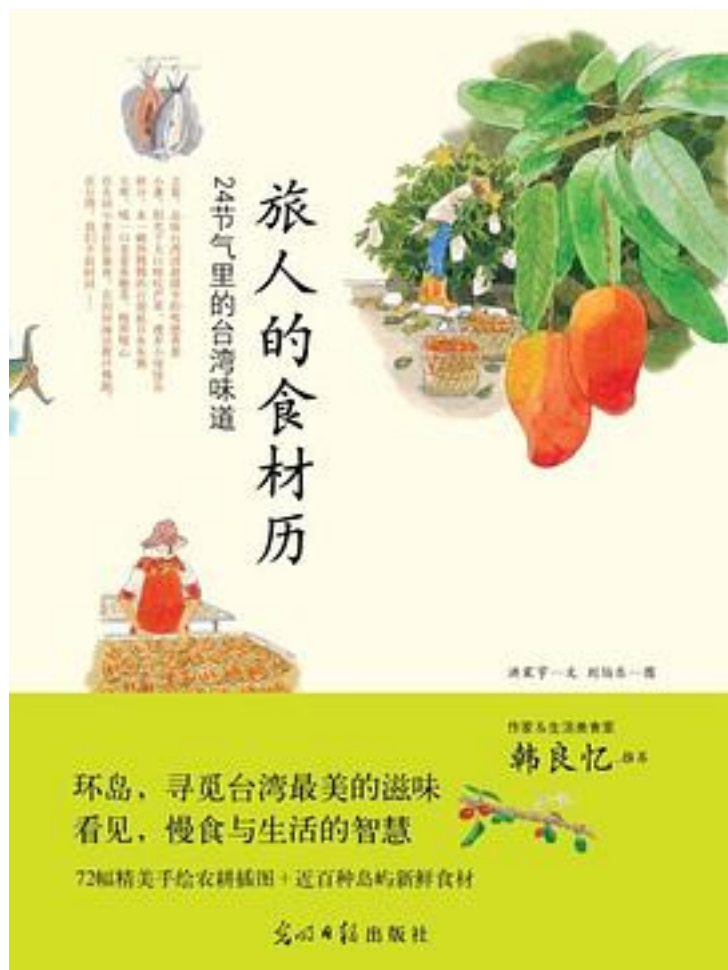


# 旅人的食材历



[旅人的食材历\\_下载链接1](#)

著者:洪震宇

出版者:光明日报出版社

出版时间:2013-3

装帧:平装

isbn:9787511238436

历时一年，台湾环岛寻味之旅，《旅人的食材历:24节气里的台湾味道》以24节气作为时间轴，以台湾宝岛做为基底，通过对食材背后风土、人情的生动描绘，以轻松快捷的

叙述节奏和精巧细腻的绘图,向读者展示了台湾地区的日常饮食流变,和在饮食中积累的丰富经验,千差万别的饮食习惯和独特的味觉审美,以及上升到生存智慧层面的东方生活价值观。带领读者从“食”的角度,再一次认识台湾。

作者介绍:

洪震宇

台湾清华大学社会学硕士。曾任《天下杂志》创意总监、副总编辑,《GQ》国际中文版副总编辑,是台湾少数跨财经、时尚与生活的创作者。现为自由写作者、故事人与创意人,在台湾城乡各地担任媒体、饮食与品牌行销的跨领域顾问,以说故事方式推动台湾地区深度之美,并持续进行节气与饮食的田野调查与写作。

刘伯乐

1952年生南投县埔里镇,文化大学美术系毕业,插画作品入选欧洲插画大展。

著作有:《黑白村庄》、《我砍了一棵山樱花》、《奉茶》、《八音的世界》、《玉山:台湾的标誌》、《有鸟飞过》、《和青少年谈公共艺术》、《我有一支铅笔:铅笔画》、《寄自野地的明信片》……六十余种。持续创作近三十年,作品题材多元,囊括乡土、文学、人文、艺术、自然、生活等领域。

目录: 自序 在地好味, 节气之歌 洪震宇

二月 立春-雨水 葱·春盘·鱼鲜·老酒

葱,是永远的初春滋味。宜兰三星乡的三星葱,清烫淡中透甜,生吃也极为甜脆。每逢台风季节,三星葱就特别风光,为了提前抢收,葱价一斤甚至曾高达四百元。

青葱正当时

立春极品三星葱

春盘滋味多缤纷

黑鲷红魷鲭鱼肥

马祖老酒酿温柔

三月 惊蛰一春分 石蚵·韭菜·茼蒿·狗母鱼·杨桃·枇杷

金门人说:“二月蚵肥韭菜香”,农历二月正是石蚵最肥美、韭菜最鲜嫩的时刻。石蚵虽然比台湾蚵仔瘦小,但口感更紧实,让蚵仔煎成为金门独有的春盘。

金门蚵肥韭菜香

春韭,永远的乡愁

狗母茼蒿好鲜美

杨桃枇杷送春福

四月 清明一谷雨 臭肉鲑·菜干·苋菜·西红柿

沾着臭肉鲑汁的花生,有股咸甜交织的特别味道。走过台湾各地,这是我最难忘的味道。浓烈的味道,彷彿代表澎湖真正的个性,一种与大自然共存,用岁月累积、层次复杂的生命厚度。

腥香曼妙臭肉鲑

封存海岛鲜甜脆

苋菜味美正骚骚

爆浆玫瑰小西红柿

橙蜜西红柿正芳华

南部特产柑子蜜

五月 立夏一小满 薤菜·佛手·鱼面·黄鱼·石狗公·地瓜饺

每逢五月,我总会想起空心菜,尤其是在略带凉意的雾锁之岛马祖的空心菜,那翠绿水灵的身姿,早就偷走了我的心。

旱地奇蔬脆又劲

泉水薤菜比温柔  
手感慢食马祖岛  
佛手当令鱼面有劲  
梦幻黄鱼一口酥  
黄金地瓜爆激情

六月 芒种一夏至 芒果·鬼头刀·绿竹笋

夏季这个最冶艳性感的水果，满足了我味蕾的放纵欲望，但最大的欲望，是感染芒果“生活在他方”的性格，这是南方独有的瑰丽颓靡风格，尤其是在小琉球这个海水清澈、阳光丰沛的海岛，看着无边大海，吃着在地限时限量的芒果，更加快意。

海藻滋润芒果香  
蓬莱酱里活神仙  
爱文芒果奶蜜甜  
海中飞虎鬼头刀  
知竹常乐绿竹笋

七月 小暑一大暑 花生·丝瓜·小管·南瓜

如果生命是一个隐喻，也许就是丝瓜与花生，默默蔓延枝藤根须，静静开花结果，跟夏天对话，跟土地对话，也跟生命对话。夏天就是这么美好！

大地母亲的滋味

小暑花生正逢时

澎湖土豆粿，百年家乡味

礁溪丝瓜好温润

澎湖丝瓜真甘脆

金瓜米粉甜松鲜

生命中不能承受之轻

八月 立秋一处暑 龙眼·咖啡·芦笋·野莲·睡莲

我吃着刚剥好、还带点微温的桂圆，香气浓郁，有种自然而然的幸福感，那个感觉就像酒酿桂圆面包的口感，充满又浓又甜的味道。

酒酿桂圆，母爱温醇

冰清玉洁，一身是宝

东山桂圆，百年技艺

桂圆咖啡，东山绝配

草屯乌溪，芦笋白嫩

美浓野莲，清淡

员山睡莲，翩翩田田

九月 白露一秋分 虱目鱼·吴郭鱼·芋头

芋头是集美女跟野兽于一身的食材。外表毛茸茸、丑鄙粗犷得吓人，黏液更让人奇痒无比，但内在却是温柔细密，淡淡紫色，高雅秀气。

全身都是宝，不变老滋味

什么鱼？牵肠挂肚乡愁鱼

七股鱼干好咬劲

吴郭鱼，鲜甜之鲷

温柔香芋、秋之礼赞

十月 寒露一霜降 蚵仔·文蛤·高丽菜

“牡蛎过着恐怖但刺激的生活。”它是那样的贪吃，涨潮时开始猛吃不停，退潮浮出水面才能进行消化，得控制食量以免肉质像肉鸡一样软烂无嚼劲。

深秋台西海滋味

蚵仔平民第一绝

圣物绝品惑之泪

胖胖蛤仔小汤包

高丽菜饭好元气

十一月 立冬一小雪 甜柿·柿饼·草莓·冬菇·旗鱼

外表凶悍狂野的旗鱼，却有软嫩的内在，只是要吃到丁挽可不简单，东北季风的汹涌波涛中，它们才会现身，渔人得在惊涛骇浪下，站在渔船前方镖台上，双脚只剩帆布脚环跟世界的连系。

泰安甜柿好诱人  
北埔柿饼软Q脆  
大湖草莓如蛋糕  
南庄冬菇好水嫩  
成功旗鱼好气魄  
十二月 大雪一冬至 乌鱼子・乌鱼・樱花虾・红甘蔗・红葡萄  
直到我吃阿娇料理的卤肉饭，才尝到乌鱼子的自由灵魂。她用马祖老酒取代米酒卤猪肉，黏稠浓密的猪肉胶质搭配切片的野生乌鱼子的咸香，Q嫩并济，甜咸交融。原来，乌鱼子这个天生的漂泊灵魂，还能激荡出和谐的滋味。  
乌鱼子牵动的味蕾记忆  
乌鱼的壮游之旅  
酥脆东港樱花虾  
埔里清泉红甘蔗  
台中后里红葡萄  
一月 小寒一大寒 莲雾・仙草・黑糖・香米  
当芋香米遇到埔里泉，就是最梦幻的组合。那是结合埔里泉水跟雾峰益全香米的初雾纯米吟酿，冰冰的喝，甜甜口感带有果香、米曲跟回甘的芋香，温热的喝，则是温润顺口的米曲香气。  
六龟黑钻石，林边黑珍珠  
土莲雾的古早味  
梅山香糖仙草冻  
手感黑糖的底蕴  
雾峰芋香酿酒香  
．．．．． (收起)

[旅人的食材历\\_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 台湾
- 旅行
- 饮食
- 二十四节气
- 生活
- 文化

吃

## 评论

不知道为什么要用绘本，上实拍美图显然是更好的啊

-----  
#1751#绘图不错，整体设计也不错，这书由台湾人看可能会挺有好感。但我只感受到了作者那浓浓的对“日治时期”的迷恋感和某些感情。台湾渔民捕鱼是对鱼的尊敬，大陆渔民那是炸鱼让台湾人黄鱼也没得吃了乌鱼子也没得吃了。农民的努力是肯定的但作者的笔下感受不到，除了狂喜塞诗句之外也就这样了。

-----  
“唉，我们何尝不是贪婪之徒，但不是逞一时口腹之欲，而是细嚼乌鱼的壮游生命，延长悠长的美好记忆。”←这作者通篇都只会用一种句式，形容食材无非“软嫩”“甘甜”，接下来不足的部分全靠掉书袋，夹杂着文人酸溜溜的态度去恶心食材炫耀“私房菜”。这本书让我对私房菜一词彻底产生心理阴影了。语死早就不要出来立牌坊了好嘛亲？

-----  
文字相当一般，食物不错

-----  
写的东西充满情感记忆，但是作者口气好像台湾美食节目会用的，感叹也很干瘪。

-----  
读了两三篇实在读不下去。作者心意是好的，文笔真的太差……！感觉就像百度百科上的东西拼凑一下，感觉就像为每章最后那些推荐食肆做广告的软文！各种偶像剧用词“咀嚼葱白的乳白浆液，会有一种新鲜浪漫感受”，吐！这么好的题材，汪曾祺、梁实秋要被气活过来了。

-----  
真心觉得一般，大概是和作者心意不想通吧。

-----  
休闲，放松，咖啡时间。

-----  
插图不错

-----  
按12个月介绍当令的食材、以食材闻名的地方和用食材制作的美味，既写了美食又写了风土人情，而且按月份划分的方式也让我联想到我喜欢的《日本四季》，很愉快的阅读体验，以后去台湾时一定要试试书中提及的地方特色食材

-----  
这本书是写给富二代看的吧？或者是卖插图的？书中的纸张印刷配图都非常棒，就是内容差，可是作为一部“文字”书，内容不应该最重要的吗？好吧，我承认书中作者的文笔其实也没有那么烂，只是书中的“旅人”必须先是有钱人，才可以像作者那样在固定月份飞到固定地方，吃到固定的新鲜当季食物。

-----  
从24节气的角度写台湾特产！

-----  
为着吃好吃的而行走在路上，或许这才是我所谓的看不破的红尘吧~

-----  
让流放变解放，失意酿诗意，他乡变故乡，美食成乡愁。

-----  
饿TAT

-----  
舌尖上的台北

-----  
餓.....

-----  
每一份食材都是用血汗凝结而成的，浪费食物简直就是太可恶了！！！！重点是一年四处转悠吃这些都可以很欢乐啊！！！！！！！！！！

-----  
这种别样的美食文学带着淡淡的乡土气息，很棒

-----  
文气！

-----  
[旅人的食材历\\_下载链接1](#)

## 书评

“唉，我们何尝不是贪婪之徒，但不是逞一时口腹之欲，而是细嚼乌鱼的壮游生命，延长悠长的美好记忆。”（P.206）看到上面这句，胃里翻江倒海。  
喜欢美食本没有错，感慨自然农作也很符合眼下的环保理念，赞美辛勤的农人更是大大应该，但是联系上下文，再读读上面这句，作者...

-----  
春雨惊春清谷天 夏满芒夏暑相连 秋处露秋寒霜降 冬雪雪冬小大寒  
自我离家上大学开始，我对“节气”产生了一种奇妙的情愫。从小记着的节气歌，是古人用年复一年的经验总结出来的生活智慧。宁波人有立夏吃茶叶蛋、冬至喝番薯年糕汤的习俗，但这些习俗武汉都没有，所以我在上大学...

-----  
你可在台湾体验过这样的旅行？在最当令的季节，到最盛放的产地，品尝最新鲜适口的美味台湾料理，这不止能带来味蕾的惊奇，还有了解食物背后的人情，人情背后的故事，以及台湾的风土、文化、历史……  
《旅人的食材历：24节气里的台湾味道》以24节气为轴，以台湾作为基...

-----  
[旅人的食材历\\_下载链接1](#)