



蔬菜珍品：蒜薹

文：周朝 圖：曾石南



採收蒜薹之後3個星期即可採收蒜球



蒜球集中放在架上晾乾



蒜苔採收



分級包裝



清水寺集貨場



蒜苔作花材

新春過後，雲、嘉、南等縣市的大蒜生產區，便開始忙碌起來。沿著大蒜產區的鄉道而行，舉目一片綠油油的田野，蒜浪搖曳，隨風飄香，令人心曠神怡。

蒜苔就是“蒜花”，一般又稱“蒜仔花”。它並不是蒜株開花，而是從青大蒜到採收時，不予收成，讓青蒜繼續發育的結果。

蒜種播植後約5個月，即可採收蒜苔。蒜苔自莖中抽出，彎度至90度時，為適宜之採收期。用小刀自蒜莖肚邊割開，抽拉出蒜苔，留基部約10公分處折斷。採收之蒜苔約500公克紮成一束，集中用布袋蓋著，避免陽光直射，再捆綁整理，送至集貨場售出。蒜苔之採收期約20~25天，通常在早上進行採收工作。採完蒜苔之植株，3個星期以後，地上部之葉片乾枯，則可採收地下之蒜球，是“一作兩收”之作物。

蒜苔烹調時，可切段炒牛肉絲、海參，或搭配牛排等，鮮美可口，是蔬菜中的珍品。

除了食用外，蒜苔也可以做為插花材料。 ■