

管窺味蕾上的香港閱讀

謝雋曄 香港教育大學語文教育中心講師

談到香港飲食作家，相信兩岸朋友對一些美食評論家名字都不陌生——蔡瀾、麥耀堂（唯靈）、劉健威、江獻珠等，早已名聞遐邇。他們筆下文字，各有千秋，各有知音。可是，談到香港飲食文學，相信就不會有太多人能喚出《飲食魔幻錄》、〈後殖民食物與愛情〉等代表作，更遑論認識一些值得一看卻不太受外地讀者注目的作品。就此，本文淺談 21 世紀以來數位易被人忽略的小城作家及其作品，以管窺味蕾上的香港閱讀。

導論：如何定義「飲食文學」

管窺香港飲食閱讀前，或有必要先弄清飲食文學定義。焦桐曾解釋文學與飲食書寫的關係：

「其實中國文學自古即不乏飲食書寫，許多前人精采地品味過飲食，光是明清就包括劉伯溫、陸容、陸樹聲、徐渭、屠隆、張大復、謝肇淛、袁宏道、王思任、文震亨、張岱、許次曄、徐樹丕、傅山、周亮工、蒲松齡、鈕琇、紀曉嵐、俞蛟、諸聯、梁章鉅、陳徽言、林紓……可見不注意飲食，缺乏食物知識和可能的判斷，委實感染了文化健忘症，足見飲食文化與文學唇齒相依的關係。」

（焦桐，2013 - 2015）

如借用上述思路套用於各地文壇，一切關於飲食文化思想的文字記述，都是廣義飲食文學。若作

家進一步以藝術手法，表現飲食文化思想以至其相關情感或想像，這些作品便是更狹義的飲食文學。當然，何謂藝術手法，就像烹飪手法般，每人對高下、好壞、多少的定義，都不盡相同；即使學界也難以有共識，甚而時常形成學術爭論。就此，本文採用較廣泛定義，即任何香港作家專寫飲食文化、思想的文字，大體都納入香港飲食文學範疇，以擴充討論空間。

閱讀前菜：親嚐廚師筆下味道

如要在茫茫書海中，找一部能給讀者瞬間感受香港飲食味道以至人情的作品，葉一南《要省，不如不吃》一作，當是不二的閱讀前菜選擇。葉氏曾是廚師，現在是本年度亞洲五十最佳餐廳第一名香港大班樓的舵手。2008 年，他應香港飲食雜誌《飲食男女》邀請，出任專欄作者。（葉一南，2017）2009 年，他因其讓人齒頰留香的美食文章深受讀者歡喜，遂選輯了於雜誌發表的代表作，並找來江獻珠首徒麥麗敏（大師姐）合作，共同出版了《要省，不如不吃》一作，奠定其於香港飲食文學中不應讓人忘懷的位置。

葉一南過去在廚房、飲食界奮鬥的經歷，加上其昔日學廚、營商、四處遊歷的故事，無疑讓其文字比其他只品嚐人家食物的作家真實動人，可謂有說有笑，又有血有淚。試看其在〈爛口

（案：指髒話）佐治》一文中憶述自己在他鄉學廚的片段：

「『X 你 XX，睇（案：指看）乜（案：指甚麼）X 呀？快 X 出餐啦！（案：指粵語髒話）這是『爛口佐治』跟我說的第一句說話。『爛口佐治』是七十年代移民澳洲的香港大廚……當年在唐人街，他敢稱粗口第一……佐治其貌不揚，但很受行內人尊敬，無他，他炒鑊的手藝實在好……為了融入廚房，我一於以毒攻毒，佐治有多粗口，我有多粗口。這招一出，即見效。佐治是最爛口的廚師，他說我是最爛口的大學生……大廚見我捱了幾個月，還是很認真的樣子，於是委派我每日做一餐員工晚飯（福食）……我為了第一餐的福食，緊張了一晚，做完之後，結果得到佐治的一句說話：『X，係乜 X 嘢嚟㗎（案：指甚麼來的），點 X 樣（案：指怎樣）食呀？』他雖然這樣說，其實口硬心軟，收工的時候，會傳授我一兩句竅門……粵菜技術著重快速翻炒，揸鑊也不懂，怎可以炒出嫩滑雞球？鑊的竅門在於『手布』的應用。『手布』是用『祝君早安』毛巾摺成，放在手中，用以隔熱及借力抽起鐵鑊的工具……很多年之後，我自己開餐館，佐治來賀。我跟同事說，這是我第一位師傅。佐治笑了一笑，竟然沒有說粗口。』（葉一南、大師姐，2009）

中菜師傅那不修邊幅而外剛內柔的形象，在葉氏筆下活靈活現呈露於讀者眼前；而廚房一些不為外界知曉的情景及人際關係，也通過其敘述而讓

世人窺見。

除描述關於廚房、餐館的情思及飲食文化外，葉氏還嘗試以香港人角度觀看世界，比如〈那夜，我們的餐廳哭了〉便回憶了六四天安門事件前後的餐廳情景：

「大廚『爛口佐治』是老華僑，他一直認為學生們玩得太盡，應該見好就收，吾爾開希穿一套睡衣去見領導人，算甚麼意思？搞那麼多事，為乜（案：指甚麼）？他每次這樣說，做樓面，在澳洲長大的第二代華人 Albert，會鐵青著臉，說著半鹹不淡的廣東話，跟佐治理論：人民有抗議的權利，喜歡待多久就多久，有甚麼問題？」（葉一南、大師姐，2009）

任何人都應有在餐館論政的自由，佐治代表老一輩想法，而 Albert 則代表年輕一方。事件前，餐廳上下就學生行為都壁壘分明，兩代人關係甚至達劍拔弩張程度；但眾人得悉事件爆發後，所有人在瞬間重疊了心靈並站於同一方：

「六月四日的晚上，我們看到開槍，看到坦克駛入廣場。我們不能相信這是事實，一定是外國記者搞錯了。離家鄉愈遠，心愈急，我只好每隔幾小時，便打電話給香港的親友，去證實澳洲新聞報道的真偽。到了第二天早上，大家終於明白，這瘋狂而血腥的行為，確實在祖國發生了。上午十一時，是時候回餐廳。The show must go on，是我們做飲食業的座右銘，無論心情多壞，也要開鋪，也要堆出笑臉。但這天的午餐，我實

在不行，只好叫 Albert 代我開店。下午四時，Albert 來電說，他再也熬不住，已經約了其他同學，立即趕去中國大使館抗議，餐廳由我來接力。我想，Albert 說得對，坐著也不是辦法，我們應該要做點事情……晚上很冷，我提議，不如煮一點熟食給抗議的人群？除了一直認為學生們處事手法有問題的『爛口佐治』外，大家都連聲說好……二廚拿了材料出來，本想做四川雞球及蒙古牛肉。一直默不作聲的『佐治』，瞪了二廚一眼，終於開口說，這些餐是做給外國人吃的嘛，中國人，怎X樣吃？他說完，也不打話，駕車到附近的唐人雜貨鋪，買光了所有的芥蘭及菜芯回來，一晚之間，炒了兩百份菜芯雞球及芥蘭牛肉。佐治一邊炒菜，一邊喃喃自語，嗚咽著說，領導人傷天害理，會有報應呀，會有報應呀。」（葉一南、大師姐，2009）

本來不認同學生的佐治，至此也跟其他人一樣，深深同情流血的雞蛋一方；而他當天炒出的菜，即使讀者沒機會品嚐，但想必收到贈餐的人，都會吃到世間最重要的人情好味——畢竟餐館上下用了世上最可口的真善美和血濃於水作為調味。作者以輕描淡寫筆觸行文，卻深刻反映大廚思想言行轉變，讓這原本已外剛內柔的真實人物形象更突出，比不少小說家刻意塑造的虛構故事角色更具魅力和說服力。葉氏這種以個人回憶書寫小歷史比對大時代的文藝手法，是現實主義文學作品成功關鍵，充分反映香港人於某時期不論在港

與否的真實情思和想法，正好體現本土意識，具文學及歷史價值。

不少香港飲食文學作品都源自報章專欄文字，除葉一南《要省，不如不吃》可供讀者入門了解小城文化外，其作還可見於《蘋果日報》專欄，前後已多達 480 篇；而於 20 世紀前後面世的同類經典作品，還有何國道（杜杜）的《飲食魔幻錄》等（何國道，2005）；至於年代更古老的同類代表作，則有陳夢因（特級校對）早於上世紀中已開始撰文的《食經》等作（陳夢因，2008 - 2009）。

閱讀主菜：咀嚼名作家筆下味道

如只能選一部作品代表香港飲食文學，兼讓讀者閱畢後即能感受小城味道，陳冠中《香港三部曲》中〈金都茶餐廳〉一作應是首選。陳氏之名，兩岸讀者應不陌生，而此作是其於 2003 年本港爆發非典型肺炎時所發表之短篇小說，在新型肺炎橫行的今天，格外值得重溫。

〈金都茶餐廳〉講述華英混血兒「鹹蝦燦」（案：指土生外國人的謔稱）與其他食客打算救亡金都茶餐廳的故事，全文以地道香港粵語寫成，將本地市民在餐廳的日常對話以至想法，通過文字傳神地展示出來，極具本土色彩，給予外地讀者認識小城語言以至基層文化的機會。茶餐廳一般經濟實惠，不走高級路線，金都熟客兼救亡運動領袖白頭莫曾一針見血吶喊：

「路線方面，金都茶餐廳立場堅定，絕

不走高檔，堅決發揚港式茶餐廳文化，誓死與人民站在一起，反對全球化和美式速食文化侵略，打破大財團大地產商壟斷……」

（陳冠中，2004）

最後兩句話或有點誇張，但茶餐廳確是不少基層市民每天光顧的食堂，大家都有自己坐得舒服、吃得心安的選擇。2003年，非典型肺炎於香港肆虐，直接重創本地經濟，從事各行各業的人都大受影響，生計受損，金都食客自不例外，故事以此為背景。正如第一人稱主角鹹蝦燻，本為汽車經紀，善以其「鬼佬」（案：指外國人）外表謀生，但疫情加上政府增加車稅，終成失業人士，不再有餘財進出象徵上流社會的草地滾球會吃飯、飲酒，由中產變成無產，最後只能在消費廉宜的金都茶餐廳流連，並跟同是天涯淪落人的白頭莫、秦老爺等在此圍爐取暖。

及後，金都老闆阿杜因炒賣物業失利，宣告破產，銀行將沒收其餐廳抵債。在危急存亡之秋，一眾熟客打算集資接手金都業務，因他們深信「如果茶餐廳都死，香港真係（案：指是）玩完」這句由鹹蝦燻所講出的話。香港茶餐廳之所以「打不死」，全因有獨特生命力和魅力，試看由主角以純正本地腔調唸出來的金都菜單：

「我心情靚（案：指佳），翻開餐單，竟然全部有中英對照。金都真係（案：指是）好誇張，要個樣（案：指甚麼）有個樣（案：指甚麼）：燒味系列、粥粉麵系列、碟頭飯系列、煲仔系列、煲湯系列、炒菜系列、沙薑雞系列、腸粉系列、潮州打冷系列、公仔麵

新書誌

宗教



孔廟文物與政治 ——東亞視野中的臺灣府學 文物

陳芳妹 著

臺大出版中心 / 10912/508 面 / 26 公分 / 800 元 / 平裝
ISBN 9789863504252/271

臺南孔廟存有與清帝密切相關之重要文物，它們不只保留來自大清帝國的 8 代皇帝的御匾原件，更及於臺灣至今的 7 位總統，成為孔廟視覺圖像的文物堡壘。本書以臺南孔廟傳世之紀年文物為中心，試圖從最早的「萬世師表」御匾探索，及於到臺官員推動的神聖化政務，從他們記錄番民圍觀迎接御匾的盛況，具體闡述皇帝本身如何充當文物創作者，文物背後所隱藏的權力，及合法性視覺符號的強行輸入，更明示臺灣如何被鎖入儒家教化的帝國統治網絡。（臺大出版中心）

宗教



奉納百景 ：奇招百出 向神祈願

小嶋獨觀 著；蔡易伶 譯

東健行文化 / 11002/265 面 / 23 公分 / 450 元 / 平裝
ISBN 9789869987011/273

所謂奉納意思是為取悅神佛使其接受祈願，或供奉物品，或於神佛前表演藝能、舉行競技的行為。而在日本各地神社佛寺，就有許多前所未見的新願方式。例如京都伏見稻荷，除了滿山的紅色鳥居非常好打卡之外，還是日本三大斷惡緣景點之一。藉由隱藏在物品中的象徵性與神祕性，試圖接近超越人心的神祇所在領域。本書介紹許多奇妙、罕見的奉納習俗，並探究奉納特定物品的理由與起源，企圖透過各式各樣與奉納有關的事象，解析日本人的信仰觀，以及人類的無盡祈願。（健行文化）

系列、糖水系列、越南湯粉系列、日式拉麵系列、星馬印椰汁咖哩系列、意粉通粉系列；俄羅斯系列——牛肉絲飯、雞皇飯、羅宋湯；西餐系列——炸雞脾、焗豬排飯、葡國雞飯、忌廉湯、水果沙律；西點系列——菠蘿油蛋撻法蘭西多腸蛋薯條漢堡熱狗三文治奶茶咖啡鴛鴦；廚師誠意推薦新菜系列——泰式豬頸肉、美利堅童子雞、秘製金銀蛋鹹魚比薩。」（陳冠中，2004）

上述選擇確實極多，應有盡有；但絕不誇張，旅客只要到香港鬧市任何一間大型茶餐廳，都很容易看到這類讓人眼花瞭亂的菜單。金都選擇之多，也許只有日本漫畫家安倍夜郎筆下讓食客隨意點菜的「深夜食堂」可媲美。（安倍夜郎，2011-2021）此外，金都所象徵的香港茶餐廳文化，更是本地社會重要寫照：

「全球化在我金都，金都廚房真 CAN DO。換句話講，簡直畸型，七國愆（案：指那麼）亂，壞腦，發神經。我寫個服字。」（陳冠中，2004）

香港曾為英國殖民地，即使回歸中國，仍一直作為中西溝通的重要橋樑，在此開業的各國餐館多如繁星，使本地人飲食口味深受全球化影響，貫穿東西南北。為照顧小城食客貪多務得的食慾，茶餐廳廚師不僅要有紮實廚藝，還要有無限創意，才能吸引街坊時常前來光顧。菜單千變萬化、創意新穎的香港茶餐廳，或許正是目前風靡世界的融合菜文化開山鼻祖。

食物讓人通過味蕾獲得甜、酸、苦、辣、鹹、

鮮六種滋味外，背後還蘊藏難以用嗅覺、味覺辨別的人情味。不少人每天光顧熟識的茶餐廳，主要是因為像鹹蝦燻般不希望做飯之餘，更重要是找人聊天，讓單身都市人不會感到孤獨；而金都老闆阿杜的好客，正是本地老式街坊茶餐廳的真實面貌：

「老板阿杜認客、好好口（案：指健談）：我兩次叫招牌三寶飯，第三次阿杜見到我第一時間主動講：招牌三寶飯？第四次：招牌三寶？第五次：招牌？我如是餐餐招牌飯……我叫阿杜做 ADO，心個（案：指那）句係（案：指是）MUCH ADO，皆因 ADO 成日走來走去，坐唔（案：指不）定，好似好忙招呼客，好似好緊湊，其實都係伙記（案：指伙計）接住做。ADO 口水多，冇（案：指沒）定力，你講東，ADO 講東，你講西，ADO 接住講西，完全忘記東……」（陳冠中，2004）

食客光顧食店時，如店家能認得自己，甚至能記得其口味，往往容易讓人留下好印象。這些好印象一旦累積起來，便會由當初對食店單純的好感，變成逐漸深厚的人情；也讓雙方慢慢由主客關係，變為像朋友般的關係。基層市民不會每天光顧高級餐館，但總會時常到茶餐廳，形成後者等同重要社交場所，供街坊充飢、聊天，甚至以此為第二家園。白頭莫、鹹蝦燻跟其他熟客發起金都救亡運動，擬資助於此打工的「食神紋身黃毛」接手餐廳業務，還打算於事成後邀請已破產的阿杜回來坐鎮「幫人睇（案：指看）相講玄學」。這些美好計畫，或許出自他們愛金都之情，也可

能是其不希望失去這處避風港促成；但姑勿論他們初衷如何，故事已盡顯小城街坊樂於互助的人情味和好意。

陳氏這篇小說以開放式結局作結，鹹蝦燦雖口頭支持救亡運動，心底卻牽掛夢中情人何秀雯，希望跟隨這位前金都收銀員北上中國發展，形成兩難局面：

「我有兩個選擇：剩雞碎（案：指少許）吊命（案：指續命）錢，賭一鋪（案：指次）買飛機票，去上海搵（案：指找）工兼追阿何秀雯，開闢新天地，CAN 唔 CAN DO？剩雞碎吊命錢，賭黃毛一鋪，入金都做小股東，見步行步，摸着石頭過河，死馬當活馬醫，盲拳打死老師傅，天無絕人之路，船到橋頭自然直，男兒當自強，姊姊妹妹站起來，獅子山下，英雄本色，最佳拍檔，半斤八兩，東方不敗，風繼續吹，未可真係會鹹魚翻身？」（陳冠中，2004）

主人翁面對「愛情與友情」、「北上與留港」這兩層選擇，或許作者也難以為他決定前路。香港人昔日面對疫情壓力，惟當時大陸經濟崛起，使到不少人都有類似鹹蝦燦般不知去留與否的困惑。時至今天，疫症重臨香港，加上本地經濟、政治環境比當時更不明朗，再一次讓小城居民於茶餐廳談論何去何從的移民問題，只是這次目的地或許不是中國。

兩岸讀者閱畢〈金都茶餐廳〉後，如希望進一步通過香港飲食文學了解本地於回歸中國前後的風土民情，也斯〈後殖民食物與愛情〉、〈愛

新書誌

宗教



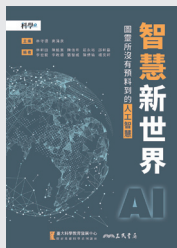
鬼滅的日本史

小和田哲男 著；李欣怡 譯

網路與書 / 11002/224 面 / 15 公分 / 380 元 / 平裝
ISBN 9789869899048/298

在日本古書中，妖魔精怪都是「真實存在」的故事泉源。鬼怪從何而來？如何害人？鬼是「異質他者」，還是我們自身？本書將從鬼之誕生與鬼的形象演變，探尋《鬼滅之刃》背後的歷史根源與隱藏祕密。「歷史中的鬼滅傳奇，鬼滅中的歷史軼聞」。解碼「鬼滅」，先從日本史出發！全書收錄五十餘幅彩色＋黑白古典圖繪，盡覽日本歷史傳說中的鬼魅靈物形象演變。（網路與書）

自然科學



智慧新世界

：圖靈所沒有預料到的人工智慧

林守德、高涌泉 主編；臺大科學教育發展中心 編著

三民書局 / 11001/284 面 / 21 公分 / 400 元 / 平裝
ISBN 9789571470481/312

人工智慧之父圖靈提出人工智慧的雛型概念後，發展至今的人工智慧，是建構在巨量資料和統計的基礎之上。在 21 世紀，人工智慧悄悄地滲透在你我的生活中。本書收錄臺大科學教育發展中心「探索基礎科學講座」演說內容，主題圍繞「人工智慧」，從機器學習、資料探勘、自然語言處理及電腦視覺等重點切入，並以「AI 嘉年華」深入淺出人工智慧的理論、技術與應用，帶領讀者觀看人工智慧將如何翻轉科技，帶領人類前往智慧新世界。（三民）

美麗在屯門》等作（也斯，2009），也是不容錯過的經典佳作，值得一看。

閱讀甜品：品嚐學者筆下味道

本文選擇了陳冠中為香港年長作家代表，而以葉一南代表中年作家。至於芸芸年輕一代中，鄒芷茵或許是近年最懂飲食書寫及味蕾閱讀的一位。她於2019年出版的《食字餐桌》，既是眼界廣闊的飲食誌，又是對飲食文化充滿想像力的抒情小品，大大拓展了飲食文學的視野。

鄒氏畢業於香港中文大學，現任香港恒生大學助理教授，長期從事飲食文學研究，屢獲小城文學獎項，更善於下廚，實為新一代「烹而優則寫」代表。她對本地文壇的貢獻，不限其文學創作，還身體力行於2010年在《香港文學》發表了〈吃喝與書寫的平交道——論「香港飲食文學」的創作及研究〉，促進學界就這課題作更多有意義討論，也讓人反思文學雅俗問題，豐富相關研究成果。至於《食字餐桌》一作，她開宗明義通過作品「回味字裡人間中逐漸消逝的味道與情感」，跟讀者分享其學貫中西的味蕾閱讀經驗，再結合其親身飲食經驗或小故事，寫成每篇具個人風格的隨筆，讓人耳目一新。比如在〈村上春樹的意大利麵〉一作，她先徵引日本作家村上春樹《遇見100%的女孩》中〈義大利麵之年〉的名句及一小段故事情節，並不諱言自己對故事中異常孤單並沉醉於煮義大利麵的主人翁「我」印象很深，然後情思便一轉眼回到昔日上家政課的教室中：

「第一次做茄子焗螺絲粉時，我還是初中，為了家政課考試而做……食譜是我選的。我獨自到公共圖書館裡翻食譜，翻著翻著，翻到了茄子焗螺絲粉……當年是個三人小組，但我記不起另外兩人是誰了……從前同班裡懂入廚的女生沒有幾個，於是家政室常充滿意想不到的事情；圓形的東西出爐時變成方形、蛋糕烤熟了卻比較像曲奇、不知道是誰把所有要用來切條的甘筍切片。有次在煮肉羹，我把燒酒倒入量匙後，同組的女生突然轉身；她的長馬尾辮在我的量匙上一下掠過，整匙燒酒就這樣給她的馬尾沾去。現在每次倒燒酒時，我腦裡總有這長馬尾的身影。想不起是誰的長馬尾了……」（鄒芷茵，2019）

通過上述文字，讀者能充分感受到初中學生上家政課時青澀而熱鬧的情景，充滿少女情懷味道，跟〈義大利麵之年〉中寧靜地煮麵的主角形成強烈對比；如再比對上文葉一南提及滿是髒話的男人廚房，更添異樣風情。鄒氏從村上春樹筆下的主角，再想到自己中學時代的青蔥歲月，兩者看似風馬牛不相及，但孤獨感正是兩位入廚者的共通點。翻開〈義大利麵之年〉一作，村上春樹清楚交代了「我」對義大利麵的看法：

「基本上，我是一個人煮義大利麵，一個人吃義大利麵。由於某種原因，和誰兩個人一起吃也不是沒有過。不過我還是喜歡一個人吃，我覺得義大利麵好像是應該一個人吃的料理。至於理由何在，則不清楚。」（村

上春樹著；賴明珠譯，2009）

村上氏本身同樣熱愛下廚，也善於煮意大利麵，故小說主角的看法，或許是其本人之見。鄒氏提到已想不起那年跟自己同組的人是誰，也記不清是誰的長馬尾沾了燒酒。由此看來，她青年時雖身在熱鬧非常、趣事滿處的教室中，但身邊的同學或許最後都未能成為志同道合的密友——畢竟當初願意到圖書館認真鑽研飲食學問的人，只有孤獨的作者，實際上跟〈義大利麵之年〉中寧可幻想自己正煮麵也不願應酬不相熟朋友的主角無異。文章最後以鄒氏改良昔日在圖書館看到的食譜作結，並再次想到那些記不起名字同學現在會是甚麼模樣：

「初中之後，我換了做茄子焗螺絲粉的方法，把番茄醬、加工芝士換成番茄膏、新鮮芝士；先把番茄膏和油一起爆炒，再加入糖、鹽和水煮開，然後拌入螺絲粉，也會撒點胡椒和番荳。已經記不起，當年我為何獨自去圖書館翻食譜。那部食譜也許還在圖書館裡。現在我已不需要它，但有時還是會想到，有沒有某天在圖書館裡重遇它的可能。怎樣可以辨認彼此呢？家政室裡的每個少年，現在都已長成不錯的成年人，各自有了不同的家和美食。忘記彼此的名字，也早已不再束長馬尾辮。大家對意粉的想像悄悄改變，感情也隨想像轉淡……也許從相識一刻開始，心裡的想像就註定彼此只能淡薄而去。我們是一堆放在同一座圖書館裡的舊書，排列起來是一面整齊的牆，卻永不可能



萬物宇宙史

延斯·哈德 繪 / 著；杜蘊慧、梅苕苕 譯

大塊文化 / 11003/368 面 / 31 公分 / 1500 元 / 精裝
ISBN 9789865549466/323

本書獲得漫畫界最高榮譽安古蘭國際漫畫節「大膽創新獎」。一部畫風恢弘、想像力詭奇，且野心宏大的圖像宇宙史，作者透過 2000 餘幅的精彩手繪，講述了從宇宙大霹靂直到人類誕生前夕的 140 億年歷史，平均每 700 萬年的歷史才淬鍊出一頁圖像。不僅只滿足於科普漫畫的宇宙史，並嘗試用人類文明各種經典符號演繹宇宙進化的浩瀚圖卷。全書如電影般的宇宙進化啟示錄，以宇宙大霹靂「奇點」為起始，描繪了人類誕生前長達 140 億年的宇宙演進歷程。（大塊文化）



物種源始

達爾文 著；苗德歲 譯

貓頭鷹出版社 / 11003/512 面 / 23 公分 / 660 元 / 平裝
ISBN 9789862624579/362

1831 年，達爾文踏上小獵犬號，展開一段為期五年的航行。回國後，他開始潛心研究旅途中生物與環境間的複雜關係，於 1859 年出版了 19 世紀最重要的思想鉅著《物種源始》。他提出的演化論在現代對古生物學、分類學、生物人類學等領域有舉足輕重的影響，即使對一般人來說，也對自然選擇、共同祖先、演化樹等概念耳熟能詳。此書共有 6 個版本，這次新譯本使用的是第二版，相較過去翻譯多半使用的第六版，將更能完整重現達爾文的理論精髓。（貓頭鷹）

揭開對方。」(鄒芷茵, 2019)

一方面交代了作者廚藝提升不少的事實, 另一方面寄託了時光飛逝、人事全非、世間緣分難料等知識分子傳統思想, 洋溢女性感慨今非昔比的細膩情懷。此外, 她還於文末附上自己現在煮麵的小食譜作結, 正好呼應〈義大利麵之年〉談到的煮麵方法, 可謂首尾呼應, 讓讀者看完文章後能身體力行以味蕾印證, 為整篇隨筆寫上圓滿句號。

相比葉一南、陳冠中較陽剛率直的男性文字, 鄒芷茵活用女性獨特感情、文字觸覺以至創造力, 加上其學術背景, 讓《食字餐桌》為讀者帶來一篇又一篇味蕾上知性之旅, 遊走中外古今飲食閱讀世界; 也助讀者閱畢此作後, 可進一步尋找其他涉獵飲食文化的文藝作品欣賞, 上至各類文學書籍, 下至電影、卡通, 大大拓展個人眼界。除鄒氏外, 同是年輕學者的蕭欣浩, 也值得讀者留意。蕭氏撰有《流動香港飲食誌》、《解構滋味: 香港飲食文學與文化研究論集》等飲食研究專著(蕭欣浩, 2019; 2020), 更成立了蕭博士文化工作室, 積極通過發表網上文章、舉辦各種文化活動等, 致力推廣飲食文學, 其貢獻同樣不容忽視。

餘論: 不一樣的讀者, 不一樣的舌頭, 不一樣的口味好惡

任何語言文字, 都難以客觀而清楚描述每人味蕾感受到的主觀味道。以甜味為例, 如要寫一篇介紹甜品的食評, 不少人通常只懂得用得像

糖或蜜等簡單比喻形容菜色味道; 惟讀者問其糖或蜜到底是甚麼味道時, 他們又會反過來說是甜甜的或甘甘的。假如讀者嚐過糖或蜜, 或會理解作者筆下所描繪的味道; 可是作者要介紹一些新菜色或新味道時, 其文能否使人理解以至獲得共鳴, 便著實不易。若要進一步將食物背後的文化及情思娓娓道來, 實難上加難, 非具深厚文字功力不可。創作飲食文學之艱, 正是此理。況且人人舌頭對味道的理解, 絕不相同——你喜歡辣, 他偏愛甜; 誰說可口, 她卻不喫——最後自然讓大家不會對飲食閱讀有一樣好惡及評價, 此為人之常情。香港飲食文學中, 有太多作品值得一讀, 但誠如本地俚語所言:「鹹魚白菜, 各有所愛!」

參考書目

1. 也斯。《後殖民食物與愛情》, 香港: 牛津大學出版社, 2009年。
2. 安倍夜郎。《深夜食堂》, 臺北市: 新經典文化, 2011-2021年。
3. 村上春樹著; 賴明珠譯。《遇見100%的女孩》, 臺北市: 時報文化出版企業股份有限公司, 2009年。
4. 何國道。《飲食魔幻錄》, 香港: 明報周刊, 2015年。
5. 陳冠中。《香港三部曲》, 香港: 牛津大學出版社, 2004年。
6. 陳夢因。《食經》, 香港: 商務印書館, 2008-2009年。
7. 焦桐。〈飲食文學〉, 《臺灣文化入口網》, 2013-2015年, 網址: https://toolkit.culture.tw/literaturetheme_151_21.html?themeId=21, 檢索日期: 2021.4.28。
8. 葉一南、大師姐。《要省, 不如不吃》, 香港: 天窗出版, 2009年。
9. 葉一南、大師姐。《要省, 不如不吃II》, 香港: 天窗出版, 2010年。
10. 葉一南。〈在前路相見〉, 《蘋果日報·飲食男女》, 2021年, 網址: <https://hk.appledaily.com/columnist/20210424/7W4XUTN66BAW5PPU726WK4D6JQ/>, 檢索日期: 2021.4.28。
11. 葉一南。〈在懸崖邊的廚師〉, 《蘋果日報·飲食男女》, 2016年, 網址: <https://hk.appledaily.com/skipped-hk/20160804/LDX7UQIWHN4BFB2JHRBJUZQK7A/>, 檢索日期: 2021.4.28。
12. 葉一南。〈總編的眼神〉, 《蘋果日報·飲食男女》, 2017年, 網址: <https://hk.appledaily.com/ETW/20170804/H6KBV35BG1QM70XCADOFVRFWDA/>, 檢索日期: 2021.4.28。
13. 鄒芷茵。〈吃喝與書寫的平交道——論「香港飲食文學」的創作及研究〉, 《香港文學》, 總第310期, 2010年10月, 頁81-87。
14. 鄒芷茵。《食字餐桌》, 香港: 後話文字工作室, 2019年。
15. 蕭欣浩。《流動香港飲食誌》, 香港: 初文出版社有限公司, 2020年。
16. 蕭欣浩。《解構滋味: 香港飲食文學與文化研究論集》, 香港: 初文出版社有限公司, 2019年。



與蜜蜂共舞

——安奎的蜜蜂手札

安奎 著

獨立作家 / 11003/328 面 / 23 公分 / 590 元 / 平裝
ISBN 9789869936859/387

蜜蜂與人類的關係，約從西元 6 千年前便已建立了；蜜蜂身體構造與授粉息息相關；蜂群的三種蜂各司其職，你了解牠們的祕密嗎？本書為《與虎頭蜂共舞》作者的續作，帶領讀者深入地認識蜜蜂，從養蜂史到蜜蜂的構造、習性，並介紹作者參與國內外各種蜜蜂大小活動與盛會，輔以精彩照片與微電影欣賞，讓讀者從認識、了解蜜蜂，進而喜愛這些「大自然的瑰寶」！（獨立作家）

自然科學



作家們都喝什麼酒

阿波羅出版社 著；李珮華 譯

聯合文學 / 11003/288 面 / 21 公分 / 360 元 / 平裝
ISBN 9789863233732/427

本書精選 100 位著名作家、詩人、劇作家，搭配各自代表性的偏愛飲品，將橫跨維多利亞時代到當代的風味，調治成一冊品味微醺／文學時光的完美指南。無論是瘋狂調酒師、讀書會酒保，或雞尾酒愛好者，都將愛不釋手。無論你在尋找靈感繆思，或是嘗試緩解宿醉，本書肯定能啟發靈感，呼喚文學大神的情思，並教人醺然沉醉。確實，成為作家必須專心致志，具備才華，有時還得靠點關係。不過，肯定也少不了伏特加、琴酒、龍舌蘭，還有威士忌。（聯合文學）

應用科學



飛最高

李馨雅 著

格林文化 / 11001/48 面 / 30 公分 / 380 元 / 精裝
ISBN 9789865576042/388

斑頭雁在繁殖季時，偏好棲息在高海拔的湖泊，因此有「高原精靈」之稱。牠們是世界上飛得最高的鳥類之一，但最為人稱道的，是牠們的遷徙號稱是「世界最艱難」，因為在過程中必須兩度飛越喜馬拉雅山脈。本書結合精采畫作、詳細解說斑頭雁的生命歷程、遷徙過程與周邊生態，是生態與藝術的最佳融合，完整呈現斑頭雁獨特的生命軌跡，也能學習以美的角度看待世界。（格林文化）

自然科學



全光譜思考力

：善用網路新工具，擁抱數位原生代。廣角經營，致勝未來

鮑伯·約翰森 著；顏涵銳 譯

遠流 / 11001/296 面 / 21 公分 / 380 元 / 平裝
ISBN 9789573289289/494

作者指出：全球局勢發展混沌不清，多元混雜將取代單一選項，唯有具備靈活的心態和寬廣的視野才能看清詭譎多變的世界，決勝未來。本書是讓人跳出框架、超越框架、甚至不用框架，就能找出共通模式和建立清晰度的能力。許多科技新工具的發明，例如電玩遊戲的互動、大數據分析、區塊鏈以及機器學習等也將協助全光譜思考力的普及。不管是個人、政府組織或非營利機構越早開始行動越好。（遠流）

應用科學