

竹塘豌豆量多質好

埔里紅甘蔗甜又脆

■豌豆：本省俗稱荷蘭豆，因為幼苗柔弱婉約狀，故正名稱為豌豆（マメ）豆，可別聽成彎豆，倒是豆莢呈彎彎狀，也稱作豌豆。在5000年前石器時代已出現在地球上，西元1100年傳入我國，200年前由荷蘭人傳入本省，為內、外銷重要蔬菜。是豆科一年生蔓性草本植物，心葉上有捲鬚，具有攀緣性，花有白、紅、紫等三色。目前市面上有食用豆莢的豌豆、食用豆仁的豌豆仁，及豆莢豆仁兼食用的甜豌豆，本文介紹食用豆莢的普通豌豆。

以本省蔬菜價值而言，豌豆是高單價蔬菜，淡產期產地集中在梨山高冷地帶，種植者少，在台北批發市場每天交易只有200～300公斤，批發單價每公斤高達200元左右，承購者大多為餐館，一般傳統市場很少看得到。盛產期在每年11月中旬至次年3月上旬，全省各地均可種植，大面積栽植則集中在彰化縣及雲林縣。

目前市場人士習以花色分為白花種及紅花種，白花種豆莢扁平而莢小，莢色深，纖維質細嫩清脆，甜度高，口感佳，但採收量少，農民種植者少，市場上已少見。紅花種豆莢肥大寬厚，莢色淡綠，莢質纖維較粗但仍細嫩，口感很清脆，採收量比白花種多2倍，農友喜種植，故而市場



品質細嫩、口感清脆的豌豆

上見到的豌豆，多數為豆莢寬大的紅花種。

每年冬天彰化縣竹塘鄉農會的果菜市場，來自當地及鄰近鄉鎮的豌豆，會有大批貨源湧入交易，經分級包裝後，外銷日本、香港及供應全省各地市場。如果外銷單價高，農友划算，大量貨源外銷國外，則供應省內量少，價格跟著拉高；反之內銷量多，價就低落。另外該農會辦理共同運銷，採用20公斤紙箱包裝，由於豆莢寬大，新鮮脆綠，豆粒部位未凸起，形狀端正不彎曲，莢質細嫩，甚獲承購者喜愛。

■紅甘蔗：路過南投縣埔里境內的中潭公路靠近桃米坑與北山段的路邊，大夥兒都可看到炭火燒烤的紅甘蔗，一節一節擺在烤箱上叫賣，聽說烤熱的紅甘蔗啃起來較甜，對輕微喉嚨痛、輕感冒、聲音沙啞等有益。因為埔里地區的氣候四季溫和，土質是沙質壤土適宜根部成長，灌溉排水順暢，適合紅甘蔗發育，因此孕育埔里紅甘蔗的蔗莖粗大而

直，蔗節節間長，外皮濃紫色，亮麗光滑，蔗肉較鬆，不很堅硬，甜度高，深受消費大眾稱讚；南投、名間兩地之品質次之，雲林縣土庫，台南縣白河、新市，屏東縣鹽埔等地方又次之。

紅甘蔗屬禾本科多年生作物，利用蔗莖尾段約3至4節作插穗行扦插法繁殖，尾端略向上平放，兩側莖芽朝左右側淺埋土中，兩周可萌芽長出嫩蔗莖，約10至11個月才能採收。除直接生食外，壓汁飲用清涼夠勁。紅甘蔗除含大量水分外，醣類含量甚高故而會甜，入喉甚爽口，有消暑止渴、潤腸利尿、降火氣之效。蔗葉可作簡便竹子屋之屋頂，曬乾可當燃料，嫩莖可作餵食牛隻之飼料。



埔里紅甘蔗