

# 香草植物的开发利用

黄德娟

(东华理工大学化学、生物与材料学院, 江西抚州 344000)

中图分类号: S573 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2006)03-0113-02

“香草”<sup>[1]</sup>是一年或多年生草本植物或常绿小低木,是富含香味物质的植物群体的俗名的合称。香草的开发利用在我国有着悠久的历史。随着科学对其认知的日益深入,香草植物的开发利用越发处于显赫地位。近年来,我国芳香产业已露端倪,香草产业日渐盛行。究其原因,一是其香气能改善环境。开发利用香草可以提升人们的生活质量;二是用途广泛。香草体内含有芳香、药用、营养、色素四大成分,可以提取精油、抗氧化剂等产品而广泛用于食品、医药、保健、美容等行业;三是香草开发空间广泛。据不完全统计,全世界有3000多种香草植物,被有效开发利用的仅有400多种。从我国香草资源看,据不完全统计,约有600种,分属77科192属,分布在寒带、温带和亚热带的各种植被类型区域内。近年来,日本约有200万人在家里种植香草,台湾则将香草作为调整产业结构的重要举措加以推广。现从食用香草资源、园林植物、饲料和饲料添加剂、香草深加工产品几个方面综述近年来香草的开发利用,并就我国香草业的现状和存在的问题进行讨论。

## 1 食用香草资源的开发

### 1.1 做为特种蔬菜的开发利用

堪称世界著名美味蔬菜<sup>[3,4]</sup>的极品香草有罗勒、香荆芥、香身草、香蜂花、合香、欧芹、香芥、莳萝、龙蒿、欧当归、迷迭香、百里香、鼠尾草、熏衣草、香万寿菊、西班牙牛至、茉莉李那、细香葱、香丝瓜、香辣椒、欧洲大茴香、马郁兰、柠檬香茅、西洋甘菊、蒲公英、艾蒿等。例如蒲公英、龙蒿、艾蒿等的嫩茎、叶,可以直接用水焯一下,然后拌上盐、糖、麻油等佐料后直接食用;芝麻菜、苹果薄荷等还可以作成色拉生食。

### 1.2 做为料理蔬菜的开发利用

做为配料、调料入菜,以增添菜肴的色香味。西菜<sup>[5]</sup>中常用罗勒、牛至、百里香、鼠尾草、迷迭香、茴香、莳萝等来给菜肴添香去腥,日式料理中常用紫苏配生鱼片,我国传统的花卉菜肴如玫瑰虾仁、菊花火锅、艾叶烤鹅等,云南常用柠檬草烤鱼、薄荷叶打蛋汤、香茅烧牛肉等。香芹可作为西餐中的香辛调味菜及装饰用;由新鲜罗勒叶片、乳酪、松子、大蒜及橄榄油混合而成的罗勒酱,即为最有名的意大利酱。

做成各色点心。如我国传统的玫瑰馅、紫苏子馅的月饼、汤圆;艾叶青团,加入茵苻、迷迭香、百里香烤制的西式糕点等。

作为食物调理<sup>[6]</sup>。如柠檬草、紫苏、西洋甘菊、薄荷、茴香、熏衣草、百里香、罗勒、番红花、龙蒿、艾蒿等都适宜对酒、醋等进行调制。经过香草调制的酒不仅风味独特,颜色多彩,具有保健作用,而且可以用作调制鸡尾酒。

### 1.3 做为装箱礼品菜的开发利用

近年来装箱礼品菜<sup>[7]</sup>市场越来越火,而一箱十几公斤的新鲜蔬菜包装放置几天后,不免气味不佳,如果在箱内放上一盒香味植物开发的茎叶菜,香味可以保持很久,开箱后,香气四溢,是蔬菜天然的保鲜剂。作为此种用途,柠檬罗勒、茉莉李那、西班牙牛至等香草便是可以开发利用的香味植物之一。它们生长快,栽培容易,病虫害少,品种多,具有杀菌作用。但是,就目前情况来看,我国把香草用作蔬菜食用或料理蔬菜的品种不多,作为装箱礼品菜更是少见。随着人们生活水平的提高,对新种类蔬菜有了更高的需求,而香草正可以满足这一需求。不但营养丰富,口味好,对人体有一定的保健作用,而且生长快、基本不需施用农药,是真正的绿色保健蔬菜。

## 2 作为园林植物的开发与利用

### 2.1 休闲农场的开发利用

日本北海道的宫良野农场,被誉为东方的普罗旺斯。每年6月下旬至8月上旬,山坡与平原化为紫色花海,大片大片的薰衣草铺盖在宫良野的斜坡上,如波浪般起伏不休,空气中弥漫着特殊的幽香。我国的台湾以观光旅游休闲为目的的香草园现在也已遍布台岛南北。

国内逐渐也有以香草园为观光目的的休闲农场,但数量太少。如位于新疆巴州和硕县境内的“芳香生态观光园”经过6年建设,已发展成为亚洲最大的芳香生态观光园区。目前,园区内40多个品种的一万亩芳香植物正陆续开放,把园区变成了一个芳香的世界。“芳香生态观光园”让人们在“看香草、闻香气、吃香餐、睡香房、走香道、洗香浴”中与芳香文化亲密接触,从而获得最为直观的感受。休闲农场的开发,不仅提供人们休闲及娱乐场所,对农业产业升级也有裨益。

### 2.2 生态芳香植物庭院的开发利用

随着人们生活水平的日益提高,我国越来越多的别墅业主、公寓业主,开始重视生态环境建设。生态芳香植物庭院是以生态芳香植物为核心内容,集休闲、美容、保健、观赏、养性、助眠等诸多功能为一体的理想庭院,着力打造生态景观庭院,凸现庭院的环境健康和典雅氛围,是人们生活水平、生存质量、生命价值的更高体现。庭院可配置的芳香植物材料当首选熏衣草,因为熏衣草具有熏香、沐浴、美容、保健、助眠、泡茶等多种功能而被广泛使用在城市园林绿化、别墅庭院等方面;另外,迷迭香、芳香天堂葵等具有驱虫、杀菌、净化空气等功能;鼠尾草、胡椒薄荷、荷兰薄荷等可以做蔬菜,开花时节,色彩鲜艳,闲暇时摘两片嫩叶泡一杯茶,既是享受,又可带来身心健康;百里香、柠檬香蜂草、牛至、唇萼薄荷生长茂密矮小,是高级芳香地被植物,休闲时还可以用来调节口味。香蜂花则可以放在居室、阳台、楼顶中作普通盆栽,也可以栽成吊兰,四季常绿<sup>[7]</sup>。

### 2.3 香草植物园的开发利用

香草造园自然和谐,景致独特,是人们企盼的桃花源。在

\*基金项目: 东华理工大学 2005 年校长基金课题(DHYK0520)

收稿日期: 2006-01-10

草花造景中, 倘若是在开阔的向阳坡地或散步道, 适宜种植薄荷、罗勒、紫苏、香蜂花、西洋甘菊、柠檬草、鼠尾草、蒲公英、金盏菊、百里香、玻璃苣、香叶天竺葵、锦葵、熏衣草、迷迭香、栀子、玫瑰、柠檬马鞭草等香草植物<sup>[7]</sup>, 既能观叶, 又能赏花。当人行走时, 衣袂带过阵阵芳香, 令人心旷神怡; 有洗尽一身疲惫自然而轻松的感觉。研究证明香草对于环境的净化、美化、香化、对于缓解现代生活节奏下人们的心理紧张程度有一定作用, 国外已有医院开始利用花草香气调节人的情绪、心态、养心愈疾, 但我国在这方面的步子迈的不开。

### 3 饲料和饲料添加剂香草的开发

#### 3.1 做养殖动物饲料

串叶松香草干物质的蛋白质含量为 16%~24%, 兼有青饲料和蛋白饲料作物两者的优点, 而且适口性好, 可广泛饲用于牛、羊、鹿、兔、猪、鸡、鸭、鱼等多种畜禽。我国自 1979 年从朝鲜引种串叶松香草, 已先后在全国 23 个省(市、区)中进行试种并在大部分地区取得了成功, 用串叶松作动物饲料取得了一定的成效。

#### 3.2 做养殖动物饲料添加剂

日本专家<sup>[8]</sup>通过实验发现在奶牛饲料中加入香草(香茅草、西洋薄荷、罗勒、花薄荷等), 挤出的乳不仅减少腥味, 而且含有香味。如果加以推广, 这种“香草牛乳”可成为牛乳市场上的新宠。日本福岛县科研人员石川雄浩<sup>[8]</sup>在猪饲料中添加“香草”进行改善猪肉品质试验。方法为: 育肥猪从屠宰前 1 个月开始, 在其饲料中添加 3% 的紫苏粉, 一直喂到屠宰上市。结果, 猪肉中  $\alpha$ -亚麻油酸比对照组提高了 0.7%~1.0%, 成为有防治高血压、心脏病、糖尿病等疾病作用的“保健猪肉”。

我国饲料添加剂的种类很多, 但是开发香草饲料添加剂的益处农、牧民还认识不足, 应该加强科研和宣传力度。

### 4 香草植物深加工产品的开发利用

#### 4.1 精油香料的开发

目前流行的芳香疗法所使用的芳香精油<sup>[9]</sup>大多由香草萃取而得。精油, 是从植物的叶子、花朵、种子、果实、根部、树皮、树脂之中, 采用水蒸馏法、冷压榨法、脂吸法和溶剂萃取法提炼出来, 具有高度芳香性及挥发性的物质。其产品大体可分为四类: 精油、浸膏、净油和 BT 剂。精油的成分可以透过鼻子和皮肤进入人体, 而香味讯息传达到大脑而促使脑部发出讯号, 达到身心治疗的效果。利用以蒸馏萃取的精香油通过按摩、熏香、热敷等方法, 将植物的生命活力与精华融入人体的生理活动, 使人体的全身细胞进入自然平衡、和谐的状态, 从而达到美容减压的效果。

精油添加于沐浴、洗发、化妆品等日用品中, 不仅香味浓郁, 还可以起到舒缓身心、镇静安神的作用。薄荷植物经蒸馏得到薄荷油再经加工后的产品叫薄荷脑或薄荷素油。留兰香油具有特殊香气和香味, 主要用于牙膏、口香糖、糖果加香, 也可用作调味香料和驱风药物。茵香果实及鲜茎叶可蒸馏小茴香油, 作食品香料及用于配制牙膏、香水和化妆品的香精。

欧洲香草<sup>[9]</sup>大部分可提取天然高档香精, 广泛用于食品、纺织、建材、皮革及卷烟等工业, 是香水、化妆品、洗涤用品、饮料、香烟、食品和糖果等加工中的重要赋香原料。

香草植物开发不难, 以熏衣草为例, 种一亩熏衣草的价值是种大白菜的几十倍。同样, 从玫瑰中提取的玫瑰精油的价值更高, 据悉, 1 kg 玫瑰精油要比 1 kg 黄金贵上几倍。经济效益惊人。

#### 4.2 药用保健香草的开发

用香草植物的根、茎、叶、花或皮等部位, 单独或综合干燥后制成花茶、草茶、药草茶, 不仅气味芬芳, 颜色漂亮, 更重要的是让饮用者无形中得到滋补强身的健康效益。西洋人开发的熏衣草茶或鼠尾草茶便有舒缓情绪、健胃等功能, 由于香草不含咖啡因以及单宁酸, 对于喝茶或咖啡睡不着觉的人, 不失为另一最佳选择。另外, 西洋甘菊加工的保健香茶具有治疗头痛, 去除肠气胃胀, 增强人体免疫力等功能, 是可以开发成代茶品的优秀品种之一<sup>[10]</sup>。

开发香枕<sup>[1, 7]</sup>应首选熏衣草。其主要成分沉香醇香豆素及伞形酮, 这些物质对失眠症、忧郁症有很好的疗效。用它制造的香枕对老年人及工作繁忙者都是很有用的日用保健品。百里香、熏衣草、荆芥、缬草、千层楼等加工的香枕对失眠症、忧郁症等也有很好的疗效。

香囊<sup>[7]</sup>在我国历史悠久, 在国外多称为“百花香”。它是将多种香味植物的茎、叶、花晾干后放于透气的袋中, 可放于室内、衣柜、书柜中, 能驱虫防蛀, 香味几年不散。用于此种用途的香味植物品种较多, 如熏衣草、中华香草、百里香、荆芥等。

香草含有人体健康所紧缺的营养成分及丰富的微量元素, 香草入药可以治病防病。如: 藿香以茎、叶入药, 具有解表散邪、利湿祛风、清热止渴、和胃止呕、益气和中、辟秽、除湿等功效, 藿香可加工成复方藿香片、藿香正气片、藿香注射液及正气水等中成药, 方便使用。

#### 4.3 布艺、花艺、工艺品的开发

许多芳香植物含有天然的色素, 我们可以利用它们给食品添色加味, 也可以利用这些芳香植物来进行布艺染色, 做成一些纯天然的、芳香、彩色手绢、围巾、窗帘、桌布, 甚至衣裙等。

芳香植物可以制作干花。将自然界生长的新鲜花草, 利用先进的科学方法将其花卉迅速脱水干燥, 使之保持原色原形, 再经人工染色和加工, 让它的色、香更持久。用它来装饰家居令人赏心悦目。

压花与干花都属于花卉艺术的范畴。压花是在干花的基础上, 再经过创作者的构思、设计、粘贴制作成一种新的造型, 赋予它新的生命, 可以是人物、动物、风景等艺术品, 也可以是另一种植物或原花形的再现, 给人以高雅的享受。

干花、压花在英国有一百多年的历史, 流传极广, 而在我国近年来只是零星可见。

#### 参考文献:

- [1] 中华香草联盟编著. 香草指南[M]. 吉林科学技术出版社, 2004: 9.
- [2] 全国中草药汇编组. 全国中草药汇编(上册)[M]. 人民卫生出版社, 1976.
- [3] 刘娟. 欧洲香味蔬菜珍品介绍[J]. 中国园艺文摘, 2003, 1: 28.
- [4] Seifert, R. M. and King, A. D. Jr. 1982. J. Agr. Food Chem. 30(4), 786.
- [5] Monica Moran Brandies. Herbs and Spices foy Florida Gardell. Pennsylvanla; Mackey Books. 1996.
- [6] 郑华. 香料蔬菜及其发展趋势[J]. 中国蔬菜. 2003(5): 39~41.
- [7] 郭方. 浅谈香味植物的综合开发利用[J]. 花卉中草药生产, 2001(4): 23.
- [8] 冀贞阻. “香草”初步考证及价值初探[J]. 中兽医医药杂志, 2004(4): 52~53.
- [9] Unger, L. 1986. Perfumer & Flavourist. II, April/ May, 63.
- [10] 周春明, 杨坚. 香草资源的开发及其利用[J]. 西南园艺, 2001, 29(3): 632~63.