

【韩】李元馥 著

# 漫话 法国

FRANCE

在漫画中阅读妙趣横生的

## 世界文明

文化有趣了  
历史易懂了  
文字精练了  
教育轻松了



韩国狂销  
400万册



中信出版社  
CHINA CITIC PRESS



【韩】李元馥 著

【韩】朴惠 译

# 漫话法国

FRANCE

中信出版社  
CHINA CITIC PRESS

图书在版编目(CIP)数据

漫话法国 / (韩) 李元馥著; (韩) 朴惠园译. —北京: 中信出版社, 2006.5

(漫话各国历史系列)

ISBN 7-5086-0580-2

I. 漫… II. ①李… ②朴… III. 法国—历史—通俗读物 IV. K565.09

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第028655号

Original edition © 1998, by Rhie Won-Bok

Simplified Chinese edition © 2006 by CHINA CITIC PRESS (the former CITIC Publishing House)

Chinese translation rights arranged with Rhie Won-Bok through Bee Bong Publishing Co.

Agent of Rhie Won-Bok

本书简体中文版由李元馥授权, 中信出版社独家出版发行。

ALL RIGHTS RESERVED.

## 漫话法国

MANHUA FAGUO

著 者:【韩】李元馥

译 者:【韩】朴惠园

策 划 者: 中信出版社策划中心

出 版 者: 中信出版社(北京市朝阳区东外大街亮马河南路14号塔园外交办公大楼 邮编 100600)

经 销 者: 中信联合发行有限责任公司

承 印 者: 北京诚信伟业印刷有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16 印 张: 17.5 字 数: 70千字

京权图字: 01-2002-2853

版 次: 2006年5月第2版

印 次: 2006年5月第1次印刷

书 号: ISBN 7-5086-0580-2/K · 61

定 价: 28.00元

### 版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换 服务热线: 010-85322521

http: www.publish.citic.com

010-85322522

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com

# 初版序

对于生活在某一社会中的人来说，社会本身就是一种行为的准则和思考的框架，因此很难用超脱的外人的眼光来看待自己的社会。尤其是对我们——长期生活在既像岛国又不是岛国的韩国人来说，更是如此。因此所谓“外国”从来只是脑子里凭空想像的东西，而不是我们切实感觉得到的形象。所以当我们面对急速变化的国际社会以及地球村时代的到来时，确实表现得比较迟钝。

这种处境极易引起无谓的虚荣或自卑，也可能阻碍我们与国际社会同步发展并助长国粹主义的自闭心理。要消除这种忧虑，培养既适合时代潮流又正确的国际感觉，我们首先需要采取一种态度，即对我们自己的和外国的社会进行客观的比较和检讨。但是肤浅地介绍海外的风景和文物只能引起憧憬和赞叹，对我们了解外国的本质特征丝毫没有帮助，而这恰恰是我们实际上最需要的。

留德10年，我深深地体会到了不同文化在价值观方面的冲突，这些感受长时间在我的脑海里盘旋，成了我写这套书的最初动机，也给了我了解西方社会繁荣和兴盛的原因的机会。

写作这套丛书的最重要的目的，就是让正在成长的年轻一代知道，这世界上有许多国家实实在在地存在着，而不仅是我们脑子里的名词。我想追根溯源地去告诉他们，我们国家以外的人们今天是如何生活的，进而给我们自己提供一次和他们的生活作比较的机会。因此这套书不仅是用眼睛看到的华丽的游记，更是可以用心感受得到的他们没来得及隐藏的民族特性。

我只讲故事，而不作评价。我只提供生动而广泛的资料，让读者自己去感受、判断。我希望读这本书的年轻一代能知道这世界多么广大，而且居住着许许多多和我们一样的人。如果你们看完这本书之后，能够了解到我们要呼吸的空气、要表演的舞台不仅仅限于我们国家而是整个世界，那也就不枉费我的一番心血了。

李元馥

# 新版序

这套丛书自面世以来，受到广大小朋友和年轻家长的深切关注。这些年来，在我们身处的地球上，各个国家间接触越来越频繁，联系越来越紧密。岁月流逝，世界有了很大变化，因此我想再次给小朋友们讲讲变化多端的欧洲故事。你可能觉得欧洲发生的变化离我们很远，但它实在太重要了，我们没办法忽视它的存在。我很想尽快把欧洲发生的新故事告诉你们，但是因为收集资料、设计书的结构、绘制一幅幅漫画需要很多时间，因此拖延至今，我非常着急。

欧洲的发展一日千里，20世纪90年代初两德的统一带给我们的惊叹和兴奋还未消失，欧盟的成立和欧元的启动，又令欧洲再次成为全世界关注的焦点，包括美国在内的许多大国都密切注意着欧洲的动向，她再一次让世界对这块神奇的土地刮目相看。

作为这套丛书的作者，我还没来得及勾画出90年代的变化图，新一波的变化又扑面而来。时不我待，世界的变化确实很快，令我迫不及待地想把这些介绍给小朋友们。

在修订这套丛书的过程中，我着重于从现代人的角度去考察欧洲的近现代史，尽可能地用简明的语言准确地解说欧洲各国正在考虑的事情，让读者了解这些国家所面临的问题。

通过修订后的这套书，读者会了解到意大利人民为把四分五裂的国家建设成统一的近代国家所付出的巨大努力，了解到意大利富有传奇色彩的民族英雄加里波第的故事，了解到实行直接民主制度的瑞士的风貌，了解到英国和法国发生的引人注目的变化等等。我还对书中不适合时代发展的部分内容进行了调整，你们会听到更加新颖有趣的故事。这次修订的另一个较大变化就是将原来的黑白构图进行了多色彩处理，提高了漫画的欣赏性和可读性。

为了更加准确地展现历史的变化，描绘世界的蓝图，我会继续努力向读者反映时代的新变化、新趋向。今后不仅要介绍欧洲的历史和文化，还要进一步介绍美国、日本等以前没有讨论过的国家。最后，我要感谢吉米杨出版社的编辑人员，他们为这套书的修订付出了辛勤的劳动。

希望这套书可以带给各位读者一个愉快的欧洲之旅！

李元馥

# 中文版序

中国是世界上历史最悠久的国家之一，除了短期的分裂以外，自秦始皇统一全国以来，中国是全世界唯一在政治上维持了2 000多年统一的国家。中国人口位居世界第一，50多个少数民族的文化与汉族文化互相融合，创造了辉煌灿烂的华夏文明，并且这个历史悠久的文明古国，在17世纪之前经济实力一直是世界第一。

21世纪的中国再度腾飞。近年来，中国不仅在经济方面取得了令人瞩目的成就，而且在政治、军事、文化各方面都已跻身世界大国之列，在国际事务中发挥着越来越重要的作用。中国的实力来源于生活在这片大地上的中国人民，他们心胸宽广，包容万物；他们身上体现出来的包容精神（大同主义），不仅继承自悠久的历史，更是民族智慧的结晶。不管多么极端多么异质的文化，随着岁月流逝，总会融于灿烂的“中华”文化，中华民族的自信及包容精神乃是关键所在。

但是从19世纪开始，西方传来的异质文化对中国的挑战至今还在继续。西方文化曾一度征服了世界，将世界以他们的逻辑重新安排。到了21世纪的今天他们还不愿意让出主导权，拒绝包容，拒绝共存。只有对他们有利或者给他们带来利益的情况下，他们才会包容；只有他们占上风时，他们才会同意共存。这是21世纪的中国和亚洲各国在价值观上需要面对，需要解决的问题。为了创造更加灿烂美好的未来，在世界民族之林拥有自己的一席之地，中国需要以更加客观和冷静的眼光看待世界。中国应该努力采取全新的视角，从“世界人”的角度而不是从自己的角度审视中国之外的国家——不管是亚洲的还是欧洲的。我相信，中国的这种努力会给亚洲乃至全世界带来新的秩序，带来健康、可靠、和平的未来。

作为作者，我为这套漫画能在中国出版，感到无比的荣幸和无比的欢欣。这套书里介绍的几个欧洲国家，如果仅以其领土论，可能加起来都不及中国领土的1/10，但是，我相信，它们都是经历了各种挑战才创造了今天的繁荣，它们的经验和教训对中国的发展有着重要的参考价值。如果这套书能够给中国的年轻一代提供一个机会，使他们能够以新的眼光看待今天的世界，使他们能够对中国和亚洲的未来进行更深入的思考，就是我最大的快乐和最大的自豪。最后，我要向为本丛书在中国出版付出了辛苦工作的所有人士表示由衷的感谢！谢谢！

李元馥



**漫话法国**

**SWITZERLAND**

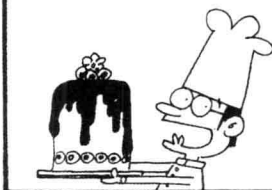
# 法国

## France

提起法国，首先要从吃开始说起



因为在西餐中法国料理首屈一指，而且高级西餐几乎都源于法国料理



在各国，法国餐厅均被认为是最高级的



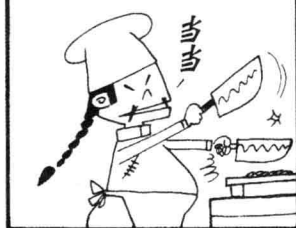
在价钱上，法国料理也比其他任何国家的料理要贵得多



说得也是，像法国人那样做多种料理的民族寥寥无几，而且所用的材料也多得不计其数



在东方，中国菜同样种类繁多，所用的材料也很多



据说甚至燕窝里的百年陈蛋也用于做菜



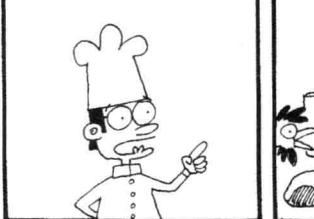
在西方，像法国人那样吃多种食物的民族也很少



甚至蜗牛、田鸡腿都吃……



法国料理之所以如此丰富是因为……



首先所有的材料都能弄到手……

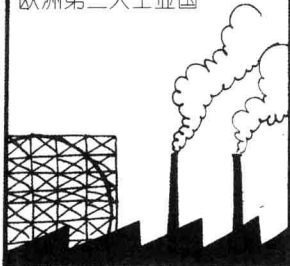


因为法国是各种民族，如凯尔特、拉丁、日耳曼群居的国家，因而可以说汇聚了各种口味





必须要注意的是，法国是欧洲第二大工业国



而且也是欧洲最大的农业国



在整个欧洲，像法国那样除了能够养活全部国民还能出口粮食赚钱的国家并不多



首先看一下法国的地理位置



寒冷的北部和炎热的南部土地上分别生长着寒带植物和温带植物



因而盛产着寒冷的英国、德国、斯堪的纳维亚所没有的南方蔬菜和水果



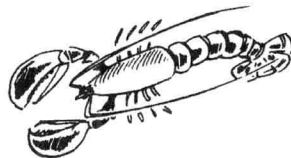
以及炎热的西班牙、意大利所没有的北方水果和蔬菜



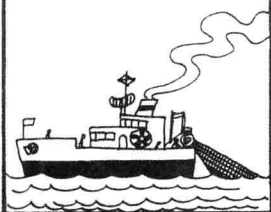
加上生活在北海和大西洋寒流里的鱼和海鲜



以及温暖的地中海暖流中的鱼和海鲜等



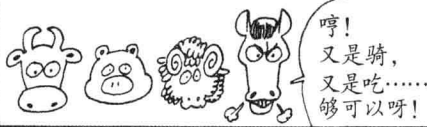
除了水产资源丰富这一点外



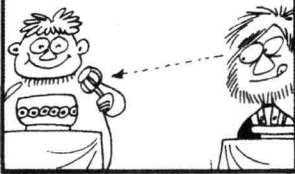
法国独占了欧洲大陆最肥沃的平原，因此高品质的粮食和葡萄产量很高



广阔无垠的草原上喂养着2500万头牛，1200万头猪，1100万只羊，这里出产的肉和奶也丰富着法国人的饮食生活



由于多个民族混居，因而法国人早就接触过各种别致的口味



加上国王和贵族们豪华的生活和挑剔的口味



使法国料理的烹饪水平不断提高，直至享有今天的盛名



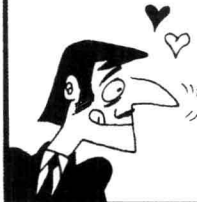
法国料理最大的特点是



采用丰富的材料和加入葡萄酒！如果说几乎所有的料理都用葡萄酒，那可能言过其实，但葡萄酒和法国料理的确有不解之缘



而且法国人饮食的特点是



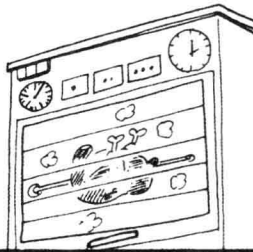
将各种味道的食物和葡萄酒一起享用



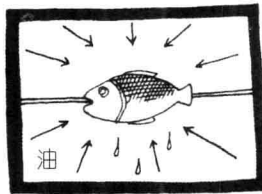
法国料理中最高级的是



放入烤炉里用热气烘烤的食物



把食物放入烤炉里烘烤，能把滑腻的油汁烤出，食物均匀受到烘烤，因此能够品尝到最纯的味道



其次就是直接用火烤或用不粘锅炒的食物



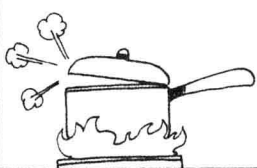
也就是说放油炒或煎



虽然味道不如烤炉烤的好，但原材料的味道大体上不变，因而也颇受好评



被认为最次的料理是炖菜



往原材料里加水炖的话，材料本身的味都熬进汤里，而影响味道自不用说了



加水炖本身是为了喝汤，是为了用较少的材料熬成更多的汤，因而只有穷人才吃



所以，招待客人的时候绝对不能上炖菜



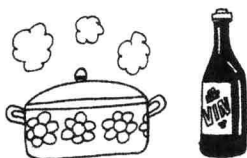
理所当然，必须上用烤炉烤的或用不粘锅炒或煎的食物



如果上炖菜的话，客人将会看不起主人



但同样是炖菜，如果不是用水而是用葡萄酒炖的话



那个菜就能马上升为高级菜



并且根据料理中使用的葡萄酒的名贵程度来判断料理的档次



法国料理为什么贵，举个例子说一下



法国人喜爱的料理中有个叫“酒焖子鸡”。按字面上解释的话就是用葡萄酒炖的鸡肉



问题是同样的鸡，到底是怎么个做法使其在价钱上比其他国家高出很多



如果说用一只鸡做菜的话，因地域的不同鸡的价钱能差多少？顶多也就是几块钱，最多也不会超过100块钱



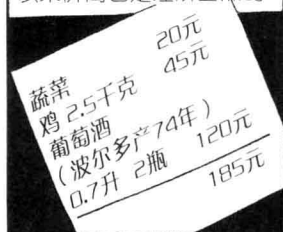
做酒焖子鸡，一只鸡大概需要一瓶或两瓶红葡萄酒



据说因这个葡萄酒是高级还是低级的差异，食物的味道和香气会完全不同，很神奇吧？



很多时候葡萄酒的价钱比鸡肉的价钱要贵很多，所以菜价高也是理所当然的



酒焖子鸡并不是很高级的菜，而是在普通家庭中常见的家常菜



越高级的料理就会放入越昂贵的葡萄酒，因而做出来的食物的价钱也就会上涨，根据情况甚至有时要加入几千元一瓶的葡萄酒



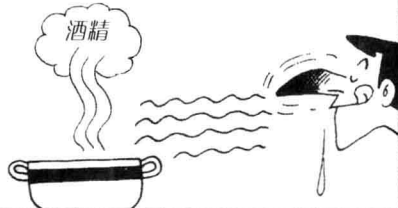
不仅是葡萄酒，像白兰地、香槟等高级酒也不惜加入料理中



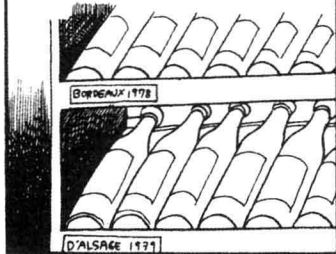
吃了用酒做的菜会不会醉？



酒是含酒精的饮料，如果将酒和食物一起炖的话，酒精就会挥发出去，而酒所特有的香气和香味将会渗入到食物中去



因此，在法国家庭中，葡萄酒、白兰地、香槟等都是长备不缺



这些酒在吃饭时会喝一些



但更普遍的是用于料理



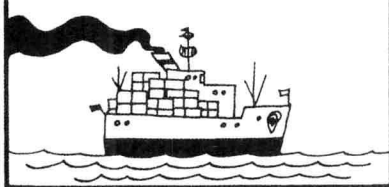
在韩国，做菜的时候有时为了调味也会加一两勺料酒，从这儿也可以看出



在世界任何一个国家，酒和料理都有着非常密切的关系



法国生产的葡萄酒在品质上被认为是世界第一，因而被高价卖往世界各地



其中产自勃艮第和波尔多地区的红葡萄酒更是闻名于世



酿葡萄酒的方法是罗马人传给高卢——即现在的法国地区的



法国暖洋洋的太阳和适度干燥的自然条件非常适合栽培葡萄，因而法国大量生产高质量的葡萄用于酿制香醇的葡萄酒



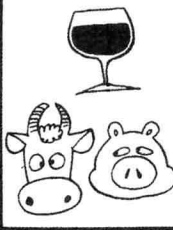
法国葡萄酒被认为比原产地意大利酿制的葡萄酒好得多



用葡萄酒做料理或喝葡萄酒时有一个非常重要的原则



就是肉要和红葡萄酒配



鱼或者海鲜要与白葡萄酒配



因此做肉菜或者吃肉的时候，白葡萄酒可不能上



做鱼或做像牡蛎这样的海鲜，或者吃这些海鲜的时候，就不能喝红葡萄酒

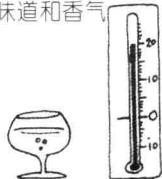


葡萄酒不是为了醉而喝，而是在吃饭时为了调胃口而喝一两杯的





红葡萄酒不是冰镇了之后才喝的，而是在室温合适（约25摄氏度）时喝，才能真正品尝出它的味道和香气



法国人来到韩国之后觉得很纳闷儿的是



韩国人会一下子喝上几瓶葡萄酒，把自己弄得醉醺醺的



法国人喝葡萄酒时只喝一点儿，目的是吃菜时调胃口，而很多韩国人喝葡萄酒则会一醉方休



既然引出了酒的话题，那就接着再讲讲吧。因为酒是法国的重要产品之一



用葡萄酿制的酒当中除有葡萄酒之外，还有作为法国特产的香槟和白兰地



香槟酒和白兰地作为法国代表性的特产闻名于世，但价格也很昂贵



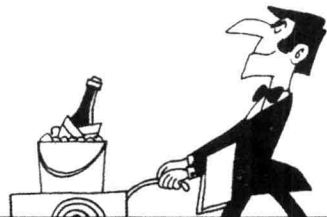
香槟是往葡萄酒里加入碳酸气体而制成，因而倒入杯中就像啤酒和可乐一样有沫



香槟是法国东部香槟地区的特产



柔和的味道，馨香的余味和喝了酒之后的那种清爽的心情，使其作为高级饮料在世界各地受到欢迎



采用香槟地区出产的独特品质的葡萄，再运用特殊的酿制方法，使得其他地区根本无法酿制出同样味道的香槟



因而价钱也很昂贵，便宜的香槟酒一瓶最低也要100法郎以上，贵的就要几千、甚至上万法郎



所以连法国人也只有在招待客人或有喜事的时候才喝或是用于料理



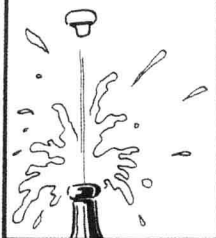
在其他国家，到餐厅点香槟酒的话



一般会上意大利的“气泡酒”等大体上仿制香槟的泡沫葡萄酒



如果上了真正的香槟酒



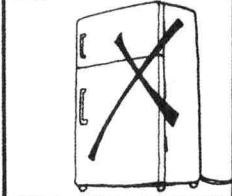
那天的餐费当然就会大幅上升



香槟不能弄得太冰，也不能温乎乎的，只有在“凉爽”的时候喝，才能品尝到最纯的味道



香槟不放在冰箱里，当有客人点的时候，就会被埋到冰块里送上来



不是为了冷冻，而是为了使其达到最佳的“凉爽的状态”



这也是欧洲文化的一种，可以说就是“西方酒道”



东方和西方的文化不同



因而生活方式也不同



但是，越是历史悠久的民族，礼节也自然会越复杂



礼节是指作为传统延续下来的行为方式



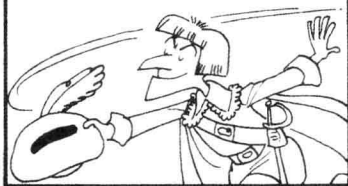
不拘小节、不讲礼貌的话就会被认为是没有教养、没有素质的人，在这一点上东西方是共通的



西方所说的礼节，因国家的不同而有所不同



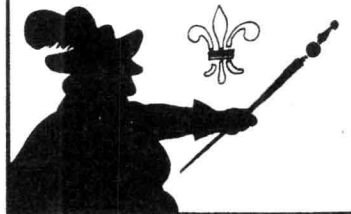
但都源于17世纪欧洲势力最强大的法国的宫廷生活。当然，更深的根源要从遥远的中世纪开始寻找……



当时被称为“太阳王”的法国国王路易十四



在欧洲第一次削弱了贵族势力，使得自己的权势比欧洲其他国家的国王都强大



为了显示国王的威严，他修建了辉煌灿烂的凡尔赛宫



还与贵族们一起享受着其他国家的国王都无法仿效的华丽的宫廷生活



国王和贵族们华丽而奢侈的生活以及高贵得体的礼仪，成了其他国家国王和贵族们艳羡的对象



欧洲各国争先修建像凡尔赛宫那样的豪华宫殿



还仿效法国国王和贵族们的生活和举止



这就是流传至今的西方式礼仪的起源



到如今，全世界刮起了新思维、新生活方式的风潮，使得很多年轻人忽视了传统礼仪



但法国人仍很讲究这些礼仪



在某些方面甚至比英国或德国人还要严格



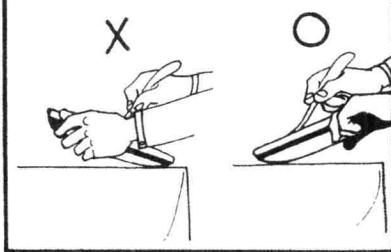
比如在餐桌上的礼节，就有很多“不允许的事项”



像我们这样的东方人在法国家庭或餐厅吃饭时，时常有不知所措的时候



举几个例子，比如喝汤时拿碗的方式



吃东西时绝对不能发出任何声音，也不能打嗝



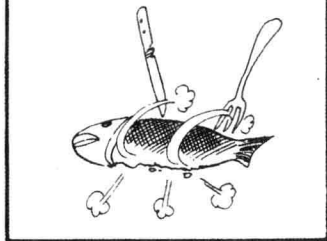
吃蔬菜沙拉时不能拿刀切着吃，而只能用叉子吃



吃鱼时，吃完一面后，要把鱼刺剥掉再继续吃



如果将鱼翻过来吃的话，就会被人说闲话



如果没有得到旁人的允许，用手拿着鸡肉吃的话，就会被认为是无可救药的野蛮人



吃饭时一定要把两只手都放在餐桌上，如果有谁把手放到了餐桌下面，大家都会用异样的目光看着他



但在英国恰恰相反，除了吃肉时以外，右手都要放在餐桌下面



其实这种西式礼节和我们没有太大的关系，而且在家人、朋友或年轻人之间经常被忽视



世界变得越来越小，成了一个“地球村”，虽然我们没有必要仿效他们的风俗习惯



但起码可以作为常识来了解，懂得越多越好，不是吗？

