



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。



Black Pearls 黑珍珠之城

文/Kevin Bonnaud

尼永斯 (Nyons) 是法国历史悠久的黑橄榄之都，它坐落于罗纳河谷 (Rhône Valley) 和南阿尔卑斯山之间，在阿维尼翁 (Avignon) 以北仅 70 公里处。对于想要寻找原汁原味本地文化的游客来说，这是个理想的地方。

一群披戴着用橄榄枝装饰的绿帽子和绿披肩、基本上由老先生组成的游行队伍走在街上，这景象可不是在哪儿都能见到，除非你碰巧在尼永斯。在这里，橄榄树骑士兄弟会聚集在美丽的拱廊广场 (Place des Arcades) 上，邀请我们游客和村民一起品尝新榨的橄榄油。大家把橄榄油涂在蒜香油炸面包片上，搭配白葡萄酒一起享用。宾客们一起见证了新晋大师们的宣誓，誓词里承诺“捍卫橄榄树及其所带来的物质和精神财富”。最后，我们享用来自普罗旺斯的一道典型菜肴——由冰鱼、蔬菜和伴有大蒜和橄榄油的蛋黄酱制成的蒜泥蛋黄酱，名为 aioli。

这是被当地人称为 Alicoque 的橄榄市集，每年 2 月份在橄榄收获后举行。尼永斯一年到头都在为了橄榄而庆祝：12 月份庆祝收获新的橄榄，2 月份庆祝新的橄榄油，7 月份庆祝奥利维酒 (Olivades)。“过去，Alicoque 意味着作坊的工人可以休息一下，与村民一起享受一下收成。在短暂的休息时间里，工人们可以停下橄榄油压榨机，放松一下。他们会享用蘸了大蒜和油的烤面包，”兄弟会的大师 Christian Bartheye 告诉《hi 欧洲》。

合作社的主管、节日上的骑士之一 Sergei Roux 解释了尼永斯橄榄油的特殊之处：“与其它橄榄油相比，我们的橄榄油非常顺滑。它含有黄油、干草、坚果、药草的味道，并且没那么苦。”他告诉《hi 欧洲》。这种温和的味道与 Tanche 这一橄榄品

种有很大关系，这个品种在尼永斯地区长势良好，并且收获较晚。“我们的这种橄榄在第一次冬季霜冻时才会结出大的肉质果实，而且上面会有褶皱。在 12 月份之前我们不会收获橄榄，直到果子变成黑色，熟透了才收，” Roux 补充道。

古董车橄榄树之旅

这些具有融化口感的橄榄产自尼永斯周围 1,000 公顷的小橄榄树。尽管其中许多树已被葡萄藤所取代，但围绕中世纪村庄的山丘仍然值得探索。我们乘坐红色的古董敞篷车 2CV-O'Live 在橄榄树之间的蜿蜒道路上开始了导览。这种标志性的法国老爷车噪声大但皮实耐用。司机非常热情，以至于在谈论当地人对枯枝落叶、瓶蝇陷阱、板块构造、街道名称等等无所不在的好奇心时还短暂地迷了路。

我们在 Ferme Brès 橄榄园停下。那里出产一些本地最甜的食物橄榄品种。大概 30 吨橄榄是人们手工采摘的。“老练的采摘工每天可以采摘 150 公斤橄榄，需要的时候他们可以使用小梯子和振动收割器，”橄榄园的业主 Régine Brès 说。

除了品种之外，橄榄的味道还取决于土地光照程度、修剪技术和果实加工方法。最常见的脱苦方法是把橄榄浸泡在海盐溶液中长达数月。这个处理过程可以通过在橄榄果实上戳些小孔来加快。“盐水浸渍过程中盐的百分比至关重要，因为它会引起不同的化学反应，” Brès 补充道。



黄金时代

回到尼永斯，我们参观了两座由 18 至 19 世纪的老式作坊改建的博物馆，了解了传统的橄榄油压榨过程。这两座博物馆位于尼永斯标志性的中世纪单拱桥路边。在作坊里，动物或水流推动的石磨把橄榄与橄榄核一起压碎，变成浆料；浆料再被洒在以前用椰子纤维编成的 scourtins 滤垫上。

这些水磨坊从 19 世纪 50 年代一直运营到 1956 年。后来一场意想不到的寒流持续了两周，尼永斯的一百万株橄榄树损失殆尽。健谈的博物馆经理 Gérard Vial 回忆起那个黄金时代时充满了怀旧之情。“很多人在古旧的作坊里工作，不用担心严格的规章制度。农民们用驴子驮来了丰硕的收成，装满橄榄的黄麻袋在路边放置了好几天，汁液流了一地。”

技术实现了现代化，并且在 20 世纪 90 年代末尼永斯橄榄和橄榄油被授予了原产地命名保护，橄榄的质量得到了提高。尼永斯成为法国第一个获得命名保护的橄榄种植区，就像葡萄酒产区保护一样，符合尼永斯橄榄或者橄榄油的条件被明确了下来，比如，橄榄必须产自尼永斯，而且橄榄油必须在收获六天内进行压榨。从橄榄被采摘下来开始就要处于密封状态，直到农民把橄榄送到合作社为止。



图/Dromic Tourisme - Lionel PASCAL

匠。他于 1892 年发明了用椰子纤维制作的 scourtins 滤垫。如今这种滤垫不再用于榨油，他的孙辈们便重新设计了这种小圆垫子，把它变成了彩色的装饰品，可以用于各种用途，比如圆形的门垫、餐垫和地毯等。

这些新款式的 scourtins 垫子在地中海各地都有销售，和这一路我们搜集到的橄榄、橄榄油和高品质美酒一起，成为我们带回家的完美纪念品。

Tips

**哥伦布酒店
Hotel Colombet**

这家迷人的三星级酒店拥有 23 间宽敞的客房、一间美食餐厅、树荫露台和庭院。这座十九世纪的房子有不少旧家具，暖意融融。
www.hotelcolombet.com/en/hotel-nyons



目前，压榨过程不会超过 24 小时。橄榄会通过光学带式分拣机进行分拣，并送至研磨机进行粉碎。浆料会在特殊机器中搅揉 40 分钟，使浆料中的油分子凝聚在一起，从而在之后和最后的阶段更容易将油榨出。在这两个阶段，离心分离机一边提取出油，一边分离出植物液。

新式设计

我们在 Ferdinand Fert 孙辈的工作坊结束了参观。Fert 是当地的一位能工巧



上海餐馆欢迎您

上海餐馆一流的团餐和点菜服务
 作为丝绸之路——2017 国际旅游节推荐餐厅！
 并有“导游之家”的美誉！



- 上海餐馆以亚洲菜品的健康饮食为理念，烹饪中国传统菜肴，并推出 WOK、SUSHI 主题自助。
- 这里同时可接待 400 余位客人，并提供团餐，宴会餐，自助餐，正餐，套餐以及定制餐饮服务。
- 饭店以中国历史、园林文化为装修风格，为您提供舒适的就餐环境。
- 在这里，感受斯洛伐克第一中餐的优质服务。上海餐馆，让您宾至如归。

上海餐馆（布拉迪斯拉发）

电话：+421 253 415 079, +421 903 999 988
 地址：Prievozska 14/a, 821 09 Bratislava Slovakia

上海餐馆（华沙）

电话：+48 2243 9888, +48 735982888
 地址：Aleje Jerozolimskie 54, 00-024, Warsaw

