



一種深具發展潛力的植物 —山胡椒【makaury】

文、圖 ■ 范義彬 ■ 林業試驗所森林生物組

■ 呂勝由 ■ 林業試驗所森林生物組

■ 彭立京 ■ 林業試驗所森林生物組

前言

前一陣子有個吵得很熱的新聞，就是棲蘭山的檜木森林是否要成立為「馬告國家公園」，此事是台灣生態保育的一個重大事件。在這個事件中主角雖然是紅檜森林，可是很多人都不知道「馬告」究竟是什麼？甚至有人以為「馬告」就是紅檜，其實「馬告」是指樟科的「山胡椒」，它是原住民同胞非常珍貴重視的，且在其生活中經常利用到的植物啊！在此利用本篇文章介紹這個原本被視為「雜木」，但具有高價值及市場潛力的植物！

分類及形態特徵

山胡椒 *Litsea cubeba* (Lour.) Persoon，在中國又稱為「山蒼子」、「山鷄椒」、「木姜子」，泰雅語「馬告makaury」。屬於樟科 (Lauraceae) 木薑子屬，是一種落葉灌木或小喬木，全株具有刺激性的辛辣香味。單性花，雌雄異株，雌雄比約為1:2。花芽自前一年11月間就已形成，翌年2月初才開花。漿果球形，每年6~7月間成熟，成熟時成黑色，天然結實率超過20%。

地理分布

分佈於長江以南、印度和爪哇。在台灣從北部烏來海拔300公尺之闊葉林，中部蓮華池海拔500公尺至梅峰2,000公尺左右山區，以及南部多納海拔1,500公尺以上之山地皆可見，尤其以開墾、伐採後跡地向陽之處最多。

經濟價值

山胡椒的木材為灰白色，質輕軟，材小不具開採價值，以往被視為雜木，但對於原住民的生活是非常重要的，泰雅族人用它的根煎服治療頭痛，嚼食果實具有消除疲勞的功效，尤其對於解酒醉，將搗碎的果實加入



▲ 山胡椒的果實。

(攝影 / 呂勝由)

冰水中飲用具有很好效果；果實用來代替調味料，燉雞、燒菜、煮湯時放幾顆，讓食物更加美味。阿里山鄉的鄒族也常利用，特別是燒竹筍—石竹筍，一定加山胡椒果實作為調味料。南澳鄉的泰雅族人，若是未婚的男子能採到兩麻布袋的山胡椒果實，就代表他十分英勇，能在群山深野裡生活，馬上能娶到美麗的新娘。



▲山胡椒的雄花。（攝影／范義彬）

山胡椒根皮和枝葉可供藥用，以治腳氣、霍亂、皮膚病等疾病。『本草綱目』裡說：「山蒼子辛溫無毒，主治下氣消食，心腹間去脹」。

山胡椒全株含有精油成分，中國在1976～1980年間，從224種能防霉去毒的草藥中，經過反覆試驗、篩選鑑定，最後發現山胡椒的芳香油防霉去毒的效果最好。另有實驗多次證明，山胡椒確實有去除黃麴毒素的神奇功能。



▲加入山胡椒果實的餐飲更加美味。（攝影／呂勝由）

未來願景

由於山胡椒在利用上，尚未有人工栽培，皆採自於天然山區，而且一般民眾無法辨識山胡椒的雌雄；原住民採集山胡椒的果實多採用截枝去幹方式，對母株的生長傷害頗大，因此若能先篩選優良母株，藉由無性繁殖大量培育、提高生產力，讓它更具市場價值。

目前利用作為餐飲食品或是調味料的，還多在原住民的地區或部落，尚未普遍利用，若能開發更多利用山胡椒的餐飲食品，或是烹飪方式，讓民眾接受，更具競爭力。日常生活中利用到的植物性芳香精油，種類非常多，或者用於空氣清新劑、或者用於驅蚊防蟲、或者用於除臭防霉、或者用於健康保健，若能將山胡椒的精油做成商品化，市場價值甚大。

黃麴毒素是一種毒性很強的致癌物質，常常出現在稻米、麥類和花生等糧食作物中，尤其以花生最常發生，以往都是以氫來除毒，雖然有一定功效，但是會損害和降低品質，山胡椒確實有去除黃麴毒素的功能，而且對糧食的影響不大，它將是一個非常有前途的一种植物。🌱



◀山胡椒的雌花。（攝影／范義彬）