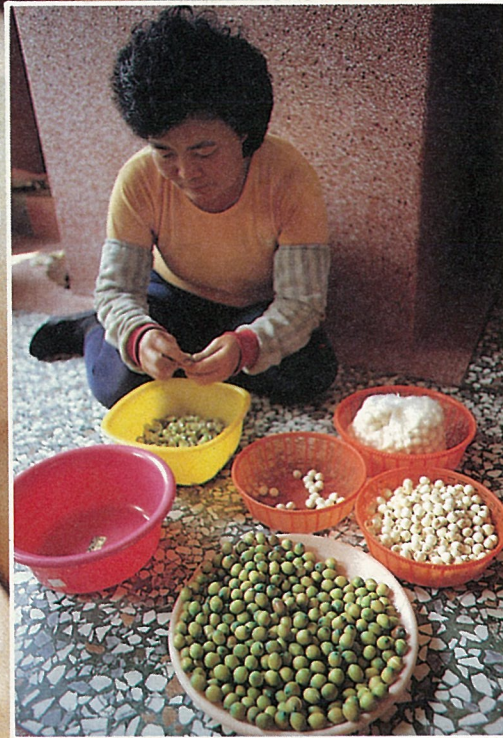




蓮農採蓮忙



剝殼去膜完全依賴人工



通心是很麻煩的工作



台 南白河鎮原以風景名勝著稱，現在更是省產蓮子的主要產地。蓮田面積約 140 公頃，佔全省蓮田面積的 8%，集中於蓮潭、詔安、廣安、玉豐等四里。此地土壤肥沃，水源豐沛，白河蓮子品質好，在市場上早佔有一席之地。

據白河鎮農會推廣股張哲宏股長表示，蓮的經濟品種有見蓮、石蓮、菜蓮 3 種，是睡蓮科的水生植物。根莖肥大

，中有數道孔洞，外有明顯的節，為製作藕粉之主要原料。葉大而圓，直徑 60 公分以上，葉柄特長約 150 公分，花為粉紅色。白河蓮農以栽種石蓮、見蓮為主，較鄰近嘉義水上鄉的菜蓮品種，既多結蓮子，又富蓮藕粉，品質優越許多。

白河蓮農通常在農曆二、三月之交，種下蓮苗，五、六月間，一朵朵娉婷的蓮花，便在一片圓綠中冒了出來，有的含蓄，有的迎人，盛開一星期之後，從殘花中長出綠色的蓮蓬，蓮子就在蓮蓬裏。呈倒圓錐形的蓮蓬上，生有許多小孔，平均 15~20 孔，最多可達 45 孔。每孔內結有一顆頭朝底、尾朝上的倒生果實，此即“蓮子”。自花瓣掉落，經過 30~40 天，蓮蓬從青綠色轉為略帶紫色，蓮子紛紛從每一孔內伸出頭來，悄悄探視外面的花花世界時，也就進入了蓮子採收期。

我們聆賞韋瀚章作詞、陳田鶴作曲的“採蓮謠”時，採蓮好像是一件很愉快的趣事。事實又如何呢？

當蓮農戴著斗笠，穿著長袖長褲，



剝蓮子殼



蓮蓬曬乾後可入藥

背著尼龍袋，站立在蓮田的污泥中時，他的心中可能唱不出一首歌，眼裡也沒有嫩綠圓葉，娉婷花容的美景，只是全神貫注於那一株株成熟的蓮蓬；穿梭在蓮田中，還需忍受被蓮梗上的刺所刺傷的苦痛。對養尊處優的都市人而言，這種收穫之苦足以讓他終生難忘！如果說採蓮有樂，倒不如說是一滴血汗一份收穫，使人感覺生命充實而無憾罷了！

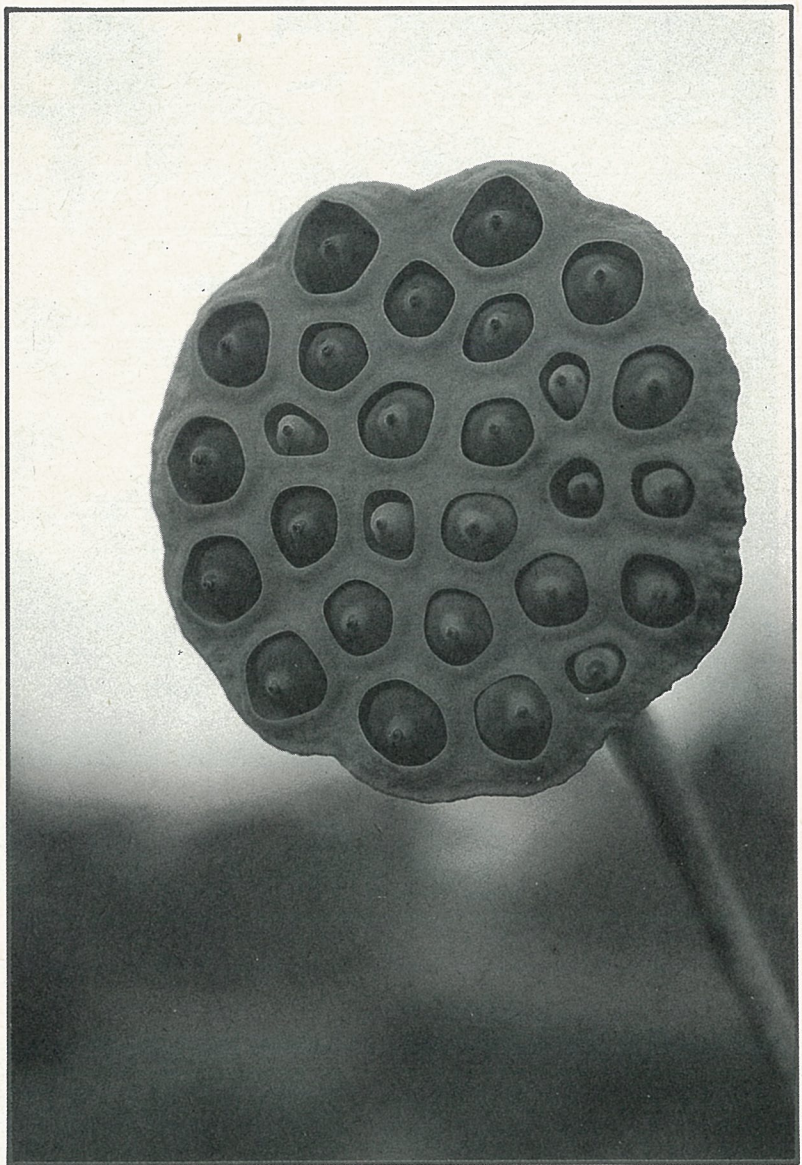
蓮農將成熟的蓮蓬採回後，先將孔內的蓮子剝下。這些一粒粒呈翠綠色或淺咖啡色的蓮子，外表包了一層硬殼，內覆一層薄膜，必須去除才能出售。近年來，為了便利剝殼，蓮農發明一種附有刀片的簡易滾軸，順著凹槽向外推滾，便可在每粒蓮子殼上劃出一道裂痕，蓮子上有了這道缺口，剝起來就順利多了。經過剝殼、去膜後，接著是最麻煩的“通心”。因為“蓮心苦若湯藥”，蓮農必須用尖鑽或牙籤從蓮子頭刺入，再由蓮子尾通出綠色的蓮心。

從採蓮蓬、挑出蓮子、去殼、剝膜到通心，完全用人工，無法用機器代勞。張哲宏指出，蓮子分為長粒、圓粒兩種，長粒種品質較佳，價位亦比後者高。通常一公斤的蓮子，經加工後只能剝出一台斤蓮子，工資每公斤為30元，使得蓮子的價格，一直高居不下。經處理好之蓮子，產地價每台斤120~150元，蓮農所獲利潤尚佳。

經過處理包裝好的蓮子，必需馬上送至各地市場銷售，因蓮子從採收到包裝，已消耗了二天一夜，為確保蓮子的新鮮度或商品價值，需注意到此一關鍵問題。

目前，蓮子在市場上的價格不是很穩定，加上經不起貯藏，共同運銷很難辦理，一旦當天無法銷售，即導致蓮農的損失。現階段白河鎮農會的輔導方法，如辦理蓮子品嚐會、印製精美蓮子食譜等來加強宣傳推廣。現在的銷售情形，以台北市、高雄市、台中市為主要市

蓮蓬亦可當花材



場，至於供應加工製造罐頭、中藥材等，由於省產蓮子成本過高，大部分都採用進口蓮子。

蓮子含甜菜糖，可熟食或生食，質脆而微甜。在中藥上，蓮子是滋養強壯的補品，老少咸宜。蓮心又稱“蓮蕊”，是蓮子的胚芽，味極苦，性略寒，能祛除內熱，降虛火。蓮蓬曬乾後加冰糖煮飲，可去熱退燒，是民間土方；完整未破裂的蓮蓬曬乾後，塗上金粉，也可作插花的花材。 ■