

楓城書訊

2022.3 出刊

發行單位/中山女高圖書館 撰寫編排/中山女青

擦青城南，自帶光

中山女青 64 屆教學 黃堃情

「被擦去的事物，從未消失。」

「擁抱他們，繼續前行吧。」

恭喜中山女青 63 期校刊《擦青而過》榮獲「第四屆紀州庵高中校刊競賽——十七青春 字帶光」冠軍！《擦青而過》以橡皮擦作為刊物專題，書寫成長路上所遇到的迷惘與遺落，並嘗試了解如何成就現在的自己；探索自己之餘也放眼世界，將焦點轉向於每一位中山人息息相關的校園生活，以及瞬息萬變的社會脈動。

參與高中校刊競賽是女青社歷年以來的傳統，不僅見證了一屆屆編輯者們的努力與心血，更是對創作而言最大的肯定與鼓勵。期盼透過此獎項，能夠提升獨立刊物及校園媒體的能見度，並帶動校內紙本書籍閱讀風氣。

更多資訊請上女青社社帳及校網閱讀。再次恭喜學姊們的作品獲獎！



民以食為天

當天地萬物入菜，「食材」便與人類的生命產生交集。

在從小到大「吃」的旅程中，有什麼別具意義的？

又有什麼味道是一放進嘴裡就從此生難忘的呢？

請和我們分享這其中的酸甜苦辣吧！

書籍·影視

《我一個人，餓了！》作者：海裕芬

文/一義 陳紀臻

總是跟身邊的人說自己喜歡品嚐美食，其實更打動我的是每個食物背後特別的一段情，當那些熟悉滋味再出現，味蕾觸動記憶翻湧的過程，往往是最幸福也感動的一場回憶旅行，我想，這或許才是享受美食的意義。

獨自一人去餐廳吃飯，被身邊歡笑聚餐的氣氛包圍，不禁感到有些孤獨，不過作者認為，一個人吃飯更可以盡情、自在，不需要配合其他人的步調，也不會為了聊天而讓享受佳餚的感受變淡，所以才更要吃得豐盛且滿足，不如一個人的時候，就挑戰自己動手做吧！

作者回憶人生旅途上遇見的酸甜苦辣，是美味料理，更是把味覺編織成人生的獨特滋味。像在等公車買水果煎餅時偶然撞見的初戀情愫、童年時存了好久零用錢終於能偷偷享用的路邊小吃、團圓飯桌上奶奶的拿手好菜與家的味道，還有許多生活中瑣碎的大小事，也因味覺才更珍貴地刻入內心深處。在書中更是以「復刻記憶中的美味」為主題，把每道料理編製成簡易上手卻不失美味的一人份食譜，就像那些身為主角的美食從故事中走出來，真的出現在我們眼前一樣。

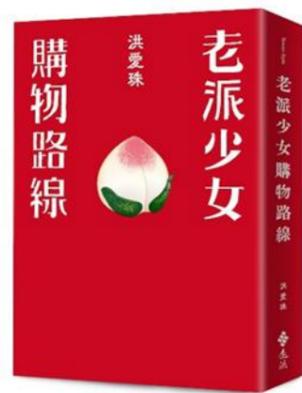
書中，作者寫道：「做菜是有收穫的，獲得了美味，也獲得了思念。」每個故事、可愛而真摯的文字、平凡但蘊含回憶的菜色，皆是美好與感動。願你在閱讀此書時，也能勾起腦海中關於美食的種種眷戀。



《老派少女購物路線》作者：洪愛珠

文/二信 林希春

老派少女購物路線，單看書名及封面，我完全不會想到這是本將食物及回憶描繪得如此精彩的一本書。雖然並無見到食物本體，但只透過作者精準的文字敘述，一道道色香味俱全的菜彷彿一字排開在眼前，連細節都一清二楚。酥香的肉、稠黏的肉汁、粒粒油水滋潤的米飯，光是想像就令人食指大動。而不知怎地，閱讀這本書時，還感到濃濃的親切感。或許是記憶中那熟悉的家



常菜，亦或許是那偶爾露面卻質樸的閩南語方言，讓我回想起從前許多的回憶，再度回味起來。

舒國治說：「此書是寫吃飯，寫家人，寫飲食審美，寫人生的句點逗點。寫世道家園風俗之返視，也是寫自己懷親從而修心養愛的過程。」溫婉嫻熟的文字，富有詩意的回憶，細膩入微的筆觸，酸甜苦辣，五味雜陳，是經過人生洗鍊後才能寫得絲絲入扣。我很喜歡這本書，親切且寫實，讓我不禁一頁頁的閱讀下去，停不下來。

《深夜食堂》 作者：安倍夜郎 導演：松岡錠司

質樸的裝潢，親民的小吃，與形形色色的客人融合，洋溢著最樸實的人情味。想要填飽味蕾，又能治癒心靈的夜宵嗎？那就來一趟深夜食堂吧！

由日本漫畫改編的影視作品《深夜食堂》系列，講述一間從午夜營業到早上的小店，菜單上只有豬肉醬湯套餐，但老闆會使用店內現有食材，料理出客人喜歡的菜餚，時而甜潤，時而酸澀，道出篇篇暖人心脾的故事。影劇版的《深夜食堂》如同現代人的用餐時數，每集大約二十到二十五分鐘，一邊用餐一邊觀賞此劇，再適合不過了。劇情主軸圍繞在各個族群的深夜時分，無論是「茶泡飯三姐妹」的閨蜜情誼、脫衣舞孀的自卑，或是報社補助生與藝人之間的曖昧純情，都在老闆做出一道道平凡美味的佳餚後展開。

大木先生是成人影片界的天王，雖然在成名後錦衣玉食，但總愛到深夜食堂吃馬鈴薯沙拉，而且每次都會連點兩份，讓人不禁好奇背後的原因。原來，大木的工作不符合長輩們的期待，因此某次為了參加妹妹的婚禮返鄉，卻被母親破口大罵「讓家裡丟臉」，深深刺痛著大木，自此二十年來不再和家人聯繫，單單把思念寄託在小時候最愛吃的馬鈴薯沙拉上。妹妹的一通來電——母親罹患阿茲海默症，讓大木決定重回老家。母親已然不知曉思思念念的兒子就是眼前之人，然而在妹妹的幫助下，母親還是為大木做了一盤馬鈴薯沙拉，只因心中的兒子依舊喜愛自己親手做的沙拉。大木已吃不出馬鈴薯的濃郁香氣，只覺得那盤沙拉很鹹、很鹹……。

我想，在深夜食堂裡，料理不是一種「食物」，而是每個食客的一份慰藉、一份溫情。對於喜歡溫馨小品的人，此劇是值得一品之暖心之作。



文/一簡 胡羽真

《料理鼠王》導演：布萊德·博德

料理鼠王是一部輕鬆、有趣的動畫片，內容主要是在講述身為老鼠的小米擁有敏銳的嗅覺，渴望成為一位廚師，但卻礙於自己老鼠的身分無法實現自己的夢想。在偶然的機會他遇見小林，一位沒有廚藝在餐廳裡清潔的年輕清潔工。當時小林打翻了一鍋湯，他試圖補救卻愈弄愈糟，好在小米適時出現控制小林拯救了那鍋湯。因那鍋湯被美食評論家青睞，所以小林誤打誤撞成為了餐廳廚師。

這部片吸引我的地方是小米勇敢追逐夢想的勇氣。一開始小米告訴身邊的人他想當廚師，也展現了自己高超的廚藝，但只有少數人支持他。他身旁大多數的人都認為假如老鼠出現在廚房，那只有幾種下場，逃掉或者被捕鼠大隊抓走，廚房是容不下老鼠的，何況還是老鼠當廚師。所以小米就算有才華也無法展現。

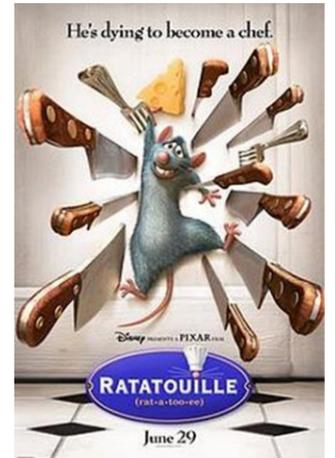
但在遇到小林後，一切改變了。他能夠透過躲在小林的帽子裡控制小林去接觸料理，一步一步靠近自己的夢想。但他很快就意識到這樣是行不通的，因為這樣人們只會認為是小林做菜好吃，而不是身為老鼠的自己，一味躲在小林的帽子裡是無法改變人們的偏見的。於是他想改變，想讓人們認可他，他嘗試了許多方式，最後他成功了。

在小米的身上我看見了許多追逐夢想的人的影子，他們也許在一開始會因種種原因、挫折，而萌生出放棄的念頭，但最終還是無法欺騙自己的內心。他們無法抵抗自己對於成功的渴望；無法無視那強烈跳動的心；無法愧對自己為了夢想所付出的努力，他們無法承認自己從來沒熱愛過、追逐過自己所堅持夢想，所以最終他們還是回到了這條道路上。而這次無論遭遇再大的困難，他們都不再輕言放棄。最後成功或失敗，我相信他們都沒有怨言。

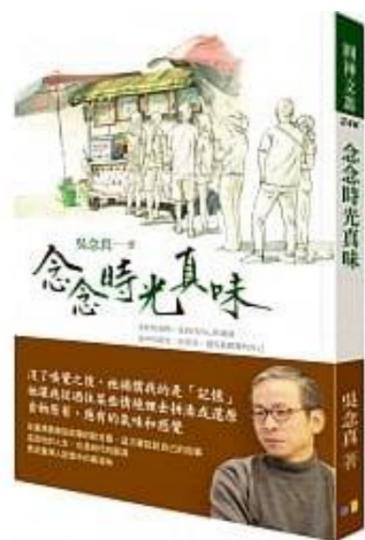
追逐夢想的道路漫長又難熬，你無法預測自己究竟什麼時候會成功，什麼狀況又稱的上成功？是自我滿足，還是獲得別人的讚美、認可？我想兩者都是。我們追逐夢想是為了滿足自我，更是為了獲得別人的認可，若只得一者我想都無法稱的上成功。

所以為了二者皆得我們窮盡一生去追求，用青春，用精力，用耐心去等待、追尋，只為求得問心無愧。我相信只要堅持不懈，我們終能和料理鼠王裡的小米一樣，既滿足了自我，又得到旁人的認可。

文/一敏 黃芷宜



《念念時光真味》作者：吳念真



文/二群 蘇昱嘉

回憶菜餚的色澤與香味，過去生活的酸甜苦辣浮現在心頭。這些滋味，不僅是食物的真味，更是人生百態，吳念真藉著一道道家常菜，寫出人與人之間的情感及時代的淚水。

吳念真因遺傳母親的體質，在多年前失去嗅覺，品嚐食物不再是種享受，但上天補償他「記憶」，讓他從過往的情境拼湊、還原食物的氣味。食物的滋味，也是人生的滋味，可能是哀愁、快樂或是遺憾。

在〈那一碗苦甜什錦麵〉中，他道出台灣礦業衰落後，人民生活的艱辛與困苦。我想，苦甜什錦麵，代表著礦業的蓬勃與衰落，這些過去的美好風光，已不復存在。

吳念真的文字，讓我感受到食物的樣貌與香氣，他生動的描述，彷彿將我帶到 1950 年代。這些菜餚，不僅是記憶中的味道，也是時代的標記。

《茶金》導演：林君陽

台灣得天獨厚的天然環境，讓這片土地好幾度生產出世界上獨一無二特殊風味的茶，因而打響國際名號。

看這齣劇的心情起伏就像品茶一樣，茶的味道從清香、恬淡、回甘到苦澀，從一開始跟著蕙心的視角，以大小姐的身份穿梭在林家跟日光茶廠之間，之後也穿插了蕙心的感情線，她曾經訂婚又被退婚，後來認識了她的靈魂嚮導 KK，爾後林家的茶業起起伏伏，但最後仍舊因為政府新的經濟政策而債台高築，日光茶廠也走向了日落。

劇裡面有一個貫徹核心的概念，想法來自於阿土師傅的天皇茶——著蠟茶，一般稱為澎風茶或東方美人茶，它的茶菁使用被小葉樹蟬啃咬過的茶葉，因為茶葉受傷過，所以造就它獨特的風味，這也聯結到日光茶廠以及其中角色的故事，那些歷練跟一身千瘡百孔，都造就一個更豐厚的人生體驗，以及一個令人動容的茶葉傳奇。



文/二群 陳佩潔

《總舖師》導演：陳玉勳



文/一群 吳庭積

當說到「辦桌」時，你對其有什麼印象？是一道道豐盛的料理？或是「鼎灶路邊擺，酒席沿街設」的熱鬧畫面，還是說，腦海一片空白？

辦桌文化是台灣民間傳統，婚喪喜慶皆能看見它的身影，奈何現今這項活動逐漸式微，民眾大多選擇到餐廳或者飯店宴客了，辦桌文化似乎正在緩緩沒落，隨著時間塵封進老一輩嘴裡絮叨的過往。

《總舖師》這部電影講述著總舖師的故事，總舖師是整場辦桌的靈魂人物，負責主導菜色和流程。在電影中，女主角因緣際會答應一對老夫妻為他們操辦宴席，爾後還參加了台灣辦桌大賽，然而對料理完全沒有興趣的她，手邊只有一本已故父親留下的食譜，所幸她還有

母親與朋友們的協助，經過一連串無厘頭的事情後，她居然跌跌撞撞的進入了決賽。

一道道也許熟悉，也許陌生的菜色穿梭在電影中，不論是日常可見的炒米粉和番茄炒蛋，又或是作工複雜的雞仔豬肚鱉，每一道都充滿了回憶，交織著各式各樣的感動，串連每個角色的故事與感情。就像是電影當中的一句台詞：「每個人都應該有他的主題曲，每一段時間，也要有他的插曲。等再聽到那首歌的時候，你就可以回到那個過去。」這些經典的菜餚便如同主題曲一般，引領觀眾回到那令人懷念的熱鬧時光。

文/二義 陳殷悅

我們常說：「吃是為己，穿是為人。」在日常生活中，吃是我們不可或缺的一部分。而在台灣，有一個傳統的職業，承接了在重要日子處理吃食這項神聖的任務。他們就是——總舖師。而電影《總舖師》，從一個全新的角度，詮釋了總舖師以及賦予美食對於人生的意義。

電影總體的步調輕鬆，講述了女主角詹小婉被前男友陷害而欠下巨額債務，並在陰錯陽差下，參加了總舖師比賽賺取獎金。而為了贏得比賽，對做菜一竅不通的她必須找回她的父親——曾經為一代傳奇總舖師的「蒼蠅師」所留下的菜色，而關於過往的一件件往事，也逐漸揭開序幕。

《總舖師》討論了很多方面的問題：什麼是真正的親情？什麼是世界上最好的味道？但其中我最想提的，也是整部電影的主軸——什麼是想念的味道？

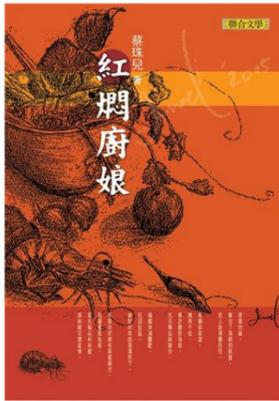
有很多藝術家和詩人提出這樣一個問題：想念的樣子該是如何？而這一部喜劇電影提出了自己的解答：想念無法言說，卻會在吃到某一道之前吃過的菜色中出現。無論是每個媽媽做的番茄炒蛋、初戀情人做的炒米粉，甚至是在辦桌文化最後的那一道菜尾湯……我們如何知道想念的模樣呢？我們聽不見、摸不著、看不見，但是味覺，可以帶領我們，進入那一場被我們塵封已久的回憶。

何必在乎菜色不登大雅之堂？人的情感，就是為菜色昇華最好的加冕。

《紅燜廚娘》作者：蔡珠兒

文/二群 鄭尹慈

本書是曾經留學英國、定居香港，現居台北的蔡珠兒所著。共分成鮮啖、煮炒、蒸熬、燜烤、挑嘴、外食六輯，總計收錄五十二則短篇。



其中最令我印象最深刻的篇章是〈飛天筍〉，作者年輕時曾千里迢迢將台灣的綠竹筍在二十四小時內端上餐桌與英國友人一同享用，謂之「飛天筍」。然而移居到離台不過咫尺，依舊遍尋不著綠竹筍的香港，她卻不願故技重施。她怕如周作人那樣到了年紀老惦念著家鄉的美味，惹人厭煩嘲笑。所以有些事還是留著癡想，想不開，更有味。帶著些許哀傷和遺憾的收尾更令文章嚼來更有滋有味。

儘管篇幅短小，約莫一兩千字的長度，但字裡行間隱能窺見她的豐富的經歷與知識、對吃食的堅持以及獨特的人生觀。作者用細膩靈動的文字娓娓道出各色食材佳餚的好滋味，如數家珍向讀者介紹不同地域的食材品種或料理流派、文化，在「食」之一字發揮得淋漓盡致。