第一图书网, tushu007.com

<<东盟纪行>>

图书基本信息

书名：<<东盟纪行>>

13位ISBN编号：9787563377596

10位ISBN编号：756337759X

出版时间：2008-10

出版时间：广西师范大学出版社

作者：国际在线 编

页数：156

字数：97000

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

第一图书网, tushu007.com

前言

从地图上看，东南亚各国的版图，像是撒在南太平洋上的金砂。
而一旦踏上行程，你便能感觉到脚下踩着的，是一片坚实的土地，那些金砂，仅仅是露出洋面的千万分之一，太平洋下，是难以触摸的历史的厚重。

在东盟迎来四十岁生日的时候，一支由中国媒体记者组成的车队，以“中国一东盟合作之旅”之名，用了一个多月的时间，在东盟十国留下了浅浅的车辙。

相对于东南亚悠久的历史和东盟四十年的岁月，五十多天的旅程只能是掠影浮光。
我们的车队，不论是在崎岖的小道上颠簸，还是在平坦的高速路上奔驰，都像是漂浮在大海上的一艘船，只看到海面的风景，看不透海底的深处。
要了解东南亚任何一个国家，五十多天都太短，何况走遍十国？
即使行至纵深处，也只能当个过客。

过客的眼光有两种，一种像印象派绘画，一种是无知的浑然。
我们是带着寻找的目光，所以总有些色彩入眼。
何况东南亚的风情，总是以浓烈的色彩示人。
于是我们的眼中，便是斑斓的色块，虽缺深度和细节，却感觉强烈。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

从地图上看，东南亚各国的版图，像是撒在南太平洋上的金砂，而一旦踏上行程，你便能感觉到脚下踩着的是一睡坚实的土地，那些金沙，仅仅是露出洋面的千万分之一，太平洋下，是难以触摸的历史的厚重。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

越南柬埔寨老挝缅甸泰国马来西亚新加坡印度尼西亚文莱菲律宾

章节摘录

越餐印象　文：张哲　　民以食为天。
这次东盟之行的第一站便是越南，让人不由得对越南餐产生了些许向往，以至于车队进入越南后的第一餐便闹出了笑话。
当时我们在谅山市一家餐馆就餐，服务生陆续地端上来了一些冷热菜肴。
激动的同事以为是越南菜上来了，不问三七二十一，抄起相机就要抓拍“永恒的瞬间”。
等放下相机再抄起筷子一试，却发现吃在嘴里的还是中餐的味道。
也许是谅山太过靠近中国，也许我们进的就是一家中餐馆子。
总之这一顿饭吃得一点儿也不越南。
　　一路南下，终于我们在“五一节”这天，在路边的一家小店吃到了正宗的越南菜肴。
菜的品种倒不是很多，有鱼有汤，还上了一盘薄薄的糯米饼，很像是吃北京烤鸭的面饼。
不过大家都没吃过越餐，只得求教于服务员，让她来演示一下如何下手。
原来我们猜得不错，这玩艺儿就是用来卷东西吃的。
只不过卷的不是烤鸭，而是桌上的这些菜。
吃的人可以随心所欲，想吃什么就卷什么。
服务生夹了一些鱼肉、生菜之类的，卷好之后，顺手就递到了我们的嘴边，如果愿意的话，还可以蘸上越南特有的鱼露一起吃。
糯米饼虽然很薄，但韧性很强，不费点儿劲还嚼不动。
不过，蘸上了鱼露，倒也不难下咽。
　　说起鱼露，则是越餐的另一个特色。
越南有句俗话说，吃了鱼露，就等于到过了越南。
吃越餐，鱼露是万万不可少的。
不管多油腻的菜肴，若放上少许鱼露便变得清新可口回味无穷。
越南朋友介绍鱼露复杂的制作过程：首先把鱼放进瓦缸里，淋上酒、醋、盐、糖、酱等调料，封好缸口，然后把缸埋在厚厚的海盐下，只露出一个碗大的缸口，在阳光下暴晒，让鱼充分发酵。
一个月后，从缸中倒出的液体就是鱼露，它集中了鱼的精华，具有很高的营养价值。
据说，妇女若长期服用鱼露便可永葆青春体态，因此深受妇女的喜爱。
我们的车队从北到南纵行越南。
一路尝遍各地的鱼露，深深地感到它在越南人生活中的地位，也了解到了鱼露在越餐中“点睛”的作用。
　　……

第一图书网, tushu007.com

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