

盘中巴黎

「法」安娜·玛提奈蒂 著 / 「法」菲利普·阿摩 摄影 / 全志钢 译



PARIS DANS VOTRE ASSIETTE
Recettes capitales



烤羊排，比红粉佳人更让雨果难以自持
法式烩龙虾，化解了菲茨杰拉德的美式乡愁
草莓甜点，隐藏着普鲁斯特人生初体验的难忘滋味

跟随老饕文豪寻回经典的巴黎味道

美食教主 韩良忆 迫不及待寻味推荐

文
景

世纪出版集团 上海人民出版社

Horizon

盘中巴黎



PARIS
DANS VOTRE ASSIETTE



[法] 安娜·玛提奈蒂 (Anne Martinetti) 著

[法] 菲利普·阿塞 (Philippe Asset) 摄影

全志钢 译

图书在版编目(CIP)数据

盘中巴黎 / (法) 玛提奈蒂 (Martinetti, A.) 著; (法) 阿塞 (Asset, B.) 摄影; 全志钢译. —上海: 上海人民出版社, 2015

ISBN 978-7-208-12284-0

I. ①盘… II. ①玛…②阿…③全… III. ③饮食—文化—法国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 097237 号

图片版权

本书中所有照片(菜肴、氛围及布景)均由菲利普·阿塞拍摄。除第 17 页、第 29 页、第 61 页、第 63 页、第 73 页、第 79 页、第 83 页、第 99 页、第 107 页、第 118 页、第 123 页、第 129 页、第 161 页、第 175 页、第 177 页、第 191 页、第 199 页、第 203 页的版画由 Chêne 出版社提供或来自 Hachette Livre 的图片库以外,所有版画均来自作者的私人收藏。

责任编辑 李同洲

封扉制作 Adrian



世纪文景

盘中巴黎

[法] 安娜·玛提奈蒂 著

[法] 菲利普·阿塞 摄影

全志钢 译

出版 世纪出版集团 上海人民出版社

(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co)

出品 世纪出版股份有限公司 北京世纪文景文化传播有限责任公司
(100013 北京朝阳区东土城路 8 号林达大厦 A 座 4A)

发行 世纪出版股份有限公司发行中心

印刷 浙江新华数码印务有限公司

开本 850×1168 1/16

印张 14.25

字数 105,000

版次 2015 年 1 月第 1 版

印次 2015 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-208-12284-0/TS·23

定价 59.00 元

PARIS DANS VOTRE ASSIETTE

by Anne Martinetti, Philippe Asset

Copyright © 2011, Editions du Chêne – Hachette Livre

Chinese Simplified translation copyright © 2015 by Horizon Media Co., Ltd.,

A division of Shanghai Century Publishing Co., Ltd

Published by arrangement with HACHETTE LIVRE

through Dakai Agency

ALL RIGHTS RESERVED

目录

P.6 法国 巴黎，一场饕餮盛宴！

P.9 法国 第一章

酒馆酒肆

P.49 法国 第二章

咖啡馆、餐馆和啤酒餐厅

P.93 法国 第三章

宴会大餐

P.137 法国 第四章

家常料理

P.181 法国 第五章

塞纳河畔乡野风味

P.220 法国 菜名索引

P.222 法国 参考书目

P.223 法国 摘录的作品

P.224 法国 地址集锦

P.225 法国 致谢

PARIS

DANS VOTRE ASSIETTE





北京世纪文景文化传播有限责任公司 出品

盘中巴黎



PARIS
DANS VOTRE ASSIETTE



[法] 安娜·玛提奈蒂 (Anne Martinetti) 著

[法] 菲利普·阿塞 (Philippe Asset) 摄影

全志钢 译



目录

P.6  巴黎，一场饕餮盛宴！

P.9  第一章

酒馆酒肆

P.49  第二章

咖啡馆、餐馆和啤酒餐厅

P.93  第三章

宴会大餐

P.137  第四章

家常料理

P.181  第五章

塞纳河畔乡野风味

P.220  菜名索引

P.222  参考书目

P.223  摘录的作品

P.224  地址集锦

P.225  致谢

巴黎，一场饕餮盛宴！



拉贝鲁斯饭店(Lapérouse)的门厅里挂满了众多作家的肖像,德鲁昂餐馆(Drouant)里随处都可以见到法国小说家科莱特的身影,富凯饭店(Fouquet's)曾是多少作家享用午餐的首选之地,而意大利画家莫迪利亚尼和瑞士小说家布莱斯·桑德拉的影子依然徘徊在穹顶餐馆(La Coupole),巴黎的这些老字号完全有理由因这些手执各式笔杆的大师们引以为荣,因为他们就是在它们的餐桌旁,在它们的椅子上,在它们的沙发上……品尝着它们的菜肴,博得了自己的名声,成就了自己的梦想!坐在双叟咖啡馆(Deux Magots)的露天座上,有谁能不联想到让-保罗·萨特和西蒙娜·德·波伏瓦的故事?

巴黎的作家!这是一个多么浩大的群体,穿越了时空的隔阂,不可能只谈其一而不及其他。他们来自五湖四海,心怀一个共同的目标,就是接受这座“光明之城”的洗礼,因为没有城市比这座都市更能带给他们灵感。许多作家都把自己的名字献给了这座都城,献给了它的大街小巷、它的地铁站,徜徉其间,仿佛法国的一段段文学史浮现于眼前:苏佩维埃尔巷、洛特雷阿蒙平台、布朗通胡同、莫里哀路、费朵走廊、博马歇大街、大仲马地铁站……

难道这些艺术家和作家都还是美食品鉴家吗?其实就是一群吃货嘛!法国著名作家泰奥菲尔·戈蒂耶曾经用尖刻的文笔描绘了堆积在身形庞大的维克多·雨果面前的那一堆餐盘。历史资料还无情地记录下了这样一个事实,那就是作曲家罗西尼(Gioachino Rossini)早就看不到自己的双脚长什么样子了!而《巴黎圣母院》之父对自己位于孚日广场的家中的餐厅情有独钟,以至于他在设计装潢时把最好的位置留给了碗橱。至于巴尔扎克,他对食物的兴趣更是登峰造极,所以他才能在作品中描写笔下众多人物的菜单,所以他才会宣称:“面包师才是思想之父。”

巴黎的美食传统并非始于昨日:据历史学家的统计,早在1292年,巴黎就有68家糕点店和7家调料店。然而所谓的巴黎羊角面包,其实是后来从君士坦丁堡传入的,当时还没有出现在巴黎的市面上……

从一开始,美食的场景就自然而然地出现在了文学作品中,创作于1321年的一

些韵文故事就惟妙惟肖地刻画了发生于莫贝尔广场附近的饮宴场面：“玛格觉得光喝不吃太没意思。她点了一只肥鹅和满满一大碗蒜。热情的德鲁安还提供了新鲜出炉的糕点。店家下到地窖里取来了几瓶阿尔布瓦和圣埃米利翁的葡萄酒。几杯酒下肚后，这些美人儿便香汗淋漓了。她们身边，原本装满华夫饼、蛋卷、梨子、核桃、杏仁、奶酪的盘子统统见底了……”接下来发生的事情更是会让这些良家女子脸红好一阵子……

在几本东方菜谱和西班牙菜谱之后问世的《饮饌录》(Viandier)是第一本法国烹饪书籍。它的作者据说是人称“切风者”的纪尧姆·蒂莱尔(Guillaume Tirel)。这本书大概写于1380年，其内容后来被1393年左右成书的《巴黎家政书》(Mesnagier de Paris)大篇幅转录。“巴黎料理”由此诞生了……

法国首都的美食声誉很快就超越了国界。著名的威尼斯枢机主教鲁疏吉·利博马诺(Luigi Lippomano)——在许多小说中都能看到他的形象——是最早发现巴黎料理之丰富异常的人士之一：“不到一个小时，烧烤师和糕点师就能为您准备一顿可供十人、二十人乃至上百人享用的晚餐或夜宵。烧烤师为您烤肉，糕点师为您提供各式糕点……”他于1557年在他的法兰西行记《出行之书》(In Exodum)中写道。

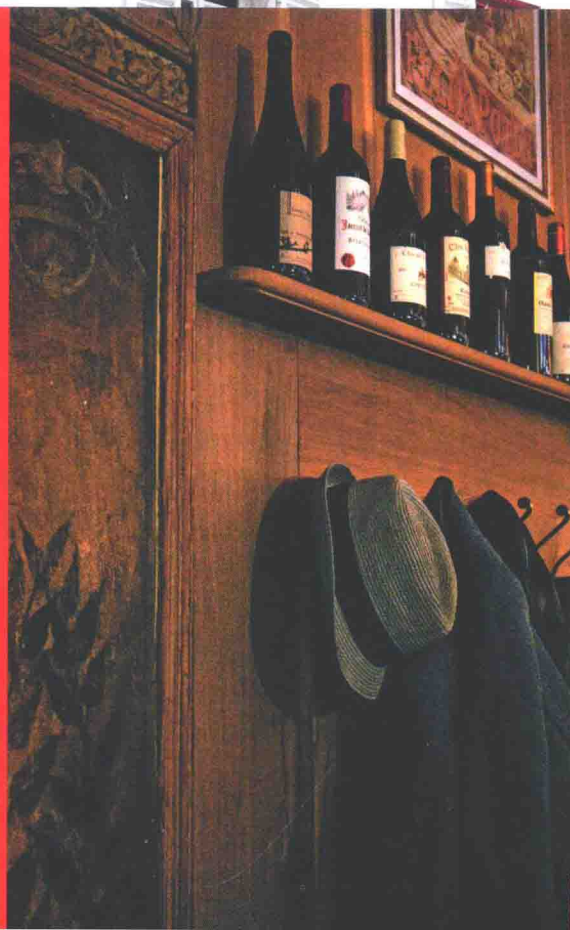
十九世纪初叶，一位富有传奇色彩的人物、间谍、外交官……同时还是一位美食家——奥古斯都·冯·考茨布(这名字肯定不是真的!)在他的《巴黎记忆》中详细地描写了巴黎人的烹饪习俗：“快到一点钟时，人们就在一张桃花心木餐桌上摆满了各种冷盘和美酒。事实上，那里的人们热菜吃得并不多，最多就是一些压烤鸽子、芥末蛋黄酱鸡、汤汁馅饼、腰子和香肠。相反，冷菜却很丰富，有色拉、各种肉类冷盘、冷的野味馅饼和火腿馅饼。入口菜则是来自著名的康卡勒岩石酒店(rocher de Cancale)的牡蛎。”

远至莫斯科，巴黎的美食都被人们当作优雅的代名词：“来看看我吧，我的小祖宗”，陀思妥耶夫斯基在《无名氏笔记》(Село Степанчиково и его обитатели)中写道，“来和我吃晚饭吧。我的烧酒来自基辅，我的厨师来自巴黎。他会为您准备美味佳肴，让人吮指回味的馅饼，简直叫人佩服得五体投地！这家伙可真是有本事，我说！”

到了欧洲一体化、全球化的二十一世纪，“法式烹饪”已经跻身世界文化遗产之列。虽然不能说法国其他地区的菜系只是陪衬，但巴黎料理确是法国烹饪中当仁不让的主打明星。巴黎的知名餐馆和糕点大师已经迈出了国门，走向了世界：名厨阿兰·杜卡斯(Alain Ducasse)的餐厅已经在香港的英皇道和伦敦开设了分店，拉杜丽(Ladurée，是一家于1862年在巴黎皇家街成立的老字号甜品餐厅)以及它的各式甜点则来到了都柏林和米兰。巴黎的美食正在持续地散发出光芒，点亮了作家和艺术家的灵感。这光会永远地照耀吗？



二十世纪初,蒙马特的小酒馆成为了一些穷困潦倒的作家和艺术家钟爱的庇护所。它们提供最为廉价的热饭热菜、提神醒脑的酒水饮料和暖意洋洋的休憩之处,这些都是他们日常蜗居的小阁楼所不具备的,而且那里允许他们用自己的画作或帮工来充抵饭费!小酒馆还拥有现代化的便利设施:“人们有时给他打电话,他可以到楼下阿纳托尔小酒馆的后间去接听。在那里堆放着一箱箱汽水、啤酒以及两三桶葡萄酒之间,有一部象征着尖端科技的电话机。”法国小说家阿方斯·布达尔(Alphonse Boudard)在回忆录中写道。



第 一 章

酒馆酒肆

巴黎的小猫钓鱼(Le Chat qui Pêche)、母猪纺线(La Truie qui file),还有黄金罗盘(Le Compas d'or),这些饭店是不是今天巴黎小酒馆的祖宗?很有可能,这些酒肆和法国的首都一样古老,一提到它们,人们的脑海里就会浮现出这样的画面:阴暗的光线、缭绕的烟雾、松动摇晃几近散架的椅子、布满斑斑陈年酒渍的桌子;它们见证了法兰西文学的那时花开。美食评论家兼诗人(这两种身份对他来说大概是缺一不可的吧)皮埃尔·贝亚恩(Pierre Béarn)在自己的著作《美味巴黎》(Paris gourmand)中带领读者进行了一次飘逸酒香的漫步:“……想像自己来到木鞋酒馆(Sabot),法国诗人龙萨住在圣马塞尔镇时常光顾它。跟随着大文豪拉伯雷微醺的灵魂,就来到了位于护墙广场的松果酒馆(Pomme de Pin)。这边,则是青萝卜酒馆(Radis couronné),高乃依(Pierre Corneille)、阿尔蒂(Alexandre Hardy)、梅莱(Jean de Mairet)、罗特鲁(Jean de Rotrou)等一群快乐的十七世纪法国剧作家是这里的座上客,莫里哀常在这里打趣逗乐,而作家布瓦罗(Boileau)则在这里正襟危坐……还有普鲁韦尔街上的风笛酒馆(La Cornemuse),以及白羊酒馆(Mouton Blanc),据说剧作家拉辛(Jean Racine)的《讼棍》(Les Plaideurs)就创作于这家酒馆。还有一条小巷子,喧闹程度堪比如今的甘康普瓦街,会把您带到喜剧作家马里沃(Pierre Carlet de Marivaux)时常出入的木剑酒馆(L'Épée de bois)。”

小酒馆是巴黎一道独特的风景,能否确定它到底诞生于何时呢?这显然是不可能的。巴黎最早的历史学家之一,吉耶拜尔·德梅兹

(Guillebert de Metz)估计巴黎共有四千家酒铺。需要说明的是,德梅兹是在1434年做出这一估计的……这些酒铺是小酒馆的前身,通常售卖面包和热腾腾的鲱鱼,“恶棍诗人”弗朗索瓦·维庸(François Villon)曾经这样歌唱它们:

“您饿了吗?到这里来吃饭。/您渴了吗?到这里来喝点吧。/您冷吗?来这里取暖。/您热吗?来这里乘凉。”

至于弗朗索瓦·拉伯雷创作的大名鼎鼎的《巨人传》的主角——庞大固埃及其同样声名赫赫的儿子卡冈都亚都是如假包换的吃货。《巨人传》第三卷中讲述了一起争执,一家烤肉店老板强迫一位流浪汉付钱,因为后者是闻着他店中散发的烤肉香味吃面包的。这段十六世纪的文字现在读起来还是那么别有味道:

“巴黎小沙特莱要塞的烤肉街,一家烤肉店的门前,一个要饭的一边闻着烤肉香味一边吃面包,吃得津津有味。烤肉店老板没有打扰他。等到要饭的把整个面包都咽下了肚,烤肉店老板一把抓住他的衣领,要他付烤肉香味的钱。要饭的说,我又没有碰过你们家的肉,一星半点儿肉屑也没有碰过,我什么也不欠你的。至于烤肉的香味嘛,是它自己散到外面来的,是它自己溜出来的;从来没有听说过,在巴黎,还有人在街上卖烤肉香味的。”

让人为烤肉香味付钱,这便是人们常说的买空卖空吧……

随着岁月变迁,小酒馆(而且法语中“bistrot”[小酒馆]这个词的来源,还存在着很多的争议)的概念也在发展:它可以是小说《茫茫黑夜漫游》(Voyage au bout de la nuit)的



主人公巴尔达缪喝点“小黑酒”或“小白酒”的简陋场所,也可以是金牌编剧雅克·普雷维尔(Jacques Prévert)所说的在那里匆匆吃一个蛋黄酱蛋或一份酸醋大葱杈且充饥的地方,还可以是像比利时侦探小说大师乔治·西默农笔下的梅格雷探长那样一个人点上一瓶上好的白兰地悠悠闲闲地喝上一个夜晚的去处……

不管是叫咖啡馆还是叫小酒馆,作家们常常对这种场所赞誉有加,称之为灵感的源泉。法国作家乔里-卡尔·于斯曼甚至专门为它写了一本书,题为《咖啡馆的常客》(*Les Habitues de café*),在这本书中,他论证了经常去小酒馆的必要性(!):“有许多酒水饮料拥有这样一种特点,那就是当你把它拿到除咖啡馆以外的地方去喝的话,它们就会丧失本来的味道、趣致、个性。不管是在朋友家,还是在自己家,它们的味道都会变得怪怪的,变得粗涩,乃至难以下咽。”

1871年巴黎公社时期,咖啡馆被道貌岸然的人们指责为道德堕落的场所,在首都地区几乎遭到禁止,只有作家和艺术家们依然敢去亲近它们。其中有几家如今依然颇有声望,比如蒙马特高地的机灵兔咖啡馆(Lapin Agile),是画家毕加索和众多诗人如阿波利奈尔(Guillaume Apollinaire)、勒韦迪(Pierre Reverdy)、卡尔科(Francis Carco)、奥朗等人常常光顾和聚会之所。瓦万路的弗勒吕斯咖啡馆(Café Fleurus)则是诗人魏尔伦(Paul Verlaine)和戈贝常来常往之处。而自称巴黎第一家咖啡馆的老字号普洛科普(Le Procope)的顾客名单中,不乏鼎鼎有名的大人物:达朗贝尔(Jean le Rond D'Alembert)、伏尔泰、克莱比永(Prosper Joylet de Crébillon)、卢梭,还有狄德罗。这家荣耀的咖

啡馆在十九世纪末遭遇了一次危机,差点要关门大吉。万幸的是,今天的我们仍然能够相聚在伏尔泰曾经就餐的餐桌旁……

离它不远的花神咖啡馆(Café de Flore)从1930年代德国占领时期开始,便成为作家们的避风港,呵护着他们的写作:“在花神咖啡馆,你不会感到寒冷,在电灯熄灭时还有乙炔灯散发着一点点光明。那时,我们养成了一个习惯,就是一有空闲就在那里去待着……那里有家的感觉,很安全。特别是冬天,我总是在它一大早开门的时候赶去,占住锅炉管道旁边最好的座位,那是最暖和的一个位置……”西蒙娜·德·波伏瓦在自传《岁月的力量》中写道。

第二次世界大战之后,小酒馆成了巴黎一道独特的风景线,成了电影、文学乃至建筑上的一个符号:坐落于首都第十五区的“柜台”(Comptoir),就是从前叫作“空气”(L'Aviation)的那家小酒馆,不是已经跻身于法国文化遗产行列了吗?

如今,小酒馆以及它的简餐和酒水是不是面临着消失的危机?2010年1月,法国参议院举行了一场题为“救救我们的小酒馆”的研讨会,会议似乎表达了这样一种担忧。连美国的《华尔街日报》都用这样的标题表示了忧虑:《法国咖啡馆正在输掉与现代生活的战役》。诚然,魏尔伦不可能再到小酒馆去调苦艾酒,电脑屏幕也取代了从前作家使用的白纸。然而,在寒冷的冬天窝在小酒馆里、在温暖的日子坐在露天座上写作,依然是那些文坛新手的梦想。漫步在首都的街巷,闲坐于酒家的吧台,就不难看到:小酒馆的前程其实是一片光明!

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

我们在蒙马特玩了一个晚上。那里有一些非常可爱的小伙子,但我们还是毫不犹豫地把他们给甩了。他们还请我们到罗什舒阿尔大街的一家小馆子里吃了一份碗色拉呢。(也许您不知道碗色拉是什么东西?我们下次再向您解释。)这让我们挺开心的。可是时间不早了呀,您说是不是?何况我们又没有自己的宝马香车,所以只好爬上了从星形广场开往拉维列特公园的电车,要了一张换乘票。

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

阿方斯·阿莱(法国)
《二加二等于五》(Deux et deux font cinq, 1895)

罗什舒阿尔碗色拉



谁说理科生缺乏幽默感?阿方斯·阿莱(Alphonse Allais, 1854~1905)就不缺。他既是一位名副其实的发明家,又是一位大名鼎鼎的小说家,他对巴黎小世界的刻画鞭辟入里。

供 6 人享用

食材准备用时: 前一天 5 分钟, 当天 30 分钟

烹制用时: 20 分钟

200 克扁豆

2 只红洋葱

4 片鲱脊

150 毫升葵花籽油

1 汤匙苹果醋

1 咖啡匙芥末

1 只柠檬

1 咖啡匙粗盐

盐、胡椒

1. 前一天晚上,将油倒进空盘子里,撒入胡椒,将鲱脊浸在里面至第二天。覆上食用保鲜膜或者盖上盖子,置于阴凉处。
2. 烹饪当天,将 2 升水煮沸,撒入粗盐,倒入扁豆。用漏勺撇去水面的浮沫。小火煮 20 分钟。将洋葱剥皮、切片。
3. 将鲱脊快速沥干,保留沥出的汁液备用。将鱼肉切片,去除鱼刺。挤出柠檬汁滴在鲱鱼肉上。
4. 取 3 汤匙沥出的汁液倒入色拉盘中,加入醋、芥末、盐和胡椒,用力地搅拌。然后将做好的醋汁的一半倒入另外一只碗中。
5. 将洋葱片和鲱脊片加入色拉盘中,轻轻地搅拌。
6. 扁豆煮好后,轻轻地将其沥干,注意不要压碎。然后静置到完全冷却(或待其温度降至温热)。
7. 最后上桌前再将扁豆装入色拉盘中,将之前剩余的那一半醋汁倒入,轻轻地搅拌。