

Le juge



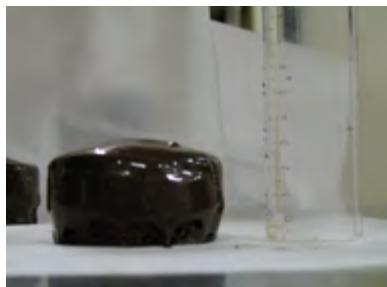
Le juge

法官

ZHOU TIEHAI

周铁海

Au dessert, le juge ne paie pas de mine: (1) petit, plat, noir et circulaire, cet entremets présente une configuration identique à celle d'un palet de hockey (2) façonné pour la glisse et graissé de telle sorte qu'il puisse se mouvoir sans état d'âme sur une surface gelée, manœuvré par une crosse aérienne. (3) Sa forme arrondie le classe parmi les desserts dont l'ingestion désordonnée est un défi permanent aux fragiles tentatives de codification, (4)(5)(6) des manières de table. (7) Mais s'il est impossible de savoir par quel bout le prendre — faute de bout, (8)—, (9) il n'en est pas moins acquis dès le départ qu'il manquera d'un cœur léger à l'obligation sociale de décence et de propreté, (10) plutôt qu'à l'honneur qu'il se fai t d'être toujours à la disposition des appétits pressants. (11)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

Le glaçage au chocolat (12) qui recouvre intégralement le juge cache tout d'abord un petit matelas (13) de confiture de groseilles, remarquable alliance de l'acide et du sucré, relevée du croquant de minuscules pépins. Cette marmelade aigrelette repose sur un lit de mousse au chocolat (14) dont l'amertume contrebalance ces notes de tête et préserve de l'éccœurement. Les deux strates superposées de ce compromis doux-amer (15) sont à leur tour confortablement établies sur un socle épais de biscuit moelleux au chocolat. (16) Le plus souvent, le corps du juge est aussi décoré en son sommet d'une espèce d'éventail (17) en chocolat nervuré, (18) qu'accompagnent quelques groseilles (19) fraîches disposées avec art. Il existe cependant

de nombreuses variantes de l'ornement, toutes liées à la riche histoire de cette pâtisserie méconnue, qui a traversé les siècles sous bien des avatars. (20)



12



13



14



15



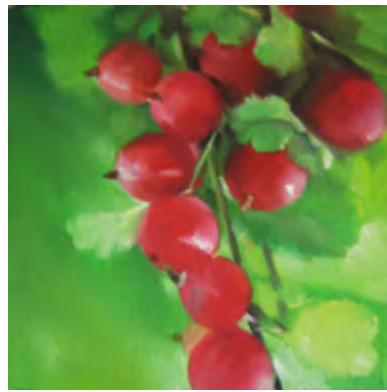
16



17



18



19



20

Car ledit gâteau est loin d'être une nouveauté: si ce semblant d'accessoire de patinage (21) tient son appellation de l'antique profession pratiquée (22) (23) dans les couloirs des palais de justice, il ne le doit pas le moins du monde à des considérations superficielles liées à la noirceur, (24) à la bassesse et à la mesquinerie (25) de son apparence extérieure, dans lesquelles d'aucuns esprits moqueurs voudraient reconnaître, outre la mise d'apparat (26) des robins contemporains, l'expression de leur tempérament profond. (27)



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31

Il est vrai que la gastronomie française n'a pas conquis sa dignité d'Art (28) qu'avec les armes de la technique et des saveurs; (29) les implications littéraires (30) et politiques de nombre de ses prodiges quotidiens ont largement contribué à cette consécration. (31) Le phénomène est propre à la France, dont la tradition culinaire, élitaire ou familiale, échappe en bonne partie à la simple satisfaction de ses ambitions nutritives et même gustatives. Fort heureusement, ces deux préalables y sont assurés de longue date; aussi l'invention culinaire a-t-elle eu tout loisir de s'étoffer d'une dimension ludique (32) faisant fi des cloisonnements sociaux et mettant à l'honneur le plaisir des mots, autant que l'intelligence du tour de main. Libre, pour avoir été d'emblée considérée comme superflue et reléguée en fin de repas, cantonnée, par ailleurs, à la célébration de fêtes populaires ponctuelles, (33) voire à l'amusement des enfants, (34) (35) par conséquent consommable hors des horaires (36) et des lieux convenus de la bienséance, (37) la pâtisserie a toujours occupé une position d'avant-garde dans l'avènement d'une du jeu (38) à partir de la nourriture. (39)



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56

Dans cette autre histoire de l'Art, le juge est un cas d'école. Il s'inscrit dans une tradition qui remonte au milieu du XIV^e siècle et trouve son origine à Bar-le-Duc, en Lorraine: (57) c'est là qu'un apothicaire gourmet inventa la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie. (58) (59) (60) (61) Les archives de la ville font très vite mention d'achats somptuaires de cette précieuse substance à des fins peu orthodoxes. Progressivement, l'usage s'établit de récompenser par des offrandes (62) (63) de confiture les juges qui savaient faire preuve d'une sérénité exemplaire dans leur sentence — autant dire tous les juges, puisque le critère de cette équité n'était autre que la victoire de la partie la plus puissante, laquelle ne manquait jamais d'obtenir satisfaction. Le procédé prit encore davantage d'ampleur à partir de 1518, lorsque les étuis en bois de rose (64) utilisés pour présenter la confiture furent remplacés par de petits verres ouvragés de cristal précieux, (65) chefs-d'œuvre nés de l'industrie des moines de l'abbaye de Lisle-en-Barrois. (66) Dès lors, noblesse et bourgeoisie s'en donnèrent à cœur joie dans leurs procès, sous l'œil

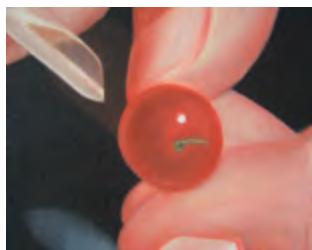
bienveillant des juges, toujours heureux de faire œuvre de justice, et à leur ventre au premier chef. Sous des dehors comiques presque enfantins, cette forme de corruption (67) devait se généraliser et prendre des proportions démesurées au fil du temps, comme en attestent jusqu'au XVIII^e siècle les comptes de la ville, avant que la Révolution (68) mette de l'ordre dans ces pratiques: la production avait atteint près de 50000 pots en 1780 et la France entière connaissait les confitures de Bar-le-Duc, offertes depuis des siècles, dans l'espoir de quelque appui ou protection, à tous les grands du royaume de passage dans l'accueillante cité lorraine.



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66



67



68

Le juge semble lié à ce «caviar français» par une coïncidence spatiale et temporelle d'autant plus troublante que sa première forme sucrée fut celle d'un «roulé» à la confiture de groseilles. Ce dessert consiste en une pâte montée, tartinée de préparations variées selon les traditions locales, puis roulée de façon à prendre la forme d'une bûche, laquelle finit découpée en rondelles aux apparences de colimaçon. (69) C'est un gâteau très ancien en Europe de l'Est et omniprésent de l'Alsace à la Hongrie, où la noix et le pavot (70) l'emportent toutefois sur la confiture. Dans l'Est de la France, la marmelade de groseilles affiche dès les origines une domination sans pareille, pour des raisons vouées à demeurer mystérieuses si persiste le refus de prendre en considération simultanément les pots-de-vin de Bar-le-Duc et un phénomène linguistique majeur apparu en Europe au XVe siècle: l'émergence, dans le sillage de la pénétration des Roms, (71) d'un argot spécifique aux classes dites dangereuses. Le procès des Coquillards qui eut lieu à Dijon en 1455 a permis d'établir un lexique précieux des termes

à double sens utilisés par ces malfrats familiers de la justice et de compléter les données fournies par les ballades en jargon de Villon. (72) Le glossaire rédigé par les juges dijonnais rapporte ainsi que les Coquillards «appellent la justice de quelque lieu que ce soit la marine ou la rouhe». (73) (74) La consommation de roulés à la confiture de groseilles, précédée du tronçonnage grand-guignolesque (75) (76) (77) de la bûche en «roues», s'imposait donc d'elle-même dans les couches populaires, non dépourvues d'humour, comme un simulacre festif de rituel cannibale, (78) propre à purger la société de la corruption révoltante des juges. (79)



69



70



71



72



73



74



75



76



77



78



79

Par définition, l'argot n'a d'intérêt que s'il n'est pas compris de tout le monde. (80) Aussi, la tradition consistant à appeler juge le roulé à la confiture de groseilles dans l'Est de la France devait-elle rester relativement ésotérique, malgré la prospérité du gâteau, et s'étioler au fil des siècles, tandis que les roulés changeaient d'apparence, gagnés par de nouvelles modes

pâtissières, telles que l'introduction progressive du chocolat, en glaçage ou en garniture. Le surgissement assumé du juge sur la scène gastronomique française dans les années 1870 mérite donc une explication détaillée. Alors que la France venait de perdre l'Alsace (81) ainsi qu'une partie de la Lorraine, berceau du juge, alors que l'avenir de la République, chère aux mangeurs de juges, (82) était loin d'être assuré, un dessert en apparence nouveau connut une fortune exceptionnelle. La toute première bûche de Noël, confectionnée par Antoine Chabarlot, (83) vit le jour lors du réveillon de 1874: elle était faite de biscuit, de crème au beurre et au chocolat, le tout présenté sous la forme que chacun sait. Les érudits de la profession peinent encore à lui trouver une origine crédible dans certaine coutume provençale de crémation d'une bûche le soir de Noël. Or en argot, le juge est un «sapeur», qui «sape» par ses «sapements», exécutés par des «sapins»; (84) (85) la même racine est attestée dans des acceptations comparables aussi bien en rom, qu'en caló et en fourbesque. Cette bûche n'est donc qu'une métamorphose du roulé qu'est le juge : le roulé avait toujours été consommé le soir de Noël dans toute l'Europe de l'Est et l'avatar de la bûche n'a servi qu'à donner aux enfants, (86) pressés d'entrer dans la carrière, le prétexte de lui planter joyeusement un «sapin» vengeur dans le fondement, (87) (88) par un juste retour des choses. Les mots sont trompeurs et le plaisir n'est pas que gustatif...



80



81



82



83



84



85



86



87



88

«Quand on a passé les bornes, il n'y a plus de limites», aimait à répéter le sapeur Camembert, (89) Luron desouche et personnage de bande dessinée contemporain de ces événements. Cette figure de l'imbécillité notoire ne manquait pas d'ajouter: «Et, je le dis hautement, pour moi le coupable est innocent». (90) Animés du même esprit de surenchère dans l'absurde, des réfugiés alsaciens, (91) pâtissiers de leur état, vendirent à Paris, dans la foulée du triomphe de la bûche empalée, les premiers juges publiquement présentés comme tels: c'étaient d'épaisses rondelles de roulé à la groseille, servies couchées, recouvertes d'un glaçage au chocolat leur donnant un aspect sans doute très semblable à celui des juges actuels. Leur appellation ne posa pas le moindre problème, tant elle semblait se conformer aux modes de cette fin de siècle

et s'inscrire dans la veine pompeuse des diplomates, marquises, (92) religieuses, (93) financiers, (94) colonels et autres notables nourriciers. La vogue du juge devait durer jusqu'à la Grande Guerre, solidaire de la croissance des ventes de confiture épépinée à la plume d'oie, dont la production dépassa les 600000 pots en 1909. (95) Les avancées de l'esprit démocratique sous la IIIe République, ainsi que les combats de l'affaire Dreyfus, (96) (97) (98) (99) (100) avaient nourri la verve sarcastique (101) (102) à laquelle le juge devait le jour, mais les aléas de la mode lui imposèrent un passage à vide jusqu'aux années de plomb du régime de Vichy.



89



90



91



92



93



94



95



96



97



98



99



100



101



102

Le comportement des juges sous l'Occupation (103) n'est pas un sujet de gloire pour l'administration française, en particulier dans ses sphères les plus élevées. Ce n'est donc pas sans raison qu'il est encore très difficile de se documenter sur l'action du Conseil d'État, aussi bien en zone libre qu'en zone occupée. (104) La plus haute juridiction administrative française prend en effet la sage précaution de faire écrire son histoire par les siens: (105) analogue à leurs arrêts, le résultat de cette analyse très objective de la période incriminée ne dépasse pas quelques lignes, qui esquivent la question non sans maladresse, mais toujours sans recours. (106) Il y a loin de cette histoire officielle à l'histoire vécue, car la période concernée se signale par une effervescence du juge dans sa version pâtissière. Avec la disparition de la confiture épépinée à la plume d'oie se posa la question du choix d'un fruit de substitution. C'est un pâtissier de Riom, (107) écœuré par la veulerie de ses clients magistrats, qui trouva la

solution: à défaut de groseille épépinée rouge ou blanche, (108) (109) il se rabattit sur la groseille à maquereau, (110) plus grossière certes, mais riche de connotations très pertinentes quant aux mœurs (111), (112), (113) (114) de la noble corporation qui œuvrait consciencieusement, dans le palais de justice voisin, (115) à vendre la France (116) à l'occupant nazi, réinterprétant le droit français dans le sens d'une négation de la Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen, (117) de manière à légitimer la persécution des juifs et des opposants politiques, (118), (119), (120), (121), (122). (123)



103



104



105



106



107



108



109



110



111



112



113



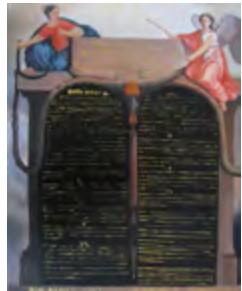
114



115



116



117



118



119



120



121



122



123

Toutefois, le véritable acte de naissance du juge moderne est un brin plus tardif. L'événement eut lieu à Paris, où la pénurie de chocolat avait imposé le recours à de médiocres succédanés, plus proches du colorant que du cacao. Ces contrefaçons insipides plaident à leur corps défendant la cause du marché noir, (124), (125) hors de prix mais bien approvisionné, car la frange huppée des milieux collaborationnistes — hauts fonctionnaires, intellectuels et juges (126) — tenait à maintenir un train de vie digne de ses hôtes allemands. Un pâtissier parisien (127) profita des commandes que lui attirait sa réputation pour détourner vers la fabrication de juges une partie du chocolat gracieusement fourni par ses tristes clients. Il modifia la structure du dessert en le dotant d'un épais biscuit Sacher (128) très moelleux, à la pâte d'amande crue (129) et à la poudre de cacao — c'est-à-dire d'ersatz... Ce procédé permettait d'économiser l'emploi de vrai chocolat en le réservant au glaçage de la seule face supérieure, sans altérer l'aspect traditionnel du juge, noir de pied en cap. L'amande avait beau ne pas être des plus honorables, (130) la recette était savoureuse et les connaisseurs appréciaient le détournement astucieux de l'invention du pâtissier viennois, homonyme de l'illustre Sacher-Masoch, (131) dont les perversions risibles (132) (133) (134) (135) (136) répondent à la dépravation des pantins éponymes de leur douceur favorite. (137)



124



125



126



127



128



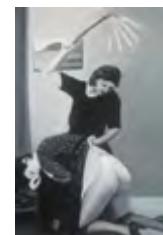
129



130



131



132



133



134



135



136



137

C'est un pâtissier lorrain (138) du genre bourru, qui, lassé de se voir reprocher par des clients tatillons le renoncement à la confiture épépinée à la plume d'oie, mit la dernière touche à la réforme du juge en le dotant d'une décoration originale : une petite plume plantée en plein cœur, (139) disait-il poliment. Ceux qui n'étaient pas contents n'avaient qu'à s'en servir pour épépiner eux-mêmes les groseilles à maquereau de la marmelade avant de consommer leur dessert. (140) La nouvelle version de l'entremets connut un succès foudroyant et se répandit dans tout le pays, car, au-delà de sa prétendue justification, la plume marquait un retour aux sources de cette pâtisserie historique. Son ironie mordante était dès lors perçue comme une allusion limpide à la promiscuité nocturne entre juges collaborateurs et occupants nazis, habitués de cabarets parisiens (141) où se donnaient en spectacle des danseuses peu farouches, (142) (143), (144), (145), (146) à peine vêtues de quelques plumes, d'ordinaire fichées dans le derrière. De l'aveu général, les juges avaient montré par leurs courbettes indécentes qu'ils étaient à la hauteur de cet insigne, (147) (148): (149) il leur fallait une plume dans le cul pour compléter le tableau, ce fut fait. (150)



138



139



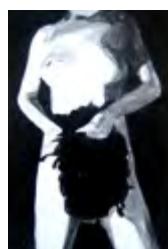
140



141



142



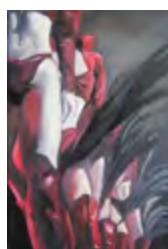
143



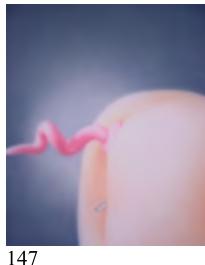
144



145



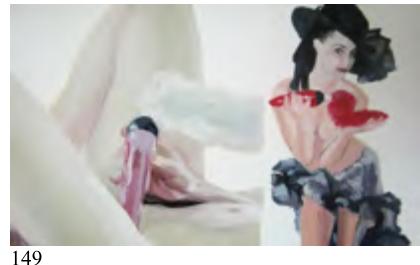
146



147



148



149



150

L'immédiat après-guerre ne devait pas favoriser l'expansion de ce dessert emblématique des années sombres. Outre le blocage psychologique, les difficultés matérielles ne manquaient pas: le rationnement (151) posait des obstacles qu'aucune indignation pressante ne poussait plus à déjouer coûte que coûte. De surcroît, les pâtissiers ont dû s'adapter à la réalité sociologique nouvelle des Trente Glorieuses, (152) marquées par l'embourgeoisement d'une partie importante de leur clientèle. Les conséquences sur l'onomastique professionnelle devaient en avérer désastreuses; parmi les desserts malsonnants, seuls les gâteaux battus (153) et les gâteaux manqués sont parvenus à tirer leur épingle du jeu. Mais leurs noms trop sales (154) vouaient progressivement à une extinction pudibonde des gourmandises centenaires comme le gâteau vérolé, le gâteau galeux et le juge. Dans ce dernier cas, l'avènement du nouveau millénaire s'est accompagné d'un sursaut salvateur encore inexpliqué dans l'état actuel de la recherche —mais ce serait un beau sujet d'investigation. Alors qu'il ne restait à Bar-le-Duc qu'une seule société de production de confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie, la maison À la Lorraine fondée en 1879, (155) une seconde entreprise a fait son apparition sur le marché en 2000, (156). (157) Au même moment, des pâtisseries parisiennes se sont à nouveau mises à proposer des juges à la vente, (158). (159) Certes, ils ne sont pas décorés de plumes, mais d'un copeau de chocolat noir imitant, par des effets de gravure, la texture du duvet. Néanmoins, sitôt la conversation engagée avec les facétieux artisans de la renaissance de ce concentré d'histoire de France, il n'en est pas un qui ne propose un petit jeu de plumes multicolores (160) à planter soi-même dans le dessert au moment de le manger. Nul n'ignore en effet que si le plaisir de la galette des rois n'est rien pour les enfants sans celui de la fève (161) et de la couronne (162) distribuées par le pâtissier, il en va de même du juge: il faut lui planter soi-même sa plume dans le cul. (163)



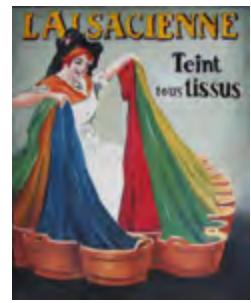
151



152



153



154



155



156



157



158



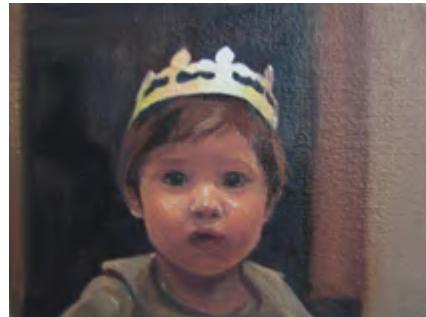
159



160



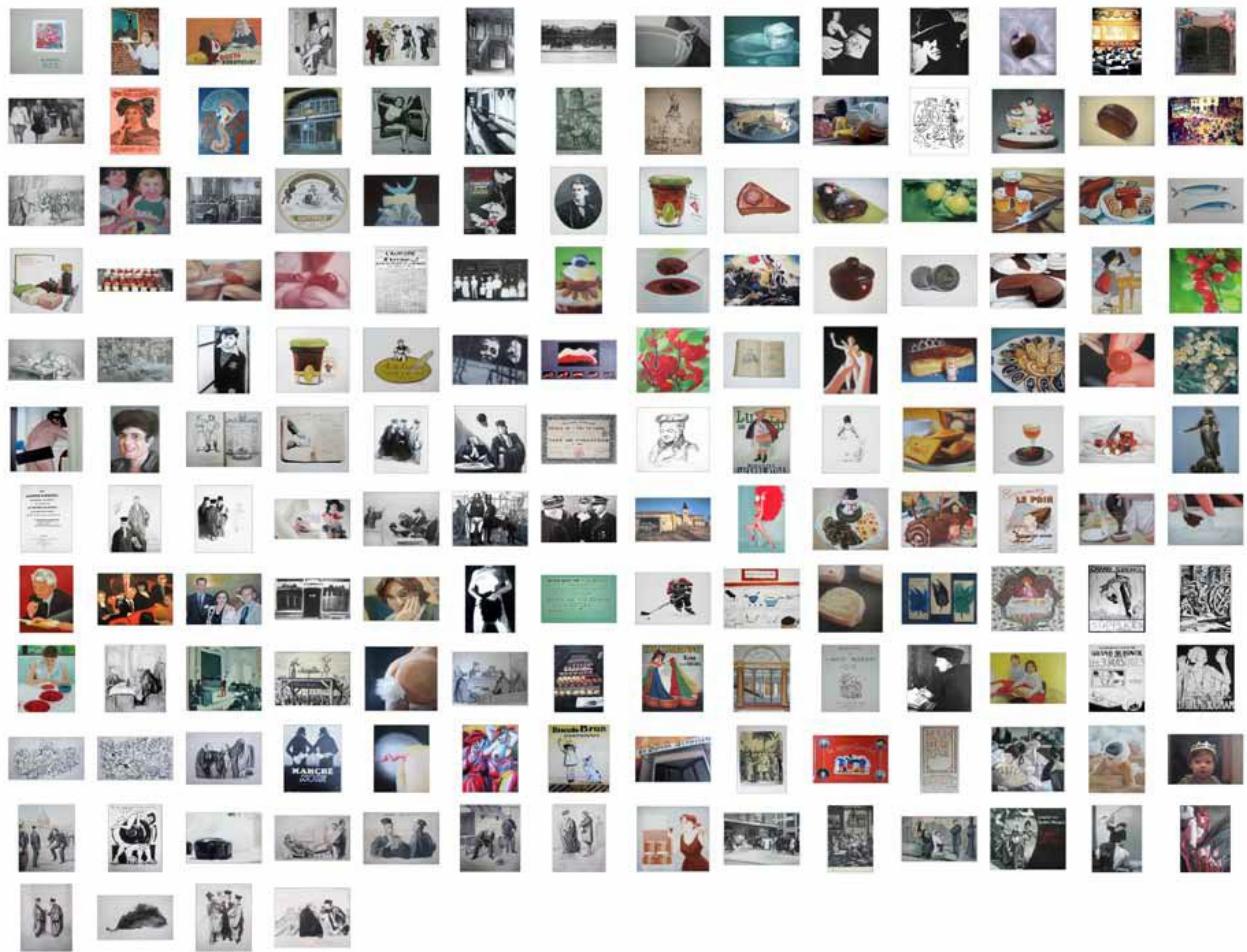
161



162



163



Le juge

2008

oil on canvas (acrylic on canvasx5pcs, pencil on paperx7pcs)

158pcs in all, vanious size (the minimal one: 15x10cm; the maximal one: 40x53cm)

法官

2008

布上油画（布面丙烯 5 件、纸上素描 7 件）

共 158 件, 多种尺寸 (单件最小: 15x10cm; 最大: 40x53cm)

Le juge

English translated by Karen Smith

At first glance le juge might not seem very impressive: dark in colour, it has a flat, round shape, rather like a hockey puck. Indeed, with its smooth glacee coating, it would, if struck, glide quite comfortably across a frozen surface. In spite of its smooth round exterior, le juge is in a class of desserts whose ingestion is a permanent challenge to every attempt at maintaining table etiquette. Although it might not seem easy to determine by which extremity to attack le juge - because he has no extremity to speak of- it is easy to surmise that it will more gladly defy social norms of decency and elegant consumption, than fail to honour its reputation of being available to each and every pressing appetite.

Beneath the outer coat of chocolate icing that cloaks le juge is concealed a fine layer of gooseberry jam textured with its tiny crunchy seeds. The result is a notable combination of sweetness and acidity. This tart marmalade rests on a layer of chocolate mousse whose bitterness counterbalances headaches brought on by overly rich cocoa extractions in those predisposed to such afflictions, or the loss of pleasure after two bites. This blend of soft and bitter companions is settled on a thick base comprised of a soft chocolate biscuit. In most cases, le juge is decorated with a rippled chocolate fan, and a modest sprinkling of fresh redcurrants. However, there are many acceptable variations of decoration applied to le juge, each of them evolved in the course of its rich, but little-known history, which has travelled through the centuries under many different guises.

The name of this 'hockey puck' is one and the same with the man of the profession who stalks the corridors of the courthouses. Yet, the naming has nothing to do with a superficial analogy with his sombre, often terrifying appearance - sporting an outfit that to a contemporary critical wit seems tailored for a highwayman. Having said that, the winning reputation of French gastronomy as Art was not achieved just by technique and flavour alone. The literary and political implications of many of its creations have also made a significant contribution to its success. This phenomenon is particular to France, where culinary tradition, whether gourmet haute cuisine or family home cooking, often transcends the simple satisfaction of nutritive or even gustative ambitions.

These are taken for granted. The process has been elevated to the dimension of a sophisticated game, indifferent to social status, nor conscious of the opposition between the man that creates with his words, and the man who creates with his hands. Such non-essential anecdotes of misunderstanding are best kept for after-dinner conversation. All we should concern ourselves with in regard to *le juge* is to adopt an air of fun in the manner children bring to eating. For this reason, *le juge* can be eaten anytime, anywhere.

Pastries have always played a leading role in the culinary game, and often combine humour with daring provocation. In that sense, the justification for naming *le juge* thus may have a grain of truth. *Le juge* is so-called because it is popular French opinion that judges share with their fellow magistrates, a sobriety, whether moral, physical or sartorial. Consider Daumier, who knew that judges did not refuse little 'treats': bribes that they chose to deem mere gratitude.

'Cold-blooded monsters wrapped in false pride...': this description of the judiciary explains the bitterness that lies beneath *le juge*'s glacée icing. Just as seeds get stuck in one's teeth, the pitfalls of negotiating with judges far outweigh the benefits of the justice they are meant to administer.

Yet a dessert is more than a set of disembodied concepts. French pastry tradition proves not only that verbal cleverness isn't the perquisite of laborious theoreticians, in spite of their idolatry, but more to the point, that irony has its place in manual realisation, which gives it shape often far better than words can. This joy, born of action, flourishes in the dessert under the guise of humour, a transmitted, shared humour experienced in the midst of an authentic collective history, although it may never be written, or even glimpsed by art historians, omitting their object because they ignore its existence.

Le juge is a case study in this alternative art history. It is part of a tradition that goes back to the middle of the fourteenth century and originates in Bar-le-Duc, in Lorraine: that is where a gourmet apothecary invented a redcurrant jelly which was seeded by a goose feather. The city archives would rapidly report extravagant acquisitions of this precious substance for quite unconventional uses. The same document records the first instance of the practice of rewarding a judge for displaying magnanimity in handing down sentences with jam from Bar-le-Duc. The practice gained even more importance in 1518, when the wooden case used to contain the jam was replaced by delicate jars made of precious crystal, produced by monks at the abbey of Lisle en Barois. From then on, both the nobility and the middle class rivalled each other in upholding this custom, under the benevolent gaze of the judges, always eager to do justice, not least to their appetites.

This comical, almost childish form of corruption further spread to the common people, and with time reached the excessive proportions attested to in accounts of the city right up to the eighteenth century, when the Revolution put an end to this malpractice. Production had reached 50,000 pots in 1780 and, as was common knowledge throughout France, during centuries the Bar-Le-Duc jam was offered all over France to all the mighty or influential people of the kingdom passing through this most welcoming and agreeable city of Lorraine, for protection or influence.

The first known version of le juge was a redcurrant roll. This kind of rolled cake is an old recipe from Eastern Europe, usually made using puffed pastry spread with various fillings depending on the region. This was rolled into a log-shape, which was then cut into fine round slices. Variations on this roll can be found from Alsace to Hungary, where poppy seeds and walnuts are preferred to jam. In Eastern France, redcurrant jellies dominate, for reasons bound to remain mysterious, if one fails to take into account both the century-old tradition of graft in Bar-le-Duc, as well as a major linguistic phenomenon which appeared in Europe during the fifteenth century: the emergence, in the wake of the Rom's arrival, of a slang specific to the so-called 'dangerous' classes. The trial of the Coquillards that took place in Dijon in 1455 has provided us with a precious lexicon of double-meanings used by these villains, all too-familiar with justice, and this has completed the data provided by the jargon in Villon's ballads. Thus it is that we learn from the glossary that was put together by the judges from Dijon, that the Coquillards call 'the justice of any place the marine or the roue' (wheel). Consuming redcurrant jelly rolls, as preceded by the farcical slicing of the roll into 'wheels', in the popular layers of society which were not devoid of humour, was a festive simulacrum of the cannibal ritual, intended to purge society of the judges' revolting corruption.

Of course, by definition, the power of slang is that the majority of people don't understand it. Thus it was that the tradition of naming le juge the redcurrant jelly roll in the eastern part of France remained quite esoteric, despite the cake's popularity, and almost disappeared as time went by, as the roll changed appearances, as new pastry trends came along, such as the progressive introduction of chocolate, in the form of icing or cream. Why le juge was to reappear with such panache on the French gastronomic scene in the 1870's must therefore be explained at length. France had just lost Alsace as well as a part of Lorraine, birthplace of le juge, the future of the Republic, which was dear to le juge-eaters, seemed far from well-assured, when an apparently new dessert began its incredible ascension. The very first Christmas bûche, or Yule log, was a confectionary produced by Antoine Chabarlot, on Christmas Eve in 1874. It was made of sponge cake, butter and chocolate cream, and was shaped as a roll. The scholars of the profession in their unconvincing quest for believable origins evoke a Provençal custom of burning a log on Christmas Eve, or covering a log with cream. We only have to know that in the 'dangerous social classes' the judge was called the 1 'saboteur', assisted by

gendarmes known as ‘Christmas trees’. The Yule log is but a metamorphosis of the original roll known as le juge. He has always been eaten on Christmas Eve throughout Eastern Europe: yet the association relies upon a verbal pun: of the Yule log being a means to deliver a cheerful poke at the judge with a Christmas tree, whereby justice is served. Words can deceive and pleasure is not only oral...

The first juges were sold in Paris, by daring pastry chefs from Alsace. These took the form of gooseberry rolls, served lying flat and coated with chocolate icing, giving them an appearance quite close to the form of a reclining judge.

The name blended in easily, given this pompous end of century fad, with its diplomats, marquises, religieuses, financiers, colonels and other nourishing notables. Le juge remained in fashion until World War I, aided by the steady production of gooseberry jam, which by 1909 had achieved an output of 600,000 jars. The progress of the democratic spirit under the Third Republic, as well as the Dreyfus affair, and the persecution of Jewish Alsatians ordered by the judiciary, provided rich fodder for the French love of caricature. However, the thrill of victory was not favourable to le juge, steeped as it was in sarcasm. The way judges acted during the Occupation is certainly not a subject of pride for the French administration, especially in the higher spheres of power. The goose- feather seeded jelly having disappeared, there arose the need for a replacement fruit. The solution came from a pastry confectioner in Rom, who disgusted by the gutlessness of his magistrate clientele, found the adequate fruit: in the absence of the goose-feather seeded white or redcurrant jelly, he used the gooseberry.

Yet, our modern juge was born a bit later. This event took place in Paris, at a time during which the lack of chocolate entailed the use of all kinds of mediocre substitutes. He modified the dessert's structure by adding a thick and very mellow Sacher sponge cake, made from raw almond paste and cocoa powder. By proceeding this way, he could reserve the real chocolate for the icing on the top, without altering the traditional aspect of le juge, black from head to toe. The 'almond' was not the most honourable, but the recipe was a treat and the connoisseurs appreciated the artful appropriation of the invention of the Viennese pastry confectioner, homonymous with the famous Sacher-Masoch, whose laughable perversions echoed the depravations of the eponymous puppets of their favourite sweet. A taciturn Lorraine pastry confectioner it was, who tired of hearing his finicky clients reproach him with the disappearance of the goose-feather seeded jelly, added one last touch to le juge's reform by adding an original decoration: a little feather planted right in its heart, as he called it politely.

So that those who were not content could seed the gooseberry jam themselves before eating the dessert. This new version of the sweet met with resounding success and spread all over the country, for, beyond its supposed function, it meant a return to the sources of

this historical pastry. Its keen irony was immediately deciphered as a limpid allusion to the nocturnal collusion of the collaborating judges and Nazi occupying forces, who shared a taste for Parisian cabarets presenting pert young ladies dancing, wearing almost nothing but a few feathers, most often planted on their rear ends. Most confessed that the judges, by their outrageous submission to the occupants, had shown that they deserved this insignia: they deserved to have a feather planted in their arses to complete the picture. This dessert, which was emblematic of dark times, did not thrive during the period immediately after the war. Beyond the psychological barrier, there were also many material obstacles: rationing as well as the absence of the counter-balancing fighting force of indignation. Yet, *le juge* managed a stupendous comeback during our millennium, which remains unexplained in the actual state of research-although it would constitute an admirable topic of investigation-with the founding of a new company in 2000, thus perpetuating the lineage of *le juge*.

法 官

中文翻译/高彦斐

甜品界的这位“法官”可谓其貌不扬：它又小又扁、黑黑圆圆的。这道餐后甜点的外形像极了由一把轻巧球杆操控着的曲棍球——被打造油光水滑以在冰面上肆无忌惮地任意移动。它圆润的造型，使之成为了那种会让食客吃相难看，无法恪守餐桌礼仪中那些繁文缛节的甜品。尽管在对它该如何下口这件事上，人们完全是摸不着头脑——因为它根本无棱无角，有一点倒是从它刚被端上桌的一刻开始就显而易见：那就是它才不管是否能让你吃得干净利索、优雅从容，其更在乎的是能及时让饥肠辘辘的食客一饱口福的美名。

在覆盖了整个“法官”蛋糕的巧克力皮里面，最顶端是一层薄薄的醋栗果酱，其巧妙的酸甜配比十分出彩，迷你的醋栗籽则增添了清脆的口感。在这微酸的果酱下面，铺着一层巧克力慕斯，它所带有的苦与前味相中和，让人不会感到发腻。这甘苦相叠，彼此交融的两个部分下面，稳当地垫着厚厚一层绵软的巧克力蛋糕。大多数情况下，“法官”蛋糕的顶部都会用刻有经脉，形似扇子的巧克力片来装饰，边上再精心点缀几颗新鲜的醋栗果。然而装点这种蛋糕的方法倒是可以翻出许多种花样，每一种都与这道名不见经传，却多次改头换面，历经世纪沧桑的甜品背后深厚的历史渊源息息相关。

因为我们所正在谈论的这种蛋糕可绝不是什么新品种：如果这个外表有如溜冰配件的甜品，名字是借用了这在法院里进出的古老职业的名称，那也绝不会就此轻易地光凭其外表，就能让人把它和黑暗、卑鄙或者吝啬联系到一起。即便再喜欢自嘲的人都不会想要被冠以这几种名号，不过它们倒是契合了那些当代的“主持正义”者正儿八经的一身行头以及他们骨子里的脾性。

的确，法国美食并不是只凭借其制作工艺和口味就获得了在艺术性上的美誉：众多民间高手们为其中注入的文学或政治内涵，可是对摘得这一荣誉功不可没。这种现象可谓法国独有，无论是高端美

食，还是家常小菜的烹饪传统，大都不会仅仅满足于对营养或是味觉上的追求。万幸的是，营养与美味这两个首要条件早就得到了保障，而在创造新菜肴或甜品的同时，人们以在其中加入对社会等级分化的调侃和文字游戏为乐，个中奥妙不输手艺上的鬼斧神工。甜品是一道可以随性自由变化的菜，因为它刚出现时被人们当作茶余饭后可有可无的一道步骤，要么就是在庆祝几个特定的民间节日时，甚至只是孩子们打闹嬉戏的时候被用来打打牙祭。因此，这种总在规范的用餐时间及地点之外才出现的甜品，就此成为了在美食界引领一种游戏文化的弄潮儿。

如此看来，正是因为甜品的随意性，以下几种对“法官”蛋糕这一命名的解释就能够自圆其说，并完全符合逻辑了：这道甜品之所以叫“法官”，顾名思义，正是因为它的形状正和这些官员在法国公众脑海里的形象—从杜米埃的漫画到布拉森的作品—如出一辙，无论在道德上、外形上，还是穿着打扮上都是一样的黑暗、丑陋和狭隘；“法官”们端坐在人们用以收买他们的“饼干”上，不忘自“吹”自“擂”起柔软蓬松的慕斯；极尽贪婪虚荣之能事的“法官”在其带有巧克力味的糖“霜”和“苦涩”外表之下，就是个十足的衣冠禽兽；与其说法官们是正义的源泉，更不如说他们那一肚子的“醋栗籽”其实带来的全是糟心事。不过，制作一种甜品可远不是把一些空想的概念进行堆砌而已。

事实上，法式甜品文化向我们证明了，无论那些终日埋头说文解字的人是如何热衷于玩弄概念，对于词汇的灵活运用却并非他们的专利，不但如此，讽刺完全可以通过被手工制作成型而比单纯的口舌之快更戳人痛处。这种由行动而产生的快感，因为借由甜品成为了一种触手可及的幽默而显得更加强烈。这一过程在一段有着真实可靠的集体记忆，但从来无书面材料可考、连艺术史家都不曾了解并将其遗漏的历史中被代代传延了下来。

在这部另类的艺术史中，“法官”蛋糕算得上一个研究命题。它的渊源可以追溯至十四世纪中期，位于洛林大区的巴勒迪克：就在那里，一个热爱美食的药剂师发明了一种用鹅毛去籽的醋栗果酱。该市的史料中不久就对这一贵重食材飙升的销售量有所记载，其用途可不那么上得了台面：渐渐地，这种果酱被习以为常地当作礼品，用来答谢那些能够在其判决中表现出公正无私的法官。可以说所有法官都能做到这一点，因为这一所谓的“公平”不外乎就是权势更大的一方获胜，而这一方则永远不会被满足。1518年起，这种现象的影响范围越来越大，当时原本用来包装果酱的月桂樟木盒被巴尔鲁瓦地区利斯乐修道院出产的、用稀有水晶精心制作的小巧器皿所替代了。从此，贵

族和中产阶级们便在这些早就一饱口福，从而变得宽厚温顺、乐于“主持公道”的法官们的眼皮底下，在各种诉讼案中如鱼得水。尽管这种行贿伎俩乍一看会让人觉得滑稽可笑甚至有些幼稚，但它随着时间推移，却被广泛普及、一发不可收拾。十八世纪该城的一份数据记载可以证明，在大革命对全国进行整顿之前，果酱的产量曾在 1780 年达到过将近 50000 瓶。整个法国都对巴勒迪克的果酱久仰大名，因为几个世纪以来，但凡有国家的重要人物大驾光临，这座殷勤好客的洛林省城都会无一例外地送上果酱，以求得到一些庇护或支持。

而“法官”蛋糕之所以会和这种名贵得堪称“法国鱼子酱”的食材联系到一起，还真是一种叫人匪夷所思的、时间和空间上的双重巧合。这一巧合的产物就是“法官”的雏形——醋栗果酱“蛋糕卷”。制作这种蛋糕卷，要先在发起的蛋糕胚上根据不同地方的传统涂上各色配料，再将其卷起成树桩状，最后，再把它切成有着螺旋形横截面的一块块圆片蛋糕。这种蛋糕在东欧由来已久，从阿尔萨斯到匈牙利都随处可见，而在这些地方，果酱本身的受欢迎程度可是远不及坚果和罂粟籽的。在法国东部，醋栗果酱从一出现就大肆风靡，如果想要究其原因，就不得不把巴勒迪克的贿赂行为和十五世纪欧洲出现的一种重要语言学现象联系到一块儿。罗姆人入侵之后，随即兴起了在所谓的危险人群之间流传的一种特殊俚语。1455 年在第戎进行的对“贝壳党”的诉讼案件中，法庭最终准许制定一套可供这些对司法体系了如指掌的无赖所使用的、有双重涵义的稀有词汇库，并且对维庸用俚语写成的叙事诗中所提供的材料进行补充。由第戎的法官们所撰写的俚语汇编中记载了贝壳党们“把某些地方的法官叫做‘marine’或者‘rouhe’”。所以，在食用这醋栗果酱蛋糕卷之前，人们会通过一种如同彼时巴黎“大木偶”剧院恐怖戏里的方法来把蛋糕拦腰截断，切成有着“轮”形横截面的一片一片，普通百姓们不乏幽默感地假装自己是在进行神秘的食人仪式，以净化这个充斥着引人愤慨的腐朽法官的社会。

俚语之所以是俚语，重点就在于不是所有人都能理解它。出于同样的原因，尽管醋栗果酱蛋糕卷本身很受欢迎，它在法国东部被叫做“法官”的风俗本是比较不为人所知的，并且随着世代变迁，由于其外形及制作方式不断变换——比如逐渐在其中加入了作为表皮或内馅的巧克力，这种叫法也早该被世人所遗忘了。如此看来，对于“法官”蛋糕在 1870 年代法国美食界的卷土重来，可就需要好好来一探究竟了。当时，法国刚刚在战中失守了阿尔萨斯以及“法官”蛋糕诞生之地洛林省的一部分。与“法官”蛋糕的食客们息息相关的共和国的未来正岌岌可危，而这时，改头换面后的甜品却碰上了难得的好运气。第一块圣诞树桩蛋糕由安托万·夏巴洛特制作而成，于 1874 年的圣诞夜面

世。它由蛋糕胚、黄油及巧克力制成，形状自然是不言而喻。一些美食界的专家们还仍旧抓破头皮地试图证明这种甜品的出处来源于普罗旺斯某种在圣诞夜焚烧树桩的传统习俗。然而在俚语里，“法官”的说法就是“sapeur”，其工作就是通过“sapements”来“saper”，并由“sapins”来执行。在罗姆语、伊比利吉普赛语及福贝斯克语中，也有类似涵义的词根。如此说来，树桩蛋糕只不过是“法官”这一蛋糕卷的变形罢了。东欧人一直以来都习惯于在圣诞夜享用这种蛋糕卷，而此次化身为“树桩”的样子，不过是为了给急于“大展身手”的孩子们一个理由在被砍断的树根上重新种一棵“圣诞树”（sapin）。文字游戏机关重重，而其中的奥秘趣味也绝非只为一饱口福而已……

工兵卡门贝尔，这个来自快乐王国的当代漫画人物总爱说：“当我们已经越过了界线，也就什么底线都没有了”，这个大名鼎鼎的没头脑还不忘补充道：“另外，我还要大声地说，我认为罪人都只是无辜的。”而相比其荒诞不经有过之而无不及的，还有那些在树桩蛋糕大获成功之后，就马不停蹄逃难到巴黎的阿尔萨斯甜品师们。最早被公开称作“法官”的蛋糕是这样的：那是一种醋栗酱蛋糕卷的厚实切片，将其平放下来后，再在上面覆以一层和现如今的“法官”蛋糕极其相似的巧克力皮。这一蛋糕的名称毫不费力地融入了该世纪末对美食的时髦称谓的行列，其中都是诸如“外交官”、“侯爵夫人”、“修女”、“金融家”、“上校”这样的达官贵族的浮夸头衔。“法官”蛋糕一直流行到了第一次世界大战，这与用鹅毛去籽的果酱的销售量增长可是紧密相关。这一果酱的产量在1909年已超过了60万瓶。第三共和国时期的前卫民主思想，以及德雷福斯事件引起的争议与冲突，本该又刺激了“法官”蛋糕挖苦嘲讽的潜能，然而时来运转，此时它却进入了一段黯淡消沉的平静时期，直到维希傀儡政府上台的动荡年代才又重登历史舞台。

法官大人们——尤其是最为高权重的那几个——在占领时期的所作所为可没有给法国政府的脸上添彩。因此，也就不难解释为什么直到现在，如果你想要搜集当时在被占领地区及自由地区里最高行政法院的相关记录，仍然是一件非常困难的事。实际上，法国最高行政司法机构早就未雨绸缪，自己预先做好了一份历史档案：这份对于不光彩时期极其“客观”的分析报告总是避开触及某些底线，恬不知耻、不容分说地回避真正的问题。真实的历史其实要与这一官方承认的版本相去甚远，因为这一时期的实情都通过这甜品界的“法官”身上所发生的剧烈变化而尽显无疑。当时，用鹅毛去籽的醋栗果酱已停止生产，找到一种能够替代醋栗的水果成了一个难题。一位对那些法官客人的懦弱无能极其不齿的里约姆甜品师最终找到了解决办法：由于红白两种去籽醋栗都十分短缺，他不

得不选择鹅莓 来替代，显然这种水果的名字颇为粗俗，但是，它却恰到好处地影射了那些在公堂之上“恪尽职守”，将法国出卖给纳粹侵略者的高尚执法者们的嘴脸。他们完全视《人权宣言》于不顾，使之能顺理成章地对犹太人和政见相左者进行迫害，以此来施行所谓的国家律法。

然而，当代的“法官”蛋糕真正诞生的时刻要稍晚那么一些。当时正值巴黎的巧克力极度匮乏，以至于急需一种乏善可陈、与其说像可可，不如说更像是着色剂的一种“代巧克力”。这些索然无味的巧克力赝品倒是不由自主地给黑市生意开拓了市场。黑市上的巧克力都是天价，却货源充足，因为附敌派里那些位高权重的官员、知识分子、法官们一心想要和他们的德国贵客保有一样的生活品质。有一位巴黎的甜品师，他因为名声在外而接到许多订单，于是，便借机将一部分他那些可悲的贵客免费给予的巧克力制作起了“法官”蛋糕。他把这道甜品进行了改造--配上了一层厚实而又极为绵软的、用杏仁膏以及可可粉这种 ersatz 做成的萨歇尔蛋糕。这一做法是为了省下足够的真正巧克力，用来做蛋糕顶端唯一保留的一层巧克力表皮。这样同时也保留了“法官”蛋糕从头黑到脚的传统外观。配方中所添加的杏仁可并没让它“一雪前耻”，改良了的蛋糕非常美味，而明眼人更是会对于其中加入了那位维也纳甜品师的作品这一机巧招数拍案叫绝：因为与这位甜品师同名的正是著名的萨歇尔-马索克，后者那可笑的性受虐心理倒是和傀儡法官们趋炎附势、谄媚软弱的堕落行径有所共鸣。

洛林省有一个性格急躁的甜品师，他受够了那些吹毛求疵的食客总是不停抱怨蛋糕里不再使用鹅毛去籽的醋栗果酱，索性别出心裁地给法官蛋糕增加了一道装饰，从而成为了其改造过程中最后的点睛一笔：在蛋糕正中“心”插上一片小羽毛。那些怨声载道的客人只能用这羽毛，自己在吃甜品前把鹅莓果酱里的果籽去挑出来。这一新版本的“法官”蛋糕随即获得了极大的成功，并风靡全国。因为这片羽毛除了其“名正言顺”的用途之外，更标志着这道甜品背后的渊源。从此，其尖刻的讽刺意味，就成了一种对附敌法官和纳粹侵略者狼狈为奸的一种正大光明的影射。因为在这些人常常一同出入的巴黎夜总会中，尽是些不知廉耻、衣不蔽体，通常只在身后插几片羽毛的舞女。由于法官们无耻地向敌人妥协，人们一致认为这一新标志所象征的正是他们所应得的下场：那就是应该在他们的屁股上插上羽毛来完成这件大作。这下就大功告成了。

紧接着的战后年代里，这一黑暗时期的代表性甜品可并没有更多的发展。因为除了人们挥之不去的心灵阴影，物质的匮乏也仍旧存在。无论愤怒的民心已激化到何种程度，都丝毫无法改变“定量配

给”所造成的种种困难。另外，甜品师们也必须适应在这“光辉三十年”里，其一大部分顾客转变成了资产阶级，这也代表着一种新的社会现状。有着特定含义名称的甜品最终大都落得凄惨的下场：在一堆名字不堪入耳的甜品里，只有“一败涂地”蛋糕和“缺斤少两”蛋糕最终幸存下来。然而，有些具有百年历史的美食，譬如“天花麻子”蛋糕、“疥疮”蛋糕和“法官”蛋糕实在“臭名昭著”，就注定了其灰头土脸地逐渐消亡的命运。不过其中的“法官”蛋糕却在新世纪来临之际得以死而复生，至今人们都无法解释清楚个中缘由，不过倒还是一个值得深究探查的好课题。当时，只剩下在巴勒迪克、开创于1879年的“洛林风情”这唯一一家制作用鹅毛去籽的醋栗果酱的厂家。直到2000年才又出现了生产同一产品的第二家公司。也是在那一年，巴黎的甜品店中又开始重新制作并出售“法官”蛋糕。当然了，这时的“法官”蛋糕不再用真正的羽毛进行装饰，而是使用上面刻有仿造鹅绒纹路的巧克力薄片。然而，但凡有人见到那些爱开玩笑的甜点师，和他们一聊起其使之重获新生、浓缩了法国历史的这道甜品时，都会当即提议要在吃之前亲自把这片有色的羽毛装饰插在蛋糕上。没人会否定，如果没有了国王饼里藏着的“小瓷像”和由甜品师送出的王冠，孩子们就不会在吃国王饼时体会到任何乐趣了。对“法官”蛋糕而言也是一样的道理：食客得亲自把羽毛插进它的屁股才行。

Le juge



installation view of *The Spectacle of the Spectacles*, ShanghART, Singapore

展览现场/图像景观，香格纳画廊，新加坡