

# 《知味臺灣: 徐仲談慢食》

## 图书基本信息

书名：《知味臺灣: 徐仲談慢食》

13位ISBN编号：9789868621917

出版时间：2012-5-31

作者：徐仲

页数：192

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《知味臺灣：徐仲談慢食》

## 內容概要

這不僅是一本談「慢食」的書，而且是一本實踐「慢食」的書。「慢食」的英文是Slow Food，不是Slow Eat，一如速食（Fast Food）不是呼籲快快吃，而是一種跨國連鎖全球化的飲食表徵。慢食理念是宣揚一種不同於速食的飲食態度，認為食物必須符合美好、安全和公平交易等三宗旨，不僅攸關溫飽，還牽扯了政治、農業、文化和環境等層面。作者曾在慢食組織創立的慢食大學（University of Gastronomic Science）攻讀碩士，透過近身觀察，分析慢食組織的運作方式，體會如何以「慢食」之名，保護傳統飲食文化。回到臺灣後，開始以慢食觀點推廣臺灣傳統飲食。在某次機緣下，帶著一群來自義大利慢食大學的學生，環繞臺灣、親身體會臺灣的慢食生活。精彩摘錄：「健康油品的特質應該是愈新掀愈好，然而臺灣的橄欖油都需進口，通常是半年或一年前壓榨……教授聽完我的論調後，竟然驚訝詢問：『臺灣行銷橄欖油時依舊強調健康？真是太糟糕了。』……他提出在義大利本土的榨油橄欖品種就超過四百款…除此之外，有些廠商堅持手採或竿打、強調摘取到壓榨的時間、注重壓榨時以傳統石磨或現代機器…『這些條件或步驟，最後都會顯現在橄欖油的味道中，這才是橄欖油迷人的地方，才是行銷時要強調的重點。』」「在義大利旅居一段日子，見識過許多義大利庶民飲食，相比之下，我認為臺灣的飲食毫不遜於義大利，許多菜餚的呈現方式精彩極了，絕對值得在國際大肆宣揚；只不過，就目前看來，似乎推廣『飲食觀光』時，強調的賣點還是『好吃』、『好好吃』，這種說法流於通俗，氣勢上太過薄弱……談起『豬血糕』或『臭豆腐』，這兩者雖然有美味有特色，但如果以此行銷臺灣，我認為有討論空間。」「媒體塑造出玉荷包的『流行趨勢』，在不知不覺中，可能讓某些搭不上流行趨勢的荔枝品種絕跡或式微。……在沒嘗過南投縣水里鄉玉峰村的糯米滋，以及臺中大里區的黑葉荔枝等各式精品荔枝前，不該斷言自己的喜愛，排斥其他的品種；」

# 《知味臺灣：徐仲談慢食》

## 作者簡介

徐仲  
徐仲一位自由撰稿者，也是一位營養師。曾在義大利慢食組織（Slow Food）所設立的慢食大學取得碩士學位。自2001年開始撰寫餐飲及農產品等相關文章，期待以食品科學背景和國外旅遊經驗，將臺灣飲食文化推向國際。著有《義食之選—從產地到餐桌：義大利經典食材》。

# 《知味臺灣：徐仲談慢食》

## 書籍目錄

致謝前言壹、慢食精神知味品味玩味貳、臺灣飲食文化之旅臺灣慢食第一天第二天臺茶行銷第三天屋與住第四天菜市場第五天奶品米食第六天慢漁教育流行第七天設計力第八天飼料蜜味市場名字第九天門道菇蕈第十天競爭力季節第十一天寸金第十二天後記

# 《知味臺灣: 徐仲談慢食》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)