



# 学会**假装**的艺术

决定你人生段位的28堂修炼课

默默◎编著



古吴轩出版社



默默◎编著

# 学会假装的艺术

决定你人生段位的28堂修炼课

古吴轩出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

学会假装的艺术：决定你人生段位的28堂修炼课 /  
默默编著. —苏州：古吴轩出版社，2011.11  
ISBN 978-7-80733-721-8

I. ①学… II. ①默… III. ①社会生活—通俗读物  
IV. ① C913-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 212609 号

责任编辑：张 颖  
见习编辑：赵 妮  
策划编辑：张 扬  
装帧设计：颜 森

书 名：学会假装的艺术：决定你人生段位的28堂修炼课

编 著：默 默

出版发行：古吴轩出版社

地址：苏州市十梓街458号

邮编：215006

Http://www.guwuxuancbs.com E-mail: gwxcbs@126.com

电话：0512-65233679

传真：0512-65220750

经 销：新华书店

印 刷：北京画中画印刷有限公司

开 本：710×1000 1/16

印 张：18.5

版 次：2011年12月第1版 第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-80733-721-8

定 价：39.80元

# 前言

## PREFACE



这是一个“假装”的时代。外企高管可以“假装”高学历，号称名校博士出身，四处演讲；下岗职工竟能“假装”成名医世家，挂天价号，坐堂问诊，出镜著书。他们这种居心叵测的“假装”，已构成欺骗，伤害了公众，令人不耻。本书要说的“假装”仅仅关乎生活中的潮流与时尚话题，教你如何用品别人无法识破的“假装”来修炼你的优雅人生！

因为，在这个一切都是快速消费超节奏前行的时代，很少有人肯花时间和精力去钻研葡萄酒文化或是研究摇滚乐的派系，抑或是到处寻找经典影片花上几个月时间去恶补。除非你真的有闲又有钱。因此，“装”就成了我们与这个世界相处的一种简单高效的方式。

本书就从“琼浆”“美饌”“运动”“玩乐”与“消费”等几大生活领域的28个时尚话题入手，做一此简单的信息普及。掌握了这些知识，在一些蜻蜓点水式的社交关系中你就足以震慑住你的聊天听众了。对社交场所而言，逢场作戏是家常便饭，吹个小牛也无伤大雅，所以你不必因为偶尔的夸夸其谈而心虚羞愧。当然，如果我们的内容能引发您对某一领域的兴趣从而愿意花心思去研究，那就是意外的收获了。

最后，就引用电影《梦想照进现实》里的一句台词来收尾：装，不可耻，装得可耻才可耻！

# 目录

# CONTENTS

## 第一章 琼浆

话题01 “装”最佳道具	葡萄酒	05
话题02 重口味个性	威士忌	15
话题03 曼妙之旅	香槟	27
话题04 闷骚情怀	咖啡	39
话题05 品茗品生活	中国茶	49
话题06 喝的是理念	矿泉水	57



# 目录

# CONTENTS

## 第二章 | 美饌

话题07 中产最爱	法式大餐	73
话题08 西餐鼻祖	意大利菜	83
话题09 文艺十足	日本料理	93
话题10 风情浓郁	泰国美食	101
话题11 海纳百川	中国菜	109

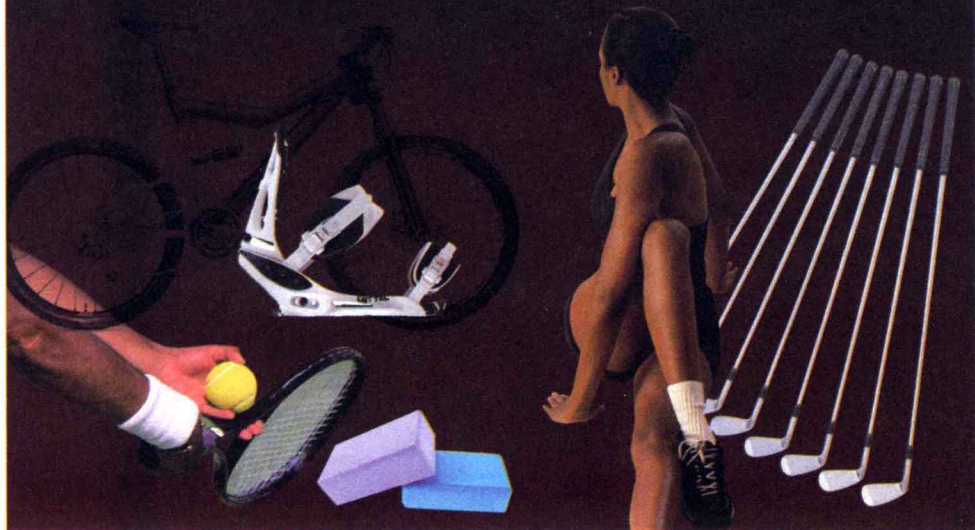


# 目录

# CONTENTS

## 第三章 | 运动

话题12 贵族运动	高 尔 夫	123
话题13 风靡全球	网 球	133
话题14 不一样的世界	潜 水	141
话题15 飞一般的感觉	滑 雪	149
话题16 强者的游戏	攀 岩	159
话题17 时尚运动新宠	骑 行	169
话题18 气质语言	瑜 伽	175



# 目录

# CONTENTS

## 第四章 | 玩乐

话题19 席卷全球	“苹果”	185
话题20 就是有范儿	骑马	197
话题21 光与线的艺术	摄影	203
话题22 年轻人的必修课	星座	211





# 目录

# CONTENTS

## 第五章 | 少数派消费志

话题23 看不见的奢华	香水	227
话题24 另一种生活	雪茄	237
话题25 品味的象征	腕表	247
话题26 最奢华的名片	珠宝	259
话题27 奢侈的符号	豪车	271
话题28 最极致的书写	钢笔	281





# 第一章 琼浆

- “装”最佳道具 葡萄酒
- 重口味个性 威士忌
- 曼妙之旅 香槟
- 闷骚情怀 咖啡
- 品茗品生活 中国茶
- 喝的是理念 矿泉水





DOPFF & IRION  
MAISON FONDÉE EN 1828

2004  
*Réserve*  
PARTICULIÈRE  
SACE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
PINOT NOIR  
750 ml  
ALCOHOL 13,5% VOL  
DOPFF & IRION  
REIMS - FRANCE

话题01 TOPIC

# “装”最佳道具 葡萄酒

“装”指数：★★★★★

葡萄酒除了可以喝之外，用来当做打开与人交往的谈资和话题也是最合适不过的了。

比如在一家私人会所里的品酒会上，一位衣着讲究的绅士点名要品尝一支1990年的波尔多，而且一定要用德国产的Schoít这种世界顶级水晶酒杯，他说这样才能品尝到这支美酒带来的极致体验。而在品尝前又一定要经过恰到好处的醒酒，因为像这样的陈年佳酿是有生命的，只有被充分“唤醒”后才会呈现出最惊艳的口感。品尝一小口后，他会点点头，貌似由衷地找出一句：“嗯，难怪Robert Parker给这支酒满分……”

想象一下上面的场景，几乎所有的人都会很自然地认为这位绅士可能是葡萄酒专家，或者是个葡萄酒爱好者，至少也是品尝过很多好酒的上流人士。这样的人一般谈论起葡萄酒时，满嘴的都是一些外国地名、酒庄名，说起葡萄酒的年份、品种时也貌似头头是道，让听者如坠云山雾海，不由得就心升敬畏之情。其实，这些人大部分都是纸老虎，因为葡萄酒的语言学起来其实很容易。

## “大师”的葡萄酒语言

首先，在学习葡萄酒知识之前，让我们先来认识一下上面那位绅士口中提到的一个人——罗伯特·帕克（Robert Parker）。他可是葡萄酒界的至尊级人物，可以说是当今世界上最大牌的品酒师了。他的影响力几乎到了呼风唤雨的地步，有时候他的一句话就能够决定一个葡萄酒品牌的生死，可见业界对他的膜拜程度。所以熟悉一些罗伯特·帕克常用的行话和用词，或许就能在某些场合中起到非同凡响的效果。

**单宁：**是葡萄皮和葡萄籽里的一种化学成分，会给酒带来干、涩、醇厚、坚实的口感。可以用很多词来形容单宁的味道，如：甜、绵软、柔腻、成熟、粗粝、刺激等。真正的行家是不怕单宁味儿的，如果你只偏好甜味，为了假装是葡萄酒行家，你也只能忍了。

**尾调：**也就是我们常说的“余味”。尾调和酒的浓度有关。内行人品尝一支好酒时会说：这酒的尾调得有30多秒。当然他不会掐着秒表数了。所以对于新手来说，尾调应该是最容易掌握的了，而且说起来也会显得你很懂酒。

**酒庄：**酒饕谈论葡萄酒时，常常会从他们嘴里听到诸如：拉斐、拉图、奥比康等听上去有些怪的名字，其实这些都是一些顶级酒庄的名字。葡萄的种植、葡萄酒的酿造和贮存、灌装过程都是在酒庄内进行的。世界排名第一的酒庄就是法国拉斐酒庄，这里出品的葡萄酒都是一流的。

**年份：**提到葡萄酒的年份，你可千万不要外行地认为就是酒的生产日期。所谓葡萄酒年份其实就是酿制葡萄酒所采用的葡萄原料来源于哪一年。不同的年份，因自然条件不同，葡萄的品质也不一样，1982年的拉斐价格惊人，除了因为当年的产酒量较少物以稀为贵之外，主要也是因为当年拉菲的小环境不错，葡萄质量很好的缘故。

另外，葡萄酒并不像我们的茅台酒一样越陈越好。还是要看当年的葡萄品质，比如1990年的就比1985年、1987年的都要好。

### 知识进阶：认识葡萄酒家族

葡萄酒的悠久历史，造就了她的庞大家族。生活中我们习惯地认为红酒就是指葡萄酒，其实红酒仅仅是指红葡萄酒而已。如果你对葡萄酒的认识还处于菜鸟级别，那就要先认识一下葡萄酒家族成员了，即了解其基本分类。



葡萄酒家族	家族成员	
<p><b>静态葡萄酒</b></p> <p>在制作时，释放出了发酵过程中所产生的二氧化碳，酒中不含气泡，所以称为静态葡萄酒。</p>	<p>红葡萄酒</p>	<p>也就是红酒，主要是由红葡萄酿制而成。因其酒精吸收了果皮中释放出的天然红色素，所以呈现红色。红葡萄酒含有丰富的单宁，这是与白葡萄酒在口感上最大的区别之一。</p>
	<p>白葡萄酒</p>	<p>白葡萄酒并不仅仅用白葡萄为原料，一些红葡萄也是原料之一。由于它在榨汁过程中是不带皮发酵，所以色泽呈现出淡黄或金黄，澄清透明。单宁含量很低，所以口味清爽、富含果香。</p>
	<p>玫瑰红葡萄酒 (又称桃红葡萄酒)</p>	<p>玫瑰红葡萄酒与玫瑰无关，“玫瑰”只是形容其色泽。其酿制方法与红葡萄酒相似，只是酿制过程中与果皮接触时间很短，所以单宁含量介于红、白葡萄酒之间。富有果香，也没有那么涩。</p>
<p><b>气泡葡萄酒</b></p> <p>在装瓶后经过两次发酵过程而产生二氧化碳的葡萄酒称为气泡酒。</p>	<p>香槟酒</p>	<p>用于酿造香槟的葡萄要先酿成静态没有气泡的白葡萄酒，然后装到瓶中使其进行第二次发酵，这次发酵就可以让酒产生美妙的气泡了。</p>
<p><b>加烈葡萄酒</b></p> <p>发酵过程中或发酵后加入其他高浓度酒而兑出浓度更高的葡萄酒。</p>	<p>波特酒</p>	<p>波特酒产自葡萄牙北部地区，是在发酵没有结束前加蒸馏酒精。由于葡萄汁没发酵完就终止了发酵，所以波特酒滋味都比较甜美。</p>
	<p>马德拉酒</p>	<p>马德拉酒的家乡也是葡萄牙，将葡萄汁酿成酒后，再加入白兰地，酒精度为18~19度，然后再将酒放在罐中加热催熟而成。</p>
	<p>雪莉酒</p>	<p>味道轻快香甜的雪莉酒是采用产于西班牙的雪莉葡萄酿制而成，在酿制过程中需要接触空气，并暴晒以蒸发水分提高甜度。</p>
<p><b>蒸馏葡萄酒</b></p> <p>酿制好的葡萄酒运用蒸馏器具加热，把易于挥发的物质蒸发后冷却收集，获取比原来酒精浓度更高的烈性酒。</p>	<p>白兰地</p>	<p>白兰地起源于法国干邑镇，通常被人称为“葡萄酒中的灵魂”。世界上生产白兰地的国家很多，但以法国出品的白兰地最为驰名。</p>

## 内行人这样品酒

了解了葡萄酒的基本常识之后，就不得不提如何品鉴了。内行人在品一杯上好的葡萄酒时，会觉得那是一种艺术的享受。既然是艺术的享受，那当然跟我们喝二锅头不一样，不能端起来就喝。一般来说他们要经过观色、闻香、品尝的基本程序。听起来你会觉得好麻烦，但为了不让人认为你是在暴殄天物，那就慢慢来吧！

**观色：**观察葡萄酒的颜色最好是在白色背景下观察。从酒杯正上方看，看酒是否清澈明亮。如浑浊说明酒质不佳或已变质。从酒杯的水平方向看，摇动酒杯，看酒从杯壁均匀流下的速度。酒越黏稠，流速越慢，酒质越好。把酒杯侧倾45度角来观察，此时，酒与杯壁结合部有一层水状体，它越宽则表明酒的酒精度越高。

**闻香：**你的嗅觉有时比味觉会有更好的判断力，所以在品尝葡萄酒之前，葡萄酒的气味也会给你带来很多信息。闻香时，轻轻摇动酒杯，使葡萄酒在酒杯中呈圆周运动，以促使其中挥发性弱的物质也能得到释放，从而可以感受其最为浓郁、优雅的香气。

**品尝：**现在可以开始品尝了，将酒杯举起，杯口放在唇间，头部稍往后仰，但要避免让酒由于重力的作用直接流入口中，而应轻轻地吸入口中，并控制吸入的酒量，使葡萄酒均匀地分布在舌头的表面，然后将葡萄酒控制在口腔前部。当葡萄酒进入口腔后，闭上双唇，头微向前倾，利用舌头和面部肌肉的运动，搅动葡萄酒，也可将口微张，轻轻地向内吸气。这样不仅可防止葡萄酒从口中流出，还可使葡萄酒蒸汽进入鼻腔后部，从而让味蕾充分接触到葡萄酒。最后咽下葡萄酒，用舌头舔牙齿和口腔表面，以品尝酒的尾调。

## 葡萄酒实战

所谓实战出真知。能否为一桌丰盛美饌选一瓶合适的葡萄酒，可以看出这个人葡萄酒的认知和品味程度。那么多种葡萄酒，要选哪一瓶才可以更好地突出佳肴的美味，体现佳酿的醇厚？内行人不会给美食与美酒乱点鸳鸯，而是让美食与美酒相得益彰。来看看内行人在餐桌前是如何做的吧！





## 选对一支酒杯

要领略葡萄酒的芳香和迷人魅力，合适的酒杯不可或缺。上乘的酒杯可以使酒得到最佳的呼吸和聚拢香气，同时通过合适杯形的引导，酒液可以流向舌头上最适宜的味觉区，恰到好处地突显酒的自身特质。

红葡萄酒酒杯多是杯肚略大、口向内缩，属于一个较大但半封闭的空间。这种杯身的设计是为了保留酒的香气，让人摇动酒杯时，香气慢慢散发。

白葡萄酒酒杯比红葡萄酒酒杯要略小一些，杯脚与杯身之间的细颈也

较长。有些白葡萄酒在饮用时，需要多次的晃动才能让浓郁的香气充分散发，所以杯身会略长，使香气在爬升中得到绝佳释放。

## 选对一瓶酒

精选的红肉菜肴应佐以红葡萄酒；

干白葡萄酒是海鲜大餐的佐餐佳品；

较甜的白葡萄酒或者单宁低的红葡萄酒最适合搭配辛辣的菜肴；

烹调时用了深色酱汁或红烧手法的菜应搭配红葡萄酒；

柠檬或橘子酱最适合与口感清爽而不甜的白葡萄酒搭配；

玫瑰红葡萄酒属于“百搭”型选手，各种菜肴、各种口味都比较适合；

清淡爽口型的香槟酒可以做西餐时的餐前开胃酒，或餐后配点心和水果；

浓郁香醇型的香槟可以与海鲜或红肉类菜肴搭配。

