

甜玉米甜蜜蜜

泰國拔後來居上



市場大宗菜——甜玉米

■甜玉米：記得69年冬天，甜玉米初次在台北果菜批發市場供應上市之時，由於果穗米粒是金黃色，不是白色，且比原有普通白米來得柔軟，果穗子較小，市場人士與承銷人以為是品質不良的白米，而不敢承購；後經供應單位及拍賣員努力促銷，加上甜玉米的甜味及米粒質地細嫩，口感甚佳，比舊有白玉米好吃太多，不出幾天，承購者反而爭先搶購，消費者衆，終於打開銷路。3年後，甜玉米進貨量緊跟大白菜、甘藍、蘿蔔等大宗菜之後，甚至把白玉米擠下市場位子，躍居市場銷售量第4位之菜種，堪稱是甜玉米辛酸史。

本省俗稱甜番麥，種子曬乾後皺縮得很厲害，又稱皺玉米，因為米粒的糖度達14度，容易發生蛀蟲侵害損害發芽率，因此種子需用紫色的藥液消毒防止腐敗，故而甜玉米播種用的種子是紫色的，絕對不可食用，消費者除

了在種苗店之外，菜市場是買不到甜玉米的種子的。

甜玉米栽植地區起自嘉義的太保市，慢慢展延至水上、鹿草、義竹、東勢、元長、台南市的安南區及雲、嘉、南4縣市，一年四季均有大量出產。夏季溫度高，甜玉米易被玉米螟蟲所害，用藥較多，因此筆者於78年鼓勵苗栗縣的大湖及南投縣的仁愛兩個農會，於較寒冷山坡地種植甜玉米，因溫度低蟲害少、用藥次數較少，故而冬天平地種植甜玉米，夏天高冷地種甜玉米，是農民應該有的認識。

目前在市場上銷售的甜玉米，糖度幾乎在14度以上，都稱為超甜玉米，品種達10多種。購買時只要把果穗的苞葉削掉，視其米粒飽滿、排列整齊、不破裂、不皺縮、呈金黃色，果穗軸愈細小，米粒愈大顆就好。

■番石榴：本省俗稱拔仔或芭樂，正名番石榴反而少有人知。原產地是熱帶美洲，本省栽植已達2百多年。從前品種只有土生土長的柴拔仔及四季開花結果的四季拔，兩者皆屬於顆粒圓小果粒種，肉少子多，澀多甜少。30多年前員林、永靖出產改良種的梨子拔，果肉較傳統土種多了些，不澀不甜，果型長圓上方下圓，

果皮有不規則的果瘤狀，果肉厚脆，為保持採後新鮮脆質口感，當地果農在清晨採收，集體僱用專車運到台北，由中盤商迅速轉售給零售，當天下午就可在西門町電影街，與影迷們見面，喻為「快車拔仔」。到了近10年來，本省自泰國引進顆粒又大又圓的泰國拔，加以品種改良，果肉厚、子囊多、種子少、甜脆中等，產量又高，農民收入豐，短短幾年，全省各地都見踪跡，土種反而不見了。近年來果農的嫁接技術改良之下，相繼栽植成最新2個品種，那就是果皮白綠色的白拔仔，及果皮淺綠色的世紀拔仔。白拔仔果肉甜度較高，惟容易黃熟軟化，保鮮不易；世紀拔仔果肉厚，新鮮甜脆、口感佳，目前最受承購者喜愛，是市場上主力品種。還有數量很少的紅肉拔。

番石榴在本省是周年性均可買到的水果，不分東西南北均可種植。果實除直接鮮食外，製成芭樂汁是市場上最受歡迎飲料之一，所含維他命C是水果之冠，種子含鐵量亦最高，常食芭樂有益健康。秋、冬季正是量多質佳價便宜之時。



肉厚、子少、甜脆中等的泰國拔