

新世界
生活译丛

- 荣登《纽约时报》、《出版者周刊》畅销书排行榜
- 英国《好书指南》强力推荐

有关品味

Peter Mayle ● 彼得·梅尔 / 著 ● 宋伟航 / 译



EXPENSIVE HABITS



新世界出版社
New World Press

有味

Peter Mayle
彼得·梅尔 / 著
宋伟航 / 译



新世界出版社
New World Press

京权(图字)01-98-1705

图书在版编目(CIP)数据

有关品味/(英)梅尔(Mayle, P.)著;宋伟航译.

-北京:新世界出版社,1998.9

(新世界生活译丛)

书名原文:Expensive Habits

ISBN 7-80005-442-X

I. 有… II. ①梅… ②宋… III. 长篇小说-英国-现代 IV. 1561.45

中国版本图书馆CIP数据核字(98)第23797号

文字版权©1991 英国蜗牛出版有限公司

Text copyright ©1991 Escargot Production Ltd

本书中文译本由台湾宏观文化事业服务有限公司提供

有关品味

作者/彼得·梅尔

责任编辑/杨彬

封面设计/康笑宇

出版发行/新世界出版社

社址/北京市百万庄路24号 邮政编码/100037

电话/(010) 68327577 (总编室)

(010) 68994118 (中文图书部)

电子邮件/nwpcn@public.bta.net.cn

印刷/北京龙华印刷厂

经销/新华书店

开本/大32

字数/140千字

印张/8

印数/00001—20000册

版次/1998年9月第1版 1998年9月第1次印刷

书号/ISBN 7-80005-442-X/G·142

定价/16.00元

新世界版图书, 版权所有, 侵权必究。
新世界版图书, 印装错误可随时退换。

楔子——生活中的繪寫

我相信我们大部分人，生来即带有喜爱挥霍的隐性倾向；有一股贪图更多、更好的纵欲本色，就潜藏在不知哪个基因里，一有走运的兆头，或是一看见信用卡，便马上发作。若不是这样，那又怎么能解释有个女子，明明已经有了 399 双鞋，却还继续一路买鞋？还有那第二架直升机，第五栋房子，一打名家设计椅垫，一大桶满满的鱼子酱，巨量瓶（methuselah^①）香槟？是什么人需要这些东西呢？是什么人在买这些东西呢？又为什么要买这些东西呢？

有钱人的花钱癖好，多年来一直叫我着迷，百思不解。其中我最好奇的，是想知道他们这小小的奢侈享受，是否真值得花这么多钱。他们付钱买的，真的是什么特别的东西吗？还是其中真正的乐趣，这血脉中嘶嘶作响的亢奋，是来自随时随地想要什么就有什么的晕陶陶的感觉？至于价钱，管他呢！每次我瞪着美国运通寄来的气冲冲的信发呆时，这问题就一定出现。

后来有一天，叨天之幸，我有机会去找答案了。《潇洒杂志》（GQ）的老板马丁·贝瑟，这位信心无比坚强、用度毫无节制的人，听说我对号称人生最高享受的事，有钻研的兴趣，因此大发慈悲，给了我勇往直前的开拔令。放手去做吧，他说，尽管去和有钱人厮混吧。他们做的你一概跟着去做——只要你事先征得会计部的

^① 原为《圣经》中享寿 969 岁的长寿老人。用于酒瓶，指的是容量达 208 盎斯的香槟酒瓶，相当于标准酒瓶之 8 倍。

许可就好——事后再报帐。

在此，可能须就我平常的生活状况说明一二。我过得很简朴。有一栋房子，一辆小车，一辆自行车，四套很少穿的西装。至于饮食，由于我有幸住在法国南部的农业区里，因此是既好又便宜。我的不良习惯都不怎么花钱，而且以花在书上的钱最多。我不会想要游艇、赛马、管家什么的，就连鳄鱼皮制、纯黄铜配饰、有号码锁的公事包，我也没兴趣；更别提真会吃掉大把钞票的东西了——像是波尔多的葡萄园，或是印象派画作。这些美好的事物，我都喜欢，也能欣赏，但不想拥有。这些东西对我而言，麻烦远超过它们的价值。它们到头来反而会来控制你。

这是几年前有一天晚上，我在一对迷人的夫妇家中作客豁然领悟到的；这对夫妇的麻烦，就是有钱到反常的地步。那天他们有位客人——可能就是我，我现在想起来了——在起居室一幅黑黝黝的画边，无意碰了沉甸甸的镀金画框一下。结果警铃大作，害得主人得打电话给保安人员，百般保证一切安全，极力安抚一阵之后，我们才得以坐下来进餐。进餐时，我们的女主人说了另一件他们日常生活上的麻烦事，就是餐具的问题。那是套漂亮的古老纯银餐具，只此绝无仅有的一套，有巨额保险，是无价的传家之宝。不幸，这保险若要有效，那套餐具在不当班的时候，就一定要锁在保险箱内。因此，每次用餐过后，那些刀啊、叉啊、汤匙什么的，都

得一一清点，然后锁起来。

这时你可能会说了，这在那些天生富贵命的人身上，只是他们叫人艳羡的福气中，小小的缺陷罢了。但是，在我三番两次把鼻子贴在他们窗玻璃上，窥伺他们的一举一动之后，我现在一点也不敢确定，他们真的就像我们想的那么逍遥快活吗？为什么呢？因为——气死人了，就是会有事情不太对劲。

你对一件事情的期望值，通常和你在那上面花的钱成正比；所以，假如你付的是天价，那你就期望完美。唉！只是生活往往是乱七八糟胡乱凑和成的，有好多都要仰赖行径诡异的设备（仆人）来成全，以致完美实在罕见。不消多久，有钱人了解到了这一点，便会开始找麻烦。我就看过他们这样子。一些我们觉得微不足道的小事，在他们会有其大无比的意义：早餐的鸡蛋不能吃，因为煮得有点不够老；丝衬衫不能穿，因为上面有一道几乎看不到的绉褶；司机实在叫人受不了，因为他又吃大蒜了；门房不是不够细心，就是太过亲昵——在生命的风景中，这些会把人逼疯的污点一个连一个，可以一直串下去。有个笨蛋忘记把你的袜子烘暖，或是把你的报纸烫好，你这一天的日子怎么会好过呢？

我记得有次去威尼斯一家豪华旅馆作实况调查；那是家棒极了的旅馆，还有一位同样棒极了的大厨。我以为在这样的地方，要对他们的餐点有丝毫不满意，应是难如登天。但我错了。坐在邻桌的4位衣冠华丽的人

物，乃米兰有钱老爷的代表。他们就不高兴。白酒没有冰到恰恰合乎他们的标准。抬了抬一根手指头，侍者却没有在 30 秒内站到身边来。哀哉！这世界是怎么了？一顿晚餐从头到尾，我都可以听到喃喃抱怨的声音，但抱怨的全都没有道理。不管食物多美味，不管布置多华丽，就是有些事情不太对劲。而且这种感觉——几乎是事事怀疑，随时等着扫兴的事情发生——弥漫在整个餐厅里。放眼望去，找不到一个快活的百万富翁。这是我第一次在一家气氛沉闷的意大利餐厅进餐，也是唯一的一次。

有了几次这样的经验之后，和有钱人永远生活在一起的念头，对我一点吸引力也没有了。但我还是得说，他们有些小小的投资——也就是他们在熬过每一天的日子之后，赏给自己的一些小小安慰——真的是极其美好，而且还很可能一试上瘾。只要你尝过鱼子酱，你就很难真的有什么兴致去细细品味鲔鱼沙拉三明治的滋味了。

我这研究前后共约 4 年的时间，其中唯一最愉快的事，可能就是和大师见面了；也就是提供这些奢侈享受的人。这些人，从裁缝师傅、制鞋师，到采松露人、香槟酒调配师，对自己的工作全都乐在其中，也不吝惜时间，展现的绝技也都叫人着迷。听一位热爱某样事物又拥有真才实学的人解说，不论他说的是巴拿马草帽，还是苏特恩（Sauternes）地方上清蒸鹅肝这精致的行业，

都有一窥堂奥的感受，使我常常在离开时不禁奇怪，价格怎么没有高一点呢？其中得投入何等的才华和耐心啊。

书中除了专谈自主性浪费的文章之外，我也加入了一两篇谈非自主性花费的文章，作为对照。我们没有一个人能免除年节、小费或律师方面的花费；在我看来，只要一检讨起我们和钞票分手的方式，就一定得提这些；因为这些事是永远与我们同在，也始终要我们破费的。其实税捐处也一样；但是一想到要写它，心情就大坏，而且，只要有何直言不讳之处，一定会遭到报复：我下一年度的扣除额，势必会全被驳回。

我们现在正身逢经济艰困的时期，在这时候勾勒这些高消费行为，似乎不合时宜。不过，生活若没有这些偶一为之的飨宴，会成何模样？不管怎样，就像我过去一直和会计部说的，毕竟，真正的品质，是物超所值的。

目 录

- 楔子——生活中的惊喜 /1
- 满口黑珍珠 /1
- 1000 英镑一顶的帽子 /11
- 好贵的旧东西 /19
- 闲佬保暖之道 /29
- 黑色大轿车 /39
- 绅士恋物有道 /47
- 往哪边穿? /55
- 富豪级的坐单 /65
- 完美的第二个家 /75
- 地道的雪茄 /85
- 高级衬衫 /95
- 贴心的老式旅馆 /103
- 麦芽酒 /119
- 私人喷气式飞机 /127

-
- 亲爱的朋友 /137
用葡萄施法 /147
仆从如云 /157
曼哈顿 /165
写作的雅癖 /175
死要小费的兀鹰 /185
世上最昂贵的爱好 /195
我要告诉你 /203
家有贵客 /213
为铁公鸡说句公道话 /223
新年新希望 /233

滿口黑珍珠

鱼子酱这美食，好日子可以吃，坏日子也可以吃，胜利凯旋时可以为犒赏，大难临头时可以为慰藉。赚到第一个100万的那一天，尝来甘美绝伦，但在破产前夕，以之作为最后一举顽抗的手势，滋味可以更胜一筹；爱情初绽时，可也；爱情凋萎时，可也。吃鱼子酱永远不愁没有借口，你若一时想不出来，就为了身体健康而吃吧。据说鱼子酱有益身心哟。



英文里面没几个词儿，可以立即在人们心中同时勾起富贵、荣华以及山珍海味等联想。（片语不算——就连“洛克菲勒焗牡蛎”^①，或是“给我剥一粒葡萄来”都不算。）这些都是精挑细选才得以入列的事物，像是用语文立像的名人堂，而其中有一样是看来最不可能入选，却又最早跻身其间的；那便是一种加工过的油腻鱼卵。

Caviare——鱼子酱。你看吧！提起这个词儿，你脑中立即想见自己一边和富家摩肩、和美女擦踵，一边品尝这世间风靡热潮持续最久的豪门美馐。鱼子酱饱受世人无上好评，已超过 2000 年了。亚里斯多德在公元前 4 世纪，就已经为它记下一笔，此后，文人雅士在字里行间大流口水者，史不绝书，从拉伯雷（Rabelais）、莎士比亚，到依夫林·渥（Evelyn Waugh）皆然；还有每一位烹饪专家也是靠这味浮华极品帮忙，才免我们陷入人生无处不是狮子头食谱的苦海！

和诸多古代珍馐不一样——例如云雀舌、火鹤脑、烤天鹅、孔雀胸，还有其他数十种因口味改变或法令更张而失传的名菜——这鱼子酱迭经时代的考验，如今依然与我们同在。不是与我们多数人同在，这倒不假。不过，它若是像小排骨或是汉堡一样到处都有得卖，价钱也不贵，那吃这东西的乐趣，有一半就会付诸流水了。

^① 洛克菲勒焗牡蛎：牡蛎加剁碎的菠菜和调味汁烘焙而成的菜肴，因富豪洛克菲勒爱吃而闻名。

点一客鱼子酱，涂在芝麻小圆面包上吃这美味，怎样就是少了一份派头，当然也减损了那份叫人陶醉，但也几乎有罪的优越感。而这优越感可是为每一匙滑不溜丢的美味，添加了好多的痛快滋味！

有许多美其名曰鱼子酱的东西，严格说来，根本算不得是鱼子酱。那东西或许也是加工过的鱼卵，或许也有鲜美的滋味，但是，却可能出自圆鳕鱼、鲑鱼、白鲑、鳕鱼，或别的鱼类家族中某位怀孕的成员。在美国，只要瓶罐上印有出产鱼类的名称，这加工过的鱼卵就可以当作鱼子酱来卖。在法国，由于这里把肚皮大事看得是严肃之至，因此，鱼子酱定义之精确、严格一如香槟：只有鲑的鱼卵才有资格制成鱼子酱。

而上天和人类对鲑鱼都不仁慈。在19、20世纪之交的时候，纽约赫德逊河（Hudson River）以及欧洲大小河川当中，仍有鲑鱼悠游其间。但是自那以后，滥捕和污染已将他们几乎赶尽杀绝，只留下几处例外，分散世界各地。现在地球上还找得到大量鲑鱼的水域，就只剩下里海、黑海，以及法国的纪龙德河（Gironde River）了。但是鲑鱼的厄运不止于此，里海现正不断缩小。（这俄国人哪，鱼子酱吃得比谁都多，正在努力想办法处理这问题；可是，重填一处海洋可是件漫长的工程。）

在幸存的鲑鱼种类当中，最知名的便属大白鲑（Beluga）和闪光鲑（Sevruga）两种了——二者分别是

鲟鱼里最大和最小的一种，也是你觉得自己够阔绰的时候，可以去找的名字。大白鲟身长达 15 尺，重达 1000 磅以上，其鱼卵可以占体重的 20% 以上。大白鲟的鱼卵是最大的一种，制造的时间也很长，母鱼须费时 20 年才能长成到可以产卵。闪光鲟的重量约只有 50 磅，7 年便能长成，所产的卵是最小的一种。

鱼子酱若仅只是把鲟鱼抓来剖腹取卵就成了，那价格肯定会压低许多，但是，滋味也绝对不是如此。鱼卵其实是没什么味道的东西，即使是鲟鱼卵也一样。由鱼卵化身为美味的鱼子酱，靠的全是加工的过程，而这加工所需的熟练技巧和知识，足可称为艺术。

这加工需要在约 15 分钟之内，完成十多道手续；只要再久一点，鱼卵便不新鲜，不能做成鱼子酱了。首先是把鲟鱼给敲昏——可不是弄死，因为那样鱼卵腐败的速度会更快——然后取出鱼卵，筛检、清洗、滤干，以供一位神话人物好好料理一番；这位人士就像酿酒大师一样，能够化自然素材为神奇。

这位分级师、试味师，或者叫鱼子酱大师会更正确一点，只有几分钟的时间可以下判断，这些判断会决定他面前那堆鱼卵的滋味和价格。他用嗅，用尝，用看，也用指尖去摸。依鱼卵的大小、色泽、坚实程度、聚散密度、气味，来评定等级，最后再作那全体过程当中最重要的一个决定：得放多少——对，多“少”——的盐，把鱼卵腌成鱼子酱，但盐味又不会把滋味和口感二

者微妙的组合给盖掉。

品质最好的鱼卵，用的盐要最少，不超过鱼卵分量的5%；这种鱼子酱可以叫作“马洛索”（低盐）鱼子酱。（“马洛索”Malossol于俄文意为“一点点盐”，但在美国指的比一点点要多了不少；美国这地方就是这样嘛，食品说明的规定没那么严格。）加盐之后，鱼卵便在滤网上筛晃，直到干了便装罐，罐子小得很——两公斤而已，也就是4磅多一点——免得上层鱼卵把下层鱼卵压破。接下来，这些鱼子酱便搭乘冷冻柜踏上旅程，由里海前往全球少数几家备受荣宠的商号；这些商号的主顾，都是付得起一小口起码5美金价码的人。

其实，你若想一想鲟鱼这么少见，母鱼得花那么多年时间才能成熟产卵，加工又需要这么高的技巧，运送也这么困难，便很容易了解，鱼子酱为什么名列世上三大最贵的食品之列了（另两样东西是番红花精和松露）。就其价钱和盎司比而言，鱼子酱应该可以视为重大投资，出手之前必须慎重考虑；唯其滋味绝对会比你在IBM的股权，或卧室里挂的那幅莫奈名画要好。

鱼子酱一如任何天然、娇贵、易坏的东西，一定要找一位你信得过的供应商，他卖的数量必须够多，因为这样他才愿意费力气去好好贮存。鱼子酱没有特价品，向最好的店家购买，绝对不会吃亏的；如纽约的裴卓仙（Petrossian）或伦敦的佛特能（Fortnum）便是。你若样子像是个有诚意要购买的人，而不是来找速食点心