

野薑花

■ 黃瑤娜

美麗的薑花除欣賞外，還可拿來作菜——
蝴蝶肉煨，沒吃過罷！

野薑花

別名：蝴蝶薑、薑蘭

科名：薑科

學名：*Hedychium coronarium* Koenig

英名：Butterfly Lily

野薑花對一般人而言，應不陌生。每到夏天，滿山遍野的野薑花在山邊野澤開展，如蝴蝶羽翼般的雪白花瓣，飄散出濃馥芳香，彷彿一群飛舞的白蝴蝶，對野外郊遊踏青的人，含笑歡迎。近年來，有些花農專門栽培野薑花，以屏東縣塩埔

觀花價值。

性喜多濕的環境，全日照、半日照，甚至略遮蔭處，只要保持濕潤，均可生長良好。栽培土壤以保水力強即可，然栽培處之排水亦須注意，以免根部腐爛。施肥以腐熟之天然肥料為佳，量不宜多。繁殖



鄉栽培最廣，達10甲地，其餘各地亦有零星栽培，如陽明山、北投等地。盛產期為5~10月。

原產於新幾內亞、東亞、馬達加斯加，約有40餘種，於1900年引進本省，馴化結果已是隨處可見，好像原本就生長在台灣似的。它是多年生宿根性草本植物，株高約1公尺，地下根莖肥大似薑；葉面光滑，互生，葉背具短毛，葉呈長橢圓形，具葉鞘，約30~50公分；穗狀花序，由長橢圓形的苞片，層層相疊，形成短柱般，花朵由苞內抽出，每一花序均有10朵以上的花，最常見的是白色的薑花，近年來有改良的黃色、桃紅色、橘紅色等，更具

野薑花如蝴蝶羽翼般的雪白花瓣，一般又稱為蝴蝶薑。（薛聰賢 攝）

以地下根莖分株繁殖，須注意根莖上須帶有芽眼，將其埋於土中10公分處即可。春天是繁殖最適期，夏天須注意保持水分，冬季則剪除地上部，覆蓋上培養土，助其越冬，翌年開花將更繁茂。

街頭或市場邊，若看到賣花的小販，別忘了買一把野薑花，插在家中，真可達到滿室生香的效果，尤其別忘了在廁所中插一支，效果更佳。除了欣賞它美麗的花朵，拿來作菜也挺不錯的——蝴蝶肉煨、蝴蝶蔬菜湯，吃起來齒頰留香。將野薑花曬乾，拿來泡茶，你一定還沒試過吧！這個主意蠻好的，試試就知道！ ■