

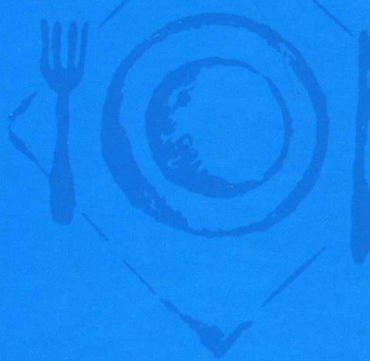
舌尖上的法国

[法] 让-罗伯尔·皮特 / 著

Jean-Robert Pitte

李 健 / 译

Gastronomie Française:
Histoire et Géographie d'une Passion





趣味文明史
有趣 & 有料

舌尖上的法国

Gastronomie Française:
Histoire et Géographie d'une Passion



罗伯尔·皮特 / 著
Jean Robert Pitte

李健 / 译

中国人民大学出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的法国/(法)皮特著;李健译. —北京:中国人民大学出版社, 2015.1

(明德书系·趣味文明史)

ISBN 978-7-300-20570-0

I. ①舌… II. ①皮… ②李… III. ①饮食-文化-法国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 312081 号

明德书系·趣味文明史

舌尖上的法国

一种激情的历史与地理

[法] 让-罗伯尔·皮特 著

李 健 译

Shejian Shang de Faguo

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511770 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com>(人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 涿州市星河印刷有限公司

规 格 148 mm×210 mm 32 开本

版 次 2015 年 2 月第 1 版

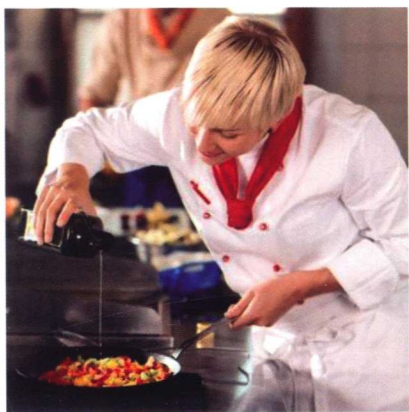
印 张 5.25 插页 7

印 次 2015 年 2 月第 1 次印刷

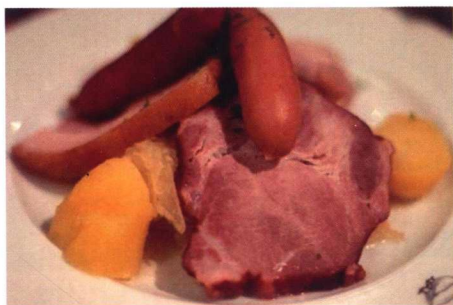
字 数 121 000

定 价 28.00 元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换



2011 法国美食节厨师
展示烹饪艺术



法国香肠



法国葡萄酒



法式焗蜗牛



勃艮第牛肉



鹅肝



松露



勃艮第蜗牛



鱼子酱



谷物面包



填喂肥鹅



海鲜美食



法式香橙煎松饼



公爵夫人土豆



法国某餐厅（局部）



法式蒜香面包片



生蚝



法国起司



法式可丽饼

厨艺大师保罗·博古斯





马卡龙



洋葱汤



鸭胸

天空湛蓝，万物微笑，我离开餐桌，身心幸福。

——摘自〔法〕古斯塔夫·福楼拜：《旅行》，第一卷，46页，巴黎，美文出版社。

旅行充满了魅力。远处的黛山在薄雾中若隐若现……村庄里的茅草屋上流淌着光影与欢乐，树影婆娑中露出明亮的光华……多丹，有一只野兔从一头母牛的蹄间蹿过，出没于葡萄园的矮墙下那片摇摆不定的青石上。

多美的景致啊！看哪，拉巴兹，这道强劲的晚餐：野味、奶油、美酒……多么纯正完整的葡萄酒炖野味！

——〔法〕马尔赛·鲁夫：《多丹-布封的生活与激情》，67～68页，巴黎，斯多克出版社，1924。

前言

库格卢夫模子

1871年，将满17岁的玛丽-玛德琳娜·文德玲，科尔马小城（当时在普鲁士境内，现在属法国）附近格鲁森海姆村一个阿尔萨斯农民家庭的女儿，来到巴黎并决定留在法国。在她的小包袱中，有一件不寻常的物事——库格卢夫模子（她总是操着家乡口音，管它叫库克卢夫），是她妈妈卡特琳娜1840年结婚时置备的。这个不起眼的日用品是陶土制的，从材料上看极易破碎，然而它代表着难以描绘的情感价值，一直在发挥着作用。可以说，多少是为了它，也为了其他一些象征物，阿尔萨斯和洛林才能重新回到法国的怀抱。100万勇士曾经为收复这片土地捐躯，代价太大了，但用他们的鲜血所浸染的泥土制成的蛋糕模子所体现的精神是无价的。玛丽-玛德琳娜就是这样想的，她目送她的女婿——风华正茂的亨利离开巴黎东站，19世纪她就是从这里来到巴黎的。亨利在枪管中插上鲜花就上了战场。

亨利在凡尔登战役中阵亡了，玛丽-玛德琳娜又成了她女儿阿丽丝一家的主心骨。库格卢夫模子取代了阵亡者的位置，玛丽-玛德琳

娜每逢节日都会饱含激情地准备一团面，发酵、加水、反复揉搓，然后把面放进库格卢夫模子中。接着，她用披肩仔细裹好模子，一直送到面包炉中。她的孙女雅内特，睁大眼睛注视着这神秘的仪式，玛丽-玛德琳娜和阿丽丝过世后，雅内特会继承这个模子和那魔术师般的制作方法。

由于众人的小心翼翼，库格卢夫模子竟变得像黄铜制成的，至今还完好无缺。它还时常被用来烤蛋糕，就是卡特琳娜 150 年前烤的那种。被火烤化的黄油使模子仿佛带有大理石般的花纹，模底还粘有烤脆的杏仁。

我们的家传模子仿佛是个了不起的物件，我写这本书多亏了它，当然也要感谢我的曾祖母玛丽-玛德琳娜，是她遗传给子孙后代们对美食的热爱。

这本小书无意研究食物、烹饪和饭桌摆设的整个历史，事实上这些方面有许多专门著述，我在书中也作了适当参考。本书主要从地理分布角度研究法国的美食，包括日常饮食或特别大菜，普通菜肴或高档美味。它与一张出色的地方菜系图谱或餐馆大全之类的不同之处在于，它试图提出一个全法国人民都感兴趣的问题：为什么法国人被认为或自认为是食客中的弄潮儿，或者说是美食家？

去年（1989 年），在做当代法国人口味调查时，我邂逅了米歇尔·盖拉尔。我向他提出这个问题时，他不假思索地回答：“这是基因中带来的，就像黑人天生会跳舞。”我撇撇嘴，不敢苟同。两天后，他给我打了个电话：“对不起，你的问题我回答得太快了。不管怎么说，喜好美食是不能通过基因遗传的，这种现象只能用教育来

解释。”

当然！法国人不是生来就有这么好的运气。他们不可能在一天之内就爱上美食并掌握了烹饪方法，也不可能永远是最出色的美食家。要具备这个让他们如此自豪的特点，他们必须每天、每顿饭都做出不懈的努力，对每道菜都一丝不苟，这也是对整个农产品制作和对自己的苛求。为了能在法国人的想象中继续快乐地生活在绿洲中，为了使过去的时光不仅仅是模糊的回忆，人们需要每时每刻对美食付出更多的关爱。了解美食的起源有助于更好地理解这一点。

维拉尔-枫丹，1990年12月

玛丽-玛德琳娜的库格卢夫蛋糕配方

这种蛋糕的配方可追溯到19世纪。它是从周日早餐和节日甜点演变来的，和现在的奶油球形蛋糕有很大不同，它不是热乎乎、软绵绵的那种，而是像一种乡村面包，表皮是脆的，面包心很坚实，不会入嘴即化。它是……天啊！在今天的阿尔萨斯面包房里真是很难找到一种跟它类似的面包了。今天的库格卢夫只是一种加入了葡萄干和杏仁的软塌塌的奶油球形蛋糕，有时只能尝出橘花精的味道……

配方：面粉500克，鸡蛋2个，白糖100克，黄油250克，面包发酵粉20克，一勺盐，半碗马拉加葡萄干，带皮整杏仁。

准备：将面粉、鸡蛋、200克化好的黄油、糖、盐和用温水化开的发酵粉放入一个容器中用力搅拌，然后加入葡萄干。用黄油涂抹模子内侧，将杏仁嵌进两壁的凹槽中。放入面团。在温暖的地方发

酵（如 30℃ 的炉中）几个小时。待面发起没过模子时入炉中烤 30 分钟，晾凉后倒出来。库格卢夫是非常好的早餐食品，也可做零食或甜点，别忘了浇上一点德国和法国阿尔萨斯产的特色调味酒^①或是老窖托卡依^②。

① GEWURZTRAMINER，德国和法国阿尔萨斯的特色酒。——译者注

② Tokay，匈牙利甜酒。——译者注

目 录

导 言 /001

法国人的美食情 /001

第一章 /010

法国，美食家的乐土还是故乡？ /010

高卢与日耳曼的遗产：乡土的富足与社交 /016

法国大餐和地区菜系：这是最近的发明吗？ /020

法国拉伯雷式的玩笑 /025

第二章 /028

爱吃在法国是一种罪过吗？ /028

最早的基督徒和饮食 /031

中世纪的基督信仰与美味佳肴 /034

纯洁派禁欲主义的失败 /037

新教改革是反美食主义的吗？ /040

天主教改革或是闭目不见 /049