

<<食苑诗赋>>

图书基本信息

书名：<<食苑诗赋>>

13位ISBN编号：9787502766849

10位ISBN编号：7502766847

出版时间：2007-1

出版时间：海洋出版社

作者：王云

页数：504

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食苑诗赋>>

内容概要

本书是一本诗歌集萃，收集了自春秋时期的《诗经》到近代文人雅士及历代名人所作的有关饮食诗词2500余首及少量文章，并将诗歌按内容分为原料篇(蔬菜、水果、禽畜、水产、主食等)、宴饮篇、厨艺篇、养生篇等。

每篇的开头部分还著有食物的特性，药理作用和养生保健等内容，可以使人们陶冶在饮食诗歌的美妙意境的同时，又获得了养生保健的知识。

本书将中国的美食和营养健康与传统文化完美地结合在了一起，是一本独特的、雅俗共赏的诗集。适合各行各业的人士阅读，特别适合旅游、餐饮业人士及诗词爱好者阅读和收藏。

<<食苑诗赋>>

书籍目录

[瓜果篇] 西瓜 甜瓜 哈密瓜 木瓜 桃 李子 梅子 杨梅 杏子 银杏 海棠 石榴 柑橘
 梨 红枣 山楂 苹果 葡萄 樱桃 荔枝 龙眼 椰子 香蕉 菠萝 槟榔 枇杷 橄榄 柠檬
 佛手柑 罗汉果 柿子 桑椹 甘蔗 栗子 榛子 香榧 葵花子 菱角 芡实 莲子 花生 松
 子 核桃 [蔬菜篇] 豆类 豇豆 毛豆 蚕豆 豌豆 扁豆 豆腐 根茎类 荸荠
 红薯 莲藕 茼蒿 萝卜 芦笋 竹笋 芋头 山药 蔓菁 苜蓿 芥菜
 豆芽菜 慈姑 甜菜 吊菜类 茄子 青椒 黄瓜 丝瓜 冬瓜 南瓜 苦
 瓜 叶菜类 大白菜 韭菜 菠菜 香菜 茼蒿 雪里蕻 芹菜 油菜 调味菜
 姜 葱 蒜 辣椒 花椒 食用菌 茯苓 石耳 地耳 木耳 蘑菇 口蘑
 茭白 鸡纵 野菜类 蕨菜 香椿 莼菜 芥菜 蕹菜 芡实 芎藭 蒲儿
 菜 榆荚 苋菜 马兰 枸杞 人参 苜蓿 地黄 葛根 花菜类 荷花 菊
 花 茉莉 金雀花 栀子 黄花菜 槐花 桂花 玫瑰 牡丹 [谷物篇] [禽畜篇]
] [水产篇] [主食篇] [小吃篇] [调味篇] [酒水篇] [汤羹篇] [肴馔篇] [宴饮篇] [厨艺
 篇] [节令篇] [养生篇] [本味篇]

<<食苑诗赋>>

章节摘录

书摘 玫瑰 玫瑰为蔷薇科植物玫瑰的花，又名徘徊花、笔头花、刺玫花、赤蔷薇花，别名梅桂，蔷薇科落叶灌木，高约90—180厘米，密生刺毛、皮刺及绒毛。

单数羽状复叶，互生，叶柄基部的刺常成对着生；小叶5—9枚，椭圆形或椭圆倒卵形，边缘有钝锯齿；上面有明显的皱纹。

花单生或3—6朵簇生，紫色至白色，夏季开放，芳香。

瘦果包藏于花托的内面，砖红色，萼片宿生。

生于山坡、沟谷。

分布于全国各地均有栽培，供观赏。

玫瑰在中医学上以花及根入药，有理气活血、收敛作用。

花可提制芳香油作高级香料，还可以做糕点、蜜饯、熏茶、泡酒和制作菜肴食用，有理气活血，柔肝醒脾的作用。

玫瑰花蕾以朵大、瓣厚、色紫、鲜艳、香气浓者为佳。

药用花蕾于每年夏季当花将未开花时摘下，文火烘干。

每100克玫瑰花含挥发油(玫瑰油)约3克，还含有槲皮甙、苦味质、脂肪、鞣质、维生素等。

玫瑰的食疗作用：玫瑰性温，味甘，微苦，入肝、脾二经。

《本草拾遗》载其可“和血行血，理气，治风痹，噤口痢，乳痈。肿毒初起，肝胃气痛”。

《食物本草》载其“主利肺脾。

益肝胆，辟邪恶之气”。

其功效主治理气解郁，和血散淤。

主治肝胃气痛，新久风痹，吐血咯血，月经不调，赤白带下，痢疾，乳痈，肿回毒等病症。

玫瑰花辛香味浓，能帮助体内正气的运行，推动血液循环，故有祛淤调经的作用，常用于月经不调，损伤淤痛等。

另据现代科学研究发现，玫瑰花所含的挥发油有促进胆汁分泌的作用，帮助脾胃的消化，可用于肝胃不和，胸闷胁胀作痛，胃脘疼痛，暖气则舒，纳呆不思食等病症。

玫瑰花性温，内热炽盛者慎食。

玫瑰

唐·唐彦谦

麝炷腾清燎，蛟纱覆绿蒙。

宫妆临晓日，锦段落东风。

无力春烟里，多愁暮雨申。

不知何事意，深浅两般红。

红玫瑰

宋·杨万里

非关月季姓名同，不与蔷薇

谱牒通(1)。

接叶连枝千万绿，一花两色浅深红。

风流各自胭脂格，雨露何私造化工。

别有国香收不得，诗人熏入水沉中。

[注释] (1)谱牒通：玫瑰与蔷薇、月季是姊妹花，同属蔷薇科，花形也有些相似，故云“谱牒通”。

这两句说玫瑰虽与月季、蔷薇同属一科，但毕竟是另一种花。

谱牒，指品种。

玫瑰

清·秋瑾

闻道江南种玉堂，折来和露

斗新妆。

却疑桃李夸三色，得占春光第一香。

牡丹 牡丹为芍药属草本植物或灌木，包括很多杂交品种，因花美丽而被广泛栽培，又名花王、鼠姑、木芍药，别名洛阳花、富贵花、鹿韭。

中药名称粉丹皮、丹皮、炒丹皮。

<<食苑诗赋>>

牡丹花属毛茛科，落叶小灌木，高1—1.8米。

树皮灰色、枝粗壮而多。

叶互生，常为2回羽状复叶；小叶卵形至披针形，前部5裂，或有深缺刻，背面略带粉白色。

夏季开花，花单生枝顶，大形，直径8—17厘米；单瓣或重瓣，红色、紫红色和白色。

蓇葖果卵圆形，先端弯曲，有毛。

根圆柱形，肥厚，外皮灰褐色或紫棕色，有香气。

全国各地均有栽培。

栽培于向阳及土壤肥沃的地方。

为著名观赏植物。

以花、皮(丹皮)供药用。

牡丹花大色艳，富丽堂皇，国色天香，被人们称为“花王”。

牡丹不仅有极高的观赏价值，花瓣尚可食用，开花时节，取少许放在汤内，清香可口，有独特风味，而且有调经活血作用。

牡丹花的营养成分主要含紫云英甙，还含有牡丹花甙，蹄纹天竺甙等物质。

牡丹的食疗作用：牡丹性平，味苦而淡，入肝、脾二经，据《本草纲目》载：“赤花者利，白花者补，人亦罕悟，宜分别。

”牡丹能调理气机，疏利肝经，运脾化湿而益气血生化之源，因此能平调妇女经血而止经期腹痛。

主治妇女月经不调，经行腹痛，闭经诸病症。

牡丹花还能通经络，利关节，常用作关节痹痛、屈伸不利、妇女经闭腹痛等病症的辅助治疗食品。

但需要注意的是，妇女月经量多者慎食，每次食之不宜过量。

裴给事宅白牡丹

唐·卢纶

长安豪贵惜春残，

争赏街西紫牡丹。

别有玉盘承露冷(1)，无人起就月中看。

[注释] (1)玉盘承露冷：盛开在月光下的白牡丹沾满了冰凉的露水，就像承露的玉盘一样光洁晶莹。

牡丹

唐·李商隐

锦帟初卷卫夫人(1)，绣被犹堆

越鄂君。

垂手(2)乱翻雕玉佩，折腰(3)争舞郁金香。

石家蜡烛何曾剪，荀令香炉可待熏。

我是梦中传彩笔，欲书花片寄朝云。

[注释] (1)卫夫人：春秋时代卫灵公的夫人南子。

(2)垂手：古代的一种舞蹈名称。

(3)折腰：古代的一种舞蹈名称。

牡丹

唐·皮日休

落尽残红始吐芳，佳名唤作百

花王。

竞夸天下无双艳，独立人间第一香。

昭君怨·牡丹

宋·刘克庄

曾看洛阳旧谱，只许

姚黄步。

若比广陵花，太亏他。

旧日王侯国圃，今日荆榛狐。

群莫说中州，怕花愁。

并头牡丹

清·袁枚

远望恰疑花变相。

鸳鸯闲卧彩云中。

P293-P296

<<食苑诗赋>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>