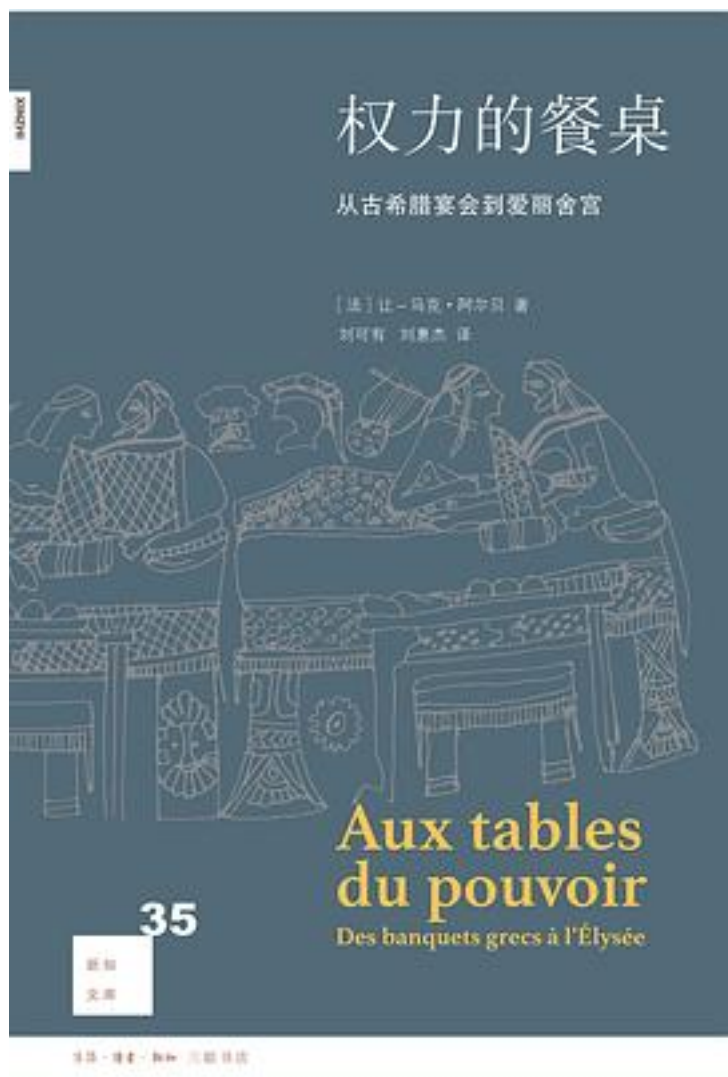


权力的餐桌



[权力的餐桌_下载链接1](#)

著者:[法]让-马克·阿尔贝

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2012-3

装帧:平装

isbn:9787108039170

权力与胃口相关，食量大意味着统治力强？

通过餐桌和宴会，可以保持属下的对立和竞争从而维持均衡？

没有免费的午餐，白吃白喝后一定要履行责任？

一个民族的命运取决于它怎么吃饭？

国家领导人吃的能力预示着他治理国家的能力？

餐桌上，就连一块桌布都有特别的意义？

……

“告诉我你成天吃什么，我肯定知道你是干什么的。”这是一句十九世纪的名言，现在的人还经常这么说，用这句话形容吃与人的关系应该是最合适不过了。

餐桌和美食，与人的性格相关，更与权力紧密相关。

从远古时代的希腊宴会，到路易十四的“至上餐桌”，到十九世纪的共和国宴会，到如今爱丽舍宫的第五共和国的晚宴，本书为读者细述了餐桌与权力的漫长历史。人们是如何在餐桌上实现了控制与驯服的？宴会的排位，是怎样实现了与会者的整合与分化的？宴会上饮酒的作用是什么？从餐桌的布置到盘中食物的选择，又是如何显示人与人之间的等级划分的？从中你会发现，“菜”不仅仅是菜，还可以被赋予民族性和意识形态，成为文化武器，“吃”也不是个人的事儿，因为在吃的“规矩”和“意义”背后，总有需要达成的目的。

因此，餐桌与美食，与国家命运紧密相关。一个刀枪不济的民族，可以通过一顿美食和一些美言来拯救自己的命运，而一些原本似乎根本无法共存的体制，却在鱼子酱和香槟酒的共享中却找到了和谐……几千年来，无数的王孙贵族和权力人物把餐桌当成谈判的工具、外交的手段，无论是颇有讲究的晚宴，还是别有含义的“农家菜”，他们在觥筹交错中，在餐桌文化特有的规则下，互相交流，互相吸引，互相征服。

随着作者的娓娓道来，我们可以了解这权力的餐桌和餐桌上的权力之间的关系，在欧洲，餐桌艺术是如何成为一种统治艺术的。

作者介绍:

法国历史学家，大学历史系教授，曾在巴黎天主教学院、巴黎餐桌艺术学院讲授关于饮食文化的历史研究。著有《中世纪历史地图》、《亚眠大教堂》等。

目录: 导言 王法的餐桌还是餐桌的王法

第一章 古希腊宴会的规矩

社交、排斥和不守规矩

前言

诸神眼中的古希腊宴会

宴会和牺牲的目的

宴会后的交际酒会

宴会塑造了群体

古希腊宴会的整合能力和等级划分

宴会环境：在殷勤好客和平等之间

宴会决定政治阵营

宴会是政治生活的另一种形式吗

宴会的另一面

宴会上的女人

混乱的宴会

野蛮人

小结

第二章 中世纪的筵席

从5世纪到15世纪的权力战略

前言

结盟的盛宴

巩固群体

饮料的作用

筵席是宾客之间的承诺

竞争的筵席

餐桌上的等级

居高临下和炫耀

主菜和甜食之间的中间菜是餐桌的政治革新

在公平正义和秩序之间的筵席

混乱的餐桌

餐桌上的失序

建立餐桌上的规矩

小结

第三章 国王餐桌的戏剧性

16世纪末到18世纪初

前言

法式厨房的诞生

和意大利主义诀别

法兰西模式和“新菜”

膳食的服务

餐桌是古典主义的政治宣言

时间的把握：调整

控制空间：安排布局

控制行动：炫耀

统治和目的达成

驯化贵族

保住自己的地位

“绝对的”餐桌？

小结

第四章 在秩序与混乱之间

18世纪和19世纪

前言

王室餐饮的非神圣化

礼仪的结束

国王的非神化：国王施舍食物的时代结束了吗？

大革命前夕的贵族餐桌

革命宴会的诞生

颠覆的餐桌

革命的宴会

同心革命的终结：狂热的宴会

权力餐桌的延续和断裂

皇帝的餐桌

恢复旧制度的餐饮习惯

餐桌上的新老精英们

小结

第五章 政治想象和食品特性

19世纪到20世纪

前言

菜碟之间的疆界

建立“烹饪特性”

实施“烹饪特性”

“烹饪特性”的疆界

烹饪的冲突：当厨房打仗的时候

他者的厨艺

丰盛是主题

战争食品文化

共和国宴会

“战斗”的宴会

共和国的宴会

身负重任的食物：政治家的宴会

小结

第六章 爱丽舍宫吃的外交

一种统治的方式

前言

礼节：兜售法国

吃喝外交

爱丽舍宫的规矩

外交的严谨

选举烹饪

有目的性的食品

以地方性抵御全球化：味的表现

食品的蛊惑

国家元首和食品

拉开距离

做百姓状

爱丽舍宫里的人吃什么？

小结

• • • • • [\(收起\)](#)

[权力的餐桌 下载链接1](#)

标签

历史

文化

饮食文化

社会史

文化史

生活·读书·新知三联书店

西方社会

社会学

评论

翻译成灾，搞了个路易十三复辟的大新闻

研究某段时期葱头开始被认为是粗鲁的，糖醋口味式微什么的真好

把这么有意思的主题写得这么无聊。无论如何读不进去。

开篇是古希腊，此后基本以法国为主体，从中世纪宫廷宴饮一路写到今日国宴。精英餐桌文化史。可读性强。非学术体例。

读起来味同嚼蜡

其实也没有太多有趣的事，因为权力与餐桌，主角是权力，而不是餐桌，老讲食物的事儿，意思不大。

三联的这类图书都十分有趣，但是遇到典故的话就会很头疼

刚刚读完古希腊的宴会模式。这位法国作者考据特别多，又有趣，不是走情怀路线的餐桌文化混混写手，姐就爱看这种干货

食色，性也。色不好谈，就在食上大做文章吧。

休憩47th，基于法国史的各个时期餐饮菜肴组成、礼仪习惯与具体表现来分析其中的政治要素，举例全面，分析极为简略，不含技术含量，属于那种把东西都摊开给你看，让你自己来对比分析，得出心得的书籍，个人看来没什么意思，远逊于查理曼大帝的桌布一本

miss the point, sadly

:TS972.2/7227

看able~自己的相关背景积累不够，不然会更有意思~

“菜”不仅仅是菜，还可以被赋予民族性和意识形态，成为文化武器，“吃”也不是个人的事儿，因为在吃的“规矩”和“意义”背后，总有需要达成的目的。好书，角度小，内别有洞天。

法国人好像觉得世界上只有法餐是餐宴

咸甜党争可能只是玩笑话，不过吃这件事，的确也是“政治”的一部分。

★★★感觉就是一个菜名和生活习惯的罗列，

呵呵 不是为了出版社才不买的东西

3.8星

还可以，对法国上层社会餐饮文化的简介。

[权力的餐桌_下载链接1](#)

书评

在法王路易十六的大婚典礼上，王后玛丽·安托瓦内特坐在自己的餐桌旁，没怎么吃盘子里的菜。这是个极微小的细节，却成为风起于青萍之末的触发点，连接着之后的历史风云。宴会上吃或不吃食物，本是自己的事，但既为一国之王后，也即身不由己了。民众从玛丽王后于餐桌上的表...

近日，一部活色生香的系列纪录片《舌尖上的中国》引发全民疯狂——中国庞大饮食体系中关于各种滋味的欲望、期待和想象均被有形的镜头逐一捕捉和放大，食材彼此发生化学反应后产生的巨大诱人力量顿时被煽情的解说添油加醋起来，再加之制作方特意挑选夜半时分播放，常常叫人面对...

作者写的是古希腊开始到中世纪的欧洲，再到法国爱丽舍宫，好远，不仅地理位置还是时间跨度，对于东方饮食文化而言，餐桌也是很赋予影射含义的，但本质上都是一致的，都是可以借鉴的。
对于吃饭的规矩而言，就一个字，繁琐。看看红楼梦中对吃饭的描写，用什么餐具...

如果说明茨的《吃》一书，更多是通过阐述饮食在社会生活中所受的诸多影响和限制，将其作为一种客体文化的现象进行考察；《权力的餐桌》则似乎让宴会扮演了一个更具

主体性的角色——或者说，政治家们通过流光溢彩的盛筵，对社会施加了自己的影响力。民以食为天。承载...

旁征博引、文笔流畅，画面感强，兼顾了知识性和趣味性，一半通俗一半学术。信息量很大，但主要还是围绕着饮食与政治，反复不厌其烦地叙说。前三章写得更好一些，尤其关于宴会缘起、祭祀与宴饮的先后逻辑等问题，观点很清晰，尽管没有大段征引相关人类学、社会学、历史学大家的...

[权力的餐桌_下载链接1](#)