

球莖甘藍量少價昂

春香草莓又香又甜蜜



球莖甘藍莖皮白粉狀，葉梗未脫落，品質最細嫩。

■**球莖甘藍**：在本省習稱結頭菜、菜叩或大頭菜，球莖甘藍反而沒人知道，因為葉片與幼嫩植株似甘藍，而莖端長成球狀為食用部位，故稱球莖甘藍。與甘藍同為十字花科甘藍屬，是甘藍菜野生種變種馴化改良育成。原產北歐地中海沿岸，我國東北地方栽培甚早，日據時代自日本引入本省栽培。屬冷涼氣候作物，主要產期集中於每年11月至次年3月，其餘月份較少；以往夏季不能種植，市場缺貨，近年來腦筋動得快的少數運銷商，帶種子至梨山高冷地區（海拔約1500公尺以上）種植，少量應市，價格賣得頗佳。冬季盛產時又供過於求，量多價賤。去（83）年7月底9月初連續6次颱風侵襲，蔬菜缺貨，市場上原本量少的球莖甘藍，批發單價每公斤居然賣到70~80元，首創有史以來紀錄，是入冬以來單價的11倍。

球莖甘藍品種因種苗公司命

名而名稱頗多，市場上習以莖皮色別而分紫色種、白綠種、青綠種，紫色種因屬觀賞用，市場上見不到貨品。部份人士以莖球形狀分為圓球型及扁圓型二種。全省均可種植，主要產地集中彰化縣溪湖、埔鹽、埤頭及雲林縣崙背、麥寮、二崙等地方。不分品種及產地，只要莖皮新鮮翠綠，有白粉質狀、心葉幼嫩，莖球底端的葉梗部位未脫落，品質定細嫩，切開莖肉不會有纖維紋條狀。如果莖球上的葉梗（即附著於莖球底端切斷後的葉梗）是自然脫落，必有凹陷部位，則為成熟老化，莖肉必粗糙久煮不爛，食之乏味。

球莖甘藍把莖皮削淨，切塊煮排骨湯或魚丸湯，是做湯的好菜餚。切薄片經沸水燙滾一下，下鍋炒肉絲或炒蝦仁，是好料理。切薄片放入醬油、黑醋、糖、鹽等調味料醃漬成醬菜或脆菜干，隔天食之飯。

■**草莓**：每當進入冬天寒冷的時節，有那種水果最令人垂涎三尺，答案定然是草莓。因為草莓的甜中帶酸、酸中含甜的濃郁香氣，具有一股誘人品嘗的吸引力，無論男女老幼都會喜歡。本省栽培草莓歷史算不短，但是大量應市讓消費者普遍享受口慾，則是10多年來的事。最早的發祥地



愛利收種之草莓。

區算是苗栗縣的大湖鄉，也是目前草莓種植面積最多、最出名的地方，接著公館、關西、草屯、埔里、萬巒等地方種植面積也不少，其餘各地有零星栽培。冬天經過前述地方，路旁定有觀光草莓園，供遊客摘採，享受田園之樂。種植草莓畦面定有看到正面銀色、反面黑色的塑膠布覆蓋，主要作用是防止雜草生長、保持土溫、防止水分流失以及保持果實的清潔。

目前市售草莓有「春香」及「愛利收」兩種，春香是早生種，果實比愛利收種為大，呈長或方的圓錐形，外表鮮紅具光澤，果肉深紅色，糖度高，香氣濃，是市場暢銷品種；但有個缺點為果肉柔軟易受壓傷，保鮮不易。而愛利收品種果實較小，呈短錐形，外表深紅色，肉質心部是白色，香甜味略遜於春香種。消費者購買時可依果實大小與形體分辨品種。食用前先用鹽水洗1次，再用清水沖洗3次，直接沾果糖或蜂蜜食之，風味極佳。◆