

6月茄肥

茄子西洋人稱之為「蛋株」，贊美其肉質仿如蛋白，簡直就是種出來的蛋！中外所見略同，我國古書上亦說它「味如酥酪」，因此喜愛吃的人極多，為民間的重要蔬菜之一。

省產茄子，以屏東最多，但每年5至10月上市的，却是中部地區的產品，屏東地區因為特殊的氣候因素，茄子上市期是在11月至翌年4月。市場上常見的茄子一為紅紫色，蔬果為長圓形，又稱「胭脂茄」，是屏東地區產品；中部地區生產的則以細長形、表皮暗紫的「蕪荖茄」為多；另有一種紫黑色、水滴形的茄子，則均醃漬加工銷往日本，市場上很難看到。

本省的農作生產，在高溫多濕的自然環境之中，本就易招病災蟲害。加以農地面積不多，經年連作，少有休耕，為期於高品質果菜的收成，借助於農藥的使用，應該是說得過去的。只是，一般農家在使用農藥的時候，稍欠節制或一時疏忽，就會帶給消費者殘餘農藥的威脅。更不幸的是一旦有某一種果菜，被發現有殘餘農藥的陰影時，儘管其可能僅是少數果菜所持有，消費者却會全數抵制那一種果菜的消費。這種抵制，使得那一種果菜的全體生產者，都會受到滯銷的打擊，血本無歸。兩三個月前，本省的茄子產業，就曾面臨這個窘境。



紅皮菜 味如酥

茄子的原產地在印度，依學術界考據，已有四千餘年的歷史。中世紀時，傳入非洲，十七世紀才傳入歐洲。進入我國的路線却不是那樣，而是由印度東傳中南半島，再由暹羅（泰國古名稱）傳入。來到我國的時間，究竟是什麼時候，已很難考證，不過從五代時的「貽子錄」即有關於茄子的記載來說，應該是在五代以前，我國就有茄子的栽培。

按照歐洲人的看法，茄子的評價頗高，他們認為可以比美雞蛋。又照英文名稱Eggplant來看，這不是明明白白的寫著「蛋株」麼？事實上，茄子的肉質純白如蛋白，質地也相近似，這豈不是種出來的蛋麼！而古時候，傳入我國的茄子，除了一般因其音為加而寫成茄之外，「貽子錄」上說「其味如酥酪」，因稱其為酪酥，而茄子就得了一個別名叫「落蘇」。

就因為國人對於茄子的重視，在五代時，全國各地都有栽培，成為民間重要蔬菜。並且在以後的歲月裡，東傳日本，而後再傳入美國。因此，美國的茄子，不是由歐洲傳入，而是由我國輾轉傳過去的。

明末年間，福建沿海地區，許多百姓渡海墾台，很自然的會帶有茄子種苗，於是本省也有了茄子。在當時，本省還不知有番茄，且又未見過胡蘿蔔的時代，外表顏色和一般蔬菜非綠即白有所差異的，就祇有茄子一種了。雖然大家都知道茄子的皮色多半

各種奇形怪狀的變種茄子(曾文田 攝)

為紫色，但在一般蔬菜之中，如想找出一樣代表吉利的紅色，還真是祇有茄子一項了。這一來，茄子在本省，除了大家都知道的「茄」本名之外，南部地區，更有一個名稱，叫「紅皮菜」。只是，在番茄普及後，紅皮菜的名稱已漸漸式微，除了一部份老年農家之外，怕已沒人知道了。

「蔬林奇葩」觀賞茄

雖然，本省看得到的茄子，大體上都是紫色系統。但因為全世界茄子的種類實在多，有些是黃色、綠色、甚至於白色的。當然以植物學的性狀來分的話，茄子可以分成許多品種；只是，本省能看到的茄子種類很少，就不必多加介紹了。倒是，除了一般人所熟知的食用茄子之外，近年

來，許多園藝學者研發出一些供觀賞用茄子，除了顏色衆多之外，尚且有些奇形異狀的產品。由於產品不多，有幸見識過的朋友，恐怕是不多的。

茄子的栽培，喜歡稍熱的氣候，因此，省產茄子除了，最南部的屏東之外，大多是在5月至10月間上市。一年之中，供應也是多集中在這個時段。不過屏東地區因為有緯度偏低的優勢，週年常熱，在每年11月至翌年的4月間，仍然是有些茄子的生產。到了5月以後，中部地區的茄子開始上市，屏東地區茄子生產就停止了。事實上，省產茄子，也是以南部的屏東縣，以及中部的彰化、雲林、嘉義等縣為重心。其他地方，雖然也可生產，栽培情形就沒有那樣的普及了。



省產茄三姐妹

省產茄子的種類並不很多，一般說來是用外觀來區分為三種、胭脂茄、蔴苧茄和日本茄。

胭脂茄的茄果為長圓形，尾端圓鈍，表皮為紅紫色，屏東地區產品，大多數為胭脂茄。蔴苧茄的茄果則為細長形，尾端尖突，表皮為暗紫色，中部地區生產者，以蔴苧茄為多。日本茄則因為日本商家需要，由日本引來種子，栽培後，醃漬加工再回銷日本，因而得到日本茄的名稱。其茄果為短圓形，尾端粗大，如水滴形，在三種茄中，外形最是美觀，表皮為黑紫色。但因日本茄的質地較為粗硬些，不合國人胃口，一般生產者栽培時，僅為供應加工廠需要而契約生產，消費市場上很難看到。

無論那一種茄子，發育良好者，茄果都頗為堅實而飽滿，且其表皮色澤都很光亮而美觀。因此，選購的時候，自然是以發育良好的表徵而定取捨。如果有蟲蛀，或是表皮起皺紋，或是茄果軟化，都不是好品質。

茄子肉片炸

中國菜聞名於世，單是煮熟的方法，就已不勝枚舉。通常某些菜餚，就適用某一些特定的方法。以最常見的蒸、煮、煎、炸來說，一般蔬菜能完全適用的，幾乎沒有，可是茄子是個例外。

清蒸茄子，或是清水煮茄子

，然後切成小段，淋上佐料，這是本省一般家庭常見的小菜，想必大家都不陌生。油煎茄子或油炸茄子，這在一般餐館或家庭菜餚之中，也沒什麼稀奇，就以四川菜中的魚香茄子來說，不也就是煎、炒的功夫麼！至於日本餐館中的「天婦羅」，也就是什錦蔬菜炸，不也常常有茄子在內麼？事實上，台菜料理中，有一道茄子夾肉片炸，似乎也頗值得介紹推廣。因為近年來，工業化的結果，費功夫的菜餚，已快要被人遺忘了。

其實製作「茄子夾肉片炸」，並不麻煩。只是為求成品的美觀，在選擇茄子時，儘量選取肥大一些的為佳。先將茄子洗淨後，以斜刀切成橢圓形茄片，約一公分半左右的厚度，再於中間切一道口子，像食用蜜汁火腿時的土司片那樣。另外準備一些肉片，每一茄片的開口夾一片肉片，沾水麵粉漿，以油鍋炸熟就成了。至於炸成的菜餚，是以椒鹽來沾，或以醬料來沾，可按自己的喜好而定。

以近代營養學的觀點來說，茄子的營養成分，相當合乎現代人的要求。茄子除了九成以上的水份之外，含有一些蛋白質，脂肪和醣類的成分很少，有一些纖維素，低熱量，有不錯的維他命群，也有豐富的微量元素，這不正好是現代人只要健康不要胖的最佳食物麼！

不過民間傳說，茄子帶有毒

性，食用過量則易於引致皮膚或血液方面的病變。關於這個傳說，似乎還沒有那個醫學機構曾經予以證實，也沒見到有否定的說法。倒是許久以前，筆者因嗜茄，幾乎每餐必食茄，曾因而引發若干次過敏反應，其痛苦真難以形容，後來斷定為對茄過敏，遂未再食用茄子，迄今已有三十餘年。現在回想，當時的過敏反應，也許是過份偏食所致，是否真如民間傳說的茄子有毒，恐怕只是個巧合吧！

端午節宜食茄

今年的端午節就在這個月，本省民俗在端午節多食用茄子、紅豆和扁蒲等蔬菜。相傳其原因在於本省語音中，茄子與健壯輕快類同，豆子與老類同，扁蒲則與富類同。因此，傳說中食用茄子可以健康，食用紅豆可以長生不老，食用扁蒲則可以漸次富有。

這些傳說固然是民俗求取吉利的事情，不一定需要去追究可信度。但為什麼茄子一定要在端午節時食用，說來就好像有些牽強了。想來是這三種蔬菜，都是以端午節期間為盛產期，市場供應量大增，商家為了促銷，以免供過於求，導致損失，遂利用前述諧音，達成提高消費意願的效果。不過，不論如何，儘量食用盛產期的果菜產品，既經濟又易於購買高品質產品，消費者是絕對不會吃虧的。