

官田農家的「香草茶」

文圖 / 耕雲

在千禧年的秋天，有機會到鄉下走走，在官田鄉一位栽培番茄維生的李姓農民家前，看到院子地面上擺著數攤「花草」，接受深秋的日光浴，經請教他這些「花草」是做何用途的？

「煮水喝」，答案就這麼簡單。

原來這是他家常年的香草飲料，材料就是屋前屋後所植之洛神葵「我們都只摘折花苞而已，曬乾後煮水時，先不放糖，等煮好後才放糖並擺進冰箱裡，如果需要味道酸一點，可在煮時放二、三片花蕊殼……」，農友夫婦都喜歡這種飲料，緣自於兄長30多年前罹患肝病，在一位懂藥草的鄰居指點下，喝了這樣的飲料而痊癒。



屋前屋後所植落神葵

至於李太太何以「煮水時先不放糖」呢？是不是有什麼秘方或絕竅？筆者十分好奇，經不恥下問，她的答案是「按呢糖分才不會被花粕咬去」，喔！原來如此。

那「曬乾」時間又要多久？只要花蕊變酥酥就可」，其「酥酥」還真是不假，因為用手指稍事柔捏，它就變成粉狀，「就算變成粉，還是可以煮茶啦」，她老神在在。



單只這麼多的落神花苞，夫婦一齊採，得花一個半小時哩



官田鄉番茄農民家擺著數攤「花草」，接受深秋日光浴