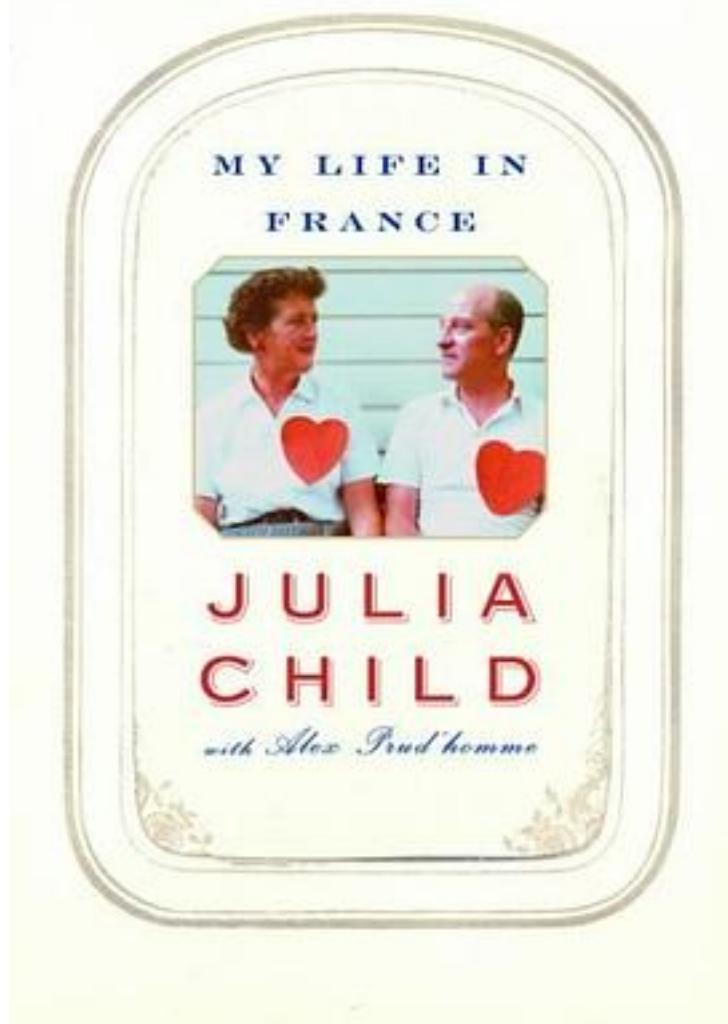


My Life in France



[My Life in France 下载链接1](#)

著者:Julia Child

出版者:Anchor

出版时间:2009-6-23

装帧:Paperback

isbn:9780307474858

Julia Child single handedly awakened America to the pleasures of good cooking with her cookbook Mastering the Art of French Cooking and her television show The French Chef , but as she reveals in this bestselling memoir, she didn't know the first thing about cooking when she landed in France.

Indeed, when she first arrived in 1948 with her husband, Paul, she spoke no French and knew nothing about the country itself. But as she dove into French culture, buying food at local markets and taking classes at the Cordon Bleu, her life changed forever. Julia's unforgettable story unfolds with the spirit so key to her success as a cook and teacher and writer, brilliantly capturing one of the most endearing American personalities of the last fifty years.

作者介绍:

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

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。

目录:

[My Life in France_下载链接1](#)

标签

JuliaChild

英文

美國

美国

小說

评论

我爱她的attitudes toward life! 很荣幸能做她的校友，哈哈。and i love french cuisine....

[My Life in France 下载链接1](#)

书评

夏初我看电影《茱莉和茱莉亚》（Julie and Julia），动机之一就是不想再花时间读其后的传记：美国名厨茱莉亚·切尔德（Julia Child）所著《我的法兰西岁月》（My Life in France）。可是事与愿违，之后每次逛卖场，似乎永远推不开某股磁力，拐七拐八仍旧停靠在那本书边。我本以...

我读书有一个习惯，即接龙式。何谓接龙式？若是与书发生某种心灵上的共鸣，我就会特别留意书中提到过的某个人物或某段历史背景或某个空间场所等，这样我也就知道接下来给寻觅哪本书了。

这本《我的法兰西岁月》，源自曾经读过庄祖宜那本《厨房里的人类学家》。作者庄祖宜曾是...

第一次知道茱莉亚·查尔德，是几年前那部《美味关系》，梅里尔斯·普扮演的她。《我的法兰西岁月》里面有大量的黑白记录照片——可见有一个爱好摄影的老公是多么幸福，照片里的茱莉亚，和梅里尔扮演的她真的是非常像——也可见获奥斯卡奖最多的女演员演技不是盖的。看这本...

大年三十那天晚上，我和妈妈还有弟弟坐在回老家的火车上。乘务员都去开联欢会了，车厢温度没人调，冷得要命。我手捧着这本粉嫩的书缩在围脖里细细地读。真喜欢茱莉亚那股认真爽快的劲头！看到她去找蓝带夫人争取资格的那段，我冻得受不了就去找喝得微醺的乘务员去调暖气。厨神...

烹饪有两种做派：科学派和浪漫派。中餐是浪漫派（出乎意料？），出售全凭经验，依赖感觉。火候如何？油量如何？食物到什么程度出锅？中式菜谱总是模棱两可。“一勺盐”“油少许”，像个不肯教人的老师傅，说话总是留三分。西餐多是科学派的。一大匙和一小匙可以精确...

看了译者的豆瓣小站，果然，她是个美食爱好者，所以，她给书加了很多详尽的译注，她的译注给文章增色不少，使空洞的陌生名词有了意义和温度。曾经也是个翻译，所以我更能明白她为这些译注付出了多少心思多少时间。希望以后能看到她更多更好的美食译著。。。。

一向最受不了美食的挑逗。又一向胃口很好，对于现实的吃文字的吃图片的吃都非常非常的热爱。
这个身高一米八八的92岁美国女人，当年疯狂地迷上了法国的美食，写下这本《我的法兰西岁月》，纪念自己年轻时在法国的那段美味人生。
也是刚从另一本书中摆脱出来，那个书额看着有...

美国人非常喜欢茱莉亚，不在于她的菜做的怎样，而在于她的人格。
这个出生于新兴资本家庭，成长在战争年代，嫁给一位艺术气质外交官的高大妇女，给人极妙的亲切感，却不失优雅。六七十年代的美国，波普风格的罐头即食文化，照理来说如何能容得下讲究排场的法国菜肴...

读完了茱莉亚·查尔德的《我的法兰西岁月》，这位美国厨神风靡于20世纪六七十年代，以一本《掌握法国菜的烹饪艺术》在全美掀起了法式料理的热潮，而在电视刚刚普及时以一档《法国大厨》传播细致而考究的法国烹饪技法。
抵达法国的第一天，她尝到了地道的香煎鳎...

从打开这本书开始，没读几页我就很确定的知道这本书是我的菜，无论是文风以及内容都是我喜欢的类型，我几乎是迫不及待地读下去，甚至一动不动地连看了两个小时，当

然很快地我看完了这本书。

Julia的一生还真是让我艳羡的人生，美食、旅行、记录、居家这些种种都是我所...

期待这本书很久了，从《美味关系》的电影到书，我找了好久，才在省图借到这本书。当然还有庄祖宜的推波助澜。

前前后后看了几个月，明天就要去省图还书了，嗯，明天早上起来，要把它和我买的《掌握法国菜的烹饪艺术》摆在一起合张影，留个念。

一开始看这本书，我喜欢Julia的细...

做一件自己喜爱的、属于自己的事情，是需要用一生去学习的。

为什么要这么说呢？举个例子，我们从小学读到初中读到大学。在每一个阶段的学习中，我们有着明确的目标，学校也给我们设立了明确的标准（记录分数），在这样的因素下，我们可以很清楚的衡量我们的学习成果，也可以很...

从晚上7点拿到书，一口气看完，真正的手不释卷，合上书时是夜里3点。以往我喜欢的都是发人深思的书。这本书相反，没有深沉的道理，也没有新颖的观点，只是很轻松地讲述女主角Julia经历过的一些日常故事。但是，仅仅是Julia夫妇二人对生活的热情，已经让我这个对美食和厨艺都一...

看了电影Julie and Julia 才知道了JULIA

CHILD，可能是了解不多的关系，这本回忆录算不上精彩，更多的是平铺直叙的流水账，当然言语中还是有着作者明显的性格色彩，一个乐天，开朗，思维活跃，精力充沛，情感丰富的女人。身边还有个志趣相投又体贴入微的老公，不可谓不幸福。不...

身为吃货一枚，对大厨的美味人生自然倍感关注，爱情生活很美满，最佩服的是她一样一样的实践，检验，用最负责的态度八年的时间去编写这样一部百科全书式的mastering the art of French cooking菜谱。she deserved。

因为对美食的热爱，

茱莉亚的生活过的真不一般的好，更丰富多彩和拥有了更多的成就感。不过本书没有告诉你怎么做菜，言语是传递了美满爱情的感受和对大自然的热爱。

非常美好的，对追求美好生活的模板。阅读此书时，仿佛回到了茱莉亚美好时代

和她一起品尝生活的甘甜。

实在喜欢Meiliee Sitelipu

,看了电影觉得有点奇怪，老戏骨演得也忒夸张了。直到有一次无意间在youtube看到C
hild本尊卸鸡骨，原来如此啊。。这次看了传记，可惜印象没有扭回来。不是很喜欢她
，特别是看她说她的合作者对油封鸭的执拗时，更是发觉她还是一个美国人。个人认为
casso...

[My Life in France 下载链接1](#)