

<<欧洲宴会史>>

图书基本信息

书名：<<欧洲宴会史>>

13位ISBN编号：9787530644423

10位ISBN编号：7530644424

出版时间：2006-6

出版时间：百花文艺出版社

作者：罗伊·斯特朗

页数：251

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：<http://www.tushu007.com>

## <<欧洲宴会史>>

### 内容概要

欧洲宴会的发展经历了一个漫长而繁复的过程，它的兴旺与衰退直接体现了欧洲各国不同时期的政治，经济和文化的本质特征。

本书以丰富的史料和大量的图片生动再现和剖析了自古希腊、罗马、文艺复兴、巴洛克及至近现代欧洲宴会文化的发展演变过程。

全面揭示了其背后所蕴含的深刻思想和社会文化内涵，集中体现了西方学者在这一领域的最新研究成果。

<<欧洲宴会史>>

作者简介

作者：(英)罗伊·斯特朗 译者：陈法春 李晓霞

## <<欧洲宴会史>>

### 书籍目录

插图目录前言第一章 古罗马的欢宴 古希腊之遗产 亚比修时代 cena (晚宴) 和convivium (欢宴) 公共宴会和御宴 瓦解与残存第二章 插曲：斋戒和宴席 烹饪术：沉默的年代 基督教餐桌和进餐礼仪的诞生 作为权力的宴会 两种对立势力的调和第三章 食物的视觉效果 厨师、烹饪著作及烹调术 炫耀性消费之胜利 决定人命运的餐桌举止 上附加菜第四章 文艺复兴时期的仪式 烹饪精致化 普利尼再现，重造餐厅 欢宴的复兴 文艺复兴时期的筵席 宴会虚幻化 小吃与宴席 餐饮与君王的神秘第五章 从宫廷到私室 虚幻性宴会的胜利 烹饪革命 法式餐饮 (Service a la francaise) 与桌景 餐厅 (Salle a manger) 和就餐室 行为举止礼节化 先生们，入席国王宴吧} (Messieurs, au eouvert du Roi!) 凡尔赛宫的食物与庆典 追求随意第六章 正餐的形成 从大革命到仪式的恢复 卡莱姆 (Cat,me) 世纪 餐厅的增多及就餐时间的变换 聚餐 从法式餐饮到俄式餐饮 正餐的仪式和礼节 我们今天的生活方式 后记 餐饮的没落？

## &lt;&lt;欧洲宴会史&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘餐桌本身就是丰盛的典范，尤其是以俄国方式提供晚餐时。

装饰餐桌成为女主人面临的挑战。

到十八世纪五十年代，因为大规模生产的实现，过去稀有罕见的物件，现在任何有能力购买的人都可以大量得到：餐具、花瓶、人造花、经济饰架碟盘，以及各式银质的餐桌中央饰物或银质餐盘，事实上，这包含任何能被用来装点餐桌的物件。

于是，身份不是通过展示丰富而昂贵的行头装备就能表现的了。

新的标准不再那么明显，也更加难以满足——品位和风格。

而且，虽然餐厅继续无疑地是男人的领域，餐桌却成为女性的舞台。

于是，随着风尚的变换，餐桌装饰不可避免地成为进退两难的问题。

一书中对“用拖鞋作为餐桌上的花瓶”表示愤慨，“将鞋与食物联系在一起实在令人不悦。

”另一本1904年出版的关于家居艺术的书籍谴责了这样的不良品位：“金属丝制的花被弯曲成各种令人难以想象的形状，花叶被弄成环状和蝴蝶结——饰以鸟类标本和仿制的蝴蝶，加之中国式的木门、桥以及头上插着蜡烛的猫头鹰……”在俄式餐饮中，这些怪异的物品自然要和那些最终要作为甜点吃掉的食物混放在一起。

有些书籍还强调看到餐桌对面的客人的必要性，他们不应被那些羊齿类植物和花朵所遮挡。

大约在1850年后，随着真花取代了人造花，餐桌装饰成为更加难以解决的问题就更不奇怪了。

风尚的不断变换，完全可能成为流沙，心气高但不善于观察力的女主人会被其吞噬。

至于照明，蜡烛让路给瓦斯，最后在1900年又被电灯取代。

每当一种新的方式变得普遍，渴望上升的阶级就会又向前迈进。

在这个时期末，他们回到了开始的地方：用蜡烛照明用餐。

一个世纪后仍然持续着这种做法。

用品位将人们分类的努力从未停止过。

“美丽居室”的信徒洛夫缇(Lofie)夫人写了一本名为《餐厅》(1878)的书，宣称，“给予无知者信息，给予进步中的人们以帮助”。

在书中，她对那些与维多利亚中期的花坛花卉相仿的花饰表示恐惧，她更青睐旧式的餐桌上温馨的杂乱摆放的花朵。

同样受到非难的是“瓷器制造商的可怕梦魇……”她写道：“只要人们喜欢盘子上有实物一般大小的张着爪子的红色龙虾、蝴蝶、蜗牛、毛毛虫或美冠鹦鹉，他们就会满足。

”餐桌上的品位简直就是雷区。

大量的餐具、杯子和亚麻制品摆列在那里迎接客人。

白色的锦缎仍然具有不可取代的特质，挺直、浆硬、具有映衬效果等品质使其备受青睐。

大量的餐具摆放在白色的锦缎之上。

典型的布置包括两把大型的刀具，食用鱼时用的银质刀叉，汤匙，以及三把大叉子。

十八世纪，餐具没有这么多；那时的风俗是将餐具拿开，清洗后随着宴席菜肴的更换将其重新摆上。

现在，整顿饭所需要的每一件餐具——除了用甜点所需的——从一开始就摆放好备用。

用餐者从外向内依次使用。

刀刃是朝里还是朝外，叉齿朝上还是朝下都可以不同。

出现了特殊种类的餐具，譬如鱼刀；以往只是用叉子来吃鱼，可以用一片面包帮忙。

水果中的酸被认为可以腐蚀钢质的餐具；从而导致了特殊甜点餐具的出现：银质的、镀银的或金质餐具。

每件物品都成倍地增多并被归类，这种做法反映的是维多利亚时期典型的对事物进行归类的喜好。

到1900年，作为大规模生产的结果，仅仅拥有一系列餐具已不足以将一个人区别为上层阶级。

于是，那些时髦的人们采用了新的使用餐具的方法。

譬如，刀从过去的尖刃发展出圆滚刃。

这是因为现在可以用无处不在的叉子将食物按在盘子里。

## <<欧洲宴会史>>

“马奇”在十九世纪九十年代写到，最安全的规则是能用叉子的时候不要去用汤匙或刀。于是我们又转了一圈：从叉子被认为不过是非本质的虚饰的时代，到把它看作将食物送入口中的唯一重要工具。

这一胜利完全彻底，我们今天仍生活在叉子午餐时代。

然而要小心。

饮食可以危及一个人的社会地位。

譬如，不知疲倦的“马奇”又写到，乳酪被切成小块，放在一片面包或饼干上，然后送入口中：“很少有人继续采取用刀将乳酪送入口中的过时方式。

”（这样，她使我们瞥见早期完全被接受的一种食用乳酪的方式。

）在查尔斯·戴(Charles Day)的《社会礼节与习俗》(1840)一书中，用刀食用任何东西都被宣布为“表彰的粗俗”。

刀应在食用炸肉排、禽类或野味时使用，刀与叉用来食用芦笋，一切烹制的菜肴都要用叉子来食用，所有的甜食也要用叉子，但食用水果馅饼时，允许加用勺子。

事实上，只是在我们这个世纪双手上阵：一手拿刀，一手拿叉的行为才最终成为完全被接受的用餐形式。

（然而，这也并不是普遍现象，因为在美国用叉子将食物送入口中时要把餐刀放下。

） P241-242

<<欧洲宴会史>>

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:<http://www.tushu007.com>