第一图书网, tushu007.com

<<我的耕食生活>>

图书基本信息

书名：<<我的耕食生活>>

13位ISBN编号：9789862133163

10位ISBN编号：9862133163

出版时间：2012-1-9

出版时间：大塊文化出版股份有限公司

作者：克婷．津寶 Kristin Kimball

页数：312

译者：何佩樺

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：http://www.tushu007.com

<<我的耕食生活>>

内容概要

三十多歲的單身女作家克婷住在繁華的紐約都會，有天她開了六個小時的車到小鎮農場採訪農夫馬克，這位渾身污泥的忙碌農夫不但讓穿著當季時裝的克婷捲起袖子鋤菜，竟還叫素食主義的她幫忙殺豬，這是怎麼回事？

兩個來自不同世界、個性南轅北轍的人因為這個機緣而相識、相戀。

克婷與馬克決定移居小鎮，開設一個堅持有機農法、回歸馬匹犁田、鄰里互助耕作的CSA（Community Supported Agriculture，社區協力農業）農場。

一一幕幕雞飛、狗跳、馬狂奔、人暴走的場景讓初為農婦的克婷好氣又好笑，卻死心塌地愛上這樣鮮活札實的每一天，像在泥土裡生了根似的，再也不捨得離開……　　克婷與馬克創辦的愛瑟農場堅持有機天然的方式種植，由農人駕馬兒拉曳耕種，而非藉助電動曳引機，肥沃的土壤則來自堆肥。

農場種的作物用來自食，且供給社區居民認購股份、每周取用，產品可能有牛肉、豬肉、雞肉、牛奶、蛋、楓糖漿、穀物、麵粉、乾豆、香草、水果和四十種不同的當季蔬菜，全部由農場生產。

消費者能目睹、且參與食物化育過程，品味到原汁原味的美食。

開農場這主意 聽來浪漫、卻有些冒險，經過一年努力，他倆竟然成功了！

但中間發生過多少衝突，又有多少無厘頭的突發事件，還有多少難關要闖……　　《我的耕食生活》是克婷與馬克在愛瑟農場第一年的感動記事，從北地的寒冬直到秋季的豐收，以他們在穀倉閣樓舉辦的爆笑婚禮作結，讓人捧腹之餘，克婷也誠摯分享在農耕中學到的人生功課，她說：「以前，我不了解什麼是婚姻、什麼是永恆的承諾，現在，我認為農耕是了解承諾最好的方式，就像結婚一樣，你種什麼、就會得到什麼，農耕和婚姻都需要很多心血和經營。

如果你讓一塊地荒蕪，雜草會叢生、樹也會長出來，很快的地就荒廢了，我想婚姻也一樣需要用心照顧。

」　　過去清晨四點才回家，穿高跟鞋、拎著時尚包包的克婷，如今卻是清晨四點起床，穿工作服、拿工具刀。

「就像你用耕作改變土地，」她說：「耕作也一樣會改變你。

」就像兩人齊心將荒地化為遍野鮮蔬美果，《我的耕食生活》告訴讀者，永恆的愛情不需璀燦的鑽石或是昂貴的豪宅來見證，兩心相繫、協力灌溉田園，才能找到一生最渴望的契合與承諾，無論對自己、對伴侶、對這片土地，都能愛得那麼安穩踏實。

作者简介

克婷．津寶（Kristin Kimball）　是一位農人兼作家，定居紐約北部。
哈佛大學畢業的她，尚未務農前從事自由寫作，曾是寫作老師，並於出版經紀公司擔任助手。
自二〇〇三年起與她的先生馬克一同經營愛瑟農場。
　译者简介　何佩樺　台大外文系畢業，美國哥倫比亞大學英語教學碩士，曾任大學講師。
譯有《九樣人生》、《享受吧！
一個人的旅行》、《伊斯坦堡：一座城市的記憶》（二〇〇六年諾貝爾文學獎得主著作）、《意外的傑作》、《西班牙星光之路》等十餘部人文藝術及旅遊文學作品。
現為自由譯者，旅居北美。

第一图书网, tushu007.com

<<我的耕食生活>>

书籍目录

推薦序　有機生活的真人實境／朱慧芳推薦序　土壤的滋味，讓人上癮，讓愛延續／林黛羚推薦序　謝謝作者救了我爸媽！
／買買氏譯序　我最好的作品，就是我的生活／何佩樺序曲卷一　離開卷二　冬卷三　春卷四　夏卷五　秋後記致謝

章节摘录

關於克婷的農場　　馬克對於他希望建造什麼樣的農場，已經認真思考好一段陣子。
他曾在蔬菜農場接受訓練，對蔬菜栽培最為熟知。
他的賓州農場走CSA模式，會員在季初購買股份，每個星期得以拿取分配的農產品。
CSA代表社區支持型農業（community supported agriculture），其概念始於日本，八十年代經由歐洲而來。
對農人而言，CSA有許多令人喜愛之處。
一種免於中間商剝削、直接銷售給消費者的有效方式。
　　此外，由於CSA會員事先付錢，因此農人能預知收入，在生長季初能有最需要的充裕資金。
CSA也和馬克對厭煩商品經濟的心態互為一致。
他希望認識吃他所生產的農產品的人，而他們也認識他、還能認識其他會員，因此，農產配發日看起來更像是社交聚會，而不是食品採購。
馬克喜歡這個模式，卻也開始感到不足。
CSA農場幾乎完全著重於蔬菜，忽略真正提供主要熱量來源的食物：穀物和麵粉、乳製品、蛋類、禽肉。
他在賓州曾經嘗試從附近的農場引進部分這類產品，供會員取用，然而那種系統不僅是過程複雜的惡夢，而且應接不暇的電話和交通時間，也妨礙了他的農事活動。
他離開賓州後，便一直思來想去，該如何稍加調整CSA，讓我們的農場不是每周提供定量的蔬菜，而是生產完整的食物，對會員無限制開放，就像對我們自己一樣。
　　靠著農作，我第一次能夠清楚看到我的行動和造成的結果聯繫在一起。
我知道為什麼要做我做的事，而且篤信不渝。
我感覺到，我所認為的自己，和我的行為之間的差距逐漸縮小，越來越接近真正的我。
我發現我的身體起了變化，以適應我的要求。
我能將馬具套上馬兒颯魔的背，卻不使自己窒息。
我能毫不費勁地提著裝滿五加侖的桶子，就像中國農民一樣，搖搖擺擺走在倉舍的過道上。
我時常受各式各樣空洞耀眼的瞬間滿足所吸引，然而，我漸漸學會在無限的挑戰當中找到平靜……　　農場出產的糧食，和大部分現代人心目中的食物，完全是兩回事：可不是那些彩色包裝、事先切好、煮半熟、即拆即食、為迎合我們最卑劣的欲望而進行基因改造的產品。
我們出售的產品正好相反：赤裸裸、未經加工、剛剛出土的食物。
　　根據我在我們廚房的體驗，我了解到，若能讓大家嘗嘗滋味，大家便可能購買我們生產的作物。
只要吃過我們生產的放牧肉豬的豬排，你就再也不想回去吃工廠養殖的豬肉。
我們的雞蛋亦是如此，橙黃色的蛋黃在鍋子裡挺直而立。
不過，其他的產品較難推銷。
我們的食草肉牛，與美國人慣吃的玉米育肥的肉牛相比，雖然可口，卻也硬得多。
我們把整片牛側肉掛在冷藏庫三、四、甚至五個星期才進行砍殺。
這使牛肉具有奶油般的紋理，卻也給牛肉一股強烈的味道，我雖然十分欣賞，有些人卻覺得難以下嚥。
此外，我們談的是完整的動物，出於道德和經濟因素，我們必須利用從舌頭到睪丸的每一個部位。
我們必須請大家吃他們無法辨識、不清楚煮法的東西……

媒体关注与评论

「這本書講述了國內最有趣農場之一的精采故事。
若您想深入了解「吃當地食物」這項社會運動的過往與最新發展，一定要看這本書。
本書為土地的未來發聲，傳達了追隨農民作家溫德爾．貝瑞（Wendell Berry）腳步的新生代所做的重大成就。
」　——《地球全紀錄》（Eaarth: Making a Life on a Tough New Planet）作者／比爾．麥吉本（Bill McKibben）

编辑推荐

◎聯合推薦「大王菜舖子」主人／大王綠色有機食材專欄作家／朱慧芳綠色陣線協會執行長／吳東傑《蓋自然的家屋》、《老屋綠改造》作者／林黛羚《棄業日記》作者／買買氏248農學市集召集人／楊儒門海洋文學作家／廖鴻基「穀東俱樂部」發起人／賴青松

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com