

# 植物学家的筷子和银针



[植物学家的筷子和银针\\_下载链接1](#)

著者:史军

出版者:文治图书·中国友谊出版公司

出版时间:2018-5

装帧:平装

isbn:9787505742666

★吃货必备的防身鉴别指南!

★中科院植物所博士、江苏卫视《小镇故事》人气嘉宾史军

★图文详解50余种植物的毒理特性及正确食用方式

=====

吃银杏能治病吗？芹菜会杀精？生命力强的蔬菜更利于健康吗？……本书将为以上问题提供植物学家的标准答案。

本书作者史军，中科院植物所博士，新浪微博人气最高的植物学家，立志以美食家的舌头品尝植物学的味道。在本书中，史军以生动有趣的文笔，结合大量植物学知识和亲身体会，详解50余种美食植物的毒理特性并指导其正确食用方式，堪称“吃货必备的防身鉴别指南”。

作者介绍:

史军:

植物学博士，“玉米实验室”创始人，前果壳阅读图书策划人，中国植物学会兰花分会理事，中国科普作家协会会员。前《科学世界》杂志副主编。毕业于中国科学院植物研究所，主要研究方向为兰科植物繁殖和保护。著有《植物学家的锅略大于银河系》，还是《Lonely Planet》旅行丛书的译者之一。新浪微博超级话题#一点植物学#制作人，总阅读量过亿次。

刘春田:

插图画家，毕业于四川美术学院动画系。策划创作了介绍黄渤海海洋生物的一系列科普报道《海国图志》，刊于《烟台晚报》。主持创作第二届青年奥林匹克运动会媒体中心大型壁画《金陵之路》。参与策划绘制侵华日军南京大屠杀遇难同胞纪念馆出版的国家公祭系列读物《烙印南京1937》。

目录: 第一章植物学家的警告

银杏：笑里藏刀的远古小零食

龙葵：双面野葡萄

木薯：凶险的“大红薯”

甘草：甜蜜蜜的危险

野菜：野的新奇，家的实在

水茄：善恶难辨的茄家族

杜鹃花：危险的美丽诱惑

山黧豆：有毒的大豆子

牛肝菌：搅和肠子和脑子的大蘑菇

罗汉松：毒种子的美味托盘

红豆杉：不要随便扯树皮

紫背天葵：经典小菜中的毒药

漆树油：炖鸡用的大“蜡块”

第二章植物学家的推荐

芹菜：杀精利器还是保健福星

香椿：春天味儿里的小插曲

蕨菜：我们在吃恐龙的剩菜吗？

菠菜：家常菜中的小石头

芦笋：高档蔬菜的隐藏面

猕猴桃：学成归来的中土野果  
柿子：意外的涩味儿“混凝土”  
蔬菜兄弟团：各方面军汇合入口  
茶：巧茶本非茶  
核桃：虽非“聪明果”，营养还不错  
秋葵：黑非洲来的羊角豆  
第三章植物学家的私藏  
肉豆蔻：不想当药物的催情剂不是好香料  
薄荷：清凉家族的混乱事儿  
冰草：冰叶日中花的前世今生  
肉桂和桂花：月球香草研究报告  
芥末：种子与根的大混战  
调料：火锅为什么那么鲜  
大麻：油料，衣物和黑暗娱乐  
罂粟：让人欲罢不能的成瘾植物  
槟榔：徘徊于药品和嗜好品之间  
腰果：带着危险果壳走向世界  
樱桃：好吃不补血  
鸡蛋花：出身毒门的“友善”花朵  
芋头花：麻舌头的尝鲜菜  
• • • • • [\(收起\)](#)

[植物学家的筷子和银针 下载链接1](#)

## 标签

科普

植物

美食

自然

很喜欢！希望有机会拜读！

想读，一定很精彩！

生活

科普,植物

## 评论

插图感觉不如真实图片好，或者说插图画得不好

看的咽口水，还开发了几个新菜品，不错不错。原来柿子的苦涩，山葵的辛辣都是为了自我保护，不被动物吃掉。但可惜在人类这个终极吃货面前，这些都变成了特别的美味。

18.09.15  
12L果壳差不多这样类型的科普作品有许多，史军的这本，感觉和云无心《吃的真相》系列略有雷同，被普及了一些冷知识，虽然简单，感觉还是挺有用的，和生活息息相关。

科普好书

再次摸鱼，这本植物学科普倒是挺适合给我妈看看（然而并不能改变她做饭难吃的事实）

有趣

国内不错的科普植物学和美食结合

不错的科普书，可以很轻松的阅读获得不少知识，值得一读

挺有趣的植物科普

抓住2018的尾巴，，，

挺有趣的科普读物，人和植物为了生存各出奇招。另，作者是个大大的吃货…

作为科普来说非常美妙了，通俗易懂，也不是外行“爱好者”出的书（作者是植物学博士，来自中科院）。想过照片应该比插画更适合科普，但作者写到的每一种植物都去找来拍照，那这本书的价格就不会这么便宜了（照片也有版权呀，尤其是专业照片，一张都好贵，里面近百种植物，成本太高了），所以才用插画的形式去表现吧。美术感不够的人在看插画识别植物时可能，一脸懵逼啊……这就是这本科普类书籍唯一的缺点。

世间的名字啊！史军眼里的蔚为大观，只怕在我眼里就是「啊，一小丛灌木？」。配图十分亮眼！介绍见手青那段看到小人国超好玩儿！但蘑菇都这样说了，weed不再仔细考虑一下么？看Netflix讲述war on drug的荒谬，再看本书，只能慨叹两个时代的差别，不知这还要多少年才能弥合！又见李如一博客摘录关于黑哥们儿的言论…大唐啊！不是我想梦回，为什么总觉得前路漫漫，看不到尽头啊

延续《植物学家的锅略大于银河系》的语言风格，这一本做了分类，分为警告、推荐和私藏。我依旧懵圈儿在植物的xx科和xx属里，诧异于全然不像的东西怎么能是近亲，当然也明白了果蔬们“留学”回来，就身价倍增但营养价值不变的梗，以后买吃的，倒是能省不少钱

虽然是专讲有毒没毒的植物，但整体上还是延续上一本《银河系》的风格，我买到的是史老师签名限量版，若非如此我还是喜欢到图书馆看这一类书，因为蛮贵的讲真。

简单易懂的厨房科普用书，给中老年人看最好了~

第一时间拿到了这本书，不得不说是吃货必备的一本书。无论是仅仅爱吃的你，还是一

枚进击的吃货，都可以通过《植物学家的筷子和银针》提高吃的境界，在逼格比拼中夺取制高点。对于爱下厨的人来说，掌握一些食材的知识，菜市场采购更加游刃有余的同事，还能顺便提高下厨艺。另外，我对美食锦囊和趣味知识的兴趣超过了正文，读跑偏了。

---

知识性、趣味性俱全，读来引人入胜

---

这是本来自一个资深吃货兼植物学家给大家在“食物”上的警告和推荐的书，科普和趣味并存。

---

一本植物科普书，但写的非常有趣，让人直流口水！

---

[植物学家的筷子和银针 下载链接1](#)

## 书评

古人有云，食色，性也。中国最不缺的，也就是各种吃货了。无论是经久不衰的八大菜系，还是现在层出不穷的网红食品，哪里有美味，哪里就有吃货，甚至还有有的喜欢采野菜摘野蘑菇，觉得鲜味更绝。也许他们都忘了，古亦有云，病从口入。吃货一个不留神，就成了吃祸！最近读了植物...

---

这几年一提到抗癌蔬菜，恐怕很多人都会不自觉的想起西蓝花。据说十字花科的蔬菜所含抗癌成分很高，或许因为这个原因曾经一度菜市场上的西蓝花价格卖得不低。可是十多年前我分明记得曾经有段时间看到的报道是说卷心菜是抗癌蔬菜明星，怎么这几年风水轮流转，一下子就转到西蓝花...

---

《植物学家的筷子和银针》这个书名就很有趣，开始时会有些不解，看完之后我才有点明白作者的银针应该是寓意古代银针试毒的梗，这样再回头看书名，筷子和银针就非常有趣，让人莞尔一笑。作者是中科院植物所的博士，一个纯正的植物学家，坦白说没看之前我还有些担心会不会太深奥...

-----  
-----  
-----  
近些年来，社交媒体的兴起让那些在工作中终日嚷嚷“熟悉的地方没有风景”的人，不知不觉地发现了新的乐趣：那就是吐槽自己在别人眼中“光看名字就觉得或风光无限、或不知所云的专业及职业”，让许多年轻人得以成功“避雷”。这好比一个人之前知道“开水足有100°C”，也知道“要...

-----  
[植物学家的筷子和银针\\_下载链接1](#)