

名間・水薤菜

俗稱「空心菜」的薤菜，若加個「水」字，就知是種在水裡的，目前在中北部餐廳裡常聽到的「新街水薤菜」就是指來自南投縣名間鄉「新街」村出泉「水」農田裡的「薤菜」而言。

據家住新街村三代都種水薤菜的張慶明先生說，新街村種水薤菜可溯自日據時代，那時候村裡有部份農田整年出泉水無法播種水稻，於是就有人試著種有耐濕特質的薤菜，結果發現種出來的菜，質地又脆又嫩，炒起來也不會變黑，「這些水薤菜還特別規定只能交給日本兵哩！」張慶明猜測說，也許就因有這段歷史，所以日後「新街水薤菜」就日漸打出知名度。

據知早期在新街村栽培的水薤菜都是在天然出泉水的農田裡，由於喜歡吃「名菜」的人愈來愈多，因此，在新街村附近的農田，還有不少是靠挖土機深挖得有泉水後種起水薤菜的，估計目前栽培面積有20公頃左右。

照理屬熱帶作物的薤菜在冬天露地栽培是長不好的，可是新街村這裡冬天照常有新鮮貨上市，如此得天獨厚，應該與這裡的泉水冬天並非十分冰冷有關。

在新街村買水薤菜有個特殊現象，那就是零售時是以「把」計價的，這種「每把十元」的出售方式，據說已有十幾年的歷史



泉水種出來的水薤菜，特別脆嫩好吃。

了，所以單從「物價」來看它十幾年沒變動了，只是「把」有大小之分而已。

以前在新街村還常有人以「包青」（意指農民把菜種到快成熟時把整塊田的菜，賣給菜販收穫）方式批得水薤菜來經營，可是據說現在這種現象已少了。許多因為水薤菜在收穫時實在太費工了，以目前雇用一個女工要給700元左右的工資來說，對「包青」的菜販幾乎是無利可圖。所以目前在當地經營水薤菜者是以自耕自賣者居多。

最近幾年，在宜蘭縣礁溪鄉農會頻頻推出「溫泉水薤菜」之後，老牌的「新街水薤菜」似乎也倍感壓力，不過老牌還是老牌，這個離台中市不過30公里左右的水薤菜，在中北部還有許多老顧客哩！



零售「每把十元」。