

椴樹與番紅花

1. 具蜂蜜香的椴樹

椴樹(Lime trees，或Linden)為椴樹科椴樹屬(*Tilia*)之耐寒性落葉喬木。株高約25~46公尺，葉呈心型。有5個花瓣，夏天開淡黃色具蜂蜜香氣的花，球型果。

椴樹之品種有小葉椴樹(Small-leafed lime)，學名*Tilia cordata* L.，原產歐洲及亞洲西部。樹皮灰色，葉片先端尖，其下之葉緣則較圓，大小約8x8公分，葉片正面深綠色有光澤，背面藍綠色。花淡黃色，綠色苞片，果實圓形，為廣泛栽培之行道樹。

另外一種為大葉椴樹(Large-leafed lime)，學名為*T. platyphyllos* Scopoli，至於歐洲椴樹(Common lime)，學名*T. europaea* L. 為大葉椴樹與小葉椴樹的雜交種，原產歐洲。樹皮灰褐色，葉先端為鈍短尖，其下之葉緣較狹小(與小葉椴樹比較)，葉片大小約10×10公分。葉正面淺色，背面較亮麗，也開淡黃色花，惟苞片為綠色，果實卵形。

以上3個品種的花較適合做花茶。至於銀椴樹(Silver lime)，學名*T. tomentosa* 與美國椴樹(American lime)，學名*T. americana*，此2品種的花則較少做為花草茶。

椴樹花朵芬芳，花蜜豐富，吸引蜜蜂授粉。夏天開花時，會掉下甜蜜液，因此避免種植在花園廣場座位旁或停車場。隨著植株生育，椴樹小花催眠鎮靜的特性也較強，又較老的花，可能有微量的毒性，因此在花開後不久，即要採摘。此外，較早採摘也可避免雄蕊掉落或小球型果產生。

椴樹花含黃酮素、丹寧、黏液及揮發油。春天時，幼嫩的葉片可用於沙拉及三明治上；葉片的浸出液可做為潔膚劑，此為古代處方(Richard bird & Jessica houdret, 2000)。小苞片及花可做為花茶，採用歐洲椴樹的花所沖泡之Lime blossom tea 在歐洲非常普遍，尤其是在法國，特別稱之"tilleul"，做為一種鎮靜茶飲。又從椴樹花所蒐集的花蜜，可增加花草茶之甜味。可採用乾燥之歐洲椴樹、薄荷及玫瑰置於茶壺內，將熱水加入，約3分鐘即可。



椴樹植株外觀及開花情形
(攝於西班牙·格拉那達)



椴樹之花穗



市集販售的新鮮椴樹小花與苞片



市集販售的乾燥椴樹小花與苞片



番紅花花朵及包裝好的產品(攝於西班牙馬德里Miguel市場)

2. 珍貴香料番紅花



香料攤販賣的番紅花香料

番紅花(Saffron)，別名西紅花、藏紅花或撒馥蘭，鳶尾科番紅花屬多年生球根植物，學名*Crocus sativus* L. 原產波斯(即今之伊朗)，10世紀傳入印度北部及地中海。阿拉伯人在西元961年引進西班牙。目前主要生產國有伊朗、希臘、摩洛哥、印度、西班牙及土耳其；進口較多的國家有德國、義大利、美國、英國、瑞士及法國。

談到番紅花，就會想到西班牙的海鮮飯，但是栽培最多的國家在伊朗，全世界約有80-85%的番紅花在伊朗生產，年產185 噸，外銷到43國。據報導，伊朗所生產的番紅花，大約有40~50%經加工後，再以西班牙商標出口到其他國家。至於西班牙番紅花之年產量約在1噸之間，以瓦倫西亞(Valencia)與La Mancha兩地所生產的品質最佳。

番紅花具有苦番紅花素(bitter crocin)，有顯著的芳香。文獻得知：番紅花含番紅花素(Crocin~1~4)，番紅花苦素(Picrocin)，番紅花二甲酯(Crocetin dimethyl ester)， α -番紅花酸(α -Crocetin)，番紅花醛(Safranal)。此外，番紅花之維他命B2，及番紅花精油含量為0.5~1%，主成分為苦藏花素。一般作為食品調味、上色及染料用。西班牙海鮮飯(Paella)、法國濃魚湯(Bouillabaisse)，以及義大利燴飯(Risotto Milanese)等地中海美食料理，番紅花是不可缺少的香料。也可利用於甜點及蛋糕烘烤。



不同包裝的番紅花產品



番紅花是西班牙海鮮飯不可缺少的香料

生產1公斤乾燥番紅花需要150,000朵花，費時400小時，番紅花可說是最昂貴的香料，也因此仿冒品多，例如以紅花(Safflower, *Carthamus tinctorius*)之花瓣冒充(僅有顏色而沒有番紅花之香味)，故選購時，寧可購買外觀呈線狀帶桔紅色的乾花柱(柱頭)，而不要買粉末包裝者。