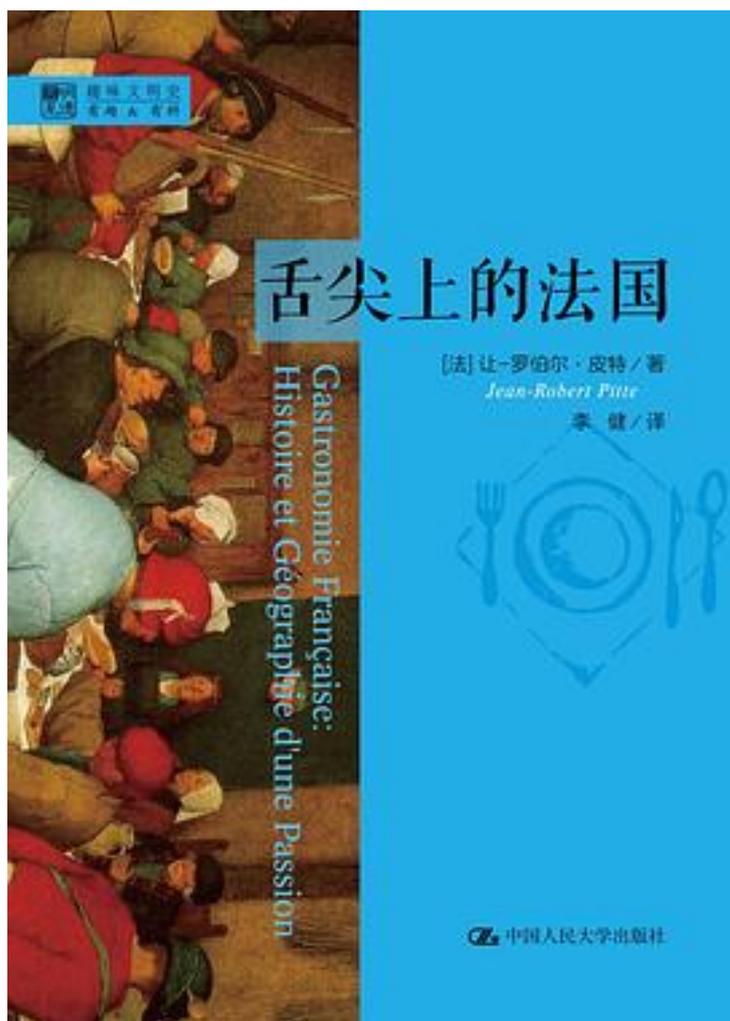


舌尖上的法国



[舌尖上的法国_下载链接1](#)

著者:[法] 让-罗伯尔·皮特

出版者:中国人民大学出版社

出版时间:

装帧:平装

isbn:9787300205700

法国是欧洲最看重饮食的国家。世世代代的法国人都坚信，世界上最好的佳肴盛饌出自

他们的故土。在这本书中，作者罗伯特·皮特以一个美食家、史学家、文化学者的姿态为我们烹制出了一份鲜美的法式文化大餐。在这里，美食不只是美食，更是有灵魂的艺术。

探秘法国各地正宗美食

感受美食中的浪漫与激情

品味美味中的历史与文化

舌尖上的法国，激发味蕾的想象

作者介绍:

让-罗伯尔·皮特，法国知名文化史专家，专栏作者。同时，作为一名美食家，他曾说：“一座城市的餐饮基础竟然由一位平民而不是美食专家奠定，足见巴黎的美食内涵有多么深远、多么扎实！”这些都被广泛引用在世界各地的美食杂志和节目里。

目录: 导言

法国人的美食情

第一章

法国，美食家的乐土还是故乡？

高卢与日耳曼的遗产：乡土的富足与社交

法国大餐和地区菜系：这是最近的发明吗？

法国拉伯雷式的玩笑

第二章

爱吃在法国是一种罪过吗？

最早的基督徒和饮食

中世纪的基督信仰与美味佳肴

纯洁派禁欲主义的失败

新教改革是反美食主义的吗？

天主教改革或是闭目不见

第三章

在餐桌上统驭一切——一种新模式的诞生

城市，佳肴的熔炉

口腹之娱尽在巴黎

君主的专利

路易十四——美食的推动者

从国王的餐桌到共和国的宴席

法国人的胃

第四章

街上的风味餐馆或高级厨艺

美食与旅游业的开端

吃完再说

巴黎现象：“新烹饪”

“新烹饪”的传播

结束语

食物也有灵魂：法国的前景

品味的辩护书

美食地理和地理学家的美食

• • • • • [\(收起\)](#)

标签

法国

美食

文化史

文化

欧洲

欧洲研究

让·罗伯尔·皮特

生活

评论

在山东书城阅读的休闲书籍，很让人愉悦的书，法国也不是从一开始就是美食天堂的，而是追溯到太阳王路易十四时代，才渐渐变得如此，又随着大革命的爆发，让美食从巴黎市中心，分散到全国各个地方，乃至世界各地。所谓的“历史悠久”并不那么重要，不是吗？

很薄，想看的内容基本一笔带过。

站在南京的先锋书店里读完的，好神奇的感觉。

鼎鼎大名的法国地理学家Pitte的书被翻译完全糟践了。。。。。。能不能找个懂地理、饮食文化、葡萄酒文化的重新翻译？Climat、Côte这些专有名词真的不能乱翻啊，Pitte主要就是做葡萄酒研究的，一些基本常识都翻译错，我也是醉了。标题也哗众取宠，一个严肃的人文地理研究被搞成了一个初中生读物。。。

2018.12参外
打着美食旗号的法兰西爱国读本，可以猎奇，但所及都是蜻蜓点水式的一带而过。

有点乏味的一本书

没有全部看懂，有叙述方式和翻译的原因，也有本人对法国历史文化不够了解的原因，但终归还是有收获的。

[舌尖上的法国_下载链接1](#)

书评

翻译的非常非常差。
不知道这个作者什么身份，为何要在2015年选一本2012年的法国书、然后攒了一帮法语学生帮忙翻译？简直有辱人大出版社的声誉。
“关于勃艮第海滩葡萄农” “金色海岸的气候”。。。话说，勃艮第第一个法国内陆省份哪里来的海？后来一问法国归来的葡萄酒专业...

[舌尖上的法国_下载链接1](#)