

唐诗

花园

跟着唐诗去赏花

陈菲 徐晔春等 编著

灵逸花韵 彰显风雅文化

旖旎花事 营造绝美空间

缤纷花趣 点缀多彩生活

分享美丽 尽在唐诗花园

农村读物出版社

0113862

1201.22
39



唐诗花园

跟着唐诗去赏花

陈菲 徐晔春 徐方圆 徐方芳

编著

江苏工业学院图书馆
藏书章



图书在版编目 (CIP) 数据

唐诗花园：跟着唐诗去赏花 / 陈菲等编著. —北京：
农村读物出版社，2004. 11

ISBN 7-5048-4582-5

I. 唐... II. 陈... III. ①唐诗—选集②花卉—观
赏园艺 IV. ①I222.742②S68

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 115948 号

出 版 人	傅玉祥
责任编辑	钟海梅
出 版	农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	中国农业出版社印刷厂
开 本	850mm×1168mm 1/32
印 张	7.5
字 数	192 千
版 次	2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月北京第 1 次印刷
印 数	1~6 000 册
定 价	28.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误，请向出版社发行部调换)

致谢

谨谢蒋明、栾美华、
林庆民、江珊、刘海军
为本书提供部分图片。





自序



唐诗的芬芳

诗，
绮美，瑰奇。
明月夜，落花时。
能助欢笑，亦伤别离。
调清金石怨，吟苦鬼神悲。
天下只应我爱，世间惟有君知。
自从都尉别苏句，便到司空送白辞。

——白居易《一七令》

我们爱花，桃红柳绿驿动我们的心灵，花开花落牵绊我们的情思，春华秋实承载我们的希望。

我们也爱诗，于是追随先贤的足迹上路，穿越千年的时光隧道，去聆听盛世唐朝的文化婉歌。

唐文化的沃土，在诗的惟美国度里孕育了一个芳菲烂漫的百花园，那是我们心中的梦花园。

这里有狂放潇洒的诗仙，自号青莲居士，诗篇亦如水中芙蓉飘然出尘，仙风骀荡。

这里有才华横溢的诗圣，诗风似春兰幽芳独秀，氤氲压众。

这里有个白居易爱花成癖，诸多品花的诗作宛若牡丹姿彩缤纷，雅俗共赏，独具国色天香。

ACW¹35/05



这里还有边塞诗人，放声高唱寒梅傲雪般的生命之美；
这里还有田园诗人，闲适静谧恰如东篱下盛开的丛丛秋菊；
这里还有朦胧诗人，神秘高贵绽放着玫瑰的美仑美奂；
这里还有初唐四杰，独振清新淡雅之风如早春的梨蕊；
这里还有大历才子，媚比海棠，愁结丁香；
这里还有诗豪诗鬼，如芍药艳葩光昌富丽；
这里还有郊寒岛瘦，似金桂素萼清芬绝俗；

.....



梦回唐朝，徜徉于诗海花间，诗香氤氲，氤氲在花瓣花蕊间
历久弥珍，花香迷离，迷离在诗笺墨痕里生生不息。

然后，我们走出梦花园，行囊中已然荷满了唐诗沉甸甸的芬芳。

穿梭在今天的都市丛林，时尚的熏风扑面而来，却吹不去心中那一缕古典的情怀。

花儿的诗篇，沉淀了历史的精华；
花儿的故事，述说着人类的向往；
花儿的生命，丰富了世界的内涵；
花儿的意趣，装点着生活的色彩。

终于，我们以唐诗为金线，串起美丽的花环，以唐诗作经纬，
织就锦绣文章。

而那些花儿呵，透着千古唐诗永恒的芬芳，在我们的身边悄然开放。



目录



自序

- 荷花篇：惟有绿荷红菡萏，卷舒开合任天真 [1]
- 海棠篇：秾丽最宜新着雨，妖娆全在欲开时 [10]
- 牡丹篇：惟有牡丹真国色，花开时节动京城 [17]
- 桃花篇：满树和娇烂漫红，万枝丹彩灼春融 [28]
- 芭蕉篇：叶如斜界纸，心似倒抽书 [35]
- 玫瑰篇：春成锦绣吹折同，天染琼瑶日照开 [41]
- 桐花篇：丹凤总巢阿阁去，紫花空映楚云愁 [48]
- 辛夷篇：软如新竹管初齐，粉腻红轻样可携 [53]
- 石榴篇：绿叶裁烟翠，红英动日华 [59]
- 梨花篇：冷艳全欺雪，馥香乍入衣 [66]
- 红蕉篇：叶满丛深殷似火，不惟烧眼更烧心 [73]
- 蜀葵篇：文君惭婉婉，神女让娉婷 [77]
- 兰花篇：兰色结春光，氛氲掩众芳 [83]
- 蔷薇篇：似锦如霞色，连春接夏开 [91]





- 李花篇：风揉雨练雪羞比，波涛翻空杳无涘 [98]
栀子篇：色疑琼树倚，香似玉京来 [103]
菊花篇：素萼迎寒秀，金英带露香 [108]
萱草篇：色湛仙人露，香传少女风 [117]
杜鹃篇：杜鹃花时夭艳然，所恨帝城人不识 [123]
紫藤篇：紫藤挂云木，花蔓宜阳春 [130]
樱桃篇：烂熳岂无意，为君占年华 [136]
芍药篇：翦刻彤云片，开张赤霞裹 [143]
刺桐篇：林梢簇簇红霞烂，暑天别觉生精神 [150]
迎春篇：金英翠萼带春寒，黄色花中有几般 [155]
丁香篇：丁香体柔弱，乱结枝犹垫 [160]
芙蓉篇：怜君庭下木芙蓉，袅袅纤枝淡淡红 [166]
竹 篇：露浥铅粉节，风摇青玉枝 [173]
紫荆篇：杂英纷已积，含芳独暮春 [182]
梅花篇：风递幽香出，禽窥素艳来 [187]
紫薇篇：一丛暗淡将何比，浅碧笼裙衬紫巾 [196]
桂花篇：枝生无限月，花满自然秋 [202]
槿花篇：犹不如槿花，婵娟玉阶侧 [211]
杏花篇：遮莫江头柳色遮，日浓莺睡一枝斜 [217]
橘 篇：细叶繁枝委露新，四时常绿不关春 [226]





惟有绿荷红菡萏，卷舒开合任天真

[荷花篇]

花韵

爱莲说

“莲，名士之女”，生长在书香名门，拥有着与生俱来的温文尔雅、飘逸灵秀、风流旷达。她出淤泥而不染，濯清涟而不妖，她香远溢清、亭亭净植，千百年来，这个绰约的意象，开放在文人墨客的心思里，梦魂里，不远不近，恍兮忽兮，若即若离，让人驰怀骋想，令人心荡神移。

说到爱莲，唐人们自不例外，诗仙太白《古风》先声夺人，李商隐《赠荷花》亦击节赞叹。更多的诗家认定此花为仙界奇葩，温庭筠想到了“翩若惊鸿，婉若游龙”的洛水女神，说：“应为洛神波上袜，至今莲蕊有香尘。”（温庭筠《莲花》）陆龟蒙为素雅的白莲无人赏识而打抱不平，直言道：“素芳多蒙别艳欺，此花端合在瑶台。”（陆龟

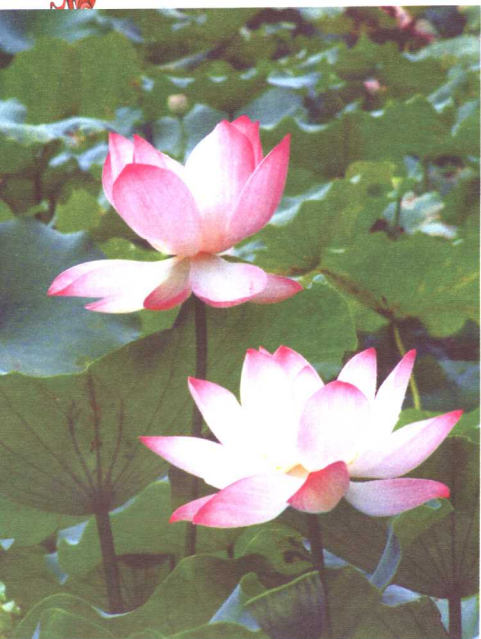
古风

李白

碧荷生幽泉，朝日艳且鲜。
秋花冒绿水，密叶罗青烟。
秀色粉绝世，馨香谁为传？
坐看飞霜满，凋此红芳年。
结根未得所，愿托华池边。

惟有绿荷红菡萏，
卷舒开合任天真。

——李商隐 《赠荷花》



满塘芙蕖盛开，数量多得数不清，但能见到花开同枝的并蒂莲却着实不是件容易的事，这种幸运让能歌善赋的人碰上了心情自然雀跃不已。

关于并蒂莲，民间流传着这样的动人传说：在一对自幼青梅竹马、长大后却难结连理的有情人投荷花塘殉情后，从他们合葬的坟头长出一

朵《白莲》。白居易在东林寺见到三百茎白芙蓉，吟唱罢“白日发光彩，清飏散芳馨。泄香银囊破，泻露玉盘倾。我惭尘垢眼，见此琼瑶英。”（白居易《东林寺白莲》）仍觉意犹未尽，于是夜深人静之时别人都已安睡，他重又起身看花，为它们离开了佛门净地到凡尘俗世就不得活路而忧心忡忡——“夜深众僧寝，独起绕池行。但恐出山去，人间种不生。”

在唐代众多的咏莲诗篇里，刻画尤其细致入微的当推皮日休的《咏白莲》，诗中把白荷比做几位绝代佳人，栩栩如生。

咏白莲

皮日休

腻于琼粉白于脂，京兆夫人未画眉。
静婉舞偷将动处，西施嗔效半开时。
通宵带露妆难洗，尽日凌波步不移。
愿作水仙无别意，年年图与此花期。
细嗅深看暗断肠，从今无意爱红芳。
折来只合琼为客，把种应须玉瓮塘。
向日但疑酥滴水，含风浑讶雪生香。
吴王台下开多少，遥似西施上素妆。



咏双开莲花

刘商

菡萏新花晓并开，
浓妆美笑面相偎。
西方采画迦陵鸟，
早晚双飞池上来。

合欢莲花

韦庄

虞舜南巡去不归，
二妃相誓死江湄。
空留万古香魂在，
结作双葩合一枝。

对并蒂莲，因而相依相偎，永不分离。而诗人韦庄的思路却大胆地跳出樊篱，追溯到上古时代为舜帝泣血投江的两个妃子娥皇女英，认为是由她俩羽化而来，为并蒂莲又添一抹浪漫主义的传奇色彩。



采莲情

荷香四溢的夏秋时节，采莲就成了生活在水乡泽国的百姓最热闹的农事活动。艳阳当空，清风徐徐，芙蓉浦里荷叶碧连天，菡萏红百里，采莲少女着红裳，系罗裙，一边唱着欢快活泼的采菱歌谣，小楫轻舟，穿梭其间，莲叶田田如盖，荷花亭亭临风，为罗裙增色，更为红袖添香。轻盈窈窕的身姿，温婉曼妙的歌声，吸引了桥头岸边多少五陵白马翩翩少年多情的目光，香花、美女、俏语、娇音，让他们踟蹰留连，乐而忘返。于是，翠翻红摇之间，演绎出无数绮丽浪漫的爱情故事。

相比起来，皇甫松笔下的《采莲子二首》，则更有几分鲜活灵动的生活情趣。

第一首诗中写一妙龄少女因“贪戏采莲迟”，傍晚了还在船头弄水，而且还“更脱红裙裹鸭儿”，寥寥数言，女孩儿家的活泼顽



皮和怜物爱人之情状早已跃然纸上，描摹得历历如画，极其生动逼真。第二首写少女贪看“湖光滟滟”入了迷，索性让船儿随风飘荡，还时而兴起“无端隔水抛莲子”，但她的一举一动却被仰慕者深情的目光锁定，而她自己发现有人偷看后羞涩惶恐了老半天（“遥被人知半日羞”），那姿态真是让人又怜又爱。

而白居易的这首《采莲曲》同样别有韵致：

采莲曲

王昌龄

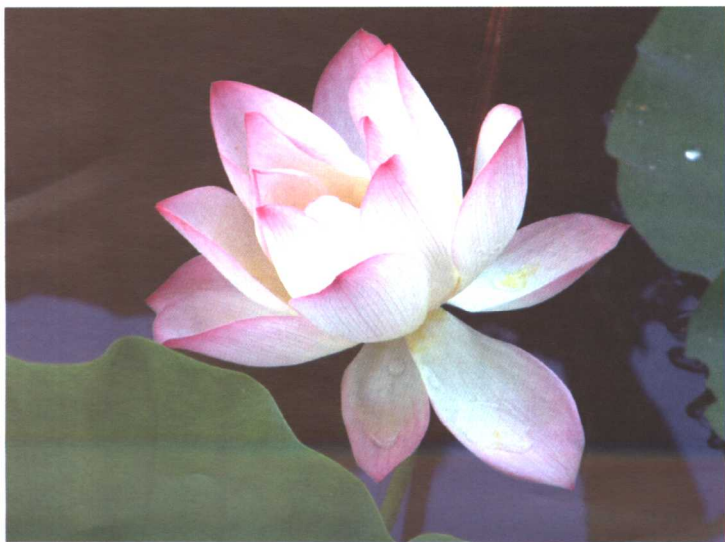
荷叶罗裙一色裁，芙蓉向脸两边开。
乱入池中看不见，闻歌始觉有人来。

采莲子二首

皇甫松

菡萏香连十顷陂，小姑贪戏采莲迟。
晚来弄水船头湿，更脱红裙裹鸭儿。

船动湖光滟滟秋，贪看年少信船流。
无端隔水抛莲子，遥被人知半日羞。





采莲曲

白居易

菱叶萦波荷飏风，
荷花深处小船通。
逢郎欲语低头笑，
碧玉搔头落水中。



采莲的少女在荷塘深处迎面碰上意中情郎，欲语还羞，只好将心事深埋，低头浅笑，不料这时一不小心，头上的碧玉簪子却滑落到水中，泛起涟漪阵阵，宛如怀春少女荡漾的心波。真是此处无语胜有声，真情尽在不言中。

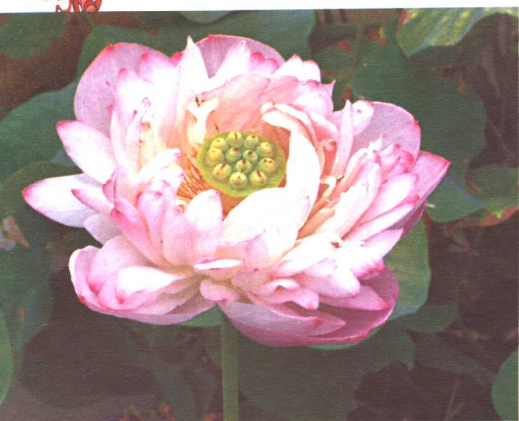


花事

荷花 (*Nelumbo unicifera*) 也叫莲花、芙蓉、芙蕖，为睡莲科莲属多年生水生植物，原产中国，栽培广泛，是中国传统的十大名花之一。

荷花地下茎节肥大，节上着生不定根及侧芽，并具有多条气腔。叶出水前均对折卷成双筒状紧贴叶柄，叶分为3种，种藕最初长出的为钱叶，最早从藕鞭节上长出的是几片浮叶，接着长出的是挺水的立叶，立叶为盾状圆形。花单生，两性，有清香。花有粉、红、白、淡

荷花喜光照，不耐阴，为强阳性植物。喜湿，喜温暖。对土壤要求不严格，以肥沃富含有机质的黏性土壤为佳。品种不同，对水深要求有差异，一般为0.2~1.0米，大型植株能耐1.5米深的水位。忌大水淹没立叶。如果光照不足，则开花减少或不开花。



绿、间色及复色等。

荷花繁殖以分藕为主，因我国各地气候条件差异较大，分藕期也不尽相同，华南地区宜在2月进行，长江流域宜在清明前后分藕，东北5月中、下旬为分藕适宜时期。总之，分藕时期气温应稳定在 15°C 以上时进行。种藕要具有顶端生长点，否则种后当年不易开花。栽植时需芽朝下，斜插入

泥，并让尾节翘露泥面，栽植一两天后放水30厘米。播种繁殖较少采用，一般在培育新品种时应用，播种繁殖需2年以上才能开花。莲子的寿命极长，因此新种或陈种均可利用，也可随采随播。

栽培分为塘植、盆植及缸植。塘植宜选用大型品种，盆植及缸植可选用碗莲及中等品种。荷花宜静水栽植，塘植时要求土层深厚，水流缓慢，水位稳定。缸、盆栽荷花，一般以富含腐殖质的塘泥等作为栽培基质。荷花对水分的要求在各个生长阶段各不相同。一般掌握生长前期浅水、中期满水、后期少水的原则。塘植一般不用施肥，缸、盆栽时如果土壤肥沃也不用施肥，如出现叶片褪绿及泛黄时，可施入少量复合肥，以保证植株的营养供应，促进植株健康生长。花前可适当施用一些磷钾肥，以促进

花芽生长。在栽培管理过程中，对出现的杂草要及时清除，以防影响荷花的正常生长。缸、盆栽时缸、盆中出现的杂草、水苔及藻类要及时清除。

荷花的主要病虫害有斜纹夜蛾、蚜虫、金龟子、大

荷花出污泥而不染，花香四溢，为园林中难得的植材。在园林中多用于水景的布置，配以山石，增添野趣。也可在家庭中盆栽、缸栽欣赏，也可用于插花来美化家居。



蓑蛾及褐斑病、斑枯病、腐烂病等，要注意进行防治。



轻尝一季藕荷香

非常夏日，酷暑难当，饮食最讲究清淡去腻，清热解暑。于是，大鱼大肉靠边站，轻尝一季藕荷香。“荷菜”粉墨登场，成为中国百姓颇具节令气息的当家料理。

荷花是附经济价值相当高的农作物，其花、叶、根、子，几乎可以说是全身上下每个部分都各具特色及效用：

- **荷花：**性味苦甘温，具清暑解热和止血、活血的功效。

荷花茶：采用整朵荷花经过机器干燥，完全没有任何添加物，也没有农药，是相当受欢迎的一种绿色健康饮品。不过，不是所有的莲花都适合干燥入茶，经过不断试验发现，以石莲品种含苞待放的莲花最为合适。此外，另一最新研究说明，荷花中含有植物胎盘素，因此有抗衰老、美容的功效。

泡莲花：新鲜莲花瓣洗净后与白菜叶以糖、醋、桂花酿等混合，放入冰箱中约一天，腌渍入味后即成。

- **荷叶：**有清热、解暑、开胃、止血等功效。

荷叶切丝晒干能清热解暑、开发清阳、止血，治暑湿汗多、泄泻眩晕、水气浮肿、吐血、衄血等症；荷叶色清气香，配膳入饌可制成健美饮食，如荷叶包肉蒸熟味清香浓郁、当盖煮粥色淡绿清香，为消暑清热良品。近年还发现有降低胆固醇的作用。有人用荷叶煎剂治疗高血脂症，以20天为一疗程，结果绝大多数人都有效果。

杭州名菜叫化童鸡的故事：叫化童





鸡异香扑鼻、酥嫩味鲜，它是在煨烤泥巴中加酒，优选“越鸡”裹以西湖荷叶烤制，使其荷叶清香与鸡的淡香融为一体，因滋味独具，鲜嫩可口，成了我国的传统名菜。叫化童鸡成菜于何时已无从考证。但相传与乾隆皇帝下江南、游杭州有关：有一次乾隆身穿便服，带着一名小太监邀游西湖，此时正值初夏时节，走到午饭时分，却未见一家酒店，直饿得饥肠辘辘，两眼发慌。当穿过一片小树林时，突然一阵异香飘来，乾隆皇帝不觉停步四下观望，可四周并未见人，香气却一阵浓似一阵。顺香气找去，终于在一树丛后发现一个叫化子正在烤一泥团，香气正是从这泥团中散发出来的。这时叫化子敲碎泥团，里面是张翠绿的荷叶，剥开后竟是一只鸡，香气顿时扑鼻而来。乾隆闻着更觉腹中空空，饥饿难忍，便赶快叫小太监去要了一块。谁知一尝，竟无比的鲜嫩，便也顾不得皇帝的身份，亲自向叫化子将鸡全要了。叫化子抬头观看吓了一跳，原来他看见了乾隆便服下穿着的龙袍，赶紧跪拜叩头，献上了鸡。乾隆皇帝也顾不上太多了，接过来便吃，还连声说：“好！好！”此后，乾隆皇帝记住了这味官中从未吃过的菜，每次来杭，总要吃这道菜。这叫化子无意中发明的吃法，经过烹调高手的不断总结完善，正式定名为叫化童鸡，它与杭州另四道名菜——西湖醋鱼、龙井虾仁、宋嫂鱼羹、东坡肉一起成了浙江人民宴请中外贵宾的美饌佳肴。

● **莲子**：莲子含有丰富的淀粉、蛋白质和多种维生素，味甘涩，性平和，有清新养神、补脾益肾和止血的作用，本草纲目称其可“交心肾、厚肠胃、固精气、强筋骨、补虚损、利耳目、除寒湿”。

莲子糕：北京糕点。制法是：通心莲蒸熟做成莲子茸，再煮化，放入白糖、糖桂花，用微火熬，再将蒸化的琼脂加入和匀，继续熬几分钟，舀出盛于盘中晾凉，食时切片即成。特点是：色泽乳白，甜软爽口，莲香浓郁。具安心养神，益肾固精的作用。

银耳莲子羹：武汉小吃。制法是：白木耳洗净盛碗，注入清水上蒸笼用旺火蒸1小时，通心莲放清水锅中煮烂捞出。将煮好的白木耳入锅，加入莲子、橘瓣、白糖、水，用旺火烧沸，勾芡



即成。特点是：色泽洁白、银耳软润、莲子粉糯。具益气 and 血，补脑强心的作用。

● **莲藕**：含维生素 C、维生素 B₁、维生素 B₂、蛋白质、氨基酸等，是一种高营养价值的蔬菜；莲藕性甘寒、凉血、散淤，煮熟甘温益胃补心。除可做蔬菜鲜食外，亦可调制加工成莲藕粉，供冲泡食用。

糖藕：杭州小吃。制法是：鲜藕洗净，以藕节分段，每段藕切下 4cm 的藕盖，露出藕孔。将洗净的糯米塞入藕孔，盖上藕盖，用牙签钉牢。藕段放锅中竹筴上，加食碱，上铺荷叶，加水浸过藕面，旺火烧沸后改小火煮 4 小时至藕酥烂，削皮切片装盘，撒上白糖即成，特点是：色泽光亮，软糯甜香。具健脾开胃、开发清阳、通络补血的功效。

姜拌藕：浙江菜。制法是：①将藕去节、削皮洗净，顶刀切成圆片，放在清水中浸泡待用。②取一容器，放入姜末、白醋、盐和香油，勾成调味汁待用。③锅中放清水烧开，投入藕片，烫透后捞出，沥干水分，趁热放入盛有调味汁的容器中，加味精，给容器盖上盖子，把藕片焖上，等藕片晾凉了以后拌匀，装盘即可。特点是：味道鲜美，口感润滑。

● **莲蓬及莲心**：具清心、止血及降肝火作用。莲子心有清热、安神、固精的作用外，还能降血压，治高血压、烦热等症状，一般多供做药用，也可煮水泡茶喝。

● **荷梗**：可顺气、宽胸、通乳。

● **荷蒂**：可以安胎、止泻。

炎炎夏日，其实是荷花仙子的舞台，然而，对于身处红尘都市的人们，理想中的芙蓉国却未必时时都近在眼前。那么，心浮气躁的时刻，大可捧一盏荷花清茶，于妙香袅起的瞬间，去领略荷园夜色下的月光溶溶，蛙鼓阵阵；抑或亲手为自己打理一小碗冰镇莲子羹，在弥留颊齿的甜蜜中，去想见那一方青草池塘里，藕花映日，骄阳收敛了霸气，折射出粉粉白白，娇娇媚媚，荷叶熏风，风也因此生出了颜色，青青碧碧，爽爽凉凉。