

<<在欧洲，逛市集>>

图书基本信息

书名：<<在欧洲，逛市集>>

13位ISBN编号：9787208101715

10位ISBN编号：720810171X

出版时间：2011-10

出版时间：上海人民出版社

作者：韩良忆,Job Honing

页数：187

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>

<<在欧洲，逛市集>>

前言

这本书是我和约柏这几年来在欧洲逛市集的心得。

我们这一对台湾太太、荷兰先生相偕逛过不知多少传统的露天市集。

我呢，拼命看，努力做笔记，当然也免不了这里那里买上一点；约柏则举着他的相机，咔嚓咔嚓拍个不停。

书中所收的，是我们最喜欢的几个市集，而我们评定好恶的标准说来并不复杂，就是，它一定得让我俩一看便想下厨烧菜。

这本书里所记录的，都是这样的传统市场。

书里也收集了一些食谱，都不是什么奇巧华丽的大菜，而是你在逛了市集，挑了几样爱吃的食材后，信手便可在客居的厨房轻松烹调的家常菜；有些食谱看来步骤多，其实做法都很简单。

旅程结束回到自己国家后，哪天倘若嘴馋了特别想吃某道菜，一时又买不到其中数样在亚洲较少见的材料，也没关系，干脆发挥创意和试验精神，改用当地农产品试做看看，好比说，用蒜苗或大葱取代韭葱（leek），或不用高价的进口多佛舌鳎（Dover Sole），就用传统菜场里买得到的其他品种比目鱼，如此不但别有乐趣，说不定还能“发明”出比原版更合自己胃口的好菜呢。

<<在欧洲，逛市集>>

内容概要

《在欧洲，逛市集》是韩良忆“居游系列”的第一本书。

最令人垂涎三尺的欧洲不在餐馆，而是在市集——有机熏鲑鱼、勃艮地红酒牛肉、佛卡夏扁面包、Stilton蓝纹奶酪、奥维涅干香肠……在百货公司冲锋陷阵，花很多时间找知名餐馆，都不如到市集去一趟！

那里可以买可以吃，物美又价廉，还可以跟热情亲切的当地人哈拉！

韩良忆这次给你欧洲最有趣、最丰盛又最好玩的13个市集，还有食谱、食材字汇表、周遭餐馆指南等超实用信息。

.....

<<在欧洲，逛市集>>

作者简介

韩良忆，作家，生活美食家，定居荷兰，云游四海。喜欢简单的生活，认为生活中只要有好吃的食物、好听的音乐、好看的书和电影，平日能在家附近散步，一年至少去旅行一次，就很好了。著有《吃东西》《在欧洲，逛市集》《韩良忆音乐厨房》《我在法国西南，有间小屋》《我的托斯卡尼度假屋》《在郁金香之国小住》《地址：威尼斯》等。

侯约柏(Job Honig)，荷兰人，从小爱摄影，长大学计算机，在代尔夫特科技大学取得博士学位，喜欢以影象捕捉生活鳞爪。《欧洲，逛市集》《韩良忆音乐厨房》《我在法国西南，有间小屋》《我的托斯卡尼度假屋》《在郁金香之国小住》《地址：威尼斯》等书，是他和妻子韩良忆共同的居游记忆。

<<在欧洲，逛市集>>

书籍目录

序

逛市集：品尝生活原味

事情的开始

居游好时光

开启文化之窗

附录

欧洲市集食材五国语言对照表

london 伦敦

美味不设限

柏若市集：如果有间小厨房

波托贝罗市集：古董 + 二手货 + 蔬果菜肉

贝利克街市集：便宜拣好康

梅利本农民市集：我们种植，我们贩卖

逛完市集做好菜

Paris 巴黎

浪漫的味蕾

五区莫贝市集：重温拉丁风情

六区哈斯拜有机市集：高贵五星级

十一区理夏勒诺瓦市集：法式食材总集合

十二区阿里格市集：室内市场轻松BUY

走出巴黎，普罗旺斯未完待续

逛完市集做好菜

italy 北意大利

旧爱与新欢

威尼斯里亚托市集：天光、水色、吆喝声

帕多瓦的市集：气质藏在细节里

逛完市集做好菜

holland 荷兰

异乡人的家乡味

阿姆斯特丹北市场：闲散的波希米亚风

阿姆斯特丹新市场：中产阶级采购圣地

鹿特丹市中心市场：欧洲最长市集

逛完市集做好菜

<<在欧洲，逛市集>>

章节摘录

插图：《在欧洲,逛市集》之“贝利克街市集：便宜拣好康”如果你是英国流行摇滚乐团“绿洲”（Oasis）的忠实粉丝，可能听说过BerwickStreet，因为这条位于伦敦Soho的小街，正是“绿洲”巅峰时期的专辑《(What's the Story)Morning Glory?》的封面拍摄地点。

如果“绿洲”只会令你联想到番石榴汁或柳橙汁，那么这个地名对你或许代表另一个意义：在物价高昂的伦敦市中心，一个可以买到便宜水果和蔬菜的小小街市。

SOHO的果菜市集自一八四〇年代起便屹立于贝利克街，晚近以来，由于都市更新之故，菜市场规模缩小许多，如今仅余几个果菜摊、一个花摊和一个面包摊。

除周日外，每天早上九点左右直到傍晚六七点，依然为Soho的居民、上班族和附近小型餐馆的业者，供应新鲜又平价的蔬果。

这儿的的东西有多便宜呢？

傍晚减价时刻，摊贩把盛在不锈钢盆中的货色排在摊子最前方，一盆只要一英镑，里头可不光是本就不贵的洋葱、西红柿哦，往往还有并未枯萎、仍然新鲜的高价果菜。

有一回，我立在摊前，端详这五颜六色的减价农产品，心想要不要也买上一盆呢。

还在犹豫时，卖菜的大叔把盛着一大捆绿芦笋的不锈钢盆放下，说时迟那时快，横里突然伸出一只手，一把抄起钢碗。

我转头一瞧，是位踩着高跟鞋的白领女士，此姝真是眼疾手快，令人佩服，超市里一把芦笋要价三四英镑哩。

这一摊的大叔和他在这菜市场上的同行多半讲得一口Cockney腔的英语，我那两只连标准英国腔都听不太惯的耳朵，听到这口音浓烈、部分用字也不同的东伦敦方言，更是备受考验，有时实在搞不清楚大叔到底在讲啥。

有些字我还懂，好比说一个quid就是一英镑，可是“十个鲍伯”（ten bob）是多少，可就难倒我了，索性把小钞和铜板摊在掌心，请大叔自己动手拿。

喔，原来是五十便士，半英镑啦。

我朝北走到市集最末的面包摊，这家的面包极好，有意大利式的拖鞋面包、佛卡夏扁面包，也有法式乡村面包。

我们尤其爱吃老面发的圆球面包，外壳脆硬，内里扎实，微酸耐嚼。

这一摊每周六打烊，还好本店就在波托贝罗路上，可以去那儿补货，顺便逛逛周六的大市集。

Soho是伦敦市中心著名的“食色”区，华人移民和留学生来这附近的唐人街大啖中国菜，游客来这里看小电影、春宫秀或尝试各种异国食物。

坦白讲，Soho其实相当观光化，部分区域甚至有点庸俗。

幸好还有贝利克街市，它不但让旅人多少能体会到伦敦平民生活的片段，更得以捕捉到古老伦敦的吉光片羽——这同样的语言、同样的气味，在狄更斯的时代便已存在。

<<在欧洲，逛市集>>

编辑推荐

《在欧洲,逛市集》蔡康永强力推荐！

一本在手，欧洲吃透！

没有一个地方比市集更容易见证生活本色。

这样的欧洲市集，你逛过了吗？

在旅行生活日新月异的今天，“居游”能让你看到更真实的世界。

世纪文景首次提出全新的“居游”理念，打造一个系列的居游图书，让你拥有不一样的旅行生活。

《在欧洲,逛市集》是这个系列的第一本，作者为台湾著名女作家韩良忆，她与姐姐韩良露被称为台湾文坛最著名的姐妹之一。

<<在欧洲，逛市集>>

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>