

<<一头猪在普罗旺斯>>

图书基本信息

书名：<<一头猪在普罗旺斯>>

13位ISBN编号：9787561344804

10位ISBN编号：7561344805

出版时间：2008-11

出版时间：陕西师范大学出版社

作者：（美）乔治妮·布伦南

页数：197

字数：169000

译者：黄声华

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>

<<一头猪在普罗旺斯>>

前言

二年级的时候，我撰写了我的第一本烹饪书《我的食谱》，这本书由我的母亲保存着。

她去世后，我在旧皮箱中找到了原稿，那个皮箱珍藏了她生命中所有的回忆。

我用铅笔歪歪扭扭地在书的四大张纸上写下了一些食谱，包括雪花香蕉（混合着奶油的香蕉泥）、兔耳沙拉（用杏仁做耳朵插在梨上，还有一个甜樱桃在莴笋叶上当作鼻子）、柳橙奶油蛋糕（橙汁与搅拌后的蛋清的混合物）以及草莓油酥松饼（将切碎后的草莓与搅拌后的奶油加入磅饼中）。

而两张黄色建筑半页图，就成了这几页纸的封面。

那个时候，我是一个忙碌于厨房之中的早熟儿童，七岁的我陶醉于和父亲一起制作鲍鱼炖肉以及和母亲一起搭姜饼屋。

再大一点后，我和我的男朋友一块儿在自助采摘果园里摘玉米和草莓。

那时，橘子郡漫山遍野都是自助采摘果园。

我还和男孩子们一起用我家院子里的杏仁烘焙水果蛋糕。

爸爸去世的那年，十六岁的我负责烹制感恩节大餐，和祖母一起制作水果罐头。

<<一头猪在普罗旺斯>>

内容概要

作者乔治妮从小就对饮食有着特殊的感悟，普罗旺斯的饮食以及当地居民淳朴自然的生活观也影响了她的一生。

在全书八个章节中，各章都有一种经典的主题食物登场。

以美食为主线，作者用法国式的优雅语言为我们讲述了八段关于“膳食、孩子、动物、美食、地方和家”的经历。

每段经历都如童话般唯美，带着食物的质感与醇香，完美的组合在一起，成为一段美味之旅。

作者对美食与各种食材的迷恋使得全书字里行间都弥漫着令人陶醉的味道，迷迭香，乳酪，茴香酒，奶油烤菜……掩卷之余，回味无穷。

本书不只是一幅关于法国饮食文化的全景图，更是忙碌生活中的一个明媚角落，用美食教会你领悟生活，善待自己，感恩于自然的慷慨。

<<一头猪在普罗旺斯>>

作者简介

乔治妮·布伦南（Georganne Brennan），美国人气和高产兼具的重量级作家，执教于加州大学伯克利分校和戴维斯分校，朱丽亚·蔡尔德与詹姆斯·比尔德两项国际美食文化大奖获得者，现为国际慢餐奖评审委员，世界慢餐运动的领军人物。
布伦南在《旧金山纪事报》辟

<<一头猪在普罗旺斯>>

书籍目录

致谢序言第1章 关于山羊奶酪的个人经历第2章 普罗旺斯的猪第3章 蘑菇之恋第4章 所有人的普罗旺斯鱼汤第5章 漫长的夏日聚餐第6章 大蒜和伟大的蒜泥蛋黄酱之精髓第7章 绵羊和白葡萄酒焗羊蹄羊肚卷第8章 婚礼蛋糕结束语

<<一头猪在普罗旺斯>>

章节摘录

随着怀孕山羊的肚子越来越大，我们也开始着手从事最为紧迫的任务——弄清楚怎样制作奶酪。奥迪贝尔特兄弟把羊送过来的时候，我询问他们要怎么制作奶酪。

可是他们却盯着我，似乎觉得我太笨了。

过程就是：先挤羊奶，然后添加凝乳酵素，等一晚上让羊奶凝结，用勺子把凝块舀到模型里。

第二天，把奶酪翻个面。

第三天，再翻次面，撒上盐。

然后到第四天，乳酪就做好了。

这些制作过程在我看来，实在是有点含混不清，特别是与我在美国读到的技术材料相比，因为那些材料很准确地描述了乳酪制作方法。

所有的那些技术文字资料都把重点集中在卫生的重要性、加热杀菌、温度控制以及挤奶和乳酪制作的机械化上。

就算是在每期我都熟读的非主流杂志《地球母亲新闻》上，也很难找到任何关于家庭山羊奶酪作坊的生产方式。

我心想，从当地的奶酪制作人那里一定可以获得实用的信息。

然而，在那个时候，普罗旺斯内陆繁荣的山羊奶酪制造业的奠基者们还没有长大成人。

我根本没办法找到一个贩卖山羊奶酪的本地人。

据我所知，大部分的山羊奶酪都不是本地产的，而是来自法国其他地区。

金字塔截面状的深灰色法隆塞山羊奶酪和有点硬的圆形夏维诺奶酪都是来自于卢瓦尔地区，而卡比克干酪是产自于西南部的郎格多克省。

其它山羊奶酪的产地是法国最大的山羊奶酪制作地区之一——普瓦图。

然而这些奶酪中，没有一个做得像我们的朋友描述过的那种小小的、新鲜的圆形奶酪。

而我们想要拿来赚钱的正是这种易于制作的农场奶酪。

一天，我去一个小杂货店买米，正要离开时，一个女人叫住了我。

“我听说你在养山羊。

”她说。

她介绍自己是拉霍斯特夫人。

她的年纪比我大一点，她有一头黑色的披肩卷发，笑容很灿烂，一双手因为干农活而变得很粗糙。

我知道她是某个大型农场主的妻子。

他们住在靠近葡萄园的一个小村庄里。

“我记得我的父母养山羊的时候，我的母亲会为我们制作新鲜奶酪。

战后，母亲把羊群放了，再也没有人养过山羊了。

我听说你打算制作奶酪。

”“没错，但是我们正烦要怎么做奶酪呢。

”我笑着说。

“要不然和我的母亲见一面吧，再问问她？”

我自己记不清楚怎么做了，因为我从来都没制作过奶酪，家里的都是我母亲做的。

”我接受了这一善意的邀请，还定好了在那天下午四点左右到她家，然后再‘一起去她的母亲家。

我到拉霍斯特夫人家时，她正坐在门口织毛衣。

她马上站起来迎接我，顺手将正在织的毛衣放在椅子上。

“你好，夫人。

”她握着我的手说。

“我们走吧。

”“好，好，我已经准备好了。

”她很友善，但是似乎比我接触到的其他人要粗鲁一些，她穿着的蓝色印花连衣裙外面，很唐突地套上了一件赭红色毛衣。

<<一头猪在普罗旺斯>>

她拿起了一个放在椅子边上的柳条篮，篮子里垫着报纸。

“走这边，我的母亲就住在这条路上，”她指着前面说，“在这个村子的边上。

我就是在她现在住的那个房子里长大的。

我的外婆也在那儿住。

我是家里唯一的孩子。

很幸运的是我嫁给了一个农场主，这些就是我们的葡萄园。

”说着，她的手臂扫过了视野所及的葡萄园，在那里，晶莹的葡萄闪耀着光彩，葡萄叶的颜色里掺杂着红色和黄色。

那在本地已经算很大的葡萄园了，面积大概有四五公顷。

普罗旺斯十一二月的天空常常是明亮的蓝色，刚刚下过的雨洗去了所有杂质，使得天空的颜色更为耀眼而纯净。

走在这条泥土路上，我有一种奇怪的感觉，因为身边是一位普罗旺斯农场主的妻子，而我们的目的是去学习山羊奶酪的制作技巧，然而在不久之前，我身边的同伴还是加州大学圣地亚哥分校的其他毕业生们，我们穿过崭新的大学校园，身边掠过的风景是钢筋水泥的现代派建筑，目的是听讲座或者上课。

那个时候，桉树、九重葛和四季常绿的草地是我们交谈的背景，而现在却是葡萄园、橄榄树和树林。

拉霍斯特夫人似乎看出了我的心思，她说：“这儿和加州肯定有很多不同。

你的家在那儿吗？

我是说你的父母还有祖父母？

”我的法语足够应付日常交流，但是在谈论个人经历或者抽象观点时，我的词汇还是不够，也没办法体会语言用词的细微差别。

我结结巴巴地解释说，我的父亲已经过世了，爷爷奶奶和外公外婆过世很早，他们之中有三个人，我甚至从未见过，我也不常见到我的哥哥。

“我的母亲再婚了，现在住在德克萨斯。

”我说。

“太可怜了，你没有家，或者说是几乎没有。

我很高兴我的母亲就住在这儿，离得这么近，还有我的祖母也住在这儿，虽然她的眼睛已经看不见了。

看，她就在那儿。

”一个围着亮蓝色围巾的女人站在一幢不规则的两层石头房边上，苍老的脸朝着太阳的方向。

她穿着的黑色连衣裙和其他老妇人身上穿着的没有两样，我猜想是取材于某个时期寡妇们被要求穿上的黑色葬服，但她身上毛衣的颜色却是深粉色，脖子上沉甸甸的项链在她干瘦的皮肤上，反射出太阳的光芒。

“外婆！

”拉霍斯特夫人大叫着，“我带一个客人来拜访母亲，一个美国人。

还记得那些美国人吗？

战争期间来的那些。

”

<<一头猪在普罗旺斯>>

媒体关注与评论

一部令人陶醉的作品。

——美国《旧金山纪事报》乔治妮·布伦南的回忆录让我明白了为什么直以来我对普罗旺斯心驰神往。

她精妙地捕捉到了普罗旺斯的生活细节，在这里，美食文化使得社区公众紧密地联系在一起，我们每个人都体会到奶酪商、面包师以及各行各业的人事实上都取决于土地。

——美国首席名厨艾丽丝·沃特斯所有的一切，包括她采摘的新鲜蘑菇，品尝的普罗旺斯鱼汤，分拣的甜瓜和番茄都会唤起令人艳羡的满足感，使导本书成为休闲时光的绝佳选择。

她写得如此出色，从中我们可以品尝到热乎乎的松软奶酪，感受到作者字里行间流露出的温暖，这种阅读体验会一直持续到全书的结尾。

——美国女性杂志《More》以作为历史学家对昔日传统的赞赏眼光，布伦南提供了对牧羊人的季节性迁徙和普罗旺斯高地居民日常生活的迷人苗述。

她详尽记录了当地美食的烹制过程和狂欢情景，无论是用蒜泥蛋黄酱滋润的巧克力蛋糕，浇上蒜汁和橄榄油的蜗牛和蔬菜，还是人们在公共餐桌旁的狼吞虎咽。

当她说道“我喜欢围在一张餐桌旁倾听人们关于食物的叙述和回忆，看到他们谈及自己所钟爱的一道菜时，眼睛的熠熠闪光和展现出的身体语言”时，你几乎可以听到她嘴唇翕动的声响。

——美国《纽约时报》

<<一头猪在普罗旺斯>>

编辑推荐

《一头猪在普罗旺斯》描述当美食与文学相遇，当生活的精华触手可及。

失传已久的自制山羊奶酪，鲜美到让人迷恋的野生蘑菇，法国人视为饮食灵魂的大蒜，经典的马赛鱼汤……作者乔治妮以优雅的笔触勾画了一幅普罗旺斯风情图，每个文字都充分浸透着法国美食的浓香，每读一句话，你便远离尘嚣一步，渐渐嗅到普罗旺斯泥土的芬芳。

作者对每种美食的追寻，都有一段迷人的故事，完成这次味觉之旅，你会发现生活改变了颜色，平凡的食物原来如此浪漫，每次烹饪都变成一次心灵的洗礼。

作者不仅对普罗旺斯经典美食的烹制过程进行了优美而详尽的描述，更在每一章后附上精心挑选的主题食谱，亲自动手，感受人在书中的美好，忙里偷闲，不再让真正的生活从手中溜走。

当快餐在生活中泛滥时，跟作者一起品味慢餐，品味生活，找回味觉，找回自己。

一次对食物的精神革命，一本教你与食物对话的书。

<<一头猪在普罗旺斯>>

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>