

飲食文化與食安

臺灣的飲食文化就是這麼有“趣”！為了探討這個主題，隨意 Google 維基百科對臺灣飲食文化特色，開宗明義敘述：從最早期的臺灣原住民飲食、荷蘭及西班牙殖民者文化、到清治時期閩南、客家人的飲食，日治時期的日本料理與引進西方飲食、而後國民政府播遷來臺，帶來中國大陸各省的飲食文化，發展出一套揉合大江南北與西餐的飲食文化。（<https://zh.wikipedia.org/wiki/臺灣飲食>）這樣多彩的飲食文化有人將之概分高山族、閩客、宗教信仰、食補，以及特殊風味（含夜市）等多元飲食文化。

當然，也發生有趣的故事，如聆聽已故知名美食作家韓良露在《臺北回味》一書，回憶她從小住在新舊北投交界的溫泉路上，韓良露長大後才明白，家附近父親愛光顧的上海飯館、新生園，和阿嬤喜歡去的溫泉旅館、日式溫泉料理，令北投既是家中飲食的楚河漢界，卻也讓一輩子不肯去日本旅行，不吃日本菜的父親，竟肯住在處處可見日式溫泉旅館的地方。另一方面，近年來「食安」風暴卻重創臺灣的飲食環境與國際形象，從油品、肉品到主食無一倖免。這些層出不窮的食安危機，一方面突顯不健全食品安全制度，也可能歸因於多數民眾在選擇食物的未能多下功夫與偏見。

為此，本期特以「飲食文化與食安」為主軸，在論述欄目，邀請歐洲臺灣研究協會秘書長蔡明燁報導〈英國名廚和食品出版〉、葳格附小中文專任教師原靜敏撰述〈和蔬繪本、健康一起去野餐〉，以及國家圖書館特藏文獻組張圍東編審的〈話說藥膳：以國家圖書館典藏古籍文獻為例〉，分別介紹英國 A 咖名廚和他們的暢銷食品議題書、臺灣繪本中的食安、蔬菜烹調與飲食素養的相關新書 8 種，及中國藥膳溯源與館藏相關古籍。

「閱讀選粹」，有國立政治大學傳播所碩士生夏慧馨編撰的〈認同、便利與責任：食物議題面面觀〉，引用美國飲食研究學者臥倫·貝拉史柯（Warren Belasco）的烹飪三角－認同、便利與責任，選介臺灣出版相關議題新書並附延伸閱讀書單。「書評」欄目，有前國家圖書館編審王錫璋評述〈懂得吃好，並吃得安全的指引：讀《我們不願面對的食安真相》〉，評者認為是一本談食物、營養、認識選購安全食品原則和方法的生活小幫手。文字工作者陳瑤玲的〈從語言人類學觀點探討《餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史》〉，認為本書以各式珍饈詞源佐以當地傳說、飲食習俗和富有歷史淵源的烹飪食譜，呈現每道菜色及多采多姿的菜餚文化旅程，值得一讀。

入秋，雖然有莫名的颱風與豪雨警訊，陸續威脅臺灣，但也是檢視成果的季節。為協助各圖書館建立優質館藏、民眾選擇優良讀物，持續辦理「臺灣出版 TOP 1—2016 年度代表性圖書」評選活動。邀請各出版社自行推薦 105 年度內新出版且最具代表性的圖書 1 至 2 種，並由本刊組成選書小組評選圖書，評選通過者，將刊載於本刊第 217 期專輯內，並於 106 年 2 至 3 月假本館閱覽大廳公開閱覽。此外，配合「105 年臺灣閱讀節」，這個專屬我國的閱讀節慶裡，除了在本館辦理之外，今年將延伸至全國 22 個縣市立公共圖書館全面展開精采豐富的閱讀推廣活動（<http://trf2016.ncl.edu.tw>）。本館也特別啟動「露天書牆：捐發票選好書 做公益 享閱讀」，12 月 3 日歡迎您循著閱讀的蹤跡，蒞臨本館共襄盛舉，一起愛在閱讀·I 看書。（曾堃賢）