

<<啡常道>>

图书基本信息

书名：<<啡常道>>

13位ISBN编号：9787304058845

10位ISBN编号：7304058846

出版时间：2012-12

出版时间：老面 中央广播电视大学出版社 (2012-12出版)

作者：老面

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>

<<啡常道>>

内容概要

《啡常道》内容简介：一杯黑色的咖啡，就像浩瀚宇宙中的黑洞。黑洞吞噬了任何企图接近它的光，也禁锢了任何企图离开它的光，所以在我们眼中，它因为无法直视观测而成为一个黑色的无底深渊。

一杯纯粹的咖啡为什么也是黑色的呢？

禅说：因为它有太多的秘密。

咖啡问世于四百多年前的埃塞俄比亚高原，如今它已遍布世界，它知道的秘密一定很多。

可是，咖啡会告诉我们什么吗？

不，它什么都不会说。

咖啡只会静静地待在白瓷杯子里，等待着我们用智慧与它对话。

那么，我们就从一杯咖啡开始，用我们的智慧，用我们的悟性，用我们的心，来倾听它对我们说些什么吧。

作者简介

老面,广东人氏。

平生最爱读书和旅游。

得益于中国经济的发展,有机会游历他国。

特别开心的是把有自主知识产权的生产线,安装在不久前还要恳求他们卖一流设备给咱们的国家;特别自豪的是终于在有生之年,能手把手地教外国人如何使用中国设备,然后坐他们的车,开开心心地游览他们的名胜。

于2009年1月出版过《一杯咖啡的时光》。

书籍目录

- 1.情人节的情侣咖啡 2.美酒加咖啡，总会使人醉 3.咖啡可占卜？
- 4.CoffeeHalia，妙不可言的南洋姜汁咖啡 5.RegularCoffee到底是什么咖啡 6.要Latte，还是Cappuccino？
- 7.Caf é Mocha：此摩卡非彼摩卡 8.FlatWhite，大洋洲的牛奶咖啡 9.热情洋溢的CafedeOlla 10.何谓“猫屎咖啡” 11.咖啡可解酒？
- 12.咖啡雪茄，还是咖啡与雪茄 13.冷热咖啡，此一时彼一时 14.咖啡馆里谈共和 15.为了感恩的DoubleEspresso 16.莫名其妙的“咖啡茶” 17.用百元大钞买咖啡的老外 18.哲学家的咖啡和茶 19.没有瑕疵的咖啡 20.你心中那杯咖啡就是好咖啡 21.古巴咖啡和CubaYes，YankeeNo 22.牙买加的博尔特和咖啡酒 23.1948年涅槃的牙买加蓝山咖啡 24.巴黎的咖啡馆：三十年河东，三十年河西 25.伦敦，交易胡同的咖啡馆 26.伦敦，劳埃德的咖啡馆今安在？
- 27.罗马尼亚，金融危机和咖啡，谁更刺激？
- 28.圣地亚哥，你想要美腿加咖啡吗？
- 29.深度烘焙的咖啡和“传统智慧” 30.首尔，清川溪畔咖啡香 31.首尔，博物馆里的咖啡 32.越南，街头的米粉、面包、咖啡和滴滴壶 33.自主品牌的越南咖啡 34.老挝的DaoHeuang咖啡 35.老挝的乡间咖啡：CoffeeLao 36.朱苦拉，深山里的咖啡 37.咖啡桌上的书：CoffeeTableBook 38.窄巷子的普洱拿铁 39.绵阳有好咖啡 40.喝酥油茶，还是喝咖啡？
- 41.饮水思源：中国咖啡第一人 42.海南岛的候臣咖啡 43.一言难尽星巴克 44.化外之地的美食 45.谁禁锢了我们的思想 46.茶餐厅里的鸳鸯 47.东南亚的“猪崽”与“白咖啡” 48.夏威夷的Kona咖啡 49.什么是“真正的希腊咖啡” 50.香料，阿拉伯咖啡难舍难分的伴侣 51.听得风儿在轻轻唱 52.对着老虎机喝咖啡 53.每逢佳节倍思亲：中西合璧的咖啡月饼 54.咖啡，陪伴人类到地老天荒 后记

<<啡常道>>

章节摘录

版权页：插图：在Coffee那一栏里，赫然印着有Regular Coffee。

Regular Coffee是加了牛奶和糖的咖啡，有人称之为牛奶咖啡。

不同的是，有些店家直接上调配好的牛奶咖啡，有些则把咖啡、奶和糖统统交给客人，让客人自己调配。

Regular Coffee可算是最古老的欧式咖啡了。

看看英国、法国、意大利、奥地利等一些欧洲国家，为牛奶咖啡的出生地各执一词这个事实，就知道Regular Coffee的源远流长了。

Regular Coffee的正式翻译是“普通咖啡”。

有意思的是，在中国人开的咖啡馆不容易找到用中文写的“普通咖啡”四个字。

究其原因，是开咖啡馆的中国商家太清楚自己的消费群体，也太清楚自己的民族文化了。

他们明白，所谓“普通”就是价格低廉、质量免谈——这恰恰是小资们最忌讳之事。

作为精通西俗的商人，他们绝不会蠢到照本宣科地把Regular Coffee翻译成“普通咖啡”。

他们会精明地做一种变换。

比方说，如果咖啡馆叫“蓝海岸”，那么，中英文的酒水牌上，Regular Coffee对应的可以是“蓝海岸咖啡”。

这样，无论咖啡品质如何，至少“蓝海岸咖啡”这名字对客人而言，非但不“普通”，听起来还有几分浪漫，又能巧解初出茅庐而囊中羞涩的情哥哥之窘迫，皆大欢喜，多妙！

认真考究起来，把Regular Coffee译为“普通咖啡”未必科学，把它弄成“蓝海岸咖啡”一类，虽符合市场要求，却离题万里。

那如何是好？

粤人吃饭习惯先喝汤。

寻常百姓在餐馆吃饭，通常点“例汤”。

所谓“例汤”即“例牌之汤”。

粤语说的“例牌”就是惯例或规矩，说“例牌如此”则是“按惯例（或依规矩）如此”。

对厨房来说，一成不变餐餐如此的菜式，不是粗糙之物，又会是什么？

业内人士都明白，做例汤的惯例，就是收罗当天采购成本最低之物熬之，美其名曰“老火例汤”。

用一个“例”字掩盖了所用材料之低劣，又是何等高明，不得不服。

既然如此，例汤只能侍候普通百姓，而佛跳墙、虫草炖野鸭、老鸡煲鱼翅之类，是为达官贵人秘制的，绝非什么“例牌货”。

<<啡常道>>

后记

2006年，天涯社区的一篇《一个中国土包子的咖啡经》的连载吸引了我。

借着这篇文章，我认识了它的作者，滇土麦田原君。

为了那个黑色的精灵——咖啡，我和麦田原君在网上交谈甚欢，有相见恨晚之感。

网友们喜欢称麦田原君为“老麦”，正如他们喜欢私底下叫我“老面”，却很少用我那个来自朋友赠送的ID“面冷心热”一样。

在我看来，老麦是一位具有世界水准的咖啡大师。

我这样说，是基于自己近些年来在30余个国家与地区工作和游历的体验：这个世界，咖啡很多，好咖啡却是稀缺品；同样的，这个世界咖啡师很多，可是，精通咖啡从种子到杯子全过程的咖啡大师，也是稀缺品。

老面有幸认识了其中一位。

一年后，在老麦的鼓励下，我用“你从一杯咖啡看到了什么”为名，根据自己在工作和游历中的所见所闻，以咖啡为引子，陆陆续续在天涯社区发表了几十篇随笔。

2008年，这些随笔被磨铁文化的两位美女编辑连翔和唐心看中，在她们的努力下，以“一杯咖啡的时光”为名，付梓成书。

2008年后，在众多网友的鼓励下，我又断断续续写了几十篇有关咖啡的随笔。

天晓得是中了什么彩，又有一位京城的美女编辑 中央广播电视大学出版社的徐媛媛找到我，说要出版这后续的帖子。

自2006年开始写《你从一杯咖啡看到了什么》，并贴在天涯社区的论坛“闲闲书话”以来，访问量超过60万，回复量超过1.4万。

因为那个帖子，老面有喜有悲。

喜的是，老面因此结识了数百位新朋友，更因为有过万来自全球的回帖，老面得益良多。

悲的是，人生无常。

一位在海南咖啡园长大、对海南建设有过重大贡献、给我们讲述了很多咖啡知识、ID“提刀李天王”的朋友，竟在帖子红火时，英年早逝。

逝者已矣。

现在《你从一杯咖啡看到了什么》的后半部分成书，也是对天王兄一个迟到的纪念了。

老面感谢所有帮助过老面的朋友——无论是神州大地的朋友，还是异国他乡的朋友；无论是见过面的朋友，或是素未谋面的网友。

没有你们，就没有这本书。

本书主要收入随笔《你从一杯咖啡看到了什么》中2009年后的部分。

根据徐媛媛编辑的建议，也收入了少量之前的内容。

至于书名则由出版社决定。

书，至少是当今的书，其实没有文人声称的那么伟大，它只是一种商品而已。

既然是商品，它的终极检验者，不是作者也不是编辑，而是市场——读者群。

对任何一本书而言，读者就是上帝。

对老面而言，这本小书能博上帝们在一乐之余有所思，足矣！

<<啡常道>>

编辑推荐

《啡常道》编辑推荐：一杯咖啡所承载的是生命中不可承受之轻，亦是坦然、淡定的黑色倒影。咖啡的世界很小，但绝对精致和深邃。人在专注于自己内心的时候，是一种奇妙的美，这种美就像咖啡的味道，让人陶醉。

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>