

洛神葵 經濟價值高

王振陸

洛神葵屬錦葵科植物，學名：Hibiscus, Sabdariffa, L. 英名 Roselle 原產亞洲熱帶地區。本省自一九一〇年後相繼由新加坡、夏威夷、菲律賓等地引入。最初試種於台北士林園藝所，發現生長與結果狀況佳良，現本省東部及中南部均有栽培，但栽植面積不大。

筆者基於洛神葵具有觀賞、食用、藥用、工業原料用等多種經濟價值，實有提倡推廣栽培之必要，乃將個人經驗簡要介紹如下——

經濟價值高：洛神葵植株紫紅而光滑，枝細幼葉卵形，成長後呈掌狀分裂，葉緣有鋸齒葉呈暗綠，葉柄長且略帶紫紅色，開花後結果時萼片呈紫紅色。整株有柔和優美之感，尤以植株、葉與果實顏色的調配，猶如萬紫千紅一點綠，實為觀賞植物之良材。若在園中一隅能配上幾株，能增添幾分姿色，使園裡更加美觀生趣。

洛神葵之嫩葉可生食或煮熟佐餐，味道極佳，種子可當藥用。花苞和萼片(含蘋果酸三%)採下可製成果醬、果汁、蜜餞和清涼飲料。尤其未成熟果實可供釀造洛神酒、食用醋。植株木質化後，採莖幹之纖維可供做紡織原料。

栽培要領：洛神葵生性強健，對土壤選擇不苛，本省各地之不同地形土壤均可栽培，尤以土壤肥沃，排水良好之處為最佳。洛神葵一般採用播種繁殖(扦插繁殖亦可，但少用)。春秋兩季均可播種，種子於播種前晚浸水，然後直播於田園者，每穴三、

五粒，行株距一·五公尺×一·五公尺。播於苗床者每穴三粒，行株距一五公分×一五公分，播後約經一周左右即可發芽。發芽後床苗應行疏苗，待生長至一〇公分高時即可定植。直播者在株高二〇公分時每穴留二株苗，待長至株高五〇公分左右即可僅留一株。洛神葵之幼葉為卵形，待成長後即變為掌狀多裂形，分枝大多數都自地面處長出。

自定植後五個月即可開花(通常在二~三月間)，花蕾自植株下部往上綻開，在每片葉腋間陸續長出，花瓣略帶紫紅色，形成層層次次紫綠相間，頗為美觀。若以採萼片及花苞為目的者，則需待花開放後，苞萼逐漸肥厚，採尚未老化的柔軟萼片，花苞每株花數在一〇〇朵左右，可產花萼、花苞一·五公斤左右。若以採種子或利用纖維為目的者，則必須待植株老化，種子成熟，方可採集。

洛神葵在植株三〇~五〇公分時，必須中耕除草並施肥，施肥量每株五〇公克，氮磷鉀之比例為二：二：一。洛神葵易生菌核病，必須將罹病部剪下燒毀，並噴撒波爾多液防治。在開花前最好能噴殺蟲劑以防介壳

蟲，及其他虫害。

各種效用之理處

(一)觀賞：洛神葵不但適合種於庭園一隅，亦可做為草本花壇之背景，同時還可盆栽，盆內控制養分、水分，植株矮小美觀不失為觀賞植物之材。

(二)食用：

(1)果醬製法——將採下未成熟花蕾、萼片，用水洗淨。(2)置入鍋中加少量水煮爛(水不可過多，一公斤原料約加一〇~二〇CC水，且水不可煮沸，否則破壞果膠)。(3)在煮的過程中分次加糖，使糖逐漸溶化，若一次加入則原料易焦化(每一公斤洛神葵萼片加一公斤糖)。(4)待萼片全部煮爛後即裝入經洗淨、殺菌過之瓶罐中，裝八、九分滿即可。(5)經裝瓶後之成品，最好能再殺菌一次，較耐貯藏。(殺菌溫度須在攝氏一〇〇度以上，時間必須超過二〇分鐘，家庭可用電鍋代之)。(6)將殺菌後之瓶罐取出倒置通風處，使其冷卻經一~二日即凝固成爲果醬。

(2)果汁與飲料配製——將果醬製造過程中煮爛溶出之紫紅色汁液，取出後再加糖煮沸濃縮，至成分含一〇~一五%即成爲果汁，可裝瓶罐貯藏，或置入冰箱保存。果汁加水稀釋，即可泡成清涼可口之飲料。

(3)蜜餞製法——將採下之未成熟萼片，去除種子後用水洗淨，並放入置有高濃度糖液鍋中，然後加高溫熬煉，一直煮到糖液能進入萼片中間，使萼片保持於濃厚的糖中，即可製成蜜餞。

(4)洛神酒之製造——肥厚之萼片將種子去除後用水洗淨，然後置入洗淨之大玻璃瓶中，以一層洛神葵萼片覆上一層糖層積起來，如此加糖發酵即可釀造成口味佳良之洛神酒。

(5)藥用：將採下之萼片，去除種子，用水洗淨，然後用日晒乾燥或用烤箱烘乾，乾燥後用來泡茶，食後有降火清肝之效。成熟種子對腎臟有益，可當強壯、利尿劑。以採種子為目的者，必待種子成熟後採集，採後用日晒法將種子乾燥，以利貯藏。

(6)工業用：未成熟果可作釀醋原料，老化莖之纖維可作紡織原料。由於工業大規模製造，在此不再敘述。



洛神葵及其萼片