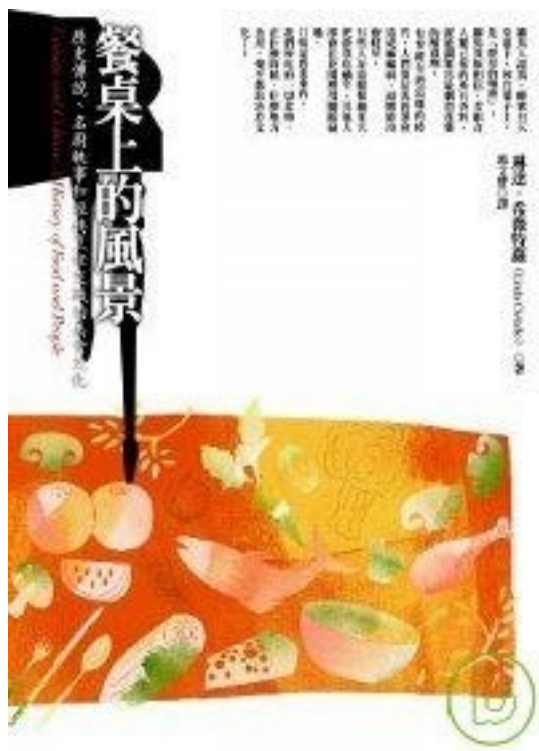


餐桌上的風景



[餐桌上的風景_下载链接1](#)

著者:琳達．希薇特蘿

出版者:臉譜文化事業股份有限公司

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9789866739057

「告訴我，你吃什麼，我就能告訴你，你是怎樣的人。」

——法國美食家 布里亞．薩瓦蘭

烹飪是源於美麗的意外，還是一種人類精心控制的行為？

法國如何在烹飪界闖出名號？

可頌麵包是象徵土耳其的「新月」標誌，還是道地的法國食物？

羅馬人為何認為肉桂是生長在巨大殺手蝙蝠保護的沼澤中？

人們如何以食物控制人口，並作為戰爭的武器？

為什麼有些餐廳會自己印鈔票？

羅馬人認為，蜂蜜自天堂落下，掉在葉子上，是「群星的唾液」；羅馬貴族相信，若組合人類已知的所有香料，就能調製出最劇烈毒藥的解毒劑；也曾經有過這樣的時代，人們深信馬鈴薯會造成麻瘋病，而糖能治療蛀牙；有些人在高檔餐廳花大把鈔票吃蝸牛，其他人卻會在花園裡用腳踩扁牠。

古希臘人認為，用次等寶石製造的紫色容器喝紫色的葡萄酒，就能消除醉意；傳說衣索比亞的山羊吃下新奇的小莓果，咩咩叫地活蹦亂跳，因而發現了咖啡；引發恐懼的「瘋狂麵包」導因於受到麥角菌污染，但其實麥角菌可以用來催生；中世紀時社會階級越低，分配到的麵包就越黑，連餐桌上的鹽都離得比較遠；而巧克力曾被視為一種強力春藥，其製法的祕方被鎖在修道院裡近一世紀；一位亞特蘭大醫師調配出神祕的「7X」配方，後來成為風行全球的飲料……

口味是教出來的。我們所吃的一切食物，在什麼時候、什麼地方食用，幾乎都取決於文化……

這是一道開胃菜，揭開歷史、文化與食物之間動人的驚奇故事，串連起重要的歷史事件，並說明這些事件為何能影響且決定不同社會的飲食傳統，希望能讓您「胃口大開」！

作者介绍:

加州大學洛杉磯分校歷史碩士，在加州教授「食物的歷史」。本書獲頒2003年美食家世界食譜書大獎（Gourmand World Cookbook Award）的「最佳烹飪史書籍」獎。

目录:

[餐桌上的風景_下载链接1](#)

标签

美食

歷史

飲食文學

臉譜

琳達．希薇特蘿

文化

物质文化史

文学

评论

[餐桌上的風景_下载链接1](#)

书评

[餐桌上的風景_下载链接1](#)