

<<天生是饭人>>

图书基本信息

书名：<<天生是饭人>>

13位ISBN编号：9787538293029

10位ISBN编号：7538293027

出版时间：2011-8-11

出版时间：辽宁教育出版社

作者：欧阳应霁

页数：268

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>

<<天生是饭人>>

前言

序 我是饭人 曾经有那么三五年，频频走访生活中港台各地的新朋旧友，有幸到她们他们的家中，抱膝长谈，谈生活，谈创作，谈家居布置建构细节。朋友们也乐意我把这过程都用摄影用文字记录下来，发表出版，成为与更多读者朋友分享生活体验的一个机会。

其实这好几年的丰富交往经历中，我从留意这些好朋友的书房藏书、工作室设备、用具以至衣橱服饰这些直接可以反映主人行事性格的环境和对象，转而更集中留意大家各自厨房里的各种装置设备——从高端的厨具组合家电配套到从各地跳蚤市场捡回来的古董级杯盆碗碟刀叉匙筷。有的开放式厨房紧接着饭厅，连书柜都堆满与食物相关的中外食谱，有的冰箱里面长期堆满远近驰名的各个家乡特色食材。

如果主人兴之所至，更会亲自下厨示范拿手好菜宴请为食来客，把自己最真挚的一面，最厉害的一手，表现得色香味全，淋漓尽致。

走进这个那个各有性格特色的厨房，就像再多开一道门加开几扇窗，更进一步地认识这位那位朋友的生活态度以至做人原则。

厨房和餐桌也成了一个交流和分享的平台。

其实我们每个家庭最基本细致的关爱、沟通对话以至争执纠缠，不也就是围绕日常生活中的饮食发生的吗？

所以在自己家里烧菜，到或远或近不同朋友家做饭，甚至找片郊野找个公园席地野餐，都是自然不过的乐事。

其实很多身边朋友都经常在实践了，我只是比较多事，来往出入菜市场厨房，跟杯盘碗碟刀叉匙筷为伍，与四季不同食材做伴，背靠冰箱乘凉，以桌布做帐，在餐桌上饱甜熟睡……更伙同我的越来越嘴馋的摄影助手，把这为食过程都给好好记录下来，留个念，作分享。

看来这样的动作已成习惯，生活本该这样简单纯粹，那就借此机会正式把自己叫做饭人吧，而且更得承认，这饭人是天生的。

应霁 2011年5月

<<天生是饭人>>

内容概要

《天生是饭人》——一本美食旅行的记录承载者。

欧阳应霁——一位为食行走、结交朋友的生活美食追求者。

《天生是饭人》讲述了欧阳应霁先生到处寻找着和他一样热爱美食的同僚，无论他们是在古都西安，还是繁华巴黎，无论他们身处幽静的京都郊区，还是风景秀美的印尼别墅……这一切只为“美食”而相识，更为“美食”而相知。

《天生是饭人》的书籍护封是一张精美的海报，海报上一张张图片都展现着欧阳应霁与美食相碰撞带来的快乐。

书中精致、美味的每一道菜，都透着历史的沉淀与思想的创新，都凝聚着烹饪者的心血和多年来驾轻就熟的烹饪经验。

这一切都被作者细心地记录在案，并毫无保留地呈献给热爱美食的同仁。

加之文中的清新讲述，更会让你切身体会到“天生饭人”欧阳应霁从美食中寻找快乐和满足的感动。

<<天生是饭人>>

作者简介

欧阳应霁，生活美食家和文字创作者，是香港理工大学设计荣誉学士及哲学硕士，著有《快煮慢食》、《半饱——生活高潮之所在》、《天真本色：十八分钟入厨通识实践》、《香港味道》等畅销著作。

曾经的他画漫画、开店卖玩具、做室内设计、演舞台剧配音，还主持广播节目，是个桀骜不驯的多面手。

而今的他为了食物，慢慢将其他工作割舍，全身心地投入到美食世界中，是个不折不扣的“天生饭人”。

<<天生是饭人>>

书籍目录

序 我是饭人
心里有素
缘来远方
家传飨宴
劳动与嘴馋嘴光荣
治疗系午餐
长安不靠谱
外卖时光
草根香
面包遇上蘸酱
从桥边到桥头的在地滋味
二十年，两顿饭
筑梦山居
恰同学少年
娘惹恋
喜乐分享
直上天堂，往返人间
京生活料理
元气教室
逐梦达人
有机自疗
惜旧立新
性感延伸
享乐煮妇，实在厨房
魔椅柏林
秋高·气爽·身心野餐
后记 共饭人

<<天生是饭人>>

章节摘录

秋高·气爽·身心 野餐要谈什么严肃认真的政经大事，她们和他们当然都不会来找我。但到了一切正经八百的事情都处理好（或者永远处理不好），开始进入更重要的议题————到哪里去吃饭？

——我的电话就响起来了 喂喂喂，我们有三个人，喂喂喂，我们一共有八个人，喂喂喂，有几个朋友从内地来，从外地来，你有什么建议，该到哪里去该吃什么？

哪怕更忙更乱，一接到这些求救电话，我自当乐意担当这个本地的廿四小时全天候美食导游，甚至热衷点菜的角色。

天生嘴馋为食，不必躲避。

所以三两回合大家对推介还满意，就进一步地挑战我。

喂喂喂，你是否只是说得一口好菜，究竟你自己下不下厨？

这样一问，可真挑起我那根好胜逞强的筋。

当然我真的没有师事三星大厨，也没有站过店堂做过服务员，但我倒凭那在外头吃喝的味觉经验，大胆地入厨舞刀弄叉。

如果你们更大胆，我会欣然告诉面前的他和她，找个机会来吃我做的菜。

他和她和他和她听了当然高兴，也就毫不客气的连日子也定好了。

既然大家兴致勃勃的，我就更进一步——大伙躲在家里吃没什么新意思，要不我们就到郊外去野餐吧！

一言既出，才知觉到真的好久好久好久没那么幕天席地地玩过了。

一时间肾上腺素分泌上升，心跳加速手心冒汗，也就冒出了一个在秋日艳阳底下的有前有后有饮有食的菜单：

- 草莓蓝莓桑椹醋饮 - 辣味鳄梨鸡蛋酱配墨西哥玉米片 - 羊奶奶酪西瓜凉拌

- 泰式柚子金不换凉拌 - 出炉叉烧配蜂蜜龙眼肉沾酱 - 香茅柠檬茶 - 桂花，红豆，洋菜凉糕 既然有了这么一个大致构想，就得在家里厨柜中翻江倒海，找出一批不易摔破且容易清洗的餐具盛器，主要还是以大家都点遗忘了的搪瓷器皿为主，再配上适量的手工玻璃杯和手工瓷碟，以及可以持续重用的轻便环保餐具。

摇一个电话向热衷登山露营的好友借来一套小巧实用的野外炊具，而且还是酷得可以的炭黑色。

买来的新鲜食材都得置在放满冰块的手提冰箱里，以保证凉拌的冰凉口感在荒山野岭里也无损失影响。

。

这样拿着写好的食材单子在菜市场、超市和烧腊店内走了一转，两手提着好重好重，但心情却超轻松超兴奋，就像小学生秋季大旅行出发前一般雀跃。

身处香港这个钢筋水泥大都会也还算幸福，一时心野想去野餐，其实还是有不少选择。

离市区最近十五分钟最远七八十分钟，就可以一尝在森林和原野的痛快滋味。

虽然高楼大厦以及城市烟尘都遥遥在望，但至少已保持了一定的生理心理距离，已经满足了偷闲欲望。

。

这回选择的出游地更是在香港岛东南面的一个小岛东龙洲，避开了周末攀岩和露营的旅游人，花了一点钱专聘一艘快艇，在海上飞驰十来分钟就神奇抵岸，沿着石滩小路往露营大草地走去，也是不出十五分钟的路，对我们这些贪新鲜又实在懒走动的家伙来说，最好不过。

非周末周日的郊野公园实在是个好地方。

天大地大，四野无人，餐桌餐椅烧烤炉一应俱全，叫大伙忽然都有成为庄园主的感觉。

既是主人就更加要主动，在我权充司令的指挥下，大伙七手八脚就把一道又一道设想中的美味实践成真。

切西瓜的，剥柚子肉的，以瓶装水洗净香草的，以至生火煮茶的，置放桌布杯盘碗碟的……难得大家都分别从繁忙中跑脱出来，肆意心野，即使是同样的菜式一来到艳阳下都显得格外活泼分外滋味。

秋日午后在自家离岛后花园欢乐片刻，竟然开启了日常生活的另一种可能。

<<天生是饭人>>

……

<<天生是饭人>>

编辑推荐

舒国治：“应霁最教人佩服与羡慕的，是他最勤于又最乐于上山下海去找出好的食材与好的吃家，然后坐下好好吃一顿饭。

”一个对生活有着独特感悟，并将其生活哲学汇成文字感染他人的知名香港作家，一个为了追寻真正美食而背起行囊周游多国，结识各色料理达人的执着美食家。

他，就是欧阳应霁，一个为食而生，为食而写，为食而乐的生活美食家。

博大精深的中国美食、香艳缤纷的法国料理、温馨独特的娘惹菜肴、垂涎欲滴的京都家宴……每一个地方都有一个关于美食的故事，每一道菜肴都承载着人们对于美食的坚持。

这本生活的随笔，不单单透出的是美食的诱惑与香醇，它更是用最为朴实而亲切的文字记录着生活的点滴，让我们疲惫的心灵得到最轻松的慰藉。

<<天生是饭人>>

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>