

文圖／廖壬戌

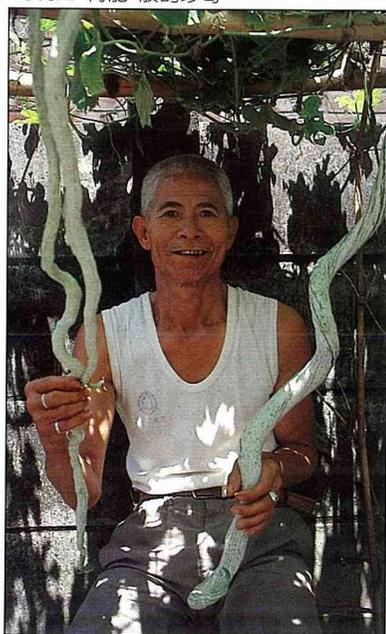
何清俊 的 青龍豆



▲ 青龍豆的習性就像絲瓜一樣，需要搭棚架讓它攀爬，開白色花。

住 在雲林縣斗南鎮的何清俊與沈四平兩位老先生，栽植一種形如蛇瓜的青龍豆，親朋好友爭相前來參觀，甚至採幾條回去嚐嚐看，吃過的人讚不絕口，味道獨特。

形如蛇瓜的試種作物，在何清俊眼中却有如“青龍”般的珍奇。



青龍豆來自菲律賓，是去年何清俊的兒子到菲律賓考察時，無意間看到，感到好奇，向農民買了數十個種子回來，送給父親試種。



青龍豆的外型就像一條蛇，長有4尺，扭曲不規則，初期白色稍帶青綠，成熟之後外皮會顯出綠色條紋，遠遠望去一條條垂掛在棚下，迎風搖曳，猶如蛟龍活現，相當引人，何清俊自己把它命名為“青龍豆”。

當時接過直徑2公分的種子，一時有股莫名的驚奇，何清俊於是邀同村的沈四平先生，各分一半種子試種，就像種絲瓜一樣，搭棚架讓它攀爬，好像很容易就種出來了。播種之後經過一個半月，開白色花，約有姆指大小，很快就結出長圓形的小瓜果。瓜果成長速度快得驚人，每天平均增長4.5公分，就像吹氣球一樣，不到20天即成熟可以採食了。果實稍軟時就要立刻採下，不然熟透了纖維質增多就粗糙難以入口。

青龍豆的吃法，沈四平已經研究出來，炒食、涼拌都不錯。炒的時候，先把瓜果洗淨，涼乾，切片備用；並準備肉絲、薑絲、辣椒、鹽等調味料。等鍋子熱了加油爆香，再把青龍豆片倒入，猛火快炒數分鐘，加入其他配料同炒即可。

涼拌的做法，先用開水燙熟瓜片，再放進冰箱冷藏，清拌沙拉，爽口無比。

青龍豆極具野性，好生好長，不必噴農藥，何清俊認為可以成為台灣蛇瓜的後起之秀。