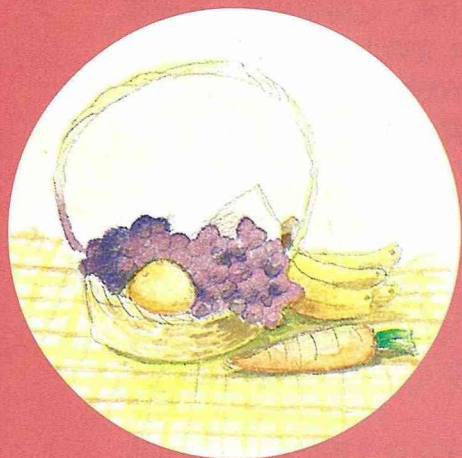


節令



美食

提要

- 12 鱉黑豆芽
- 14 山藥的滋味
- 16 健康食譜
- 19 狗肝菜
- 20 松茸(下篇)

訂正

85年10月號「鄉間小路」介紹的「台灣蓮花研究中心」地址應為：台南縣六甲鄉。



茴香

學名：*Foeniculum vulgare* Mill

英名：Fennel

別名：芫荽，茴香八角珠，蘘香，茴香子，香絲菜；本省南部人習稱臭蕪荽或客人蕪荽。

品種：大茴香，小茴香，甘茴香，苦茴香，辛茴香，甜茴香。

科屬：繖形花科茴香屬，一年生或多年生草本植物。

性狀：株型直立，葉型成爲分裂絲狀，分枝多，淺根性，開黃色小花，結圓型果實，整枝有濃郁辛香味，靠近時可聞到香氣。食用葉和莖部，甜茴香莖端寬又扁，是食用的部位。

產期：10~3月盛產，5~8月本省天氣太熱不適種植。

產地：全省各地冬天均可種植，主要產地集中西螺、二崙、崙背、新港、梓官、彌陀、新園、田尾、新莊、清水、

名間等地，其餘各地零星栽培。

交易量：台北果菜批發市場冬冬量多時每日約有600~800公斤，批發價每公斤約20元，量少時每日只有數十公斤，每公斤約25元，在市場上是稀有蔬菜。

食用法：食用嫩莖與葉部，清水沖洗一下，切段下鍋中火炒肉絲。整株洗淨拌攪麵粉蛋糊下熱鍋油炸。兩種吃法均有甘香辛味，可促進食慾解胸悶助消化。種子可當中藥，有健胃驅風除臭去痰之效。

選購要領：整株新鮮青綠色，葉片不可黃色(太老化)，不抽苔開花，莖端易折快斷，不可堅硬粗韌。茴香有辛香味，發生病蟲害機會很少。