

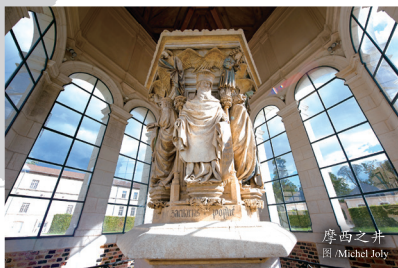


Kevin Bonnaud是《hi欧洲》的法国特约记者。他报道鲜为人知的新地，吸引你去探索。

City of Dukes and Delights 公爵与美食之城

文 / Kevin Bonnaud

第戎(Dijon)是14、15世纪勃艮第公爵们的故乡,它以美食而闻名,从葡萄酒到芥末酱,姜饼或是黑加仑,第戎应有尽有。《hi欧洲》在此开启了一场美食与文化之旅。



在勃艮第,圣诞节也许是阴冷多雾的。但这并不能阻止一小群热爱美食又富有运动细胞的游客,他们爬上46米高的菲利普·勒·邦塔楼(Tower of Philippe the Good)的316级台阶,在甜酒和第戎风格姜饼的陪伴下享受冬季露天的欢乐时光。这样的体验无论是对视觉或味蕾都令人无比愉悦。

菲利普·勒·邦塔楼建于1450年至1460年之间,可360度全景欣赏城市以及毗邻的勃艮第公爵宫和庄园,它是近期翻修的1799年美术博物馆(Museum of Fine Arts)的所在地。尽管这里展出了从中世纪至今的1500件令人印象深刻的艺术品,但吸引了大多数游客的却是菲利普二世(Philip The Bold)、无畏的约翰(John the Fearless)与其妻子玛格丽特三世(Margaret of Bavaria)之墓。公众在巨大的大理石纪念碑、富有表现力的平台上雪花石膏送葬者和金色的木桌前沉思。

姜饼

由此开启我们的游览绝非偶然。世人认为,是菲利普二世公爵夫人玛格丽特三世将姜饼引入了第戎。公爵夫人无比喜爱姜饼,因此她邀请了自己的面包师来到宫廷。在19世纪末期,第戎已经拥有13家姜饼制造商。

Mullot et Petitjean 是第戎唯一一家坚持至今的姜饼制作公司。自1796年以来,制作姜饼的成分——蜂蜜、小麦粉、茴香等——以及面包师的手法并未发生太多变化。想要了解有关制作过程,并了解面团的捏合和层压方式,游客可前往市区外的工厂博物馆。而我们选择了博叙街(Rue Bossuet)上历史悠久的精品店。各种形状、大小,不同馅料姜饼都装在老式盒子里,有任何空间就能够相互堆叠。例如名叫“Dijon nonettes”的这种装满橙子果酱的小蛋糕。“这些迷你姜饼最早是在中世纪由修女制作的,”传播和出口经理 Alice Abraham 说道,其口感顺滑,是一个令人喜悦的美食。随着年产量500吨并出口到60个国家和地区,Mullot et Petitjean 也投注于新的搭配,本地与丰富的形状以及腌制的食谱。“面包师们用黑橄榄和番茄开发了姜饼烤面包,姜饼形状像圣诞花环或勃艮第蜗牛。”

