

春季蔬菜

●吳昭其

產銷與分級包裝

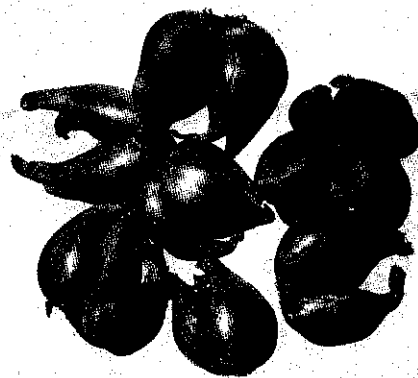
珠蔥頭

珠蔥頭每年只採收1次，採收期正好集中在春天末期，陽光暖和平時，珠蔥鱗莖膨大，蔥葉枯萎乾燥倒伏後，鱗莖形成球體，外片呈紅褐色，在此之前的半個月時光，農友必需注意早就需把田水放乾，土壤乾燥，珠蔥鱗莖始不會因水份過多而腐爛，也可促進珠蔥頭之完整乾燥。

採收時帶梗連根拔起，如田園乾燥時，可就地鋪晒，否則需搬運農家晒穀場，或空曠地方經3~5天陽光晒乾，此時的珠蔥頭才只半乾燥品，一般農家就將這時候的連梗帶根珠蔥頭，售給運銷商，以資早些換回現金使用，財力較寬裕的農家，再多晒幾天，使得蔥頭完全乾燥，然後貯藏在通風乾燥的地方，不急於出售，視市場價格好壞再慢慢銷售，以資賣得較高的價錢。而乾燥後的珠蔥頭，自5月起可貯存至次年春季，因此市場上的珠蔥頭貨源連續不斷。

乾燥的珠蔥頭，連梗帶根時可以1公斤細紮1束，吊在貯藏地方，稱為吊蔥。出售時取出剪去根部和梗端，依鱗莖的大、小個體，分別裝入紙箱內，在箱面說明大、小之規格，稱足20公斤淨重，運往市場批售。

台北市市場全年交易量只有4萬6千公斤，約佔全部菜量的0.1%而已，是銷費量稀少的菜種之一，全年平均批發單價每公斤15元，是量最穩定、價最持平的菜種之一。在本省栽培已近500年歷史，鱗莖外膜是紅褐色，又稱紅蔥頭，別稱分蔥頭、四季蔥頭、小珠蔥、大珠蔥。主要產地集中在台南市安南區，台南縣學甲、將軍、西港、北門、佳里、七股，嘉義縣義竹



紅蔥頭

、新港等地方。從育苗、移植至採收需120天左右。

營養成份熱量75單位、水份80、蛋白質4.2、醣質15.3。可供油炸佐料、包餡、煮湯、調味等用，常用沙茶醬有添加為調味用，素食者不能食用。切用時辛辣味極強，易薰眼睛流淚，宜在通風處順風切用。購買時以外皮完整清潔，鮮紅色無斑點，結實不腐軟，乾燥耐存者為佳。

芥藍菜

是十字花科芸苔屬一年生草本植物，為近似甘藍菜的野生種，近代經馴化育種栽育而成為葉菜類作物。植株幼小時似甘藍幼株，長大為不結球，葉片綠色寬大散開狀，本葉7~8片即可摘食。原產我國，本省光復後自大陸引入栽培。台北市市場慢以綠葉甘藍稱之，別名格藍菜、佛光菜，其中又因品種不同而有白花格藍、紅花格藍、白格藍、黑格藍等稱呼。



芥藍菜

在本省一年四季均可種植，耐寒、耐熱抗旱又耐濕，夏天高溫或颱風期，一般葉菜類受損害，只有芥藍菜較為完整，是植株強健的葉菜類之主要菜種，10多年前種植面積尚不多，近年來擴大不少，已取代本省農友原先種植油菜之菜種。主要產地集中士林、蘆

洲、新莊、五股、埔心、田尾、西螺、二崙、崙背、新港、梓官等地方。

種子直接撒播畦面，於本葉3~4片，株高5公分時，疏拔弱小幼苗，保留強健植株，澆水、除草、施肥，冬天約45~55天，夏天30~40天可採收。因株莖細嫩青脆，自第1張葉片梗頭莖端摘採，依株高之長、短，分開每0.6公斤捆紮1束，把形扁平狀，葉片不可折疊或斷傷，放入方形硬竹簍中，稱足每簍40公斤淨重後，用清水噴洒，促使濕潤保持新鮮，增加商品價值。

芥藍菜含有高量維生素A、B₁、B₂、C、鈣、磷、鐵、醣質等營養，也是葉綠素含量很高的菜種，且有細嫩性纖維，常食可促進腸胃蠕動，助消化解便秘，去油膩是減肥的菜種之一。適炒食、清蒸、煮湯。先滾水一燙，置蒸盤上蒸熟約2分鐘，再沾醬油加醋、芝麻油、糖等調味料，食之青脆細嫩好吃。或鍋底多放些油，下熱鍋猛火快炒2~3分鐘，滴些米酒，趁熱食之很够味又有新鮮感。台北市場年交易量達3,561公噸，批發總平均單價每公斤10.6元，夏季7~9月颱風期間，或豪雨過後菜量少時，只有芥藍菜受損程度輕，能保持供應市場需要，這時芥藍菜得天獨厚，每公斤可賣到40元左右。

果實花
催早花

請用

花寶三號

HYPONeX 10-30-20

亞拉斯加 鮭人牌

濃縮魚精 開花肥

ALASKA MOR-BLOOM

—— 各種農業(園藝)肥料、藥劑、資材總匯 ——

代理 經銷 **台和園藝企業股份有限公司**

Taiwan Horticultural Co., Ltd.

台北市士林區中正路104巷1弄2號

電話：(02) 831-3302 郵政劃撥：0101360-9

台中：(04) 222-3374

嘉義：(05) 276-1033

高雄：(07) 7023310