

民間鄉的山藥糕

南投縣民間鄉山藥產銷班第7班產品

文圖 / 吳冬梅

前往台中大里的國光花市，這次逛花市吸引孩子們圍觀的美食是兩個平底鍋以文火加熱，上面煎著彷彿是一種糕餅。一邊是漂亮紫晶色的方塊，另外一邊的方塊則是灰不啦嘰的其貌不揚。熱心的銷售員，大力的推薦，將熱騰的塊狀點心，殷勤的鼓吹大家品嚐，這糕餅看起來更是可愛。

抬頭一看，一張大的海報上，印著民間天食——山藥美食系列——港式點心，「台灣威爾剛」，這個挺時髦的廣告詞令人莞爾，相信只要是現代人都會忍不住想偷笑。原來只是山藥糕。

中藥材裡的山藥是薯蕷的塊根。將它採收後切去根頭，洗淨泥土，用竹刀割去外皮，曬乾或烘乾，即為毛山藥。選擇粗

大的毛山藥，用清水浸勻，再加熱後，並用棉被蓋好，保持濕潤悶透，然後放在木板上搓揉成圓柱狀，將兩頭切齊，曬乾打光，即為山藥。也是大家熟悉的四神湯中的一味藥材。山藥主治效能為健脾、補肺、固腎、益精、……等等。由此看來，山藥與威爾剛搭上邊，似不無道理，是誰替他們寫的方案，還真能跟得上流行。

花市裡賣的山藥糕是民間鄉山藥產銷班榮譽出品，輔導機關有行政院農委會、省政府農林廳、台中區農業改良場、南投



民間鄉的山藥糕，有甜的（左）有鹹的（右），任君選擇



盧小姐解說山藥美食

縣政府、名間鄉公所、南投縣民間鄉農會蔬菜產銷班第7班。攤位後面一位老先生，原來正忙著打理山藥展售品，看見那麼多的人，對山藥食品有興趣，放下手邊的工作，加入促銷；先是拿廣告單給我們傳閱，接著再從冷凍櫃中拿出更多的山藥產品，給我們選購。原來不只是桌面上有甜與鹹的二種口味的山藥糕。還有更花俏的產品深藏在冷凍庫裡。他可能是怕冷凍食品，放在外面展售會壞掉了，可是放在冷凍庫裡，有誰看的到！又如何知是能吸引顧客購買的新奇產品呢？也許可以請美工科或捏麵人做一套樣品給他擺設展示介紹之用，是有須要的。既符合行銷又可確保產品的安全與衛生品質。

一眼望去，山藥的新產品計有：紅薯蝦餃、紅薯三彩、紅薯元寶、紅薯水晶包、還有鳳眼餃、魚翅餃、燒賣、三色餃和石榴花，都是紅薯的港式點心產品。手工做的很精細，一律包著紅色的外皮。中國的習俗，見紅就是喜。想來這些產品在超市、早市或直接向餐廳或辦桌的促銷也一定受到歡迎。



山藥港式點心，一律紅色外皮，特有的自然美

老先生繼續說：「山藥是很好的食物，吃了很補，是民間的特產之一威爾剛。」又說：「早年家鄉的婦人們做月子即以此山藥進補。首先將紅山藥削去外皮，磨成漿汁，再以麻油煎成山藥糕，蘸上細糖一起食用，山藥糕又香又甜又Q的非常好吃。如果是白山藥就以排骨一齊燉煮（山藥去皮切成塊狀），連湯一齊吃是非常滋補。他非常懷念小時候的山藥，如當天現場的山藥糕即以麻油煎煮，讓香氣四溢，有滋補的感覺，是否更加打動消費者的心理呢！

另一位一位促銷的是蘆小姐，也告訴我們說：「山藥的鐵質含量高所以補血。自

山藥燉山鷄

- 一、主要材料——山鷄一隻。
- 二、配料：鮮山藥半斤、紅棗12粒、當參三錢、黃耆一兩、人參、枸杞子少許。
- 三、製作方法：
 1. 將全鷄洗淨，置入容器內，加配料但人參枸杞子暫時除外，再加入滾往鷄身即可，以蒸、燉、煮均可約60分到90分鐘。
 2. 再將人參、枸杞子加入再煮30分鐘左右即可食用。

附註：

1. 人參後放，以免燉煮太久香氣散光逃逸。
2. 如果喜歡加一把米或糯米放在鷄肚內，湯汁更濃。
3. 買不到山鷄也可以一般肉鷄代替。
4. 鮮山藥去皮，並切成塊狀。

→ 己家園有幾甲的山地種植山藥，不足的山藥向其他的農友買進，花了許多錢，購機器設備，並且聘請香港點心師傅來製做這些點心。家族的人都加入生產與銷售。這次也是農委會、農會等單位的輔助，得以在花市展售商品。

試著品嚐的「紫晶」甜山藥糕有點透明，彈性也很好，口感不錯，沒有人工色素的怪味道，甜度適中，QQ的，很大眾化的口味。灰灰的是鹹的口味，有點像芋頭糕，也有點像港式蘿蔔糕的口味，內容豐富含有腊腸、冬蝦、腊味、調味料等等，但是卻感到太複雜。是不是佐料放太多了，太鮮膩了，有時求好心切，得到的卻是反效果。我心裡想，如果切幾片鹹山藥糕，煮成一鍋湯味道一定不錯。如人飲

水冷暖自知，味覺感是不容易形容的，要掌控消費者的口味也是一樣。如何使產品有威力又有媚力，是研發人員一門最具挑戰的功課。

日前家母煮了一道山藥燉山鷄，非常的可口，是家常的藥膳食補。但是削山藥皮的時候，蠻麻煩的，心裡愈發的想，如果能買到半成品削好的山藥有多好！那麼即可變化成自己想要煮的各式各樣的口味，或者是應用於山藥的藥膳食譜（請參看如附食譜）。

民間鄉農會的山藥美食系列，是顧客們的福氣，使消費者增多了機會可選擇方便的速食產品之一。農政單位可以感覺到商場的競爭壓力，與農友們對產業的企圖心與努力工作，研發與銷售同等重要。

作物需要好土壤 土壤需要黑綠旺

農大黑綠旺

創造了有機質農業的奇蹟

黑綠旺採用大宗物質，經微生物發酵充分腐熟後，添加胺基酸、磷、鉀、鎂、鈣、微量元素等調配而成，含蛋白質、纖維、腐植酸、有機質量達60%以上，是營養元素最齊全的有機綜合肥料。

肥料登記證：台製質字 03103 號
保證成分：全氮1% 全磷酐1% 全氧化鉀1%以上

肥料登記證：台製質字 03104 號
保證成分：全氮3.5% 全磷酐2.1% 全氧化鉀2%

特色

- ◆專業技術研製，具保水、保肥、耐寒抗旱等多層效益。
- ◆針對各類作物特性與需要，調配有16種號別系列產品，功效獨特。
- ◆鬆土效果佳，肥力強，作物生長好，增產達二成以上。
- ◆推廣數年來獲得農民好評與肯定。

農大產業股份有限公司
高雄縣路竹鄉甲南村大仁路520巷7-1號
電話：(07)6972259~61 夜間(07)6961071
傳真：(07)6972263
經銷點：全省各有關鄉鎮農會