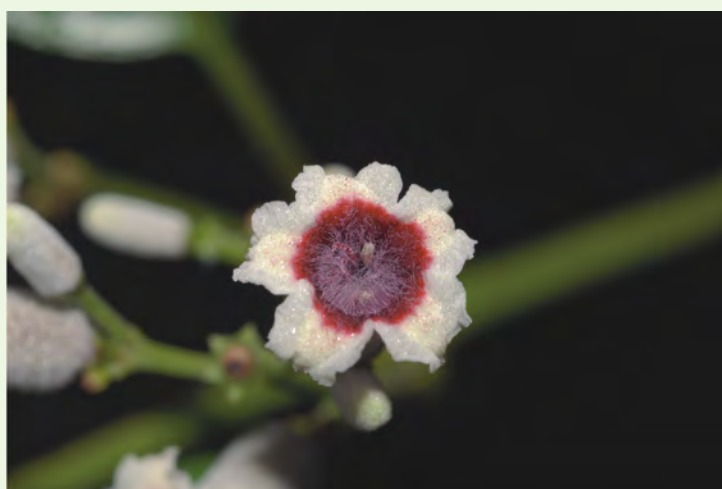


# 雞屎藤

「雞屎藤也想攀桂花樹」——順口溜，雞屎藤是一種四處普遍存在，又具有臭味的蔓性植物，而桂花樹則是花開時，有濃郁香味的香花植物。喻痴心妄想攀交高貴。



花冠鐘形白色，5裂，  
中間是暗紫紅色，具腺毛

6~10月開花，頂生，聚繖花序作圓錐排列



### 小檔案

**學名：***Paederia foetida* L.

**科名：**茜草科(Rubiaceae)雞屎藤屬(Paederia)

**英名：**Chinese fevervine , skunk-vine

**別名：**雞矢藤、牛皮凍、紅骨蛇、雞香藤、臭腥藤、雞糞藤、解暑藤、狗屁藤、五香藤

**性狀：**多年生蔓性草本植物，基部木質化，莖纖細光滑，多分枝。葉對生，葉形變化大，呈卵狀或卵狀披針形、卵狀橢圓形、線狀披針形，線形等。基部圓，葉端尖，葉柄和莖接合處具有外翻膜質的三角形托葉。6~10月開花，頂生，聚繖花序作圓錐排列，花冠鐘形白色，5裂，中間是暗紫紅色，具腺毛，雄蕊5枚，子房2室，花柱2分叉，絲狀，萼細小，宿存。核果球形，黃色。種子2個，扁平。

核果球形，黃色，萼細小宿存，晶瑩剔透，可愛極了



雞屎藤在臺灣是四處可見，且普遍存在的植物，全株富含腺體，不去碰觸揉搓它的莖葉，是聞不到它的嗆鼻雞屎臭味的，但如果用手揉搓其莖葉，初聞會有一股雞屎味，故名「雞屎藤」。如果將其曬乾，這種雞屎臭氣，會轉為淡淡的清香味，所以又名「雞香藤」。

雞屎藤的嫩莖葉是可以拿來製作青草粿、湯圓及炒米粉的，還可以用來熬煮雞湯，澳門和臺灣客家人都有將雞屎藤製作成麻糬，叫做「雞屎藤粿仔」，係將新鮮幼嫩的雞屎藤葉和泡軟過的米一同碾成粉狀，再用水攪拌和勻，然後捏掐成約小指大小的粿仔和薑絲一起放進燒開的水中，再加適量的紅糖，就是「雞屎藤粿仔」。經過烹煮後的雞屎藤已不見臭味，只剩下淡淡的清香，聽說遠比艾草和鼠麴草做的粿，還要美味。

雞屎藤據說還可以用作藥效食物，常被用來治療感冒、咳嗽、滋陰壯陽、補氣補血、月內風、清熱、消炎、解毒、小孩發育等等，不過這些藥療效能，畢竟是民間偏方，不足採信，醫療還是有一定的專業，務必聽從醫師指示，方可取用，這是筆者最堅信的原則，也是本書盡量不提醫療效能之故。



葉柄和莖接合處具有外翻膜質的三角形托葉，是辨識的重點



葉對生，葉形多變化，基部圓，葉端尖