

1			
書名	蚵仔煎的身世：台灣食物名小考	北市圖索書號	538.7833 5583
作者	林哲緯		
出版者	貓頭鷹		
出版時間	2016 年		
作者簡介	<p>曹銘宗 東海大學歷史系畢業，美國北德州大學新聞碩士。 現任台灣文史作家、講師、導遊，聯合新聞網「讀書人」專欄作家。 曾任聯合報記者及主編、東海大學中文系兼任講師、中興大學駐校作家、飲食文化基金會「2009 飲食文化系列講座」講師、文建會 1997 基隆文藝季「基隆廟口文化」訪查計畫主持人。</p>		
內容簡介	<p>番茄醬的英文 Ketchup 出自閩南語？冬粉，其實一直都寫錯字啦！</p> <p>全球美食天堂台灣，代表性小吃多不勝數：蚵仔煎、牛肉麵、滷肉飯、珍珠奶茶……走過、路過、吃過這些美食，但你想過這些美食是怎麼來的嗎？它們的名稱又有什麼特殊意涵？</p> <p>本書旁徵博引，加上作者滿滿的好奇心與聯想力，帶領讀者從《黃帝內經》談到基督宗教聖歌，從網路閒聊說到字典考證，展開一場精采的百年美食文化考察之旅。全書內容共分成三大部分：</p> <p>●台灣食物語源考察</p> <p>台灣食物名稱源頭多樣，從歐美輸入的甜不辣、東南亞名字的蓮霧、來自日本的阿給，還有許多源自古漢語、原住民語，甚至還有反輸出成為英日語系外來語的小籠包、珍珠奶茶。包羅萬象的食物語源，應證台灣多元文化的歷史源流。</p> <p>●美食的前世今生</p> <p>從語言切入，不但能找出食物的源頭，還可以發現美食背後的歷史。烏魚子從荷蘭時代就閃閃發光！同時也成為荷蘭的徵稅對象。滷肉飯大受歡迎，其實和白米大變革——在來米轉為蓬萊米有關。台灣人以前不太吃辣，戰後外省族群不但帶來麵食文化，也帶來了吃辣的習慣。其實，食物的背後不只有歷史故事，還有地理差異。像是過年一定要吃的「長年菜」，南北吃的其實不相同。而傳統的「南湯圓，北元宵」，又是如何區別？都可在本書一探究竟。</p> <p>●台灣的美食文化</p> <p>熱鬧滾滾的辦桌，背後有何深厚的人文底蘊？以前台灣人習慣吃米飯，今日卻有台南擔仔麵和台北牛肉麵節，這些麵食文化是從何興起？至於節慶必吃的食物，又形成哪些特殊的美食文化規則呢？</p>		

書名	百年台灣古早味：尋訪真實老味道	北市圖索書號	538.7833 4441
作者	黃婉玲		
出版者	健行文化		
出版時間	2011年		
作者簡介	<p>黃婉玲</p> <p>出生、成長於台南，從小愛聆聽長輩暢談他們的古早故事，讓她超齡的了解更多更古老的故事，人不算古，卻喜歡尋古，因為可以藉由老故事穿越時空認識他們的生活，感覺是件很浪漫的事。因此，也喜歡逛老市集、吃美食、和老一輩的人聊天，於是，終於起身一一拜訪尋覓這些即將消逝的老滋味，一趟趟台灣古早味的小旅行，一段段耐人尋味的老故事，期待能帶大家一窺不一樣的古早味迷人風貌。著有《總舖師辦桌》、《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》、《老台菜：紅城花廳台灣味》、《黃婉玲經典重現失傳的台菜譜》、《台菜的一年》等書。</p>		
內容簡介	<p>即將消逝的百年美味、快被遺忘的古早美食，請跟隨記憶的腳步，再現古早台灣的景觀，有老闆濃濃的人情味、手工琢磨的精緻食味與時光濃縮的往事……</p> <p>一起找回古早時代對美味堅持的那份初衷，並重拾懷舊風古早氣味的溫暖回憶。</p> <p>在尋訪百年古早味的過程中，作者透過老師傅之口一窺台灣老祖先的生活，原先只想單純透過尋找古早味寫出食物背後的故事，未料卻因為那些感動的人、事、物，讓人更想一探究竟，彷彿走入時光隧道——祖先當年如何走過窮困的歲月，又如何讓吃在生活和文化層面上扮演重要的角色，種種軌跡與生活背景無不讓人刻骨銘心。</p> <p>在長達十年的時間裡，作者遍尋資料，也親自訪問了很多老者和老師傅，便是期望能更忠實呈現老祖先們真實而深刻的生活故事。聽一聽老的人情事物，看一看百年古早的生活飲食趣事，藉由一窺這些古早味的風貌，了解祖先們是如何胼手胝足過活，也仔細體會祖先在困難的生活中，如何用心地把飲食生活變得更有創意和內涵。</p> <p>庶民小吃是非常具體的生活方式，因為飲食自有其承傳與淵源，古早味的飲食文化是建構在整體社會脈絡之下，同時也是文化的面貌，蘊藏情感、生活、歷史、往事等多重元素，讓我們不再只是單純地享受美食的滋味，邀請所有讀者一起更進一步和作者來一趟尋味之旅吧。</p>		