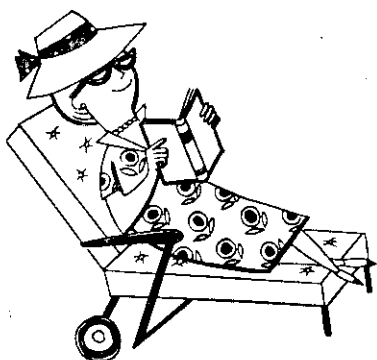




它也是桃園縣境，唯一取水灌溉的設施，水利會特別給它一免征水費。(江生節錄自六六年三月十五日台灣日報·作者沈文龍)

嚼檳榔·會上癮

市場邊，小街巷旁，常見賣檳榔的攤販，小方玻璃櫃中，孤零零的擺著一盤檳榔，或許，旁邊會有一碗「紅泥」相伴，別小看這種檳榔攤子，遇上地段好，行人多的地方，一天總有好幾千元的生意。

通化街一位賣檳榔的婦人說：「一般吃檳榔的，多半是中、下層階級做工的人，不過坐著私家轎車來的公司董事長、總經理，照樣也有，現在，連一些初中小男生也會好奇的買來吃。」

吃檳榔和抽煙一樣，也會上癮，不吃檳榔的時候就覺得口乾齒酸，好像少了樣什東西似的，不對勁。

吃檳榔的樂趣在那裡？這是一個難以回答的問題，個中滋味只有吃過的人才會體會，不過，檳榔嚼起來有一種澀澀、甘甘的味道，吃後不久，會面頰潮紅，感覺體熱，第一次吃的人會醉。

檳榔是一種熱帶植物，有健胃、驅蟲、鎮靜及防齲齒等好處，中醫常與常山、草藥、柴胡等合用，以作驅瘧藥；其果皮稱大腹皮，亦可入藥，為治赤痢及消導劑。

另外，檳榔有消滯去膩的功效，酒醉飯飽之後，嚼檳榔可以幫助消化。

此外，據說檳榔能增加暗視的功能，熱帶地方白晝天氣炎熱，各種活動多在夜間，在印度、泰國、印尼、菲律賓等國，嚼檳榔的風氣頗為盛行，大概也與此有關。

吃檳榔還有檳榔葉、檳榔花、檳榔灰等附加物，有了這些附加物，嚼起來才會甘甜多汁。

檳榔加上檳榔灰後，固然美味多了，但也使得愛嚼檳榔的人嚼出問題來。在國內，研究口腔外科的張寬敏大夫，好幾年前就用老鼠做過這方面的實驗研究，將老鼠分成四組，分別用不同的配方塗擦其口腔，第一組用生理食鹽水，第二組用檳榔子，第三組用檳榔加石灰，第四組用石灰塗擦口腔的老鼠，其口腔有潰瘍、角化的情形，這證明檳榔中石灰與口腔癌有很大的關係。

另外，檳榔灰對腸胃具有侵蝕性，長期吞嚥會影響消化系統。

(摘自六六年三月十五日聯合報·文：彭碧玉 圖：高鍾助)

衛生臭豆腐

臭豆腐是中國具有鄉土風味的醃製食品，很受大眾喜好，但目前市面上出售的臭豆腐，是採用自然醃酵液開放式釀造法，容易感染病原菌及微菌，可能有害人體健康。

食品研究所微生物組研究員賴敏男，從市面上製造臭豆腐的醃酵液中，分離出適合釀造臭豆腐的微生物，接種於蔬菜、毛豆及食塩、碎豆腐調製而成的培養基中，豆腐浸泡在這種液體中六小時後，即成為臭豆腐，品質甚佳，同時，這種臭豆腐不含黃麴毒素，合乎食品衛生條件。(大偉摘自六十六年三月十六日中央日報)

柑桔柚皮

提煉甜味

紐約時報報導，行將禁止以沙加林做為糖代用品的決定，已使人們對一種自柑桔和柚皮提煉出來的人造甜味加以注意。曾品嚐過的人說，這種替代的甜味略帶柑桔類的香味。

據農業部官員說，加州和新疆西州的廠商已準備大量生產此種甜味出售。(大偉·六十六年三月十六日中央社紐約專電)

推介給您！農友種苗最新優良品種

- ※香郁甜美營養價值極高的露地洋香瓜，「農友34號」「農友35號」「農友115號」正式推廣了！目前在南臺市安南區栽培十多公頃，結果非常好，為栽培戶帶來財富，為人類帶來口福。
- 「農友34號」生育強健，結果力強，開花後約40天成熟，網紋甚美，果重1~1.5公斤，糖份14~15度，肉質細軟，果汁多，味道芬芳優美，果實七分半至八分熟採收者，果色不易變黃，果柄不易脫落，且耐貯運。
- 「農友35號」抗病力強，栽培容易，開花後約45天成熟，果重1~1.5公斤，糖份13~15度，果肉厚約3.5公分，肉質細軟，果汁多，氣味芬芳佳美，果實七分半至八分熟採收，甚耐貯運。
- 「農友115號」開花後約35天成熟，其餘特性與農友34號相似，但果汁稍少。
- ※將成為台灣大型西瓜之王的「華龍」抗侵割病特強，且適於各種土壤栽培，結果力強，果實長橢球型，果重12~15公斤，外皮綠色，底子青色條斑，相當鮮明醒目，肉色深紅，不易崩裂，鬆爽多汁，糖度約12度，種子褐色小，果皮薄而堅韌，甚耐貯運。
- ※本公司育成的各種瓜類及蔬菜種子，信用可靠，品種純良，為您帶來豐收。

農友種苗股份有限公司

地址：高雄市中正二路26號
電話：(07) 299106~9 (四線) 郵政劃撥41866號



栽培說明書
價目表備索