

《厨房里的哲学家》

图书基本信息

书名：《厨房里的哲学家》

13位ISBN编号：9787544736145

10位ISBN编号：7544736148

出版时间：2013-3

出版社：译林出版社

作者：[法] 让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰

页数：352

译者：敦一夫,付丽娜

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

《厨房里的哲学家》

前言

将此书奉献给读者，让读者自己去评价，对我来说是最简单不过的任务，我只需将长期以来积累的材料进行整理、排序即可，要知道，这项任务是我特意为自己老年时光预留的消遣活动。当我关注宴饮之乐以及所有相关事项时，就已经认识到从这一主题可以引发的内容绝不仅限于一本烹饪书。它完全可以成为一项重要的事业，与人们的健康、幸福以及日常生活息息相关，也就更值得重视了。这一原则定下来以后，剩下的就是顺利地写作。我注意留心观察并记录身边的事物，这种观察给我带来的快乐使我在那些豪华宴席上并不感觉乏味。不应否认，这项研究工作的性质使我勉为其难地充当起了化学家、医生和生理学家的角色，有时甚至还小打小闹地扮一把专家学者。但我绝不敢自诩为权威，可贵的好奇心催促我不断前行。同时我也怕落后于时代，总渴望着有机会能与科学家们交换意见，我最乐于与他们为伍。医学确实是我最大的爱好，这种爱好可以说达到了痴迷的程度。我有一个幸福回忆是这样的：有一天，我随着一群学生走进阶梯教室参加克洛克医生的演讲。当我听到身旁学生们互相打听与他们在一起的这位可敬的陌生人是谁时，心里由衷地感到快乐。在我记忆中还有一天也同样快乐，那天我在国家工业促进会管委会上展示了我的喷雾器，它完全是我的发明。它与我们在屋里喷香水的压力喷泉原理相同。我把自己的发明放在兜里，它里面装满了香水。我打开开关后，一阵香雾“哧”的一声喷到了天花板，然后落在观众身上和手里拿的纸上。看到那些首都里最有智慧的头脑都对我的喷雾器点头认可，我高兴得说不出话来。我发现被淋的最湿的人同时也是最开心的人时，几乎乐蒙了。有时，当我一想起这部内容广泛的作品时，不免担心它会不会显得枯燥无味，毕竟我也经常会在读别人的著作时哈欠连天。我竭力避免让我的书也遭遇这样的尴尬局面，为此我在介绍各种学问时只求点到为止。同时我尽量在书中不时地插入一些奇闻逸事，多是我自己的鲜活经验，希望这样有助于解除读者的阅读疲劳。为了避免口舌之争，我已经把那些特别容易引起争议的案例去掉了。另外，我还注意把学者们迄今已经掌握的真相转换成易于普通读者消化吸收的知识。如果即使通过这样的努力，我还是无法为我的读者提供易消化的科学菜肴，我依然能够睡得心安理得，这是因为我知道多数读者会体谅我的良苦用心。读者可能还会抱怨我的讲述风格过于海阔天空、喋喋不休。这是因为我年岁太大了吗？还是因为我像尤利西斯那样见过世界各地太多的人情世故？是不是不应该在书里插入一部分我的自传呢？最后，我想请读者记住一点：您可以不看我的政治生涯回忆录，可是当您看到我在人生的后三十六年沧桑岁月中一直保持成功时，保证您自己会回头看那些前面跳过的内容的。最重要的是，不能让人们认为我属于“编著”之类的人员，如果是那样，我宁可停下笔来不再写作了，我依然可以过同样快乐的生活。用朱文纳尔的话来说就是：“我一生只做听众而不发言。”那些理解我的读者知道我对残酷的社会斗争与平静的书斋生活都十分熟悉，我只不过是选择把两种极端的生活类型中最美好的一面呈现出来而已。最后，在写作本书时我也徇了私情：我在书中提到了一些朋友的姓名，相信他们在书中读到自己姓名时会惊讶不已。我也提到了一些愉快往事，让那些看起来易逝的回忆变成永恒，用一句俗话说就是：“喝咖啡贵在回味余香。”可能在读者中会有个别爱挑剔的人说：“这与我有什么关系……他写这些东西，真不知道他是怎么想的……”等等，不一而足。但我相信大多数读者会从正面理解、体会我那些文字，并宽容对待激发我创作灵感的情绪。他们会让那些少数人转变态度的。关于我的风格我还有话要说：用布封的话来说就是“风格即人”。请不要误以为我是想请求宽容，因为那些最需要宽容的人往往最难得到宽容，我只不过是想解释几句。我的书应该说是写得相当不错的，因为我最喜爱的作家如伏尔泰、卢梭、费奈隆、布封，以及后来的柯钦和阿盖索等人的作品早已烂熟于我心中了。也许这是神的命令；如果是这样的话，也是神的意愿。我不同程度地懂得五种现代语言，并掌握了大量繁杂的词汇。当我想表达一个概念时，如果在我的法语词汇库中找不到答案的话，我便会从其他语言中找到合适的结果，这样读者就得翻译或猜测我的意思了：这就是我的读者的命运。当然我也可以换一种做法，但我仍然坚持自己的原则与信条，并甘愿为此而冒天下之大不韪。我深深地感到，我所使用的法语是一种资源比较贫乏的语言，这个问题怎么解决？我必须从其他语言中借用甚至偷窃，这样说是因为我总是有借无还，好在偷窃词语不触犯刑法。当读者们看到我频繁使用西班牙语、法语化英文动词，甚至使用古代法语词汇时，一定会对我的大胆作风有所认识。我在书上把替我跑腿的人称作“volante。”（借自西班牙语），而且我还决意要把“sip”这个英文动词法语化，它等于法语里的“boire a petites reprises”，如果我没翻出古法语中意思相近的“siroter”这个词的话。很自然，我知道那些纯粹主义者会想起波舒哀、费奈隆、拉辛、布瓦洛、帕斯卡以及其他路易十四时期的伟人的名字；我已经听到他们在叫嚷了。我

《厨房里的哲学家》

必须回复他们说，我绝无诋毁伟人的意图。我只想争辩一点，即：我们到底应向那些榜样们学点儿什么？我想很简单，那些伟人用手头极为简陋的工具就已经创造出如此不朽的成就，如果他们能使用更好的工具的话，他们的成就岂不更大吗？可以肯定的是，如果塔尔蒂尼的小提琴弦与巴约的一样长的话，他一定会是个更优秀的小提琴手。你可以发现，我不但是使用新词汇的支持者，而且是个浪漫主义者：如果把浪漫主义者比作秘密宝藏的发现者的话，那么创新主义者就是走向天涯海角为我们搜寻财富的探险家。有一点十分重要，即北方民族比我们更有优势，尤其是英国人：他们的天才智慧在文字表达上总能充分体现出来，他们的语言十分善于创造新词或借用外来词汇。这样一来，我们在翻译英文作品时，尤其当遇到具有深度或特色风格的作品时，译文会显得苍白无力，尽失原著的风采。我记得曾经听过一次高雅的演讲，主题是有必要保持奥古斯都时代的作家奠定的法语的纯粹性。我像一个化学家那样，把这个演讲放入坩埚，得出了如下的精神实质：我们已经做得很好了，没有必要再有更高的追求。我活了这么大岁数，很清楚地知道：虽然每一代人都在发表观点，但后代都不会十分重视前代的观点。此外，如果说风俗与观念都在不断地变化着，词语怎么能够保持不变呢？即便我们与古人做同样的事情，我们做事的方法肯定也有所不同。有些法语书籍中整页的内容都无法翻译成希腊语或拉丁语。所有语言都有它的产生、成熟、鼎盛以及衰退等时期，在从塞索斯特里斯到菲力普—奥古斯都时期创造出的精彩词语如今只是历史的纪念碑而已。同样的命运也等待着我们的语言，到2825年时，如果那时还有人读我的作品的话，我的著作只能借助词典才能被读懂……就这个问题，我曾经与我法兰西学术院的好友安德里厄进行了一场争论，我们的争辩十分激烈：我从容有序地发起进攻，使他难以招架，如果不是他迅速撤出战斗的话，我一定会让他投降的。这是因为他幸运地接到了一个我无意阻拦的任务——为新字典撰写一个字母的篇章。还有最后一点也很重要，我把它留在最后来说正是因为它的特殊重要性。如果我在著作中用第一人称单数“我”来称呼自己的话，读者可能会认为我在与他们进行对话，从而可能会向我提出问题、与我争辩，甚至怀疑和嘲笑我。但当我披上了“我们”这一坚硬的铠甲时，我变成了教授，让读者变成了哑巴。本人是神的使者，读者宜洗耳恭听。（莎士比亚戏剧《威尼斯商人》第一幕第一场）

《厨房里的哲学家》

内容概要

法国传奇政治家和美食家布里亚-萨瓦兰将自己跌宕起伏的一生化作美食奇谈，讲述美食背后的故事，所写的主题与人们的日常生活息息相关。书中第一部分作者谈到了和吃喝有关的一些现象、历史、原因和解决办法，如食欲、宴席、肥胖症和美食主义等，深入剖析人类，尤其是法国人的饮食习惯；第二部分作者则谈到自己在世界各地与食物有关的经历，如自己流亡途中的美食奇遇等。话题热门，语言幽默风趣。

《厨房里的哲学家》

作者简介

他是最犀利的美食家，无数后来的美食家在自己的著作中引用他的“金句”。
他是最出名的美食家，有数不清的以他的名字命名的美食，如萨瓦兰奶酪、萨瓦兰蛋糕。
他是最坎坷的美食家，出身贵族，担任要职，又亡命天涯，最后沉心美食，完成“饮食圣经”。
让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰（1755—1826），出生于法国贝莱，法国律师、政治家和美食家。曾在法国大革命时期的制宪议会任职，后回到家乡贝莱担任市长。曾经流亡美国，在纽约帕克剧院担任首席小提琴手。1796年，他获准回到法国，开始创作《厨房里的哲学家》，但直到1825年才出版。

《厨房里的哲学家》

书籍目录

导读
前言
格言
作者与其朋友之间的对话
第一部分 美食学冥想
论感觉
论味觉
论美食学
论食欲
食物总论
论特色菜
有关煎炸的理论
论口渴
论饮料
论世界末日
论美食主义
论美食家
美食测验
论宴席之
打猎午餐
论消化
论休息
论睡眠
论梦
论节食对休息、睡眠和做梦的影响
论肥胖
肥胖症的预防与治疗
论消瘦
论禁食
论疲惫
论死亡
烹饪哲学史
论餐饮业
模范美食家
宴会
第二部分 杂篇
过渡篇
神父的煎蛋
肉汁鸡蛋
民族的胜利
洗漱
迷惑的教授，战败的将军
美味的鳝鱼
龙须菜
陷阱
比目鱼
三种增强体质的药方

《厨房里的哲学家》

布雷斯鸡
野鸡
流亡者的美食业
有关流亡生活的更多回忆
一把龙须菜
蛋白乳酪酥
失望
古典晚餐的神奇效果
危险的烈酒
爵士和神父
札记
与圣伯纳德的修道士在一起的一天
旅行者的好运
诗
恩利翁·德·庞西先生
说明
遗憾
后记 致两个世界的美食家们

《厨房里的哲学家》

章节摘录

版权页：插图：论美食主义 美食主义对于国家财政的贡献也是很大的：道桥收费、海关壁垒，还有各种间接税收品种繁多，层出不穷。美食家消费的物品都要赋税，因此他们是国家财富最重要的贡献者。那么我们怎样评价过去几个世纪里离开法国去探索异国美食文化的无数厨师呢？他们的努力几乎都得到了回报。他们凭着法国人天生的本能，将自己的劳动果实带回祖国。他们用这种方式积累的财富之多超出了人们的想象，其中有许多人成了名门望族的始祖。当然，如果说各国的兴旺发达各有原因的话，法国比其他国家更应该为美食主义设坛立庙。1815年，根据“十一月条约”，法国必须在三年内向盟国交付七亿五千万法郎的赔款。还有一个条款进一步要求法国赔偿各敌对国居民以个人身份提出的索赔要求，这些个人索赔要求经几个敌对国首脑评估后，大约也有三亿多法郎之巨。最后，还有一笔开支需要法国政府承担，即被敌军将领征用的物资，被一车厢一车厢地运往边境，这笔开支总数不下十五亿法郎。人们有理由担心这么巨额的赔款负担，每天都要用金银支付出去，会给国家财政套上难以忍受的绞索，会使这个国家一贫如洗丧失借款能力。那些受到损害的人们，看着他们的财物在维维安大街被装上军用货车时，不禁叹息说：“哎呀！哎呀！我们所有的钱财都给他们弄到国外了，明年我得为乞讨一克朗钱而下跪了。我们全被毁了，沦为乞丐了。企业没有希望，不可能借到款，我们将面临饥荒、瘟疫和死亡。”事实完全不像他们预想的那样，就连金融专业的学生都很惊讶：赔款偿还很轻松，借贷到的钱款比原来还多。在这次整个超级大清洗中，金融流通指标始终有利于我方，换句话说，可以用数学方法计算出流入法国的钱比流出法国的还要多。是什么力量来帮助我们？是何方神仙创造了这一奇迹？是美食。当英国人和德国人就像野蛮民族条顿人、辛梅里安人、锡西厄人那样蜂拥闯入法国时，他们从没有见过这么精美的食品，胃口大开。他们很快就不满足于法国官方被迫举办的正式宴会，他们渴望更优雅地享受，巴黎城很快就变成了一个大食堂。在饭店、旅店、酒馆、小饭馆，在每条街道都可以看到侵略者在大吃大喝。他们吃的东西有肉、鱼、野味、松露、糕点，最主要的还有水果。他们的酒量与食欲一样巨大无比，他们经常要消费最昂贵的葡萄酒。他们一心想要体验一把从未听说过的享受，不让他们享受的话他们立刻就会受不了的。一般的观察者不知道该如何评价这种无休止的大吃大喝，但真正的法国人却摩拳擦掌地暗笑道：“瞧，他们被迷住了，政府上午给他们的钱，晚上他们就得加倍还回来。”那段时间对于把握住人们味觉偏好的人来说是个黄金时代。韦里发了大财，阿沙尔打下了发展的基础，布维耶积累财富开了第三家饭店。叙罗夫人在皇宫中十二平方英尺的小饭店每天都能卖出一万两千个果馅饼。那一段日子影响是持久的：和平年代里那些外国人还是对战时在法国养成的习惯念念不忘，时不时地要从欧洲各地千里迢迢地来法国重新享受一番。他们想要享受就得去巴黎，而他们一到巴黎，那美味的诱惑立刻就让他们不再考虑价格的问题了。我们借到的贷款充足并非是由于付给他们的利息高，而是因为人们会本能地信任一个崇尚美食的民族。

《厨房里的哲学家》

后记

致两个世界的美食家们阁下们： 本人谦恭地呈现在诸位面前的这部作品，旨在从主要方面以外加一些修饰来点缀阐述这门科学艺术的本质。 我也希望用毕生的心血向那个永恒的少女——美食学，献上祭品，她闪亮的桂冠超过了其他的姐妹，就像科莉布索的肩膀和头都高出那些环绕她周围的美丽仙女们。 不久的将来，美食家的殿堂一定会强大无比，直指天穹，成为世界大都市的一道亮色，你也应该让美食学中回荡着自己的声音，上帝启示我们这种学问应该不可动摇地建立在由快乐与需要构成的基石上，因此也相应地造就了深受其惠酌的英明的美食家及其亲爱的受益同胞们。 与此同时，向天空昂起你容光焕发的脸庞，用你全部的力量与尊严勇往直前，去开拓这个美食的世界！ 诸位，请继续努力吧，让这门艺术的精华永留心中，发掘你们潜在的特殊兴趣，在辛勤耕耘的过程中你一定会有灵感得到可贵的发祥，到时候请一定要将它告诉我。 你最忠实而恭谦的仆人， ——作者

《厨房里的哲学家》

编辑推荐

《厨房里的哲学家》编辑推荐：吃货进阶读物，美食家必备宝典。两百年不衰的饮食圣经。钱锺书、梁文道、焦桐、妥俏、韩良忆快意阅读。“告诉我你吃什么，我就能说出你是什么样的人。”

《厨房里的哲学家》

精彩短评

《厨房里的哲学家》

精彩书评

《厨房里的哲学家》

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