

<<倾城美味>>

图书基本信息

书名：<<倾城美味>>

13位ISBN编号：9787544728539

10位ISBN编号：7544728536

出版时间：2012-7

出版时间：译林出版社

作者：黄橙

页数：224

字数：254000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<倾城美味>>

内容概要

《倾城美味》以轻松、诙谐且颇具诗意的语言介绍了各地的“倾城”美食。无论是具有致命诱惑的异国美味，还是麻辣冲天、倾城鲜香的巴渝食林，以及经岁月凝练后本味清雅的广东风味，都在本书中淋漓尽致地展现了出来。此外，本书还提供了城市档案、美味旅程指南、旅游资讯攻略等实用旅游资讯。

<<倾城美味>>

作者简介

黄橙，一个私奔万水千山的旅行者，一个擅长从玩乐中捕获灵感的作家，一个对美艳高度敏感的摄影师，一个搜索全球美食的“知食分子”。

行走过55个国家，出书19本。

现为中国作家协会会员、福建省摄影家协会会员、厦门市作家协会常务理事。

代表作品有《漫步厦门：一个旅行作家的十二帖拾路笔记》、《非常非洲》、《美味石榴裙》、《吃来吃去》、《自由，自在》、《一路寻欢》、《私奔万水千山》、《一意孤行》等旅游文化书籍，以及《黄橙诗选》等数本诗集。

<<倾城美味>>

书籍目录

- 1 推荐序 十个哲学家顶不上一个美食家
- 4 自序 倾城美味
- 7 异国美味 致命诱惑 猝不及防
- 8 Australia 澳大利亚
西南澳隽永的知味旅程
- 10 墨尔本会奔跑的奢华餐厅 最美妙的三小时
- 13 珀斯爱尔兰小酒馆 啤酒比语言更有力量
- 15 弗里曼特尔小精灵酒吧 比萨与夜色共香艳
- 18 阿德莱德石烤海鲜 400 的原始梦境
- 22 Australia 澳大利亚
在艾尔斯岩君临天下
- 24 阅读山岩 鸟瞰、徒步、攀登
- 31 内陆旷野 星空下的天籁晚宴
- 34 迷你小镇 “国宝级” 庭院烧烤
- 40 Philippines 菲律宾
暗香浮动马尼拉
- 42 Fely J ' s Kitchen 豪华商场里的私家菜馆
- 45 Caf é Adriatico 咖啡馆里的菲律宾国菜
- 47 Hobbit House 全球第一家侏儒餐馆
- 49 Marina 海鲜的花样烹调
- 54 Korea 韩国
简单的料理，悠长的滋味
- 56 烤肉与拌饭 石室金匱里的美食
- 59 鲍鱼与八爪鱼 当它们最青春的时候
- 62 高丽参与泡菜 美女的养颜秘诀
- 65 米肠飘香 午夜街头的无尽暖意
- 70 Mexico 墨西哥
玉米饼如影随形
- 72 Tacos 比美女更受欢迎
- 74 Chuleta Suiza 夜色中的“迷魂药”
- 76 Tamales 晨光中的悦耳吆喝
- 79 烤肉玉米饼 蘸着音乐送进嘴里
- 85 麻辣冲天 倾城鲜香 食林惊艳
- 86 Chongqing 重庆
巴渝食林，刀光剑影
- 88 洪崖洞 头枕江流鼻闻香
- 90 古月泉水火锅 收尽南山秀色
- 92 洞子鲫鱼 十八梯下的精彩句号
- 95 独门冲烤鱼 与急救中心为邻
- 98 Chengdu 成都
美食如美女，哪个让你钟情
- 100 宽窄巷子 听听摩登少女的足音
- 103 老成都公馆菜 当徐娘渐老的时候
- 106 蜀九香火锅 豪爽亦婉约的邻家妹子
- 108 一品天下 满街美女总擦肩而过

<<倾城美味>>

- 112 Hunan 湖南
沿着湘菜的动脉边走边吃
- 114 岳阳楼外 伟哥蟹楼与口味蛇
- 117 长沙城里 谈火色变的民间美味
- 120 永州二记 永州血鸭东安鸡
- 123 江永女书 鲜椒河鱼喜唰唰
- 128 Jiangxi 江西
春天的藜蒿，杜鹃花开的足迹
- 130 抚河畔 遇见“神仙鸡”
- 133 孺子路上 玉兔饭庄家常饭
- 136 龙虎山 仙风道骨与清淡滋味
- 139 天师府旁 摘清明草，吃清明糍
- 145 岁月凝练 清雅本味 一尝倾心
- 146 Guangdong 广东
广州三大市井美味
- 148 吃鸡 食客遥指番禺
- 150 煲汤 达杨原味炖品传奇
- 152 喝粥 十五甫路上陈添记
- 156 Guangdong 广东
开平的韵味，恩平的风味
- 158 开平碉楼 竹海里的寂寞时光
- 160 彪记羊肉 白痴手法里的秘方
- 162 帝都温泉 醉卧国家地质公园
- 164 带刺的筍菜 犹如带刺的玫瑰
- 168 Guangdong 广东
梅州的滋味如花盛开
- 170 万秋楼 前世豪宅，今生酒楼
- 172 客临山野 看得舒服，吃得过瘾
- 175 客家擂茶 慢慢地注入心田
- 177 白宫 联芳楼的恬静日子
- 180 Fujian 福建
深山里的小吃王国
- 182 不到沙县 不懂小吃精妙
- 184 大小老字号 卧虎藏龙
- 187 夏茂镇 牛气冲天的小吃发源地
- 190 Fujian 福建
鼓浪屿，香艳的咖啡气息
- 192 赵小姐的店 窗外市井，窗内宫廷
- 195 Baby Cat咖啡馆 白色妖娆
- 199 张三疯欧式奶茶铺 纸上的浪漫
- 201 花时间咖啡馆 静谧的滴答声
- 204 海天堂咖啡馆 那一场风花雪月
- 208 Xinjiang 新疆
天山南北的羊肉之歌
- 210 乌鲁木齐 阿布拉江烤包子
- 212 库尔勒 龙山红柳烤肉
- 214 龟兹古城 一杆旗抓饭香喷喷

<<倾城美味>>

216 天山大峡谷 我的羊肉拌面

<<倾城美味>>

章节摘录

版权页：插图：韩国济州岛不仅以纯净的美景令人如痴如醉，更以生猛海鲜及其独特的吃法人人回味。

当地盛产鲍鱼和其他贝类，其产量约占韩国的70%。

小鲍鱼是其中最珍贵的一种。

食用小鲍鱼的最佳季节是每年的3月到12月。

我来时，正赶上小鲍鱼最青春的时候。

当地人在烹调小鲍鱼时不厌其烦地花样翻新，春季将它们与蔬菜一起盖在饭上蒸，同时将大葱、大蒜、胡椒等搅拌在一起弄出五彩佐料来，当小鲍鱼的鲜嫩遇上佐料的辛辣，犹如金风玉露的相逢，这辈子想忘记都难！

长寿老人的长寿秘方 韩国的历史传说与中国总能扯上点关系，小鲍鱼的来历也有说法：秦始皇派徐福带童男童女到济州岛寻找“长生不老草”，这无疑让徐福相当懊恼，眼前虽然绿草茵茵，却是牛马吃的，哪有人吃的长寿草呀？

后来，他好不容易从长寿老人那里取得秘方——常吃小鲍鱼就能青春永驻。

从此，蒸小鲍鱼成了名扬海外的长寿食品。

熬鲍鱼粥也是济州人的绝活，其做法是将小鲍鱼剁碎后入锅，与大米一起熬成粥，色泽呈淡青，很容易撩起人的食欲。

本来这只是济州人的平常早餐，后来竟传入皇宫，成了宫廷美食。

再后来，因其易于消化，常作患者的饮食，又因推销员的大量出现，在办公楼云集的地区出现了粥品专营店，而鲍鱼粥成了专营店的主打品种。

济州岛孤立于大海之中，其风俗自成一格。

海女就是一道亮丽得有点感伤的风风景线，她们是一群在战争中死了丈夫的女人，于是家庭的重担全落在了她们纤弱的肩上，潜水采集鱼贝成了她们养家糊口的生存方式。

济州岛海女以吃苦耐劳、坚毅顽强闻名遐迩，不过时至今日，海女已接近绝版，因为年轻女性不想被风吹浪打，她们会跟自己的男人说：“捕鱼捞虾的事就让给你们吧！”

那口气好像让男人占了多少便宜。

活剥生吞都是功夫 现在能见到的海女大多是60岁以上的老女人，她们包着头巾，一脸沧桑，可是手脚却无比利落。

在济州岛北面的龙头岩，海蚀火山岩地貌酷似一回首咆哮的龙头，龙身便是一片乌黑如鳞的礁石滩，五六个海女在这里现捕现卖。

那些鲜活的八爪鱼、海胆、海参可能几分钟前还在海洋里自由地过着小日子，此时已经到了你的嘴里胃里。

想来有点残忍，可是杀生的人多不信教，似乎也无从指责。

此时鱼贝就摆在礁石之上，游客根据自己所好任意组合吧。

每盘1万到2万韩元，其中最受欢迎的是八爪鱼。

海女能在30秒内将一只八爪鱼快速地肢解完毕。

这种鱼的生命力极强，虽然身子已经支离破碎，可是那爪上的吸盘依然不甘心地蠕动着，放在盘子上时仍不失时机地寻找立足之地，像我这样运用筷子游刃有余的中国人夹它时也感觉吃力，越吃力越有挑战性，于是平添了几分品尝的乐趣。

人的心理有时真的很怪异，只是我们浑然不知而已！

吃八爪鱼务必细嚼慢咽，如果大快朵颐时忘乎所以，八爪鱼的吸盘就会吸附在口腔里，那可是一种冒险行为。

吃生鱼贝，通常都要蘸辣酱或芥末，既能杀菌，又能增加口感的生动。

如果在餐馆或家中，韩国人还会将蘸上佐料的生鱼贝包生菜食之，据说更为可口。

然而，在龙头岩的海岸品生鱼贝，虽然没有生菜可包，却有涛声伴奏，这样的风情至今让我怀想不已。

<<倾城美味>>

编辑推荐

《倾城美味:吃货与玩家的天堂》编辑推荐：奔波千里，只为一亲美食芳泽；幽默风趣，全因乐在文化底蕴；生花妙笔下的各国美食，由鲜丽的图片“昨日重现”，给读者带来视觉与味蕾的双重刺激。追，墨尔本会奔跑的奢华餐厅；访，马尼拉全球第一家侏儒餐馆；吃，韩国美女养颜的泡菜；看“一品天下”美女满街；听，开店的赵小姐扑朔迷离的爱情……

<<倾城美味>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>