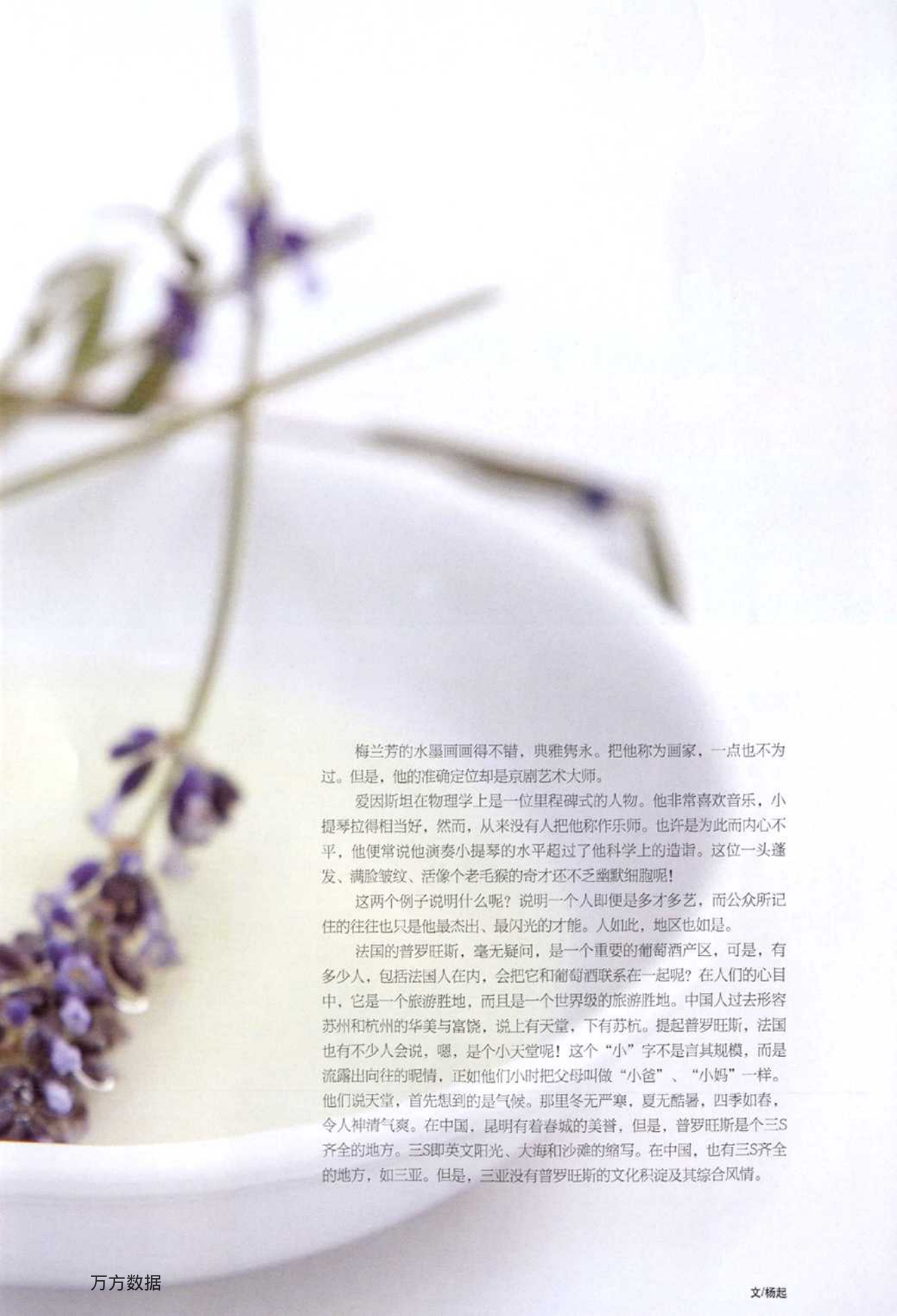


普罗旺斯风情





梅兰芳的水墨画画得不错，典雅隽永。把他称为画家，一点也不为过。但是，他的准确定位却是京剧艺术大师。

爱因斯坦在物理学上是一位里程碑式的人物。他非常喜欢音乐，小提琴拉得相当好，然而，从来没有人把他称作乐师。也许是为因此而内心不平，他便常说他演奏小提琴的水平超过了他科学上的造诣。这位一头蓬发、满脸皱纹、活像个老毛猴的奇才还不乏幽默细胞呢！

这两个例子说明什么呢？说明一个人即便是多才多艺，而公众所记住的往往也只是他最杰出、最闪光的才能。人如此，地区也如是。

法国的普罗旺斯，毫无疑问，是一个重要的葡萄酒产区，可是，有多少人，包括法国人在内，会把它和葡萄酒联系在一起呢？在人们的心目中，它是一个旅游胜地，而且是一个世界级的旅游胜地。中国人过去形容苏州和杭州的华美与富饶，说上有天堂，下有苏杭。提起普罗旺斯，法国也有不少人会说，嗯，是个小天堂呢！这个“小”字不是言其规模，而是流露出向往的昵情，正如他们小时把父母叫做“小爸”、“小妈”一样。他们说天堂，首先想到的是气候。那里冬无严寒，夏无酷暑，四季如春，令人神清气爽。在中国，昆明有着春城的美誉，但是，普罗旺斯是个三S齐全的地方。三S即英文阳光、大海和沙滩的缩写。在中国，也有三S齐全的地方，如三亚。但是，三亚没有普罗旺斯的文化积淀及其综合风情。



普罗旺斯是法国南部濒临地中海的一个地区。它不是一个界定明确的行政区划，而是历史形成的一个地域，有着自身的人文传统和独特的自然风貌。它东起意大利边界，西到阿尔勒，就是那个梵高住过的小城。普罗旺斯的海岸占了法国地中海海岸线的一半。这里就是鼎鼎大名的蓝色海岸！这里镶嵌着许多明珠，其中包括无人不知的戛纳和尼斯。当然还有名义上不属于法国的摩纳哥。

普罗旺斯的美酒

在普罗旺斯出产的酒品中，最具特点的莫过于茴香酒Pastis了。Pastis一词是马赛方言，意即“混合”。此酒是要加水饮用的。原酒晶莹透明，如同我国的白干。把它倒进杯中，约一指许，再掺上5到6份的白水，酒与水混合立即变成了一杯奶液般的饮料。甚至不必将杯子移近鼻孔，你已经能够嗅到一股茴香味了。香气来自从几种植物中提取的精华，其中包括甘草，当然主要还是茴香，这些都是我们中国人所熟悉的药草和香料。现在，法国人制造茴香酒，已经改用中国的八角了，因为八角所含的茴香素更为浓烈。八角是茴香的一种，外国有人把它叫做星形茴香。茴香酒历史悠久，古罗马时已经存在。地中海沿岸的国家皆有出产，只是叫法不同罢了。奈何法国名隆势强，所以提起茴香酒，人们都以为是法国的特产。该酒的名称，即使在法国，过去也是五花八门的。1932年，法国的力加（Paul Ricard）公司选用Pastis作为商标，配以这样一句广告词：Ricard，真正的马赛茴香酒。渐渐地，Ricard成了茴香酒的代名词。在法国的咖啡馆里，你若想点一杯茴香酒时，你完全可以说：请来一

杯Ricard。历史上，茴香酒数有高有低，1938年，法规定为45度，实施至今。公司和Pernod公司曾是经酒的两巨头，一直处于争中。1975年，两家公司合Pernod-Ricard集团，即人士所熟知的保乐力

茴香酒是开胃制的绿橄榄或黑橄榄配。我觉得，喝这不仅仅来自饮料本氛也起着关键作星级宾馆的金碧周转于绅士淑女之间喝一杯

普罗旺斯葡萄酒生产的亮点是桃红酒。法国最有名的、第一家获得AOC级的桃红酒是罗纳河谷的大威尔（Tavel）。但是，普罗旺斯的产量最高，成为了桃红酒的圣地。说它产量最多，你可不能理解为“以量取胜”。其



的度
国政府
Ricard
营茴香
激烈的竞
并，称为
中国业内
加集团。

酒，就着腌
喝，可谓绝
玩意儿，感受
身。地点和气
用。若是在五
辉煌的大厅里，

Pastis，情趣不一

定能提得起来。我曾在地中海边的一个小饭馆里，看到几个老粗围着小桌喝茴香酒。他们谈兴很浓，不时呷上一口，接着用那粗大的拇指和食指捏一颗橄榄往嘴里送，然后再用舌头把手指舔净。那个舒坦劲儿，真是难以形容！一方水土养一方人。靠山的人吃山，靠海的人吃海，那才叫吃出真滋味啊！

实，普罗旺斯的桃红质量也是一流的。世界公认的葡萄酒品鉴权威罗伯特·帕克在介绍普罗旺斯葡萄酒的时候，开门见山地指出：“来到普罗旺斯的旅游者都会被它可口的、兼有花香与果香的桃红酒所陶醉，此酒是本地美食的绝好匹配。”这话不但说得简明，而且一箭双雕：既夸了酒美，也夸了菜好，而且还点明二者搭配正是珠联璧合。

你若问，普罗旺斯的桃红酒那种最好，我的答复是：都好。别说我这样的二把刀了，就是专家们也没有给普罗旺斯的桃红酒排过名。原因很简单，桃红酒不是适存酒，是鲜酒，即绝大多数的桃红酒越新鲜喝越好。相对于红酒和白酒，桃红酒价廉，所以也就没有必要去分他个三六九等了。桃红酒是广谱酒，配肉配鱼配菜都行。普罗旺斯的烹调用料丰富，海鲜禽肉，洋葱大蒜，橄榄胡椒，茴香柠檬，如此等等皆色泽鲜亮、口感浓重之物，搭配清爽的桃红酒再合适不过了。大家知道，葡萄酒搭配中国的菜肴，是个难题。你说，搭配四川的麻辣烫，该用什么葡萄酒呢？法国食品协会的专家经过品试，觉得还是冰镇的桃红酒最好。这就是刚柔相济嘛！

国内有家公司推销普罗旺斯的桃红酒，竟在广告上说，桃红酒乃是最难酿造的葡萄酒，其意不言而喻。而实际上，桃红酒是酿造技术并不复杂、大众随时随地宜饮之酒。

普罗旺斯到处是葡萄园。2600年前，把葡萄引入法国的腓尼基人就是从普罗旺斯登陆的。这里的葡萄园是法国最古老的葡萄园。种植的都是适应当地土壤和气候的葡萄品种。红葡萄有歌海娜（Grenache），佳丽酿（Carignan），西拉（Syrah），神索（Cinsault）和慕合怀特（Mourvèdre）。这个慕合怀特是最具普罗旺斯特色的一个品种。它富含单宁，酸度很高，是酿制混合酒的好调料。它喜阳光，又需要湿度。白葡萄则有白玉霓（Ugni Blanc），马尔萨讷（Marsanne）和地中海特色品种克莱雷特（Clairette）和布尔布朗克（Bourboulenc）。这都不是大家最熟悉的赤霞珠、黑比诺、霞多丽和长相思。另类，意味着另味，这正是这些品种的引人入胜之处。千篇一律的赤霞珠，那不是太单调了吗？

普罗旺斯有8个酒区，最西边的是Coteaux des Baux，最东边的是躲在尼斯身后的Saint-Romain de Bellet，已经接近意大利边界了。在高档酒如天上繁星的法国，这些小区的出产还难以跻身名酒之列。相对而言，8个酒区的头牌是邦多尔（Bandol），这是马赛和土伦军港之间的小港口。葡萄园就坐落在如同阶梯教室的山坡上，面向大海。这里

生产桃红酒，红酒和白酒。得益于悠久的历史基础，又怀着求精的意志，邦多尔的一些葡萄酒生产者取得了骄人的成绩。据法国《费加罗报》专业记者的报道，毕巴农酒庄（Chateau Pibarnon）的红酒已经可以比肩波尔多的特级酒庄的酒（grand cru classé）了。笔者保存着一瓶1994年份的邦多尔白葡萄酒，十几年了，酒液已经变成琥珀色了，然而依然晶莹透明，毫无沉淀。

这里必须多说两句，以正视听。有些旅游者把某些周边的酒品和地方说成是普罗旺斯的。最常见的是把教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）葡萄酒和教皇城阿维尼翁都划归普罗旺斯。这是不对的：它们属于罗纳河谷。

美食与美景

在普罗旺斯丰富多彩的美食中，最有名气的是两款鱼汤——马赛鱼汤和土伦鱼汤。马赛鱼汤，Bouillabaisse，汉语可读为“布亚拜斯”。其原意是“煮鱼时，水一开就把火势收小”。够罗嗦的。不就是“文火煮鱼”吗！把它翻成“鱼汤”是不尽完美的。不错，这道菜里确实有汤，但重点还是吃煮好的鱼。它的做法千差万别，可精可粗，用料丰俭由人。先用各种作料、菜蔬和鱼块，炖出底汤，再用此汤煮出土豆和杂鱼。吃时以底汤浇淋土豆和杂鱼，佐以考得黄黄的、用生蒜蓉儿擦抹过的面包片。土豆和鱼则涂上店家自制的如同蛋黄酱一样的两种稠酱Aioli和Rouille。所谓杂鱼，即生活在岸边岩礁中的鱼，体小肉嫩。马赛鱼汤本是一道穷人菜，是渔民把没卖掉的杂鱼煮给自家吃的，现在反而成为世界名菜了。

土伦鱼汤则是地道的汤了。内涵之丰富令人吃惊：海鳗等鱼，海蟹，海虾，贻贝、鸡蛋、奶油、橄榄油、辛香料、柠檬、香叶、西芹、茴香、茴香酒、大蒜、洋葱、胡萝卜、西红柿等等熬在一起，搅碎，用粗筛子过滤，收取到深色的浓汤便是。

这两种汤的精髓就是一个鲜字。用料要鲜，特别是鱼，不能使用冷冻过的。再经精心炮制，口味自然极其鲜美。配以清凉的白葡萄酒或桃红酒，那真叫大块朵颐啊。

篇幅所限，风光就不多说了。地中海气候的特点是夏季晴朗，冬季多雨，所以夏天旅游最好。大片紫色的薰衣草，宛如无边的鲜亮地毯，令人心旷神怡。到小城小镇走走，更能领略热情开朗的民风。英国作家梅尔写了好几本介绍普罗旺斯的书，不妨看看。他写出了这里的酒美、食美、人情美。