<<馋游四海之日韩、东南亚>>

图书基本信息

书名:<<馋游四海之日韩、东南亚>>

13位ISBN编号:9787806783672

10位ISBN编号: 7806783679

出版时间:2005-8

出版时间:上海书店出版社

作者:张建雄

页数:184

字数:129000

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

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

内容概要

论馋,恐怕作者比鼻孔插着两条管子还念念不忘《吃遍天下》的高阳还要馋。

我们计算过他历年馋游的纪录,发觉除了南北两极和"黑色"非洲他没"吃"过外,世界各地厨房捧出来的东西,煎的、煮的、炒的、炖的、焖的、蒸的、烩的、熏的、烫的、熬的、炝的、煲的、煨的、烹的——you name it, 他都尝过了。

当然,还有"刺身"制作出来的各种美食。

日韩、东南亚一带绝对不能错过。

作者以其亲游日韩、东南亚之切身体验,于旅游之外,关注于饮食,别有一番风味,然之带出风土 人情、世态炎凉则是天马行空,无可寻踪了。

这得益于张先生的赤子之心,满腹经纶,普通一景一食,在他眼中、口中就已经非凡超绝,何况都是 当地之人都憾于到过之地,品过之食。

我们普罗大众当追随张先生的踪迹,先在书中做一番神仙之游,而后受其诱惑,非亲临其境体验一番 ,就属书中局外之意了。

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

作者简介

张建雄,香港出生,1970年毕业于香港中文大学新亚书院工商管理系,1973年获加拿大约克大学MBA硕士学位。

返港后任职美国大通银行,1975年派赴台北分行。

1979年加入法国里昂信贷银行,主管亚太区银团贷款,1982年赴巴黎任职,旋又被派任加拿大西部负责人,1987年转驻落杉矶,任

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

书籍目录

日韩篇 京都感怀 日韩记游 东瀛赏枫行记 冬日游伊豆记馋 京都感怀忆长安 京都赏樱记别离 长 京都老铺二十家 吉兆谈食 银座偶拾 八芳园记 天一与福助 有马温泉 尽日陶陶 温泉文化与温泉迷 物外游 日光眠猫有感 温泉乡之旅 北国冰雕风情画 法师之宿 二都物语 拾李清照老爹牙慧的兼六园 轮岛小城风味行 寿司怀石宴记 韩国食游考古 日本别府 日本 日本马关 拉面的学问 汉城记食 韩国球会牛肉宴 东南亚篇 马尼拉见闻 榴莲涟山竹 焦嫩羔羊腿 除夕怀旧 越南行脚 马来西亚之旅I 吉隆坡猎影 泰姬陵 印度食经 槟城海 鲜榴莲 金马化挥杆乐 马来西亚之旅川 不观球赛看茶山 印度食旅 巴厘岛记游 星印采风 墨尔本 美食行

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

章节摘录

银座偶拾东京帝国饭店,前临公园,后近银座,是觅食的好去处。

以前经济泡沫未破裂之时,食店其门如市,曰曰排长龙,有些更是没有熟人推荐不要上来。

上回去过一家名为"气乐"的日本料理店,是要打出大集团的旗号才能订到位,坐的仍是柜台,大厨现场表演,所有材料、液汁都已准备就绪,用玻璃瓶盛好,临场移樽就碗,依样葫芦,或冷或热,但见其精,不见其粗,颇也称心就口,食得干净利落。

食罢,老板娘见是外国来客,送客出门,合照留念,鞠躬如也。

笔者也乐得下次以照片作敲门砖,不必再劳烦他人。

若要转转口味,来个日式火锅,可以到"梅",此店的牛肉火锅,已成行成市,在东京已有六家,银座店得地利,必须订位。

笔者在欧洲备受疯牛症威胁,口中虽云不十白,心中难免顾忌,此日对日本的神户牛,自然照单全收

此店的火锅酱料如酱油、胡麻汁都已到入瓶出售的阶段,可见盛行,不过用完牛肉后,侍女相询是否用汤,答曰可,见盛汤前,神态自若地先下白色粉末,问曰为何,侍女不知英文为何,答为好味,再问急曰ajjnomoto,不禁释然,味精可谓深入日本民间矣。

若舍火锅,乃可尝大和馆的铁板烧全席,海鲜牛肉俱全,由大厨在席旁烹煮,客人仍面对面坐,不必 强看烧煮,理应如此。

(1996年12月23日)

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

媒体关注与评论

建雄兄嫂的"馋游",仅"中国篇"已溢出他们的眼界,再加上欧美、日韩的连篇食事,"当惊世界殊",是今人讲饮讲食的基本知觉。

——(香港)林行止 香港《信报》社长、著名评论家 唐鲁录等前辈在吃的品味上,是国粹派

张建雄放开怀抱,华夷兼治……读张建雄的"馋游",我们在意的不在其中滋味,而是他文字引发出来的境界。

境界是文化的一种面貌,也是张建雄"相吃"文字异于凡品的地方。

——(香港)刘绍铭香港岭南大学文学院院长、著名作家——一般人吃喝玩乐都尽是消费而已, 张氏是少有能为文者。

欧阳修《醉翁亭记》有云:"醉能同其乐,醒能述其文者,太守也。

" ——(香港)詹德隆 著名评论家、作家

<<馋游四海之日韩、东南亚>>

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