

在巴黎餐桌上



[在巴黎餐桌上_下载链接1](#)

著者:[美]A.J.李伯龄

出版者:光明日报出版社

出版时间:2014-8-1

装帧:平装

isbn:9787511257314

◎巴黎，和巴黎最好的一年：今日人们常怀想的巴黎的美好、艺术与人文，就是19世纪

20年代，巴黎作为世界第一大城时的光辉与荣耀，也就是人们常常说起的“美好年代”。法式生活方式、法式人生观、法国文学、艺术、电影、料理都达到有史以来的最高水准。而本书中就是通过讲述美食，反映当时的年代与当时璀璨的文化。

◎和美食文学家费雪一样，作者是“深富人文精神的美食家典范”：当众人奉行米其林为至高无上的标准，他却认米其林已使得食物的评判统一化，失去了法国外省餐厅的多样化，还有人们自行开发菜肴的美好感觉。

作者李伯龄于19世纪20年代在美国出生，因游学、工作等原因，有了多次来到巴黎的经历，并深深爱上了这个城市。本书通过描述作者多次品尝巴黎美食的经历，追忆了巴黎的欢喜与流金岁月。

更重要的是，这不光是一本简单的巴黎美食书，李伯龄在书中以简洁轻松但精准的文字，深入浅出地写人、写饮食、写巴黎，有意无意间真实地记录了美好年代里巴黎的城市底色和不可复制的时代与风范。

作者介绍:

生于1904年，纽约客记者，知名新闻记者,与同时代著名的美食家费雪比肩，是很好的朋友。

他秃头、过重、食量大，喜欢散步、阅读，追求舒适，尤其爱吃。孩提时代，他曾到过巴黎，1926—1927年接受父亲的赞助，至巴黎索邦大学游学一年，1963年辞世之前又一次前往巴黎。在索邦大学时，他不常上课，“吃”是他的主修科目。

他用简单而优美的文字描述那段时光：“我经常独来独往，但鲜少感到寂寞。”所有的女人都爱上了这个男人。

李伯龄的著作约有十八种之多，如《甜蜜的科学》（The Sweet Science）《李伯龄精选集》（The Most of A.J. Liebling）等。

目录: 001 推荐序 传奇时代的巴黎指南
秃头、过重、食量大 / 巴黎的风光岁月 / 传奇老饕的回忆 /
巴黎变了
015 一、饕餮之胃
拥有好胃口 / G女士的餐厅 / 沙巴奈街的小餐馆 /
B女士的厨艺 / 让晚餐起死回生的美酒 / 肠胃需要接受欢愉
042 二、巴黎人物：密杭德的风流事
露水情缘
047 三、第一次造访巴黎
女神罗素 / 男高音卡鲁索 / 金属味的汽水 /
我如此愿意变成法国人
069 四、钱够吃就好
预算有限，美味无限 / 享受多变滋味 / 法国料理的精髓 /
父亲的好意 / 玫瑰红酒的故事
091 五、在巴黎的运动生活
此生唯一一次减肥 / 最难缠的敌人 / 巴黎令人心醉神迷 /
拳击界的故事 / 打拼在马恩河
116 六、遇见世上最好的餐厅
寻找优秀厨师 / 最好的料理来自小餐厅 / 偏爱地方菜 /
好酒是用来佐餐的 / 初尝勃艮第 / 当老饕遇见老饕 /
世上最棒的餐厅

143 七、怀念地方菜
璀璨巴黎 / 伟大餐厅的没落 / 布庸先生的餐厅 /
汤是法国饮食的磐石 / 完美的龙虾料理 /
喝酒比赌马主观
169 八、还过得去
微妙的女人 / 还过得去 / 遇见安洁拉
· · · · · (收起)

[在巴黎餐桌上_下载链接1](#)

标签

美食

法国

巴黎

文化

生活

饮食

文艺小调调

吃

评论

在巴黎餐桌上，描述的是十九世纪二十年代巴黎那个美好时代作者的各种“美食学习”体验及感受。这本书不厚但我看了很久，反应出对那段历史以及各种文学知识的缺乏，没文化真可怕。不过巴黎还是很想去的，虽然可能李伯龄列出的餐馆咖啡店都已经不复存在[发呆]。

有点看不进去，他写的不是我想找的

关于曾经的美好

哈喇子淌了一斤多

对食物了解太少了，所以一知半解，没有体味出其中的美感。

写的是美食，怀念的是法国的美好年代。一战前的法国以优雅，精致，浪漫位于世界之巅的风采，逝去后的怅然。看本书当配以伍迪艾伦的《午夜巴黎》——一封写给巴黎的情书，热爱巴黎的文人骚客好多，但如今对于没去过的我来说巴黎还有盛名在外的小偷，尿骚味，冷漠的巴黎人，没落是每一个文明辉煌过的证明。作者可说是“精法”了，笔下对菜色，美酒，餐馆是真爱啊。关于密杭德的篇章写得最好——因为写的是美好的回忆。文笔精确，风趣幽默，情感充沛，我挺喜欢这本书。

因为Peter
Mayle我情陷法兰西，在读海明威《流动的盛宴》之前，读了这小李子的书。。。

估计是我不懂。不吸引也不有趣。

很棒的书 李伯龄机智幽默 爱吃的人最可爱！

美食和美好年代的回憶錄。19世紀末的巴黎，20世紀20年代的紐約，30年代的上海，to those good old days.

巴黎是文艺青年最初梦想之地，也是现在俗人云集的利欲之都，左岸不再有真正的诗人，右岸也不再飘香的咖啡馆。巴黎变了，但她依然是一场流动的盛宴，推荐这一本怀旧过去的书，巴黎，曾经，夜色很美。

坦白说是夜间咖啡馆吸引我选择它而不是另一堆书作参考资料……名字也算有趣。回不去的巴黎，无论谁来再现，如何再现，都是美的，甚至丑的地方也会变得朦胧而别具风味；另外第五页关于格特鲁德·施泰因的脚注出现了一个小错误：“19世纪20年代海明威担任驻巴黎记者时”。

三星半，读到后面有点腻烦。前面还是很愉快的，李伯龄觉得只有大胃口才能有机会赏鉴美食，称为饕客而非美食家。他应该比流转于巴黎大大小小的酒吧餐厅那批卓尔不群的海明威们年轻一代，不过也是那样吃喝不想明日的做派，工作能不要最好不要，他们似乎都定期有人寄钱来。对，那批青年都喜欢描写拳击的细节，我很不耐烦看

把很多感兴趣的地址一一地mark下来，也许有些餐馆现在已经不复存在，但巴黎不是梦。会有我走遍吃遍美食那一天！

看完后我百度了一下，很多店都已经消失了

[在巴黎餐桌上_下载链接1](#)

书评

《在巴黎餐桌上：美好年代的美食与故事》顾名思义，和美食有关。仔细看书的简介和目录，你会发现，它又不仅仅是美食。看了内容，我觉得，它更像是李伯龄的回忆录，关于对巴黎美食和其他的回忆。作者是记者，文字功底不容置疑，文字读起来很畅快，偶尔还夹着美文和哲理。如果...

一百年前的世界浪漫之都都是什么样的？这本《在巴黎餐桌上》会给你答案。巴黎是一座令人心醉沉迷的城市，作者这样写道，“那个时代，巴黎令人心醉沉迷的一点是古典戏剧和现代戏剧并存，让你自由选择。”“纽约除了电影之外，不提供古典戏剧的现场表演。从纽约剧院每季上演的作...

这本书让我看到了“美好时代”。精致与奢华，讲究与生活。
但客观来讲，这本书可以被翻译的更流畅更优美。但这并不妨碍我给出四颗星的高分。
我相信原版一定是像韩良忆、James Salter
所说的那样精彩。它脱离了“美食书”所要表达的一切，让人们看到了巴黎的流金岁月。
也许是...

当我第一眼看到这本书时，吸引我的并非书中那些呼之欲出的美食，而是这封面：梵·高的经典作品，《咖啡馆》。它是我第一幅临摹的油画作品，也唤醒了我在油画课上的记忆。当上午和煦的阳光照射到洁白的帆布版上，油画颜料、松节油和调色油幽幽地散发着味道。——它们并...

[在巴黎餐桌上_下载链接1](#)