

Between Meals:

an Appetite for Paris

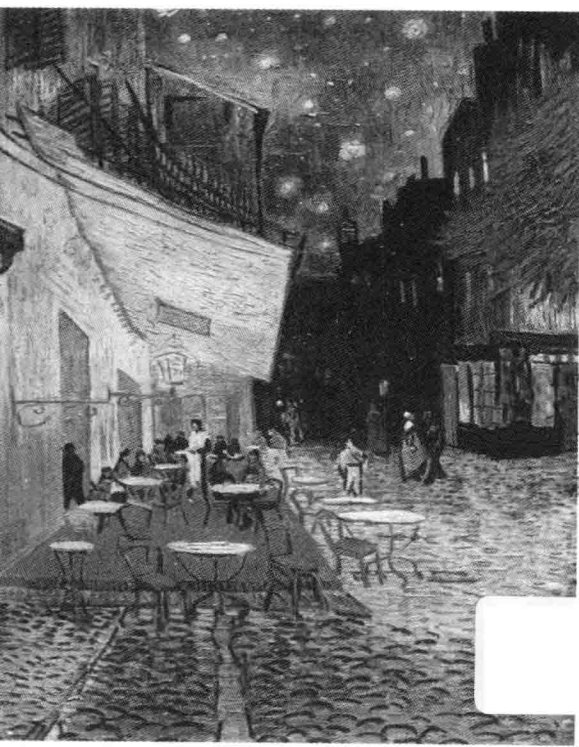
A. J. Liebling

在巴黎餐桌上

美好年代的美食与故事

〔美〕李伯龄 著 陈蓁美 译

光明日报出版社



在 巴黎餐桌上

美好年代的美食与故事

〔美〕李伯龄 著 陈蓁美 译

Between Meals:
an Appetite for Paris

A. J. Liebling

光明日报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

在巴黎餐桌上 / (美) 李伯龄 (Liebling, A. J.)

著; 陈蓁美译. —北京: 光明日报出版社, 2014. 8

书名原文: Between meals: an appetite for Paris

ISBN 978-7-5112-5731-4

I. ①在… II. ①李… ②陈… III. ①饮食—文化—
巴黎 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第097762号

在巴黎餐桌上

著 者: (美) 李伯龄 (A. J. Liebling) 译 者: 陈蓁美

责任编辑: 杨 茹

责任校对: 傅泉泽

封面设计: 韩 捷

责任印制: 曹 净

出版发行: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67078242 (咨询), 67078870 (发行), 67078235 (邮购)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E - mail: gmcbs@gmw.cn yrranyi@126.com

法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

印 刷: 北京盛源印刷有限公司

装 订: 北京盛源印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 710×1000 1/16

字 数: 200千字

印 张: 12

版 次: 2014年8月第1版

印 次: 2014年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-5731-4

定 价: 29.80元

版权所有 翻印必究



今日已成为“现代化”象征的巴黎铁塔是为1889年万国博览会而建。由建筑师埃菲尔以当时的新建材铁打造而成。



在热气球上拍摄的旧梦巴黎。即使在今日看来，这种角度下的巴黎，依然充满魅力。

目 录

- 001 推荐序 传奇时代的巴黎指南
秃头、过重、食量大 / 巴黎的风光岁月 / 传奇老饕的回忆 /
巴黎变了
- 015 一、饕餮之胃
拥有好胃口 / G女士的餐厅 / 沙巴奈街的小餐馆 /
B女士的厨艺 / 让晚餐起死回生的美酒 / 肠胃需要接受欢愉
- 042 二、巴黎人物：密杭德的风流事
露水情缘
- 047 三、第一次造访巴黎
女神罗素 / 男高音卡鲁索 / 金属味的汽水 /
我如此愿意变成法国人
- 069 四、钱够吃就好
预算有限，美味无限 / 享受多变滋味 / 法国料理的精髓 /
父亲的好意 / 玫瑰红酒的故事

- 091 五、在巴黎的运动生活
此生唯一一次减肥 / 最难缠的敌人 / 巴黎令人心醉神迷 /
拳击界的故事 / 打拼在马恩河
- 116 六、遇见世上最好的餐厅
寻找优秀厨师 / 最好的料理来自小餐厅 / 偏爱地方菜 /
好酒是用来佐餐的 / 初尝勃艮第 / 当老饕遇见老饕 /
世上最棒的餐厅
- 143 七、怀念地方菜
璀璨巴黎 / 伟大餐厅的没落 / 布庸先生的餐厅 /
汤是法国饮食的磐石 / 完美的龙虾料理 /
喝酒比赌马主观
- 169 八、还过得去
微妙的女人 / 还过得去 / 遇见安洁拉

推荐序

传奇时代的巴黎指南

詹姆斯·索特¹

李伯龄的时代如今已远去，他历经两次世界大战，那是巴黎传说中最灿烂的黄金时光。他终其一生以新闻记者为业，从地方采访记者起家，后来移居纽约，曾担任多家报社的记者，最后成为《纽约客》的专栏作家。李伯龄从一开始便展现出强烈的个人文风，并且越炼越粹，终而缔造出精练、平易与翔实的风格，让他拥有许多知音。他文风独具，辨识度极高；他身形庞大、不修边幅，跟西利尔·康诺利²一样涉猎极广，文学、美食、运动、历史都能旁征博

1 詹姆斯·索特（James Salter，1925—），美国当代著名作家，在投入文坛前，曾为战斗飞行员，他对飞行的热爱成为写作的养分。1956年出版第一部小说《猎人》（*The hunters*），故事取材于他个人第一次朝鲜战争的经历，并被搬上银幕，由劳伯·米契主演。1989年以短篇小说集《黄昏与其他故事》（*Dust and other stories*）获得福克纳奖，2000年成为美国艺术文学院院士。

2 西利尔·康诺利（Cyril Connolly，1903—1974），英国作家，也是著名的文学评论家。

引，信手拈来。

不能指望他们这些新闻记者的作品能够永垂不朽，就算是德莱塞¹与海明威的文章也不太能引起我们的兴趣。即便《纽约客》的散文水平极高，但是这类来来去去的杂志，在书库的摆放空间就这么大，况且文章刊登在杂志上原本也不是为了要让人永志不忘。

然而，自传体文学却另当别论。本书辑录的文章，当初原本多以四篇文章自成一个系列出现，融合回忆录与自传，风雅与机智兼具，历久弥新。这是李伯龄生前最后一部作品，刚好在他辞世前夕问世，然而全书的写作时间却花了20多年，叙事时间更跨越50年以上：从作者孩提时代首次造访巴黎（李伯龄生于1904年），一直到1963年辞世数月前的最后之旅。当时的他，疲病交迫而几乎无法动笔，这趟法国的夏末之旅，他大概也知道此生无法再看到法国了。

秃头、过重、食量大

李伯龄的才华不凡，却未能尽情发挥。跟许多记者一样，他也梦想成为小说家或短篇小说作家，报社只是他成为伟大作家的中途站；不过，虽然他确实拥有小说家的慧眼，却因为某些原因一直不能成为小说家。李伯龄陆续写了一些短篇故事，至少有过一次撰写小说的计划，但旋又放弃，最后决定继续一开始就从事的记者职业，这份工作

1 德莱塞（Theodore Dreiser，1871—1945），美国自然主义作家，擅长描写社会的不公平，勇于批判美国资本主义与军国主义，作品影响美国文坛甚巨。

上班时间不定的优点、诱惑力等都让他又爱又恨。“我已经上瘾。”他如此描写自己，因为习惯、因为需要钱，多年来他必须一直不停地写稿来清偿杂志社的债务。他很清楚自己的能力，他总喜欢说，写得快的人没有他写得好，而写得好的人没有他写得快。他可以一整个下午或一个晚上坐在杂乱的办公室里，言之有物、无懈可击地写个四五千字。这不是容易的事，但他做起来得心应手。他也有时不我予、肯定来得太迟的抑郁。私生活中的他并不愉快。他结过三次婚，第一任老婆的精神出了问题，而且不贞。她是个漂亮、没受过教育的爱尔兰女孩，是普洛威顿斯（Providence）电影院的售票小姐，他们就是在那里相遇。父母反对这桩婚事：因为他是犹太人而她不是，而且新娘来自下层社会。经过15年的婚姻以及她进出疗养院期间的漫长分居生活，两人最后以离婚收场，不过他对她仍有情有义，终其一生持续寄钱给第一任太太。第二任老婆漂亮但挥霍无度，带了个正值青春期的女儿再婚，最后不告而别。他的第三任，也是最后一任老婆是女作家琼·斯塔福，她曾嫁给诗人罗伯·洛威尔¹。

以外形而言，李伯龄并不迷人，不过女人都很喜欢他。他形容自己秃头、过重、食量大。饮食过度的他，生性害羞且沉默寡言；戴眼镜，扁平足，走路会脚痛。有位作家友人指出，他晚年时越来越胖，甚至胖到别人根本无法与他并肩走在人行道上。此外，他还

1 琼·斯塔福（Jean Stafford，1915—1979），1970年普利策奖得主。罗伯·洛威尔（Robert Lowell，1917—1977）是美国最重要的诗人之一。据说与罗伯·洛威尔不愉快的婚姻，留给琼·斯塔福难以磨灭的创伤，而1959与李伯龄结婚至他去世为止，琼·斯塔福过了四年愉快的婚姻生活。李伯龄去世后，琼·斯塔福不再写小说。

有痛风的毛病，尽管如此，经常有女人（甚至是大美女）爱上他。据一位朋友解释，他让她们觉得自己很聪明，这不是他的追求策略，而是出于真诚。

身为事业有成的毛皮商移民之子，李伯龄很反抗布尔乔亚¹的教养方式。他认为父亲在纽约的生活圈粗鄙而缺乏灵魂，因此屡次违背家人的期望，执意走自己的路，却一直都是个深情的儿子。具有德国背景的他，却舍弃德国而亲近法国。在学校，他的朋友都是令人仰慕的运动健将，爱上的女孩都是非犹太人。对于社会所不齿的事物、生命的阴暗面以及靠机智为生的人，他特别倾心；他善于描写美丽的女恶棍、政客以及骗子的故事，狄更斯式的社会阶层深深吸引了他。李伯龄同情小人物、弱势者，喜欢不受传统束缚的人，和他们在一起的时候感到很自在，而他们和这么一位身材庞大、浑身皱巴巴但有着一张和善的脸、肚脐眼从没扣好的衬衫里袒露出来的男人在一起时也一样。他特别擅长描写拳击界，那个由拳击手、经理、教练构成的惊悚又污秽的世界。他自己也会打一点儿拳击，打得不好但兴致从未稍减。

22岁时，他那位一直到晚年才开始享受人生的父亲，慷慨地送他到巴黎索邦大学²游学一年，这一年正是此书的情感中心。他不常上学，但是学到了对他一生受益无穷的东西。

1 布尔乔亚（bourgeoisie）：音译词，指资产阶级。

2 索邦大学：成立于13世纪，罗伯特·索邦创建，是巴黎大学的前身。

巴黎的风光岁月

那是1926年至1927年，他发现的巴黎，就好像卡瓦菲斯¹的亚力山大港，威廉·肯尼迪²的奥尔巴尼，或是贝洛³的芝加哥，一个以探索社会底层为主，偶尔往上流社会瞟几眼的城市。本书是传奇时代的巴黎指南，许多东西都已经不复存在了，一如喜鹊把线绳与闪烁的金属片带回鸟巢，李伯龄也采集那些被遗弃但充满情感的东西，它们都是一座正在消失的美妙城市的碎片。这是海明威与格特鲁德·斯泰因⁴所眷恋的城市，一座19世纪20年代被四年战争大量伤亡所耗尽的城市，尽管最后胜利到手，却已残破不堪。它的脸庞依然令人销魂，但是皮肤不再光滑，额头、嘴角也出现了细纹。

本书没有满纸的名人录，李伯龄经历的与描写的都与艺术或时尚无关，这是巴黎，其中最著名的一家妓院就在沙巴奈街，布拉塞⁵在此拍了好些照片。逃离共产革命与内战的俄国贵族，流亡到巴黎以开出租车为业或在夜店上班。不久之后，李伯龄到了。

以《法国美食传》（*The Food of France*）与李伯龄作品如影

1 卡瓦菲斯（Constantin Cavafy, 1863—1933），希腊当代最伟大的诗人之一，出生与死亡皆在埃及亚历山大港。

2 威廉·肯尼迪（William Kennedy, 1928—），美国作家，1984年以《紫苑草》获普立策奖。

3 贝洛（Saul Bellow, 1915—2005），美国作家，1976年诺贝尔文学奖得主，同时也荣获普立策奖、美国国家图书奖。

4 格特鲁德·斯泰因（Gertrude Stein, 1874—1946），美国女诗人，19世纪20年代海明威担任驻巴黎记者时与她结为好友。海明威《太阳照样升起》的名句“失落的一代”，即出自斯泰因所说。斯泰因出生于美国，但长期居住在巴黎，最后也在巴黎去世。

5 布拉塞（Brassai, 1899—1984），匈牙利裔的著名法国摄影师。

随形的美食作家，同时也是李伯龄好友的韦佛利·鲁特（Waverley Root）¹，当时是驻巴黎的年轻新闻记者。鲁特在他的回忆录中提及，当年美国飞行员林白²降落勒布尔热机场，疯狂的人群朝飞机蜂拥而去，其中有个人爬上座舱抢走林白头上的皮帽在空中挥舞，群众误以为此人就是林白，把他扛在肩上。那个时候有些定居巴黎的南美洲花花公子，宣称他们从未见过大白天的巴黎，因为他们都是黎明前才上床，晚上起床。当时的巴黎集奢华、绚烂于一身，当然也涵盖了奢华与光彩的相反一面：娼妓与穷困。不过巴黎是当时世界第一大城，即使今天，它在许多方面仍然当之无愧。法国的生活方式，法国式的人生观，法国文学、艺术、电影、料理，更别提建筑、豪华渡轮、汽车了，都达到有史以来的最高水平，即便是现在，我们回首这段风光岁月，依然叹为观止。

这些正是李伯龄在巴黎毕生难忘的那一年。它们是1914年以前无法磨灭光辉的余烬。当时伊夫·密杭德³曾经写道：

……璀璨、优雅且精致的巴黎，在上流社会与中上流社会，飨宴轮番不断，狂欢夜生活接着觥筹交错的消夜。这是高级交际花的风云时代，今朝有酒今朝醉，没人会为了老年未雨绸缪。她们都是赌徒，美丽的女赌徒，举手投

1 韦佛利·鲁特（Waverley Root），记者、作家，1927年到巴黎，1982年逝于巴黎时，留下700多页的回忆录。

2 林白（Charles Lindbergh，1902—1974），美国飞行员，史上第一位完成单人不着陆横渡大西洋飞行的人。1927年他降落在巴黎东北近郊的勒布尔热机场。

3 伊夫·密杭德（Yves Mirande），音乐喜剧作家，在本书第一章会介绍。

足间自然流露出高贵的气息与无以言喻的风情：软帽飞过
风车，却不流于低俗。

那个消逝的世界留下的斑驳痕迹，可由20世纪20年代留下的飞
鸿雪泥略见一二。当然它很便宜，美丽又便宜得令我们难以想象。
当时一美元相当于26法郎，拉贝胡兹餐厅（Lapouse）¹的晚餐只要
50法郎。要在巴黎找个地方生活下来很容易，而它的坦荡与性感令
人意乱情迷，特别是对美国人来说。美国人只知道自己国家的清教徒
主义、物质主义，对艺术漠不关心，也对历史无知，他们来到法国，
呼吸新空气。许多作家，不管来自美国或其他国家，到了巴黎后开始
写出重要的作品。贝克特²刚到巴黎不久，就认识了乔伊斯与简·里
斯³；福特·马多克斯·福特⁴的《跨大西洋评论》已经创刊；庞德⁵刚
离开巴黎，搬往意大利西北边的拉帕洛（Rapallo）；而亨利·米勒
已蓄势待发。不过，李伯龄和这些人没有关系，他活在那个圈子之
外。当时的他不曾发表过任何作品，年仅22岁，全副心思都放在享乐
上：他喜欢散步、阅读，追求舒适，尤其爱吃。他用简单而优美的文

1 位于巴黎第六区的拉贝胡兹餐厅，创立于1766年，自19世纪以来即深受莫泊桑、雨果、大仲马等文人墨客眷顾，19世纪末改装成拿破仑时代的风格，附有卧室与客厅，恋人约会与商务聚餐皆相宜。

2 贝克特（Samuel Beckett, 1906—1989），爱尔兰人，荒诞派戏剧家，1969年诺贝尔文学奖得主。

3 简·里斯（Jean Rhys, 1890—1979），多米尼加英语系作家。

4 福特·马多克斯·福特（Ford Madox Ford, 1873—1939），英国小说家、诗人、评论家以及杂志人。

5 庞德（Ezra Pound, 1885—1972），美国著名诗人、文学家。

字描述那段时光：“我经常独来独往，但鲜少感到寂寞。”这句告白连帕斯卡¹也会感到肃然起敬。

传奇老饕的回忆

之后，李伯龄曾多次重回巴黎。1939年，睽违12年后，他以《纽约客》战地特派员的身份回到巴黎，1944年巴黎重获自由后，他又回去过一次，在大战后回去得更频繁，而他在巴黎的生活重心也逐渐往上移转，从第五区、第六区，逐渐移往第二区乃至第十六区，也就是从学术区转往商业区。李伯龄对食物的迷恋越来越不可自拔，曾向出版社建议把书名定为《一位美食家在法国的回忆》，不过出版社强烈反对他将自己描写成“美食家”，而将“美食家”改成“饕客”，如今他已成为传奇老饕。事实上，“老饕”已经变成他最基本的一部分，那是一种慰藉、一种反抗以及他的鹅毛笔。到头来，饕餮大胃也毁了他：肾脏与心脏都出了问题，手指、脚趾，甚至耳朵也因为痛风而坏死。在人生的最后几年，他罹患严重的躁郁症，时而兴奋时而消沉，情绪起伏越来越大，但他持续写作，几乎不曾间断。

他好像失明的老马，注定得在磨坊里步履蹒跚地绕着圆圈度过余生，而他的圆圈包括人群、餐厅、赛马场、《纽约客》的办公室以及拳击场。虽然他不修边幅，但生活奢华。继女读的是私立贵族学校，

¹ 帕斯卡（Pascal，1623—1662），法国哲学家、数学家，终身未婚，和外界接触不多。

老婆打扮入时，他正是在这种背景下追忆往事，提出纯粹的观点。这本书虽然不是小说，却同样扣人心弦——有对话、人物、描述以及一位杰出作家独树一帜的笔触：篇篇信手拈来，风格清新隽永，足以媲美海明威的《流动的盛宴》。

许多事物随着我阅读《纽约客》的经验而首度进入我的生命，或者至少进入我的意识：塞贡萨克¹、黑醋栗苦艾酒、大依瑟索（Grands-Echezeaux）红酒、普罗旺斯焗烤鳕鱼²。其他东西我早已知道或从他处得知，但李伯龄进一步证实，他是个值得信赖的作家。当然，你不是为了获取信息而读他的文章，但这是无可避免的，而且有些东西变化不大。许多巴黎的街道与广场依旧没变，孚诺瓦（Chez Beno）餐厅还在，事实上它已不再是那家没被宠坏的里昂小酒馆了，它变得焕然一新，更加宽敞，深受观光客的青睐，不过厨房还是老样子。皮埃尔（Pierre）餐馆依然伫立于盖隆广场³，还有德鲁昂餐厅⁴以及海明威经常消磨午后、注视着光影变化的丁香园咖啡馆⁵。苏格（Sorg）餐厅还在斯特拉斯堡，并获得《米其林指南》一颗星评鉴。李伯龄对《米其林指南》嗤之以鼻，但不是因为它的准确性不够或缺

1 塞贡萨克（Dunoyer de Sonzac，1884—1974），法国插画家。

2 法国普罗旺斯尼姆的传统名菜，以鳕鱼干为主要原料（鳕鱼水煮后再捣碎），混合牛奶、鲜奶油、橄榄油、柠檬汁以及多种香料做成的浓浆，然后放入烤箱烤成金黄色。

3 盖隆广场（Place Gaillon），位于巴黎第二区，邻近巴黎歌剧院。

4 德鲁昂餐厅（Drouant），1880年开店，历年法国最高荣誉文学奖龚古尔奖在此颁发，此传统自1903年来传行不辍。

5 丁香园咖啡馆（Closerie des lilas），位于巴黎第六区（和第十四区的交界处），自1847年开业以来，光顾过的艺术家与文人不计其数，菲茨杰拉德即在此处将《大亨小传》的手稿念给海明威听。

乏标准，而是因为它象征汽车时代的来临，以及法国外省餐厅的没落。这种看法似乎有点自相矛盾，不过汽车旅游的快速与便捷，意味着餐厅的顾客群不再只是内行的商务旅客，从此他们只需要迎合终其一生登门造访一次，或很久以后才会再度光临的消费者的口味。结果是，这些餐厅不再翻新菜单，也不再自我鞭策提供完美的服务、烹调时令佳肴或是推陈出新。于是，客人来来去去，就像你会在擦鞋店遇到的客人一样，导致烹饪艺术每况愈下。除此之外，还有一种危机一直都在，那就是老饭店与老餐厅为了吸引客人，可能会不断地翻新花样，套句李伯龄可能会说的话：就像一个你重新造访的旧情人。

巴黎变了

我认识的同辈几乎都去过欧洲，有些在战争期间前往，但更多的人是在战争刚结束的时候出发。他们不是刚从军中退役，就是刚离开学校，有如初生牛犊渴求着伟大的经验，而当时的巴黎比任何一座城市更能满足这种渴望。当时，巴黎依然以其身为艺术、文学、哲学之都，以及充满诱惑的堕落美而自豪，到巴黎一游变成一种仪式、一种野心、一种梦想。我在1950年1月抵达巴黎，晚了李伯龄将近25个年头，这是我第一次踏上欧洲大陆。我永远也忘不了它的奇特、新颖、风采以及味道。我还记得第一次看见香榭丽舍大道的感觉，灰扑扑且冰冷，比现在宽敞，几乎没什么车子。我忘了自己的第一餐吃了些什么，我没有买过《国际先驱论坛报》，也没听说过鲁特。我不清楚拉