

## 西洋香草介紹 二十八

## 紫草科香草

紫草科(Boraginaceae)成員形態差異頗大，從喬木到草本均有，單葉，花瓣五裂呈管狀，具花萼，果實為核果或堅果。本科最為大家所熟悉的是鄉土植物～破布子，取其果實醃漬後成為具有特殊風味的佐料。西洋有名的勿忘草也是本科的成員，具有淺藍色或粉紅色的花朵。冬季草花栽培的香水草(天芥菜)也屬於本科。

本科唯一真正當做香草植物來栽培利用的只有琉璃苣 Borage(*Borago officinalis*)一種，為一年生草本，未開花前植株呈短縮狀，開花時才伸長，株高約60公分，全株密布粗絨毛，莖中空，葉橢圓形，葉脈明顯，花在初開時呈紫紅色，盛開時才漸漸變為寶藍色，星形五瓣，花萼和花瓣交互排列，開花後

會結四顆小堅果。白花琉璃苣 White Borage (*B. officinalis* 'Alba')外形和琉璃苣一樣，但花朵顏色為白色。

琉璃苣原產於南歐，現已自生於歐洲全境及北美。較適應冷涼的氣候，在臺灣冬季為主要栽培期。繁殖以播種法為主，於秋季播種，發芽後再移植栽培。種植地點以陽光能夠直射之處為第一選擇，一般在定植後六十天可開花，且開花不斷，甚至種子成熟後掉落會立即發芽成長，但在臺灣夏季來臨後植株會生長不良，逐漸死亡，只有在高冷地才能全年栽培。琉璃苣栽培容易，惟須注意種在花盆時最後應定植於直徑八吋以上的盆器，否則根部生長受限植株不夠強健，開花量也會越來越少。另外介質的酸鹼度應控

制在六以上，尤其是以泥炭為介質者，在栽培一段時間後土質常有偏酸的現象，表現在植株上的症狀是新葉黃化，可補充鈣、鎂肥來改善。

琉璃苣的香氣成分以壬二烯醛(2, 6 nonadienal)為主，在葉片尤其是嫩葉的部分含量最高，聞起來就像是小黃瓜的香氣。利用時以摘取幼嫩葉片和其他生菜做為沙拉或三明治食用，胡瓜香氣具有開胃的效用，雖有粗毛但不影響口感。花朵則在摘下後，除去花萼及雌雄蕊，留下藍色的星形花瓣，做為沙拉、甜點、甜湯之裝飾。除了食用之外，琉璃苣花色優美，開花不斷，可做為觀賞花卉，易吸引蜜蜂前來，做為草莓等作物的輔助授粉植物。在藥理上琉璃苣有退燒

解熱之效，可減輕感冒引起的高燒症狀。但琉璃苳也含有少量的吡咯烷生物鹼 (pyrrolizidine alkaloid)，會引起肝臟損傷，雖然含量很低，但也不宜食用過量。

1. 剛發芽的琉璃苳，子葉粗厚像是瓜類的幼苗。
2. 琉璃苳開花時株高可達60公分。
3. 琉璃苳的星形花，初開時呈紫紅色，盛開時才漸漸變為寶藍色。
4. 白花琉璃苳除了花色之外，外形和琉璃苳一樣。
5. 盛花後的琉璃苳常在植株附近發現自播小苗。
6. 栽培琉璃苳最常見到的問題是土壤酸化引起的葉片黃化現象。

