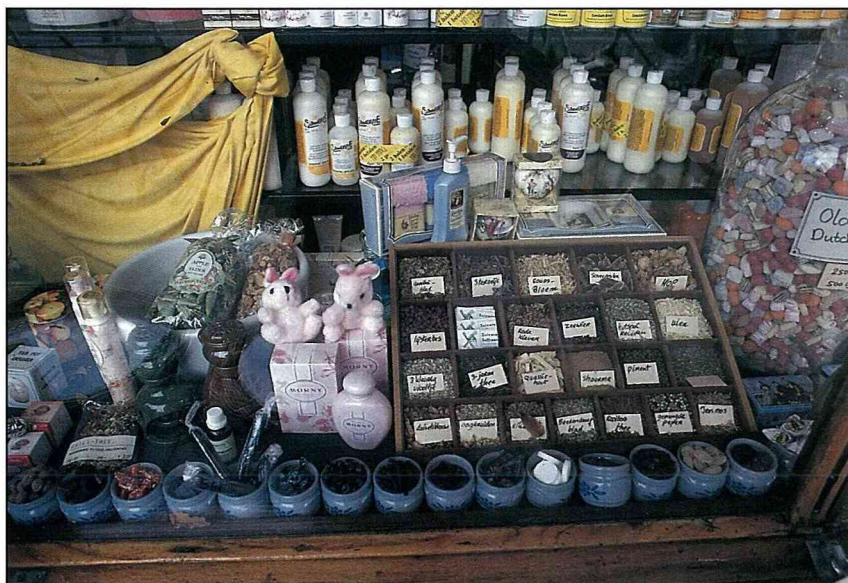


歐洲的Herb與中國青草藥

目前國內由歐美進口的Herb產品相當多，乾製品多半切成碎片，難以窺見全貌；新鮮歐洲香草，則在歐式餐廳中，可以享用得到；而有關Herb的書籍、食譜、盆栽、香包等，也都逐漸風行。反觀我國的青草藥，其運用已有上千年的歷史，為什麼歐美全新包裝後的產品能成為炙手可熱的商品，而我們的青草藥却仍停留在路邊攤或藥舖裡呢？



荷蘭商店裡販賣的Herb及其加工品。



在一片復古和回歸自然的呼聲當中，人們回首向傳統和即將失落的過去學習，許多以往被所謂科學摒棄的事物，慢慢又蔚成風潮，重新在流行的領域裡被冠上新潮的時代語言。近些年來，巫醫、光音理療、靜坐、瑜珈療法、草藥治療、火山灰、砂療……等許多千奇百怪的流行風，紛紛在科學的領軍下又被賦予新的價值和意義。這些情形，讓人忽然明白其實過去的迷信也有部分是十分科學的，而過去所認知的科學有部分竟然變成了迷信。

Herb原只指草本植物，但和Spice（香料）一起使用，便代表具有香氣的特殊植物。因此一般國內直譯Herb為香草而Spice則是香料，其實這之間的差異極微，也許我們可以廣義的定義為用於食物調味俾賦予香味及香氣的植物來源產品。然而事實上，這些具有香辛的調味品，往往具有某部分的醫學療效，因此和純粹的藥用植物也有部份交集，這種情形使Herb在西方具有較廣泛的意義，其地位是比較屬於文化習俗和生活運用上的，其屬性和中國的中藥與青草藥的關係類似。

用芳香治病

Herb的運用在西方起源十分早，其發展的時間可追溯到西元前數個世紀，在印度和中國的運用更早。近年來，歐洲風行飲印度的香料販賣情形。

印度小販在市場上販賣新鮮的Herb植物。



用Herb茶來提神或治療輕微疾病，甚至運用其香氣而進行所謂的「芳香理療」（Aromatherapy），這種起源古埃及的療法，其實多半與宗教儀式或傳說信仰有關，這種運用香葯草的情形，其實各民族的發展起源均十分類似。

擋不住的芳香熱潮

我個人前二年旅歐時便發現，Herb在歐洲已變成一種專門的課題。像商店裡不但出售各種Herb的乾料，同時也出售其加工品，如糖果、香包、盥洗清潔用品及各種裝飾品。書店中亦有Herb的主題書，甚至有Herb Garden的介紹等等。在德國漢堡市有全世界聞名的香料博物館，而荷蘭的鬱金香公園其前身也是一座Herb的庭園。這股流行風首先侵襲日本，然後進入本島。不過大家所熟知的大概是一些花香茶、香包或香花等，事實上Herb應該是更廣義的。

Herb在歐洲最早是以薰香的方式被使用，以後以治療性飲料而被推廣，等亞熱帶出產的肉桂、豆蔻、丁香等物品傳入後，食品加工和食物調味便扮演更重要的角色，並且直接間接的導致了歐洲船隊的探險及海上霸權的建立。這一段爭戰將近20個世紀的香料史，委實令人觸目驚心。

以歐洲流行的Herb植物而言，由於緯度的關係，本島同樣出產或生長的十分少，亦面上多半仰賴進口；不過如果以香辛類植物來看，則羅勒、薄荷、茴香、蔥、蒜、辣椒等均屬之，只是我們多半以蔬菜或葯用植物來類別之，乏少以Herb來代表。究

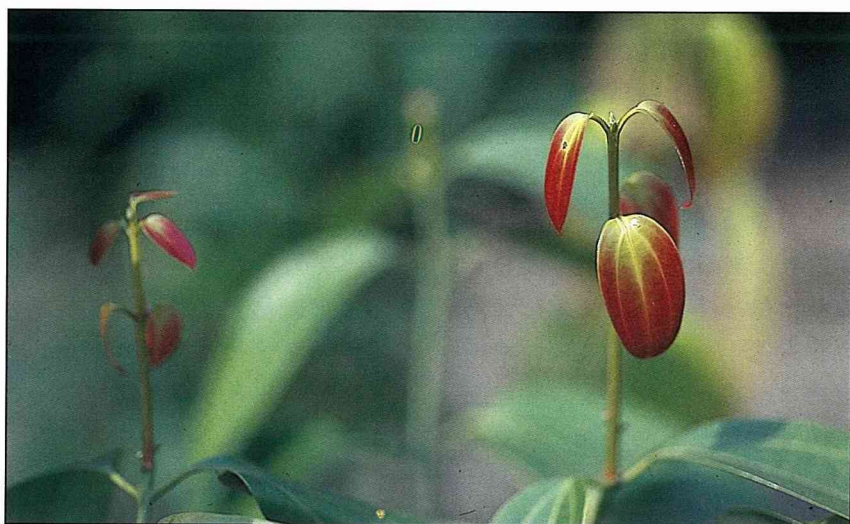
竟這些曾引起霸權爭權的植物是哪些呢？其實很多，但不乏下列幾種，有肉桂、桂皮、薑、薑黃、豆蔻、沒藥、乳香、丁香、胡椒、花椒、茴香、罌粟、百里香、迷迭香……等，但在貿易中占統治地位的香料則以小豆蔻、肉桂、丁香、薑和胡椒為大宗。

掌握「香味」的霸權

販賣香葯草和香料是一種歷史悠久的文化和經濟活動。肉桂和桂皮在距今2000年以前便傳入中東，再由中東進入歐洲。在太古時期，阿拉伯南部的菲利克斯（Arabia Felix）就一直是乳香、沒藥及其他香葯草的貿易中心

。為了隱瞞這些Herbs and Spices的真正產地，並利用好奇心和神秘感來提昇產品價格，阿拉伯商人散布了許多離奇的故事。如桂樹是生長在淺水湖泊中，而且由長有雙翼的怪獸看守著。肉桂則是生長在人跡罕至的深谷中，谷內佈滿可怕的毒蛇等。這些故事無非是強調這些香葯草及香料是如何得來不易，而且凡是無法貿然去尋找的，這種由阿拉伯人掌控的霸權一直持續至15世紀，才由葡萄牙人打破。

公元以前，阿拉伯人便懂得直接航海，中國人亦然，只是我們是經過馬來群島的水域而到香



錫蘭肉桂在香料貿易中的地位舉足輕重。

料島貿易；阿拉伯人的路線則相反，在當時錫蘭便是香料的主要貿易中心。公元前埃及的亞歷山大里亞一直便是往來熱絡的商港，在羅馬人的統治下，這個商港更成為世界上最大的商業中心，同時它也是芳香辛辣的印度香料銷往希臘和羅馬帝國的集散地。雖然羅馬帝國有過輝煌的香料貿易，但卻無法打破阿拉伯人對香料貿易的控制權，尤其10世紀時威尼斯的貿易開始繁榮，在13世紀初便壟斷了近東的貿易，到了15世紀更壯大成為一支令歐洲生畏的力量，其實說穿了也只是仰仗經營東方的香料貿易而已。歐洲人雖然知道香料的聚集地在埃及的亞歷山大里亞，但卻不得門道而入，最後終於在15世紀末決心建造船隻，冒險遠航。這種海上冒險的競賽，由葡萄牙人開始，以後才有麥哲倫、哥倫布的新發現，漸次發展成為海上霸權的競爭。16世紀後，歐洲各國紛紛成立東印度公司，不但搜購香料也採購瓷器、茶葉及絲織品，並將鴉片輸入我國。這種由香料的爭鬥而演變成海上霸權並進而實施殖民地政策的過程，影響深遠，左右了近代歷史的發展。

歐洲因香草及香料貿易的演變成海上霸權；反觀中國則似乎不受干擾。香辛類的青草藥或植物，在中國一直徘徊在生活的層面，即使是貿易類的經濟活動也很少影響政治。我國的使用多半在宗教上的薰香、烹調、臘燻食品和中醫治療上，即使是化妝品的發展也十分有限。這個時期，經過絲路進口的物品常常被冠上一個「胡」字，像胡椒、胡麻、

胡瓜……等。由於絲路的運輸遠較海上的風險性小，而且貨源穩定，再者民風及士大夫提倡的風氣中並未刻意的哄抬，因此因香草及香料所引發的風暴，在中國可說微乎其微。

香葯草的運用

有關香草及香料的運用，東西方的起源十分類似，但因文化發展的不同，其成果亦十分不同。在遠古時代，香料和香草的最主要用途為製藥、煉油脂及油膏，而且有部分被做成春葯。

古時的祭司為了凝聚宗教的氣氛，也將香草及香料用於禮神、符咒、巫術和宗教儀式中。即使到今天，天主教的祭典、佛教



令歐洲人為之風靡的丁香乾製品。

、道教、印度教中，亦使用相當數量的薰香來配合典禮的進行，甚至認為這些香的物質具有某種靈感的力量。公元1世紀時，西方的博物學者老普林尼在他的「博物誌」中，曾盛讚香料和香草的效力幾乎可以治療當時所知的疾病，而這些效力到中世紀和近代仍為人所採信。但有部分的物質則使用在釀酒和榨油，其他則專做食物的調理之用。

人們大量在烹調中使用香草，始於中世紀，由於香草及香料將食物的滋味發揮到極致，因此現代的食物中幾乎沒有不使用香草及香料的，尤其食品工業中運

用得為廣泛。當然過去多半使用Herbs and Spices的原料或粉末，現代則使用榨取的精油或油脂居多，有少部分甚至已發展成人工合成的階段了。香料及香草提煉的油，只要在溫度許可下，都可製備香水、化粧品、衛生製品、髮油、牙膏、香皂和煙草……等，也有許多調製酒品，像苦艾酒、小茴香酒、薄荷酒、庫拉棠陳皮酒、茴香甜酒……等，不但有酒香也有Herb的獨特芬芳。

現今香草及香料的貿易，由於世界局勢的變遷及商品的多樣化，其重要性已較為降低。20世紀初期倫敦仍為香料貿易的中心，但到今天紐約已取代了倫敦，與德國的漢堡市及荷蘭的鹿特丹並列為世界三大調味香料的集散市場。

目前國內由歐美進口的Herb產品，指的是比較狹義的香草製品，其中有花瓣、根、莖、葉等，多半切成碎片，難以窺見全貌，市場上的新鮮歐式香草，也只有歐式的餐廳中才能享用得到，因此仍然不十分流行。但顯而易見在復古風潮的助瀾下，一定會有流行的可能。目前市場上已經出現不少Herb的書籍和食譜，香包、花草也進入市場，接著Herb的盆栽和花藝、庭園設計與飲料等都有可能陸續風行；但在這股流行風的背後，我們是不是想想，其實我國的中草葯中這些植物的運用多半有上千年的歷史，為什麼歐美全新包裝後的產品能成為炙手可熱的商品，而我們的青草葯仍停留在路邊攤或葯舖裡呢？