

懷念芋橫

芋柄、芋橫、芋荷，指的都是芋的地上莖部位。芋橫（ㄈㄨˊ ㄗㄨˊ）是閩南語，芋荷是客家語。在早年物資較欠缺的年代，芋柄扮演家常蔬菜的角色，客家菜的吃法，是芋柄和薑絲、味噌一起燜煮入味，十分下飯。

芋是天南星科多年生草本植物，在本省根莖類作物中，重要性僅次於甘藷與馬鈴薯，全省栽培面積約5000公頃，高屏地區有3000公頃，是重要產地。高

■傳統芋柄新口味。



雄區農業改良場目前正積極選育肉質細、表皮纖維少、食味品質佳而且沒有辣味的葉柄用芋品種。因為芋柄不僅富含維生素C及礦物質磷、鈣，而且耐濕熱、產量穩定，是良好的夏季蔬菜。為加深現代消費者對芋柄的印象

，並充分了解烹調食用方法，高雄場於今年3月間曾舉辦一場芋柄烹藝交流活動，並選出6件優秀作品，提供給《鄉間小路》刊出，向本刊讀者推薦這種風味特殊的鄉土蔬菜；今年夏秋季節，當颱風豪雨侵襲，葉菜類供應不

芋柄飄香鳥松鄉農會作品

材料：

芋柄半斤、芋葉數片、絞肉4兩、紅蘿蔔半條、醃製鳳梨適量、薑少許、香菇4朵。

調味料：

鹽、味精適量、米酒少許。

作法：

1. 芋柄、芋葉洗淨燙過，香菇泡軟切塊備用。
2. 絞肉拌上薑、米酒、鹽、味精。
3. 芋柄、醃製鳳梨、香菇、紅蘿蔔與作法2一起炒。
4. 用芋葉將作法3之材料包一長方形，蒸熟後即可取出。
5. 以紅緞帶綁上蝴蝶結即可。

玉芋歸巢竹田鄉農會作品

材料：

芋柄，芋頭簽：①薑、鳳梨、豆豉、鹽、味精；②九層塔；③油炸粉、蛋1個、鹽少許。

作法：

1. 芋柄加①料燜30分鐘起鍋前加②料。
2. 芋頭簽加入③料，下鍋炸成鳥巢形。
3. 將煮好的芋柄，放入炸好的芋巢中即可。

芋捲高樹鄉農會作品

材料：

芋柄半斤、絞肉4兩、蛋4個、紫菜10張、腐皮10張、麵粉半斤、油2斤、九層塔1兩（胡椒粉、鹽、味精少許）

作法：

1. 芋柄燙熟浸冷水（必需晾乾）切段
2. 絞肉加入胡椒粉、鹽、味精、麵粉、蛋、九層塔攪拌備用。
3. 腐皮攤開再把紫菜攤上面後鋪上1、2料往中間捲成如意形，以竹簾稍為固定後，下鍋油炸變淡黃後待冷，再切成六塊即可。

醃芋柄炒薑絲麟洛鄉農會作品

材料：

芋柄、蒜末、薑絲、紅辣椒、麻油、鹽、醬油、味精、糖。

作法：

1. 芋柄去葉後曬軟用鹽醃7~10天，待有酸味取出，洗淨切2~3公分。
2. 麻油、蒜末、薑絲、辣椒等炒香。
3. 芋柄放入鍋中炒，放少許鹽、醬油、味精、糖盛入盤中即可食用。

芋柄海鮮派樹德家商會作品

材料：

①芋柄②蝦、蚵、蟹肉、派皮③玉米澱粉、土司、熟蛋黃、培根肉、火腿肉

調味料：

咖哩、沙拉醬、鹽、糖

作法：

1. 芋柄削皮取嫩莖，泡鹽水十分鐘將材料①、②川燙備用，蒜頭爆香放芋柄略炒，加水待滾後加咖哩、糖、鹽續燜煮至熟爛，加海鮮料拌炒

