

梅思繁 著

洋葱汤里的

流水岁月

14个味觉故事



一本以“味觉”为导览的文艺手册
13份源自经典、好吃好做的佳肴配方

梅子涵“女儿的故事”中的大眼睛小姑娘
邀你在名著与美食间漫游寻味

梅思繁 著

洋葱汤里的 流水岁月

14个味觉故事

图书在版编目 (CIP) 数据

洋葱汤里的流水岁月:14 个味觉故事/梅思繁著.

-上海:上海文艺出版社,2015.8

ISBN 978-7-5321-5814-0

I. ①洋… II. ①梅… III. ①随笔-作品集-中国-当代

IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 167810 号

责任编辑:方 铁

封面设计:钱 祯

插 图:王 芸

摄 影:Isa Amaudry

洋葱汤里的流水岁月

——14 个味觉故事

梅思繁 著

上海世纪出版集团

上海文艺出版社 出版

200020 上海绍兴路 74 号

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海景条印刷有限公司印刷

开本 890×1240 1/32 印张 5.125 插页 2 字数 112,000

2015 年 8 月第 1 版 2015 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5321-5814-0/I·4641 定价:25.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T: 021-59815389

关于这本书

0
0
1

第一辑 永恒的滋味

0
0
1

洋葱汤里的华丽绮梦

0
0
2

洗衣店里的盛宴

0
1
3

马略卡的冬天

0
2
4

第二辑 生命的酸楚

0
3
7

岁月的泡沫

0
3
8

迷路的猴子

0
5
0

一碗芒果酱

0
6
2

远大生活

0
7
3

第三辑 旅途的痛苦

0
8
5

天使的声音

0
8
6

手握毒蛇的男孩

0
9
7

茫茫黑夜行

1
0
8

第四辑 童年的甜美

1
1
9

海盜女孩的煎饼

1
2
0

小木偶的米兰炖饭

1
2
8

童年味道

1
3
8

第五辑 饥饿

1
4
9

饥饿

1
5
0

第一辑 永恒的滋味

我想和你们一起，先来读一些永恒不朽的故事。虽然它们被书写于一百多年前，讲故事的男人女人们也许已经被现代的声音掩埋淡忘，但是用这些最纯粹的文字铺展开的美味人生，用这些最精妙的讲述勾勒出的人类心灵，却透过时间的尘埃，悠然地呈现着一张永恒的面孔。

洋葱汤里的华丽绮梦

结婚以前，她以为她是爱着的；可是这种爱应该带给她的幸福，却没有如期而至。她一定是弄错了，她心想。爱玛试图弄明白，『幸福』，『激情』，『陶醉』，这些在书里显得如此美好的词汇，在生活中到底意味着什么。

——《包法利夫人》^①

从家门口沿着雨果大街向东走一百米，有一家小酒馆。酒馆里早上卖咖啡和羊角面包，中午供应简易套餐。柜台上陈列着各种彩票，当天各大报纸和地铁公交车票。每天早上七点多，清洁工，超市里的搬运工，各大工地上的水电工、木匠，一个个走进这家灯光昏暗的酒馆，要一杯浓缩咖啡，配一个烤得有点发硬，没有牛油香味的羊角面包，开始躁动又浑浊的新一天。

我中午去小酒馆买报纸的时候，常常看见旁边超市里卖肉

① 《包法利夫人》（*Madame Bovary: Mœurs de province*）是法国作家古斯塔夫·福楼拜出版于1857年的小说。文中所有引文翻译均出自本书作者之手，使用版本为：*Madame Bovary: Mœurs de province*, Gustave Flaubert, Edition présentée, établie et annotée par Thierry Laget, Paris, Gallimard, 2001。

的男人，正坐在窗边喝着滚热的洋葱汤。卖肉的身材敦实却也算不上肥硕，永远红润发亮的双颊透露着乐观无忧的性情。男人鼻子下留着棕色的，微微上翘的老式胡子。他总是点同样的7.5欧元套餐：头盘洋葱汤，主菜乳酪煎蛋，甜点巧克力慕斯。他喝汤时专注认真的表情，让站在旁边的我很是着迷。男人把免费的长棍面包撕成一小块一小块，拿一块扔进汤里，用勺子把吸满了汤汁的面包连带着汤盛起，然后“咕噜”一声吸进嘴中。嘴唇上福楼拜式的胡子，让人第一眼看上去，以为是个条件优越的布尔乔亚。可是他对洋葱汤的迷恋，却暗示着他底层劳动者的身份与职业。

洋葱汤在欧洲大陆的普及和流行，可以追溯到古罗马时期。因为洋葱生长对气候条件要求较低，种植技术也相对简单，所以历来就是高产量的廉价蔬菜。把不值钱的洋葱切碎，和隔夜老面包一起扔进锅里，炖熟以后再撒上些乳酪，就变成了农民们的果腹之物。汤里面因为加入了面包，显得越发浓稠厚重。一大碗浓汤下肚，即使是饥肠辘辘干体力活的人，也多少觉得扎实饱足，让后面既无肉也无鱼的饭菜显得不那么寡淡。

对如今的法国农民、体力劳动者来说，有鱼有肉的正餐早已不算是什么梦想。然而洋葱汤依旧在城市底层阶级和乡村中甚是流行，因为它平价快捷，毫无矫饰地瞬间就能填饱人的肚子。卖肉的眼前的这碗黄色汤水，既无绚丽梦幻，也没有华彩浪漫。他一口一口咽下的，是实在与平淡。汤汁虽然甜美，却终归不至于跌宕起伏，也不会有让人心神荡漾的味觉体验。

但是，并非所有人都会像长胡子红脸男人一样，安然地坐在渗着油腻的小酒馆的桌子前，不高不低，不偏不倚，心满意

足地吃着平淡无奇的浓汤。

福楼拜的小说《包法利夫人》里，有一幕以洋葱汤为背景，描绘主人公爱玛和她丈夫夏尔晚餐的场景。

这顿以洋葱汤为头盘的晚餐，发生在爱玛和夏尔从安德维烈侯爵举办的盛大宴会归来后，包法利家阴冷潮湿的厨房里。爱玛回到家，因为女佣人没有准备好晚餐而大发雷霆。佣人于是在哭哭啼啼中，做了一顿洋葱汤加炖小牛肉的晚饭。经历了整整一天一夜的喧哗吵闹，包法利先生对终于回到了自己家中感到如释重负。晚餐用罢，夏尔拿出他在回家路上捡到的两根雪茄烟，模仿着上层社交圈里穿礼服戴领结的子爵男爵们抽起了雪茄。可是夏尔是不会抽烟的。他被浓烈的雪茄熏得面红耳赤，吸一口呛两下，咳嗽连连狼狈不堪。雪茄烟非但不令夏尔看起来像与爱玛共舞的那个子爵一般风度翩翩，优雅性感，反而将其乡村小医生粗鄙笨拙的本真面目暴露无遗。这顿由洋葱汤揭幕的晚饭，最终以“爱玛一把抓起放雪茄的盒子，重重地往大橱深处扔去”而收尾。

不会抽雪茄烟的夏尔，让爱玛看到，自己嫁的男人，非但不是子爵男爵，更永远不会拥有贵族的气质与教养。他吸不了雪茄，也不会穿着闪亮的皮靴，恣意地驰骋在高大的马匹上。而桌上那碗洋葱汤，则多少向她宣告着，她生于农民之家，住简陋倒也舒适的房子，吃粗糙倒也饱食的饭菜，过小镇平淡如水的生活，是命运早就为她预备好的，属于她的平常岁月。

可是包法利夫人爱玛，她既痛恨洋葱汤，也就自然要想方设法竭尽全力将“平淡”、“平凡”、“平庸”这些字眼，彻底地从她的生活中抹去。爱玛寻找的，是在华丽殿堂中飞扬的

梦幻人生。她年轻绚丽的生命与肉体里，应该写满爱的激情与动荡。她期待的婚姻生活，应该如同车水马龙的圣日耳曼大街一般，令人振奋又神往。结果终日面对的，却是单调贫乏淡然无味的小镇街景。《保尔和薇吉尼》^①里，赤着双脚在沙滩上，向薇吉尼飞奔而来的温柔保尔在哪里？一本又一本小说里描写的流光溢彩，闪着银器的光泽充斥着女人们优雅香水气味的舞会又在哪里？青春美好如她，为何现实里只有这一碗黄色汤水和一个在岁月流逝中，身形逐渐变得粗圆，喝汤的时候还会发出“咕噜咕噜”声音的男人？

小说里用到过的那些词汇，比如“醉人的幸福”、“激情”、“陶醉”，她在安德维烈侯爵举办的舞会中，第一次真正地体会到。青草环绕下的意大利城堡，餐桌边女士衣衫柔软的芬芳混合着松露阳刚的气味，盘子里巨大的红色龙虾，细长高脚杯里晃动的清冷香槟……爱玛盘起的发髻上，插着一朵新鲜玫瑰，娇羞地微微颤动着。被明黄色长裙裹着的身体，在炙热的空气中，显得有点不知所措，又有点蠢蠢欲动。无名子爵拉着她的手，滑着华尔兹的舞步，从长廊的这一端旋转到大厅的那一头。晕眩中，眼前的灯光，交错的眼神，温热的呼吸，一切都令她坠入灵魂深处期盼已久的愉悦与满足中。爱玛旋转的身体里此时燃烧着的，是她追寻已久的一个梦。

她在这梦中沉迷翻滚时早已经忘记了，自己只是一个喝着洋葱汤长大，脚下鸡鸭成群的乡间农妇。

① 《保尔和薇吉尼》（*Paul et Virginie*）是法国作家雅克·亨利·皮尔丹纳·德圣皮埃尔（Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre）写于1787年的小说。在《包法利夫人》中，是女主角爱玛最喜爱的小说之一。

爱玛的父亲鲁奥是当地一个颇有积蓄的农民。爱玛从小在父亲的农庄里长大，眼前的景致是四处乱跑的母鸡，温顺的马匹和扑飞在窗户外面的蜜蜂。因为田里的作物收成丰厚，鸡鸭也算长得肥硕，加上爱玛又是家里唯一剩下的孩子，于是农民鲁奥学着布尔乔亚们的样子，把十几岁的女儿送进修道院接受“小姐”式的教育。就这样，爱玛这个普通乡村女孩也学着贵族小姐们的样子，画素描，弹钢琴，读沃尔特·司各特的小说。修道院的生活赐予爱玛一件不同于大多数村妇的华丽外衣。她的谈吐姿态，没有了父亲鲁奥的粗蠢愚笨。她拿起针线做女红时纤细矜娇的姿态，也完全能以假乱真地让人以为，眼前坐着的就是哪家的名门闺秀。短短几年“小姐”式的教育，为她打开了一道微小的，窥视得到上流社会华贵精致生活的门缝，让她从此向往的不再是乡间野风与潺潺溪水，而是巴黎剧院里的人头攒动，卢森堡公园里的悠然漫步和生命中那不经意又摄人心魄的不期而遇。她不知道的是从那门缝里瞥见的一切风景，要么只是浮华的生活表象，要么是如同海市蜃楼般的幻景。

于是她学着小说里的女主角们的样子，把额头贴在玻璃窗上，若有所思眼神忧郁地凝视着窗外的风景。只是窗外既非摇曳着的诗意芦苇，也不是满墙忧郁的爬山虎，而是一片被掀翻在地的粗豆角。于是她学着小姐们的样子，矜持娇羞地弯下柔软的腰肢，替与自己初遇的乡村医生捡起他掉在地上的物品。只是她白嫩双手捡起的，不是散发着男人气味的手帕，而是一条用来当马鞭的牛筋。

粗豆角、牛筋和洋葱汤是属于爱玛的现实。对一个学会了画画、弹琴、女红的农村女孩来说，这乏味、乡野、粗糙的现实是有些“残忍”的。夏尔这个乡村小医生，能给予爱玛

的，就只有洋葱汤一般的实在和温暖。他才智平庸毫无野心，既听不懂歌剧也读不来诗歌。他每天清早出门，出诊替人看病开药，在农民们开的旅社里吃上些煎蛋，晚上能带回家摆上桌的，是洋葱汤、粗面包和炖牛肉。可是爱玛等待的，是侯爵餐桌上的芦笋鹌鹑和菠萝。

“她迷恋大海只为那浪花翻滚波涛汹涌的一刻，她喜爱洋葱只有当它们零星散落在荒凉废墟中时……”^①夏尔对她来说，如同一路往前的平坦大道，一眼望到底，既无变化，更没有惊喜、梦幻和刺激。

于是她又学着小说里的女人们，滑入偷情与出轨的情节中，企图在谎言、欺骗和偷偷摸摸的情欲爱恋里，找到能够令她灵魂舒展如沐春风的汹涌海浪。

年轻的公证师学员雷昂到底腼腆，缺少经验。爱玛与他虽然互生好感，但最终也只是暧昧相望，惺惺相惜。而阅人无数的鲁道尔夫，不但拥有看似贵族的生活方式和外表，更对爱玛这样拥有布尔乔亚浪漫梦想的女人的渴求希冀了如指掌。他拥有自己的城堡，热衷骑马打猎，长得更是英俊高大。与爱玛的天真痴傻不同的是，鲁道尔夫在开始追求包法利夫人前，早已经想好，将来如何把这个女人甩手打发掉。这个已经预计设想好结局的男人，认真地投入爱情游戏中。他的步步为营不但让自己轻而易举就达到了目的，更令爱玛神魂颠倒，以为找到了今生注定的灵魂归宿。

① 《包法利夫人》第一部分，第六章，p.86, *Madame Bovary, Mœurs de province*, Gustave Flaubert, Edition présentée, établie et annotée par Thierry Laget, Paris, Gallimard, 2001.

爱玛·包法利终于拥有了一个情人，终于走进了曾经绝望般渴求的激情、快感与幻想中。夜晚花园长凳上与情人并肩而坐，她的头轻靠在他的肩膀上，唇齿间倾吐着痴缠爱语；清晨踏着露水，她像一只小鹿一样奔向爱人的城堡，清新如山花般出现在他的床前……她既无担忧也无恐惧地将生命与热情燃烧消耗在这场妖艳又虚假的爱情中，现实和那碗洋葱汤变成了她倒映在墙上的一片阴影，她既看不见也就无心顾及，全然地将其抛在身后。

最初为了遮掩自己的出轨而对夏尔不得已的欺骗，到后来渐渐地变成一种习惯、偏执和需要，这一切带给她难以形容的快感与刺激。好像在编造那一个又一个的谎话时，她同时也在抒写她的理想人生，证明她的存在同样充满传奇与色彩。她既然是如小说中那般似梦似幻的女人，经历着司各特笔下露琪亚与爱德加^①撕心裂肺般的爱情，那么她的裙子、围巾、手套、花瓶、手提箱及一切的摆设当然也应该充满审美品位，才好配得上荡气回肠的爱情故事。她背着夏尔借债，一张期票到期再签一张，所有的期票都到期她只得抵押家具房产……

当爱玛以为她正像一只燕子一样，轻盈舒坦地飞翔在梦想的天空中时，却没有想到眼前的这片海市蜃楼，在某个时刻将忽然消失，等待她的是烂泥一般的现实。

鲁道尔夫像扔一块抹布一样，将她抛在阴暗潮湿的角落

① 《拉美莫尔新娘》（*The Bride of Lammermoor*）是苏格兰历史小说家沃尔特·司各特（Walter Scott）发表于1819年的小说。后由意大利歌剧作家多尼采蒂（Domenico Gaetano Maria Donizetti）改编为歌剧《拉美莫尔的露琪亚》。《包法利夫人》第二部分第十五章中，包法利夫妇在剧院观看《拉美莫尔的露琪亚》时，与雷昂偶遇。

里。早已没有了昔日腼腆神色的雷昂，让她所有的等待都坠入尘土。一张张无法偿还的期票，三千法郎，五千法郎……国家税务官的来访正式宣告包法利夫人的破产。

墙上昔日的那一抹阴影，瞬间变成了有身有形的现实。反倒是她，此刻变成了一个渺小的影子。这现实里既无《保尔和薇吉尼》中的温柔与甜美，也没有《拉美莫尔新娘》中的高贵与悲壮。有的只是堆积如山的债款，对实情一无所知的夏尔和一碗一成不变的洋葱汤。

既然生时终归无法绚烂如玫瑰，那么逝去的一刻一定应该饱含诗意，叫人心伤神碎。爱玛于是选择吞砒自尽，也就是人们常说的服砒霜。她以为火热的身体会在瞬间变得冰冷，好像圣女般平和纯净地躺在床上，忧郁却美好地离开这污泥一般的现实。她不知道因为砒霜中毒而导致的死亡，是绝非一时三刻能达成的事情。剧烈的疼痛让她曾经娇嫩的脸孔变得面目狰狞，粪便一般的呕吐物从昔日鲜艳的双唇中喷洒而出，可怖的缺氧与痉挛让她昨日依然白皙饱满的双臂如死尸一般干枯发青。

当她终于像疯子一样在癫狂中死去的那一刻，人生最后一个华丽绮梦，也虚无地散落在那一碗汤水中了。

守灵之夜，夏尔被她恐怖的尸体吓得魂飞魄散。神甫与药剂师郝麦坐在她的尸体边，悠闲地聊着家常，佐着奶酪吃面包。

几个月以后，包法利先生坐在花园里的长凳上，被茉莉花香与满心忧郁侵袭着，悄悄地死了。爱玛的女儿被送进棉花加工厂赚钱活口。鲁道尔夫英俊如旧，骑马打猎，谈情说爱。没有医生文凭的药剂师郝麦，顶替了包法利先生，如愿以偿地

当上了镇上的医生。即将成为公证师的雷昂，娶了一位富家小姐。小镇上的那条河流依旧一天天平缓地流淌着……

据说福楼拜曾经对一位亲密友人吐露道：“包法利夫人就是我！她源自于我！”其实，我们中间又有哪一个不是爱玛？满心陶醉，认真执著地追逐着一片虚无与空荡？

不变的，只有餐桌上那碗不起眼的洋葱汤。

那天我站在雨果大街的小酒馆外，手上拿着报纸，隔着玻璃窗看着咽下最后一口洋葱汤的长胡子红脸男人。他用面包块把碗里的汤汁刮干净，然后放进嘴中，边满足地嚼着面包，边等着后面的乳酪煎蛋。



平价快捷的洋葱汤，毫无矫饰地瞬间就能填饱人的肚子，平淡而甜美。

食材：

洋葱750克切碎，牛油3汤勺，面粉25克，鸡汤或者蔬菜高汤1升，乡村面包6块，格鲁耶鲁芝士细条200克，盐、胡椒适量。

步骤：

1. 取一个炒锅烧热，放入牛油，中火翻炒洋葱。当洋葱开始上色时，加入面粉搅拌翻炒，然后倒入鸡汤。盖上锅盖中火煮25分钟左右，其间要不时搅拌。用少量盐、胡椒调味。

2. 乡村面包放在面包机里烘两分钟左右，拿出每块面包一切三。取4个西式浓汤专用的小汤盅，在盅底摆上三分之一块面包，淋上一大勺洋葱汤，摆上芝士条。每盅汤重复此过程三遍。

3. 烤箱预热至200摄氏度。把汤盅放入预热好的烤箱，200摄氏度烤到表面结起一层金黄的芝士。趁热食用。

洗衣店里的盛宴

死亡是一点一点，一小块一小块地，将她慢慢拖到该死的存在尽头的。虽然人们从来都不知道她究竟死于什么，对她的死因也有着这样那样的说法。而事实上，她死于一生中各种不堪的苦难，龌龊以及疲惫不堪……某天早上，人们发觉走道里臭不可闻，才想起已经两天没有见到她的人影了；她在自己的窝里，死了已经有些时日了。

——《小酒馆》^①

在这个温凉适宜夕阳斜挂晚风柔和的傍晚，我想和你们一起沿着蒙马特高地一路向东闲散逛去。狭窄局促的石板路散发着阴湿的淡淡腥气，狭小的水果店和简陋的食品烟纸店前，三三两两散落着拉家常的男人女人。如潮水般涌动的游客和被狭小街道卡住了身躯庞大的货运车，不时打破街区中寂寞慵懒的平静。微微喘着气爬过陡直的坡路，再踩着叫人脚底发热的鹅卵石子路疾行下来，就到了我们的目的地金滴子街。它之所以叫做“金滴子街”，据说是因为这片土地在古时候酿出的白

① 《小酒店》（*L'Assommoir*）是左拉1876年发表的小说，成为其“卢贡·马加尔家族”系列的第七本。本文参考使用的版本为法语原版：*L'Assommoir*, Livre de Poche, Paris, 1996。