

有望加工外銷的：九層塔

陳培昌·鄭希焜.....



(呂福和攝影)

「九層塔」在本省有些地方叫做七層塔，是香辛料作物的一種。每年九、十月開花，呈塔狀，所以叫做九層塔或七層塔。

其實，主莖花莖有十四、十六層之多，九層塔或七層塔，不過是形容層次很多吧了。

九層塔於二、三月播種育苗，苗高約十公分即可定植。生長力強，很容易管理。

前一年栽培時，散落在地上的種子，經發芽後也可以當苗使用。

走近九層塔栽培地二十步以內，即可聞到香味。尖端嫩莖葉可作生菜，或烹調佐餐。

本省各地菜攤，常有九層塔出售。一小把一二元，據傳有健胃、治腰酸之效。都市人利用花盆種植，可以隨時採摘嫩莖葉食用。

九層塔在世界上分布很廣，包括亞洲、非洲、南歐及美洲等。因為容易自然雜交，種類複雜，很難保存純種。

九層塔

的

民間故事

薛聰賢

「九層塔」香味特殊，常在菜餚中，作佐料用。諸如炒螺肉、炒田螺、炒烏賊、下水湯或魚翅等，加入一小撮九層塔，味道就不同凡響了。

九層塔也可以入藥。據靈草妙藥中記述，九層塔菜可用於治療毒疔毒瘡。

九層塔葉煎蛋，據說可治風濕或腰酸背痛。九層塔頭部或根部與瘦肉清燉，據說可治婦女病。

此外又有治療肌肉瘀血，減輕中暑或頭暈的傳說。

據我的經驗，九層塔葉煮蛋花湯可化痰治咳，且風味甚美，亦不失為佳饌之一。

九層塔這個名字，實在很特殊。我在鄉間訪問好幾位老人家，聽到了幾則有趣的傳說故事。

從前有一位皇帝，愛民如子，對於老百姓的生活關懷備至。有一年，地方流行瘟疫，很多人不治而死。

皇帝命令全國醫師，盡力醫治病患，但仍然無效。

皇帝非常痛心，雖經大臣們一再勸阻，但他仍決定親自到瘟疫地區探視百姓。

皇帝來到瘟疫地區，正逢洪水氾濫，皇帝被困在一坐久年失修，破爛的九層塔中，情至危急。

附近高地的農作物又已流失殆盡，只好摘取塔上屋簷生長的青草充饑。

當皇帝初嘗此草時，不禁大贊風味之佳。因此命令將兵們留種，帶回宮中栽培，並命名為「九層塔」。



九層塔

本省的品種，有紫紅莖紫紅花及綠莖白花兩種，遍布全省各地。

在歐美，九層塔也作為食品香辛料之用，例如製造香腸、醬或醋，常常使用九層塔。

在國貿易發展研究所曾自美國引進大葉種（法國型）九層塔試種，並製成粉末試驗外銷。

美國大葉種九層塔原產印度，經法國引種到美國，每公頃可收全株莖葉五、六公噸，用蒸餾法可抽出〇・〇六〇・〇七〇的精油，作殺菌、去痰、鎮咳、通經及驅風藥之用。食品方面尚可用於西點與麵包。在工業上作為肥皂香料、香水香料、製造天然樟腦、髮霜香料及昆蟲驅逐劑之用。

九層塔開花後，每花結四粒黑色無光澤的種子。根據中藥書籍記載，為眼科良藥，可治目昏浮翳。李時珍曾曰：「目中不可着一塵，而此子可納三、五粒，亦不妨碍，蓋一異也。九層塔種子得濕即脹，能去浮翳或研成細末點目。」

九層塔種子比胡麻粒小，千粒重約〇・九公克，長約二公厘，寬約一公厘，厚〇・七公厘。

九層塔的花（呂福和）



的牆角啦！」

其實地下這一層的人，生活和文明都不比地面上的人差。他們有良好制度，有秩序，勤耕樂業，豐衣足食。

他們糧食豐收，就建築一坐高達九層的塔形倉庫，用於儲存糧食，由名叫「田阿螺」的人負責管理。

田阿螺生性憨直，為人忠厚，雖然年紀已經大了，但勇於負責的精神，頗受地下的人的稱贊。

有一天，地面的人又在鑿井。這次不偏不巧，正鑿中了這坐糧倉的頂端。

田阿螺發現以後，認為事態嚴重，如果不馬上設法阻止，糧倉的命運就堪慮了。

田阿螺不顧生命的危險，一口氣爬到塔頂，向地面上大叫：

「喂！你們不要再挖了！你們馬上停工，你們挖到我們的糧倉了。」

說時遲，那時快，「嘩啦！」一聲，這坐九層高的糧倉就塌了下來。田阿螺也從半空中摔了下來，一命嗚呼了。

地面上的鑿井工人，不知已闖下大禍，還繼續

鑿井。可是始終鑿不到水源。

原來，水源都從井底下端，漏到地下的一層了。

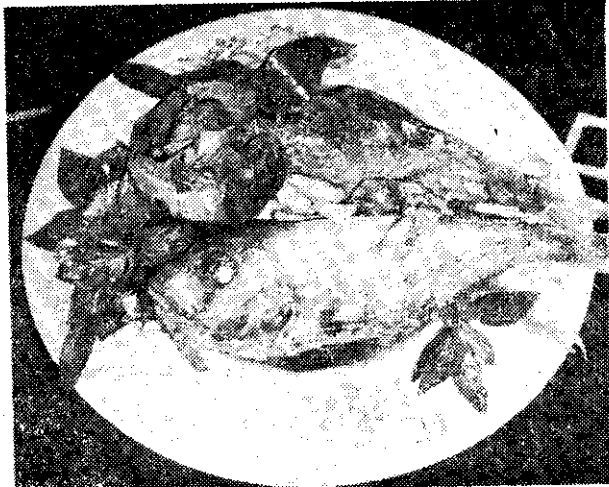
漏出來的水，淹沒了地下這一層一層的農田。田阿螺粉身碎骨，流失在田野，變成田螺。由於水的滋潤，遍地長出了又高又壯的九層塔。

田阿螺來到陰間，將事情的經過。稟告閻羅王。閻羅王非常同情他的遭遇，一再稱贊他有見義勇為的精神，並命九層塔和他「終生」為伍。

所以我們今天炒田螺時，都下它一把九層塔。



九層塔炒田螺



九層塔煎魚