

124248

锡 兰 桂 皮

IVAN, ST. E. 塞马拉危拿著*

赵世望 译 谭家昆 校

译者的话：原著题名为“桂皮”，而全文的中心是讲述锡兰桂皮，所以将题名译为“锡兰桂皮”，我所引入之锡兰桂皮已长大开花。“锡兰桂皮”一文是锡兰桂皮原产地和老种植区的学者所著，对于进一步试种和生产锡兰桂皮有一定的参考作用，著者对锡兰桂皮的生产写得全面而详细，但是文中谓“西贡桂皮”产日本是不正确的。从而通过该文使我们看到六十年代中期的锡兰桂皮生产是传统的手工生产，如作物的生产管理、加工制油等还是以手工为主，设备也简陋，原著照片有所影证，因此锡兰桂皮的生产都还需要在传统的生产方式上加以改进。

寻找香料是早期探险家的主要对象之一，而且桂皮的贸易带来了锡兰古时与西方世界的接触，远在十四世纪，依本巴吐塔便论及锡兰桂皮输出到欧洲。

公元1505年，葡萄牙人占领了锡兰，并且指令锡兰王国以桂皮的形式给以贡物，那时的桂皮来自野生的树木。荷兰人在1656年从葡萄牙人手中夺得了锡兰。在1770年着手桂皮的系统栽培，从而在贸易上行使一个严格的专卖权。1796年英国人侵占了锡兰，桂皮也成为东印度公司独家经营，直至1833年。在专卖权废除时，桂皮扩大了种植，1853年约40,000英亩（约合240,000市亩），栽培在沿锡兰的西部与南部海岸。锡兰桂皮在那时的亩数接近33,000英亩（约合198,000市亩）。多数种植园在10至25英亩（约合60—150市亩）的面积内，少数种植园超过100英亩（约合600市亩）

锡兰、爪哇、苏门答腊、菲律宾、印度的马拉巴海岸、缅甸、朝鲜、日本、越南、中国均有种植，这些国家所产的桂皮比之锡兰所产者有异，任取一种亚州所产的桂皮与锡兰的桂皮来比较均不如锡兰桂皮。土壤与气候条件对锡兰桂皮的品质有很大地影响。当锡兰桂皮被引入其它的国家时，如像马达加斯加则产生一种完全不同于锡兰生产的粗糙的桂皮。锡兰桂皮品质的变化与该生长地区有关。在哥伦比亚的北面尼哥坡区，轻沙壤结构的土壤所产生的桂皮质量是较高的。在锡兰岛的北部重粘壤情况下，例如安巴兰哥达、加伦及墨特拉地区生产的桂皮，则产生一种比较粗糙的桂皮等级。

* 锡兰大学农学院农业植物学组农业植物学讲师。

一、植物学

贸易上认为有三种类型:

- (i) 亚洲桂皮或称中国桂皮
- (ii) 西贡桂皮
- (iii) 锡兰桂皮

亚洲桂皮(中国桂皮)是亚洲桂皮(*Cinnamomun cassia* Bl)之干皮,它原产中国的西南部,这种植株比之锡兰桂皮高而广展,中国桂皮是淡红至棕色的,有一种辣味和涩味,而且香气不及锡兰桂皮,况且该皮是厚而比较粗糙,显示出灰色的木栓孔。

西贡桂皮是清化肉桂(*Cinnamomum loureirii* Nees)干的灰棕色的皮,原产中国和日本,来自枝、小茎杆和厚的皮碎片的皮成为商业桂皮,皮卷的大小和厚度是很考究的,具有香气、辣味、甜味和轻微的涩味。它的等级是按皮的厚度分为薄的、中等的、厚的。西贡桂皮被用于一种独特的香料,而不用蒸制桂皮油。

商业上真正的桂皮是取自锡兰桂皮(*Cinnamomum zoylanicom* Nees)栽培品种的干燥的内皮它纯粹地是淡棕黄色的,在气味上是其它香料无法相比的。外皮有一种轻微的酸味。为了保持锡兰桂皮的名声,保证它的好香味故除去外皮。

锡兰肉桂属于樟科,樟属。锡兰桂皮是锡兰特有的,它不同于亚洲桂皮和清化桂皮,亚洲桂皮和清化肉桂都起源于钝叶肉桂, (*Cinnamomum obtusifolium* Nees) 亚洲桂皮和锡兰桂皮在植株不同部位的精油组成是有区别的,亚洲桂皮的皮油与叶油在组成上是比较相似的;它们的总醛含90%以上,主要成份是桂皮醛。另外,锡兰桂皮的皮油含近65%的桂皮醛,而叶油含丁香酚80%以上。

锡兰桂皮的野生种分布在从海平面至海拔1,500米,分枝很强,高9—15米。树皮粗糙不平,带桂皮香气,分枝平展呈拱形;叶平直,卵圆形至披针形,长10—17厘米,顶部钝还急尖;花呈黄白色簇生圆锥花序;果长1.3厘米,坚硬;在栽培的情况下经反复修剪约2.5米高。

二、品种

锡兰桂皮的许多品种以当地俗名命名,为栽培者承认的类型包括有“甜桂”或称“密桂”、“蛇桂”、“樟脑桂”、“涩桂桂”、“粘质桂”、“野桂”、“竹桂”等这些品种,仅以“甜桂”(或称“密桂”)被广泛栽培。

三、气候与土壤

桂皮以海平面至海拔700米最为繁盛,生长在热带性红壤中是快的,但产皮是厚而粗糙的,粘壤土阻碍其生长,而且产生低劣的皮;最好的栽植区是海拔60—70米之间的轻沙壤地。年降雨量要求1,750—2,000毫米,年平均温度在26.6°C是最适宜的。这样的

条件可以在锡兰的西南或南部海岸区找到，这些地区可广泛栽培。

四、栽 培

植株可扦插繁殖也可种子繁殖，得以迅速和成倍的繁殖，当种子被用作播种，每穴八粒，苗圃要有灌水和阴蔽的条件，种子在2至3周开始发芽。六个月的实生苗可移栽入大田，株行距1.8—2.1米，生长3年之后在茎杆距地面上10—15厘米处截杆并以土壤覆盖。实践证明，此法能促进苗枝的形成以及得以更多的苗枝。第四年时，当苗枝1.8米高时，可初次收获，其后的场地能在第二年修剪式收获（实际上每生三年剪修收获一次。）每丛留6—7个苗枝。

五、采 收

在雨季期间，叶由晕红变绿采收则可进行。此时的皮易于剥离。收获季节其主要是5—6月及10—11月进行，即使收获有一个范围，可是一年之中也可进行。产品上市是7至9月。收获的枝条1—1.5米长，直径1.3厘米至2厘米。第一次的收获产品产生次等的厚皮。皮的品质可从连续的收获中得以改进。

六、桂卷筒、桂卷、桂块、桂碎片

锡兰桂皮以长1米的管形输出，称为：桂卷筒。桂皮卷筒是内皮部的管套连接而成的。破碎的桂皮卷筒部为桂卷，此部长5—20厘米，直径约1—2.5厘米。

桂块是制桂皮卷筒时削离部份，此部比之桂卷小。

内皮破碎很小的部份是制桂皮卷时散离部份，此部构成碎片，桂块与桂皮碎片颜色较之于桂皮筒卷较黑。

七、剥皮与桂皮卷筒的制备

桂皮卷筒的制作完全靠手工和熟练的技巧。一个有经验的制作者借助于敏锐的眼力选择适合剥皮的枝条，将其易于剥皮的枝条在除叶和顶梢后，打成捆搬入剥皮棚。无论剥皮容易否，而以有条不紊的剥皮。

锡兰桂皮是以桂皮卷筒上市。桂皮卷筒的管孔内，充填小的破碎枝部，如桂碎片。

长而直的枝条被作为桂皮卷筒的，先以弯刀剥去外皮之后，沿纵向切开15—20厘米长的内皮，这样皮就剥离了。以此法形成之中空部份将桂碎片充塞于内。当其卷还是鲜嫩之时，各个15—20厘米的卷用手轻微的力量以旋转连成近一米长的管，一般说，品质以用皮论，优质的桂皮特征是：甜味，具芬芳的香气，呈浓棕色或赤褐色的。

八、产 量

在种植3—4年后，初次有效地收获，总产量为每英亩约50—60磅的桂皮卷筒（约合每市亩3.7至4.5公斤）。以后，在好的栽培条件下，产量能上升到每英亩150—200磅的桂皮卷筒（约合每市亩12公斤至15公斤）。大约每英亩可得桂皮碎片60磅（约合每市亩4.5公斤）和2,400磅的鲜叶（约合每市亩1,080公斤。）

九、桂皮的品质

桂皮的品质取决于产区和精心的制备。皮的香味是以精油的组成所决定的，皮产0.5—1%的精油，基本的成份是桂皮醛。

(a) 桂皮卷筒

锡兰桂皮卷筒是按其颜色、品质、大小和皮的厚度而分等级的。

常有如下等级：

1. 非尼斯分法：

00000级、0000级、000级、00级、0级。

“00000”级是最好的级，减到“0”级则是低劣的。而00000级的皮是呈淡褐色至黄色，质地是薄而平滑的，并且没有木栓。

2. 伯西罗拿法：（即西班牙人分法）

B1级、B2级、B3级、B4级。

B1级：这级是中等品质的。

B2级：是B1级比非尼斯级的“0”级的皮较厚。

B3级：是一薄而淡红色的桂皮卷筒构成。

B4级：比B3级的皮较厚。

3. 汉堡分级：*

H1级、H2级、H3级、H4级。

“H2”级是分级中的标准级。H3级、H4级是很差的。

锡兰桂皮卷筒出口是以每包净重100磅

(b) 桂卷：

此种乃是桂皮卷筒破碎部份混杂内皮破碎部份所构成，而且在市场上作为中等品质。

(c) 桂块：

此种乃是内皮比之桂卷小的部份组成的桂皮碎块，它有一定比例的碎片，但市场上亦作为中等品质。

*译者注：（Hamburg德国汉堡是世界药材集散中心。）

(d) 桂皮碎片:

碎片是由内皮外皮组成, 大小比之桂卷与桂块要小。碎片分为两个等级:

1 级: 乃由内皮和一定的外皮组成, 它是得自小枝的皮。

2 级: 包含内外皮, 另带有少的木质部。

该级而还有多样的杂质, 像砂粒与灰尘污染碎片, 须精心地拣选, 此级分为几型:

1 型: 有散在的砂, 灰尘及废物。

2 型: 灰尘极细。

0 型: 杂质比 1 型小, 但比 1 型干净。

00 型: 与 0 型相似, 但已漂白。

十、桂皮油

桂皮油即用皮也用叶来制备。皮油在组成上基本不同于叶油, 得自皮的精油基本成份是桂皮醛; 然而叶油的成份是丁香酚

(a) 皮油

皮油以桂皮碎片和桂皮卷置小铜蒸馏器内蒸馏。蒸馏物由两部份组成, 其中一部份是比水轻的, 而另一部份是重的, 可重复利用蒸馏水。其法, 装入达 50—60 磅的桂皮碎片入蒸馏器, 约占四分之三, 加水蒸馏 5 小时, 这样进行可得 0.2% 的油。油的产量与质量取决于蒸馏技术和所使用的桂皮碎片相关。

一般在锡兰所产的皮油, 含 45—65% 桂皮醛和 12—18% 的丁香酚。假若桂皮碎片靠近叶部或取自幼枝, 丁香酚的百分比就较高, 丁香酚的成份及比重增加, 桂皮醛折射值并示下降是各种原料变化的结果, 皮油的高价支配着以叶油的掺杂, 或把叶与碎片混和蒸馏。

锡兰桂皮油的理化特征取自桂皮碎卷。桂皮块、桂皮片如表 1

表 1

锡兰桂皮油的特性

	碎 卷	皮 块	碎 片
15°C 比重	1.039	1.039	1.042
旋光度	-0°21'	-0°24'	-0°16'
折射值 (20°C)	1.5851	1.5836	1.5682
桂皮醛计算醛含量	64.7%	62.7%	44.2%
丁香酚含量	16%	18%	38%
20°C 溶解度	同	同	同

(b) 叶油

锡兰桂皮叶油含65—80%的丁香酚。

用来浸提叶油的蒸馏器是由木桶做成，再接连一个粘土管的出路到浸入冷水中的冷凝器，木桶接受从蒸馏器分配来的蒸汽，大约1200磅叶可装一桶，在蒸馏7—24小时后，可得近1磅半的叶油，一英亩的桂皮可制取每年30—35磅的叶油。

酒精和煤油是常见的叶油掺杂物。

叶油的基本成份是丁香酚。锡兰两个生产区叶油的性质在表2中指出。

表2 不同地区的叶油性质

	纳耳博区	安巴兰哥德区
15°C比重	1.050	1.048
旋光度	0°20'	0°16'
20°C折射值	1.5344	1.5332
桂皮醛计算醛含量	2.8%	2.8%
丁香酚含量	82.5%	83%
20°C溶解度	1.5	1.0

十一、出口贸易

锡兰是世界最大的桂皮生产者，一九六二年锡兰桂皮出口的有关报导如下表3。

表3

产 品	产量(磅)	价值(卢比)	主 要 输 入 国
桂皮片	787,100	825,264	澳大利亚, 荷兰阿根廷, 新西兰, 南非, 德国。
桂皮卷	5,029,600	15,507,828	墨西哥, 美国, 秘鲁, 德国, 意大利。
桂皮皮油	2,447	506,356	荷兰, 法国, 德国, 美国, 意大利。
桂皮叶油			美国, 西班牙。

十二、改 进

由于植株通常以种子繁殖应考虑作物本身遗传变异的存在，气候与土壤对产量和质量有着极其重要地影响，从而正是变异干扰因素。只要从无性系繁殖它们，借助于

直接选择改进桂皮作物的潜力也是很大的。这对于选出高产优质的品系也是不难办到的事。

参 考 文 献 (略)

本文译自《World crops》 Vol. 16, No1, P.45—49, March 1964.

第 一 章

1.1

1.1.1

1.1.2

1.1.3

1.1.4

1.1.5

1.1.6

1.1.7

1.1.8

1.1.9

1.1.10

1.1.11

1.1.12

1.1.13

1.1.14

1.1.15

1.1.16

1.1.17

1.1.18

1.1.19

1.1.20

第 二 章
第 一 节
第 二 节

第 三 节
第 四 节

第 五 章
第 一 节
第 二 节

品 名	(商)量	(商)前
第 一 品	100,000	100,000
第 二 品	200,000	200,000
第 三 品	300,000	300,000
第 四 品	400,000	400,000
第 五 品	500,000	500,000
第 六 品	600,000	600,000
第 七 品	700,000	700,000
第 八 品	800,000	800,000
第 九 品	900,000	900,000
第 十 品	1,000,000	1,000,000

第 十 二 章

第 一 节
第 二 节
第 三 节