美麗的蔬菜：紅梗蒸菜

葆良

民國六十七年春季花展中，出現了一種很美麗的蔬菜，艷麗的紅色，正好配合國人喜慶用紅色的習慣，這種蔬菜便是紅梗蒸菜。

紅梗蒸菜與普通食用的蒸菜，除了在形態上以葉梗由紅色代替了白色之外，其他並無差異，葉形還是同樣長大，葉色還是同樣的綠色，葉面也同樣有光澤。

但是因爲葉梗是紅色的，所以非常鮮艷動人。不但在蔬菜中非常美麗，便是放在觀賞植物中，也是同樣出色。所以很引人注意，展出時銷路很好。

紅梗蒸菜是用種子繁殖的，在秋季或春季都可播種，播種後要在本葉三四片時移植，種在畦中或盆中，過大移植不易成活，即使成活，生長也不旺盛，不能顯現出其雄偉美麗來。而畦植與盆植，又以畦植生長更好。

其植株高大，葉片肥厚，葉色鮮明，更加奪目，所以若是在園中或平台上找一塊地種上數棵，可以當作一個花壇，自冬至春，幾個月中，由小至大，隨時可以觀賞。

到氣溫增高進入夏季時，才會生長變劣，不再有觀賞價值。

土壤需要肥沃的壤土，肥料及水分也要充分，才能使其生長旺盛。

紅梗蒸菜也可種在盆中觀賞，盆植者可以搬動，可以佈置庭院客廳，非常方便。

但移植盆中時一定要在幼苗時期，大苗移植，或大株移種盆中，都生長不好，或顯現出一些凋萎，缺少生氣的徵象，顏色雖然仍是鮮艷動人，但有一些失水，光采雖依然，但總覺有些「欠新鮮」的感覺。

不過這些情形是與畦栽者相比，若不與畦栽者相比，一般人是覺察不出來的。

紅梗蒸菜是蔬菜，所以也可以食用，觀賞與食用兩相宜。

食用方法與一般葉菜類相同，可煮可炒，滑潤可口，而且顏色鮮艷，更可引起食慾，在佈置餐桌時，也非常美麗，容易與其他材料配合。

紅梗蒸菜這樣美麗，整株拔起來吃掉非常可惜，所以在食用時可以在一株上採取外葉數片，中央的心及葉仍保留任其生長，以後食用時再採葉數片，如此可以既觀賞又食用至相當時期。

食用時也可以除去葉片只留紅梗，切成短段，用水煮熟後，加些塩、糖、醋，拌勻浸漬後放在冰箱中。要食時取出放在白色磁盤上，紅白相映，很能使人胃口大開。

紅梗蒸菜生長中病虫害很少，所以用農藥者也不多，食用時可以放心。



紅梗蒸菜（上：鮮聰賢　下：林吉郎）