

## 芋

「火過，才炆芋」——喻不知善用時機。事過境遷後，才要補救，是無濟於事的。

「偷舉鼎，怨偷掘芋」——喻人五十步笑百步。小偷偷鍋子的卻怨人偷採芋頭的。

「食米粉芋，有好頭路」——吉祥語，頭路即職業，吃米粉芋，會有好職業，前後押韻。

「狗不食芋皮」——形容人不知自己身分。狗不吃芋頭皮，其實狗是吃了滿嘴又癢又痛，緊銘刻在記憶中。

「芋頭曲（ㄅㄨㄣˊ），食不咤；米粉炒，食到飽」——順口溜。芋頭曲是用芋作成的粿，可以飽食；米粉炒，不易消化，很容易飽。

芋主要分佈在熱帶和亞熱帶地區，具耐熱、耐濕、耐陰、耐瘠等特性



## 小檔案

**學名：***Colocasia esculenta* (L.) Schott

**科名：**天南星科(Araceae) 芋屬(Colocasia)

**英名：**Taro, Dasheen, Eddoe

**別名：**芋頭、芋仔、青芋、白芋、母子芋、芋艿、Sai-hui、Sarii(泰雅)、Bassa(排灣)、Soli(達悟族語)。

**性狀：**多年生草本植物，莖幹基部形成地下球莖。葉心形互生，葉背主脈和柄帶紅色斑紋，葉表面佈滿乳狀突起的氣墊，使水滴匯聚成圓珠，不會沾溼葉面；葉柄盾狀著生，長而肥大可以食用。夏季開花，溫帶少開花，佛焰苞穗狀花序，雄花長在花序上方，雌花

米粉芋就是用這種小芋頭煮的，香酥軟綿，美味佳餚



芋最先是由原住民族移墾臺灣時帶來的，直至先民從福建渡海來臺墾拓時所引進大陸品種，日據時期又引入當地品種。至今臺灣芋的品種繁雜系多，但依栽培上的植株型態分為母芋種和子芋種兩大類。母芋種的主要栽培品種又分有檳榔心芋、高雄1號、麵芋和紅梗芋等4種；子芋種也分為赤芽芋、狗蹄芋、高雄二號三個主要品種。

昔時在臺灣，因白米價格較貴，一般人家常以蕃薯做為主食果腹，且臺灣地形輪廓類似「蕃薯」的形狀，所以臺灣人常常以「蕃薯」之稱自居；而以芋仔稱呼自大陸國共戰爭撤退來臺的外省人。經過數十年的交融，彼此通婚延續後代，遂有「芋仔蕃薯」之稱，至今不絕於耳，實乃對土地認同殊異之果！

芋最好吃者當屬檳榔心芋，尤其是筆者生長地的金門檳榔芋，更是讓愛好者吃上數十年仍然懷念不已，檳榔芋名稱的由來，「諸羅縣志」卷十物產志蔬之屬：「檳榔芋頗佳，大而鬆；紅根相連如檳榔子，故名。」乃因檳榔芋有明顯的紫紅色的微管束，散佈在球莖的內部中間部分，很像檳榔果實剖面的纖維，所以稱為檳榔芋。

生鮮的芋頭皮含有草酸鈣黏液，和皮膚接觸會發熱發癢



芋的栽培可以旱栽也可以水栽



金門習俗在中秋節吃小芋頭，日常也常用米粉和芋頭共煮成「米粉芋」當主食，金門有句食諺：「食米粉芋，有好頭路」，「芋」與「路」諧音來討個好口彩。

芋是熱帶南島語族原住民的主食，因為芋含有豐富的澱粉，常常和蕃薯做為主食果腹，筆者去蘭嶼時正好是島上達悟人在飛魚季末的一個祭典，一大清早，但見四處宰殺仔豬聲，婦女則依照習俗將芋頭煮熟搗槌成芋泥狀，和上豬油做成布丁形狀的芋頭糕。傍晚我們一夥就在一位族人家用餐，主食就是芋和蕃薯，配者烤好的飛魚、仔豬和筍湯，是我們在蘭嶼吃到最具風味又豐盛的一餐。

生鮮的芋頭和姑婆芋一樣，表皮內層含有草酸鈣的黏液，是一種刺激性物質，和皮膚接觸會發熱發癢，煮熟了，草酸鈣就不見了，自然不會產生刺激。但若是削芋頭皮時，皮膚發癢只要烤烤火或以熱水沖洗片刻自然也會消失的。



球莖即是芋頭，是蓄積養分肥大而成的肉質球莖，貯藏著豐富的澱粉質



葉表面佈滿乳狀突起的氣墊，使水滴匯聚成圓珠，不會沾溼葉面



芋頭糕是很多人嗜食的糕點