

文圖／見晴

層層剝 吃蘋婆

**吃蘋婆須要有一點耐心
剝掉外皮還須除去中種皮
再將褐色薄膜內種皮剝除
方可吃食
蘋婆是嘉南特產
數量不多
嚐鮮請快**

每逢七、八月盛夏，正是蘋婆採收時節，在市場上不難見到少數賣蘋婆的攤子，畢竟數量少，物以稀為貴，每公斤鮮果實100元左右，貴點仍是果菜市場的寵兒。

蘋婆的原產地在中國的華南地帶，在南洋地方也可見到，它的學名 *Ping pong*，閩南語則直譯。蘋婆屬於梧桐科大型常綠喬木，高達十多公尺，通常被用來做行道樹，或庭院栽植乘涼，也是校園中常見到的綠林觀賞果樹。它的枝葉繁茂，呈深綠色，樹冠圓形不規則，直立不曲，做觀賞樹木，成排而植確是很整齊有看頭，何況它的樹齡可達數十年不衰。

蘋婆的果實是很可口美味的零食，南部地區亦有以種植供採果實用的蘋婆園。

據業者表示，蘋婆對土質選擇不太挑剔，除了砂礫地外，大都能生長，以濕潤肥沃的壤土最適宜，使它生長得快又高，樹冠更大。定植後約7年



食用部位 果實內的種子



從主幹開出的蘋婆花



蘋婆樹

即開花結果，開花期於每年的四、五月，它的樹貌雖高大，然而開出的花兒却是小巧可愛，花兒生於葉腋和枝幹上，即使主幹也會生出花朶，非常奇特。

果實約在7月成熟，各地氣候不同而稍有差異，氣溫高者愈快成熟。果實外型呈扁平如豆莢，為蓇葖果，果實兩、三果集生於一下垂果軸。

蘋婆的果實外表很獨特，長8公分左右，中間寬4公分，兩端尖如鳥爪，也很像菱角。果皮表面先為綠色，隨着長大而變朱紅色，密被一層短茸毛。成熟時，果實會自動裂開，看起來就如鳳眼眯眯，宛如“猶抱琵琶半遮面”，那副若隱若現的模樣，很美！所以，在大陸兩廣地區又稱它為“鳳眼果”。

每個果實內有種子2~3個，最多達5個，為富光澤的深褐、黑色，食用部位就是種子。

蘋婆果怎麼吃？可用炒熟砂法，至熟透，將外皮剝去，可見淡褐色的中種皮，但還不能吃，必須再剝除，又一層褐色薄膜內種皮，包着淡黃色的種仁，就可吃食。對於如此多層種皮包裹，嶺南雜記更以詞來取笑它：“蘋婆果，如大皂莢，莢內鮮紅，子亦如皂莢子，皮紫，肉如栗，其皮有數層，層層剝之始見肉，彼人詈厚顏者，曰蘋婆臉。”

亦可用煮食，大部人較愛吃煮熟的，剝皮後沾蒜泥醬油吃，也滿夠味有勁，吃起來觸感QQ，味道很難以筆墨形容。

何不趁此產期，多選購數斤回家品嚐！