

慶豐穰- 屬於秋天的喜悅

文/圖：魏嘉伶



隨著季節流轉，從料峭春寒，經過清新的夏日，來到涼爽的秋。此時，農場的日夜溫差已達10度以上，白天可能穿著短袖，入夜就要加上保暖衣物，有時早晨還能看見草地上覆蓋了一層白霜。如此的條件，造就燦爛的紅葉，通過考驗的農作們，此時正是品嚐的良好時機。



食用百合種植時，主要養地下鱗莖，而非賞花

今年同事們嘗試種植食用百合，主要以其地下鱗莖作為蔬菜使用，據本草綱目記載，有清心安神、潤肺止咳等功效，是緩解秋燥的優良食材。一般於中藥行購買的是已乾燥處理的鱗片，需要溫水泡軟處理後，和蔬菜、肉類一同煮湯或拌炒。若想要買到新鮮百合，就要把握現在，涼涼的天氣，來碗百合蓮子甜湯，溫暖身子，還可以養顏美容呢！

無論在臺灣或是國外，百合都是高級食材，1公斤價格可達800元以上。目前國內栽培零星分布於宜花地區，農場的食用百合採有機種植，目前正當季，有機會看到的話，可以購買嘗鮮。



挖起一顆顆的鱗莖後，要經過整理，將外層的髒污去除，才能販賣



隨著氣溫逐降下降，農田裡種植的作物從蔬菜轉成花卉。這種葉片嬌豔如牡丹的植物又稱彩葉甘藍，屬於觀葉品種的高麗菜。許多植物在霜寒之下會凍傷，而彩葉甘藍(葉牡丹)則是遇到低溫，葉片才會轉色，形似花朵。

看著葉牡丹的小花，讓你聯想到什麼呢？其實平常食用的蔬菜，例如油菜、蘿蔔、小白菜等，都是他的親戚。但是葉牡丹的纖維較粗，不適合食用。由於觀賞期長、顏色喜氣，若您正月時造訪日本，處處可見不同大小、造型的葉牡丹，是新年的人氣裝飾品。在梅峰的冬天到春天，也是他最燦爛的時候，歡迎來欣賞他的美麗。



葉牡丹真正的花，像是紛飛的黃色小蝴蝶



資料來源

https://www.agriharvest.tw/home_data.php?theme=article&sub_theme=article&id=2597

【農技最前線】不僅可觀賞也能吃，食用百合的栽培技術

<http://blog.igarden.com.tw/2002/12/5M21202.html>

園藝達人栽培術：彩色高麗菜—葉牡丹