

作者簡介

許馨文，1983年生，高雄市人。輔仁大學歷史學系學士、國立中央大學歷史研究所碩士。專長為清代飲食文化史。

提 要

花，以其賞心悅目、繽紛秀麗的外表，為自然界中主要觀賞植物之一。自古以來，騷人墨客便以大量的文學和藝術作品，來表達對花的崇拜和欣賞；也將其各式各樣的生長方式、外型特色等，與品德發展相互聯繫，形成了君子待人處世、出處進退的規範標準及理想目標。

然而，花除了觀賞價值外，亦有其實用價值。古代人們對於花的認識，最初來自於「飲食功能」，從祭獻神靈的祭品，及帝王賞賜功臣的禮物，至宋代時已成為常見的料理形式。直至清代，花材料理的數量、品質和種類，都已達到成熟完備的境界。而這樣的成果，是奠基於歷代的發展、愛花風氣的鼓舞，以及文人的提倡，才得以形成燦爛的花材飲食文化。

而從食材挑選、烹調原則、飲食氛圍及養生食補觀念等特點，顯示花材料理有著獨樹一格的食用方式。且因為食用對象和情境的不同，更在清代社會文化中，呈現了多樣化的風貌，形成中國飲食史中，別具特色的一門學問。



目 次

緒論	1
第一章 清代的愛花風氣及取得方式	13
第一節 愛花風氣及影響	13
第二節 花卉產地與貿易	27
第二章 清代花材料理的沿革與特色	43
第一節 花材的定義和種類	43
第二節 花材料理的沿革與形成	57
第三節 清代花材料理的四大特色	66
第三章 清代花材料理的多樣化發展	83
第一節 「豪華型」——筵席中的花材料理	83
第二節 「雅致型」——花材料理與文人的飲食美學	94
第三節 「節慶型」——節慶活動中的應景花材料理	104
結論	119
參考書目	125