

鄉土
特產

●清潔藥草



狗尾草根莖有開脾、健胃的功效

濁水溪畔的 狗尾草

通天草別名狗尾草，是生長在低海拔山區的植物，屬於豆科（*Leguminosae*），兔尾草屬。株高約1公尺，全株被有短毛茸。5～9月開花時，由莖頂抽出長30cm之大形花穗，花色淡紫，花穗形狀如狗尾，故以名之。是濁水溪畔的名間鄉、二水鄉地方鄉土特產。

用狗尾草燉雞而成的“狗尾雞”，是彰化地區有名的鄉土菜。由於狗尾草栽培粗放，所以，在不太需噴農藥與施肥的情況下，已是很被看好的健康藥草兼蔬菜，許多人甚至只用水煎煮把它當茶喝。

在濁水溪畔的名間鄉、二水鄉，有許多農民栽培狗尾草。一位住二水鄉合興村11鄰62號的李錦福農民，他尚且在濁水溪橋下賣起自家栽種的狗尾草，一把1台斤重售價100元。

據李先生表示，他以前種梧桐、荖花為生，近年來聽說狗尾草不錯，銷路好，於是托朋友帶些種籽播種。由於狗尾草栽培省工，而且田區就在路邊，在狗尾草收穫期，可以現採現賣，很方便。許多開車過往的人，也喜歡買這種剛自土中拔取的新鮮貨。

狗尾草自古即為藥用植物

文圖／溫秀嬌

狗尾草又名通天草，自古即為藥用植物，主用根部。據說用狗尾草根莖燉雞、青蛙給小孩吃，能開脾助消化。本省濁水溪畔的民間鄉、二水鄉栽培最多。

，全草皆有用途，主用根部。據“原色野生食用植物圖鑑”說明，狗尾草的根和莖葉為解熱、去風藥，煎服可治肺炎和肝病。在民間還傳說狗尾草有開脾、利尿、殺虫、除癩、健胃的效果，以全草或根與赤肉燉服予小孩吃，可使小兒開脾胃，並達驅蛔虫的效果。

而姑且不論其藥效如何，在夏秋之際抓一把狗尾草燉雞、煮排骨，其鮮美的口味的確令人齒頰留香、胃口大開！狗尾草在市面上並不常見，有意購買者，可逕洽名間鄉農會。



狗尾草栽培（夢濛 攝）



狗尾草鮮貨受到開車過往的人歡迎