



## 《看得见的正义》

法学家陈瑞华与他的诸多同仁一样,将“程序正义”视为司法正义最重要的部分,没有程序正义,正义就可能只是偶然或部分实现。如果追求结果,也不是说完全不能实现,而是难以保证持续实现。在《看得见的正义》一书中,他通过论述“正义不仅要实现,而且要以人们看得见的方式实现”“实现正义,哪怕天崩地裂”“不能证明的事实就等于是不存在的”“迟到的正义为非正义”等司法警句和常识阐释“程序”的重要性。他简练通俗的文笔使该书与众不同。《看得见的正义》目前已经出版三版,此前分别由中国法制出版社(2000年)、北京大学出版社(2013年)出版第一版、第二版。作者根据一段时间内的司法案件和司法讨论作了修订。



作者:陈瑞华  
版本:法律出版社·天下  
时间:2019年5月

## 《我的十堂大体解剖课》

这本书的副标题是“那些与大体老师在一起的时光”,“大体老师”是谁,对医学院有适当了解的人都会知道:他们是那些捐出自己的躯体供医学院进行解剖教学的人们。作者何翰蓁在台湾地区慈济大学医学院教授人体解剖课,这本书首先是一本科普书,作者按一学期解剖课的顺序,讲授了从手部、胸腔,直到生殖系统、颜面、脑部的构造和功能,简明通顺,可读性不错。但它最能打动人的内容显然是那些有关大体老师的故事,是学院和师生对待大体老师的尊重和情谊,以及由此带来的对生与死的思考。是这些内容,赋予了这本薄薄的小书独特的温度。



作者:何翰蓁、李翠卿  
版本:汉唐阳光·山西人民出版社  
时间:2019年5月

## 《米塞斯夫人回忆录》

今年是米塞斯扛鼎之作《人的行为》出版70周年。该书被认为是经济思想领域“有史以来最伟大的著作之一”,米塞斯在其中对人的自由意志进行了确认和阐释,并在此基础上反思经济能被计算的可能性。那种试图通过统计方法来找出经济规律的经济学在他看来是误入歧途。《人的行为》第一版面世后即广受好评。然而令人震惊的是,在耶鲁大学出版社的再版却遭遇一系列奇怪的“待遇”,先是米塞斯无法联系他们修订,拿不到样稿,接着是书出版时在排版和印刷上漏洞百出。根据米塞斯夫人玛吉特的回忆,更让米塞斯蒙羞的是直到《人的行为》最终出版,他也未得到任何样书。



作者:(美)玛吉特·冯·米塞斯  
版本:上海社会科学院出版社  
时间:2019年5月

(杨道辑)



## 红色琼海

万泉河口百花繁,  
遍地迷人不待言。  
娘子军连铭史册,  
博鳌渔镇论乾坤。  
文明生态村成片,  
玉带沙滩水聚源。  
且看漂流皮艇上,  
湿衫裹体笑声喧。

## 万泉河

穿峰走壁汇成流,  
叠水惊湍漩下游。  
润泽良田千万亩,  
滋陪百姓几多秋。  
清晨曦色铺礁石,  
傍晚霞光镀钓舟。  
玉带横江关不住,  
长驱入海势难收。

## 红色娘子军

琼崖寒女爱戎装,  
恨集尖刀仇满膛。  
点射轻瞄枪长眼,  
打围猛掷弹争光。  
毋宁战死流鲜血,  
不愿贪生陪恶狼。  
聚散匆匆皆壮烈,  
传奇一段世流芳。

## 诗咏琼海

■ 周文彰

琼海市位于海南岛东部,著名的万泉河从这里奔流入海。河水滋润万物生长,使琼海呈现一片花团锦簇的迷人景象。万泉河竹筏漂流因地形奇峻错落而惊险刺激,给游人带来了无限的快乐。享誉全国的红色娘子军就诞生于琼海。琼海还是博鳌亚洲论坛的永久会址。

## 作者档案



周文彰,  
中央党校(国家行政学院)  
教授、博士生导师。1989—  
2009在海南工作20年。

## 红色娘子军纪念馆

形如斗笠戴红星,  
雕像英姿立广庭。  
血洒椰林何足惜,  
忠魂喜看故乡宁。

## 博鳌小镇

骑楼列阵迎,  
禅寺磬扬声。  
政要登坛讲,  
镇赢世界名。

## 北仍村

路隐槟榔树,  
人行密荫中。  
农家砖瓦屋,  
游客品乡风。

## 龙寿洋万亩田野公园

龙形小道绕田头,  
寿字鲜红夺眼球。  
洋妹钟情莲子果,  
玩童更喜下渔舟。

(诗歌辑自周文彰《感恩第二故乡——周文彰海南诗书作品集》,中国城市出版社,2019年出版)

《拉面:食物里的日本史》:  
一碗拉面里的日本文化与烟火气

■ 邓勤

“一碗好拉面代表了生命中所有的美好。”这是日本电影导演伊丹十三的话,也是日本绝大多数人的心声。拉面一定要趁热吃,吃得热气腾腾的。一碗好吃的拉面在任何情况下都不会是温吞吞的,它必须是刚做好,新鲜烫嘴。日本拉面诞生于20世纪初,原本是工人、学生与夜店消费者的最爱……最后发展为成熟的正餐,不仅有热情的粉丝,能够激起日本人对故乡的骄傲与思念之情,同时又能走在流行文化的尖端。拉面长期保持流行地位的原因之一在于,它不同于已在国外流行开来的寿司、寿喜烧、烤鸡肉和其他日本料理,而是深深嵌入了战后日本文化之中。

英国剑桥大学副教授顾若鹏长期致力于包括日本文化史、中日关系史的研究,他最新出版的《拉面:食物里的日本史》包括《近代早期的面条与拉面神话》等九章,让你看到美味联结的中日渊源,看到面碗里的文化史与烟火气。面粉如何变成面条,而面条又如何变成

拉面,作者通过对中日饮食历史的梳理研究,对喜剧演员、餐饮业专家、拉面店主、食客和食品史学者的采访,清晰再现了日本饮食文化的演变脉络,以及这一过程中所见证的日本各个时期的重大社会变革。这本书不仅为我们呈现了漫长的拉面史,同时也呈现了吊诡有趣的日本烹饪史和社会史。

本书从古代日本的面条起源开始,一路探索至今,经历了德川时期荞麦面风靡的盛世,也看到了中国人做的肉汤混搭口感筋道的面条在明治时代和大正时代受到推广普及。这些汤面都在日常生活的餐单上保留下了一小部分。今天的拉面已经演变成为日本大众生活中的食品文化,特别是日本饮食的一种象征。究其本质,拉面就是把小麦粉做成的面条煮熟后浸泡在风味十足的汤汁里,它并非从日本本土的美味佳肴演变而来,而是更多地借鉴了传统的中国口味。事实上,一碗拉面的诞生,其至关重要的原材料——面、肉和各种各样的调味料,伴随着佛教的传

## 《拉面:食物里的日本史》

作者:(英)顾若鹏  
版本:广西师范大学出版社  
时间:2019年4月

入,或是贸易往来的深入等,辗转了好几个世纪才来到日本。在经历了不同时代和地域的历练之后,制作拉面的方法被创造了出来,拉面市场得以开拓发展,到20世纪早期终于与日本食物真正融合到一起。对许多日本人来说,拉面体现了自己国家在战后所经历的鼎盛时期。日本人对拉面的爱好和崇拜,已经达到疯狂程度。本书不仅梳理了日本拉面的发展史,同时也介绍了日本社会与政治历史许多有趣的层面,以及日本与中国之间长远而复杂的关系。从一碗拉面来研究日本历史,寻觅吃面和东亚饮食文化的起源,这样的题材让人耳目一新。