

文圖／蔡政純 指導／邱年永（中國醫藥學院中國藥學研究所教授）

錫蘭肉桂

錫蘭肉桂含有濃郁的芳香成分，
香精抽取量也不差，
是高價值的香料植物。

學名：*Cinnamomum Zeylanicum* Blume
樟科 Lauraceae

錫蘭是斯里蘭卡的舊稱，錫蘭肉桂顧名思義即是指原生於錫蘭的肉桂了。錫蘭肉桂是斯里蘭卡一種古老名貴的特有香料植物。主要分布在斯里蘭卡的加勒和印度的馬拉巴兩地區，以及西部可倫坡郊區，目前則以馬拉巴為最大的生產中心。

錫蘭肉桂和中國肉桂是世界兩大肉桂香料的來源，過去市場占有率幾乎平分秋色，近年來由於大陸地區經濟開放的結果，中國肉桂有逐漸凌駕錫蘭肉桂的趨勢。

錫蘭肉桂（以下簡稱錫桂）屬樟科植物，它的樹皮、枝葉具丁香，和中國肉桂同樣的香氣，味甘甜而辛辣，略苦，性溫和，使人有歡愉感。其植株適生於東南亞乃至馬達加斯加沿岸，及福建、廣東、海南、雲南及台灣等地。

本省在日據時代引入錫桂，曾在台北林業試驗所，南投魚池之蓮華池林業試驗所分析，嘉義山仔頂、中埔等地試驗栽培。

錫桂在醫藥、食品、日用化工業上均有其重要用途。基本上和中國的肉桂相同，實際上兩者還可相互交替使用。錫桂的樹皮



、枝葉、果實均可醫用，能治多種虛寒症，是傳統珍貴的南方藥材。

將桂皮、桂枝碎斷後淬取之桂油，是清涼油和各種驅風油的主要原料，桂油能治頭痛、昏迷、風濕、胎毒、皮膚病等症，也可作殺菌劑、除臭劑、口香劑等。桂皮則有溫中補腎、散寒止痛的作用，治腹痛、腹瀉、疝氣及關節痛。桂枝和桂子則都是溫中散寒之能手，主治胃痛、咳嗽、感冒等症。

錫桂所含芳香成份濃郁，提取量亦不差，是香料植物中價值相當突出的一種。桂油的主要成分桂醛是重要香料之一，作賦香劑，用於配製香精、酒類、牙膏等。亦有利用作為防腐劑和強化劑。肉桂粉則是咖哩粉、五香粉的重要配料之一，主要用於肉類、糕點、麵包、餅乾、糖果等食品上。

為了使罐裝食品、飲料和醃製品更增添香辛風味，桂枝及肉桂粉都是極上等的調料。歐洲國家並且在麥片粥及烈酒中添入桂粉等，便配製出來的食品更具特色。

錫桂的葉油中，含大量的丁香酚，為許多香精配方的成分，常用於化妝品、香皂、牙膏、食品、醫藥及口香糖中，而且丁香酚的味道香醇；芳香溫和，具持久性，因而在國際市場上深受歡迎。其他汽水可樂飲料中，直接添入桂皮油所製香精，自然溢出辛香味道。

錫桂要求濕熱氣候，本省氣候條件尚可引種，唯產值並不高。錫桂的生物特性、管理栽培、加工利用等方面與中國肉桂基本相同，國外地區對它的利用甚普遍，但因原產錫蘭，自古本草並未收藏，所以我國傳統醫學較少引用。