



紅菜豆

日漸稀少的紅菜豆，是菜豆的一個品種，成熟豆莢表皮是紫紅色，未成熟豆莢是半紅半綠色，發育中的幼豆莢是白綠色，豆粒則為紅色或黑色，別稱紅板黑仁菜豆或鱈魚骨紅菜豆，是因菜豆形狀似鱈魚整條骨狀之故。為早期引進本省的菜種，目前已日漸稀少。豆莢長度約20至40公

分左右，與普通青色菜豆長度相同；惟豆莢較為圓厚肥滿，豆粒較為粗大些。

紅菜豆在夏季集中在嘉義縣民雄、溪口、新港、六腳、太保等地方生產，冬、春兩季南移至屏東縣高樹、萬丹、潮州、鹽埔、九如、屏東市等地方生產。種植時需插立竹子交叉支架，好讓籐蔓伸長，豆莢成長中，農友得用繩子將枝蔓綁在支架上，從定植至採收約需60至65天，採收期可達60天。採收後將豆莢長短分開排放，每0.6公斤用橡皮筋套在豆莢頭端，裝入紙箱，內套塑膠袋，加放碎冰塊以保鮮，每箱淨重30公斤，運往批發市場銷售。

目前以來自新港、民雄、溪口等地方的紅菜豆，豆莢艷紅略有條紋，莢形挺直，豆粒部位不太突起，長度35公分以上，採紙箱包裝加放冰塊者較受承銷人喜愛。台北批發市場夏天到貨量每日約600至1,000公斤，批發單價每公斤約為15至20元左右。冬天到貨量每日約為300至600公斤，單價約為25至30元左右；西螺果菜市場每日約為300公斤，每公斤批發單價25元左右。選購時以豆莢愈長、筆直、豆粒部位不太隆起、莢身瘦圓形、豆莢筋絲細而短、整莢結實不柔軟，一折即斷為佳，莢色略帶斑紋青色或半青半紅較為幼嫩，如果整條豆莢完全紅色，已太成熟，豆莢肉質會較粗糙，吃起來不甜且口感差。將豆莢頭尾筋絲摘除，不用菜刀切，用手折成一段一段，直接下油鍋素炒是素食者佳餚，或加香菇、蒜瓣炒食亦佳；煮魚丸湯甚可口。



■市場上日益稀少的紅菜豆。

椰子

從屏東經內埔往潮洲省道或屏鵝公路兩旁，可見到直立高大的椰子樹，不但美化路邊景觀，又可採收椰子銷售，真是一舉兩得。早在日據時代之前本省就有少量椰子種植，光復之後陸續從菲律賓引進。民國50年代，當時屏東縣長張豐緒從馬來亞等南洋地區，大量引入椰苗種在縣內道路兩旁，做為公共造產作物，既美化環境又有財源收



■市售椰子。

入，立意甚佳；近年來道路擴寬之結果，路邊椰子樹已減少許多，但仍是本省椰子樹種植最多的縣份，或可將屏東縣喻為椰子縣亦不為過。

椰子果實每粒重約3至5公斤，果殼堅硬無比，非要較重利刀才能切出缺口，取飲椰子汁，汁量只佔整顆果重1/5而已。每年春夏兩季是省產椰子採收期，鮮果供應全省各地路邊攤並不夠販賣，得靠國外進口。椰子攤上買個椰果當場剝飲椰子汁，那股香甜清涼既解渴又夠勁。近年來

飲料業者自馬來亞等地大量進口易開罐裝椰子汁，名稱均冠以「半天水」，各地的超市、飲食攤或餐館，都可買得到。因此最近2年來，椰子汁做的半天水，在飲料市場上佔有一席之地，分得一杯羹，只不過省產椰子卻日漸稀少了。

落葵

■口感黏滑的落葵——俗稱皇宮菜。



35 11 5

學名：*Basella rubra* L.
英名：Red Malabar Nightshade.

日名：ツルムサキ

別稱：因葉片冷滑如葵，故稱落葵，開始結果時種子紅紫色，在古時可供胭脂原料，又稱胭脂菜、胭脂菜、紅落葵、蟬菜，目前市面上習稱「皇宮菜」。古名稱潺菜、蔞葵、藤葵、藤菜、天葵、御菜、牛皮凍。

科屬：落葵科落葵屬1或2年生草本植物，是較特殊具有回旋性肉質蔓性草本植物。

產期：2~6月及9~11月盛產，12~1月及7~8月淡產，嚴冬或酷熱時量減少。

產地：全省各地郊野或東部住家籬笆常見馴化野生。目前有人工少量種植，供自採自食為主；作經濟栽植供應市場出售的地方，以雲林縣二崙鄉復興合作農場轄內場員菜田為主，長期採收供應消費市場批售。

交易量：台北批發市場，平均每日有300~500公斤交易量，每公斤批發單價15~25元。西螺果菜市場每日約有200公斤，批發價約為20元。

食用法：洗淨後入鍋猛火快炒，加蒜仁、肉絲、鹽、味素等炒一分鐘，趁熟食之鮮綠嫩脆，味道特別新鮮。

選購要領：葉片肥厚、新鮮青綠、無病斑不枯焦、莖短葉大且心葉長片者為佳；以不抽苔開花為宜。

翹

