

使用香料植物的歷史悠久，遠至五千年前的神農時代，就有採集植物作為醫藥用品來驅疫避穢之說。遠古時代人類聞到百花盛開的芳香時，感受到香氣和美感，就把這些有香氣的植物作為敬拜神明、祭祀祖先、清淨身心和喪葬之用，後來逐漸用於飲食、裝飾和美容上。

植物各部位能產生被嗅覺嗅出香氣或被味覺嚐出香味，就稱作香料植物，包含芳香香料（herb）和辛香香料（spice）。herb 一般引述為 medical plant，直譯為香草、香草植物、芳香藥草，擴大解釋為所有對人類生活有幫助的植物總稱。本月的香料植物主題，主要以 spice 來介紹，泛指胡椒、丁香、肉豆蔻、肉桂等等有芳香氣味或具防腐功效的植物，此外，也是用乾燥的葉片、種子、果實、根或樹皮做成調味料的總稱，它們有令人感官愉快的芳香氣味，能為食物增加風味。讓我們一起來認識生活中不可或缺的香料植物吧！



圖1

活動一：史事——羅筐

小小胡椒貴勝金，歐人竟致動紛爭。
席間調味稱佳品，暖胃除寒譽古今。

從這首詩中能感受到東方的香料植物對歐洲人的重要性。歐洲人可以為了胡椒而打仗、為了東方香料的貿易而引發了大航海時代，造成西方霸權佔領或侵略殖民地，因而改變了世界歷史，以下是與香料植物有關的部分歷史事件與傳說。

- 古時朝廷大官晉見皇帝時，口中要含丁香來除臭、殺菌。
- 漢朝張騫出使西域，自中亞、西亞引進紅花、洋蔥、胡椒、大蒜、胡麻、胡荽、胡豆……等香料植物。
- 在羅馬宮殿裡舉辦宴會時，會在酒裡添加香料、在鴿子身上灑些香水並讓牠們到處飛，空氣就會瀰漫著香味（圖1）。
- 早期獵人狩獵時，為了避免暴露自己的身份，會躲在動物的下風處，並利用周圍的植物塗抹在身上，以掩蓋體味（圖2）。



圖2

活動二：看我、聞我

香料植物被廣泛運用在日常料理中，你可知道滷肉中常添加的五香是由哪些香料組成的？咖哩又有什麼香料成份呢？且讓我們看看這些香料是長什麼樣子，並聞聞它們，是不是自己所熟悉的味道。



1. 你最熟悉的
是哪一種香
料的味？

2. 你最喜歡的
是哪一種香
料的味？

3. 咖哩中的主
要成分是什麼
香料？

活動三：花枝招展

看過了、聞過了這些香料植物，你可知道他們是應用植物的哪個部位嗎？請把正確的代號填在空格裡。

A. 地下莖 B. 鱗莖 C. 葉 D. 莖 E. 花蕾 F. 雌蕊
G. 果實 H. 種子 I. 果皮 G. 假種皮 K. 樹皮

蔥：

八角茴香：

薑：

蒜：

花椒：

番紅花：

胡椒：

荳蔻：

月桂：

鬱金：

肉桂：

豆蔻：

丁香：

肉豆蔻：

