

<<终於嚐到真滋味>>

图书基本信息

书名：<<终於嚐到真滋味>>

13位ISBN编号：9789866570612

10位ISBN编号：9866570614

出版时间：2011-9-28

出版时间：推守文化创意

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>

<<終於嚐到真滋味>>

前言

作者序 在旅行的餐桌上 某年，一趟歐洲鄉間旅行，山城風光醉人，誘得我們，幾天裡光就是滿山裡頭繞、一城遊過一城，執迷留戀、流連忘返。

深秋氣候多變，有日，途中突遇嘩嘩大雨，遊興雖大減，卻也捨不得就此回旅館待著，只好放棄原有行程，勉強雨中開車純兜風。

開著開著，時間近午，肚子越來越餓，然因早已錯過計畫中的午餐地點，不禁有些不知所措起來。

看了地圖，發現前方不遠處有一小村，遂決定直接進村覓食。

旅遊淡季加上淒風寒雨，整城街道空蕩蕩幾無人跡，冒雨走了一陣，看了少少幾家有營業的餐廳都覺不合意；正感絕望時，忽見前方有一小小旅店，樣貌樸實但雅緻；尤其往窗裡一瞧，佈置極溫馨的客廳裡，沙發旁一方壁爐正熊熊燃著溫暖火焰……心念一動，當下推門而入，詢問附設餐廳是否有簡單午餐供應？

果如所料，我們是當日唯一一組客人。

旅店主人笑咪咪迎我們入內坐下並奉上菜單。

菜色不多，但特別註明，食材都是主廚當日從市場買來的新鮮貨。

既如此說，立即便點了鮮魚，簡簡單單煎得香嫩，佐上切成薄片條狀的節瓜以及芥末風味醬汁，清爽好吃。

原先雨中一路尋找奔波過來的疲憊和焦慮，就這麼漸漸平緩下來。

主菜則是在地產的鴨胸肉。

作法傳統，烤得外皮酥脆內裡香軟多汁，搭配肉醬汁與水煮蔬菜和藜麥。

入口後，那素樸卻柔和溫婉的鴨香，卻讓人不知不覺微笑。

甜點，是摻了苦艾酒的焦糖布丁。

甜蜜中帶著微微酒氣，口感和悅。

這是，完全出乎偶然的一頓飯，但歸家之後，這記憶卻越來越鮮明甚至遠遠超乎此行其他星級頂級知名餐廳。

簡約恬淡，於是益發，回味綿長。

靜想想，類似的經歷，在近年來的覓食過程裡，所佔比例似乎越來越深重深刻。

就和我在日常裡，不管工作再怎麼忙，也定然不肯輕易敷衍、忽視任一頓飯一樣；毫無疑問，旅行之際，每一次用餐，都是我無比珍視珍惜的時光。

所以，每回出發前，定是早早便為此做下無數功課、萬全準備：熟悉當地飲食之特色風貌與相關背景知識，記下重點菜餚食材之單字詞彙（即使語言不通，也至少要能點菜！

），多方蒐集各類型美食地點之指南資訊，做好日程表針對一日三餐擬定各種解決方案且搶手餐廳還得先行預約……出發後，也從來不辭路遙、不畏勞苦，花上長長時間，以驚人的耐心與毅力與熱情，用心專注，沉浸此中。

因之，檢視我的旅途，總在不斷不斷奔向一張又一張的餐桌，由一道又一道香氣滋味口感各異的菜餚所串起。

旅途裡交錯著的悲喜嗔怨、淚笑癡迷，也多因食物生、因食物起；回憶，也因食物而絢爛久長。

我屢屢在一頓完美無匹的美味體驗間，由衷感念感謝著，我何其有幸，能以此為樂為業；讓我能夠懂得、能夠尋獲、能夠掌握，這一次又一次的幸福遇合。

然後，也在這與世間千百滋味不停邂逅的歷程裡，隨年歲與識見增長，徐徐覺知領會，心境上的逐步清朗清明、見山終究又是山。

說來有趣，不知為何，也許是世人對於所謂「飲食作家」身分的想像吧！

總常有人問我，吃遍天下珍饈，平常，吃不吃路邊攤？

這樣的問題，每每讓我一時失笑。

事實上，到現在，不管是旅行或平日生活，街邊庶民小食與家常傳統菜餚，反而，才是我真正心之所繫。

此中原因，追根究柢，應該和我的所生所長之地——台南有絕大關係。

<<終於嚐到真滋味>>

台南的料理和小吃，自有其深厚的講究以及對材料火候工法之細緻度的執著，然內在哲學與呈現方式卻極為簡樸：新鮮現取在地當令食材、點到為止但盡得真味之烹調；那樣溫婉謙和、曖曖內含光的韻致，長年薰陶下來，不知不覺間，點滴化為我對美味的一貫追求與標準。

當然，踏足美食領域，對於精工打造之頂級奢華宴饗，也並非全然能夠心如止水。

特別年輕時，初入大千世界，好奇心與求知慾正當旺盛，什麼都想試、什麼都想嚐，一窺其中門道緣由智識之心猶為熾烈…… 那當口，開始世界各地到處走，造訪名廚餐廳、領略大師匠藝，那般將料理視之為一門藝術，以著無比的堅持於此中窮究極致與創新的風範與意圖，從而不斷創造、開展出全新的風潮與境界，讓我震懾嘆服，傾倒著迷不能自己。

因此，多少年來，透過旅行、採訪、研究、寫作，我不停領受眼界、視野的一次次更上層樓與超越，從中一點一點建立，我對飲食、對廚藝的觀照、思考、評論角度與體系。

然奇妙的是，一方面在名廚餐桌前拜倒折服，另一方面，卻一年年驚訝領悟，眼前這一道道極盡精雕細琢之能事、創意技巧絕倫之味，似非我味蕾上心靈上之真實渴望與冀求…… ——我雖驚奇、讚嘆、崇拜、欽服；但是，心底潛藏著的那一塊、說不出是什麼的某個小小角落，其實並未被觸動。是的。

偶爾，我會在吃下某一道食物時，自然而然，感動流淚。

但幾乎絕少，在前述那樣的場合。

反而是，在台南家鄉的某牛肉湯攤上，喝下一瓢數小時前現宰後當場現燙的牛雜清湯的當口；年少時在台北已經消失的某小館，第一次嚐到手工製法國焦糖布丁時；在京都某關東煮老店，一方嫩得香嫩細滑的生湯葉卷前；在東京下町某個深巷小食店裡，嚥下一口再簡樸不過的蛤蜊飯剎那；在托斯卡尼深山小鎮一處小小家庭餐廳裡，沈醉於秋天當令野豬生火腿的肥腴裡；在印度街邊露天茶凳上，飲下一盅辛香四溢的香料奶茶瞬間…… 體悟感觸越深，近些年來，我遂漸漸淡了、慢了、稀疏了，拜訪名廚名餐廳的欲望和腳步。

當然，隨著旅程的行進，仍會順道於途中適度點綴一二。

然事後追想起來，行中是最是吃得開懷愜意且餘味無窮的，卻仍還是，隱於市井裡鄉野間的常民小館小店小攤。

就此連結上，我自幼時一直潛移默化過來，出生成長根源與記憶裡，食物本有的面貌、樣態與滋味。

明白告訴我，我是誰為誰，我的所愛所欲所鍾，就該是這個樣子。

兜了好大一圈，繁華落盡，最終，歸真返樸。

而這本書，便是從我這幾年，於旅行裡大多數不清的覓食尋食樂食際遇裡，隨心擷取而成的小記

。感謝香港《新假期》週刊的力邀，每週專欄的壓力，讓我靈機一動，掘出圖片、寫下文字，讓這些原本只隱於心內的吉光片羽，就此留下具象的影跡。

這些篇章所書寫的，都是過往曾經遇逢，能夠撩動我心、啟發我的味蕾或智識的美味與難忘美食場景、影像。

目的絕不在介紹、報導甚至推薦，當然更不確知此時此刻該餐廳、店家與味道是否如昔，只是藉由文字與圖片，簡簡單單以隨筆形式，載下當時所嚐所見所感所思。

後來，因著太多朋友和讀者都說，喜歡這些文裡圖裡所流露的，向來面對飲食總是太嚴肅太認真執著的我難得有的，輕鬆與自在…… 「比起以前的作品，好像，開始有了餘裕。

」一位好友如是說。

遂決定結集成冊，呈現，留存，留念。

惟願大夥兒，也能以同樣的心情，齊來品嚐，我這一路走來所終於尋得的，真滋味。

<<終於嚐到真滋味>>

內容概要

「偶爾，我會在吃下某一道食物時，自然而然，感動流淚。」
歷經無數寒暑的無數趟飛行、無數次採訪與旅遊，從餐桌到餐桌的旅行，穿梭、尋覓、體驗，能讓Yilan深深感動的，竟是一碗簡單不過的蛤蜊飯！
入口那一刻，為著發現了美食的原點，而流淚...而且此生銘記... 從日本老街巷弄間的老鋪飯館，到東南亞熱鬧哄哄的市集早餐，從歐洲豪邁暢快的立食酒館，再到靜靜品嚐米其林三星的不思議藝術級料理，65個旅食天堂，或輕盈優雅，或誠懇質樸，皆重拾料理的返樸原味，這是發自靈魂喟嘆的饗宴！

你心中的美味，是什麼樣的「形狀」？
滋味，對Yilan而言，不是炫技不是奢華，也不光是色、香、藝的展現，而是回歸料理最真實的原點...
特別設計「葉怡蘭 王傑 旅食天堂信箋」：尋著Yilan美食的足跡，由知名畫家王傑悉心繪製七張旅食天堂圖，隨書裝楨製作成精美信箋拉頁，可撕下記錄或寄出屬於你的美食回憶。

<<終於嚐到真滋味>>

作者簡介

葉怡蘭 早就決定以「享樂」做為終身職志的飲食旅遊生活作家。

堅持相信，真正的「享樂」，不是短暫的炫惑聲色之娛，也不是一味金錢或地位的堆積；而是需得認真的涉獵、深度的累積，需得花些時間花些工夫，方能從心靈到視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺，每一種感官，都真真切切長長久久地感到喜悅與歡愉。

著有《隱居，在旅館》、《極致之味》、《果然好吃》、《享樂·旅館》、《尋味·紅茶》、《在味蕾的國度，飛行》、《台灣生活滋味》、《享樂，旅行的完成式》、《玩味》、《Yilan's 幸福雜貨鋪》等書。

《Yilan美食生活玩家》網站創辦人；自由心向股份有限公司創意出版部總編輯。

開設「PEKOE食品雜貨鋪」。

歷任《Aspire》雜誌總編輯、《壹週刊》美食旅遊家居組主任、《明日報》美食旅遊新聞中心主任、《Vogue》雜誌採訪主編、《室內》雜誌編輯主任、《雅砌》雜誌採訪編輯。

<<終於嚐到真滋味>>

書籍目錄

|樸實之味 - - 沁心的溫暖，無關排場直達靈魂的江戶美味·老街蛤蜊飯--六衛門集天地之悠長·湯豆腐套餐--順正京都雪夜，細品關東煮--蛸長甘美雋永·水炊雞肉鍋--侘家古?堂 市場限量好食·甘香湯葉井--hale ~ 晴 ~ 郊野偶遇，溫潤入心烏龍麵--呂川茶屋終於，大阪燒--美舟 暖呼呼，市井裡的早餐時光--廈門舊城區穿梭西貢美食街，越南小吃大集合--Quan n Ngon 古城思鄉·越式家常菜 -Thanh Phuong一期一會，落日下品泰式海鮮--LotusII 風味小館 - - 清新寫意，豐簡由人暢快無比！
 義式「立食」小酒館--Cantine del Vino gia Schiavi 迷幻水都裡，瑗小徑、嚐海味--Andrea山城暮色，品秋之野味宴--Castellina · Antica Trattoria La Torr簡單中，自有曼妙層次--Roscioli西西里風的鄉村午餐--Il Mirto e la Rosa花都懷舊·老法的雞肉燉鍋--La Poule au Pot 熟悉的左岸，不同調的食材鋪--da rosa甜蜜可人·馬黑區的東京可麗餅鋪--BREIZH Cafe 新穎精緻，普羅旺斯的在地菜餚--Le Formal宛如盛宴·英式早餐--VillandryIII 星星滋味 - - 與米其林的美妙相遇超乎美味·壽司聖堂 --數寄屋橋次郎高潮迭起·分子廚藝秀 --Tapas Molecular Bar 懷石藝術·極致饗宴--吉兆 嵐山本店 追憶，大師風範 Can Fabes拍案叫絕·腴美的鴿料理--Les Ambassadeurs豐饒豐盛·返樸之味--Le Cinq 蔚藍海岸·山城饗宴--La Chevre d'Or 地中海岸·清新鮮魚午餐--Hotel Hermitage · Le Vistamar 奢華中見輕盈·貴族晚宴--Le Louis XV - Alain Ducasse 蜿蜒深巷中，馥郁清香的秋日好食--Osteria da Fiore 米其林大廚的趕飛機套餐--希斯洛機場 第五航站 · Plane Food IV 旅宿之味--只為美食而停留南島別墅，熱鬧家宴--shalimar villa京旅館·教人著迷的朝夕饗宴--依屋千年古都，寧靜耶誕夜--Hyatt Regency如詩如畫的美好早餐--arcana至鮮至甜，高原食材之美 --Risonare · OTTO SETTE豪華遊輪上的迷你食鋪--Fredy's Deli那碗暖心暖胃的雞肉清湯--Aman-i-Khas在酒鄉，「三頂帽子」的美味邂逅--The Louise · Appellation 夢裡，香氣四溢--Wedgwood · BacchusV 大啖海鮮--難以抗拒，放懷大嚼熱騰騰、海潮香，生猛章魚佐檸檬--巴勒摩Pannieri市場海風相伴，初春訪龍蝦小攤--Nins Bin生蠔的千滋百味--Harbourside蝦、蠔、魚、貝，各見風味--Pier威士忌與生蠔的完美交織--Bunnahabhain酒廠海味甜，牛排嫩，火候到時味自美--Cafe Fish屬於伊豆的海派！
 --二本松VI 露天野宴 - - 清風美景，其樂融融拋卻塵俗的浪漫小野餐--Amanwana無人島上的美麗好時光--Six Senses Yao Noi河畔梯田間的一方悠閒--Amankora質樸好味！
 田梗間吃割稻飯--菁寮村南十字星空下的浪漫夜宴--Huka Lodge三杯佐餐酒，搭清新田園餐--Amisfield 酒莊荒野海岸，喜嚐鮮美蝦麵--The Rockpool CafeVII 茶氣酒香 - - 陶然痛飲，微醺時光列車上的紅茶--從德里往Ranthambhore的火車上抹茶的無限可能--辰巳屋茶鄉茶香--中村藤吉 平等院店表參道之丘的晨間小酌-- 日本酒鋪醺然東京夜-- 羅關東煮敬你！
 卓別林--Sofitel Legend Metropole旅館酒吧甜蜜酥綿的蘇格蘭午茶鬆餅--Clarinda's Tea Room老酒天堂--The Vintners Rooms干邑的魅惑--Remy Martin 之Touzac酒廠【番外篇】香港美味，十二小時挑戰 - 2009.04.11香港

<<终於嚐到真滋味>>

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>