

# The Primary Exploration of the Exploitation of Domestic Edible Flower Market

## De l'exploration du marché aux fleurs comestibles en Chine

### 中國食用花卉市場開發初探

Chen Weiyuan

陳衛元

Received 9 March 2007; accepted 18 March 2007

**Abstract:** It is very prevailed for flowers as food in ancient china, and latter-day, most people did not like that any more. Yet this years, with the change of people's conception on environment and health, eating flowers is becoming more and more popular, accordingly edible flower sells like hot cakes. There is few kind of edible flower in domestic market, however, occasion for the business has already been on the way. To catch the chance of renaissance of anthophagy culture to develop the flower foodstuff and the domestic edible flower market today, mean the flower foodstuff would be one of the most spring product in our country, anthophagy tradition would became popular again.

**Key words:** the flower foodstuff, anthophagy culture, edible flower, market exploitation

**Résumé:** Il était fort à la mode d'avoir les fleurs comme nourriture dans l'Antiquité de la Chine, mais cette habitude d'alimentation se disparaissait peu à peu à l'époque moderne. Depuis ces dernières années, au fur et à mesure du changement de conception sur l'environnement et la santé, la vogue de manger les fleurs voit le jour dans beaucoup de pays étrangers où les aliments floraux sont très populaires. Sur la marché domestique, bien qu'il n'y eut pas encore les aliments floraux, les opportunités commerciales potentielles se révèlent de jour en jour. Si l'on peut saisir l'opportunité pour faire valoir la tradition de manger les fleurs, explorer les aliments floraux modernes et développer le marché aux fleurs comestibles, nous sommes sûrs que, dans un proche avenir, les fleurs comestibles et les aliments floraux continueront une industrie pleine de vitalité en Chine et que la pratique de manger les fleurs se prospérera de nouveau.

**Mots-clés:** aliments floraux, culture de manger les fleurs, fleurs comestible, exploration du marché

**摘要:** 中國古代以花為食曾經相當盛行，而近代以後逐步衰落。近年來，在國外隨著人們對環境、健康等觀念的改變，很多國家興起了食花熱潮，花卉食品十分走俏。國內市場上，食用花卉雖未見端倪，但其中蘊藏的商機已漸漸顯露。如果能抓住時機，重拾古代的食花傳統，開發現代花卉食品，拓展食用花卉市場，相信在不久的將來，中國的食用花卉和花卉食品必將成為有活力的產業之一，食花之風會再次興盛。

**關鍵詞:** 花卉食品；食花文化；食用花卉；市場開發

中國花卉產業發展非常迅猛。以北京為例，統計顯示 2005 年北京市花卉消費總額超過四十億元，其中市民消費達到十二億元，但是從購花者的調查中發現，超過百分之五十的市民購花是為了裝飾房間，百分之三十九的人表示愛好養

花，百分之三十四的人買花是為了增添節日氣氛，而出於食用目的的幾乎沒有；據南京的調查統計市民購花用於室內裝飾的占 95.3%，用於食用與保健的僅占 4.7%。而在古代，花卉的主要功能之一就是食用，以花為食，在中國的歷史相當久遠。

## 1. 中國的食花歷史

《呂氏春秋》中記載，商代名士伊尹在以美食論述治國之道時，曾說到：“菜之美者，昆侖之蔬，壽木之華……”，可見食花早在商代就已經出現了。春秋時期的《神農本草經》中說菊花“服之輕身耐老”，為草中上品。屈原在《楚辭》中也寫到：“朝飲木蘭之墜露兮，夕餐秋菊之落英”，這可以說是中國最早關於食花的文字描述。唐宋時期是食花文化最為興盛的時期，唐代有在重陽節吃菊花的習俗（注：園藝菊有毒不能食用）。到了宋代，食花文化有了進一步發展，這一時期用於食用的花卉種類繁多，烹飪方法也更加豐富。煮、蒸、煎、炸、氽等各種烹飪技藝都可用於花饌的製作，花卉食品包括了菜、飯、粥、羹、糕、湯等各種食物樣式。宋代還出現了專門研究花卉烹飪的食譜，如宋人林洪的《山家清供》中就記載了十多種食花方法。

明清時期，採集鮮花用蒸餾法制作香露，以供入湯、入酒或製成各種調味料，是食花文化的又一大進步。清代的《餐芳譜》中詳細記載了20多種鮮花食品的製作方法，《桐橋依棹錄》中記載，當時蘇州虎丘的仰蘇樓、靜日軒製作的香露，名聲傳遍全國。

近代以來，食花文化沒有得到推動和發展，反而漸漸遠離了人們的生活。目前只有雲南地區的部分少數民族沿襲了以花為食的傳統。此外，在中國的一些傳統菜系中，還保留著部分以花為原料的食品，如魯菜中的桂花九子、京菜中的芙蓉雞片、滬菜中的荷花栗子、粵菜中的白菊花五蛇羹等。

## 2. 食用花卉的市場前景分析

就中國目前而言食用花卉是一個未興起的產業，食用花卉的市場空間還十分狹小，但通過以下幾方面的分析，我們有理由相信，食用花卉的市場發展前景是十分廣闊的。

### 2.1 從中國花卉市場的消費情況看

一方面，消費者有比較好的經濟基礎，同時對花卉產品也有比較強的需求意識。例如北京市人均

鮮花消費額逐年攀升，至2005年已達到人均三百四十八元，鮮花需求量達到了4.5億枝。另一方面，南京市花卉市場調查顯示，食用與保健花卉的市場佔有率僅4.7%，其他城市也都相差無幾，反映出在食用花卉市場開發上的不足。回顧中國的食花歷史就可以發現，近代以來，花卉就基本上從人們的餐桌上消失了，因此，食用花卉市場的發展潛力很大。

### 2.2 從人們的保健意識看

生態和環保的觀念日益深入人心，人們的飲食習慣發生了重大變化。現代人衡量食物的標準是，不僅要含有均衡的營養成分，還要沒有受到過農藥等化學產品的污染，最好還能具有減肥保健美容之類的功效。從這個意義上講，雞鴨魚肉等傳統食物都與現代健康食品的標準不符，而花卉食品屬於綠色食品，富有營養，又不會造成肥胖、高血壓等現代人最頭疼的病症，因此可以說花卉是現代人比較理想的保健食物之一。

### 2.3 國外食花潮流的影響

儘管在中國，大多數人對食花的概念仍然覺得有點陌生或難以相信，但從世界範圍來看，許多國家，特別是歐美的發達國家，都興起了食花的潮流，花卉食品正在成為這些國家的飲食新時尚。以美國為例，玫瑰花、紫羅蘭等鮮花製成的食品在當地的售價非常昂貴，卻常常供不應求，“花卉大餐”成為了時下最流行的美食。當今中國與世界聯繫是十分密切的，特別是歐美等國的流行文化對中國的影響非常之深，因此我們有理由相信，不久的將來，這股食花的風潮也會影響到中國人的飲食習慣。

### 2.4 古代食花傳統的輻射

中國古代的食花文化為花卉食品增添了獨特的魅力。任何事物如果有了文化的烙印，其吸引力就會大大增強。如今旅遊市場上，很多文化類資源成為了人們旅遊的熱點，正是印證了這一道理。古代數千年的食花歷史，不僅給我們留下了豐富的花卉烹飪手藝，也留下了別具特色的食花方式，關於食花的精彩詩詞歌賦等，將都成為花卉食品的內在魅力。

## 3. 中國食用花卉的開發方向

根據對花卉食品特點的分析和對中國食花歷史的研究，可以將食用花卉的開發分為兩大方向，一方面側重發掘花卉的食用價值，另一方面側重發掘中國傳統的食花文化。

### 3.1 花卉食用價值的開發

#### 3.1.1 發展保健類花卉食品

從市場情況看，保健類食品近幾年一直是人們消費的熱點。現代社會物質生活水準有了很大提高，大多數人能夠享受安定富足的生活，但同時，不合理的生活方式，導致了許多疾病的發病率逐年升高，這引發了人們對健康的關注，如何能夠長久保持健康狀態，今後將一直是全社會普遍關注的一大問題。因此保健類食品市場有很大的拓展空間和挖掘潛力。鮮花不僅具有美麗的色彩，而且富含蛋白質、脂肪、糖類、氨基酸，以及人體所需的維生素 A、B、C、E 和多種微量礦物質元素如 Fe、Mg、Zn、K 等，還含有酶、激素、黃酮類化合物等多種生物活性物質，這些物質能有效地調節人體的生理機能，免疫功能，增強體質，延年益壽。不少花卉還可以入藥，如百合具有調肺止咳、清心安神的功效，金銀花有清熱解毒的作用，食用仙人掌具有利尿作用，對腎炎，糖尿病等有很好的輔助療效，槐花味苦，性寒，無毒，具有清熱瀉火，涼血止血等功效（具體詳見附表 1）。這些特點使得花卉成為了理想的保健食品原材料。再加上中國傳統的養生之道中，就保留有食花養生的方法，為花卉保健食品的開發提供了理論依據。因此，保健類花卉食品應該能夠得到消費者的認可和青睞。

#### 3.1.2 開發以花卉為原料的菜肴

首先，從花饌製作工藝來看，中國有悠久的花卉烹飪傳統，自宋代《山家清供》將花卉烹飪技藝單獨列目記錄以來，歷代烹飪書籍中都會有對花卉食品烹飪手法的記載。如明代高濂《遵生八箋》之《飲饌服食箋》，清代顧仲《養小錄》，徐珂《清稗類鈔》等，此外地方傳統菜系中也有不少以花作為原料的菜肴，如果能夠將他們整理研究，推出一席百花大餐也並不困難。其次，從食客的角度來看，對於吃，中國人有著很強的獵奇心理，山珍海味、鳥獸蟲魚，幾乎所有的動物都成為了桌上的美食，相對而言，食花在當今中國還是一個比較新鮮的概念，會引起人們比較濃厚的興趣，況且花卉只是一種植物，能夠大量生

產，符合生態倫理的要求。以花卉為原料製成的菜肴，不僅顏色美麗，營養豐富，口感也很不錯，重慶有一家百花菜館，就是以製作花卉菜肴而聞名，在當地很受歡迎。

#### 3.1.3 開發花卉製作的調味料

根據《養小錄》中的記載，古代人採用蒸餾的方法從花中提取花露，這一工藝在當時十分流行，明清時期，許多富貴人家會自製花露。花露的主要用途有兩個，一個是作為香水，供人在沐浴之後使用，另一個就是作為調味料，古代人在釀酒，熬湯乃至做菜時，都會加入花露以增加香氣，調節口味。清代文人李漁在《笠翁偶集》中說：“此香此味，妙在似花非花，是露非露，有其芬芳而無其氣息，是以為佳”。對這種花卉調味料有很高的評價。現代工藝能夠從花卉中提取出純度更高的精油，大部分都用於製造香水，也有少部分用於食品工業，如調製冰激凌，蛋糕等，用於日常生活的花卉調味品則很少能夠看到，因此，用花卉製作調味料，是食用花卉開發的一個重要方向。

### 3.2 中國食花文化的開發

#### 3.2.1 推出古代宮廷花卉食品

食在宮廷，宮廷食物是中國飲食領域的精品，代表了中國烹飪技藝的最高水準。古代的花卉食品與皇宮有著特殊的聯繫，《九歌·東皇太一》中記載蘭饌是皇室用於祭祀祖先和神靈的高檔食物，唐代菊饌、蘭饌都是皇帝舉行大典時使用的祭品。統治者中最喜歡食花的要數唐朝的武則天與清末的慈禧太后了，武則天常年食用花粉來保養身體，傳說百花糕就是她發明的，而根據《禦香飄渺錄》的記載，慈禧太后對花卉食品更是情有獨鐘，皇宮的禦廚為了迎合她的喜好，別出心裁的想出了很多種花饌的製作方法。因此中國宮廷禦廚的花卉烹飪造詣一直是十分高超的。對現代人而言，宮廷食品都帶有一層神秘、高貴的面紗，很多人希望有機會能夠親身品嚐到古代帝王吃的東西。如果能夠將宮廷花饌的製作方法加以考證和實踐，把御用的花卉食品推向市場，成為普通大眾都能夠享用的美食，這無疑對花卉食品的開發有很積極地作用。

#### 3.2.2 重興節日食花的風俗

隨著改革開放的深入和對外交流的增多，中國的傳統文化正受到西方文化越來越強的衝擊，

從節日文化中就能就明顯感覺到這一點。現代人沉浸於耶誕節、感恩節、萬聖節等西方傳統節日中，雖然可能很多人並不瞭解這些節日的真正涵義，但這並不妨礙他們享受節日的氣氛。另一方面，許多中國傳統的節日，反而逐漸被人遺忘。其實大多數人並不會特別中意西方節日而冷落傳統節日，關鍵在於節日氣氛的營造上。民以食為天，從吃上尋找突破，是振興傳統節日的有效手段之一。食花與中國傳統民俗節日聯繫密切，重陽節吃菊花自唐代起就成為了習俗，古代蘇州在農曆2月12日的“花朝節”時要吃花粥，雲南白族將農曆的五月初五定位花食節，專門用來食花饌，祭花神。如果我們能夠將古代的節日花卉食品，如花粥，花餃，花糕等重新推向市場，再配合對傳統節日習俗的宣傳，這些傳統節日一定能重現往日熱鬧非凡的景象。如此既弘揚了傳統文化，又推廣了花卉食品，可謂一舉兩得。

## 4. 食用花卉市場的開發優勢和挑戰

### 4.1 食用花卉市場的開發優勢

中國開發食用花卉市場，在兩個方面具有得天獨厚的優勢。

#### 4.1.1 中國食用花卉的生產成本低

花卉種植一般依靠的是人力勞動，中國豐富的勞動力資源使得花卉的生產成本相比於國外要低的多。有資料表明，目前大陸的每單位花卉生產平均成本是日本的1/5、臺灣的1/3，甚至明顯低於東南亞，拉丁美洲和非洲國家。而目前外國食用花卉的價格普遍比較昂貴，如果中國的食用花卉市場能夠得到順利開發，則其低廉的成本無論是對於拓展國內市場，還是出口海外市場，都是強有力的競爭優勢。

#### 4.1.2 中國食用花卉的品種豐富

中國地域遼闊，橫跨了多個緯度地段，地理位置上的特點使中國具備了多種氣候特徵，同時地理條件的多樣化使得大多數植物都能在這裏找到適宜的生長環境，造就了中國豐富的植物資源，中國植物種類約占世界的1/10，是世界植物的起源中心之一，食用花卉也是如此。目前可供食用的花卉有梅花、芙蓉花、菊花、玫瑰、百合等100多種，常見的就有50多種，到目前為止中國的花卉苗木面積和產量已排在世界第一位。豐

富的食用花卉資源為市場開發奠定了堅實的基礎。

### 4.2 食用花卉市場開發面臨的挑戰

雖然食用花卉前景一片光明，但是在實際開發中，仍然存在諸多問題需要解決，只有在克服了這些困難以後，食用花卉市場才能真正做大做強。

#### 4.2.1 食用花卉的產量有待提高

可供食用的花卉品種，大部分都處於野生狀態，全國只有少數地區建有專門用於食用花卉培育和繁殖的生產基地。再加上中國目前的花卉市場比較混亂，花卉種植以家庭為單位，各自為陣，缺乏有效的市場導向，造成了多數種植戶比較盲目，只注重眼前利益，從眾傾向嚴重，對食用花卉的種植普遍不夠重視。這使得食用花卉的產量可以說是微乎其微，全年供應無法做到，更不用說大規模的市場開發了。

#### 4.2.2 花卉科技開發的滯後性

中國的花卉產業長期以來對科技研發比較冷淡，在食用花卉上也是如此。天然存在的食用花卉資源雖比較豐富，但由於不重視對食用花卉的研究和新品種的開發，使得中國的食用花卉品種在數量和品質上都不如美國、日本等國家。從本質上說，這主要是由於分散經營模式造成的，各種植戶憑藉自身的力量是無法實施科研項目的，必須要有一個強有力的經濟實體去推動花卉品種的創新和開發，才能改變這種滯後性。

#### 4.2.3 食用花卉的保鮮問題

食用花卉和蔬菜水果一樣，新鮮是衡量其品質的重要標準之一。但是大部分花卉產於農村或郊區，而它的主要消費市場則是在城市，尤其集中在一些大城市，相比於蔬菜水果，食用花卉需要運輸的距離更長。此外，鮮花不同於蔬菜水果等植物，體內的水分很容易流失，要保持新鮮更為困難。而對於食用花卉而言，如果沒有一定的保鮮時間，食品加工就無法順利進行，這就給花卉食品的開發帶來了困難。因此如何保持食用花卉的新鮮是一個必須解決的關鍵問題。

#### 4.2.4 推廣花卉烹飪方法

食花目前之所以不普遍，很重要的一個原因是花卉烹飪方法的失傳。大多數現代人不瞭解如何製作花饌，使得花卉食品遠離了人們的生活，甚至有人覺得食花是不可思議的事情。食用花卉

要想打開市場，就必須推廣花卉的烹飪方法，使煮花同煮菜一樣被人所接受和習慣。只有在花卉烹飪方法得到推廣和普及以後，食用花卉市場才能真正實現飛躍。

#### 4.2.5 消費習慣的問題

必須加大宣傳力度，宣傳花卉食品的保健作用、文化作用，引起人們的廣泛關注，逐漸改變人們的消費習慣，由被動接受為主動接受。

## 5. 結語

食花傳統的繼承，食花文化的弘揚儘管存在著困難，發展道路也曲折而漫長，但有一點是肯定的，食用花卉市場的壯大是必然趨勢，食花之風將會再次盛行中國。相比之下，近代中國食花文化的衰落更值得我們深思。一種文化或習俗消亡的原因是錯綜複雜的，但缺乏新意，喪失活力是重要的原因之一。中國的食用花卉市場從慘澹走向繁榮或許並不困難，如何使其在達到繁榮以後保持持續地增長是最需要關注的問題。如果沒有不斷地創新，不能夠將新的元素融入其中，食用花卉市場的繁榮只會是曇花一現，最終還將回復到被冷落、被拋棄的命運。

常見花卉的主要保健功能表

種類	藥性	保健功能	治療
梅花	花性平，味酸澀，無毒。	有舒肝解郁，和胃健脾，行氣化痰，明目除煩的作用。	用於治療肝胃不和之脘腹脹痛，頭目昏痛，月經不調，食慾不振等病症。
牡丹花	花味苦，性平。	有活血調經之功，主治月經不調，經行腹痛等症。	用於治療血滯經閉、痛經、症瘕、癰腫瘡毒及內癰等病症。
菊花	花味甘苦，性平，無毒。	能疏風清熱，解毒明目。	用於治療頭痛、眩暈、目赤、視物昏蒙、心胸煩熱、疔瘡、腫毒諸病症。
蘭花	花性平，味辛，無毒。	具有理氣寬中，養陰清熱，化痰止咳，涼血利尿，明目美容，利關節的功效。	用於治療胸悶不舒、咳嗽咯血、肺癰、赤白帶下、跌打損傷、癰腫等病症。
月季花	花性溫，味甘，無毒。	有活血調經、祛瘀止痛、消腫解毒之功。	用於治療瘀血腫痛、月經不調、跌打損傷、癰疽腫毒等病症。
杜鵑花	花味辛酸，性溫，無毒。	有鎮咳化痰、清熱解毒、活血止血等功能。	用於治療氣管炎、月經不調、閉經、崩漏、跌打損傷、風濕痛、吐血、衄血等病症。
山茶花	花味甘苦，性涼。	具有涼血止血，散瘀消腫等功能。	用於治療吐血、衄血、咯血、血崩、痔瘡出血、血淋、創傷出血、跌打損傷、燙傷等。
荷花	花味甘，性平，無毒。	具有活血止血，去濕消風，清心涼血，養心益腎，補脾瀉腸，生津止渴，和血安胎，消瘀止痛等功能。	用於治療咳血、吐血、衄血、尿血、便血、血痢、血崩、夜寐多夢、遺精腰痛、月經過多、痔瘡、脫肛、皮膚濕疹、目赤腫痛等病症。
桂花	花味甘，性溫，無毒。	有暖胃平肝，祛瘀散寒，健脾益腎，活絡化痰等功效。	用於治療哮喘有痰，血痢，牙痛，口臭等病症。經過蒸餾而成的桂花露，有疏肝理氣，醒脾開胃的作用。
水仙花	花味淡，性涼，有小毒。	具有提神醒腦，清心悅目，祛風除熱，活血調經，解毒消腫等功效。	用於治療急性乳腺炎、宮頸炎、月經不調、視物昏花、頭昏健忘等病症。
腊梅花	花味甘，微苦，無毒。	有解暑生津，開胃解郁，行氣止咳，解毒生肌之功效。	用於治療心煩口渴、氣鬱胃悶、咳嗽、咽喉腫痛等病症。
扶桑花	花味甘，性平，無毒。	具有清肺，化痰，涼血，解毒等功能。	用於治療痰火咳嗽、鼻衄、痢疾、腮腺炎、乳腺炎、急性結膜炎、尿路感染、癰疽腫毒、月經不調等病症。
紫薇花	花味微苦，性平。	具有活血止血、解毒、消腫、利尿等功能。	用於治療後出血、咯血、便血等各種血証及白帶過多、濕疹、痔瘡、骨折、乳腺炎、肝炎、肝硬化腹水等病症。
百合花	花味甘，微苦，性微寒。	有駐顏美容，潤肺平喘，清火安神等功效。	用於治療面色無華、皮膚粗糙、咳嗽、眩暈、夜寐不安、天疱瘡等病症。

待續...

…續上表

种类	药性	保健功能	治疗
玉兰花	花味辛, 气温, 无毒。	具有散风祛寒, 宣肺通鼻的功效。	用于治疗外感风寒, 头痛鼻塞, 以及急性性鼻窦炎、过敏性鼻炎等病症。
海棠花	花味酸, 性寒, 无毒。	具有散瘀清热, 凉血止血, 调经止痛等功效。	可用于治疗于吐血、衄血、胃溃疡、痢疾、肺病、崩漏、白带、月经不调、跌打损伤、淋浊等病症。
瑞香花	花味辛甘, 性温, 无毒。	具有除风祛湿, 活血止痛等功效。	用于治疗咽喉肿痛、牙齿疼痛、风湿痹痛等病症。
芍药花	赤芍, 味苦, 性寒。	具有清热凉血, 祛瘀止痛等功能。	赤芍用于治疗温热病热在血分, 身热、发斑疹, 及血热所致吐血、衄血等病症。还可治疗血滞经闭、痛经及跌打损伤瘀血肿痛, 以及痈肿、目赤肿痛等病症。
	白芍, 味苦, 性微寒。	具有养血敛阴, 柔肝止痛, 平抑肝阳等功能。	白芍用于治疗月经不调、经行腹痛、崩漏、自汗、盗汗和肝气不和引起的肋肋脘腹疼痛, 或四肢拘挛作痛, 以及肝阳上亢引起的头痛、眩晕等病症。
石榴花	甘石榴, 气味甘, 酸, 温, 涩, 无毒。		用于治疗咽喉燥渴, 能理乳石毒。
	酸石榴, 气味甘, 温, 涩, 无毒。		用于治疗赤白痢腹痛。
丁香花	花味辛, 性温。	具有温中降逆, 温肾助阳之功。	用于治疗胃寒呕吐、呃逆, 以及食少、腹泻、阳痿等病症。
槐花	花味苦, 性寒, 无毒。	具有清热泻火, 凉血止血等功效。	用于治疗便血、痔血、咯血、衄等出血性病症, 以及赤白下痢、风热目赤、痈疽疮毒等病症。
杏花	花味苦, 性温, 无毒。		用于治疗女子伤中、寒痹、刚逆等病症。
无花果	味甘, 性平, 无毒。	具有健胃清肠, 消肿解毒等功效。	用于治疗肠炎、痢疾、便秘、痔疮、肿毒、痈疮疥癣等病症。
啤酒花	花味苦, 性微凉, 无毒。	具有健脾消食, 利尿消肿功效。	用于治疗消化不良、腹胀、肺结核、胸膜炎、失眠、瘰疬、浮肿、膀胱炎等病症。
鸡冠花	花味甘, 性凉, 无毒。	花能清热解毒, 凉血止血, 利湿。	用于治疗赤白痢疾、痔漏下血、吐血、咯血、衄血、血淋、崩漏、带下、遗精、乳糜尿。
茉莉花	花味甘辛, 无毒。	有清热解毒, 疏风解表, 理气和中, 平肝止痛之功效。	用于治疗肝气郁结引起的胸肋疼痛、感冒发热、目赤肿痛、热痛疮肿等病症。
白兰花	花味苦辛, 性微湿。	具有芳香化湿, 利尿化浊, 止咳平喘之功。	用于治疗慢性支气管炎、前列腺炎、妇女白带过多等病症。
桃花	花味苦, 性平, 无毒。	具有利尿, 通便, 活血, 消积, 镇咳等功效。	用于治疗腹水、水肿、脚气、闭经、便秘等病症。
櫻桃花	花味甘, 性温, 无毒。	花有祛痰平喘, 清热, 利湿, 解表等功能。	用于治疗有清热透疹, 调中益气, 驻颜美容, 祛风胜湿等功效。
蔷薇花	花味甘, 性凉。	具有清热止渴, 解暑化湿, 顺气和胃, 凉血止血功效。	用于治疗暑热胸闷、呕吐、不思饮食、吐血、刀伤出血、口渴、泻痢、疟疾等病症。
玫瑰花	花味甘微苦, 性温。	具有疏肝解郁, 理气调中, 醒脾辟秽, 活血散瘀止痛等作用。	用于治疗肝胃不和之腹痛, 月经不调、赤白带下、痢疾、肿毒等病症。
合欢花	花味甘, 性平, 无毒。	有养血, 舒郁, 理气, 安神, 活络等功效。	用于治疗郁结胸闷、失眠多梦、风火眼疾、咽痛、痈肿及跌打损伤疼痛等病症。
紫荆花	花味苦, 性平, 无毒。	具有活血破瘀, 通经, 消肿, 解毒功效。	用于治疗中暑腹痛、风寒湿痹、妇女经闭、喉痹、淋病、跌打损伤、痈疽疮肿、疥癣、蚊虫咬伤等症。
代代花	花味甘苦, 性平。	具有疏肝理气, 和胃降逆止呃等功效。	用于治疗胸中痞闷、脘腹胀满、呕吐少食等病症。
佛手花	花味辛苦酸, 性温。	具有理气止痛, 消食化痰、降肺气等功能。	用于治疗肝胃不和引起的胃脘疼痛, 胸闷脘胀及肺气上逆导致的咳喘等病症。
凤仙花	花味甘, 性温。	有祛风, 活血, 消肿止痛之功用。	用于治疗风湿痹痛、腰肋疼痛、跌打损伤、妇女经闭腹痛、产后瘀血未尽、痈疽疔疮、鹅掌风、灰指甲等病症。
芙蓉花	花味微辛, 性平。	具有清热解毒, 消肿止痛, 凉血止血, 通经活络等功能。	用于治疗痈肿疔疮、烫伤、咳嗽、吐血、白带、崩漏等病症。

待續...

…續上表

种类	药性	保健功能	治疗
木槿花	花味甘, 平, 滑, 无毒。		可用于治疗肠风泻血, 赤白痢等病症。
木棉花	花味甘, 性凉。	能清热利湿、解毒止血。	可用于治疗泄泻、痢疾、血崩、金枪出血等病症。
迎春花	花味苦, 性平, 无毒。	有清热解毒, 利尿消肿功能。	可用于发热头痛、小便热痛等病症。
夜来香	花味淡, 性凉, 无毒。	具有清热消肿, 平肝明目, 驻颜美容, 生肌润肤等功能。	可用于急慢性结膜炎、角膜炎、疮疖痈肿、下肢溃疡等病症。
凌霄花	花味酸, 性寒、无毒。	花能凉血去瘀, 通经祛风。	主治血滞经闭、血热风痒、症瘕、酒渣鼻等病症。
桅子花	花味苦, 性寒, 无毒。	能清热泻火、解毒消炎, 凉血清肺。	可用于治疗肺热咳嗽、鼻中出血、尿淋血淋、胃脘疼痛、跌打损伤、湿热黄疸、疮疡肿痛、水火烫伤、赤白痢疾等病症。
金银花	花味甘, 性寒。	能清热解毒。	可用于治疗外感发热咳嗽、肠炎、菌痢、麻疹、腮腺炎、败血症、疮疖肿毒、阑尾炎、外伤感染、小儿疳毒等病症。
向日葵花	花味甘, 性温, 无毒。	具有祛风、明目等功效。	可用于头昏、面肿、牙齿痛等病症。
款冬花	花味辛, 性温, 无毒。	具有润肺下气, 止咳化痰功效。	可用于治疗咳嗽、哮喘病症。
芦荟	味苦, 性寒, 无毒。	具有清热明目, 杀等功能。	用于治疗热风烦闷、胸膈间热气、视物昏花、小儿癫痫、惊风、痔瘕、蛔虫症等病症。
玉簪花	花味甘辛, 微寒, 有小毒。	能清热解毒, 利尿消肿。	可用于咽喉肿痛、小便不通、疮毒、烧伤等病症。
郁金香	花味苦, 性温, 无毒。	具有镇静等功能。	可用于脏躁(一种类似癔病的病症)。
红花	花味辛, 气温, 无毒。	具有活血祛瘀, 通经止痛功效。	用于治疗痛经、血滞经闭、产后瘀血腹痛、症瘕积聚、跌打损伤瘀痛, 以及关节疼痛等病症。
扁豆花	花味甘, 性平, 无毒。	具有健脾和胃, 解暑化湿等功效。	可用于治疗痢疾、腹泻、赤白带下等病症。
南瓜花	花味甘, 性凉, 无毒。	有清湿热, 消肿毒, 治夜盲, 止咳嗽等功能。	可用于治疗黄疸、痢疾、咳嗽、痈疽肿毒等病症。

### 參考文獻

- [1] 何小顏. 花與中國文化. 人民出版社, 1999.
- [2] 劉怡濤, 龍春林. 雲南各民族食用花卉的初步研究. 雲南植物研究年, 2003年8月.
- [3] 向東. “入世”花卉業會怎樣. 花卉報, 2004年8月.
- [4] 俞小平. 中國花卉保健食譜. 科學技術文獻出版社, 2001.
- [5] 易激揚. 市場定位與市場開發. 銷售與市場, 1995, 4.
- [6] 劉思龍. 食花趣談. 汕頭日報, 2000年4月.

[7] 俞小平等. 中國花卉保健食譜. 科學技術文獻出版社, 2005年9月.

[8] 聞銘, 周武忠主編. 中國花文化辭典. 黃山書社出版 2000年8月.

**作者簡介:** Chen Weiyuan(陳衛元), Yangzhou Vocational College of Enviroment & Resource. 中國江蘇省揚州市, 揚州環境資源職業技術學院.