

茼蒿・蘿蔔・ 釋迦・豌豆

歲末當令蔬果

蔬菜類

1. 雲林蘿蔔

雲林縣是本省最大的蘿蔔產地，但因氣候與土壤的影響，上市期在每年的11月下旬至翌年3月間。只因為其農地既寬廣又平坦，蘿蔔栽培面積既廣，生產量又多，上市之後，常處在貨量過多的不利情況；加上同一季節，正好是本省蔬菜的旺產季，平均菜價都偏低，蘿蔔的價格，自然也欠理想。如單純的以品質來說，這時的蘿蔔並不差，尤其是冬季盛產的梅花系品種，多在這時上市，品質算得是上乘，消費者可多選購。

購買時，以塊根肥大，表皮細緻，有重感者為佳。

2. 中部洋葱

省產洋葱八成以上出在屏東縣，產期在每年1~2月間，產品以台南一號為主，可耐貯藏，至8~9月間仍有供貨。中部的彰化和雲林蔬菜專業區，也有一部份洋葱的生產，品種則是以早熟的早玉品種系統為主，11月下旬即可以上市，却是不耐貯藏，以鮮貨上市為主。早玉系統的外形為兩頭都尖突，外層膜皮為淡銅色。但因鮮貨應市，外膜很少，大多是淡青色皮層。不過，早玉系統為甜洋葱品種，可以生食，不像台南一號那樣的辛辣。

選購的時候，以結球緊密，有重感者為佳。

3. 茼蒿

省產綠色葉菜類，差不多已打破以往季節性生產的限制，全



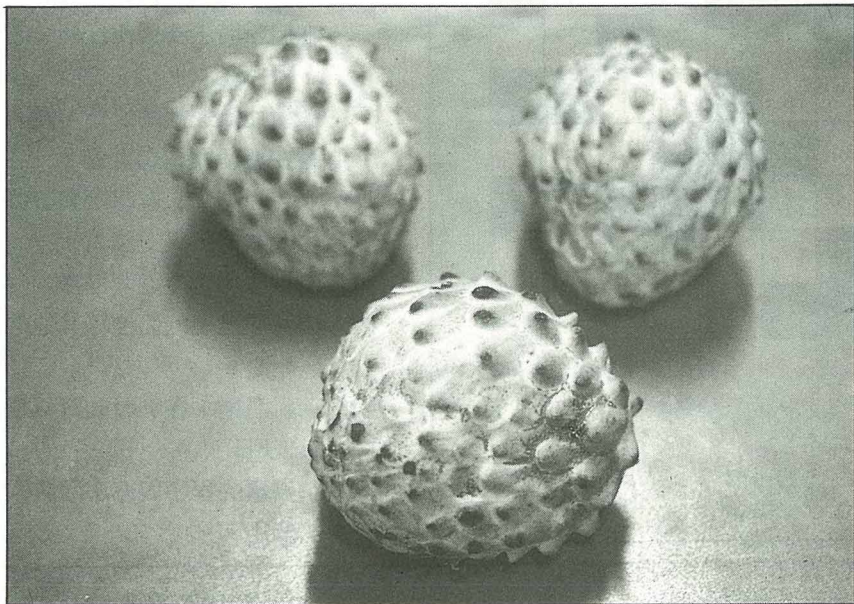
省產豌豆的大本營在彰化。



冬天到了，茼蒿的消費量也多了。



雲林蘿蔔量多，品質亦佳。(夢溪 攝)



秋冬之際，台東釋迦上市了。

年之中，總能找到一些栽培的方法或地點，維持少量供應。唯獨茼蒿，仍然維持在冬季供貨的傳統，每年11月至翌年3月，都有相當數量的供應，其他月份則很少見，或者根本沒有。現在正是茼蒿盛產期，一般消費都是在火鍋中燙食，少用於炒菜，却也並沒說是不可以炒食。有時利用開水川燙至熟後，再淋以調味料，也是蠻有味道的吃法。

選購的時候，固然是以菜株

完整，沒有枯枝腐葉為佳，可也別為了自己，任意翻揀，破壞菜株的品質才是。

4. 彰化豌豆

國人食用豌豆有兩種選擇，一種是食用老熟後肥大的豆仁，另一種則是食用幼嫩時的豆莢。省產豌豆的大本營在彰化，却是少有大面積的園地。由於豌豆的採收，係於植株上逐莢採收，太嫩的不能摘，過熟的則索性留採

豆仁，很是費工夫。栽培豌豆，通常是農家的年青或精壯的人，搭架栽培，到了採收的時候，則換成了農家老一輩的工作，空暇時，採收一些豆莢，可以轉售給販運商，也可以拿到產地市場，善價而沽。不管那個方式，老人家的日常零花錢，也就有著落了。

水果類

1. 木瓜

本省木瓜一年四季都有，如以盛產期來說，則是在每年的秋末至春初。12月份，算起來是木瓜全盛時期之後，仍有相當多的供應。以生產木瓜的地區來說，本省到處差不多，只是每一個生產地，都很難躲得過木瓜毒素病的侵襲，因此產地經常在更替。木瓜的外形可分為兩種，一種是長條形的，稱為「春瓜」，果肉層較厚，可食用比率較高，價格當然是貴一些。另一種為球形或大肚形，稱為「母瓜」，果肉層較薄，價格低一些。選購時，可配合價格，選取合用的瓜。

2. 台東釋迦

台東釋迦的栽培很普遍，數量為全省之冠，每年有兩熟，一次在夏初的5~6月間，另一次則在秋冬季間。由於釋迦成熟後果實易於軟化，不耐運輸，市售時，產地都以未熟果供應，消費者再自行催熟。催熟的方法最簡便的，就是排列於地上，再以濕報紙覆蓋，約24小時後，就可以軟化食用。有時偶一不慎，催熟失敗，則果實硬化，不堪食用，不可大意。