



【封面故事】

江山樓菜譜復刻

江山樓是日治時期首屈一指的酒樓，樓主吳江山遍訪中國大江南北，研究各大菜系後，思考如何融入臺灣當地食材與調味特色，最終將「臺灣料理」形成另一個獨立支派。

在臺灣文明突飛猛進的1920年代，吳江山除了經營酒樓，並在《臺灣日日新報》撰寫「臺灣料理之話」專欄，留下111道江山樓各式料理的詳盡食材、料理方式菜譜，將臺灣料理推向具有臺灣本島特色，推廣臺灣「食的文化」的新高峰。

圖為江山樓名菜「五柳枝」（上）、「神仙雞」（左）、「十面埋伏」（右）復刻。
（菜譜復刻及照片提供／「甘苦人食堂」林敬富
圖繪／鄭培哲 文／王佐榮）

