

味道的 追随者

THE TASTE
TOUCHES MY HEART

[德] 霍一德 (Holger Patitz) 著

味道的 追随者

THE TASTE
TOUCHES MY HEART

[德] 霍一德 (Holger Patitz) 著

图书在版编目 (CIP) 数据

味道的追随者 / (德) 霍一德著. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2019.2
ISBN 978-7-5537-9669-7

I. ①味… II. ①霍… III. ①饮食—文化—世界②游记—世界 IV. ①TS971.201 ②K919

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 215347 号

味道的追随者

著 者 [德] 霍一德 (Holger Patitz)
项目策划 高 红 郑亚男 苑 圆
责任编辑 刘屹立 赵 研
特约编辑 苑 圆 高 红 小梅子 姚 远

出版发行 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
总 经 销 天津凤凰空间文化传媒有限公司
总经销网址 <http://www.ifengspace.cn>
印 刷 北京博海升彩色印刷有限公司

开 本 710 mm × 1000 mm 1 / 16
印 张 9
版 次 2019年2月第1版
印 次 2019年2月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-9669-7
定 价 48.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向销售部调换 (电话: 022-87893668)。



目录 CONTENTS

第一章 离幸福最近的地方

- 7 一个人的斯特拉斯堡
——法式火焰薄饼
- 13 玫瑰色的人生岂能没有一杯美酒相伴
——波尔多烩鱼
- 19 在阿卡颂邂逅幸福，与爱你的人分享
——番茄百里香配鳕鱼
- 25 我想和你一起生活在某个小镇
——焗酿白洋葱

第二章 寻找人生的漂流瓶

- 31 跳蚤市场捡个漏儿
——土豆香肠砂锅炖菜
- 37 男人一生的理想地在南法——圣迈克森
——奥尔西尼鸡蛋
- 43 圣塞瓦斯蒂安日落和塔帕斯
——玉米片配萨萨酱
- 49 我在北京的日子
——红烧肉汉堡



第三章 用“吃”来虚度时光

- 55 这个冬天，我去了汉堡
——水手烩菜
- 61 巴登巴登用一池温暖拥抱你
——黑森林杜松子香梨烤里脊
- 67 黑森林的味道
——黑森林卷
- 71 穿过这片橄榄林
——橄榄酱炸猪排

第四章 生命是美好时刻的集锦

- 77 德国人的圣诞节
——德国圣诞果脯蛋糕
- 85 秋天的阿尔卑斯山
——奥地利热苹果卷
- 89 慢下来，享受这一刻
——牛肉番茄焗饭
- 95 德国人的复活节和小兔子
——复活节烘肉卷

第五章 那些记忆深处的味道

- 101 柏林，坚守着自己的味道
——咖喱香肠
- 107 儿时的味道
——酸味炖牛肉
- 111 失落在希腊的那片蓝色中
——地中海酿红椒
- 117 追随季节的脚步
——古拉什传统牛肉浓汤

第六章 吃货与美食家

- 121 再回伦敦
——炸鱼配烤蔬菜
- 127 探秘真实的米其林厨房
——百搭酱汁
- 133 四月的味道——白芦笋
——荷兰酱汁
- 139 一只血统高贵的法国鸡
——奶油烩布雷斯鸡

味道的 追随者

THE TASTE
TOUCHES MY HEART

[德] 霍一德 (Holger Patitz) 著

前言



妙旅

我不是厨师，因为我从未受过任何专业的训练，但是我真心尊重大自然馈赠的一蔬一果。

我不是摄影师，因为那些有趣的地方永远在我的心里，而不是镜头之中。

我不是旅行家，因为我只在适合我的时间和地点，并且以适合我的方式去感受世界。

但是世界是有很多面的，作为一个凡人，也会奢求遗世独立的那份洒脱。偶尔心底暗流涌动，渴望拥抱不确定的生活。

起飞前还穿着棉衣，落地时仿佛一夜冬尽；去年以为还是小树苗的橄榄，今年却发现已是硕果累累。无论是旅途中陌生人善意的举动，还是当地人才知道的好去处，都令我记忆犹新。惜食哲学、慢食风尚、时令佳肴、当地风味……这一切串联起的是我的日子和我的故事。

回想起二十岁时在澳大利亚穿越沙漠和雨林，历经汽车抛锚，被困五天等待配件救援。风餐露宿，每晚睡觉前把自己紧紧包裹着来防范各类有毒动物的伤害，继续上路又遇上醉汉夜驾发生车祸导致我们全车报废。但帆船上的日出、潜入深海中遇到的小鲨鱼、每次侧身打开公共卫生间门小心躲避各种小动物、邦格尔邦格尔山脉的地质奇观、雨林中的各种鸟鸣、澳大利亚的大汉堡都是我珍贵的回忆。

现在的我早已过了为了一张图片或是一篇攻略就心动的年纪，无须向别人证明什么，也不需要成为别人眼中的自己，只是做自己，这也是人生态度。

人生如同一场妙旅，改变很容易，保持自己却需要勇气。

H. 高心
霍一德



目录 CONTENTS

第一章 离幸福最近的地方

- 7 一个人的斯特拉斯堡
——法式火焰薄饼
- 13 玫瑰色的人生岂能没有一杯美酒相伴
——波尔多烩鱼
- 19 在阿卡颂邂逅幸福，与爱你的人分享
——番茄百里香配鳕鱼
- 25 我想和你一起生活在某个小镇
——焗酿白洋葱

第二章 寻找人生的漂流瓶

- 31 跳蚤市场捡个漏儿
——土豆香肠砂锅炖菜
- 37 男人一生的理想地在南法—圣迈克森
——奥尔西尼鸡蛋
- 43 圣塞瓦斯蒂安的日落和塔帕斯
——玉米片配萨萨酱
- 49 我在北京的日子
——红烧肉汉堡



第三章 用“吃”来虚度时光

- 55 这个冬天，我去了汉堡
——水手烩菜
- 61 巴登巴登用一池温暖拥抱你
——黑森林杜松子香梨烤里脊
- 67 黑森林的味道
——黑森林卷
- 71 穿过这片橄榄林
——橄榄酱炸猪排

第四章 生命是美好时刻的集锦

- 77 德国人的圣诞节
——德国圣诞果脯蛋糕
- 85 秋天的阿尔卑斯山
——奥地利热苹果卷
- 89 慢下来，享受这一刻
——牛肉番茄焗饭
- 95 德国人的复活节和小兔子
——复活节烘肉卷

第五章 那些记忆深处的味道

- 101 柏林，坚守着自己的味道
——咖喱香肠
- 107 儿时的味道
——酸味炖牛肉
- 111 失落在希腊的那片蓝色中
——地中海酿红椒
- 117 追随季节的脚步
——古拉什传统牛肉浓汤

第六章 吃货与美食家

- 121 再回伦敦
——炸鱼配烤蔬菜
- 127 探秘真实的米其林厨房
——百搭酱汁
- 133 四月的味道——白芦笋
——荷兰酱汁
- 139 一只血统高贵的法国鸡
——奶油烩布雷斯鸡





一个人的斯特拉斯堡 ——法式火焰薄饼

当一个人饥饿的时候，对食物本身的欲望和渴求将会成为第一需求。

当一个人吃饭的时候，从做出这个决定开始就已经充满了仪式感，

如同交响乐的序曲悄然在头脑中回荡。

于我而言，能够链接一个地方的记忆是味道，或许与我的成长经历有关。



当我驱车悠闲地到斯特拉斯堡 (Strasbourg) 过周末时，心中满满期待的竟然不是充满艺术风格的酒店或法兰西的风情，而是那一口咬下去满是热洋葱和起司的法式火焰薄饼 (Flammekueche)，一点儿都不高级和优雅的味道，却足够刺激和满足。

年轻的我第一次踏上异国的土地。虽然历史上斯特拉斯堡曾经交替隶属于德国和法国，但这里的风情，即便是空气对我来说都是自由的味道。

法式火焰薄饼，是我此行真正的目的。坐在我早早预定好的桌子旁，正好是下午两点，正是喝一杯啤酒配法式火焰薄饼的最佳时间。这种传统法式薄饼居然是无心插柳的结果，最初人们把这种饼放在烤炉底部的石头上，用来测试烤炉的温度是否达到做面包的要求。初入口是香脆的麦香混合着热乎乎的酸奶油的香滑，再咬一口会尝出少量培根与洋葱混合的浓郁风味。如此简单的食材搭配，每一口的味道却都不尽相同。专门用来搭配法式火焰薄饼的法国啤酒有一丝丝微甜的味道，与法式火焰薄饼的味道是相得益彰，味浓而清香。这一刻我的思绪带我回到了二十年前。

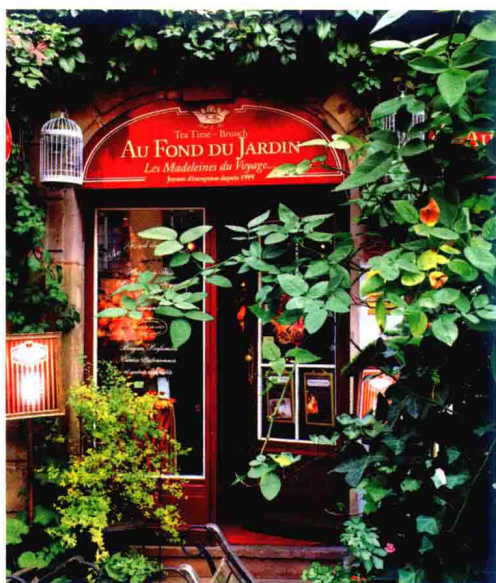


漫步——斯特拉斯堡

餐后漫步在斯特拉斯堡古城便是极好的消遣。如果有幸赶上斯特拉斯堡周末的跳蚤市场，再淘得一两件心爱之物，与摊主聊聊此物的“家长里短”，也许这就是人生最美妙的时刻了。

游走——一千种啤酒的梦幻之地

都说德国有多少个城镇就有多少种啤酒，城市中每个酒馆的啤酒酿造工艺不同也会使啤酒产生不同的口感，从而造就了德国啤酒的传奇色彩。人们都向往德国啤酒美妙的气泡和芬芳的口感，而我更爱沉醉在斯特拉斯堡去探索更多的来自世界各



地啤酒的味道。

或许法式火焰薄饼和斯特拉斯堡对我而言都是我人生自由时代的开启，每一次的故地重游都能找到年轻的感觉。



材料准备

基础食材：

400 克小麦面粉（不要用自发粉）

150 克培根

2 个洋葱

250 毫升温水

2 汤匙油（橄榄油或葵花子油）

1 袋干酵母

调料：

1 茶匙糖

1/2 茶匙盐

150 毫升酸奶油

少许盐

少许黑胡椒



制作步骤

1. 面粉过筛放入大碗中，加入温水、糖、干酵母，均匀搅拌揉制成面团，放在温暖的地方 5~10 分钟进行发酵。
2. 将油和盐放入面团，揉制均匀，用湿润的毛巾盖住碗口，继续放在温暖的地方发酵至两倍大，约需要 30~45 分钟（可以将烤箱调至 50 摄氏度，放入湿毛巾覆盖的面团，节省发酵时间）。
3. 将洋葱切成薄片。将培根切碎，锅中不要放油，中小火煎制 5 分钟（如果你喜欢，可以在培根煎出的油中放入一半的洋葱片煎至半透明状）。根据自己的口味加入盐、黑胡椒和酸奶油调味。
4. 取出发酵好的面团，揉制，直到面团富有弹性，然后放置在案板上醒面。同时，烤箱选择上下火，预热 240 摄氏度。
5. 将面团分成 4 份，每份擀成 2 毫米厚的圆形或长方形薄饼，放入底部涂好油的烤盘或锡纸上，撒上培根、洋葱和酸奶油。
6. 烤制 5~10 分钟即可。

