

<<看懂法兰西>>

图书基本信息

<<吃懂法兰西>>

内容概要

本书作者彼得·梅尔是一位在法国定居多年的英国人，曾以《普罗旺斯一年间》、《山居岁月》、《一条狗的生活》等以法国生活为主题或背景的散文、小说名震欧美文坛，其主要作品的中译本近年来陆续在中国大陆及港台地区出版，在崇尚异国情调的都市白领读者群中激起较大反响，彼得·梅尔亦因此拥有了较高的知名度。

作为彼得·梅尔的最新力作，本书是一部全方位、多角度展示法国美食文化的散文集，材料翔实生动，文笔摇曳生姿，读者从中可以领略利伐洛干酪之异馥，吐纳波尔多佳酿之奇香，品评青蛙、蜗牛与牡蛎之真味，珍藏法兰西美食文化之精髓……

<<吃懂法兰西>>

书籍目录

骨子里的法国人 天赐美味 维图的蛙腿 品尝家 蓝脚贵族 — “闻”钟情 “慢”餐 脱衣午餐 一个美国品尝家的马拉松 飞扬的勃艮第 软木塞 泥土中的约会 文明的洗涤 给胃指点迷津 最后一道菜

<< 吃懂法兰西 >>

章节摘录

这时候，我已经在享受一个小小的发现了，那就是面包。

面包又松又脆，并且有一点点耐嚼，我还从面前的白脱盘上取了一点淡淡的、将近白色的黄油涂在面包上。

那个时候在英国，黄油还是咸咸的，蜡黄色的那种，拿出来时也是非常吝啬的一小块。

第一口咬在法国面包和法国黄油上，我那还在沉睡中的味蕾突然苏醒了，一阵痉挛。

我想应该是一条高贵而威严的海鲈鱼，被隆重地端上了餐桌。

侍者飞快地用勺和叉子把鱼分成薄片，小心地铺排在我的盘子里。

我先前所经历过的鱼只有鳕鱼和欧蝶两种，而且是经过伪装、按照英国传统躲在一大堆厚厚的奶蛋糊之下的那种，与此相比，这条海鲈鱼就又白又香，看起来是那么古怪地裸露着身体。

后来我才知道那香味是茴香的味道。

一切都显得有些异乎寻常。

就连薯条也和英国那种结实的老土豆不同。

这里的薯条是放在一个单独的盘子里。

堆成金字塔的薯条每他“有铅笔那么粗细，咬下去脆脆的，嚼起来嫩嫩的，就着鲜美的鱼肉吃起来真是再好不过了。

更幸运的是我不需要参加上级们的谈话；这样我就忙着去发现真正的食品。

然后就是奶酪。

有几十种，甚至更多，在很多年里只有切达干酪和戈尔根朱勒干酪这两种选择之后，这又成了一个让我困惑的源泉。

我看中了一块样子和切达干酪颇为类似的，指了指。

侍者坚持给了我额外的两种，这样我就可以比较三种不同质地，从硬的，到适中的，到奶油般柔软的奶酪所带来的不同口感。

味蕾上传来了更多的愉悦，像是在弥补我那么多年来失去的时光。

Tarte aux pommnes.

连我都知道那是什么；杰金斯也知道。

“好极了，”他说。

“苹果派，只是不知道他们用的奶油对不对。

”完全不同干我小时候吃惯了的、底上和顶上都有厚厚一层皮的那种，眼前我的碟子上的苹果派赤裸着上身，露出水果——也就是切成一小片一小片的苹果，漂亮地交叠着，摆了好多层，在薄薄地一片奶酥般的糕点皮上闪烁着晶莹的光泽。

以我那时的年龄，还不配享受餐后昂贵的雪茄和白兰地，所以，我带着充实的胃坐着，有些晕眩，而我的同伴们则吞云吐雾，重新开始考虑办公事务。

进餐的时候，我被允许喝了两杯葡萄酒。

此时的我，已经有些微醺了，完全不记得我对杰金斯先生那个无比重要的公文包所担负的职责。

离开餐馆的时候，我把它忘在了桌子底下，向他证明了我不是块做生意的料，这就是我在这家公司的职业生涯走向终结的开始。

但重要的是，这顿午饭成了我人生的一个转折点，我失去了我的童贞，那种对美食一无所知的童贞，

不单是因为吃的东西，尽管那比起我以前所吃过的任何东西都不知要好上多少倍。

更重要的是那种经历：典雅的餐桌摆设，开酒和品酒的礼仪，侍者们毫不唐突，却快速有效细致入微的服务。

他们总是将盘子摆得恰到好处，适时地从桌布上将面包屑拂去。

对我来说，那是一个特殊的场合。

我不能想象人们每天这样吃饭，但在法国，他们就是这样。

这就是我长期以来着迷于法国人和法国美食的缘起。

历史上，法国人就一直非常——有些人说是过分——重视吃饭和如何吃饭，当然这是最老套的说

<< 吃懂法兰西 >>

法，但陈词滥调通常是有一些事实根据的，这个说法大抵也是如此。

法国人把钱都花在他们那张嘴上了，比起世界上任何国家的居民，他们花费在食品和饮料上的钱占收入的比例是最高的。

不仅是有钱的小资阶层将食物视为兴趣所在，从食物中获取享受和知识，从总统到老农的各个社会阶层都概莫能免。

学习吃——学习怎么吃——是一个充满了冒险和惊奇的过程。

比方说，就在你以为你已经充分了解了土豆——这个最基本的、没有什么新意的食物的时候，你发现了阿里戈，那是将土豆泥、大蒜和康塔勒干酪拌在一起弄成的，口感像天鹅绒般柔滑。

或者你又遇上了将小小的野草莓不是拌上奶油，而是拌着醋沙司”这种常人不太可能想到但又确实美味无比的吃法。

然后，你又吃到了烤无花果。

对胃的教育真是永无止境啊。

通常这是一个让人非常愉快的过程。

那些将生命致力于弄出美酒佳肴的人，总的来说是一群性格温和、易于相处的人，如果你对他们的劳动成果表现出一点兴趣，他们就会非常开心，并热心地向你介绍他们是怎么弄出这些美味的。

我曾经见过一些在连续工作十四小时之后疲惫不堪、态度粗暴的厨子，我还记得见过凶个厨个，醉得从厨房门里倒出来，嘴里还在骂骂咧咧。

但这只是特例。

总的来说，和好吃的，好喝的打交道好像容易引出人性善的一面，很难想象一个悲观厌世的人会愿意花上许多时间，捣腾出能给他人带来满心愉悦的东西。

快乐是会传染的，这情形在每星期的有一顿饭上，体现得特别明显。

吃这顿的时候，你会看到孩子，父母，祖父母，有时候还包括家里的狗，聚居一堂，年轻的夫妇在犒劳自己；年长出老妇人和老绅士们在仔细阅读菜单，好像要从中找出人生的秘密；来自附近的家庭，个个穿上了最好的衣服，而远道而来的巴黎人则换上了具有乡土气息又不失时髦的装束——不同年龄，不同社会背景的人汇拢到一处，全是因为另一个在法国不见有丝毫衰败的传统：星期日午餐。

对我而言，接下来的那些时刻和进餐本身一样让人受用：开胃酒已经斟满——茴香酒，干白葡萄酒、葡萄酒，或是在节假日的时候开的香槟酒——带着律师阅读法律文本的那股子专注劲，菜单也已经仔细阅读过。

点什么菜，不点什么菜的讨论也跨越餐桌进行了好几个回合。

是点新鲜的白汁三文鱼呢，还是罗勒大蒜浓汤？或是芦笋鸡蛋烘饼？然后呢？是香草饼包鳕鱼？辣椒炖小牛肉？还是小牛蹄与填牛肚，或是用普罗旺斯地区独有的方法烧成的，绝顶美味的羊肚？实际上，点什么并不重要。

重要的是那焦灼等待的时刻。

有那么五到十分钟，谈话安静下来，闲聊和家庭琐事被搁置在一边，餐馆中的每个人都在脑子里品尝着将要端上的菜肴。

你几乎可以听列味蕾舒展开来的声音。

午餐的过程井然有序，不慌不忙，其实任何像模像样的午餐都该那样。

人们在星期日吃得就更慢了，喝得也要比平常多些。

他们已经不记得要去看他们的手表。

两小时，常常更多的时间过去了。

最终，酒饱饭足，一股懒洋洋的镇定的气息缭绕在房里，盘子撤下，餐布打扫干净，咖啡端了上来。

一个懒洋洋的下午就在眼前。

看奉书，打个盹，游个泳。

厨子庆功似地到餐桌旁巡视，接受称赞，然后高兴地传授最受欢迎的那一两道菜的烹饪方法。

奇怪的是，无论你怎么严格地按照菜谱上的方法，也无论烧菜的入钉天大的本事，这些菜如果是在家里烧出来的，味道总有些不一样。

法国乡间餐厅中的星期天午餐里所包禽的，不单单是食品，还有那种氛 围。

<<吃懂法兰西>>

可惜的是，氛围是不会旅行的。

在准备此书——那些长时间地和刀、叉、酒杯打交道的时间，也就是我所说的研究过程中——我始终对两点感到特别好奇，第一是法国人那种将任何活动，无论是多么奇怪的活动，变成吃和喝的庆祝的热情。

组织者、经营者，或是普通大众(在某些情况下，某些人穿越了大半个法国就是为了吃上一顿)所花费的气力让人瞠目结舌。

我不能想象其他任何民族为了蛙腿、蜗牛，或是为了一只鸡的好坏而花上整个周末的时间。

第二个让我感到惊奇的地方在于，虽然法国人对美食的爱好是如此严肃，他们到了该享受这些美味的时候，自己却一点也不严肃。

他们穿着奇怪的衣服，唱着最古怪的歌曲——比方说《到蒂帕雷里的路好长》之类——唱的时候扯着嗓门，还经常走调。

他们互相取笑，吃吃喝喝，好像刚拿了一个冠军，把自己彻底放松下来——根本不像法国人惯有的名声：拘谨而冷淡。

礼堂里的人们愉快而吵闹，每个人都在桌边走来走去，查看桌上写着名字的纸片，寻找预定好的位子。

我找到了我的，在寒暄声中和附近每一只能够得到的手握了一遍。

他们都是些当地人，心情很好，嘴巴很干。

在这种情况下，我发现作为一个外国人很划算。

人人向你敬酒。

还不单单是酒，他们还给你各式各样的忠告——无论你想不想听——因为他们认定你受教育的程度不够，许多事情只有法国人才能完全理解，所以你需要一点帮助。

就拿松露，也就是别称为“神圣的块菌。

这样东西来打个比方。

英国人根本不懂享受这珍馐美味，我这个从英国来的人怎么可能懂得松露是不能人工栽培的呢？它想长哪儿便长哪儿，任何人工培植都拿它没有办法。

这就是为什么每年的产量和价钱会相差如此之大。

我的老师隔着桌子摇头晃脑，好像他自己参与制定了这条大自然规律一般。

我问他对当时新闻里常常出现的转基因食品有何看法时，他立马从椅子上站了起来。

我可能是侮辱了他的祖母，或者更糟，漫骂了他喜欢的足球队。

他指出，和大自然耍花样是不会有好结果的。

这只不过是让农民每年都得买新的种子、阻碍自然再生的阴谋位俩。

一个丑闻，制造丑闻的是那些穿着白大褂从来不把他们的手弄脏的农业强盗，如果不是停下来喝酒的话，他看起来可以这样骂上好几个小时呢。

煎蛋饼到来的时候，他终于彻底安静了下来，这是一份冒着热气、散发着芳香、洒上了许多黑松露碎片的煎蛋饼。

蛋的颜色是鲜亮的明黄色，这种黄只有农场里自由放养的鸡下的蛋才会有，并且厨子精确掌握了烹饪的时间，使蛋微微流着黄，恰如其分地介于软和硬之间。

用技术术语来说，这就是“流黄”(这个字法语的发音baveuse听起来可比直白的翻译诱人多了)，这种状态和质感的鸡蛋是我多年来久觅而未得的。

我做的煎蛋饼，无论我的脑袋如何热切地在它们上空盘旋，它们最多也就比炒鸡蛋稍微强些。

它们甚至不能被搬动，通常在从锅子到盘子这样短暂的行程中也会破裂开来。

我从来就做不出那种丰润、柔软，金黄，可以从平底锅里干干净净地滑出来的蛋皮，我问我的邻座有什么秘诀。

怎样才能做出完美的煎蛋饼?

<<看懂法兰西>>

媒体关注与评论

在美味中丧失童贞 沈宏非 French Lessons直译为“法语课”。

第一联想，是法国小说家都德(Daudet)的《最后一课》。

小说里的那堂法语课之所以惊心动魄地好看，在于其无处不在的张力，也就是说，自始至终都笼罩着一个“禁止法语课”的巨大的阴影。

大家都知道，这个阴影，这个敌人，指的是“只许在阿尔萨斯和洛林两个州教法语”的普鲁士当局，“那些坏家伙”。

拔剑四顾茫然的侠客说：“无敌最是寂寞。

”“没有冲突，就没有故事，”这是小说家言。

最起码，在叙事的技术层面，上法语课和吃喝活动一样，必须设置一个敌人，方能将口腔活动激活至空前活跃并刻骨铭心之境。

我们看到，一旦有旁的儿童在一起争抢，平时不肯好好吃饭的儿童通常都会因这些“普鲁士当局”的出现而突然变得胃口大开，甚至暴饮暴食起来。

梅尔先生深谙此道。

在“普罗旺斯系列”中，那个英国人代表着我们大多数人营营役役的生活状态，与普罗旺斯懒洋洋的阳光之下的那种“神仙过的日子”大战三百回合，最后全身松软地、幸福地败下阵来，煞是好看。

在大众的想象里，英国人，英国成年男人，本来就是“拘谨”或“沉闷”的代名词。

这还不算，梅尔先生不仅是英国人，而且几乎就是地球上郁闷生活的杰出代表。

上阵之前，他在麦迪逊大道上服了十五年的“苦役”，狼奔犬突，惨不忍睹。

饮食问题上，英国和美国更是出了名的乏“膳”可陈，尤其是前者，用法国人的话来说，“只求一饱，不死就可”的英国人杀猪是杀两次的：第一次是杀猪，第二次杀的是猪肉做成的菜(当然，炸鱼薯条、猪肉馅饼、羊肉薄荷果酱以及什么牛肾烘饼之类的“淡出鸟来”，今天已逐渐淡出伦敦之时髦饮食圈。

伦敦和纽约、巴黎一样，皆以fusion为最in旗帜——为之鼓与呼的彼得·梅尔似乎功不可没)。

至于英国人对待吃喝的态度，在我们的“想象共同体”当中，更一向被视为全人类之“美食公敌”。

我们一直相信，或者将信将疑地相信，对待食色，英国人或多或少都怀有某种来历不明的原罪感。

据英国饮食杂志Good Food称：“随着近年英国人开始慢慢的讲究美味，以往给外界留下的那种刻板印象正在逐渐被打破。

”这种“刻板印象”是：“过去的英国人曾经是最不讲究吃的民族，他们认为食物不过只是用来填饱肚子的材料而已。

”这一次，彼得·梅尔为我们制造的这个“有趣的坏蛋”以及“开胃的敌人”，依然是过去的那个“英国人”。

一个英国人，单枪匹马，垂涎三尺，在由“刀叉和瓶塞钻”组成之法兰西阵中进行“历险”，老鼠掉进米缸，猪八戒闯进了女儿国，自然是加倍地活色生香，张力十足。

当英式的“罪恶感”与法式的“最饿感”陷入混战，百感交集，岂有冷场之理?Adventures with Knife, Fork and Corkscre, 与刀叉和瓶塞钻共同历险——正是这本书的副题。

虽然在广大读者的想象中，梅尔于饮食一道早已修成正果，但是他似乎是越活越“回去”了——至少在这本书里，他老人家一上来便以一个“童贞丧失者”的形象出场：“第一口咬在法国面包和法国黄油上，我那还在沉睡中的味蕾突然苏醒了，一阵痉挛……我失去了我的童贞，那种对美食一无所知的童贞。

”用我们中国人的话来说，这叫“饱食终日，常怀赤子之心”。

听这个怀着“饮食原罪感”的英国人将其“丧失童贞”之全过程娓娓道来……“一阵痉挛”紧接着“一阵痉挛”，这回真的搞大了。

……

<<吃懂法兰西>>

编辑推荐

本书是一部全方位、多角度展示法国美食文化的散文集，材料翔实生动，文笔摇曳生姿，读者从中可以领略利伐洛干酪之异馥，吐纳波尔多佳酿之奇香，品评青蛙、蜗牛与牡蛎之真味，珍藏法兰西美食文化之精髓……

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>