

紫光豔潑蛋植物—茄子

無法抗拒

每次上菜場買茄子，都是因為它美麗得讓我無法抗拒，尤其是在傳統市場的露天攤位，暖暖的陽光反射在茄子晶亮濃紫的外皮，加上小販不時用手甩上保濕的小水珠，閃閃動人。於是乎不買兩條紫光豔潑的茄子回家收藏，似乎很對不起它。不過矛盾的是，它幾乎也是所有蔬菜中煮起來花容失色最多的黃臉婆，不禁讓我深深的感受此一時彼一時，天差地遠的威力：好比婚姻之於女人，最大的成就是創造了很多熟茄子。然而茄子還比女人好命，它好吃讓大家比較不太計較它外在的美醜。

美麗佳人

而茄子倒也不是會被所有的人，都煮成一鍋褐爛，飯店大廚甚至自助餐，都有辦法留住它美麗佳人的本色，原來他們是先用



大量的熱油，將茄子快速的炸熟，再短暫的燴煮，絕不用燜的，就能保住它的顏色。這點不是也很像擁有無數祝福郎才女貌的珠連璧合，還是需要千方努力，才能擁有稀有的幸福白頭偕老嗎？只可惜此法對我們這些小家廚孃是滿辛苦的，除非是剛好

茄子皮色迷亂榜

這些茄子的長相、顏色、尺寸，令人有意亂情迷之感

1. 紫色的蛋茄，真的很像聖誕燈泡。
2. 綠白色的茄皮，成熟後皮色會顯得更泛白。
3. 黃皮的蛋茄出色亮麗，但不像可吃的樣子。
4. 在來種的茄子皮色不均勻，似有條碼般。



有一鍋熱油隨侍在側，就免得勞民傷財吧！這也暗示婚姻專家建議的好辦法，不一定用得上。而一道菜中色香味，三者有二，還算不差了，婚姻不也是這樣雷同當煮茄子一回事。

紫色紅皮菜

閩南語稱茄子為「紅皮菜」，就很奇怪為什麼不叫「紫皮菜」，哪有誰見過紅色的茄子嘛！而且翻開茄子的商業型錄，黃的、白的、粉的、長短、圓胖，就是沒有紅茄子。倒是英文稱茄子為蛋植物(egg plant)很貼切，因為他們的品種真是多如「電火球」短短胖胖的倒卵形，可惜這又和我們喜歡的長茄相去甚遠，實在是茄子種類太多了，不只是顏色、形狀，其大小、質地軟硬差距都很大。

軟硬各取所好

也許您會很好奇，茄子大家都愛挑尾尖尖翹翹的，據說烹調後肉質軟糯，口感最佳。不過，真的在歐美及日本流行的茄子，

都是久煮不爛，而且皮又硬，以前在學校實習時就種過這種茄子，大到兩手合捧，像小女兒的臉蛋一樣大。剛開始大家都很羨慕的說「哇！好可愛！哇！好浪漫！哇！紫色的電燈泡耶！」等滿心期待的偷偷到實驗室煮來吃後，大家竟然異口同聲的說：「呦！原來這種茄子不是煮來吃的呀！」害我立刻發奮圖強找遍文獻，原來它果真不都是「煮」來吃的，在日本是以味噌醬成醬菜生吃、炸天婦羅，希臘義大利菜食譜中，則是用橄欖油、起司粉和甜椒塊、乾羅勒葉烤來吃，羅勒其實就是臺灣俗稱的九層塔。果然證實茄子會因食性不同，自然對品種的特性的要求也是天南地北。

客家村小茄子

久居客家村庄頭，就會發現這兒不只是韭菜小，茄子也小，皮色也不均勻，紫皮上有時有一條一條白斑，好像成了雙色印刷的「條碼茄子」，這種客庄農家長期自行留種的在來種茄子，倒是

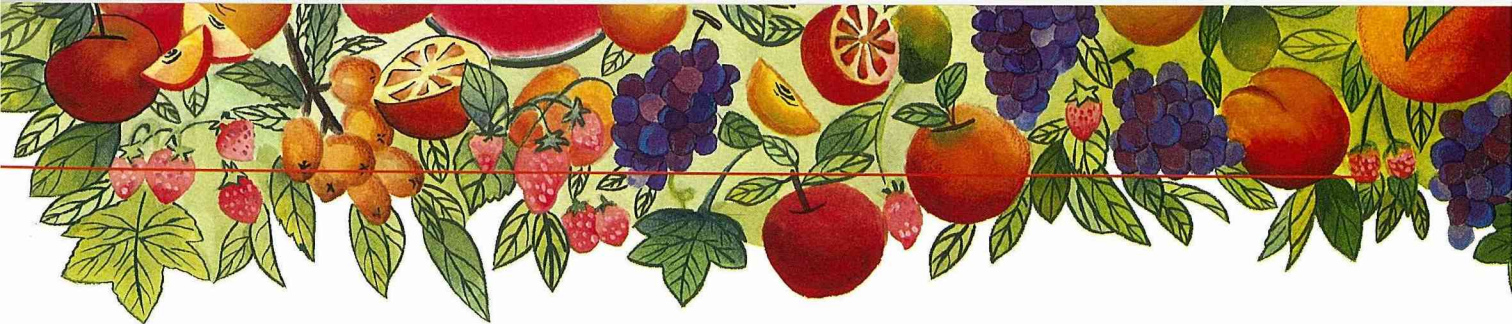
生長容易，在海邊農村風忒大，一樣安家落戶，生長的不錯。但個頭只有常吃的屏東長茄、芝麻茄的一半大，而且很多子，一切開很快就氧化出一點一點的種子印子，皮也厚，只有肉質軟糯，吃起來特別滑溜，是其優點。奇怪的是小時候我最怕吃軟爛的茄子，一直到國中以後，才學會欣賞茄子的滋味，原來人的喜惡確是會變的。

勤摘老葉

種茄子很有意思的地方是，茄子還沒收，倒先要收些葉子，尤其是適當的摘除一些下位的老葉，能促使它提早開花、成熟、收穫。果然應了「不捨不得」的諺語。茄子雖然也是靠播種繁殖，由於苗期很長，即使是專業栽培果蔬的農戶，很多也是買苗來種植，以省卻冗長的育苗時間及規避育苗失敗的風險，更何況是如我們這般業餘的都市農婦。好在每年四、五月到傳統市場逛一逛，就能見到有些老農挑著各色菜苗來賣，或是放在一些賣農具、種子的店門口寄賣著，買個三、五株也不過二十來塊新臺幣。用30公分的大花盆種起來，只求小有收穫，因為期望要大有收成，還滿難的。

■烤茄子是快又懶的吃西菜，把起司粉和橄欖油，改成胡椒鹽和麻油，就成了道地的中國菜。





茄子需要「吉園圃」

茄子在專業栽培時，算是連續採收的作物，管理得當可以連續收到4~6個月。本來這種連續採收的作物，應該是很符合家庭菜園的經營需求，可惜每次種茄子都是以爲快要有大收成的時候，就病蟲連連齊發，很難控制，難怪茄子也是高居農藥殘毒不合格件數排行榜的前幾名。因此對一般消費者而言，這種蔬菜更應該要買有品牌的「吉園圃」產品，因為至少有「吉園圃」標章認證的蔬菜，栽培過程是有詳細合理的用藥管制、記錄及抽檢控管，反而比來源、管理能力不明，卻標榜「有機的」蔬菜要可靠的多。

輕鬆吃茄子

茄子的吃法很多，魚香茄子、蒸茄子、蒜茸茄泥、炸茄莢餅。然而真的，大家怎麼都沒見過誰拿茄子去煮湯，也許下次來試試怎樣？

在《紅樓夢》裡，茄子在劉姥

■魚香茄子是很下飯的家常菜，用來請客時，可以將茄子交互切成彈簧條一樣，這樣就顯得比較貴重的樣子。



姥去大觀園的時候，倒是出了一陣小鋒頭，因為當劉姥姥知道，這賈府人吃茄子不只是勞神去皮，又在雞湯、火腿裡燜呀！熬呀！燴呀！一番功夫把一口茄子的身價，炒的可比一兩銀子高時，害她當下舉箸爲艱吞吐不得。由此看來茄子雖是原產印度的外來蔬菜，早就十分貼切的融入中土生活。

在臺灣吃茄子最簡單的方法，就是煮飯時撒兩段茄子，浮

在米上，飯熟了，茄子也熟了，拍個蒜頭，淋上醬油膏、麻油，透著米香的蒸茄子是最省時省事的家常菜了。現在我是三個孩子的媽媽，卻好像還是比以前的鄉下媽媽忙，連拍蒜頭都省了，直接灑上胡椒鹽或起司粉，並淋少許橄欖油在茄子上，送進烤箱烤15分鐘，也是一樣快捷美味，又符合少油低熱量的無油煙料理。

茄子和黃瓜很像，靠近蒂頭的地方容易有苦味，所以不是說浪費，而是要好吃就必須多切掉一點，我正好也懶得用指甲剝半天，都從頂端一撇一丟，料理起來更是省時。也因此難怪朋友都笑我在廚房料理一餐，不會超過15分鐘，原來是從挑菜、洗菜、切菜樣樣有充份理由。噯！管她們說什麼，茄子快上市了，趕快買些茄子回來嚐鮮要緊！

◎

■蒸茄子雖然賣相不佳，但沾上蒜泥醬油膏，是大家都熟悉的鄉土滋味，如果茄子邊黏上幾粒晶米飯，更是令人懷念。

