



水稚俗稱菱角鳥

官田採菱角

老農路邊燒柴火現煮古早味

吳再欽

在台一線公路台南官田段，每年9至12月菱角採收期，路邊就有農民煮菱角販賣，雖然瓦斯爐較方便，部分農民仍堅持燒木柴，保存半世紀前路邊煮菱角炊煙裊裊場景。

農婦說，早年煮菱角還要到處撿柴火，現在木材廢棄物非常多，廠商主動送來多到燒不完，不利用太可惜。

我國的菱角栽培面積約446公頃，以臺南占多數，尤其是官田區面積達328公頃，加上鄰近的下營、柳營區，農民利用第一期水稻收成後定植菱角苗於水田中栽培。嘉南大圳烏山頭水庫的出水口就位於官田區，占源頭地利之便，滿足用水量大的菱角栽培。

菱角在日治時期由中國引進台灣栽



官田區的農婦在路邊現煮菱角販賣

培，早年從嘉義到屏東都見零星栽培。在官田台一線路邊賣菱角已30年的農婦已近80歲，她說，早在她年幼時就有人在路邊煮菱角販賣，估算已超過60年。高速公路尚未通車前，台一線車流量大，煮菱角販賣的農民比現在多，

車輛駛進該路段就見四處炊煙，停車買菱角順利休息一下，農民利用產季發點小財。農婦說，早年她自產自煮自售，現在年紀大種不動了，改買生菱角煮來賣。

雖然高速公路讓該路段的車流變少，但隨著國民旅遊興起，各鄉鎮紛紛舉辦產業文化活動吸引遊客，例如官田的菱角節，已舉辦多年，經由媒體傳播強化知名度，台一線旁現煮菱角成為網路熱門報導的題材，在車水馬龍及現代化建物林立的路旁起爐灶煮菱角，不被注意也很難，特別是還在燒木柴的菱角攤，常有路過的遊客特地下車拍照，當然也花一百元買現煮菱角嚐鮮。

農婦說，早年農民得準備木材在採



官田菱角產量全國第一



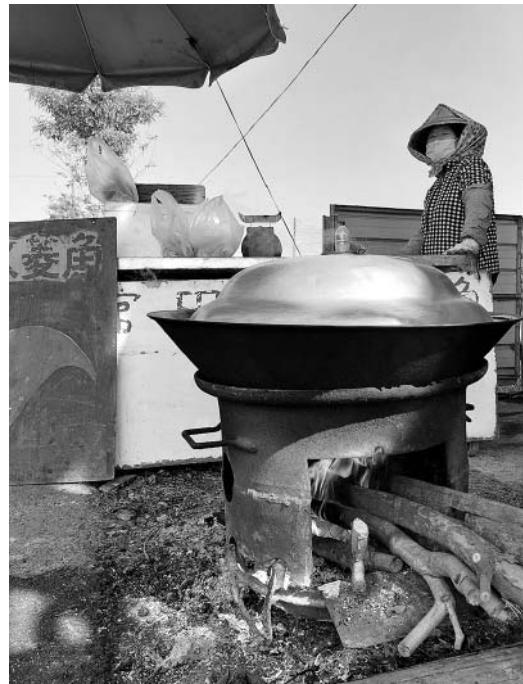
收期當燃料，有時候還要購買，30年前她開始煮菱角時，也想用瓦斯爐，但當時廢木料很多，包括裝潢拆除廢木料、淘汰模板、舊傢俱等，現在多了裝卸貨物的舊枕板，常有廠商主動搬運過來，多到燒不完。農婦說，30年下來省了不少瓦斯費。

燒柴火煮菱角可以消化廢木材節省燃料費，一兼二顧，為什麼還是有人用瓦斯爐？農婦說，年輕一輩沒有爐灶燒柴火煮飯的經驗，光是「起火」就有難度。她說，早年剛出嫁為婦，常因起火困難而被煙燻到流目油，好不容易點燃了木材，還要學會控制火勢，火太旺要關灶門，火勢太小要適時添加木材並用扇子搧風或轉動鼓風爐助燃，現在60歲以下的農婦大都缺乏這種經驗，對燒木材產生的煙及氣味也難以忍受，因此燒柴火煮菱角以70歲以上的農婦居多。

在菱角葉片上覓食、築巢繁殖覓食的水雉，俗稱菱角鳥，也稱為凌波仙子。不過，旅遊民眾較難在菱角田發現水雉，買完菱角還有時間，可以前往位於官田區的「臺南市水雉生態教育園區」觀看水雉，園區水池種滿菱角及其



爐灶燒柴火要經過一番學習



廢木料多到農婦燒不完

他水生植物，是台灣地區觀賞水雉最方便的景點，裡面有功能完善的賞鳥亭及志工提供的望遠鏡及解說。除了水雉之外，也有水鴨、紅冠水雞、小水鴨、白鷺鷥等鳥類的出現，要拍攝色彩較豔麗的照片，最好選擇上午，以免下午鏡頭會面對太陽影響畫面品質。想要知道園區相關資訊，可上園區官網查詢。

都市發展加上公共建設，菱田的景觀不斷變化，水雉也曾因環境衝擊而數量銳減，所幸近年來在政府與民間社團、農民的努力下推行友善耕作，才逐漸恢復數量在菱田現蹤，恢復半世紀前的田園景觀，與那個年代同時出現的燒柴火煮菱角的場景也被保留迄今，共構最美的風景。

(作者現任本刊編輯委員) ■