

100%

女人

郁金香系列

馨香醉染DE芳魂

——浪漫伊人的花样情调

仙女散花 花开满桌

时尚花容

记忆是阵阵花香

花样情话

一花一世界

弄花香满衣

紫夫 旗子 著

海天出版社

馨香醉染 *DE* 芳魂

——浪漫伊人的花样情调

图书在版编目(CIP)数据

馨香醉染的芳魂/紫夫 旗子著. —深圳:海天出版社,
2005.1

(百分百女人.郁金香系列)

ISBN 7-80697-325-7

I.馨... II.①紫...②旗... III.女性—美学 IV.TS976.4
中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第115788号

海天出版社出版发行

(深圳市彩田南路海天大厦 518033)

<http://www.htph.com.cn>

责任编辑:廖译(email:choately@sohu.com)

封面设计:谭伟伟 责任技编:卢志贵

邮购电话:0755-83460397

深圳市希望印务有限公司印刷 海天出版社经销

2005年1第1版 2005年1月第1次印刷

开本:787mm×1092mm 1/16 印张:13

字数:110千 印数:1-8000册

定价:29.00元

海天版图书版权所有,侵权必究。

海天版图书凡有印装质量问题,请随时向承印厂调换。

◇ 前言

弄花香满衣

没见过满天雪舞，怎么会见识到梅花傲雪而放的风骨。现在是十月底，正一步步的走过秋季，接近初冬的清冷。心情明媚得如同晴朗的天空，街边的树郁郁葱葱，花坛里不知名的小花，紫的蓝的黄的红的白的相亲相拥地绽放着冬雪到来之前的美丽。

现在的四季已经不再那么分明，寒冷已经不再那么明显，也有好几年没有在雪地里奔跑过了，只有各式各样的花儿还是依序在属于自己的花期，周而复始地绽放着自己生命的最美。正月梅花破雪出，二月杏花放妖媚、三月桃花笑春风、四月牡丹添富贵、五月石榴艳如燃、六月莲花亭亭立、七月蜀葵昨日愁、八月桂花香飘远、九月菊花闲情致、十月芙蓉如梦醉、十一月山茶香万家、腊月水仙凌波舞，还有很多很多不计其数的鲜花，在这个世界的每一个角落对阳光绽放出迷人的笑颜，我想我们不得不感谢大地母亲，她是如此的神奇，她送给了我们如此五彩斑斓的奇妙世界，她送给了我们如此万紫千红的鲜花，让我们可以在那些千娇百媚的各种风情中欣喜不已，让我们可以在那些浓淡清冽的各种芳香中触动不已，让我们可以在贵荣清傲的各种气质中钦佩不已。

鲜花的绽放是一种壮烈的美，面对花开花谢的命运毫无保留的盛开，鲜花的绽放是一种勇敢的美，任凭风吹雨

Preface

打、风霜侵袭，纵使最后只是随风飘逝，零落成泥碾作尘，也无怨无悔。一次彻底的绽放，一次彻底的燃烧，一次倾情的奉献，或是为了阳光的温暖关怀，或是为了雨露的滋润呵护，或是为了泥土的悉心养育，或是不愿意错过那一季的花期。

这本书有个很动听的名字——《馨香醉染的芳魂》，在这个动听的名字背后，有一个心思细腻的用心人，抱着一份崇尚自然才是最美的信念，通过努力和追求，试图用最富有灵性的文字谱写花的篇章，讲述最动听的花神故事，推荐最风雅的花餐文化，传递最时尚的鲜花美容，奉献最真情的花样情话，品读最绰约的花样风情。

朋友，让我们走进花的世界，去品味花的风情吧！

100%

女人

郁金香系列

这本书有个很动听的名字
——《馨香醉染的芳魂》。
在这个动听的名字背后，
有一个心思细腻的用心人，
抱着一份崇尚自然才是最美的信念，
通过努力和追求，
试图用最富有灵性的文字谱写花的篇章，
讲述最动听的花神故事，
推荐最风雅的花餐文化，
传递最时尚的鲜花美容，
奉献最真情的花样情话，
品读最绰约的花样风情。

AROMA AND
Inebriation of Flowers

CONTENTS · 目录

前言

俗

话说，民以食为天。人们在食得美味与健康的基础上，还讲究食得要有情调，所以不但是菜名花样百出，连菜色都是日日常新。

女

人爱美，所以格外地爱惜自己的脸蛋，于是想尽方法阻止岁月在自己的脸上刻下沧桑的印记。所谓精致脱俗，不过是八个字，花容月貌，清心明静。

ONE

餐花饮露

1

- A. 花食古今.....2
- B. 花食世界.....10
- C. 花餐百谱.....20

TWO

花容月貌

33

- A. 花养仙颜.....34
- B. 花香芳魂.....46
- C. 花熏星魂.....57

花

是吸收了天地之精华的灵物，那份包容、那份深邃、那份浓情，开在花期里，藏在花蕊中，融进花香里。

THREE

花星神韵

65

- A. 花神仙踪.....66
- B. 花星神运.....84
- C. 诗魂词韵.....103

这

世上有那么多千姿百态的花卉。若懂得欣赏，你也顶多只是一个赏花之人，若是再能懂得借花言情，那么你一定是一个用心之人。

FOUR

花言巧语

109

- A. 花浓我依.....110
- B. 花语呢喃.....117
- C. 花样情话.....126
- D. 花式年华.....140

很

多人喜欢养花养草，一来改善和美化了居住环境，二来陶冶了情操。在当今这个紧张忙碌的时代都市人眼里，花花草草更成为代表个人喜好和品位的象征……

FIVE

花前檐下

149

- A. 花香弥漫.....150
- B. 花饰巧居.....165
- C. 花中骄者.....170

后记

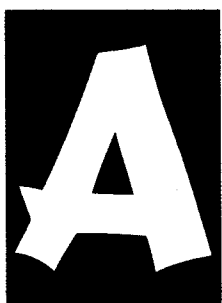


餐花饮露

ONE

俗话说，民以食为天。自然界可供我们食用的品种非常之多，有山珍海味，有飞禽走兽，也有青蔬绿果。食，即要食得美味，又要食得健康，但是仅是如此是远远不够的，人们在食得美味与健康的基础上，还讲究食得要有情调，所以不但是菜名花样百出，连菜色都是日日常新。这不，鲜花已经盛开了在人们的餐桌上，于赏百花闻百香的风雅之中，还品遍了花间百味，养了身，美了容，驻了颜，真是一举多得。

馨香醉染的芳魂



花食古今

食花的历史自人类衍生便开始出现，与大自然为伴的人们，多少风雅之士，以诗慰心，多少文人骚客共品花之绝色，享尽风雅之乐，多少民间百姓，多少食神酒客，以食为天，共享花之美味，饱尝仙人雅味。年年岁岁花相同，岁岁年年人不同，一代又一代不相同的人，将相同的花品出了不相同的美味，品出了以花为肴的饮食文化，绵绵千万年，流传至今。



食花的历史自人类衍生便开始出现，与大自然为伴的人们，多少风雅之士，以诗魅心，多少文人骚客共品花之绝色，享尽风雅之乐，多少民间百姓，多少食神酒客，以食为天，共享花之美味，饱尝仙人雅味。

中国佳话

鲜花色彩绚丽妖艳，体姿妩媚俊俏，气味清香芬芳，气质高洁典雅，花中孕育着生命，是美好的象征。古往今来，许多名人不仅观赏花的秀韵多姿，而且更在赞美之余，还要品尝花的美味，领略大自然的精灵，并且不断探索到了娇媚的鲜花还具有丰富的营养价值和药用价值，在饮食文化中留下了许多千古佳话让后人传诵。



远在春秋战国时期，长江中下游及江淮楚地之人就有食花的习俗，大诗人屈原在《离骚》中就有“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英”的佳句，菊花瓣虽略带苦味，但久吃有延年益寿的功效。唐朝大文学家元结更指出，“菊在药品是良药，在蔬菜是佳蔬。”另外，诗人好酒，屈原尤其喜欢用桂花酿酒，并在他的《楚辞·九歌·东皇太一》中留下了“蕙肴蒸兮兰藉，奠桂酒兮椒浆。”的诗句。明代的程荣受了屈原的影响，在《茶谱》中记载了用桂花窰制花茶，那桂花八月开时已是芳香馥郁，香飘万里了，制了茶后自然是“桂花点茶，香生一室”。

诗因酒流传，酒因诗留名。古代诗人都喜欢对酒当歌、挥毫泼墨，感慨人生几何，于是为我们留下了无数的佳作名篇。晋代田园诗人陶渊明的

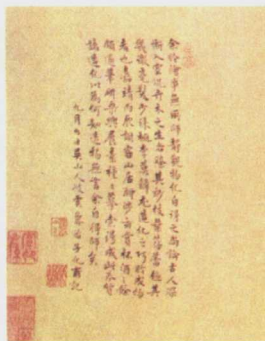
生活及其文学和酒紧密地联系在一起，通过他的吟诵，酒和菊已经成为了他的象征。陶渊明追求酒后物我两忘的境界，从饮酒中领悟到了不少的人生真谛，古往今来，堪称为数不多的代表人物之一。陶渊明一生爱菊成痴，把酒赏菊的闲情逸致真是羡煞众人，民间更将陶渊明奉为“九月花神”，菊在文学作品中更是象征着高情远致的意象。据传，某年九月九日重阳节又

至，陶渊明枯坐在宅边菊花丛中，他采了一大把菊花捧在掌心，难耐酒樽空，怎忍花零落。这时，忽然听到马蹄声越来越接近，原来是江州刺史王弘派人为他送酒来了，于是以掌中菊



花作下酒物，欣然酌酒。这个故事后来流传到了民间，每到重阳佳节，人们纷纷饮菊花酒，感受陶渊明的闲情逸致，只盼能够追随着他“采菊东篱下，悠然见南山”。

据《隋唐佳话录》记载，女皇武则天每逢春暖花开的时节，命宫女采集各色各样的花朵，与糯米一起捣碎蒸熟，制成一种糕点，名叫“百年糕”，赏赐给文武百官品尝，馨香扑鼻、松软可口，得到武皇赏糕之人皆是由衷地赞不绝口。松花花粉其成分营养十分丰富，有延年益寿的保健作用，所以深得女皇武则天的喜欢，宫中常用松花粉制作成“小精糕”供她食用。此后食花之风盛行天下，形形色色的食品专著，如《山家清供》、《养余月令》、《饮膳服食笺》、《养小灵》等相继问世，传述鲜花美肴及烹调技艺。还有一些餐芳谱出现于草本学、食学和文学作品中。其中《群芳谱》中记载：“凡杞菊诸品，为蔬、为粥、为脯、为粉，皆可充用……”农历九月初九重阳节，我国民间就有登高和食花糕的风俗。



唐代大诗人杜甫的诗中有很多花诗，可见他也是一喜花之人，尤其是对食用新鲜槐花情有独钟，他每逢春季就专门采集大量的新鲜槐花当做鲜蔬一样食用，以抗老延衰，后来众多文人墨客也纷纷效仿。每逢春季到来，

食花的历史自人类衍生便开始出现，与大自然为伴的人们，多少风雅之士，以诗慰心，多少文人骚客共品花之绝色，享尽风雅之乐，多少民间百姓，多少食神酒客，以食为天，共享花之美味，饱尝仙人雅味。

等柳树飘了絮，槐树也开了花。那一串串、一簇簇晶莹的槐花，如雪似玉，喷香宜人，忍不住大把大把地捋着槐花，一边往嘴里填，一边往随身的布包里塞。那槐花很清甜，拿回家可以蒸馒头，也可以煮稀饭，还可以做槐花酱，真是和当年杜甫一样“青青高槐叶，采掇付中厨”。

除了女皇武则天喜欢的松花花粉制成的糕点，大诗人苏东坡也喜用松



花做的食品，不过诗人倒不是为了养颜。诗人好酒，苏东坡当然也不会例外，他们古人喝的可不是像我们现在兑了食用酒精的酒，他们喝的可是地地道道的粮食酒，醇香浓郁，喝了不上头不伤身，否则喝出个毛病来，诗人哪来的闲情赋诗呢？既然是大诗人，自然是比一般人的心思来得细腻些，于是用松花酿酒，我们从《酒小史》中可以看到苏东坡的《松醪赋》，“一斤松花不可少，八两蒲黄切莫炒，槐花杏花各五钱，两



斤白蜜一起捣，吃也好，浴也好，红白容颜真到老。”松花酒随着苏东坡的《松醪赋》传到了千家万户，人们纷纷争酿松花酒，喝的人多了自然感受也

就多了，于是一个人说好直至千万个人说好，这东西一好，便自然被列为宫中贡品了。

在《快雪堂漫录》中记载了明代配制茉莉酒的方法，“用三白酒，或雪酒色味佳者，不满瓶，上虚二三寸，编竹为十字或井字，障瓶口，新摘茉莉数十朵，线系其蒂，竹下离酒一指许，贴纸固封，旬日香透。”或食或酒，古代人都在赏花的同时用尽了心思，才让我们后人有了借鉴的依据。

清代有一位进士叫袁枚，他有一位友人，擅长于烹饪各色菜肴，色香味俱全，经常邀请他去家中做客，以品尝其亲手烹饪的美味佳肴。于是有一次，友人端上来一盘“雪霞羹”，光听名字，已经是让人垂涎三尺，只见

这平常人家经常吃到的豆腐，此刻却是红白相间，仿佛雪霁之霞，色彩艳丽，袁枚品尝后发现清嫩鲜美、余香盈口，自然是赞不绝口，同时也好奇地向友人请教这“雪霞羹”的做法，原来这样的鲜香美味及艳丽的色彩均是友人在家常食用的豆腐里添加了芙蓉花所致，想着芙蓉花的娇美，想着这般精巧的心思，闻着这般的鲜香，袁枚顿时诗意盎然，从此以后，他成了地道的“食花客”，他在春天食玉兰，夏天食荷花，秋天食菊花，冬天食腊梅，享尽花间百味。清代《御香飘渺录》中还记载了慈禧以鲜花为食的情节，慈禧通过食用鲜花来保养皮肤，延年益寿。清代还有一位顾仲，他所著的《餐芳谱》收录了腊梅、迎春、牡丹、兰花、玉兰等 20 多种鲜花食品，而且做工精细，制法多样。

有一首《百花治病歌》，更是唱出了鲜花的药用价值：“杏花味苦可温补，梨花润燥能化痰，食用桃花能美容，清心降水吃榆钱，兰花去赋清肺热，梅花解郁又疏肝……”



▶▶ 异域佳话

食用新鲜的花朵不仅仅是在我们中国，而且在国外也有久远的历史。远在 16 世纪，欧洲诸国便有了食用番红花的习俗，番红花又称香红花、藏

食花的历史自人类诞生便开始出现，与大自然为伴的人们，多少风雅之士，以诗魅心，多少文人骚客共品花之绝色，享尽风雅之乐，多少民间百姓，多少食神酒客，以食为天，共享花之美味，饱尝仙人雅味。

红花，原产欧洲南部，花的柱头呈细丝形，长约3厘米，顶部较宽，花柱呈紫红色或红棕色，略有光泽，质轻松软，有特异的香气，味微苦，为常用中药之一。番红花有活血通经、化淤止痛的功效。西班牙用番红花调理什锦饭，法国人用番红花来做火锅。日本人也早有食花之习俗，闻名于世的咖喱饭正是用番红花作色，以保证味色俱在，他们还喜欢用山茶花作泡菜，亦称甜不辣，还有樱花、玉兰、桂花也曾几次摆上餐桌供众人食用和品赏。

在美洲，有着品种丰富的仙人掌，仙人掌历来也是美洲传统的食品，是人们日常生活中不可缺少的一种特色蔬菜和水果，人们将仙人掌洗净切碎后煮在汤中、或是架在炉上烤制、或是做成饼馅、或是直接将新鲜的仙人掌腌制，还有的用仙人掌来酿酒。食用仙人掌的营养十分丰富，它含有大量的维生素和矿物质，具有降血糖、降血脂、降血压的功效，食用仙人掌的嫩茎可以当做蔬菜食用，果实则是一种口感清甜的水果，老茎还可加工成具有除血脂、降胆固醇等作用的保健品、药品。墨西哥的饼食点心、菜肴脍炙人口，就是用当地的仙人掌科植物的花卉烹制出来的。



人们种南瓜基本上都是为了摘瓜和吃瓜，其实在法国和意大利，用开水烫南瓜花，去除了花上的细毛，然后做成菜吃，伊朗、斯里兰卡和印度用南瓜花做成咖喱酱，朝鲜用南瓜花做成罐头。

酒花盛产于德国，是酿制啤酒不可缺少的原料之一，被称为液体面包。酒花，又称忍布，《本草纲目》上称为蛇麻花，是一种多年生蔓性草本类植

物，古人取为药材。1079年德国人首先在酿制啤酒时添加了酒花，从而使啤酒具有了清爽的苦味和芬芳的香味，以后酒花被誉为“啤酒的灵魂”。

值得一提的是，在第二次世界大战期间，由于战乱，英国极度缺乏水果和蔬菜，有不少妇女、儿童因为严重缺乏维生素C而患上了坏血病，让人们在战乱中又平添一份恐慌。于是有人了解到玫瑰花和果中均含有丰富的维生素C，便建议收集当地的玫瑰花和果，提取维生素C以解燃眉之急，仅1943年，英国就提取制作了250万瓶玫瑰果酱，有效地缓和了急剧蔓延的坏血病发展势头，并使坏血病得到了防治，最终解决了这次的危机。玫瑰在这次的缺乏维生素C的危机中可是立了大功，从此以后，人们也了解到了玫瑰花和果的营养和药用价值，并将服食玫瑰花和果的习惯持续至今，现在在市面上可以看到更多的玫瑰花提制的产品，比如最常见到的女性们用于美容和调理身体机能的玫瑰花茶、玫瑰花露，玫瑰也是鲜花美食中最常见花卉品种。



近代的欧美各国常把新鲜花瓣放入三明治中，或将花瓣添加到各种风味独特的小食品里。加拿大维多利亚市的鲜花美食久负盛名，每逢入春百花盛开后，当地著名的布查花园和蓝罂粟餐厅就开始供应鲜花餐，三色紫罗兰及其他各种美丽的花朵用来配菜，即鲜嫩可口，又造型优美，让人禁不住的食指大动，特别是用莱姆及玫瑰花瓣做成的冰冻果子露风味独特，吃进嘴里有春天的感觉，是美食家们最不愿意错过的美味。在美国加州的

【原文】：...，折茎便开始出现，与大自然为伴的人们，多少风雅之士，以诗
...，多少文人墨客赏花之色，享尽风雅之乐，多少民间百姓，多少食神游客，以
...，尽享花之美味，饱餐仙人雅味。

一些餐馆也专门供应各种鲜花美食，推出玫瑰、茉莉、百合花、菊花、金
莲花、紫罗兰、矮牵牛等花卉佳肴，以玫瑰花瓣做汤，用蒲公英做色拉，
即天然又营养，而且相当的有情趣，受到当地一些社会名流、演艺界明星、
商贾大亨的推崇，以餐花饮露为品位尊贵的象征。

据联合国粮农组织出版的《东南亚食品成分表》记载，有10多种花卉
已成为该地区居民餐桌上的常用食品，东南亚各城市都有专门出售可供食
用的鲜花市场。