

<<面包人生>>

图书基本信息

## &lt;&lt;面包人生&gt;&gt;

## 前言

“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’(palaisdepain)。

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(alafacond'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

## <<面包人生>>

### 内容概要

面包爱好者们注意了！

在彼得·梅尔关于普罗旺斯的第一本名作中，他向我们介绍了卡瓦永镇上的一家面包店。

在那里，面包的烘焙与鉴赏“被奉为神圣，简直就像个小小宗教”。

这家店的名字是：“奥泽家”（Chez Auzet）如今，到这家普罗旺斯最富盛名的面包店逛过几百次之后，梅尔与“奥泽家”的店主热拉尔·奥泽携手合作，要把顶尖的面包制作技艺介绍给我们。

现在，有了这本引人入胜的指南，您在身边的厨房里就能够拥有普罗旺斯最为久远、也最令人垂涎的那一种乐趣。

读一读，烤一烤，尽情享受吧。

## <<面包人生>>

### 作者简介

彼得·梅尔，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《吃懂法兰西》等。

## <<面包人生>>

### 书籍目录

引子一块面包的诞生血脉中的面粉面包、配方与业内秘诀 面包：热拉尔·奥泽如是说高级面包师的必备原料传统的面团（法式长棍、圆面包和法式中棍）用酒制成的面包用橄榄油制成的面包甜酵母面包面包与酒致谢

## &lt;&lt;面包人生&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：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上的羊角面包，欢声笑语、激烈的争论，还有沃克吕兹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。

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。

## &lt;&lt;面包人生&gt;&gt;

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，奥泽面包店里的人可不是这么干的。

每一块面包都是手工成形(faconnagealamain)。

这个过程在旁观者眼中可谓妙不可言。

事先称量过的面团(每个法式长棍250克，大约半磅多一点点)被面包师一个个拿在手里，拍、揉、压、捏、拧，直到它们具备了你能在面包架上认出来的熟悉形状：只不过还没有你所熟悉的色泽。

这就像是快速雕刻。

每一块面包成形只需不到30秒时间；等你把这个过程看了十几遍，你肯定会信誓旦旦地说这一块面包和那一块根本没什么差别。

当然了，差别肯定会有：面团上有细微的差异，带着人留下的印记，正是这些东西把手工制作与机器产品区分开来。

到了面包诞生的下一个阶段，差别就比较容易分辨了。

在这个阶段，面包师会给面团添加装饰。

以经典的法式长棍为例，你会在面包表面上看到一条条斜纹。

在奥泽面包店，这些斜纹是手工做出来的。

它们最初的形状是一个个在面包上迅速切出的小口子。

我本以为，切这些口子必须借助某种专业人士才会用的特制工具(比如“面包师好帮手”什么的)。

后来我说想见识见识，才发现这家伙原来是从罐头上剪下来的一小片铁皮，使用多年之后变得亮闪闪的，十分锋利。

才几分钟功夫，20个面团就变成了20根法式长棍。

每块面包加好斜纹后就给放在一条撒了面粉的长布上，布面叠起的褶皱可以将它们彼此分开。

等一炉的量做好，再用一块长木板把它们溜进烤炉里。

等到第一批法式长棍小分队从烤炉里出来，时间约摸是凌晨4点半。

面包色泽金黄，有几根在两端的颜色略深一些。

面包上的切口在烘烤之下变宽、变平，最终成形的样子就像是用手指平放在面包皮上压出的印痕。

热拉尔从这炉法式长棍中拿起一个放在鼻端，那神情像极了审视瓶塞的斟酒侍者。

接着他把面包翻了个身，在其平整的底部轻敲了两三下，发出的声音就像是闷闷的鼓声。

“这是检验面包的一个办法，”他说，“面包烤得对不对头你能听得出来。

”他把面包递给我，我这个新手也试敲了一记。

由于面团已经在热气的烘烤下延展开来，法式长棍掂在手里轻飘飘的，甚至有空洞而非密实的感觉。

我捏了它一下：硬实，却又带着弹性。

我又闻了闻。

这气味让我心生遐想：不知道面包师早饭吃什么？

我盼着早点开饭。

这根面包：这根标准、修长而又家常的法式长棍，最好是在“年轻”的时候吃，它保持新鲜的时间只有4个到5个小时，再长就不行了(“好东西不长久啊。

”热拉尔会这么跟你说)。

所以，到了下午，面包师常常能看见早晨来过的顾客再次光临，这会儿他们是来买晚餐吃的长棍。

大块头面包保持新鲜的时间要长一些，而乡村面包(paindecampagne)、糠麦面包(painauson)、全麦面包(paincomplet)这类质地较为密实的面包也一样。

然而，法式长棍始终是最受欢迎的面包，而且还是法国的悠久象征之一。

## <<面包人生>>

数十年前，神圣的法式长棍遭到了攻击。

为了吸引轻信的家庭主妇，靠低价抢走本地面包房的生意，有几家胆大妄为的超市推出了仅售一法郎的法式长棍。

当然，这种法式长棍品质低劣，是蹩脚的仿制品。

但是，它的价格还不到真品的一半。

这些超市可太欠考虑了。

谁胆敢如此戏弄法国面包师？

战斗立刻打响。

面包师傅们，拿起武器！

原先各自为战的面包师在共同的敌人面前团结起来，发动了反击。

他们派代表团去巴黎，向各部部长请愿，在高层发起了抗议活动。

受到威胁的可是法国面包的荣誉、法兰西生活方式的支柱啊！

最终，一伙面包师(其中有热拉尔的父亲罗歇·奥泽)发明了一种制作方法，以此标榜用传统方式和传统配料制作的面包。

这是一种商标，是优良品质的保证。

他们给它起名叫“Banette”。

如今，在每一家制作正宗法式面包的面包房，你都能在包装袋和店标上看到这个标志。



## <<面包人生>>

### 后记

构成一本书的各种材料，通常都不是作者独自一人提供的。

这本书也不例外。

凯瑟林·哈克特一个人起到了面包房的作用。

她在厨房里一丝不苟地做着对本书至为宝贵的工作：检验面包食谱，然后烘烤、品尝。

乔伊·V.兰德和约瑟夫·乌里斯使用瓶塞钻的耐力令人佩服不已。

为了给每一种面包找到最理想的酒国伴侣，他俩打开了不计其数的酒瓶。

在普罗旺斯，阿利·科林斯把热拉尔·奥泽和我所提供的“面粉—语言混合物”理出了头绪，并帮助我把原始素材变成了一份书稿。

还有被我折磨了很长时间的编辑乔恩·西格尔，他为本书文字添加了几处至关重要的润饰。

各位，我忠心地感谢你们！

彼得·梅尔

## <<面包人生>>

### 媒体关注与评论

好吃的面包是人类最古老的享受，面包的滋味，人生的况味。

《普罗旺斯的一年》作者彼得·梅尔告诉你：如何找到最好的面包，如何做出最好的面包，如何享受你独一无二的人生。

在彼得·梅尔笔下，普罗旺斯成了凡间天堂中最令人心动的地方。

——《人物》杂志

## <<面包人生>>

### 编辑推荐

《面包人生》由新星出版社出版。

好吃的面包是人类最古老的享受，面包的滋味，人生的况味。

《普罗旺斯的一年》作者彼得·梅尔告诉你：如何找到最好的面包，如何做出最好的面包，如何享受你独一无二的人生。

在彼得·梅尔《面包人生》笔下，普罗旺斯成了凡间天堂中最令人心动的地方。

——《人物》杂志

<<面包人生>>

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>