

“學菜”

鈴尹

清淡野食 異軍突起

美濃地區農民種植的學菜

學菜炒食滋味還不錯



隨著國民消費水準的提升，餐飲習性已轉呈多樣化，在追求精緻美食之餘，也有不少人士轉趨食用清淡的野菜類。一種俗名“學菜”的野蔬，近來即因打著“無農葯污染”的口碑，在南部市場上成為餐飲界裏的新寵。

古早的農業社會中，黑甜仔、刺莧、學菜等野菜，原來就是家中的副食。但是它們在一般人們的心目中，地位却極其低微。不過，風水輪流轉，最近幾年來，這些野生的植物反倒被人們重新發掘出來，堂堂在市場上出售，甚至也有農民專業來栽植呢！如俗稱的“學菜”，最近以沒有農葯污染的身價，一躍成為健康蔬菜，有如蔬菜中的灰姑娘一般耀眼起來。

學菜俗稱“鴨舌菜”或“鴨舌草”，跟薤菜很近似，烹調方法可與嫩薑絲、蔭豉一起烹炒，吃來十分爽口。

高雄區農業改良場旗南分場黃賢喜主任，對於開發種植學菜也感到很有興趣，因為學菜的葉片上有一層角質，不怕淹泡在水中，這個生長特性，正適合在颱風季節多雨淹水的地區栽植。目前在高雄縣美濃地區，已經有農民將學菜

當做新興蔬菜，大力種植，以供應消費市場的需要。

學菜是什麼？

黃賢喜主任如是說：

學菜究竟是什麼？高雄區農業改良場旗南分場黃賢喜主任表示，學菜一般俗稱“鴨舌草”，是一種水田雜草，在早期水稻田未施用殺草劑防治雜草以前，鴨舌草的數量很多，鄉下農民偶而也會將一些植株較大的鴨舌草拔起後去根，以油、薑等炒來吃，味道還不錯。現在水田普遍使用殺草劑之後，野生的鴨舌草就不多見了，倒是最近在美濃一帶有農民特別栽培，銷到附近餐館中。

黃主任指出，鴨舌草繁殖的速度很快，夏季時數量尤其多，且不怕水淹，在夏季颱風過後蔬菜缺乏之際，倒是不錯的代替品。

此菜通常以薑、豆醬調味炒食，想嘗嘗看此新口味的消費者，不妨到美濃鎮上走一遭。（沈）