

大自然花園

推廣花食

創意

愛



「大自然花園」副園長
周玲玲小姐



口味獨特的花茶
與三明治



這一籃花，您若喜歡
就可以買回家。

愛花的程度人各有別，有的人愛花如痴，如紅樓夢裡黛玉葬花即是一例，但聞現代雅痞卻拿花作餐！相形之下，似乎顯得有些不識風雅，其實在我國古籍中，早已有食花的零星記載，如詩經幽風「采芣苢」，離騷「朝飲木蘭之墜露兮，夕餐秋菊之落茵」等字句。古人以花入饌，不僅因其具有卻病延年之效，尚取其色艷、香清及味美等特點，為飲食增添些許情趣。

如果你是個忙碌的現代人，總覺得飲食生活缺少一絲變化，那麼不妨到「大自然花園」一遊，饗宴大自然所賜予的美食。

位於台北東區的「大自然花園」，是由一群愛花人士在81年10月間成立的。這裡除了同一般花店的經營內容之外，還包括「花之饗宴」。所謂「花之饗宴」，即是以新鮮花卉為材料所調製而成的花餐，如花炒、花茶、花點、花酒（釀）……等等。這些色、香、味俱全的花餐，最大的特點即在於——健康、自然！

推廣花食新風氣

目前，花餐在歐美及日本相當流行，但對國人來說，「吃花」仍需要點勇氣，所以「大自然花園」在成立之前，即已意識到推出花餐可能面臨到的困難。

首先，國人對花卉農藥殘留仍有所顧忌，因此，「大自然花園」特別向研究花卉之相關單位諮商食用花卉的安全問題，並自國外引進測試農藥殘留的試劑；花卉的來源方面，是採購自陽明山的特定花農，以爭取新鮮度，此外，尚要求必須在噴灑農藥後的安全採收期採摘，故在花卉食用的安全性上，消費者無需顧慮。

花卉的烹調也不同於一般的蔬果，對花卉烹調有相當研究的副園長周玲玲表示，花食必須依照花卉的特性及適口性來處理，如富濃郁香味的野薑花、玫瑰花等，可製成花茶、花凍之類的食品，而口感頗佳的百合花、菊花等，則適合做成沙拉、炒飯等餐食。

「大自然花園」亦指派專人長駐日本一年，學習花食的調製。由於國人對花食的接受度仍不及日人，所以「大自然花園」所推出的花餐，在花卉的種類選擇、用量及調味上已加以調整，使更符合國人的口味。

技術上的問題極易克服，但是顧客的觀念卻很難改變。「花食」在國內尚處於推廣階段，因此，「大自然花園」的菜單中，目前還包括少數非花餐的飲食，如咖啡、雞尾酒等，周玲玲懇切地表示：「我們除了保留原有的

花食之外，也一直致力於新產品的開發，待大眾漸能接受花食之後，菜單中將呈現清一色的花餐。」

創意設計一起來

大自然花園的營業時間長達18小時，園內營造的氣氛亦不斷地依時間的不同而改變。例如在清晨，沈浸於蟲鳴鳥叫的自然樂章、藍色調的燈光，及空氣中散發的芬多精，不禁讓人全身的細胞隨之躍動。要感受每個不同時段無法細述的花鄉情懷，只有待您深入其中親自體會了。

在品味花餐的同時，賞玩周圍精心的擺設也是一大享受。園內的裝飾，如二幅極富野趣的壁畫、造型奇特的手拉胚餐具、小巧可愛的玩具南瓜，甚至以三層白紗纏繞成的窗簾，都是由園內員工親手製作、設計或蒐集而成的，周玲玲微笑地說：「這是一個發表及實踐自己夢想的園地！」，「大自然花園」也歡迎顧客們隨時給予指教與批評。



花藝部門，從婚喪喜慶各式花籃製作，到景觀、蛋糕花設計，應有盡有。



迎門而立的一對長頸鹿，隨時歡迎您的光臨。

愛心惠及殘障者

圓自己的夢，也要幫助他人圓夢。「大自然花園」的園長——中華民國腦性麻痺協會執行長黃乃輝，不但將描述本身奮鬥歷程的自傳心向太陽一書義賣，園裡也把每月營利所得的5%捐給中華民國腦性麻痺協會，平時全體員工更熱心參與公益義賣活動。

為了進一步幫助殘障同胞，「大自然花園」義務性地指導他們學習插花、禮品包裝及花藝創作等手藝，以協助在其學得一技之長後，能獨立謀生。「我們不但要給他們魚吃，還要教他們如何釣魚！」，相信此一具體作法，必能嘉惠更多的殘障朋友。◆



品味花餐的同時，賞玩園內精巧的擺設更是一大享受。