



## 400種野菜圖典百科

作者：董淑炎  
出版社：佳魁資訊

走遍各地、歷時三年，專家實地摘採與拍攝的第一手野菜圖典  
教你辨識野外常見野菜，安全摘採、放心食用，味蕾嚐鮮，身體也能常保新鮮

### 內容簡介

台灣是個資源豐富的美麗寶島，四周環海，山脈眾多，不僅山光水色一覽無遺，山珍海味也是讓你目不暇給。野菜摘四方，那些野生的天然植物不僅供觀賞、能食用、亦是中藥材的聖品。

★觀賞野菜趣

★食用野菜趣

★保健野菜趣

#### 【400種野菜的精闢介紹】

種類豐富，常見、罕見各種野菜大集合

#### 【季節野菜、摘採方式大蒐錄】

食用部位、生長季節、生長月份指南，摘採技巧與技術

#### 【有毒植物與中毒症狀的鑑別與防治】

不認識、久放的、受汙染的不要吃、品嚐即可勿過量，中毒症狀、毒性分析和防治方法

#### 【詳細的野菜食用方式與宜忌】

生食與涼拌、炒食或蒸煮、醃漬、入餡、製甜品、釀飲品

#### 【寫實圖鑑與辨別指南】

清楚的野外實地拍攝圖片、植物特徵介紹與易混淆植物的辨別方式

#### 【野菜品種、科目細目分類】

種子植物和孢子植物，科別、屬性查閱清楚便利  
資料來源：博客來網路書店。



## 酒杯裡的世界史

作者：宮崎正勝  
譯者：陳柏瑤  
出版社：遠足文化

令人陶醉的杯中物，竟然是扭轉歷史的關鍵！  
蘭姆酒原來是「砂糖革命」的產物？  
第一次世界大戰促使雞尾酒世界化？

### 內容簡介

世界史大致可區分為狩獵與採集時期、農耕開始與都市出現的時期、歐亞大陸諸文明的大交流期（西元七～十四世紀）、大航海時代、工業革命後的時期。而以上這些區分，也與酒文化的變遷重疊。

在狩獵與採集時期，採用的是葡萄、椰子、蜂蜜等存在自然界且含糖量較高的素材，使其發酵產生「釀造酒」；農耕時期所種植出的穀物，開始運用於發酵，因擁有大量釀酒的技術，也讓酒更為大眾化；大交流期間盛行於西元九世紀伊斯蘭圈的「蒸餾器」流傳發揚至東西方，因而誕生中東亞力酒、燒酎、伏特加、威士忌、白蘭地等多種蒸餾酒；大航海時代則隨著航海交流，讓香辛料、水果與酒文化產生密切的連結，促使「利口酒」更加多樣化；工業革命後，西元十九世紀出現「連續蒸餾器」，開啟酒的大量生產，而後的商品化又加速大規模的生產製造。

由此，隨時代衍生的酒文化，就在時間的長流中不斷交疊、組合、精進，建構出如今我們所見、所飲的酒世界。當然，人類的軌跡與酒的軌跡必然重覆交疊，因為酒也是人類文化的一部分。

資料來源：博客來網路書店。



## 種樹的詩人

作者：吳晟/口述·詩文創作，  
鄒欣寧/採寫，  
唐忻忻/資料彙整  
出版社：果力文化

「來，當一個種樹的人！」  
詩人殷殷邀請我們——跟著他走入樹園，讀樹、讀詩 種下屬於自己生命中的第一棵樹！

### 內容簡介

\*吳晟，是樹的孩子

國民作家、詩人吳晟有一片樹園，園裡遍植台灣原生樹種，樟樹、欖木、烏心石、黃連木、毛柿、台灣尚楠、台灣土肉桂……皆已蔚鬱成林，林間，還挺立著一行行亭亭玉立、三五歲的樹苗。

\*詩人的種樹行動：不信自然喚不回  
二〇〇一年，吳晟與妻子莊芳華沿著故鄉濁水溪上溯源頭，見證了從海岸、平原到山脈，水源林木資源全面破壞的驚人景象。

\*守護最珍貴的台灣的原生樹種：吳晟的樹園種下的，全是強悍、容易生長的台灣原生樹種，樹種的選擇有三個原則：本土性、遮蔭性、未來性。

\*種樹十堂課：相約，種下生命中第一棵樹  
吳晟不只將愛樹的心念化成動人詩文、用行動種樹，也成了默默「播種」的人  
「我真的希望每個人種樹，種下屬於自己的一棵樹，更進一步，種下屬於自己的一片樹園」，吳晟說。

跟著這本書，走進吳晟的樹園，他將教你如何種下生命中的第一棵樹，並跟著他的腳步，一起出發去探訪，守護我們身邊、路旁、社區與公園的樹！  
資料來源：博客來網路書店。