



《新周刊》十周年系列丛书 · 绮色佳 著

私享家



新星出版社 NEW STAR PRESS

《新周刊》十周年系列丛书

私享家

绮色佳 著

新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目(CIP)数据

私享家 / 绮色佳著. —北京: 新星出版社, 2006.8
(《新周刊》十周年系列丛书)

ISBN 7-80225-095-1

I. 私... II. 绮... III. 杂文 - 作品集 - 中国 - 当代 IV. I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第086363号

私享家

绮色佳/著

责任编辑: 丁纪红

责任印制: 韦 舰

装帧设计: 梁伟锋

出版发行: 新星出版社

出 版 人: 谢 刚

社 址: 北京市东城区金宝街67号隆基大厦 100005

邮政信箱: 北京市东四邮局7号信箱 100010

电 话: 010-65276452 010-65270477

传 真: 010-65270449

销售热线: 010-65512133

E-mail: newstar_publisher@163.com

印 刷: 河北大厂彩虹印刷有限公司

开 本: 889 × 1194 1/24

字 数: 110千字

印 张: 9.25

版 次: 2006年8月第一版 2006年8月第一次印刷

定 价: 25.00元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与印刷公司联系调换。

目录

序

饮食

给比萨加点菠萝	005
食品店中的伊夫·圣·洛朗	007
像索菲亚·罗兰那样吃	010
健康食品的幻觉	012
寻找“终极意义”美食	014
CBD的饮食生态	017
餐厅的死亡判决书	019
茶餐厅式的灰暗人生	021
神圣的吃草仪式	024
轻食风潮来袭	026
惊魂创意菜	028
小饭馆的浪漫想像	031
人人都爱小饭馆	033
谁在败坏法餐的名誉?	035
Brunch的双重快感	038
好餐馆一眼辨别法	040
食客之犯贱心理学	042
红烧肉歧视	045
白粥胜过燕鲍翅?	047
虚拟的美食天堂	049
餐厅的娱乐化生存	052
诚意的味道	054
即将消失的美食	056
吃得慢一点,好一点	059
吃零食与人性的弱点	061
异国风味相思病	064

都会

- 069 时装智力游戏
- 071 住小旅馆,吃大餐
- 075 机场免税店之诱惑
- 077 100元的完美标准
- 079 生命短暂,先喝星巴克
- 082 “给他们一点北京瞧瞧”
- 084 作为游客的我们
- 086 什么人最爱旅行?
- 089 吃还是不吃,这是个问题
- 091 睡还是不睡,这是个问题
- 093 烟还是酒,这是个问题
- 096 租还是买,这是个问题
- 098 荒谬的跑步机
- 100 意大利粉的悲剧性
- 103 18大老土举止
- 107 有皱纹的青春
- 110 什么样的办公室叫酷
- 113 一定要爱榴莲
- 116 拜身体教
- 118 对自己好一点
- 120 敬狂热者而远之
- 124 论“简单生活”的不可行
- 126 一日一餐
- 128 有关味道

时尚

- 东方脸 133
- 嬉皮这股风 135
- 男装包包的无奈 138
- 乱世穿衣法则 140

男女

- 一个人适合做的事 145
- 谁为我们埋单 147
- 受伤的能力 149
- 难道精子也懒得? 152
- 烂人比较快乐 154
- 女人为什么不肯找比自己弱的男人? 156
- 女女关系 159
- 女性政治动物 161
- 在众目睽睽下老去 163
- 新35岁 166
- 自恋者上天堂? 168
- 一人有一点偏执 170

旅行

- 大理/丽江 175
- 尼泊尔 188
- 越南 196
- 胶东三地 206
- 北海道 212

序

对谢立来说,如果没有《新周刊》,广州只是她上大学的地方。反过来,如果没有谢立,《新周刊》可能很晚才会有“生活味儿”。

我的意思是,要是把《新周刊》比做中国杂志界里的摇滚乐队的话,谢立就是把融入了重金属喧嚣中的小提琴。

谢立这些文字的趣味和风格,始于《新周刊》早期的时尚评论栏目,又成熟于她离开《新周刊》后开的各种专栏。我常常感慨:谢立要是还在《新周刊》的话,至少可以让这本杂志的文字更耐读些。

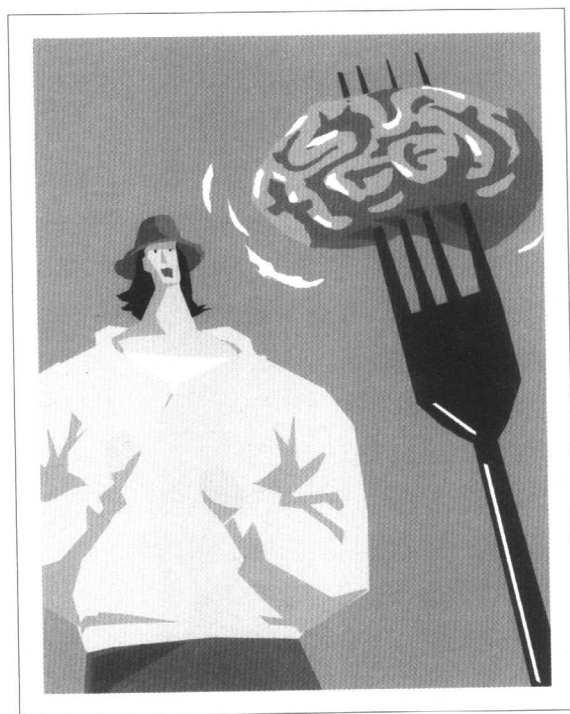
这本书里的文字大部分是谢立离开《新周刊》后写的,自然是小提琴更悠然的独奏,也是生活细节更松弛自在的把玩和回味。我要给读者报料的是,让“飘一代”们大叫过瘾的《飘一代的50个细节》,正是谢立比照自己一条条攒出来的。只可惜本书未选。

这里,我代读者向作者抗议。

《新周刊》执行总编 封新城

我是衷心拥护意大利人毫不节制的饮食习惯的,他们要么把大块大块用橄榄油和香料调制的新鲜蔬菜往嘴里送,要么把大盘大盘的比萨和意面往嘴里送——在极度健康和极度不健康之间游荡。他们决不会搞脱脂牛奶、豆腐汉堡这类半吊子的玩意儿,要么不吃,要么吃死。这才是真正的人生啊!

饮食



给比萨加点菠萝

“2 Eur!”

递上2欧元，接过一大片热腾腾流动着番茄酱和奶酪的比萨，有那么一瞬间，我有点手足无措——在这之前，我不记得我曾经捧着和我的脸一样大的食物，如何下嘴是好？

这是在锡耶纳(Siena)，意大利中部的小城，通往伟大的坎坡广场的巷子里。旅行的时候，我有一个坏习惯，就是不管饿不饿，都会有杀错无放过地走进几乎每家我经过的咖啡店点心店小食店……除非它从外面就传递出毫不吸引人的讯息。这家只有两三种口味的剪比萨的小店，以刚刚从烤炉里端出来的新鲜热辣的玛格丽塔比萨征服了我！

但这绝不是我吃过的最好吃的剪比萨，最好吃的剪比萨，是一个以学意大利语的名义，在意大利吃喝玩乐了3个月的女朋友推荐的，藏在罗马西班牙广场孔多蒂大街(Via Condotti)隔壁的小街上。顺便说一句，西班牙广场真是全罗马最令人厌恶的地方，高级时装店店员一律超冷漠，大众化时装店店员一律超不耐烦，顾客，也就是游客，也比在其他任何地方都更粗鲁无礼。我不禁自问，这还是意大利吗？这一切不是日本人总到LV店里排队抢购造成的吧？

在这个势利、缺乏人情味的地方，能找到食物都是一个奇迹，人们似乎依靠呼吸LV皮具的味道存活。但那家小店挽回了我对意大利的信心，它售卖新鲜的沙拉、果汁，以及超过10种烤成长方形的剪比萨，融化的奶酪上嵌着菠菜、蘑菇和各种各样好吃的东西，而且全部香喷喷热腾腾，足以动摇世界上最坚定的那颗减肥之心。我简直接被卖比萨的女孩迷住了，这个穿着酷酷的黑色T恤的漂亮女孩几乎不看顾客，但她就是知道他们要什么口味以及多大块，毫不迟疑拿把大剪子剪下去，回身丢到烤炉加热，同时把一分半钟前进烤炉的另一位顾客的比萨拎出来，剪成小块，铺在纸碟子上，往柜台上一搁。这一切动作都以令人眼花缭乱的速度进行，令我明白她是这个小小王国的主人，以及一个每天面对美食的人何

以能维持如此削瘦美妙的身材。

特鲁米尼(Termini)火车站旁边,夜晚站着许多喝啤酒的嬉皮男女的小食店也卖剪比萨,但跟这家店比,你会觉得,它们唯一的共同点只是都叫“比萨”而已。

“你要在自己的比萨上加块菠萝,当然可以,但那就不是那不勒斯比萨了。”那不勒斯正宗比萨公会会长安东略·佩思说。这公会在全球各地有150名会员,都矢言只卖正宗货色,也就是玛格丽塔(Margherita)和麻林纳拉(Marinara)。

前者风行意大利全国,只能搭配以下材料:圣马折诺番茄、超纯净的橄榄油、水牛乳干酪、紫苏和盐。后者则以从前早餐吃比萨的渔人命名,上面铺番茄、大蒜、橄榄油和薄荷屑。

我没有去过比萨的发源地那不勒斯,据说在那里,你不要指望会买到加辣香肠、鲑鱼、咖喱或豆腐的比萨,当然更不要说美国人胡闹的夏威夷比萨,配方里包括令会长大人耿耿于怀的菠萝。

据说那不勒斯人还计划创立“比萨大学”,在为期2个月的短期培训中,课程包括比萨史、面粉拌和、生面团调制和柴火灶使用技术等。但是我很怀疑,即使毋庸置疑地,全世界最好吃的比萨就是简简单单的玛格丽塔,人们还是忍不住要花样翻新,怪不得必胜客把饼底做得墙那么厚,把饼边卷进淡而无味的芝士,以及把腊肠烤鸭都塞进比萨。

餐厅里的菜单越来越厚,几乎像一本书,新款时装想要好卖,同一款总有3种以上的颜色。我们面对诸多选择迟疑不决,并且享受这种迟疑不决的权力,因为人类贪婪的本性决定了,很多时候,我们只是要更多选择,至于那是不是好选择,Who cares?

食品店中的伊夫·圣·洛朗

涂成玫瑰红的闪光朱唇中，吐出源源不绝的“Fauchon, Fauchon……”，下面是一双穿丝袜的修长玉腿，极尽诱惑；广告牌后面是由黑色与玫瑰红色装饰的高贵店面，点缀烫金的“F”，包装精美华贵的礼盒堆积如山，店堂经理模样的中年法国女人穿着考究的深色套装，神色矜持……

天知道这不过是一家食品店，虽然是1886年即开业的巴黎鼎鼎大名的老牌食品店，每本旅游指南都不会不提的名字，我还是有误入高级时装店的错乱之感。

Fauchon，将之译为“佛雄”的，定然是把Lafayette译为“老佛爷”那一派，尊敬中带点滑稽；“馥香”也未必是好译法，虽则努力暗示食品的美味，但嫌太直白。Fauchon美食，岂止香、馥而已？也许“福尚”更好，那种似通非通又带点老派才传神。

话说我踏入Fauchon店堂，立时被各色玉体横陈、活色生香的食物击溃。这家巴黎的Fauchon总店分两部分，作为礼品店的那部分都是包装花俏的巧克力、茶叶、葡萄酒，装在大大“F”字的黑白纸袋里，只会让人叹气真虚荣啊真虚荣啊；而食品店那一边却将粉红粉绿的夹心软饼干、看上去是刚刚出炉的牛角包和其他松脆诱人的面包、浸在橄榄油和香料中的粉红大虾、涂着白色酱汁的淡黄牡蛎、带着亮晶晶鹅油冻的鹅肝酱、透明纸包着模样朴素但令人对其味道更感好奇的巧克力等就那么赤裸裸地摆在外面——怎么样，你是立时掏空荷包在这里买到破产，还是想办法日后移民巴黎，在Fauchon附近租房子住下来，以便慢慢享受它？

我是说，Fauchon就有这种魔力。如果说香港的C!ty' Super令人叹着气希望自己家附近也有这么一家好超市，那么Fauchon就令你恨不能搬到它旁边去住——如果不能住在里面的话。

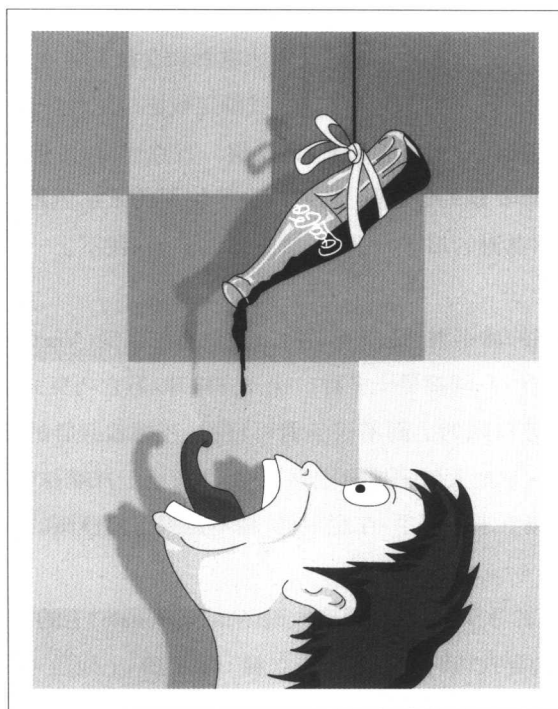
Fauchon的小小点心，简直是对舌头的智力测验，看仔细了，那些圆圆的排成一队，颜

色如水彩画般悦目的小点心并非甜点，下面一层乳白色是掺了香料的酸酪酱，中间一层粉红色是烟熏三文鱼，上面一层酒红色颤巍巍的是红酒醋冻。这件小点心6欧元，怎么样？慢慢享受吧。

我抱着Fauchon的纸袋往外走的时候，由于脚步迟疑（离开这样一个宝藏，而且明知你能拥有的不过九牛一毛，谁能不迟疑呢？），一位衣着体面（起码比我体面）的Fauchon店员快步超过我，推门而出并松了手。当她发现这个大错误后，完全是本能地奔回来，重新替我拉开了门。这满足了我作为游客的小小虚荣心，也令我再次由衷地感到，Fauchon老派的尊严与完美都像极了一个高时装的牌子——对了，Yves Saint Laurent（伊夫·圣·洛朗）。

引起我类似感受的，是《欧洲旅游指南》推荐的另一家二星级餐厅Bistrot d'a Cote。不错我在这里吃到了卖相与味道俱佳的用孜然调味的煎吞拿鱼和用西瓜球点缀的脆皮烤鱼，以及加了蜜糖的油煎菠萝配撒了杏仁碎片的香草冰淇淋，但说老实话，这也不意味着我就乐意一次又一次回答显然是店主的优雅法国男士和东亚脸孔的亲切的女服务生对食物味道的征询，一望而知，他们并不真的想知道口味千差万别的顾客的真实感受，而是满怀自信地、一心只想听到赞赏，尤其当眼前这位顾客拿着旅游指南、一脸疲惫地显然是慕名而来的时候（事实上，我找这家餐厅足足花了40分钟，决定菜单又花了40分钟，在赠送的粉红酒和面包篮端上来之前，我必须用左手抓住右手，以免它们自动抓起叉子，伸向邻座香气四溢的盘子）。所以我最终也没有机会说出用孜然折磨一条可怜的吞拿鱼太荒谬的话，更不用说几乎一切被加热过的水果都令我打寒颤。这是我的问题，不是吗？

说到底，我钦佩巴黎人这一点，他们有本事让你也不由自主地优雅那么一点，像他们那么一点，出于一种奇异的自尊心，可是我说，喂喂，也别被自己的骄傲给压垮了！



像索菲亚·罗兰那样吃

“你知道这是什么吗？你真的喜欢吗？”卖冰淇淋的女孩友善地拿出一把小勺，在那堆诱人的奶油色小山中挖了一点给我试吃。嗯，我确定我尝过这种味道，但不记得是在什么时候，它一定是某种香料（后来才想起来，是桂皮），有点怪怪的，但并不讨厌。

不过，为了不让那女孩的好心落空，我改选了艳丽的紫红色莓子口味的。

也许是意大利冰淇淋的口味太多了，加上语言不通，我不止一次遇到店员主动给我试吃，真是慷慨！

我吃过的最超值的冰淇淋，是在罗马科拉迪里恩佐大街（Via Cola di Rienzo）上一家生意好得不得了餐厅，一样都是十多种口味齐齐排开，但它巧克力口味的上面就真的撒着巧克力碎，提拉米苏口味的上面不仅洒着可可粉，还插着胖胖的手指饼干！1.5欧元两球，那卖冰淇淋的家伙拿把大勺子挖啊挖啊，然后在蛋筒上抹啊抹啊，直到它变得沉甸甸颤巍巍，随时都要流淌下来才罢手。在意大利，是不是只有最慷慨的人才被允许来卖冰淇淋啊？

我吃过的最正点的冰淇淋，是在民族大街（Via Nazionale）上的一家小店，它的巧克力口味香浓异常，边舔边等找钱时我看到旁边立着一块招牌，上面是一块剥掉半张锡纸的黑巧克力排，看来巧克力是这家店的招牌口味，我中彩啦！

令我震惊的是，在层层叠叠堆积着十几种美味Gelato（即意大利文冰淇淋之意）的意大利冰淇淋店里，竟然就有人站在一边撕和路雪的包装纸！一定是美国人！

在欧洲的整个旅程中，每次看到有人穿着难看的印着字母的T恤或格子衬衫，在餐厅里叉起大片淡而无味的生菜送进嘴里，我就毫无道理地想，哼，美国人！

现在，意大利冰淇淋的爱好者可以在巴黎、纽约、上海、北京……很多地方吃到Gelato，可是它们的口号并不是好吃、口味多多，而是由新鲜牛奶和水果制成，脂肪含量超

低，也就是TCBY(天使冰王)处心积虑要达到的：吃了不会胖。

从橄榄油到红酒到地中海式饮食，现在连意大利冰淇淋也无法幸免，成为那些健康专家和权威们的研究对象。他们刻意强调以蔬菜、水果、鱼和橄榄油为主的这种饮食方式，试图为全世界的胖子指明出路。但是，他们凭什么忽略掉加了许多奶酪的比萨、意面和多半是奶油的提拉米苏，以及罗马男人每天傍晚都跑去吃掉四球冰淇淋的饮食习惯？

亦步亦趋意大利人的吃法，我打赌你得到的最好结果，是索菲亚·罗兰的身材。还记得那段著名的对话吧，有人问她何以保持好身材，她答全拜意面所赐？在意大利，没有一个女人是没胸没屁股的，再胖，也胖得玲珑浮凸，这才是地中海式饮食的真正威力——但是，那些时尚设计师和摄影师还是不会满足的。在好莱坞，除了索菲亚·罗兰和莫妮卡·贝鲁奇，你看还有第三个人敢长成那样吗？

别误会，我是衷心拥护意大利人毫不节制的饮食习惯的，他们要么把大块大块用橄榄油和香料调制的新鲜蔬菜往嘴里送，要么把大盘大盘的比萨和意面往嘴里送——在极度健康和极度不健康之间游荡。他们决不会搞脱脂牛奶、豆腐汉堡这类半吊子的玩意儿，要么不吃，要么吃死。这才是真正的人生啊！

何况，一种饮食方式总难逃脱当地物产啊气候啊的限制，在法国和意大利圆乎红艳艳的可爱西红柿到了北京就半青半绿七扭八歪，意大利七彩缤纷的沙拉到了纽约女人的盘子里只剩下惨白的生菜叶子，你说信奉沙拉减肥的节食者是不是要万念俱灰，或跳起来告他们虐待？

健康专家们最不可原谅的一点是，他们光顾着填满我们的胃了，可是我们吃东西，很多时候不是因为饥饿，而是出于空虚。说到底，如果你像意大利人那样狼叨叨地生活，你就可以像他们那样狼叨叨地吃。否则一切全白费。