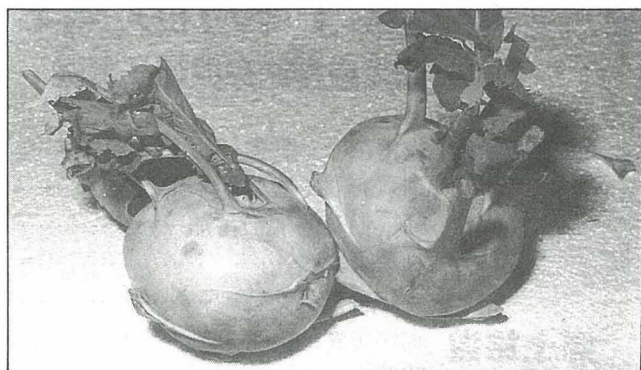


泰國拔 · 台南楊桃盛產

火鍋料甜玉米最看俏



甜玉米是火鍋料的寵兒(夢潔攝)



球莖甘藍又名大頭菜

蔬菜類

1. 球莖甘藍

甘藍菜的變種，別名為“撇藍”，本省稱呼很多，有說“菜額”，有說“大頭菜”或“結頭菜”。每年春天，彰化、雲林盛產此物。由於帶有堅實外殼，頗耐貯藏。餐館多做為泡製小菜之用，家庭則可用做湯料。

其表皮綠色濃厚者，較為鮮嫩；表皮色淺，則較為老熟。可依需要選購。但如皮上葉柄脫落之殘跡乾黃者，為過老熟現象，風味較遜，且有久煮不爛之虞。

2. 甜玉米

甜玉米是中南部地區極普遍的作物，却是近15年來才漸受重視與歡迎的蔬菜，尤其是受到年輕消費群的青睞。每年

天冷的時候，火鍋菜盛行，十之八九，鍋中都可見到玉米段。而許多玉米粒製做的菜餚，也漸次的端上了餐桌。這在30年前，玉米通常當做點心或零嘴食用的老一輩消費群的眼中，確實是難以理解的變遷。

唯因甜玉米之含糖量較高，玉米螟等虫害頗劇，選購時，除以包葉完整，穗上米粒整齊飽滿為佳之外，尚需避免購入虫蛀，甚或含有虫屍者。

水果類

1. 國姓枇杷

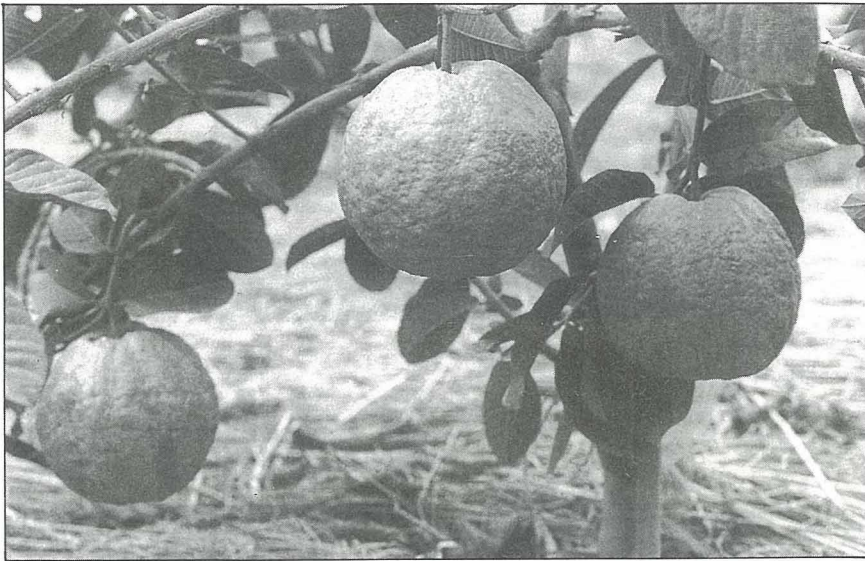
南投縣國姓鄉，是本省三處主要枇杷產地之一。每年農曆2月，是此地枇杷盛產期，為期不過三十多天。國姓枇杷果粒並不很大，但外皮却多保有應俱備的橙黃色，果粒多是倒卵形，殘存萼片多已內收而

平整。又果農在採收及包裝過程中，甚為謹慎，盡量保持果粒外茸毛的完整，較耐貯藏。

選購時，以俱備上述特徵者為佳。而如果粒外皮有微細皺紋時，並非不良品，而是極完熟的現象，風味特佳。或許因為土壤具有差異，國姓枇杷中，以柑林村產品風味最佳。

2. 台南楊桃

30年以前，南部只有普通楊桃，甜度低，酸度高，果粒小。民國50年代，本省改良成功新品種楊桃，稱為軟枝楊桃，栽培於中部地區。以後漸次移植於南部，且雜交新品種日增，品種名稱則多為民間流傳，並不統一。台南縣山區鄉鎮如楠西、新化、玉井等，均有楊桃的栽培，3月間盛產上市。產品多為橙黃色外皮，而每



泰國芭樂3月盛產，全年供貨不斷。



台南楊桃以色澤深、具重量感者為佳。

一棱片之棱緣部份，則為青綠色。

此一品種，並不以果粒大取勝，選購時，以棱片厚，色澤深，且具重感者為佳。如棱片邊緣青綠色亦轉橙黃，則為過熟，果肉軟化，鮮度稍差。

3. 泰國芭樂

番石榴在本省稱為“拔仔”，寫成芭樂為音譯。泰國芭樂原為10年前，自泰國進口的番石榴，由於其碩大、果肉層厚，甜而爽脆，頗為消費者所喜愛。其後，即有人自泰國引進這一新品種。目前泰國芭樂幾乎已成為省產番石榴的主流，過去的月拔或梨拔，已相形見拙。由於番石榴終年開花不斷，結果不停，隨時有鮮果供應。但每年3月間，仍為供貨量較多的盛產期，產地以高雄縣的燕巢、大社等鄉為主。

番石榴外表綠色有隨着成熟度增加而淡化現象，此外，成熟度增加，則果肉軟化，甜度增加。選購時，可依顏色深淺，選擇其脆或甜。

4. 光面洋香瓜

洋香瓜分為網紋與光面兩大類，本省光面洋香瓜較少，却多集中在春季，3月間正是最多的時候。主要產地在台南縣及鄰近的部份嘉義縣高雄縣鄉鎮。光面洋香瓜品種雖然很多，但其共同性却是果肉以甜而脆為上，與網紋洋香瓜的甜、香、軟不同。

選購時，以果形均勻，表皮具粉質感，而且具重量者為佳。