

# 《啡常道》

## 图书基本信息

书名：《啡常道》

13位ISBN编号：9787304058845

10位ISBN编号：7304058846

出版时间：2012-12

出版社：老面 中央广播电视大学出版社 (2012-12出版)

作者：老面

页数：404

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)

# 《啡常道》

## 内容概要

《啡常道》内容简介：一杯黑色的咖啡，就像浩瀚宇宙中的黑洞。黑洞吞噬了任何企图接近它的光，也禁锢了任何企图离开它的光，所以在我们眼中，它因为无法直视观测而成为一个黑色的无底深渊。一杯纯粹的咖啡为什么也是黑色的呢？禅说：因为它有太多的秘密。咖啡问世于四百多年前的埃塞俄比亚高原，如今它已遍布世界，它知道的秘密一定很多。可是，咖啡会告诉我们什么吗？不，它什么都不会说。咖啡只会静静地待在白瓷杯子里，等待着我们用智慧与它对话。那么，我们就从一杯咖啡开始，用我们的智慧，用我们的悟性，用我们的心，来倾听它对我们说些什么吧。

# 《啡常道》

## 作者简介

老面,广东人氏。平生最爱读书和旅游。得益于中国经济的发展,有机会游历他国。特别开心的是把有自主知识产权的生产线,安装在不久前还要恳求他们卖一流设备给咱们的国家;特别自豪的是终于在有生之年,能手把手地教外国人如何使用中国设备,然后坐他们的车,开开心心地游览他们的名胜。于2009年1月出版过《一杯咖啡的时光》。

## 书籍目录

1.情人节的情侣咖啡 2.美酒加咖啡，总会使人醉 3.咖啡可占卜？ 4.CoffeeHalia，妙不可言的南洋姜汁咖啡 5.RegularCoffee到底是什么咖啡 6.要Latte，还是Cappuccino？ 7.Caf é Mocha：此摩卡非彼摩卡 8.FlatWhite，大洋洲的牛奶咖啡 9.热情洋溢的CafedeOlla 10.何谓“猫屎咖啡” 11.咖啡可解酒？ 12.咖啡雪茄，还是咖啡与雪茄 13.冷热咖啡，此一时彼一时 14.咖啡馆里谈共和 15.为了感恩的DoubleEspresso 16.莫名其妙的“咖啡茶” 17.用百元大钞买咖啡的老外 18.哲学家的咖啡和茶 19.没有瑕疵的咖啡 20.你心中那杯咖啡就是好咖啡 21.古巴咖啡和CubaYes，YankeeNo 22.牙买加的博尔特和咖啡酒 23.1948年涅槃的牙买加蓝山咖啡 24.巴黎的咖啡馆：三十年河东，三十年河西 25.伦敦，交易胡同的咖啡馆 26.伦敦，劳埃德的咖啡馆今安在？ 27.罗马尼亚，金融危机和咖啡，谁更刺激？ 28.圣地亚哥，你想要美腿加咖啡吗？ 29.深度烘焙的咖啡和“传统智慧” 30.首尔，清川溪畔咖啡香 31.首尔，博物馆里的咖啡 32.越南，街头的米粉、面包、咖啡和滴滴壶 33.自主品牌的越南咖啡 34.老挝的DaoHeuang咖啡 35.老挝的乡间咖啡：CoffeeLao 36.朱苦拉，深山里的咖啡 37.咖啡桌上的书：CoffeeTableBook 38.窄巷子的普洱拿铁 39.绵阳有好咖啡 40.喝酥油茶，还是喝咖啡？ 41.饮水思源：中国咖啡第一人 42.海南岛的候臣咖啡 43.一言难尽星巴克 44.化外之地的美食 45.谁禁锢了我们的思想 46.茶餐厅里的鸳鸯 47.东南亚的“猪崽”与“白咖啡” 48.夏威夷的Kona咖啡 49.什么是“真正的希腊咖啡” 50.香料，阿拉伯咖啡难舍难分的伴侣 51.听得风儿在轻轻唱 52.对着老虎机喝咖啡 53.每逢佳节倍思亲：中西合璧的咖啡月饼 54.咖啡，陪伴人类到地老天荒 后记

### 章节摘录

版权页：插图：在Coffee那一栏里，赫然印着有Regular Coffee。Regular Coffee是加了牛奶和糖的咖啡，有人称之为牛奶咖啡。不同的是，有些店家直接上调配好的牛奶咖啡，有些则把咖啡、奶和糖统统交给客人，让客人自己调配。Regular Coffee可算是最古老的欧式咖啡了。看看英国、法国、意大利、奥地利等一些欧洲国家，为牛奶咖啡的出生地各执一词这个事实，就知道Regular Coffee的源远流长了。Regular Coffee的正式翻译是“普通咖啡”。有意思的是，在中国人开的咖啡馆不容易找到用中文写的“普通咖啡”四个字。究其原因，是开咖啡馆的中国商家太清楚自己的消费群体，也太清楚自己的民族文化了。他们明白，所谓“普通”就是价格低廉、质量免谈——这恰恰是小资们最忌讳之事。作为精通西俗的商人，他们绝不会蠢到照本宣科地把Regular Coffee翻译成“普通咖啡”。他们会精明地做一种变换。比方说，如果咖啡馆叫“蓝海岸”，那么，中英文的酒水牌上，Regular Coffee对应的可以是“蓝海岸咖啡”。这样，无论咖啡品质如何，至少“蓝海岸咖啡”这名字对客人而言，非但不“普通”，听起来还有几分浪漫，又能巧解初出茅庐而囊中羞涩的情哥哥之窘迫，皆大欢喜，多妙！认真考究起来，把Regular Coffee译为“普通咖啡”未必科学，把它弄成“蓝海岸咖啡”一类，虽符合市场要求，却离题万里。那如何是好？粤人吃饭习惯先喝汤。寻常百姓在餐馆吃饭，通常点“例汤”。所谓“例汤”即“例牌之汤”。粤语说的“例牌”就是惯例或规矩，说“例牌如此”则是“按惯例（或依规矩）如此”。对厨房来说，一成不变餐餐如此的菜式，不是粗糙之物，又会是什么？业内人士都明白，做例汤的惯例，就是收罗当天采购成本最低之物熬之，美其名曰“老火例汤”。用一个“例”字掩盖了所用材料之低劣，又是何等高明，不得不服。既然如此，例汤只能侍候普通百姓，而佛跳墙、虫草炖野鸭、老鸡煲鱼翅之类，是为达官贵人秘制的，绝非什么“例牌货”。

### 后记

2006年，天涯社区的一篇《一个中国土包子的咖啡经》的连载吸引了我。借着这篇文章，我认识了它的作者，滇士麦田原君。为了那个黑色的精灵——咖啡，我和麦田原君在网上交谈甚欢，有相见恨晚之感。网友们喜欢称麦田原君为“老麦”，正如他们喜欢私底下叫我“老面”，却很少用我那个来自朋友赠送的ID“面冷心热”一样。在我看来，老麦是一位具有世界水准的咖啡大师。我这样说，是基于自己近些年来在30余个国家与地区工作和游历的体验：这个世界，咖啡很多，好咖啡却是稀缺品；同样的，这个世界咖啡师很多，可是，精通咖啡从种子到杯子全过程的咖啡大师，也是稀缺品。老面有幸认识了其中一位。一年后，在老麦的鼓励下，我用“你从一杯咖啡看到了什么”为名，根据自己在工作和游历中的所见所闻，以咖啡为引子，陆陆续续在天涯社区发表了几十篇随笔。2008年，这些随笔被磨铁文化的两位美女编辑连翔和唐心看中，在她们努力下，以“一杯咖啡的时光”为名，付梓成书。2008年后，在众多网友的鼓励下，我又断断续续写了几十篇有关咖啡的随笔。天晓得是中了什么彩，又有一位京城的美女编辑中央广播电视大学出版社的徐媛媛找到我，说要出版这后续的帖子。自2006年开始写《你从一杯咖啡看到了什么》，并贴在天涯社区的论坛“闲闲书话”以来，访问量超过60万，回复量超过1.4万。因为那个帖子，老面有喜有悲。喜的是，老面因此结识了数百位新朋友，更因为有过万来自全球的回帖，老面得益良多。悲的是，人生无常。一位在海南咖啡园长大、对海南建设有过重大贡献、给我们讲述了很多咖啡知识、ID“提刀李天王”的朋友，竟在帖子红火时，英年早逝。逝者已矣。现在《你从一杯咖啡看到了什么》的后半部分成书，也是对天王兄一个迟到的纪念了。老面感谢所有帮助过老面的朋友——无论是神州大地的朋友，还是异国他乡的朋友；无论是见过面的朋友，或是素未谋面的网友。没有你们，就没有这本书。本书主要收入随笔《你从一杯咖啡看到了什么》中2009年后的部分。根据徐媛媛编辑的建议，也收入了少量之前的内容。至于书名则由出版社决定。书，至少是当今的书，其实没有文人声称的那么伟大，它只是一种商品而已。既然是商品，它的终极检验者，不是作者也不是编辑，而是市场——读者群。对任何一本书而言，读者就是上帝。对老面而言，这本小书能博上帝们在一乐之余有所思，足矣！

# 《啡常道》

## 编辑推荐

《啡常道》编辑推荐：一杯咖啡所承载的是生命中不可承受之轻，亦是坦然、淡定的黑色倒影。咖啡的世界很小，但绝对精致和深邃。人在专注于自己内心的时候，是一种奇妙的美，这种美就像咖啡的味道，让人陶醉。

## 《啡常道》

### 精彩短评

- 1、只对前面介绍咖啡的章节有兴趣
- 2、其实跟咖啡关系不大，纯粹是作者游历各地的一些见闻和自己对咖啡的理解和认识，主观的东西太多
- 3、难得看到的好书，相信是作者的经历。强力推荐！
- 4、看过老面的《一杯咖啡的时光》，祝贺这本续集！ -
- 5、难看得要命，可以一颗星都不打么
- 6、咖啡文化外围读物。有点儿意思。
- 7、作者的文笔真不怎么优美
- 8、散文随笔和咖啡文化，有点乱，但读起来挺轻松的
- 9、.....
- 10、不是写咖啡 而是写生活。



# 《啡常道》

## 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)