

1			
書名	尋食記：鞭神老師的超時空台灣美食	北市圖索書號	538.7833 4013
作者	李迺浩		
出版者	遠流		
出版時間	2021 年		
作者簡介	<p><b>鞭神老師</b></p> <p>本名李迺浩，祖籍青島市，出生於台北市。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、世新大學英語暨傳播應用學系兼任助理教授</p> <p>GoGos Hip Hop Crew rapper，也寫嘻哈文化研究的文章</p> <p>在 FB 與痞客邦幫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、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精神的全面性料理研究。</p>		
內容簡介	<p>喜歡吃、更喜歡探究食物前世今生的鞭神老師，十多年來跑遍大江南北，以「食之兵法」為名，做了許多美食研究。他發現小吃中的大學問，遠比單單留存於口舌之間的滋味更深遠悠長。</p> <p>在這本書中，他特別從台灣街頭巷尾的常民美食出發，尋找切仔麵、黑白切、肉丸、眷村菜的正宗煮法以及背後的文化歷史脈絡。為了保留記憶中的家鄉味，他不斷自學自煮，講究食材的選用以及經典老味道的製作火候，因此練就一身真工夫。</p> <p>他認為，吃在台北何其有幸。受惠於台灣特殊地理位置及時空環境，各國料理齊聚一堂。台北雖然比不上東京、香港、上海這些都市，有著夠多口味做得正宗又多元的餐廳，但與許多像是西安、重慶等當地美食雖是登峰造極的好吃、菜品卻幾乎千篇一律的城市比起來，台北還是多了些選擇性。</p> <p>「雖然尋食必然伴隨著成長過程中所習慣的口味、經驗，甚至偏見的影響，我們還是可以透過後天習得的知識和經驗，改變體驗每一道菜品和每一種調味組成的判定能力。這也是讓真正的好餐廳和好菜品能夠傳承下去的力量。」〈自序 尋食有道，識味為真〉</p>		

2			
書名	吃的台灣史	北市圖索書號	538.7833 8020
作者	翁佳音, 曹銘宗		
出版者	貓頭鷹		
出版時間	2021 年		
作者簡介	<p><b>翁佳音</b> 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><b>曹銘宗</b> 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。</p>		
內容簡介	<p style="text-align: center;"><b>台灣成為美食王國，不是沒有道理！</b> <b>《蚵仔煎的身世》作者曹銘宗×台灣史專家翁佳音，</b> <b>這回話說從頭，帶你瞭解台灣人吃東西的歷史</b></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，比如利用石滷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>台灣人吃牛肉的四百年史！</p> <p>一般常說的「戰後發明」，除了麵食之外，就是吃牛肉這件事。吃牛被視為戰後外省族群帶來的飲食習慣。但從日本時代的文獻裡，即有記載當時人也許不太會光明正大地吃耕牛，卻懂得吃進口的「和牛」！而在清代禁止殺牛的石碑，也說明當時真的有人吃，甚至可以將此習慣推至荷蘭時代的牛肉乾！如同牛肉常被誤解，咖哩和沙茶，這些被認為日本時代引入的西式餐飲和戰後的火鍋配角，其實都可以在清代找到線索。</p> <p>美食發明王臺灣</p> <p>台灣不僅接收了外來飲食習慣，也發明了不少看似飄洋過海而來的外地美食。比如溫州沒有的溫州大餛飩，四川沒有的川味牛肉麵，以及不產於蒙古的蒙古烤肉，全都是台灣獨有。這些台灣發明也印證了台灣兼具包容與創意的特性。</p>		