



一头猪在普罗旺斯

[美] 乔治妮·布伦南 (Georgianne Brennan) 著

美景旖旎 美食饕餮
一次普罗旺斯的味觉之旅

一部令人陶醉的作品。

—— 美国《旧金山纪事报》

乔治妮·布伦南的回忆录让我明白了为什么一直以来我对普罗旺斯心驰神往。她精妙地捕捉到了普罗旺斯的生活细节，在这里，美食文化使得社区公众紧密地联系在一起，我们每个人都体会到奶酪商、面包师以及各行各业的人事事实上都取决于土地。

—— 美国首席名厨 艾丽丝·沃特斯

所有的一切，包括她采摘的新鲜蘑菇，品尝的普罗旺斯鱼汤，分拣的甜瓜和番茄都会唤起令人艳羡的满足感，使得本书成为休闲时光的绝佳选择。她写得如此出色，从中我们可以品尝到热乎乎的松软奶酪，感受到作者字里行间流露出的温暖，这种阅读体验会一直持续到全书的结尾。

—— 美国女性杂志《More》

以作为历史学家对昔日传统的赞赏眼光，布伦南提供了对牧羊人的季节性迁徙和普罗旺斯高地居民日常生活的迷人描述。她详尽记录了当地美食的烹制过程和狂欢情景，无论是用蒜泥蛋黄酱滋润的巧克力蛋糕，浇上蒜汁和橄榄油的蜗牛和蔬菜，还是人们在公共餐桌旁的狼吞虎咽。当她说道“我喜欢围在一张餐桌旁倾听人们关于食物的叙述和回忆，看到他们谈及自己所钟爱的一道菜时，眼睛的熠熠闪光和展现出的身体语言”时，你几乎可以听到她嘴唇翕动的声响。

—— 美国《纽约时报》

建议上架：畅销书·文学

ISBN 978-7-5613-4480-4



9 787561 344804 >

定价：25.00元

一头猪在普罗旺斯

[美] 乔治妮·布伦南 (Georgianne Brennan) 著
黄声华 译



陕西师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

一头猪在普罗旺斯/(美)布伦南著;黄声华译. —西安:陕西师范大学出版社,2008.10

ISBN 978-7-5613-4480-4

I.一... II.①布... ②黄... III.纪实文学-作品集-美国-现代
IV.I717.55

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 161296 号

图书代号:SK8N0984

A Pig in Provence : Good Food and Simple Pleasures in the South of France
Copyright © 2007 by Georgeanne Brennan
Simplified Chinese edition copyright © 2008 Beijing Xinhua Pioneer Culture
& Media Co.,Ltd
All rights reserved

责任编辑: 周 宏
版型设计: 祝志霞
出版发行: 陕西师范大学出版社
(西安市陕西师大 120 信箱)

邮 编: 710062
印 刷: 北京温林源印刷有限公司
开 本: 787×1092 1/16
印 张: 13
字 数: 169 千字
版 次: 2008 年 11 月第 1 版 2008 年 11 月第 1 次印刷
书 号: ISBN 978-7-5613-4480-4
定 价: 25.00 元

注:如有印、装质量问题,请与印刷厂联系

致 谢

如果没有普罗旺斯人的存在,那就不会有这本书的出现,也就不会有这段生命旅程。对于普罗旺斯的朋友和邻居,我充满了感激之情。在我们共同记忆中充满了对话、美食和故事,我希望他们能够像家人一样,原谅我那时的任性。

我的第一任丈夫唐纳德带着我开始了在普罗旺斯的漂泊之旅,他给我的生命带来了许多奇妙之处。在我们的孩子年幼时,我们共同经历了这段绝妙的时光,而我对于此,将永远感激和欣慰。

我要感谢比尔·勒伯朗,他是我的朋友以及我在克洛尼克出版社长期合作的编辑。他预见到了这本书的价值所在。在某个星期六早餐的餐桌上,他同杰伊·舍费尔谈论起这本书。杰伊决定出版这本书,他为此这个艰巨任务的成功付出了巨大的努力,并且不遗余力地敦促我达到更大的目标,他也始终鼓励、支持着我。事实证明,阿莱利·埃克斯图特是我最好的代理人。我还要衷心地感谢我的文字编辑朱蒂斯·敦哈姆,她所作出的努力是无可比拟的。同样,特别感谢莎朗·西尔瓦和玛丽安娜·莫格拉芙在这本书还未成型时,所给予我的帮助。谢谢

克洛尼克出版社的助理编辑迈开拉·希金,他帮助我顺利地完成了这本书出版的各个程序。

我的丈夫吉姆是我最好的朋友和我最大的书迷。二十多年来,他一直都是我的家庭编辑,并且与我一起经历了书中描述的许多故事。我所写的文字,他逐字逐句地阅读了至少三遍,从某种程度上来说,即使我写得并不完全对,他也能理解我所要表达的意思。

序 言

二年级的时候，我撰写了我的第一本烹饪书《我的食谱》，这本书由我的母亲保存着。她去世后，我在旧皮箱中找到了原稿，那个皮箱珍藏了她生命中所有的回忆。我用铅笔歪歪扭扭地在书的四大张纸上写下了一些食谱，包括雪花香蕉（混合着奶油的香蕉泥）、兔耳沙拉（用杏仁做耳朵插在梨上，还有一个甜樱桃在莴笋叶上当作鼻子）、柳橙奶油蛋糕（橙汁与搅拌后的蛋清的混合物）以及草莓油酥松饼（将切碎后的草莓与搅拌后的奶油加入磅饼^①中）。而两张黄色建筑半页图，就成了这几页纸的封面。

那个时候，我是一个忙碌于厨房之中的早熟儿童，七岁的我陶醉于和父亲一起制作鲍鱼炖肉以及和母亲一起搭姜饼屋^②。再大一点后，我和我的男朋友一块儿在自助采摘果园^③里摘玉米和草莓。那时，橘子郡^④漫山遍野都是自助采摘果园。我还和男孩子们一起用我家院子里的杏仁烘焙水果蛋糕。爸爸去世的那年，十六岁的我负责烹制感恩节大餐，和祖母一起制作水果罐头。然而，是普罗旺斯的食物，而不

①磅饼：用糖、奶油、面粉各一磅制成的糕饼。

②姜饼屋：姜饼屋是放在圣诞树下作装饰用的甜品，用焗好的姜饼（圣诞节时吃的小酥饼，通常用蜂蜜、红糖、杏仁、蜜饯果皮及香辛料制成）组合成迷你小屋等各种形状，再用糖果和装饰品装饰。

③自助采摘果园：即 U-pick，可以一边摘一边吃。

④橘子郡：美国加州的橘子郡(Orange County)，是个港湾城镇，很多美国白人中产或富裕家庭居住在那里，也是个很著名的旅游胜地。

是加州的食物，决定了我的生活之路。

普罗旺斯告诉了我食物的意义，不仅仅在于烹饪或享用，而是具有更深、更广的内涵。我体会到聚会、狩猎和种植食物是某种生命的一部分，这种生命印上了季节的记号，并将人们互相连接，紧紧地系于土地之上。

每个季节都有它特有的食物：秋天的野蘑菇、春天的野芦笋、夏天的西瓜和桃子、冬天的根茎作物和松露。对于食物的来源，普罗旺斯人有着一共同的热爱。我注意到普罗旺斯人的共识和欣赏之处不仅仅在于食物本身，还包括了有关食物的技巧和必需的知识，像种植味甜的西瓜，培育制作沙拉的鲜嫩蔬菜，在漫布着野生百里香的山坡上放牧羊群或制作爽滑鲜美的山羊奶酪，这种欣赏和共识将伴随着食物一起呈现在餐桌上。

在普罗旺斯，我的邻居们向我展示了如何去理解这片围绕在我周围的土地，他们还告诉了我这片土地会带给我们什么。他们教会了我如何寻找和烹饪蜗牛，如何提取脂肪、种植马铃薯和搜寻野蘑菇；他们还教会了我如何烤沙丁鱼，用杵和臼制作蒜泥蛋黄酱，用吃剩的面包炖成蔬菜蒜泥浓汤以及挑选鲜鱼。我逐渐地明白了，当一个人流连忘返于一顿美餐中时，品尝本身便已让人回味无穷，寻找食材和烹调食物也同样如此。

将近三十岁的时候，我开始了在普罗旺斯的生活。在那里，我养猪，卖自己做的山羊奶酪和邻居们烹调美食。我认识到美食是生活的中心所在，这不是出于享乐主义或者维持生命的目的，而是因为美食将我与先人们联系在了一起。它是连接我与土地、朋友以及同一餐桌上的家人们之间的纽带，它也将未来世界带到了我面前。在这个脆弱易碎、变化无常的世界上，美食却是恒久不变的存在。

我从未刻意成为一个获奖无数的烹饪作家，或者在普罗旺斯开设厨师学校，也从未刻意在美国教授普罗旺斯的饮食课程或者成立蔬菜种子出口公司。这些事情都没有包含在我对普罗旺斯的热爱之

中,这种热爱的产生是因为普罗旺斯人以及食物带来的生活感。在这些岁月里,普罗旺斯从未让我感到失望。普罗旺斯就如同美食——恒久不变。

从1970年起,普罗旺斯和我的生活显然都发生了巨大的变化,然而我们之间的关系仍是一如往常。我到达尼斯的机场,带着低落的心情飞越地中海,前往阿尔卑斯山脚的白色之城。我驾驶着租来的车,在A8高速公路上一路向西,掠过两旁高高耸立的公寓大楼、呼啸而过的公共汽车、堵塞的车道和一棵棵棕榈树,然而,一过戛纳,一种平静的情绪便悄然而至。在摩尔,A8公路西侧那一座座崎岖火红的小山安安静静地矗立着,东侧的农舍仍在原地,市场花园也完好无损地围绕在它周围。四十五分钟后,我在德拉古尼昂下了高速,开始驶向法国内陆。我理所当然地认为那里的一切都会有所改变,因为我上次去那里已是六个月以前了。我对自己说,普罗旺斯并不会如我想象中一般完美,我要做好失望的心理准备。我将在那片土地上看到满眼的广告牌和遍地的房产开发,葡萄园被推倒了,小镇消失在蔓延的城市郊区中,咖啡馆关闭了,也没有人在慢慢享用午餐。这些年来,的确发生过这些变化,然而这种趋势似乎被控制住了。我放下了提起的心,因为我看到了熟悉的咖啡馆中人头攒动,露天市场里挤满了小贩和顾客,还有小镇上的商店也仍然在原处。

我停车买了奶酪、火腿、法国棍式面包和橄榄油,然后继续驾车深入内陆。一路上,我穿过了橡树林和松树林,路越来越窄,最后,我终于到达了自己的家,它就在一个小山谷边上。

这座石头房子隐隐约约显得十分高大,它在欢迎着我。我打开门,闻到了一阵新鲜的石蜡香和柴火的烟味。邻居们为我准备了整盆的水果,并在一个花瓶里插上了鲜花。屋里有张便条,询问我是否愿意参加7:30开始的晚餐。年复一年,普罗旺斯迎接我的一直是美食,友情,和一种归属感。

马上,我将会和我的朋友们一起坐在桑树下,或围坐在炉火边。

这些朋友们陪伴我走过了大半生，他们教给我普罗旺斯的生活方式；他们和我一起饮茶、品酒，谈论天气、收成、小镇的政治、新食谱和孩子们。然后，我们将会坐到餐桌旁，用好几个小时来享用一餐简单的菜肴。如果是在夏天，那么上的第一道菜也许会是烤辣椒凤尾鱼，而在秋天，将会是野蘑菇沙拉，接下来的一道菜会是肉厚的珍珠鸡或者香草烤猪肉，然后是奶酪、煮水果或者水果蛋糕。我那普罗旺斯生活的旋律又开始奏响了。

我所希望的是，通过这本书，我能与我的读者们分享一段绝妙的生活。在这个充满了乡村韵味的地方，人们发自内心地欢迎我和我的小家庭，同我们分享他们所知道的，告诉我们在一片祖祖辈辈生活的土地上，他们所特有的生活方式。也正是在这片土地上，我懂得了美食在我们生命中所能扮演的角色，那是无论身在何方都不会改变的。我的笔下蕴藏着这种精神，然后我写出了这本书中的故事，这些故事有关膳食、孩子、动物、美食、美景和家。故事按篇章排列，都松散地围绕着各自的中心思想，例如山羊奶酪或者猪群，或是漫长的夏日聚餐，然而这些故事都在讲述一种生活，在这种生活里，有着共同的友谊以及对于美食的热爱。

目 录

致 谢/1

序 言/1

第 1 章 关于山羊奶酪的个人经历/1

第一群山羊。莱西死了。瑞丽尔小姐的建议。

蕾妮特产下了羊崽。农场待售的奶酪。

第 2 章 普罗旺斯的猪/33

遇见高斯先生。露克丽西亚的小猪。收获季节的一顿午餐。

屠宰仪式。食物储备。

第 3 章 蘑菇之恋/57

乔琪特的蘑菇培养入门书。寻找胜利的曙光。

糟糕的退步和良好的进步。卡布莱提先生的松露。

第 4 章 所有人的普罗旺斯鱼汤/87

布鲁诺先生展示他的收获。一张原版马赛食谱。

品尝的历史。兄弟们的节日。

第5章 漫长的夏日聚餐/113

渔夫带来了沙丁鱼。烹调时从马索和玛丽的菜园里采集食材。

坎松湖。在瑞拉斯大教堂的第一顿晚餐。法国革命纪念日汤。

第6章 大蒜和伟大的蒜泥蛋黄酱之精髓/141

大蒜断季。油和大蒜完美的结合。四十瓣蒜和一只鸡。

史前时代的蜗牛。发现盐鳕鱼。

第7章 绵羊和白葡萄酒煨羊蹄羊肚卷/157

季节性迁徙的传统。不浪费任何一部分羔羊肉。

工作中的屠夫。象牙海岸的烤全羊。

第8章 婚礼蛋糕/179

为一个小村庄烹饪。市长盛装出席。迷失的舞者。

结束语/195



..... 第 1 章

关于山羊奶酪的个人经历

第一群山羊。莱西死了。瑞丽尔小姐的建议。

蕾妮特产下了羊崽。农场待售的奶酪。



“这些要多少钱？”唐纳德问。这时，我们正站在普罗旺斯内陆的一个石筑谷仓里，周围挤满了那些长角的动物，它们的眼睛一眨不眨地盯着我们。三岁的女儿埃塞尔握紧了我的手。那些动物朝我挤过来，用鼻子拱着我的大腿，还轻轻咬着我的夹克衫衣角。屋顶上吊着的唯一一个灯泡投下昏暗的光线。借着这灯光，我能辨认出一大群山羊的黑影一直延伸到谷仓深处，我也能感觉到它们带来的一种压迫感，因为这些山羊正缓慢而坚定地向我逼来。刺鼻的羊膻味，谷仓地板上散落的新鲜牧草的香味，地面散发出的淡淡而又潮湿的泥土芳香，以及在这个古老谷仓里曾经生活过的所有动物的体味都涌入了我的鼻腔。它们的体温使这些气味更加浓郁。虽然是在寒冷的十一月，谷仓里却是温暖而安逸的，那泥土的芳香使人感到如家般安适自在。

“唔，我的朋友，很难决定啊。你想要多少？它们都怀孕了，九十月的时候就怀上了小羊，然后到明年二三月就会产崽。”牧羊女身体的大部分重量都倚靠在拐杖上，这让她更显苍老。她穿着层层叠叠的黑色衣服，脚上是黑色羊毛袜，这种袜子在战前法国的电影中并不鲜见。她身上唯一的颜色是派克大衣的深蓝色和脖子上十字架的金色。一条黑色的羊毛围巾在她下巴处打了个结，包住了她的头发。

我们必须养足够多的羊才能维持生计。一个月前搬到普罗旺斯时，我们带来了加利福尼亚大学和美国农业部发行的小册子。根据这些小册子，我们计算出一头肥壮的羊一天能产下一加仑的羊奶，而一

加仑羊奶能够制成将近一磅的奶酪。法国朋友们曾经告诉过我们，二三十只羊产的奶制成的奶酪足够我们维持生计了。

“你为什么要卖了它们？”我问。

“噢，年纪大了，养不了这么多了。我养了有三十多只呢。”她朝四周看了看，然后指着一只高大肥壮的羊，它身上雪白的羊毛中还掺杂着黄褐色。“我打算卖给你那只。看啊，她就是个美人。我叫她蕾妮特，我的小王后。她是个产奶能手，四岁左右吧。她总是能生出双胞胎。”

她穿过谷仓，把拐杖夹在了胳膊下，抓住羊角，掰开羊嘴。“过来看看，看她的牙齿多好啊，她还是个妙龄少女呢。”

她拍了一下蕾妮特的腹部，放她走了。蕾妮特迈步走向了另外一只远离羊群的山羊。这只羊身上棕黑色的羊毛粗密冗乱，疤痕累累的黑色羊角向头后方高高地伸了过去。

“这是莱西，领头羊，不过也像我一样老啰。”

我期待着这个女人会咯咯地笑起来，然而她没有。她叹了口气，然后说：“她现在不断受到一些青壮年羊的挑衅，不过她还能威风好几年。”

唐纳德走到了这只羊跟前，轻抚着她的头。她用黄色的眼睛和如墨般漆黑的瞳孔盯着他。“你还卖其它羊吗？”

“让我想想。我还可以卖给你这头羊，她叫欧蕾咖啡。”她指着一头高大的奶油色的山羊说。她的羊毛很短，神色傲慢。“要对付她可不容易。你必须让她知道谁才是老大。她一直想取代莱西的地位，当上领头羊。”

好像是为了证明这句话，欧蕾咖啡绕到了莱西旁边，往她屁股上狠狠地踢了一脚。莱西迅速地转过身，结实地踢了一脚回去，这一下踢到了欧蕾咖啡头上，谷仓里响起了骨头相撞的回声。埃塞尔把我拉到身边，紧紧地握住了我的手，然而她的目光还是落在那两只交战的羊身上。

“够了！停下来！愚蠢的畜生！”妇人朝那两只羊吼着，还用拐杖

威胁它们。莱西低头怒视着更为强壮的欧蕾咖啡，谷仓又回复了平静。

“欧蕾咖啡怎么没有羊角呢？”我问。

“在它们小时候，有时我会把它们的羊角削掉，它的就是这样。那羊角似乎会越长越扭曲。”

她继续推销着她的产品。“欧蕾咖啡还只有三岁，去年她生了三胞胎。多棒的山羊啊。”她指给我们看其它四只要卖掉的羊，还始终精神抖擞地一一评价着它们的个性和生育状况。

唐纳德以每只羊 350 法郎的价格和妇人成交了。他打算用两天时间挑选我们的第一群羊。我们互相握手道别，然后便转身朝空地上走去——我们的车停在那里。我检查了埃塞尔自己选的一顶橙黄色条纹针织帽，帽绳正紧紧地系在她的下巴上，于是我拉上了我的夹克衫上的帽子，重新戴上了手套。

当我们行走在这近乎废弃的村庄窄街上时，唐纳德轻声地述说着这些危房散发出来的鬼魅感觉。透过房子裸露的屋顶能够看到腐朽的房梁，房子周围是一堆散落的石块。野生悬钩子的藤蔓冲过了一些废墟的阻挡，无果树占领了其他树木的地盘。

很难想象凡尔东的埃斯帕龙曾经是个充满活力的村庄。现在我们完全可以联想到那妇人和她的羊群正如同历史遗物般生活在那里，坚守着遥远年代的生活方式。

很肯定的是，我们正在做的是完全不同的事情。毕竟，我们是在城里面买下了一间农舍，而不是在一个废弃的村庄里。还有，我们是大学毕业生。唐纳德毕业于加州大学戴维斯分校的畜牧学专业。而且当我们制作传统的法国乳酪时，我们将会使用或者研究现代方法。然而，我还是有点担心，那是因为我们没有太多的钱，而我们必须成功。

我们第一步就是要学会制作奶酪。美国农业部发行的小册子上，指出了如何在美国市场上从事大型的商业奶制品生产和奶酪制作，却没有讲用新鲜羊奶制作奶酪的小规模生产方式。到现在为止，包括