

桂花

Osmanthus fragrans Lour.

木犀科

桂花芳香高雅，幽遠四溢，而且香味中還略帶甜味，使人久聞而不厭，是本省極常見且特別的香花植物。

桂花又名木犀，巖桂。明朝李時珍在本草綱目中提到：「今人所栽巖桂，俗呼為木犀。其花有白者名銀桂，黃者名金桂，紅者名丹桂。」本省據清·趙學敏所著本草綱目拾遺之名而通稱為桂花。

餽贈珍品

桂花原產於大陸南部和中部地區，目前海南島及廣西省境內尚有野生種桂花存在。追溯桂花的栽培史可以遠推春秋戰國時代，有名的詩人屈原在他的九歌一書中，曾提到桂舟、桂楫、桂酒、桂旗等。顯見當時人已對桂樹有深刻的認識。再遲可以推算到漢朝，漢武帝問有名的大臣東方朔說：孔子和顏淵兩人的道德何勝？東方朔答說：顏淵之德好比一樹桂花芳香不已；孔子之德則有如春風到，而萬物為之生焉。可見桂花之芳馨已為漢人所樂好，無怪乎現今陝西省武侯墓前尚留有兩株漢代所植的桂樹，樹齡已有1700年。其他對桂花的吟詠讚嘆，歷代所作不勝枚舉。而桂花自然也成為古今人相互餽贈的珍品，以示如意、平安和尊貴的意義。如偏遠少數民族以桂花表示少年男女相互愛慕之情；科舉

桂花高雅，香中帶甜，可以賦香調味，也可以入菜入藥。是民間普遍栽植的香花植物。



時代有「折桂」祝賀及第之喜。

調香原料

桂花是調香原料的重要角色。平常民間常以鮮花直接混入食品中以增添芳香口味。麵食、米糕或粥品都可以鮮花直接加添。亦有用鹽、糖醃製後再長期保存作調香用，如桂花膏、桂花糖、桂花元宵等即是以傳統方式製作而成。本省知名的包種茶、烏龍茶素以香醇聞名，若茶水中添入桂花，則濃醇的茶香中還散溢淡淡桂香，是茶飲之一趣，也是桂花茶風行的原因。另以食用乙醇提取，再調配成桂花酒，是酒類利用桂花香原料之例。

辛溫藥物

桂花的花期長，一年四季均可採擷，通常以花為香原料的重要來源。採收時多在清晨露水未

乾前，以布或塑膠布鋪於樹下，再搖晃樹幹或以木杖輕敲樹枝，使花落，然後除去枝、葉等雜質，儘快加工，生產為桂花浸膏。桂花香原料除在食品工業中大放異彩外，還廣泛的運用於化妝品、香皂等日用品上。

桂花的香醇為香花植物帶來極高的榮譽，取香之外還可藥用。桂花和百藥煎治風蟲牙痛。桂樹根能治虛火牙痛、風濕麻痺、腰痛、胃痛。桂果則有暖胃、平肝、益腎、散寒的功效。整體言，桂花是辛溫型的藥用植物。

桂花的樹型常綠優美，香氣幽遠，為民間所樂種的觀賞植物。所以城鄉、道路、庭園以桂花作綠化、香化環境的優良花卉。尤以城市高樓林立、空間狹隘、小喬木型的桂花作盆栽、綠籬，對空氣的調節可有不少助益。◆