

<<慢食新世界>>

图书基本信息

书名：<<慢食新世界>>

13位ISBN编号：9789866472602

10位ISBN编号：9866472604

出版时间：2009/05/05

出版公司：商周文化事業股份有限公司

作者：Petrini, Carlo

页数：341

译者：林欣怡,陳裕鳳

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>

<<慢食新世界>>

前言

推薦序：食之大者，為國為民 / 徐仲 原來研究美食可以是一種社會責任？

讀了此書後，內心忽然有了這個想法，除此之外，還一種……，怎麼說呢，那是一種視野被開了另一扇窗的感覺，彷彿看到了一個全新的領域，興奮之餘，還有些許期待。

因為呢，美食家終於可以拋開「愛吃鬼」的名頭，堂堂正正邁入學術領域囉！

身為餐飲書寫工作者，有時還滿困惑於：「什麼是愛吃鬼？

什麼是美食家？

」這一類的陳年老問題。

寫出文學地位的寫手稱為作家，煮出藝術哲學的廚子稱為大廚，吃出名堂學問的人，本來可以由愛吃鬼進化為美食家，然而在星爺一句：「只要有心，人人都是食神」的催化下，美食家的名號如同鄉間的油菜花，一片又一片，讓人體會「數大便是美」等嘆為觀止的境界。

難不成，吃出名堂學問的美食家要創一個「超級美食家」或是「宇宙無敵霹靂美食家」的名頭？

就在這個眾生皆為美食家的時候，慢食運動創辦人卡羅·佩屈尼適時出了這本書，詮釋了「新派美食家」的定義，甚至可以說，他設法提倡「美食學」，將美食家的養成納入一般的教育體制內。

這下可精采了，就書中看來，他心目中的美食學，可以探討植物學、基因學、物理學及化學、農業、畜牧業、生態學、人類學、社會學、地理政治學、政治經濟學、貿易、科技、工業、烹飪、生理學等多個領域。

當我在〈日記七·享樂與健康〉的篇章中，讀到他為美食學下的定義：「美食學讓我們有機會過最好的生活，使用既有資源，並刺激我們改善人類存在之意義。

」一時之間，我的耳邊似乎響起郭靖對楊過說的名言：「為國為民，俠之大者。

」這讓我忍不住挺起肚子……，咳，我是說腰桿，大有這輩子就奉獻給各地餐館的覺悟。

好吧，這樣的說法有點誇大，甚至有點像是喊口號。

然而卡羅·佩屈尼之所以讓人讚賞的一點就是，他不是說說就算了，他是真的身體力行。

因此，有了慢食組織的出現，將慢食的理念推向全世界。

因此，有了美食科技大學（University of Gastronomic Science）的設立，落實了書中〈日記十一·紐約及美味研習會概念〉的理念。

因此，可以讓我在2006年底前往義大利，在美食科技大學體會卡羅·佩屈尼提倡的「美食學」。

回想起當年課堂上的點點滴滴，那種以味覺分析、生產方式、地區文化、相關地理資訊等，討論多種食物相關學問的經歷，委實精采。

然而在一整年的碩士生活中，若要選一件最令我印象深刻的回憶，那這本《Slow Food Nation》英文版的發行肯定排得上名。

印象深刻的原因，並不僅因為我是慢食協會的會員，或者我是美食科技大學的學生，而是因為此書發行所引發的抗議事件。

就書名來說，《Slow Food Nation》很容易和艾瑞克·西洛瑟（Eric Schlosser）寫的《Fast Food Nation》（速食共和國）做出聯想。

然而這一次出面抗議的，並不是速食產業的相關業者，而是一群美國加州的有機農民，更準確地說，是一群美國加州的慢食會員。

還記得美食科技大學的教務長拿這本《Slow Food Nation》給我們的那天（每人獲贈一本），有幾位同學接過書時，甚至等不及回到座位，站在一旁便當場捧讀。

如果不了解內情的人看了，或許會以為我們這群學生有著充沛的求知欲，其實呢，大夥兒不過是八卦天性發作，想看看為何《舊金山紀事報》（San Francisco Chronicle）寫著：「卡羅·佩屈尼寫的《Slow Food Nation》把加州的有機農民惹火啦！

」話說回來，讀完〈日記十·綠色加州〉這篇後，大夥兒不約而同翻了白眼，內容其實沒有網路新聞上所描述的勁爆，沒有什麼羞辱農民或是類似言語。

正確地說，整篇文章就是卡羅·佩屈尼平常講話的態度，沒有虛偽的優美讚頌，是種不經修飾的直率個性。

<<慢食新世界>>

真要說的話，或許是他講話的語氣太「卡羅．佩屈尼」啦（左派、義大利本位主義），或許這種個性容易得罪人，不過呢，也就是這種態度，才能震撼全球化的速食理念，創造出慢食理念，並將這個想法散發到世界各處。

不過，這也是此本書的特色，將全球化與在地性的繁雜關聯，用簡單易懂的口白方式表達。

讀著讀著，我彷彿回到了皮爾蒙特區的布拉（Bra）鎮（卡羅．佩屈尼住的小鎮，也是慢食組織起源地），在街上漫步時，又恰巧遇到卡羅．佩屈尼（晚餐時間在他家附近很容易遇到正散步的他），一如義大利人的慣例，和他到一旁的咖啡廳來上一杯咖啡，聽他對於美食學及慢食的看法，討論如何「推廣永續性農業，發展一個符合社會公正、環境健康、經濟能負荷、有文化意識的計畫」。

接著，我們肚子餓了，便起身到慢食人最常去的Boccondivino餐廳，來一盤紅酒燉牛肉和一份手工刀切麵……。

嗯，說了這麼多，肚子開始餓了，該出門好好吃頓晚餐，喔！

糾正，是前往履行我的社會責任啦。

「食之大者，為國為民。」

讀了這本書後，應該可以這麼講吧！

<<慢食新世界>>

内容概要

'世界「慢食運動」發起人卡羅·佩屈尼 (Carlo Petrini) 最具代表性的作品，讓你親炙慢食的真貌。慢食不只是慢慢吃而已，也不僅是反對速食文化。世界慢食運動發起人卡羅·佩屈尼告訴我們——慢食是一種生活態度，不是烏托邦。從生產到消費，放慢腳步，捨棄快速的大量產出。韓良露(南村落負責人)、葉怡蘭(美食作家)、羅秀玉(台灣慢食協會理事長)、徐仲 無比感動推薦~~~~近二十年來卡羅·佩屈尼一直在地球上馬不停蹄，推廣慢食的理念。協助各地小農捍衛當地的原生物種，並積極建構世界食物社群網絡，如舉辦

<<慢食新世界>>

作者簡介

卡羅·佩屈尼 (Carlo Petrini) 20世紀90年代以來影響全世界人類生活型態的靈魂人物。以新美食家的身分，捍衛世界人類享受好、乾淨、公平食物的幸福權利。

1949年6月22日日生於義大利的布拉 (Bra) 小鎮。

1977年開始在義大利知名飲食相關期刊，發表有關酒與美食的評論。

1986年麥當勞在羅馬開設第一家店，卡羅連結米蘭和羅馬的知識分子發起慢食運動 (the Slow Food Movement)。

1989年12月9日在巴黎，舉行為期三天的慢食大會，來自世界各地二十個國家簽署慢食宣言，正式成立慢食協會。

過去二十年來，慢食協會透過舉辦捍衛生物多樣性慢食大賞 (Slow Food Prize for the defence of biodiversity)、美味方舟 (Ark of Taste)、傳統食材守護 (Presidia)、布拉市起司節 (Bra Cheese Festival)、大地母親 (Terra Madre) 等活動，宣揚美食味覺教育的重要性，支持生物物種的多樣性，打造支援系統 (慢食反對全球化，但卻充分運用全球化的便利，打造無國界平台)，連結各地小農，並將消費者也納入生產系統中，提出共同生產者的概念，形成生態美食學 (eco-gastronomy)。

2004年在義大利成立世界上第一所美食科學大學 (the University of Gastronomic Science of Pollenzo and Colorno)，透過地理學、生態學、歷史、人類學、經濟學、社會學、品嚐技巧、傳統農業知識的資料庫建立等，企圖以科技整合提升美食相關研究的學術水平。

代表性著作：與Victorio Mangnelli合著《朗格地區葡萄園地圖》(A Wine Atlas of the Langhe: The Great Barolo and Barbaresco Vineyards, Slow Food Editore, 2003)；與Gigi Padovani合著《慢食革命》(Slow Food Revolution: A New Culture for Eating and Living, Rizzoli, 2006)，《慢食新世界》(Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, And Fair, Rizzoli, 2007) 重要獎項：2000年國際葡萄酒暨烈酒大賽 (IWSC, International Wine and Spirit Competition) 頒發 年度傑出人物獎 (the Communicator of the Year Trophy)。

2002年致力於發展永續農業的荷蘭西斯科·孟紹特基金會 (Sicco Mansholt Foundation) 對於慢食運動促進並捍衛新型態的永續農業，頒發西斯科·孟紹特獎 (Sicco Mansholt Prize)。

2004年獲選時代 (TIME) 雜誌歐洲英雄榜。

譯者簡介 林欣怡 政大英語系畢業，日本**大阪大學經濟學科研究，英國威爾斯大學MBA。

目前從事英、日語口譯及翻譯工作。

熱愛旅遊及品嚐各地美食。

譯有《朝聖者之路》、《公關行銷高手》等。

陳裕鳳 東吳大學英語系畢業，英國威爾斯大學MBA。

目前為口譯及翻譯自由工作者。

<<慢食新世界>>

书籍目录

前言簡介第一章 令人擔憂的景象日記1 甜椒與鬱金香日記2 墨西哥的特瓦肯莧菜日記3 法國的拉奇歐勒乳酪1-1令人擔憂的景象1-2命運共同體：自然、人類、和食物1-3千禧年評估1-4讓食物回歸中心的位置1-5工業化農業一定是好的嗎？
1-6地球需要新型態的農業1-7美食家的權力第二章 美食學及新美食學日記4 我的美食學良師2-1美食學日記5 愛麗絲·華特斯日記6 佛羅倫斯生態環保團體的疑慮日記7 享樂與健康2-2新美食學的定義
第三章 以品質為目標日記8 記憶中的家鄉美味3-1好的日記9 印度海岸的明蝦 - - 世界救援的悲劇3-2乾淨的日記10 綠色加州 - - 有機農業的矛盾3-3公平的第四章 三個要實踐的觀念日記11 紐約及美味工作坊4-1教育日記12 義大利莫羅佐的農產市集—閹雞的故事4-2共同生產者日記13 亞伯霍華爵士 - - 西方植物學家的良心4-3不同領域間的交流4-4這算是開倒車嗎？
第五章 創新日記14 斯堪地維亞半島的薩米人與蒙古人的交流5-1創建新網絡日記15 美國舊金山與義大利巴加度間的資訊短路5-2帶來文化的改變：美食家世界的全觀願景日記16 墨西哥恰帕斯省農民的玉米保衛戰、洛克菲勒的有機農場5-3建立公平永續的食物經銷系統日記17 慷慨付出的鄉村精神5-4建立美食網絡的新價值體系結語附錄：食物未來宣言

<<慢食新世界>>

章節摘錄

推薦序：時代的聖書 - - 新美食學 / 韓良露（本文作者為台灣慢食「運動」發起人、作家、南村落總監）東方思想中有共業之說，在今日全球化議題大受討論的時代，特別顯得怵目驚心，尤其是和全球化農產相關的如狂牛症、禽流感，以及近日爆發的墨西哥豬流感，彷彿末日預言般，共業成了共惡的代言詞。

然而，宇宙有相生相剋之理，天地好生亦不仁，共業可共惡業，卻亦可共善業。

世界性慢食運動的創辦人卡羅·佩屈尼（Carlo Petrini），寫了一本書《慢食新世界》，卻是一本以天地好生之德而寫得推廣共善（Common Good）的全球食物網絡的書。

這是一本淺讀立即受到心智與情感的刺激與啟發的好書，作者以其多年推廣慢食運動的經驗，寫下了這本讓世人可以全方位理解慢食運動的精神、思想、文化、實踐、教育的書。

隨著閱讀此書的過程，身為每年會閱讀上百本書籍的我，立即知道我遇到的這本書不只需要一次淺讀，更需要一再重讀與深讀。

卡羅這本書不僅反省了當代迫切需要面對的主題，更具有引領時代潮流與思想的意義。

這是一本關於現在危機與未來希望的書籍，是時代的聖書。

然而，這本聖書的主題，卻非一般人所認知的大主題，如政治、經濟、戰爭、君王、總統、國家。

這本書討論的是一般人都可能自以為很熟悉卻又非常容易誤解的題目：美食。

美食是當代的顯學，從電影電視廣播到報章雜誌，幾乎人人都在談美食，政客用美食收攬民心、藝人用美食行銷、商人大賺美食財，小人物用美食撫慰心靈。

然而美食真的就只是滿足口腹之欲的事物嗎？

中國古代所說的民以食為天，指的只是統治階級首要填飽人民肚子這件事嗎？

到底什麼是美食呢？

卡羅所推動的慢食運動，不管是提供全世界的飲食智者聚集的食物社群大會，這個大會以「大地母親」命名，即可知慢食組織視食品是大地的子女而非工業的產品，這項大地母親的聚會，可聚集來自世界一百三十多個國家，四千八百八十八位人士共同討論和地球相關的農業主題。

從如何保護瑞典北方薩米人的游牧食物（煙燻馴鹿肉）到如何用民族音樂學相似的概念保存人類的美食學，然而民族學已經是大學、社會公認的學科，但美食學卻廣受漠視。

本書中也提到卡羅與慢食組織一直推動的「美味方舟計畫」，食物亦是人類文化溝通的語言，正和不同的語言社群一樣，食物社群也代表人類獨特的文化團體，例如本來以玉米為主食的墨西哥人有三千多種玉米，如今卻只剩下數百種，但是如今墨西哥人常用的玉米種卻只有十幾種，其中竟然還有百分之四十要從美國進口，許多小農敵不過全球化的農業貿易與種子控制，使得食物的原生品種、多樣化、和土地與社群的關聯卻成了犧牲品。

卡羅在書中提出的生態美食學的觀念，讓過去二十多年身為美食工作者的我受益良多，讓我不再只是吃食物也會思考食物，慢慢地學習關於農業、氣候、土壤環境的知識。

食物本是天地人的和諧產物，不管是植物、動物、礦物、海洋生物等等，都是天地所賜，人類只是地球食物鏈中一個環節，身為萬物之靈的人類，本應守護這個天地供品的循環，但如今人類不管四時天地節氣，亂用殺蟲劑、化肥、農業，不僅污染了生物，也污染了食物與大地，造下了千百年難以彌補的惡業，造成自然的浩劫。

年輕時我還不能完全懂的老子所云「人法地，地法天，天法道，道法自然」，如今卻銘刻在心，聖人古訓早已殷殷告訴我們生命之法為何。

還好在二十世紀末葉起，全世界開始掀起的環保、生態、自然農法、再生能源種種討論，都提出了新世代的地球守護法則，這些觀念都有其價值，但有時卻離無明的現代人太遙遠。

但卡羅·佩屈尼的慢食運動與新美食主義，卻更像一支可口誘人的餌，世人極少有不愛吃美食者，吞下這個餌的同時，卡羅的餌裡卻放入了環保、生態、自然農法等等的營養觀念。

新美食學之美，不只是餐桌餐盤中的食物與味覺之美，不只是感官享受滿足之美，新美食學既奠基在五感亦超越五感，新美食學是「天地有大美」之美，是既可品鑑食物亦尊敬食物的科學、歷史、

<<慢食新世界>>

哲學與倫理之學。

新美食學是一門正在發展的學說，這門學說既重實踐亦重理論與思想，是生活整合之學，需要腦、心、手並用之學。

人類在工業革命之後，分科專工的結果，造成了知識的腦、心、手的分離，人與知識解離，有的知識有腦無心，有的知識有心無手，新美食學是全方位之學，是我們這個時代的新文藝復興。

卡羅·佩屈尼在《慢食新世界》中寫著，新美食學有以下的領域，植物學、物理與化學、農業、畜牧學、生態學、人類學、社會學、地緣政治學、政治經濟學、貿易、科技、工學、烹飪、生理學、醫學、哲學……地，這麼多整合的知識等待著新一代對新美食學有興趣的人投入，卡羅的聖書當然會成為這個領域的經典之作，我有幸讀之，並且會一讀再讀。

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>