

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	鞭神老師(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，出生於臺北市。國立臺灣師範大學英美文學博士，主要研究美國文藝復興時期文學與當代歐陸哲學，現任國立臺灣藝術大學通識中心及中國文化大學語文中心兼任助理教授。</p> <p>於臉書與痞客邦上以筆名「鞭神老師」撰寫《食之兵法：鞭神老師的料理研究》，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的精神。</p>			
<p><b>內容簡介</b></p> <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	大稻埕滋味：迪化街食家的早餐物語	北市圖索書號
		733.9/101.4 6013
作者	昌正浩,傅士玲	
出版者	大辣	
出版時間	2024 年	
作者簡介		
<p><b>【口述】昌正浩 Chris Chang</b></p> <p>出生並定居迪化街，家族是大稻埕在地糧商並從事食品加工業，從小吃遍大宴小酌，青少年時期旅居日本、美國與加拿大，念念不忘台灣小吃，為此放棄海外生活。曾在廈門獨創多家餐館、在台灣經營葡萄酒貿易，因醉心於宣揚「台灣家庭味私房料理」，2012 年創辦「My 灶」。「My 灶」以精緻版滷肉飯豔驚全台，精緻家庭味台菜曾連續五年獲選米其林必比登 (Bib Gourmand) 推薦美食餐廳，並受邀出任第一屆 (2023)「500 碗」全台小吃新指南評審。</p> <p><b>【撰文】傅士玲 Ema Fu</b></p> <p>筆名穀雨、王約，生於台南長於台北，旅居美國，美國威斯康辛大學東亞所碩士、喬治梅森大學宗教與文化研究所碩士，曾任職《漢聲雜誌》、《商業周刊》出版公司。媒體出版資歷三十餘年，譯有《叛逆的葡萄》、《法國美食傳奇》等，著有《蔣公獅子頭》、《台灣豬，黑白切：日以繼夜的庶民美食》、《開創者之路：亞裔女性部長第一人趙小蘭傳》等。</p>		
內容簡介		
<p>「好吃」其實是我的舌頭所保留的記憶。</p> <p>記憶不斷帶我回到生長的地方，</p> <p>因為這裡的味道才是那個「對」的滋味。</p> <p>大稻埕的繁華始於飲食，是我的美食起點，也是見山又是山的終點。</p> <p>昌正浩生長在迪化街糧商之家，天生就跟食物關係唇齒相依。這個城區是物資進出口集散地，食材、藥材、茶葉匯聚一堂，就連嗅聞到空氣，都能分辨出今天交易哪一項大宗物資，或者今天的干貝、香菇與往常有何差異。</p> <p>賣麵炎仔是厝邊，慈聖宮是後院也是廚房，太平市場是冰箱，而廟埕前四神湯第三代老闆跟他是留日同學。如今大家耳熟能詳的知名小吃，都是街坊鄰居，從小吃到大，一年三百多日幾乎天天吃，交情深厚享有特殊待遇不說，更對這些店家歷史了解至深，與慕名嚐鮮的饕客浮光掠影的造訪，截然不同。</p> <p>1996 年昌正浩花一整年時間周遊北美、歐洲，深度瞭解葡萄酒，隔年開設沙龍式品酒館推廣紅酒文化，開啟了對美食的另一番領悟。數年後，因緣際會走入餐飲業，陸續在台北、廈門開設大型餐館，2013 年創辦「My 灶」，以乾淨、細工、道地的台菜饗客，吸引企業名流無數，被譽為「最昂貴的路邊攤」，並以精緻的作法，刷新坊間對滷肉飯的刻板印象，創下全台最貴滷肉飯紀錄，迄今不衰。「My 灶」的創辦史是昌正浩自小品嚐台菜小吃的心得縮影。連續 5 年獲選米其林必比登 (Bib Gourmand) 推薦美食餐廳。</p>		