

이탈리아 대 프랑스 음식역사대결



罗密欧其实是这样的，你刚刚说了你们的那个饮食。

其实去年啊，包括前年，我跟晓敏两个人呢，也有专门去品尝好几家比较知名的这个米其林餐厅。

但我真的是发现我们吃的那个法餐我真的是觉得很好。

20道菜。

而且是很健康的，吃那个整个的过程，体验非常的好，很享受。

就觉得吃饭是一件很浪漫的事情。

但是我。

你真理解法国文化。

No no no(不不不)。

你不了解法国文化。

所以重点是我吃的那个是法餐，但是有很多人说意大利的餐其实比法餐还要好吃。

所以到底真的是意大利菜好吃还是法餐好吃？

好不好吃是一个个人的感觉，没有标准的，问题是你们认为，就是意大利菜和法国菜，哪一个是最历史悠久，你知道这些菜式来自哪里，来源是来自哪里。

难道不是法国吗？

希腊吗？

哪里？

意大利。

安闹闹，你同意这点吗？

先让他说，然后我回答，好吗？因为我有回答（答案）。

我讲的是历史，这个你不能否认的。

我也说是历史，你先说你的。

15世纪的时候，佛罗伦萨的一个贵族，一个美女，她是准备嫁给法国的国王，她去了巴黎的时候，发现了巴黎人根本呢不会吃东西。

第一他们吃的东西很难吃，二，当时的法国人还是用手抓菜，当时的意大利人已经是用叉子来吃。

而且她又发现了一个很大的问题，法国有一句话说，可以常常洗手，偶尔洗脚，不可以洗头，所以法国人很臭的。

这个时候，这个美女，这个贵族，她是请了20位厨师，从佛罗伦萨搬到巴黎。

她为什么没有去英国呢？

不知道。

你接着说，不好意思。

然后请了一个非常著名的香水的专家去巴黎，然后把叉子，也是移民到巴黎。

所以现在法国香水很有名。

对。

但是来源是意大利的，亲爱的。

我必须回答是不是，那。

来。

好的。好的。

我准备好了，准备好了。

好的。

你们怎么能偏心呢？

开始吧。

那个历史是600年，很长时间。然后他说是法国人是被意大利美食影响是吧？

那意大利的美食是不是马可波罗去了中国，学习这么多年。

完全反对。

火药味特别浓，现在。

我觉得是这样的。

首先是马可波罗去了一趟中国，吃到我们的馅饼觉得不错，拿过去以后，结果那个馅也不知道怎么放进去，所以就放在了上面，就变成了一个意大利披萨。

彭宇，你的想象力很丰富。

所有的古代的文化都有饼，包括像美洲玛雅（文化），不是北美好吗？

是中美。

中美洲。

都有饼这个文化。

马可波罗去中国之前，已经在西西里有一些记载讲的面食这个食品，跟马可波罗是没有关系的。

好的。好的。

其实是这样的。

我帮你，我帮你。

你是可以在600年前到我这儿，但是到今天，我用600年时间把你给我的这一瓶水变成了更加可口的一个升级版的水。

好的，这个是他的本事。

就是这样。

法国把意大利（美食）影响力做得更好。

这个我同意。

意大利菜好吃，可是法国菜还更精致。