



金雀报春：药之精粹，花之佳肴

文 / 北京市朝阳区三里屯社区卫生服务中心 康泰
北京中医药大学东直门医院 李烨 王佳颖

春天的脚步悄然而至，万物复苏，大地焕发出无尽的生机与活力。在这充满诗意的季节里，大自然披上了她绚丽的彩衣，仿佛一位准备参加舞会的优雅女士，散发着迷人的光

彩。玫瑰、牡丹、桃花、槐花……纷纷登场，争奇斗艳，好不热闹。除了这些我们耳熟能详的花朵外，金雀花以其独特的形态和色彩，为这场视觉盛宴增添了一抹幽雅。本文将带您走进这

片花的海洋，走近金雀花，感受春天的魅力和生命的活力。

一、基本介绍

金雀花是一种具有深厚文化



内涵的植物，古往今来，其独特的形态和色彩深为人们喜爱，其所象征的谦逊与优雅也受到广泛的赞誉。在明代《群芳谱》中，金雀花被如此描绘：“色黄，形尖，旁开两

瓣，势如飞雀，甚可爱。”其花形如同振翅欲飞的雀鸟，也有人觉得它更像展翅的雉鸡，因而得名“锦鸡儿”。在现代植物学分类中，古文献中所称的金雀花可能涵盖了豆科锦鸡儿属的多个物种。其中，锦鸡儿作为这类植物的中文正式名称，已被广泛接受和使用。

金雀花的主产区包括河北、山东、陕西、江苏、浙江、安徽、江西、湖北、湖南、云南等省份，各地对它也有不同的俗称，如阳雀花、娘娘袜子、酱瓣子、斧头花等，反映了地方文化的多样性。

根据《中国植物志》的详细描述，药师将其生物学特征总结如下，以便大家更好地在野外辨识这种植物。

(1) 形态：灌木，高1~2 m。树皮深褐色；小枝有棱，无毛。托叶三角形，硬化成针刺，长5~7 mm；叶轴脱落或硬化成针刺，针刺长7~15 mm；小叶2对，羽状，有时假掌状，上部1对常较下部的为大，厚革质或硬纸质，倒卵形或长圆状倒卵形，长1~3.5 cm，宽5~15 mm，先端圆形或微缺，具刺尖或无刺尖，基部楔形或宽楔形，上面深绿色，下面淡绿色。

(2) 花朵：花单生，花梗长约1 cm，中部有关节；花萼钟状，长12~14 mm，宽6~9 mm，基部偏斜；花冠黄色，常带红色，长2.8~3 cm，旗瓣狭倒卵形，具短瓣柄，翼瓣稍长于旗瓣，瓣柄与瓣片近等长，耳短小，龙骨瓣宽钝；子房无毛。花期4—5月。

(3) 果实：荚果圆筒状，长3~3.5 cm，宽约5 mm。果期7月。

二、观赏价值

与所承载的深厚文化内涵一致，金雀花作为观赏植物的历史也非常悠久。早在北宋年间，金雀花就开始受到文人的关注——诗人宋祁在《金雀花》诗中称赞道：“齐名仙母使，写样汉宫钗。”传说西王母曾去汉宫会见汉武帝，临别时遗落金钗，诗中就将锦鸡儿与仙母之金钗相比。

到了明朝，锦鸡儿因鲜亮繁盛，被看作是象征升官发财的“富贵花”，红极一时。明代有位文武双全的王越，也曾以金雀花入诗，用落花形容富贵不长久：“侯门爱金雀，金雀颜色好……东风一飘零，不及润边草。”

可以看出，人们对金雀花的喜爱之情自古及今延续了一千多年，不仅因为金雀花盛开时色彩艳丽、形态优雅、气质高贵，一片片金黄的花瓣仿佛是枝头上的金雀，美丽动人，寓意美好，而且金雀花喜光、根系旺盛且具有根瘤，能够在高海拔的林间空隙中生长，耐受严寒和抗旱，展现出坚韧、谦逊而内敛的品质。所以，将金雀花制作成盆景观赏，或用于干旱和半干旱地区的水土保持都是绝佳的选择。

三、药用价值

金雀花的药用价值非常高：其根、茎、叶、花均可入药，在中医药领域占有一席之地，也是现代药物研发的天然资源。《滇南本草》：

“主补气补血，癆伤气血，寒热癆热，畏凉发热，咳嗽，妇人白带日久，气虚下陷者良效。头晕耳鸣，腰膝酸疼，一切虚癆伤损服之效。



或煨笋、鸡、猪肉食亦可。”《本草纲目拾遗》：“和血祛风，亦入乳痈药用……解毒攻邪，能透发痘疮。”

《百草镜》：“跌扑伤损：金雀花干研一钱，酒下。”现如今，《上海市中药饮片炮制规范（2018年版）》记载：金雀花味甘，性微温。归脾、肾经。具有益肺、健脾、活血消肿的功效。用于劳热咳嗽，气虚带下，小儿疳积，乳痈，跌扑伤痛。常用量4.5~9 g。

随着现代研究与技术的进步，相较从前，金雀花的应用范围已显著拓宽，《浙江药用植物志》补充了金雀花在治疗高血压、盗汗和牙周炎方面的功效。《安徽中草药》详述了治痈肿疮疡（锦鸡儿、野菊花各15 g，水煎服；另取锦鸡儿花捣烂外敷）及半身不遂（锦鸡儿45 g，柘树根、红藤各30g，水煎服）的组方。《河北中草药》中介绍了用于缓

解风湿关节痛的药酒制作方法（锦鸡儿四两，白酒一斤，浸泡一星期，每次服半酒杯，每日服2次，连服数日）。可以说，金雀花是一味无毒性记载、安全有效的花卉中药。

四、食用价值

关于金雀花的食用，最早记载于明代的《救荒本草》——书中描述道：“樺齿花本名锦鸡儿花，又名酱瓣子，生山野间，人家园宅间亦多栽。叶似枸杞子叶而小，每四叶攒生一处，枝梗亦似枸杞，有小刺，开黄花。状类鸡形，结小角儿，味甜。”金雀花因美味而深受大众喜爱，并衍生出多种烹饪方式。

比如，明代文学家高濂在《野蔬品》中提到：“春初开，形状金雀朵朵，可摘用：汤灼，作茶供。或以糖霜注酯拌之，可作菜，甚清。”同一时期，王象晋在《群芳谱》中也

有记载：“春初开即采之，滚汤，入少盐微焯，可作茶品清供。”清代医家顾仲在《养小录·餐芳谱》中推荐：“金雀花，摘花汤焯，供茶，糖醋拌作菜甚精。”其中，金雀花炒鸡蛋是最受欢迎的菜肴之一，其香甜可口，被誉为“山林姣香”；民间也有“吃了金雀花，眼睛不眨巴”的说法，暗示其舒肝明目的功效。此外，金雀花三鲜汤、金雀花炒火腿、金雀花炒腊肉等也同样美味。可见，金雀花还是一种难得的美食佳品。

研究人员对金雀花的营养成分进行了分析，发现其蛋白质含量是黄花菜的2.9倍，蛋白质、脂肪、碳水化合物的平均含量也高于黄豆芽、绿豆芽、扁豆等，铁、锌、硒、维生素C、维生素E的含量远超其他蔬菜，并且含有7种人体必需氨基酸。研究人员还对云南昆明富民县产的金雀花进行了营养成分测定，结果显示：金雀花鲜品粗蛋白含量为4.2%，富含维生素B、维生素C、维生素E等，且重金属、亚硝酸盐含量均未超过国家标准，进一步证明了金雀花的食用安全和营养价值。

金雀花的魅力在于其独特的形态和色彩，也在于其深入人心的药用和食用价值。人们对金雀花的喜爱，促使科研人员积极探索并开发出多种金雀花相关产品，如低糖型金雀花复合果酱、金雀花饮品、金雀花罐头等。这些产品不仅丰富了市场，也为金雀花的食用价值开发奠定了坚实的基础。展望未来，我们有理由相信，金雀花依托丰富的药用和食用价值，将继续为人类的健康事业作出贡献。