

蘿蔔

「無相棄嫌，菜脯根罔咬鹹」——喻珍惜情感，辛苦過日子。兩相不嫌棄，蘿蔔乾湊合著吃，也能過日子。

「十二月食菜頭，六月才轉嗽」——喻事過境遷，才披露真相。蘿蔔性寒，體質冷涼者吃多會咳嗽。

「吃飯配菜埔，儉錢乎查某」——辛苦節儉賺的錢，卻用在女人身上。

「夫仔妻，食菜脯」——夫妻和睦相處，雖是吃菜脯，也很快樂。和「無相棄嫌，菜脯根罔咬鹹」同意。

「菜脯搵豆油—加了的」——歇後語。諧音同臺語「穩賠的」。蘿蔔乾是需用鹽醃漬而成，是不需要添加醬油食用的。

「猛日曝菜脯—快乾」——歇後語。諧音同臺語「快乾」。快乾有二意，其一指物件很快就乾了；另外之意是喝酒時猛乾杯。

黃蘿蔔開始是用米糠醃製的，但色澤偏褐，現都是用化學色素鮮明的黃色



小檔案

學名：*Raphanus stivus* L.

科名：十字花科 (Cruciferae) 萊服屬 (Raphanus)

英名：Radish, Chinese radish.

別名：萊菔、仙人骨、菜頭、白蘿蔔。

性狀：一或二年生草本植物，軸根膨大形成儲存根，是儲存養分和可食用的部分，莖部很短。葉叢生在莖上，葉形由卵狀披針形到一回羽狀裂葉，葉色淡綠至深綠，葉片和柄上有茸毛，鋸齒緣，主脈明顯，色淺。總狀花序，開黃白色或淡紫紅色花，花冠四瓣十字排列，花瓣有明顯紋路，雄蕊6枚，4長2短，雌蕊柱頭圓形。果實為角果，種子小，球狀，灰白色，果熟莢果不裂開。

櫻桃蘿蔔充滿喜氣，常用在喜慶場合，相當討喜



白蘿蔔和紅蘿蔔在昔時就學住校期間，伙房師父常將兩者和著豬肉紅燒煮食，味道很美很想念！不認識或初學者，從名稱上常誤以為兩者應該有親屬關係，其實白蘿蔔是十字花科的成員和屬於繖形科的胡蘿蔔是不一樣的。十字花科和繖形科可以從葉形及花、果的不同取得區分。

蘿蔔又稱菜頭，與「彩頭」諧音，故競選期間，候選人常會以大大的白蘿蔔結上紅彩帶討吉利，商家開業也有類似習俗，謂之「好彩頭」。蘿蔔古稱「萊菔」，從周朝就有種植記載了。

臺灣蘿蔔大約可以分為白蘿蔔、青蘿蔔和櫻桃蘿蔔三種。若依蘿蔔外皮顏色又可分為白、青、紅、紫、黑等色。一般是依植株形態分為板葉品種和裂葉品種兩大類，板葉品種包括有杳仔群、冬瓜白群、斫仔群；裂葉種包括有梅花群、美濃早生群、梅花斫、梅花杳、青皮群。常見的都是白皮白肉品種。

蘿蔔塊根主要是初生形成層和副形成層不斷地分生，薄壁細胞漸漸膨大生長而成，也是主要的食用部分，含有葡萄糖、果糖、蔗糖及多種維生素和礦物質，尤其是維生素C的含量十分充足，含鈣量也很高，又不含草酸，尤其糖化酵素和芥子油成分，對人體消化功能大有裨益。葉含維生素A、C，鈣，鐵，鉀，也能促進新陳代謝。

蘿蔔除了主食塊根外，一般是加工做成蘿蔔乾(菜脯)，還可以做成醃漬黃蘿蔔或菜頭粿。葉子可用來做雪裡蕻。



蘿蔔果實為角果，果熟莢果不裂開



蘿蔔乾俗稱菜脯，昔時是常民的主要配菜，現已躍為五星級飯店的佳餚



蘿蔔開花，蘿蔔就空化了，就是俗稱花心蘿蔔，不能入菜食用



蘿蔔喜鬆軟的砂質壤土，根部易肥大端直光滑



蘿蔔葉一回羽狀深裂，葉片和葉柄上密佈星狀茸毛