

西洋香草介紹 二十九

芸香科香草

芸香科 (Rutaceae) 也是香草植物的要角之一，不僅我們日常熟悉的橘橙柑柚等水果，就連庭園常用的胡椒木、月橘也都屬於芸香科，還有一些原生植物包括紅刺蔥(食茱萸)、過山香、臭節草等，由名字就可以知道它們共有的特色，就是在葉片中含有油胞，揉搓後隨即散發芳香氣味。一般而言植物具有這種特性的目的是在避免昆蟲的取食，但本科卻是好幾種鳳蝶科幼蟲的食草，並藉由這些食物轉化為本身

的化學氣味來防禦鳥類天敵。我們利用芸香科的植物除了水果及藥用之外，取其特殊香氣為目的的品種有很多，以下介紹幾種較具代表性的種類：

一、芸香屬(*Ruta*)

本屬原產於南歐，是多年生草本。在歐洲有恩典之草 (Herb of Grace) 的別稱，意指其氣味可以驅避邪惡之物及巫術而免受其害，撲克牌中的梅花圖案其實就是芸香的



↑以播種養成尚在幼年期的芸香，小葉較圓潤。



↑接近開花或較高的成年枝條小葉會較窄而尖。

1. 紅刺蔥是最近流行的野菜，撕去嫩葉上的刺後用法如香椿。
2. 原生的臭節草外形和芸相似，卻是不同屬的植物。
3. 芸香的花金黃色，在山區或北部平地較容易開花。



葉形，可見它在中世紀歐洲所受重視的程度。其品種有：

1. 芸香 *R. graveolens*

株高約1公尺，莖基部木質化，葉互生，羽狀複葉，小葉卵圓形或匙形，呈藍綠色。花頂生，聚散花序，金黃色，花瓣4~5片，在臺灣於春季開花。有人認為芸香有兩個品種，一種葉片較圓，另一種較尖，實地觀察的確有這種差異，但這是幼年期和成年期不同所致，在播種的幼苗至未開花前的幼年期小葉會比較寬圓，接近開花或較高的成年期枝條小葉會較窄而尖，並不能說是兩個不同的品種。

2. 斑葉芸香 *Variegated Rue* (*R. graveolens* 'Variegata')

植株外形和芸香一樣，但葉片有白色的斑紋，而且只出現在新長出的部位，同樣的品種在臺灣栽培，斑葉常不明顯甚至消失，這主要是溫度的變化所致，在超過15°C的環境下，白斑就不會顯現出來，在低溫期才會再度出現，因此本品種在臺灣冬



↑ 斑葉芸香在低溫期長出的枝葉斑葉性狀很明顯。



↑ 同樣的斑葉品種在臺灣栽培因低溫不夠，葉上僅有少數條斑。



↑ 山芸香的特性和芸香一樣，只是葉片呈細絲狀。



↑ 芸香在平地栽培最怕夏天高溫加上根部浸水，整株植株衰敗死亡。

天時也只在葉子上出現寥寥可數的白色條紋，不像歐洲的環境有整個新梢全白的情況。一般植物的斑葉品種不能用種子繁殖，因為斑葉的特性會消失，但本種是少數播種後代依然會穩定出現斑葉特性的種類之一。

3. 山芸香 *Mountain Rue* (*R. montana*)

本種羽狀葉片呈細絲狀，株高較矮約50公分，原產於希臘。本場引進觀察的結果，特性和芸香一樣。因為葉片細碎和芸香比起來利用率較差所以在原產地較不受重視。芸香的生性強健，栽培容易，我國引進栽培的歷史很早。在臺灣的氣候下生育良好，植株會自然叢生而長成圓球形，栽培株距大約50公分。繁殖用播種或扦插法，播種時以春、秋季氣溫在20~30°C時最適合。由於芸香種子大約只有一年的壽命，有時候買到放太久的種子發芽率會很差。扦插法以頂芽帶葉扦插，由於葉片較厚，只要放在陰涼處偶爾灑水於葉片上，大約三十天即

可發根，毋需特別作保濕處理。芸香耐旱且喜好光線充足的環境，初定植時充分澆水使成活後，即應節制水分的供應較有利於生長，太濕尤其是根部積水的狀況生育會明顯變差，常常看到原本生長良好的芸香在夏季下雨後整棵慢慢枯死就是這個原因。

芸香的氣味為強烈刺激性臭氣，絕大部分的人往往不能忍受，氣味成分以甲基正壬酮(methyl nonyl ketone)及甲基壬酮(nonanone)為主，苦味來源為芸香素(rutin)。藥用是芸香的主要用途，它的功效很多，從耳痛、鼻痛、齒痛、眼疾均有良效，而且以外用嗅聞氣味或葉片搗爛外敷即可。以水煎服對腹痛、月經不順、高血壓也有功效，民間則暱稱心臟草，對心肌梗塞、心臟衰弱有治療的效果。但芸香也是有毒植物，大量服用會導致中毒，一天內的服用量不應超過0.5公克。另外芸香也有致流產的作用，孕婦應避免接觸。芸香藍綠色的葉片加

上叢生的株形很適合作為景觀植物，氣味也有忌避的效果，可當阻隔植物。採收或修剪芸香時必須戴手套，以免碰觸汁液引起皮膚紅腫。

二、月橘屬 (*Murraya*)

月橘是一種常見的庭園樹木，花開時香氣四溢又名七里香，揉搓葉片能聞到一股清香，但不適合料理調味用。這裡介紹的是可因氏月橘 Curry Leaf (*M. koenigii*)，原生於印度、斯里蘭卡，為多年生灌木，高度約3公尺，羽狀複葉，長15~30公分，上有15~25片小葉，花白色，集生於枝梢。生性喜好炎熱、水分及光照充足的環境，本場引種後生長情形良好。繁殖以播種法為主，在原產地種子成熟後落下會自然發芽長出，但由於乾燥後會失去發芽力，除非能有現採的種子，播種後才能順利發芽。

扦插法取長約20公分的枝條，並不限於一定要有頂芽，半木質的枝條中段也可以，插於乾淨介質中置放在陰涼處，發根後即可種植。在臺灣栽培要注意冬季低溫的傷害，低於15°C就會停止生長。可因氏月橘葉片有一股濃郁的氣味，主要成分為側柏烯(sabinene)、 α -蒎烯(α -pinene)、丁香油精(β -caryophyllene)及水芹烯(β -phellandrene)等，在南印度、斯里蘭卡是當地常用的調味料植物，在居家附近都會種幾棵方便取用，不僅應用在各種料理調味上，葉片乾燥後磨粉也是咖哩的原料之一。藥效方面除了促進食



↑可因氏月橘在印度及斯里蘭卡是常用的調味蔬菜。

慾，對於消化系統的毛病也有功效。

三、柑橘屬(*Citrus*)

本屬的成員均為常綠小喬木，原產於亞洲南部，高約3~5公尺。葉深綠色，有些品種的葉柄有明顯的翼狀構造，看起來好像兩片葉子相

接在一起，特稱單身複葉。種子為多胚性，播一顆種子後發芽的小苗常不只一棵。幼苗枝條上有刺，某些品種長大後開花時刺就會消失，這也是幼年期和成年期的差別之一。花以白色為主，具芳香。果實為柑果，果皮粗厚具有油胞，內含芳香精油。本屬為重要果樹所以品

種有很多，有時單看葉片外形並不容易區別，開花結果時才會顯現品種特性。絕大部分的品種以食用果實為栽培目的，少數做為藥用或觀賞植物，這裡介紹以料理調味為主的柑橘，有粗皮柑 Kaffir Lime(*C. hystrix*)及萊姆 Lime(*C. aurantifolia*)兩種，粗皮柑單身複葉非常明顯，



↑粗皮柑的葉片為明顯的單身複葉，如同兩葉相接。



↑粗皮柑以果皮呈皺摺狀而得名。



↑萊姆葉柄上的翼片很窄，外觀如同正常的葉片。



↑萊姆果皮平滑，利用時以果實榨汁入菜。



↑泰國傳統市場中販賣的粗皮柑葉。



↑酸辣蝦湯是泰國最著名的湯品，加入粗皮柑葉及萊姆汁使具有酸而芳香的味道。

果皮呈皺摺狀，利用時以葉片為主，果汁次之。除了柑橘香氣之外，還有很濃厚的辛辣味，成分有香茅醛(citronellal)、香茅醇(citronellol)、橙花醇(nerol)及檸檬烯(limonene)等。萊姆葉柄上的翼片很窄，果皮平滑，利用時以果實榨汁入菜，使具有酸而芳香的味道，主要成分為檸檬烯、檸檬醛(citral)、β-蒎烯、松油醇(terpineol)等為主。這兩種柑橘原產於熱帶，對低溫敏感，在臺灣南部栽培生長情形良好。粗皮柑繁殖可用播種法，後代的葉片依然具有相同的香氣，也可採用高壓

或扦插法。萊姆因為沒有種子，只能使用營養繁殖，取小指粗的直立枝高壓可得到較大的苗，或採用半木質的枝條去葉後扦插即可。由於這兩個品種生性強健，性狀穩定，一般柑橘繁殖常用的嫁接法並無必要。栽培地點選擇光線充足的環境，注意鳳蝶及天牛幼蟲的防治即能栽培成功。在亞洲南部的熱帶國家包括泰國、馬來西亞和印尼，粗皮柑和萊姆是常用的調味料蔬菜，在當地市場的菜攤就能買到，臺灣的百貨公司有時也能買到乾燥的粗皮柑葉，但因乾燥的緣故香氣較淡。萊姆和檸檬雖

然相似但不同，前者果肉較綠，沒有種子，最重要的是比檸檬多了一種獨特香氣，使做成的菜餚風味更佳。粗皮柑葉也是一樣，用別的品種就顯現不出它特有的風味。以泰國著名的料理酸辣蝦湯(Tom Yam Kung)為例，所用的香辛料就包括香茅、芫荽、辣椒等，再加入幾匙萊姆汁及切絲或撕去葉脈的粗皮柑葉，就是又酸又辣又香的酸辣蝦湯，在熱帶地區有促進食慾、增進身體代謝機能的功效。除了料理調味之外，萊姆汁放置於茶壺或咖啡壺一夜，就可以清除洗不掉的茶垢及異味。



好瓜用農神 · 蓮霧用根本 · 固根、勇橫拼第一！

肥製質字第0126001號

農神

全氮1.5% · 全磷1.2% · 全氧化鉀2.5%

- 可克服各種酸化及鹽類障礙之土壤。
- 可有效分解磷肥，促進磷、鉀、鎂之吸收。

肥製質字第0126002號

新根本

全氮1.6% · 全磷1.3% · 全氧化鉀2.4%

另售

活菌、糖蜜、魚精、海草精
木醋液、綜合元素
自製活菌營養液

(發酵14天. 可用5分地)

神農肥料加工廠
台中市南屯區東興路一段666號
TEL: 24755288 · 24720947
臺山路48號 02865776 郵政特准掛號