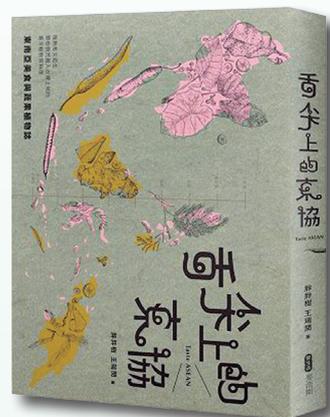


《舌尖上的東協：東南亞美食與蔬果植物誌》

推薦人：社會科 周蓮卿老師

出版社：麥浩斯
作者：胖胖樹 王瑞閔
出版年：2019年3月12日
ISBN：978-986-408-459-3



前言：

為何越南美食中有法國麵包？

為何臺灣有這麼多滇緬料理？

東南亞美食用了那些香料？

你知道蓮霧原來來自東南亞，甚至名字是從馬來文音譯而來的嗎？

「好奇寶寶」的你可以在這本書上找到答案。作者從歷史背景、地理環境以及東南亞美食上活躍的植物下了許多功夫，資料豐富、圖文並茂成就了一本「鮮活」的書。臺灣雖是個多元文化並存的社會，但人們對於多元文化的認知似懂非懂，尤其是對東南亞地區有著許多無知的見解。如何修正補強這份「無知」，這本書應該是很好的教材。

內容簡介：

從臺灣的市場、田裡與餐桌上，一一認識東協

在臺灣各地的巷弄裡，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，又是怎麼在臺灣落地生根？

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，成為臺灣文化拼圖中不可或缺的一塊。

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，再回到臺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。

名家品評：

- 藉由胖胖樹嚴謹的考究、豐富的學識及流暢的文筆，《舌尖上的東協》無疑打開了我們另一個視野，因此樂於向大家特別推薦！——王秋美/國立自然科學博物館副研究員
- 《舌尖上的東協》深入考察和東南亞移民、移工相關的植物與食物。可貴的是，內容不是學究式的教科書紀錄，而是處處流露著人道關懷與歷史縱深。——張正/「燦爛時光東南亞主題書店」創辦人
- 我可以大膽地說：「沒有閱讀過王老師的著作，不能說您已認識了東南亞。」——葉玉賢/國立暨南國際大學東南亞學系專案助理教授

作者簡介：胖胖樹 王瑞閔

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，臺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。

參考資料：

- * 博客來網站 <https://www.books.com.tw/products/0010815650>
- * 誠品網站 <http://www.eslite.com/product.aspx?pgid=1001128472661570>
- * 城邦網站 <https://www.cite.com.tw/book?id=79933>
- * 讀冊生活網站 <https://www.taaze.tw/goods/14100030689.html>

延伸閱讀：

📌 《料理臺灣》

作者：蕭秀琴 出版社：蔚藍文化 ISBN：9789869656986

📌 《皇上吃什麼》

作者：李舒 出版社：聯經出版公司 ISBN：9789570852431

📌 《看不見的雨林—福爾摩沙雨林植物誌》

作者：胖胖樹 王瑞閔 出版社：麥浩斯 ISBN：9789864083558

📌 《解讀東協THE ASEAN Miracle: a Catalyst for Peace》

作者：Kishore Mahbubani馬凱碩、Jeffery Sng孫合記

譯者：翟崑、王麗娜等 出版社：遠流

ISBN：9789573280170

