

淡水北投里水源頭特產 西洋菜

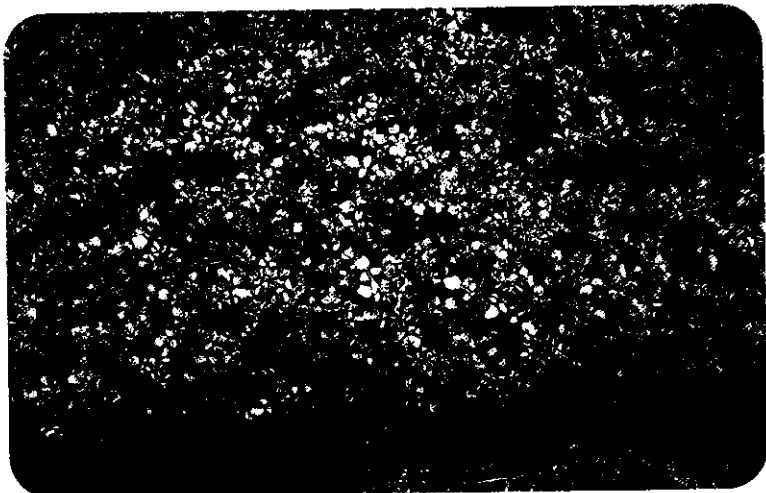
文圖 / 林鈺

台北縣淡水鎮北投里的水源頭，因水質清澈，遠近馳名，經常有鄰近鄉鎮的民眾，專程來此汲取載回食用，而當地生產的西洋菜，更是大台北地區消費者所嗜食，台北市即有多家著名的飯店、餐廳，選購西洋菜時，多會指明一定要水源頭生產者，才要採購。

據設在水源頭的淡江農場經理鄭惠啓指出，由於北投里水源頭的水質好、源足量大，且水溫恰當，在這裡生產的西洋菜，就比別處長得青翠、味美，莖細葉嫩。

這種俗稱「水蘗菜」的西洋菜，原是野生於水源頭一帶，附近的居民都不知其價值，直到民國35年時，有幾位老廣到水源頭郊遊，發現野生的西洋菜，都感到有興趣，後來，由於經常看到有人來此採摘西洋菜，且送到基隆賣給水手們佐餐，當地居民才曉得這些野生菜有經濟價值，從此，不再讓外人任意採摘，而由自家照顧、採割後，拿到市區販售。

在有利可圖的情形下，鄰近的農家也都紛紛挖池引水，大量培植西洋菜。同時，大家分工合作，畫分好運銷地區，終於打出「水源頭西洋菜」的知名度，連圓山大飯店、國賓大飯店及希爾



頓大飯店等知名飯店的餐廚，都與水源頭的農民訂契約按日供應西洋菜。而後，淡水的西洋菜，甚至遠銷至香港地區，貿易商們爲了保鮮，一度還專機空運呢！



徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。