文圖／台北農產公司 吳昭其

六脚鄉綠蘆筍頂呱呱 凱特芒果甜又大

綠蘆筍：在30年前替本省賺進很多外匯的蘆筍罐頭，是以白蘆筍為原料，斯時白蘆筍真是農產品的天之嬌子，外銷的白蘆筍罐頭在50年代真是風光一時。直到民國60年以後，因本省工資高漲及原料生產成本增加等因素，被大陸低廉的工資搶走蘆筍罐頭的外銷市場，白蘆筍生產事業因而一蹶不振，農民遂改種適合蔬菜用的綠蘆筍，加工用的白蘆筍遂逐漸從市場上退居陪襯的地位了。

白蘆筍是蘆筍埋在土裡，尚未冒出地面前就採收，筍身才能保持潔白、質地細嫩不粗糙。而綠蘆筍則是要讓筍支長出土面，達18公分以上，見了陽光筍身呈綠色才採收，兩者是不同的品種。綠蘆筍是從美國引入，本省種植歷史才20多年而已，每年4至10月是採收盛期，11月起至次年3月是休眠期，農民為植株的更新，在摘除幼嫩的植株，尚有食用價值時出售，就稱為蘆筍花（又稱蘆筍芒）。

綠蘆筍含有高量維生素A（含量比白蘆筍高2倍），且纖維質充足而細嫩，適合做減肥的蔬菜，尤其高量的石刁柏酸，有消除疲勞效用。主要產地集中在雲林、嘉義、台南3縣，其中以六脚鄉、土庫鎮、安定鄉等農會的綠蘆筍共同運銷，採用15公斤包裝，每把1公斤小包裝，其筍枝粗長、質地細嫩、重量足，最受市場人士歡迎；尤其六脚鄉農會的綠蘆筍共同運銷，已有20年歷史，在台北批發市場建立龍頭的信譽，在拍賣員努力下，售價均冠全場，提到綠蘆筍，市場人士就想到六脚鄉農會。



品質細嫩的綠蘆筍

凱特芒果：芒果本來是春季生產的水果，因品種不同，有適合春天的土芒果、夏天的愛文、海頓、金煌等芒果，最後由凱特芒果押尾，而於9月結束芒果的生產，故而凱特芒果在每年扮演末代芒果的角色。

凱特芒果在所有芒果品種中的塊頭最大，最重時有1公斤半一顆的紀錄。果皮厚、果肉多，質粗糙，果色美觀，但香氣較淡，惟較耐高溫氣候，適合夏末、秋初採收。目前在市面上見到的芒果，都屬凱特芒果。幼果是綠色，未熟時是暗紫色，成熟時是紅紫色，但果底還是淡綠色，一般在購買後放置2～3天才食用，可以達到完全成熟，甜度較高的效果。

凱特芒果自美國引進本省栽植，產地以台南、南投兩縣為主，其中以台南縣楠西鄉農會、南投縣中寮鄉內城合作農場的共同運銷，供應到台北批發市場的產品，採用保麗龍網袋套果，果皮鮮紅、果肉細嫩、果粒結實、糖度較高最為出色。除鮮果鮮食外，適合做芒果乾、芒果罐及打果汁，尤其將果肉切片，加蛋黃、鮮乳、酪梨、糖等打汁，並加些蜂蜜，保證喝了還想再喝。



成熟的凱特芒果，果底尚爲綠色。