



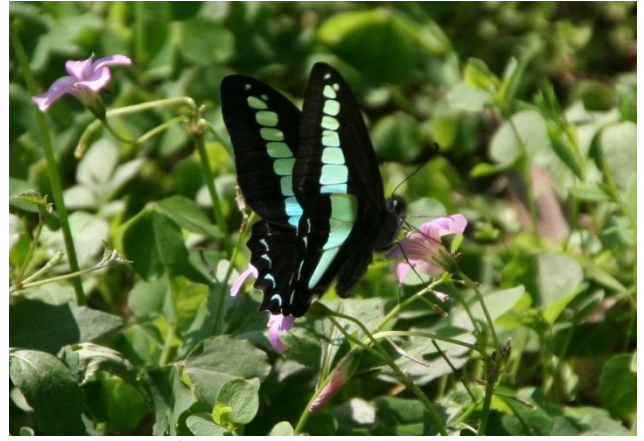
↑ 山胡椒較常出現在向陽的坡地或森林破壞地

個人始終認為，植物各有其獨特氣質，當你對某種植物夠熟稔時，無形中便會在腦海中刻印著對這種植物的感覺，這種熟悉感讓你在野外即使匆匆一瞥，也能立刻辨識出這種植物來，這種所謂的“氣質”聽起來既不科學也難以去定義，但它其實就是你對某種植物各項特徵的綜合感覺，氣質出眾的植物讓你容易印象深刻，氣質平凡的植物就得要多加接觸才能體會隱含的特質，即便植物分類上對各項特徵有明確的文字描述，但植物在面對不同環境時會展現個別彈性，若只拘泥在分毫不差的分類框架中，反而會走入死胡同，有時不妨稍微跳脫分類的框架，深化為對植物“氣質”的感受，說不定會更有收穫，然而難就難在這種體會往往只能意會而無法言傳。

不過山胡椒可不同了，它的“氣質”是具體展現的，光靠鼻子就能嗅出來，當你碰觸到山胡椒植株時，就能嗅到一股帶有辛香的氣味，原因在於山胡椒具有許多能揮發植物精油的腺細胞，植物會透過腺體、腺點或腺細胞分泌不同物質，常見植物透過蜜腺分泌蜜汁來吸引傳粉或傳播媒介，而像樟科植物擅長分泌植物精油，主要目的則是利用這些精油的辛辣氣味驅離前來取食的敵人，這種忌避劑的使用雖然有效但並非萬無一失，生物生存的法則是當一方製造出堅固的防禦堡壘來抵禦飛彈，另一方便會再製造出更強的飛彈來破解，有些昆蟲不但破解這種防衛，反而利用這種氣味當作取食的指引，讓牠們能夠順利找到這些植物，青帶鳳蝶和黃星鳳蝶便是利用這種氣味當作取食或產卵的指引劑。



↑ 葉片薄而柔軟且具有辛香味



↑ 山胡椒的氣味是青帶鳳蝶產卵的指引劑

而被山胡椒“氣質”所吸引的可不止是昆蟲而已，人們自古以來也是熱衷於利用這種氣味來調理食物，在黑胡椒尚未取代成為主要香料之前，山胡椒的果實和另一種稱為畢澄茄的胡椒科植物，可是重要的辛香料及藥材，加上兩者極為相似，山胡椒的果實也就常被稱為畢澄茄，山胡椒的學名更是以畢澄茄（*Litsea cubeba*）當做種小名，可見其在香料用途的重要性，而泰雅族文化傳統上經常用來做為調味料的馬告（Makaay），就是山胡椒，生長許多馬告的棲蘭山因此被原住民稱為馬告山，馬告國家公園的名稱便是因循此一傳統而來。

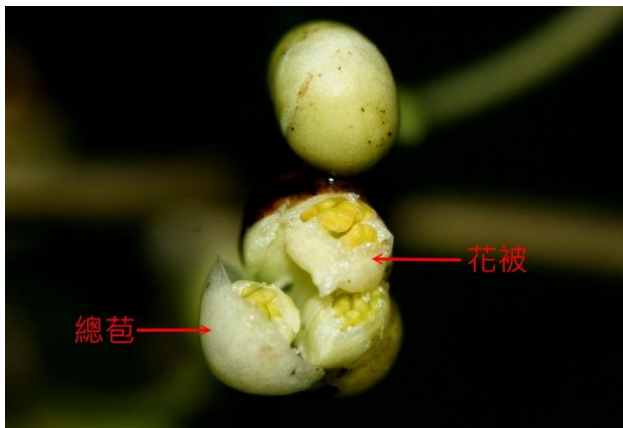


↑ 看似一粒粒的小果實其實未開的小花序



↑ 開滿枝條的花序

樟科植物分類的關鍵在於雄蕊的特徵，在植物分類的系統架構中，很少看到像樟科植物這樣單從雄蕊性狀就能建立完整的屬別架構，在樟科植物的分類上可說是雄性當家，雄蕊也就成為首先要觀察的對象，不過要觀察山胡椒的花朵之前可要先分清楚觀察材料是雄花還是雌花，山胡椒是木薑子屬的一員，屬名 *Litsa* 其實是中文「李樹」音譯而來，主要是因為命名者認為本屬植物所結的果實雖然較小但形似李子的緣故，但山胡椒的果實比起同屬中其他植物的果實又更小，和李樹的果實相比，實難以引起共鳴，撇開題外話不談，木薑子屬和之前所介紹過的釣樟屬是樟科植物各屬中唯二具有雌雄異株型態的屬別，彼此連開花形態也類似，都是由兩組十字對生的總苞將小花包覆起來，大葉釣樟的總苞內約有 20 朵小花，而山胡椒則大多只有 5 朵小花。

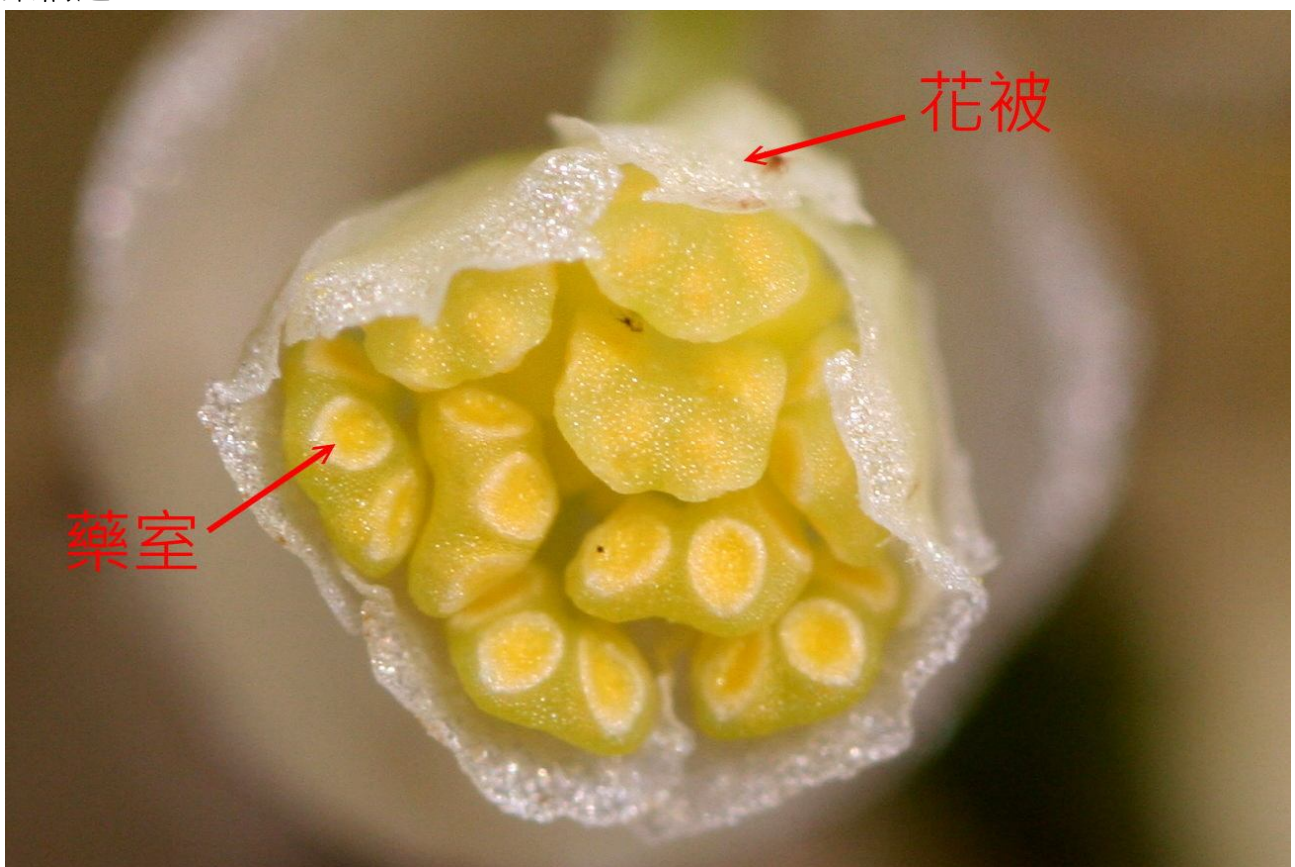


↑ 總苞內約有 5 朵小花



↑ 總苞呈十字對生

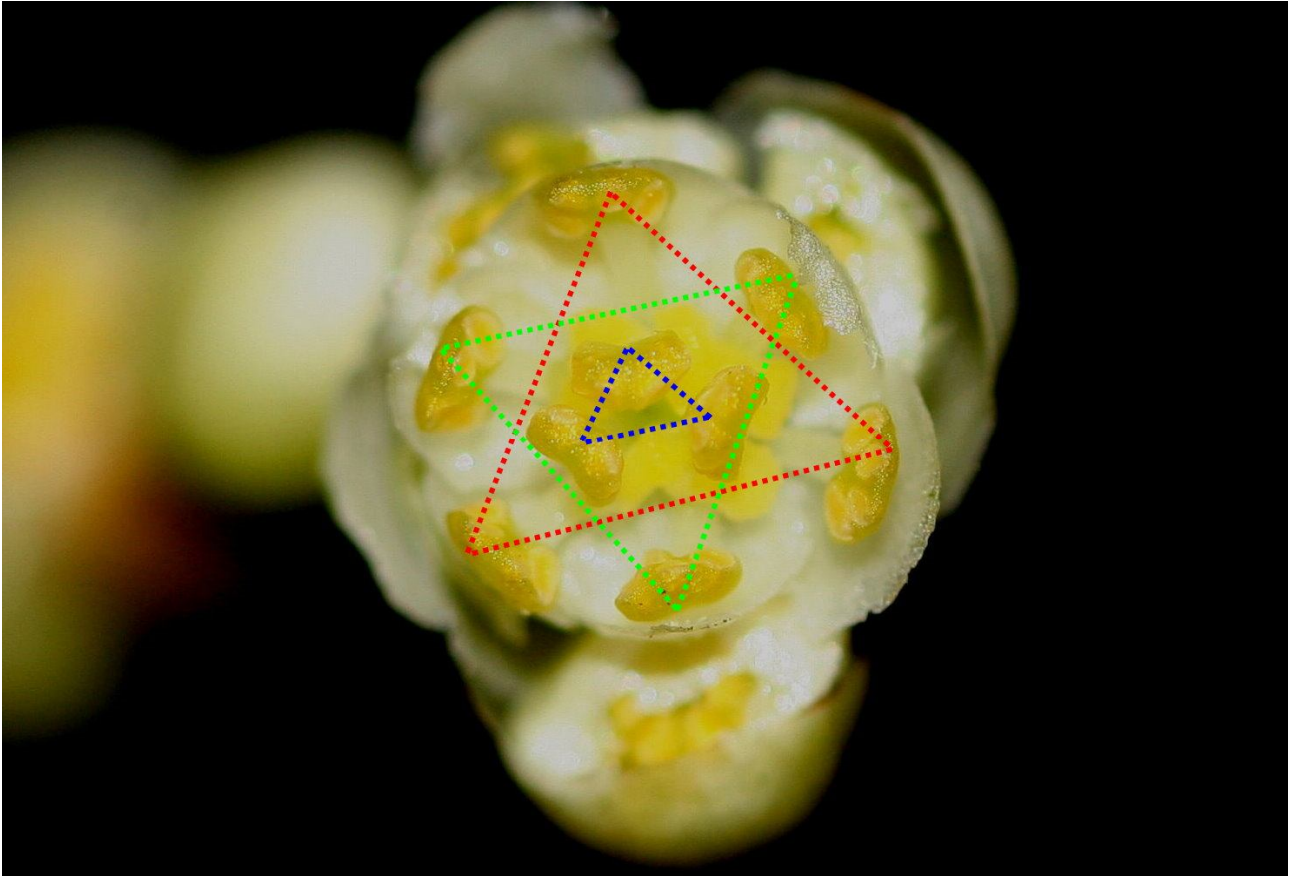
在雄蕊藥室的數量上，大葉釣樟有 2 室，而山胡椒則是具有四個藥室，藥室排列起來的樣子看起來就像是狗狗腳底的肉墊。在三個一輪的模式上，第三輪雄蕊的藥室朝內，成熟時也都以瓣裂的方式掀開隔板釋出花粉，雄花的 9 枚雄蕊都是能正常製造花粉的可孕雄蕊，而雌花內也可以見到雄蕊，但卻沒有花藥構造。



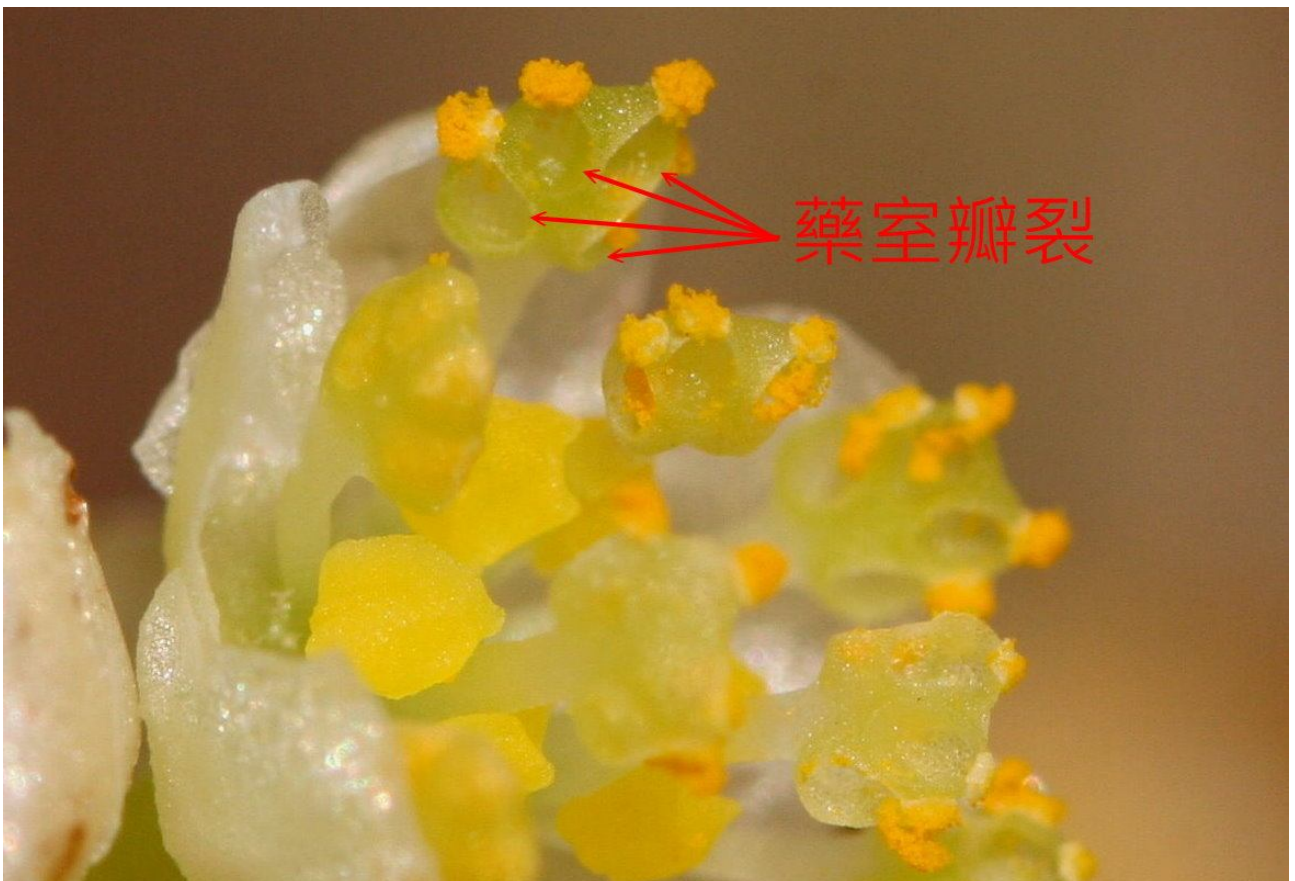
↑ 花被內雄蕊藥室排列的樣子像狗狗腳底的肉墊，花被及花藥上可見到透明狀的腺細胞

植物學家普遍認為單性花是由兩性花演化而來，也就是說一朵花原本同時具有雄蕊和雌蕊，但也許是趨向異花授粉的方向演化，有些個體花朵內的雄蕊在繁衍的過程中逐漸停止製造花粉（不孕雄蕊）或退化不見，最終形成只有雌蕊正常的雌花；有些則是雌蕊退化，形成只有正常雄蕊的雄花，山胡椒的雌花內可明顯觀察到退化不完全的雄蕊，而雄花內也可觀察到殘存的雌蕊，是此

一理論的有力證明。

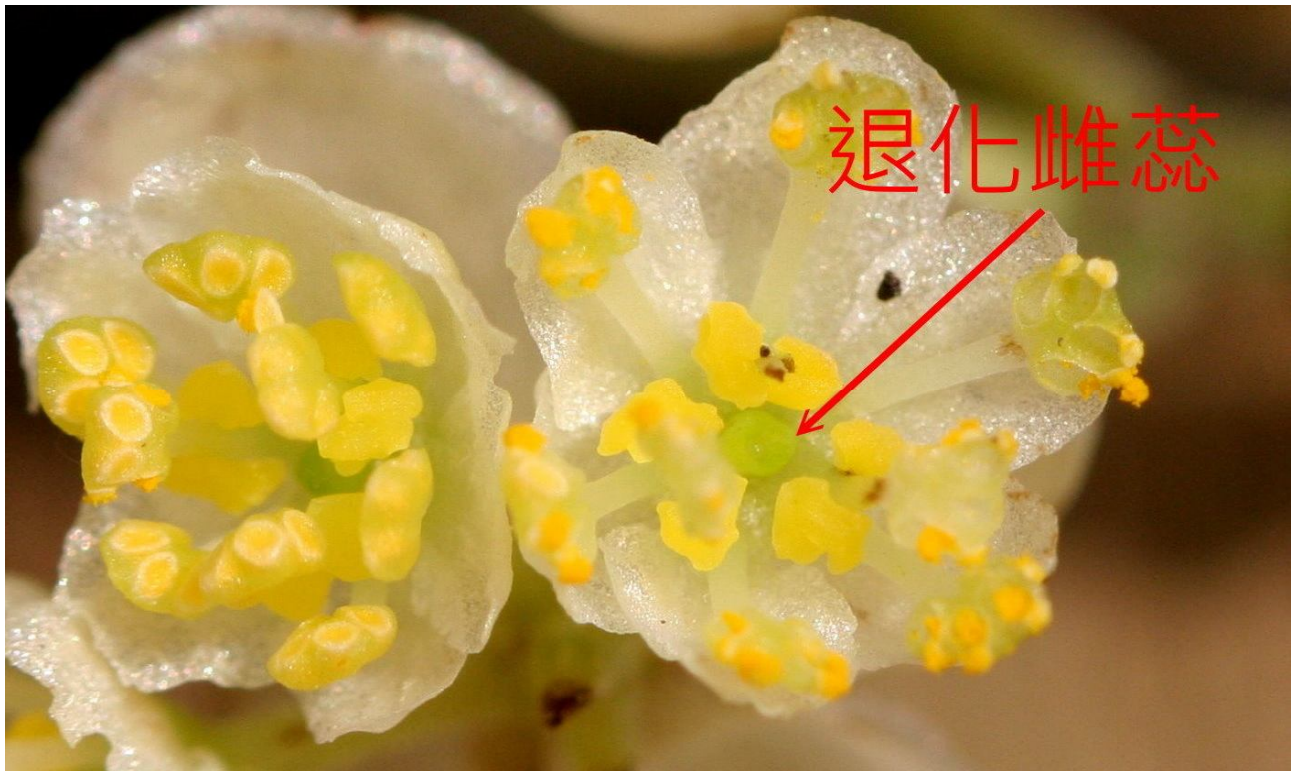


↑ 雄花開展後 9 枚雄蕊呈三輪排列，第三輪花藥朝內

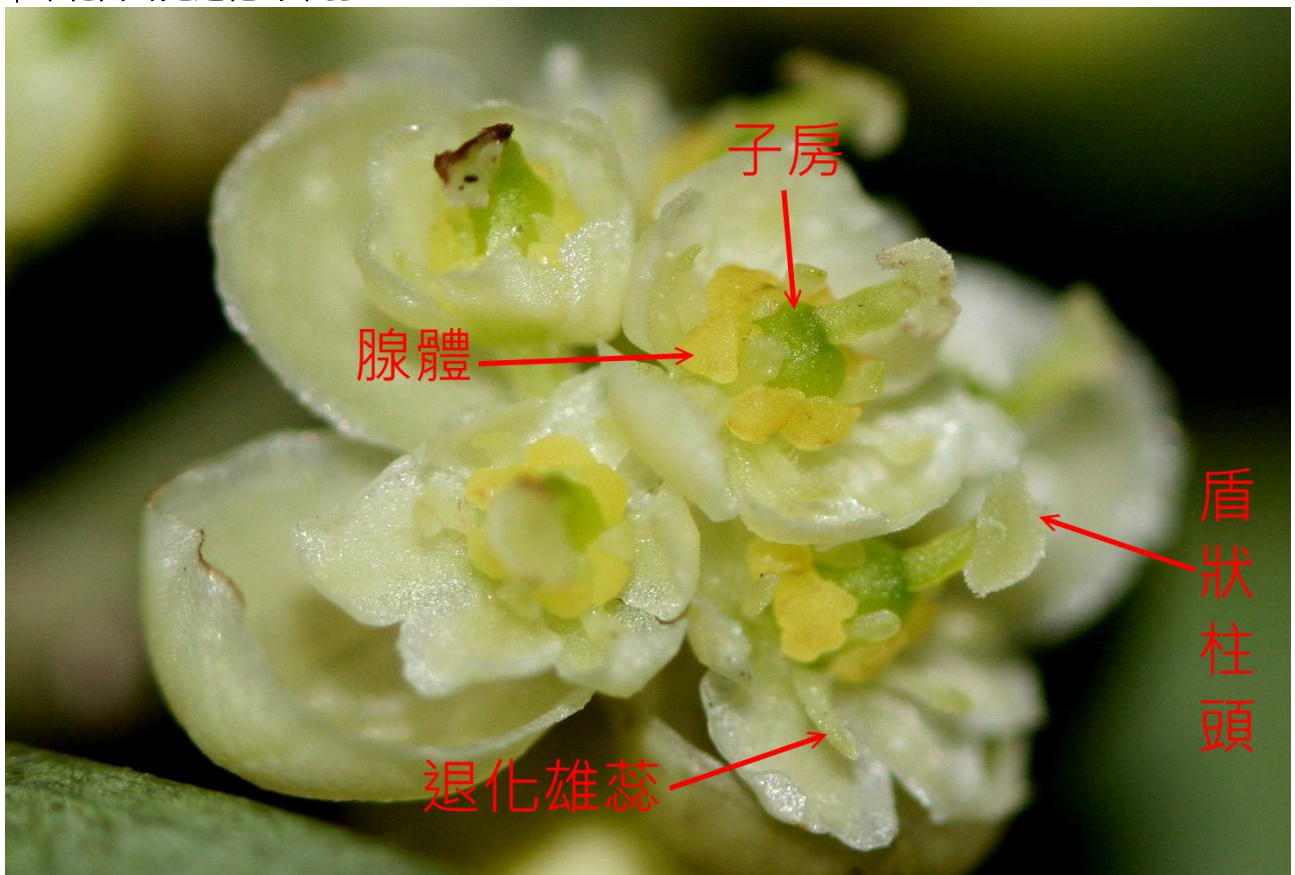


↑ 雄花成熟的花藥藥室瓣裂釋出花粉

雌蕊扁平的柱頭與花柱形成的盾狀構造是木薑子屬植物的重要特徵，在樟科植物中，釣樟屬和木薑子屬的性狀特徵可說頗為接近，在昆蟲的取食習性上似乎也能有些交集，像是取食多種樟屬植物的青帶鳳蝶以及取食大葉釣樟的黃星鳳蝶幼蟲也都有取食山胡椒的情況。



↑ 雄花內可見退化的雌蕊



↑ 雌花花被內有多個沒有花藥的退化雄蕊