

# 新書資訊棧

## Book Station



作者：聶華苓 出版：聯經出版 定價：550元

我今年 86 歲，也就是流浪了 86 年；活過了 20 世紀的我，這本書等於是我所活過的 20 世紀。我是一棵樹。根在大陸。幹在臺灣。枝葉在愛荷華。

聶華苓把心，放在了 3 個地方，中國大陸的靈魂，臺灣的風華，美國的情緣。歷經歲月崢嶸與離合悲歡，關於那逝去的，聶華苓有深情的回憶：對著愛荷華河上的落日，有著說不盡的惆悵…

聶華苓一生的故事，是一次 20 世紀的文學壯遊。她的經歷，是一個世紀的縮影，用自己的生命經驗娓娓道來，尤其豐富深刻。



作者：Barbara Demick／著、黃煜文／譯 出版：麥田 定價：399元

朝鮮曾遭受兩次悲劇。第一個是朝鮮半島分裂的二戰結束時，第二悲劇是蘇聯的崩潰。本書描寫叛逃者的悲哀生命，投射出現實生活中集權主義的本質。

獲獎的新聞工作者芭芭拉·德米克帶領我們進入一個過去從未見過的國度，她讓我們深刻體會到，生活在今日最壓迫的極權主義政權下會是什麼感受。

穿過政府的重重檢查，進入到北韓深處。從謹慎而敏銳的報導中，我們看到主角戀愛、養家活口、懷抱野心，以及努力求生。他們終於發現自己被政府背叛，而我們全程參與了他們的心路歷程。



作者：Anthony Burgess／著、王之光／譯 出版：臉譜 定價：260元

臺灣禁演長達 30 年的經典名片，大導演庫柏力克電影名作——《發條橘子》同名原著小說。

本書描述一個生活在英國未來社會的問題少年，由於青春期的躁動，走上犯罪之路，做盡壞事。後來受到社會制裁，被剝奪自由意志；經過複雜的思想改造療程，他重新融入社會，意識到自己不過是上帝手中的一個發條橘子…

(本書增加了第 21 章，此章在作者原書中是存在的，但在 1962 年出版的美國版本及庫柏力克的電影中被刪去。此一版本以符合作者意願的形式，重現《發條橘子》之完整面貌。)



作者：張經宏 出版：九歌 定價：300元

在那鬼地方唸不到一個月，就變得超不想上學。至於是討厭那裡才不想去，還是不想上學所以找出一堆理由來討厭那裡，我也不是那麼清楚。

每天我跟那些鳥蛋穿一樣的制服揹一樣的書包，走進大門後，直接往某層樓某間教室的第幾排第幾個位置坐下，而身邊那些鳥蛋，男的把電玩或手機擺在他們雞巴上面玩，女的繼續對著鏡子臉畫得跟鬼一樣，講台上那些龜蛋則不斷重複沒人愛聽的廢話，然後下節課再換另一個龜蛋進來站在講台上。

我就是無法在那種鬼地方放鬆，那裡真是讓我緊繃到不行…



作者：Oscar Brenifier、Delphine Durand／著、袁宗綺／譯 出版：星月書房 定價：298元

「爸爸，你為什麼愛我？」小飛兒問爸爸這個問題，爸爸卻告訴他：「我很忙，沒有空回答這個問題。」可是飛兒想要知道答案啊！

於是他的玩偶左夫陪著他，開始了一連串尋找答案的探險旅程。

路上飛兒遇到松鼠、小鴨、螞蟻，以及泰迪熊等，他們告訴飛兒：「為什麼愛人」「為什麼被愛？」

當整個旅程結束，爸爸給了小飛兒他自己的答案，這個答案解開了飛兒的困惑了嗎？

提出自己的解答，最後再由飛兒的家人——爸爸，為這個探險做收尾，讓大小朋友在閱讀這本書的過程中，瞭解什麼是「愛人」？什麼是「被愛」？「施」與「受」之間是否存在著什麼目的與意義？



作者：Bill McKibben／著、曾育慧／譯 出版：高寶 定價：280元

我們認識的地球，也是唯一的地球，已經一去不復返。你可以一直忽視環境問題，不過當火燒屁股時，會燒的很快！

我們用化石燃料支撐現代文明，用人造氮肥製造糧食。不過，地球卻因此悄悄起了物理性質的變化，小麥減產、熱浪變成常態，糧食與水短缺成為雙重風暴。這個地球，雖然外表依稀是原本的樣貌，實際上早已徹底變質。我們姑且稱它「地球」吧！（《爾雅·釋詁》解釋：殛，終也。即我們原來的舊地球已經被破壞，如今迎來的是一個新「地球」。）

現在你也可以這麼做……

「食物」在地化、「能源」在地化、「經濟」在地化。發展社區網絡：重新建立認識鄰居，參與社區活動。

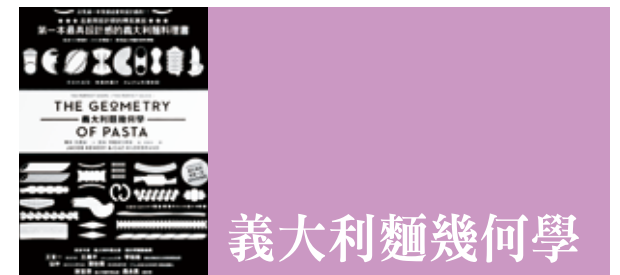


作者：陳攸華口述、張麗君執筆 出版：張老師文化 定價：280元

120 是我的身高，這個數字決定了我的身體高度，卻決定不了我的人生高度。

全臺灣最迷你的女教授陳攸華，她是一位軟骨發育不全的患者，陳攸華成長的過程當然也飽別人異樣的眼光，如今她不僅取得了博士學位，更是臺灣最迷你的女教授。陳攸華 5 個月大時，被診斷出罕見疾病「先天性軟骨發育不全症」，當父母知道陳攸華的病情後，卻沒有怨懟或是不甘心，因為她有一對開朗、務實、不怨天尤人的父母。

本書記錄陳攸華教授從放牛班一路奮鬥到拿到博士學位的歷程，她認為「信心」與「選擇」是人生最重要的兩件事。她願意以自身的經驗幫助她有類似情況的人及一般人，只要不放棄，人生充滿盼望。



作者：雅各·甘迺迪、凱絲·希爾德布蘭登／著、廖婉如／譯 出版：馬可孛羅 定價：420元

超過一百種麵款，200 多種醬汁，淋漓展現義大利麵的美味精髓。

義大利各地的麵食各具特色。比方在比較窮困的南方，用粗粒麥粉做成的麵團是手工塑成的帶有鄉下人氣息的粗曠形狀；在中南部，同樣的麵團則是用機器壓成簡單的長麵條或是繁複的短麵；北部和中部，一般較為富庶，用的是昂貴的蛋黃和細麵粉，做成金黃色如絲綢般的細麵…

《義大利麵幾何學》首度由設計師與名主廚聯手製作，將麵食料理與美學設計精采結合，透過簡約時尚的黑白幾何圖，在名廚一道道詳細的料理解說下，從科學、歷史典故、文化、食材故事等，呈現義大利麵最完整的料理知識。