

PETER MAYLE

French Lessons

吃懂法兰西

与刀叉和瓶塞钻共同历险

(英)彼得·梅尔 著 乔艾 译

美味可口……就像在法国著名美食杂志《米其林》评定的三星级饭店里用餐一样，让人满意极了。

— 《今日美国》

◎ 美食家 · 彼得·梅尔 · 畅销书系列 · 美食家 · 畅销书系列

PETER MAYLE

*French
Cuisine*

吃懂法兰西

法国饮食文化入门指南

（法）彼得·梅尔 著 陈伟 译

ISBN 7-309-04511-9

（CIP）

风靡全球的《山居岁月》的作者彼得·梅尔的新作《读懂法兰西》

PETER MAYLE

French
Lessons

读懂法兰西

与刀叉和瓶塞钻共同历险

(英)彼得·梅尔 著 乔艾 译



上海译文出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

吃懂法兰西/(英)梅尔(Mayle, P.)著;乔艾译.

上海:上海译文出版社,2003.7

书名原文:French Lessons - Adventures with Knife, Fork and Corkscrew

ISBN 7-5327-3387-4

I. 吃... II. ①梅...②乔... III. 散文-作品集-英国-现代
IV. I561.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 010681 号

Peter Mayle

FRENCH LESSONS

Copyright © 2001 by Escargot Productions, Ltd.

This translation Published by arrangement
with Alfred A. Knopf, a division
of Random House, Inc.

图字:09-2002-351 号

本书全部内容版权为本社独家所有,
非经事先同意不得作任何形式的转载、连载或复制

吃懂法兰西

——与刀叉和瓶塞钻共同历险

[英]彼得·梅尔 著

乔艾 译

上海世纪出版集团

译文出版社出版、发行

上海福建中路 193 号

易文网: www.ewen.cc

全国新华书店经销

上海商务联西印刷厂

开本 890×1240 1/32 印张 8.375 插页 2 字数 180,000

2003 年 7 月第 1 版 2003 年 7 月第 1 次印刷

印数: 0,001—8,000 册

ISBN 7-5327-3387-4/I·1801

定价: 17.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题, 请向承印厂联系调换

彼得·梅尔的美食箴言

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。

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的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。

这正是：自由，平等，美食。



责任编辑：黄昱宁

装帧设计：杨钟玮

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地。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





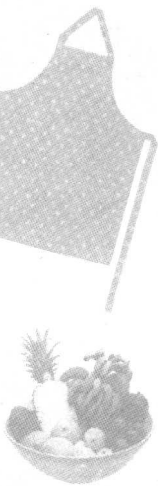
后全身松软地、幸福地败下阵来，煞是好看。在大众的想象里，英国人，英国成年男人，本来就是“拘谨”或“沉闷”的代名词。这还不算，梅尔先生不仅是英国人，而且几乎就是地球上郁闷生活的杰出代表。上阵之前，他在麦迪逊大道上服了十五年的“苦役”，狼奔犬突，惨不忍睹。饮食问题上，英国和美国更是出了名的乏“膳”可陈，尤其是前者，用法国人的话来说，“只求一饱，不死就可”的英国人杀猪是杀两次的：第一次是杀猪，第二次杀的是猪肉做成的菜（当然，炸鱼薯条、猪肉馅饼、羊肉薄荷果酱以及什么牛肾烘饼之类的“淡出鸟来”，今天已逐渐淡出伦敦之时髦饮食圈。伦敦和纽约、巴黎一样，皆以 fusion 为最 in 旗帜——为之鼓与呼的彼得·梅尔似乎功不可没）。



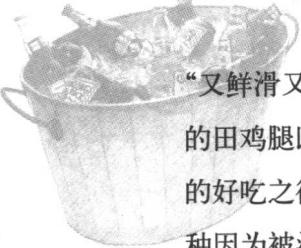
至于英国人对待吃喝的态度，在我们的“想象共同体”当中，更一向被视为全人类之“美食公敌”。我们一直相信，或者将信将疑地相信，对待食色，英国人或多或少都怀有某种来历不明的原罪感。据英国饮食杂志 *Good Food* 称：“随着近年英国人开始慢慢的讲究美味，以往给外界留下的那种刻板印象正在逐渐被打破。”这种“刻板印象”是：“过去的英国人曾经是最不讲究吃的民族，他们认为食物不过只是用来填饱肚子的材料而已。”这一次，彼得·梅尔为我们制造的这个“有趣的坏蛋”以及“开胃的敌人”，依然是过去的那个“英国人”。一个英国人，单枪匹马，垂涎三尺，在由“刀叉和瓶塞钻”组成之法兰西阵中进行“历险”，老鼠掉进米缸，猪八

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 Corkscrew, 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，但是他们似乎是越活越“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。

我惟一替梅尔和他的出版商感到担心的是，大部分中国读者在阅读过程中未必能随着梅尔的“痉挛”而“痉挛”。并不是要怪罪谁，要怪，就怪中国菜大大的好吃，因而“痉挛”不起来。一般相信，法式精饌技艺正是得之于文艺复兴时期的意大利。1533年，意大利佛罗伦萨的凯萨琳公主嫁给法国国王，作为陪嫁，30名佛罗伦萨大厨浩浩荡荡开进凡尔赛宫。从此君王不早朝，因为从此以后，凡尔赛宫的奢华晚宴每每是通宵达旦——而埃兹拉·庞德在《比萨诗章》里偏偏这样写道：“全部的意大利，也比不上一道中国菜。”此外，像梅尔在本书中提到的足以令英国人和美国人一致大痉挛的



RAB31/02



“又鲜滑又爽脆，浓郁的蒜香里还清晰地散发着香芹的味道”的田鸡腿以及“成为大蒜的载体”的蛇，诸如此类，在中国的好吃之徒们看来，不过家常便饭。至于作者津津乐道的那种因为被法国人以“人道方式”喂养而吃起来美味不可方物的“布雷斯鸡”，在汉语里无非就是比“农场鸡”好吃的“放养鸡”。区别只是在于，杭州话叫“本鸡”，广东人叫它“走地鸡”——尽管如此，《吃懂法兰西》中文简体字版的问世，相信不致于造成“过屠门而大嚼”或者“把冰卖给爱斯基摩人”这样不幸的局面，就算你是一个属于那种一到外国就急着到处寻找中国餐馆的中餐死硬分子，即使 French Lessons 这样的用语对你这样的饱学之士显得有点不敬，也不妨将此书当做游记来读。事实上，当年《山居岁月》正是以“年度最佳旅游书”获得了英国书卷奖 (English Book Awards)。《泰晤士报》当时说它“是一出高级喜剧”，并且“机锋百出”、“让人爱不释手”。不管你好不好吃，亦无论爱不爱玩，我相信《泰晤士报》的上述评语对本书及其各国读者依然有效。如果不足以重温那种“对美食一无所知的童贞”之丧失，何不把这一遭的阅读体验想象成一次足不出户的艳遇呢？

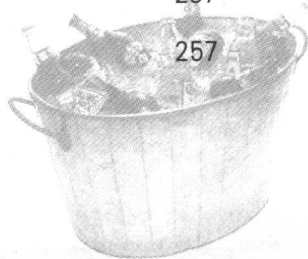


目 录

吃 懂 法 兰 西

French Lessons

骨子里的法国人	1
天赐美味	23
维图的蛙腿品尝家	45
蓝脚贵族	69
一“闻”钟情	95
“慢”餐	119
脱衣午餐	141
一个美酒品尝家的马拉松	161
飞扬的勃艮第软木塞	183
泥土中的约会	205
文明的洗涤	213
给胃指点迷津	237
最后一道菜	257



骨子里的法国人
The Luner French Man





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



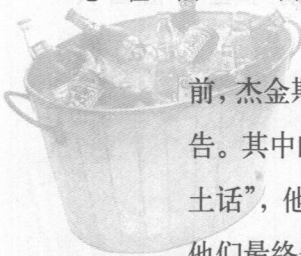
我年轻的时候，英国刚从二战的阴影中摆脱出来，完全是一片美食的荒原，美味佳肴处于极度稀缺的状态。虽然我的味蕾在青年时期肯定已经发育成形了，但我想它们完全没有派上用场。食品只是燃料，而且在许多情况下是无法引起食欲的燃料。我仍清楚地记得寄宿学校里的伙食，颜色好像是精心调配过似的——灰不溜秋的肉，灰不溜秋的土豆，灰不溜秋的蔬菜，就连味道，也灰不溜秋的。但那个时候，我觉得这一切都再正常不过了。

一个意外的惊喜等着我。在以一个无足轻重的实习生的身份加入一家跨国大公司后不久，我就被派做随从，陪同我的第一任老板杰金斯先生前往巴黎。别人告诉我，这就是学做大生意的开端。我应该为自己在十九岁就获得了这样的机会而感到庆幸。

杰金斯是个英国人，并以此为傲，将他的英国做派演绎到了如同漫画中人的地步，我觉得这种做派是他刻意培养出来的，并且，他从这种培养中得到满足。在国外，他处处表明自己的国籍，而且无论天气怎样，他都戴着圆顶硬礼帽，拿一把仔细收拢的长伞。在这样的情况下，我就成了他的私人搬运工，替他拎公文包的重要职责便落在了我身上。

在我们出发前往英吉利海峡彼岸那片未知的伟大土地之





前，杰金斯充满善意地给了我许多如何和当地人打交道的忠告。其中的一条清楚透彻，堪为典范：永远不要说“他们的土话”，他这样告诉我。他说，只要你把英语说得强劲有力，他们最终会听懂。如果有疑问，那就嚷嚷。杰金斯说这就是数百年来大英帝国在它的海外基地行之有效的方法，现在，他也看不出有什么改变的必要。



和他同时代的人一样，他对法国人没什么好感——这群古怪的法国佬连板球都不懂。但他也承认，他们的厨房技艺还行，并且有一天他还高兴地接受了两个巴黎同事约他共进午餐的邀请；或者，按他的说法，随便吃点。这就是我生命中第一顿值得纪念的一餐。

我们被合宜地带到了一个有着英国名称的大街，乔治五世大道，那儿有一家（现在还是）名为“马瑞斯和杰尼特”的餐厅。还没有坐下，我就意识到我们是在一个正儿八经的地方，和我以前去过的任何吃饭的地方都不一样。那地方闻起来的味道就不同：奇异而诱人。摆放在碎冰上的牡蛎散发大海的味道，在平底锅上加热之后的黄油飘出阵阵浓香，还有，每当厨房门被推开的时候，那股沁入鼻孔的——对于我那孤陋寡闻的鼻子来说绝对是陌生的——是啾啾作响的大蒜的香味。



落座后，杰金斯终于脱下帽子，摆好雨伞，我则满腹疑惑，看着摆放在面前林立的酒杯和迷阵般的刀叉。我被告知这其中的窍门就是从外向内，一一使用。但比起弄明白菜单



上一个又一个复杂的谜，正确选择刀叉就只是个小问题了。什么是 bar grille^①？什么是 loup à l'é caille^②？还有，天知道 aioli^③究竟是什么？能帮上我的只有学校里学的法语，可怜我还不是个特别聪明的学生。我战战兢兢地看着这么多选择，全然处于一片懵懂状态，却又羞于启齿寻求帮助。

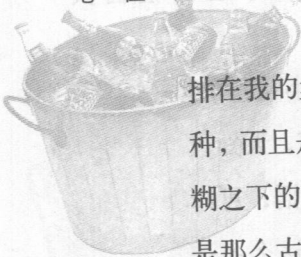
杰金斯的一句话，帮了我的大忙，虽然他自己毫不知晓。“对我来说，”他开口道，“我从不吃我叫不上名字的东西。”他断然合上菜单。“我就点鱼和薯条。法国人做的鱼和薯条还行，当然，和我们的相比总还不太一样。”

默默舒了口气，我说我要一样的。我们的两个法国同事奇怪地扬起了眉毛。不先来点牡蛎？不来份鱼汤？公司买单，没有必要节约。但杰金斯先生很坚决。他受不了牡蛎的肉——“滑腻腻的恶心东西，”他是这么形容的——而且他也不喜欢汤，那东西容易沾上他的胡子。鱼和薯条就行了，谢谢。

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。

鱼，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鲽[®]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根只有铅笔那么粗细，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 pommes。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。”完全不同于是我小时候吃惯了的、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

