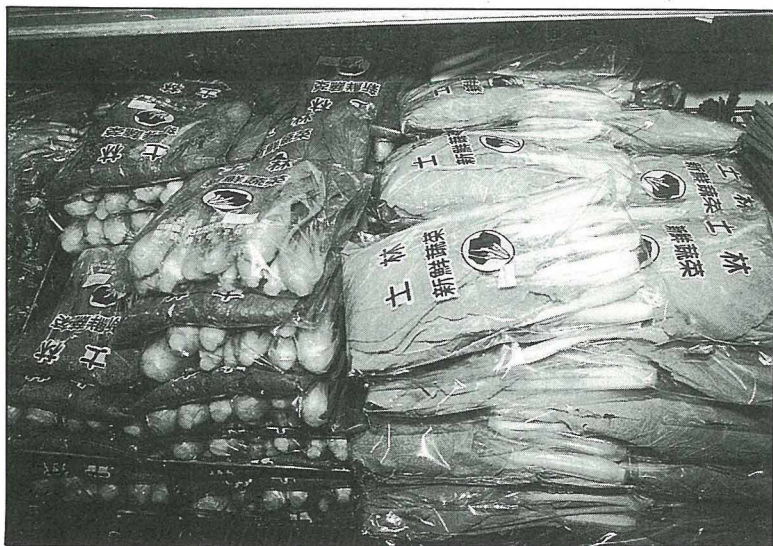


綠葉「水菜」紛上市 裡作蘿蔔最好吃

蔬菜類

1. 各色綠葉菜

菠菱菜、萵苣菜、小白菜、青江白菜、茼蒿等等，以食用綠色嫩葉為主的蔬菜，由於在傳統市場陳售時，常灑些水以襯托出其新鮮感，市場習慣遂稱之為「水菜」。冬季是本省水菜類的盛產期，12月至翌年2月，量多、質好又價廉。產地來源以中部的雲林、彰化為大宗，嘉義、新竹也有一些產量，南部的屏東以及北部的台北，則以供應其近隣為主。



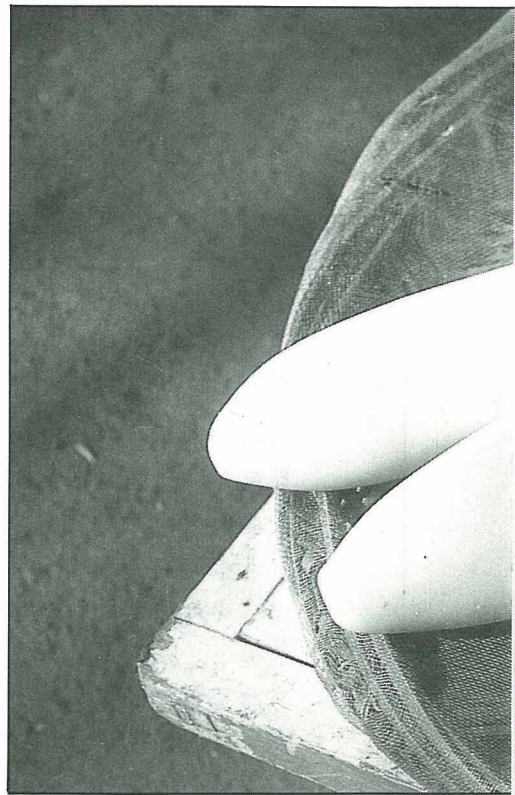
冬季為俗稱「水菜」的綠葉蔬菜盛產期(林嵩展)

2. 雲林青蒜

省產大蒜絕大多數來自雲林縣，但如以菜用青蒜來說，雲林產品僅佔了約六成供貨。每年12月間，雲林縣靠海的鄉鎮，如二崙、崙背、麥寮、西螺等地，幾乎是非蒜即蔥，十分可觀。蒜的品類很多，通常硬骨種係留供採收大蒜頭，軟骨種則採青蒜應市。

3. 裡作蘿蔔

本省稻穀年有二收，在二期作於9月間採收，到一期作於2月間播種之間，稻田休耕約有3至4個月，利用這空檔栽培一些蔬菜，即為「裡作蔬菜」。



果指數少且較為短小為「粉蕉」的特徵。(瓶爾攝)



」。台南縣、雲林縣、彰化縣是本省農業大縣，裡作蔬菜產量可觀，蘿蔔即為裡作蔬菜中的重要項目。11月即進入盛產期，12月則達到高峰，栽培的品種則以梅花系及其雜交系統為主，是一年內應市蘿蔔中最好吃的時段。

選購的時候，以肥大，無根鬚，表皮細緻，有重感者為佳。有時成熟過度，表皮裂開，稍欠雅感，却無損於品質，仍可安心食用。

4.裡作甘藍菜

彰化、雲林兩縣，是裡作甘藍菜的重要產區，嘉義、台南產量也不少。在短短的3~4個月裡頭，總產量幾乎佔了全年生產量半數以上。雖然絕大多數栽培的是風味較好的初秋品種，却因上市量過多，以致價格低廉。每顆菜球約兩台斤重的，市價只在10至15元間，比起夏季缺貨期的每球上百元，真是不能同日而語。

選購的時候，應以葉片具光澤，菜球有重感者為佳。

5.台南胡蘿蔔

台南縣將軍鄉是省產胡蘿蔔的大本營，其鄰近的安定鄉與西港鄉也有不少的胡蘿蔔田。每年11月中部胡蘿蔔上市後，12月間台南產品才陸續跟進，到了1~2月間是顛峰期。台南產品比起中部貨，在外形上顯得粗大一些，尾端圓鈍些。

選購時，以沒有蟲蛀者為佳。

水果類

1.中部香蕉

本省香蕉生產，四季不斷。只是一般消費者並不知道省產香蕉有季節性的區別，也有產地的差異，更不知道有品種的不同。事實上，在秋冬季，省產香蕉主要來源地在台中以南、嘉義以北的中部地區，品種則是從廣東引進的「象牙蕉」，在本省稱為「粉蕉」，也有人稱之為台中蕉或秋冬蕉。其特徵是果指較為短小，每串香蕉的果指數也較少，但是風味較好一些。

選購的時候，以果指稜線不明顯，果指尾端花萼殘留處平滑而不尖突者為佳。至於俗稱芝蔴蕉者，係香蕉完全成熟時果皮產生的斑點，宜及早食用。

2.嘉義葡萄柚

嘉義縣中埔鄉，10年前曾是省產柳橙最出名的產地；後來許多果園改種檳榔樹，而一部份則試種葡萄柚。如今，中埔柳橙已不太有人注意，反而葡萄柚成為中埔的標記。12月至翌年2月，是省產葡萄柚的主要上市期。一般栽培品種分為紅肉及白肉兩種，紅肉種表皮略帶橙紅色，或者淺黃色有橙紅斑點，果肉甜度較高，酸度低，但香氣少一些。白肉種表皮淺黃色，果肉酸度較高，香氣却較為高明些。選購時可依喜好而買紅肉或白肉種。◆