

# 《美食的世界地圖》

## 图书基本信息

书名：《美食的世界地圖》

13位ISBN编号：9789570840421

10位ISBN编号：9570840420

出版时间：2012-11-23

出版社：聯經

作者：吉爾·富梅（Gilles Fumey）, 奧利維·艾須凡希亞（Olivier Etcheverria）

译者：林惠敏

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](http://www.tushu111.com)

# 《美食的世界地圖》

## 內容概要

關於美食的故事，你知道多少？

蕃茄：15世紀才由西班牙人引進歐洲，最初人們還怕它有毒而不敢食用。

咖啡館：最早出現在君士坦丁堡，由兩個敘利亞人所開設。

燒烤：19世紀歐洲宮廷及王公貴族的豪宅中，最常使用的一種烹調方式。

巧克力魔力雞：淋上巧克力醬的燉火雞是墨西哥人最著名的國菜之一。

牛乳：一般亞洲人不喜歡牛乳，是因為他們喪失了消化牛乳乳糖的能力。

酒精飲料：長期以來只侷限在鍊金術士和藥劑師的圈子裡，後來才為人飲用。

羊肉：中東家庭在奉獻節宰殺綿羊，將肉塊分給窮人，內臟做為午餐，頭和肚子當晚餐。

可麗露：商港大城波爾多的修女以進口的香草和蘭姆酒，加入牛奶製作而成。

《美食的世界地圖》帶你沿著地圖，遊遍世界，飽餐一頓美食的歷史與文化。

本書從食物來源及烹飪方式談起，主題涵蓋文化及食材兩方面，範圍則擴及全球。從飲食習俗、進食習慣、餐具、菜餚形式、味覺、調味品、巧克力、主食穀物、蔬果、各種肉類、海鮮、乳製品、酒精及非酒精性飲料、流通世界飲食到展望未來飲食情況。

本書每一主題以簡要文字說明，穿插大量明確易懂的地圖、數據圖及圖表配合解釋主題內容，並挑選相關名人名言引人省思。以簡短的篇幅，闡述飲食知識的精要內容。

《美食的世界地圖》是所有愛好美食、喜好烹飪的人必讀的參考書。

# 《美食的世界地圖》

## 作者簡介

吉爾·富梅 (Gilles Fumey)

巴黎索爾本第四大學與國家科學研究中心「空間、自然與文化實驗室」飲食文化地理學的教授研究員。已出版的作品包括《飲食地緣政治學》和《世界田野》。

奧利維·艾須凡希亞 (Olivier Etcheverria)

昂傑大學旅遊與飯店管理學院飲食地理學的講師，負責「廚藝與餐桌藝術專業」職業學士與「美食與地方發展」碩士的教學。

譯者：林惠敏

中央大學法文系畢業。目前為自由文字工作者，主要仰賴英法語翻譯為生，已出版譯作包括《班傑明的奇幻旅程》、《巧克力全書》等十餘本作品。對美食和文字的熱愛不下於推理小說，相信足以撼動味蕾的美好感受永不退流行。

審校：陳蓁美

自由譯者，中央大學法文系教授翻譯。譯有《斷線》《愛情沒那麼美好》《巴黎·愛情·匆匆》《冬季街區》《瑪麗的真相》《狼蛛》《命運的插句》《喀布爾之燕》。

蔡倩玟 (國立高雄餐旅大學飲食文化產業研究所助理教授)

接到聯經出版社請我為本書撰寫推薦信的邀請後，我熟練地從書架上抽取出Atlas mondial des cuisines et gastronomies (本書法文原版) 翻閱，扉頁上幾個法文字讓我回憶起，2005年初在巴黎地鐵歐德翁站附近的法雅客 (Fnac Paris-Odeon) 購得此書後，迫不及待地找間咖啡館坐下閱讀的渴望心情。更巧的是2011年底本書作者之一，法國昂傑大學 (l'Université d'Angers-ESTHUA) 教授Olivier Etcheverria曾受台師大歐文所邀請來台演講，當時我有幸為其翻譯相談甚歡。如今這本充滿豐富有趣飲食知識的地圖集終於要出中譯本了！

飲食向來是很受歡迎的議題，除了延續生命、滿足口腹之慾等生理層面功用外，更能從中探討文明演進、文化形成之過程及意義。不同文化圈人民所使用的食材、烹飪方式、調味偏好、用餐習慣及飲食禁忌均呈現相當大的差異性。除了受到天然環境如地形氣候的限制，更受到宗教、社會經濟等人文因素影響。飲食相關知識牽涉甚廣浩瀚無邊，其中研究各種地理分布狀況及歷史發展，也就是空間與時間交錯緊密的關係，特別有助於了解今日複雜多樣的飲食現象。

如現今義大利菜餚及地中海沿岸最重要的食材之一——蕃茄，並非歐洲原生物種，而是當初十五世紀末地理大發現後，才由西班牙人引進歐洲，最初因懼其有毒不敢食用，而被視為裝飾性植物。之後傳入義大利才開始入菜，今日或許無法想像沒有蕃茄的義大利料理，事實上歐洲文藝復興時期的食譜完全沒有使用蕃茄。類似的例子還有馬鈴薯等，重要歷史事件可能影響食材分布及飲食習慣。

本書從食物來源及烹飪方式談起，主題涵蓋文化及食材兩方面，範圍則擴及全球。從飲食習俗 (可食 / 不可食)、進食習慣 (地點、時間等)、餐具、菜餚形式 (鄉土、宮廷及文化交流料理)、味覺、調味品、巧克力、主食穀物 (小麥、玉米及稻米)、蔬果、各種肉類、海鮮、乳製品、酒精及非酒精性飲料、流通世界飲食到展望未來飲食情況。每一主題以簡要文字說明，穿插大量明確易懂地圖、數據圖及圖表配合解釋主題內容，並挑選相關名人名言引人省思。雖然飲食知識極為龐雜，本書盡量以有限篇幅闡述精要內容。

期待這本濃縮各種飲食知識的著作，能促使台灣方興未艾的美食議題討論更具深廣度。

# 《美食的世界地圖》

## 書籍目錄

前言：尚 羅勃．彼特（Jean-Robert Pitte）

引言：吉爾．富梅（Gilles Fumey）

從採集到烹調技術的掌控

採集、狩獵與漁業

烹調方式與烹飪油

習俗與用餐

飲食與文化

正式用餐

餐具與餐桌

小吃與路邊攤

料理風格

鄉土料理

宮廷料理

貿易商料理

珍稀食品

口味與味道

鹽與調味料

香料

糖

巧克力

糧食之母：穀物

小麥

玉米

米

水果與種植作物

從菜園到野外耕作

季節與多樣性

肉與家禽

世界各地的牛肉、豬肉與羊肉（I）

世界各地的牛肉、豬肉與羊肉（II）

小牛、家禽和蛋

海鮮與水產養殖

魚與海鮮

乳品與乳製品

乳品與奶油

乳酪與發酵食品

飲料

葡萄酒與葡萄種植區

品酒藝術

啤酒

酒精飲料

茶

咖啡

汽水與瓶裝水

世界美食學

暢銷全球的食物

展望

# 《美食的世界地圖》

## 參考書目

當今幾位著名主廚

飲食文化與全球化

飲食文化與全球化

東亞料理拼圖

美洲：進口料理？

歐洲與俄羅斯：征服者的餐飲

印度與中東

# 《美食的世界地圖》

## 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](http://www.tushu111.com)