

初秋 甘藍品質佳 東山 柳橙甜度好

文圖／台北農產公司 吳昭其

行家的推薦

甘藍：本省俗稱高麗菜、玻璃菜，台北批發市場裡又有人稱為「玉菜」，大概是炒食時葉片晶瑩剔透甜美好吃之故。在台北市場交易量居第三把座椅。夏天以梨山高冷地的仙桃型初秋甘藍最好吃，冬天則以彰、雲、嘉三個縣產的初秋甘藍品質佳。

柳橙：台音柳丁，早期柳橙果底有個明顯圓圈圈，像個圓印似的，故又稱「印子柑」。60年代以雲林地帶產柳橙為首名，70年代以後則以台南縣東山鄉、玉井鄉生產較為甜美可口。

甘藍：以初秋品種質佳細嫩、甜脆可口

甘藍是十字花科甘藍屬結球白菜類的一種蔬菜，本省在荷蘭人佔據時期引入栽植。台語慣以高麗菜稱呼，是否意謂自高麗國（今之韓國）引種過來，就沒人得知。本省實在是寶島，一年四季可種植的蔬菜不下數十種，而甘藍菜是栽植最普遍，天天在菜市場都可買到的菜種。冬天量多價便宜，除非農友無利可圖不願種植，否則時有生產過剩現象；夏天平地雖種的少，但是聰明的生意人，出資到梨山大量開墾山坡地下種，培出又尖又圓的仙桃型初秋甘藍，質地比平地種出來的更好吃；而且夏季每當風災雨害，使蔬菜受損減產，菜價飆漲時，梨山高冷地無疑就是一座超巨大型的冷藏庫，每天釋出適量的甘藍菜，由大貨車一台又一台載著，前往各地市場銷售，實是穩定菜價的最大功臣。喜歡吃便

宜蔬菜的消費者，可曾想到菜園裡辛勤耕種農友們的辛苦嗎？碰到菜價高漲時，不妨忍耐一些時日，改吃較便宜的菜種或其他罐頭加工類替代品，待復耕蔬菜上市時，菜價就回跌下來了。

購買甘藍菜先指名「初秋種」，冬天的初秋種來自全省各地，但以彰化、雲林、嘉義等縣的專業農友所種植者為佳，形體以扁圓型或尖圓型，葉片鮮脆細薄清嫩，葉脈扁平細小，球體不要太結實硬厚，也不要稀鬆得像發育不良形狀，用拇指壓壓球體葉面，稍感內陷者為佳。夏天產地



仙桃型初秋甘藍

轉移至高冷山區地帶，海拔在1,500公尺至2,500公尺之間所生產的初秋甘藍，受到白天與晚上日夜溫差變化太大的影響，菜球呈仙桃形狀，質地最細嫩柔軟、甜美可口。



果型橢圓的雞蛋丁，甜度最高。

柳橙：以台南東山鄉東原村山區的橢圓型柳橙甜度高

每年11月中旬以後，柳橙已進入橙黃色的全熟期，這個時候果農一面採收鮮果裝箱運到市場銷售，一部份經過藥劑防腐處理後，放進塑膠箱堆高在貯藏室，依市況需要慢慢出庫銷售，而在農曆春節前出庫量達到最高峯。此時段柳橙是市場上成交量位居第1名的水果，批發平均價好貨每公斤約在25元上下，中貨約18元，品質差（不甜又略酸）的只有10元不到。現在市場上的柳橙果底印子圈已不明顯，因此購買時以果型橢圓或圓球狀，果皮光滑細緻，呈橙紅色或橙黃色，果體硬實而不柔軟，果皮不粗糙太厚，果粒規格以超2或超3為佳。市場裡偶而可看到果粒小小的看不起眼，狀如雞蛋型，稱之「雞蛋橙」，甜度卻最高，價格也出奇便宜。甜的柳橙很夠味，但種子多，吃時要吐種子有點不爽口，除盼望改良專家育成沒種子柳橙外，消費者可切成兩半，用榨汁機榨汁，喝起來更爽口。 ◆