

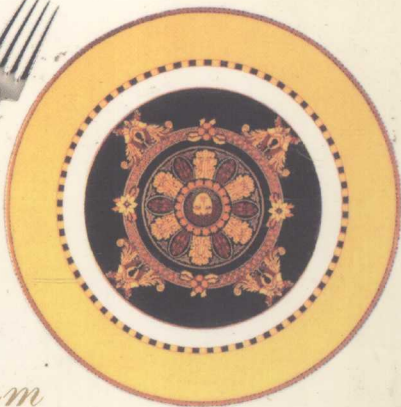


TASTE & CLASSIC MATERIALISM 品味&品位

新享樂主義



*the key to the fashion and the roadmap of the noble life
enjoying the elegant new-materialism
exploring the real meaning of coffee, wine, tea, western food, dessert
representing the fashion of elegant life spending the leisure time*



*taste & classic
materialism*

江苏工业学院图书馆

藏书章

品味&品位

TIME AND CLASSIC



寂寞的夜里是需要来点爵士乐的

要那种慵懒、迷离、恍惚中

夹着浓浓的感性

这样，你就可以借咖啡的浓香与洋酒的香氛
点燃那份早就隐藏于内心的无奈和惆怅

There need be more jazz in the lonely night

In the weariness, blurring and trance

is the thick emotion

So, you could enlighten the helplessness and melancholy
deep inside of the heart

by the thick fragrance of the coffee and the mist of wine

出 品 人：梁凌

策 划：东映文化

中英文编辑： 卓文工作室

设 计 制 作：东映文化 EAST DRAGON

垂 询 电 话：0755-26740758 020-86375069

网 址：WWW.EASTDCD.COM（东映文化）

电 子 邮 箱：SZdongying@21cn.net

人民币定价：¥19.80 元

港 币 定 价：HK58.00元



新 享 樂 主 義

享乐是一种生活态度，一种把精神更多地反射在物质的快乐！

出入各种不知名却极富个性色彩的酒吧，任不同的醇酒在味蕾上翻滚，然后在不经意间说出他们的产地和份。高层次的享乐总有几分曲高和寡的感觉。

在别人面前点起一支烟，在昏黄的灯光下玩味如真似幻的烟雾，与爱情远远的对看，为这缥缈的绮丽，你需要假戏真做及了解各种名牌烟草的产地。享乐需要暖味的温暖。

喝的虽然不是正宗的伯爵奶茶，但也毕竟是正经研磨后煮出来的咖啡。听着朋友描述三十年代的上海滩浓墨重彩的生活。这种回忆很令人神往，感动的心开始在各种各样的怀旧图书中泛滥，享乐是一种对历史和文化的纸醉金迷的幻想。

一时的享乐很容易，但一个骨子里的享乐主义者却不是谁都能当，享乐首先要有一定的经济基础和文化素养，因此他们多半都是经过浴血奋斗的成功者和知识与阅历都很丰富的生活艺术家。他们成功、通透、敏感，他们比谁都清楚岁月的无情，美好的易逝，因此，他们舒适地活在现在。恣意地享受将来！

《新享乐主义》丛书，带领你以积极的姿态进入享受的世界。它没有高人一等的姿态，没有拒人于千里之外的傲慢，它就在你的身边，它吃喝、玩乐、收藏、运动样样精通，它精致而优美，让每日的生活充满想象；它轻松中蕴含着厚重，俯仰皆是辉煌的历史。它引你步入享乐主义者的行列，带你进入享乐的天堂！

— Jack Nicholson

TASTE & CLASSIC MATERIALISM 品味&品位

新
享
樂
主
義

时尚一族

目 录



2 咖啡 COFFEE

魔力咖啡的传说 / 咖啡分类 / 咖啡豆的保存
丰饶的产地 / 专业术语 / 咖啡的旋律 / 闻香观色品咖啡
“享瘦咖啡”（办公室咖啡瘦身的最佳时间 / 咖啡瘦身的要诀
/ 黑咖啡最佳健康的咖啡）
世界著名咖啡店 / 全球咖啡文化

威士忌酒 (WHISKY)

生命之水 / 威士忌的乐趣 / 欢乐的威士忌酒厂
至高无上的酒 / 威士忌术语表

白兰地酒 (BRANDY)

白兰地之源 / 白兰地的分类 / 知名品牌
品尝白兰地 / 白兰地术语表

香槟酒 (CHAMPAGNE)

魅惑之酒 / 神奇的气泡 / 香槟种类 / 快乐驻指尖 / 美酒&佳肴
带领潮流的香槟另类新招
法国拍谱(PiperHeidsieck)香槟另类新喝法 / 香槟术语表

31 洋酒 SPIRITS



葡萄酒 (WINE)

令人向往的葡萄酒天堂 / 名酒之邀 / 美酒夜光杯 / 葡萄酒之旅

啤酒 (BEER)

啤酒的历史 / 啤酒的分类 / 酒的科学

如何识读洋酒 / 怎样收藏洋酒 / 饮酒趣闻 / 酒的小学问

71 西餐

WESTERN CUISINE



我爱 WESTERN FOOD / 西餐礼仪 / 餐具摆法 / 刀叉的使用 / 餐喝酒的方法
西餐的吃法 / 西餐上菜顺序 / 西餐代名词牛排 BEEFSTEAK
餐桌上的句号甜点DESSERT

91 冰淇淋 ICE CREAM



无法抗拒的哈根达斯 / “TCBY” 天使冰王
又爱又恨冰淇淋 / 冰淇淋的欧美时髦吃法 / 流行巧搭配



97 巧克力 CHOCOLATE

上帝的食物 / 天使的诱惑 / 甜蜜浓情 / 吃巧克力健康理由
巧克力之旅 / 优质巧克力品牌大搜罗 / 挡不住的诱惑

英国红茶的故事 / 独具特色的茶文化
茶叶冲泡的黄金规则 / 食物与茶 / 茶与健康 / 经典品茗
最常用的评茶术语 / 茶道趣闻 / 巧用茶叶



117 茶 TEA

「时尚一族」

时尚族们到底是怎样的一群人？时尚族情调又是个什么东西？什么人被称为时尚族？什么人又自称时尚族？掀起时尚族们的盖头来，让我们看个清清楚楚明明白白真真切切。

时尚族的时尚标签是：洒Dior香水，穿CK内裤，戴SWATCH手表，拎路易·威登手袋，吃意大利牛排，喝勃艮第红酒，泡星巴克咖啡馆，摆IKEA书桌，读《挪威的森林》，买《ELLE》杂志，听爵士乐，看英语话剧《弗洛斯特河上的磨坊》，说浑话……

时尚族们认为，只有贫民才喜欢那样标榜自己，时尚族们是有格调的，时尚族不是城市贫民，所以时尚族不选大众名牌，他们选择的是一流品牌的二线产品，这不仅是他们的服饰标准，也是他们选择一切生活用品的通用标准。既要跃升于大众之上，又俨然与暴富分子划清界限，限于经济基础，又无力追逐超一流品牌。这正是典型的时尚族情调之一。

时尚族们一般都会有些固定的喜好与习惯，有些人喜欢咖啡，有些人喜欢鸡尾酒。无论是哪一种，他们的喜好通常固执而与众不同，“我只喝那种放冰块的苦咖啡”，“这种Pisa我只在一家店

Fashion freeman Fashion freeman Fashion

里才吃”，这是时尚族常用的句式。典型的时尚族要么对星巴克、三里屯酒吧街喜爱到依恋与沉溺，要么厌恶到不屑与不齿。都是固执与狂热的心态，不过是两个极端而已。

格调的高雅更为体现在时尚族们对艺术的钟情上。他们喜欢珍藏经典的DVD，喜欢看美片，而且只看英文原声的，绝不看中文配音的。资深的时尚族则只愿意谈谈黑泽明，说说《红》《蓝》《黑》三部曲，讨论一下法国意大利的艺术片，而不屑谈好莱坞。对畅销书和大众艺术他们是不屑一顾的，他们只谈村上春树，怀旧的会翻出梅里美和玛雅文化。他们未必懂歌剧，但他们总爱说起《公主彻夜无眠》，他们总是站在主流与大众的边缘和角落里。

时尚族不屑与流行为伍，在流行到来的前夜，他们是着力的追捧者，在流行的巅峰到来之时，他们又成为流行的唾弃者。

概括起来所谓的时尚族情调其实就是一种固执与狂热，边缘与非主流，忧郁与含蓄，并以此来标榜他们的与众不同。

这就是时尚族，他可能是月光下一个忧郁的诗人，可能是酒吧里一个狂放的歌者，也可能是写字楼里一边品咖啡一边整理文件的职业女性。

Coffee

咖啡



FASHION FREEMAN

『咖啡的传说』 Legend Of Coffee



关于咖啡由来的传说有好几种，其中较为人熟知的是牧羊人的故事：约在公元600年左右，有一个牧羊人，发现他的羊群每到夜晚就会异常地兴奋嘶叫，他在惊怕之下，向寺院的神父求助，神父在细心地观察羊群几天后，发现羊群是吃了一种不知名的果实，神父自己吃了一点，发现这种果实可以令人兴奋，自此神父将此一果实称为“去除睡意、清淨心灵的神圣物品”，此后咖啡便成了药品、食物及饮料。

至于以卖咖啡为业的商店，传说始自回教圣地“麦加”。大约17世纪左右，咖啡才经由通商航线，渐风靡意大利、印度、英国等地。1650年左右，英国牛津出现了西欧第一家终日弥漫着香味的咖啡店。1605年文艺复兴运动时期，部份基督徒认为咖啡是异教徒的饮料，称咖啡为“撒旦的饮品”，并要求当时的教皇下令禁止教徒饮用，但试喝了“恶魔的饮品”后的教皇，惊叹人间竟有此美味的饮料，因此安排了一项洗礼，正式将咖啡定为基督徒的饮品，使咖啡由回教地区，扩展到其它地区。





公元1200年，咖啡由一名因犯罪被流放到也门的回教徒传播开来。从原产地传至红海到雅典、开罗地，1300年再传到伊朗，1500年左右又传到土耳其，咖啡逐渐成为大众化的饮料。传说是阿拉伯半岛上(即指北叶门)的守护圣徒雪克·卡尔第之弟子雪克·欧玛在摩卡是很受人民尊敬及爱戴的酋长，



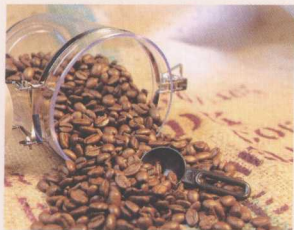
但因犯罪而被族人驱逐。雪克·欧玛因此而被流放到该国的俄萨姆，在这里偶然发现了咖啡的果实，这是一二五八年的事。

一日，欧玛饥肠辘辘的在山林中走着，看见枝头上停着羽毛奇特的小鸟在啄食了树上的果实后，发出极为悦耳婉转的啼叫声。他将此果实带回去加水熬煮，不料竟发出浓郁诱人的香味，饮用后原本疲惫的感觉也随之消除，元气十足。欧玛便采集许多这种神奇的果实，遇见有人生病时，就将果实做成汤汁给他们饮用，恢复了精神。

由于他四处行善，受到信徒的喜爱，不久他的罪得以被赦，回到摩卡的他，因发现这种果实而受到礼赞，人们并推崇他为圣者。而当时神奇的治病良药，据说就是咖啡。



『咖啡分类』Assort Of Coffee



意大利咖啡 (Espresso) ——“Espresso”原意为“快速”，Espresso Cafe则指在瞬间提炼出来的浓缩咖啡。由于这种咖啡泡法源自意大利人阿奇加夏与1946年所发明的蒸气压力咖啡机，故一般又惯称为意大利咖啡。

卡布奇诺 (Cappuccino) ——20世纪初，意大利人阿奇加夏发明蒸气压力咖啡机的同时，也发展出了卡布奇诺咖啡。卡布奇诺是在偏浓的咖啡上，倒入以蒸气发泡的牛奶。此时咖啡的颜色，就象卡布奇诺教会的修士在深褐色的外衣上覆上一条头巾一样，咖啡因此而得名。

拿铁咖啡 (Latte) ——拿铁咖啡其实也是意大利咖啡的另一种变化，冲泡步骤与卡布奇诺相同，只是咖啡、牛奶、奶泡的比例稍作变动而已。

法国牛奶咖啡 (French Milk coffee) ——法国牛奶咖啡中，咖啡和牛奶的比例为1: 1，故正统的法国牛奶咖啡冲泡时，应该双手同时执牛奶壶和咖啡壶，同时由两旁一起注入咖啡杯中。

土耳其咖啡 (Turkish Coffee) ——土耳其咖啡是一种采用原始煮法的咖啡，今日在土耳其、希腊及巴尔干诸国，这些曾受奥斯曼土耳其帝国统治的国家，仍流行饮用土耳其咖啡。



《时尚一族》系列 Fashion for woman

爱尔兰咖啡 (Irish Coffee) ——爱尔兰人最了解威士忌拥有一股独特而浓烈的熏香和淡淡甜味，用威士忌调成的爱尔兰咖啡，更能将咖啡的酸甜味道衬托出来。由于威士忌的酒精成分颇高，可视个人酒量的好坏控制温热时间。酒精挥发的威士忌，让咖啡中散发出一丝成熟的忧郁感，很适合在寒冷阴雨的天气里喝上一杯。

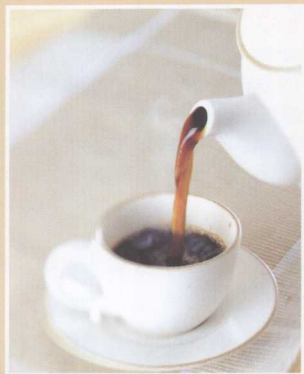
爪哇摩卡咖啡 (Java Moca Coffee) ——以咖啡最早的输出港口命名的摩卡咖啡，是在拿铁咖啡中加入巧克力所调制而成。



皇家咖啡

(Royal Coffee) —— 皇家咖啡的由来，据说是拿破伦在远征苏俄时，因遇到酷寒的冬天，于是命人在咖啡中加入白兰地以取暖，因此发明了这道咖啡。刚冲泡好的皇家咖啡，在舞动的蓝白火焰中，猛然窜起一股白兰地的芳醇，勾起着期待中的味觉，雪白的方糖缓缓化为诱人的焦香甜味，一小口一小口品啜着，令人无端幻想坐拥皇宫的雍容喜悦。

绿茶咖啡 (Green Tea Coffee) —— 绿茶咖啡即是一道纯东洋风味的咖啡。给冲泡好的咖啡注上鲜奶油，再撒上一些绿茶粉。绿茶所特有的优雅清香及略带苦涩的口感，与咖啡浓郁厚重的香味及略带圆柔酸味及甜香的口感，在口中交流激荡，如同东西方两种不同文化的交流过程，在冲突与融合中寻求安定平衡点。



牙买加蓝山 (Jamaican Blue

Mountain) —— 牙买加咖啡品质优劣分明，极优者产于高原地带之牙买加蓝山，近年倍受推崇，为咖啡中之最前列品种，售价高昂。此品种极为色香味均无懈可击、酸度恰可近乎完美。现时世界市场购得之蓝山咖啡已经加以改良，保留了传统的色香味浓，酸度则减低，以适应咖啡爱好者口味。







【小贴士】Tips

咖啡豆的最佳保存方法

咖啡属于生鲜食品，只要接触到空气就容易氧化，所以常有买到好的咖啡豆，但又因量大而喝不完的情形，这些豆在保存期限内就会失去原有的烘焙味道。因此，买得适量，又能在有效期内冲煮完毕，才是明智之举。可以的话，一次购买量最好是以在一星期内可以喝完为宜。

但是，若已买的咖啡豆无法在短期内饮用完时，为了不失其新鲜度，要如何保存呢？这就不不可不知了。烘焙后的咖

啡豆在常温下，保存期限约两星期，但这段期间也要尽量不让氧气进入，所以必须装在密封罐中。

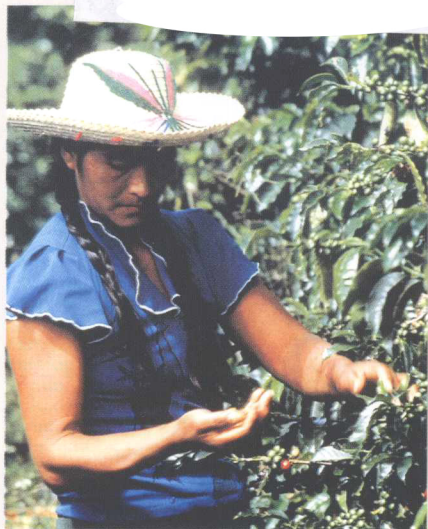
如果是必须超过两星期以上的长期保存时，使用冷冻是最好的！只要密封起来保存的话，品质从开封后开始两个月内都不会变，如果要用的话只要从冷冻库取出需使用的份量即可，而且即使是由冷冻库拿出来也可马上研磨。如果买研磨好的咖啡粉，请避免利用常温保存法，因为即使在密封容器里，四天后咖啡粉也会逐渐流失香味。

此时，利用冷冻保存法是最佳良方。把咖啡粉装在密封罐中冷冻保存起来，味道和香味约可保存一个月左右。



『咖啡的产地』 Origin Of Coffee

很难联想到咖啡会是生长在树上的果实内果核，正如其它农产品一般，不同的产区会孕育出不同的风味，改变其风味的主因除了不同农庄各有其栽植的手法外，气候、雨量、湿度、乃至土壤，肥沃的火山岩区或是易碎的红土，营造出咖啡活泼诱人的生命力。

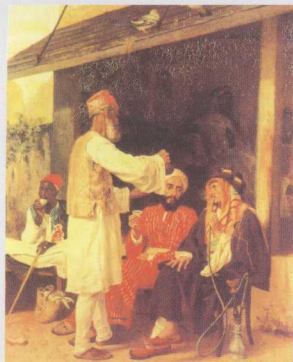


巴西(Brazil): 在咖啡市场上占有统治地位，巴西主要出产与海平面接近地带生长的淡味咖啡。其中最好的是圣保罗地区的桑托斯咖啡，这种咖啡温和纯净，不含苦味。

哥伦比亚(Columbia): 咖啡豆颗粒饱满，味道香醇，带有一点酸味和一丝坚果的味道。优质咖啡生长在高海拔地区。

哥斯达黎加(Costarica): 咖啡温和香醇，带一丝酸味。塔拉苏地区出产的咖啡味道更浓，更醇和。





危地马拉(Guatemala): 咖啡味道豪华多端，烘烤较浅时，其味温和；经深度烘烤，味道就变得浓烈且有烟味。

波多黎各(Puerto rico): 咖啡具有越来越流行的香醇口味。主要由于美国的投资，使其有望成为日益重要的咖啡生产地。

牙买加(Jamaica): 产量少的蓝山咖啡出产在海拔1525米以上的地区，价格非常昂贵，是咖啡中的极品。

肯尼亚(Kenya): 咖啡生产的王国，以其芳香和浓烈的味道著称于世。无论是清咖啡还是伴有牛奶的咖啡，都有着迷人的特色。

坦桑尼亚(Tanzania): 味道同香浓优雅的中美咖啡相接近，比肯尼亚咖啡酸性弱。查格咖啡独具特色，值得品尝。

喀麦隆(Cameroon): 出产一种浓烈、味苦的罗百氏特咖啡，经常被用于蒸馏混合咖啡中。

埃塞俄比亚(Ethiopia): 比地摩卡咖啡味道强烈，埃塞俄比亚黑山地区的哈拉长果咖啡，味道浓烈，有酒味。



咖啡是生长在树上的果实内果核