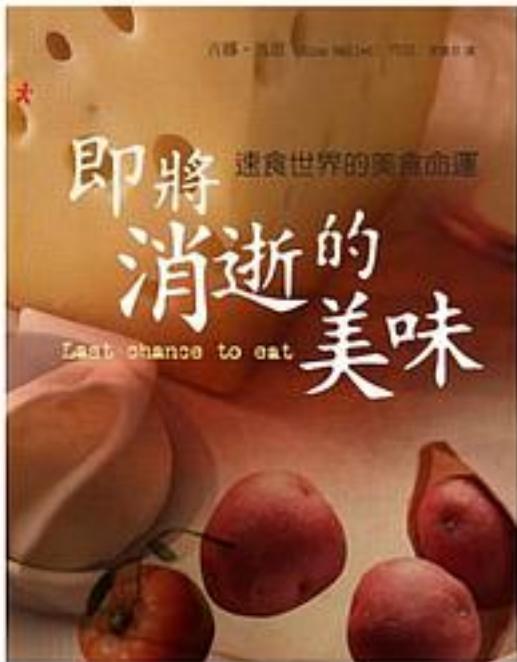


# 即将消失的美味



[即将消失的美味 下载链接1](#)

著者:吉娜. 馬雷 Gina Mallet

出版者:美麗殿文化

出版时间:2006-12-1

装帧:平装

isbn:9789868275621

速食世界的美食品命運

旅遊生活頻道名廚安東尼. 波登推薦

美食到哪兒去了?

過去五十年來，我們從喜愛食物到恐懼食物，食品科學家及醫生不斷恐嚇我們，那些古老熟悉的美食，代代相傳的食譜，維繫情感的命脈，正日益消逝。

本書回憶已被遺忘的美味，追溯五種大眾化食物的興衰：舒芙蕾的要角「雞蛋」如何被科學及病菌趕盡殺絕；細菌戰爭如何加深歐美之間的文化鴻溝，讓生奶乳酪，瀕臨絕跡；牛肉，盎格魯文化中的美食驕傲，又如何被疾病整得奄奄一息；為什麼我們不能像維多利亞時代的園丁一樣，種出五花八門的豌豆；當蘋果在西半球瀕臨垂死之際，為什麼蕃茄能在科技摧殘下倖免於難。以及諷刺的是，正當我們學會魚類烹調之道，魚又是如何從我們眼前消失。

## 作者介紹：

吉娜·馬雷 (Gina Mallet)

多倫多知名作家。曾擔任《多倫多星報》(Toronto Star) 劇評人。1998年起，開始為國家郵報 (National Post) 撰寫一系列飲食文章。

二次大戰期間，馬雷在英格蘭鄉間農場度過童年，之後全家移居倫敦哈洛斯百貨附近的公寓。食物承載許多美好回憶。儘管戰時英國實施定額配給，食物嚴重短缺，馬雷從未忘卻童年時代的美味：澤西鮮奶油、花園自栽蕃茄、來自法國的生奶布里乳酪。然而隨著她從英國移居美國康乃迪克州，或最後落腳的多倫多，這些美味也逐漸煙消雲散，一去不復返。

馬雷的美食探險豐富多元，在本書提了二十種傳統私房食譜：從尋找完美的烤乳酪、重現名廚艾斯考菲耶的料理，到搜遍哈洛斯百貨的美食部、探找伊莉莎白·大衛料理的食材。她的筆鋒尖銳犀利，如同美食歷史一般獨樹一格，本書獲得美食著作獎 (James Beard Foundation／Kitchenaid Book Awards Winner)。

## 目錄: 前言魔力緣起 9

是的，就是閒聊。多年來，我早已遺忘餐桌上天南地北閒聊的樂趣，突然間，過往的美好回憶湧現。以前我們一家人總愛在餐桌上，七嘴八舌地談論食物。

### 第一章岌岌可危的蛋 19

它說，所有美好、壯麗的靈魂，甚至開懷大笑的天賦都將消失殆盡，如果一個人消化不好的話：意即，腸胃是孕育快樂的泉源。

### 第二章最後的布里乳酪 81

一聞到食品部的陣陣飄香，優雅沉靜的百貨公司頓時變得熱力四散。氣味甚至飄到男仕服飾用品部及文具用品部，難以圍堵。

### 第三章受傷的牛 131

我們的牛肉有如不列顛諸島

海洋般的滷汁相連圍繞

撒滿茂密青蔥

牛排在其中。

### 第四章失落的料理花園 175

我不認為美食設備及炊具很重要，首先，「美食家」，或「美食烹調」這個字眼就不對。使用一把銳利好刀讓烹調輕鬆許多，但煮出美味料理可以不需要刀。

### 第五章好魚難求 215

如果消費者放棄對美味的堅持，那麼總有一天，這些美味的食物將永遠消失。

### 後記懷念的美食時光 277

通常在暢飲多杯走私進口的唐培果濃香檳後，老主顧情緒激昂，開始緬懷以前的時光，談到以前口福多好，人

們多會享受，說到激動處，不禁老淚縱橫。  
• • • • • (收起)

[即将消失的美味](#) [下载链接1](#)

标签

美食

评论

[即将消失的美味](#) [下载链接1](#)

书评

[即将消失的美味](#) [下载链接1](#)