



銅鑼杭菊

清涼・解渴・消暑・降火氣

文圖／黃菱怡

杭紅菊



杭黃菊

龍井人間第一泉，峰頂杭菊第一名」，淺顯地14個字，道盡苗栗縣銅鑼鄉九湖村特產「杭菊」的經濟價值，與所受到重視的程度。

「杭菊」的由來，是因品種來自大陸杭州，在台灣，產地僅限於苗栗縣銅鑼鄉、台東縣太麻里、卑南、知本一帶地區，其品質與香氣遠勝於中國大陸的產品，而以苗栗縣銅鑼鄉的九湖村栽培最早，面積也最多，為台灣栽種杭菊最大的生產地。由於杭菊自古以來，即為民間常用的藥用植物，是一種絕佳的香料和中藥材，經濟價值高，銅鑼鄉農會因而加強栽培管理的輔導，並成立杭菊產銷班，研發多種杭菊的副產品，以改善農村經濟。

農曆3月 菊田忙碌

當您走進九湖村，在道路兩旁的菊花田，到處可見一畦畦雪白或泛黃的小菊花，迎風搖曳生姿，一片花海景觀，令人嘆為觀止。據銅鑼鄉農會推廣股表示，九湖鄉栽培杭菊，迄今30多年，每年時序進入農曆3月，亦即清明節前後，整個九湖村便開始熱鬧起來，農民們忙著栽種杭菊，其栽培法是去除母株，讓其重新發芽，經苗床育



採摘下來的杭菊用網袋裝盛



小包裝零售的杭菊

苗後，再移植至本田。由於杭菊是一種特用作物，需種植在微酸性土壤及排水良好的土質上，而九湖村大多為台地，地下水位不高，最適宜種植杭菊。

杭菊為多年生草本植物，可分為杭白菊、杭黃菊、杭紅菊三種。杭白菊又名「白茶菊」，呈不規則壓扁狀，花朵大，瓣寬而疏，舌狀花較少，類似白色，長約20毫米，寬約6毫



杭菊烘乾後即可入袋包裝

米，中央有少數深黃色管狀花。杭黃菊又名「黃甘菊」，形狀與杭白菊相似，但舌狀花黃色至淡棕色。杭紅菊的性狀與杭白菊近似，惟花色粉紅至乳紅色。苗栗、台東栽培的杭菊，以杭白菊、杭黃菊最多，杭紅菊的品質較差，較少栽培。

就品質與經濟價值而言，杭黃菊味較苦，藥性佳，售價也較高。

人工採花 機械烘乾

杭菊生長期間，要中耕3-4次，把土壤翻鬆，否則杭菊會枯死。在杭菊發蕊時，更應堆土一次，對收成有很大的助益。一般來說，農民最怕6~8月間的西北雨，因為連續不斷的大雨，最容易影響杭菊的品質，甚至會使收成全軍覆沒。對種植杭菊頗有研究的徐姓農友指出，杭菊摘花約在國曆10月下旬開始，一期採收3~4次。摘花就如同採茶，但比採茶容易得多，惟採摘時應格外謹慎，將來發蕊數才會長得好，且下雨時禁止採花，以免因含水量太多，影響到杭菊的烘烤時間，更影響到成品的品質。

採摘下來的花朵，用通風透氣的網袋裝盛，運送回烘焙的加工廠後，倒出平鋪在地上，以方便將杭菊中的雜質清理乾淨，而後將杭菊均勻地鋪放在網架上，就可以把「上架」的杭菊送進烘



台東縣知本地區的杭菊田



採摘杭菊多靠人工



把上架的杭菊送進烘乾室

乾室，進行烘烤乾燥的作業。花朵在烘乾前，切記要保持清潔，不要讓泥沙、雜草等異物混入，才不會影響杭菊的品質。烘乾的工作，都在烘乾室進行，不能使用日照曬乾，否則會使花瓣分散鬆落。在50℃左右的溫度下，烘烤4~5個小時後，原本黃白色的杭菊，會轉呈黃橘色。通常8公斤盛開的杭菊，經烘乾加工下來，往往只剩下1公斤的成品。烘乾的杭菊「出花」（推出烘乾室）後，即可以自動秤量入袋包裝。

杭菊為台灣難得一見的特用農作物，其花形美觀，且散發芳香，極具觀賞價值。烘焙過後的杭菊，散發濃郁清甜的芳香，可作為香料及中藥材使用，多半為中藥店、茶行所收購。杭菊加冰糖，以滾開水沖泡，有清涼、解渴、消暑、降火氣的功用，而且香氣芬芳，頗受消費者歡迎。銅鑼鄉農會（037）981-008



洛神葵花

洛神葵置於網篩上
準備烘焙

枝頭上的紅寶石 洛神葵

文圖／黃菱怡 協助單位圖／農委會台東區農業改良場



長在枝頭上的「紅寶石」－洛神葵

每年歲末年終時節，走進台東縣太麻里、鹿野、卑南等地區的山坡田園，會發現滿園紅花燎原的景觀，原來是洛神葵鮮艷火紅的花果，點綴在山林綠野村舍間，這個季節台東縣的農園景緻，正如耳熟能詳的「來去台東」，唱出：「鳳梨、釋迦、柴魚好呷一大盤，洛神花、紅茶清涼透心肝」，此情此景最適合安排一趟洛神葵花果知性之旅。

秋冬時節 來去台東

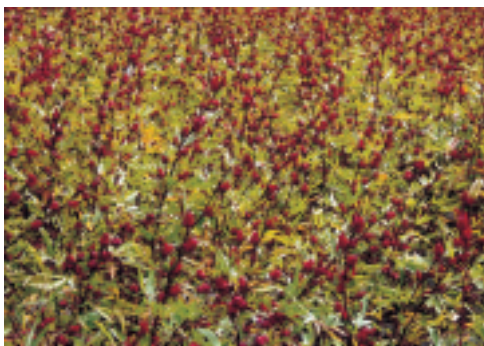
在洛神葵產區中，主要產地的太麻里地區，農業轄區包括太麻里、金峰、達仁、大武等鄉鎮，這個區域向來是台灣東部的農業重地，在進入秋冬季節後，洛神葵便成了大地舞台的要角。

全縣栽培面積，約150公頃。

長在枝頭上的「紅寶石」－洛神葵，別名紅葵、山茄、萼葵、紅角葵、落濟葵、葵萼果等，俗稱為「洛神花」，亦稱作佛羅里達蔓越橘、牙買加酸模、幾內亞酸模等，大陸地區則稱為玫瑰麻、玫瑰茄，廣泛分佈於熱帶與亞熱帶地區，屬錦葵科木槿屬的一年生木質狀草本特用作物。

台灣於西元1910年（即民國前2年，日明治43年）時，由曾經擔任農業試驗所所長的日本人藤根吉春，從新加坡引進嘗試栽種，1914年又有三宅勉氏，由夏威夷與菲律賓引進新的品種，於農試所士林分所試種成功，再推廣至民間栽植。目前在台灣東部和南部地區的淺山坡地，均有零星的栽植，因果實酸度高，含有特殊的香氣，不宜直接生食，必需經過加工才能食用，現已成為台東縣特有的鄉土作物。

洛神葵是由英名Roselle音譯而來，雖然歸類為水果類，但其可供食用的部份，與其他一般水果類有所不同，是外貌像似紅寶石，光彩奪目鮮紅肥厚的花萼。洛神葵的栽培品種，依莖、枝幹、葉柄、萼果的色澤、用途區分，主要有食用型的紅莖種Red sorrel（勝利、利可）、纖維型的



金峰鄉嘉蘭村的洛神葵田



金峰鄉的洛神葵採收



洛神葵多採人工烘乾

綠莖種White sorrel（阿嬌）兩種。

肥厚花萼 加工食材

洛神葵的植株，高約2~3公尺，株莖直立多分枝，莖的外皮呈紫紅、赤紅色或黃綠色，花朵呈木芙蓉狀，花瓣黃色或乳黃色，內部紫紅色，單生於葉腋，每年10~11月間盛開，外貌十分美觀。花朵凋謝後，紅色肥厚的萼片，逐漸長大為肉質狀，萼果呈尖錐型，顆顆形似晶瑩的紅寶石，鑲嵌在枝頭上，豔麗脫俗，惹人愛憐。



托出洛神葵的子實是費時耗力的工作

成熟的洛神葵，利用價值非常高，肥美的萼片含有蘋果酸，顏色豔紅誘人，色素及酸味都可製成食品加工品。採摘下來新鮮的果萼，可以加工製成果醬、果汁、糖漬或作清涼飲料，如加糖經發酵後，可釀製成洛神酒。未成熟的果萼，可作為釀醋的原料，或作蔬菜生食或煮食。印度人尤其喜愛將它與咖哩混合作為香料，非洲土人則偏愛食用幼嫩的葉片。莖枝可採取作為絹絲纖維，供作紡織、繩索的原料使用，木質部份可作為紙漿造紙。花、根、種子等，均可當作藥用。

洛神精華 養顏養身

台東區農業改良場特作研究室曾推出的「健康茶包」，其原料中即有洛神葵，頗受消費大眾的歡迎。最近幾年，拜生物科技之賜，已經將洛神葵以生物技術萃取出精華，作為養顏美容、抗氧化功能的利用，提升了洛神葵的利用價值。

洛神葵的成長過程，有不同時期的變化，每年4、5月播種後的成長期，是一片耀眼的翠綠，進入10月後，便陸續開出黃色的花朵，開花時，枝枝開花，節節著果，花色鮮艷迷人，11月以後，當花朵凋謝，萼果逐漸成長肥大，至成熟期，顆顆豔紅亮麗，就像紅寶石般垂掛枝頭。採收時，用山（砍）刀將果枝砍下，在田間以果剪逐一剪下萼果後，用口徑約1公分，長13~15公分的白鐵管或報廢的傘柄作為工具，將萼果從底部往上托出裏面的子實，是一種費時耗力的工作，台東區農業改良場已研製出落神葵去子機，可以克服人工去子的困難，工作效率為人工的3倍，很值得栽種的農友來採用。

在金峰鄉的嘉蘭村附近，有一大片的洛神葵田，滿山滿谷的耀眼豔紅，在枝頭上隨風搖曳，紅豔的萼果除可吃食外，歷久不凋的成熟果萼，果枝剛毅卓絕的姿態，是插花的上等材料。