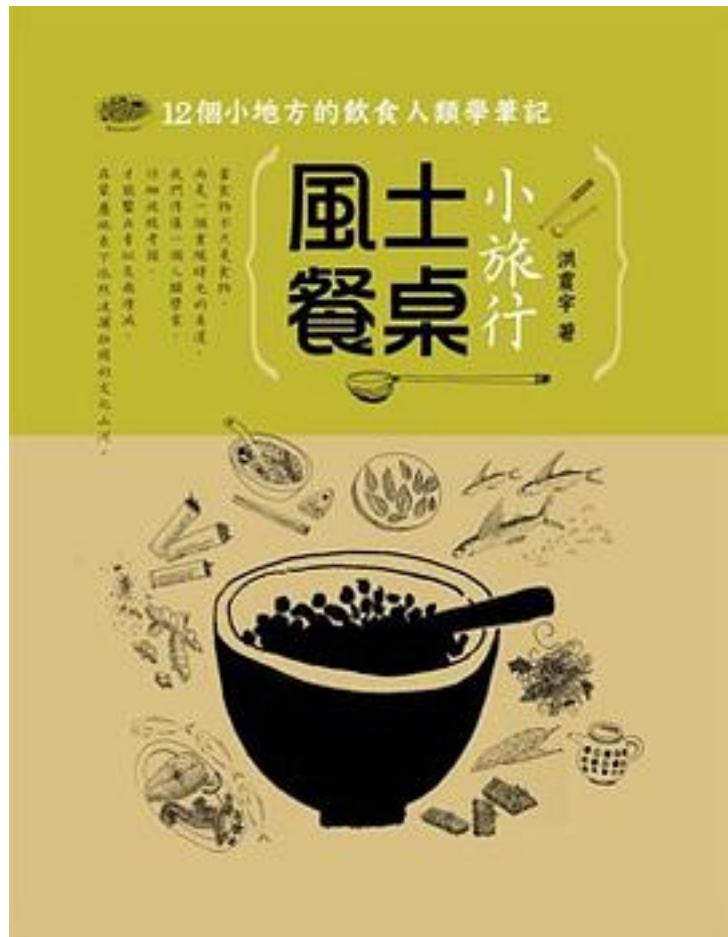


風土餐桌小旅行



[風土餐桌小旅行_下载链接1](#)

著者:洪震宇

出版者:遠流文化

出版时间:2014-9-1

装帧:平装

isbn:9789573274834

*透過旅行與飲食，爬梳台灣族群遷移與融合的有趣故事書

*十二個小地方的食物風土之旅

*十二篇餐桌上的人類學筆記

*給新時代旅人的另類旅遊飲食指南

蔡珠兒、番紅花、王村煌 / 感動推薦

～深入12個山巔水湄的小地方。解開12張田野餐桌的鄉愁密碼～

從東到南，由南轉北；從山巔到水湄，由海岸到平野；從閩南到客家，由原民到外省，小小的台灣島蘊含著豐富迷人的生活內涵，每個小鄉小鎮都有屬於自己的風土餐桌，每道餐桌上的食物，都隱藏著台灣多元族群在島內遷徙的線索。

透過旅人以舌胃實地的田野踏查，了解百年來，台灣人為了生活生計，島內行旅的故事。

藉著小地方的生活體驗，感受人情的美好，以及族群的歷史文化與產業的變遷。

讓我們重新認識自己的家鄉，找回島嶼的真滋味。

豐濱，這裡每個阿美族的孩子小時候都有一把漁鎗，可以潛水射魚，為自己準備三餐……

美濃，除了琳琅滿目各式各樣的粄，除了吃野吃粗吃雜，美濃客家人還吃什麼呢？鍾理和家族餐桌的客家「大封」，便層層封鎖住客家族群漂泊遷徙的曲折滋味……

那瑪夏，這裡的卡那卡那富族是僅剩不到五百人的台灣第十六族，他們很重視食物的料理，除了吃野菜、吃肉，更喜愛河鮮，用烤蒸煮、加鹽與薑，呈現食物原味。春天時，他們還會撈起溪中的青苔，煮成蛋花湯……

甲仙，有兩種很古早味的糯米飯，無油無肉無其他調味料，卻有食材原味的清香，可以看出小林平埔族的簡樸風格……

六龜，運用製作荖濃特產「大滿酒」剩下的酒糟，做成酒糟煎蛋，就是讓荖濃平埔阿媽暖心又暖胃的冬日早餐……

蔡珠兒於本書推薦序說：「洪震宇的寫作意圖，正在於扭轉論述，回歸宏觀，把瑣碎支離的飲食書寫，重新聚攏黏合，通筋骨，接地氣，正本清源，恢復原有的脈絡情境。他的第一本書《旅人的食材曆》，以節氣時令為主軸，深入記錄台灣的在地食材，縱向呈現時間和食物的關係。這本《風土餐桌小旅行》跨到另個向度，以空間風土為座標，橫切觀察地理和食物的淵源，然而從橫切面又延伸出直線的歷史，追溯族群遷徙，飲食流變的軌跡，經緯交織，時空參照，建構出豐富立體的系統。」（引自〈食味與人味〉序）

這本書提供了另一種旅行台灣的方式，以各地鄉鎮的風土餐桌為起點，開啟一條透過食物，認識台灣的新角度。

故事，就從餐桌開始……

作者介绍：

洪震宇

清華大學社會人類學研究所碩士。

曾任《天下雜誌》創意總監、副總編輯，策劃過三一九鄉專輯，也當過《GQ》國際中文版副總編輯。是台灣少數跨越財經、時尚與在地生活的創作者。

中年之後職業混亂、專業難以定義，目前主力推動在地小旅行，持續進行節氣飲食的田野踏查，並透過演講召喚說故事能力。2012年受邀在TEDXTaipei發表演說，曾獲選為《Shopping Design》2013年年度影響力人物之一，被稱為是「台灣新品種旅行設計師」。

著有《旅人的食材曆》、《樂活國民曆》（與彭啟明、李咸陽合著）、《資訊夢工場》等。

部落格：blog.yam.com/yucw（虛構的抒情筆記）、臉書粉絲：洪震宇

目錄: 目錄

推薦序一 食味與人味 蔡珠兒

推薦序二 帶著這本書的微微閃爍，上路吧 番紅花

推薦序三 一張張餐桌，記錄島嶼的鄉愁記憶 王村煌

自序 芝麻開門

風土餐桌地圖

●與山海節氣共存——豐濱人的餐桌故事

●飛魚與羊的熱帶憂鬱——比西里岸人的餐桌故事

●永遠的夢土——池上人的餐桌故事

●驕傲的內本鹿之歌——海端與延平人的餐桌故事

●日日常常的美好食光——鹽埕人的餐桌故事

●原鄉家之味——美濃人的餐桌故事

●波瀾壯闊後的小桃源——六龜人的餐桌故事

●移民鄉愁與平埔滋味——甲仙人的餐桌故事

●重新為河而生——那瑪夏人的餐桌故事

●神仙黑豬. 自在家宴——國姓人的餐桌故事

●麻芦苦香迎夏天——南屯人的餐桌故事

●三貂灣的海之味——貢寮人的餐桌故事

• • • • • (收起)

标签

社会学

料理

文化

吃

台湾

飲食

美食

已入

评论

书评

一開場在豐濱冬天的海菜就讓人好想嘗嘗 想跟著書裡文章每個地方一一踩點去吃
但說真的我對美食的慾望不足 連個吃貨都稱不上 而食物背後淵遠的文化
好像紀載著生活生存與生命之間的疊合與角力關係 大家都要吃都要賺錢養家

而其中必定有殺戮 這也不是當美食放進口中應該去想的 1...

[風土餐桌小旅行_下载链接1](#)