

鮮美薑黃

Curcuma longa L.

薑黃又名黃薑，古名寶鼎香，原產於亞洲南部的印度及印尼等地，本省中南部山區都有栽培，部份已成野生。屬於宿根性多年生草本植物，根莖多數肥大，末端膨大成卵狀或紡錘狀塊根。每年秋、冬霜前，挖起根莖，洗去泥沙，將之煮至全熟，曬乾去皮，再曬乾，稱粗製薑黃；若切成片狀，再曬乾，則為片薑黃，成為中藥飲片。

調味食品香料

薑黃的地下根莖具有甜橙和薑混合的香氣，略帶辣味和苦味，是製作咖哩粉的主要原料之一。也有磨成粉狀，作調味食品的香料，如腌製醬菜，烘製麵包、餅乾及製成糖果等。薑黃油所提煉的食用香精，用於清涼飲料及部份酒類當中之香料調味。薑黃的根莖富含豐富的薑黃素，可製成測試鹼性度的化學試紙；也可提取黃色染料，用於紡織和食品工業上。

根莖可以入藥

薑黃的根、莖可以入藥，性溫、味略具苦辛，為藥中的芳香興奮劑，有破血、行氣、通經、止痛、破瘀的功能。對於腹脹、血瘀氣滯、風濕關節痛、月經不調、產後敗血攻心及跌打損傷等症有相當的療效。並有利膽、降



血壓及抗菌作用。

藥理實驗發現，薑黃煎劑及浸劑能增加犬的膽汁分泌，使膽汁成分恢復正常，增加膽囊收縮，作用弱而持久。對於小白鼠、豚鼠的離體子宮呈興奮作用。對家兔子宮痙攣則引起周期收縮。而醇提取液，對於麻醉犬有降壓作用。

薑黃素及揮發油對於金黃葡萄球菌有抗菌作用。對多種皮膚真菌有抑制作用。薑黃製劑並有鎮靜作用。臨床多作芳香健胃劑，也常用於婦女經血調理及產後諸症。

薑黃加工後製成富含香味的薑黃香料，是調理食品的好佐料。製成藥用薑黃，可以為人除病予藥。若經過蒸氣蒸餾，產生薑黃精油，則成食用香精的原料之一。如透過提取程序，則可製成薑黃油樹脂，一樣是烹調食物、腌製食品的好材料。因此，薑黃

無疑的成為極佳的經濟作物。

喜高溫濕氣候

薑黃對生長環境的要求不高，喜歡高溫濕潤的氣候，土質肥沃且排水良好的壤土最適合生長，石礫多或土質過粘的土壤則忌種薑黃，以其不利根莖的成長。

薑黃的花春天時與苗並出，生於根部，入夏以後則花爛無子。花形呈穗狀花序開放，有白色、粉紅色及黃色相互間雜層列，甚為美觀，花落之後，種子成卵狀長圓形，具假種皮，無法繁殖，而以塊莖代替之。可植於庭院，兼有美化環境觀賞作用。

好的薑黃自然擁有的色澤和揮發油含量。也自然擁有多數消費者的歡心，當我們品嚐鮮美的咖哩料理時，薑黃也正用它來自大自然的溫潤滋養我們，心當歡喜，更當珍惜。◆