

少年科学知识大金库

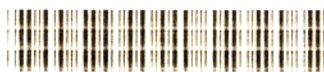
植物趣谈

下

江苏少年儿童出版社



……升起
暮色降临，在一
……起
……紫气，晚辞暮气，开而又合，合而又开，
……连往复几天，最……之久。
睡莲为什么时……要的把戏。清
……太阳把睡莲……花，花的外
……光照射，生……花儿绽开
……时分，花瓣……光照射，
……外侧层粘……内侧层，
……也闭合起……“日出而
……息”。
睡莲的叶子有大……厘米，而最大的
60 厘米。花色有白……红……有的花
……有的高高伸出水面。常见的睡莲有：……黄、娇
……莲，花纯白、花型很大的白睡莲，叶赤褐……大深绿
……莲，叶圆形，花色鲜黄的黄睡莲，绽开蓝紫……的紫
……广东出产一种奇特的蓝睡莲。红睡莲同其



90126415



Q94
1008
.2

少年科学知识大金库

植物趣谈

下

黄建民 长 风 原著
晓 峰 春 生 郅 香
陈 难 徐 诚 改编

江苏少年儿童出版社

植物趣谈(上、下)

出版发行：江苏少年儿童出版社
经 销：江苏省新华书店
印 刷：丹阳市第三彩色印刷厂

开本 787×1092 毫米 1/32 印张 8.875 插页 2 字数 20 万
1995 年 8 月第 1 版 1995 年 8 月第 1 次印刷
印数 1—10000 册

ISBN 7—5346—1436—8

Z·58 定价：9.00 元

凡是印装问题，均向承印厂调换。



MULU

四季果蔬

- | | |
|-----------------|-----------------|
| (1) 蔬菜与维生素 | (28) 美果柚子 |
| (4) 四季水果 | (29) 绿色的象牙 |
| (7) 韭菜·荠菜·生菜 | (31) 龙眼·荔枝 |
| (9) 蚕豆和豌豆 | (32) 发菜·木耳 |
| (10) 花卉佳肴 | (33) 芦笋·香菜 |
| (11) 杨梅和草莓 | (34) 甘蓝 |
| (13) 冬瓜·西瓜·苦瓜 | (35) 萝卜 |
| (15) 番茄·茄子 | (36) 昆布与裙带菜 |
| (16) 奇果榴莲 | (37) 甜脆可口话菱角 |
| (17) 美味的热带水果 | (38) 蔬粮两用的葛 |
| (19) 有益健康的山里红 | (39) 茭白与莼菜 |
| (20) 百果之宗话梨子 | (41) 丝瓜青青 |
| (21) 香甜可口的葡萄 | (42) 可食可用的葫芦 |
| (22) 猕猴桃 | (43) 风靡一时的紫角菜 |
| (23) 金橘·橘·柑 | (44) 南方奇蔬蕹菜 |
| (25) 柠檬人与橙汁人 | 植物杂谈 |
| | (46) 各种各样的麻 |



- (48) 咖喱与番红花
- (49) 不同味道的“椒”
- (51) 致幻植物
- (54) 清凉芬芳的植物
- (55) 长在地上的“可口”“可乐”
- (56) 栗树·苹婆·枣树
- (58) 著名的油料植物
- (59) 橄榄科中多奇树
- (60) 茴香与桂皮
- (62) 油茶和油桐
- (64) 上等香料话豆蔻
- (65) 天然的扇子
- (66) 天然染料茜草
- (67) 涂料之王
- (68) 树的眼泪
- (70) 世上最甜的植物
- (71) 硬木和轻木
- (73) 紫苜蓿和紫云英
- (74) 水生植物一览
- (75) 以海为家的江蒿
- (76) 海中“巨人”
- (78) 奇妙的芦荟
- (79) 沼生植物芦苇
- 千奇百怪的植物**
- (81) 号角树·唱歌树·笑树
- (82) 饮酒的松树与酒树
- (83) 产米和产油的树
- (83) 能“挤”出奶汁的树
- (84) “摇糖树”和“产蛋树”
- (85) 非洲奇树“猴面包”
- (87) 现成的“衬衣”和“鞋子”
- (88) 自杀树·痒痒树
- (89) 恶魔树·还魂草·咬人植物
- (90) 吃昆虫的植物
- (92) 大树能“生”小树
- (93) 活的贮水塔
- (94) 冬虫夏草
- (95) 植物“说谎”与“互通情报”
- (96) 会“听”音乐能“跳舞”
- (97) 植物的预报功能
- (98) 植物也要睡眠
- (99) 植物界的亲善和斗争
- (101) 千奇百怪的防身术
- (102) 蒙汗药与蒙汗花
- (103) 也会“发烧”和“出汗”
- (104) 植物的恶性肿瘤
- 植物与人**
- (106) 花粉·菊花·酒花
- (108) 人参·红景天·胡萝卜
- (111) 五加参与参三七
- (113) 著名的中药杜仲



- | | |
|-------------------|------------------|
| (114) 奇异的甘草 | (128) 无土栽培植物 |
| (115) 强身健体的银耳和蘑菇 | (130) 给植物打针吃药 |
| (116) 葱和洋葱 | (131) 嫁接创造的奇树 |
| (118) 生姜与大蒜 | (132) 天然的设计师 |
| (119) 高粱·小麦·小米·玉米 | (133) 话说生物工程 |
| (121) 番薯和马铃薯 | (134) 创造新的“超级植物” |
| (122) 可可·咖啡·茶叶 | (136) 无籽西瓜·无刺玫瑰 |
| (124) 花生 | (138) 物种的异种结合 |
| (125) 漫谈烟草 | (140) 人造种子 |
| (126) 绿色的保卫者 | |



四季果蔬

蔬菜与维生素

蔬菜是人类生活中的必需品,是人类正常发育和维持生命所不可缺少的营养物质。

全世界蔬菜品目的繁盛,首推中国。现在,我国栽培的蔬菜品种多达150多种以上。

许多蔬菜是从野生品种培育出来的。雪里红,又叫雪菜,雪里蕻,《野菜笺》说,“雪里诸菜冻损,此菜独青”。它盛产我国江南,能在雪地穿蕻(菜心的意思),“蕻”字不通俗,后来改为雪里红了。这种菜很耐寒,茎叶发达,同根部肥大的大头菜,茎部粗的芥菜等,都是野生芥菜的变种,是经过长期人工选育成的。

大白菜的栽培历史不长,可是食用价值很高,现在它成了“百菜之王”。还有生长迅速的小白菜,耐寒性强的乌塌菜和茎部肥嫩的紫菜苔等,它们都是叶子又少又小的野生白菜菘的变种。大白菜经过漫长的岁月,不断选种和栽培,已经发展成有结



球、半结球和散叶类型等多种类型的菜种。

茭白是“中国特产”的蔬菜,只有我国和少数国家用它做菜。莼菜、香椿、芦蒿、金针菜、茭儿菜和一些野菜,都只有我国食用。

有些蔬菜,古代曾经一度作为主菜,后来由于优良蔬菜的出现,逐渐被替代了。

“丝绸之路”、“郑和七次下西洋”使中国的交通和贸易大发展,许多品种的蔬菜先后传进中国。茄子从印度来,洋葱、菠菜来自西亚,葱来自西伯利亚,姜来自印度尼西亚,大蒜来自西亚和欧洲,花椰菜来自意大利,甘蓝来自西欧和南欧,辣椒来自南美洲,马铃薯来自秘鲁。此外,茭苡、山药、慈菇、冬瓜、黄瓜、苦瓜、扁豆、豌豆、蚕豆、莴苣……等,也都是从国外引种的。

人们吃的蔬菜,有的是叶子,像青菜、芥菜和雪里红;有的是叶和茎,像苋菜和莴苣;有的是果实和种子,像黄瓜、丝瓜、扁豆和豌豆;有的是根茎,萝卜是肉质根茎,马铃薯是块茎。

蔬菜水果,有很高的营养价值。蔬菜、水果同许多食物一样,含有蛋白质、脂肪、碳水化合物和多种丰富的矿物质,更重要的是,它含有丰富的维生素。蔬菜、水果赢得了一个美名:“维生素的仓库”。

这里说的是蔬菜,蔬菜中有哪些主要的维生素呢?

在蔬菜中,含维生素 A 最多的有胡萝卜、菠菜、香芹、苤蓝等,韭菜、卷心菜和西红柿的含量也不少。人体里如果缺少了维生素 A,眼角会变干燥,视觉会模糊起来,接着就会遭到感冒、结核等传染病菌的侵袭。如果多吃含维生素的蔬菜,能增加抵抗疾病的能力,健康长寿。

蔬菜中还含有维生素 B₁、B₂。它们虽然在谷物和豆类中含得多,但是,维生素 B₁ 在韭菜、卷心菜、青豌豆和西红柿中也有很多含量;维生素 B₂ 在菠菜、韭菜、花菜、卷心菜、西红柿和南瓜



中,也含得较多。人体里如果缺少了这些维生素,就会带来神经炎、心脏障碍,角质膜干燥和脚气痛等;会出现头痛眼酸,四肢乏力,食欲不振,皮肤灼痛,视力减退等病症。

在一切蔬菜中,几乎都含有维生素C。它又叫抗坏血酸,人体里缺少了它,就会得坏血病,严重的会引起死亡。维生素C对上皮组织有益,能够减轻呼吸道疾病,它可以校正被破坏的胆固醇的代谢作用。

在青菜和豆类等食品中,都含有维生素E。它对肌肉营养,神经调节、血管弹性的维护都有直接作用。人体里少了维生素E,会出现骨骼肌和心肌变性,使血管变脆,导致许多种疾病。

菠菜、花菜、甜菜、青菜、西红柿和胡萝卜中都含有维生素K,它有防止阻塞性黄疸、肝炎等疾病的作用,还能促进血液凝结,制止出血。蔬菜中还含有维生素PP等,对人体器官组织有益。

除了维生素外,蔬菜中还含有许多其他营养物质。胡萝卜、柿子、辣椒、葱和西红柿等含有丰富的胡萝卜素,它在人体里很快会转化成维生素A。

香葱、洋葱、韭菜、大蒜、香菜和萝卜等,含有特殊的挥发性芳香物质。它不但能够增进食欲,而且具有杀菌能力,能抑制多种炎症。

蔬菜还有防病治病的功能,使人健康长寿。蔬菜不管是凉菜、配菜,也不管是生菜、熟菜、干菜、酸菜和罐头菜,都能刺激消化腺的分泌,促进人体对食物的消化和吸收。蔬菜对吸收碳水化合物食品(如面色和粥)有益,对吸收蛋白质和油脂食品也有很大的好处。

多吃蔬菜,可以减肥。蔬菜含卡路里较少,有一种酒黄石酸,能阻挠糖类变为脂肪。蔬菜体积较大,很易吃饱,许多粗糙



纤维结构的蔬菜对肠子蠕动能起良好的、天然的刺激作用,这是减肥的重要因素。而对土豆和甜菜的食用要节制,因为它们含有大量的淀粉,多吃会使人肥胖。

蔬菜中含有丰富的钾盐,对心肌活动不可缺少。蔬菜中含钠盐很少,肌体就不会保存多余水分,减少水分,也就减轻了心脏的工作负担。蔬菜中还含有果胶,可以帮助机体排除多余的胆固醇。蔬菜里的植物碱,对于中和酸性食物,有很大的作用。

在医疗饮食里,都离不开蔬菜。

蔬菜是维持生命所不可缺少的食物,人们可以长期不吃荤腥,却不能老是不吃蔬菜。

四季水果

我国土地辽阔,跨越热带、亚热带和温带,“春华秋实”,四季鲜果不绝。农谚说:正月甘蔗节节长,2月橄榄两头尖,3月樱桃粒粒红,4月枇杷颜色黄,5月杨梅红似火,6月莲子满池塘,7月葡萄颠倒挂,8月菱角如刀枪,9月石榴露齿笑,10月金橘满园香,11月柚子闪金光,12月龙眼荔枝凑成双。这只是四季都有鲜果的小小概括,而我国的水果种类之多,品种之繁,是世界闻名的。

果蔗是广东的特产,冬令季节,口嚼果蔗,能生津解渴,凉喉、润肺。

橄榄是橄榄科常绿乔木。奇数羽状复叶,小叶长椭圆形,揉碎后有香气。春、夏开花,总状花序,有两性花和雄性花。花白色。粒果呈椭圆、卵圆、纺锤形等,绿色,成熟后淡黄色。核坚硬,纺锤形。



橄榄原产中国,闽、粤两省栽培最多。“南国青青果,涉冬知始摘”(宋梅尧臣诗);“纷纷青子落红盐”(苏东坡橄榄诗)。这些诗句说明,橄榄在初冬果熟,颜仍青,所以它又有“青果”的别名。新鲜橄榄的味道很奇特,初吃酸苦得很,但是回味无穷,是甘甜的。人们常常用嚼橄榄来形容余味深长的事情。古人把橄榄又叫做“谏果”,作为“忠言逆耳,乱乃思之”的比喻,倒也生动,又很奇妙。橄榄树既是经济果树,又是美化园林的风景树。

春末夏初,人们看到胭红的樱桃。樱桃是果树中结实最早,先绿而黄,成熟时就泛为猩红。

梅子、李子、杏子、枇杷也相继成熟了。

江南民谚说:“三月三,梅子尝咸淡。”梅子是我国特产,国外只有日本有少量。每年黄梅季节,是梅熟时候。柳宗元的《梅雨》中说:“梅实迎时雨,苍茫值晚春”,读来有身临其境之感。梅子除生食外,还可加工成各种别有风味的小食品:白糖大青梅、话梅、乌梅和清凉饮料酸梅汤等。

红杏,阳春三月开花,花色粉红,清香醉人。“绿杨烟外晓寒轻,红杏枝头春意闹”。红杏是春天的标志和象征,它以花点缀自然,用果馈赠人类。杏子成熟后,鲜甜糯软,具有一种香味,食用可以消食开胃,促进食欲。经过加工,可制成蜜饯、干果或杏脯。杏仁可入药,还可提炼杏仁油。杏仁精是润肺合胃的良药。

杨梅初春开黄红色小花,春末果熟。它形状像水杨子,味似梅,由此得名。果实有紫黑色、紫红色、淡红色、青白色的不同,分别叫做乌杨梅、紫杨梅、红杨梅和水晶杨梅。

6月以后,桃子陆续上市,先是白里透红、甜中带酸的“雨花露”露脸,然后是又甜又香的“白凤”水蜜桃成熟,紧接着皮薄、汁多、香甜的“白花”蜜桃又熟了。黄金瓜、梨瓜、哈密瓜、西瓜、荔枝、葡萄等也在这时候蜂拥应市了。



番石榴是“水果王国”中的后起之秀,它的故乡在美洲热带地区,它靠鸟雀的帮助,已周游世界热带地区,我国岭南地区已有栽种。番石榴是桃金娘科常绿小乔木,树身和枝条弯曲多姿。这种树木对环境的适应性较强,幼苗种植后,4~5年就可结果了。果实模样像雪梨,皮色白中透红,肉嫩瓢细,幽香味清。按果色来分,番石榴有白皮白肉、黄皮白肉、青皮白肉、红皮白肉和红皮红肉的区分。“胭脂红”和“七月红”是番石榴中的佼佼者,从色、香、味看都是上品。

秋天,是鲜果最旺盛的时节,硕果累累,果香阵阵。椰子、桂圆、菠萝等相继上市,又有生梨、苹果、柿子、香蕉,更有芳香科的柑桔类植物柑、橙、橘、柠檬、柚子、金橘。

鲜美芳香的果品四时不绝,它那诱人的色、香、味,使人口福无穷,而且有益于人们的健康。鲜果含有各种维生素和多种矿物质,既是营养佳品,又是治病药物哩。

在英国,有个奇特的“果实病院”,这个独特的病院没有其他药物,单靠吃水果来治病。他们用鲜枣在136个虚弱病人中做过试验,凡是连续吃枣子的病人,他们恢复健康的速度,比单靠吃维生素药剂的病人要快3倍以上。他们用鲜葡萄治肠胃病,用苹果泥治腹泻,用生梨润肺降火,用山楂开胃消食,都取得较好效果。

其实,水果自古以来就是药。南北朝的《本草经集注》就将水果列为药物了。《本草纲目》中,介绍了许多水果在医疗上的作用。民间也用烧酒浸杨梅治腹泻,冰糖蒸生梨能止咳,西瓜、荸荠、鲜藕可以清热。



韭菜·菠菜·荠菜·生菜

近年来,意大利蔬菜专家用水培法培植韭菜,亩产达万斤以上。这种韭菜被誉为净化蔬菜,不受环境的污染。这也为果蔬生产工厂化展现出广阔的前景。

韭菜味道很特别,吃起来略带辣味,有特殊芳香,可刺激食欲。人们除用作蔬菜外,还可作饺子的馅料。

韭菜既是佳蔬,又是良药。韭菜含有丰富营养成分,有蛋白质、维生素 A、C、糖和各种矿物质。古代医药书中说,韭菜生则辛而行血,熟则甘而补中,有益肝、散滞、导瘀等的药性,可治疗吐血、尿血、痢疾、遗尿等症。现代医疗,应用韭菜治绿浓杆菌感染,疗效很好。

荠菜,农村田野的路旁、河边,长满了绿色的荠菜和马兰头,并散发出野菜的阵阵清香。

春天,桃、李给人间增添了甜美,而荠菜给人们带来的是清雅芬芳。《诗经》中说,“谁谓荼苦,其甘在荠”。可见,人们认识和利用荠菜至少有 2,000 多年了。

野荠菜比起人工培养的荠菜来,棵虽小些,但香气较浓。荠菜烧豆腐,荠菜豆腐肉丝羹,荠菜炒肉丝,荠菜馄饨,荠菜团子,用荠菜做菜肴,其色、香、味俱佳,吃起来味美可口。

清明前后采取带花的荠菜全草,可作药用,中药名荠菜花。古代,医学认为,荠菜味甘性平,无毒。能利五脏、利肝气、明目,被誉为“护生草”。

荠菜全草含维生素 B、C、胡萝卜素、烟酸、黄酮甙、蛋白质、脂肪、荠菜酸甲、胆碱、乙酸胆碱、干酪胺。另含柠檬酸、脂肪酸、



钙盐、钾盐及钠盐等。种子含有脂肪油及微量芥子油、胆碱、苦杏仁酶等。

菠菜原产波斯(今伊朗),在2,000年前就已栽种,至今它还有一个别名:波斯草。

菠菜是具有较高营养价值的蔬菜,含有丰富的蛋白质、矿物质、胡萝卜素和多种维生素。每斤菠菜中含的胡萝卜素,比每斤红色胡萝卜的含量要高,比黄色胡萝卜的含量略低。

菠菜中含的铁质和钙质也较多,因此人们常说,吃了菠菜,可以补血。菠菜可入药。它气味甘辛,可通肠胃热,通血脉、止渴润燥。医药上用它作滑肠药,有促进胰分泌助消化功效,能治疗便秘症。孟洗《食疗本草》中说,菠菜“利五脏,通肠胃热,解酒毒”。《隋息居饮食谱》中说,“菠薐,开胸膈,通肠胃,润燥活血,大便涩滞及患痔人宜食之”。菠菜还有一些辅助治疗作用,如与鸡肫皮合煮可医治糖尿病;同淡菜合煮能治高血压头痛。

不久前,科学家发现利用菠菜能够发出电来。日本、美国和西欧一些国家利用蔬菜的叶绿素作为媒介,将太阳能转换为电能。

生菜,原名莴苣。广东人因这种菜可生食,因此叫它生菜。

莴苣含人体需要的各种营养成分,特别是它的叶要比茎更富营养,美食家誉它为“绿色精灵”。

根据莴苣的主要性状不同,可以分成叶用莴苣和茎用莴苣两种。叶用莴苣又叫“全菜”,植株矮小,叶扁圆、卵圆或狭长形等,又分结球莴苣和长叶莴苣等类型。我国有少量栽培。叶作蔬菜,生食或熟食。

茎用莴苣又叫“莴笋”。茎肥大如笋,肉质细嫩。茎出叶较短,耐寒性较叶用莴苣强。我国南方可露地越冬。我国大江南北都有栽培。嫩茎、叶作蔬菜,老叶作饲料。



现代医学化学分析表明,莴苣含糖量偏低,含无机盐和维生素较多。特别烟酸含量丰富,是胰岛素激活剂,对糖尿病患者食用有益。莴苣还含有微量元素钙、磷、铁、锌,其中以铁元素容易被人体吸收,因此吃莴苣能防治缺铁性贫血,对老人、孕妇以及长期卧床的患者更好。莴苣中钾离子含量是钠盐含量的 27 倍,这有利于人体内水盐的平衡,对高血压和心脏病患者,可降血压和预防心律紊乱。莴苣含多量胡萝卜素,有助于防癌、抗衰老;所含叶绿素也能滋润皮肤,防龋除口臭。

但是,凡胃寒脾虚的人,宜少食。多食也会引起眼花目痛,甚至导致夜盲,一旦停食,症状就会消失。

蚕豆和豌豆

蚕豆和豌豆都是一种重要的蔬菜作物,也是一种营养价值很高的粮食作物。它们都是豆科的一二年生草本。一个叫寒豆,另一个叫小寒豆。

蚕豆,又叫“寒豆”、“胡豆”、“罗汉豆”、“佛豆”、“倭豆”。

蚕豆是豆科植物,而它也能直接从空气中固定氮、制氮,是由于一种叫“根瘤菌”的微生物活动的结果。远在 2,000 多年前,我国人民就懂得利用豆科作物轮作、套种、掩青,来提高土壤肥力,种了一熟蚕豆,就等于在地里施了氮肥。而蚕豆的植株、豆荚外壳也都是绿肥。

蚕豆是人们喜爱一种蔬菜、副食品,含有丰富的蛋白质、脂肪、淀粉,营养价值很高,味道适口,很受欢迎。

豌豆又叫“小寒豆”、“麦豆”、“淮豆”、“毕豆”。

豌豆原产欧洲和亚洲,我国各地都有栽培。豌豆喜凉爽湿



润气候,耐寒,不耐高温。豌豆由于它的苗柔婉,由此得名。豌豆性甘、平,无毒。含蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷和铁,营养丰富,对人体健康大有益处。

豌豆根据它的食用方式可分为三种类型:青豌豆,皮色翠绿,肉质脆嫩,味道鲜美,它可以作为一种辅助料,热炒、煮汤、做冷菜色拉,还可加工成罐头。豌豆苗,可炒能汤,清香可口;鸡肉汤里放进一些绿色豆苗,减少油腻,还可增色不少。甜美豌豆,味甜脆嫩,整个豆类都可食用,入口鲜嫩。

青豌豆和苗可入药。具有利小便、止泄痢,益中气、消肿痛,解乳石毒等功效,还能治高血压、心脏病。

花卉佳肴

玫瑰、桂花、丁香花盛开,花香沁人心脾。从花中可以提炼出各种芳香油。花香能治病。鲜花中含有蛋白质、淀粉、脂肪、糖类,以及各种维生素和微量元素,又成了美味佳肴,赐以口福。

鲜花菜肴,历史悠久,可食的种类也很多。除了梅花粥、菊花粥以外,还有牡丹、芍药、萱草、兰花、木香花、藤罗等众多的花卉粥品。广寒粥可说是糕点中的一绝了,先采新鲜的桂花,去掉青蒂,洒以甘草水,同米春粉蒸制成糕,在丹桂树下,品糕赏月,别有情趣。鲜花食品中有牡丹花汤、茉莉豆腐、酱醋迎春花、芋花蒸茄子、木槿花鸡蛋汤等,同时牡丹花,可作汤,蜜浸,也可肉质脍;兰花可作羹,也可做菜肴;玉兰花在鸡蛋面粉糊中蘸过,放进油锅炸,装盆加糖,酥脆可口。

梅花的食用花样较多,有梅花汤面片、梅花粥、蜜渍梅花、暗香汤等。



在日常生活中,可供人们食用的花卉,不胜枚举。例如荷花肉、黄花肉鸡、鸡汁牡丹、菊花肉饼、梅花鱿鱼羹、面拖木槿花、美人蕉干花拌肉丝、藤(紫藤花)罗饼,还有昙花、茶花、香石竹、三色堇、仙人掌、木棉花等也可供食用。

各地都有不同的花卉佳肴,如北京的美蓉鸡片,山东的桂花丸子,广东的菊花凤骨、白菊花五蛇羹,上海的荷花栗子、茉莉汤、桂花干贝、茉莉鸡脯、菊花鲈鱼等,吃起来别有风味。木芙蓉去蕊和蒂,跟豆腐同煮,红白相映,名叫“雪霞羹”,里面再加进一些黄花菜、木耳和鸡蛋,色彩更加诱人了。用含苞的蒲公英花序加柠檬、糖等制作的蒲公英酱,玫瑰茄鲜花萼加糖制成的玫瑰茄酱,香甜可口。蜜渍桂花,用来制作桂花赤豆汤、山芋汤、赤豆糕的佐料,味道好极了。

国外,也有将鲜花食用的。高加索山地的居民,在酿酒、制奶酪、煮羊肠、烧鱼时,喜欢加进一种万寿菊花。南美洲的人喜欢吃新鲜的早金莲花,香甜可口,也把金莲花制作香醋。

杨梅和草莓

初夏时节,江南那漫山遍野的杨梅林,绿荫凝翠流碧,果实有红有紫黑,还有粉红和白色,闪红烁紫,令人心醉,使人神往。

杨梅是杨梅科常绿小乔木。

果实圆形,有硬核,上面密生许多囊状体,就是食用的果肉,有紫黑色、紫红色、淡红色、青白色不同,分别称为乌杨梅、紫杨梅、红杨梅和水晶杨梅。

杨梅,原产我国,种植历史十分悠久。在距今7,000多年的浙江余姚市河姆渡遗址中,曾发现杨梅核。宋代诗人苏东坡说: