

節令



美食

提要

- 25 爭議性的鄉土蔬菜
- 28 老祖母菜－蕨貓
- 30 台灣飲料植物（完結篇）
- 34 我家的洋蔥季

讀者Call In

行政院農委會林淵煌技
正來電：「鄉間小路」5
月號第9頁，商家於農
曆12月16日尾牙所拜的
地基主，不是土地公，
二者不可混稱。

龍鬚菜

通常菜市場的菜販，誤把隼人瓜苗（香椽瓜嫩梢）稱作龍鬚菜出售，一般消費者以訛傳訛就跟著把隼人瓜苗當做龍鬚菜了，筆者在這裡要鄭重呼籲大家改變觀念，真正龍鬚菜是本文介紹長在海口處的藻類水生草本植物，如圖所示才是真正龍鬚菜，不過是沿海河流出口處污染日益嚴重，不適龍鬚菜生長，已經幾乎絕種了。

學名：*Gracilaria spp*

別名：海米粉、龍鬚草、柳絲藻、菊花菜、櫛齒眼子菜。

品種：粗絲種、細絲種。

科屬：龍鬚菜科龍鬚菜屬，多年生水生草本藻類植物。

性狀：長在河流靠出海口處，生長株沉入水中，根生在水底土裡，狀如水草，是水藍色，成熟老化時是褐色。原為自生，也可人工栽植。植株成絲條狀。

產期：6至9月。

產地：本省在雲林縣與嘉義




■長在水中的新鮮龍鬚菜。

縣交接處之北港溪出海口處曾經有人工栽培。另在台南運河口、安平港口、高屏溪口、東石海岸等曾經有野生，近年來已少見。

交易量：台北批發市場在75年以前曾經有少量新鮮品供應，以後未有到貨，在迪化街雜貨商可買到乾燥品。

食用法：乾燥品沸水燙後，下鍋炒米粉、甘藍菜（切細）、辣椒、醬油、鹽、味素、香油等佐料品。

選購要領：淡褐色，晶瑩明亮，整串無腥臭味，不腐爛就可，細或粗條狀均可。 



■乾燥的龍鬚菜。