

多彩多姿的農產加工品

農業生活

唸了六年的農學院，最大的收穫是自己，從一個喝水泥都市奶水養大的孩子，變成城市鄉巴佬。於是，不但工作是一頭栽進農業，對農業相關的事情都產生濃厚的興趣，和特別的感情。除外工作，旅遊、逛街、購物，都會分一點心思在農業相關的標的上，蒐尋新鮮的農業玩意，不論是生活中的吃喝，連日用品都變的更多彩多姿。

尤其是農產加工品，耐貯藏的特性，讓很多農產品打破地域的限制，加上新台幣增值的利基，因此不難發現，國內可以買到的國外農產加工品也越來越多，不只是在大的外商超市，有時連傳統市場都被悄悄佔領，真是覺得一則以喜，一則以憂。



■ 彩色爆米花是有趣的

爆米花，至於色素...

新新家庭好興趣

好在外子也一樣，所以這一部分的開銷算是共同興趣吧！因此，常常買了些古怪的罐頭，這一類的對話在家庭劇中上演，就不足為奇了，例如：

第一現場：超市

老婆：你看這是什麼？

老公：很怪異！

老婆：真的！而且好貴。

老公：真是很貴。

老婆：有三種口味！

老婆：都試試看吧！

第二現場：回家

兒：媽！這是什麼東東呀！

母：可以吃的。

兒：可以吃的？

母：這很貴，你一定要吃下去！

兒：很難吃，一定要吃完？

母：是的，就當增加生活經驗！

於是，偶然這樣「脫窗」的結果，我們還是喝了不下20種品牌國內外芒果汁，詭異的甜「酸黃瓜」，粗咧咧的朝鮮薊，更別說是可口的楓糖漿。所以，我們家族是越挫越勇，越來越多的農產加工品，像是挑戰味覺一樣，還是大刺刺的出入我們家的廚房。好在，大部份都是可以接受的新鮮，可以和您分享快樂的嚐試經驗。



■ 哇！

這是蜂巢？

還是蜂蜜？還是小蜜蜂？

彩色爆米花

買回來的時候，是裝在透明的保特瓶中，外公一看說：「玩具拿到廚房幹嘛呀！」，可見有多鮮豔，長的多不像食物。

我就說是爆玉米花，外公說：“一定新品種是吧！”。後來，外公不准他的外孫、孫女們吃，因為才舔一口，色素就沾了滿舌頭。只好拿來作種子貼畫的美勞材料。或是有小朋友客人來訪時，總是會不顧風度、家教的鬧一場，實在是太好奇了。爆米花本來就對小孩子很有吸引力，彩色的爆米花簡直是致命吸引力了，只好大家一起分配色素吃，分擔風險。

爆出來倒是潔白一如傳統的爆米花，加一點炒菜用的油，倒兩三瓶蓋，蓋上鍋蓋，保持中火，輕輕搖動鍋子，也可以爆的很專業，淋上溶化的奶油，小孩個個都吃的齜牙裂嘴，於是好媽媽之名不溼而走，得來真容易。

不過，爆米花難免要先燒焦一兩次，都爆成炭了，才知道火候怎麼控制，怎樣是全都爆好了，所以最好用厚一點的鍋子，傳熱平均一點，鍋蓋密不易散熱氣，會比較容易。

好在爆米花不論



■晶瑩的醃酸洋蔥如玉石般圓潤。



■黃蘿蔔與白蘿蔔。

彩不彩、色不色，雖都是進口貨，都便宜的很，新台幣幾十塊錢買個經驗，再廉價沒有的事了，而且趣味也多。

蜂巢蜂蜜

蜂蜜很多人都愛吃，是標準的香甜可口。龍眼花蜜、結晶蜜、蜂蜜糖、蜂王漿、花粉，連蜂蛹都可以泡酒，蜜蜂真是鞠躬盡瘁，全身都奉獻給人類。而早在埃及王朝，埃及人就懂得將蜂巢築在船上，沿尼羅河兩岸行駛，放牧這些勤勞的小昆蟲。

至於蜂巢，含有豐富的蜂蠟，以前是拿來做臘燭的材料，老鼠也愛偷吃就是因為蜂蜜餘香未消，時髦的婦女則用之去除腿毛，創造光滑的美腿。

有一天，我卻在超市冷藏櫃，發現這種連著蜂巢的蜂蜜。一格格的蜂室，是照著工蜂的“頭殼”大小作成的整齊劃一。蜂

室相連，就成這樣的蜂片，有些是給小蜜蜂住，有些是貯蜜過冬用的。一般的蜂蜜都是已經用離心機，將蜂蜜由蜂室中甩出來收集成一瓶瓶。但是“一塊塊”的蜂蜜倒是不知怎樣吃？

於是就先切成一小塊當糖果一樣吃，吃著吃著，就知道味同嚼蠟，好像不一定是索然無味，倒像是口香糖一樣，蜂蠟越嚼越成一團，即使是甜味盡失，還是有花粉香。女兒則是一邊吃，一邊一直追問我這蜂蠟要不要吞下去啊！老實說，我也不知道，最後，她還是選擇吐掉。不過如果塗在麵包上，可能比較容易也一起吃下去，應該是無害，不知道有沒有減肥的功效。

酸洋蔥

本省也算是洋蔥的產地，跑去買洋蔥罐頭好像有點說不過去，所以買的時候，就安慰自己說沒買過這小粒可愛的洋蔥。但是，哇！一罐才十多粒，可要比一大袋還貴呢？

至於滋味如何？只能用酸，酸的可以冒汗的酸。女兒不怕酸，戳著一球當棒棒糖一樣吃，可見不像生洋蔥刺激，是搭配吃烤肉的好料，切片夾漢堡饅頭，或切絲拌在涼拌菜，倒也是很好。

西洋白花菜

雖然是名為菜，吃的部份卻是小花苞，大小比破布子小一點，而且也是暗灰綠色，中文標籤貼的是續隨子，不知是不是弄錯了，因為英文類似，但兩者應是不同的東西。

泡在鹽醋水中，酸酸鹹鹹的，是很多高級一點的沙拉吧，當做點綴開胃的灑料，咬起來軟中帶脆

，有類似芥菜的香味。和醃洋蔥都是比較西式的加工品。

黃蘿蔔與白蘿蔔

黃蘿蔔是很平常的農產加工品，雖然日本色彩很重，不過在本省似乎已經同化在日常生活了，於是吃便當、魯肉飯、嘉義雞肉飯，都會加上半片，切成半圓形，新月般優美的弧線，顏色鮮黃，醒目的幾乎像發出螢光的感覺。然而，每次看到小小的半片黃蘿蔔，就可以把底邊的飯染黃一片，實在是不得不神經緊張起來，這麼多色素有必要嗎？是安全的色素嗎？

而且很多省產的黃蘿蔔幾乎是沒有滋味可言，只是脆與糖精加色素的味道，跟我算不太久以前小時候的黃蘿蔔比起來，真的是有點徒具形式了。

反而是常常看到日本的黃蘿蔔，也慢慢有了變化，顏色不再鮮黃，有些產品則復古改用天然的黃梔做染料，染出黃褐色。黃梔就是梔子花的果實，本省花市則稱為玉堂春，黃梔自古就當是染料、中藥，有清肝之類的作用。本省的加工業者則以天然染料色素不安定、不好控制等等藉口，捨天然就人工，實在是不成理由的理由。

在講究自然健康飲食，加上定義曖昧的有機流行風，至少健



■西洋白花菜花苞，是外國破布子。

