

《漬物語》

图书基本信息

书名：《漬物語》

13位ISBN编号：9789862137398

出版时间：2016-9-30

作者：陳怡如/ 沈岱樺

页数：172

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

內容概要

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，追尋著老祖宗存食的智慧；

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。

傳承自給與分享的智慧和態度。

《漬物語》

作者簡介

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。

書籍目錄

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、漬落蕎、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

《漬物語》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com