

兼具園藝與食用花卉用途之香藥草植物

— 金蓮花 —

世界上的植物資源極為豐富與多樣化，許多的植物種類具有獨特的味道，除了大眾所熟悉的芳香植物以外，被列為香辛料的植物種類，更有您想不到的氣味，例如蒜香藤，摘下葉片揉捻後即散發大蒜的味道；黃花南芥菜可當沙拉蔬菜，入口後為芝麻味道，故又稱為芝麻菜。還有一種植物全株包括花、莖、葉及果實都具有吃生魚片的沾醬芥末哇沙米的味道，又兼具景觀栽培與藥用價值的香藥草植物名為金蓮花，就是本篇文章要介紹的植物。

金蓮花，別名：旱金蓮、旱荷花、矮金蓮，英名：Nasturtium，英俗名：Indian watercress 學名：*Tropaeolum majus L.* 為旱金蓮花科旱金蓮屬多年生攀緣性草本植物。它是一種最容易從種子發芽成長開花的植物。原產於熱帶南美洲地區。歐洲征服者將金蓮花伴隨印加帝國的黃金與寶藏自秘魯帶回歐洲繁衍生長。因此十六世紀英國稱它為秘魯血花或稱印地安水田芥，實際上它與水田芥同樣具有刺激的口味與味道。其葉片呈圓盤形有盾狀，葉緣波浪狀，歐洲將其視為戰勝的象徵，其屬名 *Tropaeolum* 源自希臘文的 *tropaion* 為戰利品之意。英文 the flowers of nasturtium 代表 patriotism (愛國精神或愛國主義)。金蓮花全株都可食用，包括花、葉及果實種子，主要作為鮮食沙拉用。歐洲傳統民俗療法將其作為清血與解毒的藥草。

農藝特性與栽培應用

金蓮花為一年生草本植物，原產於南美洲。蔓莖具攀緣性，植株呈蔓性，蔓藤可延伸2~3公尺，但亦有不具蔓藤性的品種，栽培時多利用支架使其纏繞攀爬生長，花朵具5枚花萼，中下端合生成筒狀，並向後延伸為距(spur)狀，花瓣數：單瓣品種5枚，重瓣品種則可達20~30枚，基部細長先端近圓形，花徑約5~7公分，花色有橘色、黃色、深紅色、乳白色與金黃色等多種顏色。

我國台灣地區極早即引進作為園藝上吊盆景觀花卉或花壇植物栽培利用，為秋冬季至早春季節間的重要草花之一。不耐平地夏季高溫多濕環境栽培，在台灣各地的花期為早春到初夏，可作為吸引蝴蝶的植物。繁殖法主要用種子繁殖育苗再行定植或以莖蔓切段，進行扦插繁殖。金蓮花的種子很大，播種容易，可先將種子浸泡於水中30~60分鐘使其充分吸水軟化後，再點播於培養土中，播種深度以1公分為佳，發芽適溫為15~20°C，播種後應澆水保持濕度，約7~10天可發芽，金蓮花之種子具避光性，故播種後需覆土。一般於每年2~3月播種，若於秋季播種則以9~10月為宜，為增長花期，大都採用秋播方式。金蓮花植株生育強健，具耐旱性與耐寒性，攀爬性佳，是很好的吊盆植物，在花壇之表現亦佳。生育期或開花期間，每月施用有機粒肥追肥一次，栽培時氮肥不宜過量，避免莖葉徒長，而少開花，並易倒伏。栽培環境需全日照或半日照。金蓮

花性喜溫暖，忌高溫，生育適溫為12~25°C，溫度超過28°C就不易開花，溫度高於30°C則莖葉變小，生長不良。金蓮花頗為耐旱，適應排水良好的壤土或砂質壤土。開花後採收成熟種子乾燥貯存於5°C冰箱中，待適宜季節再行播種繁殖。

應用上除園藝景觀栽培用途外，它的嫩芽、葉片、花朵、根莖與種子均可供食用。全株具有似芥末的味道，可作為香辛料用的香藥草，被稱為婦女的芥末。將金蓮花的種子培育成芽菜，口感類似水田芥。花朵可作生菜沙拉，作為開胃菜。地下莖富含澱粉，可代替馬鈴薯。金蓮花富含鐵質、維他命C與其它微量元素等成分，具強健消化與增進食慾之效果。

活性成分與藥理作用

金蓮花種子主要含硫苷類成分，包括glucotropaolin及benzyl isothiocyanate等；脂肪酸包括棕櫚酸、亞油酸、亞麻酸、芥酸及其衍生物等。花朵含類胡蘿蔔素，包括葉黃

素、花藥黃素、玉米黃素及 α 胡蘿蔔素，以及黃酮類的山奈酚葡萄糖苷等成分。葉片則含 β 胡蘿蔔素、堇黃素與新黃素等類胡蘿蔔素，以及異槲皮素、槲皮素-3-葡萄糖苷等黃酮素成分。藥理作用主要為抗微生物作用。主要應用於尿道感染、咳嗽及支氣管炎治療。中醫藥則將全草入藥，稱旱蓮花，中醫藥理認為具清熱解毒與涼血止血功效，治療赤目腫痛等、吐血、咯血等症狀。現代臨床應用於治療肌肉痛、皮膚病、壞血病、肺結核、月經失調；外用於治療脫髮及外傷不癒等症狀。

結語

蓮花為可供園藝吊盆與花壇植物景觀栽培的花卉植物，同時為可食用的花卉植物，也具有藥用價值，種植幾盆不同顏色的金蓮花可增添週遭環境的色彩，園藝治療上它可提供精神上的平衡與戰勝的情緒，此種具多樣化利用價值與容易栽培管理的香藥草植物，各位可多多嘗試利用。



金蓮花花器上有明顯的距構造



景觀栽培的金蓮花