

• 吳昭其

芹菜，香，香！



美國芹菜 (吳昭其攝)



台灣芹菜 (阿丰攝)

芹菜在本省台語上唸成「輕菜」，是家庭必備的香辛菜佐料品，在菜市場上，和辣椒、大蒜、薑、青蔥、韭黃、茼蒿等香辛蔬菜，同被用作為菜販隨菜贈送品，因此菜市場上不能一天沒有它，沒有這些佐料的夥伴們，菜市場裏就像失落了什麼似的，菜販們會覺得「香味」缺缺。

以台北果菜批發市場近5年來的交易資料而言，每年交易量達4千4百噸至6千噸之鉅，每月平均需要500噸，每天需要量18噸，每公斤平均單價11.82元計，每天交易金額計達21萬2千7百60元之多。

芹菜的交易量所佔全部菜種（約有105種）的比率，約為1.4~1.78%，雖然比率並不很高，但以只供做調味用的佐味菜而言，這個比率也算不低，可見芹菜在消費蔬菜地位仍有重要的一席之地。

紅肉番石榴的魅力

台東區農業改良場斑鳩分場主任 林國榮



本省原有的品種又稱在來種，葉梗細長，約10~15株1公斤。目前市面上習以葉梗色澤而分為青梗芹菜及黃梗芹菜，近年來從美國引入葉梗寬大肥厚的美國芹菜（又稱西洋芹菜），美國芹菜也因葉梗色澤又分黃梗種及青梗種。

台灣與美國芹菜的黃梗種都可行軟化栽培，葉梗較粗長，收量較多，纖維質細緻品質優良，適合炒牛、豬、羊肉絲等炒食佐味用。台灣與美國芹菜的青梗種不適軟化栽培，葉梗細長，纖維質略粗化，適合細切成珠粒狀（稱為芹菜珠），宜煮菜湯佐料調味用。兩種品種均因用途不同，而在市場上銷路各有千秋。

美國芹菜葉梗寬厚，每株就可達1公斤，但別看它笨重，質地却比在來種細嫩，一點不粗化，是目前西餐及牛、豬排等生菜的材料之一，值得推廣種植。展望未來，下列三點值得有關單位重視：

合理計劃生產

本省每年11~3月時，芹菜是盛產期，台北市場到貨最高量每日曾達35公噸的記錄，與每日只需20公噸比較，超供達7成以上，致批發單價每公斤5~6元，不敷農友種植與運銷成本，也令市場人員銷售不了，雖然消費者能吃到便宜芹菜，但供過於求不是好

番石榴是家喻戶曉的水果，由於富含維他命C，很受仕女喜愛。本省傳統上以白肉番石榴供鮮食及加工用，但白肉種加工後缺乏酸味，容易使人厭膩，同時，白色的果汁缺乏誘人的條件。因此，台東區農業改良場於三年前由美國夏威夷引進紅肉大果的新品系，進行栽培與加工的試驗。

紅肉番石榴每個果實重約200~300公克，單株產量約達120公斤，製成的果汁呈粉紅色並帶芳香，極為誘人食慾。更因製成的果汁甜中帶酸，令人百喝不厭，是果汁系列中難得的佳品。

在未來的企業化生產上，可藉整枝、修剪及施肥、灌溉等田間管理技術，配合工廠作業的需求，進行產期調節。製成的果汁也可冷凍運銷國內外。因此，紅肉番石榴產業的興起是指日可待的。

現象，而在夏季高溫的8月時，每日只到貨1,000公斤，在不足市況所需情形下，每公斤批發單價高達40~50元，又令消費者吃不消。

因此應以消費導向計劃生產，視市場需求量而訂定生產量，使產銷雙方供需不致失調，尤其冬季盛產期不致過剩，夏季炎熱時不致缺貨，使台北市場夏季時每日有10,000公斤，冬天時維持20,000公斤，批發單價每公斤在15~20元左右，讓產銷雙方均蒙其利。倘若夏季高溫平地不適種植時，應轉移至高冷地方（如梨山、南山等地區）。

夏季保鮮處理

夏天高溫下，農友採收芹菜後，因植株易枯萎，致纖維變粗化，影響食用價值，為防止品質降低，保持新鮮細緻的商品價值，呼籲產地採收分級後，每1公斤捆1束，放入塑膠箱或硬竹簍後，先推入冷藏庫做預冷設備，使芹菜商品保持在20°C左右，然後再用冷藏汽車運輸。

產地若未有冷藏設備者，請農友於捆把後，放入容器內時，每2層芹菜，加放1層冰塊，冰塊打碎如蛋大，放入塑膠袋內，擺平鋪滿整個芹菜面。以目前40公斤裝硬竹簍1件，約需冰塊10斤。

芹菜運達批發市場批發後，正好冰塊溶解時，尚能保持芹菜質地新鮮細緻，這點特別提醒農友們，夏天還要有保鮮處理，才能提高商品價值，賣得好價格，也可提高承銷者購買信心。

西洋芹菜料理

西洋芹菜質地細嫩不在本產芹菜之下，適合沾沙拉醬鮮食，或鮮品涼拌佐食，本省在餐廳料理店或速食漢堡及牛排館裏常用作新鮮品食用，也適於煮排骨、魚丸、香菇、味噌等各種菜湯，別看美國芹菜葉梗粗大寬厚，菜湯一滾開，立即爛熟可食，入口食之很少有菜渣。

只因消費者不懂質地細嫩，以為寬大葉梗可能粗老，而致銷路不暢，76年的冬天，台北市場的美國芹菜，曾有1日到貨量達8,000公斤紀錄，平常也有5,000~6,000公斤，雖然勉強賣掉，但每公斤只賣3~4元，不敷農友成本，檢討原因是承銷者大多為餐廳料理店之用，一般零售市場零售商很少購買，這顯示一般家庭消費尚未普遍。

夏季本省炎熱不種植，運銷業者得從美國進口，以供餐飲業者所需，希望有關單位加以重視，期能供需平衡，達到自產自給自足，而不仰賴進口。