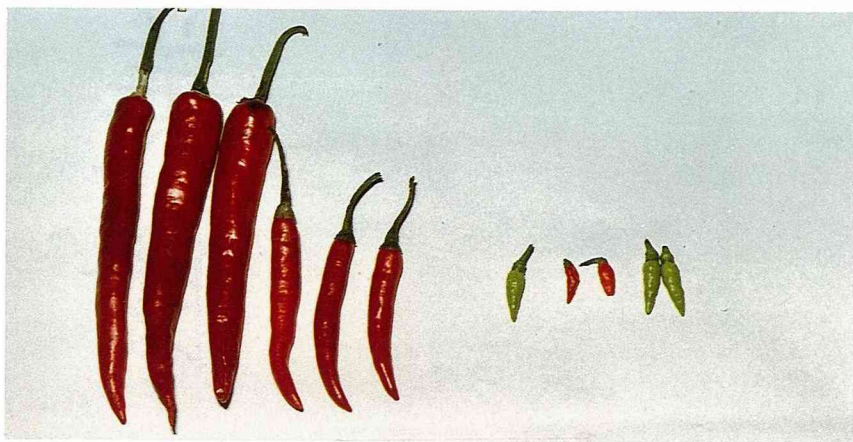


辣椒雖小佐菜少不了 加州李肥大汁多味甜

■**辣椒**：辣椒的品種很多，市場人士習慣以外觀來區分，果皮青綠色稱為青辣椒，紅色則稱紅辣椒，體積小的就叫小辣椒，果型長者則稱長辣椒。在本省土產中有一種果體仿如雞的心臟，俗稱雞心小辣椒，果皮雖是黃綠色，辣味却是最強。俗稱薑是老的辣，辣椒則是小的辣。另外，最近從國外引進的瘦長型或大果型辣椒，果皮雖是黃綠色，辣味却很強。還有一種果體長達15公分，肥長型，果色黃綠，狀如羊角，稱做新香的角椒，味道則介於不甜不辣。

辣椒在本省各地均可種植，春天主要產地集中在屏東縣萬丹、新園、潮州3個地方，當地農友事先與運銷商談妥價格，採收後用竹簍包裝，以外銷日本、香港為主，少部份為內銷市場。夏天產地集中於台南、嘉義的平原地區，例如太保、官田、民雄等地方，產品以內銷為主。秋天產地集中於彰化縣田中、田尾、溪州、北斗及雲林縣林內、斗南、崙背等地方；冬天產地以台南、高雄、屏東為主，但很零散。

辣椒雖不是主食菜種，但是辣味佐料却少不了，尤其調味用辣椒醬，各餐館都少不了它，平時量多價格不怎麼樣，若逢全省下雨災後量少時，批發單價曾高達700元1公斤，是平時的10倍。選購時只要果皮亮麗光滑，果體



紅辣椒(左)，雞心辣椒(右)。

正直完整，無外傷或腐爛就好；至於少部份色澤艷紅的紅辣椒，都是皮有辣味，可能是變種或氣候關係，購買時只要先摘1小塊，用舌頭添一下有否辣味就知。



紅肉李是市場主流

■**李**：原產我國長江中游各省的李子，本為濃酸味，果肉少，現經本省育種專家的改良，及農友栽培技術不斷進步之下，目前市售的桃接李、加州李，比早期的小粒李，果體要大得多且酸味低，真可讓「投桃報李」扯成平等了。本省李子的主要產地集中在南投縣仁愛、水里、台中縣和平、東勢、苗栗縣大湖、卓

蘭等地方，海拔約在800至1,700公尺的山坡地。繁殖方法雖有播種、嫁接、扦插、壓條、高接等幾種，但本省農友以嫁接法為主，高接次之。在大陸梅子出產時期下雨紛紛，稱為梅雨期；然而在本省梅雨綿綿時期（每年5月及6月上旬），却是梅子結束採收，李子上市之時，這大概是本省地處亞熱帶地區之故。

目前市售的李子品種，有小果粒的在來種，但是酸味濃、果粒小、果肉少、李子核大，食用價值小，已漸被淘汰，而由沙蓮李、桃接李、紅肉李、黃肉李、加州李等取代。近年來產自仁愛鄉霧社、苗栗卓蘭、大湖泰安等地方的加州李，因果實肥大、皮薄、肉多柔軟汁多、酸味低，甚受消費者喜愛，已成為市場的主流。選購時以果皮深紅或黑色、果面有白色粉質、果體愈肥大者為佳；如購後即鮮食，則以柔軟而有彈性為佳。