



山黃梔醃冬瓜



輔導
單位

內埔地區農會

輔導
人員

葉秀玲

食譜提供
及製作

劉榮招、潘英奔

材料

冬瓜300公克、黃梔子2顆、辣椒1小根、
蒜頭2瓣、水300 CC

調味料

鹽、糖、豆瓣醬、檸檬汁、香油

作法

1. 辣椒切末備用。
2. 冬瓜削皮切小塊加鹽殺青半天後，去除水分備用。
3. 黃梔子加水煮出黃色色澤成黃梔水，放涼後加入切塊冬瓜染至上色，瀝乾黃梔水備用。
4. 混和辣椒末、冬瓜、黃梔水後以糖、豆瓣醬、檸檬汁(或白醋)、香油調味即完成。



山中花王~黃梔！

梔子屬常綠灌木，因果實含天然黃色色素而得名「黃梔」，早期常作為染料使用。臺灣原生的山梔子普遍野生於低至中海拔的闊葉樹林中，因花香清雅為原住民朋友所喜愛，婦女更會將花插在頭飾中以增加香氣。

梔子秋至春季結果，因果實成熟後不開裂，像不開口的人，因此日本人稱梔子花為無言花，更將圍棋棋盤腳雕刻成梔子果實的形狀，隱喻有「觀棋不語真君子」的意思。

資料來源：

行政院農業委員會農業主題館網站