

此系 丁香呀！它是朵什麼樣的花呀？……」這是一首幾十年前人人都能朗朗上口的流行歌曲，是藉花抒情吧！在古代的歐洲，則有這麼樣的一段小詩：「回憶年輕時，不知何處飄來陣陣的紫丁香香，我的心，隨著花香而感到刺痛，我不曾告訴任何人，我所愛的她，一個令我思念的人。」

為什麼他沒有向任何人透露他的秘密呢？因為他愛上了自己的親姊姊，這是永遠都不該發生的愛，只有讓自己禁錮在房裡，而紫丁香的芳香卻陣陣地由窗口飄入，這種香雖然帶有甜甜的香味，但卻也帶來激烈的刺痛…。這就是紫丁香的花語「初戀的刺激」「想起年輕時」「青春時代的回憶」的由來。

原產於波斯以及歐洲東南部的西洋丁香，英國人因它的花色

多為紫色而叫它 Lilac(為紫色之意)，法國人則稱它為 Lilas。英國人喜歡將紫丁香種在心愛的庭院裡，好讓打從這兒經過的路人，一起來享受那薄霧中縹緲的花簇搖曳，以及花香和露水凝成的一片好景色。

早在西元16世紀，歐洲的希臘克里特島上，紫丁香就已經是家喻戶曉的植物了；但是在更古老的中國，不論在詩裡或畫裡都經常出現紫丁香的美名，例如宋代馬麟的「紫丁香」，清代郎世寧的「紫白丁香」等，可見紫丁香古來即富詩情雅意，其花芳香，也是祖先們喜愛的香花植物。

在英國有則故事是這麼說的：有位清純可愛的少女，在一個偶然的機會裡認識了一位貴族，少女非常欣賞他的英姿和風度，可是男女之間的事最容易發生錯覺，很不幸的，這位貴族無

意糟蹋了她的純潔，使她善良的心靈陷入了悲痛和恥辱，漸漸地憔悴不堪，終於走上了絕路。她的朋友們自山上採來了紫色的紫丁香來點綴她的墓，不料第二天當他們再度來到墓前時，那些紫色的花朵已變成了純白色。這就是最初的白色紫丁香，從此以後，只要花期一到，白色紫丁香就會在這小鎮的教會墓地裡開著它那純白且芳香的花了！

■醫療功能

西洋丁香的花朵具有退燒的功效；葉片可代替茶葉沖泡；種子入藥，有溫中降逆，溫腎補陽的功用。

■植物特性

紫丁香為木犀科落葉性灌木或小喬木，株高可達4至6公尺。常見於根際處叢生枝幹，主幹色暗褐，小枝則呈灰褐色，土耳其人常將它拿來做成「笛」或「筒」，這也是其屬名 Syringa(「笛」之意)的由來。橢圓形的葉片，對生，具葉柄，葉紙質而表面光滑稍具

西洋丁香



■過猶不及，香氣濃郁的西洋丁香吸多了會有不適的感覺。

學名：Syringa vulgaris L.

英名：Lilac, Common Lilac, Syringa

別名：洋丁香、丁香、紫丁香、百結、香水樹

植物分類：木犀科

園藝分類：落葉性灌木或小喬木。

原產地：波斯以及歐洲東南部。

花色：粉紅、暗紫、紫、紅、白色等。

花期：4至6月

用途：食用、藥用、切花、盆栽、庭園露地栽培；花朵可用來提煉香精，為製作香水的高級材料(Lilac Oil)，果實則可供食用和藥用。



光澤。花於4至5月間開放，圓錐花序著生於枝梢，花序甚長約有10至20公分，直立而向上，每一花序上著生許多小花，小花花冠高盆形而先端四裂具芳香，花色一般多為紫色，所以慣稱它為紫丁香，其餘尚有暗紫色、紅色、白色等，全世界栽培品種多達三十餘種。

紫丁香耐寒而不耐暑，所以紫丁香在本省只能種在中、高海拔地區。目前花市裡多為來自荷蘭的切花，每年的8月至翌年的4月，最常見到它的芳蹤。

在英國的「五月祭」傳統活動中，紫丁香是不可缺少的花飾，不過他們通常不會將紫丁香帶入室內，因為它的芳香實在太濃郁了，紫色對他們而言是不吉祥的色彩，白色的紫丁香更不能拿來做為探病的花束。另外，在他們古老的諺語裡有這樣的傳說：「戴紫色紫丁香的少女是得不到結婚戒子的」，還有假如未婚夫送上了一小枝紫色的紫丁香時，那就是含蓄的表示這段婚姻將不可能實現。

■栽培與管理要訣

●**日照**：西洋丁香適合庭園美化或大型盆栽，惟性喜冷涼，本省平地較難栽培，宜在中、高海拔冷涼的山區栽培，如武陵、溪頭、杉林溪、阿里山等地均適合栽培，雖喜冷涼的氣候，但日照仍需良好，否則植株易生徒長。

●**溫度**：性喜冷涼，忌高溫多濕，生育適溫約攝氏8至18度，夏季應避免高溫。

●**土壤**：栽培土質以中性或稍帶鹼性的肥沃砂質壤土為最佳，



■英國人喜歡將西洋丁香種在庭院裡，讓路過的行人一起來欣賞薄霧中纍纍的花簇搖曳。

酸性太強的土壤，應避免使用。

●**繁殖**：可用分株、扦插、壓條或嫁接等方法。

●**澆水**：西洋丁香忌高溫多濕，所以只要土壤保持均勻的濕潤即可；露地栽培時，如果沒有遇到長期的乾旱，則無澆水的憂慮。

●**施肥**：喜歡腐熟的有機肥，除了定植前的基肥外，生育期間，宜每隔2至3月施加追肥一次，肥料種類以骨粉、油粕等有機肥為主。

●**開花後處理**：成株忌移植，冬季落葉後或花期過後宜進行一次剪枝修剪；過於老化的植株，則必須進行強修剪。

●**注意事項**：紫丁香的花香濃郁且強烈，如吸過多容易引起嘔吐。

■另一種「丁香」

(*Eugenia aromatica*)

我們經常使用的烹飪香料，是桃金娘科的「丁香」，而非上述木犀科的「西洋丁香」，讀者可千萬別搞錯哦！

中藥店或香料店可買得到丁香，是尚未開花的花芽，採下乾

燥製成的，丁香的花與葉都具有香味，但以花朵的香味較濃郁；丁香的花芽乾燥後，會轉變成深紅色或黑色，一般而言，以紅色的丁香品質最佳。

丁香具有抗菌的作用，可以提煉出丁香油，當作殺菌劑使用，因此在十七世紀，人們在肉中加入大量丁香來防腐，而在無意中，更成了調味聖品。當然，丁香也是極佳的香精材料，可以添加在各種化妝品中，用以賦香；甚至還可以治療牙痛，少量的丁香油可消毒齦齒腔、破壞神經，以減輕牙痛。此外，丁香也有去除口臭的功能，可製成口香糖、口腔芳香劑或清香的潔齒靈等。

丁香原產於摩鹿加群島以及馬達加斯加等地區，為常綠的小喬木或灌木。樹皮灰色具光澤；葉片對生，葉色深綠，橢圓而先端漸尖；花季在8至12月間，深紫紅色的小花呈聚繖花序，生長於小枝頂端，初開時，花色呈黃色，漸轉為粉紅色，最後變成紅色。

網