

邊走邊吃逍遙小功法

曾偉綾 美好一日工作室設計師／策展人



基隆廟口夜市的全家福元宵，攤車也是打點的清爽不黏膩，不會有多餘的用具，多放兩根用不到的大勺子什麼的。

這年頭人人都是美食家，嘴饞時候，何為解饞之道？實則走向廚房捲袖親手做幾味的人愈來愈少，奔向美食名店站樁排隊的人多。我不愛排隊，但也是君子遠庖廚的這類人種，覺得待在廚房經歷眼高手低的羞辱，不如走街串巷，飲食就交給專業的來好了。

何況，自 2000 年以來，應該沒有人不深受《理想的下午》一書所影響的吧，網路上甚至有舒迷小虎建立的部落格，東吃西啖，一一追逐。



三重義天宮前，車路頭街上，有一大腸麵線攤車，名為「阿富麵線」。老闆亦是手腳俐落之人，不鏽鋼檯面每天刷洗晶亮，大勺舀好一碗麵線後，左手使夾子、右手咻咻咻剪大腸。夾子與剪刀歸位於不鏽鋼桶內，所有用物順序收拾的令人舒服。

我們的心跟著舒哥「走著走著，此處彼處皆有看頭，興味盎然，小山崗也登了，新出爐的燒餅也吃了，突見一輛巴士開來，索性跳了上去，自此隨波逐流，任它拉至天涯海角。」(注 1) 舒派的天涯海角逍遙移動式，從此轟動武林。

我是喜愛張望晃盪之人，最喜沒有目標、或說目標分分鐘可替換的無邊閒逛。在炎熱南部讀書時候，太陽苦毒，了無生趣，便騎摩托車慢催油門、如靈蛇散步，一邊緩慢鑽行巷弄，一邊瀏



琥珀色清麵線、滷大腸，並點綴以新鮮青翠的九層塔葉，用看的都賞心悅目。阿富的攤子只專心一致地賣大腸麵線、花枝羹二項，大腸與清麵線也能另外淨賣。

覽小吃人煙（我們南部沒有人走在走路的啦，所有南部鄉親都會這樣告訴你）。到了北部後，天氣宜人，加上騎樓、人行道便利行走，還有舒派心法加持，我這才開始找回雙腳。

腳力、眼力是舒派基礎功，日常就要鍛鍊。路上嘗鮮，先細瞧一攤子陳列的用物順序是否得宜、手勢純熟否，就大抵知道攤子老闆是細工還是粗工，有些馬虎遲疑的，對技藝沒想法的，對味道也不會有什麼執著。再看碗具洗滌區是否陰暗油膩、收拾完餐桌的抹布是不是粗暴的一丟、與碗筷同浴等等，就知道打下手的（或者仍是攤子老闆本人）如何在你看不見的清晨或深夜，粗糙地洗菜、無神地備料。

臺灣多小吃，街邊隨走，幾分鐘便能隨興地

新書誌



黑貓奇緣 ：笑中有淚、淚中有愛， 全臺黑貓的動人紀實

賴碧麗 著

釀出版 / 10910/208 面 / 23 公分 / 430 元 / 平裝
ISBN 9789864454167/437

老一輩的人視黑貓不祥會招來厄運，年輕人則嫌棄黑貓不上相；因此黑貓不只在收容所乏人問津，送養率更是吊車尾，流浪的黑貓甚至慘遭無情殺害，牠們的貓生似乎如同毛色一般黑。但有群人，深深著迷於黑貓的撒嬌與親人，並為之療癒，甚至有商家的生意因黑貓起死回生！《黑貓奇緣》打破對黑貓的刻板印象，從 85 戶、超過 120 隻真人真貓的動人心弦故事中，讓我們以全新角度看見黑貓的美！（釀出版）



成功的祕道 ：人脈學院

廖學茂 著

張老師文化 / 11003/272 面 / 21 公分 / 平裝
ISBN 9789576939518/494

公益達人廖學茂籌思多年，決定將許多人對於人脈認知和重要性的錯誤想法導正過來，以本書作為矯正的第一步，同時以他自己和其他專家、學者、達人以及其他公益者的廣泛經驗，經由書中收錄的各式各樣的小故事，親身向大家演示到底甚麼是「有用的人脈」、「人脈如何斷捨離」、「怎樣搭建自己的人脈舞台」、「人家怎樣才會幫助你」、「怎樣請求最有效」……等等建立人脈和金脈的大方向及小細節。（張老師文化）



「最簡單的東西，往往最難做好，滷肉飯的例子便是。」
「肉必須切成小條，肥、瘦、皮皆在那一小條上，澆得白米飯頂，危顛顛抖動方成。肉不可以機器絞，絞肉便嚐不到肥肉的晶體，已被絞成油水；也嚐不到瘦肉的彈勁，已被絞成柴渣。」舒國治，《窮中談吃》。圖為南機場夜市曉迪米糕筒仔米糕之滷肉飯。



我常只點一碗滷肉飯，專心一致的吃完大半後，才招手要一份豬腳，還要假內行的來一句，「我要中段」。圖為南機場夜市曉迪米糕筒仔米糕之滷豬腳。

吃上一點熱騰飯菜或剛出爐點心。一碗魯肉飯慢慢啖盡，再招手來一盤豬腳中段，吃到快見底了，估量腹中仍有餘裕，這才叫廚房準備一盅湯或燙青菜。

我不願意一次全擺上，雖然顯得一桌澎湃，但總覺得顧此失彼，每一道菜都飛快的失去溫度，吃嚼起來也不知不覺會趕路般地加快速度。不是落得狼吞虎嚥之嫌，就是愈吃愈冷涼，腹中不快。我對溫度這件事有高標準的要求，快慢節奏都是大事。吃冷湯、喝溫啤酒，就跟吃融化了的冰淇淋一樣，想起來就使人抑鬱。Tow Waits 有一句歌詞” Warm beer and cold women, I

just don't fit in.”可見溫度多重要。

如果幾個人上館子吃合菜，就必須隱藏這心中焦慮，顧全大局。遇到下箸慢、謙讓大轉盤、或光顧聊天的人，尤其暗暗心焦。時常有些大餐廳出菜，廚房離的很遠的，冷氣一吹，那菜上來就冷了二成。

又或者這一道菜都還來不及在它最好的溫度下品味，下一道菜跟下下一道菜就急馳而至，如遼耀東所說「上菜速度如夜間急行軍」，真是「了無趣味可言」。(注2)

一場完美的飯局，一道菜一道菜好整以暇地上，賓客們這才能對每一道菜都專情品味。滿桌



清明節在城南紀州庵書店佈展，忙完後怎能不順手買本書紀念是日。愛書人選書的方法之一，是掂量今天的身心靈狀態，然後不著急地，用眼神緩緩流淌過一輪書背。本能地讓書遇到自己。就像書架拈闔，隨意拈取一本最跳上目光的。於是，本日選書，竟得 2021 年的洪愛珠新書《老派少女購物路線》配上 1972 年以來唐魯孫發表在《聯副》的集結文章《唐魯孫談吃》。兩位相隔近 50 年的吃貨饞人論吃，真叫人一買書之後便性地急地閱讀起來。順帶一提，紀州庵書店有一種社區感的寧靜自適，地方雖小，但旁有古蹟幽幽，大樹蟬鳴，空氣流動，舒服極了。想起舒國治說的那種『空氣窒悶、灰塵積累，本也待不久，正好少逛』的極差書店空間。紀州庵的城市閒趣，令人欣喜。

子菜一下子全粗暴的上了，不過就是圖個視覺美，請客的人有面子，拍照上傳的覺得好看。

讀《唐魯孫談吃》，有一段真是令人拍案，他說吃這類「餡大皮薄油足」的湯包，「一籠矮趴趴的只有六隻。籠屨一端上來，每人先奉上一塊熱毛巾，擦完手用兩隻手抓到碟子裡稍涼，放在匙羹裡，先把包子皮咬破先吸後吃，才能整個包子入肚。如果不會吃，只能吃皮，可能包子湯

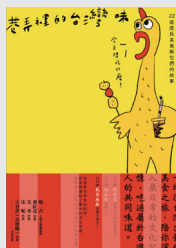


義大利美食史 ：在神話與刻板印象 之外

法比歐·帕拉薩索利 著；柯松韻 譯

天培 / 11002/352 面 / 23 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789869930567/538

本書主要在探討義大利美食如何演變成今日的 forms。飲食的歷史不能只簡化成外在的層次，生活物質文化中的科技與科學、日常的儀式與必需品、品味的形式都緊扣飲食的歷史。同時檢視食物在歷史上如何被看待、談論、呈現。討論的內容包括：最早出現在希臘城邦時期的西西里島的幾篇食評，如何誕生；中古世紀與文藝復興的作家如何將不同類型的食物化為概念，探討食物對身體的影響；以及義大利統一之後，如何塑造出新的語言來談論烹飪。（天培）



巷弄裡的台灣味 ：22 道庶民美食與它們的故事

范僑芯（佐餐文字） 著

時報出版 / 11001/272 面 / 21 公分 / 400 元 / 平裝
ISBN 9789571385334/538

你是否也曾思考過，臺灣食物何以與人不同？百吃不膩的滷肉飯、任何天氣都能吃的小火鍋、獨步全球的臺式早餐沙拉醬……每道看似尋常的料理，背後都連結了廣大多元的文化系譜，更藏著上百年的文化歷史和庶民智慧。擁有廚師背景的作者阿佐，寫下 22 篇飲食文化札記，將日常菜色拆解，從時空背景、產業結構、口味習性、烹調技法，帶你一窺庶民美食的精髓，吃遍屬於臺灣人的共同滋味。（時報出版）



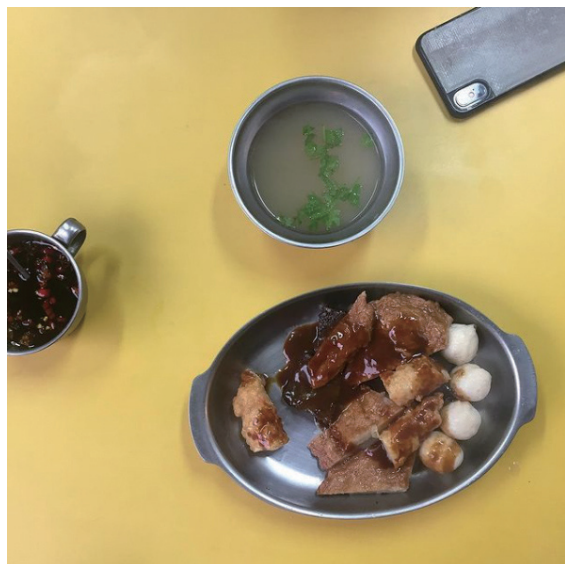
圍著爐火的吃食，零距離最能滿足我這種溫度控制狂。圖為中國瓜州夜市的羊湯與啤酒，在羊肉一把（行話：即是 20 支）上場之前的開場飲料。

噙了鼻子、燙了舌頭。」可能是怕筷子戳破了薄皮、溢出了香美湯汁，這才用手抓起大湯包。最重要的是，「一籠吃完又上一籠，時間拿捏得正好，這就要看白案子的功夫、堂倌的眼力了。」（注 3）

原來啊，一只包子接著一只的吃，完美的溫度是靠服務生，還有揉麵團捏湯包的白案師父們暗暗掌控節奏的啊。一邊觀著進度，一邊看著辦，現包現蒸，既熱又鮮，吃的賓主盡歡，那是多麼講究細膩的年代啊。

又譬如「像清炒蝦仁有七勺子半的講究，真是分秒必爭，不但下鍋快，翻炒快，起鍋快，甚至連上菜都要快。」

我聞之慨嘆，現今的餐館裡，服務生都比食

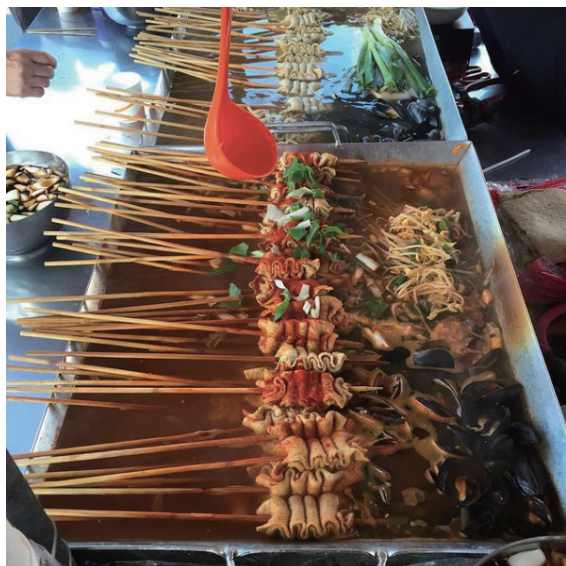


關東煮也是一種即撈即食的熱燙佳食，不論是寒冬凜時、抑或是炎炎酷暑也都要逼出一身汗的飲著免費熱湯。

客優雅緩慢，腳步風風火火的送菜彷彿已不時興。又譬如現在流行烤鴨師父隨桌展示片鴨功夫，烤鴨片好後，一旁還有服務生仔仔細細包入蔥絲、抹上甜麵醬，最後才擺盤上桌。講究視覺的華麗工整，但最後送到桌上都是冷餅皮與涼烤鴨，簡直成了新的一道冷盤前菜。

最能掌握飲食溫度的，莫過於自己動手的燒烤、火鍋一類的吧。但就連火鍋，也講究分毫之差。

譬如「早年北平飯莊子上菜，很少有茶房分菜敬客的，只有菊花鍋子是例外，因為大家動筷子慢，鍋子料一燙，鮮嫩盡失，就不好吃啦。」。菊花鍋子是以排骨清湯作底，清淡似水。火鍋料有魚片、小活蝦、豬肚、腰片等等，很是新鮮，



韓國街頭巷尾庶民小吃，皆有此長長的竹籤串好的魚板、年糕，通常不備座位。此攤甚是聰明，用橡皮筋懸掛一根大湯匙，供客人拉下盛熱湯入紙杯，舀畢湯匙自動彈回歸位。試想搭乘長途汽車抵站後，伸個懶腰，還不急分辨東南西北，先站在這熱呼呼冒白煙的蒸騰鍋子旁，不必吃多，幾口熱食下肚，就得以醒神暖心了。

且「什件都是去疣抽筋、一燙即熟」，餐廳惟恐耽誤美食，沒能掌握那「一燙即熟」的秒速，這才有茶房來服務分菜，「同和堂的菊花鍋子總是點好酒精才端上來的，高湯一滾，茶房掀鍋蓋，很麻例的把幾盤鍋子料一齊下鍋，頭一滾再放菊花瓣，蓋上鍋蓋一悶，就連湯帶菜用小碗盛出來奉客。」（注4）

王宣一也這麼寫道：「江浙菜最忌冷食，除了冷盤，什麼東西都要滾燙的上桌，魚這種功夫菜，一定要算好時間。像炒鱔糊，更是講究得在餐桌上當著客人面才把爐子上剛燙好的熱油淋上去。」「喝湯、吃稀飯時更是一定要燙破嘴皮

新書誌

社會科學



革命時代 ——公民抗爭如何 改寫 21 世紀

馬克·恩格勒、保羅·恩格勒 著；鍾宏安 譯

新銳文創 / 11001/496 面 / 21 公分 / 490 元 / 平裝
ISBN 9789865540197/541

本書搜羅最具影響力的「非暴力抗爭」歷史，如甘地的食鹽長征、馬丁·路德·金的伯明翰民權運動、埃及解放廣場的民主革命、佔領華爾街、LGBT 平權運動等。作者深入揭示這些議題各異、卻皆能取得成功的社會運動真實故事，分析其優勢、局限、與其他組織傳統有效融合的方式，向讀者展示變革如何發生，以及我們可以如何推波助瀾。從前人的實戰經驗中，將可體會到：改變是可能的。我們擁有的力量，遠比我們意識到的還要大！（新銳文創）



改變世界的以色列 列創新

阿維·尤利詩 著；張倫明 譯

秀威出版 / 11001/320 面 / 21 公分 / 390 元 / 平裝
ISBN 9789863267546/541

以色列所擁有的眾多非凡創新技術，其影響遠遠超越其狹小國界！本書介紹以色列在軍事、醫療救護、數位科技各領域間，如何創新的真實故事，包含：多種滴灌應用產品；災害救援技術培訓機構「馬沙夫」；可攔截哈瑪斯火箭彈的「鐵穹防禦系統」；有效防止蟲害，可長期存儲食物，降低饑荒風險的「穀物繭」技術；依據候鳥遷徙動線，設計出能避開鳥類撞機的空軍訓練航線；以「急救摩托車」概念發展出的「聯合救護組織」等。（秀威出版）

社會科學



重慶南路陳記酒釀餅攤車上，揉好待進烤爐的酒釀餅圓。

才過癮。」(注5)說的切中我心，菜要是涼了，我的心也涼了。

我特別地喜愛燒燙燙送進嘴的食物，所以對於街邊會出現的所有鐵爐、烤盤攤販，現揉現捏現烤出爐什麼的小食，都沒有抗拒的能力。

譬如重慶南路三民書局斜對面的廢棄郵局騎樓下，有一攤酒釀餅，時時現做，如果遇上全無現貨，要等上 15 - 20 分鐘的新爐，一般人可能就此作罷，下回再買。我竟像是覺得中了頭獎一般，絲毫不以等待為杵。心想今天能品嚐到熱烘的麵香，真是前世修來的福份。

在炎熱的柬埔寨午後，突然見到小攤車賣現煎的薄餅，也是一陣狂喜。這餅貌似自小在超市買來工廠大量製作的法藍酥餅（封面設計還會有巴黎鐵塔的那類圓薄餅），中間抹有奶醬，柬埔



柬埔寨常見的小法藍酥餅攤車。儘管天氣炎熱，小販們還是包裹嚴密地防曬著。

寨口味還有添上椰子絲。愚昧如我，竟從來不知這類零食可以現做現吃，真有如美夢成真。遇過兩次這類小法藍酥餅攤車，皆在校門口附近，想是類似臺灣校園附近皆有雞蛋糕、車輪餅一般的、供學生們解饞的小甜食。

出發前去柬埔寨時，選讀了幾本書。其中一本是劉紹華 2005 年出版的《柬埔寨旅人》，堪稱柬埔寨入門經典之一。無需精美的圖片幫助，許多衛生落差、做人的傳統文化、或經年已久的國家貪汙陋習等等，都能先自劉紹華的字裡行間體悟。因為讀到其寫「在柬埔寨外出時，我從不買水喝，渴了就路邊現選現開的一棵椰子，享受清香的椰子汁和椰果肉」而好生嚮往，於是在旅行的三週之間，日日奉行這環保的解渴途徑。試想，生猛地現剖開一枚冰鎮新鮮椰子總比小心翼翼



法藍酥餅可以做成法螺狀、長笛狀。造型誇大，實則份量輕盈。兩口下肚，毫不飽腹。一份五片。站在餅鐺前，食完一份再要一份，皆是現做好、熱香四溢。吃三四份，才略得滿足。



隨處可以買到的現剖椰子水。如遇某攤，地上擺有一串椰子，旁邊置有一橘紅色保溫箱，表示除了常溫之外，亦有冰鎮好的椰子可以挑選。冰過的較貴，各地也不同價。大城市金邊、暹粒多是一美金，餐廳會賣兩美金之類。馬德望地區市場旁，偶可買到與當地人同價位的2000-2500 東幣（15-18 元台幣）。是的，身為觀光客，所有的價錢都是不同於當地人的。

翼扭開一罐法國礦泉水或者可樂，來的適時應地吧。

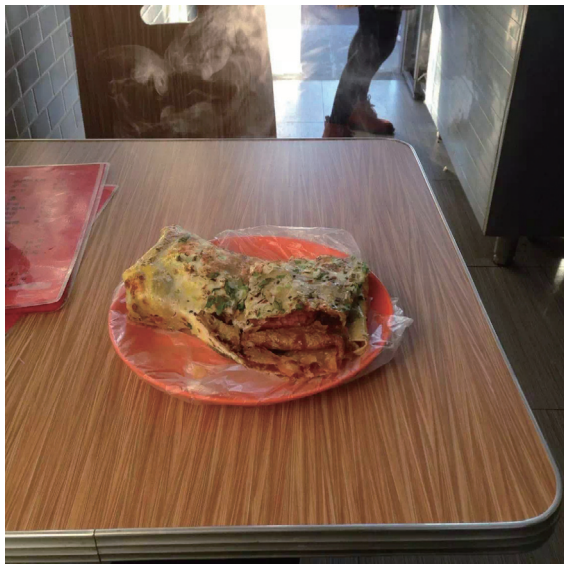
人生最愛邊走邊吃，貪其新鮮熱燙，恨不能一離開爐火就送進嘴巴。吃過柬埔寨法藍酥餅後，有一陣子我也迷上臺灣夜市的可麗餅，還曾拿著肉鬆去樓下夜市央求老闆為我半客製化一份花生醬肉鬆可麗餅。

幾年前的中國紀錄片「舌尖上的滋味」便有一集，拍攝天津小吃煎餅果子，就提到天津人早晨也會自帶雞蛋，去做一套煎餅果子。這小吃深入民間，以致於你問老天津人哪一家店好吃，會得到的答案是「在老天津人眼裡，最好吃的煎餅

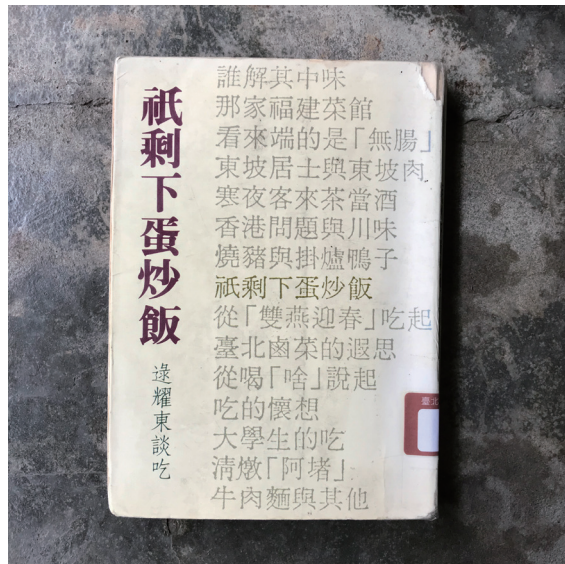
果子，永遠都是，我們家樓下那家。」（注6）

煎餅果子的餅皮是以綠豆多、小米少的比例調製的麵糊，麵糊攤在餅鐺上，用括子均勻攤平成圓形餅皮，接著打入雞蛋，一樣延展蛋液與餅皮相合，接著夾入一薄脆炸物「餛飩兒」。

煎餅果子其實有點像早晨版本的可麗餅，都是以薄而略脆的大圓形餅皮裹覆餡料。不過，兩者內容物相去甚遠，可麗餅似乎無所不包，甜鹹皆有。且一個出現在早餐，一個通常在夜市。一個方便攜帶，對折後切成二截，呈長條狀；一個造型華麗如孔雀開屏，吃起來略有夢幻感。有趣的是，據說煎餅果子最早在民國時候，其實是作



在北京鼓樓附近早餐店的天津煎餅果子。



讀飲食文學，必須先不餓著肚子，才能有餘裕體會作者意在言外的細膩。空腹時候，勾起的饞勁兒實在力大無窮，心思都不在紙間，已經在舌尖或腳尖了吧（直接甩門出去奔向美食）。

為宵夜場出現。一幫名角兒演出之後，後台會準備煎餅果子，後來才演變成了天津人的早餐食物。

飲食經驗有時是來自一種間接的閱讀滋味，自書中、電視、電影得來的長久嚮往，自動洗腦。

譬如從未吃過的武俠世界中的兩斤白酒兩斤肉（前頭還要加一句店小二～），後來我曾在大西北的旅行中成真，同桌的工作夥伴像是八方豪傑，我們在黃沙天地間飲著晶瑩嗆辣白酒，手抓著重磅白條羊肉。

明明是人生初相見，卻如舊識般喚起記憶。還真分不清舌尖上的此刻是不是真實的滋味呢。

讀這類文學或紀錄片，必須先不餓著肚子，才能有餘裕體會作者意在言外的細膩。空腹時

候，書中勾起的饞勁兒實在力大無窮，心思都不在紙間，已經在舌尖或腳尖了吧（直接甩門出去奔向美食）。

注釋

1. 舒國治著。《理想的下午：關於旅行也關於晃蕩》，頁 56。
2. 遼耀東著。《肚大能容——中國飲食文化散記》，頁 28。
3. 唐魯孫著。〈蟹粉湯包〉，《唐魯孫談吃》，頁 55。
4. 唐魯孫著。〈香氣氤氳的菊花鍋子〉，《唐魯孫談吃》，頁 37。
5. 王宣一著。《國宴與家宴》，頁 100。
6. 中國中央電視台電視紀錄片，《舌尖上的中國》第二季，2014 年。
本文圖片由作者授權刊載。

本文照片由作者提供。



一個人，你也要活得晴空萬里

角子 著

平裝本出版有限公司 / 11001/224 面 / 21 公分 / 250 元 / 平裝
ISBN 9789869961165/544

這本書，要獻給生命中那些覺得「一個人」的時刻。用作者獨有的暖心體，進行一場心底的傷心大掃除。除去心口的陰霾，讓陽光真的照進來！也只有自己跟自己和解了，才能真的往幸福的方向走。每個人一生中，都一定會有「一個人」的時刻，藉由本書，讓「一個人」不再是悲傷，而是沈澱智慧的美好契機，更是走向幸福最自在的過程。（平裝本）

社會科學



大清盛世忙什麼 ：來去紫禁城打卡，體驗當皇上的日常！

李純瑀 著

平安文化有限公司 / 10912/240 面 / 21 公分 / 320 元 / 平裝
ISBN 9789579314855/627

清朝的皇帝位高權重，其實他們跟一般人一樣，有著各自的辛酸和日常！像是過年行程忙到像是在趕通告、清明祭祖跪到膝蓋破皮、端午節連吃一個禮拜的粽子、靠中藥和蔬食法養生……清朝不僅是中國歷史上最後一個盛世，皇帝的生活更是多采多姿！作者繼《歡樂宋》之後，再度以輕鬆詼諧的文字，帶領讀者穿越時空，來到被影視改編次數最多的朝代，細數皇家的生活起居、食衣住行、養生秘訣和各種不為人知的秘辛，一同體驗璀璨的大清盛世！（平安）

史地／傳記



絲綢之路經濟帶，歐亞融合與俄羅斯復興

王家豪、羅金義 著

新銳文創 / 11001/228 面 / 21 公分 / 280 元 / 平裝
ISBN 9789865540296/553

本書在中國「絲綢之路經濟帶」倡議的背景之下，剖析俄羅斯在開展「歐亞融合」大計之時，跟白羅斯、烏克蘭、喬治亞、哈薩克和波羅的海三國的雙邊關係，進而探討普丁時代俄羅斯重亞輕歐的「大歐亞想像」地緣戰略，剖析中、俄的競合關係！深究當前中國與俄羅斯競逐亞太領導地位時戰略上面臨的先天結構性矛盾，以及可預期的未來衝突！（新銳文創）

社會科學



文明的躍昇 ：人類文明發展史

布羅諾斯基 著；漢寶德 譯

網路與書 / 11003/344 面 / 15 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789869760362/713

1973 年，BBC 電視紀錄片《文明的躍昇》，由學者布羅諾斯基撰寫腳本、錄製旁白，為當代讀者描繪科學發展背後的歷史與社會背景，剖析人類文明與科技間的互動。節目更曾獲英國電影協會評為「世界百大電視節目」。本書擊破人文與科學的界限，成就「人文科普」的一代名著。建築大師漢寶德彼時深受感召，特於 70 年代譯介國內，啟發無數讀者，迴響廣大。新版採用漢先生的經典譯本復刻，重新校訂，願將作者與譯者的時代精神延續無窮。（網路與書）

史地／傳記