

《大仲马美食词典》

图书基本信息

书名：《大仲马美食词典》

13位ISBN编号：9787544732130

10位ISBN编号：7544732134

出版时间：2012-11

出版社：译林出版社

作者：(法)大仲马

页数：318

译者：杨荣鑫

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

前言

1870年，亚历山大·仲马（大仲马）在法国迪埃普辞世。1873年，其《美食词典》出版。作品体量颇大，内容多有重复，主题飘忽不定，重点与段落划分时时让人费解，对他人食谱的引用太过随意……然而，这种杂乱却是既可爱又迷人。随便翻阅一下便可感受到大仲马的活泼与率性，它不仅折射出作者狂放的生活态度、永不餍足的好奇心，更反映了他的广识博学。这是19世纪最令人惊叹、最多才多艺的作家的最后一部作品，作者本人甚为看重的作品，而书中也确实不乏妙趣横生、开卷有益的内容。

亚历山大·仲马父子同名，且都是著名的法国作家，为便于区分，分别简称大仲马和小仲马。大仲马作品数量惊人，据他自己说有400到500部甚至更多。迈克尔·勒维出版公司出版的《大仲马全集》计303卷，名为全集却有诸多遗漏，其中就包括呈现在读者面前的这部《美食词典》。那么，一位如此高产的作家是如何造就出来的呢？大仲马的父亲是一位法国将军，出生在中美洲的圣多明各，是佩莱特雷侯爵与一位名叫塞塞蒂·仲马的黑人女奴所生的混血儿。这个混血儿由父亲带回法国，长大后当了兵。佩莱特雷这个家族为拿破仑的军队输送的都是军官甚至高级军官，怎能容忍他只是个普通士兵呢？于是，父子俩达成协议，儿子用母亲的姓氏仲马来报名。他仪表堂堂，力大无穷。据安德烈·莫洛亚在其传记作品中描述，在整个龙骑兵军团里，唯有他“能抓住房梁，把胯下的战马夹着离开地面”。四年后他就晋升为中校，并在小镇维莱科特雷与心上人玛丽一路易斯·拉布莱成亲。这就把话题引入到了亚历山大的出生地。维莱科特雷是个风光迷人的小镇，地处巴黎东北85公里，是从巴黎北行的旅人自然的落脚处。当年不论是去比利时还是法国东北部城市兰斯的旅客，第二夜都会在此歇息。因此，镇上到处都是客栈和小旅馆。小镇周边的乡野风景如画，林木繁茂，各种各样的野生动物出没其间。1802年亚历山大出生的那幢老屋至今犹存。它漂亮但并不豪华。他父亲已升任将军，但后来跟拿破仑·波拿巴产生龃龉，一怒之下擅自离开开罗回到法国，给自己招来牢狱之灾，被囚禁在意大利东南部城市布林迪西。在监狱里他严重中毒，身体完全垮掉。虽然他最终获释，回到维莱科特雷，却已彻底失宠，风光不再。1806年，才40出头的他郁郁而终，没给家人留下任何财产。他的遗孀和生前好友曾经给拿破仑上书，请求给予孤儿寡母一点抚恤，却没盼来任何回音。没有了父亲的亚历山大在拮据的生活中一天天长大。母亲和姐姐教他读书写字（她俩的学识从何而来不得而知）；孩提时他没事就在树林里闲逛，跟偷猎者厮混。这倒使得他学到了不少关于猎物、射击和狩猎的实实在在的知识，60年后，这些知识在《美食词典》里得到了充分展示。现在的维莱科特雷有一座小小的大仲马博物馆，收藏大仲马的遗物和纪念品，其中有一双靴子，能看出他的脚相当小。他是个大个子，孔武而英俊，说不清颜色的头发和黝黑的皮肤暴露了他的混血血统。他脑瓜聪明，好动不喜静。快满16岁时，他勉强同意去镇上的公证处当了一名小职员。上班之余，他为自己过剩的精力找到了另一个发泄口，那就是追女人。他日后拉出的长长的“花”名册上的第一位，据猜测是个名叫阿德莱·达尔文的农家女。他赢得了她的芳心，使她成了他的第一个情人。他在《回忆录》里写道：“维莱科特雷有一种不大像法国人而更像是英国人的习俗，允许青年男女自由交往，随随便便发生关系，这样的习俗我在法国别的城市从未见过。”这段私情维持了两年，看上去两人都很开心。（此处不再细数大仲马的风流史及其婚姻了，因为跟本书没多大关系，事实上，他对女人的兴趣至死未有稍减，其最后一个情人是著名演员阿达·门肯，美国路易斯安那州犹太人，曾有过把马骑上舞台的壮举。他征服她——或者说是她征服了他——时已是65岁高龄。）……再赘言几句。大仲马在“致读者”中期待自己的作品既富有知识性，又具备可读性，而为了真正实现他的愿望，编者不揣冒昧作了若干删节和编译工作。本文开篇便提到大仲马的原著卷帙浩繁，内容多有重复杂乱之处，正文之外的内容多达200页以上（光是各种前言、引言就有105页），包括成书渊源、出版商致维莱莫特及大仲马写给朋友的信札、维克多·雨果关于标准厨房的描述、格里莫德·德·拉·雷尼尔《饕餮年鉴》的节选、各种菜单、一篇关于芥末的附录（文末不仅为某芥末公司，还为其他食品商和酒商大做广告）等等。编者删除了其中大部分内容，其余则在此篇前言和附录一中予以简介，又将关于芥末的文章摘译后补入正文词条。至于原著正文，编者则删去了若干整体错误、全系引用或重复、冗长、乏味、琐碎的词条和食谱（例如词条“厨房、烹饪与锅具”长达20页，其中17页以上议论的都是西班牙的炊具；又如在“调味汁”条目下原著给出了88个言不及义的食谱）。同时，编者也通过加文中注的方式对原著中某些存疑、矛盾或错误之处以及大仲马提到的某些人、事、专有名词以及原作结构、摘译编译处的衔接等作了说明。所有编者注均用圆括号内小一号字标出。大仲马《美食词典》的原著犹如一座枝蔓丛生、遮天蔽日的语词莽林，但正如前文所反复强调的，这丝毫无损于作者的天才与热情，反倒折射

《大仲马美食词典》

出他汪洋恣肆的创造伟力。而编者所作的一切努力都是为了披沙拣金，为读者开辟一条穿行于莽林中微露天光的小径。惟愿这份诚惶诚恐能得到诸君的谅解。

《大仲马美食词典》

内容概要

被誉为“文坛火枪手”的法国著名作家大仲马深受中国读者喜爱，其作品《三个火枪手》、《基督山伯爵》自从被翻译成中文以来，长销不衰。这本《大仲马美食词典》正是大仲马的临终之作。本书是一席由一个个词条烹制而成的文学大餐，法国的一切美食以及与美食相关的东西都囊括在内。与传统词典古板的写作方式不同，大仲马在制作词条时加入了很多文学因子，凡与美食相关的名人逸事、神话传说、笑话、史料均在收录之列，趣味盎然，让人不忍释卷，被普遍评价为“好看，好用”，成为法国文学和法式美食的传世之作。即便没读过我所有的作品，至少也应该留存这本。我爱上烹饪，一如我爱上诗歌，是天赋使然。其中一样——我指的是对诗歌的爱好——注定会让我破产，而另一样能给我带来财富，我至今仍梦想着有朝一日能发财呢。我很开心地看到，我在烹饪艺术上如此之快就出名了，甚至盖过了我在文学方面的名气。感谢上帝！我能在一个新的领域有所成就，我遗赠给子女的不仅仅是书——那些书他们可以受用15到20年——还有锅瓢碗盏，这才是他们受用不尽的，而且还可以遗赠给他们的后代。我迟早会为了掌勺而封笔，这是在为我一座新的丰碑奠基，所以我一点也不觉得遗憾。谁敢说一个全新的大仲马不会英名长存、赛过贺拉斯……——大仲马中国五千年文明中，作家和诗人都是美食家，他们发展了大量的严肃美食文学。而在西方，一位文学大师在美食方面的作品一般不会被认为是严肃的贡献，唯一的例外就是大仲马的这部美食词典。事实上，这本书是一个世界上最著名的作家写下的关于美食、旅行和生活的札记，它致力于向读者诸君提供一种充满情感的生活态度和无与伦比的阅读快感。

《大仲马美食词典》

作者简介

亚历山大·仲马父子同名，都是著名的法国作家，为便于区分，分别简称大仲马和小仲马。大仲马（Alexandre Dumas，1802年7月24日~1870年12月5日）作品数量惊人，据他自己说有400到500部甚至更多，被誉为“文坛火枪手”。其作品《三个火枪手》、《基督山伯爵》、《黑郁金香》等脍炙人口、长销不衰。大仲马是文坛巨擘，但对法国人而言，其热爱美食的名声可能更甚。他耗费巨资建立的基督山城堡，因其毫无限制大排筵宴，最终只能被拍卖处理，被世人评为“写作使其富有，耽吃使其贫困”。而在财产与健康尽失的晚年，他更以吃遍巴黎大小餐馆为乐，每到一处，便写下笔记心得，成了法国最早、也最富盛名的食评家，而各大食铺的大厨也几乎都成了他的好友。当时，法国各大名厨无一不称颂大仲马为“知音”。一方面，他是一位勤奋敬业的作家；另一方面，他是巴黎社交界名人，百无禁忌、挥霍无度、耽于口腹之欲。而这一切，最终造就了这位集文坛巨匠和美食大师于一身的绝世奇才。

《大仲马美食词典》

书籍目录

编者前言

致读者

词典正文

附录一：大仲马与维莱莫特

附录二：作为厨艺家的大仲马

章节摘录

版权页：插图：较小的那条鲟鱼被作为汤菜，躺在菜叶和鲜花上，在小提琴和长笛协奏曲中率先登场。长笛手身着厨师装，紧随其后的是两名同样装束的小提琴手。接着，鲟鱼在四个手举火炬的仆人簇拥之下隆重登场，两边还各有一名手持餐刀的厨师助理，前边还有一人举着一柄戟开路。盛鲟鱼的大盘放在一架六七米长的梯子上，由两名厨师助理扛在肩上。在音乐声和宾客们的赞叹声中，队伍开始绕着餐桌游行。这情景太出人意料了，以至于客人们都忘乎所以，站到椅子上争相观看这尾巨鱼。游行结束，在众人的掌声中，该把鱼拿去分切了，其中一个抬鱼的却脚下一个趔趄，一条腿跪倒在地，鱼从梯子上滚落到地上。一片惊叫声，与其说是发自众人的嘴里，不如说是发自胃里。一时间议论纷纷，没人知道该怎么办，却又人人都在出主意。最终还是康巴塞雷斯的声音压住了喧哗，那声音丝毫未失古罗马人的尊严：“上另一条。”于是又一番游行开始，不同的是这回有两个长笛手、四个小提琴手和四个仆人。惊呼声被掌声所取代。第一条鲟鱼——比第二条轻25磅——从人们的视线里悄然消失。在捕鲟鱼的季节我曾在里海边待过一段时间，从乌拉尔到伏尔加沿海旅行。我从未见过如此壮观的捕鱼场面，六周到两个月时间内，成千上万条重300磅、长三到五米的鲟鱼被捕杀。多瑙河里曾捕到过体长六米的鲟鱼，为了繁殖它们从黑海溯河而上，最远可回游至巴登。鲟鱼——我指的是鱼卵可做鱼子酱的鲟鱼——肉之味美，在软骨鱼类里是不多见的。它像小牛肉一样容易消化。必须承认，如今的人已不再像古人那样对鲟鱼抱有那么高的热情了。古人享用鲟鱼时会有音乐伴奏，不仅鱼盘要饰以花环，吃鱼的、做菜的和上菜的都要戴上花环。据阿忒纳乌斯讲，在古希腊，鲟鱼被认为是宴席上最好的一道菜。大西洋、地中海、红海以及所有大江大河里都见得到鲟鱼的踪影。16世纪普罗旺斯的鲟鱼之多，导致其每磅才卖一个苏（1法郎=20苏）。鲟鱼在河里比在海里长得更肥，因为河流风浪较小，天气和食物也很适合它们生存。俄罗斯是捕鲟鱼的大国，每年鲟鱼沿伏尔加河和乌拉尔河回游，就意味着捕捞季节到了。从捕鱼的方式不难看出，渔夫们相当聪明。他们把河拦起来，因为选择的都是水较浅的河段，所以不费什么事就能办到。上千鲟鱼结队溯流而来，到此遇阻，便沿着阻隔带游来游去。水深一米左右拉有绳子，绳上拴有鱼钩，有些鱼钩上还挂有鱼饵。在我看来挂鱼饵纯属多此一举，鱼们左奔右突，自然会被鱼钩钩住。渔夫们驾着船来回取鱼，装满一船就送到屠场，那可是真正的屠场，屠夫们用大大小小的铁锤敲击鱼头，每天都有两三千条鲟鱼在此死于非命。鲟鱼是足够强壮的动物，哪怕是最壮实的汉子，被它尾巴一扫便会应声倒地，可一旦进了屠场，便毫无反抗的机会。屠夫们会抽去它们的脊椎，它们会发出一声哀叫，蹦起一米高，然后摔落在地，一命呜呼。用鲟鱼脊髓做的馅饼极受欢迎，而更受欢迎的是用鲟鱼卵做成的鱼子酱。一条鲟鱼肚子里的鱼卵成千上万，只要不暴露在空气中，可以保鲜好几天。收获的鲟鱼卵当天用盐腌后就装桶密封——就像火药桶一样，有8磅、15磅、20磅等不同规格，然后销往各地。

《大仲马美食词典》

媒体关注与评论

中国五千年文明中，作家和诗人都是美食家，他们发展了大量的严肃美食文学。而在西方，一位文学大师在美食方面的作品一般不会被认为是严肃的贡献，唯一的例外就是亚力山大·仲马的这部美食词典。事实上，这本书是一个世界上最著名的作家写下的关于美食、旅行和生活的札记，它致力于向读者诸君提供一种充满情感的生活态度和无与伦比的阅读快感。——让·弗朗索瓦·瑞维尔

《大仲马美食词典》

编辑推荐

《大仲马美食词典》是超越《基督山伯爵》和《三个火枪手》大仲马自认平生最得意之作，法国美食百科全书，文学与美食交相辉映。

《大仲马美食词典》

名人推荐

中国五千年文明中，作家和诗人都是美食家，他们发展了大量的严肃美食文学。而在西方，一位文学大师在美食方面的作品一般不会被认为是严肃的贡献，唯一的例外就是亚力山大·仲马的这部美食词典。事实上，这本书是一个世界上最著名的作家写下的关于美食、旅行和生活的札记，它致力于向读者诸君提供一种充满情感的生活态度和无与伦比的阅读快感。——让·弗朗索瓦·瑞维尔

章节试读

1、《大仲马美食词典》的笔记-第5页

印度泡菜...把南瓜和白甜菜根切细，加入大葱.蘑菇.菜棕芽.花椰菜.嫩玉米等等，用番红花上色后，放入食盐和奥尔良醋，再加上生姜和几根红辣椒腌泡。（我好知道什么味道！）ps竹笋泡菜极其辛辣，只适合性格沉稳者或老年人食用。（哈哈）

2、《大仲马美食词典》的笔记-第26页

朗格多克风味茄子

将茄子撕开，去籽后切细。撒上盐、胡椒粉和豆蔻粉，小火烤制，淋上精油即成。
恩，有机会试一下~

3、《大仲马美食词典》的笔记-著名美食家阿皮休斯割腕自尽

《大仲马美食词典》

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:www.tushu111.com