

《朗姆酒的传奇之旅》

图书基本信息

书名：《朗姆酒的传奇之旅》

13位ISBN编号：9787802250123

10位ISBN编号：7802250129

出版时间：2006-01-01

出版社：新星出版社

作者：（美）查尔斯·A·科伦比

页数：286

译者：余小倩,李红果,张小红

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

《朗姆酒的传奇之旅》

内容概要

这是一部关于朗姆酒菜谱的美妙历史。三百多年前，以“骚动”命名的这种香醇、在漫漫历史长河中渐渐获得了诸多的象征：罗曼蒂克、冒险和魅惑……

而在这些象征背后则是无数传奇的故事——奴隶、海盗、军队、禁酒令、黑手党……

目录

序

第一章 “鬼见愁”的诞生

第二章 格格酒与海军

第三章 三角贸易

第四章 嗜呵呵：朗姆酒与海盗

第五章 种植园主的潘趣酒：朗姆酒在西印度群岛

第六章 殖民地时期和革命时期的美国

第七章 几内亚海岸：朗姆酒在西非

第八章 巴达维亚的骄傲：

东印度群岛、澳大利亚、太平洋上的朗姆酒

第九章 伏都教和奥比巫术圣餐上的朗姆酒

第十章 节庆的舞台：朗姆酒和假日

第十一章 “上帝的抉择”：朗姆酒之战

第十二章 朗姆酒和可口可乐：

异国情调的象征，1933年至今

第十四章 各式各样的朗姆酒：朗姆酒历史和种类一览表

《朗姆酒的传奇之旅》

作者简介

朗姆酒的由来

哥伦布第二次航行美洲时来到古巴。他从加纳利群岛带来了制糖甘蔗的根茎。让人们料想不到的，竟然是这些根茎代替了人们来到土著人称作Cipango的这个岛上寻找的金子

在怀念天主教皇费尔迪南和伊莎贝拉一文中有人这样一句“把切下的制糖甘蔗一个一个小节种在土里后就会长成一大片”。古巴的气候条件：肥沃的土壤，水质和阳光使刚刚栽上的作物能够在印地暗酋长周围成长，制糖甘蔗就这样在古巴这片土地上生长了

印地安人用来榨甘蔗汁的第一代工具叫古尼亚亚（La Cunyaya）。随后有了用蓄力（马和牛）作为动力的制糖作坊，再后来又进一步使用大功率水力设备的制糖厂，最后是现代化的制糖厂。原来的劳动力被从非洲带来的黑奴所替代，成为古巴制糖工业发展的一个重要因素。1539年在卡洛斯五世的谕令中就出现过一些制糖工业的产品，如白糖，粗糖，纯白糖，精制白糖，浮渣，精炼浮渣，蔗糖浆，蔗糖蜜等。法国传教士拉巴（Jean Baptiste Labat 1663-1738）看到岛上处于原始生活状态的土著人、黑人和一小部分居民，用甘蔗汁制作一种刺激性的烈性饮料。喝后能使人兴奋并能消除疲劳。这种饮料是经发酵而成的。欧洲人早在18世纪就知道了这种方法。后经过海盗，商人传来古巴。其中弗朗西斯·德雷克最为出名，是他把用甘蔗烧酒作为基酒的一种大众饮用酒称作德拉盖（Drake）

古巴人说的甘蔗烧酒，就是用甘蔗汁酿造的烧酒，在安的列斯群岛，哥伦比亚，洪都拉斯以及墨西哥都生产这种烧酒，都是用制糖甘蔗糖蜜经发酵蒸馏获得的，所不同的是古巴朗姆酒清澈透明，具有一股愉悦的香味，是古巴朗姆酒生产过程的一个特色

1791年，由于海地发生黑奴的骚乱，制糖厂遭到破坏，于是古巴垄断了对欧洲食糖的出口，19世纪中叶，随着蒸汽机的引进，甘蔗种植园和朗姆酒厂在古巴增多了，1837年古巴铺设铁路，引进一系列的先进技术，其中有与酿酒业有关的技术，西班牙宗主国决定采取大力发展古巴制糖业的措施让古巴出口食糖

引进新技术使生产过程发生变化。古巴酿制出了一种含低度酒精的朗姆酒——醇绵芳香，口味悠长的优质朗姆酒。喝朗姆酒在古巴已成为人们日常生活的一部分了，朗姆酒酿造厂主要分布在哈瓦那，卡尔得纳斯，西恩富戈斯和古巴圣地亚哥，新型的朗姆酒酿造厂出产的品牌有：混血姑娘（Mulata）、圣卡洛斯（San Carlos）、波谷伊（Bocoy）、老寿星（Matusalen）、哈瓦那俱乐部（Havana club）、阿列恰瓦拉（Arechavala）和百得加（Bacardi），古巴企业家采用成批生产酿酒工艺替换了手工制作的之后，朗姆酒产量大大增加了

1966年和1967年，古巴朗姆酒酿造业发展史上开创了新篇章。从那时起古巴所有出口的朗姆酒都贴有原产地质量保证标记，以表明朗姆酒的高质量和真品。这种朗姆酒共有九个品牌，如混血姑娘，桑坦洛（Santero）……等等

古巴朗姆酒在国际消费市场的影响越来越大，在欧洲和拉美市场占据了重要的份额。知名人士喝了古巴朗姆酒后，对其品质无不啧啧称赞，深表满意

以上摘自古巴朗姆酒的历史

《朗姆酒的传奇之旅》

精彩短评

- 1、加勒比海海盗史美洲殖民史什么的。以及，一边看一边喝了半瓶百加得就头晕了是什么水平。。。（原来欧洲人到了11世纪才有糖吃）
- 2、旅行途中从一位调酒师那儿获得，惊讶的是朗姆酒的相关历史。原来就是我爱朗姆酒……有机会要收藏这本书。
- 3、作者算不得爱酒，译者更是对酒一窍不通，否则何来最后一章的过度翻译？只不过是胜在酒神之偏爱文人笔尖，远超过无人赞颂的马桶之神。
- 4、历史书
- 5、黑朗姆加冰，我爱。但这书翻译的和中学下午的物理课一样让人昏昏欲睡，错误百出
- 6、暑假带回去没看完，有些地方总觉得夸大了朗姆酒在历史中的作用。但是，或许是这些事情我不曾经历，所以才会理所当然地觉得不可信。所以还是保留意见。
- 7、還不錯~~

《朗姆酒的传奇之旅》

精彩书评

1、史蒂文森在《金银岛》中说“大夫权都是笨蛋，”他说，“你那个大夫怎么懂得水手的心？我倒过热得像滚烫沥青那样的地方，在那里水手们得了黄热病会一批批倒下去，闹地震的时候陆地就像海浪一样上下翻腾——你那个大夫怎么知道有这样的地方？告诉你，我是靠朗姆酒过活的。它对我既是肉，又是水；即使朋友，又是老婆。要是我现在喝不上朗姆酒，就等于一条给风浪掀翻后漂到岸上的老破船。我变了鬼也要向你，吉姆，和那个笨蛋大夫讨命。”少到这里，他又咒骂了一通。而在本书中，你可以看到朗姆酒的前世今生，更有趣的事，各种相关的文学作品和文献资料，甚至还有一些朗姆酒的做法和一些甜点。愉悦了心灵也不能忘了嘴巴。大概有几十种吧，嘿嘿。相似的一本，《美国啤酒文化之旅》近期推出，哈，我已经读过了，那几天我一直很想喝啤酒，唉，上帝要我们快乐，啤酒为证。

2、下午接到一个电话，他说，上次回来时你给我看的那本朗姆酒的书在哪里买的，我在当当没有找到。我说好像在三联吧，不过好像那时剩的不多。他说，哦，我想多买几本，因为最近还要去古巴。不奇怪。他是做朗姆酒生意的。作为一种征服了世界的饮料——这在之前还真不知道——朗姆酒不仅见证了历史，还推动了历史。是在看完这本书之后我才意识到以前满街都有的狐蝠巴卡迪原来也是朗姆酒。因为古巴当地农副相信这种动物能够带来健康财富团圆——这跟中国人还真是不谋而合。因为革命远走他乡的酒，里面是不是也有乡愁？自由古巴，mojito,tequila；菲茨杰拉德，海明威，欧文肖。没有这些古巴就不够立体。最值得一提的是甘特，有人说他自创了上百种热带朗姆酒。他打工挣钱，然后环游世界。一文不名后，贩卖私酒过活。有趣的是，mojito，这种古巴农民的最爱，现在成了小资的时尚饮品。不管怎样，两分钱里面的mojito的确成为记忆中抹不去的一笔，在二楼，酒保调了一长溜的mojito，排满一个柜台。什么时候能和你一起去呢？看看我们是否还能遇到那个浑身有着无数金属环的怪人，看看能否在广场让那个女巫再算一命，再在巷子里面来上一杯香甜的甘蔗汁，我还想再去看看那个印艺工厂，那些无数墨点组成的默默地人群一直出现在我的梦里。这次回去，一定是住在老城，我看中的是那家门口有两个金属雕像的老酒店，雕像是空壳的带帽僧侣，天井里面藤蔓丛生。

3、总的来说，这书就是小酒馆里的谈古论今，一面天南海北的东拉西扯，但归根结底仍离不了酒精这个话题。虽然书里有些地方夸张到有些危言耸听的地步，但总的来说至少是相当有趣的，让人难免试想没有朗姆酒的世界是不是也就不会有繁荣的殖民地贸易，乃至美国在西方世界的崛起，也不会有时至今日的这个世界。不过说句实话，虽然这本书里把朗姆酒说的天花乱坠，但阅读中切不可浮想联翩，千万不能忘记这是上不了台面的穷人专用酒，时常和罪犯、兵油子、性交易者和死基佬密不可分。实在有兴趣拿来买来做基酒调调也就算了，要想直接拿来喝必须要有相当的勇气，因为这破玩意除了酒味就喝不出什么味道了。

《朗姆酒的传奇之旅》

章节试读

1、《朗姆酒的传奇之旅》的笔记-第101页

Bacardi被译作巴卡第，国内酒名为百加得

2、《朗姆酒的传奇之旅》的笔记-第91页

霍平约翰以及莫罗斯，克里斯蒂亚诺翻译为杂交种，其实是菜肴而已

3、《朗姆酒的传奇之旅》的笔记-第22页

【引用用】【酒】值得一提的是，在牙买加的征战中还发生了一件大事：英军舰队的最高指挥官海军中将威廉·佩恩（宾夕法尼亚州创建者的父亲）首次（但绝非最后一次）用朗姆酒犒赏三军。不久，皇家海军也开始把朗姆酒当作一种配给酒分发给海员。这件事为朗姆酒的世界之旅打开了第一扇窗。

4、《朗姆酒的传奇之旅》的笔记-第45页

由于水手长的哨子需要传达多种口令，因此为了避免混淆，船员们禁止在船舰上吹口哨。唯一的例外是船上的厨子。他在做皇家海军的传统葡萄干布丁时，必须边做边吹口哨，只有这样别人才会相信，他没有偷吃美味的布丁。

5、《朗姆酒的传奇之旅》的笔记-第22页

【引用用】【战略】后来，西班牙人落败，意欲撤退。临行之际，他们释放了所有的奴隶，并教唆他们继续对抗英国人。

《朗姆酒的传奇之旅》

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