



↑ 咖哩葉

直接以用途做為名稱的植物往往令人印象深刻，像是黑板樹、橡膠樹這類的植物名稱都具有深植人心的效果，咖哩葉的用途一如其名，它是製作咖哩粉的材料之一，也是印度料理中經常使用的香料植物。說來奇怪，香料並不是人類賴以維生的糧食作物，但自古以來，人類對香料的渴望而引發的驅動力卻遠非糧食作物所能比擬，中世紀的歐洲商人和探險家，為了順利取得東方的香料，不惜冒險犯難，勇闖未知的海疆，不僅開啟了輝煌的大航海時代，也造就了新大陸的發現。

在交通不發達的年代，人們為了追逐香料所帶來的味覺享受，甚且願意以等重的黃金做為代價，更何況是在飲食交流頻繁與國際交通運輸快捷的今日。我們不僅複製了各地的美食，也移植了各地的香料植物，於是鼠尾草、番紅花、豆蔻…不斷地被移入新的環境而成了外來植物，咖哩葉則是新近的移民。

在台灣，大概九成以上的農園藝作物都是引進種，其用途除了食用、還包括藥用、觀賞、綠肥、飼料…等等，除了這些刻意引進的植物之外，尚有許多是隨著各種進口貨物、交通工具…不小心帶入，這些植物環繞在我們生活週遭，其種數甚至遠遠超過台灣原生植物的數量，就有生態學者說道：「二十一世紀是外來種的世紀，二十一世紀最大的生態問題就是外來種」，雖然在生態意識逐漸抬頭的今日，大家對外來種這個問題都已經頗有概念，但想想現今人類生活與交通的模式，一種生物藉由人類的活動（不管是有意或無意）而移居到另一地

的情形，恐怕是無法完全避免的事！慶幸的是，並不是所有的外來植物都會引發生態上的危害。一般估計，外來種當中約有 10%可以在新的生態系統中自行繁殖，而這些可自行繁殖的物種中，又只有大約 10%會成為外來入侵種，對當地的生態造成危害。

相較於小花蔓澤蘭、象草這類的強勢入侵種的生態特性，咖哩葉成為這百分之一的可能性應該不大，倒是玉帶鳳蝶、無尾鳳蝶又多了一種食草的選擇，隨著香料植物日漸被廣為栽植，我們接觸到它的機會也會變多，咖哩葉這名字雖然好記，但它另外的俗名—可因氏月橘 (*Murraya koenigii*) 卻更能彰顯其分類地位，月橘為芸香科的屬別名稱（可因氏則是種小名音譯而來），從咖哩葉的葉片特徵便可加以推斷，羽狀複葉、不具托葉、發達的油腺在葉上常呈現為透明的小點、以及搓揉後所散發出的強烈香氣，都是芸香科植物葉片所呈現出的重要線索！



↑ 小葉上具有發達的點狀油腺，不對稱的葉基及淺疏鋸齒讓葉緣呈現許多曲折的線條



↑ 咖哩葉的羽狀複葉近似過山香的複葉



↑ 過山香

葉片外觀遠遠看來與過山香的葉片頗為類似，但若細心比較，兩者不論在氣味、小葉數量以及小葉的葉緣等特徵都有所差異，且羽狀複葉的小葉柄以及葉軸都略帶紅色，視覺上較具鮮明感。



↑ 小葉在葉軸上的排列方式並不固定，有時對生，有時互生或接近對生

咖哩葉的葉片型態和許多芸香科植物的葉片都甚為類似，單從葉片型態實難以進一步判別其屬別，但若將其花序和上次介紹的月橘屬山黃皮的花序相較，便能一目了然，雖然一個是分佈在印度的植物（咖哩葉），一個則是台灣的特有種（山黃皮），但是它們圓柱形的花苞，細長的花柱，以及花柱頂端渾圓的柱頭時在都難分軒輊，甚至花瓣內那長短不一的雄蕊花絲也如出一轍，這兩種植物的花部特徵如此接近，顯見其具有相當近緣之演化關係！



↑ 咖哩葉的花



↑ 山黃皮的花



↑ 花序上的花苞上亦具有明顯的油腺



↑ 雌蕊的花柱細長且具有綠色的圓形柱頭，雄蕊花絲則長短不一



↑ 雌蕊授粉後花柱便會脫落



↑ 漿果成熟時轉為鮮紅，果皮上亦可見明顯腺點