

漬物語



[漬物語_下载链接1](#)

著者:陳怡如/ 沈岱樺

出版者:大塊文化出版股份有限公司

出版时间:2016-9-30

装帧:平装

isbn:9789862137390

春夏秋冬，東西南北，
等在季節裡的人，

同為美好生活練習，

一起漬入新故事。

本書14位受訪者，從北到南，從海洋到山野，從農村到都會，從春天到冬天，追尋著老祖先存食的智慧；

透過漬物留住旬菜的豐盛，季節的恩典；享受土地、陽光雨露的滋養；學習惜物，還有分享的人情味；實踐樸素、簡單、與節氣過生活的美學。

14個故事，作者之一的陳怡如寫著生活在蘭陽平原的女人漬物。宜蘭四季分明，端午至立秋的這段期間，陽光最為充裕、大氣溫度飽和，瓜果、雜糧熟成，是最適宜製作農產加工品的時節。山居海邊家家戶戶就算不是醃漬世家，也都拿得出釀造醬油、做豆腐乳的看家本領。水稻收成加夏季醃漬品加工連番而來，兵荒馬亂之後，終於迎接秋冬的水田修養生息。多水的宜蘭是蔬菜的搖籃，芥菜、白蘿蔔、金棗、洛神花、蔥蒜，灶腳裡忙碌非凡地封存這些美味，香氣陣陣不絕於鼻。宜蘭的女農，是天賦異稟的漬女，她們從女性長輩習得醃漬的工夫，年復一年傳承下去。雖說向來傳承家庭醃漬智慧的總是女性，但是也有漬男們享受宅在家、醃漬的樂趣，更挑起傳承家族味道記憶的使命。

作者陳怡如說：

「她們帶領我領略了蘭陽平原的醃漬風景，共同經驗醃漬過程中的摸索與開封的喜悅，她們身上有我嚮往的特質，她們的生活帶出了農村的興味。」

另一位作者沈岱樺以漬為題，探訪各地友人，有農村媽媽、料理生活家、書店主人、餐廳經營者等。生活者在不同的家庭背景成長，在不同風土條件之下，對於「漬」有其個人主張。漬物歷經時間魔法，魔法不會只存在物產上。人與人之間喜歡相互餽贈、保存食物，時間的魔法也靜悄悄穿梭在東西南北，無法言喻的，是時間印記，是生活痕跡。她說：「她們，讓我深信食物是療癒人心的，也是體驗美感生活的基本練習。」

漬物裡的生活哲學。

跟著土地、季節一起生活。

傳承自給與分享的和諧和態度。

作者介紹：

陳怡如

旅居宜蘭，料理、醃漬、寫字、捏土，過節氣生活。著作有《食農小學堂：從田裡到餐桌的食物小旅行》。

沈岱樺

自由編輯、企劃，也寫一些字。和插畫家朋友王春子獨立出版刊物《風土誌》，學習如何用有意思的編輯語言，讓更多人關注生活風土。

目錄：一、漬在春夏秋冬 / 陳怡如

1.心情漬物，漬癒人心——賴碧芬、賴碧逢
Q梅、脆梅、醃豇豆、糖漬檸檬乾、高麗菜泡菜

2.時光是獵，年華在漬——朱美橋

梅精丸子、漬路蕎、梅乾菜、老菜脯
3.幽微中的醃漬星光——黃宇君
野桑椹果醬、洛神花果醬
4.漬家藏種——王麗月
油漬辣筍、漬芭樂、漬苦瓜
5.用醃漬為你辦桌——張素珍
醃脆瓜、醬冬瓜、鹹鴨蛋
6.廚藝收藏長輩的農藝——林秀玲
甜酒豆腐乳、蜜柚蜜醬、蜜柚蜜皮
7.外婆的食譜，人生的滋味——張麗君
油漬菇菇、油漬秋刀魚、飛魚一夜干
二、漬在東西南北 / 沈岱樺
1.南方的味覺臍帶——邱玉真
醬鳳梨
2.傳遞部落的豔陽——魚麗共同廚房
蜜漬紅肉李
3.自家的味道——Miru
瓠瓜小卷米粉
越瓜虱目魚
紫蘇漬嫩薑
4.日義混搭的台味——馬愛雲
油漬破布子
糖漬月桃花
5.法式田野小路——柯亞
糖漬鳳梨
扶桑花蘋果蜜
馬告鹹豬肉
6.來自山林薑薑好——陳尼奇
老薑油漬海帶根
麻油漬嫩薑
7.記憶越南的小夏天——Josie
漬紅白蘿蔔絲
漬白色花椰菜
醃越南圓茄
• • • • • (收起)

[漬物語_下载链接1](#)

标签

料理

2018.02

2018

评论

只是没有想象中的那么好，毕竟60多元哈。

[漬物語 下载链接1](#)

书评

公社做了渍小笋和渍萝卜，第一批收到的客官也都说好吃。评论里也有客官说只是用泡小笋泡萝卜配个白粥，就吃出了幸福感。我本身对渍物类的东西着迷，渍物好吃是一个原因，用技巧和经验把当季新鲜锁住，这个过程本身就很有意思。渍物留住的是季节的恩典、阳光的滋养、用一种朴素...

[漬物語 下载链接1](#)