

花之宴



[花之宴_下载链接1](#)

著者:周芬娜

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2009-12-21

装帧:平装

isbn:9787108031778

如果只看“花之宴”三字，首先想到的是，这大概是一本介绍各种花卉的历史文化的书，是爱花人的纯粹精神享受。当翻开书页，慢慢读下去，原来除了花的历史文化逸事，还真的以花入馐，是名副其实的“花之宴”。作者以散文手法，讲述某种花的栽培历史，描绘与之相关的文化典故，然后再介绍如何入馐，如何齿颊留芳及其养生功效……每一段文章后都列出名为“花馐”的一组食谱，值得有条件的读者一试。

作者选取28种大众花卉，遍查资料，从人文的角度探讨各种花草的中西学名、来源、历史掌故、习性、花语、食用与药用价值等等，让读者在悠游花草世界之余，也能开卷有益。三联书店于2003年出版过该作者的《品味传奇》一书。作者的写作特点在于，她能够结合文学、历史和美食素养把感官的味觉体验变成一场精神的飨宴。她多年来旅行游走在世界各地，同时她也是海外华人女作家协会的成员，美食经历丰富（她推荐的每道菜都是亲自品尝过的）、文笔雅致、优美。

作者介绍:

周芬娜，台湾屏东人，现居美国加州。台大历史系学士，政大东亚研究所硕士，美国 Union

College计算机硕士。当过翻译、大学讲师、计算机程序设计师，现专事写作、摄影。著作以游记、美食评论为主，兼及散文、文学评论，并主编文集。著有：《绕着地球吃》、《春之东京小旅行》、《饮饌中国》、《品味传奇》、《新上海美食纪行》、《带着舌头去旅行》、《丝路》、《云南》、《旧金山》等书，其作品屡登中国内地、香港、台湾和美国畅销书榜。现为『海外华文女作家协会』第九任会长，主编出版《旅·味》（旅游/饮食散文）、《旅缘》（女性文学短篇小说）两本会员文集。

目录:

[花之宴_下载链接1](#)

标签

花

美食

生活

饮食

周芬娜

花花草草

随笔

台湾

评论

那女孩吃花了

几个跟花有关的菜谱还有点用，别的就不敢恭维了。这种书卖52不论从书的装帧质量还是内容质量堪，三联都是在明着抢钱==

在书店瞄过。

好想多买几本送人>v

萱草=黄花菜，洛神=朱槿=扶桑花 蛮有趣的书，后面的食谱待操作

一种生活态度。

权当填充我贫乏的知识库了，知道了很多杂七杂八小知识…菜谱完全没放心上…

书籍装帧很漂酿 很用心。。。纸张用的绝了。。小清新装逼用必需品吧。。。

心头大好 别的顾不得了~

作为书，我觉得它过于艳俗；作为读物，我觉得它值得一读。

好美的书

我从这里了解了三色堇花可以做点心，而且很容易做。下次实验

吃货的自我修养。与我无关。

图很渣，不过有一些菜谱很少见。

长见识了呀。第一次吃木槿。

用花做饭嘛

没有逻辑性，可以看插图。

当菜谱看了，呃。

虽然经常质疑图书馆选书的品位，但也能发现合心意的书，装帧很美，文字淡雅却有滋味，应该会买

春花开满眼都是美食了~

[花之宴 下载链接1](#)

书评

一本风雅的书，介绍各种花各种吃法，美不胜收，食指大动。回头试试用花酿酒。看这样的书，往往会激发我的动手欲，尤其是材料易得的情况下，我以前倒真不知道野

牡丹也可以吃，而且以前虽然也知道花可以酿酒，但自己没有试过，现在看了这些酒的做法，后悔没有早试。至于其他的...

给五星有点过意不去，毕竟不是所有人的审美定位和价值取向都和我一样，客观点给四星好了。。。其实主要是为了指出错误。

【玫瑰】一章里，作者写司马相如的赋，“玫瑰碧林”一句，实则玫瑰确指玉石。直到康熙词典，古代中国人对于“玫瑰”这个词的定义里也有“美丽的红色玉石...

这本书里除了介绍花卉植物的历史，名称的由来之外，每一种植物的介绍后面还跟有一道菜谱，郁金香酿酒，玫瑰花瓣做成糕点等等，许多植物其实在生活中早有妙用，像金银花，夏天泡水喝非常好呷。偶很不满的是，好贵呷！！于是坐在书店看完了整本书，还抄下了食谱 →_→ 小时候经...

[花之宴_下载链接1](#)