

牛、馬上場，別有創意

文圖／李秋雄

台南縣永康市有一家黃昏市場，市場旁有一家附設馬車供消費者搭乘之用，在馬棚上設有檳榔攤；有馬、馬車、檳榔西施、商場等配套，頗有創意。

另外，在永康市之省道旁，也有一



家賣鵝肉店的，用牛車招攬生意，把鵝肉、鵝內臟、鵝頭等佳餚放在牛車上販售。

這種為吸引顧客注意及上門光顧的創意，頗能滿足顧客需要。



產量即可達到2公斤左右，採收時可用剪刀的工具或是直接以手摘取，選擇花序尚未出現的枝梢大約2~3節處折下，不要太長，否則基部枝條老化部份難以入口，手摘時控制在節的上方摘取，可促使側芽很快長出，下一次再繼續採收，食用前須先以水清洗，將莖葉放入水中輕輕掃一下即可撈起，浸太久或太用力清洗香味易流失，採收後應直接利用或等水分稍乾裝在塑膠袋內放在冰箱中貯藏，烘乾會使香氣逸失。

羅勒味道極為特殊，有些人很喜歡

它的香氣，有些人則覺得味道腥臭而拒食，在台灣大部分的人都已習慣它的味道，在菜餚中常扮演配角，尤其和海鮮類共食有去腥的效果，夜市中常見的鹽酥雞等油炸品也常放入羅勒，且在快起鍋時才放入，因為高溫極易使香氣揮散。

在藥理上，羅勒有治療發燒、感冒、風濕及消化不良之毛病，但是孕婦、哺乳期之婦女、嬰兒最好還是不要食用比較好。