

羅勒是一種草本植物，它的花呈多層塔狀，所以有的地方也稱它為「九層塔」。羅勒原產於亞洲熱帶地區，其性喜熱，不耐潮，在歐洲、非洲及美洲的一些氣溫較高且較乾燥的地區均能廣泛栽種。

羅勒味道芬芳，它的葉子常被用作意大利、法國、印度、泰國等地方菜餚的調味料，例如，法式香腸、意粉醬、披薩都經常會加入羅勒，令食物的味道更豐富。人們還會萃取羅勒的精油及殺菌成分，添加到化妝品、肥皂、牙膏、漱口水等日用品當中。此外，羅勒還有很高的藥用價值，可治療偏頭痛、支氣管炎、傷風感冒、消化不良和風濕等，用途可謂多不勝數。

在鍾愛使用香料的印度，羅勒被印度人視為上天對人類的恩賜，是一種神聖的香草。他們認為羅勒具有辟邪的神奇力量，所以幾乎所有信奉印度教的家庭都會在家中種植羅勒，並把種植羅勒的花盆裝飾成神台。有人說，印度人的一天是從羅勒開始的。因為印度教的教徒每天起牀沐浴後，第一件事就是給羅勒澆水，然後才吃早飯，開始一天的生活。印度甚至還有「聖羅勒節」這一特別的節日。可想而知，羅勒在印度人的生活中是多麼的重要。

見過羅勒的人都知道，羅勒本身毫不起眼，但大家可不要因此而小看這小小的羅勒。它在食物的調味中有着畫龍點睛的作用，並在中醫理療中具有過人的藥效。所以它才可以得到印度人重視，甚至在中國的潮州地區被稱為「金不換」！可見，羅勒真是一種平凡卻富有內涵的植物呢！