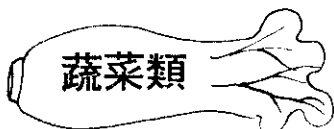


夏季蔬菜與分級包裝

吳昭其

炎熱的夏季已經來臨，幾種適合夏季生產的蔬菜，目前已大量上市，以供消費大眾需要。

今年主要的夏季蔬菜，除了春季採收，而貯藏於冷藏庫的胡蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥三種，將可充裕供應外，全省各產地將可盛產葉菜類及花果瓜類。現在來談談產地動態與分級包裝要領：



高冷甘藍：主要來自台北縣三芝鄉北新莊山坡地，陽明山北投區竹子湖，宜蘭縣大同鄉南山村，新竹縣橫山地區，及梨山等高冷地帶。主要品種是初秋種，少部份為夏秋種。當然以初秋種品質佳，葉片薄而細嫩，葉梗較薄而平，易炒而風味甜。

如果高冷地帶遇到白天濃霧，而中午又有艷陽，入晚溫度遽冷的溫差大變化時，初秋甘藍受氣候影響而刺激生長，就會形成甘藍面凸起，而有尖頭現象。此種甘藍，銷售者喜稱為「仙桃牌」甘藍，這就是市場上「仙桃甘藍」的由來。其實品質不但不影響，反而比平地好吃幾倍哩！

目前台北市市場需要量每日約60公噸，包裝以軟竹筴每件實重30公斤為宜，（毛重則要33公斤以上）。每棵甘藍保留外葉3片即可，竹筴底部以6片外葉墊底，不宜過多。然後筴面加蓋，再用草繩作雙叉十字捆綁。再沿筴框四邊，繞以草繩捆緊，則可耐長途運輸。

包心白菜：又稱大白菜。夏季大白菜以彰化、雲林地區的彰浦種（又稱本島種）為佳。此品種才是完全結球包心白菜，也就是葉片把整個菜球包住。因此品質最佳。有名菜肴「白菜鴨」就是用這個品種下鍋才出名。彰浦種包心白菜以方型硬竹筴包裝為宜，才能保護品質不受損傷。因此不必保留外葉（一般農家稱為做清），以減少損耗。

另有高冷地帶的煙台白菜（俗稱包頭蓮），及平地的成功白菜與濱綠白菜，也是市場常見的品種。最近雲林、嘉義地區出產「霸王」型大白菜，是包頭蓮與彰浦種交配的改良種，產量也漸多。

上述幾個品種，以軟竹筴實重30公斤包裝為宜，



每棵保留3片外葉，做為保護葉，而以結球愈緊密，裸粒愈重為特級品。反之球粒愈鬆，葉片愈散開為優級或良級品。

如果天氣異常炎熱，則葉片散開，未能結成球狀，稱為大土種，這是完全良級品甚至格外品，而較無價值可言。目前台北市市場每日約需80~100公噸的大白菜，超過此量將會滯銷。

蘿蔔：俗稱「菜頭」，埔里地區產量佔90%左右，主要是籽仔種。埔里地區蘿蔔較無辛辣味，而略有甜味，夏季平地很少產蘿蔔，原因是平地雨水浸積無法種植。夏季台北市市場每日約需40公噸，目前包裝有40公斤方型硬竹筴，及包裝30公斤紙箱2種。

蘿蔔以不空心、無抽苔、無青頭、不長鬚根、不開裂、表皮潔白光滑為特級品，肉質結實堅厚為佳。1棵1台斤最受消費喜愛。

青蔥：青蔥雖是佐料品，但夏季台北市市場每日需要量達30公噸，也是夏季不可缺少的菜種。品質最好的是宜蘭縣與桃園縣的日蔥。因蔥白長、細嫩、不軟化、甜味高，而最受歡迎，產量佔80%左右，價格一枝獨秀。

其次為彰化縣、雲林縣、嘉義縣的北蔥，蔥白較短且粗大，纖維較多，價格次之。另外嘉義縣所出產的珠蔥，蔥白很短，具有辛辣味，不適供做青蔥食用，只能在曬乾後，做為蔥頭的佐料品。

青蔥包裝前先水洗，去除枯葉乾頭，洗淨泥土，陰乾後再秤1把1公斤裝。然後31把為一件，正好到消費地可保持每件30公斤足重。以稻草袋包裹，兩頭再以草繩捆紮最適宜。蔥白愈硬、愈長、愈白為特級品。

茭白筴：初夏先由埔里地區的第1期筴開始上市，至8月中旬末期則為第2期筴上市。此時嘉義、台

中外埔的茭白筍也開始上市，到了10月初產期結束，轉由台北縣的金山、三芝及宜蘭縣礁溪等縣接上市，然後於12月完全結束。

夏季台北市場，每日約30~40公噸。茭白筍以無空心、筍肉無黑點、筍身頭尾粗大、均勻較長者（8寸~1尺）為特級品，黑點在3點以內為優級品，5個黑點以上則為良級品，如果10個黑點以上，則無食用價值。品種以花壳白色最佳，青壳青皮次之。

包裝的方法，以帶壳留長1尺2寸，陰乾後裝入新做的塑膠編製袋，每件以30公斤裝為宜。農友如能將茭白筍外壳去掉，只將剝清的茭白筍供應到消費地，是最進步的包裝方法。而以透明塑膠袋每袋10公斤包裝，則品質好壞大家一目了然，更能引起承銷商爭購，價格當然愈高。



胡瓜：俗稱茼瓜，台北市場每日約需30公噸，以白茼種最好，改良種次之，黑茼種不適台北，而適合南部消費。夏季以南投竹山出產最有名，產量每天可達15~20公噸，價格最高。次為彰化、雲林及花蓮的胡瓜，均屬改良種。

胡瓜以一條1~1.5斤最受消費者歡迎，只要瓜身頭尾大小均勻，無病虫害或傷痕，不彎曲、不過熟者為特級品。以紙箱包裝，每件30公斤裝最適宜。

花胡瓜：品種以長度分為5寸種、7寸種，一般人稱為小黃瓜或小花瓜者，則只有3寸長而已。此種不叫花胡瓜，而專供製造罐頭醃漬用，市場上很少看見鮮瓜的。目前產地集中在屏東縣里港、高樹、九如，嘉義縣新港、太保、水上、鹿草、民雄，及花蓮吉安等地。

台北市場每日約30公噸，不分5寸或7寸品種，



只要瓜身正直不彎曲，頭尾端粗細均勻，無斑點或傷痕為特級品。農友採收時，不使瓜尾花蒂落掉，並能保持瓜皮白粉狀顏色者，則可賣到較佳價格。以紙箱每件20公斤包裝最佳，30公斤裝次之。

絲瓜：俗稱菜瓜，炒肉絲時，保證够甜，小孩子喜食用，且很下飯。夏季產地集中在雲林縣斗六、古坑、林內、新桐及彰化二水等地。以米筒型吊瓜品種，1條1斤者最受歡迎。表皮愈濃綠色而略有香味，用手托拿愈重者則為上品。

新鮮絲瓜含有粘性「絲瓜露」的瓜汁，據說擦在面部，可以養顏美容。煮絲瓜湯、炒肉絲，可鮮喝，利尿。以紙箱20公斤包裝最佳，30公斤裝次之。

苦瓜：品種分為白色大米、白色小米、青色大米、青色小米等4種。市場上以白色大米品種最受喜愛，有些人不喜歡它的苦味，但目前潔白色的苦瓜已很少帶有苦味了。青色苦瓜煮熟後有甘香甜味，而不帶苦味。台北市場日需15公噸。

目前來自柳營鄉的苦瓜最潔白，因採共同選別、包裝，共同計價，品質好、分級清、上下一致、重量足，所以價格平均最高。次為彰化二水、田中，及花蓮吉安、新秀，花蓮縣蔬菜運銷合作社。

苦瓜以七分熟採收最佳，只要瓜身長、米粒大、無虫害、無皮傷痕者為特級品，以紙箱20公斤裝為宜。裝箱前應置陰涼處，且不宜太早裝箱，以免發燒，產生後熟作用，而到承銷人手中變成紅色，失去了商品價值。

甜椒：一般人稱為「大同仔」，夏季品種以藍星種為主，巨星或新香次之。新香種又稱為角椒，比辣椒一倍粗大而不辣，略有甜味。目前主要來自花蓮縣吉安鄉、壽豐鄉、新香地區、鳳榮地區。西部方面也有少量生產，夏季台北市場每日約需15公噸。

甜椒只要棵粒大、形狀整齊、底部四角型、無病虫害、沒晒傷就是特級品，以20公斤紙箱包裝最適宜。一般供應人，以30公斤或40公斤裝，較不妥當。因為太大件，容易壓破甜椒棵粒。

菜豆：又稱豇豆。豆長達1.5~2尺，分為白色豆及青色豆。白色豆主要產地，集中在嘉義縣新港鄉、太保鄉、水上鄉、民雄鄉等地。青色豆則產於屏東縣九如、里港、埤埔、高樹等地。另外彰化縣田尾鄉少量生產紅尾豆，品質甚佳。

台北市場每日約需30~40公噸，以白色豆普遍受歡迎，農家宜早採收，大成熟則成為「走仁」現象，無商品價值。以硬竹筴每件40公斤裝，內加層冰塊以保新鮮度。