

法国点心恋

En souvenir
de la tour
de France des
bonbons

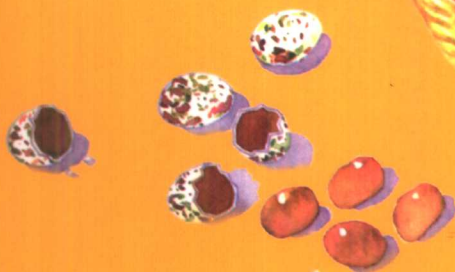


法国甜点地图上跳曼波

【日】伊藤 文/文

【日】佐野智香/图

赵有为/译



上海遠東出版社

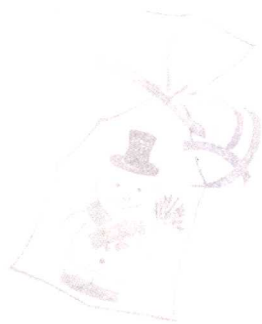
· 法国点心恋 ·

蚂蚁在法国甜点地图上 跳曼波

〔日〕伊藤 文 / 文

〔日〕佐野智香 / 图

赵有为 / 译



上海遠東出版社

FRANCE OKASHI OMIYAGE RYOKO by ITOH Aya/SANO Chika (ill.)
Copyright © 1997 by ITOH Aya/SANO Chika
Originally published in Japan by TOKYO SHOSEKI Co., LTD., Tokyo.
Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with TOKYO
SHOSEKI CO., LTD., Japan
through THE SAKAI AGENCY and BARDON-CHINESE MEDIA AGENCY.
All rights reserved.

本书由日本东京书籍授权上海远东出版社独家出版。
未经出版者书面许可，本书的任何部分不得以任何方式复制或抄袭。
版权所有 翻印必究

蚂蚁在法国甜点地图上跳曼波 · 法国点心恋

著 者 / [日] 伊藤 文
绘 图 / [日] 佐野智香
译 者 / 赵有为

责任编辑 / 章 怡
装帧设计 / 鲁继德 桑 桑
版式设计 / 李如婉
责任制作 / 晏恒全
责任校对 / 吴明泉

出 版 / 上海远东出版社
(200233) 中国上海市冠生园路 393 号

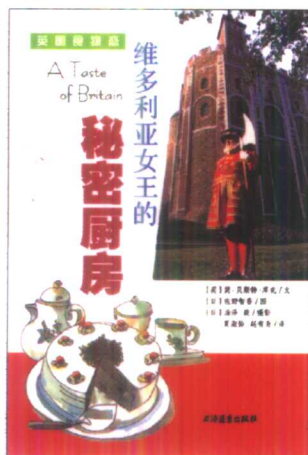
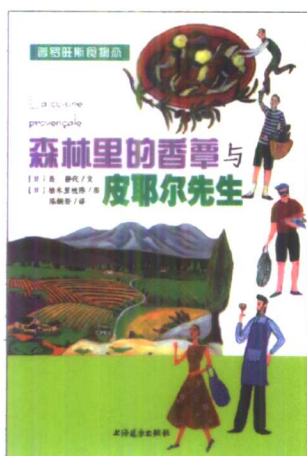
发 行 / 新华书店 上海发行所
上海远东出版社

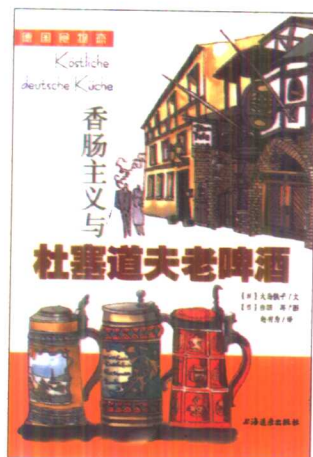
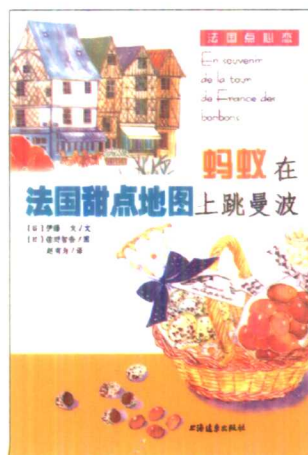
制 版 / 上海中华印刷股份有限公司
印 刷 / 上海市出版印刷有限公司
装 订 / 上海望新印刷厂

版 次 / 2000 年 10 月第 1 版
印 次 / 2000 年 10 月第 1 次印刷
开 本 / 850 × 1168 1/32
字 数 / 93 千字
印 张 / 4.125
印 数 / 1-5100

ISBN 7-80661-072-3

TS·6 定价: 17.80 元





旅行，生命的自我流放

寻找旅行的气味

我们旅行到一个新的地方，最容易进入当地的文化的，就是饮食吧！到意大利，不吃几个现烤的比萨，不吃一点香料够重的意大利腌菜，好像对不起自己的胃；到了法国，不来一套法国大餐，好像白花了旅费；飞到德国，吃了几根香肠，灌下几杯啤酒，好像我们才安了心，到此一游。

我们愈来愈依赖我们的舌尖我们的鼻子我们的胃，我们藉由它来告诉我们，台北巴黎，零时差。我们下飞机，急着寻找熟悉的或似曾相识的或还不曾谋面的气味；我们在城市里逛完博物馆，又急于去找一种气味来搭配我们一时还没回过神来的东西，也许是一块蓝莓蛋糕，也许只是一杯香浓的咖啡；我们听完一场歌剧，也许有想喝几口威士忌或是吃一盘洒满乳酪的意大利面的冲动。

因此在纽约街头，我们一边看着街头的艺人表演，一边津津有味地啃着一个冷冷干干的热狗面包。我们到了普罗旺斯，气氛带领我们到森林里找寻香蕈的气味。我们到了德国，参观了那个堡那个堡，似乎就是该喝啤酒的时候了。我们藉着同一文化的食物，来延续刚才的惊叹、欢乐、忧伤或种种气氛，我们藉由食物的气味，来延续还没有走出来的心情。

因此，我们有时会在异地的市场，买一些完全不知如何处理的香料回家；我们也会在故乡的街上，又不断地寻找曾经经验过的气味；我们还不想结束旅程，藉由食物，我们继续行走。

但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃？日本料理精致还是中国菜讲究？我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。美国人真的不懂吃吗？英国人真的只有炸鱼和薯条吗？我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗？我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

因此，我们寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

旅游作家、小说家

王宣一



目录

1 普罗旺斯地区 PROVENCE

蕴含阳光味的蜜饯	2
埃克斯的卡利颂	6
蒙地利马尔的牛轧糖	10
普罗旺斯的橄榄巧克力	13
充满海边记忆的糖果串	16

18 西南部地区 SUD D'OUEST

古典异国风情的巧克力	20
马赛克般缤纷的托罗	24
圣让-德吕兹的金黄色玛卡蓉	26



- 29 图卢兹永远的紫罗兰糖霜
32 咖啡色的小王冠
——卡露蕾
36 六月阳光酿制的李子干

阿尔萨斯·洛林地区 38 ALSACE LORRAINE

- 40 南锡的佛手柑糖
44 凡尔登的华丽贺礼
——妥拉吉糖
46 康美尔西的贝壳状蛋糕
——玛德蕾娜
49 圣洁的节庆蛋糕库格酪福
52 三个太阳的布拉查尔 8 字形面包

勃艮第地区 55 BOURGOGNE

- 56 第戎的香料面包
59 甜点的魔术师
——黑醋栗
62 弗拉维尼的茴香糖

奢华绝伦的“里昂的靠垫”
讷韦尔的努加提奴糖与纳鸠斯糖

66

70



72 北部地区 NORD

康布雷的笨蛋糖 74

温暖婴儿与母亲的小康康 78

粉红色的跳跃 81

——玫瑰饼干

秋天的感人滋味 83

——苹果糖

对敲钟人表达敬意的钟形糖 86

89 布列塔尼地区 BRETAGNE

南特的三角帽形糖 90

基伯龙的尼尼馐糖 93

蕾丝般细致的丹特尔蛋饼 96

圣马洛的海鸥蛋和马铃薯状杏仁饼 100



中央地区 103 CENTRE

104	莫瑞的修女麦芽糖
108	路易十四的御用点心 ——布拉内努杏仁糖
111	奥尔良的寇提涅克果冻
113	闪烁着丝绸光泽的佛瑞斯堤努糖
116	维希的帕斯特由糖锭
120	点心店地址一览表
122	后记
123	法国点心地图

普罗

旺斯地区

PROVENCE

蕴含阳光味的蜜饯

Fruit Confit

某个夏季，我曾在阿维尼翁(Avignon)停留了一个月左右。

“何不到法国南部，普罗旺斯地区的阿不多村(Apt)走一趟呢？特别是每周一次的市集展开时，整个村子淹没于摊贩所搭起的帐篷帆海之中，颇值得一看……”

听从了旅馆老板的这番建议，周六大清早，我跃上开往阿不多村的头班巴士。

辽阔的橄榄田和葡萄园，沐浴在朝阳的晨曦里，巴士驰骋穿梭于田野之中。须臾之间，原来遥遥在望的山丘，逐渐接近，巴士正驶入丘陵山谷地带。不久，崎岖的山路又豁然开朗。夹道的梧桐树林缝隙间，隐隐约约透露出古老的低矮石墙。

城门内看起来像是一条由红、蓝、黄、白等色泽鲜艳的帐篷所编织成的隧道。由邻近村庄前来的购物者，以及满载一家老小的车辆，陆续抵达。人人手挽着购物篮，迈向城门。我似乎也不由自主地被吸引着往城内走去。

以教堂的钟塔为中心，编织成网目状的小径，向四周伸展开来。小径上栉比鳞次的帐篷，卖着当季盛产的蔬菜、水

果和鲜花，装点得五彩缤纷。

在这日暮才刚显示出时刻的夏日清早，阿不多村的市集已经开始。沸腾的叫卖声，熙来攘往的人潮，交织出一片热闹不凡的景象。

我抱着只是闲逛的心情，在市集漫步。意想不到地，在一家用藤篮装满蜜饯的小铺前，驻足停留。

我早已风闻阿不多村是蜜饯之乡。此地所产的蜜饯（Fruit Confit）虽然质地朴实，但保有自然风味，颇受好评。

普罗旺斯地区拜艳阳之赐，所孕育的各类水果加上砂糖的魔力，便化身为奢华的珍馐。制作的方法是以糖浆浸渍过后再风干，细心地反复这个步骤，直到蜜饯呈现出细致的透明感为止。

摊位上排列着梅子、柳橙、柠檬、樱桃、西洋梨、无花果、凤梨等各种蜜饯在挥洒于帐篷之间的阳光下，粒粒晶莹剔透，看去像是一颗颗未经雕琢的原始宝石。

不论是哪一种蜜饯，品尝起来都令人啧啧称奇，独具特色，又蕴含有丰腴的阳光风味。终究，我还是在藤篮间大肆采购了一番。

在道路尽头的一家冰淇淋店，我发现了一种蜜饯钻石冰。切成小方块的蜜饯镶嵌入钻石冰中，蜜饯丰富多样的口味，与冰的清凉爽口，可谓相得益彰。

手捧着洋溢普罗旺斯香醇的蜜饯钻石冰，我在市集度过了一段快乐的时光。





