紅嘴綠鸚哥被菜



喜歡賣弄風雅的乾隆皇帝,給御厨們出了道題:"金鑲白玉板,紅嘴綠鸚哥",御厨們费了好大周折,終於燒了一盤"菠菜豆腐",讓乾隆大大開心呢!原來,乾隆皇帝遊江南的時候,在一個尋常百姓家吃了這道可口小菜,回宮後始終難以忘懷,因而想出個風雅題目既可以捉弄御厨,又可以祭祭自己的五臟廟。

東菜幼根帶紅色,葉子碧綠,柔嫩可口,不愧有紅嘴綠鸚哥的 美名。用素油把豆腐煎出淺淺黃色後, 就成了"金鑲白玉板"了。和菠菜同类 ,加上厨師精巧手藝、色、香、味自然 全都有了。

菠菜是藜科植物,在我國各地廣為 種植,本省所產菠菜品種主要有台灣圓 粒,台灣角粒,巨豐、清風、東方、覇 王等種。

菠菜的老家在伊朗,唐代自尼泊爾 傳入我國。古書說它來自西域頗陵國, 後訛傳為菠薐,故菠菜又名菠薐菜,也 叫波斯草、赤根菜等。也有說菠菜是因 "葉如波紋有稜"而叫菠稜。

菠菜是極佳的葉菜蔬,它的適應性 極強,全年均能栽種。

許多人都知道菠菜具有補血作用, 那是因為它富含鐵質,若能在烹煮菠 時,先將菠菜置入滾水裏燙一下,則可 以將菠菜所含的草酸洗去,不但可將其 中的澀味除去,還能因此促進人體對菠 菜所含的維生素 C、B₁、B₂和胡蘿蔔素 、蛋白質、鈣、磷、鐵等的吸收。

菠菜除含有豐富的營養外,還有大量的植物纖維,因此對有痔瘡及習慣性便秘的人來說,菠菜是有利腸胃蠕動的良好輔助治療品,而對現代食物豐盛、胆固醇、脂肪攝取多的人來說,菠菜所富含的纖維素適足以讓腸胃增加許多蠕動的動力呢!

菠菜無論何季節,都是極佳的佐食。能為廣大民衆帶來益處,也是"不說話、不歌唱"的紅嘴鸚哥最美妙的地方了。

註:菠菜汁可用於家庭清潔上,衣物若沾有墨汁,菠菜汁中所含的草酸,便能使墨汁消失。