

書名	舌尖上的東協	北市圖索書號	463.48 1017
作者	王瑞閔		
出版者	麥浩斯出版		
出版時間	2019年		
作者簡介	<p>胖胖樹 王瑞閔</p> <p>作家、插畫家暨熱帶雨林植物愛好者。座右銘「如果一輩子只能做好一件事，希望此生可以為臺灣留下更多活的文化資產（熱帶植物）」。從孩提至今，夢想打造一座熱帶雨林植物園。為了實現夢想，自大學起一方面不斷蒐羅考證相關資料與文獻；一方面尋找失落的熱帶雨林植物，足跡遍布全台。同時，也將這些熱帶植物的記錄分享在臉書與部落格「胖胖樹的熱帶雨林」。為籌措實現夢想的資金，台大森林研究所畢業後還進入房仲業工作五年。三十歲，為了讓更多人了解自己的夢想，矢志成為作家，並在2018完成第一本著作——十八萬字的圖文書《看不見的雨林—福爾摩沙雨林植物誌》，而第二本書《舌尖上的東協—東南亞美食與蔬果植物誌》也於2019年出版。</p>		
內容簡介	<p>從台灣的市場、田裡與餐桌上，一一認識東協</p> <p>在台灣各地的巷弄裡，隱藏著各種異國風味：泰式料理、越南餐廳、緬甸小館、印尼簡餐……都可以找到十分道地的小店，令人垂涎。這些餐廳看來似乎都營業許久，很可能都超過十年了。而且老闆往往都是來自該料理的發源地，操著厚重的口音。此外，還有那些擺在東協廣場、華新街市場、忠貞市場等地菜攤上的陌生商品，是所謂的新興東南亞香草或是蔬果。這些國家的菜色，究竟何時，又是怎麼在台灣落地生根？</p> <p>如果說味道是開啟人類記憶的鑰匙，那麼家鄉料理就是減緩思鄉情緒的良方。為了能在異地品嚐故鄉的味道，早期新住民從家鄉帶來少許容易繁殖的香料植物與蔬菜，像種花般，用花盆栽植在陽台、屋頂，或院子裡。數十年來，早已透過飲食，從越式、泰式、緬式、印尼料理中，悄悄地融入了你我的生活，成為台灣文化拼圖中不可或缺的一塊。</p> <p>印尼跟菲律賓餐廳怎麼點菜，進階版的越南美食有哪些？緬甸料理竟披著泰式料理的外衣？胖胖樹將從東協各國的美食與歷史文化講起，再回到台灣各地代表的東南亞市集、聚落，尋找東協的滋味。全書穿插一百多種植物圖鑑，介紹這些東南亞蔬果與香料的生態特性與食用、運用方式，希望從市場、田裡與餐桌上，一一跟大家分享，他如何從美食與植物的角度認識東協。</p>		

書名	通往世界的植物：臺灣高山植物的時空旅史	北市圖索書號	374.33 3822
作者	游旨价		
出版者	春山出版		
出版時間	2020年		
作者簡介	<p>游旨价</p> <p>成長於臺中太平，臺灣大學森林環境暨資源所博士。熱愛山林與自然，行蹤踏遍臺灣山野，亦數次前往世界各地採集與觀察植物，靠著野外工作凝聚自身在高山植物議題上的見解，並以瞭解全球山地植物多樣性的起源為職志。</p> <p>曾獲科技部補助至美國布朗大學與東京國立自然科學博物館訪問，並獲得臺灣植物分類學會最佳博士論文獎、彭鏡毅博士紀念獎。</p>		
內容簡介	<p style="text-align: center;">◎南半球高寒植物山薰香如何跨越赤道來到中央山脈？</p> <p style="text-align: center;">◎與加州巨杉齊名的東亞珍貴巨木就在臺灣！</p> <p style="text-align: center;">◎臺灣唯一的特有屬植物華參你可曾見過？而它的姊妹竟遠在地球彼端的熱帶美洲？</p> <p style="text-align: center;">第一部臺灣高山植物自然溯源史</p> <p>★由臺灣高山植物群擔任引路者，揭開百萬年來臺灣島與全世界的連結！</p> <p>★以生物地理學的雙眼：生態與演化之眼，開展臺灣高山植物自然史詩</p> <p>★突破島嶼的範圍、國界的限制、走入整個東亞甚至全球地史，大尺度深探演化的生命之網</p> <p>本書以恢宏的視野，鋪陳出歷史上重要的植物、生物、地質、博物學者的科學原理與世界觀，並將歷史的機遇性與科學緊密結合；透過臺灣高山植物群相，作者對地球自然史做出不同向度的詮釋。人別無選擇而有國籍，但植物沒有國籍，研究植物的人，更沒有國界。曾經有許多博物學者來過臺灣，他們以為自己登上的只是一座海上孤島，卻驚奇地在小島上發現了一整個北半球的自然，他們在臺灣遇見家鄉的花草，看見想像中的物種。藉由認識高山植物的起源，我們得以突破島嶼的範圍、國界的限制，深探生物演化的生命之網，最終揭示的是，新生命觀，以及新土地觀。</p>		