

花木盆景休闲系列

花卉 栽培 药 用

与

刘小勤 张衍泽 张承良 编著
湖北科学技术出版社

HUAHUI
ZAIPEI YU
YAOYONG



花卉栽培与药用

刘小勤 张衍泽 张承良 编著

湖北科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

花卉栽培与药用/张承良等编著. —武汉:湖北科学技术出版社,2005.10

(花木盆景休闲系列)

ISBN 7-5352-2794-5/S·308

I. 花... II. 张... III. ①花卉—观赏园艺②花卉—食物疗法 IV. ①S68 ②R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 028736 号

花卉栽培与药用 ©刘小勤 张衍泽 张承良 编著

责任编辑:罗炳阳 封面设计:王 梅

出版发行:湖北科学技术出版社 电话:87679468

地 址:武汉市雄楚大街 268 号 邮政编码:430070

湖北出版文化城 B 座 12 层—13 层

印刷:湖北少年儿童出版社印刷厂 邮政编码:432300

850 毫米×1168 毫米 32 开 6 印张 150 千字

2005 年 10 月第 1 版 2005 年 10 月第 1 次印刷

ISBN 7-5352-2794-5/S·308 定价:20.00 元

本书如有印装质量问题 可找承印厂更换

代 序

花

谢克强

翻过冬的篱笆，

一阵一阵春风，伴着一丝一丝细雨，从山涧、从崖畔、从田头、从地角走过，不等春风春雨回过头来，一朵一朵层层的花蕾追着春风春雨开心地笑了。

绽放的花蕾，绽放不灭的爱，以及这爱所散发的芳香，使春天显得多姿多彩，且弥漫着诱人的芳香。

我从春天走过。

我听见阳光的声音、听见雨水深入泥土的声音、听见花蕾在阳光和雨水里绽放的声音……

这些姹紫嫣红的花，不炫耀自己，也不用温馨的香气招蜂惹蝶，而是用花色丽容装扮春天，使春天变得更香更美。

满怀感激，我站在花丛中，我想，只怕我不是一朵花呵！

真想采摘几束花，供养案头，欣赏春天的丽姿花容。

花摇了摇头，有些愠怒地说：我们不只是仅供欣赏的呵，我们芬芳的花、涩涩的果，还有舒张的叶，是可以预防疾病、疗治痼肿

……

因为那小小的花蕊，是我们一颗善良、火热的心！



目 录

丁香花	1	贴梗海棠	95
石榴	6	代代	97
金橘	9	茉莉花	102
桃花	11	桂花	107
木槿花	14	千日红	112
合欢花	18	牵牛花	114
玫瑰	21	天门冬	116
凌霄	27	美人蕉	119
木芙蓉	29	凤仙花	121
扶桑	34	桔梗	123
金银花	38	玉簪	125
梅花	43	荷花	128
山茶花	46	芍药花	135
迎春花	50	菊花	140
郁李花	52	百合	147
紫薇	54	麦冬	152
月季	57	鸡冠花	154
杜鹃	62	夜来香	159
栀子花	67	仙人掌	162
蔷薇	72	芦荟	165
无花果	75	怎样选购盆花	168
牡丹	77	怎样欣赏花卉	169
南天竹	82	可食用花卉	171
玉兰花	85	送花卉寄托情思	175
佛手	90	花卉花语寄深情	176



丁香花

丁香体柔弱，乱结枝犹垫。

细叶带浮毛，疏花披素艳。

深栽小斋后，庶使幽人占。

晚堕兰麝中，休怀粉身念。

——杜甫

【别名】 紫丁香、百结、情客、华北紫丁香

【科属】 木犀科、丁香属

【形态】 丁香是我国特有的名贵花木，原产我国北部。落叶灌木或小乔木，单叶对生，圆卵形或肾形，先端渐尖，基部心形。圆锥花序茂密腋生，长达12厘米，花冠筒长约1.2厘米，上部具4裂片，芳香，花期4月。

丁香因其具有独特的芳香、硕大繁茂之花序、优雅而调和的花色、丰满而

秀丽的姿态，在观赏花木中早已享有盛名。其变种有：白丁香，冬芽绿色，花白色。

【习性】 丁香喜温暖、湿润及阳光充足，耐寒性强，可露地越冬。有较强的耐旱性，对土壤要求不严，且能耐瘠薄，但以土壤疏松的中性土为佳。积水会引起病害或造成全株死亡，在阴处或半阴处生长细弱，且开花稀少。



丁香花



【繁殖】 丁香用种子繁殖,播种3~4年后,实生苗即可开花。但用扦插或嫁接繁殖的苗木,1~2年即可开花。扦插宜在花后1个月,选当年生半木质化健壮枝条作插穗。嫁接可用芽接或枝接,砧木可用小叶女贞或水蜡的苗木,也可高接于女贞砧木上,形成小乔木状丁香。

【栽培管理】 丁香花日常管理工作一般在春季萌动前进行修剪,剪除细弱枝、过密枝、枯枝及病枝,并合理保留好更新枝。如不保留种子,花后要剪除残留花穗。切忌施肥过多,否则会引起徒长,从而影响花芽形成,反而使开花减少。一般在花后施些磷、钾及氮肥。

丁香的主要病害是褐斑病,发病症状为叶片开始出现圆形、近圆形或不规则形病斑,中央淡褐色,边缘深褐色,其上散生黑色小霉点,病斑直径为5~10毫米。病情严重时,叶片布满病斑,且常融合成大型枯斑,致使叶片早落。防治方法可通过适时修剪以利于通风、透光,降低湿度等加强栽培管理措施,消除发病条件。药剂防治可在丁香展叶后,喷洒50%多菌灵800~1000倍液,以保护新叶。

【药用功能】 丁香花的花蕾制成中药为“公丁香”,其果实制成的中药名为“母丁香”。其性温。味辛。具有温胃降逆、暖肾助阳、杀虫之功能。

验方:

1. 主治口臭:

公丁香一至二粒含在口中,可除口臭。

2. 主治胃寒患者见逆,时打呃忒:

公丁香3克,桔皮9克。水煎服。

3. 主治经来呕吐:

丁香16克,干姜16克,生白术31克。以上三味共研细末,分为10等份,每日早晨用米汤送下。



【保健食谱】

1. 丁香粥

丁香 3 克, 粳米 50 克, 白糖适量。

将丁香用清水漂洗干净。粳米淘洗干净, 放入沙锅中, 放清水适量。先用旺火煮开, 再用小火煮粥至将熟, 加入丁香、白糖, 稍煮即成。

粥稠芳香, 健胃消食, 活血止痛。

2. 丁香茶

母丁香 4 粒。

将母丁香捶碎放入茶杯中, 冲入沸水, 加盖焖泡 10 分钟即可。

芳香可口, 去胃寒, 除口臭。

3. 丁香肉桂红糖饮

丁香 2 克, 肉桂 1.5 克, 红糖适量。

将丁香、肉桂放入沙锅中, 加水煎好, 去渣留汁。用汁液冲红糖饮用。

芳香味甘, 祛寒止痛, 温胃止呕。

4. 丁香陈皮饮

丁香 3 克, 陈皮 3 克, 蜂蜜适量。

将丁香、陈皮去杂质, 加水煎煮。煎好后去渣留汁, 加入蜂蜜搅匀, 用米汤调服。

芳香味甘, 温胃止吐。

5. 丁香酒

丁香 4 粒, 黄酒 50 克。

将黄酒放入杯中, 再加入丁香, 把杯放在有水的蒸锅中, 加热蒸炖 10 分钟即成。每日饮用 1 次。

酒味香甜, 温肠止泻。

6. 丁香梨

丁香 15 粒, 大雪梨 1 个, 冰糖 20 克。



将雪梨洗净,削去外皮,用竹签均匀地在梨上戳 15 个小孔,每小孔中放入 1 粒丁香,然后放在小碗内,并用纸封好碗口,上蒸笼蒸上 30 分钟,然后出笼去掉孔中丁香,待用。将冰糖放入锅内,加水适量,用小火烧至溶化,熬成糖汁浇在去掉丁香的蒸梨上即成。

甜酥味美,理气化痰,滋阴生津,降逆止呕。

7. 丁香肘子

猪肘 1000 克,丁香 3 克,葱、生姜、糖色、鲜汤、生姜片、黄酒、精盐、味精、湿淀粉各适量。

将猪肘用火燎毛刮洗干净,入锅中加水白煮到六成熟,捞起擦干水分,先抹上糖色,改刀成菱形块(皮面不要切通),装入碗中,加入丁香、葱、生姜、黄酒、精盐、味精、鲜汤,上笼蒸至皮肉软烂,滗出原汁,倒入锅中,用湿淀粉勾芡,浇在肘上即成。

肥而不腻,软烂适口,开胃补虚,润肤美容。

8. 丁香鸭

净鸭 1 只(重约 1500 克),丁香 3 克,白菜心 250 克,番茄 150 克,酱油、黄酒、葱、生姜各 15 克,麻油 20 克,精制植物油 500 克(实耗约 50 克),精盐、味精、白糖、胡椒粉各适量。

将鸭子洗净,沥干水分。白菜心、番茄洗净。葱切段、生姜切片。鸭子用黄酒、酱油、精盐、白糖、胡椒粉、丁香、葱段、生姜片、味精拌匀,腌渍入味(约 2 小时)。把鸭子挂在迎风处晾干(盆内的调料留用),待鸭子的皮晾干后,把腌鸭子的调料塞入鸭腹内,上笼用旺火蒸烂取出,拣去葱、生姜、丁香。将白菜洗净之后切成细丝,放上白糖、醋、麻油拌匀入味,围在盘子边上。将已洗净的番茄切成厚片,围在盘边的白菜外围。烧热植物油,把鸭炸透至皮酥,捞起。剁成块,放在盘中(仍摆成鸭的形状)即成。

鸭香味浓,增加食欲,消除疲劳,补益强身。

9. 丁香鸡翅

丁香 2 克,鸡翅中段 750 克,青菜叶 100 克,精盐 3 克,味精 2



克,黄酒 10 克,桂皮 3 克,精制植物油 1000 克(实耗约 100 克),酱油、葱、生姜、淀粉、大茴香各适量。

将鸡翅洗净,用精盐、黄酒、味精、大茴香(拍碎)、桂皮、丁香、葱、姜腌 1 小时,上笼蒸熟,取出晾凉。再用酱油上色,放入七成热油中炸至金黄色,倒出沥油。锅留底油,下葱、姜炸出香味后放鲜汤、酱油、精盐、味精、黄酒和鸡翅。用中火烧至鸡翅酥烂,旺火收浓汤汁。炒锅上火,放油烧至四成热,放入青菜丝炸成菜松。将鸡翅盛放盘中央,菜松围边即成。

味美香浓,滋补肝肾,温中益气,养血填精。

10. 丁香生姜糖

丁香 10 克,生姜 50 克,白糖 500 克。

将丁香研成粉,生姜切成末,备用。白糖放入锅内,加清水适量,用小火煎熬至稠时,加丁香粉、生姜末,调匀,煎熬至糖液呈丝状。将糖倒在涂有植物油的搪盘内,稍冷后用力划成条,再划成多个小方块即成。

香甜微辣,温胃散寒,降逆止呕。

11. 丁香酸酶汤

丁香 10 克、乌梅 1000 克,山楂 40 克,陈皮 20 克,桂皮 2 克,白糖 1000 克。

将乌梅、山楂洗净,用清水洗去泥沙,逐个拍破。乌梅、山楂、陈皮、桂皮、丁香一起装入纱布袋内,扎紧袋口。将纱布袋放入锅内,加清水 5000 克,用旺火烧沸后,转用小火煎熬 30 分钟,除去纱布袋,将锅端离火静置沉淀约 15 分钟,滗出汤汁,再加白糖搅匀即成。

香甜微酸,开胃止渴,清暑除烦。



石 榴

涂林未应发，春暮转相催；
燃灯疑夜火，连珠胜早梅。

——梁元帝

【别名】 丹若、金罌、天漿、安石榴、若榴

【科属】 安石榴科 石榴属

【形态】 石榴系落叶灌木或小乔木，高2~7米，树干灰褐色，嫩枝常呈四棱形，黄绿色，枝端刺状。叶对生，倒卵形矩圆形，长2~8厘米，宽1~2厘米，叶面有光泽，新叶嫩绿或古铜红色。石榴花开5~8月，花一朵至数朵顶生或腋生，单瓣花可分正常花和不结果花；花色有红、黄、白



石榴

及红白相间，花瓣皱缩。浆果近似球形，黄红色。石榴除观赏外，果实可食，根、叶、果皮及种子均可入药。

【习性】 石榴喜光，不怕日晒，耐旱。喜温暖畏风寒，盆栽小石榴最好入室越冬。石榴喜疏松的石灰质土壤，石榴萌发力强，耐修剪；芽萌动前，剪除病弱枝、枯枝和过密枝；在春、夏季节要多摘芽、修剪弱枝、短截徒长枝，冬季适当进行内膛疏枝。

【繁殖】 石榴繁殖可用扦插、压条、分株、播种等多种方法。观赏的矮型石榴多用播种及扦插繁殖。2~3月份，将石榴子点播



于备好的花盆中,播后覆土 0.5 厘米。然后,将花盆放在浅水中,待水从盆底部小孔渗至表面土湿润时为止。花盆放入室内,30 天后即可出苗。

扦插一般在春、秋两季进行。插穗长 8 厘米左右。入土深为二分之一,放入荫棚,常保持湿润,约在 30 天后便可生根。成活后适当施肥,第二年春季移栽。

【栽培管理】 盆栽石榴用加肥培养土上盆,1~2 年翻盆换土 1 次。在生长旺季还应追施液肥,并保持土壤湿润。

石榴需年年修剪,可整成单干圆头形或多干丛生形。在进入结果期以后,对徒长枝要进行夏季摘心,并及时剪掉从根际上发生的萌蘖。

用石榴的老桩可以制作出名贵的树桩盆景,挂果时间很长,观赏价值极高。

【药用功能】 石榴果实有止渴、生津、解酒、祛毒的功效。石榴皮、石榴花可入药,其性温。味酸、涩。具有收敛止泻、杀虫之功效。

验方:

1. 主治细菌性痢疾:

石榴皮 15 克,红糖 15 克。将石榴皮煎水,去渣,与红糖调匀,分 2~3 次饮服。连服 3~5 天。

2. 主治脱肛:

石榴皮 6 克,红枣树皮 6 克(炒),明矾 3 克。共研细末,每次便后清洗肛门,外敷患处。

3. 主治蛔虫、绦虫:

石榴皮 12 克,槟榔 12 克。烘干,共研细末,每次 6 克,每天 2 次,开水送服,连服 2 天。

4. 主治久泻不止:

石榴皮 80 克,玉米轴 500 克。将上药捣碎,文火焙焦,研成细



末。每次9克,用盐开水送服,日服3次。小儿剂量酌减。

5. 主治化脓性中耳炎:

石榴皮50克,黄柏15克。将上药加水煎2次后,合并煎液,浓缩成150毫升。滴入耳内数滴,5分钟后,用消毒棉签拭干,再滴,再拭干。反复3~5次,每日进行2次。

6. 主治鼻衄:

石榴花30克。水煎服;并将石榴花烘干,研细末,每用0.3克,吹入鼻孔。

【保健食谱】

1. 石榴汤

鲜石榴2只,冰糖适量。

将鲜石榴去皮,用水煎半小时,加入适量冰糖,冷却后即成。

味香甘甜,生津止渴,镇静安神。

2. 石榴汁

石榴果实榨汁。

汁液甘甜。可解酒。

3. 石榴水

鲜石榴2只。

将鲜石榴去皮,将果实捣碎用开水浸泡,滤去核渣。水冷却后用于漱口。

消炎防腐。

4. 石榴饮

石榴根、皮、花各6克。

将石榴根、皮、花加清水煎汁汤饮用。

理气活血。



金 橘

密密金丸不禁偷，最怜悬著树梢头。
老人口腹原无份，留得深秋供两眸。

——钱士升

【别名】 金柑、枣橘、牛奶金柑

【科属】 芸香科 金橘属

【形态】 常绿灌木或小乔木。树冠小，枝细密生，节短，树干无刺。叶互生，叶片椭圆披针形。花白色，芳香，单生或丛生于叶腋。果实椭圆形，成熟为金黄色。是人们喜爱的观果植物。

【习性】 喜温暖和充足的阳光。在排水良好肥沃的微酸性砂质壤土上生长良好。

【繁殖】 一般采用嫁接的方法进行繁殖。时间在4月份为宜。

【栽培管理】 盆栽金桔以观果为目的，水、脂管理要适当，以控制树势的发展。盆土要求疏松，排水良好。1-2年结合换盆进行换土。施肥以磷钾肥为主，适当配合一点氮肥。开花期不能施肥。整枝修剪也是关键的措施之一。每年在春季萌发前，应进行一次强度地剪修。

【药用功能】 金橘果实含有大



金橘



量维生素 C 和柠檬酸,可作药用。其性平,味辛、甘、酸。有生津利咽,理气解郁,化痰,消食之功效。

验方:

1. 主治胃脘不舒:

金橘 250 克,洗净,拍扁,加饴糖或白糖 250 克。水煮至金橘熟,旺火收干。每日食 4-5 只金橘。

2. 主治咳嗽:

橘饼 2 个,生姜 3 片。水煎服。

3. 主治咳嗽痰多、气喘:

取新鲜金橘放入玻璃容器内,加盐埋渍封闭半年备用。需用时 1 次取出 3-4 个咸金橘,清水冲洗后捣成糊状,加红糖适量,开水冲兑,去渣饮用。

【保健食谱】

1. 冰糖金橘饮

金橘 3 个。用小刀刺开,挑出核,放入器皿。加水,放入冰糖适量。至文火煎煮至熟。吃金橘饮汤,分 3 次服用,1 日服完。

橘香汤甜,理气化痰。

2. 金橘茶

取鲜金橘 1-2 个,用开水冲泡代茶饮。

味香可口,生津止渴,润喉利咽。

3. 金橘酒

金橘 100 克,低度白酒 500 克。将金橘浸入白酒之中,密封 2 周即可饮用。

酒气芳香,健脾和胃,镇咳去痰。



桃 花

柳暗花城梦不通，谁家姊妹倚东风。
凭伊几点清明雨，催出新妆试小红。

——沈荣雋

【别名】 碧桃

【科属】 蔷薇科 李属

【形态】 落叶小乔木，小型矮化种株高仅2-3米或更矮。小枝红褐色或绿色，表面光滑，冬芽上具银白色柔毛。叶椭圆状披针形，先端长而尖，基部阔楔形，表面光滑无毛，叶缘具粗锯齿，叶基部有腺体。花芽腋生，先开花后展叶，花单生，花梗极



桃花

短，因品种不同有粉红、深红、绯红、纯白、水绿等多种花色，原种花瓣为5枚，栽培品种多为复瓣或重瓣，花期早春。

【习性】 喜阳光，不耐阴，耐寒、耐旱，不耐水湿。要求排水良好而又肥沃的沙壤土和通风良好的环境条件。

【繁殖】 多以山桃或毛桃作砧木进行嫁接繁殖。

【栽培管理】 株形矮化的优良品种大多进行盆栽，用加沙培养土上盆，每年翻盆土1次，尽量不要换入大盆，夏初花谢后追肥几次，同时把幼果摘除。冬季入室内越冬。

【药用功能】 桃花性平，味甘、苦。其桃叶清热利湿。桃花



利水,活血,通便。

验方:

1. 主治慢性荨麻疹:

鲜嫩桃叶 500 克,95% 酒精 5000 毫升。将桃叶切碎,入酒精中密封浸泡 48 小时,去渣,外涂患处,每日 3 次,连涂 3 日为一疗程。

2. 艳容延寿:

桃花 100 克,芝麻花 200 克,菊花 300 克,桃仁 50 克,白酒 2000 毫升。将“三花”阴干,同去皮的桃仁一起放入白酒中,密封浸泡 60 天。每晚饮 30 毫升。

【保健食谱】

1. 桃花熘火腿

鲜桃花 10 朵(洗净切丝),熟火腿丝 20 克,大海米 15 克,鸡蛋 6 只,精盐、味精、黄酒、胡椒粉及鲜汤、猪油、湿淀粉、生姜、精制植物油各适量。

海米洗净,加入黄酒,上笼蒸透,切成碎末。鸡蛋打入碗内搅散,加入鲜汤、味精、黄酒、胡椒粉、精盐、湿淀粉搅拌均匀。炒锅上火,放油烧至六成热,下生姜丝煸香后捞去,放入调好的鸡蛋炒熟,撒上鲜桃花丝、海米、火腿丝,翻炒后盛装盘内即成。

火腿香嫩。健脾开胃,生精益血,驻颜美容。

2. 桃花烩牛肉

桃花 20 朵(择洗干净),精制植物油 75 克,牛肉 500 克,黄酒 25 克,胡萝卜块、洋葱块、土豆块各 50 克,精盐、胡椒粉各适量。

牛肉去筋膜切块,撒上精盐、胡椒粉,用热油煎成两面黄色。锅内放入牛肉块,加清水,且水要淹没牛肉块,焖至八成熟时,放土豆块、洋葱块、胡萝卜块、精盐、胡椒粉、黄酒,调好口味,焖熟,撒入桃花瓣,搅拌均匀,出锅装盘即可。

牛肉香嫩可口。祛风止痛,健脾补气。