

<<意大利饕餮之旅>>

图书基本信息

书名：<<意大利饕餮之旅>>

13位ISBN编号：9787807062110

10位ISBN编号：7807062118

出版时间：200604

出版时间：上海远东出版社

作者：(日)大岛慎子/文,(日)朝苍惠/图

页数：128

字数：100000

译者：赵有为

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>

## <<意大利饕餮之旅>>

### 内容概要

一提起意大利，人们的脑海中即刻会浮现出“艺术”两字。

这个文艺复兴的发源地，保留了最本色的西餐，被赋予最温馨的评价——“妈妈的味道”。

就像艺术追求的是本质，意大利饮食文化已经更为活化地显现了意大利人的艺术。

旅行到一个新的地方，最容易进入当地文化的，就是饮食吧！但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃？日本料理精致还是中国菜讲究？我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。

我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。

美国人真的不懂吃吗？英国人真的只有炸鱼和薯条吗？我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗？我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

让本书带领我们一起寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

<<意大利饕餮之旅>>

作者简介

作者：(日)花园理惠 译者：赵有为

## <<意大利饕餮之旅>>

### 书籍目录

第一章 开饭啰!第二章 条条大“水”通罗马第三章 提伯里——罗马之胃 罗马风的佛跳墙第四章 浅谈深奥的意大利葡萄酒第五章 橄榄与葡萄酒之乡——托斯卡纳的家庭派对 托斯卡纳乡村风味的烤面包第六章 漫谈深奥的意大利乳酪第七章 情人专属的威尼斯第八章 探寻奇幻松露的温布里亚之旅第九章 “无所不能”的酒吧第十章 流行之都——米兰的瘦身饮食 犹太风味的朝鲜蓟 米兰豆腐第十一章 意大利式的“甜蜜生活”第十二章 吃在那不勒斯，死而无憾矣! 红蛤蜊第十三章 西西里的“浩瀚之蓝” 海胆意大利面第十四章 姆妈第十五章 就因为意大利人吧!

## &lt;&lt;意大利饕餮之旅&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘流行之都——米兰的瘦身饮食 我在米兰有位相识七年的朋友罗密欧，他以前在日本是位极出名的模特儿，一头及肩随意披散而柔顺的金发，一双勾魂摄魄的蓝眼睛，身高一九。厘米，有如雕像般俊俏的面孔，就像日本少女漫画中的男主角般脱离现实的美少年。性格上他兼具知性与幽默，为人温文儒雅，似乎上帝把所有的优点都集中在他身上了。

几年前罗密欧取得物理治疗师的执照，现在他在医院、诊所、塑身美容中心等处，从事指导病理治疗、保健按摩与教授饮食控制等等。

大约两年前，他在米兰近郊开设一家美容中心，强调自然疗法，并采取东方哲学的灵感，更深层地思索美与健康、心灵与肉体内外兼具密不可分的关系。

在他开业大约半年左右，我正巧要为杂志取材来到米兰，当时正是气候宜人的初夏，我有一个星期没有其他计划，原本想到克莫湖去度假，而罗密欧向我适时提出邀请：“到我家来住吧！我家离米兰市或克莫湖都不远，于大自然环绕之中，风景优美。

而且我的父母亲也要我邀你来玩！”我在孩童时，曾因车祸伤及右脚，现在只要走太多路就会突然抽筋。

罗密欧知道我有此毛病，更是极力邀我到他家作休养和保健。

我由罗密欧的美貌和儒雅推测，他必定有“气质高雅、容貌艳丽的母亲，以及如达·芬奇般博学，并对其要求严格的父亲”，想到要去拜访如此“超脱现实的上流世家”，内心开始忐忑不安起来。

但是大门打开时，我着实吃了一惊。

他的双亲都属于典型的南方意大利人，直爽坦率丝毫不矫饰，完全是个温馨的普通家庭。

他的母亲因长年学习瑜伽，所以对东方的事务非常感兴趣。

他的父亲则和一般印象中的意大利人大相径庭，是一位相当沉默寡言、但脸上总是浮现着慈蔼笑容的父亲。

罗密欧家的饮食也和一般的意大利家庭迥然不同。

身为日本人，尤其又是女性的我，当一看到摆在桌上的菜肴，非常高兴。

因为都是营养均衡、计算过卡路里的健康食品。

偶尔还会有令人怀念的日本食物豆腐、酱料、酱油，以意大利的烹调形态出现在餐桌上。

一般意大利人与美国人或法国人所不同的是，他们大部分只吃意大利菜，并且抱有比你意料中还要保守的态度，在尚未尝试吃之前就加以排斥。

但是这也不是绝对的事，比如对于经常旅行海外、探险心旺盛的人，或者适应力强的年轻女性，以及对东方文化怀有憧憬的人(除了哲学、宗教、美术之外，近来还有空手道、花道，电视及电影中也播映日本卡通，也有人由喜欢日本漫画转而喜欢日本)，大家对日本料理的评价颇高。

特别是大城市中的日本餐厅，这几年知名度节节上升。

大型的超市中，很容易就能买到酱油。

而豆腐和酱料属于天然食品，可以在健康食品店中找到，此类店里通常也卖海带、海苔及渍梅干；但是均属于舶来品，价格不菲……在罗密欧家里大快朵颐的菜肴中，令我印象深刻的有豆腐炒香料药草，作法是加入迷迭香(有强化肝脏、胆囊、肠机能及防止老化功能)和鼠尾草(意大利名为Salvia)(有调节荷尔蒙、抑制黏膜发炎的功能)，少许的大蒜，最后淋上酱油和橄榄油所成的美食。

药草的香味可以引起食欲，称得上是一道低卡路里健康营养的菜。

此外还有北意大利人餐桌上不可少的蔬菜汤和犹太口味的朝鲜蓟。

朝鲜蓟以具有强化肝脏的功能而闻名，汉方药店卖有朝鲜蓟的抽取液，因饮酒过量或压力导致肝脏疼痛时，用适量的水稀释抽取液饮用，有助于肝功能的恢复。

饭后的闲话家常时间，罗密欧一家人喝的不是咖啡，而是日本煎茶，大伙儿一边慢慢啜饮着煎茶，一边看电视上意大利的喜剧泰斗“多多”正用那不勒斯腔搞笑。

偶尔罗密欧的父亲会看看我问道：“刚才他说的笑话，你听得懂吗？”“茶”足饭饱，罗密欧笑得很开心，此时时钟指着晚上十点，“还来得及看十点半的电影，我们到米兰市区去吧！”他如此建议。

我们把车停在主教堂附近的收费停车场，因为是周六晚上，米兰的闹市区已没有停车位。

## <<意大利饕餮之旅>>

赶到主教堂侧边的电影院时已十点四十分，电影却仍未开演，罗密欧跑去买了包爆米花。

终于电影院暗了下来，开始放映电影。

由于是一部悬念剧，颇多残酷血腥的画面，戏院内“Mamma mia(我的妈啊!)”(指圣母玛利亚!和Oh!God!天啊!同为惊叹词)此起彼落，整座电影院倒像是菜市场了。

电影放映途中，罗密欧也数次对我说话，前后左右吱吱喳喳个不停，“女主角好美啊!”“男主角最后死掉了喔!”等评论剧情之声不绝于耳……接着到了中场休息时间。

意大利的电影中场一定有休息时间，对外国人来说，并不喜欢如此，特意而来就是要看电影，中途停顿岂不是很扫兴吗?但是这里毕竟是歌剧之国，中场休息已成惯例。

这段期间卖冰淇淋的小贩穿梭其间，站起来伸展筋骨的人也有。

五至十分钟之后，电影再次开演，笑声及拍手声如雷响起。

最后布幔在“bravo!

(棒极了!)”的欢呼声中缓缓落下时，已经超过十二点半了。

然后循夏夜的往例，兜风三十分钟才踏上归途，旧市区街上的男女老幼也渐渐散去，各自踏上归途。

我和罗密欧又到附近一家他朋友所经营的BAR中再喝了杯冰桃子茶后才回家。

车子一上高速公路，他说：“明天去克莫湖吧!”毫无疑问，因为看到车道旁的“克莫二十公里”指标，才使他脑海浮现现在提出的这个点子。

大部分的意大利人都是用这种方式来决定事情的。

虽然喜欢拟订周详的计划，却往往不去执行，而把突发奇想摆在最优先的顺序。

他灵光一闪直呼“buona idea(好主意)”。

远离米兰市区后，空气变得清新，夜空里星星明晰可见的数目也愈来愈多。

明天想必是个艳阳天吧!我心想着到克莫湖应可乘船游湖吧!“泳衣带了没有?”罗密欧问道。

“si!certo!

(当然喽!)” P78-84

<<意大利饕餮之旅>>

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>