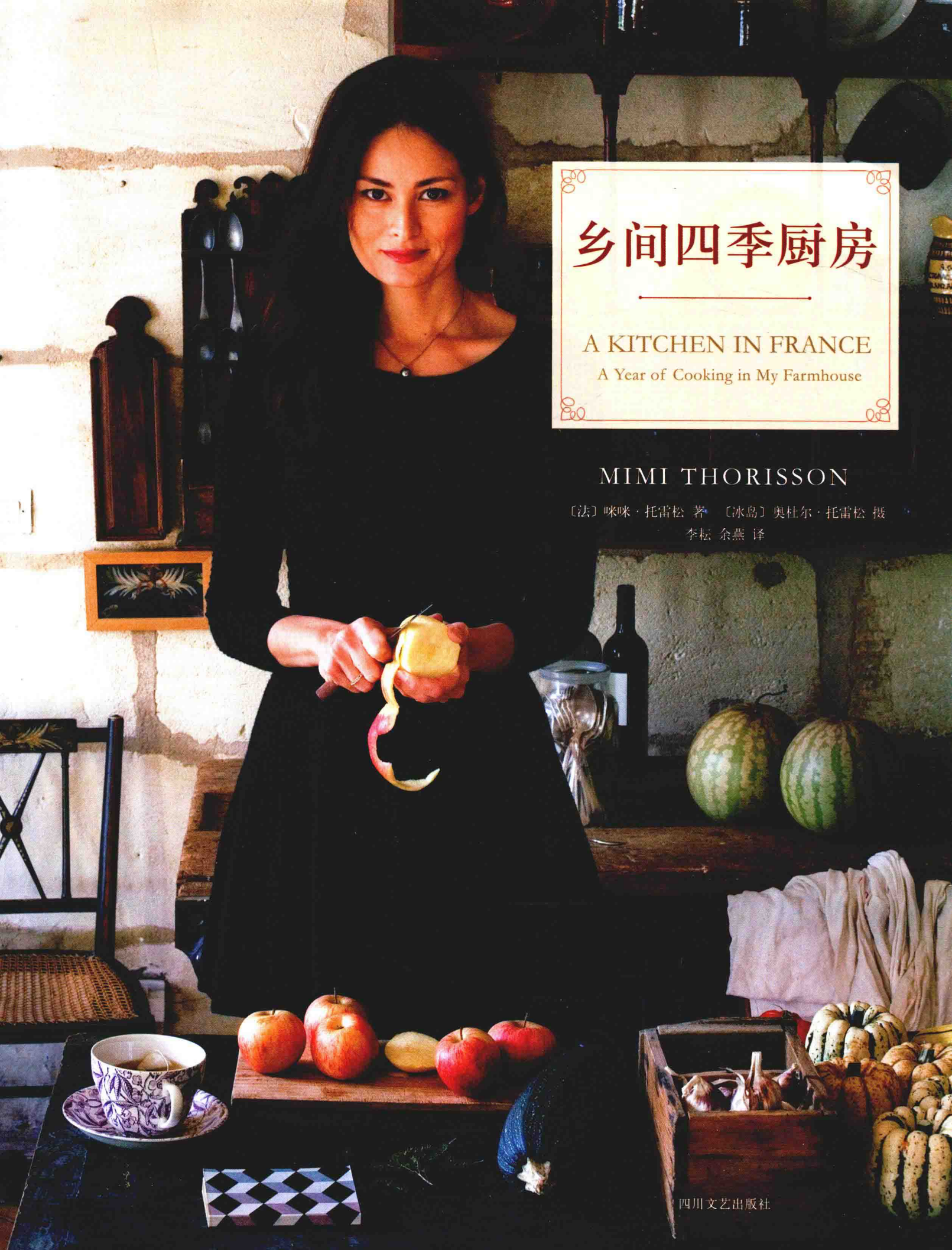


A woman with long dark hair, wearing a black dress, stands in a rustic kitchen. She is peeling a red apple with a small knife, and a long strip of peel is curling away. In the foreground, a wooden cutting board holds several red apples and a yellow pear. To the left, a white cup with a purple floral pattern sits on a matching saucer. To the right, a wooden crate is filled with various pumpkins and gourds. The background features a stone wall with a wooden rack holding several spoons and a small framed picture of a bird. The overall atmosphere is warm and homely.

乡间四季厨房

A KITCHEN IN FRANCE

A Year of Cooking in My Farmhouse

MIMI THORISSON

〔法〕咪咪·托雷松 著 〔冰岛〕奥杜尔·托雷松 摄
李耘 余燕 译

四川文艺出版社



A KITCHEN IN FRANCE

A Year of Cooking in My Farmhouse

乡间四季厨房

〔法〕咪咪·托雷松 著 〔冰岛〕奥杜尔·托雷松 摄
李耘 余燕 译



四川文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

乡间四季厨房 / (法) 咪咪·托雷松著; (冰) 奥杜尔·托雷松摄; 李耘, 余燕译. — 成都: 四川文艺出版社, 2017. 4

ISBN 978-7-5411-4638-1

I. ①乡… II. ①咪…②奥…③李… III. ①随笔—作品集—法国—现代 IV. ① I565.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 068757 号

著作权合同登记号 图字: 21-2017-16

A KITCHEN IN FRANCE: A Year of Cooking in My Farmhouse

by Mimi Thorisson

Copyright © 2014 by Mimi Thorisson

Photographs copyright © 2014 by Oddur Thorisson

This translation published by arrangement with Clarkson Potter / Publishers,

an imprint of the Crown Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC

All rights reserved.

XIANGJIAN SJI CHUFANG

乡间四季厨房

[法] 咪咪·托雷松 著 [冰岛] 奥杜尔·托雷松 摄
李耘 余燕 译

策 划 林妮娜
责任编辑 金杨溟 王筠竹
特邀编辑 赵丽苗 金 晨 武 霖
装帧设计 朱 琳
内文制作 王春雪

出 版 四川文艺出版社 (成都市槐树街 2 号)
网 址 www.scwys.com
电 话 028-86259303 (编辑部)
传 真 028-86259306
发 行 新经典发行有限公司
电话 (010) 68423599 邮箱 editor@readinglife.com

印 刷 北京中科印刷有限公司
成品尺寸 212mm×280mm 1/16
印 张 19 字 数 250 千
版 次 2017 年 5 月第一版 印 次 2017 年 5 月第一次印刷
书 号 ISBN 978-7-5411-4638-1
定 价 149.00 元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至 zhiliang@readinglife.com



青马(天津)文化有限公司
出品



献给 我的家人





目录

引言

1

春季

9

夏季

73

秋季

143

冬季

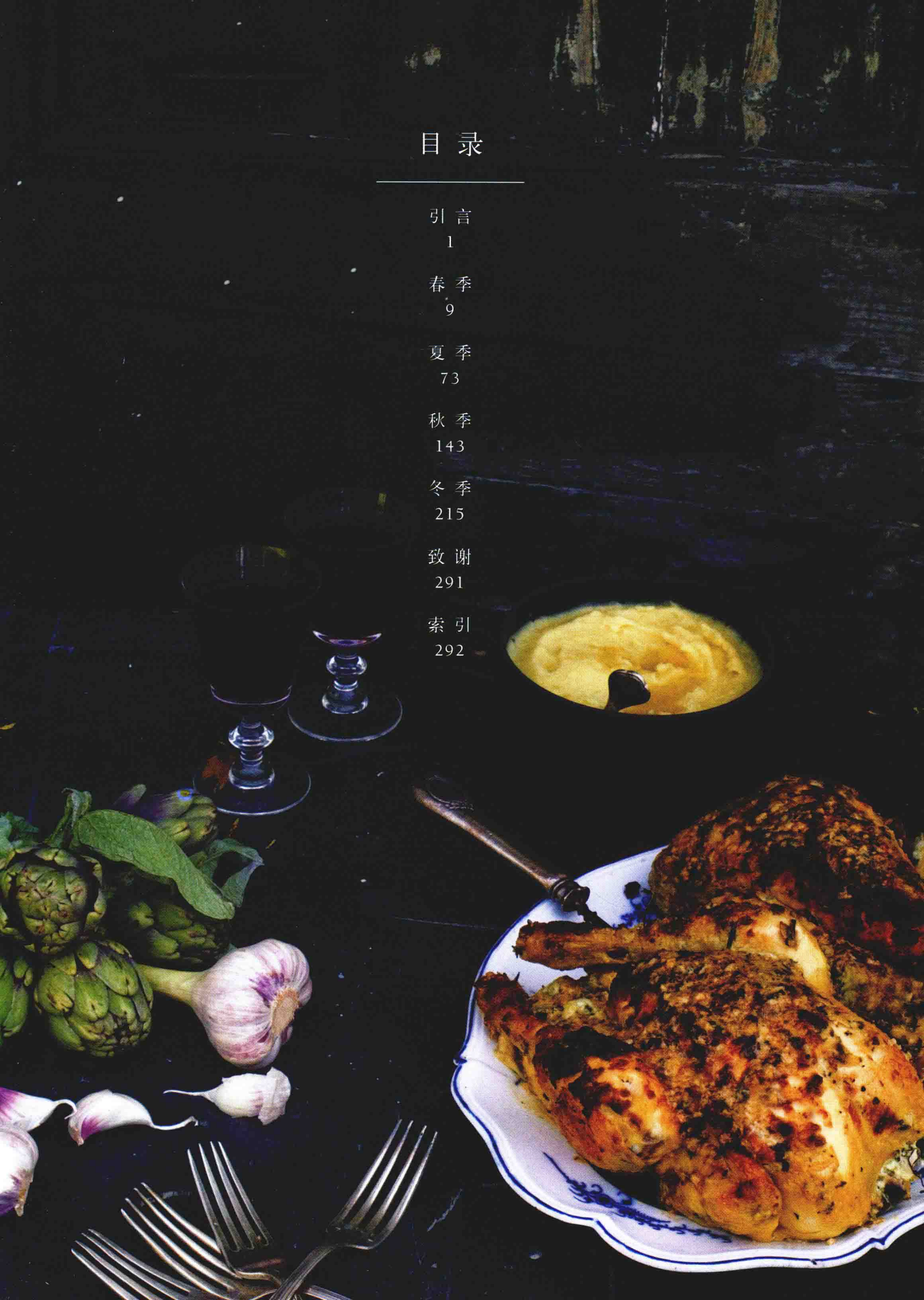
215

致谢

291

索引

292



引言



INTRODUCTION

如果连一点魔法都不会，那就不必费心烹饪了。

——柯莱特

鲁瓦扬镇有一班沿大西洋向南驶往梅多克半岛北端利弗尔丹的渡轮。这并不是一趟十分让人向往的旅程——也不在我的计划之中。然而就在几年前深秋的一天，我却登上那班渡轮，身边还有我的丈夫、三个孩子、五只狗，肚子里还揣着一个宝宝。我们放弃了巴黎第七区可爱的公寓，在梅多克找了一栋房子，所以现在，我们来了。

作为独生女，出生在繁华热闹在香港，家里人都爱猫如命，而我那来自法国的母亲又几乎从来不进厨房，我又怎么会在这班渡轮上呢？我自己也不太清楚。不过现在这种乡间生活方式——吵吵闹闹的大家庭，很多条狗，还

有一个能实现我所有美食奇想的厨房——却是我由来已久的向往。

童年时最难忘的美食记忆是在香港。那时父亲常在深夜带我去吃小小的路边摊。我们去找最好的牛杂，最美味的饺子，最让人舒坦的一碗面。其实我很挑食，长得又瘦，这很让父亲操心。不过最终他总能找到满足我胃口的办法。父亲大概是世界上最了解我的人，我对食物的迷恋也一定是从他那儿遗传来的。我们见面的时候从不说“你好”，而是像中国人那样问候：“你吃了吗？”

但若是与母亲她们一起在巴黎或者法国南

部度假，我就进入了另一个味觉世界，一个全新的美食空间。我外婆和姨妈都善于烹饪，因此那段时间总像过节一样。每天一早我们就出发去“大厨先生”那里，这是穆瓦萨克最好的蔬果店。在那儿，外婆会花上整整一个小时来挑选最好的蔬菜，闻一闻、看一看，一点小毛病都不放过。去市场就像去逛美术馆，每颗洋葱都是令人赞叹的雕塑。傍晚时分，外婆和我会花一点时间把洋葱皮剥下来，留下里面鲜嫩的洋葱芯，然后蘸上她的招牌油醋汁。这时候外婆定会说：“吃吧，丫头，你太瘦了。”姨妈跟外婆全然不同，手头有什么，她就做什么，任何材料在她手里都能成为香喷喷的饭菜：胡椒蒜酱鱼汤、蒜蓉四季豆配烤羊肉，还有她最拿手的各式各样的汤，当然包括我最喜欢的蚕豆汤。可以说，外婆是美食哲学家，而姨妈则是烹饪大师。

虽然我的童年里美食不断，但我很少下厨帮忙。后来在巴黎和伦敦读书时，有几个引以为傲的拿手菜，很能反映我在饮食方面的品位，不过我还是总去饭馆，很少下厨。一直到结婚

生子以后我才开始全身心投入烹饪。似乎生来就是当厨师的料，到过的地方、吃过的美食，我全能在锅碗瓢盆中留下踪影。

一开始，我们根本没想过要去梅多克，到现在我都说不清为什么会冒这个险。不过随着家庭成员越来越多，我们也越来越需要一个大点儿的房子，那为什么不干脆跳出巴黎？奥杜尔想多养几条狗，我们也希望孩子们能在大花园里跑来跑去，于是就这么决定了，冒一次险吧。

过去几年的生活一直在提醒着我。作为一个刚搬到梅多克的城里姑娘，一开始会觉得颇受打击。在法国，这是一个又偏远又封闭的地方，开始几个月里，真有点不知所措——楼下没有美发店，街角也没有面包房。在这里，从卧室的窗户能看到森林，运气好的话，还能在清晨看到一群鹿静静走过花园，连敏锐的狗儿都察觉不到。我们失去的是巴黎公寓中的拼花地板、玫瑰花饰、大理石地面、法式阳台和小小的厨房。可现在，我们有美丽的石子地面、



S.C.E.A. GRANDE CANAU
Pierre et Marie-Noëlle AUBERT
- PRODUCTEURS -
33590 - St VIVIEN DE MEDOC

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

2022 VD 33

独具个性的质朴墙壁、带壁炉的房间（冬天可以用来烤食小鸟），无数的玫瑰攀沿而上，装饰了一面屋子，厨房窗外还有一丛迷迭香，狗儿跑过时就会把它的香味带进来。

此前，我从未如此在意过四季的变化以及每一个季节带来的不同愉悦。在这里，我自己种植蔬菜、水果，与在花园里打洞的鼯鼠们和平相处。慢慢地，我们都找到了自己的最爱——从最好的法棍到最美味的鸭腿，从去哪儿买鹅肝酱到哪个牌子和年份的葡萄酒最好。我们和酿葡萄酒的、养蜗牛的，还有定期到访的猎人（他们来的时候，狗儿们总是异常激动）成了朋友。

梅多克处处让我着迷：茂密的松林里不时有野猪出没，大西洋沿岸是绵延不绝的白色沙滩，一些举世闻名的葡萄酒庄也坐落在这里。一开始，我还担心那些酒庄会过于现代化，不复往日的魅力，来到这里却欣慰地发现，即便酒庄老板的手艺有所变化，庄园还是一如既往地辉煌壮丽。从波尔多出发，经过有名的玛歌和波雅克村，一路上就像是一部最

好看的有关法国的好莱坞电影。从某种意义上说，梅多克与普罗旺斯截然不同，有好的方面也有坏的方面——这里一家旅游纪念品商店都没有，但如果连面包都买不到，那也不太方便。梅多克是悬在法国南部的一个半岛，连有些法国人都不知道这个地方。可能很多人喝过这儿的葡萄酒，但却从未见过这儿的酒庄。当地人却过得很惬意，也很享受他们世外桃源般的生活。

搬到新家后的几个月，我女儿盖娅出生了，一年以后，我开始经营美食博客“Manger”。朋友、客人、家人全都鼓励我这样做——因为我常常做饭，而他们也想看看我的食谱。这也跟我们的生活方式有关，丈夫奥杜尔是个摄影师，家里有那么多孩子和狗，而我还有的是时间。于是，在四月的一个晚上，毫无先兆地，谁也没告诉，我写了第一篇博客。我并不知道是否有人需要新的美食博客，我只是想让更多人了解法国家常菜。而我也真的了解法国乡村——在这里，我既是局内人

又是局外人。作为中法混血，我在哪儿都能适应。我在香港长大，不过一部分关于那里的记忆已经消失；在法国住了将近半生，但也不认为自己是彻底的法国人。

我为自己小小的发现感到欣喜，并希望与大家分享；我想把梅多克介绍给世界，想鼓励人们去冒险、去追寻自己的梦想，不管是举家搬到法国乡下的一栋农场老宅，还是简单地为晚饭尝试一个新菜谱。

孩子对我来说很重要，我自己生了五个孩子，奥杜尔带来两个。我和奥杜尔在孩子的饮食教育方面非常严格（至少我们努力如此）——当然要吃得健康，同时也希望他们多见识、多尝试。我们希望孩子们跟我们能一样享受食物，而且不管在家还是在外，都能注重餐桌礼仪。我愿意让孩子们参与从播种到烹饪的整个过程，希望他们知道食物是怎么来的，如何用简单的办法把食材变成佳肴。种瓜得瓜，种豆得豆。我十岁的孩子米娅已经会在客人面前讨论营养搭配，告诉他们如何吃得健康。五岁的露易丝总有点高傲

自负，但餐桌礼仪简直无懈可击（如果她愿意），不过对于盘子里要有什么不要有什么，她可能有点太固执了。七岁的哈德森是孩子中最爱吃的一个，我没见他拒绝过食物——他真的是什么都吃。然后是两岁的盖娅，每天晚上的餐前酒时间，她都缠着爸爸要吃点小菜和熟食。六岁的继子索里尔来这里度假的时候，会带上他的梦想菜单，那上面都是他在离开之前要吃的东西。对他来说，吃是一场竞争，最可怕的就是没吃够。年纪最大的冈希尔杜尔极有礼貌，给她什么她都会吃，即使那根本不是她喜欢的东西。她会献上淑女的点评，是晚宴最理想的客人。

我的烹饪奇想大部分都已实现，人们所说的法国生活方式千真万确——尤其在吃的方面。

在离开巴黎之前，我和奥杜尔有幸为一个巴黎食物指南项目工作过。在长达一年半的时间里，我们几乎每周都会去尝试一家新餐馆，品尝食物，跟大厨聊天，听他们讲自己的故事，

而最重要的则是打听他们的烹饪秘密。那段经历对我来说妙不可言，大把的时间花在餐厅里，一边靠着墙，一边看着对面忙忙碌碌、热气腾腾的厨房；用数百个小时去聆听大厨们的心声——年轻的、年老的、赫赫有名的，又或是初出茅庐的——他们向我讲述自己的烹饪哲学、个人喜好，还有他们的老板。结果我发现几乎所有法国大厨都赞同一点——最重要的是食材。

即使有其他地方，如哥本哈根、悉尼、东京、圣塞巴斯蒂安，号称在餐饮方面能与法国相提并论甚至超过它，还是不可否认，法餐有其独特的传统、态度和独家食材。常常，我正在路边的树丛里寻寻觅觅，从路过的一辆卡车上丢下一句话：“这儿有吗？”司机不用问都知道我是在找牛肝菌。如果看到我篮子里已采了一小捧，他立刻会把大卡车停在路边，跳下车来，看看能否为自己的晚饭加一道美味。

住在巴黎的时候，我们小小的街区有四家肉铺、五家面包店，大部分小店每天总有排队的时候。在法国，去趟肉铺并不是简简单单地

指着羊排说：“我要八块这个。”而是会互开玩笑、交换菜谱，也许还会进行一下饮食上的今昔对比，讨论一下如何料理上一次的收获。我们小村庄的人十分支持当地的两家面包店，虽然也有人更喜欢邻镇的那家——即使要多花十五分钟的车程。

大家对待食物的态度既自豪又严肃：在分享你的白汁小牛肉食谱时，他们总会跟自己的仔细比对。你开始跟别人讨论鹅肝派怎么做最好时，就会有人说他的办法最好——不过具体做法却是秘密，他不会告诉你。白领们也会在午餐时讨论怎么做热巧克力，或者某种酱里是否该放红葱。在法国，说起烹饪，总有一种正确的方法——但不同人的正确方法却各不相同。每个人都有自己的看法。正如克卢索探长^①所说：“这就是法兰西之所以成为法兰西的原因。”

尽管我们爱吃，但我们也很习惯等待不同时节的美食：五六月的草莓、七月的亮红色（或黄色）西红柿，还有秋天的蘑菇。当季的食物最令人期待。我最爱的大厨之一亚伦·巴萨德

^①电影《糊涂大侦探》的男主角，译者注，下同。



说得好：“十二月的西红柿根本不正常！”接着他会做个鬼脸，意思是没有人不同意。在很大程度上，的确如此。当我们把夏天的裙子放进衣柜，翻出滑冰鞋，这时也该向李子挞和杏子甜点说再见了。不过，这不是真的告别——而是一次法式再见。我们还会跟它们再度相逢，况且眼下有别的新鲜食物正值上市：南瓜、甜菜、苹果、梨、猎获的野味。

追随四季变迁，以时令果蔬入餐，拥抱每

一个月份以及它们馈赠的食物，真是无比快乐的事。每个季节都有新的发现和无限的可能，为什么我们还要日复一日吃着同样的食物呢？如果我能鼓励大家用高品质的食材做一点简单的法国家常菜，那就已经很有成就感了。如果有人因此受到鼓舞，去追寻他们希望的生活，或实现了自己小小的梦想，即使只是尝试，也是向前迈进了一大步。



春季



SPRING

父亲是个没耐心的人。他喜欢去高档的法国餐厅吃饭——但唯一让他受不了的是等待。我还记得每次我们刚点好一桌丰盛的大餐，他为了不一直等着，就找各种借口离开餐桌。他会去附近找家中国餐馆，干掉一碗面，然后在晚餐正好上桌的时候，若无其事地回来。这总让母亲抓狂，因为父亲从来不承认他去了什么地方。作为他的女儿，我似乎全盘继承了这种不耐烦，也极讨厌等待任何事。

也许是因为出生在热带的关系，所以我极爱夏天。每每还没等它完全逝去，我就开始迫不及待地期待着它的再次到来。秋天是美丽而让人兴奋的，冬天也会给人以慰藉，因为有圣

诞节的盛大光环。但等到春天，我的耐心就会消磨殆尽。我渴望着温暖的天气、轻薄的裙装、下午时分的游泳和新鲜的水果蔬菜，当然还有美丽的花朵。另外，在三月尾梢的时候，我会特别期待我的生日晚会和礼物。大自然一定会觉得我的不耐烦非常可笑，因为我两次生产都在春天，而且每一次宝宝降生都比预期要晚。

但等待会酝酿出期望和深深的感激，每一朵郁金香和水仙都让我从心底开出花来。春天姗姗来迟，带着几个花骨朵、几朵从泥土里拱出来的藏红花，却结束在一场鲜花的盛会里，有樱花、苹果花，还有女王一样的玉兰花。对我来说，玉兰就是春天。住在巴黎的时候，到