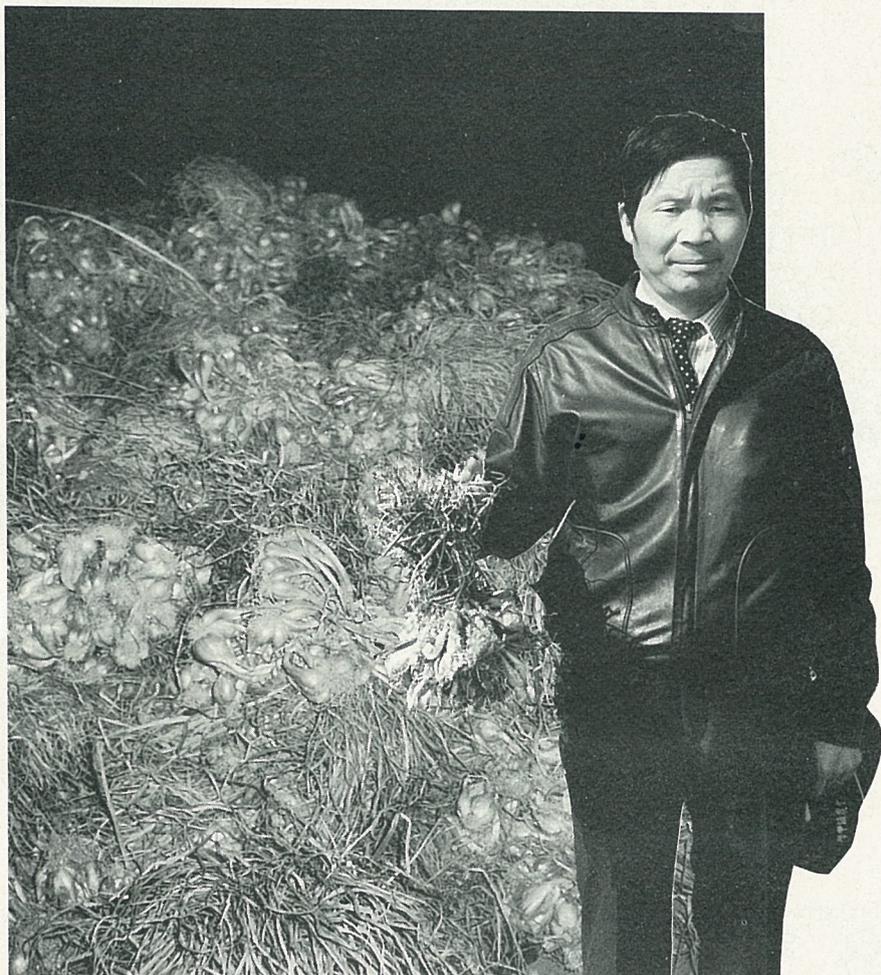


紅蔥頭

黃貴豪

帶根帶葉較耐貯藏



未去根葉的紅蔥頭，只要放在通風良好的地方，可存放半年之久。

家庭主婦上菜市場買紅蔥頭的時候，不妨精打細算，略略斟酌一番，因為市面上出售的紅蔥頭，都已經去頭（根）去尾（葉），並不耐貯藏。擔任學甲鎮蒜農產銷隊隊長的專業農民陳三富先生因此給消費者一個建議，如果買紅蔥頭回家慢慢食用，最好買帶根帶葉的，只要吊着通風，可耐半年之久；如果買了去頭去尾的紅蔥頭，那麼最好只購3天以內吃完的量，因為買多了，要不了幾天，去頭去尾的紅蔥頭就會長出蔥苗，一旦出現這種狀況，這些剩餘的紅蔥頭就算“報銷”了，豈不浪費！

每年的3~4月，是紅蔥頭收穫的季節；若經過台南縣學甲鎮，不妨買一把帶頭帶尾的紅蔥頭回家。學甲鎮生產的紅蔥頭可大大有名，色澤紅、粒大、味道濃烈，每年外銷泰國、琉球數量不少，極受歡迎。