

《法國美食歷史故事》

图书基本信息

书名：《法國美食歷史故事》

13位ISBN编号：9789571608475

出版时间：2014-9-19

作者：鄭順德

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.tushu111.com

《法國美食歷史故事》

內容概要

歷史的演變可說充分展現於飲食文化之中，每個族群都有其獨特的飲食習慣，因為一個國家的飲食文化，與該國的歷史背景、地理環境、人民特性息息相關。甚至可說是完整濃縮該國社會、經濟與文化的綜合性表現。

在本書中，讀者可從法國美食中三大特殊食材（葡萄酒、乳酪、肥肝）的源起，進一步了解法國如何從中世紀貴族所重視的「法式上菜法」，到文藝復興時期又是如何受到義大利飲食習慣的衝擊，乃至法國大革命後，終徹底改變法國人飲食習慣，且流傳迄今。

自中世紀以來，「美食」就一直被法國人當作生活藝術的一部分，而其別具一格的飲食文化，不僅享譽全球，且是法國人的驕傲。以至於法國文化及其歷史迄今仍與法國飲食有著割捨不斷的關係，且一直深受影響。

但是，若我們從飲食來探討一國歷史，則那些讓人感覺枯燥無味的歷史人物，馬上就變得有血有肉、栩栩如生。尤其，歷史的演變可說充分展現於飲食文化之中，因為一個國家的飲食文化，與該國的歷史背景、地理環境、人民特性息息相關，甚至可說是完整濃縮該國所呈現的綜合性表現。因此，「飲食文化」亦可視為一個國家文化的一部分。

為了探究法國飲食的文化，本書從法國美食的三大特殊食材談起，深入淺出的將中世紀法國飲食如何從貴族所重視的「法式上菜法」，到文藝復興時期如何受到義大利飲食習慣的衝擊，促使法國皇室對食物與器皿的要求更加重視與講究，後因法國大革命興起，皇室飲食與烹調方法傳入民間，終致徹底改變法國人飲食習慣，且流傳迄今。

自古以來，每個民族都堅信自己傳統的食物才是天下最佳的美味，基於這種先入為主的心態，對美食的定義也就不盡相同。如日本人認為日本料理比較富有哲理、比較有詩意也比較有營養。中國人則受到「君子遠庖廚」的儒家思想和不願公開的「祖傳秘方」，美食世界始終無法獲得突破，直到日前「舌尖上的中國」播出後，才有系統地將中國各地美食介紹給世人認識。

另義大利有166種名菜得到歐盟的承認，比法國的156種多出了十種。不同的是法國的餐桌文化不是大師傅的專利，而是一種普及全民的運動。若從美食的觀點來看，法國人認為美食是高等的烹飪藝術，而義大利人則純粹把農產品當作美食。

在「法國美食歷史故事」乙書中，不僅帶領讀者了解法國美食佳餚背後的典故，同時也能領略法國充滿社會人文的文化藝術氣息。事實上，法國料理的知名度從上世紀美國白宮和英國維多利亞女皇時代的菜單中可以看出，這些以法文書寫的菜單，一如外交界和文化界，都是國際公認的美食語言。再加上法國大廚們競相到國外宣傳，使得法國料理變成了全世界餐飲界的標竿。一直到現在，高級餐廳的餐單上多多少少都有法文，而餐旅學校會開法文課，也並不是沒有理由的。除了國外的認同，法國美食的歷史也是其來有自。

至於為什麼法國的廚師會比其他國家的來得優秀？對我來說，理由很簡單，只要知道法國的土地天生麗質，能夠大量生產世界上最好的蔬菜、水果和酒。法國也擁有最上等的家禽、肉質鮮嫩、野味種類最多、味道鮮美。再加上它在海上的優勢，可以供應最鮮美的魚和蝦蟹，很自然地，法國人就變成了好廚師，同時也很貪吃。

具體而言，一個民族若要有好的菜餚，就必須要有久遠的歷史和禮尚往來的生活，使得朋友之間能夠好好享受一頓佳餚。在舉世知名的法國廚藝中，我希望看到文明得到印證。

《法國美食歷史故事》

作者簡介

鄭順德1977年退伍後即赴法國留學，1982年在拿到普羅旺斯大學博士學位，並在法國南部成家立業。2000年應邀返台在南榮技術學院任教；先後擔任餐旅管理系及觀光系創系主任。

由於個性樂觀豁達，鄭順德除了教書，平日也喜歡在廚房舞鍋弄鏟，擔任系主任期間，不僅時時刻刻注意法國美食的發展，也發表了多篇與法國美食相關的論文。同時開始延攬法國米其林大廚到校授課指導，積極拓展與法國艾克斯技術學院（IUT）的合作交流。

旅居法國三十多年，鄭順德對於法國的風俗民情自有一番認識。尤其，他認為觀光與餐旅是一家，因此，透過工作上的關係，他積極的將法國美食與豐富的人文與結合。2011年自南榮技術學院退休返回普羅旺斯後，除了埋首法國美食歷史故事的寫作，每年也不時應邀到各大學擔任海外學人講座。

書籍目錄

推薦序

自序

前言

(一) 法國美食的三大特殊食材

(1) 葡萄酒

(2) 乳酪

(3) 肥肝

(二) 自古流傳的美食書籍

(三) 重視吃的法蘭西民族

A. 中世紀的法國食物

(1) 中世紀三種人，身份不同，吃的也不同

(2) 窮人的食物

(3) 富人的食物

(4) 流動攤販

B. 文藝復興時期的飲食習慣

(1) 富人的飲食習慣改變

(2) 餐具的革命

(3) 重視舉止文雅的用餐禮儀

(4) 宗教改革廢除了天主教會的食物禁忌

(5) 教會在美食方面的貢獻

C. 宮廷的飲食習慣

(1) 食物味道得到尊重

(2) 做菜和用餐空間的改變

(3) 大胃王路易十四

(4) 新的君主有新的飲食習慣

D. 法國大革命時期的飲食

(1) 大革命後法國人的飲食改善了

(2) 十九世紀餐桌藝術的變革

(3) 餐廳的出現立刻受到歡迎

(4) 對吃不感興趣卻很重視的拿破崙一世和三世

(5) 邁向美食科學的路程

(6) 法國菜的靈魂：醬汁

E. 現今法國的飲食發展

(1) 第一次世界大戰到現在的法國飲食

(2) 法式、俄式、英式和美式上菜法的演變

(3) 美食評鑑：米其林指南和勾勒特—米佑指南

(4) 政治與美食密不可分

(5) 法國的美食城市和區域性菜肴

(6) 發揚美食大廚不遺餘力

(7) 新式烹飪法

(8) 分子美食

F. 當今法國人的宴客之道

結論

《法國美食歷史故事》

精彩短評

1、偏随意的写法，一般。

《法國美食歷史故事》

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.tushu111.com