

行家的推薦

蘿蔔：品種以台南縣市、嘉義縣及雲林縣所產的短斫型「梅花斫」品質最佳，形狀優美，質地最細嫩，目前正逢盛產，量多價廉，值得多選購。

椪柑：80年代的椪柑，要數台中地區的大坑、潭子、新社及東勢的產品最出色；全粒黃橙橙的椪柑由於已貯存一段時日，經過了後熟作用，更為甜美可口。

「梅花」蘿蔔質優價廉 台中椪柑最出色

蘿蔔：梅花系品質好

別稱菜菔、大根、白蘿蔔，閩南語「菜頭」，與彩頭音似，喻食用菜頭表示好彩頭。把蘿蔔洗淨，中間繫紅色布條或貼紅紙，做為祝賀他人好彩頭，去年選舉期間即有人用紅色彩條包裹蘿蔔，用來預祝候選人好彩頭（意謂預祝當選）。

一般通稱的蘿蔔指的是白蘿蔔，其他和蘿蔔二字攀上關係的有胡蘿蔔（俗稱紅菜頭）、蕪菁、櫻桃蘿蔔、肉質紅粉的彩衣蘿蔔、可供藥用的青蘿蔔、迷你細小整條醃漬用的迷你小根蘿蔔等等，種類還不少。

全省各地都可種植白蘿蔔，但是視季節之不同產地亦有變化。夏季期間平地炎熱多雨水，病蟲害蔓延，蘿蔔栽培困難，產地就集中在氣候適宜的埔里大坪頂上；到了秋末至夏初，平地的砂質壤土極適蘿蔔的成長，全省到處均可種植，尤以台南市安南區、台南縣永康鄉、嘉義縣朴子鎮、布袋鎮、東石鄉、雲林縣四湖鄉、台西鄉、麥寮鄉、東勢鄉等生產的面積最廣，品種以短斫型（梅花斫）的蘿蔔，形體最佳，質地最細嫩，加上該地農友長年累積的栽培經驗，所種植的蘿蔔品質最好。

購買時以形狀正直，不開叉、表皮潔白、不長鬚根，根肩（靠葉梗部位）不呈綠色、葉梗不

枯萎、未抽苔開花，無空心或花心，用左手握著根肩（或葉梗），右手食指及中指彈其中端，有結實的鏘鏘聲而不是空空聲，則質地細嫩味美。如為空空聲、根肩呈綠色，切開內部有空心或花心，則質地粗糙堅實，久煮不爛且淡淡無味。今年天氣長期風和日麗，目前蘿蔔正是盛產量多質佳價便宜之時，請多選購食用。



冬季的短斫種蘿蔔

椪柑：台中地區產品出色

每年到了雙十國慶，正是青皮椪柑採收上市之時，這時節農友們忙著採收，把樹上準成熟可食用的椪柑先摘下來，趕著賣青；大部份椪柑仍留在樹上，於11及12月期間待完全成熟，果皮由綠轉橙黃色時，陸續採收。部份裝箱上市銷售，部份經過防腐及

套袋處理放入塑膠箱，在貯藏室堆置起來，視市況需求量而適量出庫銷售。鮮果由於皮較硬些，果汁多且甜中帶酸，食之口感不怎麼甜；貯存一段時日後，酸度減退，果皮軟而汁稍少，食之口感甜度高，因此每年元旦到春節期間的椪柑，由於貯存期的後（催）熟作用，果皮全為橙黃色，果型被堆壓成扁扁圓圓，相對也甜美可口多了。

民國50年代彰化的員林椪柑名聲遠播，60年代則由嘉義的梅山椪柑取代，70年代以台南的南化及附近鄉鎮的椪柑較為出色，到了80年代則轉移至台中的大坑、潭子、神岡、新社、東勢等地區之椪柑，成為市場新寵。這大概是新地種植椪柑，受土壤地質及樹齡新舊適度的影響，同樣的栽植技術却產生椪柑品質好壞之不同結果吧！現在市面椪柑量多質佳價便宜，正是可多食用之時。擇果皮橙黃色均勻，鮮艷光滑，果粒具重感、結實而不柔軟者為佳。



完全成熟的椪柑