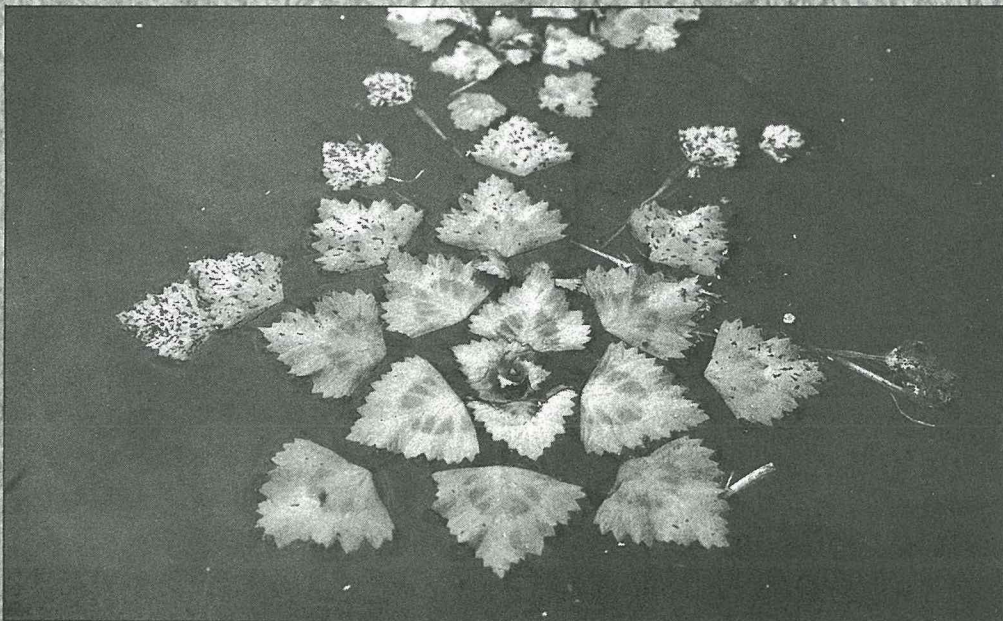


●產地報導

我愛採紅菱

孤伶伶的採菱舟靜泊在田邊，
忙碌的採菱人則穿著雨褲
穿梭在擁擠的菱葉間
原來現時農民不時興划舟採菱，
而選擇以腳當船的方式，
比較逍遙自在！

菱角開花



仔細瞧，這就是菱角植株。



菱角幼苗(菱漾)



王德修農友喜歡種菱角



剛採下的新鮮菱角
& 鄉間小路

暑假過後，正是採紅菱的季節，有興趣瞭解這種一年生水生植物的朋友，不妨在11月產期結束前，趁早走訪一趟台南縣官田鄉。

官田鄉的菱角田有300公頃，今年7月間台南縣下了一場非同小可的大雨，把菱角花打得落花流水，因此盛產期比往年稍延後些，大約在9月中旬到11月。

菱角，有水上落花生之稱。當幼苗時，細細密密的小圓葉像銅版似的貼在水面，接近成熟期，長大的葉片簇生成一叢叢，像朵朵綠色的蓮，肩並肩的靠在一起，而白色小花兒就怯生生的從葉腋冒出來啦！這些小白花是在水面開花和授粉的，據知，一天就凋謝了。

花謝後，花梗就向下彎入水裡，發育成果實。因為它是晚上開花，所以白天很不容易看見。

官田鄉去年舉辦了“採紅菱”活動，場面十分熱絡，但由於人潮中以中小學生居多，每次來都是數部遊覽車同時開到，聲勢嚇人。在採菱舟不足的情況下，小朋友活潑好動的天性，不時在田埂上玩，甚至下水撈一把，面對烏鴉鴉的人群，安全上的考慮嚇得工作人員寢食難安！

今年，這項詩情畫意的活動暫停，但農會仍歡迎遊客前往，欣賞美麗的菱角田和採菱現場，感受一下純樸自然的田園風光。還可以順道到集貨場參觀檢收作業，只見一袋袋菱角送過來，倒入大水槽中，這

時，浮在水面上的就是最幼嫩的果仁，必須撈起放置一邊，剝仁後當蔬菜用；而徘徊在水中或沈入水底的才是特級品，適合水煮當零食吃。

集貨場的包裝除傳統的裝箱做批發外，據瞭解今年新設計有1公斤裝的小網袋，除銷售超級市場外，農民也樂於賣給參觀的人。

官田鄉農會去年曾試做12公頃的共同運銷，由於風評不錯，今年擴增為35公頃，市場仍以人口密集的中北部為主。農會目前有42人組成的產銷研究班，除定期討論研習各項栽培技術和銷售網路等問題，也集中做育苗工作，節省栽培成本。

當地的農民栽培菱角的意願蠻高，據住在東庄176號的王德修農友表示，每公頃菱角田約可獲益7~8萬元，是種水稻的4倍，所以，他除了種植自己的1公頃地外，還以每公頃3萬元向他人租地承種。在採菱期間，雖然他4位已成年的子女均無法下田幫忙，但他覺得每天和老伴穿著雨褲，推著大澡盆來回走在菱角田中，也是蠻愉快的！

據說採紅菱正確的方式應該是坐在採菱舟上，這樣才不會踩斷菱角植株的根。但是現時農民不時興划舟採菱，原因是兩隻腳整天窩在舟上很累，對身材略為發福的中年農民寧可選擇穿上雨褲走在田間的採撈方式。因此，在菱角田邊常見孤伶伶的採菱舟，頗有“水田無心舟自橫”的逍遙。

菱角的果仁是粉質狀，除水煮當零食之外，也可以當主食，或和米合煮成稀飯。有關菱角食譜，請看第12~14頁。

官田鄉的菱角田

