



莫扎特, 请入席

[法] 米歇尔·波尔图、娜塔莉·克拉夫特 著
埃尔维·勒菲弗尔 摄 田晶 译

10位音乐大师的美食故事 30道在家就能做的米其林星级菜肴

UN DÎNER EN MUSIQUE

天津出版传媒集团
百花文艺出版社

莫扎特，请入席

〔法〕米歇尔·波尔图、娜塔莉·克拉夫特 著

埃尔维·勒菲弗尔 摄 田晶 译



天津出版传媒集团

 百花文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

莫扎特, 请入席 / (法) 米歇尔·波尔图, (法) 娜塔莉·克拉夫特著; (法) 埃尔维·勒菲弗尔摄; 田晶译. — 天津: 百花文艺出版社, 2016. 10
ISBN 978-7-5306-7031-6

I. ①莫… II. ①米…②娜…③埃…④田… III.
①散文集—法国—现代 IV. ①I565.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第161336号

版权登记图字: 02-2016-99

UN DÎNER EN MUSIQUE by Nathalie Krafft, Michel Portos.
Copyright © Libella, Paris, 2014.
Chinese (simplified characters) copyright © 2016 by ThinKingdom Media Group Ltd.
All Rights Reserved.

莫扎特, 请入席

(法) 米歇尔·波尔图 娜塔莉·克拉夫特 著
(法) 埃尔维·勒菲弗尔 摄
田晶 译

出版人 李勃洋

出版方 百花文艺出版社

地址 天津市和平区西康路35号 邮编 300051

电话传真 +86-22-23332651 (发行部)

+86-22-23332656 (总编室)

+86-22-23332478 (邮购部)

主页 <http://www.baihuawenyi.com>

发行方 新经典发行有限公司

电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经销 新华书店

责任编辑 郭瑛

特邀编辑 马秀琴 沈悦

装帧设计 宋璐

内文制作 王春雪

印刷 北京汇林印务有限公司

开本 880毫米×1280毫米 1/32

印张 6

字数 90千

版次 2016年10月第1版

印次 2016年10月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5306-7031-6

定价 39.50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

前言

这本书的主旨，是以十位作曲家的饮食习惯和烹饪癖好为灵感，编写食谱。编写食谱，而不是做不可能的尝试，复原它们当年的风格，像萨尔茨堡^①投机取巧的商贩那样，向天真的游客们兜售莫扎特那个时代的菜单。

在我看来，虽然音乐与美食并无关联，作曲家们却与为他们提供养料的食物密不可分，原因很简单：他们也是人。因此，通过这些人的信件和留传下来的其他文字来探索他们的品味和饮食习惯，无异于打开一扇大门，直通他们生命中最日常和熟悉的空间。仿佛跳出他们命运的范畴，转身进入厨房，在必要的变通之后，从一个至今鲜有描绘的侧面去观察他们。

满腹美食传记故事的星级大厨米歇尔·波尔图也是个音乐迷，

^① Salzburg，奥地利北部城市，莫扎特出生和成长的地方。

他围绕着巴赫、莫扎特、贝多芬、舒伯特、罗西尼、肖邦、威尔第、穆索尔斯基、萨蒂、杜蒂耶这几位作曲家创造了三十份食谱，以自己的方式重新诠释了莫扎特孩童时最爱的菜肴土豆鸡肝肉丸、颇受贝多芬的味蕾青睐的烤生蚝，以及乔治·桑为肖邦烹制的甜味马铃薯面疙瘩……而肖邦自己则尤其喜欢做馅饼，他简直为此疯狂。

是不是他在儿时就曾听过那个巨大的馅饼的故事？1454年，那个突然从巨大的馅饼里出现的由二十八位音乐家组成的乐团很可能在盛大的宫廷酒宴上演奏了吉尔·德班舒瓦和纪尧姆·迪费^①的几支曲子。所以，当勃艮第公爵在法国里尔举办这场“雉鸡盛宴”以达到政治结盟的目的之时，一个美食家乐迷的幻想也终于照进了现实。据说，罗西尼也曾非常喜爱这个富于管弦乐色彩的馅饼，他将《小庄严弥撒曲》创作成两部分，就是为了能在幕间休息时用晚餐。幕间休息……下面我就请米歇尔·勃朗发言，他不仅是演员、编剧、导演，还是公认的音乐行家和美食家。

娜塔莉·克拉夫特

^①二人同为15世纪著名作曲家，勃艮第乐派的代表人物，都曾在菲利普公爵的宫廷内任职。

序

亲爱的娜塔莉：

您邀我为本书写几句话，我感到受宠若惊。音乐与美食结合，真可谓一份漂亮的菜单！

很多天才作曲家都曾对顶级钢琴品牌普莱耶尔（Pleyel）以外的“piano”^①着迷。我发现，我家街角的那间极好的意大利餐厅曾是亨利·杜蒂耶和他的朋友埃里克·唐吉最爱的聚会之所。两位作曲家在享用意式开胃菜和奶油培根意面的过程中琢磨音乐，这是多美的画面啊！

只是有一个小问题：边吃晚餐边讨论刚刚欣赏过的音乐会，的确是件美妙的事，但在满口食物的状态下听比才，可就太不礼貌了。在大多数餐厅里，客人们都必须忍受源源不断的解压音乐，实在令

^① piano 一词在法语中除了“钢琴”还有“厨房中的炉灶”之意，此处一语双关。

人非常不快。“如果我们不放这些乐曲，餐桌边的一对对情侣就无话可说”，小饭馆的老板会如此回答你，亲爱的娜塔莉。照这么说，多亏了《阿兰费兹协奏曲》，那么多的离婚才得以避免！

地毯一般的背景音乐有若干种。简单来说，有工薪阶层的小酒吧里放的广播，中产阶级餐厅里的时髦混合电子乐，还有自命不凡的高级旅馆里所谓的“古典乐”。米其林两个叉匙以下的餐厅里播放的是电子合成器弹出的《四季》。评上星级的餐厅，自然是星数越多，档次就越高。我们在这些地方总是伴着格鲁克的音乐咀嚼，随着珀塞尔的曲子吞咽，基本上无可逃避。

当然，您会回击我说：“那么路易十四呢，他那时难道也感到不快吗？”的确，君王们的贪食景象总伴随着大量的餐桌音乐^①。但我个人认为，这些佐餐乐曲并不是最杰出的创作，而且君王们大多与外国女子结婚，二人之间交谈有限，因此得想办法把沉默的时间填满。于是，为了确保皇室家族的和谐，泰勒曼、德拉兰德等作曲家和他们的前辈，都必须创作一些沙发音乐^②（这还是欧洲的错！）……说实话，几个世纪之后边吃“咬先生”^③边听法国国际广播电台的音乐

① Tafelmusik，源自德语，意为餐桌音乐或宴席音乐，是巴洛克时期的一种重要音乐体裁。

② lounge music，一类令人放松的舒缓音乐，流行于20世纪五六十年代。

③ Croque-Monsieur，一种在法国家喻户晓的简易三明治。

广播，还真是证明了攻占巴士底狱的合理性。

既然仿佛无法逃脱这种诅咒，那么亲爱的娜塔莉，请允许我提一个建议：为什么不创造一种叫“侍音师”的职业呢？与侍酒师异曲同工，只不过他是在音乐方面给您出谋划策。比如，他可以向您推荐康塔塔套曲，与牛杂碎非常配。

侍音师：“夫人点的鞑靼鲷鱼和小龙虾，我们可以考虑搭配一曲比较清新的莫扎特作品，比如他早期创作的回旋曲……”

客人：“嗯……我之前想的是《科里奥兰序曲》……”

侍音师：“与鱼类相配的话，我不推荐贝多芬……”

客人：“您是这么认为的……”

侍音师：“是的，夫人。余音过于悠长。总的来说，贝多芬会压倒海鲜的味道。您先生点了一份芦笋。众所周知，没有什么音乐能很好地跟芦笋搭配。因此我给您先生的建议是，享用头盘时配片刻宁静。如果一定要配点什么的话，可以来点河水的淙淙声。”

客人：“我信任您。”

侍音师：“对于夫人点的松露和鸡油菌，我们有来自普朗克的一段《加尔默罗会修女的对话》，非常好。同时，您先生点的是皇家野兔肉，我认为《魔弹射手》会是不错的选择。”

客人：“韦伯的音乐让我有些厌倦……您有没有更有助于消化的呢？比如，一曲威尔第？”

侍音者：“我们有非常不错的《命运之力》，如果您先生喜欢的话。这首曲子的活力肯定能给野兔肉提味。甜点方面，您二位点了两份蛋奶酥，对吧？我推荐一段略带甜味的雷纳尔多·哈恩……音乐中的烈酒味道能很好地衬托巧克力的苦味……”

客人：“非常好。”

侍音师：“谢谢您。在开胃小点上桌前，要不要来杯开胃酒？配上莱哈尔出色的轻歌剧作品《快乐的寡妇》怎么样？”

客人：“今天毕竟是你的生日啊，亲爱的……就来两份《快乐的寡妇》吧。谢谢。”

就是这样，亲爱的娜塔莉。

我拥抱您，同时祝您的读者“尝得尽兴”。

米歇尔·布朗

共进晚餐

与约翰·塞巴斯蒂安·巴赫

(1685-1750)

双手伸入面粉，头脑靠近星辰，音乐世家巴赫家族与面缸有着不解之缘，而这个家族中诞生的第二十四位杰出的音乐家就是著名的约翰·塞巴斯蒂安·巴赫。巴赫家族中第一个出名的人物维特·巴赫是个面包师，而且是个有些与众不同的面包师：他伴着音乐揉面，还一边磨小麦，一边拨弄弦乐器。就像他的玄孙约翰·塞巴斯蒂安在撰写家谱时描绘的那样：“维特非常喜欢在去磨坊时随身携带希特琴，边磨粉边弹奏。（这两者结合，声音想必妙不可言！）可以说，这就是他的子孙热爱音乐的源头。”所以，我们能拥有约翰·塞巴斯蒂安·巴赫这样的大师，应当归功于面包这种基本食物，而他本人也是位无人不晓的奠基性作曲家，抚慰了所有对音乐充满饥饿的灵魂。

这位音乐家爱好美味佳肴，受邀时总会欣然赴宴。温热芦笋沙拉、梭鲈鱼配凤尾鱼黄油酱汁、樱桃、柠檬……他都一一品尝过，甚至还尝过当时尚未征服法国的土豆。而已经赢得了德国人喜爱的咖啡，也深深吸引着他。彼时，作为莱比锡圣托马斯教堂的唱诗班领唱，蜚声欧洲的巴赫在齐默尔咖啡屋古乐团的花园中以一曲《咖啡清唱剧》向这种饮料致敬，轻快的乐声有如夏日之夜。

温热芦笋沙拉，蔬菜香醋酱汁



四人份所需原料

芦笋 24 根 龙蒿 1 枝 莴苣 1 根 罗勒叶 几片 小红萝卜 1 捆 香
菜 2 捆 巴纽尔斯醋 1 汤匙 洋葱香 2 根 橄榄油 3 汤匙 大蒜 1 头

在加盐的沸水中，将芦笋浸煮 7 ~ 8 分钟（最好每七八根芦笋用绳子绑成一捆）备用。将莴苣洗净，沿竖直方向切成四块。将小红萝卜切成薄片。浸入冰水中几分钟，使其口感脆爽。

制作香醋酱汁：

将大蒜和各种香草磨碎，加巴纽尔斯醋搅拌，最后再加适量盐、胡椒及橄榄油调味。

摆盘

将尚温热的芦笋摆入盘中，加入莴苣和小红萝卜薄片。

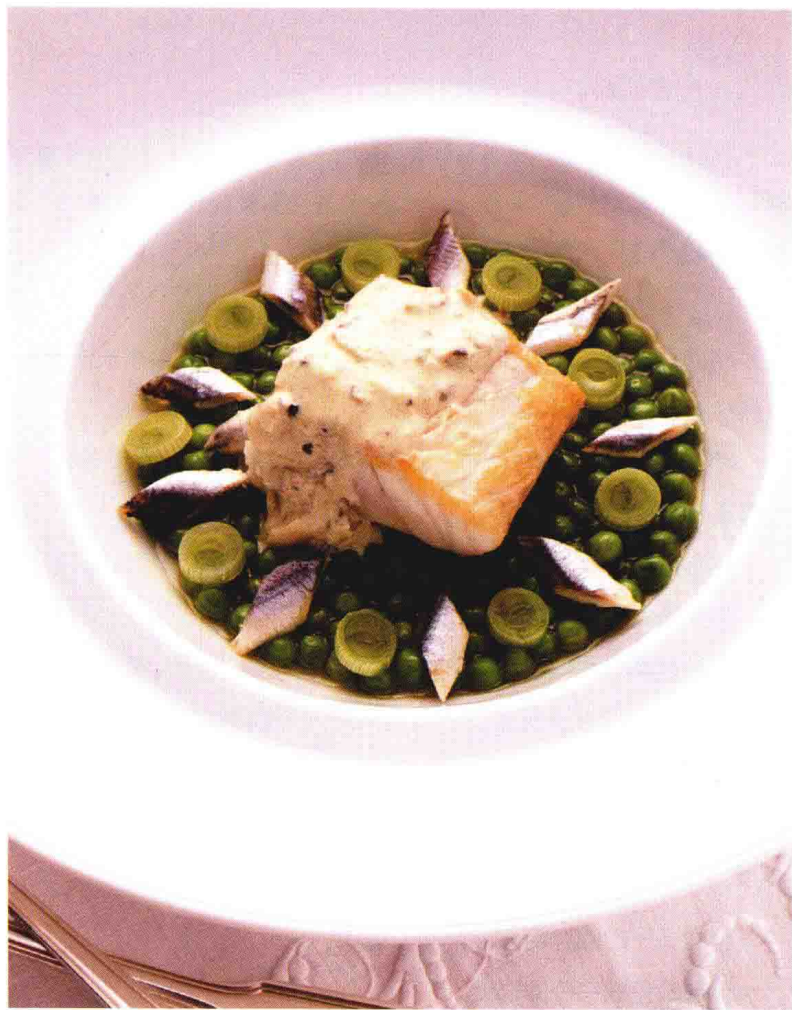
浇上几小勺香醋酱汁，整体调味。



小贴士

可将煮过的芦笋浸入冰水过凉后做成冷沙拉，这样芦笋更脆，颜色也更好看。用这种方法制作的酱汁只能在几分钟内保持鲜艳的绿色，但之后味道会更浓郁。





梭鲈鱼脊肉，凤尾鱼黄油酱汁、烩豌豆

四人份所需原料

一条约 1.5 千克的梭鲈鱼 大蒜 1 头 新鲜豌豆 1 千克 黄油 50 克
凤尾鱼 200 克 奶油 200 毫升 洋葱 1 个 橄榄油 1 汤匙
青葱 1 根 柠檬 1 个 高汤 1.5 升

将豌豆剥好，放入加盐的沸水中煮 5 分钟。后放入冰水中冷却，以保持颜色鲜艳。

将切片后的洋葱用黄油煸炒，在洋葱变黄前加入大蒜和高汤，中火慢煮 10 分钟，放入豌豆。

在平底锅中用橄榄油和黄油煎梭鲈鱼，加盐和胡椒调味备用。

制作凤尾鱼黄油酱汁：

用少量橄榄油煸炒凤尾鱼，放入少许蒜末、柠檬汁、黄油和奶油，烧至沸腾。此时一边搅拌，一边将锅从火上取下。最后放入盐和胡椒调味。

摆盘

将准备好的豌豆倒入一个深口盘中。

将梭鲈鱼放在中间位置。

在鱼肉上浇一层凤尾鱼黄油酱汁，周围饰以切成小块的凤尾鱼

和青葱片。



小贴士

巴赫吃这道菜时用的是梭鱼，这里换成了梭鲈鱼，也可以替换为鲈鱼、鲷鱼等。原菜谱里的鲜凤尾鱼也被换成了我比较喜欢的西班牙醋渍凤尾鱼，它并不是用盐腌过的小鱼，而是用醋和橄榄油浸渍而成的美味食品。



奶油柠檬挞，烤蛋白脆片



、 四人份所需原料

油酥挞皮：黄油 125 克 鸡蛋 1 个 面粉 250 克 糖 100 克 盐
柠檬糊：黄油 40 克 玉米粉 30 克 蛋黄 3 个 鲜奶油 150
克 柠檬 3 个 奶油夹心烤蛋白（可在面包店购买） 水 250 克
糖 150 克

制作油酥挞皮：

将面粉、糖与软化的黄油混合，放入 1 个鸡蛋和一小撮盐，做成面团。让面团饧发两小时。

制作柠檬糊：

在不锈钢半球型器皿中，放入糖和蛋黄，搅拌至颜色变白。加入 50 毫升水进一步搅拌。

将柠檬皮削成碎屑，柠檬榨汁。

在搅好的糖和蛋黄中加入玉米粉、柠檬汁，以及 200 毫升水，同时放入部分柠檬皮碎屑。将这些混合物加热至沸腾，注意要不停地搅拌。煮沸后将其从火上取下，加入黄油。

将面团平铺在挞模内，用叉子在挞皮上均匀地戳出小洞，之后将其放入 150 度的烤箱中烤 15 分钟。

将一部分柠檬糊倒在挞皮上，再次放入烤箱，以 60 度的温度