

YUNNAN CAISHIHUA
ZHIWU ZIYUAN YU TUZHU ZHISHI

云南菜食花

植物资源与土著知识

主 编 许明辉 陈 伟 蔡 青

副主编 杨 奕 马继琼 李卫芬



科学出版社

科技部、财政部科技基础条件平台（云南）项目资助

云南菜食花植物资源 与土著知识

主 编 许明辉 陈 伟 蔡 青
副主编 杨 奕 马继琼 李卫芬



科学出版社
北京

内 容 简 介

云南省是我国少数民族最多的省份，聚居着26个民族。云南省各民族在长期认识自然、改造自然的过程中，对千万种植物进行了认知，形成了独特的食花习俗。笔者通过多年对云南省16个州市的102个农贸市场、地方餐馆进行调查，访问各地民间食花能人，对菜食花植物进行实地辨认，调查到129类菜食花，涉及56个科106个属140种，基本摸清了每种菜食花植物的分布和食用地区，并收集了民间对各种菜食花的采摘、加工、功效认知等土著知识。通过查阅有关文献，加注了各种花现代研究的成果，让省内外对云南省菜食花感兴趣的人们深入了解和体验云南省菜食花的文化魅力。

本书适于科技人员、大专院校师生、爱好食花的人士阅读。

温馨提示：很多植物与本书图片所列植物相似，一般读者难以准确区分物种的细节，切忌按图采食相似的植物花，以免中毒；可菜食的花中也有少部分有微毒，一定要充分漂洗并煮熟再适量食用。

图书在版编目(CIP)数据

云南菜食花植物资源与土著知识 / 许明辉, 陈伟, 蔡青主编. — 北京: 科学出版社, 2017.9

ISBN 978-7-03-054992-1

I. ①云… II. ①许… ②陈… ③蔡… III. ①花卉—食用植物—介绍—云南 IV. ①Q949.9

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第256446号

责任编辑：张 展 / 责任校对：韩卫军
责任印制：罗 科 / 封面设计：墨创文化

科学出版社 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码：100717

http://www.sciencep.com

四川煤田地质制图印刷厂 印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2017年9月第 一 版 开本：889×1194 1/16

2017年9月第一次印刷 印张：12 1/2

字数：330千字

定价：150.00元

《云南菜食花植物资源与土著知识》 编写委员会

主 编：许明辉（云南省农业科学院）

陈 伟（云南省林业科学院）

蔡 青（云南省农业科学院）

副主编：杨 奕（云南省农业科学院）

马继琼（云南省农业科学院）

李卫芬（云南省农业科学院）

参加编写人员：

孙一丁（云南省农业科学院）

龙雯红（云南农业大学）

汤翠凤（云南省农业科学院）

刘发万（云南省农业科学院）

董廷伟（云南省农业科学院）

陶 婧（云南省农业科学院）

陈亮新（云南省元江县农业技术推广中心）

余伟才（云南省祥云县农业技术推广中心）

穆家伟（云南省腾冲县农业技术推广所）

李永成（云南省红河州植保站）

孔祥福（云南省红河州蚕桑果站）

张振林（云南省陆良县经济作物推广中心）

侯 跃（云南省芒市农业技术推广中心）

朱丽芬（云南省芒市农业技术推广中心）

蒋晓云（云南省西双版纳州农业科学研究所）

陈燕萍（云南省西双版纳州农业科学研究所）

陈 虹（云南省昭通市农业局）

闵 康（云南省迪庆州农业科学研究所）

何金保（云南省文山州农业科学研究所）

前 言

花是被子植物繁衍后代的生殖器官，也是营养物质和活性成分较为集中的器官，是植物的精华。在云南饮食文化中，将花做成菜是其一大大特色。独特的食花习俗是云南省各族人民在长期认识自然、改造自然的过程中，对千万种植物进行认知后形成的人类最原始和最鲜活的饮食文化之一，这一习俗潜藏着云南各族人民的勇敢与聪明智慧。云南省究竟有多少可以用来做菜的花？问起普通滇人，均说可做菜的花很多，但要细数，最多者也只能数出几十种，多数人也不知其在植物学上的学名，不知具体如何烹饪食用。编者是土生土长的云南学者，从小吃各种花长大，但到云南省其他地区才知晓，很多从小认为不能吃的花，当地人却一直在食用。龙春林、许又凯等专家学者对云南省食用花卉做过大量的调查研究，但未能对每一种花的食用方法和民间认知进行详述，或仅对云南省某一地区的菜食花进行调查分析。随着国内外食用鲜花热潮的兴起，很有必要系统地整理云南省菜食花资源种类和食花土著知识。为此，编者通过查阅有关文献，对云南省16个州市的102个农贸市场、地方餐馆进行调查，访问各地民间食花能人，对菜食花植物进行实地辨认，拍摄了近2万余张照片，调查了129类菜食花，涉及56个科106个属140种。通过调查，基本摸清了每种菜食花植物的分布和食用地区，并收集了民间对各种菜食花的采摘、加工、功效认知等土著知识，加注了各种花现代研究的成果，整理成书，以便让省内外对云南菜食花感兴趣的人们深入了解和体验云南菜食花的文化魅力。本书适于科技人员、大专院校师生、爱好食花的人士阅读。

在编写上，考虑到本书的科普性及便于省内外人士沟通，各种花名尽量使用云南省最通俗的叫法，将140个物种归类成129种花；本书对全国均栽培食用的花用蔬菜，如菜花、甘蓝、白菜等未收录，但对全国均食用而云南省在食用方法上具有特点的蔬菜，如蒜薹、韭菜花、油菜薹、旱芹花等进行了收录。

对在考察整理过程中给予支持和帮助的云南省各州市县农科所、农技中心、植保站、烟站，以及大理大学、云南省林业科学院、西南林业大学、中国农业科学院等单位的同行和朋友表示衷心的感谢！

由于编者水平有限，深入民间不够，书中肯定存在不妥之处，恳请读者批评指正。

目 录

绪 论001

爵床科 Acanthaceae

- 1. 钩粉花.....007
- 2. 大花老鸦嘴花.....007

芦荟科 Aloeaceae

- 3. 芦荟花.....009

苋科 Amaranthaceae

- 4. 野鸡冠花.....010
- 5. 鸡冠花.....011

夹竹桃科 Apocynaceae

- 6. 鸡蛋花.....012
- 7. 糯米香花.....013

天南星科 Araceae

- 8. 芋头花.....014
- 9. 绿芋头花.....016

五加科 Araliaceae

- 10. 苦凉苞.....017
- 11. 三七花.....018

萝藦科 Asclepiadaceae

- 12. 奶浆花.....019
- 13. 苦藤花.....020

菊科 Asteraceae

- 14. 朝鲜蓟.....022
- 15. 菊花.....023
- 16. 灯盏花.....023
- 17. 火草花.....024

秋海棠科 Begoniaceae

- 18. 海棠花.....026

紫葳科 Bignoniaceae

- 19. 火烧花.....027
- 20. 猫尾木花.....028
- 21. 海船花.....029
- 22. 炮仗花.....030
- 23. 火焰花.....031

木棉科 Bombacaceae

- 24. 攀枝花.....033

紫草科 Boraginaceae

25. 兰花菜.....034
26. 盘盘菜.....035

仙人掌科 Cactaceae

27. 昙花.....036
28. 火龙果花.....037
29. 仙人掌花.....038

苏木科 Caesalpiniaceae

30. 玉荷花.....040
31. 腊肠树花.....042
32. 黄槐花.....043
33. 黑心树花.....043
34. 酸角花.....045

忍冬科 Caprifoliaceae

35. 金银花.....046

番木瓜科 Caricaceae

36. 番木瓜花.....048

十字花科 Cruciferae

37. 油菜花.....049
38. 山葵花.....050
39. 板兰根花.....051

40. 萝卜花.....052

葫芦科 Cucurbitaceae

41. 南瓜花.....053
42. 丝瓜花.....054

杜鹃花科 Ericaceae

43. 杜鹃花.....055

藤黄科 Guttiferae

44. 小灵雀花.....059

水鳖科 Hydrocharitaceae

45. 海菜花.....060

胡桃科 Juglandaceae

46. 核桃花.....061

唇形科 Labiatae

47. 吉龙草.....062
48. 野坝子花.....063
49. 荆芥花.....065

樟科 Lauraceae

50. 木姜子花.....066

百合科 Liliaceae

- 51. 葱花.....067
- 52. 芫菜.....068
- 53. 蒜薹.....068
- 54. 韭菜花.....069
- 55. 黄花菜.....070
- 56. 百合花.....072
- 57. 节节高花.....073
- 58. 螃蟹花.....074

马钱科 Loganiaceae

- 59. 染饭花.....075

千屈菜科 Lythraceae

- 60. 紫薇花.....077
- 61. 虾子花.....078

木兰科 Magnoliaceae

- 62. 玉兰花.....079

锦葵科 Malvaceae

- 63. 野棉花.....080
- 64. 黄蜀葵花.....081
- 65. 蜀葵花.....082
- 66. 芙蓉花.....084
- 67. 扶桑花.....084

- 68. 木槿花.....085

野牡丹科 Melastomataceae

- 69. 炸腰花.....086

含羞草科 Mimosaceae

- 70. 合欢花.....087

桑科 Moraceae

- 71. 构皮树花.....088
- 72. 马桑花.....089

辣木科 Moringaceae

- 73. 辣木花.....090

芭蕉科 Musaceae

- 74. 芭蕉花.....092
- 75. 金芭蕉花.....095

睡莲科 Nymphaeaceae

- 76. 荷花.....096
- 77. 睡莲.....097

木犀科 Oleaceae

- 78. 茉莉花.....098
- 79. 桂花.....099

柳叶菜科 Onagraceae

80. 灯笼花.....100

山柚子科 Opiliaceae

81. 甜菜花.....101

兰科 Orchidaceae

82. 石斛花.....102

芍药科 Paeoniaceae

83. 牡丹花.....104

棕榈科 Palmae

84. 棕苞花.....105

蝶形花科 Papilionaceae

85. 小雀花.....107

86. 鸡汤花.....108

87. 金雀花.....109

88. 刺桐花.....111

89. 乌鸦花.....112

90. 马鹿花.....113

91. 刺槐花.....114

92. 大花田菁.....116

93. 苦刺花.....116

94. 槐花.....117

95. 苕子花.....119

96. 紫藤花.....120

远志科 Polygalaceae

97. 洋雀花.....121

蓼科 Polygonaceae

98. 荞麦花.....122

雨久花科 Pontederiaceae

99. 鸭舌草花.....123

报春花科 Primulaceae

100. 报春花.....124

石榴科 Punicaceae

101. 石榴花.....125

蔷薇科 Rosaceae

102. 桃花.....127

103. 冬樱花.....128

104. 山楂花.....129

105. 木香花.....130

106. 玫瑰花.....131

107. 野蔷薇花.....132

108. 棠梨花.....133

茜草科 Rubiaceae

109. 梔子花.....135

玄参科 Scrophulariaceae

110. 泡桐花.....136

山茶科 Theaceae

111. 山茶花.....138

旱金莲科 Tropaeolaceae

112. 旱金莲.....139

伞形科 Umbelliferae

113. 旱芹花.....140

败酱科 Valerianaceae

114. 鸡屎臭药花.....141

马鞭草科 Verbenaceae

115. 野绣球花.....142

116. 臭牡丹花.....143

117. 蚂蚁花.....144

118. 豆豉花.....145

119. 红牡丹花.....146

120. 石梓花.....147

姜科 Zingiberaceae

121. 草薹花.....148

122. 土砂仁花.....149

123. 郁金香.....151

124. 姜黄花.....151

125. 瓷玫瑰花.....152

126. 姜花.....153

127. 黄姜花.....155

128. 红姜花.....156

129. 阳荷.....157

参考文献.....158

附录：云南菜食花资源.....165

拉丁名索引.....178

中文名索引.....181

绪论

花是被子植物繁衍后代的生殖器官，也是营养物质和活性成分较为集中的器官，是植物的精华。近几年来国内外兴起了食用鲜花的热潮，一股风雅的食花风悄然兴起，鲜花成了无污染的绿色食品，被认为是21世纪食品消费的新潮流。

云南省地处低纬高原，总面积约39.4万平方千米，具有北热带、北亚热带、中亚热带、南亚热带、暖温带、中温带和高原气候区等7个温度带气候类型，兼具低纬气候、季风气候、高原山地气候。多样的气候造就了多样的植物种类，在全国约3万种高等植物中，云南省有274科、2076属，约1.7万多种，占全国高等植物总数的62.9%，是全国植物种类最多的省份，故云南素有“植物王国”“药物宝库”等美称。

云南省是我国少数民族最多的省份，聚居着26个民族，各民族在长期认识自然、改造自然的过程中，对千万种植物进行了认知，形成了独特的食花习俗，这一习俗潜藏着云南省各族人民的勇敢与聪明智慧，是人类最原始和最鲜活的饮食文化之一，也是最具地域性和民族性的文化。“鲜花论斤卖”是“云南十八怪”中的一怪，充分表述了云南省各族人民食花的景象。

为了摸清云南省菜食花资源种类和食花土著知识，笔者查阅了云南省各少数民族利用植物资源有关的地方志、植物志、药物志、风物志和食谱等各种文献资料，并对其进行分析和研究；走访了云南省102个大型农贸市场或餐馆，记录了当地每一种食用花的俗名、食用部位、食用方法、销售情况等；对调查到的食用花植物进行实地考察，请认知该花的当地人进行指认，采集证据标本或拍摄照片等，对其进行详尽的植物学和民族植物学记录；系统整理了云南省菜食花植物的中文名、拉丁名、俗名、食用部位、食用方法、食用地区、食用时间、民间认知等情况。

一、菜食花物种多样性

云南省菜食花植物种类十分丰富，本次共调查到菜食花植物资源140种，其中木本82种、草本58种、人工栽培的76种、人工驯化栽培的14种、野生植物50种。140种菜食花植物资源在植物分类学上属于56科106属（表1）。从表1可以看出，蝶形花科种类最为丰富，有12个种，其次是姜科（9个种）、百合科（8个种）、马鞭草科（7个种）、蔷薇科（7个种）、锦葵科（6个种）、杜鹃花科（5个种）、芭

蕉科（5个种）、紫葳科（5个种）、苏木科（5个种）、十字花科（4个种）、菊科（4个种），其他科一般1~3种。具体到属，马鞭草科的大青属菜食花的种类最为丰富，有6个种之多，其次是杜鹃花科的杜鹃属和芭蕉科的芭蕉属，分别有5和4个种。

表1 云南省菜食花植物资源的分类

科名	属数	种数	科名	属数	种数
Papilionaceae蝶形花科	11	12	Aloeaceae芦荟科	1	1
Zingiberaceae姜科	5	9	Begoniaceae秋海棠科	1	1
Liliaceae百合科	5	8	Bombacaceae木棉科	1	1
Rosaceae蔷薇科	5	7	Caprifoliaceae忍冬科	1	1
Bignoniaceae紫葳科	5	5	Caricaceae番木瓜科	1	1
Caesalpiniaceae苏木科	3	5	Guttiferae藤黄科	1	1
Asteraceae菊科	4	4	Hydrocharitaceae水鳖科	1	1
Cruciferae十字花科	4	4	Juglandaceae胡桃科	1	1
Malvaceae锦葵科	3	6	Lauraceae樟科	1	1
Cactaceae仙人掌科	3	3	Loganiaceae马钱科	1	1
Verbenaceae马鞭草科	2	7	Melastomataceae野牡丹科	1	1
Musaceae芭蕉科	2	5	Mimosaceae含羞草科	1	1
Labiatae唇形科	2	3	Moringaceae辣木科	1	1
Acanthaceae爵床科	2	2	Onagraceae柳叶菜科	1	1
Apocynaceae夹竹桃科	2	2	Opiliaceae山柚子科	1	1
Araliaceae五加科	2	2	Paeoniaceae芍药科	1	1
Boraginaceae紫草科	2	2	Palmae棕榈科	1	1
Cucurbitaceae葫芦科	2	2	Polygalaceae远志科	1	1
Lythraceae千屈菜科	2	2	Polygonaceae蓼科	1	1
Moraceae桑科	2	2	Pontederiaceae雨久花科	1	1
Nymphaeaceae睡莲科	2	2	Primulaceae报春花科	1	1
Oleaceae木犀科	2	2	Punicaceae石榴科	1	1
Ericaceae杜鹃花科	1	5	Rubiaceae茜草科	1	1

续表

科名	属数	种数	科名	属数	种数
Orchidaceae兰科	1	3	Scrophulariaceae玄参科	1	1
Amaranthaceae苋科	1	2	Theaceae山茶科	1	1
Araceae天南星科	1	2	Tropaeolaceae旱金莲科	1	1
Asclepiadaceae萝藦科	1	2	Umbelliferae伞形科	1	1
Magnoliaceae木兰科	1	2	Valerianaceae败酱科	1	1
总计			56	106	140

二、菜食花植物资源分布特点

调查发现,一种花在一个地区的食用情况与该植物的自然分布及少数民族居住的区域有关。云南菜食花植物资源自然分布区与食用地区并非完全重叠,食用该花的地区一般分布有该植物,但该花分布的地区不一定是食用地区。如鸡蛋花在云南低热河谷地区和热区均有自然分布或栽培,但仅西双版纳傣族自治州(以下简称西双版纳)的少数民族有食用的习俗;螃蟹花在云南中南部均有自然分布,但仅德宏傣族景颇族自治州(以下简称德宏)的少数民族食用,而文山壮族苗族自治州(以下简称文山)食用其嫩尖(龙须菜),其他地区并不食用。

云南各地区食用花种类分布是不均衡的。云南南部的西双版纳、普洱市、红河哈尼族彝族自治州(以下简称红河)、玉溪市南部的菜食花资源最丰富,本次调查到的70%左右的花在这些地区均食用,其次是临沧、德宏、楚雄彝族自治州(以下简称楚雄)、昆明,其他州(市)相对较少,具有从南向东、向北、向西北逐渐减少的特点。

西双版纳、普洱市、红河、玉溪市南部菜食花种类较多并非偶然,其位于云南省南部,地处北回归线附近或以南,是东喜马拉雅向东南亚大陆、热带向亚热带过渡的关键地带,属热带季风气候,终年温暖湿润,是动植物区系和植被类型的过渡地带,具有丰富的物种资源。另外,云南南部同时也是云南省少数民族聚居比较集中的地区,分布着傣族、哈尼族、彝族、苗族、景颇族、布朗族、拉祜族、基诺族等13个少数民族,这些少数民族都有食用野生蔬菜的丰富经验和文化传统。

三、食用花部位的多样性

调查发现,各种菜食花食用的部位并不同,食用花部位是云南各族人民在长期的生产生活实践中对自然界各种植物形成的认知。一般地,花蕾期食用的花大部分都是将全花或整个幼嫩的花序直接烹饪,如番木瓜花、槐花、金雀花等。对开放后的花朵,绝大部分是只摘取花冠食用,如蔷薇花、玫瑰花等。有的种必须去除较硬或苦涩味重的花柱后食用,如白花羊蹄甲、乌鸦花等。有的食用部位比较特殊,如核桃花是雄花的花序轴,攀枝花则是雄蕊,石榴花是雄花的花萼筒,海菜花、韭菜薹、苕菜花、蒜薹食

用方法较多。鲜花腌制后便于长期保存,且口味酸辣,符合大多数民族的饮食习惯。须弥葛、韭菜花、苜蓿花、蒜薹、山萼菜、芋头花、海菜花、阳荷、油菜花等资源量大的花在云南省都有腌制食用的习俗,只是各地区、各民族的腌制方法略有不同。

套炸:套炸是将花的表面裹上鸡蛋面糊后,放入油锅中炸至金黄,该方法烹饪出的花香酥可口,广受群众喜爱。鲜花套炸的做法在云南十分常见,多用于烹饪茶花、玫瑰花等常见花。

凉拌:凉拌可以分为直接凉拌和前期加工后凉拌两种。适合凉拌的菜食花具有气味独特清新、口感清脆有劲、可生食或仅以热水余烫就能散发香气等特点。如辛辣味浓重的姜科花序直接切丝后加入佐料拌匀即可食用,油菜花则需要用沸水焯后再调味拌匀。

包烧:包烧是傣族等少数民族常用的一种特殊的烹饪方法,用芭蕉叶或柃叶(竹芋科植物)将欲烹饪的食物和适量青椒、鲜姜、蒜、香菜等配料包裹,用竹箴或棕叶捆扎后在炭火上烧熟。包烧后的花口味鲜纯、香辣开胃,具有浓郁的乡野风味。生活在西双版纳的傣族习惯将南瓜、西南猫尾木、姜黄等的花包烧后食用。

染制食品:在少数民族的重要节日中有一类花常被用于食品染色,以增加食物的色彩和香气,同时便于食物的长期保存。密蒙花(染饭花)和云南石梓花是著名的天然食物染料。密蒙花在云南省分布广,认知度较高,几乎所有少数民族都会在节日里用其鲜花或干品浸泡糯米染色,制作成黄米饭款待亲友。云南石梓花具有特殊的香味,傣族、哈尼族和基诺族等喜欢将该花的粉末与糯米和红糖一起制作成色泽金黄、香气浓郁的粑粑。

七、食药同源性的认知

云南省各少数民族在认识自然的过程中积累了丰富的植物利用知识,认为“药食同源”。许多植物既是食物也是药物,即“空腹食之为食物,患者食之为药物”。他们偏爱将药用植物的花做成可口的菜肴,既可以满足食欲,还能保健身体,延年益寿,如滇黄精、马蹄香、三七、紫玉兰等药用植物的花都是云南省各少数民族传统的菜食花。在笔者调查的菜食花植物中,几乎所有的物种都具有某一方面或者几方面的药用价值,其中具有清热解毒、消炎功效的菜食花植物有38种,所占比例最大,为27.14%。菜食花的药用功效包括滋补身体、缓解疲劳,可辅助治疗消化系统、泌尿系统疾病,以及跌打扭伤,还有一种菜食花对眼疾患者有益。

随着人们生活水平的提高和保健意识的增强,菜食药用植物花的潮流悄然兴起,药用植物花具有良好的市场前景。

八、菜食花的民族性

食花习俗是民族文化的重要组成部分。云南的大部分民族主要居住在山区或傍山而居,历史上以刀耕火种和野外采食为生,一般不种植蔬菜,虽然目前已经逐渐开始种菜,但仍然保留野外采食各类植物的习俗。各民族的食花植物种类和烹调方法均遵循自己的传统,形成了独特的食花文化,因此云南的食花习俗具有民族性。

食花习俗的民族性体现在食品的口味上。傣族由于居住在热带地区,饮食偏爱酸、辣、苦,喜食稍

微带苦味的花，如火烧花，认为它可以清凉解毒。

食花习俗的民族性还体现在食用花的种类上。有的少数民族喜食某种花，有的花只被有限的少数民族所认知。如白族喜食杜鹃花，食用历史悠久，剑川石宝山海云居僧尼的杜鹃花食谱由明清流传至今已 有数百年历史；苦凉包、盘盘花、螃蟹花、鸡蛋花、火烧花、云南石梓等一般限于傣族等少数民族，而鸡蛋花、火烧花等在金沙江流域、红河等地也有分布，但当地人一般不食用；乌鸦花、白花羊蹄甲、苦藤花等一般限于哈尼族、傣族、彝族地区。

九、食花认知的广泛性与区域性

在调查的140种花中，由于分布的区域性和民族性，并不是所有的花均被全省各族人民认知。根据认知程度，可以分为广泛认知、区域认知、少数人认知三类。广泛认知的如：棠梨花、杜鹃花、芋头花、蒜薹、金雀花、玫瑰花、南瓜花等，全省人民均广泛认知并食用，在各地农贸市场均有售。区域认知的如：盘盘花、火烧花、苦凉包、腊肠树花等只限于西双版纳和德宏；火草花、染饭花、苦藤花、攀枝花、酸角花、芭蕉花、乌鸦花、棕苞花只限于云南南部地区；苦刺花只限于滇中地区。少数人认知的如：苦绳只被昆明附近山区的彝族认知；糯米香花、蚂蚁花、滇海水仙花（报春花）、鸡屎臭药花、火焰树花、滇黄精只限于红河州的蒙自、个旧、建水一带；鸡汤花只在保山潞江坝食用；牡丹花只在昭通食用。

爵床科 Acanthaceae

► 1. 钩粉花

学名：多花山壳骨 (*Pseuderanthemum polyanthum*)，属爵床科 (Acanthaceae)，山壳骨属 (*Pseuderanthemum*)。

别（俗）名：多花钩粉草、多花可爱花。

植物学特征：多年生直立灌木。叶对生，宽卵形，矩圆形，顶端急尖，基部楔形，下延，叶片光滑，全缘；花序穗状顶生，由小聚伞花序组成；苞片三角形，花萼长1厘米，5裂，裂片披针形；花冠蓝紫色；冠管长3—3.5厘米，冠檐2唇形，上唇裂片狭，下唇3裂，裂片较宽，矩圆形；雄蕊2，花丝分离，短，着生于花冠喉部，药室平行，等高，钝。

分布与食用地区：产于云南南部的河口、富宁、文山、西双版纳、普洱，分布于沟谷、疏林及山林中。西双版纳、普洱等地有食用该花的习俗，个人采食。

食用部位：小花。

采集时间：1—4月。

传统加工与食用方法：将采集来的鲜花在沸水中焯数分钟，然后捞出，用清水漂洗净，沥干水分，配与韭菜、豆豉和少许腊肉一起炒食。

民间认知：在民间，多花山壳骨全株入药，治崩漏、跌打损伤；根入药可辅助治疗骨折等外伤。

冬春季节开花，具有花多、花期长、可入药、可食用、株高适宜且扦插易成活等特点，在普洱市宁洱地区被用作绿篱，美观又实用。其花筒的基部有花蜜沉积，吮吸味甜，常被群众尤其是小朋友采摘食用，在分布区认知度较高。



图1 多花山壳骨
(*Pseuderanthemum polyanthum*)

► 2. 大花老鸦嘴花

学名：山牵牛 (*Thunbergia grandiflora*)，属爵床科 (Acanthaceae)，山牵牛属 (*Thunbergia*)。

别（俗）名：大花山牵牛、大花老鸦嘴。