

每當颱風過後，菜價節節高昇，加上經濟不景氣，看到市場上”貴松松”的青菜，實在是買不下手。先前曾騎單車經過新店的廣興市民農園，一時興起，那…干脆也去租塊地來種菜好了。想想…若能每天騎單車去種菜，又運動又有機又省菜錢，真是一舉數得，哈哈。

於是滿心歡喜的打電話去詢問，沒想到農園老早就被租光了，還有一堆人等著後補…。雖然沒租到地，但無意間在網路上看到有人栽培芽菜，只要用水就行了，真是太棒了。於是馬上用家裡現有的綠豆來試試。

首先把綠豆洗乾淨，挑出破的及不良的豆子，然後泡水約 4~5 小時。泡完水的豆豆已經開始有些小芽點了，把浸泡的水倒掉，然後放在水槽下隔光，待早中晚再幫豆豆洗洗澡、換換水。過了兩天，忍不住打開來看看，哇！每顆豆子都長出白白胖胖的芽了，到了第五天，終於可以採收了，幾乎不用什麼技巧就成功了，而且非常的健康，沒有添加任何化學藥劑。煮了試吃，果然跟外面賣的味道不一樣，完全沒有腥臭味，不過，因為中間偷看時有見光，所以豆豆有點變紫色的，吃起來有些苦味，但還是很好吃。後來，我又在網路上搜尋到許多不同的芽菜，黃豆、黑豆、紅豆、向日葵豆、花豆…等等，每一種的營養成份都不同，培養方法也略有差別，有的甚至連聽都沒聽過，真是令人大開眼界。

現在家裡還有兩盆培養中的豆豆，分別是黃豆跟葫蘆巴豆。每天看著豆豆一點一點的長大，心情都跟著變好了。雖然只是小小的芽菜，但卻能帶來無限的驚喜與快樂。

