

# 山林裡的黑珍珠~山胡椒



山胡椒又叫山雞椒、豆鼓薑、山薑子等，泰雅族人則稱之為「馬告(Makauy)」，代表充滿生機、生生不息，主要分布在臺灣300-2,300公尺中、低海拔的林區或山地，夏季盛產果實，新鮮的馬告果實為青綠色，乾燥後為褐黑色，故有山林裡的黑珍珠美稱。

目前山胡椒生產仍多仰賴野外植株採集，人工專業生產的農戶僅有少數。

山胡椒屬臺灣原生的特色香辛料植物，全株有特殊芳香氣味，味道類似胡椒、檸檬與薑的綜合體，原住民認為嫩葉、花朵、果實等全株都可利用，是其傳統飲食中常用且重要的調味料。

早期原住民於山林中生活，使用山胡椒替代取得不易的鹽巴入菜，能去腥提味。除了日常烹調利用，新鮮果實搗碎加入冰水中飲用，據說可以提振精神，緩解身體痠痛或宿醉頭痛，是工作中最舒暢的飲料。



資料來源：

原鄉特色香辛料山胡椒的栽培與利用-花蓮區農業改良場農業專訊第111期

# 馬告豬五花

7



輔導  
單位

大樹區農會

輔導  
人員

王映晴

食譜提供  
及製作

呂玲玉、熊王美英

材料

五花肉150公克、馬告少許、蔥1根、  
薑1小塊、蒜頭2瓣、油2茶匙

調味料

鹽、七味粉、白胡椒粉、米酒適量

作法

1. 馬告敲碎備用。
2. 五花肉以馬告、蔥、薑、蒜及少許鹽、米酒、白胡椒粉醃片刻備用。
3. 取五花肉入蒸鍋蒸熟後，另起油鍋，煎至表面金黃。
4. 斜切面，灑上七味粉即完成。