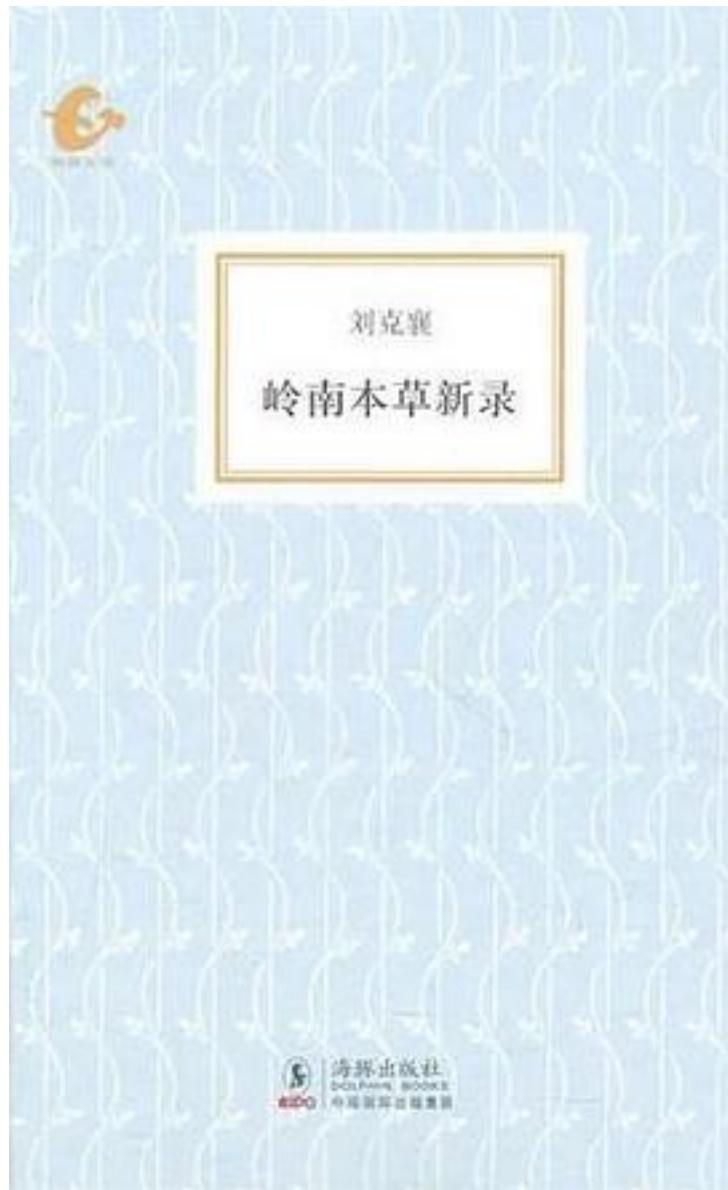


# 岭南本草新录



[岭南本草新录 下载链接1](#)

著者:刘克襄

出版者:海豚出版社

出版时间:2011-8

装帧:精装

《海豚书馆:岭南本草新录》内容简介：读者对民俗草本虽比一般植物熟悉，但总还是有隔阂，必须有辅助说明。每种草本的篇名，我谨以自己的认知和习惯撰述，时而以香港称呼，时而以台湾土话，有时则是华南的惯性用语。但不论哪种，文后都附有其他各地食用者的别名、原产地、形态习性，且试着以最简化的语言描述，避开过多自然科学的描述和形容，以免碍了多数人的阅读情境。

我所书写的虽是植物，草本之细微，但本质上，还是生活，是旅行。私下总想，透过当代生态环境意识的视野，透过旧时野菜的体验，真能赏玩出另一种自然的乐趣。

## 作者介绍：

刘克襄，出生于1957年1月8日，台湾台中县人，本名刘自愧，台湾作家、自然观察解说员。刘克襄从事自然观察、历史旅行与旧路探勘十余年。至今出版诗、散文、长篇小说、绘本和摄影作品二十余部。其作品包括《野狗之丘》、《风鸟皮诺查》、《台湾鸟类研究开拓史》、《永远的信天翁》、《11元的铁道旅行》等。

## 目录:八月豆

小米菜

山莴苣

山苏

木棉花

仙草

朴子树

车前草

狗肝菜

长梗盘花麻

咬人猫

苎麻

臭草

茵陈蒿

马齿苋

蛇瓜

野生木耳

野苋

野慈姑

野葛菜

紫背草

越南香菜

量天尺

过猫

黄鹌菜

蒲公英

树薯

滨萝卜

鸡屎藤

鹅儿肠

· · · · · (收起)

## 标签

植物

海豚书馆

刘克襄

散文

随笔

台湾

自然

散文随笔

## 评论

做作得不行…写到木棉花入菜，大意是“路上拾了完整的二三朵，跟排骨一块儿炖汤，一尝大呼美味”我就…………跟排骨汤炖能不好吃吗！什么跟排骨一块炖不好吃啊！

---

写得太简单了点……不过同样作为海岛人士看许多吃法还是很熟悉的

---

文笔太糟，内容尚善。

作者大概是個台灣人吧。北方人大概只是聽聽罷了。能悠遊地吃野菜也不錯啊。

同一种类的书比起柯莱特的《花事》就差很多。略微失望……  
果然多识于鸟兽草木之名才是正经事啊……

作为植物辨认无能人士和吃货，看完这个只记得木棉花可以熬排骨汤。

如宗洁老师所言，当华文散文细分到饮食书写、自然书写、海洋书写如此细致的版块之后，在某一专精领域成就突出的作者就少了。整本书读来，跟植物爱好者的博客文集无异，还是更热爱那位带着我们漫步台北，因一点典故讲的眉飞色舞的刘克襄。

为什么我一个都不认识。。。听都没听说过。。。

书不同趣。

插图应该弄成植物手绘图谱那种，最好是彩色清晰大图。

野菜不是汆烫凉拌，就是炒肉丝。。。

看了也没什么吃的兴趣——

木棉花曬乾煲湯是嶺南這邊常識。這類書需要高清圖，作者又不是活在清朝。唯一亮點是植物名字好有意思「咬人貓」。

@桥东里

此公签名本一定珍藏奉还，建议大作出版时，改用摄影图片（实物），更直观、科学

长知识！

买时以为是植物介绍，怎料通篇在讲各种能食用的野菜。自己缺少品味食物自然味道的能力，读来自然无法切身体会到那份欣喜，只可想像了。不过文字如野菜般淡然有味，有静心功效。

清实可赏

认识南方菜

可爱

虽万事万物皆可为文章，但同样的笔调的数十篇小文就这么堆积在一起，颇教人觉得审美疲劳。我也算得植物爱好者了，但这本书无论图文，都叫人不得要领。文笔尚算从容，只不明白，作者为何如此喜欢“热络”这个词儿。

[岭南本草新录 下载链接1](#)

书评

总爱买一些与花花草草有关的书，有时候随性、随手地拿过来读读。没有任何目的，只是觉得好看、惬意。属于读着不掉头发的那种书。

海豚出版社出的一些小书，我觉得挺有趣、挺有闲，让人读着不掉头发。于是乎，就收了几本。《岭南本草新录》是其中一本，作者刘克襄，台湾人...

一方水土养一方人，大抵各地的草木蔬果也见证着人们的周遭环境和民俗特色。台湾学者刘克襄先生，从事自然观察和历史旅行十余年，他深入山野河流、乡间林下，奔走自然的历程中“发现蔬果背后也有很好玩的故事，渐渐的，我喜欢上了所有与自然有关的东西。”这一次，他把采摘...

[岭南本草新录 下载链接1](#)