附件二、寶藏巖發展簡史

供奉觀音菩薩的寶藏巖寺建於乾隆時期，許多信徒來自於新店、文山、中永和一帶。日治時期，在小觀音山上設淨水廠，供應台北民生用水，也在山麓南岸設立軍防設施和駐軍兵舍。1950 年代國民政府接管後，隨著時間推移、都市發展，許多城鄉移民北上謀生定居，民間自建戶從 6 戶有機擴張到 1980 年代約 200 多戶，依山而建的自立建築群多為自行搭建、就地取材、畸零運用，拼貼出一種前牆挨後壁的城市地景。

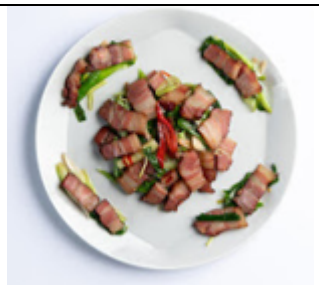
原本面臨拆遷命運的寶藏巖，在一連串公民請願、訴求和民間學者、藝術家的實驗計畫中，2009 年就地安置部份原住戶、2010 年國際藝術村進駐，形成「藝居共生」的聚落型態。也在 2011 年，登錄為歷史建築群，受文化資產保護，並支持各種藝術創作。

附件三、寶村食府簡介

聚落裡有個傳統，每兩個月就由居民自發舉辦一家一菜活動，讓老鄰居們互動，也藉機讓藝術家群認識居民們。今年年初，駐村藝術家與居民共同合作，先做每戶的家訪，把記憶中的手路菜用文字、影像記錄下來，再請總鋪師逐一試作，調出記憶中的老味道。眷村菜並非是大家印象中的四川、湖南、江浙料理，反倒是來自大江南北的老榮民、結合台客閩籍的媽媽們，所調製出來的「愛家菜」。在類眷村的寶藏巖裡，每道愛家菜背後都有個動人的遷移故事，也有著文化交融的酸甜苦辣，反映出台灣社會的真實景象。透過藝術村的巧手和創意，每道菜不再只是填飽肚子的大雜燴，而是具色香味的眷村料理，「寶村食府」成為寶藏巖「藝居共生」的經典作品，也搭配 2020 寶藏巖光節正式推出。

附件四、寶村食府菜色介紹

菜單	家戶	擺盤	餐點故事	照片
滷牛腱、牛肚	白紹強、何慧玲	廚師	白宜臻的哥哥白紹強回憶，經歷過戰亂的白伯，雖不太記得自己打過哪一場仗，卻總是清楚知道自己該駕車駛向何方。 白家在村子內經歷過幾次搬遷，但家人間總是記得在各自忙碌後一起回到家中；趁這難得的團聚，白伯的料理不但給料大方、調味更大方，菜的口味大多重鹹重油，孩子們常常需要準備一碗水來幫菜過油。 滿桌菜色中，白家兒女印象最深的是滷牛腱，四五塊牛腱伴隨大蒜與胡椒下鍋滷製，盛盤後再撒上一把蔥花，甚是豪邁，可惜現已失傳。這油亮豐富的記憶滋味，時時伴隨著白家名為團聚的歡笑聲中，久久不散。	
涼拌米豆腐	劉茜	不歸鹿	後山的炊煙裊裊，想必是劉茜又在燻臘肉了。 劉茜來自貴州，家鄉以大米為主食，當地人運用生產的大米改造加工，製成了米豆腐。米豆腐早期是主食之一，現在則變成當地一種特殊菜餚。 劉茜嫁來台灣後，發現沒地方能吃得到家鄉味，想解口腹之慾的她因而興起自己做的想法；從一開始完全摸不著頭緒，還為此打電話回老家詢問做法，到現今能夠輕鬆上手，「就是為了要吃到啊！」成為她最大的驅動原力，過程中想方設法試了許久，才慢慢讓料理接近自己印象中的味道。	
河粉捲	魏陳玉		魏阿姨為寶藏巖聚落的原居民之一，房舍原址為現今的阿却姨家。當初，魏阿姨的先生與兩位軍人朋友合力建造了三間房舍，完成之後以抽籤配給；巧得是，三人正好分別是陸、海、空三個軍種，也成了早期所有軍種都曾存在於寶藏巖的最佳見證。 魏阿姨的廚藝了得，常協助村子的活動製作各式餐點，招牌的河粉捲是村子裡「一家一菜」活動的熱門料理，往往剛開動就被一掃而空。 除了一家一菜的料理外，從前，魏阿姨最開心的事，便是每天為上學的兒子做便當，酸甜交織的糖醋排骨、醬燒入味的辣椒鑲肉，裡頭的菜色無一不是孩子們的最愛，導致兒子回家後常抱怨便當蓋一打開就被同學們聞香分食；於是，魏阿姨想出了一個方法：將便當菜藏在飯的底下，再於飯上面鋪一層菜，這樣即便同學來分食，兒子也依舊能吃到完整的便當。魏阿姨笑笑地說，看孩子們吃得健康開心、平安長大，自己也就心滿意足了。 外頭的山珍海味，就算再精緻高檔、華麗可口，也終究比不上母親親手為孩子做的一盒愛心便當。還等什麼呢？再不開動，飯菜都涼了！	

蒜泥白肉	詹智雄	葉澈	詹大哥為最早居住於寶藏巖的六戶居民之一。從小，他就和阿公一同生活在這。 因阿公忙於種田，無法時時照顧孩子，所以每當下課回家後，詹大哥都只能自己下廚煮飯。為求方便快速，料理大多沒有繁複的工序，只是簡單水煮或川燙就端上桌；白斬雞、三層肉，沾著蒜頭與醬油便可配飯下肚，飽餐一頓。 回憶起當時滋味，詹大哥說：因為雞豬是自家放養，口感與現今市面上不同，不但肥嫩又有彈性，且還更多了一份鮮甜！ 雖是早期簡單烹調的味道，如今卻也負載了回憶滿滿的餘香。	
三色蛋	徐鴻恕		每天上午，徐伯總會從家中拄著拐杖慢慢走下樓梯來到涼棚納涼。平日不做菜的徐伯，對食物的要求不特別講究，只要能夠吃飽就好。有趣的是，雖然身為山東人，但他卻不喜愛麵食，倒也顛覆了大家對於山東人一貫的刻板印象！ 徐伯說，他做過最印象深刻的料理就是三色蛋，會做三色蛋沒什麼特別的原因，純粹就是因為方便做、好入口、吃起來口感好，讓牙口不好的他也能方便咀嚼。 清風吹徐的涼棚午後，喝上一口小酒，再配上一片三色蛋，便是徐伯輕鬆快意的人生寫照！	
炒米粉	許金樹 (許園長)	寶村協會	許金樹為寶藏巖聚落的原住戶居民之一，現在則是每天都會來到寶村農園裡照顧植物；在他的悉心看照下，農園的作物生意盎然，大家也因此稱他是農園「園長」。 園長不但擁有一雙綠手指，更是料理製作的好手，每逢年節的蘿蔔糕、年糕、草仔粿等，都是出自他手。 園長說，自己在村子裡品嚐過最難忘的一道料理，便是老鄰長阿嬤（居民陳品蒼的母親）的炒米粉，甚至還因為太喜歡吃，特地拜師將這道料理學了起來。這道寶村獨有的炒米粉，起鍋時的蒸氣伴著醬油鹹香氣息，光是聞到香味就令人食慾全開，嚐過後更是讚不絕口、一碗接著一碗；舉凡寶村大大小小的活動，餐桌上一定都少不了這道經典料理。	
炒臘肉	劉茜	治旭	劉茜除了製作米豆腐，劉茜過去也常在年節前燻製臘肉，鹹香味濃的臘肉連小朋友都喜愛，甚至有同鄉遠從淡水跑來詢問是否能購買！ 劉茜說，比起賺錢，現在自己更想做的是推廣家鄉的美食，不只用味道來思想起遠方的家，更讓這一道道美味能被更多人認識喜愛。	
紅燒蹄膀	(寶藏巖養豬史)	廚師	寶藏巖早期住戶皆有養豬，居民會拖著自己飼養的豬隻到外面販售；因為豬肉被視為要賣錢的珍貴商品，平時幾乎無法品嘗，只有過年節慶才有機會吃到。	
白斬雞	詹智雄	廚師	詹大哥為最早居住於寶藏巖的六戶居民之一。從小，他就和阿公一同生活在這。	

			因阿公忙於種田，無法時時照顧孩子，所以每當下課回家後，詹大哥都只能自己下廚煮飯。為求方便快速，料理大多沒有繁複的工序，只是簡單水煮或川燙就端上桌；白斬雞、三層肉，沾著蒜頭與醬油便可配飯下肚，飽餐一頓。 回憶起當時滋味，詹大哥說：因為雞豬是自家放養，口感與現今市面上不同，不但肥嫩又有彈性，且還更多了一份鮮甜！ 雖是早期簡單烹調的味道，如今卻也負載了回憶滿滿的餘香。	
豬肝炖	陳品蒼	廚師	陳品蒼為寶藏巖早期的六戶居民之一，小時候，陳品蒼常與詹大哥及其他村里的孩子玩在一塊，上演「攻城戰」與「躲貓貓」的遊戲。 說起陳家，就不得不提陳品蒼的母親，也就是村民口中的鄰長阿嬤，鄰長阿嬤的好廚藝聲名遠播，最為人津津樂道的就是招牌炒米粉；而最令陳品蒼回味的一道料理便是媽媽做的豬肝炖，從前只有在喜慶活動辦桌時才能一飽口福。	
養生迪菜	寶藏巖養豬史 寶藏巖田園	廚師	目前寶藏巖農園種植的有機蔬菜之一。地瓜葉因易種植、生長速度快、價格低廉，在生活困頓的年代，居民將地瓜葉當作餐桌上的配菜，同時它又可作為飼養豬隻的主要飼料，台語稱為「豬菜」，現取其諧音為迪菜。	
紅糟鰻魚	李朱仙女	尖蚪	寶藏巖天然資源豐沛，使得居民養成「靠山吃山、靠海吃海」的習性，早六戶中的李家三哥從前會自己製作漁網，至河邊捕捉鰻魚帶回家中給家人烹調享用。	
蘿蔔排骨湯	呂麗琦	廚師	麗琦的公公人稱劉班長，劉班長家是早期聚落中榮民自力造屋的代表，也曾開設了村子裡最早的柑仔店。根據村里人的記憶，劉班長常坐在家門前，啃著饅頭、配著大蔥就是一餐。 麗琦的婆婆是典型的傳統女性，勤儉持家，早年曾身兼多職還得張羅一家子的大小事務；家中廚房也都是由婆婆一手包辦打理，而麗琦就會在一旁幫忙。 麗琦說，婆婆過年時的餐桌上一定要有雞有肉，因為有雞才能「起家」，所以麻油雞、蘿蔔排骨湯就成了家中少不了的菜色。 恪守年節習俗的婆婆，做菜不只是為了讓家人們品嘗一碗溫暖的好湯，更是希望藉著佳餚，祈許家人都能興家立業、一切平安。	
糖醋排骨	徐瑋琪、劉金秀	KJOHN	徐瑋琪與媽媽劉金秀都喜愛花草，母女倆常穿梭於農園間植花種菜。據徐瑋琪回憶，小時候的廚房窄窄長長，看著爸爸在廚房中燒菜的身影，不知不覺間也讓孩子們都愛上了做菜。說起父親的手路菜，便是醬香味濃的紅燒雞，這道菜是爸爸展現廚藝的代表作之一，醬汁下飯、雞肉彈性十足，開鍋時的香氣總蔓延於巷弄之間，一聞便知此菜的功夫底蘊之深！ 早年曾在村裡開設柑仔店的劉金秀說，自己的拿手好菜是糖醋排骨：有別於市面一般做法，這道糖醋排骨步驟簡單好記，只需掌握	

			"1224 比例"依序加入調味就能端上桌，所以又有「步步高昇」的美名。 自豪將紅燒雞燒得「有爸爸的味道」的徐瑋琪，除了嘴裡品嘗的滋味外，更重要的是乘載著滿滿記憶傳承的香味。	
大蒜魚片	徐聖情	51門	寶藏巖早期的六戶居民之一，寶村柑仔店的掌門人聖情姊，最具代表性的便是她那招牌的一身藍衫、爽朗有朝氣的嗓門。 身為客家人的聖情姊，雖然嘴上時常嚷嚷著"本小姐不煮菜"，但其實卻有著一手料理的好本領，舉凡包餛飩到醃醬菜，又或者是燜煮客家風味的長豆稀飯，沒有一樣可以難得倒她。 「因為爸爸不常煮菜，所以煮得菜特別容易被記住」 回憶起小時候，每當聖情姊的爸爸作弄她生氣，總是會端出現這道大蒜魚片來安撫她；而早期，因為經濟條件不富裕，家中有人慶生時，麵線蛋就成了少不了的祝賀餐點。談笑聲中，聖情姊又端上一碗好料，每當柑仔店傳來陣陣香氣，路過的人啊，可千萬要停下腳步，悉心品味！	
紅燒獅子頭	胡正懷、胡浿渼	廚師	胡浿渼的爸爸胡正懷(胡伯)曾是村子裡的風雲人物，為人豁達爽朗，時常參與村子裡的大小活動，許多影像及文字紀錄中都不難見到胡伯的身影。 對胡浿渼來說，兒時的回憶是複雜的。從小，胡伯一人獨自扶養她與姐姐長大，不僅是嚴父、更兼任了慈母的角色。過去村子裡的巷道幽暗，年幼的胡浿渼害怕外出，胡伯總會嚴厲斥責；但無論是生氣時的打罵，或是女兒生病發燒時的悉心看照，總都是父親那雙溫暖厚實的手。 這雙手，同樣燒出了令胡浿渼難以忘懷的好菜，獅子頭、水餃、紅燒魚等，當中不乏工序繁複的功夫菜，而胡伯也將這些料理的技術教授給了女兒倆。 多汁入味的獅子頭、流利的包餃子技巧，現今，爸爸的手藝，透過胡浿渼的稍加改良，更添風味，唯一不變的，是料理中充滿著對父親無盡的思念。	
白豆沙酥	陳品蒼	淑宛	過去，寶藏巖為軍事管制區，每隔一段時間就會有軍車進村配送米及麵粉，住戶們拿到材料後便開始大展創意，製成各式輕食糕點，陳品蒼的媽媽跟二姊，就會以麵粉揉製成團包白豆沙後油炸，來給家中小朋友們解饞。 想起兒時的料理，陳品蒼說，時至今日都難以忘懷那綿密交織的種種口感。	