

<<极致之味>>

图书基本信息

书名：<<极致之味>>

13位ISBN编号：9787208088337

10位ISBN编号：7208088330

出版时间：2009年9月

出版时间：世纪文景 上海人民出版社

作者：叶怡兰

页数：205

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>

## &lt;&lt;极致之味&gt;&gt;

## 前言

进入21世纪,显然,“享乐”的风貌,正在改变……以前,所谓享乐,多半集中在形于外,可以轻易示人、骄人的外在表象事物上,如名车、名宅、华服、珠宝、名表、名牌包……然而现在,随着人类总体知识、眼界、感官与欲望的越加成熟、开阔、精练且多元,我们的关注与执著焦点,开始转向——从以往单向的朝外观看,转而回归自身与内在感受的开发,并寻求内在感官与外在世界的彼此交会。

所以,此际,只要是与感官知觉高度相关的项目,都无可避免地成为当代最被关注的显学。

这中间,特别是饮食,尤其成为20世纪90年代至今最受瞩目也最能引起共鸣的享乐项目。

此中缘由,部分肇因于从20世纪初全面展开的现代化洪流,为求量产,科技、机械与化学物的介入,迫使食物逐渐失去了过往的本来滋味,甚至含有种种有害物质而造成对身体的损伤;进而,在一种回归与反省的心态下,食之“质”重于“量”的思潮,逐渐复兴。

然而最关键在于,饮食始终是人最为贴近的最基础的生活课题,只要身而为人,民以食为天,一日三餐,日常生活里必然天天接触天天实践;因此,人们渐渐发现,只要在这之上饱尝了满足了享受了愉悦了,快乐幸福圆满其实相当容易、唾手可得……所以,几世纪以来,我们从未如此刻这般热烈地痴狂地追逐美味。

我们细细密密驱动着操练着所有的感官知觉,一层一层抽丝剥茧地追索着穷究着视觉嗅觉味觉触觉上每一分毫的微妙变化。

同时,在能带来食之喜悦的无穷可能性上,不惜代价地不断追求寻觅。

影响所及,只要某个饮食类别或项目本身拥有一定程度广博的体系与源远流长的历史,便能在此期间勃然而兴,从某特定区域或家常食物,一跃成为全球饕客间引领风骚的美味时尚。

## <<极致之味>>

### 内容概要

葡萄酒要伊甘酒庄还是玛歌酒庄？

握寿司要银座久兵卫还是次郎？

杏仁小圆饼是青木定治还是Pierre Herme？

纯米大吟酿喝獭祭二割三，还是大七箕轮门的超扁平精米？

生火腿是西班牙Jabugo地区Bellota等级的伊比利生火腿，还是意大利吉贝罗地区的后臀尖火腿？

盐用的是布列塔尼盖朗德地区的盐之花，还是冲绳粟国岛的粟国之盐？

咖啡豆是哥斯达黎加的拉米尼塔，还是牙买加的蓝山？

挑嘴万岁！

## <<极致之味>>

### 作者简介

叶怡兰，出生于台湾台南。

中央大学中文系毕业。

很早就决定以“享乐”作为终身职业，并坚持相信，真正的“享乐”，不是短暂的眩惑声色之娱，也不是以为金钱或地位的堆积，而是需要认真的涉猎、深度的堆积，需得花些实践花些功夫，方能从心灵到视觉、听觉、嗅觉、味觉、触

<<极致之味>>

书籍目录

自序 追寻, 极致之味PART1 食 盐 醋 蜂蜜 橄榄油 奶酪 生火腿 寿司 西式甜点 巧克力  
果酱PART2 饮 葡萄酒 香槟 单一麦芽威士忌 吟酿 本格烧酎 日本茶 咖啡 气泡矿泉水附  
录 我吃故我瘦

## &lt;&lt;极致之味&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：PART1 食盐去年初，不知怎的，突然接连接受了好几次主题为“盐”的采访。不是我们习以为常的化学精制盐，而是纯天然人工萃取或提炼，能够充分反映产地风貌的手工好盐。令我不禁暗自猜度着，向来似乎只流传于某些小众（或说刁钻或偏执）饮食圈的品味项目，是不是已然有渐渐往外扩散普及的态势？

虽是柴米油盐酱醋茶这寻常开门七件事中一日不可缺少的必备品，然而盐对大多数人而言，却始终显得平凡无奇，全然不需注目深究，犹如阳光空气水一样理所当然。

但一旦涉足其中，便仿佛走入一个无穷的大干之境：刹那惊喜发现，竟有这许多形形色色的特色好盐，因着地域、风土气候、海水成分、海潮流动、制法，以至制作者的理念技术、坚持与心血之不同，而展现出变化多端的面貌。

盐之风潮而我想，或者也是因为这样的原因，近年来，特别在一些饮食风潮较为领先的国度，如日本与欧洲各国，手工盐格外风起云涌，全国各地不同品种纷纷涌入市场，相关评论讨论不断出现，红极一时。

尤其是日本，1997年起才正式废除盐的公卖制，2002年全面走向自由化。

不过短短十年间，南起冲绳，北至北海道，各地名盐宛如雨后春笋般纷纷冒出头来。昔年各种传统制盐法陆续复苏，新的技巧制法也不断被提出，令人目不暇接。

<<极致之味>>

编辑推荐

《极致之味:怡兰的18堂饮食课》：非常奢旅行 讲究的开始

<<极致之味>>

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>