



蘿

蔔

形形色色

• 郁宗雄 •

蘿蔔別名菜頭、菜菔、蘆菔、蘆菔，是古老的世界性蔬菜，在我國的栽培尤為發達，是最重要的蔬菜之一。



用途廣

蘿蔔的用途很廣，可以生食、涼拌、煮食，醃製菜脯、醬菜、黃蘿蔔（澤庵漬）等，間拔苗也可供食。近年日本人特別喜愛2片子葉期的蘿蔔苗，像豆芽菜一樣用來作湯，是一道名菜，身價不凡。

大菜是根部已退化的蘿蔔，在中北部地區作為冬季綠肥。蘿蔔的種子，可以入藥。

蘿蔔含有澱粉糖化酵素（Diastase），幫助澱粉消化，增進健康，使我們面有“彩”色。

品種多

蘿蔔的品種很多，型、形、色、式，蔚為大觀，這裡舉幾個著名的品種。

櫻桃蘿蔔

也可說是迷你蘿蔔，適食時只比櫻桃大一點，皮是紅色的，所以所做櫻桃蘿蔔。又因極早生，播種後20天即可供食，所以又叫20日蘿蔔，專供生食或涼拌之用。

櫻島蘿蔔

是日本九州鹿兒島縣櫻島村特產的巨無霸蘿蔔，近球形，縱橫各約40公分，重可達20公斤，是名符其實的“大根”，一字之差的櫻桃蘿蔔與之相比，真是小巫見大巫。

守口蘿蔔

這種屬於苗條型的蘿蔔，主根伸長力最強，根長

可達150公分以上，但橫徑不過3公分左右，而且根部全部在土中，深藏不露，適於沖積土壤中栽培。

黑皮蘿蔔

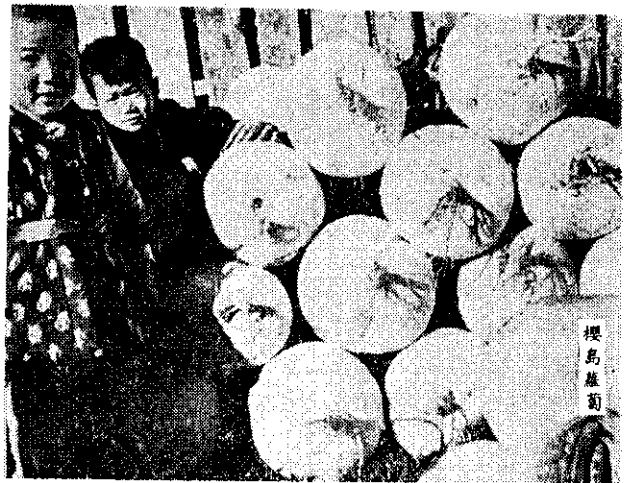
皮色和非洲黑人一樣黑，在南歐西班牙、葡萄牙、法國等地很普遍。肉白色，水分少，澱粉含量高，肉質緊密，最耐貯藏，是專供貯藏用的品種。

青皮蘿蔔

這種“青衣”蘿蔔，肉色也是青色，澱粉含量高，水分少，肉質密緻脆爽，適於生食，可當水果食用。貯藏力強，經過冬季霜打或貯藏之後，品質特別甜脆如梨。台灣有栽培，專門外銷香港，內銷不多見。

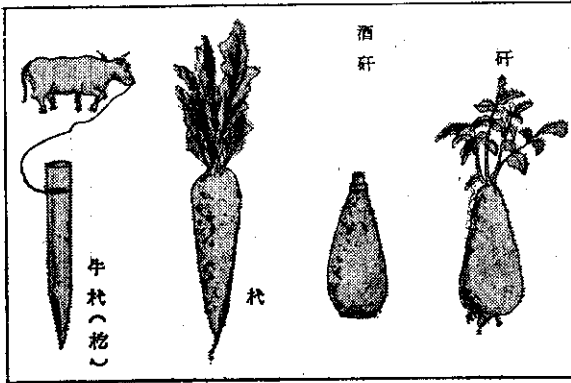
紅肉蘿蔔

肉全紅或全紫，這種“血肉”之軀，配以大紅袍（紅皮）或青衣（青皮），是我們在彩色時代最需要的彩色品種。大陸上已有的品種，不適於台灣栽培，所以我們要自己育成這樣的品種。



台灣有四羣

台灣的蘿蔔品種，可以分為杙仔、斫仔、梅花、美濃早生等4羣。杙仔羣是板葉品種，根形較細，兩端稍尖，有抽根性，根部肥大發育時大部分露出地面，像一個樁（閩南語杙），早生，耐熱性強，耐寒力弱。斫仔的葉形像杙仔，根型有點像酒瓶（酒斫）。



梅花羣是裂葉品種，根頭較細，根尾較肥圓，耐寒性強，耐熱性弱，晚生，不易空心。美濃早生是日本品種，在日本算是早生品種，但在台灣算是晚生品種，耐寒不耐熱，適於醃製黃蘿蔔。

種間易雜交

蘿蔔是由蝶花，品種間很容易雜交，梅花杙和梅花斫就是由品種間雜交、分離、固定而來的品種。梅花杙的葉形像梅花，是裂葉的，但根型像杙，耐寒性相當強，主要在冬季水田裡作栽培，是醃製菜脯的好品種。

梅花斫葉形像梅花，根型像斫。本期封面就是嘉義縣布袋鎮出產的梅花斫，由布袋鎮農會推廣股長陳景星先生拿著。梅花斫適用於加工，現正在推廣中。

蘿蔔的禁忌

蘿蔔栽培上有幾個問題，影響產量和品質很大。

分叉

蘿蔔的主根有生長優勢，但如主根受到損傷或阻礙，即失去優勢而側根開始生長發育，形成分叉。蘿蔔分叉後便幾乎沒有商品價值。

分叉的原因除了遺傳關係之外，主根如被化學肥料或未腐熟的堆廐肥傷害，或被虫害、粗大的土壤、石礫等阻礙時，即易引起分叉。

毒素病

蘿蔔如在生育早期感染毒素病，則株形變小，根形也變小，產量減低。毒素病是絕症，沒有治好的方法，我們需要育成抗病的品種。

裂根

蘿蔔若灌水不均，土壤驟乾驟濕，即易生裂根。

空心

蘿蔔空心嚴重影響品質，而空心是任何品種必經的現象，只是空心的早晚，在品種間有顯著的差異。杙仔羣，櫻桃蘿蔔羣，美濃早生羣容易空心，梅花羣、青皮羣不易空心。收穫蘿蔔，須在未空心前施行。

辣味

在外界環境不良時，如土壤瘠薄、肥料不足、氣溫過高、水分不夠等原因，使根部發育不良時，辣味較強。蘿蔔的辣味，存在於皮部較多。

缺硼症

台灣土壤中普遍缺少硼素，近年來蘿蔔缺硼症日見嚴重，影響品質很大（請參閱本刊30卷2期30頁），應注意缺硼症的預防和硼素的施用。



（本圖和16頁右下图取自「日本的大根」一書，西山市三編著，日本學術振興會於1958年出版）