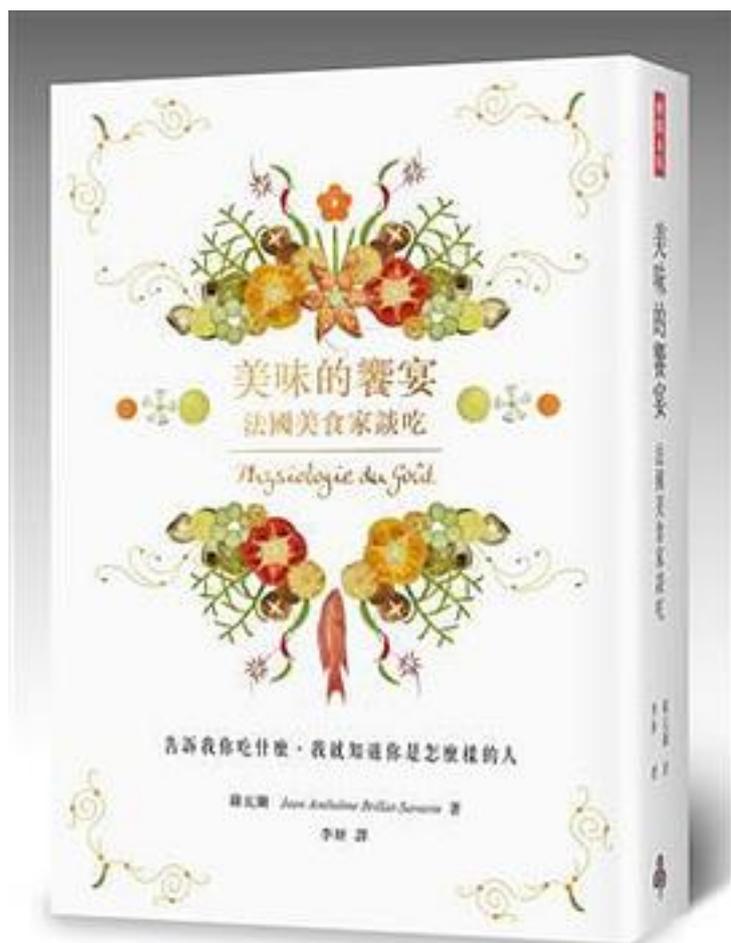


# 美味的饗宴



[美味的饗宴\\_下载链接1](#)

著者:薩瓦蘭(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

出版者:時報文化

出版时间:2015-8

装帧:平装

isbn:9789571363424

☆十九世紀最經典的美食之書，一上市便在法國熱銷，再版時大文豪巴爾札克為其作序，大仲馬甚至仿造此書撰寫續集

☆歐洲讚譽為流傳兩百年的美食聖經

☆特別收錄巴爾札克《論現代興奮劑》

☆本書英文版由當代飲食文學之母M.F.K.費雪親自翻譯

☆對近現代飲食文學影響至深，奶油蛋糕與乳酪甚至以其命名

告訴我你吃什麼，我就知道你是怎麼樣的人——薩瓦蘭

． 作家分成兩種，排便正常的寫喜劇，便秘的或常拉肚子的寫悲劇？

． 羅馬時代的人，喜歡側躺著吃東西？

． 每天早上空腹喝醋減肥，幾個月就會一瘦不可收拾？

． 想減肥千萬不可喝啤酒，因為啤酒的澱粉含量高？

． 人們對松露推崇備至，是因為松露能引發性欲？

這些現代人或許知道、或許不知的美食知識，完全寫自於兩百年前的法國。很難想像當時能有人如此專業地剖析腸胃消化、美食對身心的影響、肥胖、消瘦，甚至是宴會樂趣等關於美食的種種軼事；而創作此書的，並非米其林大廚、也不是那個年代的美食評論家，而是位政治資歷五十年的法官。

作者薩瓦蘭出身於法國貝萊的律師世家，一生在政治圈打滾，大革命時期來到巴黎從政，擔任律師與法官，後又因此流亡歐洲與美國，靠拉小提琴維生。因為他的貴族身分，曾於上流社會嚐遍美食饗宴；也因為他的流亡，親身體會民間的各種飲食樂趣，可說是十九世紀吃盡各階級美食的唯一人物。在他過世前一年，將其一生經歷寫成這本《美味的饗宴》，主題與人們的日常生活息息相關，從食物對感官的影響談起，一路提及各式美食與軼事。他說：「（我）深怕它顯得太過正經，畢竟我已經讀過太多愚蠢煩悶的書籍，可不想再寫一本了。」

此書在法國甫一出版，立刻造成轟動，再版時大文豪巴爾札克為其寫序，大仲馬也模仿本書寫了長達一千多頁的《大仲馬的美食辭典》，薩瓦蘭更因為此書歷史留名，法國經典的奶油蛋糕與乳酪，都以他的名字命名。直到現在，提到美食文學的源流，都必定記有薩瓦蘭，而本書的英文版由當代飲食文學之母M.F.K.費雪親譯，足見其地位之重要。

本書共分為兩部分，在第一部裡，薩瓦蘭談及飲食有關的現象、歷史、原因與解決辦法，諸如烹飪的科學與技術、人的食欲、宴會樂趣、狩獵形式與美食主義等，深入剖析人們的飲食習慣；第二部分則是談及自己在世界各地的有趣經歷，諸如流亡途中的美食奇遇等，讀來幽默有趣，讓人不忍釋卷。

名人推薦

「終於盼到此書之中譯本在台出版！無數飲食理論與評論著作的始祖先聲，此刻讀來，即使是兩百多年前的文字、即使不少論述說法已然無比熟悉，但在薩瓦蘭隨筆閒談般叨絮語氣裡娓娓道來，卻依然新意生氣滿滿，回味無窮。」——飲食生活作家 葉怡蘭

「……帶動法國美食評論風潮，使高級料理擴及大眾仍不失其高貴地位，將美食象徵地位深植於法國文化中且影響深遠。」——蔡倩玟《食藝：法國飲食文化的風貌與流變》

作者介紹:

## 作者簡介

薩瓦蘭 (Jean Anthelme Brillat-Savarin , 1755-1826)

生於法國貝萊，律師、法官、政治家及美食家。他出身於顯赫的律師世家，一七八九年法國大革命時期，薩瓦蘭被派駐巴黎任職，並在制憲議會謀得一席，正式走上政治家的道路，後在巴黎擔任法官。一七九二年他離開巴黎回到家鄉，一七九三年當選貝萊市長。然而因為法國大革命的經歷，使他不得已流亡瑞士與荷蘭，後移民美國靠教法語及演奏小提琴謀生，是紐約派克劇院的首席小提琴手。一七九六年，他被允許回到法國，在人生的最後一年專心創作這本美食之書，並於死前兩個月出版。本書甫上市便在法國引起熱議，再版時巴爾札克親自為其作序，大仲馬並模仿此書寫了《大仲馬的美食辭典》。

## 目录: 前言

### 教授格言

### 作者與朋友之間的對話

### 第一部 美食哲思錄

#### I. 論感官

感官的六種形式 | 感官作用 | 感官進化 | 感官作用的目的

#### II. 論味覺

味覺定義 | 味覺的感知 | 味道 | 嗅覺對味覺的影響 | 味覺感知的剖析 | 味道的層次 | 味覺享受 | 人類至上 | 教授的話

#### III. 論美食學

科學的起源 | 美食學起源 | 美食學的定義 | 美食學的多種研究 | 美食學常識的作用 | 美食學的現實效用

#### IV. 論食欲

食欲定義 | 軼事 | 大胃王

#### V. 食物總論

定義 | 肉香質 | 動物性營養成分 | 植物界

#### VI. 論特色菜餚

法式火鍋 | 白煮肉 | 家禽 | 火雞 | 魚類 | 松露 | 糖類 | 咖啡 | 巧克力

#### VII. 煎炸理論

教授的訓示 | 化學理論 | 實際應用

#### VIII. 論口渴

口渴的種種 | 軼事

#### IX. 論飲料

水 | 飲料的効果 | 酒

#### X. 論美食主義

美食主義的定義 | 美食主義的優越性 | 美食主義的力量 | 美食家小姐 | 女性都是美食家？ | 美食主義的社交作用 | 美食主義對婚姻幸福的影響

#### XI. 論美食家

當不了美食家的人 | 拿破崙 | 天生的美食家 | 美食家的長相 | 美食家的職業 | 金融家 | 醫生 | 文學家 | 宗教信徒

#### XII 美食測驗

美食測驗 | 通用的調查

#### XIII. 論宴會之樂

宴會之樂的起源 | 宴會之樂與飲食之樂的區別 | 宴會之樂的效用 | 宴會之樂的附屬 | 十八與十九世紀 | 結論

#### XIV. 打獵午餐

親愛的女士們

#### XV. 論消化

吸收 | 胃的職責 | 消化的影響

#### XVI. 論休息

## XVII. 論睡眠

定義

## XVIII. 論夢

夢的本質 | 關於大腦功能的兩個故事

## XIX. 論飲食的影響力

飲食對工作狀態的影響 | 關於夢 | 結論

## XX. 論肥胖

肥胖症的原因 | 麻煩的肥胖症 | 肥胖症的例子

## XXI. 肥胖症的預防與治療

基本方法 | 養生之道 | 酸性食物的危險 | 束腹帶

## XXII. 論消瘦

定義 | 消瘦的類型 | 消瘦的影響 | 體質之別 | 增重之道

## XXIII. 齋戒

齋戒的起源 | 過去我們是怎麼實行齋戒的 | 齋戒式微的原因

## XXIV. 論疲憊

治療 | 教授的治療方法

## XXV. 論死亡

## XXVI. 廚房裡的哲學史

進化的營養源 | 火的發現 | 烘烤 | 希臘人的東方式宴會 | 羅馬人的宴會 | 倘若盧庫勒斯復活 | 詩歌 | 蠻族入侵 | 路易十四和路易十五時期 | 路易十六 | 藝術發展 | 最新完善

## XXVII. 論餐飲業

起源 | 餐廳的優點 | 一間餐廳的描述 | 競爭 | 餐廳中的美食家

## XXVIII. 古典美食主義

德布羅斯先生的歷史

## XXIX. 餘音

美食學的神話

第二部 雜想篇

過度篇

雜篇

神父的煎蛋捲 | 肉汁雞蛋 | 民族的勝利 | 迷惑的教授，戰敗的將軍 | 美味的鱈魚 | 蘆筍 | 陷阱 | 多寶魚 | 布雷斯雞 | 雉雞 | 流亡者的美食業 | 有關流亡生活的更多回憶 | 一捆蘆筍 | 乳酪火鍋 | 無與倫比的古典晚餐 | 危險的烈酒 | 雜錄 | 與西妥教團修士度過的一天 | 旅行者的好運 | 恩利翁·德·龐西先生 | 人生之憾：歷史輓歌

後記 致兩個世界的美食家們

附錄 巴爾扎克論現代興奮劑

• • • • • [\(收起\)](#)

[美味的饗宴 下载链接1](#)

## 标签

饮食

飲食文化

美食

法国

@译本

@台版

2020

## 评论

-----  
[美味的饗宴 下载链接1](#)

## 书评

美食家都毒舌，这句话不知道会不会得罪一票人。  
吃好吃的东西百分之百是人的本能，不然当年也不会费那个脑筋发明火吃熟食~不过这样顶多算个吃货，算不上美食家。  
想成为美食家，必须首先要有敏锐的舌头和辨识好东西的品味。此为毒舌一。  
另外，还要把你吃到的美味、思索的哲...

-----  
若是有人真的敢用这个句式，那也只能是布里亚-萨瓦兰。  
1755年出生于法国贝莱一个律师家庭的布里亚-萨瓦兰，青少年时期学的毫无悬念也是法律。成年后，他开始在家乡从事律师行业。一生平坦而小康的生活眼见要在他面前展开。然后机会来了。1789年，法国大革命刚刚拉开序幕， ...

-----  
這是一本古老的關於吃的書。寫這個書的老爺爺已經二百五十多歲了。

開篇老爺爺裝學究兒，各種絮叨，以至於前二十來頁都不好看。  
隨後老爺爺終於露出吃貨原形，開始了老頑童耍賴皮的節奏~  
合上書你一定會記住一個叫做“松露火雞”的菜，因為這道菜在全書中出現的頻率特高。  
而...

-----  
让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰，你可能不认识这个法国人，但你一定认识大仲马，后者在他最得意的美食作品《大仲马美食词典》中不断提到前者的名字。简直达到了“子曰”的地步。而被反复提到的那本《口味心理学》，就是这本《厨房里的哲学家》的原名。大仲马如是说：●我把...

-----  
一个出身法律世家的年轻人，先进议会，又成为市长，然后被通缉，远逃国外，颠沛流离，到41岁的时候回国，一直担任法官直到去世。  
很戏剧性是不是？可在法国十八十九世纪那个大时代里看又过分平常，之后一百多年过去了，各种传奇此起彼伏，谁又料到，当年的那个法学青年，大革命...

-----  
吃货要想从这本书里获得对美食具体做法的描述，一定会非常失望的！  
“你在阅读世界上最伟大的肚子”——宣传词非常诱人，可惜书的内容完全是两回事。  
作者，布里亚-萨瓦兰是18世纪的法国人，这本书写于1825年，在当时震惊世界，“论美食/美食家/感官/味觉/美食学……”，毕竟当...

-----  
本篇读书笔记最先发表在微信公众号“博读客”，微信号：bo-duke。  
这本书的内容好像一个小山丘。因为它的开头非常无聊，充满着王婆卖瓜的吹嘘。博读看了一眼作者的简历，布里兰-萨纳兰是个政客。这让我产生了偏见的想法，怀疑本书是当时法国某个出版商为了讨好他才出版的。...

-----  
法语里有一个词“Gastronomie”，世界上任何语系里都没有相对应的翻译，拉丁语系在描述这个词时都会直接引用之，而中文的意思可姑且理解为“美食学”。法国阿，实在是一个把什么玩意都能搞成奢侈品并站在鄙视链顶端的国家。18世纪中期，热月变，太阳升，法国出了个让·安泰尔...

-----  
美食家都毒舌，这句话不知道会不会得罪一票人。吃好吃的东西百分之百是人的本能，不然当年也不会费那个脑筋发明火吃熟食~不过这样顶多算个吃货，算不上美食家。想成为美食家，必须首先要有敏锐的舌头和辨识好东西的品味。此为毒舌一。另外，还要把你吃到的美味、思索的哲理...

-----  
美食家都毒舌，这句话不知道会不会得罪一票人。吃好吃的东西百分之百是人的本能，不然当年也不会费那个脑筋发明火吃熟食~不过这样顶多算个吃货，算不上美食家。想成为美食家，必须首先要有敏锐的舌头和辨识好东西的品味。此为毒舌一。另外，还要把你吃到的美味、思索的哲理...

-----  
看过后，才知道，法国美食，竟然是这样的。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...

-----  
内容简介 . . . . .  
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  
...

-----  
马马虎虎看看。文笔很一般。醉汉和消化不良者都不懂得怎样吃喝的学问，真的吗？那我问问，饿的发慌，你还管他吃喝的学问？人类是所有动物中唯一能够在不感到饥渴的情况下享受吃喝的快乐的物种。嗯，要把地球啃光

-----  
法文原名Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante  
好玩的是，法文GOUT (taste) 在英文里是“痛风病”，呵呵，看来是好的吃多了，嘿

吟摄入过高啊。

-----  
<http://asiapan.cn/archives/283>

周六是早就相约好去朋友的居所聚餐的，随身带上了一本刚买的书——《厨房里的哲学家》。这是我的习惯之一，要到某个场合时，会随身带上一本可能与该场合气氛匹配的书。这次聚会与做菜吃饭有关，此书最为相宜。我是在读日前所购林行止的随笔...

-----  
[美味的饗宴\\_下载链接1](#)