



生命无常，先吃甜品，
许多事不受控制，故此享乐要及时

Dinner with Edward

与爱德华 共进晚餐

ISABEL VINCENT

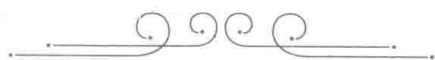
[美] 伊莎贝尔·文森特 著

苏西 译



中信出版集团

Dinner with Edward



与爱德华 共进晚餐



[美] 伊莎贝尔·文森特 著

苏西 译

图书在版编目 (CIP) 数据

与爱德华共进晚餐 / (美) 伊莎贝尔 · 文森特著 ;

苏西译 . — 北京 : 中信出版社 , 2018.9

书名原文 : Dinner with Edward: A Story of an

Unexpected Friendship

ISBN 978-7-5086-9113-8

I . ①与… II . ①伊… ②苏… III . ①长篇小说—美

国—现代 IV . ① I712.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 136943 号

Dinner with Edward: A Story of an Unexpected Friendship by Isabel Vincent

Copyright: © 2016 by Isabel Vincent

This edition arranged with Algonquin through Big Apple Agency, Inc., Labuan, Malaysia.

Simplified Chinese edition copyright © 2018 CITIC Press Corporation.

All rights reserved.

本书仅限中国大陆地区发行销售

与爱德华共进晚餐

著 者 : [美] 伊莎贝尔 · 文森特

译 者 : 苏 西

出版发行 : 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者 : 中国电影出版社印刷厂

开 本 : 130mm × 185mm 1/32

印 张 : 7.5 字 数 : 200 千字

版 次 : 2018 年 9 月第 1 版

印 次 : 2018 年 9 月第 1 次印刷

京图字号 : 01-2017-4018

广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-9113-8

定 价 : 45.00 元

版权所有 · 侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线 : 400-600-8099

投稿邮箱 : author@citicpub.com



献给 汉娜



那是我们吃过的最美好的一顿饭……

我们对它的记忆是如此清晰，简直到了奇异的程度，
这必定意味着，除了吃本身，还有其他非常重要的理由吧。

我想，每个人一生中都至少会遇到一次这样的事。

我希望如此。

——M. F. K. 费雪，《恋味者》



平安夜的 晚餐

在见到爱德华那天的很久之前，我就听说了他对临终妻子许下的承诺。

爱德华的女儿瓦莱丽是我相交多年的老友，她妈妈过世后没多久，我去看望她，她跟我说起这件事。就快要过九十五岁生日的宝拉卧床不起已经有段时间了，而且意识也时而清醒，时而迷糊，有天她专门从床上坐起，郑重地对挚爱的老伴说：

“听我说啊，艾迪。”宝拉带着坚决的神情，一字一句地说，“现在你不能跟我走。不然咱们的小家就没了。”

宝拉知道爱德华心意已决——他宁愿死，也不愿面对没有她的生活。那可不行啊，她说。她鼓励他活下去，当他终于答应后，面对这个与自己结婚六十九

年的男人，她轻轻哼起了歌儿。先是《我可爱的情人》(*My Funny Valentine*)，接下去是几支百老汇的曲子，都是二十世纪四五十年代位列榜首的金曲，那时候两人正值青春年少，依然相信他们能在娱乐圈里打出一片天下。虽然歌词业已忘了大半，但宝拉的嗓音清澈明亮，可就在几天前，她还因胸腔里的充血而无法说话。她最后唱出的曲子是《你的一切》(*All of You*)，但歌词已面目全非：“我爱你的上，你的下，你的左和右，可最美妙的是啊，我爱你的一切。”

二十四小时后，她走了。那是2009年十月。在她过世后的数天、数星期里，努力克服着哀恸的爱德华发现，对宝拉的承诺实在太难遵守了，几乎不可能做到。他孑然坐在静默无声的公寓里，坐在餐桌前，而那张桌子曾见证过多少次充满欢声笑语的晚餐啊。最终，爱德华进了莱诺克斯山医院，医生们给他做了一连串检查，却找不出任何毛病，所以打算让他第二天出院回家。

“我怕他撑不下去了。”在医院的等候室里，瓦莱

丽在我身边坐下。那天正值平安夜，我们本打算一起吃晚餐。瓦莱丽建议去医院街角的那家餐馆，她曾经在那儿跟父亲吃过饭。

在第三大道上这个无甚特色的小餐馆里坐下，拨弄着盘中苍白黯淡的鲷鱼，我俩都哭了。若宝拉还在世，第二天本该是她的生日。瓦莱丽还没有从丧母之痛中恢复过来，如今却又多了一重深深的担忧，她怕父亲已经失去了活下去的力气。

当瓦莱丽说起宝拉哼歌的那一幕时，我不知道自己为何会崩溃掉。此前我从没见过爱德华，而且，尽管那心酸的一幕令人唏嘘，我却无法自抑地有种刺心的感觉——我想到了自己不快乐的生活。当时我刚搬到纽约，在一家报社做记者，圣诞节时还有工作任务在身。虽然我用尽力气，装作什么问题也没有，可我的婚姻就快分崩离析了。而且，关于这事对年幼女儿的影响，我的忧虑绝不止一点点。当我含糊地说到自己面临的困境时——瓦莱丽的父亲生病了，我可不想拿自己的事儿再给她添乱——她建议我去跟爱德华吃

晚餐。

“他做饭的手艺好极了。”瓦莱丽泪眼蒙眬地说，或许她希望这句话能引起我的兴趣，也能让我在她返回加拿大的家中之后，自愿去照看一下爱德华。她的姐姐劳拉是个艺术家，跟先生一起在希腊生活。

我不知道自己为何会应承下来，是因为美食的诱惑吗？还是因为我实在太孤独，以至于感到陪伴一个抑郁的九十岁老人都成了挺有意思的事儿？大概一方面是由于对瓦莱丽的友爱，一方面也是对她父亲感到好奇，几个月之后，我站在了爱德华的家门口。不管是出自什么原因吧，但我绝没想到的是，与爱德华的会面即将改变我的人生。

第一次赴晚餐之约的那天，我穿了一条黑色的亚麻直身连衣裙和凉鞋。我轻轻敲了敲门，然后按下门铃。过了一小会儿，一位个子高高的老绅士突然打开了门，他拉起我的手，吻了我的双颊，眼睛里漾着笑意。

“亲爱的！”他说，“我一直在等你呢。”

1



烤西冷牛排佐勃艮第红酒汁

当季新土豆

巧克力舒芙蕾

马尔贝克葡萄酒¹



1 在每章标题的菜单中，最后一项都是酒名，英文请参见页面下方的脚注。
此处的马尔贝克即 Malbec，阿根廷的经典葡萄品种。（本书中的注释若无特别说明，均为译者注。）

最初，去爱德华家的时候，我总是要带一瓶葡萄酒。

“什么也不用带，孩子。”他说。但我总是不听，两手空空地来吃晚餐多不好意思啊。

也不用敲门或按门铃，爱德华告诉我。我来的时候他会知道的，因为当我走到楼门口的时候，门房会给他打电话。再说了，他总是留着大门不锁。我们见面刚几次之后，他还坚持给我一把钥匙，免得万一哪天我路过想上来看，却遇上他锁了门在沙发上睡午觉。他把钥匙递给我，上头拴着一个紫色的塑料钥匙扣，里头塞着的白色纸条上用黑笔重重地写着“爱德华”三个字，还有他的电话号码。我俩都很清楚，我

决不会真拿这把钥匙开门进来，但我还是大大方方地收下了——这是友谊的象征，也能每天提醒我，如今爱德华是我生活的一部分了。

每当我带了酒来，爱德华就会把我的名字写在酒标上，然后塞到门厅的衣柜里，那儿是他挂冬衣的地方，也是他的临时酒窖。我进门时，他早已根据当晚的菜式精心选出了合宜的酒，我带来的那瓶会先放起来，留待日后做恰当搭配。

刚去爱德华家吃晚饭的那阵子，有次我犯了个错误：我给爱德华带了一些用腌鳕鱼做的炸丸子，那是我照着我母亲的食谱做的。我真不该指望他会把它当成当晚的加菜。我事先没跟他打招呼，就那么突兀地把这份吃食递到了他眼前。在我俩的友谊刚开始的那段时间，我从没料到爱德华在每顿晚餐上花了多少心思和精力。刚把那一包用锡纸裹得鼓鼓囊囊的炸丸子递给他，我就发觉自己失礼了，我看出爱德华愣了一下。但他欣然收下了这份礼物，还请我过两天再过来吃晚饭，这样就可以一起享用这个菜了。

爱德华绝非那种讨人嫌的势利美食家。他只是喜欢恰当得体地做事情。对自己亲手做出来的每样东西，他都十分珍爱——无论是客厅里的家具，还是写出来的东西。那些家具都是他亲手制作的，且加上了软垫；他的诗和短篇小说全部亲手誊写，一遍遍地抄写到没有格子的白纸上，直到自己满意为止，然后才交给女儿们帮忙打印出来。对待做菜他也是这样，虽然他下厨时已是晚年，那时他已经七十多岁了。“宝拉做了五十二年的饭，有一天我对她说，你做的已经够多了，现在换我来吧。”他说。

年纪很小的时候，爱德华就学会了欣赏精致美食。十四岁那年他留级了，于是父母把他从纳什维尔的家送到新奥尔良富裕的姨母家里。姨母埃莉诺是个教师，下定决心要好好教导这孩子，把他拉回正轨。但与此同时她也下定决心，要教他学会品尝法兰西的佳肴美馐。

“我见识到了一个新世界，之前我从不知道还有这样的东西，”他回忆起1934年在传奇餐厅“安托万”

吃饭时的情景，“我永远也不会忘记第一次吃到软壳蟹的感觉。螃蟹身上沾了薄薄的面衣，然后用油炸，配上热乎乎的融化黄油一起吃。真鲜啊。”

等到他开始下厨的时候，他从安托万餐厅的法式与克里奥尔¹风格兼备的菜式中借鉴来不少灵感，但他说他也喜欢最简单的东西。他依然记得自己还是小男孩时吃水煮卷心菜的情形，“放一团黄油在上头，一下子就变得好吃了，就像天堂一样！”他还会从各种地方寻找做菜的灵感。他说，他做炒蛋的窍门就是跟圣约翰学的。

圣约翰？

此人是美国铁路公司的厨子。“前半辈子，人们一直管他叫‘小子’。”爱德华说。他与宝拉有次坐了趟十小时的火车，因此认识了圣约翰。“他加入浸信会教堂后，一个名叫艾玛小姐的厨子处处关照他，于是他就给自己起了个名字叫施洗者圣约翰。”

1. 美国南部法国移民的后裔。

圣约翰做鸡蛋很有一手。当爱德华向他请教炒鸡蛋的秘诀时，圣约翰说，他从不会一下子把蛋液全倒进锅，而是要分成几步。爱德华把这一招教给了宝拉，如今又坚持演示给我看。他拿出农场运来的鲜鸡蛋，磕到碗里后，那蛋黄闪着橙色的光；加一点儿牛奶或鲜奶油，撒一点盐和胡椒，把蛋液打匀。然后，他把煎锅坐到火上烧热，放入淡味黄油，等到黄油融化开来、边缘刚变成棕色的时候，就把蛋液倒入——只倒一半儿。

“绝对不要一下全倒进去，”爱德华重复一遍，“炒蛋要分两步做。”

等到锅里的蛋液开始嘶嘶作响，鼓起泡儿来的时候，爱德华用勺子轻轻把它搅散，把火关小，然后把剩下一半蛋液倒进锅里，拨炒着淡黄色的嫩滑蛋汁，直到它变得轻盈、蓬松，充分裹上黄油。

童年时在美国南部的清苦生活让爱德华学会了节俭。他会把新鲜香草装进密封袋，放进冷冻室里保存；也会去皇后区的肉店买回大块的猪油，切成

小块，用油纸仔细包好放进冰箱。爱德华喜欢去奇塔雷拉和美食车库这样的精品食材店买东西，但他也爱逛家旁边的超市。他的厨房里没有一件花哨的厨具，我看见的那寥寥几册食谱书都是好心朋友的赠礼，他几乎从来没翻过。

“只不过是做饭而已啊，亲爱的。”当我问起他为何不用食谱书时，他这样说，“我从来不按菜谱做菜，我就是懒得看。在我看来，那不叫做菜，而是被一张纸给束缚住了。”他的煮锅和煎锅都用旧了，却擦得一尘不染，亮晶晶地挂在厨房那块贴了锡纸的刨花洞洞板上。

他的灵活圆融让我大为赞叹，但与此同时我也知道，他自有口味刁钻之处。在调马提尼或腌渍三文鱼的时候，他只肯用亨利爵士金酒，因为他坚持认为，这款酒里的黄瓜精华能把腌三文鱼的最佳风味衬托出来。调制马提尼的时候，他把亨利爵士金酒跟干味美思倒进一个百丽牌的玻璃量杯中，然后连杯带酒一起放进冰箱的冷冻室，直到客人来了才拿出来。爱德华

做马提尼既不摇也不搅——他只是把金酒和干味美思倒进量杯，然后冰镇。他还会为每杯马提尼加上一小片黄瓜做装饰，而这些黄瓜片也要预先冰到清凉爽脆为止。

爱德华的大女儿劳拉从希腊返回纽约时，总会带些当地的特产食材。每当她大力称赞用橄榄油做饼皮的好处时，爱德华就头痛不已。劳拉怀疑，那些她做给他的金黄色的橄榄油蜜桃派都被他送了人。“在做菜和烘焙方面，他对某些东西固执得很。”劳拉说。

但今晚爱德华在条纹铸铁锅中煎出来的牛排是从杂货店里买来的。它们在巴萨米克醋中腌泡过，被他煎烤到完美的熟度，然后放进在烤箱中预热过的正餐盘中。闪着油花的肉汁流过白色的大瓷盘，汇集到摆在一旁的小土豆底下。这些当季的新土豆带皮在水中煮熟，顶部加了一块拌入欧芹碎的黄油。把盘子端到桌上之前，爱德华把丝绒般的褐色酱汁浇到肉排上。

牛排软嫩得堪称完美，吃起来就像是从曼哈顿最好的肉店里买来的，而不是从格瑞斯泰德连锁小超