

夢漾



苦茶油 香醇美味

在竹筐上曝曬的苦茶籽

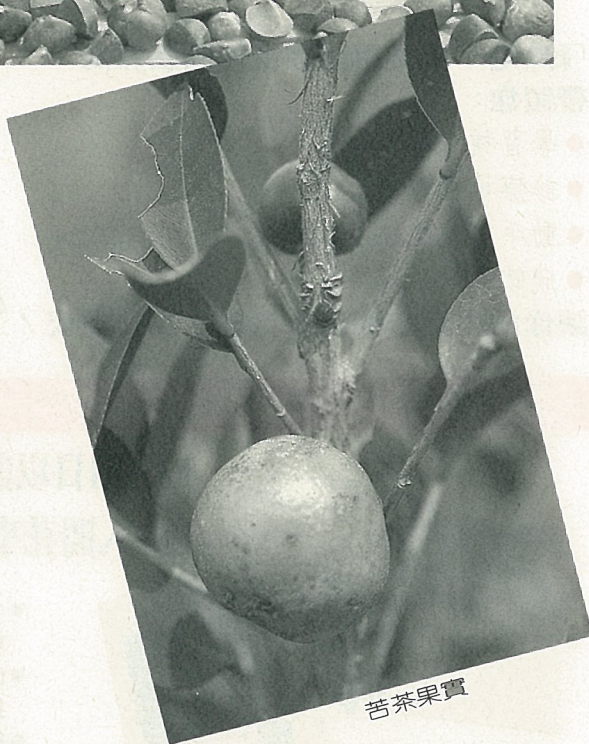
秋末到初冬，有幸到雲林縣的草嶺風景區遊覽，當可見到山上的苦茶結果累累，大都已經成熟，許多茶農身背竹籃子，雙手舉着竹竿，忙著採收苦茶果實。

苦茶是一種學名稱作“油茶”的木本油料植物，屬於山茶科，生長在海拔90~1200公尺的山上。原產地為中國大陸，本省於民國66年開始積極推廣栽植，許多山區多少有種植，總栽培面積達800公頃以上。

種植苦茶可用種子播種或扦插法。以種子種，5年後才能開花結果，扦插者則2年即可開花結果，所以，茶農大都以扦插法為主。

因苦茶高約2公尺以上，所以採果時要用竹竿打落。苦茶果實採收下來後，先去殼，把藏在裡面的數粒半月型種籽取出，茶籽呈黑褐色，放在庭院的水泥地或竹框上讓陽光曝曬，曬乾後再賣給油行壓榨出油來。每斤苦茶籽的價格約100元，100斤苦茶籽可壓榨出4~5斤原油，每瓶紹興酒瓶裝的茶油賣500元。

草嶺村劉文鎮先生是位壓榨苦茶油的老手，對苦茶油的生產過程有一套獨特的研究。他說：苦茶籽曬乾後，必須



苦茶果實

經炒熟，才能磨碎成粉狀，再由高溫蒸汽炊熟過，以達到殺菌效果，並使粉含有粘性，然後塑成圓型塊狀，置入高壓機直接壓榨，油自然流出，經過濾沈澱後，純潔黃褐色的苦茶油即提煉完成，可裝瓶出售。

苦茶油是一種高級的植物食用油，由於價格比一般沙拉油高出好幾倍，所以家庭主婦一般都捨不得用來炒菜煮湯。苦茶油雖然有苦字出頭，但製作出來的菜肴香醇美味，令人胃口大開。如用



用竹竿把苦茶子打落

來拌飯、攪麵吃，更是開胃。坐月子的產婦吃麻油雞，亦可用苦茶油替代麻油，對傷口之癒合及健康之恢復更見效。

據中國醫藥學院提出分析報告：苦茶油含維他命A、E，蛋白質，山茶苷素等成份。對人類身體益處很多，對胃腸疾病、糖尿病，及內發性皮膚病、婦女病等頗具療效。尤其是茶油內含有的“山茶苷素”，有抗癌、防癌、降低胆固醇、預防高血壓等之效，並對肝有解毒作用，能消除農藥殘毒，着實是一種高級食油。

苦茶籽經壓榨出油後，殘留下的油粕稱“苦茶籽餅”，是古代用來洗衣服、洗手、洗頭髮的清潔劑，台語稱肥皂

為“茶塊”，就是這一段淵源。

現在的“茶塊”被用來作魚塢的殺菌劑，及金寶螺剋星，有的茶農則買來做有機肥料，重施於茶樹園中。茶粕每斤賣6~7元，可稱便宜。

苦茶油除作食用外，南投縣農會更將苦茶籽油粕製成化粧品，如洗髮乳、沐浴乳、美髮油、護手膏、肥皂等，銷售情形還不錯。有意購買者，可逕洽南投縣農會。電話：(049)222021。

苦茶每年開花結果1次，11月為採收季。苦茶籽果實分為大型和小型兩種，草嶺以種大型種為多，每棵一年可收成100公斤以上的茶油籽，看來是一種頗具經濟效益的作物。

今年的苦茶籽產量似乎不好，有減產現象，預測價格會稍為提高一些。若對苦茶有興趣，到草嶺玩時，別忘了找草嶺村長劉文鎮先生，他會帶你參觀苦茶油的製造過程。劉村長的電話：

(055)831178 劉家特產行。

存款到臺銀

安全可靠 利率高



號〇二一段一路南慶重市北台：址地
八八三七四一三·七七三七四一三：話電 行總
馬 金 澎 台 佈 遍 構 機 支 分