

## <<我的法兰西岁月>>

### 图书基本信息

书名：<<我的法兰西岁月>>

13位ISBN编号：9787229029180

10位ISBN编号：722902918X

出版时间：2010-11-01

出版时间：重庆出版社

作者：[美] 茱莉亚·查尔德,[美]亚历克斯·普鲁多姆

页数：301

译者：苏西

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>

## &lt;&lt;我的法兰西岁月&gt;&gt;

## 前言

2004年8月，在加利福尼亚的蒙特西图，茱莉亚·查尔德和我坐在她家草木蓊郁的小花园里，聊着她的人生故事。

她身形瘦削，有一点点佝偻，但精神比几周前健旺得多。

我俩合写的这本书已经进程过半。

当我问她对20世纪50年代的巴黎有何追忆的时候，她想起诸多往事：她在蓝带学校学会了烹煮所有食材，从蜗牛到野猪；在巴黎的菜市场，她懂得了“人际关系”的价值。

她慨叹道，在她那个年代，美国的家庭主妇们必须左右倒腾，一边做汤，一边煮尿布消毒。

她加上一句：“要是把这两样混在一块儿，想想吧，该有多来劲！”

早在1969年，茱莉亚写作这本《我的法兰西岁月》的想法就诞生了。

那时，她的先生保罗正在翻阅数百封家书。

那是他们夫妇俩在1948~1954年写给保罗的双胞胎兄弟查尔斯·查尔德(我的祖父)的。

那段时光对他俩的性格和生活有着莫大的影响，也是他俩最为珍爱的一段日子。

保罗建议，应该根据这些信件写一本书出来。

但出于这样那样的原因，这本书终未能写成。

保罗在1994年过世，享年92岁。

但茱莉亚从未放弃这个想法，时常提起她想写这本“讲法国的书”。

从某种意义上说，她把这本书视做送给先生保罗的礼物，正是他，让她一下子爱上了巴黎。

我是个职业作家，长久以来，我一直想跟茱莉亚合作。

但她是个喜欢单干的人，多年来一直婉拒我的提议。

2003年12月，她再度提起这本“讲法国的书”，语气中充满怅惘和渴望。

我再次提出帮她写作的建议。

她已经91岁了，健康状况时有波动。

这一回她说：“行啊，孩子，或许咱俩应该一起写。”

我的工作很简单，就是帮助茱莉亚讲述她的故事，可这并不总是很容易。

尽管她是个天生的好演员，可她更是一个不愿意暴露内心私密想法的普通人。

我们慢慢地进入了合作状态，最终磨合出了一个高产的工作节奏。

每个月总有几天，我坐在她家的客厅中提问题，阅读家信，听她讲述。

起先我把谈话录下来，可当她用修长的手指戳戳录音机的时候，我知道这东西分散了她的注意力，于是改记笔记。

关于那“可爱的老法兰西”，我们谈论的时间越长，她回忆起的往事就越多。

她的述说总是充满生动活泼的调子：“噢，那油滋滋的法国烤鸡啊，啧啧香，鸡肉味儿十足！”

不少最精彩的谈话发生在餐桌前、汽车上或是前往农贸市场的途中。

某些东西触动了回忆，于是她会突然间给我讲起，当年怎么在巴黎学做法棍面包，在马赛做浓味鱼汤，或是如何在法国人的晚宴上过得从容自在：“只要像法国人一样，嗓门大，语速快，坚定不移地声明自己的立场，你就能过得开开心心的啦！”

”书中几乎所有的语言都是茱莉亚或保罗的原话。

可这毕竟不是一本学术著作，偶尔我也会把他俩的话糅合在一起。

茱莉亚鼓励我这样做，她说，她和保罗经常在家信末尾署名“PJ”或“保莉亚”，就像他俩是一个人的。

在我撰写说明性和过渡性文字的时候，我尽力仿效茱莉亚那个性十足的遣词方式——“噗通！”

”“呸！”

...‘哟！’

”和“万岁！”

”一旦收集到了足够的材料，我就会写出一小段文稿来。

她会热切地阅读，纠正我的法语，想起什么的时候，就用一笔向右倾斜的小字，添上几句。

## <<我的法兰西岁月>>

她很喜欢这个过程，也是个严格的编辑。

“这本书让我浑身是劲儿！”

”她这样说道。

茉莉亚和我有着同样的幽默感和好胃口，而且她觉得我长得像保罗，这大概对我们的合作有好处。

至于我，我很感激有机会再度接近她，可以亲身参与这样一个有趣的项目。

有些作者会发觉，跟合作者相处的时间越长，就越是不喜欢对方。

可我的感觉正好相反：我越是了解茉莉亚·查尔德，就越是尊敬她。

令我印象最深刻的是她工作起来的那种认真的劲头；是她既能一心扑在法兰西美食的“规则”中，同时又能保持开放和不断创新的心态；还有她遇到挫折时的坚定和坚持。

茉莉亚从未失去过好奇心。

她曾经给予人们莫大的灵感和激励，如今仍然是这样。

另一个伟大的灵感之源是我们的编辑朱迪丝·琼斯，她已经与茉莉亚合作了四十多个年头。

她凭着耐心和对本书主题的深刻理解，在这部书稿的雕琢过程中，贡献出不可或缺的力量。

此外，朱迪丝的助手肯·施奈德也贡献良多。

2004年8月13日，也正是茉莉亚92岁生日的前两天，我们在花园里进行了最后一次谈话，之后，她由于肾衰竭在熟睡中溘然长逝。

次年，我完成了这本《我的法兰西岁月》，可每一天我都希望能打电话给她，请她再仔细讲述某段故事，跟她分享几条新闻，哪怕只是闲聊上几句。

我想念她。

但是，就在这本书的字里行间，茉莉亚的声音像往常一样生动、睿智、鼓舞人心。

就像她爱说的那样：“我们合作得真愉快！”

”亚历克斯·普鲁多姆 2005年8月

## <<我的法兰西岁月>>

### 内容概要

一口香煎鲷鱼的绝美滋味，改变了她的人生&hellip;&hellip;她如何一步步成为绝代厨神茱莉亚？浪漫的法兰西给了她怎样的灵感和启示？

先生保罗如何在她身畔相知相携，谱写半个世纪的完美爱情？

在这本茱莉亚献给法兰西的动人情书中，她用快活的笔触描摹出20世纪40年代末的巴黎风貌、诱人的佳肴美馔，还有形形色色的可爱法国人。

当然，人生并不总是玫瑰色的。

在茱莉亚坦诚的自传中，我们得以窥见她光环背后的诸多艰辛。

好莱坞依据这本传记，结合朱莉&middot;鲍威尔撰写的作品《美味关系》，拍出电影《朱莉与茱莉亚》，于2009年上映。

片中梅丽尔&middot;斯特里普饰演茱莉亚，生动传神的表演为她再度赢得金球奖。

## <<我的法兰西岁月>>

### 作者简介

茱莉亚·查尔德 1912年出生在美国加州的帕萨迪纳。她毕业于史密斯女子学院，二战期间在美国战略服务处任职，并遇到了后来的先生保罗·查尔德。1948年，她随夫君移居法国，为法国精致的美食彻底折服，因此进入著名的蓝带烹饪学校学习厨艺。名厨就此诞生。37岁才开始学习烹饪的茱莉亚踏入了法国美食这个精妙的天地，也踏入了她精彩纷呈的下半生。1961年，划时代的《掌握法国菜的烹饪艺术》在美国出版，顿时在全美掀起法式料理的热潮。这本厚达734页的洋洋巨著，以前所未见的、详尽而精确的写作风格迅速征服了读者，至今仍在不断再版。1963年，茱莉亚开始主持名为“法国大厨”的电视烹饪节目，热情欢快的爽朗天性和独一无二的颤抖嗓音让她成为家喻户晓的名厨。1966年，她的头像登上《时代》杂志的封面。四十年间，茱莉亚主持了数十档公共电视节目，撰写了大量烹饪著作。由于成就非凡，她在坎布里奇家里的整间厨房被美国史密森尼博物馆收藏。2004年，茱莉亚在九十二岁生日的两天前于加州过世。亚历克斯·普鲁多姆 亚历克斯·普鲁多姆是茱莉亚的先生保罗的侄孙，他是位自由作家，作品常见诸《纽约时报》、《纽约客》、《名利场》、《时代》和《人物》等报章杂志。他出版过《细胞游戏》一书，并与迈克尔·切尔卡斯基合著有《预警》。他与家人现居纽约布鲁克林。

## <<我的法兰西岁月>>

### 书籍目录

&ldquo;美味&rdquo;推荐前言自序第1部第1章 美丽的法兰西第2章 蓝带烹饪学校第3章 三个纯真的食客第4章 马赛鱼汤第2部第5章 美国厨房里的法国菜第6章 掌握法国菜的烹调艺术第7章 续集诞生第8章 《法国大厨》在法国第9章 茱莉亚&middot;查尔德的厨中秘籍尾声

## &lt;&lt;我的法兰西岁月&gt;&gt;

## 章节摘录

幸运的是，我们在巴黎的第一个星期六，是在灿烂的阳光中醒来的。那一片晴空让人心旌摇荡，好似帘幕被一把扯开，大堆大堆的珠宝显露了出来。保罗迫不及待地要带我去看看他的巴黎了。我们在双偶咖啡馆开始了一天的生活。我们点了份欧式早餐（相对于丰盛的英式早餐，这种早餐较为简单，一般只有面包、咖啡、茶或其他饮料。——译者注）。

保罗很开心地看到，自从他上次造访（1928年）以来，店里的场景没有丝毫变化。屋里的座椅依旧蒙着橙色的长毛绒，黄铜灯具依然未经抛光，还有侍者，八成还有墙角里的尘土，都跟以前一模一样。我们坐在屋外的柳条椅子上，嚼着牛角面包（也称羊角面包、可颂面包，是法国人的传统早餐。——译者注），看着清晨的阳光慢慢照亮烟囱。

突然间，大队人马涌进了咖啡馆：摄像师、音响师、道具小工、演员，其中有伯吉斯·“巴兹”·梅雷迪斯和弗朗肖·托恩。他俩脸上化着油彩妆，扮演潦倒的“左岸艺术家”。保罗曾在好莱坞做过杂工和布景师，上前跟梅雷迪斯聊了聊他的电影，还跟他谈起，无论是在巴黎、伦敦还是洛杉矶，电影行业的人都是一样地和蔼可亲。我们沿着街道漫步。

保罗——中等个头、谢顶、留着小胡子、戴着眼镜、身穿风衣、头戴贝雷帽、脚踏厚底鞋——大步流星地在前头走着，目光敏锐，留意着周边的一切，忠诚可靠的格拉菲相机跨在肩头。我跟他身后，睁大双眼，紧闭嘴巴，心脏激动得怦怦直跳。圣叙尔皮斯广场上，身穿黑色套装的婚礼宾客正在喷泉旁边互吻双颊，保罗的母亲在20年前住过的大楼依旧如昔。他往阳台上张望了一下，发现当年母亲做的花箱还挂在那儿，里头种满了金盏花。但是，在街角处，一幢他最爱的老楼荡然无存了。不远处就是保罗的双胞胎弟弟查理和太太弗蕾德里卡（即弗蕾迪）曾住过的地方，如今已是一片狼藉（炸弹造的孽吗？）。

在奥德翁广场的剧院旁，我们发现一块小小的大理石牌匾，上面写着：“谨以此纪念让·巴贺，1944年6月10日，他在此处为国捐躯。”这座城里，像这样肃穆的纪念物随处可见。

我们横穿过塞纳河，在绿茵茵的杜伊勒里公园徜徉，走过阴湿的后街，那儿充斥着各式各样的怪味：腐烂的食物、烧着的木头、污水、陈年灰泥，还有人的汗味儿。随后我们登上蒙马特高地，参观圣心堂，俯瞰城市全貌。下来之后，沿着塞纳河走回，经过波拿巴路，在一家很不错的名叫“米查德”的老馆子吃了午饭。巴黎的餐馆和美国的相当不一样。走进小小的馆子，你会发现椅上卧着猫咪，贵宾狗从桌子下面或是女客的包里探出头来，角落里还有小鸟在唧唧喳喳，太有意思了。我喜欢餐馆门口展示海鲜的架子，并且开始大胆地点菜。白酒贻贝是个全新的体验，贝壳上的细须被摘掉了，贝肉鲜美得超乎想象。还有别的惊喜，比如巴黎当地的梨，又大又多汁，软甜得可以用汤匙挖着吃。还有葡萄！美国的葡萄真讨人嫌，可巴黎的葡萄精致可爱，散发着甜蜜、幽微的香气，真让人难以抗拒。探寻这座城市的同时，我们尽力尝试各种各样的美食，从时髦餐馆到简陋小店，我们都要去尝尝。总体来说，餐厅越是昂贵，侍者的态度就越是冷淡，大概他们感觉到我们在计算花费吧。

## &lt;&lt;我的法兰西岁月&gt;&gt;

红皮的《米其林指南》成了我们的美食圣经，我们喜欢那些两星级的餐馆，品质和花费都属中等。两个人在这种餐厅吃顿饭大概要5美元，包括一瓶平价葡萄酒。

米查德一度成了我们最爱的地方。

保罗是从大使馆的朋友那里知道它的，它就坐落在巴克路的拐角处，也就是大学路和雅各布路交汇的地方。

这是个舒适的两星级餐厅。

餐厅老板是位女的，大家就叫她“老板娘”。

她是个四英尺三英寸（约1.3米。

——译者注）高的娇小女人，清爽玲珑，长着一头红发，有种法国人“一点儿也不能浪费”的节俭脾气。

她常待在吧台，侍者把客人点的单子带过去，她瞄上一眼，探进小冰柜里把客人点的食材拿出来——肉、鱼、蛋，不多不少地摆在盘子里，然后送进后厨去。

她将散酒装到酒瓶中。

如果糖没了，她就快步跑到楼上公寓里，从一个棕色的厚纸板盒子里把糖拿出来，舀出刚刚好的量倒进罐子里，一粒糖渣也不会浪费。

除此以外，她还在收银台找零钱给客人。

尽管脾性节俭，可老板娘有种亲切而微妙的魅力。

一般来说，一晚上你有三次跟她握手的机会：刚进门的时候、饭吃到一半的时候（她会到你桌前逗留一会儿）、出门的时候。

她很乐意端杯咖啡坐下来跟你聊会儿，但也只是片刻工夫。

遇上客人有好事庆祝，她会过来一起喝杯香槟，但不会久留。

米查德的侍者都在六十岁上下，待客的态度和老板娘一样，亲切中带着几分矜持。

客人们大多是拉丁区的巴黎人，也有少数几个误打误撞找上门来却没对他人声张的外国人。

那天下午，保罗点的是煎腰子，配水田芥和炸薯条。

我挑花了眼，但最后还是点了香煎鳎鱼。

我没法抗拒它的美味，那种煎得焦焦脆脆的口感啊！

我们还点了酒和香软的布里芝士，整顿饭加在一起是970法郎，约合3.15美元。

花多少饭钱，全看你用什么汇率算。

我们这些大使馆的工作人员只能以官方汇率换法郎，大约是1美元兑313法郎。

可在黑市上，1美元能换来450法郎，几乎高出三分之一。

尽管我们可以多换点，可这是违法的，我们可不敢为了省几个钱，赔上名誉和工作。

下午我们又逛了很久，吃了顿平常的晚餐，可李普酒馆的美妙甜点真是好吃，为当晚画上精彩的句号。

我兴高采烈，保罗也是。

我们聊起了人们常说的“粗鲁的法国人”。

保罗说，20世纪20年代的时候，80%的法国人都很难相处，只有20%有魅力，如今这个比例倒过来了——80%的法国人魅力十足，粗鲁的只有20%。

他觉得这大概是战争的影响。

但也有可能是他的人生观变了。

“我不像以前那么刻薄了，”他承认，“这都是你的功劳，朱莉（保罗经常亲切地叫茱莉亚为“朱莉”。

——译者注）。

”我们相互剖析评价了一番，得出一个结论：婚姻和日渐成熟的年纪对我们很有好处。

最重要的是，巴黎让我俩美得晕乎乎的。

“肚脐上的唇印，空气里的音乐——这就是巴黎啊，老弟，”保罗在给弟弟查理的信中这样写道，

“多么可爱的城市！

普罗旺斯田鸡腿那么鲜美，教皇新堡（法国著名的红酒产区。



<<我的法兰西岁月>>

——译者注) 红酒那样香醇!

风度翩翩的侍者和领班, 魅惑冶艳的美女, 漂亮的花园、街道和小桥!

还有白色的贵宾狗、干干净净的白烟囱。

咖啡桌前来来去去的人是那样迷人, 有着水井和雕像的小庭院是那样古雅僻静!

带着蒜味的饱嗝!

包裹在丝袜里的秀腿!

涂着睫毛膏的浓睫!

永远不管用的电器开关和马桶拉绳!

鲜美的马赛鱼汤!

多好啊!

再见!

” P33-35

## <<我的法兰西岁月>>

### 编辑推荐

如果你不想错过巴黎暖人的阳光闲适的午后，请看一下这本书； 如果你不想错过一场异国风味的饕餮盛宴，也请看一下这本书； 如果你不想与一位有着鲜活个性的女主角失之交臂，那更要看一下这本书。

相关电影《美味关系---朱莉与茱莉亚》的曝光率极高，梅丽尔凭借此片喜获金球奖和奥斯卡（提名最佳女主角）。

作为《美味关系》的系列读物，强力推出。

作品本身小资情调和励志意味很浓。

不但讲述了茱莉亚作为一个不会讲法语的美国人在巴黎 这座小资城市的美味人生，更透过美食带领读者找到生活之乐。

爱情元素。

茱莉亚有个外交官老公，全力支持她的烹饪事业，他们的感情也很值得一读。

<<我的法兰西岁月>>

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>