

时蔬小话



[时蔬小话_下载链接1_](#)

著者:[法] 阿蒙

出版者:商务印书馆

出版时间:2014-5

装帧:平装

isbn:9787100103817

本书是一本关于生活里的蔬菜知识的小集子。在日常生活，每天三餐都离不开的蔬菜，是人们生活中最熟悉的食物之一。正因为我们对蔬菜们太熟悉了，却早已忽略了那些关于蔬菜的身世和趣闻。《时蔬小话》正是采用浅显易懂的文字，风趣和温暖的故事，让大家对这些“最熟悉的陌生人”有新的了解。它不是深奥的教科书，而是一部淡雅清爽的开胃蔬菜，为大家献上来自植物的问候。书中除了介绍蔬菜的基本起源以及分化过程外，还就蔬菜对应的人文典故、烹饪方法和博物记忆等方面做了介绍，使得蔬菜在我们的生活中的形象鲜明而清新。

作者介绍:

阿蒙，山西太原人。生于城市，自幼热爱并且亲近自然，喜欢记录生活，自觉生灵可敬、万物可亲。爱博物，爱科普，他和一群立志于发扬博物学精神的朋友们一起利用自己的空闲来为大家传播科普知识，分享博物带来的快乐。植物是他的奇妙邻居，是他最亲密的伙伴，他也乐于和每一个人分享他和植物之间故事。

目录: 百菜之主

“百菜之主”大白菜 002

白菜家族 010

芸薹与油菜 013

甘蓝家族 020

芥菜家族 041

那些“萝卜”们 051

时间的美味 060

蔬菜之味

沙拉里的莴苣家族 068

沙拉里的菊苣家族 075

沙拉与蔬菜 088

篮子里的野菜 095

异域之实

让世界疯狂的辣椒 108

茄与番茄 119

故事里的马铃薯 127

山药蛋与山药 151

煤炉上的番薯 158

菊芋的田野 166

疆场有瓜

从甜瓜到苦瓜 174

冬西南北瓜 197

葫芦与瓠子 210

我有旨蓄 220

时园杂蔬

藜草之羹 228

田有“玉谷” 247

山间青笋 252

水中茭白 258

百合与萱草 277

水中仙子——莲菱莼 286

慈姑与荸荠 302

芋与磨芋 308

葵与落葵 322

春天树的礼物 328

参考文献 334

• • • • • ([收起](#))

[时蔬小话_下载链接1](#)

标签

蔬菜

饮食

生活

植物

自然

科普

随笔

美食

评论

说实话，我最感谢的是那些帮助我的朋友，老余的辛苦编辑，年高充满温情的封面画，自然笔记小伙伴们的鼓励，还有最亲爱的豆友们的关心与支持，我才能用这些让自己温暖的文字给大家述说蔬菜和我们的故事。

什么是靠谱而通俗的植物科普，阿蒙的东西就是：)

没舍得看太快

花了一下午看完的，贵在家常朴实，就蔬菜论蔬菜，没有给植物人为代入人设的情感。在分类和考据方面也相当详细靠谱。不过个人觉得去掉一些本草纲目描述的药用价值会更好。。。

在飞机上草草翻完，与想象中相差太多。我以为重点讨论的是每一种蔬菜背后与一个个人的联系，那些有趣曼妙的故事和记忆。

情志清爽的自然类科普，很适合纸上阅读，好看又长知识。文辞质实，舒缓有致，带一点点大男孩憨态的浪漫与温情。

文笔清新，另外干货很多，很长知识。

终于在带娃的空闲间断断续续读完这本书，可以说是近年来所看的，最好的中文科普。不只是贴合生活，讲述自然，古籍诗歌习俗故事信手拈来，还有各种蔬菜烹饪手段穿插其中。这本书里有关时蔬的知识简直可以开一门大学通识课呢。

推荐下阿蒙这本科普书，写得扎实、干净，看了此书会对很多日常的时蔬多一份认识，自己在家烧个茄子，炒个土豆丝都变得富有情趣起来，涉及植物、历史、民俗和文化，还有插图，非常清新自然！

贴近每日每日的生活，谈论非常细，贯穿着各种有趣又清楚的知识。可以感受到作者云游在这些事物中的幸福。比很多翻译过来的博物书都好看、真实！

作者在书里的感觉和豆瓣上的感觉完全不一样。

熬着夜读完的治愈系科普书。起源栽培烹饪药用，信息量不小，来源考究很涨知识，另外阿蒙文笔非常好，朴实又暖心，大半夜看到水八仙的段落把我馋的…这书知道的人这么少简直天理难容，希望能继续出后续（我自发安利去了）

挺好。

家常蔬菜几乎都在里头了，有知识，有故事，有情怀，甚至还有烹饪技巧。选题很好，值得一读的科普作品。关于土豆的历史以前有所耳闻，但这本书里的土豆写得最好。期待"鲜果怪谈/趣谈/杂谈"之类的续作。

不是下胃书，是科普论文。

好久未见这么下饭的书了

分类：农业-科普-养殖，和这本书并排的是：园林盆景、黄鳝养殖、蔬菜安全生产技术等……深圳中心书城、南山书城、罗湖书城都看到了

真的太好看了，不是托，只是真的太好看了，病了两天搁下了又拿起来一口气读完，口中生涎，心中满满都是感动。“菜蔬这些陪伴人类千年的好友像犬的来源一样消失在历史长河中”，这种观察、眼界和笔调是这些年做博物志中少有的。总而言之，《时蔬小话》有知识，有眼界，有科普，有人文，难得好书，谢谢阿蒙

四星半。2015年重印版已经修正了诸如horse radish之类的一些问题（豆瓣此书短评里有）。有的部分抒情略重，或者译名啥的略有瑕疵（跟作者说过）。不过题目很好。颇有启发～～

这本书与其说是讲吃的，不如说是讲食用植物的历史背景。总体而言，感觉就是全世界的人都在试吃一切能看到的東西，选出其中效果比较好的，环境不好的地方还会跟效果大不好的较劲。还有，就是满世界乱跑，把别人家好吃的搬回家，也把故乡的种子撒到他乡的地里。最后，高笋结菰米啊！

[时蔬小话_下载链接1](#)

书评

【小话·笔记】愈冬便思想春物

春暖花开的时候，父亲打算在阳台上种辣椒。从楼下花坛里取回的土，父亲添杂了旧年托人找来的肥，实实的把沾满土锈的花盆满上。他小心翼翼的打开包着种子的纸包，用手指把种子一粒一粒的蘸出来播在土里。父亲在农村生长，自然懂得很多和农事...

特意去菜市场买来一堆菜来做饭，直接诱因是看了阿蒙的《时蔬小话》。书中全是关于蔬菜的，什么芸薹、油菜、芥菜、茼蒿、葫芦、青笋之类的，都是我们日常生活中常常吃到的，如今一篇篇娓娓道来，不仅食欲全都勾了出来，乡愁也涌了起来。记得小时春雨一过，我家门前的长江大堤上...

有了阿蒙的《时蔬小话》，我对日常习见的蔬菜有了一些新的认识，比方葫芦。葫芦做瓢，葫芦籽冬天炒来喷香好吃，葫芦花儿适合夏天的晚上掐下来，举着它念咒语“葫芦花儿开啦，葫芦蜂儿来啦！”一会儿就有长须状口器的大蛾子飞来采蜜，待它把口器伸进花筒深处，手一捏住它就飞不...

写大白菜这部分印象尤其深刻。文字并没有特别明晰的故事导引，但是从字里行间依然可以读到那种从城市到乡野，秋日寒气扑面而来的感觉，母亲用大白菜做食材夹杂很多日常吃食炖一锅乱炖，就像很多归家游子进门的第一宴，家人用朴素的美食除去你跋涉而来的寒气。接着写大白菜的...

2014年五一在天津，阿蒙第一次来这座城市，差不多快两个多月没见，我们也学着像

那些电视剧里一样做作的彼此拥抱，说来认识十来年这似乎是我们第一次做如此亲昵的动作。几句闲聊之后，他说，给你一样东西，随即就拿出了成品的《时蔬小话》，还说道，你可是第一个拥有样书的人！...

原载<http://songshuhui.net/archives/89057>

公众对自然的关注和好奇心，庶几可视为一个社会文明程度的标杆。这些年，看到越来越多的成年人面对一朵花、一条鱼、一只虫问出“这是什么”，我心里是很高兴的。不过嘛，在我们这样一个舌尖上的国度，上述问题往往有三个喜大普...

阿蒙的《时蔬小话》到手好多天了，可惜我一直忙。工作时间忙，业余时间把二百多集《老友记》看完，还抽空看了《X战警》和《变4》，端的好片！看着过瘾，实为避暑解乏之佳品也。看来我是把看书的时间用来看电影和电视剧了。然而我心里的诚实小人跳出来指责我虚伪，我...

好久因为读完一本书感觉到不舍了。这是一本和走向成功无关的书，这是一本植物的历史学。为什么我们要去了解一些冷知识？我之前思考过这些问题，后来发现，同样的世界，因为我们是不同的人，而在人们眼中有了不同的色彩。什么意思呢？如果我没有读过《天龙八部》，到了...

小时候很迷的昆虫记有异曲同工之妙，闲情雅趣，带有对自然造物的一汪如水温柔。读的眼睛要笑的像猫一样眯起来，舌间也似乎泛出菜蔬的无穷滋味。不说了，放下书就奔菜市场去，晚餐桌上要有一碟青翠欲滴的芦笋炒肉，没办法，芦笋正当时令，我已经眼馋嘴馋了好久啦。

封面很素雅，内文的用纸也非常好，平滑挺括，应该是纯质纸。里面有不少张彩色插图，大多数是手绘的，而且，居然有阿蒙的亲笔手绘图，哈哈。阿蒙是个很有趣的人，我觉得。他在豆瓣上的表现很多时候其实很犀利，但这本书里的文字质朴实在，比较有嚼劲。内容上其实是以普及知识...

味道的记忆是最长久又最说不清的。阿蒙的《时蔬小话》让我十分思念南方家乡的蔬菜和妈妈做的味道。现在该是吃萝卜的季节了，水嫩的白萝卜和芹菜茎一起炒味道十分清甜。冬夜喝一碗萝卜排骨汤更是今宵无比慰藉。还有与萝卜行似我们称之为圆萝卜的茼蒿，和着肉炒出油来味道...

薯蓣（Dioscorea opposita），薯蓣科薯蓣属的藤本植物。薯蓣是雄雌异株，花朵极小。因为传粉不甚容易，薯蓣自己还有其他的繁殖方式，这就是生长在薯蓣藤叶腋的“零余子”。
番薯（Ipomoea batatas），旋花科番薯属植物。番薯的块根能吃，它的嫩茎叶也可当作蔬菜来食用，于是它...

时至今日，我已经想不起当初是怀着怎样的心情标记了《时蔬小话》。
可读完此书，当时的心情我已不想追究。
能被一本田间野地里的蔬菜科普治愈，这才是本年度最值得记忆的浪漫的事。
是的，《时蔬小话》是一本科普书，它循着人类学的追溯方法将蔬菜的历史起源娓娓道来，又按照...

我的童年记忆和作者有好多重叠的，那些相关的章节读起来特别亲切，比如吃槐花和榆钱，比如对小葫芦的喜欢，比如对生姜的花和它的生命力的惊叹，比如茄子和番茄的收种。
一边读一边想象那些美味，想要去认识去品尝更多的蔬菜，唤回对生活的体会，唤醒小时候在村子里玩耍的记忆， ...

15万字，听和看用了7个小时，七分向下取整。这本书是一本写的很认真的书，可是成败都在认真二字上。
说败为先，大家听书名以及整个装帧设计，是不是期待的是那种类似于王增祺的《人间有味》的小故事，把自己对食物的情感、理解、珍惜、生活故事和场景写成的散文集。但是其实不...

充溢着人文气息的蔬菜野菜科普书，真妙，深夜读得肚子咕咕叫
◎薯蓣因唐代宗名豫，避讳改为薯药；又因宋英宗讳曙，改为山药。(心疼薯蓣2s！)汉语中的『薯』最早即指薯蓣。
◎娃娃菜或为奶白菜，或为抱子芥菜。
◎诗曰:采葑采菲，无以下体。葑是野生芸薹，菲是萝卜。看来天...

春宜食绿韭，秋宜烹白菰。
春天万物复苏，各种野菜你争我抢的冒出头，出门采一点，便是回家的一顿美餐。
小的时候，还住在工厂的大厂区里。那个时候老妈工作的地方有个小后院，可以种些时蔬，最初对于蔬菜（长在地里的）记忆就是这样培养起来的。
记得以前春天种的是前一年收好...

作者：冯若燕

在一个午后，我邂逅了阿蒙的这本《时蔬小话》，立刻被里面一篇关于大白菜的文章所吸引，一头扎进、粗粗读过，又放了下来，但过后，自己的心似乎总是萦绕其上，真是奇怪啊，粗读时仅仅觉得是关于某种蔬菜的来源考证而已，但是呢，当我餐饭时看到大白菜、小青菜时...

[时蔬小话_下载链接1_](#)