

舌尖上的閱讀

卡洛琳 H. 策展人／圖像創作者／想方子設計工作室負責人

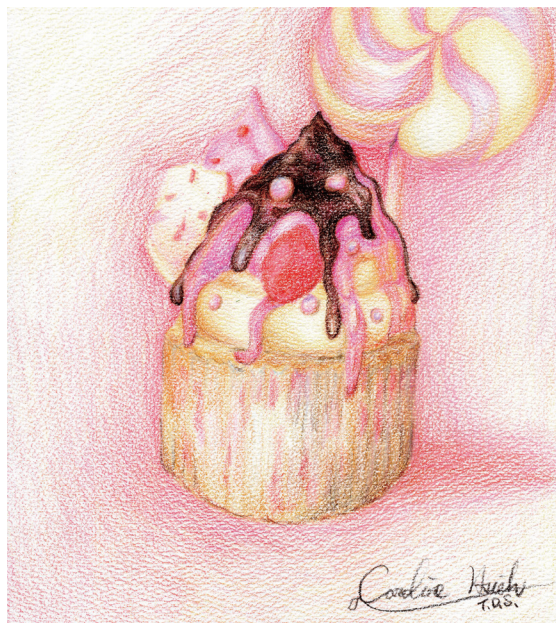
記憶中小時候放學的傍晚，剛走到巷口，就會聞到陣陣飯菜香的油煙味飄出。家家戶戶各有各的風味，這是屬於家的味道。

窮學生時期的經費緊縮，物美價廉又能吃飽的美食便當店變成最愛，每每都在比價和研究菜色份量，對於學生們來說，能開心放聲大笑，又有自添白飯、可加湯、無限飲料暢飲的飲料的燒臘店，雖然油膩，卻可能是疲累學習的一天後，能撫平疲憊心靈和挨餓的肚皮，是最幸福的味道。

工作以後，身為稱職的社畜，工作時間至少是朝九晚九。在曾在竹科上班的日子，身為一位分不清白天和黑夜，常常加班的上班一族，也沒有明確的平日和假日之分。這時候，在專案結束後抽點空跟要好同事們，偶而的甜點店喝咖啡聊天小憩，或是去熱炒店喝喝小酒吃些熱炒，就是最棒的小確幸。

最終，組成家庭的人們，在兼顧職業和家人們的需求中間疲於奔命。此時，不限時間都可以進行的無油煙的烘培和色彩美麗的蛋糕和餅乾，成了能兼顧紓壓和家人健康的一種選擇。在深夜裡揉著麵團烤烤麵包，為家人在假日的早晨起床做塊鬆餅、沖一杯咖啡，煮一頓輕食、幫孩子們做做小餅乾，都是一種能添在心裡的滿足感。

於是，為了重現孩提時記憶裡的味道、為了找尋能夠放鬆紓壓的特色咖啡甜點店，或能夠為家人親自做出美味的料理和甜點。許多食譜書和介紹餐點的美食書籍因應而生，為有著味蕾記憶



的人們，一本又一本的，在書中的文字和圖片當中搭建起各種幸福的可能。

家常料理書搭配電視節目的播出大為興盛

相較於網路較不發達的古早時代，父母多是從祖父母的手中，偶爾相傳美味的家傳料理。在當時，電視的料理節目定時播放，更有死忠的觀眾，會進一步購買家常菜的食譜書，回家料理。在那個年代裡，電視名人——傅培梅，是一個有名的媽媽廚藝代表。在電視普及傳播播放的節目中，她大展身手，熟稔輕鬆的做出一道道大菜，煎、煮、炒、炸，沒有一樣難的倒她。在節目上展現

漂亮的刀工和可口調味色澤的一道道料理。她的節目，從生鮮食材的洗滌、切割開始，到菜餚端上餐桌為止，每一個動作都讓觀眾清楚看到。觀眾可以預先準備好食材，跟著電視上的示範一起做菜。

傅培梅對臺灣人的影響深刻；藉由她的電視烹飪節目與食譜，臺灣的許多家庭主婦也能自己在家中的廚房燒出美味的家常菜。她是第一位在電視節目當中傳授廚藝的廚師。《傅培梅時間》總計播出一千四百多集，教了四千多道菜餚，也因此讓她隨著節目出版的家常菜食譜，本本大賣。

網路時代造就部落客簡便料理旅遊書的十年

緊接著，網路時代來臨。雅虎、奇摩小站平台的興起，使得「部落客」一詞成為了當時網路世代標竿人物的代名詞。部落格是一種線上日記型式的個人網站，藉由張貼文章、圖片或影片來記錄生活、抒發情感或分享資訊。一篇篇的部落格文章，多是圖文並茂，人人都能輕易上傳撰寫。相較於電視的單向傳輸，部落格下方的留言板可以讓粉絲追蹤互動，一問一答之間，形成一種情感上的交流與信任。

在部落客圖文當道的時代，有許多素人頻繁的定期更新內容，並且出奇制勝。有些人研發了各種電冰箱和電鍋料理，或是會仿照外面餐廳的美食口味，用容易取得的原物料，研發簡易的作法，讓讀者能夠輕鬆做菜。而雅虎奇摩平台票選出來的十大摩人有各種分類，其中曾當選美食摩



杰克·哈特涅 著

時報出版 / 11002/368 面 / 21 公分 / 650 元 / 精裝
ISBN 9789571384573/713

在這本集醫學、藝術、音樂、政治、哲學和社會文化於一身，插圖豐富且不尋常的史書中，作者引領讀者拋開黑暗時代的刻板印象，揭示了中世紀民眾自我思考、探索、感受身體的迷人方式。它像中世紀的慶典一樣展開，到處都是聖人、士兵、哈里發、女王、僧侶和怪獸，從頭到腳——展示了中世紀的身體，揭示了當時令人讚嘆的醫學知識。讀者將從中發現：身體不僅是一個有機體，更是了解中世紀歷史和觀念的一條連續不斷又緊密連接的重要脈絡。（時報出版）



郭正宏 著 / 繪

健行文化 / 11002/128 面 / 21 公分 / 360 元 / 平裝
ISBN 9789869987004/733

作者為 2017 年臺灣唯一一個被邀請前往義大利威尼斯參加速寫展覽的速寫藝術家。平日常穿梭城鄉巷弄，遊走景點邊緣。透過簡單的線條與色彩，彷彿觀看世界的另一種自然與純淨。以手繪療癒的方式積極推廣「旅行速寫」教學，引領許多愛好畫畫卻不得其門而入的初學者，回歸畫畫的世界，紀錄自己的生活點滴。本書從一條公路出發，讓公路成為一只串連努力的「線條」，用速寫——紀錄公路上發生的景致記憶與人文故事。（健行文化）

人——電冰箱 Simon 就出過兩本膾炙人口的家常料理書，像是懶人料理系列的《料理摩人電冰箱的菜櫥子：十分鐘輕鬆上桌》，或是外食族小份量系列的《一人餐桌：從主餐到配菜，72 道一人份剛剛好的省時料理》，無論是針對上班族簡易料理美食，或是針對外食族小份量的菜單準備，都是圖文並茂，實用又簡易方便的食譜書。

而有些外食族完全不想動手，雅虎摩人部落客——大口和肉魯等人，順勢推出結合旅遊和美食的文章，也是因此大行其道。他們結合旅遊和地區美食名店的介紹和口味試嘗，集結了各地區風景名上和大街小巷的在地美食探訪。精彩的圖文集結快速，也因此出了《巷弄·隱食：跟著大口食遊臺中》、《說走就走！跟著肉魯衝宜蘭》。當時的主打就是高 CP 值和當地人才知道的巷弄美食。這樣的書籍也引得許多人安排小旅行時人手一本，在各地區當地依照索引一間一間去探訪秘境。跟著部落客的腳步後塵，一同品嚐美食。省去了旅行前安排行程和煩惱三餐的憂愁，增添了旅行中能輕鬆放鬆的樂趣。



雙薪時代正夯的料理烘培書

隨著年輕人們追求 CP 值引發的店家成本反映，以及在外用餐的食安危機考量。有一群注重健康的上班族和新手爸媽們反行其道，認為自己從原料開始做起的，才是真正的真材實料。因為便宜又好吃的食物，有可能在料理的某些環節，有機會使用了不符合食安規則的原物料，才能造就物美價廉的假象，實則卻可能對身體健康傷害甚大。

於是，在各個中西料理教室開始有些親子或是夫妻共學的廚藝教學。隨之而來的是因應各個老師的手法，推出可以在家也能做的料理烘培書。

像是一年 365 天一半的時間在廚房「揉麵團」的烘焙達人——胡涓涓 Carol，就出了多本暢銷兩岸三地的烘焙書。像是針對新手推出的《Carol 烘焙新手必備全書（暢銷紀念精裝版・全套二冊）：120 道零失敗甜點 × 140 道超人氣麵包》、《麵點新手必備的第一本書（暢銷紀念精裝版）：140 道 So Easy 中式麵食與點心全圖解》、《烘焙新手變達人的第一本書：Carol 嚴選，3000 張照片完全圖解，101 道簡單零失敗小確幸甜點》，光是多道多變化又不會重複的海量中式和西式甜點的食譜比例，讓人感到物超所值，許多烘焙新手學生趨之若鶩，直接熱賣暢銷了 20 萬本。

之後針對特定飲食對象推出的《Carol 烘焙新手聖經（上）：手工餅乾、塔派、泡芙、布丁果凍、果乾與果醬不失敗秘訣全圖解》、《Carol 烘焙新手聖經（下）：手工蛋糕、蛋糕捲、慕斯、

純素與無麩質蛋糕不失敗秘訣全圖解》，有些過敏和純素的特殊食譜，特別研發調配的烘焙原料比例，更是造福了特殊族群的需求。

雖然手作又療癒又紓壓，但最終，要求便利迅速的雙薪家庭，還是會想兼顧健康原料和方便快捷的需求。出版社順勢推出《麵包機新手的第一本書：Carol 50 道健康無添加的不失敗麵包機食譜》、《Carol 餐桌上的美好時光：130 道療癒心靈的美味幸福配方》，搭配機器自動作業優惠販售，成了操作手冊類食譜，方便又簡潔。照顧了許多家庭的食品安全，成就安心。



因應現代交際社交的品味人生

而品味人生的可能，讓大家在煩悶的工作和家庭生活中，得到喘息。現代人除了工作和家庭，更需要屬於自己的小天地。有許多人因而購買甜點書、調酒書、品酒和咖啡烘豆、奶泡拉花、手沖咖啡等類型的書籍，試圖在不同領域的



跨越世紀的信號 2

：日記裡的臺灣史（17-20 世紀）

張隆志 主編；簡宏逸、楊朝傑、鄭螢憶、林紋沛、陳冠妃、莊勝全、劉世溫、陳柏棕、曾獻緯 著

貓頭鷹出版社 / 11001/408 面 / 23 公分 / 599 元 / 平裝
ISBN 9789862624524/733

從個人日記、學校週記到官方日誌，這些日記記錄了個人的所見所聞、經歷感受，因此在歷史研究中，透過日記我們得以一窺各時代人物的特殊經歷和奇聞軼事，大至國際局勢，小到人際關係。這樣豐富的史料，為重新認識臺灣歷史提供不同的視角。本書以日記為核心，從荷蘭時代到戰後台灣，講述九段歷史故事。日記主人翁更包含外國人、原住民、官員、軍人、女性等等多元樣貌。希望藉此提供讀者一個有史料為憑，但又別開生面的臺灣史。（貓頭鷹）



花都的締造

：巴黎的關鍵世紀

蔡秉叡 著

釀出版 / 11001/564 面 / 21 公分 / 660 元 / 平裝
ISBN 9789864454273/742

海明威口中的流動盛宴、自由民主博愛的革命爆發地，締造巴黎輝煌的關鍵，就在風起雲湧的 19 世紀！本書主要透過巴爾札克、波特萊爾、雨果、左拉以及印象派畫家等文學藝術工作者視角，結合城市發展史脈絡，將人物、歷史、遺跡、名勝交織論述，立體呈現 19 世紀的巴黎城市風采與生活樣貌。扎根於 19 世紀的精心營造，才能構築 20 世紀以後巴黎的精神與風貌，而所謂的「巴黎經驗」也才成為了現代化城市建設以及社會文化的重要典範。（釀出版）

美食圖鑑中，得到製作美食的才藝，尋求與有相同興趣的朋友共通的學習話題。像是《大衛．畢格斯的調酒魔法書：教你輕鬆調出 137 款經典 Cocktails》、《商業人士必備的紅酒素養 2：頂級葡萄酒的知識與故事：想快點成為專家，就從「頂級」著手，這是世界精英的共通語言。》、《執杯大師的威士忌酒食風味學：從 108 支酒體驗餐酒搭化繁為簡的品飲樂趣》、《【職人咖啡選豆書】全球大師套組：《咖啡烘豆的科學》+《咖啡生豆的採購科學》》，都是這類型需求的書。

周邊商品——年曆月曆美食地圖

另一群人則是尋求特色咖啡店的小書，尋求換個時間和不同裝潢的小空間，與姊妹淘話家常、聊南北，期待在短時間被療癒的可能性。或是上班族喜愛的日式拉麵、外國人喜歡的特色小吃，都因應需求而生，變成一種出版品的分類可能。

臺灣插畫家 Joanne Lin 創作了「The Daily of Taiwanese Cuisine」插畫系列，繪出蚵仔煎、珍珠奶茶等多道在地料理。家裡巷口的鹽酥雞攤、香味四溢的滷肉飯、冷天一定要來一碗的貢丸湯，這些都是臺灣人記憶中忘不了的在地小吃，更是我們向外介紹自己的土地時，必定會宣揚的特色之一。臺灣插畫家 Joanne Lin 將這些美好用插畫的方式記錄了下來，以最純粹的方式描繪出臺灣多道特色小吃，除了想讓更多人認識臺灣料理外，也希望藉此讓大家知道其實這些料理在家自己動手烹調也非常容易。



創作的契機是由於 Joanne 在英國求學時想念家鄉味，希望透過臺灣小吃一解鄉愁，於是將許多臺灣家常菜餚食譜用畫筆記錄下來。她細膩地勾勒出每份料理食材，從創作中傳遞出臺灣價值，把多樣臺灣小吃——蚵仔煎、臭豆腐、炒米粉、小籠包、鹹酥雞一直到滷肉飯等通通畫出來。要透過這樣的方式，讓臺灣人記憶中的美味料理，在畫框中幻化為一道道視覺饗宴。

民以食為天，由插畫家柒七及設計師 goyen 組成的飛行模式，也推出讓人看了就食指大動的 2021「365 days 台灣美食日曆」。飛行模式團隊多數作品主題皆與吃喝玩樂、世界旅遊相關。他們繪製出一天一道的臺灣特色美食，不論是臭豆腐、小籠包、大腸包小腸、珍珠奶茶等，都化身日曆精美插畫。希望大家更了解臺灣的庶民美食，同時也將臺灣美食文化的精神發揚光大。

這些臺味道地料理濃縮在「365 days 台灣美食日曆」中，總共 365 張美食插畫對應中西方年曆月份、生肖年、星期、二十四節氣、時令與各節日習俗、十二星座，及其主要食材或製程，每一天皆展現出臺灣人對於節日生活搭配飲食文化的重視。也解決了「每天不知道吃什麼」的人的困擾，讓使用者「翻到什麼吃什麼」，也使每天的飲食都變得有意義，兼顧實用性與趣味。

另外，在網路上爆紅的「台北捷運拉麵地圖」和「台北捷運牛肉麵地圖」，是由一名畢業於臺大的網友，憑著一股對拉麵的熱愛，耗時兩個晚上製作出「台北捷運拉麵地圖」，只見原本的捷運路線圖被特地標註上琳琅滿目的拉麵店家，讓破萬網友大喊「拉麵控的福音啊」。而透過此張地圖也可以看出臺北的拉麵分佈，聚集最多好吃拉麵的捷運站由象山奪冠。同時不少人敲碗其他各式各樣的美食地圖，未來這些因應交通工具沿途蒐集而來的交通美食地圖，會讓更多人願意搭乘大眾交通運輸系統，去探訪特定愛好的美食，達成傳說。

追本溯源的需求出現，從源頭食材嘗鮮

在高學歷的時代，相較於以往，傳統口耳相傳和媽媽記憶中嚐盡百草的經驗之談，都很難傳承下來。而現代家庭除了很少下廚，其實也很少天天上市場購買新鮮食材。超商和大型量販店的出現，讓普及性的食材限定了某些容易保存和取



巴黎的想像與真實

：公衛女子生活觀察札記

陳凱潔 著

釀出版 / 11001/206 面 / 21 公分 / 390 元 / 平裝
ISBN 9789864454310/742

現今法國人面對新冠疫情打死不戴口罩的行徑，與大思想家盧梭的名言有關？華麗的凡爾賽宮竟是巨大公廁，路易十四的舞會貴賓跟僕役隨地大小便？公共衛生碩士陳凱潔以親身觀察、深入研究的角度，從歷史資料及在地交流中，挖掘你不知道的真實巴黎。居住在這座已被無數人歌頌的城市裡，來自臺灣的公衛女子用另一種視角，品嚐著屬於她的巴黎日常。（釀出版）



柯提茲的海

（史坦貝克最重要的自然寫作，繁體中譯版首度問世）

史坦貝克、立克茨 著；黎湛平 譯

貓頭鷹出版社 / 11001/414 面 / 21 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789862624531/754

諾貝爾文學獎得主史坦貝克，在 1941 年與海洋生物學家立克茨，前往加利福尼亞灣進行一場生態調查之旅。沿途除了採集、探索，他們還交換了許多科學、哲學、還有各種人文觀察的討論與想法。這場為期兩周的踏查之旅形塑了史坦貝克後半生的寫作路線與思考方式。同伴立克茨是史坦貝克這段時間的精神導師，也成為史坦貝克多部小說作品中的角色原型。本書作為這次旅程的紀錄，讓讀者更加了解史坦貝克寫作巔峰時期的思想啟蒙與靈感來源。（貓頭鷹）

得的種類。也因此，有許多研究食材的專家，因應知識性的食材需求而生。

像是由挪亞方舟文化創意工作室撰寫的《史上最完整的魚類海鮮圖鑑》，內文除了圖文並茂的詳細介紹了魚、蝦、蟹、貝、軟體頭足、海藻類等海鮮食材，還有從挑選、處理和料理食材的全部流程。總共有 200 種海鮮食材全收錄，近 1000 張精彩美圖。從食材的品種、產地、營養分析到飲食宜忌，海鮮食材燙、煮、燒、炒、煎、烤、蒸等作法都有，讓人在看書的同時，也同時兼顧一本海鮮辭典和食譜的功用。

由三慧文創工作室研究撰寫的《史上最完整的蔬果飲食圖鑑：營養功效、挑選、保存、烹飪》，還有像是遠流出版的《野菇觀察入門》這類型的書籍，除了精美的繪圖和排版如繪本圖鑑般讓人賞心悅目外，也都兼顧了教育和帶領人們認識食材源頭的意義。



除了針對生活和傳播媒體而生的書籍，漫畫出版對於美食的刻劃想像更為活躍且深入人心

美食動畫《小當家》改編自《中華一番！》（日語：中華一番！）是小川悅司的日本漫畫作品。1995 年開始連載，中間對於美食的想像已經用「騰龍駕鳳」等誇大生動的圖像化來呈現美食的好吃和感動。

在這部動畫中，漫畫作者用了多種階段和層次來呈現對於美食的料理技巧和精神層面的進展。有網友分成五個階段來分析小當家在特級廚師之路的過關斬將之路，大致分成「物理時代」、「反物理時代」、「藥理時代」、「病理時代」、「武功時代」。大致說明了從「物理時代」時期單純形容食物的美味，誇示的譬喻像是神物或是到了食材產地的風味呈現。第二階段的「反物理時代」，漫畫中的食物開始因為廚師的特殊料理手法會活靈活現的動起來，有時候會發出奇異光芒。而到了「藥理時代」，食物發展成能解毒治病的藥用食材，任何中毒都能解決，再進展到「病理時代」時，食物料理結合食材特性和料理手法的進展，除了可以補元氣，甚至還能誇張的起死回生。最後階段的精采展現，更是正統廚師以及暗黑料理界的廚師，針對食療和武功絕技、神級廚具一同結合，變成一場奇特魔幻的料理秀。

主角小當家為了特級廚師的稱號，一關一關過關斬將。從跟黑暗料理界開打之後，料理就開

始充滿著魔幻的氣息。有人把右手改造成全自動攪拌機的敵人，營造出非人類的恐怖對手。還有超過一百五十歲的人類做菜，有著異國的來歷和傳奇傳承廚具，和超過 1600 年的頂級酵母麵團。

在料理對決過程中，食物會動又會發出聲響，有魔幻元素。料理之刀還有鍛刀匠的靈魂，魂魄還可以發表理想演說。除了突破神靈和解毒的界線，解除封建迷信，還有從個人進入到群體推己及人的階段。最終小當家和曾經的對手一起通力合作完成任務——滿漢全席。反璞歸真，回歸食物本質的做法，最終得到皇上的認同，成為中華小當家。

另一部漫畫《烘焙王》自 2002 年由橋口隆志開始連載的日本漫畫。主角具備據說最適合揉麵團的「太陽之手」。中間也是穿插各種神人，像是最適合洗米的北極之水和吹雪之水的配角們，和一位角色——三木苔平，還穿著海苔裝各種推銷行銷家鄉特產，並製作成研發產品上市的劇情在劇中出現。

其中，主角的太陽之手據說是最適合揉麵團的，因為會增進發酵。吃完料理後會有獵奇畫面，例如人體分崩離析或是變成空氣，或是能用麵包讓壞人轉性為良善之人。

主角媽媽所傳承的料理筆記，幻之麵包可以改變人的性格，不斷吃下後變成壞人。壞人請主角吃的麵包還可以控制大腦和個性，控制心靈和舉止，但良心發現時會和舉止不符，導致心靈崩潰住進加護病房。

最終主角製作回心轉意麵包，改變壞人性

新書誌



林海音時代 ：聯副十年

施英美 著

爾雅出版社 / 11001/256 面 / 21 公分 / 320 元 / 平裝
ISBN 9789576396502/783

由於臺灣文學史只關注林海音先生在創作上的表現，且大多集中於《城南舊事》上，因而激發施英美為林先生鳴不平，認為從前的史家忽略了她在「聯副十年」編輯方面的貢獻，以及對各流派作家的拔擢所產生的廣大影響，於數年鑽研後有了這本《林海音時代——聯副十年》。今年適逢林海音先生逝世 20 周年，此時此刻面對此書，讓我們緬懷故人，重溫林海音時代的輝煌。（爾雅出版社）



憶往述懷 ：我的司法人生

翁岳生 口述；李建良 主筆

遠流 / 11003/544 面 / 21 公分 / 500 元 / 軟精裝
ISBN 9789573289975/783

這本書記述了他的學思歷程和生活體驗，呈現命運滄桑下的個人際遇，反映出時代變遷中的人物與事件。幼貧失學、力爭上游的求學逆境，慘澹歲月中跋涉的心路歷程，留學時期人脈的展延，學成返國後的學院際遇和訪學遊蹤，後續司法生涯的端緒……，一段段不同風景構成的生命旅程，展現了翁岳生質樸的生活風格和闊達的生命格局。（遠流）

格，用反璞歸真，以原料為主的作法，用頂級小麥做成頂級麵粉、用最適合的溫度去製作、泡在最適合產地直產的油，還有由只有主角獨有的天賦——太陽之手才能做出來的東西。

這部漫畫除了在各集劇情當中，無形的帶入主題城市和觀光。後來劇情發展更令人大開眼界，麵包還能操控人類成為變形人種對打，而主角最後做的麵包讓人吃下肚後，吃下麵包還能阻止地球暖化，最終拯救了世界。

在漫畫改編動畫的火影忍者特別篇，也有用忍術和麵糰，發酵和製作成麵條。漫畫家在劇情中使用忍者主角的特長——「影分身之術」來誇示強調同步而為的步驟和料理的精準度會影響食物風味。

而且飲食忍者帶出忍者的料理需要均衡營養，避免忍者因為體重過重不健康，影響忍術正常發揮，最後做出減肥拉麵的劇情，來暗示飲食與健康息息相關的重要性。

臺灣漫畫家和繪本作家用畫筆尋找專屬臺灣味

漫畫家鄭硯允新作《寶島上菜：北稻埕南國華》，記錄來自臺灣南北美食風貌，畫風寫實，廣受好評。小田平凡集自出版的這本漫畫，秉持著為「庶民作傳，為平凡寫詩。」的想法，畫出令人驚豔的臺灣紀實漫畫。

臺灣小吃聞名全球，同樣也是臺灣人日常生活的最愛。早餐一碗肉粥，午餐來盤鯊魚煙綜合

切，晚餐再吃點碗粿，熱愛小吃的漫畫家鄭硯允，用畫筆「打卡」。在《寶島上菜：北稻埕南國華》中，走訪南北市場，呈現他的獨家美食地圖，留下城市記憶，繪製出從店家準備料理、上菜和顧客排隊等食的過程。

鄭硯允表示食物是文化重要的一環，臺灣人喜歡吃市場美食、路邊小攤，這些幾乎日日出現的攤販，可說是以職人心堅守崗位。但庶民無名，畫下他們的故事與食物，為平民立傳，也能為城市留下記憶。因為漫畫本質上，也可以是反映當代環境，以及人們最日常的生活。

在臺北出生的他，小學到高中階段在南投長大，高中畢業後北上生活，仍經歷與現今有所不同的老臺北城，「大稻埕就是與以前完全不同的模樣，但不一樣沒什麼不好，未來會有未來的樣子。」所以他用畫筆記錄下現在的大稻埕，因為以前的那個環境不會再出現了，未來也有可能會更加不一樣。

鄭硯允特別著迷於大稻埕的歷史文化淵源，他認為，除非刻意規畫，否則一般小吃的群聚，多半與當地生活息息相關，常見營業地點又以廟宇附近、傳統市場等地為代表，大稻埕的廟宇特別多，因此特別多美食。

臺南的國華街，鄰近的水仙宮傳統市場同樣令鄭硯允著迷。除了小吃攤外，從菜市場進入，更能了解附近居民生態，在記錄小吃攤或市場攤販同時，他也嘗試和店家聊天，圖文並茂，一手畫畫，一手書寫店家故事。

繪本畫家翁藝珊在信誼繪本獎的得獎繪本作



奮鬥的心靈 ——呂赫若與他的時代

垂水千惠 著；劉娟 譯

臺大出版中心 / 10911/488 面 / 21 公分 / 680 元 / 平裝
ISBN 9789863504306/783

被譽為「臺灣第一才子」的呂赫若，為臺灣新文學運動的重要旗手之一。本書圍繞呂赫若的生命足跡，以文學、音樂、演劇活動為中心進行論述。首先從呂赫若登上文壇之初回溯到其出生，其次從多個角度對其在臺灣新文學時代的活動進行檢討。透過對作品逐一剖析，以確認在普羅文學運動影響下出發的呂赫若最終脫離、並開始描寫臺灣傳統家族制度下犧牲的人們之過程。（臺大出版中心）

史地／傳記



從泥土中站起來 番薯王成為大學校長

：陳振貴的實踐之路

陳振貴 著

獨立作家 / 11001/266 面 / 21 公分 / 350 元 / 平裝
ISBN 9789869936828/783

一本投入國內外高等教育近半世紀，見證臺灣一頁高等教育的發展史。誠如〈教育志工〉篇的自許，作者擔任國內外校長 27 年，就是以事業熱忱加宗教愛心，來擔任大家的志工，服務全校師生。以天主信仰為核心，雙層道德標準為上帝負責，接受上帝的裁判而非單純凡人的評判，才能忍受各種誤會、不解與艱難，度過行政主管與校長的漫長歲月，亦是作者生涯旅程的自我期勉，並為共事過全體同仁們祈禱。（獨立作家）

史地／傳記



往事不能如煙 ——陶英惠回憶錄

陶英惠 著

秀威出版 / 10911/370 面 / 23 公分 / 590 元 / 平裝
ISBN 9789863268734/783

歷史學者陶英惠憶述幼年在山東濟南的日子，及其抗戰後家逢巨變，淪為流亡學生，一路自澎湖來台的流離心境；後就讀於台灣大學，一生從事學術研究，任職於中央研究院足足半世紀（1964.07～2014.07）。本書根據作者長達 60 年來的日記，細數過往點滴，為這段動盪的歷史留下見證。（秀威出版）

史地／傳記



大收藏家 ：謝爾蓋·舒金和他失落傑作的故事

娜塔莉亞·賽米諾娃·安得烈·德洛格 著；官妍廷 譯

典藏藝術家庭 / 10912/296 面 / 23 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789579057752/784

改變俄羅斯藝術世界面貌的大收藏家！直至今日，謝爾蓋·舒金的過往仍然是個祕密。他是成功的織品商人、俄國知名的商業巨頭，也是傳奇神祕的藝術收藏家。本書由藝術史學家娜塔莉亞·賽米諾娃以及舒金的孫子安得烈·德洛格共同編寫，如同考古挖掘般，結合歷史、藝術、子孫和同代人物流傳下來的家族祕辛與傳說，——揭開這位世上最了不起的藝術收藏家的神祕面紗，娓娓道出關於這位偉大收藏家曾經被刻意扼殺、埋藏與遺忘的故事。（典藏藝術家庭）

史地／傳記

品——《好忙的除夕》。記錄下代代相傳，你我熟悉的除夕日常，在大人忙碌準備，孩子熱情參與中，凝聚一家人溫暖團圓、有情有味的過年。

書裡面的文字敘述著：

「除夕這天，我們全家好忙、好忙。

忙著煮年夜飯、拜拜、大掃除、買年貨、貼春聯……

大人忙進忙出，我和弟弟也忙著玩整天！」

在年味漸淡的現今，這本《好忙的除夕》，以孩子第一視角的感受，透過三代同堂家庭忙錄準備過年的點滴，帶我們尋回代代相傳、你我熟悉的除夕日常記事。

為了過年，大人每一刻的忙碌，煮年夜飯、拜拜祭祖、除舊佈新、採買年貨。都是為了晚上的重頭戲——與重要的家人團圓圍爐，迎接新的一年平安順遂。

信誼的繪本獎常常都有帶入一定的教育意義。這本《好忙的除夕》也不例外。

作者在繪製的過程中，忙出每個家庭的過年好風景，也忙出傳統過年習俗，滋養我們對來年的好運祈盼，以及獨特的華人文化風情。

作者藉由兒時過年的幸福回憶，一開始，是想畫一張年夜飯的賀卡送給家人，畫著畫著，腦海中浮現許多除夕這天有趣的畫面。記憶中的過年，大人總是很忙，為了晚上的重頭戲「團圓飯」忙進忙出，小孩懵懵懂懂的不知道大家在忙什麼，只覺得好玩！

過年有許多繁複的習俗，特別是除夕這天。童年記憶中的除夕很快樂，幫忙貼春聯、洗紗窗、等著吃神桌上豐富的菜餚、領紅包，還可以很晚才上床睡覺！書中的姊弟想要參與大人的忙碌，一邊幫忙，一邊還不忘搗蛋玩樂，也因為不理解過年的習俗，而發生許多有趣的插曲，對孩子來說，這些都是最難忘的記憶。

「好忙的除夕」，就是大人忙著準備除夕夜整天，小孩忙著玩整天！整天的習俗，對小孩都是新鮮有趣的遊戲。藉由繪本的閱讀，可以讓人們想起過年愉快的回憶，也讓孩子理解習俗背後的意義。

在舌尖上的閱讀，其實就是我們生活的紀錄和記憶

對於回憶，能想起的片段，都是開心而且感動的。其中，美食是日常食衣住行育樂的一環，而重要性甚至又涵蓋生活上的多種範疇，自然佔有我們記憶中的很大一個區塊。

一份食物的挑選選材、烹飪的過程到上桌，和吃下肚的環境和心情，通通都是生活的影子，所以，閱讀了關於舌尖上的書籍，就是閱讀了我們的日常、人類的歷史，和心情上的喜怒哀樂。

本文圖片由「想方子設計工作室」授權提供。



來聊聊繪本吧

長新太、五味太郎等 著；楊明綺 譯

典藏藝術家庭 / 11002/392 面 / 21 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789579057776/812

一本好書，能夠持續存在的理由。安靜的創作裡，包裹著熾燙的火焰。這是日本《MOE》月刊創刊者暨總編輯松田素子女士所企劃的接力對談，時間軸橫跨 1987 年到 1990 年，以「聊聊繪本吧」作為專欄名稱，刊載於《MOE》月刊 1987 年 4 月號～1990 年 3 月號。然後於 1990 年將所有對談內容彙集成《坦率且任性》這本書（偕成社）。時隔 28 年後，2018 年日方又以《聊聊繪本吧對談集》（アノニマ スタジオ）為名重新出版，中文版也於 2021 年 2 月將這本夢幻企劃著作呈現給中文讀者。本書匯集了 18 位日本重量級藝文界人士，在對談中直訴創作的初心、藝術信仰、家庭等，直至今日來看，依舊是很難超越的精采企畫。（典藏藝術家庭）



承平與世變

：初唐及晚唐五代敘事文體中所映現文人對生命之省思

黃東陽 著

臺灣學生書局 / 11001/314 面 / 21 公分 / 450 元 / 平裝
ISBN 9789571518442/820

本書乃就世代的遽變為觀察的主線，選擇唐初及晚唐五代具有轉折意涵的概念和主題及敘事作品，檢視其中文人探索自我生命的思辯面向與方式，和關懷的人生議題和價值。以信徒及高僧撰成的靈驗記及僧傳為文本，爬梳出佛教在初唐實際宣教時，僧人、信眾對於佛理的理解角度和方法，對有唐一代佛教何以盛行不衰的原由，提供更完整的觀察與理解；另就晚唐五代敘事文體、人生歷程和天道變化予以探索，以理解此時文人，何以回到傳統文化中思索人生的原由。（臺灣學生）

語言／文學



流浪者之歌

：「東北作家」的鄉土敘述與社會記憶

蘇敏逸 著

臺灣學生書局 / 10911/270 面 / 21 公分 / 400 元 / 平裝
ISBN 9789571517988/820

東北作家是中國現代文學史上一個很特殊的創作群體。當 1931 年九一八事變爆發，1932 年滿洲國成立後，東北即淪為日本殖民地，東北作家面對鄉土的失落和流亡的命運，並在漫長的漂泊流浪中，形成獨特的鄉土敘述。他們的創作完成為故鄉過去的年代寫史的願望，也形成抒情與史詩兩種書寫系統相互碰撞、滲透、交融與重鑄的辯證實踐。本書以蕭軍、蕭紅、端木蕻良與駱賓基等四位東北代表作家的作品為核心，論述東北作家鄉土書寫與社會記憶的特殊性。（臺灣學生）

語言／文學



談情說愛，古人超有眼

：10 堂文學家瘋傳的愛情課

宋怡慧 著

平安文化有限公司 / 11001/240 面 / 21 公分 / 360 元 / 平裝
ISBN 9789579314862/820

詩仙李白瀟灑不羈，不但吃軟飯還慘被秒分手？就算不解風情，梁山伯也能把「護草使者」做好做滿？牛郎織女聚少離多，談出地表最強遠距離虐戀？問世間情為何物？關於古人華麗轉身的愛情，我們可能統統都猜錯。面對單戀的苦澀、熱戀的甜膩，以及愛的不完美，作者用生動的文字，帶領我們一窺古代文學家和經典小說人物的「愛情態度」。看完本書，不僅增強了古文能力，更可以學會如何面對錯綜複雜的兩性關係，學會用心感受，勇敢去愛！（平安）

語言／文學

語言／文學