第一图书网, tushu007.com

<<塞纳河.莱蒙湖>>

图书基本信息

书名：<<塞纳河.莱蒙湖>>

13位ISBN编号：9787542624161

10位ISBN编号：7542624164

出版时间：2006-12

出版时间：上海三联书店

作者：郭宏安

页数：298

字数：176000

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

内容概要

塞纳河是巴黎的灵魂，它静静地流淌着，默默地关注着世事的变迁，承载着古老文化的命脉。
莱蒙湖是日内瓦晶莹的镜子，有着沉思所需的养料和空气，山水之间仿佛飘荡着《天鹅湖》优美的旋律。
本书以优雅的笔触和精美的图片，揭开塞纳河和莱蒙湖的美丽面纱，使读者身临其境地感受浪漫与知性之旅。

作者简介

郭宏安，1966年毕业于北京大学西语系(现北京大学外国语学院)，1975年－1977年在瑞士日内瓦大学法国语言与文化学院进修，1981年毕业于中国社会科学院研究生院外国文学系，获硕士学位，曾任中国社会科学院外文所科研处处长和理论室主任，现为该院外国文学研究所研究员，博士生

书籍目录

巴黎人与书塞纳河畔访书巴黎一条街巴黎穿衣谈巴黎的狗地铁众生相莼鲈之思话说西欧人的礼貌奶酪的故事栗子而曰“烤”你吃你的鱼，我吃我的鸭餐桌上的水在咖啡馆里写作的大作家斯丹达尔与旅游格朗贝岛，大坟岛访巴尔扎克故居罗丹的巴尔扎克雨果故居探奇左拉百年祭一张贺年片唤起的回忆不朽者的“行头”电视：文学批评的新媒介在视听材料和信息化语言的交叉火力下他拒绝了龚古尔奖春天的第一个消息这里曾是欧洲思想的熔炉在小旅店里又听见了鸟叫冲雪而开的小花雪落在莱蒙湖上莱蒙湖上鸟趣图阿罗拉山房记斯多法赫先生的花园访锡雍古堡游圣皮埃尔岛登沃里昂峰近睹塞尔文峰日内瓦老城

章节摘录

书摘　　巴黎的街头，常见有卖烤栗子的，十法郎可买得一包，约十数枚，不算太贵。
栗子而日“烤”，这在中国人听来是很新鲜的。
中国人当然也会像清人吴乔那样，“与东海诸英俊围炉取暖，爆栗，烹苦茶，笑言飙举……”然而上得市的却是糖炒栗子，油亮油亮的，其香扑鼻；剥去皮，里面的肉嫩而软，吃在嘴里又香又甜。
法国人卖的是烤栗子。
烤的方法极简单，只需在火上架一铁板，中有一圆孔(大概是为了观察火候或添加燃料的)，生栗子皮上打一十字花刀，置于铁板上，不时地翻动。
这样烤出来的栗子自然没有光泽，且多数有些发黑，显然是烤糊了。
吃起来嘛，栗子终归是甜的，只是有些发干。
但法国人仿佛不大在乎，买的人不少；甚至有衣冠楚楚的雅人，也不时从口袋里摸出一枚，剥了皮，放进嘴里，吃得津津有味。
　　法国人是个讲究美食的民族，他们肯定会欣赏中国人的糖炒栗子的，正如他们欣赏中国人的烹调一样。
然而他们吃的始终是烤(或煮)栗子。
法国也是一个盛产栗子的国家，栗子曾经是一种基本的果腹之物，斯丹达尔在《红与黑》中就写道，贫苦农民“在冬季的黄昏，从田野回到茅屋，在家里找不到一片面包，连栗子和土豆也没有”。
“火中取栗”是他们的成语之一，可见他们对栗子是有相当的了解的。
在生栗子上打一十字花刀以防爆，也见出他们的聪明。
不过，他们的栗子的吃法竟始终这样简单。
　　他们也许是不会。
其实栗子糖炒何难之有?无非是铁砂拌上糖，与生栗子同置大生铁锅，加热拌炒，随时翻动，使之受热均匀。
掌握好火候，其功毕矣!我记得小时在东北吃过这样炒的榛子，其味也极美，而看起来尤其漂亮，许多金黄发亮的榛子粘在一起，一团一团的，小山也似，让人一见就想吃。
遗憾的是，此物已久违多年了。
这样的榛子法国自然也是没有的，虽然他们有榛子。
糖炒的做法一学就会，然而法国人竟没有学。
　　他们也许是不屑。
恐怕未必，法国人是很在吃上面下功夫的。
试看他们的奶酪，花色品种居然有300种之多，面条也有数十种。
他们的炊具餐具更是令人眼花缭乱，目不暇给，仿佛外科医生的手术器械，名目繁多，各司其职，而这职又分得极细，有棉手套以防烫手，有团扇一样的细眼纱罩以防油溅伤人，甚至有吃螃蟹的夹子，掏边角蟹肉的锥子，等等。
其用心可谓良苦!然而他们始终没有在栗子上翻出花样来。
　　他们也许是未曾想到。
栗子之为物，小物也。
烤也罢，煮也罢，炒也罢，反正是栗子，于是他们就满足于烤。
然而他们也许不知道，在中国除有糖炒栗子外，还有北京的栗子面窝头、天津的栗羊羹，甚至可以人菜，如栗子鸡之类。
里昂地区虽有栗子鹅、栗子火鸡，味道究竟不同。
他们似乎的确未曾想到，正如他们不曾想到猪蹄可以做成美味一样。
他们先前也许吃猪蹄，可那是穷人的食物，有钱人不屑一顾，当然也想不到如何做好，直到现在，居民们还是不大问津。
记得十几年前，我在日内瓦一家商场里买了两只猪蹄，一老妇人见了颇感惊奇，问我此物可食否，我答日此物非但可食，且是美味。

老妇人半信半疑，问我如何食法，我详细解说了一番，不过我相信，这老妇人未必有勇气一试。
糖炒栗子似同此理，他们没有想到栗子可以炒，而且可以糖炒。
说起“炒”，我突然想到，这“炒”字非同小可，说起来容易做起来难。
法国人可以炖，可以焖，可以煮，可以煎，可以炸，惟独不能炒。
原因很简单，他们没有炒锅，他们有的是平底锅。
在出售中国货的商店里，炒锅的品名被写作wok，显系外来语，任何一种法文辞典均不载，普通英文辞典也查不到，原来是出自中国的广东音，可知炒锅为中国人所独有。
有炒锅还是没有炒锅，大不一样。
看中国厨师炒菜，可说是一大眼福。
你看他急火热油，唰地一声将菜倒进锅里，随着吱吱的响声，炒勺不断翻动，然后一只手端起锅来颠几下，菜翻起老高，装盘即成，真可叹日“近乎技矣”。
试问平底锅如何能炒?然而糖炒栗子正是用的这种尖底大铁锅。
法国人纵有百种炊具，独独没有中国人的炒锅。
“工欲善其事，必先利其器”，法国人没有炒锅，如何炒得栗子?他们于是只好吃干而且糊的烤栗子了。
要想吃到软润香甜的栗子，必先想到如何使栗子不干不糊，然后才能想到糖，才能想到使之受热均匀的铁砂，才能想到便于翻倒的尖底锅……法国人没有糖炒栗子可食，多半是因为他们的想象力还有漏洞。
至于这样的漏洞要不要补，那可就不好说了。
不过有一点可以肯定，法国人的烤栗子是可以永远吃下去的，如同中国人不必急忙去吃什么人的家乡鸡一样。
P48-50

媒体关注与评论

书评名家走世界，学者郭宏安最新旅欧札记，塞纳河畔品味法兰西深厚文化，莱蒙湖边领略日内瓦无限风情！

编辑推荐

名家走世界，学者郭宏安最新旅欧札记，塞纳河畔品味法兰西深厚文化，莱蒙湖边领略日内瓦无限风情！

第一图书网, tushu007.com

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