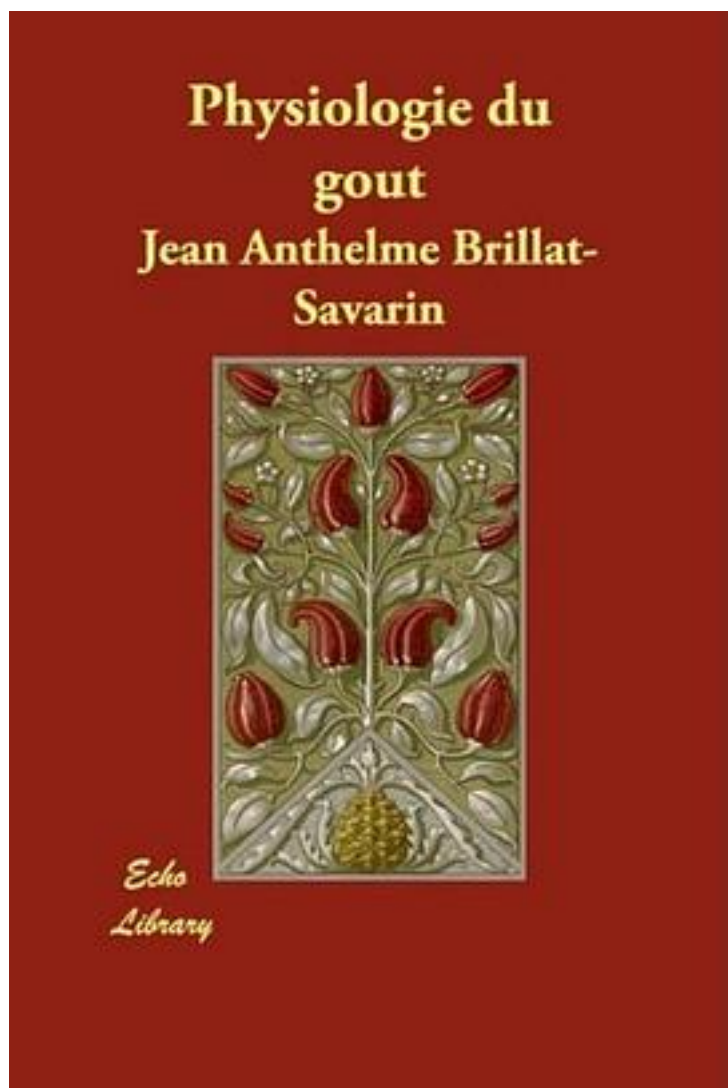


Physiologie du goût



[Physiologie du goût_ 下载链接1](#)

著者:Jean Anthelme Brillat-Savarin

出版者:Echo Library

出版时间:2008-05-21

装帧:Paperback

isbn:9781406872637

OUVRAGE THORIQUE, HISTORIQUE ET L'ORDRE DU JOUR.

作者介绍:

他是最犀利的美食家，无数后来的美食家在自己的著作中引用他的“金句”。

他是最出名的美食家，有数不清的以他的名字命名的美食，如萨瓦兰奶酪、萨瓦兰蛋糕。

他是最坎坷的美食家，出身贵族，担任要职，又亡命天涯，最后沉心美食，完成“饮食圣经”。

让·安泰尔姆·布里亚 - 萨

瓦兰（1755—1826），出生于法国贝莱，法国律师、政治家和美食家。曾在法国大革命时期的制宪议会任职，后回到家乡贝莱担任市长。曾经流亡美国，在纽约帕克剧院担任首席小提琴手。1796年，他获准回到法国，开始创作《厨房里的哲学家》，但直到1825年才出版。

目录:

[Physiologie du goût 下载链接1](#)

标签

美食

文学

français

France

吃货

GW

评论

虽文笔一般 但吃货可看

enough fun for today..good read..

[Physiologie du goût 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。
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，嘌呤摄入过高啊。

<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...

[Physiologie du goût_ 下载链接1](#)