



蘆薈

文圖／吳展才

台灣大學園藝所博士後研究

小檔案

學名：*Aloe vera*

英名：aloe

科別：百合科 Liliaceae

生態與性狀：分布全台、澎湖等平地。為多年生肉質常綠草本。莖短，葉叢生，呈蓮座狀，披針形。總狀花序呈穗狀，花具短梗。黃紅色帶深紅色斑點，花被管狀。花柱細長。蒴果三角形。

作用：蘆薈有抑制心律、擴張血管、利尿、抑制真菌及抗癌等效果。更被譽為婦女恩物、美容佳品。

塊狀物。從中國傳到日本後，更成了藥用聖寶，一時風光無雙。

蘆薈有抑制心律、擴張血管、增長紅血球、縮短出血時間、利尿、抑制真菌及抗癌等效果。更被

有關蘆薈最早的記載，是出現在古埃及的醫書《艾帕努斯·巴皮努斯》中所記錄的，考古發現，它被放置在金字塔中木乃伊的膝蓋之間，作用是防腐和貯存。到了西元前1世紀，羅馬醫書《克利夏本草》中有針對不同病症使用蘆薈的具體處方，並把蘆薈稱作為萬能藥草。在《新約聖經》中也記載了人們埋葬耶穌的時候，將香根芹與蘆薈混合以後塗在身體上，亦相信蘆薈具有保存屍體的功效。在這以後，蘆薈通過絲綢之路傳到了中國。

在中國《本草綱目》其實亦有對蘆薈「色黑、樹脂狀」云云的記載，據此可以推斷，當時中國所使用的是從歐洲傳來的、將汁熬煮形成的

譽為婦女恩物、美容佳品。蘆薈葉漿汁加工製成含多糖類的凝膠，用於皮表組織，可美白、修護組織、消炎、對抗紫外線等。若不慎被火燙傷，取黏汁塗抹在傷處可快速消腫，又能保持乾爽。除了藥用，還是食用聖品。不論做菜或榨汁飲用，原住民的名湯蘆薈心湯、蜂蜜蘆薈汁，皆為廣大民眾所通曉的食材。

蘆薈原產於非洲，在台灣分布在全台、澎湖等平地，為多年生肉質常綠草本，總狀花序呈穗狀，花具短梗。黃紅色帶深紅色斑點，花被管狀。花柱細長。蒴果三角形。花期秋冬間。食用部位根、葉。由於葉形的獨特，斑紋精美，作為觀賞用植物也有著相當的魅力。蘆薈的應用面攻佔了醫藥、美

容、食品等市場，尤其是以美容市場為主軸發展出的產品，全球流通，經濟利潤比醫藥市場潛力巨大。



香椿

小檔案

學名：*Toona sinensis*

英名：Chinese mahogany

科別：楝科 Meliaceae

生態與性狀：為多年生落葉性喬木植物。高度可達50公尺，樹的側枝少，樹皮顏色略白。樹幹直立。偶數羽狀複葉，長25~50公分。圓錐花序，頂生。蒴果橢圓形或卵圓形。花期5~6月，果期8~9月。

作用：乾燥的葉片或樹片當作藥材入藥，主治痢疾，十二指腸潰瘍、慢性胃炎等，亦具有高抗氧化活性。

一般人鮮少知道的金針花象徵的是中國人的母親花，象徵父親樹的香椿可以更想當然的被人忽略。然而香椿在百姓心中的價值，近年來亦和它的形象筆直且堅固一樣，重新為人們所發現。在台灣分布在低海拔地區，為多年生落葉性喬木植物，高度可達50公尺，樹的側枝少，樹皮顏色略白。樹幹直立，適合用於園林造景時或建築打樁之用，偶數羽狀複葉，長25~50公分。圓錐花序，頂生。蒴果橢圓形或卵圓形。花期5~6月，果期8~9月。新梢葉片揉之具有香味，是除了山胡椒和食茱萸以外原住民同胞常用之調味

品。普遍用於食用調味。這亦是原住民料理有別於漢人食譜的原因之一，在食材的掌握、味覺的發揮之外，亦融入食材可能帶有的醫藥價值。

香椿在中國稱為春陽菜樹、香椿子等，是以乾燥的葉片或樹片當作藥材入藥。從中醫的角度，認為香椿葉及嫩枝主治痢疾，香椿子主治胃和十二指腸潰瘍、慢性胃炎等功用。而台灣的研究則是發現它具有高抗氧化活性，因此更加速它成為本土原生新興蔬菜的原因。除作鮮食，亦有特用植物產銷班開始推廣香椿茶，鼓吹香椿新興吸引力。

實用農藥

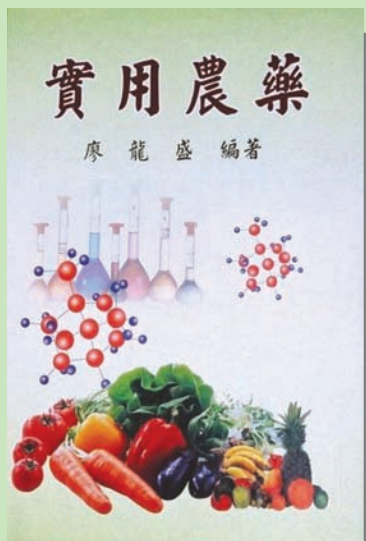
定價：2200元

作者：廖龍盛

全新修訂八版，

超過100萬字，

共1350頁



主要内容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591

過溝菜蕨

小檔案

學名：*Anisogonium esculentum*

英名：vegetable fern

科別：蹄蓋蕨科 Athyriaceae

生態與性狀：常見於田間、溪谷山澗等陰濕處。根莖細長匍匐，略呈木質化。叢生，葉柄強韌，葉片長15~25公分，寬5~15公分，披針形，互生。孢子囊堆著生在下表面細脈上，具孢膜。

作用：嫩葉及嫩芽為著名的野菜。

蕨類在植物學上因為不會開花結果，分類屬於低等植物。但是從地球的演化史來說，蕨類卻是古老的植物，見證且保留了開天闢地以來、宇宙玄黃的資訊，閱歷地球過去千萬年以來的滄海桑田。在這當中，當然過溝菜蕨一直呈現著地球陰濕環境生態之多樣性的要角，並成為人類盤中餐，已食之有年。

過溝菜蕨常見於田間、溪谷山澗等陰濕處，生長旺盛處常可覆蓋溝渠水道，所以稱為過溝菜，而「蕨」字的閩南語叫「過」，所以過貓又叫做「蕨貓」。遍生低地陰濕地區。地上性，根莖細長匍匐，略呈木質化。叢生，葉柄強韌，葉片長15~25公分，寬5~15公分，披針形，互生。孢子囊堆著生在下表面細脈上，具孢膜。生命力極強，繁殖迅速，能叢生一處，嫩葉及嫩芽可食用。由於不開花，過溝菜蕨繁殖的方法是靠分株及葉子背面的孢子落地繁殖。孢子是蕨類植物特有的繁殖方式，孢子囊成熟後會自動裂開，靠著風或水傳媒散播到各個角落。

過溝菜蕨食用的方式很多，新芽川燙後是包手捲的好素材，拌炒後加麻油調味料更是一絕。最道地的吃法是清炒過後盛在盤上，然後打個蛋黃在上頭，趁熱用筷子將菜與蛋黃細細拌勻，口感柔滑順的口感，妙不可言。唯荒野採集之蔬果由於植物較未被馴化，所含的植物鹼高，雖然台灣原住民食用歷史長久仍未有出現問題，可是由於種類繁多，熟食為佳。

