

我国肉桂类植物资源及命名

王瑞江, 唐源江

(中国科学院 华南植物园, 广东 广州 510650)

摘要: 对我国 6 种肉桂类植物的分布以及基本特性做了简要说明, 重点对中国肉桂的命名问题做了阐述, 同时对我国肉桂类植物的种类和品系命名问题进行澄清。

关键词: 肉桂; 分类学; 植物资源

中图分类号: Q949.9

文献标识码: A

文章编号: 1009-7791(2006)03-0045-03

Resources of Cinnamon and Cassia Plants and Their Nomenclatures in China

WANG Rui-jiang, TANG Yuan-jiang

(South China Botanical Garden, the Chinese Academy of Sciences, Guangzhou 510650, Guangdong China)

Abstract: General distribution and habits of six cinnamon and cassia species growing in China were briefly introduced, with nomenclature explanations to Chinese cassia (*Cinnamomum aromaticum*). It also indicated that the clarification to the taxonomic problems of *Cinnamomum* species was important for selective breeding.

Key words: cinnamon and cassia; taxonomy; plant resources

肉桂类(*Cinnamomum* spp.)植物是指那些与真正的肉桂(*Cinnamomum cassia*)成份相近,并在食用或药用等方面可以替代肉桂的樟科樟属植物。该属植物全世界约350种,主要分布在亚洲的热带和亚热带地区^[1]。肉桂类植物由于皮、花萼、种子、枝和叶含有大量的芳香油成分,长期被人们用作食用香料或中药,因此,肉桂类植物具有重要的应用价值,是热带和亚热带地区重要的经济树种之一。

现中药上所称“肉桂”实际上是肉桂类植物的干燥树皮,有温中补肾、散寒止痛、化瘀活血的功能,在中药里是很好的驱风剂、健胃剂及防腐剂。近来,美国研究发现,肉桂中含有可以提高胰岛素效应的成分,可用以治疗糖尿病。肉桂精油广泛用于香水、牙膏、烟草等行业,并且具有杀虫和防腐的作用^[2],也可作为食品调味剂,如我国著名的传统食品佐料“五香面”和“十三香”中均含有肉桂^[3]。

人类栽培和应用肉桂已有数千年历史,随着人类活动的增加和文化交流的日益频繁,肉桂种质资源有许多被引种到原产地以外地区,并经过长期的人工选择,改良和优化筛选出不少的肉桂品种,在肉桂产区形成了许多不同的品系。然而,长期以来由于没有统一而规范的命名体系,目前肉桂品种的命名仍较为混乱。

在我国,肉桂类植物主要有以下6种:

1 中国肉桂(Chinese cassia)

Cinnamomum aromaticum Nees, in Wallich, Pl. Asiat. Rar. 2: 74, 1831.

目前国内许多文献将中国肉桂的学名误写为*C. cassia* Presl^[4],而实际上这个名称是Berchtold & Presl于1825年对*Laurus cassia* Linn., Sp. Pl. 1: 369. 1753所作的新组合,其规范的学名和文献引证为:

C. cassia (L.) Bercht. & Presl, Priroz. Rostlin 2: 36, 44-45, t. 6 (sinister), 1825. 这个种后来被归并到*Neolitsea cassia* (L.) Kosterm., J. Sci. Res. (Jakarta) 1: 85. 1952.

收稿日期: 2006-03-31

作者简介: 王瑞江(1968-),男,河北新乐人,副研究员,博士,从事植物系统学研究。

文献查证表明, D. Don也曾经于1825年1月在Prodr. Fl. Nepal. 67中发表了新种*C. cassia*, 这个种发表的日期被认为比Berchtold & Presl在同年发表新组合时的日期要早, 根据《国际植物学命名法规》优先权的原则, Berchtold & Presl于1825年发表的新组合属于晚出同名。D. Don发表的这个名称后来被归到柴桂*C. talama* (Buch.-Ham.) T. Nees & C. H. Eberm.名下。

同样道理, 以下两个名称也均不符合命名法规的要求:

C. cassia Bl., in Bijdr. Fl. Ned. Ind. 570. 1826;

C. cassia Sieb. in Verhand. Batav. Genootschap Kunst. & Wetensch. 2: 23. 1830.

因此, 中国肉桂的学名就采用了由Nees在1831年发表的名称, 这个名称已经逐渐在一些出版物中开始使用^[5]。

本种原产于中国和越南, 并在马来群岛和喜马拉雅地区有栽培和种植。肉桂在我国已有两千多年的栽培历史, 其主要分布在北回归线附近地区, 广东和广西是肉桂的主产区, 海南、福建(南部)、云南(南部)和四川也有少量栽培。经过长期的人工栽培与自然选择, 肉桂类植物已形成了许多品种或品系。在广西, 肉桂按产地分为“东兴桂”和“西江桂”, 东兴桂又称“防城桂”, 主要种植在广西的防城、上思、龙州、大新等地; 而西江桂, 古又称“潯桂”, 主要在平南、藤县、桂平等地有栽培。

此外, 广西肉桂产区的群众又根据肉桂新芽颜色的不同而将中国肉桂分为红芽肉桂(黑油桂)、白芽肉桂(黄油桂)和沙质肉桂(糠桂)三个品种。红芽肉桂的新芽与嫩叶均呈红色, 皮部油层较薄, 生长较快, 但桂皮、桂油的品质一般, 耐旱力较弱; 白芽肉桂的新芽和嫩叶呈淡绿色, 皮部油层厚, 品质优良, 且耐旱力较强; 沙质肉桂的新芽和嫩叶均呈棕色, 韧皮部不显油层, 桂皮品质差。

中国肉桂有许多栽培品种, 分类上比较混乱, 因此, 很有必要根据Brickell的命名规范^[4]进行整理。

2 越南肉桂(Saigon cassia, Vietnam cassia)

越南肉桂原产越南清化省, 因此又叫“清化桂”, 这个种在命名上存在着较大的争议。早期的出版物认为, 越南桂是 *C. loureirii* Nees, 也有人认为它是 *C. obtusifolium* (Roxb.) Nees var. *loureiri* Nees ex Watt^[6,7]; 在中国, 有人认为它是肉桂的大叶变种, 并给出裸名 *C. cassia* Bl. var. *macrophyllum* Chu. Dao (2004) 在过去20多年里详细研究了越南樟属植物, 认为所谓的越南桂其实与中国肉桂是同一个种, 但是由于收获和加工工艺的不同, 越南桂和中国肉桂的产品在外表上有着很大的差别^[8]。

我国从20世纪50年代开始引种越南肉桂, 并获得成功, 现已大面积引种, 其中以广东种植面积较大, 海南、云南、广西、福建、浙江、四川等省区均有引种栽培。该肉桂树皮入药又称南玉桂, 为常用中药, 有补火助阳、引火归源、散寒止痛、活血通经的功效。

3 锡兰肉桂 (cinnamon, true cinnamon, Sri Lankan cinnamon)

Cinnamomum verum Bercht. & Presl, Priroz. Rostlin 2: 36-44, t. 7, 1825.

C. zeylanicum Bl., Bijdr. Fl. Ned. Ind. 568. 1826.

锡兰肉桂产于斯里兰卡和印度南部, 是一种古老名贵的特有香料植物, 现东南亚和非洲的一些国家和地区均有引种。其主要使用部位是树皮的内层部分。在公元15、16世纪, 葡萄牙探险家发现了锡兰肉桂, 此后开始大量为人使用。美国市场上习惯以锡兰肉桂做为香料。我国海南、广东、广西和云南有少量种植。

4 土肉桂 (Taiwan cinnamon)

Cinnamomum osmophloeum Kaneh., Formos. Trees 428, fig. 1917; id. rev. ed. 206, fig. 151. 1936.

本种是台湾特有植物, 为台湾中海拔天然林中的常见树种。在形态上, 土肉桂与中国肉桂相似, 其精油的化学成分也同中国肉桂相似, 含有丰富的桂皮醛, 因此, 食品和医药上可替代中国肉桂, 但是一般中药商认为本品的药效不大, 只能做香料用^[2]。台湾民众也常以土肉桂作为肉桂的代用品, 故又有假肉桂之称^[9]。此外, 台湾民间也曾以土肉桂根皮当作零食, 有辛辣及甘味, 也多被直接用来夹在槟榔中做增味料。土肉桂自1985年起在台湾推广种植, 5年间已种植约7万多株。这些不同种类或品种的肉桂化学成分与中国肉桂相同, 它们可以相互替代使用。

5 柴桂 (Indian cassia)

Cinnamomum tamala (Buch.-Ham.) T. Nees et C. H. Eberm., Handb. Med.-Pharm. Bot. 2: 426 & 428. 1831.

柴桂又称印度肉桂,主要生长在热带和亚热带的喜马拉雅地区,在我国云南南部、印度、尼泊尔、不丹、孟加拉国、缅甸有分布。基于对本种叶片形态的不同,印度的柴桂被分为4个不同的类型。在印度北部地区,人们把肉桂类称为“Tejpat”,并很早就开始把它用作香料。Baruah等(2000)发现在这些地区樟属的其它一些植物,如*C. impressinervium* Meissn., *C. sulphuratum* Nees和钝叶桂*C. bejolghota* (Buch.-Ham.) Sweet 也常被当作“Tejpat”使用^[10,11]。

6 少花桂(Few-flowered cinnamon)

Cinnamomum pauciflorum Nees, in Wallich, Pl. Asiat. Rar. 2: 75. 1831.

本种自然生长于我国广东北部、湖北、湖南西部、广西、四川东部和贵州,印度东北部也有分布。少花桂的商业价值远不如中国肉桂和锡兰肉桂,但是在当地,却与人们的生活息息相关。少花桂的树皮在四川常作为官桂皮使用,有开胃健脾之效,其枝叶中芳香油含有丰富的黄樟油素,在食品、日化 and 医药等方面被广泛应用^[12]。少花桂也是我国生产黄樟素的主要源植物之一^[13]。由于野生资源日益减少,少花桂已经被列入湖南省地方重点保护野生植物名录。由于少花桂生长较缓慢、规模发展受到限制。

我国有着较为丰富的肉桂种质资源,但是长期以来,针对肉桂类植物的资源调查和分析还没有全面开展,即便是种植区的品种资源普查工作也未进行,加上肉桂品种的划分没有统一且规范的标准,命名体系也相当混乱。如目前在我国通常采用以产地或叶片颜色为特征的品种命名方法,该法显然缺乏植物分类学方面的科学依据,这在很大程度上阻碍了肉桂优良品系的筛选工作,也不利于肉桂品系的研发。此外,有些品种由于栽培时期过长,在品质上已经出现了退化,严重影响其销路。因此,对我国的肉桂类植物的种类和品系进行清查和规范是以后开展肉桂种质资源保存和利用的基本前提,也是将来对筛选肉桂优良品系和遗传育种的重要基础。

参考文献:

- [1] Rohwer J G. Lauraceae[A]. Kubitzki K, et al. The Families and Genera of Vascular Plants[M]. Berlin: Springer-Verlag, 1993. 381-382.
- [2] 杨开聪. 肉桂类在食品上的利用[J]. 林业丛刊, 1992,38: 85-90.
- [3] 肖培根. 新编中药志(第三卷) [M]. 北京: 化学工业出版社, 2002. 575-587.
- [4] Brickell C D, et al. International Code of Nomenclature for Cultivated Plants[M]. Leuven: International Society for Horticultural Science. 2004.
- [5] 林有润. 樟属[A]. 吴德邻. 广东植物志(第六卷)[M]. 广州: 广东科技出版社, 2005. 2-10.
- [6] Allen C K. *Cinnamomum*[J]. J Arn Arb., 1939,20: 52-53.
- [7] Dao N K. Chinese cassia[A]. Ravindran P N, et al. Cinnamon and Cassia: the Genus *Cinnamomum*[M]. Boca Raton: CRC Press, 2004. 157-184.
- [8] Seidemann J. World Spice Plants: Economic Usage, Botany, Taxonomy[M]. Berlin: Springer, 2005. 102.
- [9] 潘富俊. 土肉桂的分类地位[J]. 林业丛刊, 1992,38: 7-13.
- [10] Baruah A, et al. Systematics and diversities of *Cinnamomum* species used as Tejpat spice in north-east India[J]. J Econ Tax Bot., 2000,24: 361-374.
- [11] Baruah A, et al. Indian cassia[A]. Ravindran P N, et al. Cinnamon and Cassia: the Genus *Cinnamomum*[M]. Boca Raton: CRC Press, 2004. 199-210.
- [12] 杨成华,等. 木本香料植物[J]. 贵州林业科技, 1998,26(1): 39-41.
- [13] 刘志秋,等. 黄樟素植物资源的开发利用现状及前景[J]. 香料香精化妆品, 2001,67(4):14-19.