

燈籠果

老農懷念童年採摘的酸甜滋味

吳再欽



田間荒野隨處可見的燈籠草，果實不能食用

最近興起一股栽種燈籠草的熱潮，所結的燈籠果，乍看之下好像黃色小番茄，入口酸甜，風味特殊。其實燈籠草早就是田間荒野的常見雜草，又稱為泡仔草，果實稱為泡仔，貧農時代是農村小孩的水果，果粒比現在栽種的日本燈籠果品種小很多。

不管是燈籠草或泡仔草，都是俗名，學名是苦蕒，原產於南美洲，為一年生草本植物，何時來到台灣已不可考。早年小孩採摘果實食用的燈籠草迄今已極少見，取而代之的是不能食用的新品種，不知情者剝開「燈籠」，只見小小的種子，不是早年入口酸甜的泡



目前流行的日本品種燈籠果

仔，農民質疑是外來種藉著培養土等園藝資材帶進來的。

現在市面上販賣的燈籠果，是日本品種，果粒大如小番茄，比傳統的燈籠果大很多，產量不多，絕大多數的人沒看過。

約在1960年之前，農田隨處可見果實可食用的燈籠草，由於果實被膨大的宿存萼片所包被，俗稱為燈籠草，部份農民都稱泡仔草，果實直徑不會超過一公分，口味與日本品種類似。早年農村普遍貧窮，田園中俗稱「黑點歸」的龍葵果實和泡仔就成為最佳的野生水果，休耕或番薯田中都可以採到，學童放學沿途採黑點歸或泡仔食用。泡仔被包覆在如燈籠的萼片中，只要燈籠呈褐色，裡面的果實即成熟可食用。擠破「燈籠」會發出聲音，迄今仍被老一輩懷念。

1970年之前出生的農村子弟，大都吃過野生的泡仔，當然也包括曾任社區發展協會理事長的鍾萬裕和他同年的朋友們，他們都納悶為什麼童年吃的泡仔都不見了，也因為懷念童年滋味，讓他們決定自己栽培，重溫童年採泡仔的樂趣。

鍾萬裕說，家鄉嘉義竹崎鄉的鄰居送他日本品種的泡仔，在招待朋友泡茶時端出，大家以為是黃色小番茄，不以為意，鍾萬裕故意賣關子，要求客人吃一個，大家嚐了一口才知道不是小番茄，很多人是第一次吃到這種水果，驚訝之情前所未有，紛紛詢問何處有賣，談開後有人想自己栽培。

於是鍾萬裕的朋友們展開栽種燈籠草熱潮，公推一人負責育苗，他將成熟的果實擠碎讓種子泡於水中，潑在種苗穴盤，發芽成長約15公分高再分發給眾人定植。到了來年的春天，有人全軍覆沒，有人結實纍纍，多數人三兩顆掛枝頭，成績不一。相互檢討後終於理出原則，那就是燈籠草必種在排水良好的地點避免淹水，且要搭架供攀附，必須時



梁茂金成功栽培燈籠果



燈籠果乍看之下以為是黃色小番茄

常澆水及施肥，以有機肥為佳，最好種在地面，盆栽不太適合，全日照較佳，半日照會影響成長及結果。

目前除了零星趣味性栽培，在屏東地區已有專業栽培，由於市場反應佳，價格高昂，預料會擴大栽培面積提高產量。鍾萬裕說，兒時只是沒水果嘴饞才

吃泡仔，迄今才知道是營養極高的水果。

目前普遍生長於田間野地的燈籠草，雖果實不能食用，並非一無四處，用作保健植物已久。在一處社區的親水公園圍牆欄杆被放置草束日曬，排排有序，乍看之下以為是在布置活動現場，其實是一對農民夫婦在曬燈籠草，乾燥後用來熬青草茶。農婦說，青草茶用多種藥草，燈籠草只是其中之一。雖然燈籠草隨處可見，採集不困難，但農民要省時間，也怕野生燈籠草噴到農藥，只好在田間栽培。農婦說，燈籠草野生強，栽種容易，不必噴農藥，施點肥料即可。

(作者現任本刊編輯委員) ■



農婦曬燈籠草作為青草茶的原料