

Confessions OF a FRENCH BAKER

[英] 彼得·梅尔 著
[法] 热拉尔·奥泽 译
张鲲 译

彼得·梅尔与你分享

面包人生



目 表

**Confessions
of a French Baker**

面包人生



图书在版编目 (CIP) 数据

面包人生 / (英) 梅尔, (法) 奥泽著; 张鲲译. —北京: 新星出版社, 2008.1

ISBN 978-7-80225-412-1

I. 面… II. ①梅…②奥…③张… III. ①面包—制作—法国②面包—配方—法国 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第197599号

Confessions of a French Baker

by Peter Mayle and Gerard Auzet

Copyright © 2005 by Escargot Productions Ltd.

Published in the United States by Alfred A. Knopf, a division of Random House, Inc.,

New York, and in Canada by Random House of Canada Limited, Toronto.

Simplified Chinese edition copyright © 2008 NEW STAR PRESS

All rights reserved.

著作权合同登记图字: 01-2006-6783

面包人生

[英] 彼得·梅尔 [法] 热拉尔·奥泽 著 张鲲 译

责任编辑: 古雪

责任印制: 韦舰

装帧设计: 段芳

出版发行: 新星出版社

出版人: 谢刚

社址: 北京市东城区金宝街67号隆基大厦 100005

网址: www.newstarpress.com

电话: 010-65270477

传真: 010-65270449

法律顾问: 北京建元律师事务所

读者服务: 010-65267400 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市东城区金宝街67号隆基大厦 100005

印刷: 北京中科印刷有限公司

开本: 880 × 1230 1/36

印张: 3

字数: 23千字

版次: 2008年1月第一版 2008年4月第一次印刷

书号: ISBN 978-7-80225-412-1

定价: 20.00元

版权所有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与出版社联系更换。

彼得·梅尔 | Peter Mayle

英国著名作家，曾任国际大广告公司的高级主管。在纽约麦迪逊大街的广告业打拼了15年之后，于1975年开始专职写作。

主要作品有旅游散文《普罗旺斯的一年》、《永远的普罗旺斯》、《重返普罗旺斯》，小说《茴香酒店》、《追踪塞尚》，时尚读物《品位》和美食散文集《看懂法兰西》等。



彼得·梅尔作品

《一年好时光》

《看懂法兰西》

《重返普罗旺斯》

《追踪塞尚》

《有求必应》

《一只狗的生活意见》

《茴香酒店》

《永远的普罗旺斯》

《普罗旺斯的一年》

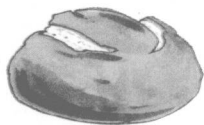
策 划：于 少

责任编辑：古 雪

装帧设计：段 芳

责任印制：韦 舰





彼得·梅尔与你分享——

面包人生

[英] 彼得·梅尔 [法] 热拉尔·奥泽 著
张 鲲 译

新星出版社 NEW STAR PRESS

引子

“在卡瓦永，电话黄页上列出了 17 家面包店。但我们却听说，有那么一家店在品种和品质上都出类拔萃，是名副其实的‘面包殿堂’(palais de pain)。据说，在‘奥泽家’，面包与糕点的烘制和品尝被奉为神圣，简直就像小小宗教。”

上面这段话写于 1988 年，草草记在一个笔记簿里面；《普罗旺斯的一年》后来就是从这些笔记簿中整理出来的。从我初次造访卡瓦永时起，奥泽面包店就成了我最爱去的一个地方。

这不仅仅是一家商店，也绝对不是那种匆匆忙忙、进门买了东西就走的地方。如果你这么干，逛奥泽面包店的乐趣就会错过一半。在进屋之前，这种乐趣就已经开始了。在门槛那儿驻足片刻，闭上眼睛，然后深深地、长长地吸一口气（当然得用鼻子吸），把这座屋子的芳香吸入肺腑。新鲜、温暖、带着黄油味儿和

面粉香——这是世界上最古老、最令人垂涎、最撩人情怀的一种气味，它简单质朴，又让人感到无尽的宽慰。

热拉尔·奥泽的生意是从他父亲罗歇那里接手的，我和他已经成了朋友。每次我去面包店，他都会和我来个沾满面粉的热烈握手以示欢迎，再递上一杯咖啡。通常，我们会聊面包。不过有一天早上，他脑袋里转的事情却不光是当天新出炉的羊角面包、圆面包和梯子面包。他有了问题——问题虽小，却挺有意思。

有些外国人（有许多的外国人）在书中读到这家面包店之后登门造访，而且看样子他们不光是想买面包。他们还想学到知识：配料、食谱、窍门。不管是什么东西，只要能帮他们在各回各家（旧金山、东京、慕尼黑、伦敦、阿姆斯特丹）之后烤出有奥泽风味（*alafacon d'Auzet*）的面包，他们都想学。

于是，慷慨大方、有求必应的热拉尔就开始给他的海外顾客做示范表演。每个星期他都会把一批外国人带进店堂后边的烘焙室，给他们上一堂两小时的面包制作课：怎样把面团塑造成法式长棍、圆面包和法式中棍的形状，怎样用条纹和刻痕给面团加上装饰，怎样用赏心悦目的圆弧来取代生硬的边角——还有最后的一条：如何烤制面包。

示范课越来越受欢迎。然而，还是缺了点什么。

奥泽的门徒，也就是这帮学生，总问他有没有什么课程提要，好让他们带回家看，像书面的参考资料啊、烘烤基础知识指南之类的东西。

“瞧，就是这个问题，”热拉尔跟我说，“当然，我的食谱他们已经有了，但我并不想给他们只有薄薄几页纸的东西。也许这里面还可以再写点历史，讲一两件趣闻轶事，教几招窍门——你知道，得是件像样的纪念品。弄成一本小书。”

“这个想法挺有意思。”我说。

“是啊，”热拉尔说，“你帮我写好了。”

于是我就写了；不过，他才是专家。

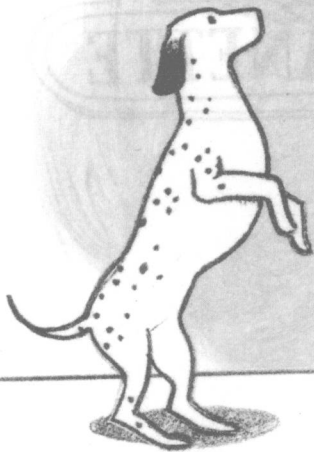
彼得·梅尔

2005年1月

目 录

- i 引 子
- 3 一块面包的诞生
- 15 血脉中的面粉
- 25 面包、配方与业内秘诀
- 29 面包：热拉尔·奥泽如是说
- 33 高级面包师的必备原料
- 39 传统的面团（法式长棍、圆面包和法式中棍）
- 57 用酒制成的面包
- 65 用橄榄油制成的面包
- 71 甜酵母面包
- 81 面包与酒
- 89 致 谢





一块面包的诞生

法国的甜瓜之都卡瓦永（据当地瓜业协会说也是全世界的甜瓜之都）是一座有两万三千位万居民的集镇，从阿维尼翁¹驱车前往大约需要 30 分钟。白天的卡瓦永人来人往，热闹非常。汽车在街上逡巡，想找个停车位；人行道旁条纹遮阳篷底下的摊子上摆出了一堆堆亮闪闪的蔬菜水果，家庭主妇们在其间翻翻看看，挑挑拣拣；咖啡店的常客们一边喝着早上的啤酒一边仔细研究报纸，还有狗儿偷偷摸摸地在桌子之间钻来钻去，巴望着找到一块掉在地下的羊角面包。欢声笑语、激烈的争论，还有沃克吕兹²电台播放的歌曲排行榜，阵阵声浪从敞开的门窗里喷薄而出。

1 阿维尼翁 (Avignon)，法国南部著名旅游城市。

2 沃克吕兹省 (Vaucluse)，法国普罗旺斯-阿尔卑斯-蔚蓝海岸大区所管辖的省份。

我对卡瓦永的最初印象就是这样，以后再想起这个小镇时也一直如此。不过，奥泽面包店老板本人邀请我去店里做幕后探访之后可就不同了。这次造访安排在在工作时间。我想看看面包师工作时的样子；我想看到一堆堆面团变成一块块面包；我想把手指戳进面粉，找一个或者两个热乎乎的圆面包捏一捏，还要感受感受面包房的整体气氛。

热拉尔·奥泽跟我说，没问题，等面包店还没什么人，也很安静的时候，可以让我随便参观。他建议我和店里其他人一样，在上班的时候来——时间是早上4点。他向我保证，那个时候找地方停车绝对不会有问题。

8月凌晨4点时的卡瓦永凉飕飕的，还有点鬼气森森。街上没有汽车，没有吵闹声，没有人，朝阳将要带来的热浪此时也了无痕迹。我发现自己听到了人们在忙碌的市镇中很难听到的声音：我汽车的引擎在冷却时咔哒作响，一只饱受爱情折磨的猫在哀嚎，还有我自己脚步的嗒嗒敲击声。我走过门窗紧闭的商店，走过咖啡馆外一堆堆的桌椅——晚上它们都给用链子拴在人行道上。整条街上就我一个人，这感觉颇为怪异。

在布尔尼撒街的尽头，热拉尔站在面包房门外的

一泓灯光中等我。他乐呵呵的，我觉得大清早这个时候的人谁都不应该这么兴高采烈。

“我们已经开始了，”他说，“不过你没错过多少东西。快进来。”

此刻，面包瘾君子要想吸上那一口还为时过早。新出炉面包那热乎乎、天堂一般美妙的气味这会儿还闻不到。大约再过一个小时，这股气息就会溢满面包房，再从门缝里飘散出去，让人们的鼻孔满怀期待地翕动起来。光这么想想我都饿了。

我第一回看到了裸露状态下的面包房，面包架都光着。到了6点，这些架子就会装满各式各样的面包——高的、壮的、长的、苗条的、饱满的、圆润的、朴素的、花哨的、全麦的、黑麦的、麦麸的、蒜味的、罗克福尔¹干酪口味的、点缀着橄榄或核桃仁的——面包房每天都会烘烤销售的21个品种。（如果这些品种里没有你想要的，奥泽面包房还能供应按需定制的面包，其中包括渔夫面包、干藏红花面包、洋葱面包、杏仁面包，还有为喜欢啃字母形面包的人量“名”定做的面包卷。只要你说得出，他们就能烤出来。）

热拉尔领着我走过光秃秃的面包架，下了一个斜

¹ 罗克福尔 (Roquefort)，法国南部城市，以其出产的羊乳干酪闻名。

坡，来到烘烤面包的地方。这是个宽敞通风的大房间，在荧光灯下泛着亮白色。房间一角有个婴儿游泳池一般大的和面盆，还堆着一袋袋 50 公斤（110 磅）装的面粉，有磨得极细的精制粉，也有粗一点儿的，带颗粒感的粗磨粉；靠墙摆着几个高达 6 英尺的三层不锈钢烤炉；烤炉之间则是钢制的工作台，上头整整齐齐地搁着一排排粗具形状的圆面团。房间里没有装饰，没有凳子可坐，人在这里舒服与否根本不重要；一切都为面包制作而设置，此外多余的东西一概没有。这是个以功能为重的房间，简直给人毫无生气之感，幸好这里还有带着大地气息、叫人舒坦的面粉味儿，以及早班（从凌晨 4 点到中午）面包师们的笑容和口哨声。

那天早晨屋里有三个早班面包师。他们身穿白 T 恤和短裤，手指手背上白乎乎的，已经沾了一层面粉。他们开始干活，我在边上看着。一开始我有点惊讶，然后就被迷住了。

惊讶，是因为我总以为符合标准的面包块是用机器制作成形的，得经过一道压模之类的工序。在我的想象中，一条摆着面团的传送带从一头进去，法式长棍从另一头出来——大小、重量、色泽乃至花纹都一模一样的法式长棍。我敢肯定，在有的面包厂里，面包制作过程和我的想象会分毫不差。但是，奥泽面包