

文／蔡政純 指導／邱年永（中國醫藥學院中國藥學研究所教授）

食茱萸

別名：紅刺蔥

學名：*Zanthoxylum ailanthoides* FENGLER

芸香科

葉林內，伐木跡地或新墾地出現最多。

食茱萸的根及樹皮可以全年採集，通常挖取根部，洗淨，切片，曬乾，稱紅刺蔥頭、紅刺蔥（台灣）。剝取樹皮切碎、曬乾，稱檮葉花椒皮（浙江）。果實則適於秋季採收，曬乾，篩淨後



食茱萸既具有香氣，又可以藥用，所以被列入香藥草是當之無愧的。食茱萸有許多別名，在大陸地區又稱為藟、越椒、欖子、艾子等；在本省，由於食茱萸的長橢圓形葉子，樹幹、幼枝及葉脈上均具有銳利的刺，所以又叫紅刺蔥、刺江梅或刺江某。而李時珍的本草綱目則說：「茱萸取吳地者入藥，故名吳茱萸。欖子則形味似茱萸，惟可食用，故名食茱萸也。」

果實採收在秋季

本省全境山麓至中海拔地區，都有食茱萸的蹤跡尤以再生濶

食茱萸分布在本省中海拔地區，樹皮樹根可以入藥。
(鄭元春／攝)

食茱萸的幼芽嫩葉均可食用，尤其葉有香氣，細切碎末芬芳四溢，是埔里鎮的鄉土特產。
(蔡政純／攝)



，稱食茱萸。至於食用的幼芽及嫩葉則全年均可採收。

藥理實驗具療效

從藥理實驗中發現，食茱萸的根中含有白鮮鹼，對於離體蛙心有興奮作用，增加心肌張力。對兔耳血管有明顯收縮作用。對於子宮平滑肌亦有收縮作用。並有抗菌、止痛作用。

含於根中的另外三種成分，其中樟葉木防己鹼有箭毒樣及降血壓作用；光葉花椒鹼有增強血管和抗癌作用；花椒內脂則能解痙和抗癌。食茱萸的木部含黃安酸鹽；樹皮含木防己鹼、木蘭鹼、月桂精等；葉中有精油、樹脂及酚類；果實則有異茴芹素、佛手柑內脂及愛草醚。

傳統中藥及民間療法，利用

食茱萸的根和樹皮做祛風通絡、活血散瘀、溫中燥濕，消腫止痛，解蛇毒之方。並治腰膝疼痛、跌打損傷。用果實做健胃、止痛、殺蟲之用。

主菜的香料調理

食用食茱萸則採幼芽和嫩葉，由於葉和枝上均披有銳刺，採食時先輕撥葉片，將葉肉和葉脈撕開，使葉脈上的利刺，不致影響烹調的製作。

通常(一)將葉肉切剉成細碎末狀，整個食茱萸的芳香氣味噴溢而出，可加放在煎炸的豆腐片、腐皮或其他素食豆製品上，再配香麻油、醬油，便成芳香可口的素食料理。葷食製法和素食類似，均做主菜的香料調理。或有直接將醬油調入剉成碎末狀的食茱

萸內，作成簡便的沾料，置於案邊，以佐粥品飯食。或炒菜肉食品時，灑上少許以增加食物的芳香口感。

(二)將葉肉撕成細碎狀，以麵粉、水、鹽、味素調成稠狀，入鍋油炸，則食茱萸芳香氣味溢出，成可口美味的酥品。

山城埔里的料理

本省山區居民以食茱萸佐食者多，素有山城之名的南投縣埔里鎮，居民對食茱萸的料理多不陌生，傳統市場內的賣菜人們，將食茱萸挑揀出無刺的葉肉，分成一小袋一小袋出售。由於鎮內寺廟鼎盛，素食人口增加，食茱萸的生意不惡，如果您也一遊山城埔里的話，向市場小販問「紅刺蔥」(台語)，必有消息。 ◆

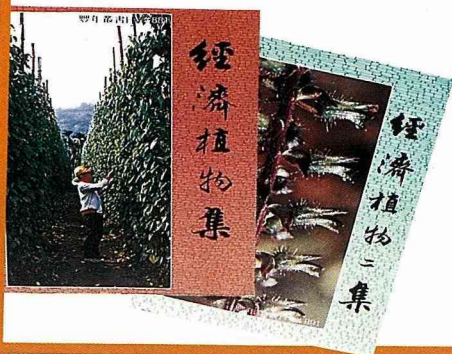
金鼎獎作品人人可讀

經濟植物集 380元

介紹：山葵、薄荷、仙草、山藥辣根、愛玉等36種植物

經濟植物二集 440元

介紹：酪梨、西洋參、柴胡、靈芝、丁香、蒟蒻等28種植物
二本合買最經濟，特價730元



珍貴的植物知識
精美的彩色印刷

青草集 320元

介紹：金線蓮、八角蓮、蘆薈、靈芝、七層塔、決明子等60餘種青草植物



豐年社

台北市溫州街14號
電話(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社
每次郵購另收掛號郵資45元