

图书基本信息

书名：<<來吃義大利 - - 傑米奧利佛的美食出走>>

13位ISBN编号：9789862292525

10位ISBN编号：9862292520

出版时间：2010

出版人：三采文化出版股份有限公司

作者：傑米．奧利佛

页数：336

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>

前言

【作者序】 Ciao! 一切可好？

從青少年時代開始，我就已經徹底沈浸在對食物、家庭與人生的一股熱情與衝勁之中，而幾乎所有義大利人也都是如此，不管他們來自何處，或者是貧是富。

這就是我的熱情所在——無論如何都要把好食物讓所有人享用。

許多義大利人從來不說他們來自義大利，反而說是威尼斯、西西里或那不勒斯，這就是重點——他們的地域性差異讓人非常興奮。

然而在周遊義大利的旅途中我也學到一點，那就是從烹飪的角度看來，地域性這個詞只是冰山一角。他們的範圍比這還小。

應該有人替這種現象發明例如「村莊性」之類的字眼，因為這些傢伙會辯稱他們自己的村莊是以最完美的方式煮出某一樣食物，然後根本瞧不起另一個村莊的作法！

我見識到唯一在人們身上流露出這種情緒的另一件事情是足球。

這種熱情正反映在他們的食物上。

他們會無盡地爭辯什麼是最好的燉菜、綑折麵、橄欖油或海鮮是哪個地方來的。

如果你曾經見過這種面紅耳赤的意見交流，你就知道他們並不是愛吵架，只不過是各持己見罷了！

我喜歡他們認為自己家鄉的烹調法才是最好的那種態度，還有他們對於本地農產品的極度自豪，以及對食物的高談闊論。

即使我會說的義大利文沒幾句，但是我從來都不覺得聊起食物和食譜有什麼難——這是全世界共通的話題！

不過我最喜歡義大利人的一點在於，雖然擁有世界頂尖的服裝設計師和車款，他們卻有辦法保有獨特的傳統觀念和村落精神。

到現在你還能在義大利各地的村莊看見人們用乳酪來交換醃製蔬菜，或拿當地老先生的格拉巴白蘭地來交換同樣嗆辣的芥末醃水果。

此外，大至大城鎮中心的廣場，小至人口最稀少、最小的聚落，每週、每月、每年在義大利的每個角落都會舉辦慶祝食物的傳統活動與節慶，這點也讓我覺得很不可思議。

拜加里波底之賜，義大利從二十七個不同的國家，真正成為一個統一的國家，這不過是一百五十年前的事。

這也就是他們的生活型態、烹飪方式、傳統和方言如此多樣性的緣故。

這也是為什麼身為主廚的我，覺得這個國家這麼不得了地讓人興奮的緣故。

我是說，你到底能用多少種方法把一些麵粉、水和雞蛋，做成不同形狀的義大利麵？

了不起！

而且你知道嗎？

我應該生來是個義大利人——上天啊，為什麼！

為什麼讓我生在英國東海岸的濱海索森德？

當然啦，我對我的故鄉沒有不敬之意！

說老實話，當我在義大利時，即使是用我對義大利文的粗淺理解勉強與人溝通，我卻覺得自己是個義大利人；你知道為什麼嗎？

因為和所有義大利人一樣，不管在什麼情況下我都深愛我的家人，也因為食物是陪著我長大的東西。

如果你在菜市場問水果販你能否嚐一顆他漂亮的葡萄，他會立刻認為你是對食物很在意的人，因此特別尊重你。

在托斯卡尼某個小村莊的蔬菜攤上，有個一頭亂髮的老傢伙賣菜給我，我告訴他我要煮菜給摘葡萄工人吃，他馬上質疑我，他說現在摘葡萄還嫌早得很，因為「山吉歐維西葡萄還沒成熟」。

我那些朋友才剛採收完一批比較稀有、已經成熟的梅洛葡萄——問題是在你去過的國家中，有多少能像這樣，當地菜市場攤販的老闆能對本地農產品有如此細膩的知識？

真驚人！

還有一次我在義大利南部的普利亞省替一個義大利家庭煮慶生餐會的餐點，我用我驚腳的義大利文問

那家人六歲大的女兒，她喜歡吃什麼肉—嗯，首先因為我的發音像是「cane」（義大利文：狗）而不是說「carne」肉，我們一開始關係不太好，因為她以為我問她我該怎麼煮她的狗！

不過在這場誤會之後她說她想吃牛肉。

我轉身離開時她在後面喊我，問我要煮的是那個部位。

然後她指定她要吃肋眼牛排（類似丁骨牛排），她覺得這塊肉是牛身上最美味的部位。

接著，使我大為震驚的是，她告知我烤牛排上可以用迷迭香，但也只能用迷迭香，因為這才是普利亞牛肉的作法！

迷迭香只能夠用在烤雞和烤牛肉上。

沒得商量。

這番話從年紀這麼小的孩子口中說出來，實在讓我大吃一驚。

當我在巴里時，這地方也在普利亞，我遇到另一位小女孩，她做貓耳麵、義大利餛飩和螺旋麵的速度和準確度，勝過我這輩子所見過的每一位主廚！

我愛上了這位七歲大的小女孩，不只因為她貌美又可愛，而且她還是個做義大利麵的天才，她教我如何製作幾樣我從來沒有以手工製作過的義大利麵。

她坐在我旁邊，而她高齡八十八歲的曾祖母坐在我的另一邊—從四歲開始到現在，這位老太太在她生命中的每一天都在做義大利麵。

寫這本書時，我想給你的不只是一堆義大利菜的食譜，我同時也想和你分享一些美好的經驗。

因此我邊在這國家四處旅行邊寫作，在疲憊的路途上工作、吃東西和跟人見面。

我想要找出「真正的」義大利食物—這個義大利不是讓你腦海中浮現出橄欖樹和檸檬的地方—同時歌頌我沿路遇到的人所得到的食譜，這些人從漁夫到一般家庭烘焙者，乃至於住滿整條街的義大利媽媽，她們替所有參加在市鎮廣場上舉行本地義大利麵比賽的人，製作新鮮義大利麵。

我想親身體驗義大利的精神，正是這種精神讓烹調與飲食成為家庭生活裡絕對的重心，不管你置身於這個國家的任何地方。

我想要你去親身體驗。

我要你走過西西里島首府巴勒摩貼著足球比賽海報的一面牆邊會暗自竊笑，因為你在這本書裡已經看過這面牆。

我要你去普利亞省巴里市找那位做玉米餅的老太太，或是去拜訪在托斯卡尼經營佩托羅莊園的那些可愛的人們，或者是位於義大利中部的馬爾凱行政區由家族經營的「洞穴精靈」農莊。

我要你去見一見托斯卡尼奇揚提行政區龐札諾的肉販達里歐，和他握個手。

告訴他你是我朋友，然後問問他你是否能嚐一塊他的奇揚提生牛肉。

我要你去羅馬的菜市場跟一個痾儂的怪老頭子買十二個朝鮮薊，他挑選、處理和削皮的速度之快，連全世界備受推崇的米其林餐廳主廚相形之下都成了外行人。

然後我要你回家煮兩道朝鮮薊的菜餚。

我不想搞得太專門，不過當你開始在不同場合與可愛的人們享用美食，意味深長的浮光掠影將會使你永生難忘。

總之這就是我的經歷！

此番我踏上義大利之旅的原因之一是去學習，但我也想試著體會何以這國家能保有它了不起的飲食文化。

我有我自己的見解—我想部分原因是，它具有生產美味食物的絕佳氣候和資源；同時飲食也紮根於傳統和家庭價值觀念，而且我認為，和其他舉行節慶或聚會的理由一樣，宗教與天主教會也以某種面貌與形式對飲食文化產生影響力。

但我認為主要的理由是來自於缺乏選擇。

尤其是在鄉下，勞工階級絕對沒有和世界上許多其他地區擁有一樣的選擇。

在義大利我親眼見到許多年輕人與青少年過著我們在七十年前的英國見到的「現代生活」—沒錯，他們有手機和電腦，但他們不會把這些東西看成是生活必需品，擁有的人數也沒有像英國那麼多。

而且義大利的勞工階級人數相當龐大，有錢人的比例很少。

因此我認為義大利有辦法保持許多很棒的事情，是因為他們的選擇有限。

我真的深信這一點。

而且在我看來這種情形下，醞釀出義大利人非常深切的情感，因為有時候當你有太多選擇時，你會看不見真正重要的事物—你的家庭、你的孩子和你的健康。

義大利人僅次於日本和冰島，是世界上居民平均壽命第三高的國家，由這點你可以知道他們飲食習慣沒什麼大毛病，即使他們沒有選擇！

是的，他們的確吃很多飽和脂肪和橄欖油，他們也會在木炭和木頭上煮東西（這樣可能會致癌），但是他們的飲食均衡—許多水果、魚和肉—而且他們不停地活動。

一直到老都還在從事體力勞動，例如採橄欖，在義大利是很常見的情形。

到現在托斯卡尼有些最頂級的橄欖油生產者付給工人的酬勞還是橄欖油而非金錢。

每年有四到六週是採收橄欖的時期，許多家庭奉獻時間來從事這辛勤的勞力工作。

優秀的橄欖採收者一天可以採收九十到一百公斤，而採收者每天的工作可以收到大約五到六公升的油，視橄欖可以榨出多少油而定（當然這取決於每年的氣候狀況）。

你能否想像有哪個從英國來的傢伙會為了橄欖油做這麼多勞力工作？

容我提醒你，工人喜歡這份工作，因為政府課不到他們稅，他們也因此得到供家人一整年所需的橄欖油。

現在去義大利已經是相當的容易和便宜，這表示現在有更多人能去那裡。

我的最佳忠告是避開熱門景點，深入真正的義大利，在那裡醇酒美食的花費不高。

如果到旅遊景點去，你可能會被敲竹槓。

如果你說幾句基本的義大利文，臉上掛著微笑，抱持對食物的熱情，眼睛閃閃發光，我可以保證義大利人會好好招待你。

除非你為了要做日光浴和在海裡游泳，而去例如那不勒斯近郊的阿瑪非海岸那種地方，否則你最好租一輛車，從一個農莊開到另一個農莊。

只要研究幾小時旅遊指南，就能規劃出很棒的路線。

作為一名身處義大利的外國人，以及一個喜好食物的人，有件事你必須放在心上，那就是義大利人有時候不太能夠抱持開放的態度。

即使義大利是世界上我最喜歡的國家之一（有一天我希望能住在那裡），然而義大利人過於頑固、不願嘗試某道菜或香料的不同組合，只因為那不是他們村莊或地區的菜，或者不是他們義大利媽媽的作法，這點有時候卻讓我倍感挫折。

我只是覺得人生苦短，不應該不去試試新東西，不管你自己的作法有多好，你不可能永遠是對的。

因此當你到義大利旅行時，我的建議是敞開心胸，這份體驗就會使你大開眼界。

別想太多，趕快去那裡好好地玩吧！

內容概要

我放下如日中天的事業，我拋下甜蜜可愛的妻女，只為了要去美食的國度——義大利！義大利向來是傑米奧利佛廚藝生涯的靈感泉源。他早已有周遊該國的雄心壯志，為的是展開一段捕捉義大利烹飪精髓之旅，同時寫出最好又最簡單的義大利食譜，以餉讀者。

《來吃義大利 傑米奧利佛的美食出走》就是這趟遠征的成果，而這成果十分豐碩。書中收錄了從義大利燉飯、燒烤、義大利麵以及燉菜等一百二十道全新食譜，這本以傳統小餐館的菜單為編排結構食譜書將帶你到義大利各地向烹飪大師請益，並與他們一起下廚。這些大師也就是當地的義大利人。

這是一本由一般大眾寫給一般大眾的食譜，與《檸檬與橄欖》那種標準版義大利食譜大相逕庭。本書談到的是從西西里島到托斯卡尼等各地區的漁夫、家庭烘焙者，當然還有「義大利媽媽」，這些人和讀者分享他們傳承好幾世代的食譜與烹調訣竅。

然而傑米帶回來的不只是讓人口水直流的食物，還有義大利飲食文化的精神。不管你置身義大利何處，就是這種精神使得烹飪與飲食成為他們家庭生活不可或缺的重心。

這本書洋溢著真實家庭生活的溫馨與盛情，它不只是一本最容易上手的食譜，同時也是獨一無二的旅遊見聞錄與日記。

在書中你可以見到正宗義大利風味和當地區民的面貌。

如果你喜愛以真誠的熱情所烹調出的珍饈美食，你一定放不下這本《來吃義大利 傑米奧利佛的美食出走》。

作者簡介

傑米·奧利佛 (Jamie Oliver) 從八歲就開始，傑米·奧利佛就在他雙親位於艾塞克斯郡克萊夫林村的「板球員」(Cricketers)酒吧餐館裡大展廚藝，至今他已經與多位世界頂尖的主廚共事過。現在他經營一家倫敦最好的餐廳之一「15餐廳」(Fifteen)，並主持英國公共廣電第四頻道(Channel 4)「傑米的廚房」(Jamie's Kitchen)系列節目。

傑米目前是英國和澳洲的《美味雜誌》(Delicious)撰稿人，同時在英國「世界新聞」(News of the World)開設每週專欄，他的書籍也在世界各地出版。

傑米創辦為弱勢青少年提供專業訓練指導的「15基金會」(Fifteen foundation)，並持續參與其中活動。

2005年他在英國發起一項改善學童晚餐的運動。

藉由第四頻道節目「傑米的校園晚餐」(Jamie's School Dinners)與「傑米的晚餐」(Jamie's Dinners)一書，這項名為「讓我吃得更好」(Feed Me Better)的運動已經推動英國政府進行具體的政策改變。

目前傑米與他的妻子珠兒 (Jools) 與女兒佩佩(Poppy)和黛西(Daisy)定居倫敦。

書籍目錄

前言前菜街頭小吃與披薩第一主菜湯義大利麵義大利燉飯沙拉第二主菜魚肉配菜甜點感謝辭索引 中義
中英名詞對照

媒体关注与评论

「傑出的內容，絕妙的攝影；有史以來最棒的義大利食譜書。」——《每日郵報》

「傑米奧利佛再次為眾人呈現另一本經典的食譜書，內容充滿令人垂涎的地中海美食。」——《優雅雜誌》

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>