

文圖：曾文田

## 〈2〉台東絲瓜絡



台東的絲瓜園，開滿黃花。

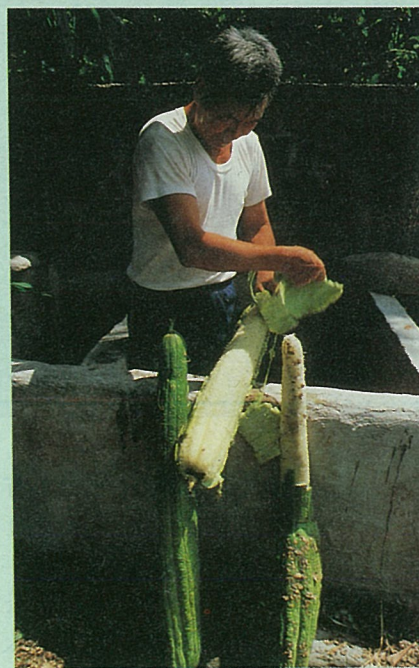
絲瓜是瓜類中最能耐高溫多濕環境，而且容易栽培的家庭蔬菜。早年時候，家家戶戶庭院裡通常都種有幾株絲瓜，支架上爬滿瓜藤瓜葉，在這一片綠蔭之下，是小孩子嬉戲的天堂。

夏天，在長達半年的季節裡，絲瓜可以不斷的開花結果，一個一個掛在支架上，幼嫩的絲瓜採下來，無論煮湯或炒食，都清淡可口，大人小孩都愛吃。吃不完的絲瓜，就留在藤架上，等纖維老化之後，採下來做“菜瓜布”

現在的公寓大廈，恐怕不容易有適合種絲瓜的場所，而懂得用“菜瓜布”的人更少了。反而是崇尚返璞歸真的日本人，獨具慧眼，看上了來自台灣的天然菜

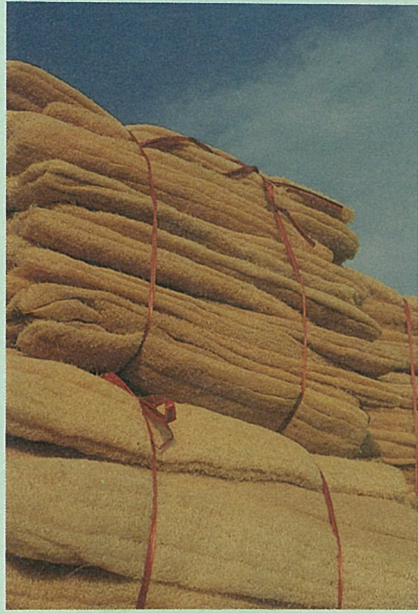


“竹竿種”絲瓜適合留收絲瓜絡。瓜布，可以作為抹布刷洗之外，更喜歡用來擦澡，按摩皮膚，促



浸泡之後撕剝外皮。進血液循環，據說很有美肌潤膚之效呢！





台東絲瓜絡品質良好。



絲瓜絡主要外銷日本。

常見的絲瓜品種有長筒種、米管種及竹竿種，前2種果肉柔軟，適合鮮食；後者竹竿種，果實長圓筒型，可達50公分以上，果肉較粗，適合留收絲瓜絡，即菜瓜布。

本省絲瓜絡的產地，主要集中在台東市興農里，由退輔會知本農場輔導退役榮民種植與調製後出售，主要是供應日本市場。

成熟的絲瓜絡，採收後浸泡在水池裏，讓表皮腐爛，以便除去表皮，再經過去子、洗淨、漂白、曬乾後，分別以繩索捆紮包裝，在收購日期內，運送至農場集中，等候加工廠商前來承購。

### 〈3〉大樹稜角絲瓜

文圖：曾文田



大樹鄉最早種稜角絲瓜的人是張格(右)。



以10條稜角而得名的稜角絲瓜。

**稜**角絲瓜與普通絲瓜不同，但吃法一樣。瓜形呈起伏的稜角狀，俗稱“十稜”，

閩南語念起來與“嘮叨”諧音，倒也和絲瓜粘稠多汁液的特性相符，頗富鄉土趣味。

原產於印度、大陸廣東。外島的金門、澎湖栽培較多，高雄縣大樹鄉於4年前從澎湖引進種 →