

<<终于尝到真滋味>>

图书基本信息

书名：<<终于尝到真滋味>>

13位ISBN编号：9787511330819

10位ISBN编号：7511330819

出版时间：2013-1

出版时间：中国华侨出版社

作者：叶怡兰

页数：308

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>

<<终于尝到真滋味>>

前言

序 作者序 在旅行的餐桌上 某年，一趟欧洲乡间旅行，山城风光醉人，诱得我们，几天里光就是满山里头绕、一城游过一城，执迷留恋、流连忘返。

深秋气候多变，有日，途中突遇哗哗大雨，游兴虽大减，却也舍不得就此回旅馆待着，只好放弃原有行程，勉强雨中开车纯兜风。

开着开着，时间近午，肚子越来越饿，然因早已错过计画中的午餐地点，不禁有些不知所措起来。

看了地图，发现前方不远处有一小村，遂决定直接进村觅食。

旅游淡季加上凄风寒雨，全城街道空荡荡几无人迹，冒雨走了一阵，看了少几家有营业的餐厅都觉不合意；正感绝望时，忽见前方有一小小旅店，样貌朴实但雅致；尤其往窗里一瞧，布置极温馨的客厅里，沙发旁一方壁炉正熊熊燃着温暖火焰……心念一动，当下推门而入，询问附设餐厅是否有简单午餐供应？

果如所料，我们是当日唯一一组客人。

旅店主人笑咪咪迎我们入内坐下并奉上菜单。

菜色不多，但特别注明，食材都是主厨当日从市场买来的新鲜货。

既如此说，即便点了鲜鱼，简简单单煎得香嫩，佐上切成薄片条状的节瓜以及芥末风味酱汁，清爽好吃。

原先雨中一路寻找奔波过来的疲惫和焦虑，就这么渐渐平缓下来。

主菜则是在地产的鸭胸肉。

作法传统，烤得外皮酥脆内里香软多汁，搭配肉酱汁与水煮蔬菜和藜麦。

入口后，那素朴却柔和温婉的鸭香，却让人不知不觉微笑。

甜点，是掺了苦艾酒的焦糖布丁。

甜蜜中带着微微酒气，口感和悦。

这是，完全出乎偶然的一顿饭，但归家之后，这记忆却越来越鲜明甚至远远超乎此行其他星级顶级知名餐厅。

简约恬淡，于是益发，回味绵长。

静心想想，类似的经历，在近年来的觅食过程里，所占比例似乎越来越深重深刻。

就和我在日常里，不管工作再怎么忙，也定然不肯轻易敷衍、忽视任一顿饭一样；毫无疑问，旅行之际，每一次用餐，都是我无比珍视珍惜的时光。

所以，每回出发前，定是早早便为此做下无数功课、万全准备：熟悉当地饮食之特色风貌与相关背景知识，记下重点菜肴食材之单字词汇（即使语言不通，也至少要能点菜！

），多方搜集各类型美食地点之指南资讯，做好日程表针对一日三餐拟定各种解决方案且抢手餐厅还得先行预约……出发后，也从来不辞路遥、不畏劳苦，花上长长时间，以惊人的耐心与毅力与热情，用心专注，沉浸此中。

因之，检视我的旅途，总在不断不断奔向一张又一张的餐桌，由一道又一道香气滋味口感各异的菜肴所串起。

旅途里交错着的悲喜瞋怨、泪笑痴迷，也多因食物生、因食物起；回忆，也因食物而绚烂久长。

我屡屡在一顿完美无匹的美味体验间，由衷感念感谢着，我何其有幸，能以此为乐为业；让我能够懂得、能够寻获、能够掌握，一次又一次的幸福遇合。

然后，也在这与世间千百滋味不停邂逅的历程里，随年岁与识见增长，徐徐觉知领会，心境上的逐步清朗清明、见山终究又是山。

说来有趣，不知为何，也许是世人对于所谓「饮食作家」身分的想象吧！

总常有人问我，吃遍天下珍馐，平常，吃不吃路边摊？

这样的问题，每每让我一时失笑。

事实上，到现在，不管是旅行或平日生活，街边庶民小食与家常传统菜肴，反而，才是我真正心之所系。

此中原因，追根究柢，应该和我的所生所长之地——台南有绝大关系。

<<终于尝到真滋味>>

台南的料理和小吃，自有其深厚的讲究以及对材料火候工法之细致度的执着，然内在哲学与呈现方式却极为简朴：新鲜现取在地当令食材、点到为止但尽得真味之烹调；那样温婉谦和、暖暖内含光的韵致，长年熏陶下来，不知不觉间，点滴化为我对美味的一贯追求与标准。

当然，踏足美食领域，对于精工打造之顶级奢华宴飨，也并非全然能够心如止水。

特别年轻时，初入大千世界，好奇心与求知欲正当旺盛，什么都想试、什么都想尝，一窥其中门道缘由智识之心犹为炽烈……那当口，开始世界各地到处走，造访名厨餐厅、领略大师匠艺，那般将料理视之为是一门艺术，以着无比的坚持于此中穷究极致与创新的风范与意图，从而不断创造、开展出全新的风潮与境界，让我震慑叹服，倾倒着迷不能自己。

因此，多少年来，透过旅行、采访、研究、写作，我不停领受眼界、视野的一次次更上层楼与超越，从中一点一点建立，我对饮食、对厨艺的观照、思考、评论角度与体系。

然奇妙的是，一方面在名厨餐桌前拜倒折服，另一方面，却一年年惊讶领悟，眼前这一道道极尽精雕细琢之能事、创意技巧绝伦之味，似非我味蕾上心灵上之真实渴望与冀求……——我虽惊奇、赞叹、崇拜、钦服；但是，心底潜藏着的那一块、说不出是什么的某个小小角落，其实并未被触动。是的。

偶尔，我会在吃下某一道食物时，自然而然，感动流泪。

但几乎绝少，在前述那样的场合。

反而是，在台南家乡的某牛肉汤摊上，喝下一瓢数小时前现宰后当场现烫的牛杂清汤的当口；年少时在台北已经消失的某小馆，第一次尝到手工制法国焦糖布丁时；在京都某关东煮老店，一方炖得香嫩细滑的生汤叶卷前；在东京下町某个深巷小食店里，咽下一口再简朴不过的蛤蜊饭刹那；在托斯卡尼深山小镇一处小小家庭餐厅里，沉醉于秋天当令野猪生火腿的肥腴里；在印度街边露天茶凳上，饮下一盅辛香四溢的香料奶茶瞬间……体悟感触越深，近些年来，我逐渐渐淡了、慢了、稀疏了，拜访名厨名餐厅的欲望和脚步。

当然，随着旅程的行进，仍会顺道于途中适度点缀一二。

然事后追想起来，行中是最是吃得开怀惬意且余味无穷的，却仍还是，隐于市井里乡野间的常民小馆小店小摊。

就此连结上，我自幼时一直潜移默化过来，出生成长根源与记忆里，食物本有的面貌、样态与滋味。

明白告诉我，我是谁为谁，我的所爱所欲所钟，就该是这个样子。

兜了好大一圈，繁华落尽，最终，归真返朴。

而这本书，便是从我这几年，于旅行里大多数不清的觅食寻食乐食际遇里，随心撷取而成的小记。

感谢香港《新假期》周刊的力邀，每周专栏的压力，让我灵机一动，掘出图片、写下文字，让这些原本只隐于心内的吉光片羽，就此留下具象的影迹。

这些篇章所书写的，都是过往曾经遇逢，能够撩动我心、启发我的味蕾或智识的美味与难忘美食场景、影像。

目的绝不在介绍、报导甚至推荐，当然更不确知此时此刻该餐厅、店家与味道是否如昔，只是藉由文字与图片，简简单单以随笔形式，载下当时所尝所见所感所思。

后来，因着太多朋友和读者都说，喜欢这些文里图里所流露的，向来面对饮食总是太严肃太认真执着的我难得有的，轻松与自在……「比起以前的作品，好像，开始有了余裕。」

一位好友如是说。

遂决定结集成册，呈现，留存，留念。

惟愿大伙儿，也能以同样的心情，齐来品尝，我这一路走来所终于寻得的，真滋味。

沁心的温暖 无关排场 朴实之味 直达灵魂的江户美味·老街蛤蜊饭 某年，一次短短东京游，行前，出乎一向的贪馋贪婪，照例将计划排得满满：银座宗师级寿司名店、分子厨艺展演、米其林星级法国料理……，餐餐都有来头有门道。

就这么狂吃几天下来，中间，忽然就这么出现了一餐空档：“嗯，这会儿，该吃点什么好呢？”我寻思着。

<<终于尝到真滋味>>

连番大餐，说真的有些腻了，于是，心念一动，搭了地铁直奔下町，我们来到了深川老街上这看似不起眼的老店——“六卫门”。

(图1) 六卫门素来以深川极具代表性的“あさり御饭”(蛤蜊饭)和“深川井”这两道极具江户平民气息的所谓“渔师料理”闻名。

一进门，果然也是一任朴素，店貌陈设看得出已颇有年纪了；面积极窄小，勉强挤进几张桌，行走移动都得侧身。

往来显然颇有熟客，和利落穿梭其间的老板娘熟络闲聊着。

(图2) 深川井，很简单的料理，去壳蛤蜊、豆皮、洋葱，用味噌烩煮了，淋于白饭上；滋味浓厚扎实中透着蛤蜊的鲜美。

(图3) 而令我深深难忘的“あさり御饭”，作法上更加简单：将去壳的蛤蜊和米饭、调味料一起煮熟成菜饭，洒上些许海苔丝，如此而已。

(图4) 然捧起碗，以筷子将饭划入口中……就在这一刻，咀嚼间，一种无法言说的震慑与悸动，刹那涌上心头，眼眶，瞬间竟跟着有些湿润起来。

这滋味，如此朴素无华，却是真挚真淳、直截触动我心。

让连日珍馐盛宴里，早疲惫了味觉与感官甚至灵魂的我，刹那仿佛回到了美味的最原点，暖了味蕾也暖了心。

让我，深受感动，同时，反覆玩味着、思索自省到如今。

集天地之悠长·汤豆腐套餐 若是问我，世间无数美味中，最喜欢的食物是哪道？

我想，豆腐，绝对是其中名列前茅的一项。

其实并不是从一开始就倾心于豆腐的。

最早，只是当作平日里寻常无奇的一样食物，未曾特别留心。

一直到十数年前的京都市，清水寺里的小食摊，一道清清白白简简单单的“汤豆腐”，或许是异国异地满心新鲜里故而味觉特别敏锐吧！

初尝时虽觉清淡，然却是越吃越觉其中自有无穷层次与韵致。

让我真正领略到了，美食的另一重，不同境界。

从此，就这么爱上了豆腐。

而京都的汤豆腐，遂也成为我心目中，豆腐美味的至高象征。

京都著名汤豆腐餐厅不少，特别是南禅寺附近的“顺正”、“听松院”、“奥丹”，更是此中最为声名显赫的三家。

而这里头，最合我心意者，则非已有百多年悠久历史的“顺正”莫属。

偏爱顺正，除了口味之外，美丽无匹、每次造访都要深深为之赞叹，早被日本政府登录为国家有形文化财产的庭园，更是最大原因。

不管是闲步于小径间、庭池旁，或是安坐于大部分均设有大窗、可揽观窗外宜人景致的用餐室里，真个是，每一顾盼，都不能不为之心折。

(图1) 景观动人，然细节处却也处处可见百年老店的风雅与坚持。

就连筷套，颜色图案文字也是人人不同，还没上菜，光是轮流交换着赏玩，已是趣味盎然。

(图2) 完整的汤豆腐套餐包括多款蔬食与豆腐佳肴：胡麻豆腐、豆腐煮物、蔬菜天妇罗、田乐豆腐等，朴素中自有滋味。

(图3) 主菜，当然就是一整锅烟气腾腾的汤豆腐了！

以网勺舀了，盛在小盅里，蘸上酱油与萝卜泥吃，淡泊里含藏着幽香悠长天宽地阔的隽永；京都代表之味，果然非凡！

(图4)

<<终于尝到真滋味>>

内容概要

“偶尔，我会在吃下某一道食物时，自然而然，感动流泪。
”历经无数寒暑的无数趟旅行、无数次采访与旅游，从餐桌到餐桌的旅行，穿梭、寻觅、体验，能让怡兰深深感动的，竟是一碗再简单不过的蛤蜊饭！
入口那一刻，为着发现了美食的原点，而流泪……而且此生铭记……从日本街町巷弄间的老铺，到东南亚热闹哄哄的市集早餐，从意大利小城里豪迈畅快的立食酒馆，再到静静品尝米其林三星的不可思议艺术级料理，六十五个旅食天堂，或轻盈优雅、或诚恳质朴，皆重拾料理的返朴原味，《终于尝到真滋味》是发自灵魂喟叹的飨宴！

<<终于尝到真滋味>>

作者简介

叶怡兰，很早就决定以“享乐”做为终身职志的饮食旅游生活作家。

坚持相信，真正的“享乐”，不是短暂的眩惑声色之娱，也不是一味金钱或地位的堆积；而是需得认真的涉猎、深度的累积，需得花些时间花些工夫，方能从心灵到视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉，每一种感官，都真真切切长长久久地感到喜悦与欢愉。

著有《隐居·在旅馆》《极致之味》《果然好吃》《享乐·旅馆》《寻味·红茶》《在味蕾的国度·飞行》《台湾生活滋味》《享乐·旅行的完成式》《玩味》《Yilan's幸福杂货铺》等书。

《Yilan美食生活玩家》网站创办人；自由心向股份有限公司创意出版部总编辑；开设“PEKOE食品杂货铺”（网店）； 历任Aspire杂志总编辑、《壹周刊》美食家居组主任、《明日报》美食旅游新闻中心主任、Vogue杂志采访主编、《室内》杂志编辑部主任、《雅砌》杂志采访编辑。

<<终于尝到真滋味>>

书籍目录

朴实之味沁心的温暖，无关排场【直达灵魂的江户美味·老街蛤蜊饭】六卫门【集天地之悠长·汤豆腐套餐】顺正【京都雪夜，细品关东煮】蛸长【甘美隽永·水炊鸡肉锅】侘家古历堂【市场限量好食·甘香汤叶丼】hale~晴~【郊野偶遇，温润入心乌龙面】吕川茶屋【终于，大阪烧】美舟【暖呼呼，市井里的早餐时光】厦门旧城区【穿梭西贡美食街·越南小吃大集合】Quán Ngon【古城思乡，越式家常菜】Thanh Phú óng【一期一会，落日下品泰式海鲜】Lotus 风味小馆清新写意，丰简由人【畅快无比！

义式“立食”小酒馆】Cantine del Vino gia Schiavi【迷幻水都里，翫小径、尝海味】Andrea【山城暮色，品秋之野味宴】Antica Trattoria La Torre【简单中，自有曼妙层次】Roscioli【西西里风的乡村午餐】Il Mirto e la Rosa【花都怀旧·老法的鸡肉炖锅】La Poule au Pot【熟悉的左岸，不同调的食材铺】da rosa【甜蜜可人·马黑区的东京可丽饼铺】BREIZH Café【新颖精致·普罗旺斯的本地菜肴】Le Formal【宛如盛宴·英式早餐】Villandry 星星滋味与米其林的美妙相遇【超乎美味·寿司圣堂】数寄屋桥次郎【高潮迭起·分子厨艺秀】Tapas Molecular Bar【怀石艺术·极致飨宴】吉兆·岚山本店【追忆，大师风范】Can Fabes【拍案叫绝·腴美的鸽料理】Les Ambassadeurs【丰饶丰盛·返朴之味】Le Cinq【蔚蓝海岸·山城飨宴】La Chevre d'Or【地中海岸·清新鲜鱼午餐】Le Vistamar【奢华中见轻盈·贵族晚宴】Le Louis XV -Alain Ducasse【蜿蜒深巷中，馥郁清香的秋日好食】Osteria da Fiore【米其林大厨的赶飞机套餐】希斯洛机场 第五航站楼·Plane Food 旅宿之味只为美食而停留【南岛别墅·热闹家宴】Shalimar Villa【京旅馆·教人着迷的朝夕飨宴】俵屋【千年古都，宁静耶诞夜】Hyatt Regency【如诗如画的美好早餐】arcana【至鲜至甜，高原食材之美】Risonare·OTTO SETTE【豪华游轮上的迷你食铺】The World·Fredy's Deli【那碗暖心暖胃的鸡肉清汤】Aman-i-Khás【在酒乡，「三顶帽子」的美味邂逅】The Louise·Appellation【梦里，香气四溢】Wedgwood·Bacchus 大啖海鲜难以抗拒，放怀大嚼【热腾腾、海潮香，生猛章鱼佐柠檬】巴勒摩Pannieri市场【海风相伴，初春访龙虾小摊】Nins Bin【生蚝的千滋百味】Harbourside【虾、蚝、鱼、贝，各见风味】Pier【威士忌与生蚝的完美交欢】Bunnahabhain酒厂【海味甜，牛排嫩，火候到时味自美】Cafe Fish【属于伊豆的海派！】二本松 露天野宴清风美景，其乐也融融【抛却尘俗的浪漫小野餐】Amanwana【无人岛上的美好时光】Six Senses Yao Noi【河畔梯田间的一方悠闲】Amankora【质朴好味！田埂间吃割稻饭】菁寮村【南十字星空下的浪漫夜宴】Huka Lodge【三杯佐餐酒，搭清新田园餐】Amisfield酒庄【荒野海岸，喜尝鲜美虾面】The Rockpool Cafe 茶气酒香陶然痛饮，微醺时光【列车上的红茶】从德里往Ranthambhore的火车上【抹茶的无限可能】辰巳屋【茶乡茶香】中村藤吉·平等院店【表参道之丘的晨间小酌】はせがわ日本酒铺【醺然东京夜】おぐ罗关东煮【敬你！卓别林】Sofitel Legend Metropole旅馆酒吧【甜蜜酥绵的苏格兰午茶松饼】Clarinda's Tea Room【老酒天堂】The Vintners Rooms【干邑的魅惑】Rémy Martin 之Touzac酒厂番外篇香港美味，十二小时挑战

<<终于尝到真滋味>>

编辑推荐

特别设计「叶怡兰 王杰旅食天堂书笺」：寻着Yilan美食的记录，由知名插画家王杰悉心绘制七张旅食天堂，随书制作成拉页型式精美信笺，可撕下随时记录或寄出属于你的美食回忆。

<<终于尝到真滋味>>

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>