

新興作物

■ 樹形優美的香椿是庭園適宜樹種



香椿



的繁殖及利用

文·圖／蘇炳鐸

椿木的用途及民俗涵意

香椿 (*Cedrela sinensis* Juss.) 為楝科 (Meliaceae) 多年生落葉性喬木植物，英文名為 Chinese mahogany，原生中國東南，西南至華北地區，別名為椿、紅椿、椿甜樹等。香椿用途廣泛，樹幹可為傢俱及建築材料，同時也是蜜源、油料、飼料、及木本類的蔬菜植物。利用部位為樹皮、根皮、葉及果實，在中醫醫療上具有除熱、瀉腸、止血、消炎、止痛、殺蟲及治療、疽等功能。

〈左傳〉“孟莊子斬其檣，以為公琴”，是文獻上最早對香椿的記載。〈山海經〉“成候之山，其上多檣木”。

“檣”及“檣”即椿樹。可見當時在生活上已經知道椿樹之木材性質而加以栽培利用。香椿的食用，據說從漢代即已開始盛行。明代〈群芳譜〉“葉自發芽，及嫩時，皆甘甜，生熟鹽醃，皆可茹，世皆尚之”，更說明了當時人們食用香椿的方法。在傳統文化上，古時以“椿萱”喻父母，“椿”是對父親的尊稱。唐 牟融詩有云“堂上椿萱雪滿頭”，即表示感念雙親年老之意。“椿”同時也代表了高壽。范氏 〈老人星賦〉“會

茲鼎盛，薦乃椿齡”，以為祝壽之辭。

香椿葉梢約15公分左右之嫩葉可供食用。〈本草綱目〉記載，“椿木葉，溫，無毒”。〈本草品彙精要〉“椿木葉青，根皮白，味苦，性溫泄”。香椿樹皮含川楝素，兒茶酚等，可去燥熱、瀉腸止血。本省中藥店售者如紅椿皮，即為香椿之樹皮及樹根部位，用於婦女之崩血、產後出血、血液清淨等。花含揮發油，樹幹含有樹膠，葉具香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等。現代醫學研究更指出，香椿對金黃色葡萄球菌、傷寒、痢疾桿菌等有明顯抑制及殺滅作用，對某些癌細胞及血糖也有抑制及降低效果。

種苗繁殖

香椿的繁殖方法有種子播種、根芽分株、根插法、以及枝條扦插繁殖等方法。

一、種子播種

香椿的苗木若為求生育齊一，則以種子播種繁殖是最有效的方法，也是最常用的方法。播種法育成之椿木主根明

顯，生長旺盛。

種子播種前，宜先用溫度 20°C ～ 30°C 之水浸種處理12小時。浸種後取出以清水沖洗乾淨後置於袋中催芽，溫度維持 25°C 左右，待種子萌芽後即可播種。播種一般在4～5月間進行，到秋冬季時幼苗即可移栽。育苗時需留意根腐病的發生。

二、根芽分株法

於樹冠周圍開溝，將直徑1公分大小左右之根切斷刺激根芽的生長。斷根時宜留意以不損傷較大根系為原則。斷根後覆土，並可適時加入腐熟有機肥以利根芽及植株生長。每年約可產生2～3株根芽苗。

三、根插繁殖

取直徑0.5公分～1公分左右之根，截成長10～15公分之插穗，較粗的一端平剪向上，細的一端斜切向下。插穗可用0.4%吲哚丁酸溶液稀釋1000倍後浸泡30分鐘，或以0.1%之BA粉劑沾染後扦插。處理後之插穗深插於砂床上。為保持溫度（ 25°C ～ 30°C ）及濕度（75%～80%RH），可用透明塑膠布覆蓋。萌芽後每一穗僅留一芽即可，待成長至30公分左右即可移栽。

四、枝條扦插繁殖

扦插繁殖法一般於4～6月進行。取當年生且半木質化之枝條剪成15公分左右，扦插於砂床中。為增加成活率，插穗可用0.4% 吲哚丁酸溶液稀釋1000倍後浸泡30分鐘～1小時，或以0.1%之BA粉劑沾染後扦插。

日常應用方式

香椿食用法有炸香椿、涼拌香椿豆腐、味噌湯、蛋花湯、麵線羹、香椿肉燥、香椿蛋餅、水餃等，皆為不錯的選擇。也可以沾醬、沙拉、涼拌等方式食用。葉片乾燥磨成粉末可當調味品用。在中國香椿食用以嫩芽加工為主，並外銷至東南亞及韓國、日本等地區，於春天香椿樹萌新芽時，採摘嫩梢，經鹽醋揉捻醃漬後保存食用，對於胃火旺、食慾不振、腹痛嘔吐、水土不服等症狀有特效，對疾病的預防有很大幫助。烹飪業者或用於烹調肉品時以之為去腥劑。香椿因嫩葉產量速度慢，目前食用之消費大眾亦逐漸瞭解其功效，需求因而日增。利用改進栽培技術，如密植栽培，控制頂梢優勢等，促進其增生嫩芽，達到豐產的目的，將更能符合大眾對於此一新興作物之接受度。



■ 香椿嫩芽
可當蔬菜

■ 香椿嫩芽可當
養生蔬菜食用