

## 關西田園的精華「仙草茶」

邱淑敏（新竹縣關西鎮農會家政指導員）

文圖 / 小雨

位於新竹縣的關西鎮，是已故農委會主委余玉賢博士的故鄉，據知這裡所種植的仙草作物，不但在數量或質地上，在市場上一直是享有滿高的知名度，最近幾年這裡的仙草，經台灣省桃園區農業改良場史宏財等數位專家的指導，已有仙草袋和即溶仙草的新產品問世了。

民國86年台灣省區運會在嘉義縣舉行，在此農政單位舉辦全省性的農特產品展售會中，在試賣會的第一天，在關西鎮農會攤位上被派為首梯次照顧攤位的人，是剛擔任家政指導員不久的邱淑敏小姐，她說秋天裡若懂得「涼補」的人，應會願意選擇仙草做燉鷄或排骨等，因此她以「關西仙草茶」的宣傳單張，介紹了這兩道菜的做法。

**仙草鷄（以仙草茶袋的做法）：**將約兩台斤的鷄洗淨，切塊或不切塊都可以，等水煮開後，加入鷄肉、酒、鹽和農會出產的仙草茶包15袋，經隔水蒸40分鐘，就是美味的仙草鷄了。

**仙草排骨（以仙草茶袋的做法）：**有兩種方法，一是將約一台斤的排骨洗淨，水煮開，也是投入農會出產的仙草茶包15小袋，加10粒紅棗、甘杞一大匙及少許鹽，用小火熬煮到排骨爛了就可起鍋；另一是將這些材料放到電鍋裡，外鍋放一杯水蒸（也可隔水蒸40分鐘，或用快鍋煮20



新出爐的關西家政小組說，用關西仙草做食譜很不錯

分鐘）。

以上的食譜若用「即溶仙草」產品做的話，是將兩斤重的鷄或排骨放鍋中，加入適量的水，及購自中藥店的黃精、枸杞、熟地、黑棗再加入「即溶仙草」4包，經燉煮1小時，就是一道非常非常好吃的菜了。

她歡迎對「仙草食譜DIY」有興趣的人，可自己下廚做看看，更何況還可做仙草茶、燒仙草、仙草凍等等產品，因此若有想購買農會生產的「仙草茶袋」及「即溶仙草」產品，可洽關西鎮農會，其訂貨專線是(03) 587-1999。

