

<<慢食>>

图书基本信息

书名：<<慢食>>

13位ISBN编号：9789861206578

10位ISBN编号：9861206574

出版时间：2011-3

出版时间：貓頭鷹

作者：謝忠道 著

页数：256

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;慢食&gt;&gt;

## 前言

三版序 最好的和最壞的 編輯來信告知慢食將出三版時，我正準備回台過年。

分住台北台南的哥哥姐姐也回家，帶回許多台灣南北的熱門食品，有同事到相報的、同事朋友致贈的、揪團網購的：金門牛肉乾、手工咖啡餅乾、海苔酥、蛋捲、牛軋糖、鳳梨酥、水果糖……一層一層的，或紙或塑膠的包裝袋，華麗亮面的硬殼禮盒，外加一個大小適當設計精緻的厚紙提袋。如山的小吃零嘴陪我們一家大小在電視前麻將桌度過了幾天的新春假期。

這幾年詹宏志王宣一夫婦總邀我去他們家喫一頓。

一桌的好料理從中午喫到晚上：野生烏魚子、牛肉米粉湯、干炸玉筍、生魚片、煎蝦母、白鯧魚丸鍋、義式烤蔬菜、我沒記住名字的碩大海蚌殼，材料都是主人在市場裡費心搜羅或是和熟悉小販博多年感情而來的，當然還有各種當季的鮮美水果。

開幾支好酒，幾個朋友天南地北閒聊瞎扯，我們賴定了主人的熱情慷慨，天亮喫到天黑，酒足飯飽，非常盡歡。

最近回台吃飯的經驗是，最美味的東西往往不在餐廳，而在像宏志宣一的私人家宴中。

慢食出版至今，我仍斷斷續續聽到一些讀者的回應，我也仍在觀察思考餐飲的演進變化。

台灣有越來越多的工業食品的同時，也有更多人投入尋找了解屬於台灣自己的飲食文化和風土脈絡；越來越多台灣人到國外品嘗認識米其林星級餐廳之餘，連鎖速食店也在台灣蓬勃發展。

當電視媒體網路部落格的水準越來越低落媚俗慘不忍睹的同時，我也看到平面出版品的廣度和深度：食材圖鑑、餐飲評鑑、有機手工、專業類書。

還多了一個世界冠軍的麵包師。

飲食早就是顯學，但是從來沒有過如此的分量和影響力。

在這些繁雜紛擾真真假假的書寫論述影像廣告中，我看到很多的垃圾鬼話，也看到我們比從前談論更多的土地食材，更多的廚師歷史。

從前沒有的自信一點一滴地出現，微弱而珍貴。

我仍在自問什麼是台灣料理的主體性，也仍未讀到肉圓的史料，專業廚師仍沒有該有的社會地位，餐飲服務也還是七零八落。

飲食在台灣好像也是M型發展，關鍵不在錢，而在於對食物的看法。

在這個熱鬧而模糊的顯學中，我看到了台灣，最好的和最壞的。

謝忠道14.02.2011 序1 返鄉的距離與時差 隔著時間、空間、文化、語言、階級等等各式各樣的距離來觀看世物，偶而會讓我們悄悄地長出了第三隻眼睛。

特別是當可以像一個異鄉人那般地回頭探看自己原本熟悉的地方時，許多過往被當成理所當然的價值便開始要鬆動起來。

巴黎與彰化，協和廣場旁的大使餐廳（Les Ambassadeurs）與陳陵路口的肉圓攤之間的距離，即使是在全球化的時代，也應該是夠遙遠了，然而，這卻是忠道人生中最常直飛的一段距離。

他幾乎是唯一長年身處巴黎高級美食殿堂的台灣人，這樣難得的珍貴經歷，在他回頭探看台灣食與味的環境時，讓他看見了許多在台灣吃喝的人沒有看到，或即使見到了也不想去面對的有趣問題。而且，他選擇勇敢地把這些問題寫出來，而不是像我一樣為了安身，選擇練就一身視而不見的功夫。

和忠道同是一個故鄉長大的五年級生，成長過程裡體驗到的味覺經驗是很相近的，例如自由女神牌和乳瑪琳同是我們對草莓果醬和奶油的味覺記憶。

我們各自的法國經驗讓我們從吃喝裡看到了法國最豐盛美味的那一面，但卻也讓原本該當永遠留住的童年味道，在被輕易地打破之後，必需在掙扎中修補拼湊出新的定義來。

那樣的滋味就像一早醒來，突然間發現身邊躺著的其實只是一個充氣娃娃。

我們習慣用著文化、血統、族群、理念、職稱去尋求屬於自己的定位，我們又該如何從味覺裡去探尋自我的定義呢？

忠道這本書裡提出的疑問，逼迫我們不得不去面對和思考這樣切身卻又似乎事不關己的問題。

生活在一切迅速流轉的台灣島上，我們要如何從吃裡找到自己？

曾經，我們急於割斷臍帶，和出生成長的土地分切開來，認同自己是地球村裡的世界公民。

## &lt;&lt;慢食&gt;&gt;

但是，在全球化趨勢漫延到所有空隙的此刻，尋求成長的起源卻變成標誌自己的獨特性，尋求自我定位與認同時迫切的需求。

上個星期，廿五年前移民美國的堂哥帶著新婚的丹麥裔堂嫂 J 回到彰化一起尋找他的童年記憶。

占住他的腦海的，大都是些吃喝的地方，大部分不是已經不在，就是變了模樣和味道。

我們在八卦山腳下的社教館旁找到了當年在「三角公園」裡賣芋仔冰的攤子。

公園早已消失，腳踏車綁著的四個圓型冰桶換成機車上閃爍著太陽反光的不鏽鋼冰箱。

但是芋仔冰的味道似乎沒有太多的改變，即使加了玉米粉，但至少沒有足以掩蓋一切的人工芋頭香精。

J 嚐了一口說：「現在我懂了！

這就是你已經講了無數遍的 Taiwanese icecream。

」我想，她或許找到了進入堂哥童年記憶的鑰匙，而堂哥也可以不再覺得自己只是返鄉的異鄉人，就這樣他們一起攜手回到那個記憶底層的滋味裡去了。

他們確實夠幸運。

相隔數十年，「王子麵」在連鎖超商的一童年福利社重新上架，但是我卻早已嚙不下這樣的乾泡麵。

記憶底層的滋味因為曾經經歷無數次的破滅，現在已經不再回得去了，但是，我相信那是成長必須要付出的代價。

忠道透過巴黎給了我們一面很好的鏡子，從鏡子反射出來的，是我們習慣了的台灣吃喝環境裡的晦暗與雜沓，從小建立起的味覺價值，很容易地就會在翻開這本書之後開始動搖，甚至粉碎。

也許，讀者們並不一定要急著去修補被忠道打碎的東西，因為，唯有失去一些屬於生命經驗裡的珍貴東西之後，才能換來味覺覺醒的真正開端。

林裕森 葡萄酒作家 序 2 尋找，我們的滋味 巴黎，大使餐廳（Les Ambassadeurs），我和忠道一起，懷著滿心期待，準備領略，其時才剛剛率領主要班底整個兒脫離三星名廚亞倫·杜卡斯（Alain Ducasse）旗下自立門戶，因而成為此刻巴黎食壇話題旋風的，尚一法蘭索·皮耶吉（Jean-Francois Piege）主廚的絕藝。

那當口，晚餐進入最後階段，主菜的鴿子呈上，外觀乍看平凡無奇不過醬汁上頭一隻鴿而已，然一切入口，才發現層層引人入勝、層層皆有獨到處：最外一層，是柔嫩的鴿肉與香Q的鴿腿；次一層，同樣是鴿肉，卻因著使用了獨特的「掐殺法」，故而柔滑細膩得宛如肥肝；再內一層，則才是真正的肥肝；內裡，還夾入了爽口的黑橄欖泥……這是，法國料理的全新里程！

那刻，滿心震撼感動中，我不僅看到了，廚藝技巧的鬼斧神工出神入化，還有，經過精心醞釀，以使享用過程高潮迭起分秒見驚奇……——從好幾年前起，專注從事美食寫作以來，宛如聖徒們在虔誠信仰的廟宇聖堂裡匍匐朝拜一樣，我一趟兩趟，不斷前往法國，近距離體驗法國料理種種；同時，深深震懾折服於我在這裡頭所看見，人類之於料理藝術，簡直不可思議的，一往無前的奮力追求與不斷超越。

那麼，我們呢？

——這同時，我卻也禁不住，不斷不斷回過頭來，望向台灣，這個我們所生所長所立足的地方，反覆尋找追索省視思量，屬於我們自己的，飲食風貌、特質、個性，屬於我們自己的飲食追求與願望，又是怎麼樣的一回事？

而多年來，我也能夠清晰感受到的是，忠道，也和我一樣，正做著同樣的，回望動作。

我與忠道最早因採訪、邀稿而結識，幾年書信往還後，才在二〇一〇年一次巴黎行裡真正見了面，也真正發現了彼此於美食領域的著實深相投契。

後來，忠道不僅成為我每趟巴黎行夜夜必然相伴共度漫漫良宵（別誤會……僅只餐桌上而已……）的最佳「飯友」，更成為我窺看法國料理的重要窗口。

而幾年下來，從飯桌到書信裡甚至越洋電話上，我倆似乎永遠有聊不完的話……，咳……，其實，比較確切或激烈些的說法應該是，吵不完的架！

尤其此書各篇文章寫作過程間，不但電話裡、MSN Messenger裡討論個一兩小時、一封信寫個好

## &lt;&lt;慢食&gt;&gt;

幾千字還寫不完皆屬家常便飯事，巴黎餐桌上，更是每每聊到夜深人靜、其他客人以至末班地鐵全走光了，方才意猶未盡地相約明日再戰。

（也因此，書還沒寫完呢，忠道就已經早早逼著我非得寫篇東西作序不可，還言明寫得不夠「誠實」，定然退稿，以不負這段時間下來所各自耗費甚至相互拋擲的巨量口水與腦汁，以及，相比之下可能更驚人的巴黎計程車費……）——是的，忠道自序裡提到的，戲稱他為「大法國主義者」的那個人，就是我。

當然，同樣地，我也從來不迴避承認，或許也多少存在於我血液裡的，大台灣沙文意識。

然而，即使這「回望」的角度與姿勢顯然並不全然一致，我卻始終對於忠道的種種思考和這一系列評論文字，寄予高度的尊重與敬意。

因為，我一直非常清楚的是，忠道的大法國意識，和其他許多住居異鄉的所謂評論者不同，並非出乎所處地域或文化高度的優越心態，而是來自於，對法國料理世界裡最優質面向的紮實研究與洞見，以及相對油生的，對台灣飲食文化的懇切關懷與期許。

正如忠道也相對瞭然，我的大台灣主義，並非出於民粹式的夜郎自大，而是渴望能夠更深入追尋、瞭解、甚至一點一點梳理出，這片土地，在固有飲食裡所真實本有、該有、同時也是獨有的，我們自己的面目、自己的滋味，以及，我們的真正立足位置。

所以，在很多時候，我也很願意一起站到忠道所長年執著佇立的，他山之石上，一起以法國為標竿為典範為借鏡：比方書中對於法國高級餐廳服務水準和體系的細膩觀察和描述，犀利對比出台灣的不足；比方主廚應該被高舉為餐飲領域的中心，整體水準才能踏實往前邁進；比方品嚐美食的客觀與開放心態和評判標準的應該建立；比方對食品食材的原味與純度的真正認識與堅持，才能真正累積，在地飲食品味的厚度……比方，藉由對法國《米其林》與《高勒米歐》的發展始末與今時現況的說解，期盼台灣也能擁有一樣公正而具影響力的評鑑體制；比方，我們一樣寄予厚望的，祈願台灣也能漸漸擁有和法國相似的，A?O?C?產地認證制度，以能真正確立同時擦亮我們池上的米、麻豆的文旦、七股的青蚵、西螺的醬油的名……在我看來，忠道此書，像是從法國遠遠朝台灣拋了一枚，警醒之磚。

我深深期待著，這磚，能夠繼之激起，無數正面的美麗的回聲與漣漪，讓我們得能真切誠懇地，檢視自己反省自己，然後前進。

而另一方面，我也一樣期待，在反省同時，可也不要忘記，時時從他山之石跨過這邊來，放低姿勢敞開心胸，全面地、深刻地，以我們自己的角度，觀看、認識、詮釋我們自己。

有時，此地與彼地的落差，若從更廣泛一些的取樣來看，或者就會發現，那只是偶見的傾斜而非全盤的沉淪。

有時，彼地與此地的兩異，換個位置轉個態度來看，又何嘗不是另一種，一樣動人的滋味與風景。

一如法國料理的分食與亞洲料理的混食。

前者，得以專注領略，每一道菜的個別美味；後者，則意在追求不同菜餚味覺間的彼此穿插、互映與共鳴。

一如無國界料理。

在背景源流發展完整恢弘的中土類型國家如法國，或者可能只是純粹商業手段的無厘頭流行；但在特殊地域屬性或歷史因素交錯、故而以多國多元文化交揉融合見長的島嶼或移民性格國家如紐、澳甚至日本甚至台灣，則其實有其自成一格、理所當然的繁衍因緣和脈絡。

一如料理的藝術性。

我自己，固然一年年益發醉心於，以人之無窮智慧、創見、意圖、巧技，以精心鋪排的空間、器皿、氛圍、服務所重重層層圍塑堆疊起來的法國料理成就；然而，卻也一年年不再認為，匠心與技藝上的巧奪天工精緻絕倫，就該是相距足有千山萬水之遙的台灣飲食的必要選項或標的，甚至，也不見得是通往極致境界或躍升國際舞台的唯一路徑。

「慢食」。

後來，忠道告訴我，將以此二字，做為他的書名；慢食主義，原是起源自義大利、後來席捲世界的當代重要飲食思潮，強調食物從產出、烹製、享用的每一環節，都應該真心真意用心用力認真付出對待

## &lt;&lt;慢食&gt;&gt;

；和忠道和我向來於美食上之所思所想所望所求，頗有相應之處。

然而，在《慢食》此書中，令我猶為興味盎然的，卻是首章裡，關於法國人吃飯慢、台灣人吃飯快的兩樣習慣對照。

不知怎的，令我突然好想，跟忠道說說，我那台南故鄉特有的，早餐牛肉湯故事。

那牛肉湯，用的是本土黃牛肉，凌晨現宰了，立即新鮮急送至各牛肉湯攤，直接以刀片薄了置於碗底，沖入精心熬煮的滾沸牛高湯，以湯的熱度將牛肉瞬間燙熟便上桌。

而吃這牛肉湯，速度切記要夠快，趕大清早起了直奔攤上，趁著肉還溫潤鮮嫩，就著一碗白飯快快扒完；起晚了動作慢了過了生時短短僅有數小時、熟時才只數分鐘的賞味顛峰，老了澀了，就算老闆不罵自個兒也要痛惜有愧好肉……那可是，等閒須臾稍縱即逝、需得快手快口與時間競賽的美味啊！

（說真的，在法國頂級餐廳裡，花上長長數小時時間徐徐品味固是一種醉人的至福，然在台南在鹿港，兩個小時間一路兜轉著連吃七八個小攤，卻也一樣酣暢快活……）我自己，這幾年來，便是這樣，從南到北，在許多許多風格樣貌或許殊異、然內裡脾性卻似有靈犀的古早味台灣小吃裡，一點一點咀嚼出，可能的，屬於我們的本來飲食個性。

那是由來自獨特的、早期移民為主的住民背景，冒險進取、直截率真的民族個性，加之四面八方異地文化的交揉薈萃，孕育出特有的，簡單、輕巧、新鮮、平實、率真不拘泥的飲食特質。

而從這樣的基礎出發，遂而漸次凝聚成，能夠格外清明清晰地窺見、洞悉，存在於食材食物裡的本來質地與內在韻致，並點滴轉化為，將既有亦或不同來源的物事採擷融貫繼而賦予新意的能力。

我在很多地方，都逐漸看到這能力正在各個不同角落裡，一點一點萌芽生光。

而這芽這光，會帶著我們往什麼樣的方向去？

這或許是，正處身這地方這時刻的我們，應該小心呵護，同時認真領會、期待、與努力的課題。

## &lt;&lt;慢食&gt;&gt;

## 内容概要

法國人在用餐前必向同桌人說：bon appetit（祝你胃口大開），我們中國人都說：請慢用。

仔細想想，「慢用」兩字更有深意，只有美好的東西才值得我們花時間，慢慢享受。

所謂「慢食」，並不只是「反速食」，它更在意的是在大量生產模式下全球口味的一致化，傳統食材及菜餚的消失，以及速食式的生活價值觀。

主張慢食的人認為：慢慢地進食，認認真真、全心全意、花時間和各種官能感知去慢慢地享受一頓美食，學習並支持這頓美食背後的努力及傳統。

這對飲食文化所能帶來的影響，是超乎想像的。

近幾年美食之都的巴黎，除了慢食外，又多了一套飲食哲學 fooding，即food + feeling（食物加感情）。

希望用餐者以感情、情緒去感受食物。

感受每一道菜上桌時的香氣，欣賞擺盤的色彩和美感，品嚐吃進嘴裡每一口味道的組合、搭配和轉變。

也許讓你想起小時候媽媽的一道菜，也許喚回某一次被遺忘的旅行經驗。

同時，也反過來期望廚師以一種更帶感情的手法來做菜（而不是一種制式化、機械化地執行食譜裡的材料和步驟），在盤裡留下個人的情緒和風格。

書名叫《慢食》，「慢」在這裡不是用來形容吃飯這個動作，而是接近prendre ton temps的意思。

花時間吃飯、一個廚師在快炒慢燉時對火候的掌握、醃漬一罐果醬黃瓜所需要的時間、一個侍者長年累積值得尊重的專業經驗、一支酒釀到巔峰該有的歲月光陰、把一個工作做出品質做出感情來應有的思索努力……慢。

食。

在這裡是指將時間的價值在美食的領域裡呈現出來。

## 作者简介

謝忠道 台灣彰化人，現居法國巴黎，熱愛好酒好菜。  
著作有《美饌巴黎》（林裕森合著，大地地理出版）、《羅亞爾河城堡傳奇》（林裕森等合著，大地地理出版）、《巧克力千年傳奇》（大地地理出版）、《餐桌上最後的誘惑》（皇冠出版Party系列）、《比流浪有味》（馬可孛羅出版）、《星星的滋味》（墨刻出版）。

書籍目錄

三版序言：最好的和最壞的再版序言：慢食三年作者序：對美食的文化思考推薦序：返鄉的距離與時差 林裕森推薦序：尋找，我們的滋味 葉怡蘭 I.花時間吃飯花時間吃飯用鼻子吃飯 古堡裡的泡麵和品酒會裡的香水美味的純度關於分食與混食品嚐美食的主觀和偏見吃的文化差異和霸權 狗肉、牛肉和豬肉 / 兔肉、蝸牛和青蛙美食主義，新年快樂 II.理想的餐廳創意的極限 - - 法國叛客廚師集團廚師的名字誰殺了大廚師服務的價值服務的消失迷信米其林理想的餐廳 III.料理的無國界主義尋找無國界料理無國界與無厘頭 - - 所謂fusion創新與復古 - - 還原四百年前的巧克力 IV.台灣人的口味虛擬的味覺台灣人的口味料理的主體性彰化肉圓 A.O.C調味料烹飪與三杯雞美食的表面工夫後記：全世界最偉大的菜

媒体关注与评论

「若要期待台灣的美食有更國際化的發展，除了要有更多跨界學習的廚師以外，更要有像忠道這種愛吃、懂吃、又用心吃的美食評論家。

」 - - 亞都麗緻飯店總裁 / 嚴長壽 「我們習慣用著文化、血統、族群、理念、職稱去尋求屬於自己的定位，我們又該如何從味覺裡去探尋自我的定義呢？

忠道這本書裡提出的疑問，逼迫我們不得不去面對和思考這樣切身卻又似乎事不關己的問題。

」 - - 知名葡萄酒作家 / 林裕森

#### 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>