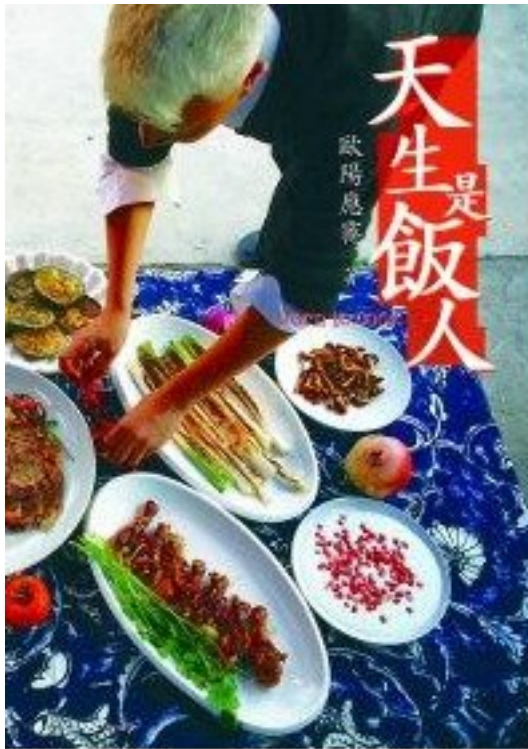


天生是飯人



[天生是飯人 下载链接1](#)

著者:歐陽應霽

出版者:大塊文化

出版时间:2011-9-1

装帧:平装

isbn:9789862132715

這不只是一本料理書，它有的是食物的歷史，追本溯源。
這不只是一本料理書，它有的是對料理的感情、記憶與故事。
這不只是一本料理書，它有的是人與人之間的友誼與互動。
這不只是一份料理書，它有的是對品味的追求、對生活態度的縱容。

「走進這個那個各有特性特色的廚房，就像再多開一道門加開幾扇窗，更進一步的認識這位那位朋友的生活態度以至做人原則。廚房和餐桌也成了一個交流和分享的平台。其實我們每個家庭最基本細緻的關愛，溝通對話以致爭執糾纏，不也就是圍繞日常生活中

的飲飲食食發生的嗎？」

作者歐陽應霽善於談設計、談創作、談居家、談飲食，這一次，他走遍世界，足跡橫跨兩岸三地、東南亞、日本、歐洲，放下滔滔美食理論，拿起鍋鏟走入朋友的家中，探究飯人們心中專屬的那幾道私房，一起動手做菜。

於本書，我們隨著歐陽應霽探訪港人節慶祭祀時必端出的盆菜，西安城的百年小吃羊肉泡饃，高雄媽媽親傳的手工鵝油蔥酥，南洋華人家家戶戶的記憶美味娘惹菜，和風菜式的精髓京料理，還有鹿特丹、峇里等地市集找尋到的好味道。

25位友人，15個城市，140道經典料理，這群天生飯人用新鮮的食材、在地調味料，揮舞鍋鏟，魔術般地烹飪出屬於他們一道又一道的飯人美味，還有只屬於城市的獨特文化。本書特色

- 15個城市的在地料理
- 15次深入文化的美食尋覓
- 25場最精緻的飯人饗宴
- 140道經典食譜

要完成如歐陽應霽這樣一本美食書著實不容易。我們看得愉快，在歐陽一篇又一篇的美食中吃遍各地，粵式料理、北京燒烤、台灣傳統口味、南洋娘惹風味、和風菜式，以及橫跨比利時、柏林、鹿特丹的歐洲佳餚，宛如隨著歐陽老饕了全世界。而想到歐陽是如何完成這樣一本書，又感於歐陽對於美食的執著，他總是每到一個地方便勤於拜訪當地料理達人，跟著學習變化出每一道包含著城市歷史文化的在地美味。

想像著他在一個城市與朋友約好時間，筆記著當地的滋味，深入市集尋找最傳統味道的食材，而後夥同扛著沉重器材的攝影助手，在不同朋友家中廚房記錄下大家一同做菜的步驟。光想像著歐陽於各城市間穿梭的身影，還有為了記錄美食而付出的汗水，便可以感受這樣一個人是如何打從心裡深愛著食物。何況於他的書中，我們見證的不只是食物的滋味、材料、步驟，還包含了一個城市的歷史文化、每個人的回憶與情感，還有人與人互動的喜樂。

看得愉快的我們，一邊深感著天生飯人的歐陽是如此幸福，一邊又滿懷感激地謝謝他讓我們輕輕鬆鬆於床上吃遍四方。

作者介紹:

歐陽應霽

一個不甘心因此也不容易被標籤定位的創作人。時而塗鴉漫畫荒謬奇情一心造反，時而登堂入室訪親會友大做文章，或者駐守廚中舞刀弄叉飲飽食醉，或者離家出走天南地北浪蕩終日。

自香港理工大學設計系獲取榮譽學士及哲學碩士以來，長期對現代家居生活及建築設計潮流觀察研究，並對飲食文化吃吃喝喝深入體驗，大量撰寫相關評論推介文章，發表於中港台報章雜誌。

出版有生活寫作系列《香港味道》，《半飽》，《慢慢快活》，《放義大利》，《回家真好》及《設計私生活》。

文字寫作以外同時熱衷漫畫創作，出版有《我的天》，《愛到死》，《小明》，《三七廿一》，《我的天使》等等漫畫系列及專集。

始終迷戀文字和圖像，願意在兩者的微妙關係中糾纏成長，矢志做個貪心的，快活的，認真的跨媒體導遊。

個人網頁：www.auyeungishere.com 電郵：craig@auyeungishere.com

目录:

[天生是飯人_下载链接1](#)

标签

随笔

美食

欧阳应霁

香港

一點不同的創意

评论

贪威识食。延续《回家真好》和《梦·想家》的串门，这次带上食材去做饭。

排版

2.5星。拿着块桌布到处骗吃骗喝。我会告诉你们除了京都那两篇仔细看了其他都跳过文字直接看菜谱的么，我会告诉你们它是我的厕所恩物么。拿完办税他又可以拿着桌布

骗吃骗喝去了。

看這本書感觸好多：職人的態度、分享的快樂、朋友的關愛、還有看完對自己的不滿足
…You are what you
eat.和作者一樣，我大抵也是沒有為朋友兩肋插刀的能力，所以未來多在廚房裡為朋友
舞刀弄鏟吧，能夠吃到用心用力成就的食物，也是足夠值得珍惜的一件事呀！

欧阳比蔡澜时尚感强好多 而且写的东西也沉稳 但不是老派的沉稳
很喜欢写的京都【枝鲁枝鲁】 3680日元的套餐 做梦都想吃

拿着桌布去蹭饭，生活很多时候需要这么个借口，去做自己喜欢的事，聚集起一批有共同追求的人。

[天生是飯人_下载链接1](#)

书评

[天生是飯人_下载链接1](#)