

文圖／廖壬戌

來一道 通天草燉雞



通天草為藥用植物



通天草花形如狗尾，又名狗尾草。

有機會路過南投縣的名間鄉，別忘了到此地餐館品嚐一道名間特有的佳肴：通天草燉雞，並點一道水滷菜炒牛肉當配菜，奇特的口味，讓你意想不到。

通天草俗名狗尾草，因穗狀花序如狗尾而得名。生長於低海拔山區，平地無法見着，產量最多的在八卦山脈南端，名間鄉山坡地一帶。每當整遍通天草開花之季，陽光下一根根如狗尾般的藍色花朵，迎風

搖曳生姿，煞是好看，成了當地最特殊景觀。

通天草自古即為藥用植物，據說有促進消化，增進食欲的作用，一般民間，若家中小孩胃口不佳，做母親的總會找來水蛙、排骨，燉通天草給小孩吃，聽說效果滿不錯的。

名間鄉已大量人工栽植通天草，面積100多公頃，行銷全省各地，有供不應求之現象。市面上並不常見，有意購買者，可逕洽名間鄉農會。

公克，土雞一隻，將通天草根塞入雞胸內，放入鍋中，注入水和米酒，燉火慢燉約1小時。

通天草燉雞食譜：通天草根二百



人工栽培的通天草