

文／徐仲 食材玩味家 圖／余淑蓮

失去名字的一流蒜頭

「喂！吃一口看看，用鄰居種的韓國北蒜醃的泡菜，正點吧！順便幫我牽著可魯。」朋友阿欣帶著愛犬找我談天。說真的，我最怕阿欣提起蒜頭這個話題，只不過家住雲林又剛好經營蒜業，這幾年說起蒜頭的價格、產量等，便開始三聲長嘆兩回恨。如果遇到男人這麼怨天尤人囉哩囉嗦，一腳踹出門叫他自愛點算了。但是遇到女人，尤其是阿欣…搬張板凳泡壺茶，我認了。

愛因斯坦說：「一個男人與美女對坐一小時，會覺得似乎只過了一分鐘；但如果讓他坐在熱火爐上一分鐘，會覺得似乎過了不只一小時，這就是相對論。」但他沒說，聽一個美女喋喋不休碎碎唸，時間會怎麼流動？總之，一句句「獨特性」、「加強行銷」、「結合地方產業」等字眼右耳進左耳出，彷彿過了一年多，終於證明嘴是肉做的，講久也會酸。這次得到的結論口號是：「找尋一流優良蒜種，發揚自我獨家品牌。」

什麼是一流的蒜種？

其實，我很想問，什麼是一流的優良蒜種？是生命力強？耐儲存？抗病蟲？或是風味獨特無可比擬？

如果真是這麼好的話，那根據台灣人的「智慧」及對「流行」的敏感度，我可以預言，沒多久全台灣的蒜種都會是一樣的讚，一樣的「種」。這樣豈不又回到了問題的原點，更何況，當大家都一樣時，更顯出東南亞及中美洲進口蒜頭的獨特性，反而降低自家人的競爭力。我不禁好奇，一味追求優良蒜種如同追尋名牌般，是條「絕對」的

路嗎？

在探討這個問題前，我想先說一個故事。

有回嚐到一位法國廚師烘製的蘋果塔，她得意地表示內裡混合了3個不同種的蘋果，不過，如果在法國，她可以用上12個品種的蘋果，由酸到甜地表現出蘋果塔的漸層滋味。

我不經意地請教：「在那麼多的蘋果品種中，哪一種是她心目中的最上等？」

我所得到的是一張大咧咧的嘴型與遺憾的眼神：「很難過你會這麼問，對料理人來說，沒有一流的品種，因為區分及組合品種滋味，正是烹調的樂趣所在。」

食材，終究是要被使用才有價值。如果那些經濟專家的「顧客至上」論正確的話，想追尋最有市場潛力的蒜種前，是不是先聽聽料理人的說法呢？

話說回來，如果真要講求獨特性的話，我還有一個故事。

有回和一位曾到法國學廚藝的朋友提到何處有特別的蒜頭時，他立即激動地表示，曾在法國見過一款粒如橙橘般碩大個頭的蒜頭，稱之為象蒜（elephant garlic）。滋味辛中帶甜，香味十足，用來做料理呀，乖乖不得了。看他的眼神，如八瓦燈泡般，亮晶晶。一邊回憶一



蒜頭家族，琳瑯滿目



韓國北蒜



宜蘭五葉



中國北蒜

邊把指尖撮合在嘴邊一放一收，比劃出美味的感覺。你可以感覺到料理人的幸福，莫過於遇到合意的食材。

標示原產地的好食材

我又不經意問：「如果這品種由亞洲培育出來傾銷回法國，法國蒜農怎麼辦？」這回我沒被當白癡看，他只是用鼻孔瞪我，酷酷地擠出4個字：「沒大影響。」就他所言，亞洲蒜頭傾銷法國已有段日子，但法國蒜農已和政府及大賣場合作，並進行標示原產地的（AOC）制度，講求品質勝出。「好的食材才有好的料理，同一種蒜頭，產地不同滋味也不一樣，身為料理人，當然只選擇清楚了解的食材啦，這是國外蒜頭比不上的。」

品種好壞，固然會影響到市場的接受度，但是結合政府、企業和產地所塑造的形象力量，似乎更能深入人心得到認同。以中國來說，蒜種五

花八門，比如江蘇嘉定北蒜、山東金鄉白皮蒜、新疆白皮蒜、上海嘉定白皮蒜、陝西的蔡家坡蒜、遼寧開原大蒜、天津紅皮蒜等等。而我最常在廚師朋友口中聽到的還是山東金鄉白皮蒜，可能歸功於當地政府以建立示範基地、大型科技市場、加工廠等方式，把蒜分級售出並生產脫水醃漬等20餘種商品，利用國家力量將山東金鄉白皮蒜推向世界舞台吧。

給台灣蒜頭一個名字

在台灣，雲林縣是產蒜的大

本營，但似乎少有料理人會在意所用的蒜頭來源。有回嚐到一鍋超正點的蒜頭雞時，我再次不經意地詢問廚師，這蒜頭是哪裡來的。這回，我真的被當智障了。「市場買的呀，不然我生的呀？不過咧，我們的蒜頭都是精挑細選，個個精壯結實，沒一點兒斑痕，這分工別地方吃不到啦！」

沒有產地？沒有品名？但是，這並非指台灣的廚師不夠格調，不夠用心在廚藝。而是我知道，這方面的資訊在台灣嚴重缺乏，除了像阿欣是以蒜為生的人外，應該少有人能對蒜頭品種付



中西料理，主廚手藝

出關切。

這倒是挺奇怪，幾次到市場，我可以看到金鑽、牛奶、甜蜜蜜等各個鳳梨品種標籤，也可以看到羅馬番茄、聖女番茄、牛番茄等標示，但對於蒜頭的標籤只有兩個字：「蒜頭」。似乎不管圓的扁的香的辣的大的小的南產北產，都一律以同樣的名字稱呼。我感到有點悲哀，以台灣栽培的技術面來說，培育各式品種絕對不成問題。但縱使可以利用高科技如分子標記、基因工程、染色體雜交等，培育出生長力旺盛、抗病毒甚至是無臭味的大蒜。但，它的名字還是叫做「蒜頭」。

其實台灣蒜頭品種可多哩，比如產於雲林縣一帶的「大片黑

種」，個頭碩大飽滿，辛味十足，最適合白灼肉搭醬油一同入口，辣得過癮。又如產於彰化縣的「和美蒜種」，個頭嬌小香氣迷人，拿來爆

香炒菜或切碎調味都貼心伏口。如要做泡菜，當然選擇台灣種的「韓國北蒜種」。若要做蒜頭雞或蒜頭魚，當選大片黑種中蒜瓣特大的「龜瓣大片黑」，美觀且風味深入心脾。另外還有鳳山選1號等約數十個稀有種流落市面。若奢侈點，還可以拿價錢高上食用蒜一截的青蒜種蒜頭，如三星2號、

三星福寶、宜蘭五葉等入菜呢。

與其僵在單一品種相比，我更期待有料理人能更了解蒜頭，根據不同的香辣辛甘，創造出具漸層式的蒜味料理。而在那一天



料理人追尋合意的食材

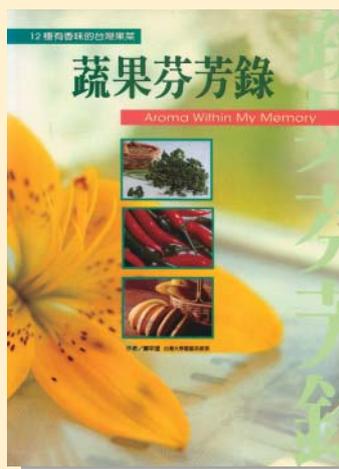
來臨前，或許我們應該先強調蒜種差異，開始還給蒜頭一個名字。

我相信：「了解，是尊重的開始。」或許，就是因為蒜頭和我們太親密了，在日常生活中已少不了，反而讓我們忽略。它們，也需要名字。套句忘了名的三流偶像劇名言：「告訴我妳的名字，好讓我開始愛妳。」

咳！嗯嗯，現在，各位知道為何我要講一大堆，對於名字幾近龜毛的重視了吧！同樣是一聲「喂」，可以是親密愛人也可以是親密愛狗，天曉得在叫誰？所以，想讓自己有地位，不，我是說想重振產業，還是先從「爭取名字」開始吧！



大蒜的生物科技產品



蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

作者：蔡平里 台大園藝系教授(退休)

內容：12種有香味的台灣蔬果—柑桔、芹菜、番石榴、洋蔥、鳳梨、薑、芒果、香蕉、辣椒、柿子、香菜、茼蒿。

榮譽：第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

定價：300元 (另附掛號郵資60元)

豐年社 台北市溫州街14號 郵撥00059300 財團法人豐年社
電話：02-23628148分機30/31