

<<慢食运动>>

图书基本信息

书名：<<慢食运动>>

13位ISBN编号：9787802258297

10位ISBN编号：7802258294

出版时间：2010-3

出版时间：新星出版社

作者：卡罗·佩特里尼

页数：299

字数：175000

译者：尹捷

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>

## <<慢食运动>>

### 内容概要

卡罗在本书中所呈现的景象是地球像一艘承载了全体地球居民的方舟。

将我们拽上岸的救生索由三个观点编织而成，他一直强调，在任何层面上，我们的食品供应必须符合优良、清洁和公平三大标准。

我们的食物必须buono, pulito, e giusto, 这些字用意大利语来表示比用相应的英语显得更庄严。

我们的食物应该质量好、美味；应该清洁，生产过程应当仁慈，对环境没有破坏；提供食物的系统对所有参与劳动的人员在经济和社会层面上都要公平。

卡罗认为，当我们在寻找符合这些标准的食品时，我们不再只是消费者，而已经成为生产合作者，我们共同分担生产优良食物的成本，同时也共同创造负责任的社会。

<<慢食运动>>

作者简介

<<慢食运动>>

书籍目录

序 引言 第一章 令人担忧的景象 [日记1]胡椒和郁金香 [日记2]特瓦坎 [日记3]拉吉奥尔 一 令人担忧的景象 二 同一命运：自然、人类、食物 三 千禧年评估 四 将食物恢复到核心地位 五 农业工业化 六 地球的新型农业 七 美食家 第二章 美食学和新美食学 [日记4]我的美食老师：组织者、生产者、作家、美食家 一 美食学 [日记5]爱丽丝 [日记6]佛罗伦萨群体 [日记7]享乐和健康 二 新美食学：定义 第三章 质量即目标 [日记8]我记忆的味道 一 优良 [日记9]印度的大虾 二 清洁 [日记10]绿色的加利福尼亚 三 公平 第四章 实践三大理念 [日记11]纽约和品味讨论会的主意 一 教育 [日记12]摩罗佐博览会：阉鸡 二 合作生产者 [日记13]艾伯特·霍华德先生 三 领域之间的对话 四 何种意义上的倒退 第五章 创造 [日记14]萨米人和蒙古人 一 创建网络组织 [日记15]短途巡游旧金山—巴亚多 二 带来文化改变：美食家世界的整体景象 [日记16]契亚帕斯、洛克菲勒和普利亚区的小农 三 创建一个公平和可持续性的食品销售系统 [日记17]乡村的大度 四 为美食家网络创造一个新的价值体系 结语 附录 译后记

## &lt;&lt;慢食运动&gt;&gt;

## 章节摘录

这条穿过这里整片乡村大地的231国道还以通行不畅而闻名，它如今已经变成富裕生活的明显象征，正是这一点将我出生的这片大地彻底改变了。

沿路都是工厂、乡村购物中心和小商亭，它们组成了你能想象到的最邈远的建筑噩梦，只有在极少的地方偶尔能看到一些种着东西的温室残留下来。

驾车穿过这样的悲惨环境真令你心情沮丧，尤其是道路的拥堵让你有足够时间来审视这样的“发展”，以及它带来的影响时。

沿着这条路，如果你稍稍弯一下，就能到一片非常好的餐馆集中地，这里所提供的当地传统菜肴比意大利其他任何地方的水平都高。

我就从这里开始学习美食的，这里的厨师和农民在训练我成为美食家的过程里，起到了举足轻重的作用。

让我们回到1996年的那一天：在回家的路上，我在一家朋友的餐馆停了下来，我已经有好几年没有看到他了，他以烹调派派罗那塔(一种普通的意大利菜，此菜在皮德蒙特地区的传统特点是烹调时用阿斯蒂出产的“方形”胡椒)著名。

眼看快到终点了，我想用他的地方风味来抚慰一下我旅行的疲乏。

令我极其失望的是我吃到的派派罗那塔非常不好，一点味儿都没有。

厨师的手艺是完全不容置疑的，因此我就询问朋友为什么味道会有如此大的改变。

朋友告诉我，他现在不再使用在我的味觉和嗅觉记忆里萦绕不去的那些原料了。

当地差不多已经不再种植新鲜、香味浓郁、美味可口的阿斯蒂方形胡椒，因此我的朋友用的是从荷兰进口的胡椒——从荷兰进口是因为便宜。

这种胡椒是用精密的耕种方法培植的，使用了多种杂交，色彩艳丽夺目，而且非常适合出口——朋友告诉我：“每一盒装三十二粒胡椒，一粒不多，一粒不少，每一粒都很漂亮，完全相同。

”——但它们是完全没有味道的。

我不得已只好接受这样的事实：美味的派派罗那塔永远地消失了。

我接着开车往布拉走，经过那条路的延伸处，我看到还是有一些温室存在。

在阿斯蒂附近的小镇科斯蒂廖我停了下来，这一定是他们以前种阿斯蒂胡椒的地方吧？

现在那些薄膜下长着什么呢？

我见到了一个农民，他证实那种神奇的蔬菜以前确实就种在这里，但是现在再也不种了，他说：“不值得种了，荷兰来的更便宜，没有人再来买我们的了。

种它们很辛苦，完全是浪费力气。

”“那你们现在种什么呢？

”我问。

他笑了：“郁金香花蕾！

我们把这些花种到长出花蕾，然后运到荷兰，在那里开花。

”我惊呆了，我这回碰到了农业工业化过程中的一个悖论，以及全球化在这件事上的影响：胡椒穿过边界，越过高山来交换郁金香；相隔千里之外，在各自家乡栽培的两种不同地区的象征性产物，完全颠覆了曾经在原生态状态下有良好栽培的两种农业传统。

一种美味胡椒正濒临灭绝，一种传统美食变得面目全非。

天知道有多少化肥和杀虫剂的污染，又有多少集装箱卡车以及来往于欧洲的汽车释放的废气污染。

我就是在那一天正式开始了生态美食运动。

一种原材料一定要以环保的方式来种植和生产，即使成本高一些，也必须要保持生物多样性、地方风味，以及原生产状态。

[日记2]特瓦坎 2001年的夏天，我去旅行，先去旧金山参加第一届全美慢食大会，然后接着去墨西哥，我很喜欢这个国家和它的文化，并且也有很久没去了。

我在巨大的墨西哥城的联邦区待了一阵，亲眼见到了成千上万人所遭受的极度贫穷。

那些人卖掉了原先拥有的极少量土地，离开了乡村，如今拥塞在首都郊区，希望在这里讨生活。

## <<慢食运动>>

他们采用的小规模家庭农场耕作形式已经没有任何优势可言：邻近的美国农产品的绚丽夺目制造了一种幻景，也刺激了一种新的需求，然而它的基本作用是推进了工业化手段的农业生产。这种生产方式减少了劳动力，使它很难避免被卷入由跨国公司主导的行为(种子、肥料、杀虫剂，一切中间产品的商业化)，这就使几千年来所形成的基于传统知识之上的农耕文化被剥夺殆尽。

## <<慢食运动>>

### 编辑推荐

你听说过这些食品吗？

阿尔彭加的紫芦笋，土耳其高山蜂群的蜂蜜，卡西佐鲁的撒丁奶酪，瓦尔奇阿维纳的山羊火腿，全世界种植面积仅130公顷的“水彩画牌”大米……联合国千禧年生态系统评估报告中指出：25%的哺乳类动物，12%的鸟类，32%的两栖类动物正濒临灭绝。

其实与它们一起正在消失的还有人类创造的食品文化和传统。

本书将告诉你慢食运动所保护的不仅是一种物种、一种食品、一种工艺、一种配方，更重要的是在保护一种传统、一种文化。

慢食运动也不仅是一种健康的生活方式，而且还是一种人生哲学，它告诉人们如何保持一种可持续的生活态度。

<<慢食运动>>

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>