

珍珠菜—— 具有原野風味、清香爽口的蔬菜

桃園區農業改良場台北分場/林秀夫

42
第45卷
第9期

珍珠菜清香，爽口開胃



單株及葉片



村婦在傳統市場一角零售珍珠菜



煮一碗湯，加一粒蛋，趁熱喝下，包你爽！

每年入春，第一樣令人起眼的菜，就是俗名叫做“角菜”的珍珠菜。角菜可以煮湯，吃起來，有香香、爽口，透心開脾的感覺。為什麼人們喜歡這一道菜？因為在長期的寒冬，人們吃魚吃肉，體內累積脂肪，入春後，皮膚發癢，趕緊吃這一道退火氣、爽胃開脾的蔬菜“角菜”，實在太爽了。

筆者對此種蔬菜，總是有一份親切的感覺，每次走到菜市場，總要買一把回來煮湯，加上一粒蛋泡在正開的湯裡面，香噴噴的趁熱來吃，正合胃口。這種菜，在菜市場上，並沒擺放在規格的攤位上，大都是由農村婦女客串，臨時擺放在走廊邊的竹籃內；從春天到入夏，均能買到它。至於，其他方式的吃法，如葉片炒蛋及心芽淹漬均風味不錯，但筆者的看法總不如前者來得普遍。

植株性狀及栽培管理

珍珠菜是多年生的草本作物，植株高約在22~35公分，莖粗條菱形，葉為複葉，羽狀呈三角形，葉緣缺刻齒狀，依據農友種苗公司提供資料：品種分綠、紅兩種顏色之莖梗，葉柄和葉片均為綠色，花為白色小花，有香味，原產大陸、學名：Artemisia eactifeora Wallich exdc，英名：White Mugwort，日名：ヨモギナ，目前，全省各地均可種植，適應性強，種植

容易，成活率高，尤其在肥沃壤土種植，更加良好。同時還可行“水耕”栽培。

栽培以分株法：行株距20×15公分，一般觀察，因本身具有香辛味，害虫發生很少，很少噴農藥，移植至採收約45~55天。其嫩葉、嫩莖均可食用，根可做為藥用，為野外求生蔬菜。一般採收方法是將長度約15公分之嫩莖割取，以600公克捆成一束，擺放在籃囊內，直銷一般傳統市場。以目前消費者對原生蔬菜喜愛之趨勢，具有發展的潛力。若進行企業化之經營，建議以“水耕栽培”，更可縮短生育日期。

在食療方面，根部做為藥用，莖葉部分常食用，有退火氣、治牙痛、增進胃口及促進消化之功效。

由栽培園藝之觀點，作為盆栽觀賞不失其美，因其“二回羽狀複葉”之成因及頂葉胎生三片之擬似連體嬰，上面不連且連上體的形狀，您有沒有去注意它呢！

應促銷宣導，讓消費者認識

在探討這種“珍珠菜”之栽培時，其成活率高是最被看好的條件之一。如果您看到目前菜價成金的前提下，認為種菜是能賺錢的行業，但是，還要考慮銷路的問題，因為這種菜，俗稱叫“客家菜”，具有辛香的味道，不是每人都想吃的蔬菜。因此，為了達到產銷一元化，必須尋求銷路問題：1.打入超級市場：做精緻小包裝直銷市場。2.做好宣傳工作：介紹產品價值及營養成份，以迎合市場消費者之需求。3.改進栽培技術：(1)進行促成栽培：使用有機質及肥料量配合施用。(2)進行覆蓋，使用遮蔭網設備。(3)設施網室栽培。🌱