典藏赠阅 · 巴黎名厨先贤祠与历史名宴传奇图册

传奇名厨二十八宿暨巴黎历史八大名宴殿堂大系（1380 – 1935）

贯通四朝之历史编年，溯源自卡汉姆至埃斯科菲耶之五大母酱谱系，巴黎八大历史名肆之风华录，古代度量衡克重换算指南及本堂烹饪典籍丛书总目。

一、四大风云历史时代暨烹饪先贤祠二十八宿

历史纪元	司膳宗师与著述大家	技法革新与开山典籍
一、从中世纪至大世纪（1380 – 1715）	塔耶旺（Taillevent）与希卡特大师（Maître Chiquart）· 皮埃尔·德·吕纳（Pierre de Lune）· 弗朗索瓦·皮埃尔·德·拉瓦雷纳（François Pierre de La Varenne，1651）· 塞维涅夫人（Mme de Sévigné）· 弗朗索瓦·瓦泰尔（François Vatel）· 尼古拉·德·博纳丰（Nicolas de Bonnefons）· 弗朗索瓦·马西亚洛（François Massialot）	自中世纪辛香料之繁缛转向新鲜黄油之纯正，创制面糊增稠法（Roux lié）、香草束（Bouquet garni）、菌菇浓缩精华原汁（Réductions aux champignons）及首批皇家烹饪大辞典（《法兰西名厨》，1651）。
二、启蒙时代（1715 – 1789）	樊尚·拉夏佩尔（Vincent La Chapelle）· 帕尔芒捷（Parmentier）· 弗朗索瓦·梅农（François Menon）· 安托万·博维利埃（Antoine Beauvilliers）· 布里亚-萨瓦兰（Brillat-Savarin）· 格里莫·德·拉雷尼埃（Grimod de La Reynière）· 弗朗索瓦·马兰（François Marin）· 路易·欧斯塔什·于德（Louis Eustache Ude）	现代精妙小酱汁之滥觞，《市民女厨》（La Cuisinière Bourgeoise）之问世，巴黎首座单点式豪华餐厅之诞生（博维利埃，1782），以及美食评论体系之奠基。
三、十九世纪之黄金时代（1815 – 1889）	玛丽-安托万·卡汉姆（Marie-Antoine Carême）· 安德烈·维亚尔（André Viard）· 大仲马（Alexandre Dumas）· 儒勒·古菲（Jules Gouffé）· 亚历克西·索耶（Alexis Soyer）· 于尔班·杜布瓦（Urbain Dubois）· 查尔斯·兰霍弗（Charles Ranhofer，德尔莫尼科餐厅）· 弗朗索瓦·唐蒂（François Tanty）	卡汉姆确立四大古典母酱法度，侍餐礼仪由法式合席（Service à la française）革新为俄式分席（Service à la russe，杜布瓦），确立克重精确称量法（古菲），法兰西名肴饮誉天下。
四、美好年代至二十世纪（1890 – 1935）	奥古斯特·埃斯科菲耶（Auguste Escoffier，著述六十八卷）· 约瑟夫·法夫尔（Joseph Favre）· 让-巴蒂斯特·勒布尔（Jean-Baptiste Reboul）· 普罗斯佩尔·蒙塔涅（Prosper Montagné）· 路易·索尔尼耶（Louis Saulnier）	《烹饪指南》（1903）立世，现代后厨军团制（Brigade）确立，《普罗旺斯女厨》、《拉鲁斯美食大辞典》（Larousse Gastronomique）与《烹饪珍典》（Le Répertoire de la Cuisine，辑录七千余例金科玉律）。

二、巴黎八大历史名宴殿堂（从皇家宫殿至林荫大道）

- **银塔餐厅（La Tour d'Argent，1582）：** 图尔内勒河滨路——弗雷德里克·德莱尔（Frédéric Delair）始创之编号血鸭（1890），以及伫立于巴黎圣母院对岸之传奇酒窖。
- **普罗科普咖啡馆（Le Café Procope，1686）：** 旧喜剧院路——意式冰酪之雅赏，启蒙思想巨擘（伏尔泰、狄德罗、卢梭）聚首之名苑。
- **大维福尔餐厅（Le Grand Véfour，1784）与普罗旺斯兄弟餐厅（Les Frères Provençaux，1786）：** 皇家宫殿之双璧，以普罗旺斯蒜香、马铃薯鳕鱼茸（Brandade de morue）与帝国级珍藏酒窖倾倒巴黎。
- **巴黎咖啡馆、金屋餐厅、英国咖啡馆与阿尔梅农维尔行馆：** 繁华林荫大道之全盛岁月，阿道夫·迪格莱雷（Adolphe Dugléré）于1867年6月7日主理之"三皇盛宴"，以及美好年代奢华夜宴之绝响。

三、五大母酱源流图谱暨古典度量衡换算

1. **西班牙汁（L'Espagnole）与半釉汁（Demi-Glace）：** 棕色面糊 + 褐牛清汤 + 茄汁香菇蔬菜碎（Mirepoix）→ 衍生出波尔多汁、佩里戈尔汁、猎人汁、罗贝尔汁、肉肆汁、马德拉汁、魔鬼汁。
2. **白汁（Le Velouté）：** 金黄面糊 + 白高汤（小牛肉、禽肉或鱼汤纯汁）→ 衍生出德式汁、极品汁、象牙汁、贝尔西汁、诺曼底汁、白葡萄酒汁、红衣主教汁。
3. **贝夏梅尔白汁（La Béchamel）：** 白色面糊 + 慢浸热全脂牛奶 → 衍生出莫奈汁、苏比斯洋葱汁、楠图阿汁、奶油

汁、极光汁。

4. 古典番茄汁（Sauce Tomate）： 腌五花肉 + 蔬菜碎 + 番茄 + 面糊 + 白高汤 → 衍生出普罗旺斯汁、葡萄牙汁、米兰汁。

5. 温乳化蛋黄酱汁（荷兰汁 Hollandaise 与贝亚恩汁 Béarnaise）： 蛋黄 + 香酸浓缩汁 + 澄清黄油（55 – 62 °C 温控乳化）→ 衍生出细慕斯汁、马耳他汁、绍龙汁、福约汁、波城汁。

古籍度量衡折算指要：1 巴黎磅（Livre）= 489.5 克 · 1 四分之一磅（Quarteron）= 122 克 · 1 盎司（Once）= 30.6 克 · 1 格罗（Gros）= 3.8 克 · 1 巴黎品脱（Pinte）= 931 毫升 · 1 肖平（Chopine）= 465 毫升 · 1 半塞蒂耶（Demi-setier）= 232 毫升。