

青 少 年 × 奇 幻 小 说

青少年小说在西方根据儿童进入青年期的13-21岁的生理和心理变化提供了一种认识自我和世界的阅读媒介。

这个成长阶段，青少年的抽象思维和逻辑推理能力逐渐成熟，帮助理解、阅读。对世界发生兴趣、对现实社会和是非善恶、对道德和理想都逐步形成自我的价格和判断。适切的阅读，能在青年的反抗期发挥指导功效，启迪思考和想象力。

所以，青少年小说的主题永远是：启蒙和成长。

在红蜻蜓、魔豆小说之外，图书馆特别推介《野林三部曲》、《时光五部曲》等青少年奇幻小说，让师生在另一种阅读经验中，得到：阅读的成长。



野林三部曲
Colin Meloy

《野林守卫战》

普汝的小婴儿弟弟被一群乌鸦绑架了。乌鸦用爪子抓着小婴儿，飞呀飞到城市边缘的茂密森林里，人们称那地方是「无法通行的荒野」。从来没人进去过那里——或者应该说，去过的人都不曾回来通报那里面的情况。

普汝不敢让爸妈知道，她把弟弟搞丢了。她瞒著爸妈准备好行囊，骑着脚踏车前往那片神秘地带。她的同学科提斯竟偷偷跟著她，结果两人一起闯入了那片禁区……

《野林地下城》

普汝顶著革命偶像的光环回到南林，追查另一个匠师的下落。但南林局势混乱，弥漫恐慌气氛，半路还杀出一个诡异的宗教团体。科提斯与其他盟友都不知身在何方，孤军奋战的普汝似乎离任务目标愈来愈远……

《野林的继承者》

时间来到严冬，普汝已经离开野林好几个月，但她心中始终无法放下那片森林。野林仿佛不断召唤著她回去。在平静、单调的生活中，她万万没料到，一场针对她而来的暗杀行动正悄悄进行……



时 光

五

部

曲

美国儿童文学最高荣誉

「纽伯瑞金牌奖」

《时光五部曲》以其辽阔的想像、深刻的寓意与诗意的美感，在儿童文学史上树立不朽地位。每册故事独立，可分别阅读。作者Madeleine L'Engle 说：「一本书也可以是一颗星星，一种爆裂物，能不停激发新的生命，一把照亮黑夜的熊熊火把，指引我们走向不断扩大的宇宙。」正为这五部曲下了最好的注解。



1，《时间的皱折》

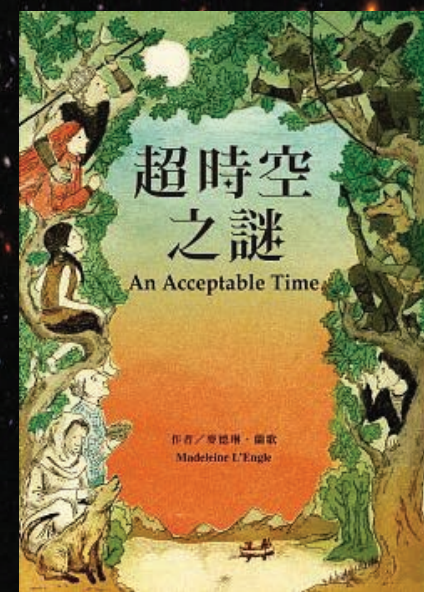
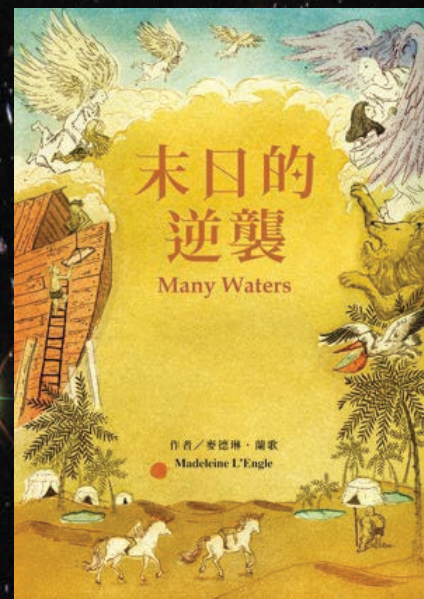
梅格爱打抱不平，却常常因此弄得满身伤。她的五岁弟弟查尔斯天赋异禀，却总是被其他的孩子嘲笑。梅格的同学凯尔文善体人意，在学校是风云人物，却有不为人知的家庭窘境。在一个狂风暴雨、雷电交加的夜晚，梅格家来了一个神秘的访客……没想到这就是他们展开跨时空旅程的序曲。

2，《银河的裂缝》

查尔斯在菜园里看到一大群龙，不久后他就病倒了。梅格后来才发现，弟弟口中的「龙」其实不是龙，而是身上有好多翅膀和眼睛，会飞会喷火的天使！这一次，梅格要跟天使和好麻吉凯尔文一同合作，拯救弟弟查尔斯脱离险境。他们必须把握时间，对抗在宇宙间散播仇恨的以弃烙，找回宇宙万物的运行节奏，阻止以弃烙的势力继续壮大！

3，《倾斜的星球》

查尔斯长大了。十五岁的他，必须在二十四小时之内完成一个天外飞来的任务，不然南美洲独裁者「疯狗布兰兹洛」就会发动核武战争，毁灭全世界。这一次，查尔斯要和独角兽搭档，穿梭时间，回到过去，进出不同人物的脑海深处，扭转历史中的某一件「可能发生却没发生的事」。



4，《末日的逆袭》

双胞胎山迪和丹尼斯误碰了父亲正在进行的实验，阴错阳差掉进别的时空，发现熟悉的家变成一片沙漠，两人来到了独角兽忽隐忽现、猛玛象和蠍尾狮四处跑的奇特世界。他们除了想办法回家，还要帮助一对疏远已久的父子重新和好。这件事可不简单，特别是当事人名叫诺亚，他准备在长年缺水的沙漠中建造一艘大船。

5，《超时空之谜》

波丽散步到妈妈梅格以前最爱的观星岩，却一脚踏进了互相重叠的时间回圈，波丽的朋友查克力却在这时候出现，让情况脱离掌控——他们又坠入三千年前，但这次时间之门关上，他们回不来了。在这里等待他们的，是险恶的部落战争，还有相信活人献祭的野人。然而在古代智者德鲁伊的帮助下，波丽渐渐发觉自己被送来这里的使命。



《为他准备的谋杀》 蒋峰 / 著

刑警欧阳楠与自己继父的女儿结婚，但是妻子却一直和自己的双胞胎哥哥欧阳桐有染，在得知妻子怀了哥哥的孩子后，欧阳楠下定决心要与妻子离婚，并立誓要杀了欧阳桐。谁知，在自己因在值班室醉酒而被革职的期间，母亲、继父和妻子在旅行时出车祸而死。但他依然继续着谋杀哥哥的计划，他使用自制硝酸甘油炸毁了哥哥所在的茶楼，而后到警察局自首。但是在警察的调查中，欧阳楠惊奇地得知哥哥在自己实施爆炸之前就已经遇害，欧阳楠准备越狱并查出真相。



《三境边界秘话》 艾力克·菲耶 / 著

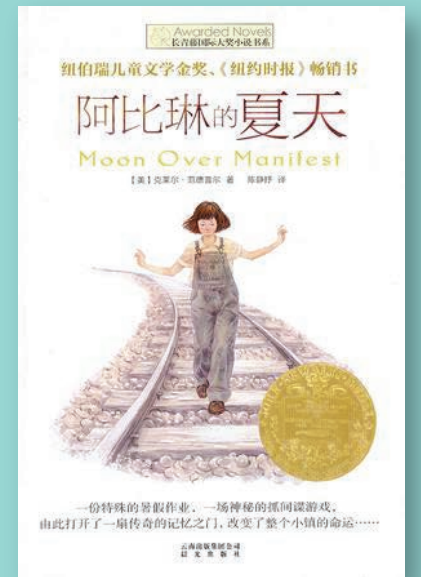
安东妮亚不见了。一位蒐集与研究神话传说的民族学者，因伴侣无故失踪而来到三境边界森林的漫游者民宿。他与宣称撞见巨人族的登山客交谈，与巡山员追踪鹿群，帮忙警方调查一具在边界神秘死亡的女性尸体。他於夏季到来，冬季开始时离开，却忍不住在圣诞节回到这座森林，这次他决定自己解答森林的谜团。

「最大的危险不是死在山里，而是在那里失去理智。」森林是国境的边界、文明的边界，同时也是人类意识的边界。森林终止的地方，就是城市。然而意识的停摆之处，恐惧并没有消失，它们成为每个地区历史与幻觉的根源。

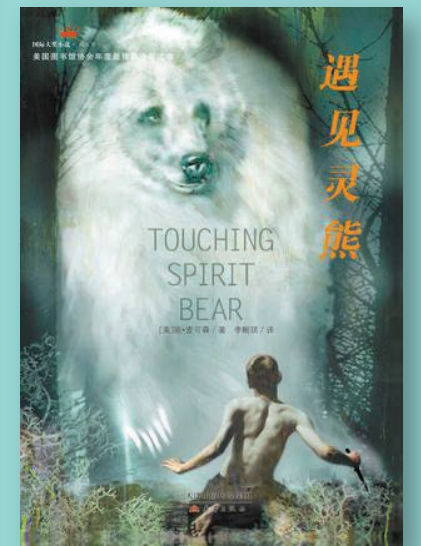


《寻找鱼王》 张炜 / 著

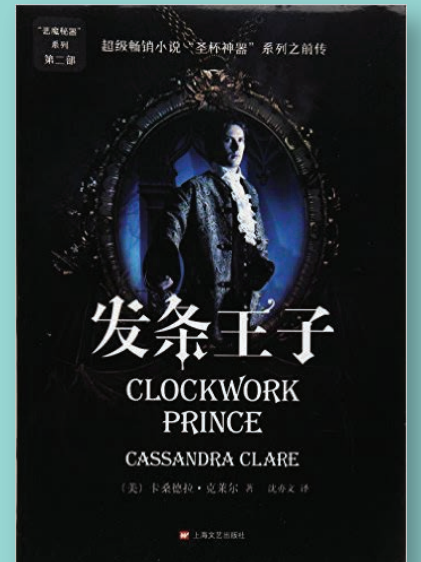
在宁静而美丽的深山村落里，家家户户流传着“鱼王”的传说，人们说他是鱼鹰之子，捕鱼的旷世高手，却从没有人见过他的真面目。一个八岁的孩子在父亲的陪伴下出门远游、苦苦寻找“鱼王”学艺，找到了传说中的老鱼王，也从老人的口中得知了鱼王家族一段精彩离奇、不为人知的民间传奇历史。在这段故事中，男孩经历了爱与人生的洗礼，最终成长为新的鱼王传人。唯美寂静的深山，大雪皑皑的山间小屋里，善良纯净的孩子和饱经沧桑的老人共同谱写了宁静壮美的生命画卷。



阿比琳的夏天 Clare Vanderpool / 著



遇见灵熊 Ben Mikaelson / 著



发条王子 Cassandra Clare / 著

饮食散文

×

menu

4月主题书展 PART 2



《义大利蔬食餐桌》

Lena Tritto / 著

这本食谱书是义大利能量饮食烹饪老师雷娜·特里朵的教学心得精华实录。用简单又美丽的图解式照片，按部就班解说基本技巧与最佳的谷蔬食材搭配。全书分成4个部分，用蔬食中的4种基本材料划分：谷物类、豆蔬类、豆腐／豆制品、油籽坚果类。

每个章节一开始，先介绍每种主食与所搭配食材的特质、功用等。了解它们的营养价值与最佳烹调方式。食谱上所有的料理都一步一步解说，搭配俯视角度拍摄的图片，优美呈现这些谷物蔬食与完成品；光看照片就清楚知道制做时的顺序步骤，从材料准备到作品的完美呈现，一目了然。

《爱上素食》

苏苏爱美食
/ 著

爱上素食，苏苏爱美食让您详细了解喜欢素食的几大理由、同时按照*严格的标准精选的80款全素配方食谱，从开胃小菜，到精品热菜、从丰富多样的居家主食，到滋润养颜的汤饮再到诱人的甜品，甚至是豪华宴客菜……手把手教你玩转素食，用灵巧的双手、不俗的心思将一道道家常食材变化成不寻常的美味素食。



《蔬果岁时记》 焦桐 / 著

「只有蔬果才能表现季节的节奏感。」

自古以来，农民跟随节气，春耕夏耘，栽种不同的作物，依循风土，创造各种美食，所谓「岁时」，便是人们如何配合四季运行而行事，是人与自然和谐互动的体现。农谚：「正月葱，二月韭，三月苋，四月薤，五月匏，六月瓜，七月笋，八月芋，九芥蓝，十芹菜，十一蒜，十二白」

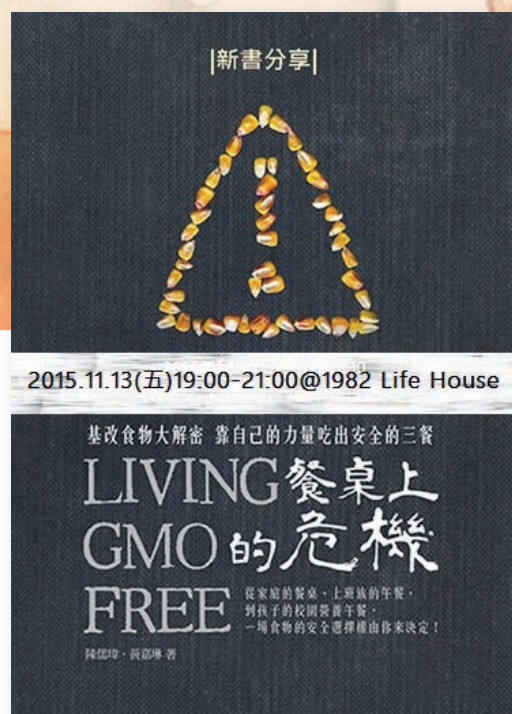
焦桐回归土地及蔬果岁时书写，脉脉情深。踏遍南北、写遍山海，从诗词、文学、史料，乃至於科学中，娓娓道来六十余种蔬果身世。





《吃的美德：餐桌上的哲学思考》 朱立安 巴吉尼 / 著

我们处于饮食文化的黄金年代，无论是美食、食品营业和卫生都发展到巅峰。在世界任何角落，都像万国博览会一样，可以吃到各国美食。可是我们没有认真思考一些重要的议题：为什么食物那么重要？我们和它的关系是什么？我们选择要吃什么，其实涉及人性的本质层面：动物性、感官、社会、文化；创造性、情绪性和知性。对饮食的认真思考，需要考虑到和自然的关系，和其他动物的关系，和其他人的关系，以及我们自己。所以说，关于饮食的思考，其实也涉及如何做个有德行的人，以及决定要过什么样的生活。



《餐桌上的危机》 黄嘉琳， 陈儒玮 / 著

一碗含有基改腐皮卷的油豆腐细粉引起轩大波，「张果汁盒上错误的「非基改芒果」标签误导消费者而造成恐慌，这是你我生活上可能会遇见的问题，也是台湾目前食安上的隐忧之一。

虽然今年七月一日起散装基改食品就要开始实施标示新制，同时黄豆等食品原料也将纳入追踪追溯系统管制，基改与非基改品项都有专属货号，但是，还有很多不明确的地方等着被解开…



《男人的菜市场》 刘克襄 / 著

从来没有人书写过的——台湾菜市场风物学。

八大类菜市场的观察、九种寻常食材的考据、十三样小众时蔬的采风、十五件土俗水果的寻根，以及七味地方小吃的探源。

一个城市古早生活的智慧，传统菜市场无疑是最大的交流平台。菜市场供应了琳琅满目的食材，我们或疏忽，或习以为常，刘克襄却认真地自有主张。他从食用好米里，找到一个美好的物质力量。一碗友善土地的白米饭，效益超乎想像，不只吃得健康，永续环境，更是一个家庭内聚的能量，他说一方豆腐如实呈现了社会的递嬗……



《疗愈厨房》 暴躁兔女王 / 著

来学方便菜、定番菜、开胃菜、暖心甜点与万用酱，最简单的料理其实最困难，所以我们将从细微处开始练习，拣选食材、开立菜单、份量拿捏、烹煮顺序、调味、火候……只要几样季节时鲜在手，就能组合小家庭的晚餐、一人的午晚餐或是一周料理。这不是一本单纯的食谱书，就像一个贴身的料理老师，用闲聊家常的方式，为你说菜、给你建议，让你的料理舒适圈越来越宽广。