



現摘現煮現賣


或沒有角的品種。用鉗子夾開後，便於剝食。菱角到成熟時，它的外皮有褐青、紫紅等顏色。肉質是乳白的，含有豐富的澱粉，味道香脆，是很好的一道零食。

菱角原來出產在東半球溫暖的地帶，在我國南方有很多年的繁殖歷史，在大池、小湖、沼澤、田野等都能栽培，台灣的嘉南平原和高屏地區，許多農人們利用低窪地、水田、池塘等有水源地方，都有大規模的栽培繁殖。近年來，台南縣官田鄉的水田，在農會的輔導下，普遍的利用水田來栽培，菱角在台南官田成了一種專業的特產。



彎累了，站起來歇一歇

到菱角成熟的時候，家家戶戶忙著採菱角，有的人僱幾個婦女，一大清早就到菱田去，每個人身旁都放一隻塑膠盆子，幾個人排成一列，彎著腰身，把一棵棵菱角翻過來，用戴著手套的手指，把成熟的菱角果實摘下來，放進盆子裡，他們的動作迅速俐落。池塘菱角，要用竹筏來採。

盆子裝滿了，倒進路旁的布袋裡，摘滿了一袋袋，用停在路旁的貨車，送到市場去批發。市場的小販把菱角煮好，再用鉗子將外殼夾破，這樣論斤賣給買菜的主婦，帶回去給家人作零食或點心。看它那一隻隻褐紫色的菱角，像一隻隻小元寶，樣子很可愛，主婦都會伴手帶回去，生意都很不錯。 

## 旅遊小站

# 石獅發威保平安

文圖 / 李秋雄

八卦山大佛的廟宇金碧輝煌，廟旁的兩隻石獅雕得威風凜凜，石獅栩栩如生，保佑進香客身體健康。 