

<<法國美食末日危機>>

图书基本信息

书名：<<法國美食末日危機>>

13位ISBN编号：9789866665356

10位ISBN编号：9866665356

出版时间：2010

出版时间：繆思

作者：Michael Steinberger

页数：320

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>

## <<法國美食末日危機>>

### 前言

一九九九年九月的某天傍晚，天氣正是炎熱難耐，就在那個煩熱的晚上，我把老婆賣了，只為換得一份鵝肝。

這筆意外交易發生在「鱷魚」餐廳。

它位於法國亞爾薩斯 - 洛林區的史特拉斯堡，名列米其林三星等級。

我們就在那兒享用晚餐，在侍者大力推薦下，我們點了主廚艾米·瓊格的拿手名菜，鴨肝佐鹽烤松露及什錦陶鍋燉肉。

陶鍋燉肉其實是亞爾薩斯的傳統家常菜，用馬鈴薯、洋蔥、胡蘿蔔、韭菜等時蔬混著數種不同的肉一起燉。

但瓊格這位身懷絕技的高盧天才竟有出神入化的本事，把一道家常料理整治成了高級美食。

原本時蔬燉肉裡該有的肉不見了，換上了一整片鴨肝，就浸浴在松露和根莖蔬菜熬成的清湯裡，再用陶鍋密封燉煮。

到了上菜時，打開彌封，豪華鴨肝立現，嫩嫩灰色透著粉紅，一片絢爛，陶鍋燉肉剎時由一道鄉野粗食躍升為上等佳餚，鼻中還聞到黑松露傳來的陣陣異香。

此時已知道我們這次的美食經驗將會是人間至樂。

果然，只花了十多分鐘，這道菜被我們一掃而空，唯一發出的聲音只有驚訝的咕噥聲和讚嘆的低吟。

這陶鍋燉肉竟是格外好吃 - 裡頭的鴨肝不但入口即化、自然實在，又極盡聲色之能事；而湯雖是清湯卻風味濃郁，突顯了食材的風味。

當我們剛吃完甜點，瓊格就出現在我們桌前，他看來開朗健壯，約莫五十多歲。

我們對今日美食稱謝不已，而我的妻子因為身為美食雜誌編輯，當然對事前準備工作問了一些問題。

從瓊格臉上表情看來，他立刻對她神魂顛倒起來，不但對她的問題熱切地傾囊相告，還邀請她參觀他的廚房。

「我們就把他留在這兒吧！」

瓊格指著我這麼說。

當我太太從桌邊起身，他色眯眯地盯著她說：「妳真是個芒果美人！」

我想這句話必定是針對她的面容說的，她的外表帶著某種異國風情（因為她是個美日混血），她緊張地笑笑；我也陪著大笑。

瓊格護著她起身進廚房，而我則靠回椅背，舉起格烏查明那白酒輕輕抿了一口。

直到現在，已近午夜，整個用餐區都快沒什麼客人用餐，只剩下員工開始有條不紊地收拾著。

數分鐘又過去，瓊格夫人出現了，她留著霧金色頭髮，身形修長，進門就用眼光掃視著餐廳前區，悻悻笑著走到我的桌前，看上去就是一副早有先例的樣子，這應該不是她老公第一次把年輕女客拖去看他的鍋碗瓢盆了吧！

也許是希望我能體諒，她問我一切還好嗎？

「當然啦。」

我等都沒等就回答，熱切的態度讓她十分訝異。

雖然我對法語的長段對話不太靈光，但還是能找到單字，表明他的先生剛剛讓我享用到人生最美的菜餚，為了如此滿足而獻上妻子，只不過是我付出的小小代價（當然這只是口頭上的玩笑話），只要瓊格先生能領略我的感激之意，就算要我在這裡等到天亮，我也心甘情願。

最後，我倒也沒等太久，大概過了四十五分鐘吧！

瓊格終於肯把老婆帶來桌邊還給我。

真不枉啊！

老婆滿懷著禮物歸來，包括：兩瓶主廚私藏的灰皮諾遲摘甜酒。

更讓人好奇的是塞滿鵝肝的冷凍鵝鶉，外頭包上鋁箔紙，好讓我們帶回家。

我們對瓊格提供的難忘晚餐及慷慨大方再三稱謝，而他一路送我們到門口。

瓊格敷衍地握了握我的手，卻給了我老婆兩個天長地久的吻頰禮，而且是雙頰一邊一個。

到了餐廳前面，他又多吻了我老婆兩下。

## <<法國美食末日危機>>

當我們到了街上朝著旅館走去，瓊格又在她身後忘情大喊，「你真是個芒果美人！」  
」吼叫的聲音一路響亮穿透了濕熱的法國夜空。

隔天一早，我們由史特拉斯堡奔往漢斯，雙門標緻車都快被我們操到金屬疲勞要解體了。  
一到定點休息，我和老婆立刻拿那隻鵝鶉當早餐。

我們沒帶任何廚具，只好你拉我扯，手齒並用地就將這隻鵝鶉給剝了。

一路上，我們在法國的東北方蜿蜒向前，隨著這片低矮綿延的山丘上下起伏，而這隻冷冰冰的生物就這般悄然無息地祭了我們的五臟廟，不甚光采地結束了一生。

我不禁讚嘆起這整件事的意義。

只有在法國，我們才會讓區區一碟食物成為事件的主角，一連串事件都因它而起：不但發現自己像著了魔似地坐在餐廳中間低聲抱怨，還無條件地授與主廚搭訕自己老婆的權利，令對方妻子驚惶不安，一切只為隔天黎明即起時能滿心歡喜地吞下一隻塞滿了另隻鳥內臟的鳥，而這隻鳥居然還是好色主廚送給自己老婆的定情物。

怎麼會發生這種事呢？

這答案再明顯不過，只有在法國才會發生這樣的事啊！

而那當下，我又再次感受到自己對法蘭西懷有的濃濃愛意。

我十三歲時跟著父母兄弟第一次踏上法國，在這次旅程中，就像很多觀光客，經歷了一段全然改變我與食物關係的用餐時刻 - - 而茅塞頓開。

讓我驚訝的食物竟是蔬菜：特別是那道在羅亞爾河谷，一個名不見經傳的小城布洛瓦（Blois）所吃到的豌豆仁（當然，它沉在奶油裡）。

這道菜讓我理解，食物不只是裹腹工具，更可能是心靈滿足；而用餐時刻也不僅是當日活動的中場休息，更可能是一天中的精采時光。

幾天過去，驅車南至隆河谷，爸媽想炫耀一下在米其林二星餐廳用餐的派頭，帶我們去托賽鎮（Thoissey）的「沙彭芬」餐廳吃午餐，從A6號高速公路開到馬貢區（Macon）下來再過幾哩就到了。

那時，我對這間餐廳悠長輝煌的歷史一無所知（卡謬在一九六一年發生車禍前，就在這裡享用最後一餐，餐廳因而聲名大噪）。

對於餐點細節也記憶模糊，依稀記得開始上了一個塔，接著是雞排，都十分美味，但僅止於此。

然而，卻清楚記得被餐廳的金碧輝煌所震撼。

穿著燕尾服的工作人員，又厚又白的桌布，押花的盤子，沉重的銀器，精雕細琢的冰桶 - - 那是我看過最精緻的餐廳了。

衣飾華美、舉止合宜的法國家庭座無虛席。

我那時當然沒聽過波特萊爾，卻已經歷了他筆下「奢華、寧靜、歡樂」的極樂國度。

只覺目眩神迷。

隨後數次再遊法國，慢慢地，法國非但成為別處無法相比的美食天堂，更成為我的情感依歸。

在低潮的時候，沒有比懷想巴黎更能提振心情 - - 像是寄情於巴黎美食等等。

一九九四年我搬到香港，發現「速食法國」在香港也有駐點（是法國總店的連鎖分店）。

很快地，在那裡用餐成為每天早晨的例行公事。

喝口淡如水的卡布奇諾，嚼著鬆垮油膩的可頌麵包，一面翻閱《國際前鋒論壇報》，假想我正在巴黎用早餐，如此就心滿意足，即使大半時候，我很清楚那兒並不是巴黎。

還有幾次我進出香港機場，恰巧遇上法航晚間飛巴黎的航班起飛，每次看到七四七衝出跑道的景象，總是悵然若失，心想：「幸運的傢伙。」

一九九七年我搬到美國數月後，看到高普尼克在《紐約客》發表的文章，他問道：「法國料理正面臨危機嗎？」

這篇文章誠如高普尼克一貫的風格 - - 詼諧、觀察入微且發人深省。

他那時正擔任雜誌的巴黎特派員，認為法國料理已不再炙手可熱，變得既僵化又傷感，不但貴得出奇還乏善可陳。

更強調「料理之神」（the muse of cooking）早已出走 - - 飛到了紐約、舊金山、雪梨或倫敦，要找巴

## &lt;&lt;法國美食末日危機&gt;&gt;

黎逐漸消失的餐廳活力只有在這些城市才可復見。

「這一切，」他寫道，「讓一個親法份子在法國吃飯，就好像十九世紀末的神職人員初讀英格索：雖極力維繫信仰，但是懷疑論調卻悄然爬上心頭。」

我並不贊成那些懷疑論調，對我而言法國仍是美食世界的神聖原型，人生至樂莫過於讓我在巴黎淋漓盡致地吃上一頓。

任何批評法國料理已停滯不前的說法，我都拒絕與之起舞。

我當時不認為如此；兩年後在鱷魚餐廳，就憑著瓊格帶走我老婆那晚享用的盛宴，我也不認為如此。

當然我知道，如果認真找，法國的不良食物俯拾皆是。

但我也察覺法國的經濟衰退對餐廳造成難以承受的困境，以致於某些餐廳無法像鱷魚一樣經營下去。

一九九六年，米其林三星名廚皮耶·加尼耶（Pierre Gagnaire）破產了，他在里昂附近工業城聖艾蒂安（Saint-étienne）所開的餐廳因而歇業。

另個頂級名廚馬克·維哈（Marc Veyrat）也幾乎面臨相同命運。

我還認知愛法人士普遍患有不同程度的心理症，認為只要是在法國領土上吃到的，無論何物都是香的，若有人說長論短，要不是刻意扭曲，就是吃錯了地方。

但看到「拉杜蕾」（Ladurée）在進入千禧年之際出其不意地將經營權迅速轉讓，這件事卻令我首度有所懷疑。

拉杜蕾這家巴黎的百年老店，是位於第八區皇家大道上的莊嚴茶館，以馬卡龍杏仁餅和各式糕點馳名世界，也提供巴黎最棒的午餐。

在那裡，我通常會點一盤精心擺飾的尼斯沙拉，完美地淋上醬汁，再來一兩杯馬塞·拉皮耶的莫岡（薄酒菜的一種），聞著紫羅蘭酒香四逸，配上美味的脆皮麵包。

有時候，我習慣點客拉杜蕾的杏仁榛果千層派，層層輕盈的拿破崙酥餅夾著杏仁果粒與濃滑的杏仁奶油，配上焦糖香濃的派皮和酥脆的榛果粒，是每頓午餐的完美句點。

細數我在法國吃到的種種食物，就數千層派最讓我心花怒放了。

但是隔了一年，我再度走進榮光不再的拉杜蕾，第一個警訊是熟悉的老面孔已不復見：那些賦予餐廳獨特個性、即使板著臉也可人的女侍者不在了，換上了裝模作樣的機器人。

更糟的是菜單變了，很多固定品項都不見，包括尼斯沙拉（摩肯酒也是），反而換上一堆索然無味的菜餚。

還好作惡元凶對千層派有好感，留下來做活口，但我認為不久後它也會被送進歷史的麵粉甕中。

拉杜蕾是萬方景仰的名店，在美食界卻失去鎮店之寶——沒有名廚，沒有米其林星星，沒有被大家爭相模仿的菜餚。

以致我懷疑如果法國真想要把事情搞砸——改變法國料理的本質，陷其於萬劫不復之地。

你可說這就是「蝸牛掉出眼」的時候了——我不禁恍然大悟。

拉杜蕾沮喪一日遊的數天後，我與妻子及友人到了馬貢，那天傍晚我們三人對晚餐三心二意遲遲難做決定，一時間，好奇心折磨著我。

它還在嗎？

如果還在，是不是美好依舊呢？

我快速翻找《米其林指南》，找到托賽鎮，啊！

沙彭芬還在。

雖然它的米其林星星已減為一顆，仍讓我稍稍期待。

幾小時後我們取道托賽，剎時間，起初的熱切轉為惶惶不安。

對獻身於食物的饕客而言，想要重溫美食經驗的衝動時時襲來永不止歇，然而餐廳物換星移，味道也隨之改變，重溫桌邊舊夢的努力是治療心痛（或是心傷）的處方。

所以我來了，整整二十年之後，期待沙彭芬如我之前離開時一樣。

是啊！

停車場沒什麼變——就跟我記得的一樣貴，大半空間仍有樹蔭遮蔽。

但令人感傷的，才對用餐區瞧上一眼，就知道此次造訪的精采處就到此為止了。

過去銘刻在心的富麗堂皇已年華老去，當時厚重華麗的桌布如今是發白磨損的薄巾，地毯破舊不堪，

## <<法國美食末日危機>>

盤子精疲力竭隨時會破。

倒是員工扭轉了一些印象，服務得即愉悅又殷勤 - - 但也許太過頭了 - - 為了彌補食物的慘狀，他們使盡全力，好讓人忘記每一口菜餚都和這個房子一般形容枯槁。

這一晚過得垂頭喪氣昏天暗地。

天啊！

這裡到底出了什麼問題？

回巴黎的途中，我和妻子駐足在勃艮地北邊的寧靜小城索留（Saulieu），在名廚貝納·羅梭（Bernard Loiseau）的三星餐廳「金岸」（La Côte d'Or）用餐。

羅梭四處經商，是法國料理界的王位繼承人，帝國版圖包括這家三星旗艦店、巴黎的三間小餐館、一個冷凍食品的品牌，公司也在巴黎證券交易所上市。

從他建立品牌的布局可看出他師法一代宗師保羅·包庫斯（Paul Bocuse）的企圖，但是當他理解此事攸關生死時已為時太晚：索留市的生意勉力維持，羅梭為了開拓其他財源而精疲力竭。

我們在索留吃飯的那晚，菜是累的，他也是。

又是一次令人沮喪的晚餐，這次旅程已徹頭徹尾變成沮喪之旅。

也許料理之神真的走了。

二三年，《紐約時報雜誌》刊載了一篇封面故事，宣稱西班牙已取代法國成為料理界的龍頭。

作者亞瑟·盧寶預言「新美食」（La nueva cocina）出現了，具實驗精神且挑逗味蕾的烹飪技術已然成形，使西班牙料理煥然一新，萬眾矚目。

雜誌封面登著「埃布伊」（El Bulli）餐廳的主廚費朗·阿德里亞（Ferran Adrià）的優雅照片，內文更以他為報導焦點。

阿德里亞是目前最受讚揚也備受爭議的西班牙新浪潮主廚。

對照西班牙與法國料理界，盧寶認為西班牙美食所散發的活力與法國料理界僵化且群龍無首的現狀真是強烈對比。

「法國的創新，」他寫道，「已如一灘死水，卻猶在沾沾自喜……當主廚們綜覽全球尋找創意時，已不再關注法國。」

對親法人士而言，盧寶作為結論的引言更令人氣餒。

他引用西班牙美食評論家桑多斯（Rafael García Santos）的話：「就因為我們愛法國人，我們師承法國，更覺得現今發生在法國的一切真是可恥。」

二十年前，每個人都跑到法國取經，現在則去法國觀摩什麼是不該做的事。

但從何時起法國成為處處引以為戒的對照組呢？

一九七十年代起，法國受到經濟停滯不前的折磨，經濟成長有氣無力，失業率長期居高不下。

是的，法國的社會福利制度十分大方，但它不是創造工作機會的替代品。

到了二一年中期，成千上萬的法國人不願再待在逐漸癱瘓沒有願景的國家，大批移居海外尋求更好的生活（其中不乏優秀的主廚）。

而法國經濟衰敗與日漸削弱的國力息息相關。

如今提起已事後諸葛，二三年法國反對伊拉克戰爭的舉措，讓很多自家人都認為這是不自量力的愚蠢錯誤，使衰弱的國力雪上加霜。

如今衰敗景象處處可見。

幾百年來，法國產生的偉大文學、音樂、藝術作品絕不遜於其他國家，但如今好景不常。

法國文學幾盡崩潰，一如曾經不可一世的法國電影工業。

作為精緻藝術的貿易中心，巴黎與倫敦、紐約相比已然失色；雖然仍為時尚之都，但是英美的設計師似乎更受矚目。

在歌劇與戲劇上，巴黎也相對落後。

知識份子的生活是苦悶的：法國引以為傲的大學體系已逐漸平庸，就算索邦大學也淪為二流 - - 無法與哈佛和耶魯相比。

所有文化領域無一倖免 - - 不只在食物的層面。

## <<法國美食末日危機>>

廚房是法國文化的延伸，不只是高級料理遇上麻煩。

法國在一九六〇年原有二十萬家咖啡廳，到了二〇〇八年減為兩萬家，平均每年倒閉千百家，小酒館與酒吧也迅速減少。

高價乳酪即將滅絕，因為製作人才凋零，技術失傳，也沒有意願延續；甚至是最馳名的卡蒙貝爾乳酪都面臨威脅。

葡萄酒工業是另一個災區，銷售量不斷下降，成千上萬的生產者瀕臨破產。

走投無路的釀酒人不是轉而訴諸暴力以求重視，要不就走上自殺一途。

很多人怪罪外國競爭者，但更大的問題起自蕭牆。

自一九六〇年代晚期，法國葡萄酒的平均消費量下降了五十個百分點，驚人的是，還在繼續下跌中。

種種跡象顯示，法國似乎置其豐富的美食遺產不顧，而且問題不只一項。

為了取得廚師專業認證，胸懷大志的廚師已不需要具備紮雞、開牡蠣、打蛋黃醬的技能，反而改考如何使用加工、粉狀、冷凍和調理食品。

法國仍有露天市集，但「特級超市」（也就是大型連鎖購物中心）占有百分之七十五的食物零售市場。

最令人最擔心的是，一向被視為法國料理基礎的家庭烹飪也陷入困境。

比起以往，法國人在家自己做菜的次數越來越少，用餐時間也越來越短。

現在法國人平均用餐時間為三十八分鐘，遠低於二十五年前八十八分鐘。

反正有個企業隨時準備幫助法國人免去進廚房及用餐巾的麻煩，那就是麥當勞。

二〇〇七年，法國開了超過一千家麥當勞，是法國最大的私人企業，而法國也成為麥當勞全球獲利第二高的市場。

長期以來，食物是法國展現國力的武器，現在卻是國恥的來源。

據報導，二〇〇五年七月，法國總統席哈克在一個酒會場合，對著俄國總理普丁和德國總理施洛德批評英國，他不屑地說：「不能相信食物如此糟糕的民族。」

這事才發生於不久前。

身居法國總統高位，席哈克應具有評判他國食物的優秀能力，當然，他在詆毀英國料理，且說得如此理所當然。

就在二〇〇五年的夏天，席哈克的評論顯示他完全脫離現實。

難道他不知道倫敦現在是偉大的美食之都？

僅在四個月前，《美食雜誌》（Gourmet）對倫敦的描寫是「現今世上享受美食的最佳所在」，整期都在報導她的美食享樂。

失禮事件使外界對席哈克的嘲笑蜂擁而至，而此事透露的絃外之音十分明顯：僅從法國領導人言談間對飲食的印象，就可推論高盧人改進的態度及成果。

席哈克的囁語不啻強調法國跌落的淵谷有多深。

他們已喪失廚房裡的優勢。

法國料理肯定已喪失致命的吸引力。

當席哈克嘲笑事件登上頭條的幾天後，國際奧林匹克委員會的委員，儘管被法國官方以美酒佳餚款待數月，卻仍然捨棄巴黎，選擇倫敦作為二〇一二年夏季奧運的主辦城市——炸魚薯條打敗鵝肝醬了。

還有其他恥辱雖不列官方記載卻不乏耳語流布。

二〇〇六年十月，紐約的「法國廚藝學院」（French Culinary Institute，簡稱FCI）為慶祝新的國際美食中心開幕，舉辦兩天盛大的公開座談會，不但有烹飪示範還有美食招待。

FCI可說是美國最負盛名的烹飪學校，更是法國文化影響的延伸——有如以烹飪為名的法國領事館。

它的組織成員包括賈克·裴潘（Jacques Pépin）、安德烈·索內（André Soltner）和亞倫·賽拉克（Alain Sarrasin）等三位移居海外的法國名廚，他們曾引領風潮掀起美國的烹飪革命。

為確保新學員有個精采可期的處女秀，FCI請了十位赫赫有名的國外大廚來紐約參加活動。

令人驚訝的是，領銜與會的不是法國人，而是三位西班牙名廚：阿德里亞、阿爾札克（Juan Mari Arzak）和貝拉塞特吉（Martín Berasategui），不只如此，其他七人也是西班牙人。

法國廚藝學院舉辦美食大會卻連一個法國主廚都沒有邀請。

## <<法國美食末日危機>>

種種端倪反映法國料理目前的問題。

二十五年前，根本不會吃到糟糕的食物，但如今在某些村鎮連要找到一條美味的麵包都很困難，那些被費雪（M.F.K. Fisher）、韋克思伯（Joseph Wechsberg）、魯特（Waverley Root）、李柏齡（A. J. Liebling）等作家懷念的法國；那個啟發茱莉亞·柴爾德（Julia Child）、艾麗絲·華特斯（Alice Waters）、伊莉莎白·大衛（Elizabeth David）終生志業的法國；那個保證不管林蔭大道或荒山小徑都嘗得到美味的法國——那個法國，似乎，正在死亡。

純淨的蔬菜更難取得了。

華特斯總會定期前往法國，以前她將番茄插枝偷運回加州的家；如今輪到她將插枝偷運給法國友人。

吃在法國已然如此，不論現行的或消失中的都令我感傷。

在法國，我不只學習如何吃飯，我學到了如何生活。

那是我與妻子墜入愛河的地方，是一盤又一盤的醃酸菜、牡蠣、草莓（拉杜蕾的草莓塔也算）所建立的深厚關係。

當我們以夫婦身分舊地重遊再嘗美味，他們的意義超越了口腹之樂，反覆傳頌我倆的誓言。

翻翻日曆，我們的小孩應該不是在法國懷上的，但是當他們大到可以吃固體食物時，就要接受法國美食的洗禮，正式加入我們親法黨。

在他們接觸夾心餅乾之前，就先要認識焦糖布丁的奧妙。

但是那個我從小到大認識的法國，他們是不會了解的。

難到法國人真的願意讓他們的美食傳統就此消亡？

難道他們不再重視美食界的盟主地位？

赫赫有名的法國主廚及餐廳老闆會做何感想？

亞倫·杜卡斯（Alain Ducasse）和尚克勞德·弗希納（Jean-Claude Vrinat）會袖手旁觀嗎？

還有偉大的《米其林指南》，長期以來是冊封醇酒佳餚晉身法國至尊的象徵——它對於法國廚房到底是向上的助力？

還是進步的阻力？

儘管法國料理的影響力正在消退，但年輕人才依然輩出，他們要如何挽救法國美食界脫離如此泥淖？

法國料理衰敗的現象越漸嚴重，種種問題迎面逼來，我知道，該是尋求解答的時刻了。

## <<法國美食末日危機>>

### 內容概要

米其林星星最多的美食王國就此殞落？

！  
這本書不只談論飲食文化，它還定義了現代法國！  
法國人真的願意讓悠久傲人的美食傳統就此消亡？  
喬艾·侯布匈、亞倫·杜卡斯、皮耶·加尼耶等食神會袖手旁觀？  
《米其林指南》到底是向上的助力？  
還是進步的阻力？

新生代主廚能否挽救法國料理界，奪回美食至尊的盟主地位？

第一本完整爬梳法國飲食文化史，以專業剖析探討法國美食所面臨的問題。

廚房與食物是法國文化的延伸。

沒有比法國更能將烹煮提升為創作，將吃飯視為至樂的國家了。

曾經，她的大廚技藝和餐飲水準執世界牛耳，吸引各地人士前往朝聖取經。

曾經，她的餐廳生意和咖啡館文化蓬勃耀眼，影響力遍及全世界。

法國料理的勝利，堪稱目前所知最仁慈的帝國主義。

但如今，何以主廚們綜觀全球尋找創意時，目光焦點已不再關注法國？

為何「美食王國」的龍頭地位已被西班牙超越而光芒失色？

葡萄酒桂冠更讓給了加州納帕谷的新興酒鄉？

而巴黎「美食之都」的光環更是移轉至紐約、倫敦、東京及巴塞隆納…… 法國美食，還有法蘭西，到底怎麼了？

現在的法國一成不變，法國料理也是。

二十五年前在法國絕不可能吃到糟糕的食物，但如今在某些城鎮已難找到美食佳餚。

現代烹飪史上第一遭，最有影響力的廚師不是法國人，最受好評的餐廳也不在法國。

而在法國境內，大半的葡萄酒工業深陷危機，珍貴的手工乳酪即將滅絕，小酒館與酒吧以驚人的速度消失。

某些企業卻生意興隆：令人驚訝的是，法國竟是麥當勞全球獲利第二高的市場。

這一切到底是怎麼回事？

為了尋找答案，本書作者邁克·史坦伯格做了一趟令人羨慕的法國之旅，過程中充滿典型的法國旅遊樂趣。

他訪問了頂級名廚，如亞倫·杜卡斯、皮耶·加尼耶、保羅·包庫斯、帕斯卡·巴博等，還有餐廳經營者、釀酒人、酪農、麵包師傅及其他工藝師。

他也拜訪了愛麗榭宮，訪問麥當勞的歐洲總部，與反全球化的農運領袖喬瑟·波維在巴黎大道上並肩遊行，和偉大神祕的《米其林指南》總編輯共進午餐。

而各方矚目的年輕廚師及釀酒人正為重振法國美食遺產而努力奮戰，史坦伯格也流連廚房與他們交心深談。

《法國美食末日危機》以深入獨到的觀點、生動有趣的故事、犀利不留情的筆觸，大爆內幕，揭露法國美食界的現況與真相！

法國料理堪稱世上最偉大的文化貢獻，讓我們跟著作者從探索飲食諸事，進入法國政治、經濟、社會、歷史、文化領域，檢視法國美食的過去、現在與未來。



## <<法國美食末日危機>>

### 作者簡介

邁克·史坦伯格 (Michael Steinberger) 美國記者暨專欄作家，老饕，熱愛法國美食美酒。知名電子雜誌Slate的葡萄酒專欄作家，《金融時報》特約撰稿人。作品廣及經濟、金融、文化、體育和政治等領域，也為《紐約客》、《紐約時報雜誌》、《紐約時報書評》、《經濟學人》、《食物與酒》(Food & Wine)、《風味》(Saveur) 等多家媒體撰稿。已婚，育有兩名子女。

譯者簡介 潘昱均 美國俄亥俄大學廣電傳播系畢，輔仁大學語言學研究所碩士。早年服務於電視傳播產業，熱愛電影、文學與寫作。留學回國後即開始為期近十多年的英語教學職涯，直至今日。現為兼職譯者，譯有《文法女王—無痛升級學習法》。

<<法國美食末日危機>>

書籍目錄

導讀：料理巨人的背影 / 謝忠道推薦序：幽微曙光中永遠的美食 / 楊子葆推薦序：願沒落的美食王國再展風華 / 莊祖宜前言 第一章 法國料理的鍋盆歷史 第二章 開戰了，廚師們！  
第三章 法國危機 第四章 來自西班牙的痛 第五章 星星的折磨 第六章 歐洲最後紳士 第七章 速食之邦 第八章 生的好？  
煮的好？  
第九章 沒有酒，這裡只是沙漠 第十章 世界之王 第十一章 法國新革命 第十二章 比原來的好 結語

## &lt;&lt;法國美食末日危機&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

本書作者以記者的身分，以兼具廣度和深度的恢弘視野，豐富的資料收集和代表性人物的採訪，從各個層面來探討當代法國料理所曾有過的榮耀風光，以及當下遭遇到的問題困境。

許多看法和分析是在法國看不到的，卻是許多國家（當然包括台灣）都正在面對的：食品全球化工業化，小農和大企業間的抗爭，現代化的餐飲管理，地方物產的消失。

謝忠道（旅法美食作家） 作者看似責備實則期待的文字背後，彷彿也有殷切盼望，悄悄地扣動心弦，如同所有喜愛美食世人的共同盼望：在烏雲密布的末日旅程之後，一個美麗新世界將再欣然鋪陳開展。

楊子葆（輔仁大學客座教授，前中華民國駐法國代表） 史坦伯格在美國的酒評界本是出了名的「哈法族」，這次談起法國餐飲的衰敗，簡直比法國人還要痛心。

他大膽直言，意興澎湃，下筆前又做足了功課，所以整本書讀起來非常暢快過癮，讓我一口氣吸收了不少法國的歷史文化和餐飲資訊。

莊祖宜（廚師、《廚房裡的人類學家》作者） 我讀過最絕妙的一本書。

馬可·皮耶·懷特（Marco Pierre White），倫敦米其林三星名廚 《法國美食末日危機》是一篇迷人且知識淵博的告別演說，主題是世上最偉大的美食醇酒文化。

作者史坦伯格是偉大的美食家及說書人，跟著他的文字，你會關心卡蒙貝爾乳酪的命運和其他瀕臨滅絕的傳統。

傑·麥可倫尼（Jay McInerney），《酒窖裡的享樂主義者》和《酒神與我》作者 邁克·史坦伯格變魔術似的辦了一場眾人皆想去的葬禮，輓歌樂聲雖已奏起，唱來卻真誠歡樂，賓客最是有趣，食物與酒再好不過。

閱讀此書 逝去的將會再度升起。

班傑明·華勒斯（Benjamin Wallace），紐約時報暢銷書《百萬紅酒傳奇》作者 你是否想過為什麼在法國吃飯總會失望？

關於這點，邁克·史坦伯格可以解答。

他的完美解釋不僅出自驚人的美食專業，也在於精熟法國政治歷史。

只能說：給它三星！

這本書值得一讀！

雅各·韋斯伯格（Jacob Weisberg），《布希悲劇》作者，Slate雜誌編輯 當我在七十年代早期初赴法國，從沒用過糟糕的餐點，現在卻完全相反。

這個有著宏偉美學文化的國家到底出了什麼問題？

史坦伯格從法國蕭條現況深入探討。

他鍾愛這片土地，有著強烈失落感，原有美味去哪了？

我對他深究時間、地點、如何、原因的作為萬分感謝，相信只要對法國懷有些許興趣的人都會欣賞這本書。

柯密特·林區（Kermit Lynch），《葡萄酒徑的冒險》作者 很多討論飲食的書都是作者迷迷糊糊雙眼懷想山珍海味及快樂時光的回憶錄。

但邁克·史坦伯格的書不同。

他嘗試解讀法國做為世界美食中心的衰退過程，在這趟發現之旅中，史坦伯格帶我們進入名廚廚房發掘異常美食，也喚起美好的回憶。

書中結論不但充滿智慧更是有趣複雜，翻開書頁即能享受妙語箴言，保證讀來滿心愉悅。

法理德·札卡瑞亞（Fareed Zakaria），《後美國世界》作者 這是一本令人大開眼界的美食報導，作者史坦伯格經過詳細研究，以有趣文筆忠實報導當代法國料理現狀。

他問道：法國料理的前途何在？

衷心期盼法國廚師能關注這個問題。

《舊金山紀事報》 這是一本對料理的探索，聲名遠播的法國食物及美酒傳統如今大不如前，作者史坦伯格在法國東奔西找，只為探尋逐漸衰退的根源。

## <<法國美食末日危機>>

他親身查訪想要找出客觀真相，但令人驚嘆的是他發現背後涉及更大的議題，是「誰」或是「什麼」在定義現代法國？

延伸推想，是法國食物。

《科克斯評論》 對關心美食醇酒或法國的人，《法國美食末日危機》都是一本必讀書。史坦伯格對問題重重的法國美食界不但仔細調查且深入細節，提供入木三分的花絮趣聞，像法國最大的私人企業麥當勞有何新定義？

為什麼許多名廚會志得意滿？

偉大的美食指南為何偏離常軌？

法國葡萄酒製作如何徹底崩潰？

對於以上問題，史坦伯格皆提出令人信服的解釋。

在這些壞消息之外，看史坦伯格描寫某些逆勢而行的關鍵人物，讀來趣味盎然，激勵人心。

《食物與酒》網站 這是一個熱愛法國人士的真實聲音……從史坦伯格對美食的描述、對飲食的回顧，或從他在法國餐餐誘人以致與妻子注定相愛的過程，都可確切感受到史坦伯格對法國的愛意，這份熱情不是青少年的青澀愛意，更像是加入現實成分的崇拜之情。

《明尼亞波里 - 星壇報》 博聞強記、鉅細靡遺……對於法國遠近馳名的大廚及餐廳經營者，像是保羅·包庫斯、亞倫·杜卡斯、亞倫·夏裴、尚克勞德·弗希納，以及巴黎的涂華高家族，史坦伯格都有入木三分的描寫，實為絕佳的故事。

《匹茲堡論壇 - 評論報》 法國曾經體現廚藝的最高榮譽，而今事事講究的美食家卻漸往別處尋求味覺啟發。

法國美食霸業已無法與二十年前相提並論，史坦伯格對急速下滑的法國聲望大感訝異，他的調查報導深入剖析當前情勢的種種原因。

《書單雜誌》

## <<法國美食末日危機>>

### 編輯推薦

【專文導讀】謝忠道（旅法美食作家）   【專文推薦】楊子葆（輔仁大學客座教授，前中華民國駐法國代表）   【專文推薦】莊祖宜（廚師、《廚房裡的人類學家》作者）   【好評推薦】   · 王瑞瑤（《中國時報》美食記者）   · 蔡珠兒（作家）   · 黎俞君（鹽之華法式料理廚房主廚）   · 韓良憶（作家）

<<法國美食末日危機>>

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>