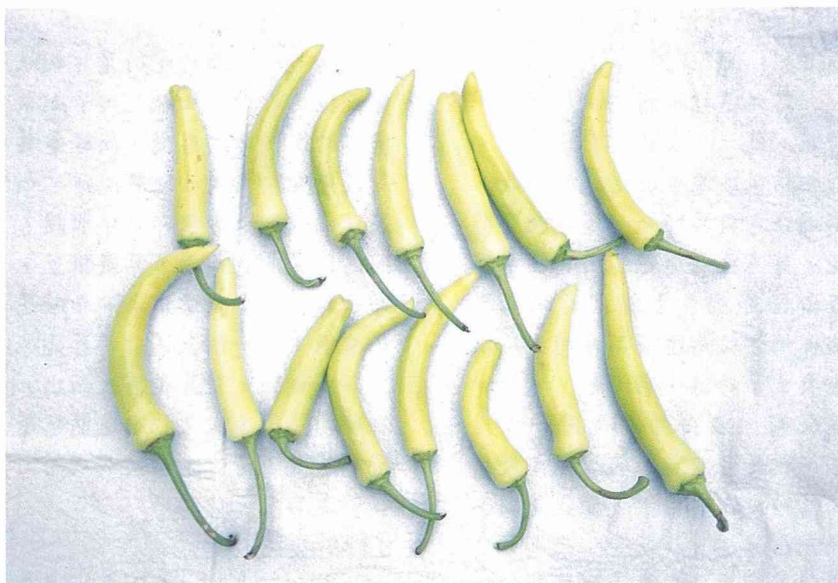




辣椒

辣 椒有好多品種，市場人士習慣以外觀來區分，果皮青綠色稱爲青辣椒，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如雞的心臟形狀的小辣椒，辣味卻是最強，俗謂「薑是老的辣」，則辣椒應首推是「小的辣」，還有最近從國外引進的瘦長型或大果型辣椒，果皮雖是黃綠色，辣味卻很強。另有果體長達15公分，肥長型，果色黃綠，狀如羊角，稱做新香的「角椒」，味道介於不甜不辣。

辣椒在本省各地均可種植，主要產地春天集在中屏東縣萬丹、新園、潮洲三個地方，當地



■新引進的黃綠色種辣椒，辣味強。

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、香港爲主，少部份轉爲內銷市場。夏天產地集中於台南、嘉義之平地，例如太保、官田、民雄等地方，以內銷爲主。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、屏東爲主，但很零散。

辣椒雖不是主食菜種，但是辣味佐料卻少不了，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，批發單價曾高達每公斤700元，是平時的10倍。選購時只要果皮亮麗光滑，果體正直完整，不外傷或腐爛就好，至於少部份很艷紅的紅辣椒，卻是只有皮有辣味，可能是變種或氣候關係，購買時只要先摘一小塊，用舌頭舔一下有否辣味就知。



小西瓜

西 瓜有大小之分，84年夏季已介紹過大西瓜，本文爲因應小西瓜的盛產期，特在上市量多之時，來介紹形形色色的小西瓜。春、夏交替，天氣即將進入

■特鳳小西瓜，瓜紋粗條又明顯，一定甜。



暑熱的盛夏，吃畢春天的洋香瓜，為讓消費者能夠吃得到較有水份的水果，以解渴消暑，瓜農們特趕在1、2月氣溫尚寒冷，瓜苗培育生長仍緩慢之時，不惜花費資金用塑膠布阻擋風雨保溫，俾讓瓜苗保持成長，以搶在夏初就有西瓜上市，抓住早市價美之機會，而趕栽小西瓜，因此端午節來臨時，也即是小西瓜應節上市之時，您吃了端午節粽子正感口渴之時，來片小西瓜，入口頓覺清爽沁心，建議您小西瓜冰涼後吃，口感味覺會更爽口喲！

小西瓜品種有個體較大的特鳳，屬大圓型，每粒重約3~5公斤；個體中等圓形的新冠、小鳳、小玉及金蘭，每粒約1.5~3.0公斤（以上均為黃肉種）。還有圓形的紅肉小西瓜，及橢圓形紅肉的紅鈴小西瓜，品種之多可讓消費者任選個過癮。

12至2月來自台南市農會、


七股鄉農會的新冠小西瓜，3至5月來自民雄、溪口、六腳、義竹、崙背、麥寮、元長等地方的小鳳、特鳳、紅鈴等小西瓜，因瓜紋艷麗鮮綠粗條，瓜皮薄、水分足、成熟適度，瓜肉清脆，甜度高，而在市場上稱霸。購買時根據上述要領之外，並以左手拿住果蒂，右手中指彈果體中端，聽聲音像劈劈拍拉很清脆似要裂開則必佳，果蒂以青綠色為原則。

苺菜

近年來餐館裡流行苺菜加魷仔魚茼苣的料理，是苺菜時下最新的吃法，原本是最不起眼的鄉土小菜，竟打開了一條銷路，讓苺菜擠身進入餐廳成為佳餚，也是苺菜的祖宗料想不到的。

本省苺菜全年均可生產，不分東南西北都可種植，冬天產地集中嘉義縣以南至屏東縣，夏天集中雲林縣以北至台北市士林區的社子蔬菜專業區，東部亦可種植。苺菜是苺科短期性葉菜類，種子很細小又黑亮，就是因為太細小又輕，撒播種子時略有微風吹來，即會吹走種子，或撒得不均勻，因此農友就用細砂混合種子來撒播。種子直播菜畦後，夏天約35天，冬天約45天，就可採收應市。

依葉片的顏色分為白苺菜及紅苺菜兩種，白苺菜葉片是單一的淺綠色，紅苺菜葉片有不規則紅斑點，類似老虎花紋，又稱虎苺。苺菜的苺字與台音的杏同音，又可寫為「杏菜」。

目前以來自雲林縣二崙鄉、西螺鎮、彰化縣田尾鄉、嘉義縣新港鄉、高雄縣新港鄉等農會的苺菜因農友栽培技術經驗豐富，植株長短適中，葉片不老化，葉梗與莖端細嫩，風味獨特，採收後分級好，包裝處理恰當，深得承銷人喜愛。購買時只要葉片光整、無病斑、植株頭端易折斷，就是品質細嫩好吃的苺菜。平常不缺貨時一把才20元左右；災害後缺菜時，也只漲到35元一把，算是便宜的菜種。 

■白苺菜。

