

1			
書名	百年飯桌：吃飯不讀書,踩雷徒傷悲!鞭神老師的常民美食研究室	北市圖索書號	538.7 4013
作者	李迺濤		
出版者	寫樂文化出版		
出版時間	2018 年		
作者簡介			
<p>鞭神老師</p> <p>本名李迺濤。國立台灣師範大學英美語文博士，主要研究美國文藝復興時期文學與當代歐陸哲學，現任中國文化大學語文中心助理教授。GoGos Hip Hop Crew rapper，也寫嘻哈文化研究的文章。現在 FB 與痞克幫上以鞭神老師的筆名寫《食之兵法：鞭神老師的料理研究》。不是料理教學，更不是美食部落格，而是一個以文化研究的方式，以嚴謹不譁眾取寵的態度探討料理如何做、如何吃，以及食材與料理背後的歷史與文化的精神的全面性料理研究。</p>			
<p>內容簡介</p> <p style="text-align: center;">美食圈同溫層 驚豔齊讚：「史上最強情報！」</p> <p style="text-align: center;">「要故事有故事，要店家有店家，吃飯吃得有程度！」</p> <p>東坡肉不是蘇東坡獨創，北京烤鴨不是北京來的鴨……</p> <p>吃牛肉麵別急著加酸菜？吃小籠包夾一堆薑絲很「落漆」？高麗菜捲別再包魚漿了！</p> <p>愛吃卻常踩雷，生氣又浪費錢，問題出在哪？</p> <p>不懂料理的典故、起源、作法，當然廚師青菜煮你隨便吃！</p> <p>鞭神老師的最強料理兵法，評點中外百年餐桌故事</p> <p>這是一名「超級料理宅」對食材與技法的溯源之旅，</p> <p>看完本書，等於用大腦吃遍全世界！</p> <p>**最強收錄！日本南北拉麵情報大閱兵**</p> <p>一次搞懂日本都府道縣的特色拉麵名店之歷史、流派、麵身、湯頭</p> <p>別因為亂吃毀了廚師辛辛苦苦熬的一鍋湯！</p> <p>愛吃是天性，懂吃是努力，</p> <p>縱觀古、今、中、外的常民美食</p> <p>餃子、蚵仔煎、蛋炒飯、牛肉麵、麻辣鍋、日本拉麵、美國炸雞……</p> <p>小吃也有大學問，從此不再好吃難吃傻傻分不清！</p>			

書名	吃的台灣史：荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法,尋找台灣的飲食文化史。	北市圖索書號	538.7833 8020
作者	翁佳音；曹銘宗		
出版者	貓頭鷹出版		
出版時間	2021 年		
作者簡介			
<p>翁佳音 中央研究院台灣史研究所副研究員、政治大學、師範大學台灣史研究所兼任副教授。研究專長為十六至十八世紀臺灣史、東亞史，史學理論、歷史民俗學。曾主持「新港文書研究」，以及「荷蘭時代決議錄」譯註等計畫。精熟荷蘭語與荷蘭文獻，其編著的《大臺北古地圖考釋》，解讀十七世紀中葉北台灣的荷蘭古地圖，是研究早期台灣史的重要參考資料。</p> <p>曹銘宗 台灣基隆人，東海大學歷史系畢業，美國北德州大學新聞碩士。現任作家、講師，兼任導遊，關注台灣庶民的語言與文化，致力台灣歷史的史普寫作。曾任聯合報文化記者及主編、東海大學中文系兼任講師、中興大學駐校作家、聯合新聞網〔讀書人〕專欄作家。</p>			
內容簡介			
<p style="text-align: center;">台灣成為美食王國，不是沒有道理！</p> <p style="text-align: center;">《蚵仔煎的身世》作者曹銘宗×台灣史專家翁佳音，</p> <p style="text-align: center;">這回話說從頭，帶你瞭解台灣人吃東西的歷史</p> <p>美食王國是怎樣吃出來的？</p> <p>台灣美食享譽國際，背後有值得細細探索的美味歷史。位居歐亞大陸與太平洋交會之處，造就台灣兼具生物與文化多樣的雙重特性。數百年來，從南島語族的海上交流，到外來移民的農產引進與改良，使島上擁有原住民族的在地特產、荷蘭時代的歐洲食材，清代的漳泉潮汕菜色，日本和食西餐到戰後的眷村菜，台灣從此成為名符其實的美食王國。</p> <p>為何總是戰後「發明」？把食物放回歷史脈絡裡</p> <p>我們經常把一些飲食習慣推至日治甚至戰後才產生。其實，台灣與東南亞諸島早已形成南島語族文化圈，有些物產和飲食習慣，甚至可遠推至十六世紀以前，比如利用石滬養殖虱目魚有長久的歷史。荷蘭時代，還引入許多歐美南亞的食物，當時台灣已有僱用華人製作麵包的記載，還引進華工與耕牛，產製糖、米並外銷日本等地，發展出最早的農產經濟。</p> <p>吃是民生大計，影響國家經濟，在社會文化層面中潛移默化。本書將以台灣人最喜歡的美食為題，介紹這些食物和吃法如何引進與轉變，透過詳細考察與追溯，解答你我今天為何會這樣吃，而且覺得哪種吃法好吃的歷史根源。</p>			