

<<美食的最后机会>>

图书基本信息

书名：<<美食的最后机会>>

13位ISBN编号：9787536674905

10位ISBN编号：7536674902

出版时间：2006

出版时间：重庆出版社

作者：吉娜·马莱

页数：258

字数：194000

译者：杨博

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>

## <<美食的最后机会>>

### 内容概要

所有的美食都去哪儿了？

吉娜·马莱在这部关于食品命运的书中一直在追寻着答案。

在过去的五十年中，我们从爱食品变得怕食品。

食品科学家和医师们不断地恐吓着我们。

于是那些古老的家传食品和菜谱，那些维系我们群体的纽带，正日益消亡。

闲闲地回忆着那些被忘却的味觉，马莱追溯了五种流行食品的兴衰变迁，它们的历史和它们的困境：  
鸡蛋是怎样被科学和病菌逼上绝路的？

细菌战是怎样加深了欧美之间的文化鸿沟？

又如何使生奶奶酪——这一在旧时代有着深厚情感基础的标志性食品——变得岌岌可危的？

牛肉，这一最受欢迎的食品是怎样被疾病折磨得锐气全无？

为什么我们不能像维多利亚时代的园丁一样，种出名目繁多的豌豆？

为什么苹果在西半球濒临灭绝，而西红柿在工业技术的魔掌中死里逃生？

还有，正当我们重新学习正确烹饪鱼类之时，鱼又是怎样讽刺性地从我们的视线中日趋远离？

本书尖锐辛辣，就如食品自身的历史一般与众不同。

书中还提供了二十个旧式私房菜谱，比如葡萄鳎鱼与英式蛋白杏仁饼。

翻开本书，那些逝去的好时光，那结似乎永不再来的优雅与美味，都在甫开书页的地震那，迎面而来。

<<美食的最后机会>>

作者简介

吉娜·马莱，加拿大著名作家。  
曾任《多伦多星报》剧评人。  
1998年起，为《全国邮报》撰写了一系列关于食品的文章。

<<美食的最后机会>>

书籍目录

序言：迷恋的缘起第一章 鸡蛋危机第二章 最后的布里奶酪第三章 受伤的牛第四章 家庭菜园之死第五章 好鱼难寻后记

## &lt;&lt;美食的最后机会&gt;&gt;

## 章节摘录

我的父母对这种缺少鸡蛋的生活不堪忍受。

两次大战之间，他们曾有过一段食品充足的美好时光，鸡蛋在其中扮演着非常重要的角色。

父母是那种所谓的“世界主义者”——这个词与英格兰的传统多少有些背道而驰。

因为“世界主义者”有乐于享受外国事物的倾向，可历史上的英格兰却花了好几百年与相邻的威尔士、苏格兰、爱尔兰甚至更远的民族作战。

当时的状况是：只有高官贵族才理所当然地享受法国大厨烹制的美味，一般的平民百姓还是将法式菜视为异国小调，而非大众化的食物，所以英国厨师们丝毫没有动力去学习那套繁杂的法国烹艺。

再说，做饭还被视作一种低下的家务活。

我的童年好友夏洛蒂就记得，她的婆婆其实很会做菜，但平时却没展示出这一技之长来，“她觉得自己不能把工夫花在做饭上，不然会有损一个中产阶级家庭的形象。

”然而，英吉利海峡另一端的人们却持有相反的观点。

与食物有关的东西不但丝毫不影响体面，反而被推崇至上。

与法国的乡下人相比，当时大多数英国人与土地接触的机会都少得可怜，因为越来越多的人已迁入城市居住了。

也因此，英国食品的工业化特征非常明显，那些罐头或其他经过加工处理的食物也实在很便宜。

“这真是个不幸——英国的工人阶级，或者直接说，整个英国，总是对食物采取一种异常冷漠甚至浪费的态度。

”乔治·奥威尔在他那部《通往维根码头之路》，即描写大萧条时期工人阶级的“饮食血泪史(黑乎乎的面包、肮脏的肉片布丁罐头，还有变了味的蛋糕)”的书中如是说。

他还提到：“比起英国人来，法国修路工吃的饭菜是多么文明啊！”战争虽然影响了食物供给，但随之产生的配给制却结束了英国人粗鲁的饮食习惯。

同时，一股内疚感也在他们心中悄然升起：许多人由于平均配给制而首次吃到了合口的饭食，想起曾经相差悬殊的饮食水平，他们开始反省自己对待食物的态度了。

战前，绝大多数人难得吃上营养、可口的饭菜，对现代人而言，那无异于一种残忍的剥削，可当时的人们却丝毫不觉。

近二十年来，英国的饮食水平有了极大提高，人们也将关注重点放在了食物的均衡分配和营养价值上，至于口味问题倒在其次。

就连首相温斯顿·丘吉尔也赞同这一观点。

若说他bonvivant，或者说他对食物有独到的鉴赏力，这都是可以肯定的。

有一次，丘吉尔在萨佛依饭店用完主菜，却拒绝吃送来的餐后甜点，他说：“把这盘布丁撤走，它只有美味而没有韵味。

”可50年代，当丘吉尔再次当选英国首相时，却背离初衷，继续沿用了本已承诺放弃的食品配给制，因为有人告诉他，由于这项政策的执行，英国人的健康水平达到了前所未有的高度。

对相当一部分人来说，那是一段能够任性而为，想怎么吃就怎么吃的日子——反正一切都是为了新一代英国人的身体着想。

每个人都能分到等量的营养食品，虽然味道不怎么样。

在那时，刻意追求食物的外观和烹饪水平，会被视为吹毛求疵，不体谅别人的好心。

## <<美食的最后机会>>

### 媒体关注与评论

吉娜·马莱对一切的论断都准确无误。

《美食的最后机会》既是解释，也是论述，更是宣言。

它告诉我们错误是从哪儿开始的，我们又做些什么。

如今，世上横行着一股黑暗的力量，这股力量试图剥夺我们享受美好饮食的快乐。

对这股力量而言，本书无疑是一剂无价的解毒良药。

——安东尼·伯尔顿，《厨室机密》与《厨师之旅》的作者                      将人类自由享受美食时代的温暖的回忆与冷静甚至冷酷的科学报道相结合，吉娜·马莱成功地完成了一次动人心弦的美食之旅。

一本所有深切关心美食之人的必读书。

——阿里安·巴特伯利，《佳肴美酒》杂志创刊编辑                      时刻变化的美食世界中一次有益且惬意的旅程。

吉娜·马莱以其平静的叙述来鼓励我们运用自己的判断力，而非盲从当下的某些所谓真理。

只有这样我们才有机会重新去享受记忆中的无数美食。

——约翰·布德纳姆，著名奶酪专家

<<美食的最后机会>>

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>