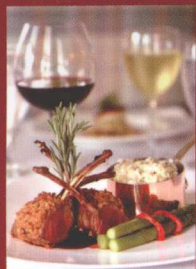




赠送全英文拓展讲解光盘，深度解析西方文化

新享乐主义我的英语学习



TASTE
THE
WORLD



味蕾之旅

林夕 编著



探幽饮食之大千

品味世界膳食情韵

外语教学与研究出版社

FOREIGN LANGUAGE TEACHING AND RESEARCH PRESS



电影密码系列丛书

TASTE
THE
WORLD

味蕾之旅

林夕 编著

外语教学与研究出版社

FOREIGN LANGUAGE TEACHING AND RESEARCH PRESS

北京 BEIJING

图书在版编目(CIP)数据

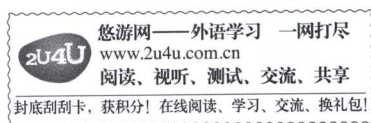
味蕾之旅: 汉英对照/林夕编著. —北京: 外语教学与研究出版社,
2010.9

(电影密码系列丛书)

ISBN 978-7-5135-0080-7

I. ①味… II. ①林… III. ①英语-汉语-对照读物 ②电影-
简介-世界 IV. ①H319.4:J

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第176868号



出版人: 于春迟

责任编辑: 王海丰

封面设计: 彩奇风

出版发行: 外语教学与研究出版社

社址: 北京市西三环北路19号 (100089)

网址: <http://www.fltrp.com>

印刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开本: 889×1194 1/32

印张: 3.25

版次: 2010年9月第1版 2010年9月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5135-0080-7

定价: 29.00元 (赠DVD光盘一张)

* * *

购书咨询: (010) 88819929 电子邮箱: club@fltrp.com

如有印刷、装订质量问题, 请与出版社联系

联系电话: (010) 61207896 电子邮箱: zhijian@fltrp.com

制售盗版必究 举报查实奖励

版权保护办公室举报电话: (010) 88817519

物料号: 200800001

CONTENTS

目录



- 001 | 杯酒人生——
畅饮之红酒篇



- 021 | 美味不设防——
意式饮食



- 041 | 美味情缘——
法国美食之旅



063

味蕾之旅——
美国餐饮印象



083

异军突起的美味——
快餐



杯酒人生——畅饮之红酒篇

“上帝赐予葡萄，我们用心智把它变成人间佳酿。”葡萄酒——这种经由时间沉积淬炼而成的佳酿，是跳荡在意识之上的精灵之舞，令人一望即陷入沉醉，伴随着无限的遐想、无尽的回味，它清纯澄澈、它幽香醇厚、它深沉澎湃、它激情四射，在低吟浅酌之中，灵魂解放、心灵腾飞……



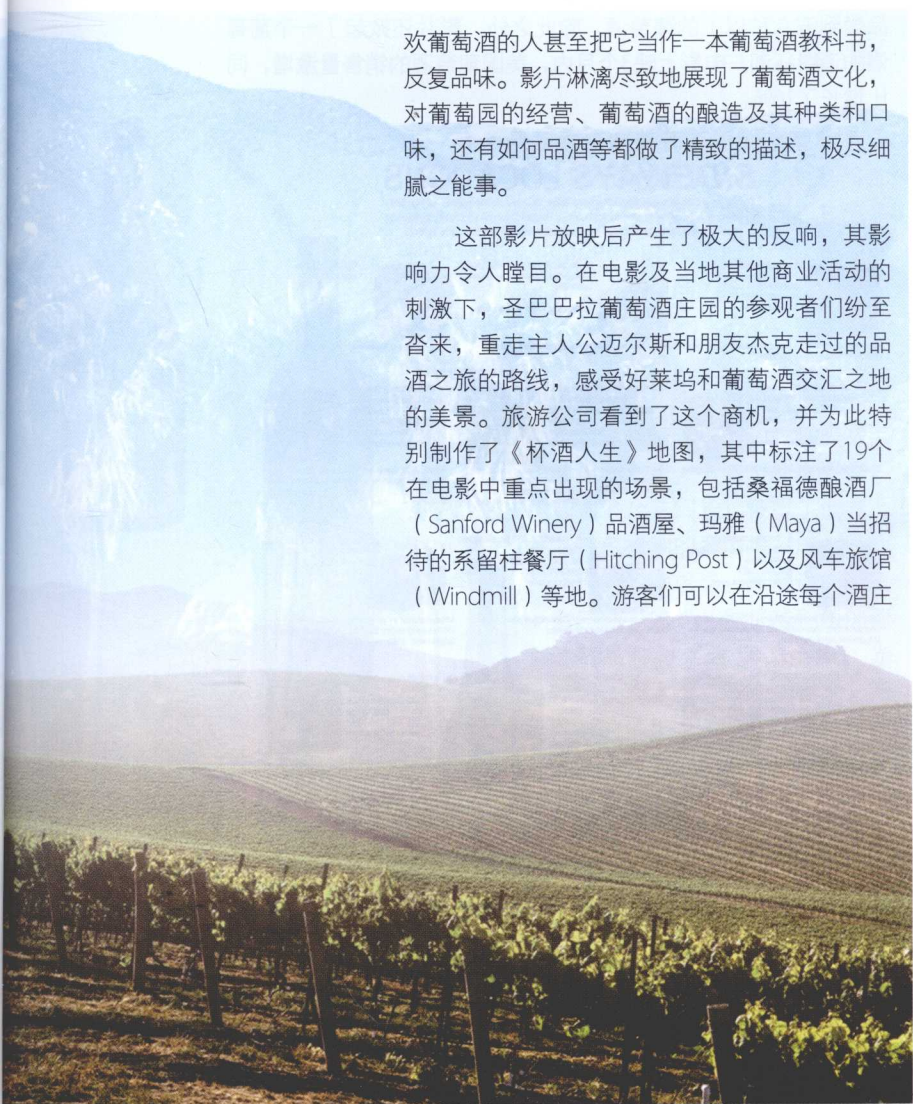
“上帝赐予葡萄，我们用心智把它变成人间佳酿。”葡萄酒——这种经由时间沉积淬炼而成的佳酿，是跳荡在意识之上的精灵之舞，令人一望即陷入沉醉，伴随着无限的遐想、无尽的回味，它清纯澄澈、它幽香醇厚、它深沉澎湃、它激情四射，在低吟浅酌之中，灵魂解放、心灵腾飞……

影片《杯酒人生》（*Sideways*）中的男女主人公正是在啜饮醇美佳酿时邂逅，当红色的液体在莹亮的水晶杯中荡漾，激情的潮水汹涌而来，微醺中孤寂的心灵找到了久违的共鸣，瞬间溅出了全新的活力。这部荣获了奥斯卡及金球奖最佳剧本奖的影片，充分展现了酒与人生的交融，剧中关于酒与人生的那段对白堪称经典。孤独的心灵在酒中寻找慰藉，美酒滋润着干涸的心灵，最终，失意落魄的主人公迈尔斯（Miles）在南加州圣巴巴拉（Santa Barbara）葡萄酒庄园的品酒之旅后，从迷茫中找回了自己人生的方向。葡萄酒是这部影片的主线，喜



欢葡萄酒的人甚至把它当作一本葡萄酒教科书，反复品味。影片淋漓尽致地展现了葡萄酒文化，对葡萄园的经营、葡萄酒的酿造及其种类和口味，还有如何品酒等都做了精致的描述，极尽细腻之能事。

这部影片放映后产生了极大的反响，其影响力令人瞩目。在电影及当地其他商业活动的刺激下，圣巴巴拉葡萄酒庄园的参观者们纷至沓来，重走主人公迈尔斯和朋友杰克走过的品酒之旅的路线，感受好莱坞和葡萄酒交汇之地的美景。旅游公司看到了这个商机，并为此特别制作了《杯酒人生》地图，其中标注了19个在电影中重点出现的场景，包括桑福德酿酒厂（Sanford Winery）品酒屋、玛雅（Maya）当招待的系留柱餐厅（Hitching Post）以及风车旅馆（Windmill）等地。游客们可以在沿途每个酒庄



品尝到五六种以上的葡萄酒。除此之外，影片还掀起了一个葡萄酒的消费狂潮，电影上映3个月内，美国葡萄酒的销售量激增，同比增长了16%。

SIDEWAYS LOCATIONS

Taste your way through Santa Barbara Wine Country on the same path forged by Miles (Paul Giamatti) and Jack (Thomas Haden Church) on their wine tasting road trip salute to Jack's final days as a bachelor in the film *SIDEWAYS*.



1. AJ SPURS
350 E. Highway 246
Buellton
805.686.1655
AJSpurs.com

Miles and Jack meet a waitress named Cami who Jack later gets tangled up with.



2. ANDREW MURRAY VINEYARDS
(Tasting Room: 2501-A Grand Avenue)
Los Olivos
805.686.9024
AndrewMurrayVineyards.com

Miles and Jack drive through the wine country.



3. BUCOLIC SANTA ROSA ROAD

Jack and Miles drive through vineyards.



4. DAYS INN BUELLTON
5. CLUBHOUSE SPORTS BAR
114 E. Highway 246
Buellton
805.686.8448
DaysInn.com

The motel Miles and Jack stay in while in Buellton.



6. FESS PARKER WINERY
(FRASS CANYON)
6200 Fossen Canyon Road
Los Olivos
805.688.8554
FessParker.com

At 'Frass Canyon's' large wine tasting event, Miles phones his agent and finds out his book will not be published. After the pourer refuses to serve him a full glass, Miles guzzles the apt bucket.



7. FIRESTONE WINERY
5000 Zaca Station Road
Los Olivos
805.688.3940 ext. 31
FirestoneWine.com
10am-5pm daily

Miles, Jack, Maya and Stephanie sneak out of a wine lecture to share a romantic walk through the Barrel Room.



8. FOXEN WINERY
7200 Foxen Canyon Road
Santa Maria
805.937.4251
FoxenVineyard.com

During the split screen portion of the film, Miles and Jack help themselves to full glasses when the pourer turns her back.



9. GAVIOTA STATE BEACH
Highway 101
33 miles West of Santa Barbara
805.968.1033
Parks.ca.gov

Miles is despondent over Conradrum passing on his book. Jack tries to console him.



10. HITCHING POST II
406 E. Highway 246
Buellton
805.688.0676
HitchingPost2.com

Miles and Jack share a bottle of Highliner at the bar. While having dinner, they talk to Maya who waits tables there. Later, Miles returns on his own.



11. KALYRA WINERY
343 N. Refugio Road
Santa Ynez
805.693.8864
KalyraWinery.com

While tasting wine, Miles and Jack meet Stephanie, a flirtatious wine pourer who becomes the object of Jack's affection.



12. LOMPOC FARMERS' MARKET
Corner of Ocean Avenue & T
Lompoc
805.730.4567
Lompoc.com
1:30pm-Dusk, Fridays

Miles and Maya walk through the market.



13. LOS OLIVOS CAFE & WINE MERCHANT
2879 Grand Avenue
Los Olivos
805.946.3746
LosOlivosCafe.com

Miles, Jack, Maya and Stephanie enjoy dinner and several exquisite bottles of wine.



14. FIDDLEHEAD CELLARS
1587 E. Chestnut Avenue
Lompoc
805.251.1225
FiddleheadCellars.com

Miles raves to Miles about her Fiddlehead Sauvignon Blanc as the first wine of their famous romantic dinner.



15. OSTRICH LAND
610 E. Highway 246
between Buellton and Solvang
805.686.9696
7 days a week, Tam-Dusk
OstrichLandUSA.com

Ostriches seen while Miles, Jack, Maya and Stephanie drive to the picnic. Later, Jack gets acquainted with them on his "fun" from Buellton to Solvang.



16. RIVER COURSE AT THE ALISAL
Alisal Guest Ranch
150 Alisal Road
Solvang
805.686.8042
Rivercourse.com

While golfing, Miles and Jack fighten the impatient Boursome chipping into them.



17. ALMA ROSA WINERY
7250 Santa Rosa Road
Buellton
805.688.9090
AlmaRosaWinery.com

Miles teaches Jack the basics of wine tasting. Chris Burroughs starts them off with the Vin Gris in which Miles smells citrus, strawberry, the faintest suggestion of asparagus and just a flutter of a nutty edem cheese.



18. SOLVANG RESTAURANT
1672 Copenhagen Drive
Solvang
805.688.4645
SolvangRestaurant.com

As they all down for breakfast, Jack grumpily insists that Miles' gloominess not thwart his attempts to get lucky before the wedding.



Visit SantaBarbaraCA.com for wine packages, accommodations and visitor information.

酒色生香

葡萄的品种决定着葡萄酒的款型和主要果香。影片主人公迈尔斯最为推崇的是黑皮诺（Pinot Noir），它与影片中提到的其他品种如赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc，赤霞珠的姊妹品种）、美乐（Merlot）、西拉（Syrah）齐名，都是能够酿造出优质葡萄酒的品种。赤霞珠葡萄颗粒较小，皮较厚，色泽深暗；美乐颗粒大，汁液丰满，皮薄；西拉色泽幽暗，气味和口感层次丰富；黑皮诺口感柔和润滑，有浓郁的水果香，用它酿造出的葡萄酒余味绵长，征服了世界上

许多挑剔的爱酒人，成为了他们的红酒首选。黑皮诺的珍贵还在于它是一种极难种植的葡萄品种，对温度、土壤、光照、雨水都有严格的要求，而且它的生长季较长，通常生长在凉爽背光、排水性能良好的石灰岩土质中。不同于能在绝大多数气候温和的地区茂盛生长的赤霞珠，黑皮诺只能生长在法国勃艮第，还有美国加州和俄勒冈州的少数几块狭小的区域内。影片中，迈尔斯在与

玛雅谈及他为何对黑皮诺情有独钟时讲到：黑皮诺皮薄、娇嫩，需要不断的呵护，只有





最耐心、最体贴的种植员才能将它养活，它有无尽的潜力，而且精致悠远，值得用心灵与味蕾的全力去阅读与倾听。

除了葡萄的品种外，酿造技术和酿造传统也是决定葡萄酒口味的重要因素。法国著名的葡萄酒产区——波尔多（Bordeaux）和勃艮第（Bourgogne）的珍品佳酿就不是以选用葡萄的品种命名，而是以酿造葡萄酒的酒庄来命名。迈尔斯珍藏良久最后却用纸杯独饮的 Chavel

Blanc（1961），就出自波尔多地区享誉世界的白马酒庄。白马酒庄起初是养马的地方，后因大面积种植葡萄，成为了酒庄，才正式取名白马酒庄。不过对于白马酒庄的得名还有另外一个说法。据说酒庄的园地曾经有一间别致的客栈，法国国王亨利常骑着白色的爱驹路过此地，下榻休息，因此客栈就取名为“白马客栈”，后改名为“白马酒庄”。白马酒庄酿造的葡萄酒在1862年伦敦大赛和1878年巴黎大赛中夺金，从此声名大噪，跨入了葡萄酒“名人堂”的行列。白马酒庄出产的酒，果香强劲、色泽鲜明、味觉香醇，实为葡萄酒中的精品。





勃艮第地区同样拥有一批世界驰名的一级酒庄，其中有32个酒庄拥有特级（Grand Cru）认证。这些酒庄生产的葡萄酒被允许用自己的酒庄名来命名，而不笼统地使用区域名或地区名。斯蒂芬妮（Stefanie）所收藏的令迈尔斯和玛雅惊叹不已的李奇伯格酒（Richebourg），便来自勃艮第的李奇伯格酒庄。李奇伯格的酒多具有浓郁的果香、紫罗兰及松露香味，口感十分饱满、强劲，香气四溢。勃艮第红酒与波尔多红酒口味不尽相同，有人曾这样总结它们的区别：波尔多酒举止端庄，矜持有加；勃艮第酒妖冶性感，反复无常。



红酒贴士

波尔多红酒一瞥

产地： 法国西部波尔多地区。

葡萄品种： 赤霞珠与美乐混合，品丽珠与两种不出名的葡萄（小维尔多和马尔贝克）的混合。

酒的风格： 酒体适中，无糖，单宁量高，略带苦涩味，混合着茶子、李子、药草、菜蔬和香草的多层次气味。上好的波尔多红酒口感极酸，通常要经10至15年才能熟化，熟化后芳香醇厚，质感丰富。

价格幅度： 6美元至100美元以上不等。

近来佳酿年份： 1994，1990，1989，1988，1985，1982

波尔多地区最高等级的酒庄

拉菲酒庄	Chateau Lafite Rothschild
木桐酒庄	Chateau Mouton Rothschild
玛歌酒庄	Chateau Margaux
布利翁高地酒庄	Chateau Haut-Brion
白马酒庄	Chateau Cheval Blanc
柏图斯酒庄	Chateau Petrus
拉图酒庄	Chateau Latour



CHEVAL-BLANC

勃艮第红酒一瞥

产地： 法国东部
勃艮第地
区。

葡萄品种： 黑皮诺。

酒的风格： 酒体圆润，
口感充实，酒精度数略高，单宁含量适中偏
低，有不太强烈的浆果和泥土味。

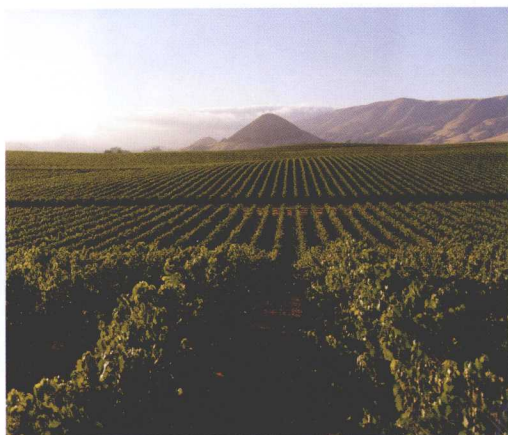
价格幅度： 每瓶10美元到100美元以上。

近期佳酿年份： 1993，1991，1990，1989，1988，1985



葡萄酒的历史

据历史记载，大约在公元前3000年，埃及人就已经开始了葡萄酒的酿造。在埃及的古墓中所发现的大量的珍贵文物（特别是浮雕）清晰地描绘了当时古埃及人栽培、采收葡萄



和酿造葡萄酒的情景。荷马史诗《奥德赛》也对葡萄酒的酿造过程进行了详细记载：经历过特洛伊十年鏖战的英雄奥德修斯，在归家途中登上了独眼巨人聚居的西西里岛。当奥德修斯误入独眼巨人洞内面临死亡威胁时，他发动手下人四处采集野葡萄，用脚踩出葡萄汁。葡萄汁渗出后与空气中的酵母接触，便成了葡萄酒，他们用葡萄酒将独眼巨人灌醉，方才乘机逃脱。

葡萄酒在中世纪的发展得益于基督教会。《圣经》中提及葡萄酒多达521次。耶稣在最后的晚餐上说：“面包是我的肉，葡萄酒是我的血”。在葡萄酒酿造技术的更新上，中世纪西多会（Cistercians）的修士是欧洲传统酿酒灵性的源泉。西多会起源于1112年，当时，一个名叫伯纳德（Bernard）的信奉禁欲主义的修道士，带领304名信徒从克吕尼（Cluny）修道院叛逃到勃艮第的葡萄产区——科尔多省，建立起西多会。西多会的戒律十分严酷，修道士的平均寿命只有28岁，其戒律的主要内容就是要求修道士们在废弃的葡萄园里砸石头，用舌头品尝土壤的滋味。正



是在这个过程中，他们学会了用尝土壤的方法来辨别土质，并提出影响重大的“土生”（Cru）的概念，即相同的土质可以培育出味道和品质一样的葡萄。后来，他们致力于葡萄的栽培，刻苦钻研葡萄品种的开发与改良，培育出了当时欧洲最好的葡萄品种。世上之事就是如此不可思议，最禁欲的人却造出了最具有浪漫色彩的葡萄酒。

15世纪起，葡萄的种植和生产逐渐向大规模、机械化的方式转变。17世纪，玻璃酒瓶和软木塞的相继问世，使得葡萄酒制造商们找到了更好的，并能长期保存葡萄酒的方法。现在，世界各地的酿酒程序大都是先将葡萄去梗、压榨，然后装进发酵桶中发酵，经过醇化、澄清后，葡萄酒就诞生了。对于打算长时间贮藏的优质红酒，会在装入橡木桶中藏酿18至24个月后再装瓶。葡萄酒在这个过程中慢慢氧化，加上橡木所释放的单宁，藏酿后的葡萄酒便能获得一种特有的醇香。



光影故事——杯酒人生

Sideways

Miles: Let me show you how this is done. First thing—hold the glass up and examine the wine against the light. You're looking for color and clarity. Just get a sense of it. Okay?

迈尔斯: 让我教你这是怎么做的。首先，把酒杯举起来对着阳光仔细观察，你要看的是色泽和清澈度。感觉一下就好。

Jack: Okay.

杰克: 好。

Miles: Thick? Thin? Watery? Syrupy? Okay?

迈尔斯: 是醇厚还是淡薄？水状的还是浆状的？知道了吧？

Jack: Okay.

杰克: 知道了。

Miles: Now tip it. What you're doing here is checking for color density as it thins out towards the rim. That's gonna tell you how old it is, **among other things.** It's usually more important with reds. Okay?

