

香草花人工授精

香草精

李錦楓

——人人歡迎的天然食用香料

香草 (Vanilla) 起源於墨西哥，據說最先發現的可能為拜太陽神的一族印地安人 (The Totonaco Indians)。

一五二〇年哥德滋 (Cortez) 征服墨西哥，見到墨皇宮廷中飲用一種稱為巧克力德 (Chocolate) 的飲料。他發現，這是巧克力與香草的混合品。後來，就把這種香料帶回歐洲。

西班牙語稱為 Vanilla，原文為劍鞘之意，因為香草豆莢的形態類似劍鞘。

名貴香料價比黃金

馬拉加西生產最多

當初，此種香料甚為昂貴，可與黃金比擬，只有貴族或富豪才能享受。那時也只知與可同用，後來英國人才單獨作為香料使用。現在用作冰淇淋 (在美國，香草冰淇淋為所有冰淇淋的冠軍，銷路最廣)、蛋糕、糖果及多種飲料的香料。

香草是蘭的一種，採用的部分是果實。在數以千計的蘭花當中，香草是唯一果實可食的品種。最廣泛使用的香草學名 Vanilla planifolia Andrews。

香草發現以後，移植至世界各地的熱帶地區。馬拉加西共和國的產量最多，占世界的七五%。墨西哥反而退居次位，生產其餘的二五%。香草的消耗以美國為最多，占世界產量的五〇%。

就香味的強度及品質而言，上述品種中，以墨西哥及法屬地區巴阿盆 (Bourbons) 生產的，較其他地區生產的為優，占世界產量九五%。

在巴阿盆香草豆中，尤以生長於馬島東海岸者為最好，價錢也最貴。

雖然世界上的香草需要量一直在增加，目前還是以最原始的方法栽培。首先清除森林，僅留下可供香草藤攀援的直立樹。樹邊掘淺溝，在每一顆樹邊，種二支四~五節香草藤枝，並將其繞於樹上固定。

香草蘭生根後，香草往上爬，會將鬚鬚或氣根纏於樹上。為了方便操作，可修剪保持高度。

香草開花只數小時

人工授粉把握時機

成功的香草栽培，需要氣候溫和。全年氣溫，無論是白天或夜晚，都要在攝氏二四~三〇度之間，終年無霜。

土壤要富於腐植土，並需要陽光與適當的遮陰。插植後需要水分，但在開花時却需要乾燥期。臨海的緩慢斜坡地，最適合香草蘭生長。

香草豆產生在香草蘭的藤上，花小型，綠白色，形狀類似喇叭，與月下香相似。香

草藤要三年才能開始結實。第一年萌花蕾時，要摘掉，使植物體更強壯，才能長出更好的果實。

香草的花粉傳播，原來由生長於墨西哥的一種很小蜜蜂作媒介。當初將香草移植於世界各地時，因各地無此種蜜蜂，以致不能受精結實。

一八三六年默查查理(Charles Morren)創用人工授精法，各地香草才能成功的結實。香草開花只有數小時，所以花粉受精要把握時機。一個熟練工人，一天可授精六〇〇~七〇〇朵花。

受精後不久，每朵花長出一小豆莢，然後迅速生長為六~一〇寸的長度。自授精後到果實成熟，要六星期時間。

採收適期是以黃綠色豆莢的末端變黃色為標準。

加工技術全靠經驗

父子相傳秘不授人

收穫的香草豆要經過發酵，才能產生芳香。先用孩子或草席把香草豆包裹起來，然後放在爐中烘烤四八小時。此後，豆莢變為褐色(在巴阿盆島，豆莢要先以熱水殺青)，然後曬太陽。

曬太陽的時間，要由熟練的技術工人，根據藥草出汗箱(Sweat boxes)所受的熱量來決定。然後放進保藏室，再拿出去曬太陽。

如此反覆操作，由其所受陽光情形，經過三~六個月始能完成。通常五~六磅的青香草豆，可製成香草豆一磅。發酵需要經驗與技巧，產地技工自小就學習。其間秘訣，多由父子相傳，不肯傳授外人。

由青豆的品質與加工技術，來決定香草豆的品質。香草豆的保存要妥加注意，不得

發霉或生虫，香草精自香草豆中抽出。

香草豆經過適當加工可取香精。生成芳香後，即用機器切片，切片機器是經過特別設計而作成。刀片也經特別設計，接觸香草一次後，先在空氣中旋轉冷卻，再繼續切第二片。如此，刀片才不會發熱，不致使香草的芳香逸失。

切碎的香草豆裝於不銹鋼網，懸掛於不銹鋼的抽出器中，以冷酒精與水混合液連續環流抽出。香草精的製造不但要小心選擇原料，由專家來加工，尚且要裝在木桶中，經過六個月至一年的熟成，始能得到完美的香料。

因香草精價錢昂貴，就有很多滲假物出現。最近因分析法發達，對滲假或添加不純物等都能加以辨別。

過去對香草辨別方法是分析其鉛數，香草精分(Vanillin)及樹脂含量。

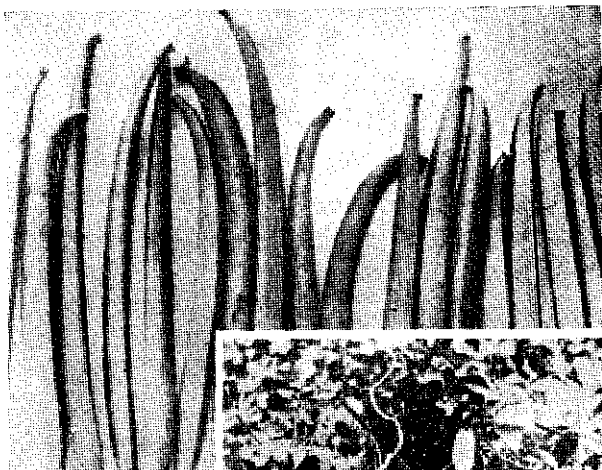
很不幸的是這三種成分，很容易模仿假造。

商人可將其他植物成分添加進去，調製為十分接近的成分當作純香草精出售，以廉價仿製品打擊真正香草精。

雖然變造品的芳香較差，但也不易辨別。

濾紙色相分析法的採用，可使植物成分分析一目了然。

但據說，已有人可瞞過此種分析方法而加以變造。



→ 成長中的香草藤，攀援在直立樹幹上。
↑ 香草蘭的果實，加工以前稱為青香草豆。

真是道高一尺，魔高一丈，化學家仍在繼續在研究，鑑別仿造品與真品的的方法。

對常用的香料，我們常有好惡現象，不一定每種香料都會受到大家的喜愛。有些香料要經過一段時間，才能慢慢適應或嗜好。唯有香草從不惹任何人討厭，廣受男女老幼的喜愛。

我們所消耗的香草數量可觀，但沒有聽過有人在台灣種香草蘭或製造香草精。

香草是蘭的一種。台灣養蘭的風氣很盛。如將種植蘭花的經驗，拿來繁殖香草植物，說不定將來有一天，香草會如蘆筍、洋菇一樣，成為我們爭取外匯的農產品。

香料的歷史悠久，早在人類蒙昧迷信時代，就知道在祭神供品裏加上各種香料了。
馬哥字羅把東方的香料帶到西方。哥倫布發現新大陸，其動機之一，也是尋求航運香料的新路線。