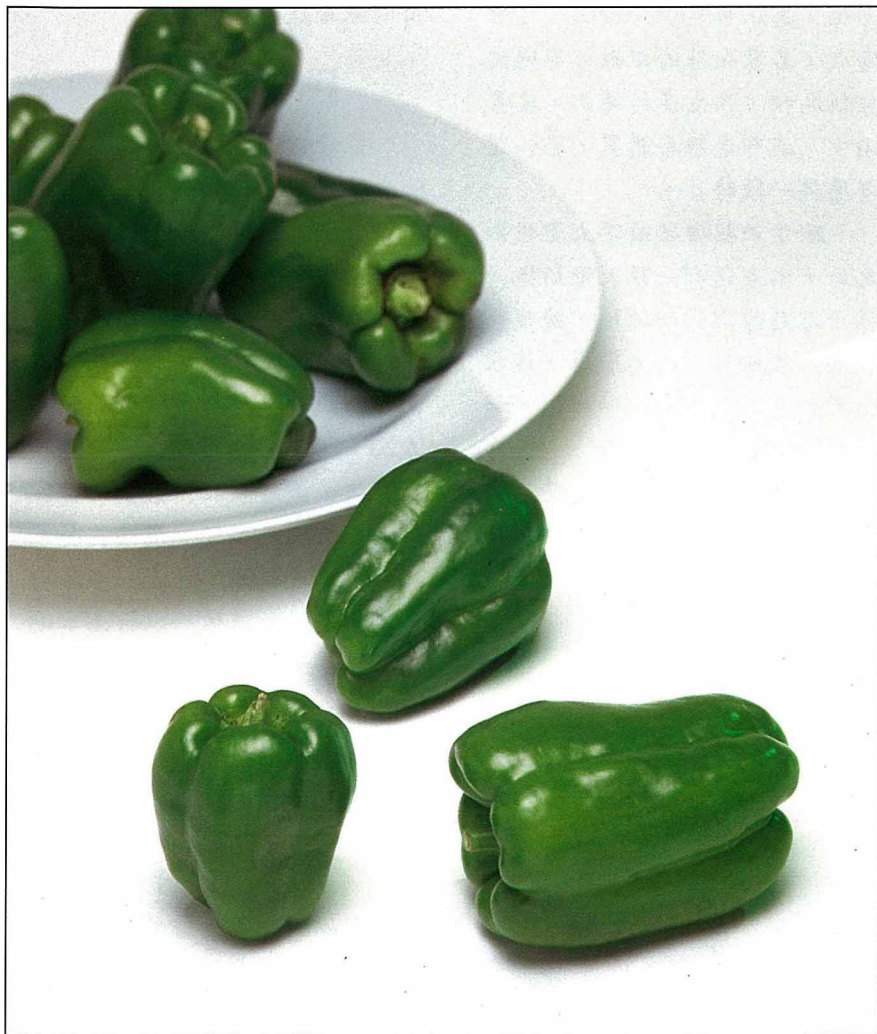


大東仔 甜椒

依照中國人的習慣，凡是辣味的調味料蔬菜，全稱為椒，如胡椒、山椒、花椒等，甜椒也被併入諸椒之中，而以「辣椒」相稱，或以其外形而被稱為「燈籠椒」。後來爲了與具有「椒」味的辣椒區分，遂稱為「甜椒」。本省人又俗稱甜椒爲「大東仔」或「大同仔」，猛一聽還以爲是另一種蔬菜呢！

本省習見的甜椒，幾乎全爲綠色或青綠色，只有一部份品種老熟後會產生紅色。在世界各地栽培的甜椒，却不一定是綠色系統，也有一些是黃色的。



古時，我國和東亞地區，並沒有甜椒的生產，就連歐洲也沒聽說過。15世紀末年，西歐各國開始從事海洋探險活動，發現美洲新大陸後，在南美洲看到當地土著食用，才知道有這種蔬菜。不過，在南美洲找到甜椒的同時，也看到了辣椒，這兩樣同屬而異種的蔬菜，於16世紀時進入了歐洲，也隨著歐洲人的足跡來到了東南亞。

甜椒與辣椒

17世紀初，約當明朝末年的時候，辣椒與甜椒都曾傳來我國，不知什麼原故，辣味特重的辣椒，竟能吸引湖南、四川人民的胃口，幾乎無人不嗜辣。久而久之，說不定已有人認為川湘兩地，就是辣椒的原生地。其實，兩省之有辣椒，才只不過是三百多年的事。

甜椒其實並不怎麼甜，只因西洋人在南美洲看到這兩種大體相似的蔬菜時，以爲全是辣的。等到後來，發現一辣一不辣，於是分別賦與不同的名稱，一個當然是辣的「辣椒」，稱爲Hot Pepper，另一種不辣的，就稱爲「甜椒」Sweet Pepper以示區別。

明末傳入我國時，由於國內已有的調味料蔬菜，凡是辣味的，全稱為椒，如胡椒、巴椒、山椒、花椒等等。因此，併入諸椒之中，而以辣椒相稱。但在那時候，還沒有甜椒的稱呼，於是不辣的大型辣椒，就賦予另一種名

稱，為「燈籠椒」。

來到我國的辣椒，在長江流域或江南地帶栽培時，氣候和南美原生地大致相似，生長情形也頗良好。只是，同樣的辣椒，移到華北栽培的時候，却因氣溫偏低而產生了特殊的變化。果實變大了，果肉層變厚了，辣味却變淡了，甚至沒有了。更妙的是，果實的外觀，不方不圓，玲瓏有緻，有些像似寺廟門前蹲著的石獅子，於是大家不約而同，就叫它為「大獅子椒」，這是發源於我國的甜椒品種。後來因為品質優良，反過來還傳到美國去栽培呢！

雖然早期大陸移民渡海墾台時，也有辣椒的栽培，却並沒有甜椒的記載。這也許是本省氣候較熱，不適合甜椒的生長。當然，閩、粵一帶的百姓，不喜歡食用甜椒，也可能是個原因，無論如何，直到統治本省50年的日本，戰後撤回時，本省都沒有甜椒的栽培。直到光復之後好多年，大約是民國四十二、三年，本省才有甜椒的栽培。也就是在這個時候，大家才用上了國外的稱呼，定名為甜椒。不過，有一部份本省同胞，却稱之為「大東仔」

或「大同仔」，究竟是什麼原因就找不到其起源了。

真正的甜椒

起先，在本省栽培的甜椒，有一份特殊的腥臭氣味，消費者並不怎麼樂於接受。以後，經由各公私農業改良機構，加以品種培育，各種新品種漸漸多了起來。這些新品種，有些是果實大一些，有些則果肉層厚一些。但是共同的特色，則是在於栽培容易，生產量提高了。在各不同的品種中，有些果肉層較為硬實，彈性不佳，就稱為「硬殼種」。另一些果肉層柔軟些，富於彈性，就稱「軟殼種」了。近年來，在軟殼種之中，真的培育出一個新品種，真正含有少許甜味，這可真成了名實相符的甜椒。不過這種新品種，只生產於高山，產量尚少，消費者想要購買，恐怕還得等待一段時日。

除了軟殼與硬殼等大型甜椒之外，本省還有一種長形甜椒。樣子有點像似巨型辣椒，瘦瘦長長的，果肉層也不怎麼厚。這種通常稱為「長青椒」的甜椒，和一般甜椒有點差異的是，它含有少許辣味。喜好辣味的消費者，常以長青椒，代替甜椒來使用。

但其果肉層較薄，無寧是一個缺點。

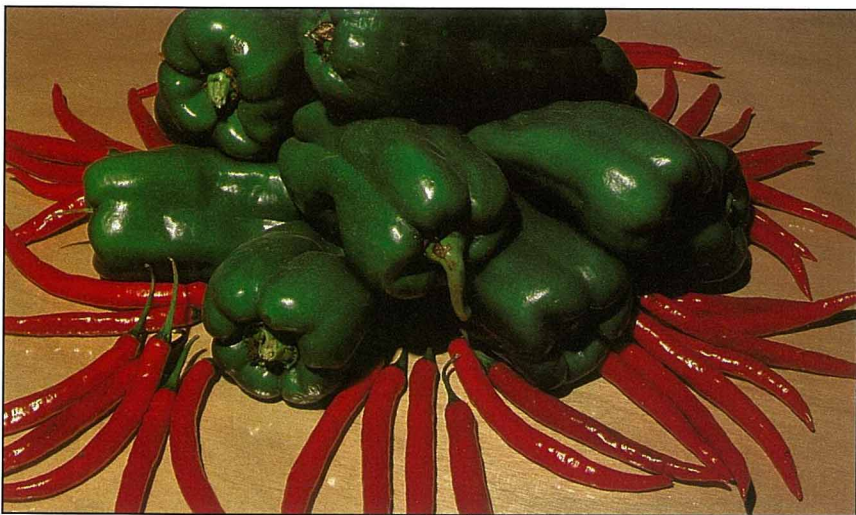
本省習見的甜椒，幾乎全為綠色或青綠色，只有一部份品種，老熟後會產生紅色。這和一般辣椒是極為相像的，初熟為青綠色，採收上市就是青色小辣椒；等到完全成熟再採收，則又成了紅色的紅小辣椒了。不過青小辣椒和紅小辣椒，質地相似，也一樣的辣。

在世界各地栽培的甜椒，却不一定是綠色系統，有些是紅色的，也有一些是黃色的。而當初傳入我國的燈籠椒，直到現在，國外還有這些品種，樣子是扁圓筒形，有點類似往昔國人排在門前的紙燈籠。

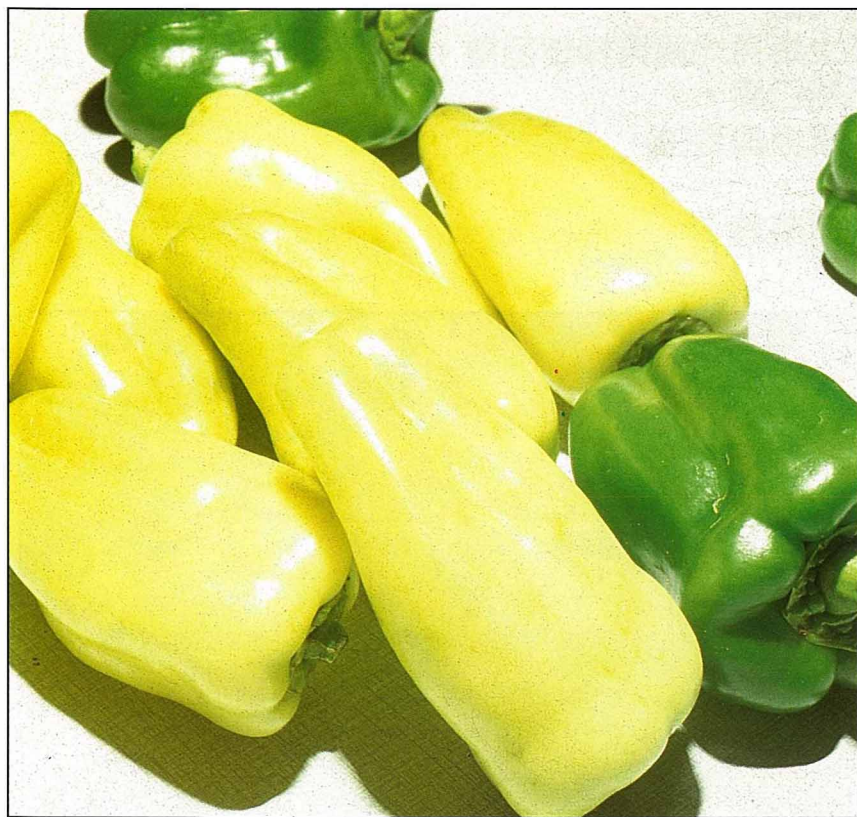
四季供貨不斷

儘管甜椒的原產地在南美洲，生性却不怎麼耐熱。在本省一年四季都有新鮮甜椒供貨，並不是省產甜椒能耐暑熱，而是，生產地隨著季節及氣候而變動。每年10月以後，天氣漸趨冷涼，中南部的蔬菜專業區，一般氣溫都在20~28℃間，可以栽培甜椒，這時候，是省產甜椒最多的時期。可是供應量多了，價格就受到影響。這段時期，也是一年之中，價格最低的時候。以台北市的批發價格為例，大約是平均每公斤12元至15元之間。好在，這時段裡，天然條件好，又在平地栽培，成本廉宜，農家還是有利可得的。

到了5月以後，平地氣溫總在30℃以上，花蓮縣的吉安、壽豐兩地，山間氣候頗合甜椒需求



甜椒與辣椒(廖壬戌 攝)



黃色甜椒您見過嗎？(廖壬戌 攝)

，很自然的接上了供貨的主力位置。但是市場批發價格並不一定會比中南部供貨時期高，那是因為這段時期，許多平地蔬菜還能正常供貨。只要貨源無缺，一般菜價是不會高漲的，這種時候，甜椒要單獨上漲，空間並不很寬廣。

六、七月以後，氣溫更高，花蓮甜椒也不見得能夠維持下去。取而代之的，就是海拔超過一千公尺的高冷地，才能生產，而最具代表性的，就是仁愛縣的仁愛鄉以及新竹縣的尖石、五峯鄉。這些山地菜園，生產條件相當不良，交通運輸方面，甚至可以用惡劣來形容。事實上，除了少數平地人上山租地栽培之外，山地菜園多數是由勤勞的原住民自己經營。

山區的甜椒園

夏天，畢竟是省產蔬菜比較缺乏的時候，價格通常高一些。甜椒又是同一時段較為稀少的蔬菜種類，價格更為可觀，通常都在每公斤30元以上。有時遇上天然災害，如像颱風侵襲，菜價飛騰的時候，台北市的批發價格就曾達到每公斤120元的驚人天價！這也就無怪乎有很多生產者，紛紛尋找可以承租的高山地帶，整地栽培甜椒，冀望老天爺帶給他們高菜價的好運。於是東台灣的山區，中央山脈的南端，都曾經有過甜椒園地的開發。

只是許多生產者費盡心力，開發了甜椒園之後，並不見得能夠獲得上天的眷顧。由於山區耕種條件的不良，生產成本當然高

一些，以甜椒而論，每公斤大約需要15元左右。同時交通運輸的不便，運送到市場的成本也就較為高昂一些。依據許多調查資料的分析，山區甜椒從採收工資、包裝成本到運買，送到批發市場的成本，大約在每公斤7元左右，加上生產成本，就是22元了。以市場價格30元來說，生產者本是有些利潤的，但因太多的生產者投入的結果，使得貨量增多，有相當多的時日，只能維持在每公斤20元的價位，生產者是要吃到一些苦頭的。

美夢易成空

同時，即使遇到颱風災害，價格固然大為上漲，生產者却也不見得能夠獲得好處。較為輕微的影響，只是山區道路損壞，產品無法運出，價格再好，也只能留在山上任其腐爛。嚴重的影響，則是嬌弱的甜椒，擋不住颱風的摧殘，根本無法採收。好幾年前，有位朋友在花蓮高山，栽培了3公頃甜椒，採收頭一天，收穫量為550公斤，運出市場，每公斤賣得80元，該朋友走運了吧！誰知第二天颱風過境，3公頃一起泡湯，朋友的美夢一下子成空。夏季，山區甜椒的生產，風險可真不小！

甜椒的營養成份，並沒有什麼特殊之處，只有維他命A和C，算是比較可觀的一環。選購的時候，以果體完整勻稱，外表亮麗具光澤者為佳。此外，如已軟化，則為採收後過久，品質欠佳。如為雨天採收，則易引起水傷，一旦購買，宜儘早食用。 ◆