

甲仙芋頭

香又甜



芋泥酥

文圖／安純

甲仙鄉位於高雄縣的西北方山區，與台南縣的南化鄉毗連，原是一窮鄉僻壤，近來却因“甲仙芋仔冰”名聞遐邇，甲仙鄉也從種芋頭帶來財富，居民生活獲得改善。

芋頭是一種亞熱帶的作物，可供作糧食，和洋芋、甘藷之功能，有異曲同工之妙，許多山胞都靠芋頭作主食，芋頭葉柄還可作蔬菜羹食。

芋頭生性強健，耐熱、耐濕、抗旱、繁殖力強，即使貧瘠之地，亦能生長繁茂。甲仙地區土地並不肥沃，所生產之山芋，竟然品質優良，超越平地沃土之水芋。甲仙又以檳榔心芋為主要栽植品種，肉質細膩，口味芳香，經特殊方法處理後，製成冰淇淋，吃起來甘冽香醇，風味與眾不同。路經南橫公路的遊客，都會下車品嚐道地的“甲仙芋仔冰”，以不虛此行。

南橫公路的開發，也使甲仙芋仔冰聲譽遠播，小小的甲仙鄉，芋冰店櫛比鱗次，有30家以上，家家生意興隆。令人感到奇怪的現象是，此地的芋冰店全年營業，即使寒冬之際，還是有顧客上門，叫店主欲罷不能。

據一位業者透露，芋頭之中最好吃的是檳榔心芋，也是芋冰之好材料。芋分為種在山上的山芋，和平地的水芋；製



芋沙琪瑪



甲仙芋仔冰



芋田

冰以山芋為佳，甲仙芋仔冰，都是以山芋製成為多，難怪吃來又Q、又香、又甜。

自從甲仙芋仔冰出名後，聰明的生意人，又將芋頭製成不同食品，如芋泥酥餅、鹹芋酥、芋沙琪瑪、芋頭麻薯等，口味獨道，其他地方難得吃到，到甲仙口福真不淺。

據甲仙鄉公所農業課技術員吳家瑾先生說，甲仙地區芋頭栽植約有30多公頃，每公頃產量2萬至3萬斤，一年一季，年產量80餘萬斤，不足部份，則向鄰近鄉鎮採購。

芋頭分成3級，上級1斤15元，中級10元，下級5元；零售價平均25元左右。許多芋冰店除了賣冰和芋頭製品外，也擺放許多新鮮芋頭出售，遊客可順道買回去自己烹調。■