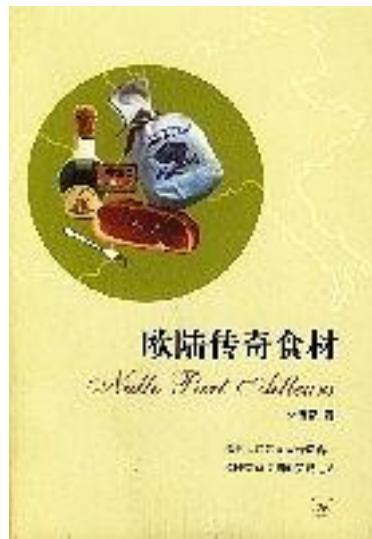


# 欧陆传奇食材



[欧陆传奇食材 下载链接1](#)

著者:林裕森

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2008-1

装帧:平装

isbn:9787108028051

欧洲大陆的传奇食材，是在极独特的自然环境下，历经数百年甚至上千年历史演变，淬炼得来。除了独特的口感、珍奇的味道，还带着当地的文化精神与历史深度，因而显得弥足珍贵。这本书一共介绍了九种脍炙人口的传奇食材：摩德纳传统巴萨米克醋、贝隆生蚝、布雷斯鸡、盖朗德盐之花、伊比利亚生火腿、帕梅森干酪、罗克福尔蓝霉乳酪、阿尔巴白松露、佩里戈尔黑松露。它们来自西班牙、意大利、法国这三个西欧最闪亮的美食国度，代表了不同领域的美味典范。林裕森先生从历史渊源、自然条件、传统生产方法、分类与辨识、味觉特色、品尝方法、烹调方式等方面，带我们经历了一次欧陆美食文明的发现之旅。在他笔下，一把盐、一片火腿、一块奶酪，甚至一滴醋，都可以成为一篇用味蕾阅读的动人故事。

分布在欧陆各地的传统地方食材，常常是在极独特的自然环境下历经数百年甚至上千年演变与淬炼得来，除了美味，还因为同时带着原产土地的精神与历史的深度而显得弥足珍贵。这些食材传递着独一无二、特属于原产土地与传统的迷人风味。本书介绍了欧洲最著名、也最脍炙人口的九种传奇食材，它们分别来自西班牙、意大利

和法国这三个西欧最闪亮的美食国度，各自代表了不同领域里的美味典范。对于这些食材独特的历史渊源、自然条件、传统生产方法、分类与辨识法，其味觉上的特色、食用或烹调方法以及类似的特产都加以详述。

作者介绍：

林裕森 Yu-Sen LIN

以葡萄酒与美食为专业的自由作家。台湾东海大学哲学系毕业，法国食品协会讲师，巴黎十大葡萄酒经济与管理硕士，法国葡萄酒大学专业侍酒师。原本念的是哲学，却一头栽进美食的世界里。林裕森自况为“逐美酒佳肴而居”的“游牧型”文字工作者，在地球上迁徙流荡，四处探寻那些在人与土地的交会之下，经过时间的沉淀才淬炼而成的难得美峯。主要著作：《酒瓶里的风景——布根地葡萄酒》

《城堡里的珍酿——波尔多葡萄酒》《欧陆传奇食材》《葡萄酒全书》《美馔巴黎》

《罗亚尔河城堡传奇》

目录：

[欧陆传奇食材 下载链接1](#)

标签

美食

欧洲

食材

饮食

文化

三联

生活

生活与情趣

## 评论

你们说，穷逼读这些摩德纳传统巴萨米克醋、贝隆生蚝、布雷斯鸡等等的有什么用？作为知识过于生僻，作为食玩又离平常口味太远。无非是为了在饭桌上装成不经意地讲出来，以换取别人违心的佩服罢了。人生识字装逼始，呵呵。

对于9种欧陆传统食材的历史，工艺，文化。以及鉴别方式的描述还都挺到位的。或者说看完本书，挺有去这些品尝这些美味的冲动的

装帧扣一分，太容易散架了。

一般，基本上友邻里面起码十个人写得出这些东西，考据癖类别。其中的食材貌似吃过四种了……嘛，以后如果挑食问题能解决再圆满其他的好了……

以美食的名义 在美景里徜徉 原产地的保護政策 最原始养殖|饲养造就了最美味的食物。最奢侈的原来是最自然的

以前的法语老师给推荐的。小假期的路上边走边看，越看越能体会到，美食要天然要用心要慢条斯理要。连我这种对食物不感兴趣的人都觉得读这样一本书真是享受，可能是因为浓浓的考据癖风格吧。感谢法语老师，我惊喜地发现我竟然能用法语说出所有这9种食材的名字，难道是隐藏了吃货之心？

美食啊小資啊文藝啊考據啊。

比起介绍一道料理怎么好吃，我果然还是更喜欢这种从历史源头开始介绍食材的方式，在法定产区保护制度下，美好的食材才得以不被仿冒、粗制滥造给毁掉，保留着旧日的美味

2009年8月22日

上海图书馆。所有摩德纳传统巴萨米克醋都装在一模一样、有注册专利的100毫升玻璃瓶子里。瓶上一定会贴有公会统一制作的标签，上面印有“Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”以及传统巴萨米克醋的标识 - 一个传统装醋的陶瓶，如果是“特陈”等级也会标出“Extra Vecchio”。(P26) BRESSE鸡看起来超好吃啊！还有JAMON IBERICO伊比利亚生火腿。试吃白黑松露的欲望反而很低。

书本内容安排得很有逻辑的样子~

非常有用！

十种食材，很haokan！

九大稀有昂贵食材的产地、挑选方法和吃法，最后罗列了作者的寻味轨迹。其实我对普罗旺斯、巴黎、罗马之地没什么兴趣，只希望亲身前往这些经典食材的产地不惜金钱以满足口腹之欲。

仅是文化吗？太过精彩了，他们也是科学

吃货必读。

只介绍7种，但是现在的信息量最宝贵的不一是全面而泛泛。深度决定一切。

晚饭时候挑这本书看就是个错误！本书介绍的是法、意、西的醋、生蚝、鸡、盐、火腿、干酪、乳酪、白松露、黑松露9种食材。从地域条件开始讲起，讲食材特点、生产工艺、评级标准、烹饪方式等，文笔轻松又有科学性，把食物作为一种文化来描写，不错看！好！想！吃！特别是生蚝和松露！

很不错，内容丰富，且有亲自探访。

如果把标题改成《欧洲土豪食材》感觉更合适，意大利好地方，如果去帕尔玛地区又有生火腿又有巴萨米克醋还有蓝霉乳酪，美食天堂啊！

当奇闻看还算有趣。。。。

[欧陆传奇食材 下载链接1](#)

## 书评

从当当买的书到了，除了查理曼大帝的桌布没货的惊人以外，这是唯一一本跟吃有关的书，同时也是看到水位姐姐推荐，心动便入手。  
入手跟一般36标准开本的书没有太大区别，苹果绿的底色，做了一点凸烫，看起来酷似教材。本来有点小失望，随手翻看，发现居然是全彩的，仔...

一本很棒的讲食物的书，一顿丰富的美食大餐，第一次可以从文字中想象到美味，产生了努力工作拼命赚钱去欧洲各国品尝传奇美食的冲动。很欣赏欧洲国家对众多美好事物的严格保护和严谨认证，可以让人们更为长久的更为广泛的去体会原产地、原产料，从食物中了解一个地方的历史...

我爱吃。

不仅爱在外面找吃的，有时候还自己动手煮东西。但是真正对于饮食的文化我是很难去研究的。

买这本书的原因是作者林裕森是台湾人。我喜欢满世界跑的台湾人，从三毛开始，到彭怡平的《巴黎电影》到苏有贞的《禁锢在德黑兰的洛丽塔》，到张铁志的《声音与愤怒》等等。 ...

我也是在网上买的 今天上午刚到的 不错 真的 力推 大家最好买一本  
而且书中的原料还有各种语言的叫法

摩德纳传统巴萨米克醋、贝隆生蚝、布雷斯鸡、盖朗德盐之花、伊比利亚生火腿、帕梅森干酪、罗克福尔蓝霉乳酪、阿尔巴白松露、佩里戈尔黑松露。九种传奇食材，帕梅森干酪是我的爱。

每天看老爸手里捧着一本关于美食的书，总嘲笑他玩物丧志，直到他向我推荐了这本书

.....  
书写得很细腻，读着读着，仿佛来到了欧洲，中世纪的欧洲，食材没变，就连处理食材的方式都没有任何改变。慢条斯理却又追求卓越。

而且不难看出，这里最好的食材，作者都推荐使用最简单的处...

上午10点送到，下午三点一口气粗略看完。

很不错，每种食材，都做了分类介绍，不同产区，不同品牌,家族，产区图..等等  
看来作者的确是做了详尽的调查，不是道听途说而来的..  
我特别喜欢关于醋和生蚝的篇章，历经百年沉淀下来的手工艺..  
真是一点都不比Hemas的包包差啊.. 这...

我是在四川长大的，从小吃特别辣的食物，100%无辣不欢。

两年前，一个人来到阴雨绵绵的伦敦。以为这里的食物如传说中的难吃恶心。以前不喜欢吃其他食物，因为觉得没有味道。之后遇到作为英国人的男友，逐渐开始接触各国美食。男友是个饕餮。高中毕业前就已经吃遍欧洲，家里粤菜...

可以说是西方餐饮的一点普及，有图有真相，也说明了一个道理：好东西都得天然用心做。

但是由于本人对西方饮食不太热衷，所以看的感觉一般般，不如看腌萝卜般口水流流~  
反而一直在想，用里面的美味盐来腌些萝卜，可能不错呢，不太咸且营养丰富，呵呵~

[欧陆传奇食材 下载链接1](#)