

<<旅人的食材曆>>

图书基本信息

书名：<<旅人的食材曆>>

13位ISBN编号：9789573267133

10位ISBN编号：9573267136

出版时间：2010

出版时间：遠流出版社

作者：洪震宇/文,劉伯樂/圖

页数：207

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>

<<旅人的食材曆>>

內容概要

你可曾經驗過這樣的旅行？

在最當令的季節，到最盛放的產地，品嚐最新鮮適口的美味食材料裡？

不止是味蕾的驚奇，還有食物背後的人情，人情背後的故事，以及孕育故事的風土、文化、歷史……

春：二月到宜蘭，清甜微辛的三星蔥，滿口初春的新鮮感與生命力；三月到金門，肥碩石蚵配鮮嫩韭菜，Q彈有勁，是最豪邁的蚵仔煎春盤；四月澎湖臭肉鮭腥香滿溢，雲林口湖玫瑰小番茄酸甜爆漿，路數不同，卻都訴說春日的美好。

夏：五月是空心菜的季節，馬祖的脆勁與宜蘭礁溪的溫柔口感，各有所好，但同樣清爽宜人；六月小琉球的愛文芒果，渾圓多汁性感，大大滿足旅人夏日的奔放渴望；七月暑氣如潮，點盤絲瓜麵線或來碗金瓜米粉，讓你熱氣全消。

秋：八月龍眼當令，台南東山的香醇龍眼乾讓吳寶春師傅的酒釀桂圓麵包名揚世界，不可不試；九月台南的虱目魚，最是鮮嫩肥美，一碗熱騰騰魚粥下肚，化開入秋的瑟肅寂涼；十月寒露霜降如約而來，到台西海港試試肥蚵與香蛤吧！鮮甜海味，忍不住感恩九降風的賜予。

冬：十一月到苗栗泰安泡溫泉，順便來顆水氣飽滿的甜柿，全身毛細孔更舒張暢快；十二月冬至，別忘了屏東東港的烏魚子之約，細火烤出外脆內軟、柔而不膩的口感，是下酒絕配；一月已是冬季尾聲，冷鋒高潮的小寒、大寒節氣，品嚐汁甜飽滿的蓮霧是歲末的最大驚喜，不管是高雄六龜的黑鑽石或是屏東林邊的黑珍珠，都讓人感佩台灣果農帶給我們的幸福。這是行遍城鄉離島、嚐遍季節食材與鄉土料理的浪漫旅人獻給讀者的禮物。這是深入家鄉最自在的玩味旅行。

邀您一起上路品嚐。

作者簡介

洪震宇

政大社會系、清大社會學研究所畢。

曾任《天下雜誌》創意總監、《天下雜誌》副總編輯、《GQ》國際中文版副總編輯。現為自由作家、企業與媒體創意顧問、專職奶爸。

因為喜歡吃，在台灣各地旅行的記憶，都充滿在地食物的原味。

因為喜歡問，常常挖出平凡食物背後有趣的細節和故事。

因為喜歡變，從天下雜誌資深記者轉到GQ國際中文版當副總編輯，又回到天下雜誌擔任創意總監與策劃319鄉專刊，成為台灣少數跨財經、時尚與在地生活文化的創作者。

因為喜歡玩，希望透過時尚的態度、在地的深度與財經的高度，創造屬於台灣的獨特風格與故事。

部落格：「虛構的抒情筆記」blog.yam.com/yucw

<<旅人的食材曆>>

作者簡介

【關於作者】洪震宇

政大社會系、清大社會學研究所畢。

曾任《天下雜誌》創意總監、《天下雜誌》副總編輯、《GQ》國際中文版副總編輯。
現為自由作家、企業與媒體創意顧問、專職奶爸。

因為喜歡吃，在台灣各地旅行的記憶，都充滿在地食物的原味。

因為喜歡問，常常挖出平凡食物背後有趣的細節和故事。

因為喜歡變，從天下雜誌資深記者轉到GQ國際中文版當副總編輯，又回到天下雜誌擔任創意總監與策劃319鄉專刊，成為台灣少數跨財經、時尚與在地生活文化的創作者。

因為喜歡玩，希望透過時尚的態度、在地的深度與財經的高度，創造屬於台灣的獨特風格與故事。

【關於繪者】劉伯樂

1952年生於南投縣埔里鎮，文化大學美術系畢業，畫作獲「全國油畫大展」特優獎。
隨後進入教育廳兒童讀物出版部擔任美術編輯，並從事插畫工作，插畫作品入選歐洲插畫大展。

著作有：《黑白村莊》、《我砍了一棵山櫻花》、《奉茶》、《八音的世界》、《玉山：台灣的標誌》、《有鳥飛過》、《和青少年談公共藝術》、《我有一支鉛筆：鉛筆畫》、《寄自野地的明信片》……六十餘種。

持續創作近三十年，作品題材多元，囊括鄉土、文學、人文、藝術、自然、生活等領域。

<<旅人的食材曆>>

書籍目錄

推薦序一 季節的廚房，旅人的食材曆 韓良憶

推薦序二 用心用情的食材行旅 蘇國珪

專文推薦 沈方正 邱一新 賴瑟珍 鄭衍基

自序 在地好味，節氣之歌 洪震宇

二月 立春 雨水

蔥·春盤·魚鮮·老酒

三月 驚蟄 春分

石蚵·韭菜·茼蒿·狗母魚·楊桃·枇杷

四月 清明 穀雨

臭肉鮭·菜干·莧菜·番茄

五月 立夏 小滿

雍菜·佛手·魚麵·黃魚·石狗公·地瓜餃

六月 芒種 夏至

芒果·鬼頭刀·綠竹筍

七月 小暑 大暑

花生·絲瓜·小管·南瓜

八月 立秋 處暑

龍眼·咖啡·蘆筍·野蓮·睡蓮

九月 白露 秋分

虱目魚·吳郭魚·芋頭

十月 寒露 霜降

蚵仔·文蛤·高麗菜

十一月 立冬 小雪

甜柿·柿餅·草莓·冬菇·旗魚

十二月 大雪 冬至

烏魚子·烏魚·櫻花蝦·紅甘蔗·紅葡萄

一月 小寒 大寒

蓮霧·仙草·黑糖·香米

<<旅人的食材曆>>

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>