

流利阅读 2019.12.31

#英语/流利阅读

流利阅读个人笔记分享：[GitHub - zhbink/LiuLiYueDu: 流利阅读pdf笔记汇总](#)，此为@zhbink个人学习笔记，请勿用于商业或其他用途。

本文内容全部来源于流利阅读。流利阅读对每期内容均有很好的文章讲解，向您推荐。

您可以关注微信公众号：[流利阅读](#) 了解详情。



The bittersweet charms of tiramisu

提拉米苏亦苦亦甜的魅力

bittersweet /'bɪt.ə.swi:t/: adj. (味道、气味) 甜中带苦的；(人生经历等) 苦乐参半的；五味杂陈的

相关词汇：bitter (adj. 苦的；令人痛苦的)

相关词汇：sweet (adj. 甜的；令人愉快的)

tiramisu /ˌtɪrəˈmiːsu/: 提拉米苏为意大利著名甜点：以马斯卡彭芝士作为主要材料，以手指饼干取代传统甜点的海绵蛋糕，并辅以咖啡、朗姆酒、可可粉等其他材料，于19世纪60年代前后诞生，起源于二战之后的意大利妓院，常被拿来开暧昧的玩笑：在本文第一段的电影情节中，男主的朋友在隐晦地用Tiramisu指sexual act；Tiramisu在意大利文里的意思是“带我走”。

“Tiramisu,” **murmurs** Rob Reiner’s character **knowingly** to Tom Hanks in “Sleepless in

Seattle". "What is tiramisu?" asks Hanks, a **widower venturing** back into the world of dating. "Some woman is **gonna** want me to do it to her and I'm not gonna know what it is!" "You'll love it," Reiner **assures** him. When the film was released in 1993 tiramisu was an **obscure confection** unheard of even in an America rich with Italians.

在电影《西雅图夜未眠》中，罗伯·莱纳扮演的角色颇有深意地对汤姆·汉克斯低声说道：“提拉米苏”。“提拉米苏是什么？”汉克斯问道（他在片中饰演一位重拾勇气闯荡爱情世界的鳏夫），“要是有人想让我给她来这个，结果我根本不知道那是什么！”。“你会爱上它的”，莱纳跟他打保票。这部电影在 1993 年上映时，提拉米苏还是个名不见经传的冷门甜品，即便是在意大利人不少的美国，也没怎么有人听说过。

murmur/'mɜːmə/: v. 小声说，低语

相关词汇：say, tell, mention

knowingly: 知情地；有意地；深意的

Rob Reiner's character: Rob Reiner 饰演的角色

Sleepless in Seattle: 《西雅图未眠夜》，上映于1993年

widower: n. 鳏夫[guān fū] (无妻或丧妻的男人)

相关词汇：widow n. 寡妇

venture/'ven.tʃə/: v. 冒险 (去某处)

相关词汇：adventure (n. 冒险)

venture back into the world of dating: 重回约会的世界冒险 → 重拾勇气闯荡爱情世界

gonna: going to

assure/ə'ʃʊə/: v. 向...保证，使确信

词义辨析：assure, ensure

两者均有“保证”意，**ensure** 后往往跟「物/事」，表示“保证...”，如：ensure the safety (确保安全)，ensure the success (确保成功)；**assure** 后往往跟人：assure sb., 表示“向...保证”。

obscure: adj. 鲜为人知的

confection/kən'fek.ʃən/: n. (制作精美的) 甜点，甜食

Today it appears on Italian menus everywhere, from the trattorias and ristoranti of Venice to red-sauce joints of Boston's North End. But the **supposed** Italian classic probably dates back only as far as the 1960s. The name means “pick me up” in Italian: Ada Campeol, an exhausted young mother and owner of Le Beccherie restaurant in Veneto in northern Italy, is said to have come up with the dessert. Others **credit** Carminantonio Iannaccone, an Italian chef who ran a bakery in Baltimore's Little Italy and brought the **recipe** with him to America.

如今，不论是威尼斯大大小小的本土餐馆，还是波士顿北角的美式意大利餐

厅，世界各地的意大利菜单上都必然有着提拉米苏的身影。但是这道所谓的意大利经典菜品，只能追溯到 20 世纪 60 年代。在意大利语当中，（提拉米苏）这个名字的意思是“唤醒我”：据说，是埃达·坎普尔首创了这道甜品，当时她是位疲惫不堪的年轻母亲，同时还身兼贝切里餐厅的店主，这家店开在意大利北部的威尼托。另外还有说法表示，这道甜品出自卡迈安东尼奥·伊安纳康之手，他是巴尔的摩小意大利区一家面包店的意大利主厨，是他把提拉米苏的食谱带到了美国。

trattoria/trat:o'ria/: n. 意大利餐馆（廉价小饭馆）

英文释义：traditional, family-owned, rustic eateries

ristorante/risto'rante/: n. （正式、高档的）意大利餐馆

相关词汇：ristoranti（复数形式）

相关词汇：elegant（adj. 优雅的），sophisticated（adj. 精致的）

red-sauce joints of Boston's North End：波士顿北角的红酱餐厅（美式意大利餐厅）

red-sauce：红酱/红烩汁

red-sauce 在美式意大利菜中占有举足轻重的地位；相比之下，在意大利本土，厨师更注重对食物本身的处理。故此处，作者以 red-sauce 指代美式意大利菜式。

joint/dʒɔɪnt/: n. 公共场所（尤指价格低廉的饮食和娱乐场所）

词性拓展：joint（adj. 联合的，共同的）

搭配短语：a fast food joint 快餐店

Boston's North End：波士顿北角

波士顿北角（又称“北端”、“北区”等）为全美最大的意大利移民聚居地之一。此处散布着自由之路的保罗·里维尔之屋、老北教堂以及邦克山纪念碑等景点，充满意大利特色。

supposed：adj. 所谓的；误认为的；

例句：when did this supposed accident happen? 这场所谓的事发生在什么时候？

come up with：做出；拿出；想到

credit/'kred.ɪt/: v. 把...归功于，认为是...的功劳

近义词：attribute

例句：Others attribute the dessert to Carminantonio Iannaccone.

词义辨析：credit, attribute

两者意思相近，均有“归功”意，但在用法上并不相同：credit 后往往跟人，即「credit sb.」，表示“归功于某人”，而 attribute 往往需搭配介词 to，即「attribute sth. to sb.」，表示“将某事归功于某人”。

Little Italy：小意大利

Little Italy 为通用名称，指在大城市中的“小意大利”。这起源于旧时的移民，现用来泛指意大利人聚居的地方；通常在市区，建设均颇具意大利特色。

recipe/'resɪpi/: 食谱

Whatever its origins, **shattered** parents everywhere can **attest** to the **reviving** qualities of lavish quantities of caffeine and sugar. Start with savoirdi biscuits, Italy's version of ladyfingers, light, **crumbly** and eager to absorb other **flavours**. **Sodden** (but not to the point of **mushiness**) with **espresso** and **brandy, marsala** or **rum** to form the dark heart of the dish.

但不论提拉米苏源起何处，想必世界各地心力交瘁的父母们，都对它有着同样的切身体会：咖啡因和糖分的“慷慨”登场，有着提神醒脑的功效。制作提拉米苏的第一步是准备萨佛拉蒂饼干，这种意大利手指饼干松松脆脆，能立马吸收各种汁水。用浓缩咖啡和白兰地、马萨拉酒或朗姆酒，将它浸软（但不至于呈浆糊状），即可得到这道甜点深色的“灵魂”。

shattered/'fæt.əd/: adj. 疲劳的，筋疲力尽的 (=exhausted)

词性拓展：shatter (v. 破裂，破碎)

attest/ə'test/: v. 证明；表明

相关词汇：test (n. 测试)

近义词：show, prove

revive/rɪ'vaɪv/: v. (使) 复苏，(使) 恢复精力 词性拓展：**reviving** (adj. 提神的) 近义词：refreshing

词根词缀：re- (表示“再次”)

词根词缀：vive (表示“活着、有生命力的状态”)

相关词汇：survive (v. 存活)

lavish/'læv.ɪʃ/: adj. 大量的；给人印象深刻的

近义词：large

英文释义：large in amount, or impressive

savoirdi biscuits：手指饼干

savoirdi biscuits 在意大利语中意为“萨伏依的饼干”。萨伏依 (Savoia) 为意大利萨丁尼亚王国的前身，于 1416 年创立，1720 年灭亡。相传在 15 世纪，萨伏依王室的御厨创造了这款点心，以招待远道而来的法国国王。随着贵族间的通婚，它也渐渐在欧洲各国流传开来。后来，由于其酷似手指的外形和独特的柔软口感，它在英语中得名为 sponge finger (海绵手指)。

crumbly/'krʌm.bəl.i/ adj. 易碎的，脆的

近义词：crispy

flavour：味道；气味

[British]: flavour

[US]: flavor

sodden/'sɑ:.dən/: v. 使浸湿，使湿透

mushiness/'mʌʃ.i.nəs/: n. 糊状；黏稠

词性拓展：mushy (adj. 黏稠的)

英文释义：soft, wet and unpleasant

espresso：浓缩咖啡；黑咖啡

brandy: 白兰地酒

marsala: 玛萨拉酒

rum: 朗姆酒

Layers of zabaglione – mascarpone **whipped** up with eggs and sugar to a light **custard** – provide contrast. A thick dusting of cocoa finishes it off, like **moleskin** on the **tongue**. The perfect way to **seduce** anyone.

接着，将马斯卡彭芝士与鸡蛋以及砂糖打发至松软的糊状，制成沙巴翁，层层铺在饼干上下，与之相映衬。最后，再厚厚地撒上一层可可粉即可完工，形成绵密的口感，不愧为让人神魂颠倒的不二之选。

layer: n.层

zabaglione: 沙巴雍（同“萨芭翁”、“沙巴翁”）

zabaglione 是一道以鸡蛋为主的意大利甜点，由鸡蛋、糖以及酒等制成。传统的沙巴雍是以 Marsala Wine 马萨拉白葡萄酒（一种深色、半甜味的葡萄酒）制作而成的。

mascarpone（马斯卡彭奶酪）

mascarpone 的做法是：将新鲜牛奶发酵凝结，继而取出部分水分；其质地的软硬程度介于鲜奶油与奶油乳酪之间，常用于披萨及蛋糕的烘焙。

whip/wɪp/: v. 搅打（奶油或蛋清使成糊状）；抽打

词性拓展：whip (n. 鞭子)

a light custard: 一层松松的卡仕达酱

custard/'kʌs.təd/: n. 卡仕达酱，吉士酱

文化拓展：custard 应用非常丰富，除了可以作为面包表面的装饰，还可以作为内馅。

相关短语：Steamed Creamy Custard Bun（奶黄包）

provide contrast: 形成对比

a thick dusting of: 一层厚厚的粉

finish off: 结束；完成

近义词：finish up

moleskin/'moʊl.skɪn/: n. 鼯鼠皮；仿鼯鼠皮布料，厚毛头斜纹棉布

英文释义：a thick cotton cloth with a soft surface

tongue/tʌŋ/: n. 舌头

seduce: v. 引诱

The bittersweet charms of tiramisu

“Tiramisu,” murmurs Rob Reiner’s character knowingly to Tom Hanks in “Sleepless in

Seattle". "What is tiramisu?" asks Hanks, a widower venturing back into the world of dating. "Some woman is gonna want me to do it to her and I'm not gonna know what it is!" "You'll love it," Reiner assures him. When the film was released in 1993 tiramisu was an obscure confection unheard of even in an America rich with Italians.

Today it appears on Italian menus everywhere, from the trattorias and ristoranti of Venice to red-sauce joints of Boston's North End. But the supposed Italian classic probably dates back only as far as the 1960s. The name means "pick me up" in Italian: Ada Campeol, an exhausted young mother and owner of Le Beccherie restaurant in Veneto in northern Italy, is said to have come up with the dessert. Others credit Carminantonio Iannaccone, an Italian chef who ran a bakery in Baltimore's Little Italy and brought the recipe with him to America.

Whatever its origins, shattered parents everywhere can attest to the reviving qualities of lavish quantities of caffeine and sugar. Start with savoiardi biscuits, Italy's version of ladyfingers, light, crumbly and eager to absorb other flavours. Sodden (but not to the point of mushiness) with espresso and brandy, marsala or rum to form the dark heart of the dish. Layers of zabaglione – mascarpone whipped up with eggs and sugar to a light custard – provide contrast. A thick dusting of cocoa finishes it off, like moleskin on the tongue. The perfect way to seduce anyone.

—The Economist: The bittersweet charms of tiramisu | 1843