

图书基本信息

书名：《食藝》

13位ISBN编号：9789869109365

出版时间：2015-6

作者：蔡倩玟

页数：224

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 內容概要

妙處在於滋味相融，油浸潤至靈魂深處，  
如同歌頌、如同愉悅吹哨、如同一陣歡動。  
放膽大咬一口，我堅信身置人間天堂。  
法國詩人岱勒臺《舊石器佳餚》

飲食是一種日常活動，然而法國文化不論在廚藝、餐具、用餐禮儀、上菜方式、酒餚搭配上的講究，或是在烹飪書與美食評論方面的蓬勃發展，都將飲食建構成一門精深學問。此外，將飲食場景融入音樂與繪畫，成為藝術創作的靈感來源，營造出虛實交會的想像空間，更使稍縱即逝的味覺感受得以延續不已，口腹之慾外的豐富意涵往往更引人入勝。

法國飲食文化的深度使它足以成為人類飲食文化的代表，它在不同時空中都曾留下深刻印記，至今影響力未減。在一八一四至一五年漫長的維也納會議中，法國人以盛宴挽救了戰敗後的低落聲望。而日本明治天皇更聘請法籍主廚與外場經理，採用法國料理做為皇宮正式餐宴。今日全球興盛的品酒風潮，也正來自源遠流長的法國葡萄酒文化。法國料理不靠槍砲強權，成為高級料理的世界語言。

美味的飲食能療癒人心，身體與精神都獲得滿足。本書作者以多年來對於法國飲食的品嚐、探究與思索，佐以大量第一手的法文相關文獻，漫談法國飲食文化四百年的演變，與藝術的跨領域對話，以及在世界的傳播交流。閱讀本書，也就是一個人的饗宴。



## 書籍目錄

導論 廚師、烹飪書、餐廳與美食評論 法國飲食文化形塑

### PART ONE 飲食的連續演變

- 第一章 上菜方式演變
- 第二章 漫談菜單
- 第三章 食譜
- 第四章 葡萄酒品嚐
- 第五章 酒評用語

### PART TWO 飲食與藝術的對話

- 第六章 飲食情境畫 從野餐到正餐
- 第七章 靜物畫與飲食之美 從白蘆筍談起
- 第八章 音樂與美食

### PART Three 飲食參與的歷史

- 第九章 美食與外交
- 第十章 日法美食情誼
- 第十一章 飲酒方式

- 後記 法文飲食書與我
- 感言與感謝
- 圖片目錄

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)