

綠葉香波

芫荽、香菜、胡荽、香荽，
都代表同一種香辛料植物，
原產地在南歐地中海沿岸，
相傳漢朝張騫出使西域的年代傳入中國，
其鮮嫩生葉所散發的植物綠香，
深受漢民族喜愛，
成為應用廣泛的香辛類蔬菜。
歐美人士則視香菜生葉為惡臭，
但提煉胡荽子油為賦香劑。
香與臭是相對的，是主觀的，
很難涇渭分明，憑添趣味話題。



有一種叫做鮑的，俗稱鼠狼者，遇強敵則自肛門的皮脂腺放出惡臭而遁。在台灣生長的人，可能一輩子沒有遭遇機會。但是昆蟲裡有一種害蟲叫做椿象，只要到觀光果園去採果實，保證你一定能見到，一個不顯眼不挺好看的半翅類小蟲，手指一碰就佯死而掉落，如果你想順手去捉，那就慘了！它就施放惡臭而飛去，如果臭氣沾上衣服，那就後患無窮了。如果說蔬菜界裡也有氣如椿象，無人不識者，你相信嗎？古來氣通於鼻皆日臭，無香穢之別。例如說文裡將有氣之菜叫做臭菜。臭菜不一定是臭的，也包括香的。臭菜即禮記注所謂辛菜，也就是俗稱葷菜。葷作薰或作煮者。煮、薰謂香臭，就是現代人所說的香氣。如果說稊得名薰，猶治曰亂。所以臭和香分家了。令人感覺到舒爽的氣叫做香，好香。相反地，令人感覺到不快的氣叫做臭，惡臭，研究香氣的，將香氣細分為花香、果香、麝香等。研究惡臭的，也區分為相對性惡臭和絕對性惡臭，前者又細分異常性惡臭和嗜好性惡臭，後者也細別為刺激性惡臭、窒息性惡臭、一般性惡臭等。香臭之間。真的可以做到涇渭分明嗎？

聞香嗜臭

在於大腦主觀判斷

香臭之別，隨感受動物的種類、構造、個性而千差萬別，乃是一種主觀的分類。正如東坡云：「嗅香嚼味本非別」。往往隨時間之遷移，生物先天因素之發

展，以及為維持生命而後天條件之改變，不但古今之間有差異，個人經歷之間也會變化的。話說半世紀前，在台灣任何一個角落，除了豆腐製造廠之外，是聞不到豆漿氣味的。那時候，豆腐製造廠每天半夜開始工作，所排放的豆漿味被鄰居認為是一種惡臭的公害，屬於絕對性惡臭的範疇。好在是深夜裡排放，嗅覺大多已就寢了，減輕其惡臭騷擾的程度，大家還能和睦相處。如果是清晨或大白天排放，恐怕事情就麻煩了。當時，清晨在巷口攤子喝的是米乳，土豆仁湯（花生湯）或杏仁茶，都是甜的。通常會加上油炸檜（油條）。龍山寺或土地公廟口還有米糕粥，算是比較講究的，而且僅此一鍋，賣完就沒有了，明晨請早。絕無豆乳（豆漿也），更聞不到豆漿的氣味。第二次世界大戰後大陸的北方人引進來麵食和豆漿、饅頭、油餅、豆沙包等，很快就同化在台灣人的食生活裡，唯一的例外就是豆漿。台灣人認為那是一種窒息性惡臭，甚至可歸納為嘔吐性惡臭而無法接受。從初一到大學，我們那一群死黨的難兄難弟，除了幾個從天津、南京歸台的朋友之外，我可以說是最早接受豆漿的，說坦白一點，應該是不得已投降的。台大男生宿舍裡住的大半是外省籍學生，還有少數中南部的本省籍學生，由於飲食習慣不同，伙食團是分開的。幸好男生宿舍是成對的，例如第五和第六，第九和第十在一起，第七和第八宿舍則是近鄰。因此，居住在同一宿舍甚至同一寢室的同學，用餐時就分開到不同宿舍

裡的餐廳，例如第九宿舍的餐廳早晨供應饅頭和豆漿，那麼第十宿舍的餐廳必定是白粥和醬茶，或綠豆甜稀飯。這種慣例到畢業為止都沒有改變，我相信畢業後也維持相當一段時間，不知何時消失了。我是比較懶的人，為了三餐換宿舍，或移駕別的宿舍餐廳去吃台餐，偶而還可以辦到，每日每餐就難為了。只好讓嗅覺和味覺去適應。起初，蒙著鼻子閉住氣喝豆漿，一學期後就坦然接受了，至少不再感覺是臭的，逐漸還可以欣賞豆香了。日後服預備軍官役時，這隨俗的食性幫了大忙。我那群保守派的死黨朋友就苦不堪言，一早起來就得強迫中獎，喝豆漿吃饅頭，不吃不喝是無法維持體力到午餐的，二年下來，也個個改宗成為豆乳黨了。如今，台北市大街小巷要找賣米乳的，恐怕不容易了。不久，杏仁茶也消失了，米糕粥也不見了。到處都是豆漿大王，甜的、鹹的分不清。在台灣推廣豆漿立功最大的不是美國黃豆協會，我相信是義務兵役訓練有方所致。將黃豆氣認為是惡臭的，地球上大有人在。30多年前，在美日各國盛行一種研究工作，如何在食品加工領域裡去除黃豆臭氣，開發了不少專利技術。20年前，我那最保守而最不喜歡豆臭的老友就引進該技術而生產過無黃豆臭氣的紙包裝豆漿，不到兩年關門大吉。老同學起步太晚，如果提前20年設廠，恐怕「博士奶」連鎖店不輸今日麥當勞。時不我予，徒乎奈何！

綜合言之，香和臭是相對性的，其判斷初由嗅覺過程，最後

的認定在人類還是大腦深處的意識型態。一般嗅覺過程，依照醫學上的根據，可摘要為下列4個階段：

1. 香(臭)氣物質具有揮發性，因此，隨呼吸和空氣一起到達嗅覺上皮。

2. 嗅覺上皮表面存在有水性粘液，所以水溶性物質溶解而為嗅纖毛吸著。

3. 水性粘液中存在各種有色脂質，和香(臭)氣物質進行化學作用。

4. 上述化學變化成為化學刺激而刺激嗅覺神經。

由上述嗅覺過程可知嗅覺是由香(臭)味物質和口鼻中的感覺器官起化學作用產生，因此，一般將嗅覺和味覺稱為化學的感覺(chemical sense)，而和視覺、聽覺、觸覺的物理的感覺(physical sense)有所區別。

但經過嗅覺過程後，判斷其香臭的種類、濃淡程度等則隨人種、習俗、老幼、性別、健康等不同而會改變。香臭之別，僅在一念之差，這樣說一點也不過分。你說臭豆腐香脆無比，那為什麼不叫香豆腐呢？當然，認為是臭的人，現在可能還佔多數，所以仍然稱為臭豆腐，挺民主的。香臭之間除了客觀的認定之外，還存在有非常主觀的意識決定。

事實上，香氣和臭氣調和而給與快感者為香(odour)，相反地，給與不快感者為臭(malodour)。香和臭有天壤之別，此別在一個「爽」字而已。

有人說凡是大漢子孫，幾乎無人不愛胡荽的氣味，雖然有些言過其實，不過海峽兩岸的人們

，再加上分散世界各地的華裔子孫，現在都改口稱胡荽為香菜，而沒有人稱之為臭菜，而且幾乎是漢民族使用最廣泛的香辛類蔬菜等事實，應該是可以相信默認的。

其實，胡荽稱為臭菜也是有道理的。胡荽原產在地中海東部沿岸，有人認為是敘利亞原產。其學名為 *Coriandrum sativum*。屬名是由希臘語的 Koris 和 Annon 合成的。Koris 就是前述的椿象，Annon 是大茴香(學名為 *Pimpinella anisum*)，種名 *sativum* 是栽培的。綜合之，胡荽是具有椿象的惡臭而果實像大茴香的栽培作物。簡譯為臭菜，就西洋人的觀點而言，還是很科學、很合理的。因為一般英文名稱還是叫做 Coriander，德文、荷文為 Koriander，西班牙文、義大利文為 Coriandro，法文為 Coriandre cultivée，拉丁文是 Coriandri，希臘人還是叫做 Koriannon，所有歐洲人都認定胡荽是具有椿象惡臭的作物，稱為臭菜有何不可？

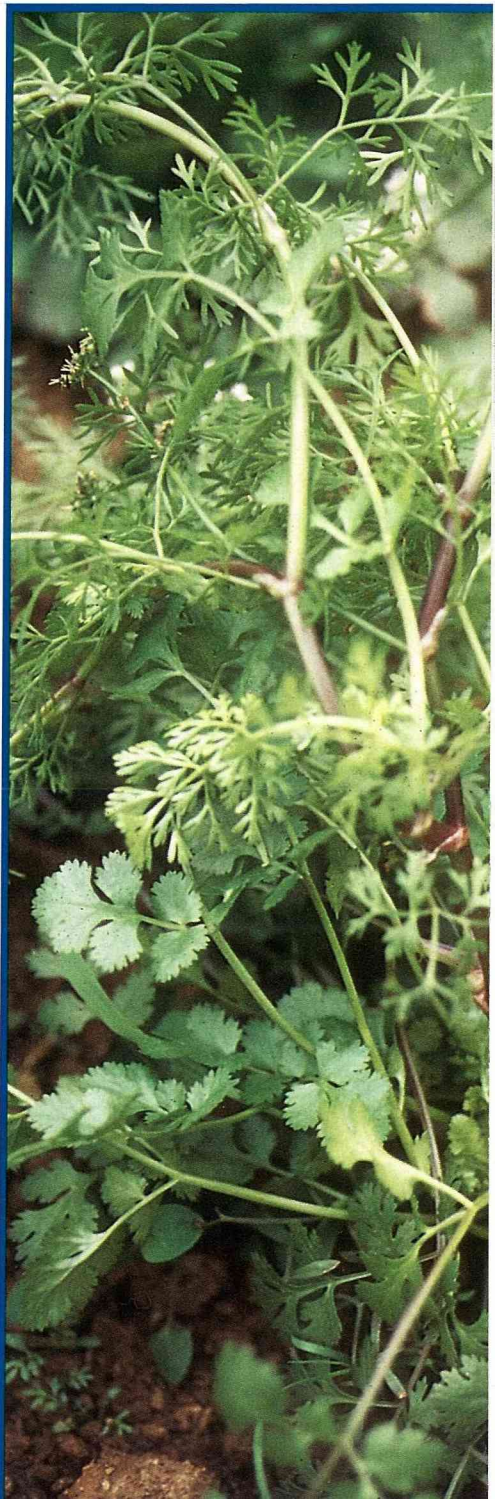
中外有別

生葉種子各取所需

漢人食用胡荽有異於西洋人，生食其鮮嫩而翠綠的葉片。這也是很特殊的例外，漢人幾乎很少生食蔬菜，不是炒就是煮，至少還是菹，以鹽菜利用。這和歐、美、日人喜歡生食蔬菜，剛好相反。漢人唯一生食的胡荽葉片，固然是以其香嫩取勝，但在西方人的口中，卻是一股難以入鼻的惡臭之氣。歐洲人也使用胡荽

作為香辛料，但是僅限於成熟的種子，認為胡荽子是芳香的，胡荽的生葉和未熟的種子似椿象的惡臭是無法忍受的。奇怪嗎？香和臭之間，就是如此微妙的。

胡荽完熟果實具備佳香，又是地中海東部沿岸原產，因此，很早就 在非洲栽培並為歐洲人所利用。例如埃及的紙草所製的書本 Papyrus (公元前2500年以前



）就有胡荽出現，主要用途在供奉死者。公元前1000年前的墳墓中也經常發現胡荽子。猶太人在埃及當奴隸的時候（公元前1300年以前），胡荽子還是他們常用的香辛料。今天從舊約的「出埃及記」或「民數記」裡都可以窺其一斑。例如摩西率領以色列人出埃及到了汛（sin）的曠野，快要餓死的時候，耶和華從天降

賜兩種食物給他們，一種是晚上飛來的鶴鷄，另一種是早晨露水上上升後出現在地面上有如白霜的小圓狀的食物。以色列人不知道是什麼，就彼此對問說：「這是甚麼呢？」其發音近於嗎哪（Manna），這食物也就叫做嗎哪，其形狀很像他們在埃及時常見的胡荽子。顏色是白的，又好像珍珠。用磨推或用白搗，做成餅，滋味好像新鮮橄欖油。當然不是胡荽子。以色列人吃嗎哪一共吃了40年，直到住進迦南（Canaan）之地。其中之苦可非義務兵役吃數饅頭能比較的。難怪他們會想念在埃及的時候，所吃的黃瓜、甜瓜、韭菜、洋蔥和大蒜。當然，還得加上胡荽子倒影在每天早上出現的嗎哪身上。

希臘的華陀希波革拉第（Hippocrates，公元前460~377年）說胡荽可防止胃痙攣（heartburn）和增進睡眠。希臘底比斯（Thebes）的醫葯書（Medical Papyrus，公元前1552年）上也記載有胡荽的植物名。

巴比倫（Babylon）的國王梅洛達二世（Merodach-Baladan II，公元前721~702年）的御花園裡所栽培的香辛類作物也包括胡荽。

羅馬的博物學家普林尼（Gaius Plinius，公元23~79年）著的博物誌（*Historia Naturalis*）中，稱讚埃及產的胡荽品質最佳。對古代希臘、羅馬人而言，胡荽是壯陽或促淫用途的香辛類之一種。難怪東方的道家和鍊形家均以胡荽為五葷之一而戒食。佛家所指五葷本來不包括胡荽在內，但近年吃素的出家人好

像也不吃胡荽，真是南無香雲又無口福。

希臘的第奧斯可利得（Dioscorides，公元40~90年）在其著名的大作藥材學（*Materia Medica*）裡也記載有胡荽對於肝、腸、眼病有藥效。

胡荽以地中海為中心分布到歐洲並廣為栽培。英國在公元前一世紀也引進胡荽，早期做為芳香刺激劑等葯用，後來才成為香辛類食用。例如英格蘭東部的厄色克斯地方（Essex）自古以生產胡荽而馳名。英國各地的山野、溪邊到處都能看到古代栽培而逸生成為半野生狀態的胡荽。這是因為他們利用完熟的胡荽子才有這種自然現象。如果像我們食用鮮嫩而翠綠的生葉，那能留到結子逸散變成野胡荽哩。

據梵文（Sanskrit）的文獻，公元前1500年就出現胡荽（*Dhanyaka*）的名稱，現在印度各地方的胡荽名稱，例如 *Dhania*，*Dhanyalu*，*Dhane*，*Dhana* 等都是由梵語衍變而來的。據瓦特（J. Watt，1908年）的報告，公元前1000年左右，印度產的胡荽子就經由阿拉伯商人大量輸往埃及，這項貿易一直進行到19世紀初，後來由於蘇俄、匈牙利、荷蘭、巴爾幹半島諸國、摩洛哥等地的新興產地出現才告中斷。然而印度德干高原，北印度的恆河沿岸以及南印度的黑土壤地帶仍然是胡荽子的盛產地區，本世紀前半葉，胡荽子的貿易以孟加拉（Bengal）和馬德拉斯（Madras）為中心，大量輸往新加坡、馬來半島等英國的海峽殖民地和錫蘭。尼泊爾、巴基



斯坦、巴勒斯坦、土耳其等也都盛產胡荽子。

在中國大陸，據晉人張華博物志載，張騫使西域始得種歸，故名胡荽。實則原本散佚，後人採其文綜合成編，又雜取他說附益之。因此，所載或有或無，或合或不合，難以採信。

東西交流

胡氏家族再添一員

蔬果界裡胡姓家族不少，例如胡豆（蠶豆）、胡桃、胡麻、胡椒、胡蔥、胡瓜、胡頹子、胡枝子、胡黃蓮、胡蘿蔔、葫（大蒜），還有胡荽。胡則北狄，也就是匈奴。因此，這些植物得自西域，大概都可以採信的。雖然，也有些植物不屬胡家，但確是來自西域，例如葡萄、石榴、苜蓿等。其中，葡萄、石榴、胡桃、葫、胡荽據前博物志載，是由張騫使西域而得。胡豆據太平御覽（宋李昉等撰），胡麻據夢溪筆談（宋沈括著）記載也是張騫得種歸來的。本草綱目（明李時珍撰）裡又增列胡瓜、苜蓿也是張騫從西域帶回來的。張騫沒有記日記，也沒寫自傳或旅行筆記之類的東西。他的傳記主要見於前漢書和史記等的西域列傳、大宛列傳，張騫列傳等正史。國史中是不談這種農事的。

張騫出使西域2次。第1次據前漢書卷61「張騫李廣利傳」：「張騫以郎應募使月氏，與堂邑氏奴甘父俱出隴，西徑匈奴，匈奴得之，留騫十餘歲，與其屬亡鄉月氏……，月氏處留歲餘，欲從羌中歸，後為奴所得，留歲餘。初騫行百餘人，去十三歲，唯二人得還。」張騫雖然到

大宛、大月氏、大夏、康居諸國。13年多的西域生活，幾乎有12年是當匈奴的俘虜，最後還是乘單于死亡，匈奴發生內亂，帶了胡妻和堂邑氏逃回中土的。因此，帶那麼多和逃亡行為無重要關係的植物種子回國的可能性不高。12年後再使烏孫，翌年歸國，時間匆促，恐怕也沒有那麼多機會帶回採種期不同的植物種子。

上述西域的珍奇植物很可能是張騫打開西域之門後，漢軍伐大宛，西域震憾，多遣使來貢獻，諸國使者相望於道，一歲中多至十餘輩的東西文化交流情況下，由西域傳布到中土的。

再看史記大宛列傳裡的一節：「宛左右以蒲陶為酒，富人藏酒至萬餘石，久者數十歲不敗。俗嗜酒，馬嗜苜蓿。漢使取其實來，於是天子始種苜蓿，蒲陶肥饒地。及天馬多，外國使來來，則離宮別觀旁盡種蒲陶、苜蓿極望。」

漢武帝自建元元年，經元光、元朔、元狩、元鼎、元封、太初、天漢、太始、征和至後元2年殂，在朝54年（公元前140～87年），而張騫於元鼎4年（公元前113年）病死。上文中始種苜蓿和葡萄的天子是武帝，但取其實來的漢使，如果是張騫，司馬遷會惜筆少寫嗎？一定是如後述的「而漢使者往既多，其少從率多進熟於天子……漢使數百人為輩來往於宛」所載那些張騫之後的衆多無名之輩的漢使取回中土的。葡萄和苜蓿由於武帝需要，見載於正史中，並確知引種進來的大約年代。至於胡荽就無此榮幸了。雖然，很可能在引種葡

萄和苜蓿之後，不久就到中土，但古籍中遲至陳藏器撰的本草拾遺（公元739年）始見記載：東晉後趙主石勒諱胡，故并汾人呼胡荽為香荽。胡荽入中土，由西域得種歸故名，卻又因胡主而被改名為香荽。荽字，據許氏說文作葍，說是薑屬的蔬菜，可以香口也。從改名為香荽也可以証實國人一向認為香美可食。只因為歸類為薑屬，還記得加上一句久食損精神令人多忘（請參看鄉間小路六月號薑篇）。由於葍的莖葉細而根多鬚，綫綫然。所以換上草頭的荽而稱胡荽。外台秘要（唐王燾撰）中直接呼為胡菜。湘山野錄（宋釋文瑩撰）記載胡荽即園荽，世傳布種時，口誦藎則滋茂，故士大夫以穢談為撒園荽。台灣俗稱胡荽作園荽，其語源可能在此。胡荽又以莖葉布散之故，明朝時俗呼為葍荽。另外，野菜箋（明屠本峻著）載：「相彼葍荽，化胡攜來，臭如葍草，脆比菘藿，肉食者喜，藿食者諧。」又出現一個葍荽的別名。近年在蔬菜名彙集裡推荐胡荽比較合適之中名為葍荽。據李時珍曰「葍乃莖葉布散之貌，俗作葍花之荽而稱葍荽，非矣。」古非今是，倒是蠻有趣的。李時珍再世，不知作何感想？李時珍又指點二項胡荽有關的錯誤，李延飛說「胡荽，藎子也。」吳瑞曰「胡荽俗呼藎子也。」李時珍指稱藎子即菌子，乃藎也。李吳二氏云並作胡荽，誤矣。胡荽一名胡泉，較為罕知，泉乃麻之無子者，子如大麻子故名。既然，談到胡荽名稱的正誤，不能不提台灣通史連橫的大錯特錯：「葍荽：

種出西域，漢時傳入中土，俗稱烟萎。葉小，莖柔細，根多鬚。味辛而香。」文中的葷萎、烟萎，不知何云。戰後日本出版的「香辛料之化學」可是識時務者，也來個東施效顰，稱胡萎為胡萎，胡萎子為胡萎子。連氏遺害不淺！若是古非今是，胡萎說不定是最合適之中名。可憐，古希臘羅馬的壯陽藥，竟變成了胡萎，何萎耶？

環顧古今中外，胡萎最適宜的中名應為香萎吧，兼顧古名的胡萎，現時俗稱的香菜，又能表現其形態的香萎，該是最好的選擇。西洋人也重視漢人喜愛胡萎的事實，雖然胡萎非中國原產，卻也添加一個Chinese parsley（中國香芹）的英文名稱。凡此種種，香萎是最古雅的稱呼。芫：「魚毒也，芫草，一名魚毒，煮之，以投水中，魚則死而浮出，故以為名。」芫萎，不怕被以為是另一種魚毒嗎？不可不慎。

胡萎在中土，「子葉俱可用，生熟俱可食，香美可食，亦可作菹，合諸菜食，氣香令人口爽」除上述蔬菜用途之外，本草中介紹好多藥效，有興趣者不妨翻閱本草綱目中胡萎的主治、發明和附方，不另贅述。僅介紹一項宋魏泰撰的東軒筆錄中所載：「呂惠卿語王安石，園萎能去面黧。」面黧乃臉之黑氣，不要誤為可去面皤、粉刺之類。據此，可以想像得到王安石為相，頒行新法以求成過急，任用非人，功效未見，弊端百出，雖性強忮，還是面有黑氣，其黨呂惠卿為之操心，求救於園萎，苦哉！當官者笑比河清，自古而然。

胡萎在平安朝（794～1185年）以前傳入日本，和名抄記為古仁志，農業全書中也有藥效之記載。日人好像無法接受胡萎之氣味。例如後櫻町女帝時的紅毛談（1765年）記載為甚惡臭，番人常食，去魚獸腥臭。明治維新

（1867年）後始列入「舶來穀菜要覽」中之香辛料類。然而日人還是罕用胡萎生葉，例如台灣自1895年起成為其殖民地，50年間來台日人為數不少，可是學會生食胡萎，認為氣香口爽者恐怕寥若晨星。唯一認識香菜之美的那顆曉星乃吾師大野一月教授，經常託友人從台灣帶去胡萎子，利用砂耕栽培，當年留日的台籍門生都嚐過既衛生又香口的老師親自種植的新鮮胡萎。其實日人不敢嚐試生食胡萎，不衛生為主要原因。記得半世紀前，家母也嚴禁我們兄弟姐妹食用胡萎的。其理由就是不衛生不安全。當年化學肥料尚不普遍，農家都用大肥（糞尿等排泄物也）施灌，兒童患寄生蟲蛔蟲比率甚高，其蟲體或卵常隨糞便排出，深怕生食胡萎造成一道寄生蟲的食物鏈。因此，每當食頭牙，食尾牙時，潤餅中夾有胡萎生葉，或端午節的肉粽中夾有胡萎，我們都不敢

香菜潤餅，令人又怕又愛。



朵頤大嚼，一想到形似蚯蚓，口緣有乳頭突起的蠕形動物從口中爬出來的情形，心就冷了半截。一直到現在，吃胡荽還是有所顧忌。

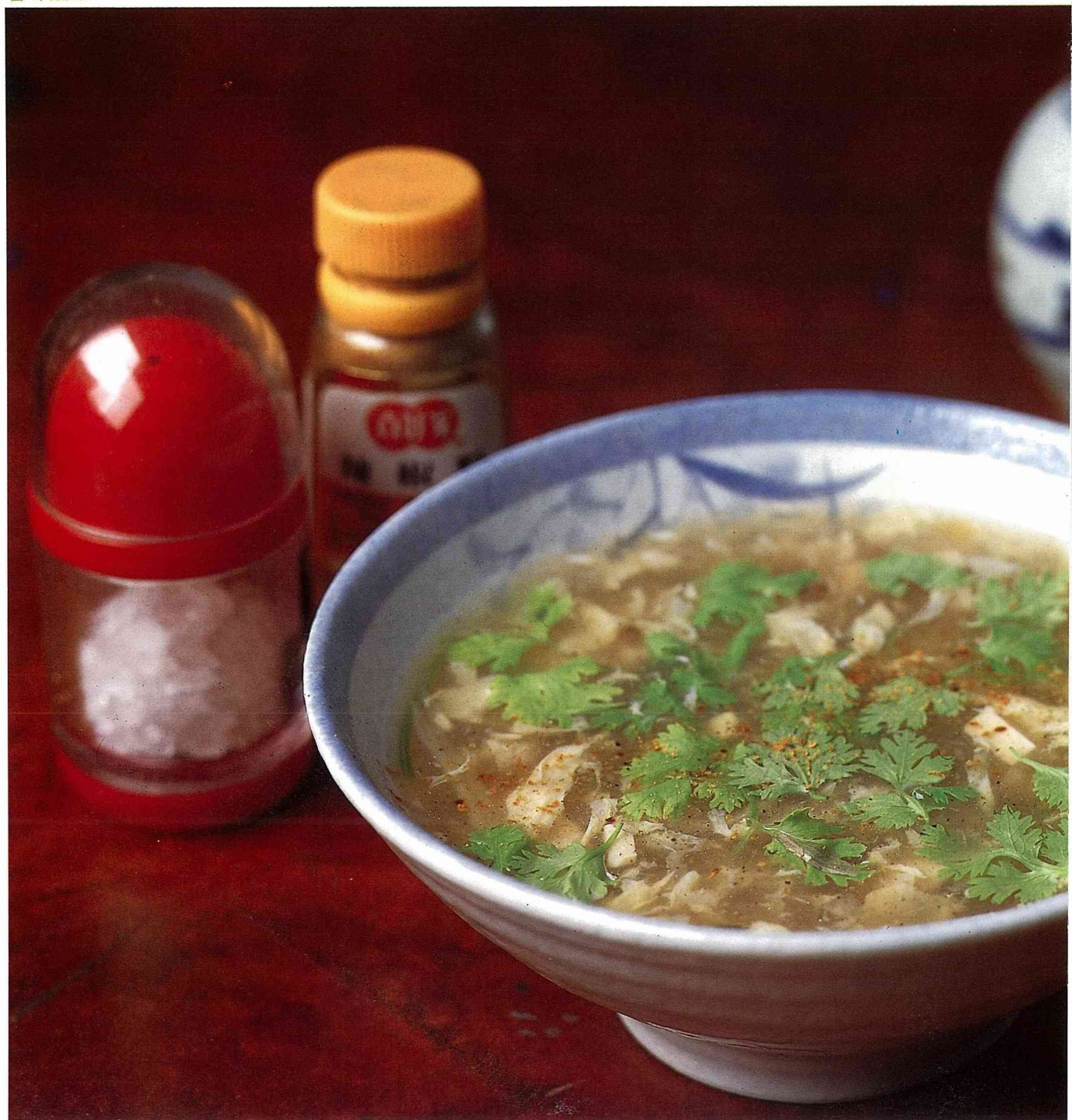
漢民族不時興生菜沙拉，唯獨欣賞香菜生菜之美，是傳統鄉土料理不可缺少的香味蔬菜。

植物綠香

醛化物的集體貢獻

胡荽的生菜由於發散類似椿象的惡臭以致歐美日人敬而遠之，然而，卻是漢人的最愛。其芳香的植物組成分很早就被推測是

醛類化合物。據麥利歐得(Macleod, 1976年)報告。胡荽葉片的精油中九成以上為醛類。據氣相層析分離得27種成分。其中多量成分有7-癸烯醛(21.37%)，十二烷醛(18.27%)，癸醛(10.05%)。醛類化合物有直



鏈狀的，有單烯醛狀，有雙烯醛狀構造的。就碳數而言，以十二碳者為最多。其獨特香氣似非由某特定醛類化合物單獨表現的結果，而是所有醛化合物的集體貢獻。

在香料化學裡，香氣的分類

上確實有一群醛類香氣，醛類香氣的代表就是綠香 (green odour)。例如蔬菜水果的綠香，野外踏青時聞到的草香，日本綠茶的香氣都是屬於醛類化合物的代表傑作。去(1993)年日本農學獎得主就是研究植物綠香的生物起源和生理學上的意義長達三十多年的師兄畑中顯和教授，其研究領域跨越有機化學、生物化學、生理學、分子生物學、昆蟲行為學等廣大範圍。最早研究植物綠香的是哥丁根大學的累因克教授 (I. Reinke, 1880年)，他推測由新葉經水蒸汽蒸餾而得香氣成分為醛類化合物。海德堡大學的庫耳齊斯 (J. Curtius, 1912年) 對上述報告發生興趣，立即從哲學之徑旁採集1000公斤的草木，分離得醛類化合物命名為葉醛 (Bläteraldehyde)，一直到1960年，始由畑中教授決定其立體化學構造，確定為2-己烯醛。日本綠茶的香氣是師公武居三吉教授 (1993年) 最早研究

的，從2000公斤的綠茶分離得150公克的香氣成分，命名為青葉醇，並發現了3-己烯醇。8種綠茶的香氣成分的立體化學構造乃由畑中教授從1957~1980年的不斷的研究而完成。這8種組成分濃度的無限的組合造就了綠茶香氣的千變萬化。繼續蔬菜和綠果香氣的研究，例如甜瓜、西瓜、黃瓜等綠熟果的香氣，發現是16種醇類和醛類化合物的協奏曲。解明昆蟲由植物體攝取綠香成分並蓄積體內，做為通訊、警告、促進脫皮、決定保護色等昆蟲行為上的各種用途。醛類化合物極富反應性，研究不易。胡荽生葉中的醛類化合物研究報告較少，不是沒有理由的。日本人喜歡喝半發酵的綠茶，認為其香氣比較接近綠葉的香氣。換言之，他們也喜歡醛類化合物所散逸的氣味，卻不能接受胡荽生葉的醛類化合物所發散的綠香，香臭之玄，好像無理可循。(參考圖1，圖2)

圖1 蔬菜和水果的綠香成份(畑中，1975年)

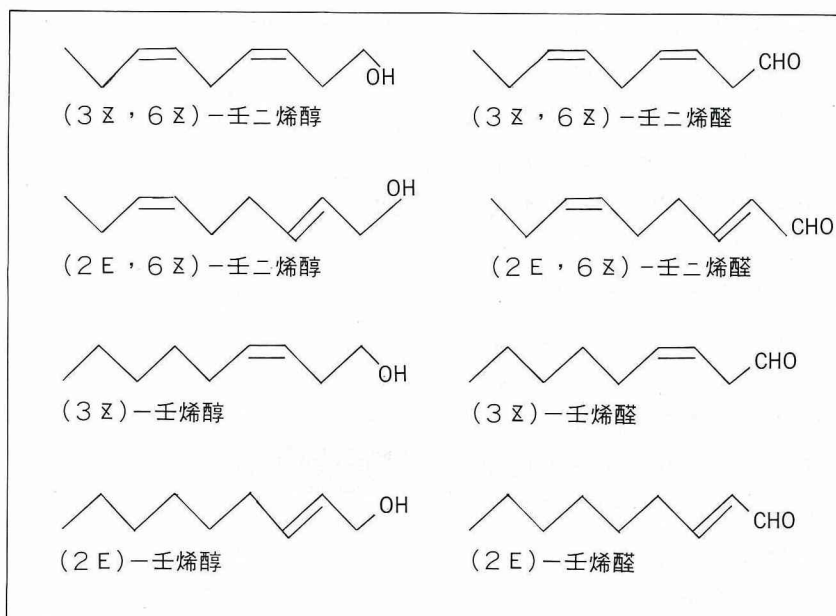
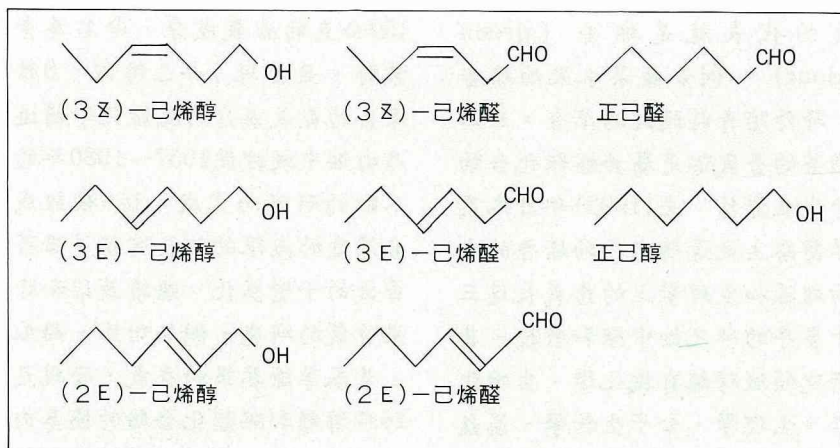


圖2 綠葉的綠香成分(畑中, 1981年)



歐美人喜歡胡荽子的香氣，其研究也較多。綠熟的胡荽子也有特異的惡臭，猶如胡荽生葉的氣味。其主成分為癸醛。完熟後採收就如藿香 (sage) 和檸檬混合而成的芳香。據說愈乾燥，保存愈長久，香味愈佳。

胡荽子的精油就是由完熟而香郁的果實萃取而得的。一般，藉水蒸汽蒸餾可得淡黃色的胡荽子油 (coriander seed oil)，其收率為0.3~1.1%。胡荽子油為市販精油中最早問市者，1574年版的柏林物價目錄中就有胡荽子油的報價。從胡荽的莖葉也可以藉水蒸汽蒸餾獲得胡荽生草油 (coriander herb oil)，其收率以開花時的全植株為原料，大約為0.12%，帶有未熟果的全植株為原料即0.17%，含熟果的全植物為原料，大約可得0.83%。其含醛類化合物量為65.5%。

胡荽子油的主要精油成分為60~70%的胡荽醇 (linalool)。但其含量隨產地而異。例如歐洲產的含胡荽醇量，可高達60~75%，印度產者含胡荽醇量較低，大約在50%以下，而胡荽醇乙酸酯含量增加。摩洛哥產者類似

歐洲產的。胡荽子油香氣組成成分如下：

碳氫類

- 十七烷 (heptadecane)
- 十八烷 (octadecane)
- 羅勒烯 (ocimene)
- 香葉烯 (myrcene)
- α -水芹烯 (α -phellandrene)
- β -水芹烯 (β -phellandrene)
- α -蒎品烯 (α -terpinene)
- γ -蒎品烯 (γ -terpinene)
- 蒎品二烯 (terpinolene)
- 檸檬烯 (limonene)
- α -蒎烯 (α -pinene)
- β -蒎烯 (β -pinene)
- 莖烯 (camphene)
- α -萜烯 (α -thujene)
- 檜烯 (sabinene)
- 3-萜烯 (3-carene)
- β -丁子香烯 (β -caryophyllene)
- 香茅醇 (citronellol)
- 橙花醇 (nerol)
- 香葉醇 (geraniol)
- 胡荽醇 (linalool)
- α -蒎品醇 (α -terpineol)
- 蒎品烯-4-醇 (terpinen-4-ol)
- 欖香醇 (elemol)
- 龍腦 (borneol)
- 橙花叔醇 (nerolidol)

羰基化合物類

- 癸醛 (decanal)
- 反式-2-癸烯醛 (trans-2-decenal)
- 十一烷醛 (undecanal)

- 十二烷醛 (dodecanal)
- 反式-2-十二烯醛 (trans-2-dodecenal)
- 2-十三烯醛 (2-tridecenal)
- 香葉醛 (geranial)
- 樟腦 (camphor)
- 香芹酮 (carvone)

羧酸類

- 乙酸 (acetic acid)
- 癸酸 (decanoic acid)

酯類

- 乙酸香葉醇酯 (geranyl acetate)
- 乙酸胡荽醇酯 (linalyl acetate)
- 3-甲基丁酸異戊酯 (isoamyl-3-methylbutanoate)

醚類

- 1,8-桉樹腦 (1,8-cineole)

酚類

- 2-異丙基-5-甲基酚 (2-isopropyl-5-methylphenol)
- 1-甲氧基-4-丙烯基苯 (1-methoxy-4-propenylbenzene)
- 1-丙烯基-5-甲氧基-3,4-甲二氧基苯 (1-allyl-5-methoxy-3,4-methylenedioxybenzene)
- 茴香腦 (anethole)
- 4-異丙基-1-甲基苯 (4-isopropyl-1-methylbenzene)
- 4-異丙基-1-甲氧基-1-甲基苯 (4-isopropenyl-1-methylbenzene)

醇類

- 癸醇 (decanol)
- 十二烷醇 (dodecanol)

氧化物類

- β -丁子香烯環氧化物 (β -caryophyllene epoxide)
- 胡荽醇氧化物 (linalool oxide)
- 胡荽生草油香氣組成成分

碳氫類

- 甲苯 (toluene)
- 二甲基苯 (dimethylbenzene)
- 三甲基苯 (trimethylbenzene)

羰基化合物類

- 辛醛 (octanal)

- 3-辛烯醛 (3-octenal)
- 8-甲基-5-壬烯醛 (8-methyl-5-nonenal)
- 癸醛 (decanal)
- 5-癸烯醛 (5-decenal)
- 十一烷醛 (undecanal)
- 6-十一烯醛 (6-undecenal)
- 3, 6-二烯十一醛 (3, 6-undecadienal)
- 十二烷醛 (dodecanal)
- 7-十二烯醛 (7-dodecenal)
- 十三烷醛 (tridecanal)
- 8-十三烯醛 (8-tridecenal)
- 5, 8-二烯十三醛 (5, 8-tridecadienal)
- 十四烷醛 (tetradecanal)
- 9-十四烯醛 (9-tetradecenal)
- 10-十五烯醛 (10-pentadecenal)

如果詳細比較胡荽子和生葉的香氣成分，不難發現二者差異殊鉅。中外對香氣之嗜好顯然有很大的差異，食俗的傳統和經驗造成了不同的食文化，世界大同，談何容易。

胡荽子的香辛料用途，首舉咖哩，一般咖哩粉中含有20%的胡荽子，胡荽子很適合含蛋白質的肉類、蛋等的調香用途，例如香腸，乳酪等常用之。

胡荽子精油可供香水、糖果、可可、巧克力、菸、肉製品、麵包製品、酒精飲料（特別是杜松子燒酒）等的賦香用途。

消除藥劑的惡臭，也利用胡荽子精油。醫藥上，胡荽子可提供芳香健胃劑，驅風劑用途。牙痛時以水煎煮胡荽子來漱口，可鎮痛，甚受珍視。



無

台灣農業專家要覽

211位農業專家學者著(上下兩冊)1500元
 農業科技權威鉅著，農業百科全書。
 內容：農業資源、農場經營、農業運輸、土壤肥料、糧食作物、特用作物、園藝作物、林業、水土保持、農田水利、植物保護、畜牧、獸醫、漁業、農產品處理及加工、農業機械、農村環境與衛生等17章，2696頁。

盡

台灣的海水觀賞魚

劉振鄉著 300元
 介紹台灣海水觀賞魚的認識、功用、飼養、魚病治療、撈捕、儲運、魚資源保護、海水魚淡化，彩色圖片說明。16×21.5(公分)·120頁

台灣觀賞植物集

10數位花卉專家著 300元
 介紹台灣常見觀賞植物500種，彩色精印，中英文對照說明，附栽培法、植物特性、用途一覽表。
 16×21.5(公分)·244頁

藏

寶

台灣的野生蘭

蘇鴻傑著 340元
 介紹台灣野生蘭之鑑賞、產地氣候、栽培繁殖、分類等詳野生蘭54屬110種彩色精印，中英文對照說明。
 18×17(公分)·278頁

台灣的蝴蝶

陳維壽著(精)250元(平)220元
 介紹蝴蝶標本採集及工藝品製作。蝴蝶工藝品外銷、蝴蝶谷、蝴蝶保護。彩色蝴蝶圖說20種，中英文對照說明附台灣產蝴蝶總目錄。
 16×22(公分)·164頁

的

台灣鄉土刊

許柏修著 100元
 介紹台灣千變萬化的地形景觀，水土保育的地理景觀及環境衝擊的城鄉背景，附彩色及黑白圖片說明。
 13.5×21(公分)·143頁

豐年叢書  台灣系列

Since 1951

台北市溫州街14號 電話/(02)362-8148 368-8066

郵政劃撥0005930-0豐年社
 每次郵購另收掛號郵資45元