

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

图书基本信息

书名：<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

13位ISBN编号：9787544738194

10位ISBN编号：7544738191

出版时间：2013-7-1

出版时间：译林出版社

作者：黄橙

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>

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

内容概要

本书以轻松、诙谐且颇具诗意的语言介绍了各地美食及其背后的故事。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，都在书中展现得淋漓尽致。此外，本书还提供了城市档案、美味旅程指南、旅游信息攻略等实用旅游资讯。

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

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。

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

书籍目录

推荐序 十个哲学家顶不上一个美食家 自序 倾城美味 异国美味致命诱惑猝不及防 Australia 澳大利亚 西南澳隽永的知味旅程 墨尔本会奔跑的奢华餐厅 最美妙的三小时 珀斯爱尔兰小酒馆 啤酒比语言更有力量 弗里曼特尔小精灵酒吧 比萨与夜色共香艳 阿德莱德石烤海鲜 的原始梦境 Australia 澳大利亚 在艾尔斯岩君临天下 阅读山岩 鸟瞰、徒步、攀登 内陆旷野 星空下的天籁晚宴 迷你小镇 “国宝级” 庭院烧烤 Philippines 菲律宾 暗香浮动马尼拉 Fely J ' s Kitchen 豪华商场里的私家菜馆 Caf é Adriatico 咖啡馆里的菲律宾国菜 Hobbit House 全球第一家侏儒餐馆 Marina 海鲜的花样烹调 Korea 韩国 简单的料理，悠长的滋味 烤肉与拌饭 石室金匱里的美食 鲍鱼与八爪鱼 当它们最青春的时候 高丽参与泡菜 美女的养颜秘诀 米肠飘香 午夜街头的无尽暖意 Mexico 墨西哥 玉米饼如影随形 Tacos 比美女更受欢迎 Chuleta Suiza 夜色中的“迷魂药” Tamales 晨光中的悦耳吆喝 烤肉玉米饼 蘸着音乐送进嘴里 麻辣冲天倾城鲜香食林 惊艳 Chongqing 重庆 巴渝食林，刀光剑影 洪崖洞 头枕江流鼻闻香 古月泉水火锅 收尽南山秀色 洞子鲫鱼 十八梯下的精彩句号 独门冲烤鱼 与急救中心为邻 Chengdu 成都 美食如美女，哪个让你钟情 宽窄巷子 听听摩登少女的足音 老成都公馆菜 当徐娘渐老的时候 蜀九香火锅 豪爽亦婉约的邻家妹子 一品天下 满街美女总擦肩而过 Hunan 湖南 沿着湘菜的动脉边走边吃 岳阳楼外 伟哥蟹楼与口味蛇 长沙城里 谈火色变的民间美味 永州二记 永州血鸭东安鸡 江永女书 鲜椒河鱼喜唰唰 Jiangxi 江西 春天的藜蒿，杜鹃花开的足迹 抚河畔 遇见“神仙鸡” 孺子路上 玉兔饭庄家常饭 龙虎山 仙风道骨与清淡滋味 天师府旁 摘清明草，吃清明粿 岁月凝练清雅本味一尝倾心 Guangdong 广东 广州三大市井美味 吃鸡 食客遥指番禺 煲汤 达杨原味炖品传奇 喝粥 十五甫路上陈添记 Guangdong 广东 开平的韵味，恩平的风味 开平碉楼 竹海里的寂寞时光 彪记羊肉 白痴手法里的秘方 帝都温泉 醉卧国家地质公园 带刺的筍菜 犹如带刺的玫瑰 Guangdong 广东 梅州的滋味如花盛开 万秋楼 前世豪宅，今生酒楼 客临山野 看得舒服，吃得过瘾 客家擂茶 慢慢地注入心田 白宫 联芳楼的恬静日子 Fujian 福建 深山里的小吃王国 不到沙县 不懂小吃精妙 大小老字号 卧虎藏龙 夏茂镇 牛气冲天的小吃发源地 Fujian 福建 鼓浪屿，香艳的咖啡气息 赵小姐的店 窗外市井，窗内宫廷 Baby Cat咖啡馆 白色妖娆 张三疯欧式奶茶铺 纸上的浪漫 花时间咖啡馆 静谧的滴答声 海天堂咖啡馆 那一场风花雪月 Xinjiang 新疆 天山南北的羊肉之歌 乌鲁木齐 阿布拉江烤包子 库尔勒 龙山红柳烤肉 龟兹古城 一杆旗抓饭香喷喷 天山大峡谷 我的羊肉拌面

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

章节摘录

版权页：插图：有人说武林多事，多是非；食林更多事，更多是非。

尤其在重庆，人人都是食林大侠，家家都有祖传秘籍。

独门冲烤鱼是近年冒尖出来的酒家，店址选得有点狠，离血液中心30步，离急救中心50步，这就像烟盒上印着“吸烟有害健康”一样，不仅不让人害怕，反而让人上瘾。

说起来，人之初，性本贱。

喜欢玩冒险性的游戏，比如高空弹跳、吃河豚，等等。

不愿千人吃一次，只愿一人吃万次！

穿街走巷，见到独门冲烤鱼的招牌后，还得抬头仰望，这是一个山寨式的食肆啊！

入口处总是围着一群人，走近一看才明白是修指甲的。

想吃烤鱼得拾阶而上，迎面是一个大横幅：“不愿千人吃一次，只愿一人吃万次！

”很震撼！

明摆着有急救中心、血液中心撑腰，吃坏了，也不用叫120急救车，叫个服务生扶过去输液（也叫挂瓶，台湾叫做挂点滴）或输血就行。

找个板凳坐下来，我首先想见的不是烤鱼，而是烤鱼他爹——独门冲的老板。

你瞧瞧，一整面墙壁手书：“我善烹鱼，专心、用心……鱼我所欲也。

”如果说前面的大横幅让我如见鲁智深的豪迈，这面墙上的手书则让我见识了宋江的风采。

鱼池里游着的有四种鱼：草鱼、鲫鱼、鲢鱼、耗子鱼。

我选了草鱼，听见了它的一声叹息。

除了不忍心去看他们杀鱼，烹制烤鱼的过程倒是都用相机拍摄了下来。

草鱼杀好了，先要在他们独家制作的调味水里稍浸一下，去了腥，然后用网状铁钳夹住，放在炉火上翻来覆去地烤，中途再撒上他们家以胡椒、孜然为主调制而成的香料。

当草鱼烤到八九分熟时，放进一个大铁盆里，顺便夹几块红硕的炭火，搁在箱式铁盆的下方，起保温和再沸腾的作用。

接着，只见厨师操着一个大勺，从桶里舀了香油、炒制好的辣椒，往烤鱼身上泼去……镜头回到餐桌上，只见一条草鱼和几片绿色的香菜、蒜段在大铁盘里咕嘟咕嘟地响着，直到汤汁入味，浓香四溢。

这样的诱人场景怎能不令人精神亢奋，食欲大增呢？

寻香不必过于专情 独门冲烤鱼店很重视广告，连纸巾上也赫然写着：“吃鱼的女人漂亮，吃鱼的男人强壮，吃鱼的小孩聪明，吃鱼的老人长寿。

”如此费尽心思，不如写上一句：“民以食烤鱼为天。

”在巴渝食林行走，千万要保持一点理智。

不要因为古月泉水说“我的火锅可以月月吃，天天吃，顿顿吃”你就端着火锅不松手；也不要因为独门冲说“烤鱼佐酒论英雄”你就傻傻地以为只要坚持吃烤鱼，就可以天下无敌。

品美食，不是娶老婆，不必过于专情。

巴渝食林如此精彩，岂能因为二三酒家就停止了寻香脚步！

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

编辑推荐

十个哲学家抵不过一个美食家舌尖上的世界，哲学家看不清，美食家吃得透哲学家不会告诉你：啤酒比语言更有力量；该拿生蚝还是鱼卵来写诗；为什么“黄鸭叫”完“白鸭叫”；真正的美味不在厨房……最出色的哲学家，喜欢用最平淡的故事阐述最简单的真理。最精妙的美食家，擅长从最普通的食材中提炼最精细的感觉。

<<十个哲学家抵不过一个美食家>>

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>