

Herb之后

番紅花

唐吉訶德的故鄉—拉曼查省是全世界番紅花的種植中心，據估計，此地的供應量約佔全球的50%。西班牙人利用番紅花的花柱和柱頭，混在海鮮什錦飯中，增添顏色和香氣，成為十分有名的Paella，到過西班牙的遊客，一定不會錯過的。

和西班牙番紅花同屬鳶尾科球根花卉的西藏紅花，却是一種頂頂大名的中藥材，味極清香，但產量極少，價高難得，而坊間常有贗品。



迷人的番紅花為多年生球根花卉

人類與植物的關係，似乎一開始便註定了彼此的地位；一個是生產者，一個掠奪者。但隨著人類對植物使用的殷切，掠奪者也變成植物的仲介繁殖者，培育了許多的植物。但這當中的歧異在於人類是因自己的需要才進行植物的培育，而這些便是農業作物的源由了。

今天我們熟知的農業作物有糧食、蔬菜、雜糧、園藝、花卉、農藝、特用、藥用……等，而其中以Herb和香料的經濟價值為最高，並且影響廣泛。

在Herb中，有一種嬌貴迷人的花，千百年來為中國人所愛好，但她卻產自西方，並且在西方的社會中少用，這情形實在十分特殊，她便是中藥裡有名的「紅花」。

根據本草綱目的記載，紅花的本名為紅蘭花，原產於西域，以今日的觀點來考證，紅花在埃及、印度、巴基斯坦等地擁有悠久的栽培歷史，其時間可追溯至4、5千年前。最早它除了做Herb之外，同時也是一種紅黃色系的染料植物，由於外觀像蘭草因此稱為紅蘭花，俗名稱之為紅花。

紅花染胭脂

紅花為菊科的一年生草本植

物，外觀像台灣山區常見的大薊，據說是張騫出使西域時由西域引入的。在宋代列名開寶本草中，至明代則演變成一種經濟作物了。當時的用途除了染布外，主要用在醫藥和化粧品上。由紅花所生產的化粧品為我國最有名的仕女用品——胭脂。紅花曬乾可以染真紅，因此我國古代以紅花染胡粉而成胭脂粉使用。

有關胭脂的製作，相信源自商紂，最早稱為燕脂。當時人以紅花汁凝固後調油脂而化女粧，由於產於燕地故名燕脂。匈奴人稱自己的妻子為閼氏，其發音類似燕脂，取其顏色可愛之意。以後陸續發展，至明時已有四種不同的胭脂生產。此時以紅花染胡粉的產於西方，端州出產的為山燕脂花汁染成的，另外有山榴花汁和南方紫鑛染成的胡胭脂等。古時胭脂除了供化粧之用外，也是一種外用藥。

紅花自漢代由張騫引進後，歷代迭有栽培，目前大陸方面主要產於河南、浙江、四川、湖北、江蘇、河北和新疆等省，其花和果實供藥用，花的乾燥品，中藥行稱為川紅花或簡稱為紅花。墨西哥、美國、印度、澳大利亞等國的油用紅花栽培面積較大，近年來大陸亦引進栽培。紅花油呈淡黃色，為一種優質的食用油，含有較多的維生素E，有降低血脂肪和血清膽固醇的作用，可用於預防動脈的硬化，還可作抗氧化劑和維生素A、D的穩定劑。工業上為製造油漆、蠟紙的原料，並可作機械潤滑油，油粕為精飼料，用途相當廣泛。

本草綱目中另載有一種番紅

花，但由其附圖中可以發現，其性狀與菊科的紅蘭花相似，在外觀上亦類似大薊。李時珍的說法是：番紅花出西番回回地面及天方國，這當中的西番為今日的西藏，天方國指的是尼泊爾或印度。這種番紅花當時是一種食物烹飪的調味染色劑，在元朝時傳入中土，主要是生產地方的差異而已。

大名鼎鼎藏紅花

至於大名鼎鼎的西藏紅花，是在清代才傳入中土，相傳其種源來自阿爾卑斯山系，西藏產品亦是由外地引進，只是因其品質特別良好而聞名。西藏紅花，簡稱藏紅花或西紅花，其植物品種為鳶尾科的多年生球根花卉，原為一種美麗的觀賞植物。原產於西班牙、法國、荷蘭、伊朗等地，日本及印度亦有栽培生產。主要運用其花柱和柱頭，氣味十分芬芳，可和食物一起調理，亦可當菜餚的著色劑，在西班牙菜中經常使用。我國歷史上曾為珍貴商品，經印度輸入中國西藏，故名「藏紅花」。目前中國大陸在浙江、江蘇、上海、北京等地均有栽培，而荷蘭、法國等地則致力於觀賞品種的培育，在藥用和觀賞的領域各領一片天空。

做為中藥用的藏紅花，因其產地的差異而有效果與價格的分別。在習慣上，紅蘭花、西班牙紅花和藏紅花、番紅花是被混為一談的，但事實上這裡面其實是兩種不同的植物，此點必須釐清。我們可以簡單的分別，本草綱目所載的紅花和番紅花其實是菊科的紅蘭花；而西藏紅花、西班



巴基斯坦紅花



川紅花的乾燥藥材



珍貴無比的西藏紅花顏色較深，呈一頭粗一頭針狀，其細端可穿過一般針孔。

牙紅花甚至栽培為觀賞用的球根類紅花，是鳶尾科的番紅花。在學名上紅花為 *Carthamus tinctorius*、菊科 *Compositae*，而番紅花為 *Crocus sativus*，鳶尾科 *Iridaceae*。在使用部位上，紅花使用乾燥的頭狀花，而番紅花使用乾燥的花柱和柱頭，這中間十分容易區別。

番紅花每一朵花中含有三粒暗紅色的柱頭，必須用手採摘烘乾，這也就是它價格日益昂貴的原因。目前藥用番紅花的產地，仍以印度、巴基斯坦和西班牙為主，其中以近喜馬拉雅山系的番紅花因海拔高品質佳而以藏紅花之名稱之。目前則以印度喀什米爾、拉達克和大吉嶺地區出產的

西班牙產番紅花鐵盒包裝，國內中藥行有售。



最好，經營和栽培者也大多數為藏人。由於產量不多，又需求殷切，因此價格一直十分高昂，每兩需要1千多元，甚至2千元以上，而且有許多贗品。分辨的方法其實十分簡單，取一支乾燥的柱頭放入開水中，水色即轉成金黃色，其湯色類似凍頂烏龍的茶湯。其他紅花則顯然必須加倍的份量才能達到同樣效果。由於純正的西藏紅花十分珍貴，因此在印度、尼泊爾市場上販賣的藏紅花多半用小盒包裝，並且加金色的線網紮，同時留有銅或蠟的封印，以保證貨真價實。而其售價很顯然在當地的消費水準中，表現得十分高昂。

西班牙的番紅花

全世界番紅花的最大產地大概非西班牙莫屬了，西班牙曾被阿拉伯人統治長達7個世紀，這種特別的東方香料亦由阿拉伯人引進。而西班牙的番紅花種植中心是位於拉曼查省心臟地帶的曼布瑞拉村，距北方的西班牙首都馬德里有兩小時的車程。拉曼查省即西班牙名作家塞萬提斯筆下人物唐吉訶德的故鄉，以風車和乳酪聞名。由於當地地勢平坦而且有肥厚的紅土層，因此十分適合番紅花的栽培。

番紅花在西班牙的使用量其實十分有限，多數外銷，國內明顯有很大的市場，許多中藥行以西班牙紅花充當西藏紅花銷售，對一般消費者而言，顯然不十分公平；但純正的西藏紅花數量實在太少了，即使有錢也很難買到，業者的權宜措施其實也有難為之處。番紅花在西班牙的使用，最有名的是一種傳統的海鮮什錦飯（Paella），這是一種利用米飯、肉類和海鮮混合煮成的佳餚，其中加入少量的番紅花著色和添加香氣，相信到過西班牙的遊客一定有機會品嚐。

在西班牙1公頃的土地，可以收成大約只有20公斤左右的番紅花，每公斤的價格最高時約為1萬2千美元；近年來因伊朗和伊拉克的競爭，每公斤已降至7、8千美元左右。目前在馬德里的商店中，每公克的番紅花售價將近4美元，而在倫敦的較高價位的商場中可攀升至5美元左右。

番紅花的採收季節為10月最後一週至11月的第一個禮拜之間，其花朵均在晚間綻放，至清晨時分，田野間佈滿一層薄薄的紅紫色地毯。這些花朵必須立刻採摘，並且將三根柱頭在當天採下後用瓦斯爐烘烤乾燥，所有動作均需人工進行，截至目前仍無法

用機器替代。

目前全球的番紅花市場究竟有多大，實在很難估算，但有人相信西班牙拉曼查省的供應量，應佔全球的50%，據拉曼查省政府的資料顯示，1989年此區的番紅花產量為1萬6千1百公斤，幾乎是西班牙總產量的三分之二。即使是如此，番紅花的全球交易量仍是香料市場上最小的一環，但其價格卻是所有香料之冠。

同為紅花功效各異

我國使用紅花由來已久，主要用在活血通經、消散瘀血，適用於各種瘀血阻滯的病症，為內科、婦科、外傷科活血方中常用的藥物，在西藏藥物中亦經常使用，也用在薰香和各種供佛儀式中。紅花雖和藏紅花混用，但其活血祛瘀的功效卻有分別。我個人曾就教一位老中醫師其中的差別，老中醫以「川紅花破血，西班牙紅花行血，西藏紅花活血。」一語道破，可見臨床運用仍各有擅長。國內中醫之方箋經常被民衆私自流傳自行抓藥服用，但在紅花一藥上便有許多差別，如婦科活血的藥，卻使用川紅花豈不誤導病症，因此一般民衆不可不察。而且川紅花價賤，10元台幣一大把，且有牛肉乾味道；而藏紅花價高難得，味極清香，即使巴基斯坦、印度出產的紅花亦十分珍貴。聽說坊間還有染色的紅花充當高級藥材銷售，其情景委實令人憂心。希望讀者能透過本文略窺紅花的秘密，在使用時也能慎選藥材。

