



時尚氣味・在地精神

土肉桂系列產品

台北市土肉桂
產銷班系列產
品的品牌logo

「在地味」應該是什麼味？台北市的在地味又是什麼？
就像土肉桂的獨特香氣，很難歸類，
愛與不愛，反應兩極；
經過加工後，展現不同風貌，
就像台北市，在時尚包裝下，風情萬種。

採訪／王櫻 圖片提供／台北市農會

時尚的台北，似乎很難與土肉桂兜在一起；
那麼…如果是在香醇的卡布奇諾灑上一小
撮肉桂粉呢？這就對味了吧！其實，「土」肉桂
並不「土」，屬台灣本土植物，相較於西洋的肉
桂，甜味與香氣更為明顯；土生土長的土肉桂，
不需特別伺候、不必農藥照料，就能生長良好。
低調的它，卻是個珍寶，只是一般人對它了解不
多；倒是西方人早就知道肉桂的好處，普遍運用於料理及生活之中。令人意想不到的
是，台灣對於土肉桂的覺醒，竟是在驚天動地的921之後……



土肉桂葉

水保保健 兩全其美

談起921大地震，許多人仍餘悸猶存，強震造成的傷害至今仍無法平息，但921也喚起政府與民間對於水土保持的重視。由於土肉桂是台灣特有的樹種，生長於中低海拔闊葉林，是理想的水土保持特用作物，屬盆地地形的台北市，水土保持格外受到重視，民國90年起，台北市農會配合農民意願，撥款補助輔導種植土肉桂。

寸土寸金的台北市，農業發展阻力之大可想而知，唯有朝精緻化方向推動，才能在都市農業型態中開創新局。土肉桂除了樹型美、可涵養水源外，有研究顯示，土肉桂具有防蟎、抗菌、抗氧化等功效；且據中興大學森林系副教授王升陽與研究團隊試驗指出，土肉桂葉片中的「肉桂醛」成分可降低動物體內的尿酸濃度，預防痛風、腎結石，有開發為藥品的潛力。最慶幸的是，土肉桂與其他肉桂的運用方式不同，其葉片與枝條可直接利用加工，不需使用樹皮與樹根，可避免砍伐植株，換句話說，既能做好水土保持，又可提高其附加價值，讓農民有所收益，兩全其美。

台北市農會於93年輔導農民成立土肉桂產銷



班第一班，目前有18名班員，種植面積約10公頃，雖然不大，且零星散布於北投、木柵、南港、士林各區山坡地，卻極具象徵性意義，是未來台北市農業發展方向的指標。「非成功不可！」的信念下，不論是農會或班員都卯足了勁。

驗明正身 安全無虞

別說是一般人對於土肉桂了解不多，即便是農民也不甚清楚。在政府的推廣與補助下，農民紛紛種起土肉桂，1年、2年、3年…，時間過去了，山坡地水土獲得保持，然後咧…農民生計呢？農民這時才發現，農地種植土肉桂後，就沒有空間種植其他作物，而沒有產能就代表沒有收入，然而，推廣不能僅止於種植，台北市農會亟思為農民生計謀求出路。

依據葉部精油主要成分、含量的差異，肉桂可分為10個品系，其中只有3種可供食用，分別為肉桂型、桂皮醛型、丁香酚型，由於當初推廣種植土肉桂的目的在於水土保持，因此也不管什麼品系就種了，連長得極像土肉桂的「陰香」也「混水摸魚」，而今，土肉桂的保健功能逐漸被發掘，台北市農會計畫輔導農民生產相關產品之際，農園

裡雜陳的品系便成為開發產品的第一個絆腳石。

「只有3種土肉桂品系可供食用，至於陰香更不用說了，根本不能食用！」台北市農會推廣部專員郭月瑕望著整片無法以肉眼清楚分辨品系的土肉桂林，簡直欲哭無淚，若要農民自行解決，結果可能是放棄，農會終究是農民的依靠，郭月瑕只能勇往直前。

郭月瑕跑遍了班員們散布於大台北市的每一片肉桂林，協助農民找出園中可供食用的3種土肉桂，並商請學術研究單位協助分析其成分；待「驗明正身」後，即以正確的品系為園中的母株、比對的基準，再淘汰其他品系，確保食用的安全。

一試再試 終有所成

在品系問題獲得解決後，緊接而來的是產品研發。由於台灣對土肉桂的研究資料不多，郭月瑕努力搜集之餘，經常尋找國外的研究資料，甚至丟出問題請研究單位協助解決。她笑說：「我對班員說，他們總是跑在學術研究的前面。」由於土肉桂所含掌控甜味的「肉桂醛」與關係香味的「乙酸肉桂酯」十分不穩定，摘採過程中，會因時間、水分、日照等因素而改變；乾燥過程中也是如此，溫度、時間都影響「肉桂醛」與「乙



土肉桂茶

未成年請勿飲酒



酸肉桂酯」的含量，而所有因子的發現與掌控都在學術單位與農民不斷地試驗與測量中，一一獲得解答。

台北市土肉桂產銷班第一班也不負農會的相挺，集合班員積極研發土肉桂茶的配方，只見數十種配方原料一字排開，班員們像調酒師般組合嘗試，在A配G、A加S和…，不下百次的試驗與意見交流後，才底定配方及其比例。

入茶製酒 風情萬種

土肉桂獨特的香氣雖不至於濃烈，但聞過或嚐過的人絕對印象深刻，反應也兩極化。喜歡的人，會迷戀上它的辛香；不習慣這麼辛辣刺激的人，則對其敬謝不敏。不論之前的接觸經驗如何，愛或不愛，毋須太早下定論。經過加工之後，多樣的產品、不同的風貌，讓它變得人見人愛！像是脂粉未施的女人雖然呈現樸實的原味，但經過裝扮後，更顯得風情萬種。

土肉桂產銷班推出的土肉桂茶調配了甜菊與魚腥草，以複方茶品的樣貌呈現。甜菊增添了入口的甜味，魚腥草則是健康取向，或許因為採用複方，揉合了肉桂的味道，不論聞起來或嚐起來都溫潤許多，在嘴裡停留時，甘甜的滋味最是明顯，即使吞下了肚，香味仍然存留口中；另一項產品是經過特殊乾燥處理的土肉桂葉，採用不超過攝氏40度的冷凍烘乾法，完整保留甜味與香氣，食用方式也更多元，可以加入料理中調味，也可以直接煮成芳香甘甜的茶品，多種變化隨心所欲。

酒精濃度40%的土肉桂酒，則一改蒸餾酒的嗆辣，入口盡是米香與土肉桂獨特的香氣，隨著液體在齒舌間流竄，最妙的是，竟然還帶著土肉桂的甘甜，入喉後餘韻猶存，淡雅的香氣久久不散。與一般白酒相比，風味多了些變化，彷彿也增添了情調，讓人不覺微醺。

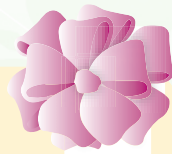
時尚包裝 珍情品牌

「在地味」應該是什麼味道？是草根味、傳統味、時尚味，還是文化味，而台北市的在地味又是什麼？這個問題考倒了不少人，不是答不出來，而是答案太多。原本，台北就是個多元的城市，是移民的匯集地、也是文化的大熔爐…。如果答案是時尚呢？雖然有點籠統，卻很貼切，至少應該沒有人會反對。於是，「土」肉桂便與「時尚」的台北市有了連結。

在土肉桂系列產品的包裝上，都會的時尚感與肉桂的味道一樣突顯。上班族、咖啡館、Shopping Mall、101、酒館，流動的意境象徵著都市緊湊的步調，也意謂著人與人之間情感的交流，所有意象都很「台北」，也隱隱呼應「珍情」的品牌精神；至於土肉桂，則繼續維持它低調的奢華、馥郁的辛香，兀自醞釀，等待懂得品味的人細細啜飲。



從種植到成品，是漫長而艱辛的過程



土肉桂系列產品

產地：台灣·台北
 生產者：台北市農會
 地址：台北市復興南路一段390號14樓
 電話：(02)2707-0612
 產品：土肉桂茶、土肉桂葉、土肉桂酒
 售價：土肉桂茶100元/盒 (3g/包×12包)
 土肉桂葉150元/罐 (10g/罐)
 土肉桂酒550元/瓶 (360ml/瓶)
 禮盒800元 (含土肉桂茶、土肉桂葉與土肉桂酒各1入)

周邊景點：101、故宮博物館、國父紀念館、中正紀念堂、大安森林公園、市立美術館、動物園、兒童育樂中心、天文館

台灣好伴手網站 www.tw-agriflavours.com