

<<巴黎妙滋味>>

图书基本信息

书名：<<巴黎妙滋味>>

13位ISBN编号：9787121154270

10位ISBN编号：7121154277

出版时间：2012-3

出版时间：电子工业出版社

作者：巴德

页数：248

字数：268000

译者：陈洁茹

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<巴黎妙滋味>>

内容概要

周末的巴黎，主人公伊丽莎白与一个英俊的法国人共进了午餐，由此开始了一段浪漫而充满诱惑力的美食之旅。

与美食的心灵碰撞是不是也属于一种一见钟情！
一头撞进这个最浪漫的城市，主人公遇见了繁忙的露天菜市场，时尚的小酒馆，优雅精致的法国女人们美味的食谱伴随着爱情故事，向你展开了一个充满色香味的巴黎画卷，就像在美丽的普罗旺斯和托斯卡纳艳阳下体会着传统美味的回忆录，处处展示着法国的浪漫风情。

<<巴黎妙滋味>>

作者简介

<<巴黎妙滋味>>

书籍目录

- 第一章 咖啡、茶还是我
- 第二章 金玉盟（一个值得纪念的事件）
- 第三章 四月巴黎（巴黎的四月）
- 第四章 生日庆典
- 第五章 仙尘精灵
- 第六章 单词课程
- 第七章 无花果聚会
- 第八章 漫长的冬季
- 第九章 见家长
- 第十章 传家宝
- 第十一章 大乐队，臭奶酪
- 第十二章 家庭价值观
- 第十三章 环线
- 第十四章 童话之后的欧洲萝卜（童话之后，欧洲防风草）
- 第十五章 如何用P & acirc;t é Pan制作芝士蛋糕
- 第十六章 永远在法国
- 第十七章 吃午餐的女人
- 第十八章 安慰食物（慰藉食品）
- 第十九章 征服世界
- 第二十章 当纽约客来访（当纽约人来访）
- 第二十一章 春日冥思
- 第二十二章 新年盛宴
- 后记 巴黎的下一年
- 致谢

<<巴黎妙滋味>>

章节摘录

版权页： 和所有第一次约会一样，我只知道一些逗人的细节。

这个陌生的名字来自法国沿海的布列塔尼。

他住在圣马洛，是一个省级港口城市，他一长大就迅速离开了那里。

他的英语还不错，比我丢到脑后的大学法语强多了，不过却有一口澳大利亚口音——那是他在堪培拉法国大使馆服兵役那一年学的。

他看上去有些害羞严肃，但又很容易龇牙咧嘴地笑——大部分是我评价某事太棒了的时候。

我们是去年九月在伦敦一场人文科学数字资源学术会议上认识的(你能想象到比这更没希望遇见爱人的场所吗？

)。他正在完结计算机科学博士学位，我正要开始艺术史硕士学位的学习。

当我在一场关于《芬尼根守灵》‘超文本版本的研讨会中看到他时，我知道他肯定是欧洲人。

对美国人来说他太青春，对英国人来说太苍白凌乱。

我根据他的身高(以及他穿着的淡蓝色风衣)假设过他是德国人，不过那头黑发、方下巴和小眼镜都在叫嚣着cafe creme。

会议最后一天，我在楼梯间遇到他。

我们美国人很神奇，会像小狗一样对完全陌生的人展现一个灿烂的笑容、问一个愚蠢的问题。

我很难制止自己做这样的事——在很多场合中，这是个上帝赐予的礼物。

我问他他的研究课题是什么，他接受了我的善意搭讪。

我们来来回回发了很多充满艺术性的电邮。

我甚至尝试用法文写了一封，恳求昆达尔修正我的语法。

他过了好几个月才告诉我，“COITigez—moi”在更多时候意味着“绑住我，用羽毛掸子挠我痒痒”，而不是“修正我的拼写”。

高中课本里面应该有这些注释的。

到了十二月，我找到了一个去巴黎的理由——一场临时展览。

然后我们到了这里，一起吃午餐。

昆达尔在选择餐厅上很有战略性。

夏提耶饭馆(Bouillon Chartier)是第九郡一家简陋的餐厅。

对美国人而言，这是一个电影中的巴黎。

处在一条狭窄的拱廊中、两边是中国餐厅和法式蛋糕店的夏提耶饭馆在1896年就开张了，那时候服务的目的和现在完全一样——在林荫大道上扮演着风景和看风景的漫步人群涌人之前填饱人们的肚子。

餐厅很大、很吵也很满。

昆达尔带着我穿过旋转大门时镜片蒙上了水雾。

餐厅墙壁有着新鲜黄油的颜色，十个巨大的枝形吊灯发出的灯光比关在外面的巴黎苍灰色天空要明亮得多。

这里一定有两百个人，拿着刀子和叉子，摆在自己的嘴巴和邻座的鼻子之间(这是我的想象)。

桌子被深色的木壁板隔开，就像火车站的候车室。

用餐者头顶是闪着微光的黄铜导轨，上面堆满了折叠的外套、购物袋和悬挂着的围巾。

那些服务员看上去就像要赶一趟火车。

他们穿着白色衬衫和黑色背心，不断在人群中穿梭，通常会在一个大拇指弯上放一打蜗牛、一份红酒烩牛肉和一份朗姆酒蛋糕。

在墙壁上有大量小壁橱，熟客们会在此摆放他们的亚麻餐巾。

桌子很小，如果把手肘横在边缘，就很难不和另外一桌人握手。

尽管从来没见过这里，但这里有些方面让我有种很奇妙的熟悉感。

从我大学时期第一次走下飞机来到欧洲时就有这种感觉。

我在这里更像我自己：我对艺术和历史的喜爱是自然的，我无法喊出最新的摇滚乐队名字不过这也没

<<巴黎妙滋味>>

什么关系。

在巴黎，历史总是时时刻刻与你相随：你看着它，你走过它，你坐在它上面。

当我们穿过狭窄的走道来到餐厅人口时，我不得不放开昆达尔的手臂——不好意思，先生，我忍不住留意到你门外的鹅卵石比我的国家年龄还大。

这些想法让我激动不已。

我一直都是一个有些守旧的女孩，我在古老的地方感觉会更棒。

我们坐着，等服务员给我们下单，我催昆达尔给我讲讲他的博士研究课题。

从我们见面时他给我大致讲过的内容来看，他在研究如何在因特网上将电影、视频存档。

事实上，他一拿到学位就要开始在法国国家电台电视档案馆全职上班。

“存档其实是一个关于累积回忆的课题。

”他一边玩着餐桌上竹篮里的面包一边说。

“作为一种文化，你需要决定要保留一些什么，同时也要决定遗忘一些什么。

”说实话，他可以去做哼唱表演。

这并不是说我没在听他说，而是我更多地在看他的脸。

我喜欢看人们谈论充满激情的话题，尤其是那些我一无所知的主题。

我在纽约有无数个夜晚被别人关于纳米技术、克尔凯郭尔、跳火车、流浪汉式生活和达科他州的演讲所迷惑。

我知道不是每个人都认为这是个加速了解彼此的好方法，但对我而言，聪明的人总是更加性感。

“哇，这真棒。

”又是这个词。

我一定要限制一下过度热情的美国式语气。

“你知道毕业之后要做什么吗？

”我爽朗地问道，“随着因特网的大量应用，你肯定有很多工作机会。

”他眯起眼睛，微微翘起头，就像无法判断我是否在挖苦他或者开玩笑。

“是啊。

”他笑着回答(我感触到一些苦涩了吗？

)。

“很多机会。

”显然他不习惯对于未来抱有这么乐观的评价。

我低头看向菜单，发现尽管从大学二年级之后就没再上法语课，但我还是能够辨认出上面大部分单词，不由舒了口气。

夏提耶餐厅的菜单上都是一些经典菜式：牛排和羊排、茴香粉烤鲑鱼、甜栗蓉和酒浸梅子。

有哪个女孩能够抵制一家允许你点一碗鲜奶油泡芙——只有生奶油——作为甜点的餐厅？

“你在澳大利亚的时候一定很怀念这些。

”我说道。

“我们有一些小诀窍的。

”昆达尔带着一脸鬼鬼祟祟的笑意说道，“他们会用手提箱送一些卡芒贝尔奶酪和鹅肝酱到大使馆。

因为这是属于法国政府的财产，澳大利亚人是不能去搜查的。

高度保密的电报和奶酪。

”“那肯定是个很大的手提箱。

”“到了圣诞节时确实很大。

”他说。

我已经不记得上一次这么饿是什么时候了。

说实话，一个女人在伦敦能被饿死，不仅仅是因为食物——宿醉过后茶和吐司都是不错的选择——但是男人却不是。

他们可以很像纨绔子弟或者很有魅力，但英国男人有一种让女人觉得自己被忽视的独特方法。

他们要么直接看穿你，要么用一种醉酒般麻木的视线看着你。

<<巴黎妙滋味>>

唯一的温暖来自可怜的煤气壁炉和啤酒。

我以前在英国上过学，所以应该已经对这些做好了准备，但是时间和距离给灰色的天空、灰色的肉类、灰色的男人洒上了温馨的光芒。

我只回到伦敦三个月，就已经开始觉得自己也变灰色了。

服务员端来我的黑椒牛排。

这不是什么让人印象深刻的特别的料理——大块肉，油炸薯块随意地摆在一边。

但当我切下第一刀时发生了奇妙的事情——没有阻碍，一点都没有。

餐刀直接滑过肉片，肥厚棕色的外层被切开，露出里面柔软红色的内心。

我看着粉色肉汁流入黏稠的黑椒汁中。

<<巴黎妙滋味>>

后记

两年过去了，我们还是没为楼上的新公寓添置多少家具，修好管道系统之后就没剩太多钱买家具了，我真正很想要的是一张巨大的桌子。

我们挑了一张长四方形的农场桌，金棕色的木头由于岁月和长期使用变成深色，能轻松地坐十二个人或者稍微拥挤地坐十六个人。

这关系到我在法国学习到*autour de la table*一围绕着的桌子。

最后，我也终于拥有了一张这样的桌子。

距离在巴黎的第一餐已经八年，距离我拖着超重的行李箱爬上昆达尔学生公寓的螺旋楼梯已经六年。

我们还是住在同一条街上，不过现在公寓里用的是华丽的石膏脚线，还有一个浴缸——和中央供暖系统。

走进我们新家时第一眼看到的就会是厨房。

此时此刻，这里混乱无比，我们在准备一年一度的逾越节晚宴。

逾越节，为了纪念埃及犹太人从奴隶转变为自由人的节日，在我家一直是非常重要的(如果还算不上极度虔诚的话)的传统活动，我决定要把它引入巴黎。

菜单和访客清单一样，是新欢和旧爱的混搭——我从小到大尝过的味道混入在菜市场找到的新食材。

我从Manischewitz鱼丸的专政中释放出来，用野生三文鱼替代浅褐色的鲤鱼，滴上一点橄榄油，撒上新鲜茼蒿烤到半熟。

我决定用梅干甜土豆羊腿炖菜作为主食，我在想办法制作比祖母的tzimmes更加有生气的版本，这是她为了瓦解东欧死亡而制作的梅干甜土豆胸脯肉糊。

我作出一点点更改，我相信一道慢炖的炖菜会出来相似的效果，不过要更好。

我希望自己现在已经吸收了阿菲夫足够多的技巧，能够独自完成这道料理。

..... 预热烤箱至160 。

在烤盘上铺上铝箔纸。

在中等大小碗中，缓缓混合2%杯甜味椰子片、浓缩牛奶和杏仁精。

用两个茶匙(或者更好用一个挖球器)，形成1厘米大小的球形。

慢慢工作，当自己在制作肉丸，最好不要把杏仁球做得太坚实。

在低烤架烤15分钟，杏仁球可能会稍微有些变形，这取决于椰子的吸收能力，轻轻把它们拍回原来的形状，滚上更多椰子粉。

在铁架上冷却。

放在密封容器中储存。

它们更像糖果而不是曲奇，所以拿起一杯浓郁的咖啡，小口食用。

分量：可以制作20个杏仁球。

<<巴黎妙滋味>>

媒体关注与评论

读来像回家的感觉!让你保持苗条的法式食谱,你可以充分吸收故事中的营养。

——美国《出版周刊》 在这本迷人的美妙回忆中,作者发现了她生命中的意义,那就是爱情与美食。

如果你看过茱莉亚·蔡尔德的那本法式烹饪经典著作,以及最近热映的美食电影,你一定可以体会到法国生活方式的灵魂所在。

——美国《今日美国》 一段伴随着甜蜜与爱的美食之旅。

——德国《人物周刊》 《巴黎妙滋味》描绘了作者8年的美食经历,她从一个被法语和巴黎忙碌的菜市场吓到的厨房初学者,成长为充满冒险精神的购物者和极富经验的烹饪家。

一路看下来你几乎无法不爱上她。

——《美联社》

<<巴黎妙滋味>>

编辑推荐

《巴黎妙滋味:一场关于法国美食的爱情故事》描绘了作者8年的美食经历，她从一个被法语和巴黎忙碌的菜市场吓到的厨房初学者，成长为充满冒险精神的购物者和极富经验的烹饪家。一路看下来你几乎无法不爱上她。露天市场、小酒馆、巧克力蛋奶酥、红酒、可颂、奶酪、熔岩巧克力蛋糕……一顿巴黎午餐让她坠入爱河，爱情的故事在塞纳河边悄悄开始！一个充满香气和美味滋味的爱情故事，一幅色香味法式风情画！越深入美食和生活，越懂得爱情！周末的巴黎，主人公伊丽莎白与一个英俊的法国人共进了午餐，由此开始了一段浪漫而充满诱惑力的美食之旅……

<<巴黎妙滋味>>

名人推荐

<<巴黎妙滋味>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>