

生菜沙拉

加拿大的 4 位農民合夥生產各式各樣的生菜植物，直銷餐廳。

在加拿大東部的美屬可倫比亞（簡稱 B.C.）有 4 位農民合作，生產高價值的罕見生菜樣式來供應高級餐廳。主辦運銷的合夥人 Herb Barbolet 說：“我們所種的作為生菜用的植物，在 150 年前都是常見的食物。我們不斷為這些生菜植物找新出路，為自己這塊小菜園增加收入。至於一般的生菜用蔬菜是賣不出好價錢的。” Barbolet 及 3 位夥伴，以有機農業方式栽種 100 種野生或栽培品系的青菜，藥用植物及花卉，每人各經營 2 英畝。他們的農場離溫哥華約 20 英里。

由於勞力需求量大，他們還得雇用十幾位臨時工人採收。工作大都用手摘取不同時期的部份，例如矮性灰豌豆是先摘取嫩梢，刺激了旁枝的發生，然後採收花朵及旁枝的嫩尖，不像一般農場是在豌豆莢成熟時一次收穫。

他們供應外國式的生菜種類，通常有 30 種植物，例如石竹科的雞腸草（chickweed）；馬齒莧（purslane）；藜（lamb's quarters）；蒔蘿（dill）；細蔥（chive）；洋薄荷（spearmint）；蘇格蘭甘藍（scotch kale）等等。他們自備冷藏貨車，每星期送 200 磅的外國式生菜盤給溫哥



華的 75 家餐廳。這些外國風味的生菜每盤以 1.25 元賣給餐廳，餐廳的供應價格是每盤 4.95 到 7.50 元。

大約有一半的銷售是預約訂單，另外一半是餐廳主廚訂購原料自行調配生菜。因為是直銷，能明瞭餐廳主廚的喜好，從而根據訂貨種類來生產，五年來每年的供應量都提高 1/3。

餐廳主廚要求可食的花朵，促使農場增添了金盞菊、金魚花、三色堇、康乃馨及其他 11 種花卉。通常每 100 朵鮮花包裝在一個透明，內有濕墊的密閉容器內。顧客在進食前，自行剝下花瓣散在食物上，非常

艷麗。農場亦包裝至少有 10 種不同的花瓣在一盒內，餐廳將這些花瓣撒在湯盤上或軟餅上，是很亮麗的裝扮。

這些合夥農場亦出售特殊菜蔬如日本芥菜之類。菜苗類如小胡蘿蔔等等。此外亦種些不常見的香菜類如芫荽等，其目的在供應任何可能被吃的植物。至於植物的殘枝敗葉則是堆肥的材料。

這個農業生產公司是以服務為本，密切與餐廳主廚們合作，例如發展出一種稱為 Mesclum 的生菜，是以結球萵苣與 7 種外國植物莖葉調配而成。有時有人向餐廳訂做生