惠陽菜場耕種一覽

1 菜場有電動翻土機，但農民慣用黃牛翻土，速度其實與翻土機差不多。翻過土後，土質變鬆，增加土壤的透氣性和排水性，幼根腐菜更易分解，土壤便能多吸收有機質養物。

2 菜種子放在以黑紗布阻擋着陽光的溫室中，栽種約7天。

3 種子成菜苗，便插放在菜田上，苗與苗相隔至少七八吋的距離，不能過密。

4 在土壤放進有機肥料，肥效會較緩慢，但持久性強，且不會造成菜根部的肥害。

5 菜場有自動灑水系統灌溉，若菜田需要大量水分時，更會用手提大水壺灌溉。

6 菜田間有捕蟲器，器皿內盛有吸引害蟲的氣味，減少害蟲啃食菜葉。

7 由菜苗到長成一棵菜，約33天，工人收割時會用刀切去菜根，放手臂中整齊排列，成一梳菜。

後便陸續有酒樓客戶光顧，財記總算搭上了軌道。

一條龍由種菜開始

財記的批發市場越來越大，酒樓到街市菜檔都有，80年代的生意從最初每天20萬元躍升為90萬元，財記的名字在飲食界的背後，幾乎沒人不識。兄弟姊妹們的合作和苦幹做出如此成績，顏林財亦大感安慰，也放心將生意交託給七子女打理，退居幕後。

八十年代的風光期，菜像香港的女人一樣搶手，經濟起飛，酒樓百花齊放，對蔬菜的需求很大。「那時的菜沒到蔬菜批發市，我們已在運菜車運送的中途『攔途截劫』，跟它要貨。」顏鎮坤與兄姐們人多好辦事，不難搶獲靚菜，但他總覺購菜如「打游擊」，太過被動，兄弟姊妹便開始密謀對策。

由於彼時的菜價很貴，大陸菜全由五豐行收集和批發，質素並不穩定。「菜豐收大造，質靚價又平；菜失收，量少，不好吃且貴。香港的蔬菜主要來自大陸廣東地區，冬天的菜多是爽甜，可惜夏天時，南方的菜因太陽太曬，菜太熱易老且粗並養不大，香港夏天好吃的菜並不多。」原來夏天在北方的氣候沒南方熱，種的菜爽而嫩甜；冬季，轉到南方菜甜，而北方菜因下雪而不能種植。財記因供應給酒樓，四季的菜價和質素都要固定，二哥鎮輝有見及此，決定用一條龍方式經營。在94年，北望大陸，北方在北京，南方在惠陽，自設菜場，從種菜、加工到批發，供港內銷都包抄，夏天吃北京菜，冬天吃惠陽菜，使全年皆有好菜吃。

一根菜一擔心機

菜除分南北，土質也影響其身份的高低。以前新界菜代表了正菜，新界菜往往比大陸菜貴，以蕹菜為例，新界種的蕹菜有菜味兼清脆爽口，而大陸種的則腍身而無味。因新界的土質好，種出來的菜品質便有保證，而大陸菜又名公社菜，種出來歸「亞公」（即收入歸國家所有），多雜草，菜營養流失，令品質又耙又瘦，不能跟新界菜爭輝。

財記菜場選址在北京和惠陽，因這兩地的土質具備了良好的種菜條件，土壤含有赤玉土、腐葉土和蛭石土，這些土壤樣合了良好的排水性、保水力和保肥力，排水好可供良好的透氣性能供菜根生長所需的氧氣，還能保持植物所需的水分，又避免了肥料的流失。

有此良好的土壤，還需懂得利用。「這些土壤在種過一次菜後，土壤的團粒會逐漸崩解、變硬，透氣性和排水性都會減低，如此就不能在同一塊土地上種回同一種蔬菜，必得換另一款，像今次是菜心，下次就種豆角，再下次是矮瓜，如此類推下去。」

澆水也是一門學問，財記通常會在早上澆水，在太陽尚未炙熱之時，菜有水分的滋潤，而不怕給太陽曬乾而變老，另也在黃昏後太陽落山前也要淋一次水，淋水時不能太大力，要是把泥巴濺上菜，泥巴會阻塞了菜葉氣孔的呼吸，會成黃斑點，易老兼賣相欠佳。

種子是菜場命脈

然而這些都是天然條件，種菜也需後天培育，像種一根菜心，需時40日，種子在育苗室育7天，長得如手尾指般長，就可移到菜田去栽種約33天，才能收割。每棵菜因是移植關係，要有足夠的土壤空間去成長兼吸取養分，比以前公社菜撒種得密密麻麻的，自然來得健康和嫩綠。「好的菜除了可賣好價錢，同時也會結出好種子，而這些種子是每一個菜場的命脈，因種子不是隨便留起，而是會選最壯最好的種子，可說是萬中挑一，有時要十塊菜田才能找到一顆，特別是菜心和芥蘭。」

財記的菜種有多值錢，鎮坤說了個小插曲。「曾經試過有外間菜場的人來跟我們拉關係，給飲菜灌水，但我們都不領情，最後他說願意出價十幾萬買一粒種子，我們都不賣賬。」這樣值錢的種子也不是可以一直延續，原來優生種子三四代後，種來的菜會愈來愈細棵，這時又要再尋找新的優生種子——值錢就是這個道理。

秋冬天吃惠陽菜

在大埔墟街市的強記菜檔，賣的菜便是自財記入貨，老闆鄭太很讚賞財記的菜，「財記菜的質素已可媲美新界菜，新界菜菜味雖佳，但由農民散戶種的菜大小參差，翠綠度不足，容易有渣；財記的北京菜菜味與新界菜已不相伯仲，且條條大小相若，翠綠十足，爽脆無渣。」北京菜需以飛機運抵香港，運輸成本高，菜價自然高昂些，而且十月後北京開始落雪，菜隨之停產，要吃唯有是惠陽菜了。

鄭太謂惠陽菜的菜味和外形皆不及北京菜，可是十月後天氣轉冷，其外形雖仍有參差，但菜味清甜爽脆，完全無渣，亦可與北京菜相提並論。

財記主要種植大路蔬菜，如菜心、芥蘭、白菜、節瓜、絲瓜、荷蘭豆等，其他的小眾蔬菜，卻要四處搜購國內的農民個體戶。「不同地方，不同土質，會出產不同好菜，最靚的小棠菜在昆明，青瓜、冬瓜以石硤最好，蒜頭、肉蔥就要到海南島收購……」財記搜集菜蔬如八爪魚的觸鬚般四通八達，供應的菜款竟高達一百三十多種，顏鎮坤還不時主動向酒樓出擊，提供古靈精怪菜款，像向金龍船供應的番薯苗、花生苗、螺旋草、五指毛桃等，食客若接受了新菜，財記又多一條財路。

所謂不時不食，正值秋冬，顏鎮坤提議吃菜心、芥蘭、矮瓜、荷蘭豆、芋頭等，都是當時得令的時蔬；至於春夏，就要轉吃蕹菜、冬瓜、黃瓜等瓜菜。「蔬菜要好吃，煮時還需講點技巧，如菜心，其實白灼最好味，落調味料會令菜纖維收縮，質感變韌；至於芥蘭，炒時加點紅糖，會吊出芥蘭味，切忌下蒜，否則味道會不配合……」

總覺財記雖有批發給某些菜檔、食肆或超市，但始終不夠普及，有點離身，多口向鎮坤提議成立自己的門市，「很好，香港的蔬菜從來沒有品牌，我也正籌謀想擁有財記的門市，賣的就是財記自種的菜。」希望財記這棵菜，在不久的將來，在香港最當眼的大小街角，隨着賣菜亞姐的叫賣聲，一聲聲的叫賣下去。

畢竟，好菜不厭百回吃，化作春泥，散盡人間處。

供應財記蔬菜的零售：

華潤超級市場（灣仔華潤大廈1樓商場，2802 7395）
友記一大角咀中源街15號，2392 0828）
時新一西灣河成安街4號地下，2567 7038）
強記一大埔墟新街市1樓菜檔W61，9325 6843）

財記蔬菜

地址：九龍城龍圍道43-48號
電話：2383 0429，2382 7736

時菜介紹：

（菜價乃浮動價，刊登為強記菜檔十月十四日的菜價，只供參考。）

葉菜類

菜心 $4/斤

菜心最普遍以牛肉炒，但濃味會令菜纖維收縮、變韌。其實靚菜心白始後，無些蠔油或豉油最好味。

芥蘭 $6/斤

芥蘭宜炒，除下調味料外，最佳配搭是薑汁、燒酒和紅糟，其他糟是吊不出芥蘭味的。切忌加蒜頭，否則味道並不配合。

菠菜 $5/斤

菠菜味瘦澀，多用重味調合，最普遍以鹹蛋和皮蛋煮，菠菜下鑊易沾有鑊腥味，煮時不得猛火，且要在下湯後才可下菜。

果菜類

節瓜 $3/斤

節瓜較耐火，宜用海味煨味，如瑤柱、章魚、蝦乾等，或以之煨肉也佳。

矮瓜 $4/斤

矮瓜肉滑易散，多以炆、炸烹調，如魚香茄子、釀矮瓜等，嫌太油膩可加入腐乳清蒸，也不俗。

絲瓜 $4/斤

絲瓜皮脆肉如海綿，宜炒又宜放湯，炒絲瓜要配合洋葱絲，瓜味會特別鮮甜。

豆菜類

豆角 $4/斤

分白豆角、青豆角和紫豆角，白和紫的豆角因豆偏大粒，適合炆；青豆角豆較小，入口調求爽脆，宜炒之。

四季豆 $4/斤

四季豆莢嫩，果長直或稍彎，由於身厚，宜炆，川菜最多採用，如用豆瓣醬和肉鬆共炒，香辣葱味。

荷蘭豆 $10/斤

由頂端的卷鬚撕去豆兩側硬絲，只吃托菜。荷蘭豆多與臘味或肉鬆共炒，但留意要下芹菜，會令荷蘭豆有特別的芳香。

根菜類

薯仔 $3/斤

薯仔皮黃肉白，澱粉質豐富，既粉且腍，但很難熟，宜炆，如薯仔炆雞翼。為免老火炆會散腍融化，可將薯仔炸過才炆。

芋頭 $4/斤

芋頭含豐富澱粉質，粉香的才是靚芋頭，以炆濃味肉食最佳，如鴨、扣肉等，越粉的芋頭越易炆散，最好先炸後炆。

蓮藕 $5/斤

蓮藕講求爽和粉，分老嫩，老藕可煲湯，也可炆肉類；嫩藕宜炒，與腐乳或南乳味最夾。