

● 調味蔬菜

薑 香辣夠勁！

生薑能去腥，辛辣味吃來夠勁！
嫩薑味道香甜，塩漬、醬醃風味美；
老薑纖維多、辣味強、耐貯藏；
老熟薑母，燉煮薑母鴨最好。

每逢冬季來臨時，走在寒風凜冽的街道上，“薑母鴨”的招牌顯得格外醒目耀眼，忍不住要趨前品嚐那又香又辣的“薑母”湯，驅走寒意！

近年來，薑母鴨這道鄉土

補品搖身一變，成了“漢宮補品”，能受人們喜愛的主要原因，是“薑母”的辛辣味吃來刺激，叫人回味無窮。

提起“薑母”就令人想起南投縣名間鄉出產的生薑來，

該鄉由於地處低海拔山區，土壤疏鬆肥沃，土層深厚，排水良好，氣候濕潤，陽光充足，正是栽植生薑的好環境。

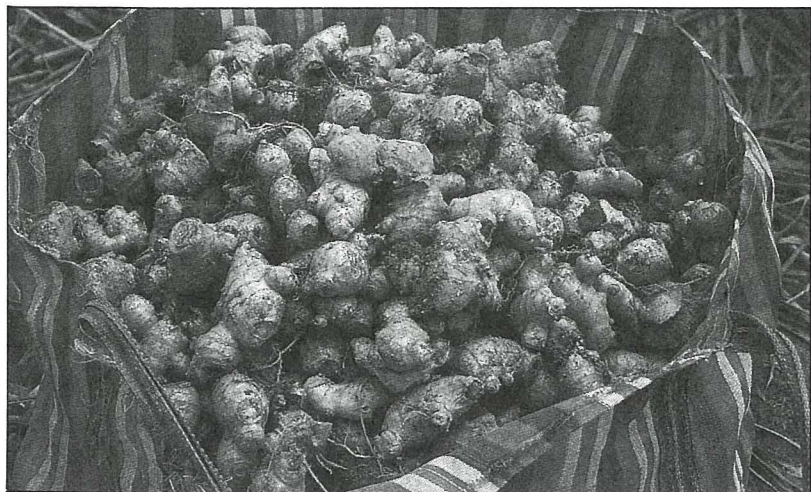
生薑能去腥，所以，魚、肉類炒煮時，加入薑絲，吃起來甜美無腥味；一些蔬菜加少許薑片炒食，更好吃夠勁！生薑成了作菜時不可或缺的調味料。台灣人幾乎每個人每天多少都要吃到一點薑；但見過它長相的人，畢竟少數，更遑論它的生態史了。

薑屬於宿根性單子葉植物，地下莖很發達，最後自然形成塊莖，也就是供人們食用的生薑。本省栽植薑已有相當長久的歷史。據書載，打從高山同胞移入台灣時，即有種植，後來漢人又從大陸引進不少品種，有竹薑、南洋薑、黃薑、大冇薑等，各有優劣點。

台灣種薑的地區，大都在中南部山區，經營最完善的，面積也是最多的鄉鎮，應是南投縣的名間鄉。主要是因該鄉地處低海拔，土壤肥沃，日照充足，適宜生薑的成長。種植面積約130公頃，都以大面積企業化經營，產銷一貫化。

嫩薑·老薑·薑母

名間地區的種薑期都在農曆冬至後開始，翌年的六、七月採收。採收方法是以人工手持狹長型鋤頭，將地下莖掘起，把莖部土壤去除，綠色莖切斷，即可包裝上市。此時採收的生薑叫做“嫩薑”，外表薄，淡白色，質地軟脆，少纖維質；一般都用作生食，或加工



老薑纖維多，辣味強。

成醬薑、糖薑。

薑農為調節市場供需，當嫩薑採收期時不採收，讓其繼續成長，經3~4個月後才採收，這時的塊莖較肥大，外皮也呈黃褐色，質地老化汁少，纖維增多，辣味增強，比嫩薑難吃，這種薑稱為“老薑”。可用來脫水再經烘乾供做乾薑，或做薑粉；由於老薑之纖維質含量高，汁液少，所以含粉量比嫩薑多，因此，民間都叫

老薑為“粉薑”。老薑收穫後，可以做長時間貯藏，等待市面上薑少時再推出，能賣到好價錢。

何謂“薑母”呢？顧名思義為“薑的母親”，也就是種薑時，以薑之老塊莖植入土中，塊莖上有五、六節，節上有薄薄的鱗片狀葉。不久，種薑會長出新的塊莖，緊接着繼續生出第二、三新塊莖來，這些新塊莖萌芽伸出地面發育成莖

葉；而種薑在萌芽生出新塊莖後，即不再長大，而附着於新塊莖之下面，當新塊莖成熟採收時，工人就把原來的種薑塊莖摘下，這就是“薑母”，為燉煮薑母鴨的佐料。

看了以上的說明，可知薑因成熟度不同而分成嫩薑、老薑、薑母三種，而非品種之差別。

嫩薑吃法二種

嫩薑味道香甜，適合生食。薑農陳新基先生提供鹽薑和醬薑的做法如下，讀者可依法參考試做。

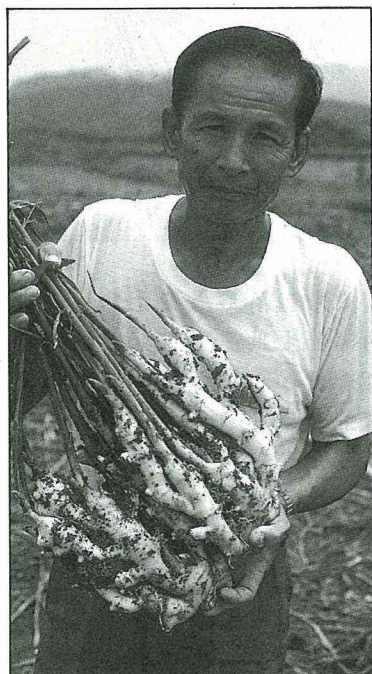
• 鹽薑做法：一是買回嫩薑，洗乾淨，剝去莖上的葉鞘，涼乾，將嫩莖一支支剝開，放在盤上加入鹽巴攪拌均勻（1斤嫩薑2兩半的鹽），經過一夜。翌日，把嫩薑鹽汁擠乾，置入容器中，注入糖（隨自己喜好而定量），和醋（10斤嫩薑1大瓶醋），完成後隔一天即可食用。

• 醬薑做法：買回嫩薑，洗淨後涼乾。切成薄片，混合一些鹽巴攪拌均勻。經約1小時，用手把嫩薑片的鹽水汁液擠出，放在容器內和蔴豉攪拌，再淋上香油即可食用。

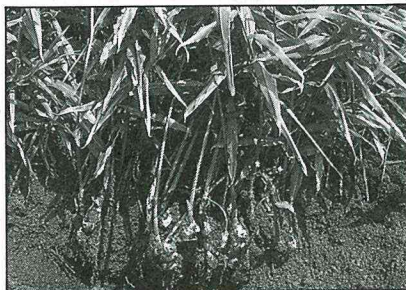
如何選購嫩薑呢？陳新基表示，嫩薑的種類分成大薑、小薑兩種，小薑種，塊莖細長，口味較大薑種辛辣，適於嗜食辣味者。大薑種塊莖肥大，肉質細嫩，不辣，怕辣的就選它。品質好的嫩薑，外皮潔白，莖尾部呈尖型，若是橢圓則較差。



嫩薑採收



嫩薑表皮薄，質地軟脆，纖維質少。



薑株



薑種下種