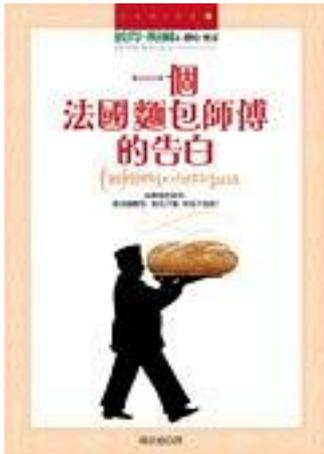


一個法國麵包師傅的告白



[一個法國麵包師傅的告白_下载链接1](#)

著者:彼得·梅爾 (Peter Mayle)

出版者:

出版时间:20070312

装帧:

isbn:9789573323099

韓良憶

台大外文系畢業，曾在媒體工作多年，目前旅居荷蘭，右手翻譯，左手寫旅遊與美食。近期譯作包括《關於品味》、《第四隻手》、《心靈寫作》、《如何煮狼》、《牡蠣之書》等，不及備載。在皇冠出版的著作，則有《流浪的味蕾》、《青春食堂》、《鬱金香廚房》、《廚房裡的音樂會》、《我在法國西南，有間小屋》、《我的托斯卡尼度假屋》和《在鬱金香之國小住》。

讀這本書的時候，簡直可以聞到麵包的香味！

如果我告訴你，

做法國麵包一點也不難，

你信不信呢？

《山居歲月》中被捧上了天的麵包店——『奧采麵包坊』，在這裡，麵包的烘焙和品嚐，已被提昇到幾近信仰的層次。

彼得·梅爾在造訪過普羅旺斯這家極富盛譽的麵包坊無數次之後，決定和店主傑哈·奧采通力合作，帶領大家走進烘焙房，見識麵包世家的傳奇故事。

透過彼得令人口水流不停的文字，讓我們有如親眼目睹奧采大師如何埋首工作，拍、揉、捏、摺麵糰，變身成一個個超美味的麵包，老師傅更毫不藏私地公開如何製作十六種麵包的秘訣，幾個世紀以來普羅旺斯所累積的麵包製作智慧，盡在其中！

【restreview.com】餐廳評鑑網站：『這本小書是個珍寶？……閱讀的時候簡直可以聞到麵包的香味！』

【People】雜誌：『彼得·梅爾讓普羅旺斯看起來像是最接近天堂的地方！』

【出版家週刊】：『對於麵包師傅和麵包愛好者的珍貴無價貢獻！』

【好書情報】雜誌：『很適合在家做麵包的初學者。』

一個法國麵包師傅的告白》序

「卡維雍（Cavaillon）的黃頁電話號碼簿登錄有十七家麵包店，不過我們聽說其中有一家不論是麵包的種類還是品質，皆凌駕他家之上，稱得上『麵包殿堂』。據說，在這家『奧采麵包坊』，麵包與糕餅的烘焙和品嚐，已被提昇到幾近宗教信仰的地位。」

一九八八年，我在一本筆記簿上，潦草寫下以上這段文字，這簿子連同其他好幾本筆記簿後來變成《山居歲月》。打從我頭一回光顧奧采麵包坊（Chez Auzet）以來，這家店一直是我在卡維雍最愛去的地方之一。

它可不僅只是一家店而已，而且絕對不是那種讓人匆匆跑進去，買了東西就走人的商店。那可會錯失了上那兒去的一半樂趣，你還沒踏進店門，就已經開始享受那樂趣啦。你且在門檻稍候一會兒，閉上眼，然後深深呼吸一大口氣（當然，用鼻子呼吸），你吸到了店家特製香氛，新鮮、溫暖、浮動著奶油與麵團的香氣——這可是世上頂古老、頂開胃、令人食指大動的氣味，原始且帶給人無限的安慰。

我和傑哈·奧采（Gerard Auzet）交上了朋友，他是從父親侯杰（Roger）手裡，接下這盤事業。我每回只要一走進這麵包坊，傑哈便伸出他沾著麵粉的手，給我紮實有力的一握，另外還送上一杯咖啡。我們聊的話題通常是麵包，不過有天早上，他除了當天新出爐的牛角可頌、球形麵包（boules）和弗卡思麵包（fougasses）外，還有別的心事。他有個小歸小、卻很有意思的難題。

外國人，很多的外國人，在讀到有關麵包坊的文字後，來到這裡，他們想要的似乎不只是麵包而已。他們也想得到知識，好比材料、食譜和製作秘訣，什麼都好，只要能幫助他們，讓他們回到舊金山、東京、慕尼黑、倫敦或阿姆斯特丹以後，在家裡也有辦法烘焙出『奧采式』的麵包就行了。

傑哈向來慷慨大度，做人又熱心，於是就開始為來自海外的顧客，辦起了示範說明會。每週總有一次，他會帶一批外國客人到店後的烘焙區參觀，給他們上兩個小時的麵包製作課。他教他們怎樣把麵團塑成長棍子形（baguettes）、球形和粗棍形（batards）；怎樣替麵團做出條紋或鋸齒形的花樣；怎樣替麵團的兩端修底，讓頂端變得有點鈍鈍彎彎的，煞是好看；最後，教他們怎樣烘焙麵包。

示範會愈來愈受歡迎，可是當中總若有所失。奧采的學生老是要要求能不能給他們一份課

程講義帶回國，好比說書面的參考資料，或某種基本烘焙指南什麼的。

『這下問題來了，』傑哈對我說，『當然啦，他們有我的食譜，可是我不想隨便給他們幾頁講義就算了，或許可以再加上一點歷史說明、一兩則小故事和幾點提示，你知道啦，就是做成一份像樣的紀念品，一本小書。』

『我覺得這主意挺妙的。』我說。

『那好。』傑哈說。『你可以替我寫這本書。』

所以，我就寫了，不過書中所有的專門知識技巧全得自於他。

—彼得·梅爾，2005年1月

作者介绍:

彼得·梅爾 (Peter Mayle)

出生於英國，而後越過大西洋來到美國紐約從事廣告文案工作。在經歷了長達十五年的廣告人生涯後，他決定逃離紐約麥迪遜大道，回到英國嘗試創作，並且在八〇年代後期，和妻子移居到法國南部的普羅旺斯。

彼得·梅爾將他在普羅旺斯的生活經驗寫成了《山居歲月》一書，因而成為全球知名的暢銷作家，更在全世界掀起了一股普羅旺斯熱！彼得現在仍然和他的妻子住在法國南部某處，每天悠閒的散步、閱讀、寫作和吃午餐。

除了《山居歲月》外，他另著有散文：《戀戀山城》、《重拾山居歲月》、《法國盛宴》與《關於品味》，以及小說：《有求必應》、《追蹤塞尚》、《茴香酒店》、《戀戀酒鄉》和《一隻狗的生活意見》等。

傑哈·奧采 (Gerard Auzet)

傑哈·奧采 Gerard Auzet

家傳第四代的麵包師，目前在普羅旺斯的卡維雍，主持經營從一九五一年開業至今的家族事業『奧采麵包坊』。

目录:

[一個法國麵包師傅的告白 下载链接1](#)

标签

美食

烘焙

法国面包师傅

法国

寫飲記食

散文

Mayle

饮食

评论

看的原版

原來是食譜2333

有钱就去买这本书吧,有钱就去烤面包吧,有钱就去法国吧.

[一個法國麵包師傅的告白 下载链接1](#)

书评

[一個法國麵包師傅的告白 下载链接1](#)