

<<花之宴>>

图书基本信息

书名：<<花之宴>>

13位ISBN编号：9787108031778

10位ISBN编号：7108031779

出版时间：2009-12-21

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：周芬娜

页数：247

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<花之宴>>

前言

一花一天堂大概是因为在乡下长大的缘故吧，我从小就爱花。

童年时我娘家尚未改建成四层楼的透天厝，是栋传统的闽式四合院，中庭有个洒满阳光的院落。

祖母在那儿辟出一块地，种了昙花、茉莉、玫瑰、金鱼草、凤仙花、千日红（圆仔花）、半枝莲之类的植物。

她只要在亲友家中看到喜爱的花草，就会顺便要一些分株回来试种，把一个“实验苗圃”经营得五彩缤纷，生意盎然。

那株昙花每年夏天开放，有一回居然长了上百个花苞，花开时朵朵大如满月，莹洁如玉，无愧于“月下美人”之名，甚至有新闻记者特地来采访拍照。

我那夜为了赏花，强忍着睡意到深夜才就寝。

次日醒来后：却发现那些清丽的昙花都已凋谢了，真是“夜来风雨声，花落知多少”，初次体会到人生的无常。

惆怅之余，我便收集了那些残花，将它们加水加糖，熬成一壶昙花茶，滋味意外地清澈甜美，总算冲淡了一些花开花落的感伤。

<<花之宴>>

内容概要

以花入馔，是古今中外共同的饮食传统，自古以来，人们在欣赏花朵的美丽之余，更进一步将花的色、香、味融入日常饮食中，从中国的菊花茶、茉莉香片、百合莲子汤到台湾人常吃的金针花排骨汤、日本的樱饼、韩国的杜鹃花煎饼、到西方的郁金香色拉、三色堇糖浆、玫瑰果酱、罂粟籽蛋糕等，都是赏心悦目、芬芳可口的美点佳肴。

食花既是风雅，也是惜物。

鲜花初开即谢，如不忍任它们枯萎腐朽，入馔便是最好的方法。

更何况许多花还有神奇的药用疗效，如丁香花可以健胃止呕，山茶花可以止血消肿，杜鹃花可以止咳化痰，木棉花可以清热、解毒，牡丹花可美白、调经，兰花甚至有促进「性福」的妙用。

赏花之余，善用花瓣做几道清香爽口的佳肴，更是符合新时代的健康饮食概念。

<<花之宴>>

作者简介

周芬娜，台湾屏东人，住过台湾、美国、香港，现居日本，A型射手座。
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。
当过翻译员、大学讲师、计算机程序设计师，八年前变成了专业的文化工作者。
最大的嗜好是旅游、阅读、写作、摄影、烹饪、种花。
因为爱花

<<花之宴>>

书籍目录

作者序：一花一天堂郁金香三色堇樱花罌粟花丁香花杜鹃花木棉花紫藤花牡丹花金银花金鱼草睡莲玫瑰蔷薇野牡丹萱草金莲花百合花朱槿花栀子花荷花月桃花野姜花兰花秋海棠菊花山茶花梅花

<<花之宴>>

章节摘录

插图：女儿节樱饼大概是因为樱花太美，生命又太短暂，使日本人忍不住想趁樱花盛开时，与它们合而为一。

京都人将深粉红色的关山樱加以盐渍，做成“樱花渍”，当成下稀饭的一道小菜。

而在日本传统婚礼的祈福仪式中所用的“樱汤”（别名“樱茶”），也就是将这种“樱花渍”以开水冲泡而成，供新人饮用。

因此，有女待字闺中的日本人，往往在春天樱花开时，就开始采下复瓣的关山樱，自制“樱花渍”以备不时之需。

就像中国的绍兴人从女儿小时就开始酿制“女儿红”，等她出嫁时再开坛饮用一样。

日本的麻薯中，也有“樱饼”的名目，不外是将原本雪白的麻薯染成樱花般的粉红色，外裹樱叶，内包豆沙，可口又悦目，是每年三月三“女儿节”时所吃的时令糕饼。

不过这里所用的樱叶，一定要是大岛樱的叶子，因为只有它有着特殊的清香。

其中关东风味以“长命寺樱饼”为正宗，关西风味以京都、岚山的“鹤屋寿樱饼”为代表，都是百年樱饼老铺。

至于“樱饼”的由来，有两个传说，我认为第二说较为可信。

第一个传说，是说德川家光将军的部属，偶然间将欲丢弃的樱花树叶用盐腌过后，内包红豆麻薯，因味美且具时令性，后来竟成为日本人赏樱时必享用的点心。

<<花之宴>>

编辑推荐

《花之宴:爱花人的饮食札记》是由生活·读书·新知三联书店出版的。

<<花之宴>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>