

# 台灣的香椿

文圖 / 張瑞卿

**香**椿為楝科，多年生落葉性喬木植物，原生中國東南、西南至東北地區，別名為椿、紅椿、椿甜樹等。

香椿用途廣泛，樹幹可為傢俱及建築用材，同時也是蜜源，及木本類的蔬菜植物，尚有樹皮、根皮、葉及果實在中醫醫療上具有除熱、止血、消炎、止痛、殺蟲等功能。

香椿自嫩芽長到約15公分左右之嫩葉時，即可採收食用，鹽醃皆可，由於嫩芽屬植物生長點，且全年免噴藥，為有營養又衛生之食物。

筆者數年前在後院種一棵，留約2公尺高剪斷，使其發新芽方便採摘，每有發新芽就採起來，約每2、3週就可再摘一次嫩芽，非常方便，遇有喜歡的朋友來時，亦可分送給他們。

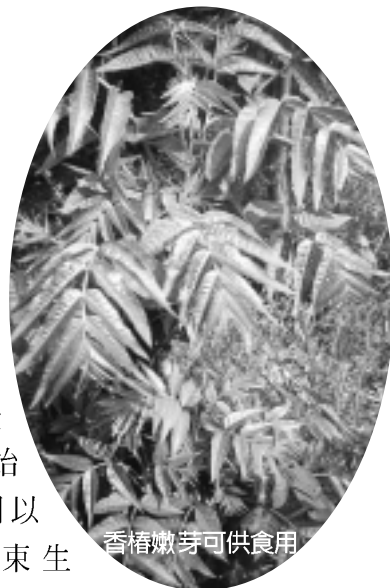
香椿之繁殖方法有種子播種、根芽分株、根插法、枝條扦插繁殖等，根芽分株法於樹冠周圍開溝將直徑1公分左右之根切斷，刺激根芽之生長，斷根後

覆蓋腐植土以利發芽生長。

香椿一般在春天萌芽，開始採摘，10月以後就漸結束生

產。香椿營養豐富，可和蛋煎炒、涼拌及煮味噌湯、炸香椿、蛋花湯、麵絲羹、香椿肉燥等滋味均佳。也可以沾醬、沙拉等方式食用，目前食用之消費者漸漸瞭解其功效，需求因而日增，有空地之民眾可以自己種一株可當養生蔬菜食用。

在台灣中部，現有人栽植幾分地，每日輪採其嫩芽送到菜市場販賣，識香椿芽者頗為喜歡，尤其早年由大陸來台之老一輩者最喜愛。他們買回去稍為鹽漬，早上配稀飯或饅頭很可口，可勾起小時候在大陸時代的味道。



香椿嫩芽可供食用

→ 台東地區包括太麻里，卑南，東河，鹿野等地栽培釋迦面積達5千公頃。年收二次，7月起至翌年3月產期，一年兩收，目前果農得知這項的訊息更感到額手稱慶，尤其太麻里地區的農會更給予肯定，給邱定國先生帶來很大的

鼓勵。

邱定國說：釋迦蒟蒻，適口性佳，口感很好，釋迦的香味，入喉後感覺甘醇，韻味無窮，常吃不膩，如果冰涼後，更是可口，可以冷藏保存3個月，是老少咸宜的新興產品。