FARE

格拉斯哥出發的城市飲食雜誌：在地採編、紙本製作與出版事業

FARE 是一本於 2017 年在蘇格蘭格拉斯哥創刊的英語獨立雜誌，由飲食作家 Ben Mervis 創辦，每期用一整冊篇幅介紹一座城市。它以飲食為入口，把餐館、市場、家庭記憶、工藝、音樂與地方歷史編在一起；形式是半年刊，結合報導、訪談、散文、攝影與插畫。創刊號是伊斯坦堡，此後出版範圍逐漸延伸至首爾、利馬、坎帕拉、京都、墨西哥城與台北。它的主要產品仍是可收藏的紙本城市專輯，但目前也出售數位 PDF 與紙本、數位合訂方案。[1, 2]

截至 2026 年 10 月 21 日，官方目錄已列至第十九期《Athens》。核心團隊也不再等同於創辦人一人：Mervis 的現職是創辦人兼總監，總編輯為居住巴塞隆納的 Kenzie Yoshimura，Anna Moore 擔任文字編輯，Ric Bell 負責藝術指導。四人與每期重新組成的作者、攝影師、插畫家網絡合作；出版品牌 Fare Folk 另承接編輯、出版與顧問工作，並推出其他刊物與書籍。這個由單一雜誌發展而來的小型出版組織，持續以固定核心和流動合作者共同完成刊物。[3, 4]



圖1｜伊斯坦堡創刊號。封面讓街頭販售者占據主要位置。圖版來源：FARE 官方產品頁；設計：POST；未確認封面攝影者。 來源與公開試閱。著作權屬原權利人，非開放授權。

2015—2017：從飲食研究到格拉斯哥創刊

FARE 的形成與 Mervis 的兩種訓練有關。他在格拉斯哥及倫敦研究中古史，之後到哥本哈根，在 noma 與 René Redzepi 身邊從事研究、寫作等工作。2015 年，他隨 Redzepi 前往伊斯坦堡，為 CNN《Culinary Journeys》研究巴克拉瓦；2016 年底再兩次赴當地採訪。這段經驗使他開始把食材、技術與地方歷史放在一起研究。[5, 6]

另一條來源是獨立雜誌。Mervis 在創刊前蒐集約七十種刊物；他在訪談中提到《Kinfolk》讓他注意到這個出版世界，《Benji Knewman》與《Buffalo Zine》則展現雜誌可以採取的不同形式。FARE 延續其中對紙張與視覺的重視，卻要求文章本身也值得細讀。Mervis 向《Saveur》解釋，他想製作能在兩三年後仍有閱讀價值的故事，不把文字變成精美照片旁的附屬品。[7, 8]

法律上的出版主體 Fare Folk Ltd 於 2016 年 12 月 28 日成立；雜誌的公開創刊則發生在 2017 年，六月已有創刊號訪談與評論。兩個日期分屬公司設立和刊物問世，不宜混為一談。刊名同時涉及飲食、行旅與際遇，Mervis 說這是他從伊斯坦堡返程時想到的名字。[9, 10]

伊斯坦堡：第一冊如何建立讀者的方向感

創刊號建立了之後持續沿用的閱讀框架：先以簡明的城市背景介紹定位，再展開互相照應的地方故事，另以詞彙表解釋食物、地理及社會用語。Mervis 舉例，同在 Karaköy，一篇從音樂人的經驗談商業化與街區改變，另一篇則拜訪亞美尼亞夫婦經營的小食堂 Mutfak Dili。讀者不是沿著推薦路線前進，而是在不同人物的時間尺度之間認識同一處地方。[11]

這種編輯選擇也落在非常具體的勞動上。大巴扎的送茶人與 Kadıköy 的內臟商店，把地方飲食連到城市的日常勞動、手藝與傳承。Mervis 把注意力放在維持城市日常運轉的人身上。不過，選材從來不是毫無過濾：他承認創刊時沒有採用烤羊頭等較血腥的照片，擔心讀者難以接受。FARE 對陌生食物的呈現，從一開始便在地方經驗與國際讀者之間調節距離。[12]

它也不是在政治真空中完成。2016 年土耳其政變未遂後，採訪期間有居住當地的作者離境、退出原定稿件。Mervis 向《Saveur》回憶，困難在於既不掩飾焦慮，也不讓整冊只剩危機。當時的伊斯坦堡飲食網站 istanbites 注意到，創刊號除了 Cemre Narin 訪問 Şemsa Denizsel，也收錄 Jennifer Hattam 談甜食、Tuba Şatana 談內臟店，以及 Paul Benjamin Osterlund 寫當地卡拉派小社群；這篇評論同時指出，英語讀者熟悉的當地作者仍占有明顯位置。[13, 14]

城市系列與團隊的擴充

第二期轉往赫爾辛基，第三期查爾斯頓，第四期首爾；2019 年的第五期才回到出版基地格拉斯哥。這一期把旁遮普家庭料理、跨年黑麵包與街區酒吧放在同一冊，也容納裁縫及音樂人的故事。Mervis 當時向 Stack 說，固定製作骨幹主要是他和 Ric，其他作者、攝影師與插畫家則隨城市更換，盡可能延攬熟悉該地的人。小團隊能維持明確風格，限制也很直接：他希望有更多人手與時間發展每一期。[15]

2020 年疫情使親赴目的地變得困難，FARE 因而調整組織方式。Mervis 在當年十二月接受《Elsewhere》訪問時，說第八、九期將與熟悉當地的客座策劃者一起尋找作者與主題。後來的第九期坎帕拉由 Katasi E. Kironde 參與客座策劃；她也是該期〈Chicken and Gender〉的作者。疫情

並未使刊物停止選擇遠方城市，反而迫使編輯把部分知識與組稿責任更明確地交給地方合作者。[16, 17]

Yoshimura 加入之後，工作分配開始改變。里斯本第十一期時，她仍以 managing editor 身分受訪，工作從選題討論、聯絡作者、修改文字，一直跨到處理訂單與維繫書店。至遲在 2025 年《500輯》的專訪中，她已是總編輯；目前官方團隊頁也如此列示。這個變化意味著 FARE 的編輯延續性已由另一位編輯承擔，不能再把早期採訪中的「Mervis 主編」直接當成今日組織圖。[18, 19, 20]

一期雜誌的採編工作

選城首先涉及人脈與可行性。Yoshimura 說，有時是一位當地熟人打開入口，再介紹更多合作者；有時是編輯已有想講的故事，或希望某座城市能平衡整個系列，才反過來尋找聯繫。她會先研究歷史、可能的主題與菜餚，但目錄並不是總部先排好再請當地人填空：採編也向非職業作者、非餐飲工作者詢問，哪些事情值得他們自己說。[21]

這是一套主動邀稿的制度。官方 FAQ 說明，下一期城市在公布前保密，因此不接受一般公開投稿；編輯會在製作初期研究當地人選，直接聯繫。這有助於把同一期的聲音組織起來，卻也表示「在地」不是人人都能進入的開放平台，而是經過編輯尋訪與選擇的合作網絡。其內部研究、跨語言溝通、改稿與校對，都是把眾多聲音變成一冊連貫出版品的工作。[22, 23]

台北號留下較具體的時間紀錄。《500輯》報導，團隊於 2024 年首次來台，在台北停留八天，前後醞釀半年；旅居倫敦的台灣廚師兼作家 Hsuan Yang 協助牽線並提供觀點。八天是其中一次田野工作的長度，不是整本雜誌的研究時間，也不能推算成所有城市的固定採訪規格。這個案例顯示，FARE 所依賴的「地方」還包括離鄉者持續維持的關係。[24]

第比利斯、京都：食物以外的頁面

第六期第比利斯將 supra 宴席、khinkali 湯包與自然酒，和舞蹈、夜店及抗議放在一起。官方公開的跨頁中，可以辨認 Dato Parulava 關於舞蹈文化的文章；另有 Furze Chan 的宴席插畫，以及 Sam A. Harris、Liz Seabrook 的攝影。這些並置提醒讀者，餐桌禮節與年輕人的公共生活都屬於城市文化；飲食並沒有把刊物的題材限制在廚房裡。[25]

京都第十期則同時處理懷石、京菓子、漆工藝、農家與當代餐廳。它不是把古都凝固為一種傳統風景：官方內容介紹包括把漆藝用在滑板、單車的第四代工藝工作者，也介紹今井義浩的柴火料理。熟悉京都的 Sara Aiko 在自己的作品頁確認，她為該期撰寫梅園及河井寬次郎相關文章。[26, 27]

插畫家てらいまき（Maki Terai）的工作紀錄更能看見這本英語雜誌如何處理地方聲音。她在 2022 年五月記下，FARE 委託她畫一頁談餃子的圖文，不是推薦店家；編輯接受日文原稿，右頁另放譯文。她也說明自己嘗試用重疊斜線上色。這個小型委託同時保留作者的繪畫筆觸與書寫語言，再為另一群讀者提供翻譯，而非要求所有合作者先變成同一種英語旅遊作者。[28]

從官方試閱可讀到〈An Ode to Gyoza〉的兩頁：左側以手寫日文環繞餃子、筷子和醬料，右側用紅底承載英文。敘述從家中冷凍庫常備餃子出發，談餐具與口味，最後落在一次包餃子聚會帶來的私人緣分。頁面並不急於解釋整個京都，而是先讓一個人的語氣成立；翻譯與編排把這份親近感帶給另一種語言的讀者。這裡讀到的是公開的兩頁短文，並非全冊。[29, 30]



圖2｜第十期京都封面。來源：FARE 官方產品頁；設計：POST；未確認封面攝影者。前文討論的餃子短文可見該頁公開試閱，不在此重製完整跨頁。 來源與公開試閱。著作權屬原權利人，非開放授權。

墨西哥城與台北：兩種城市日常

第十四期墨西哥城把視線從餐廳拉到城市的物質環境。公開目錄與試閱包括 Xochimilco 的 chinampas 農地、陶藝家 Dagoberto Gonzalez，以及 Saqib Keval 與 Norma Listman 的 Masala y Maíz。餐廳與農業、勞動和工藝共用篇幅。[31]

公開可讀的第八、九頁目錄先列地圖與主題入門，再將文章分為三組，詞彙表置於末尾。另一個試閱跨頁用八張照片依序呈現 Masala y Maíz 製作 doubles：麵糰經過整形、油炸，再添加餡料與配料。手部動作、製作過程和成品都占有空間。[32]



圖3｜第十四期墨西哥城，Masala y Maíz 的 doubles 製作跨頁。來源：FARE 官方試閱；編輯設計：POST；試閱未標出攝影者，本文不作推定。 來源與公開試閱。著作權屬原權利人，非開放授權。第十六期台北則讓洪愛珠的大稻埕記憶、TC Lin 的河岸騎行，和便利商店、美而美早餐店、大安森林公園賞鳥人相鄰。公開試閱列明分工：便利商店由 Mokki Hsiao 撰文、Ning Lo 繪圖；早餐店文章出自 Hsuan Yang，搭配 Sam A. Harris 攝影。這些選題呈現不同人如何使用城市。[33]

便利商店文章的開篇，將〈24小時在你左右／The Comfort of Convenience〉的雙語標題與署名放在淡紫色左頁，右頁插畫描繪收銀台、熱食、貨架與顧客，把日常物件聚集在同一視野裡。[34]



圖4｜第十六期台北，〈24小時在你左右／The Comfort of Convenience〉開篇。文字：Mokki Hsiao；插畫：Ning Lo；來源：FARE 官方試閱；編輯設計：POST。 來源與公開試閱。著作權屬原權利人，非開放授權。

Yoshimura 在台灣的訪談裡，特別談到公園、山區茶館等安靜場所，以及長者在公共空間中的可見度。這些是她此次採訪的觀察，不等於對所有台北人的概括。當一冊雜誌把有名的飲食街區與這些不必消費、也不以觀光為目的的活動並列，地方生活的尺度便比一般餐廳清單寬了一些。[35]

Ric Bell、POST 與可收藏的紙本

FARE 的穩定外觀來自持續合作的設計骨幹。查核過的封面中，伊斯坦堡是頂著托盤的販售者，查爾斯頓是水邊工作的捕蟹者，格拉斯哥是酒吧場景，雅典則有坐在酒桶旁的用餐者。人物與活動占據了本可用來展示著名地標的位置。POST 的創刊號作品紀錄列出藝術指導與編輯設計；Ric Bell 至今仍在官方團隊名單上。從伊斯坦堡到台北，封面保留醒目的刊名與城市名稱，內頁則在長文、插畫及攝影之間調整節奏。設計的任務不只是把每個城市拍得漂亮，也要讓每一期仍然可辨認為同一個系列。[36, 37]

它的尺寸長期維持在 170 × 240 毫米，採膠裝與平版印刷。目前官方規格頁為創刊號列出 Munken Print White 與 Amadeus Silk，近期刊物則列 Maxima Silk 與 Munken Print White；不同紙材是成品的一部分。頁數並非各期完全一致：官方列伊斯坦堡 194 頁、第比利斯 192 頁，京都與台北均為 200 頁。不能因為它看來像一本書，就忽略其按期推出、持續試驗的雜誌性質。[38, 39, 40, 41]

訂閱、書店與 Fare Folk 的新出版品

雜誌的物質流程跨越數地。官方運送政策寫明在格拉斯哥製作、倫敦印刷，再由倫敦外圍寄出，通常每週統一出貨一次。直售網站以外，官方經銷名單還包括倫敦、柏林等地的專門書店，以及墨西哥城 Mise en Print、台北 Multi-Arts 等零售點。這些是發行節點，不是編輯分社。[42, 43]

截至查核日，官方年訂閱頁列紙本方案 £25、紙本加數位 £28；另有單期、舊刊、數位套組與周邊商品。這些價格說明可見的銷售方式，不能據此推算銷量或獲利。2019 年 Mervis 接受《Baron》訪問時，雖說銷售表現不錯，也坦言靠雜誌賺錢並不現實，自己另有工作。那是早期處境的自述，而不是今天的損益表；現有資料不足以交代各項收入比例、作者稿酬或持續獲利能力。[44, 45]

Fare Folk 的擴展比較容易由實際產品確認。與廚師 Tobias Beck 合作的《GUT GEIST》從柏林飲食出發，首期 144 頁，由 Sam A. Harris 攝影、Christoph Niemann 插畫；POST 的設計紀錄說明它另有呼應德國街道標示的字體選擇與壓印封面。它不是 FARE 換一個城市的續號，而是共享團隊經驗的新刊物。[46, 47]

第一本書《North Norway: Seasons of Sun and Snow》則把城市專輯擴展為北挪威的區域敘事。官方列出 368 頁精裝本，內容來自跨四年的工作，涵蓋漁民、農家、社區場所與薩米馴鹿牧人。連同編輯管理、校對、出版及顧問服務，這些項目使 Fare Folk 不只銷售自己的半年刊，也向合作者提供把地方故事做成出版品的能力。[48, 49]

十九期之後

FARE 的早期回響不僅關於外觀。2017 年 Stack 的原創非虛構寫作獎入圍介紹，特別點名 Andrew Finkel 對 Mutfak Dili 的文章；2020 年 Sara Bellini 在《Elsewhere》閱讀格拉斯哥號，則從封城期間無法成行的處境出發，描述文字如何喚回城市記憶。這些是具體評論者的閱讀經驗，不能代替整體讀者調查，但說明它曾如何被使用：既是陌生城市的入口，也是對熟悉地方的回訪。[50, 51]

到雅典第十九期，官方列出的故事仍是地下食堂、港口勞工光顧的雜貨店兼酒館、山地跑步路線與乳品老店。城市名單已大幅增加，核心單位卻沒有改成一張可無限更新的推薦資料庫。FARE 繼續以一冊的容量，讓一組經過選擇的人與場所彼此照面；讀者可以知道它選了什麼，也能由署名、編輯團隊與出版條件，看見這幅城市肖像是如何做出來的。[52]

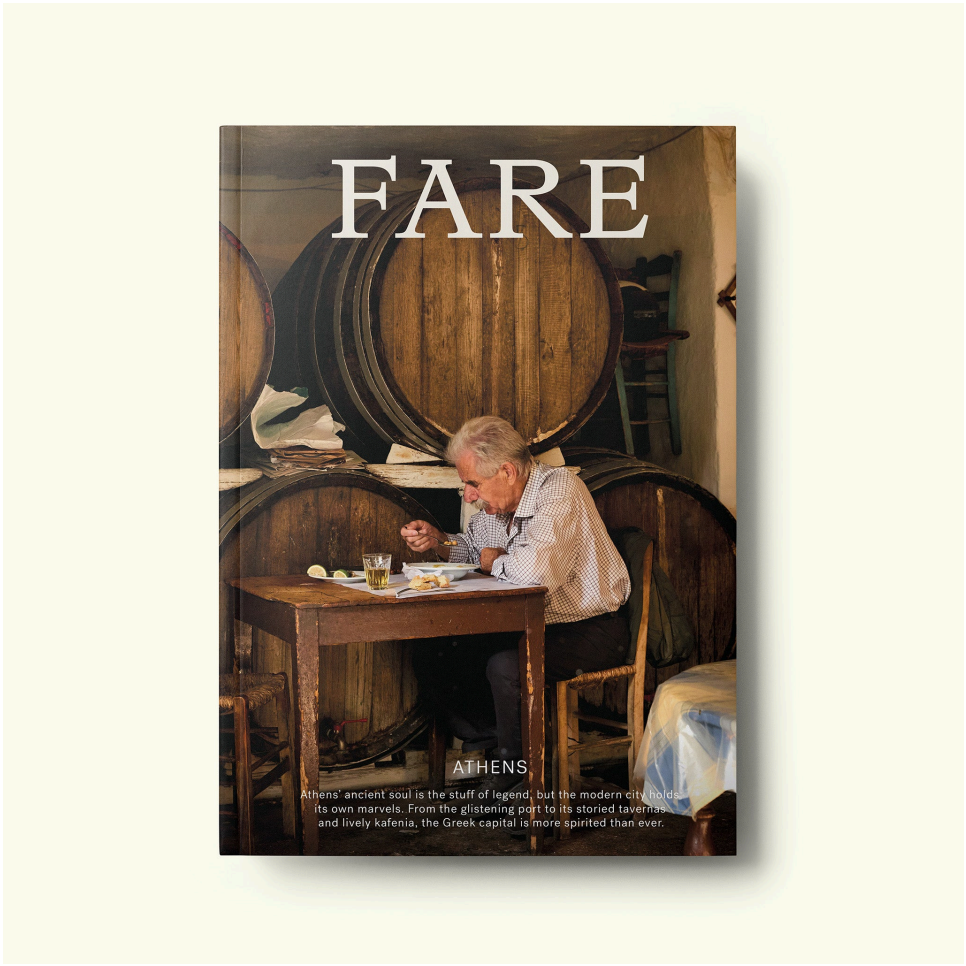


圖5｜第十九期雅典。來源：FARE 官方產品頁；未確認封面攝影者。圖中人物與店家不作身分推定。來源與公開試閱。著作權屬原權利人，非開放授權。

資料與註釋

本文查核截至 2026 年 10 月 21 日。刊物內容依官方公開目錄、試閱跨頁、作者工作紀錄及訪談討論；未將公開試閱當成全刊閱讀，也未取得全部十九期的全文。刊名與期數按官方目錄，發行地、採編地與專輯涵蓋城市分別處理。圖版為官方公開封面或試閱，著作權仍屬各權利人；未發現開放授權，亦未另取得使用許可。

---

1. FARE，About；Peter Simpson，〈Ben Mervis on new food magazine FARE〉，《The Skinny》，2017-09-07。英文刊物資料另見 soda. 的台北號書目。↩
2. FARE，完整單期目錄與訂閱方案。↩
3. FARE，Our Team。職稱按 2026-10-21 查核頁面，未把早期主編職稱延用至今。↩
4. Fare Folk，Our Publications / What We Do。↩
5. Stack，〈Fare explores the food, community and history of Istanbul〉，2017-06；創刊過程及採編取捨均為 Mervis 訪談自述。↩
6. FARE，Our Team。職稱按 2026-10-21 查核頁面，未把早期主編職稱延用至今。↩
7. Hope Brotherton，〈Ben Mervis, Fare〉，magCulture，2018-03-05。↩

8. Katherine Whittaker，〈Go Read This Travel Magazine That Focuses on One City for an Entire Issue〉，《Saveur》，2017-06-21。↩
9. Companies House，FARE FOLK LTD., SC553446；網站營運者身分由 FARE Terms / Privacy交叉確認。公司成立與創刊年份分開記錄。↩
10. Stack，〈Fare explores the food, community and history of Istanbul〉，2017-06；創刊過程及採編取捨均為 Mervis 訪談自述。↩
11. Katherine Whittaker，〈Go Read This Travel Magazine That Focuses on One City for an Entire Issue〉，《Saveur》，2017-06-21。↩
12. Stack，〈Fare explores the food, community and history of Istanbul〉，2017-06；創刊過程及採編取捨均為 Mervis 訪談自述。↩
13. Katherine Whittaker，〈Go Read This Travel Magazine That Focuses on One City for an Entire Issue〉，《Saveur》，2017-06-21。↩
14. istanbites，〈Food in Books: Fare Magazine〉，2017-08-07。↩
15. Stack，〈Fare issue 5〉，2019-08，附 Mervis 訪談。↩
16. Sara Bellini，〈Printed Matters: Fare〉，《Elsewhere》，2020-12-08。↩
17. Lecker，〈Matooke Goes With Everything〉，2022-07-13，節目說明確認 Katasi E. Kironde 客座策劃；FARE Kampala 官方目錄確認其文章。↩
18. do you read me?!，〈Fare—Lisbon〉，Yoshimura 訪談。網頁未列明日期，文中明確以第十一期及她當時的 managing editor 職稱定位。↩
19. 許育華，〈英國雜誌《Fare Magazine》的台北探索：一座滿足每種飲食需求的城市〉，《500輯》，網頁標示 2025-09-21。↩
20. FARE，Our Team。職稱按 2026-10-21 查核頁面，未把早期主編職稱延用至今。↩
21. do you read me?!，〈Fare—Lisbon〉，Yoshimura 訪談。網頁未列明日期，文中明確以第十一期及她當時的 managing editor 職稱定位。↩
22. FARE，FAQ。↩
23. Fare Folk，Our Publications / What We Do。↩
24. 許育華，〈英國雜誌《Fare Magazine》的台北探索：一座滿足每種飲食需求的城市〉，《500輯》，網頁標示 2025-09-21。↩
25. FARE，Issue 06: Tbilisi，官方目錄、規格及公開跨頁署名。↩
26. FARE，Issue 10: Kyoto。↩
27. Sara Aiko / Curated Kyoto，Press，作者列出梅園、河井寬次郎兩篇作品。↩
28. てらいまき，〈イギリスの雑誌「FARE MAGAZINE」にて餃子のイラストエッセイを一枚描きました。〉，2022-05-09。↩
29. FARE，Issue 10: Kyoto。↩

30. てらいまき，〈イギリスの雑誌「FARE MAGAZINE」にて餃子のイラストエッセイを一枚描きました。〉，2022-05-09。↩
31. FARE，Issue 14: Mexico City。↩
32. FARE，Issue 14: Mexico City。↩
33. FARE，Issue 16: Taipei。↩
34. FARE，Issue 16: Taipei。↩
35. 許育華，〈英國雜誌《Fare Magazine》的台北探索：一座滿足每種飲食需求的城市〉，《500輯》，網頁標示 2025-09-21。↩
36. POST，Issue 1: Istanbul，2017 年藝術指導與編輯設計作品紀錄。↩
37. FARE，Our Team。職稱按 2026-10-21 查核頁面，未把早期主編職稱延用至今。↩
38. FARE，Issue 01: Istanbul。↩
39. FARE，Issue 06: Tbilisi，官方目錄、規格及公開跨頁署名。↩
40. FARE，Issue 10: Kyoto。↩
41. FARE，Issue 16: Taipei。↩
42. FARE，Shipping, Privacy & Refund Policy。↩
43. FARE，Stockists。名單表明經銷關係，不保證各店即時庫存。↩
44. FARE，Subscribe與Fare Editions。價格為查核時的官網標價，不含對運費、匯率或未來售價的推算。↩
45. Leonardo Calcagno，〈Ben Mervis, founder & editor of Fare Magazine〉，《Baron》，2019-04-02。↩
46. FARE，GUT GEIST: The Berlin Issue。↩
47. POST，Gut Geist，2025 年設計紀錄。↩
48. FARE，North Norway: Seasons of Sun and Snow。↩
49. Fare Folk，Our Publications / What We Do。↩
50. Stack，〈Shortlist: Best Original Non-Fiction〉，2017。此處為入圍，不是得獎。↩
51. Sara Bellini，〈Printed Matters: Fare〉，《Elsewhere》，2020-12-08。↩
52. FARE，Issue 19: Athens。↩