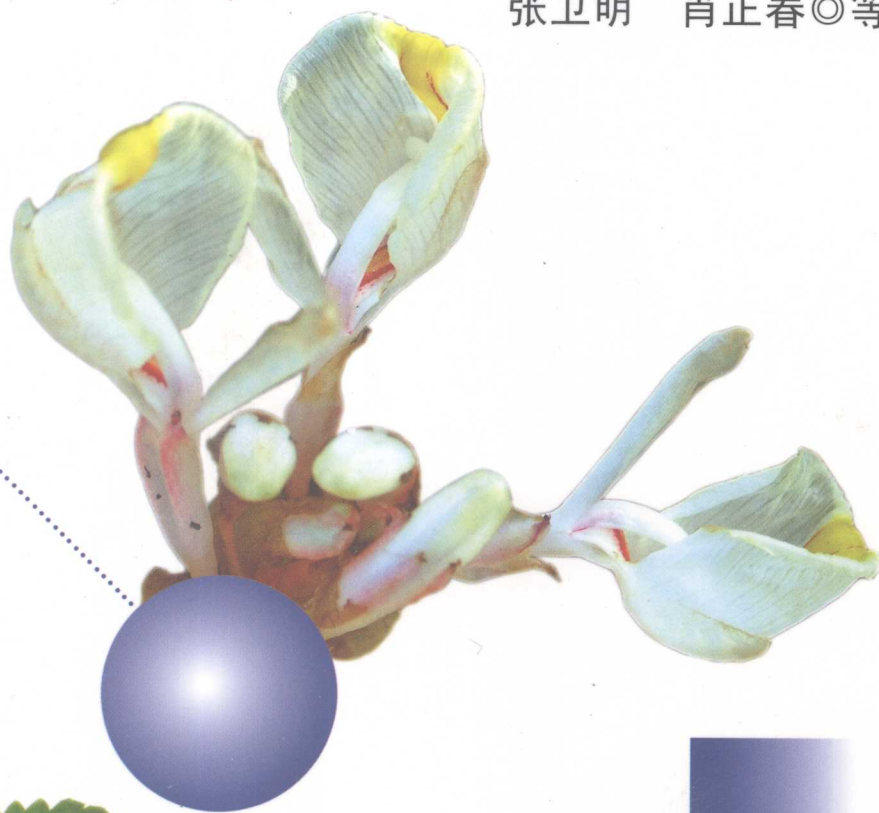


中国

辛香料植物资源

开发与利用

张卫明 肖正春◎等编著



东南大学出版社
SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS

主要内容

中国辛香料植物资源开发与利用

主编 张卫明
副主编 顾炎平 史劲松
编委 (按姓氏笔画为序)

张卫明 肖正春等 编著

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第164781号

中国辛香料植物资源开发与利用

国家十五科技攻关计划重点课题 2001BA502B05、2004BA502B05
国家十一五科技支撑计划重点课题 2006BAD06B02
国家科技基础条件平台工作项目 2004DEA71010

东南大学出版社
· 南京 ·

内 容 提 要

我国饮食文化有着悠久的历史,其中辛香料在饮食烹调中起着关键性的作用。我国“十五”国家科技攻关计划——“特产资源高效利用与产业化研究”项目和“十一五”国家支撑计划——“农林特产资源高效开发利用技术研究”项目中均将辛香料资源研究列为重点课题。

在进行这些课题研究的同时,广泛收集国内外资料,汇集成本书。本书共刊载了辛香料 134 种,涉及的植物种类 200 余种,每种辛香料从植物种类、生态环境、利用简史、现代利用状况、产品开发、综合利用、标准化和栽培技术要点等方面作了比较全面的介绍。目前它是我国一部系统的全面介绍辛香料方面的专著。

该专著适合从事辛香料种植业、加工业、贮运、销售及烹调的专业人士、科技人员、管理人员和爱好者阅读。对有关高等院校师生和科研院所科研人员亦有参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

中国辛香料植物资源开发与利用 / 张卫明,肖正春等
编著. —南京:东南大学出版社,2007.9

ISBN 978-7-5641-0646-1

I. 中… II. 张… III. ①香料作物—资源开发—
研究—中国②香料作物—资源利用—研究—中国
IV. S573

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 164731 号

中国辛香料植物资源开发与利用

出版发行 东南大学出版社
出 版 人 江 汉
地 址 南京市四牌楼 2 号(210096)
电 话 (025)83795627(办公室) / 83795801(营销部) / 83362442(传真)
网 址 <http://press.seu.edu.cn>
电子邮箱 chenyue58@sohu.com

经 销 江苏省新华书店
印 刷 南京紫藤制版印务中心
开 本 889mm×1194mm 1/16
字 数 1184 千字
印 张 46.25 彩插 24 面
版 次 2007 年 9 月第 1 版 2007 年 9 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5641-0646-1 / S·10
印 数 1—3500 册
定 价 186.00 元

* 东大版图书若有印装质量问题,请直接与读者服务部调换,电话:025-83792328。

序

《中国辛香料植物资源开发与利用》编委会名单

我国是文明古国,两千多年前在《诗经》、《山海经》等著作中,就记叙有一些芳香和辛辣植物原料(辛香料)。“药食同源”源远流长,饮食文化历来是古代文明的重要组成部分,随着近代人民生活水平日益提高,辛香料在化妆品文化、饮食文化方面更扮演着十分重要的角色。我国地域广大,各地气候环境条件多样,除少数热带生长的辛香料种类外,目前我国已拥有了世界大多数的辛香料植物种类,也正因为如此,我国的辛香料加工技术、产品的烹调技艺。中国菜肴为世界各国人们所欣赏。辛香料与我们日常生活密不可分。

主 编 张卫明 肖正春
副主编 顾冀平 史劲松
编 委 (按姓氏笔画为序)

王少平 甘启良 孙晓明 汪志君 吴素玲
 张 玖 张士康 张 昭 张广伦 张丽霞
 陆长梅 陈 君 陈仕荣 陈红铎 金敬宏
 郑汉臣 单承莺 赵伯涛 姜洪芳 袁昌齐
 钱学射 钱 骅 黄宝康 龚祝南 管志斌

我国近年来,关于辛香料研究的著作已经出版了不少,但从植物资源调查、利用、产品开发等方面比较全面论述的辛香料书籍尚少。南京野生植物资源综合利用研究所长期从事辛香料植物资源的研究,为我国辛香料行业技术标准化管理委员会主管单位。其主管部门中华全国供销合作总社建国以来长期从事辛香料行业的统计管理工作,经主编和编者们的努力,收集和研究了我国大多数辛香料植物资源,并对它们的形态特征、化学成分、辛香料产品用途、综合利用以及栽培技术等方面作了系统的整理,编成此书,此书可作为辛香料行业、辛香料生产、经营、科研、教学、及有关从业人员阅读、参考。

赵宇训

2007年6月

前言

我国是文明古国,两千年前在《诗经》、《山海经》等著作中,就记叙有一些芳香和辛辣植物原料(辛香料)。“药食同源”源远流长,饮食文化历来是古代文明的重要组成部分,随着近代人民生活质量日益提高,辛香料在化妆品文化、饮食文化方面更扮演着十分重要的角色。我国地域广大,各地气候环境条件多样,除少数热带生长的辛香料植物种类外,目前我国已经拥有了世界大多数的辛香料植物种类,也正因为如此,才形成和丰富了我国八大菜系的烹调技艺。中国菜肴为世界各国人们所欣赏,也得益于辛香料的使用。可以说辛香料与我们日常生活密不可分。

我国辛香料行业是一个比较古老的行业,也是一个充满活力的现代新兴产业,除传统利用外,各种现代加工技术生产的新产品层出不穷,辛香料新的利用途径也不断被开拓,辛香料产业也成为我国农业产业中出口创汇的大户。2001年起,辛香料资源的高效利用与产业化开发更被列入国家“十五”科技攻关计划项目和国家“十一五”科技支撑计划项目,我国辛香料产业的发展在科技的支撑下将走向新的辉煌。

我国近年来,关于辛香料研究的著作已经出版了不少,但从植物种类到加工利用、产品开发等方面比较全面论述的辛香料书籍尚少。南京野生植物综合利用研究院长期从事辛香料植物资源的研究,为我国辛香料行业技术标准化委员会主任单位。其主管部门中华全国供销合作总社建国以来长期从事辛香料行业的归口管理工作,经主编和编者们的多年的努力,收集和研究了我国大多数辛香料植物种类,并对它们的生态条件、化学成分、辛香料产品开发、综合利用以及栽培技术要点等方面作了比较详实的介绍,内容丰富,是不可多得的、有重要参考价值的一本著作,值得一读。60年来本人在植物药材资源及其化学成分方面作了一些工作,看过不少辛香料领域的书籍,但内容以本书最为全面、实用。我愿推荐此书给轻工、农林及有关从业人员阅读,定有裨益。

赵守训

2007年6月

前 言

辛香料的利用历史远超过人类的文字记载。在古代原始狩猎时期,古老的先民们发现吃剩下的肉类食物与某些植物的茎叶储藏在一起,可以抑制食品的腐败,并遮掩异味,改善食物的风味。这就是现在使用的辛香料植物的前身。中国和印度都是文明古国,对辛香料的了解和利用都有悠久的历史,而且也都和草药治病有着具体联系。中国古代有“神农尝百草”之说,很早就把辛香料与药草一起加以利用。至今我们使用的辛香料,许多同时又是中草药,其中许多都是药食兼用的种类。在欧洲,来自印度等地的辛香料传统上用来防止肉、鱼等食物的腐败,后也被当作伤寒、霍乱等传染病的特效药来使用。

中国是世界上使用辛香料最早的国家之一,在民间早有使用辛香料进行烹调的历史传统。长期以来,辛香料的使用形成了我国各地区人们丰富多彩的饮食习惯。人们津津乐道的“道口烧鸡”、“东坡肘子”、“鼋汁狗肉”、“重庆火锅”、“十三香龙虾”等特色菜肴,无不体现出我国人民对辛香料应用的独特技艺。可以说,我国灿烂的饮食文化与辛香料的精妙应用有着千丝万缕的联系。

我国幅员广阔,有从热带到寒温带的各种气候条件和相应的土地资源,出产种类繁多的辛香料植物,多年来又不断地引进原产欧洲及热带地区的辛香料种类,如胡椒,我国以前靠进口,近几年来在海南、云南等地引种成功,不仅能满足国内消费,而且还有一些出口。其他如丁香、薰衣草、迷迭香、香荚兰等也先后引种成功。根据我们近几年的调查了解,我国目前生产、使用的辛香料种类有140余种,还未完全包括民间地区性使用的辛香料植物种类。我国既是辛香料生产大国,也是辛香料消费大国,品种繁多,产量大,消费量大。但在辛香料的生产、加工等许多方面与世界发达国家相比,还有一定差距。因此,我国在“十五”国家科技攻关计划——“特产资源高效利用与产业化研究”项目和“十一五”国家支撑计划——“农林特产资源高效开发利用技术研究”项目中均将辛香料资源研究列为重点课题。我们在进行这些研究课题的同时,广泛收集资料,汇集成本书。本书共收录了辛香料134种,涉及的植物种类200余种,每种辛香料从植物种类、生态环境、利用简史、现代利用状况、产品开发、综合利用和培植技术要点等各方面作了介绍。试图对从事辛香料生产的企业和有关人员有所帮助,也希望我国辛香料产业尽快与国际接轨,不断扩大,使我国辛香料行业的加工技术和产品质量尽快达到国际一流水平。

在辛香料资料整理中,我们发现有些品种为各国的民间习用种类,如欧洲使用



的刺山柑,印度习用的酸荚罗望子、石榴、芒果汁、阳桃(我国也用)等,在烹饪中并不常使用,但仍将其收录。罂粟籽是无毒的,在欧洲民间用来作食品加香,如我国使用芝麻一样。由于各国严格控制罂粟的生产,罂粟籽的产量和市场份额很小,但它是 ISO(国际标准化组织)承认的辛香料品种,因此,仍然将它收录。我国民间有些很好的辛香料品种,但由于资料不完整,也没能得到 ISO 的承认,此次没有收录,有待以后整理补充。

本书收录的资料范围广,涉及学科较多,再加上编著者水平所限,疏漏、错误之处一定很多,希望各方面的专家、读者批评指正。

张卫明、肖正春

2007年9月

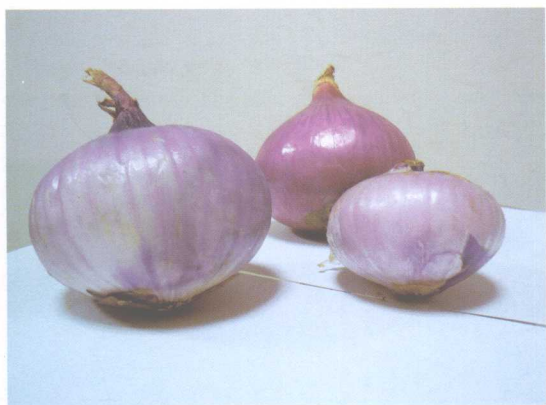




菖蒲 *Acorus calamus*



金合欢 *Acacia farnesiana*



洋葱 *Allium cepa*



米兰(树兰) *Aglaia odorata*

大葱 *Allium fistulosum*



韭葱 *Allium porrum*



蒜 *Allium sativum*



高良姜(红豆蔻) *Alpinia galanga*



白豆蔻 *Amomum kravanh*



小葱 *Allium schoenoprasum*



香豆蔻 *Amomum subulatum*



草果 *Amomum tsao-ko*



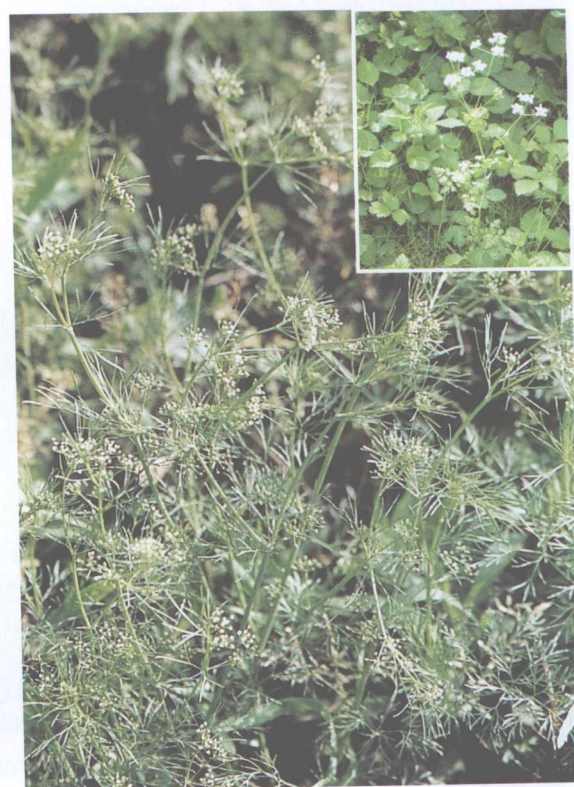
春黄菊 *Anthemis nobilis*



砂仁 *Amomum villosum*



莨菪 *Anethum graveolens*



细叶芹 *Anthriscus cereifolium*



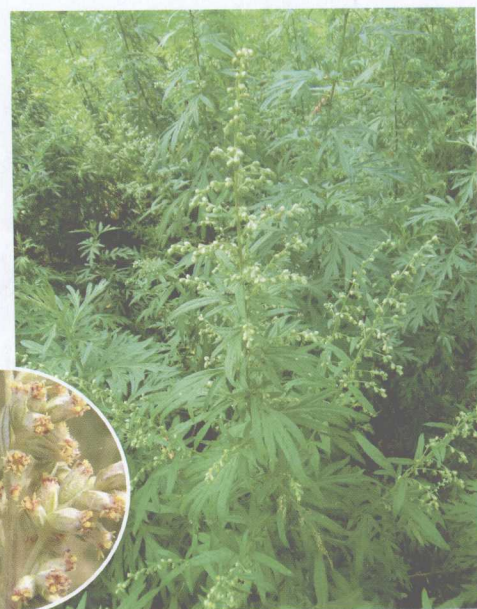
当归 *Angelica sinensis*



白芷 *Angelica dahurica*



槟榔 *Areca cathecu*



苦艾(野艾) *Artemisia vulgaris*



苍术 *Atractylodes lancea*



旱芹(芹菜) *Apium graveolens*



辣根 *Armoracia rusticana*



龙蒿 *Artemisia dracunculus*



阳桃 *Averrhoa carambola*



黄葵 *Abelmoschus moschatus*



芥菜子 *Brassica juncea*



广木香 *Aucklandia lappa*



阴香 *Cinnamomum burmannii*



肉桂 *Cinnamomum cassia*



葛缕子(贡蒿)

Carum carvi



大清桂(越南桂) *Cinnamomum loureirii*



锡兰桂

Cinnamomum zeylanicum



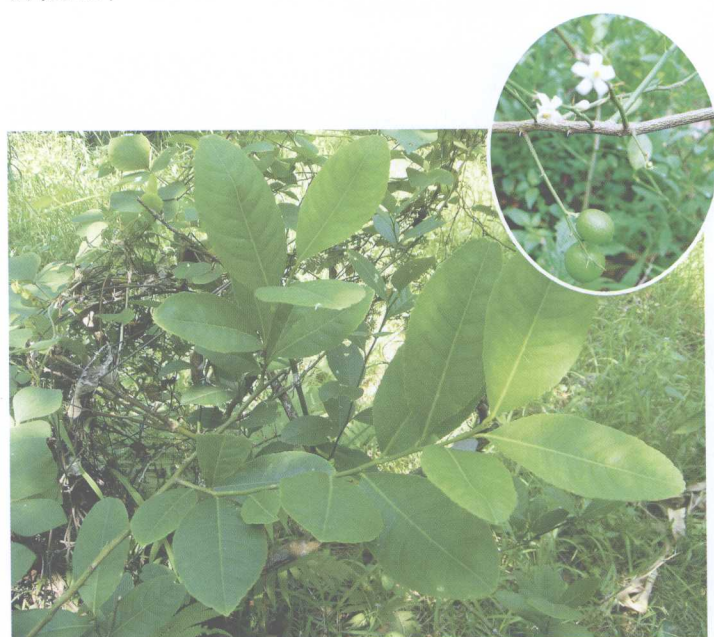
菊苣 *Cichorium intybus*



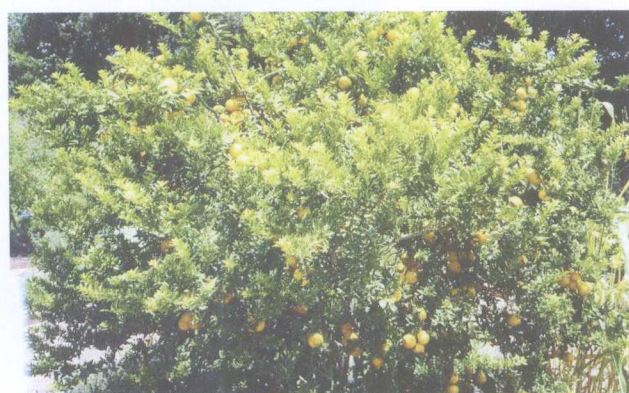
橘(陈皮) *Citrus reticulata*



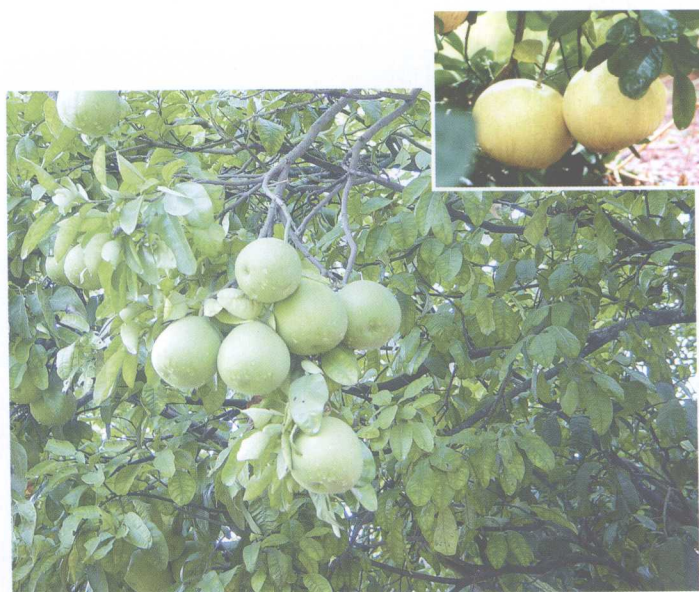
香柠檬 *Citrus bergamia*



柠檬 *Citrus limon*



玳玳 *Citrus aurantium* var. *amara*



柚 *Citrus grandis*



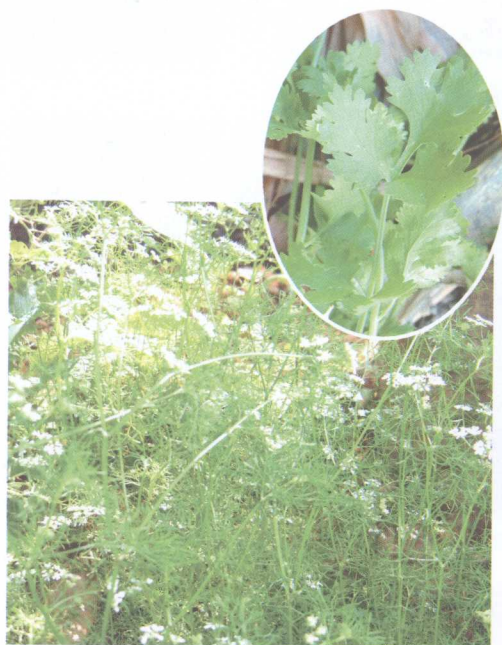
岩蔷薇 *Cistus ladaniferus*



香茅 (柠檬草) *Cymbopogon citratus*



番红花 *Crocus sativus*



芫荽 *Coriandrum sativum*



姜黄 *Curcuma longa*



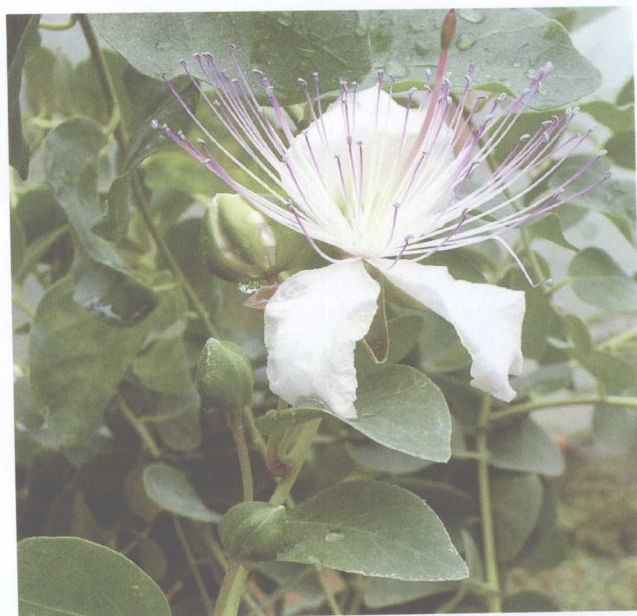
孜然 (枯茗) *Cuminum cyminum*



甜橙 *Citrus sinensis*



依兰 *Cananga odorata*



刺山柑 *Capparis spinosa*



香附 *Cyperus rotundus*

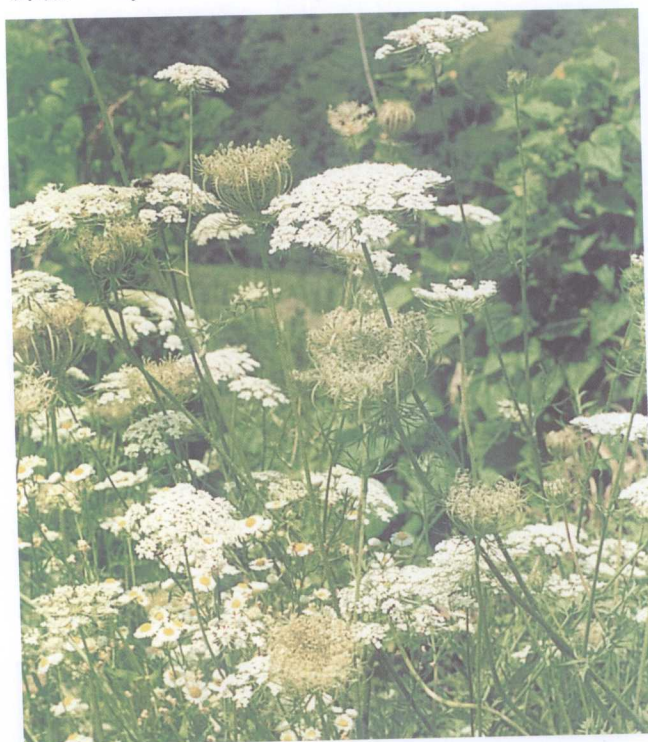


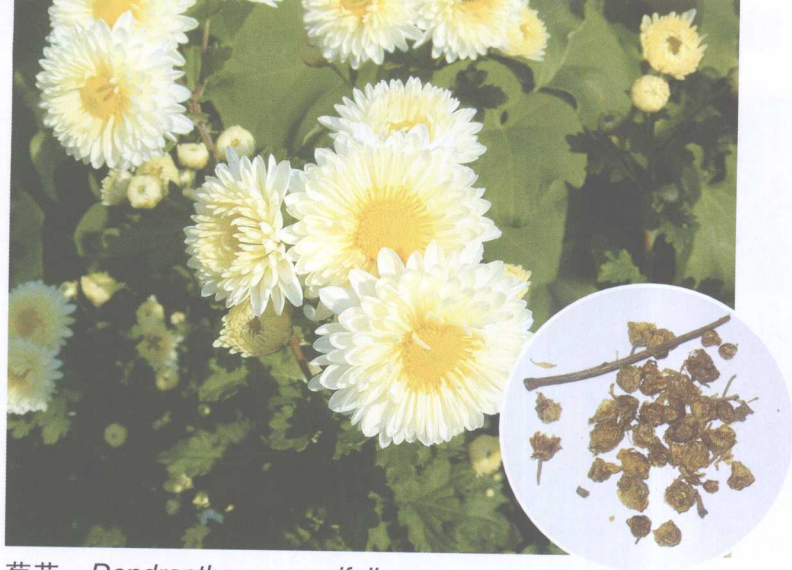
辣椒 *Capsicum frutescens*



枫茅 *Cymbopogon nardus*

野胡萝卜 *Daucus carota*





菊花 *Dendranthema morifolium*



小豆蔻 *Elettaria cardamomum*



山嵛菜 *Eutrema wasabi*



芝麻菜 *Eruca sativa*



柠檬桉 *Eucalyptus citriodora*



桉 *Eucalyptus globulus*