

《旅人的食材曆》

图书基本信息

书名：《旅人的食材曆》

13位ISBN编号：9789573267133

10位ISBN编号：9573267136

出版时间：2010

出版社：遠流出版社

作者：洪震宇/文,劉伯樂/圖

页数：208頁

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《旅人的食材曆》

內容概要

你可曾經驗過這樣的旅行？

在最當令的季節，到最盛放的產地，品嚐最新鮮適口的美味食材料裡？不止是味蕾的驚奇，還有食物背後的人情，人情背後的故事，以及孕育故事的風土、文化、歷史……

春：二月到宜蘭，清甜微辛的三星蔥，滿口初春的新鮮感與生命力；三月到金門，肥碩石蚵配鮮嫩韭菜，Q彈有勁，是最豪邁的蚵仔煎春盤；四月澎湖臭肉鮭腥香滿溢，雲林口湖玫瑰小番茄酸甜爆漿，路數不同，卻都訴說春日的美好。

夏：五月是空心菜的季節，馬祖的脆勁與宜蘭礁溪的溫柔口感，各有所好，但同樣清爽宜人；六月小琉球的愛文芒果，渾圓多汁性感，大大滿足旅人夏日的奔放渴望；七月暑氣如潮，點盤絲瓜麵線或來碗金瓜米粉，讓你熱氣全消。

秋：八月龍眼當令，台南東山的香醇龍眼乾讓吳寶春師傅的酒釀桂圓麵包名揚世界，不可不試；九月台南的虱目魚，最是鮮嫩肥美，一碗熱騰騰魚粥下肚，化開入秋的瑟肅寂涼；十月寒露霜降如約而來，到台西海港試試肥蚵與香蛤吧！鮮甜海味，忍不住感恩九降風的賜予。

冬：十一月到苗栗泰安泡溫泉，順便來顆水氣飽滿的甜柿，全身毛細孔更舒張暢快；十二月冬至，別忘了屏東東港的烏魚子之約，細火烤出外脆內軟、柔而不膩的口感，是下酒絕配；一月已是冬季尾聲，冷鋒高潮的小寒、大寒節氣，品嚐汁甜飽滿的蓮霧是歲末的最大驚喜，不管是高雄六龜的黑鑽石或是屏東林邊的黑珍珠，都讓人感佩台灣果農帶給我們的幸福。這是行遍城鄉離島、嚐遍季節食材與鄉土料理的浪漫旅人獻給讀者的禮物。這是深入家鄉最自在的玩味旅行。

邀您一起上路品嚐。

作者簡介

洪震宇

政大社會系、清大社會學研究所畢。

曾任《天下雜誌》創意總監、《天下雜誌》副總編輯、《GQ》國際中文版副總編輯。現為自由作家、企業與媒體創意顧問、專職奶爸。

因為喜歡吃，在台灣各地旅行的記憶，都充滿在地食物的原味。

因為喜歡問，常常挖出平凡食物背後有趣的細節和故事。

因為喜歡變，從天下雜誌資深記者轉到GQ國際中文版當副總編輯，又回到天下雜誌擔任創意總監與策劃319鄉專刊，成為台灣少數跨財經、時尚與在地生活文化的創作者。

因為喜歡玩，希望透過時尚的態度、在地的深度與財經的高度，創造屬於台灣的獨特風格與故事。

部落格：「虛構的抒情筆記」blog.yam.com/yucw

《旅人的食材曆》

作者簡介

【關於作者】洪震宇

政大社會系、清大社會學研究所畢。

曾任《天下雜誌》創意總監、《天下雜誌》副總編輯、《GQ》國際中文版副總編輯。現為自由作家、企業與媒體創意顧問、專職奶爸。

因為喜歡吃，在台灣各地旅行的記憶，都充滿在地食物的原味。

因為喜歡問，常常挖出平凡食物背後有趣的細節和故事。

因為喜歡變，從天下雜誌資深記者轉到GQ國際中文版當副總編輯，又回到天下雜誌擔任創意總監與策劃319鄉專刊，成為台灣少數跨財經、時尚與在地生活文化的創作者。

因為喜歡玩，希望透過時尚的態度、在地的深度與財經的高度，創造屬於台灣的獨特風格與故事。

【關於繪者】劉伯樂

1952年生於南投縣埔里鎮，文化大學美術系畢業，畫作獲「全國油畫大展」特優獎。隨後進入教育廳兒童讀物出版部擔任美術編輯，並從事插畫工作，插畫作品入選歐洲插畫大展。

著作有：《黑白村莊》、《我砍了一棵山櫻花》、《奉茶》、《八音的世界》、《玉山：台灣的標誌》、《有鳥飛過》、《和青少年談公共藝術》、《我有一支鉛筆：鉛筆畫》、《寄自野地的明信片》……六十餘種。持續創作近三十年，作品題材多元，囊括鄉土、文學、人文、藝術、自然、生活等領域。

《旅人的食材曆》

書籍目錄

- 推薦序一 季節的廚房，旅人的食材曆 韓良憶.....4
推薦序二 用心用情的食材行旅 蘇國堯.....9
專文推薦 沈方正 邱一新 賴瑟珍 鄭衍基.....12
自序 在地好味，節氣之歌 洪震宇.....15
二月 立春 雨水
蔥．春盤．魚鮮．老酒.....21
三月 驚蟄 春分
石蚶．韭菜．茼蒿．狗母魚．楊桃．枇杷.....35
四月 清明 穀雨
臭肉鮭．菜干．莧菜．番茄.....47
五月 立夏 小滿
雍菜．佛手．魚麵．黃魚．石狗公．地瓜餃.....61
六月 芒種 夏至
芒果．鬼頭刀．綠竹筍.....77
七月 小暑 大暑
花生．絲瓜．小管．南瓜.....95
八月 立秋 處暑
龍眼．咖啡．蘆筍．野蓮．睡蓮.....113
九月 白露 秋分
虱目魚．吳郭魚．芋頭.....129
十月 寒露 霜降
蚵仔．文蛤．高麗菜.....147
十一月 立冬 小雪
甜柿．柿餅．草莓．冬菇．旗魚.....161
十二月 大雪 冬至
烏魚子．烏魚．櫻花蝦．紅甘蔗．紅葡萄.....177
一月 小寒 大寒
蓮霧．仙草．黑糖．香米.....193

《旅人的食材曆》

精彩短评

- 1、小清新，感觉像是作者每月菜单。
- 2、3月上市大陆版
- 3、台版书即使是竖排繁体也特别好看
- 4、美食一旦融入了文化就顿时具有了千种风情。
- 5、跟着节气去旅行的食材历。每个节气有3、4种主推在地当季的食物，介绍食物背后的环境、文化以及作者的故事。台湾除了很多种类似的书，感觉内容基本相当，要是大陆也有就好了，要不要我们一起写一本？
- 6、其實是沒什麼誠意的作品，只是插畫風格還OK.
- 7、愉悅感官的書。像紀錄片的旁白以及台灣風土一樣樸實真誠。作者也搜了很多文學資料補充，有些可讀性。舌尖上之台灣版，生而為人當食人間煙火，煙火中自有自然的靈魂與人之性情。
- 8、三星半，繁体字有点累看着，讲的都是台湾，小情调的感觉，木有特别打动的感觉。

章节试读

1、《旅人的食材曆》的笔记-第18页

生命的華麗，在於豐足的靈魂，也植根在與土地的感情，才能飛得更高更遠。

.....
【在南方是沒有衰老的。它恒常地只有綠色的青春而已。】——龍瑛宗

.....
節氣不是老掉牙的落伍名詞，而是從時代高速列車掉落的珠玉。節氣教會我的，是一種慢食態度與智慧，順著大自然的節奏、土地的心跳，加上農人虔誠的巧手與耐心，就會吃到台灣最飽滿的靈魂風華。

2、《旅人的食材曆》的笔记-第89页

對釣客跟漁民來說，這種搏鬥是男子漢的競逐。蘭嶼海洋作家夏曼·藍波安在《冷海情深》描寫達悟族男人在飛魚季不只捕飛魚，也釣鬼頭刀，沒釣到鬼頭刀是可恥的行為：「我還想體會被鬼頭刀魚拉著船破浪頭的快感，就想過去我們釣到大魚的時候，它們讓我們興奮地血脈賁張，那股難以言喻的瞬間感觸，是我仍想出海的原始動機。」

但鬼頭刀最讓人動容的，是浪子情深。不少漁夫都觀察到，鬼頭刀在追獵飛魚時，雄魚會讓雌魚先捕食，即使雄魚先補到，也會讓給雌魚吃，如果是漁夫釣魚釣到鬼頭刀，上鉤的大半都是雌魚，但雄魚會緊挨在一旁，一同翻騰掙扎。

曾是漁夫的花蓮海洋作家廖鴻基，在《討海人》一書就描寫過這個經驗，他拉扯中鉤的母魚，雄魚卻緊緊貼身陪伴，直到最後一刻：「那親密的距離仿佛是在耳邊叮嚀，在耳邊安慰。尤其當我看到那公魚的眼神，不再是記憶中的倨傲從容，而是無限的悲傷、痛苦或者柔情。」

看了令人動容落淚，萬物有情，即使面對盤中鮮，也要有江湖道義，認真對待這個可敬的對手。

——非常喜歡鬼頭刀這篇

3、《旅人的食材曆》的笔记-第151页

美國知名飲食文學家M.F.K. 費雪在《牡蠣之書》開頭就寫著：「牡蠣過著恐怖但刺激的生活。」她說，蚵苗在大海任意漂流，隨著潮汐來去，在歷時兩周的無憂少年時代，找到乾淨平滑的棲息所，日後的歲月仍充滿壓力、激情和危險，因為會遇到各種天敵，就算逃得過，最後還是被人類一口吞下。

.....
智利作家伊莎貝拉·阿言德在《春膳》形容牡蠣是大海的誘惑之淚，滑溜的口感如一個悠長的吻，一定也是生食才有這種性感的感覺，難怪西方人老認為吃生蠔能夠壯陽，也許是品嚐某種出軌快感。

4、《旅人的食材曆》的笔记-第54页

除了野地蓬勃茂盛，颱風過後，不需熱身就能快速茁壯的莧菜，也是農人迅速複耕，支援全台蔬菜需求的王牌救援投手。西方也將莧菜視為一種生命力的永恆象徵，莧菜英文Amaranth，亦即不凋花，《伊索寓言》就有玫瑰與莧菜的對話，比喻短暫與永恆的美麗。

5、《旅人的食材曆》的笔记-第75页

《旅人的食材曆》

我住在北竿芹壁村民宿里，海潮音符整夜一波波拍打在靜謐房間的每個角落。我隨手在書櫃拿了保羅·索魯寫的《大洋洲的逍遙列島》，讀到一段撞擊腦海的話：「沒有人可以真正佔據一座島，在一座島上，被佔據的人是你。」

.....
在馬祖這個海角樂園，我仿佛擁有全世界的時間。
或者，其實不是我擁有，是我被馬祖擁有，被空心菜、魚麵與地瓜餃，還有五月初夏的回憶給滿滿佔據了。

6、《旅人的食材曆》的笔记-第173页

廖鴻基在《丁挽》這篇散文描寫他跟老船長出海鏢旗魚的故事，別人問起老船長海湧伯鏢丁挽的種種，他始終淡然說：「無輸無贏啦。」他說他的半截生命已沉浸在湛藍的海水裡，作者卻懷疑，海湧伯體內流的不是溫紅暱熱的血液，而是藍澄澄的冰涼潮水。

總覺得吃旗魚跟吃鬼頭刀一樣，實在虔誠品味永不妥協的生命力，難怪成功的漁民要拜旗魚神，感謝大海的賜予，用生命交換生命。

《旅人的食材曆》

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:www.tushu111.com