

<<巴黎，很烦人>>

图书基本信息

书名：<<巴黎，很烦人>>

13位ISBN编号：9787208099623

10位ISBN编号：7208099626

出版时间：2011-8-1

出版时间：上海人民出版社

作者：毕远月

页数：234

字数：15500

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<巴黎，很烦人>>

内容概要

《巴黎，很烦人》是一本由一篇篇小品文组成的关于巴黎生活的书。

世界上很少有哪一座城市会像巴黎那样被夸得天花乱坠。
可撇开那些关于巴黎的陈词滥调，真正的巴黎到底是什么样子的？
作者以巴黎人的眼光，用异于平常作者的独特视角，向读者展示日常生活中真实有趣的巴黎面貌，有一种透过指缝看风景的绝妙感觉。

全书分为四个章节，通过“好的，待会见（巴黎人说完再见并不各奔东西，跟所有人都拥抱亲吻一遍后还是依依不舍，这是一座无需匆忙的城市）”、“暂住证（谁是巴黎人）”、“人之大欲的上一句是饮食男女（既要吃吃喝喝，又要恩恩爱爱）”、“会穿是时尚，反之还不如光着（不过，最惨的是被时装给穿了，变成衣架）”，将巴黎人衣食住行的各个方面，将巴黎的人文历史，将巴黎的活色生香风趣幽默地呈现在读者面前，与众不同？——

巴黎人很少骂街却爱烧车泄愤。

巴黎人衣着体面却能当街便溺。

巴黎的夏天人人都要休假，不仅政府停摆就连急诊室都会关门。

迟到半小时不算迟到，这是巴黎人的时间观念。

出生证的有效期是三个月，这是巴黎的规章制度。

你若怕被偷，那么别在巴黎坐地铁。

你若节食就别在巴黎下馆子。

巴黎堂倌最看不上这也不吃、那也不碰的外国人。

.....

<<巴黎，很烦人>>

作者简介

毕远月，旅人、摄影师、作家。
旅居海外20余年，现居巴黎。
他拍摄的图片为近百个主题的Lonely Planet
出版物，以及被《National Geographic Traveler》《Smithsonian》《Sunday Times
Magazine》《The
Economist》《GQ》等杂志所采用。
著有《亚美利加的天方夜谭》《百变纽约》《失落的印加》等。
他的网站www.beyondparisphoto.com是目前互联网上分类最细，内容最为丰富的有关巴黎和世界旅行的
图片网站。

<<巴黎，很烦人>>

书籍目录

- 一．好的，待会见
 - 巴黎亲密无间道
 - 一座城市的气味之一
 - 一座城市的气味之二
 - 夏季不是生病天
 - 另一种文化
 - 有关时间
 - 招手不停的出租车
 - 艺高人胆大
- 二．暂住证：谁是巴黎人
 - 出生证的保质期
 - 另类居民
 - 把我们的愤怒化为火焰
 - 有关玻利瓦尔
 - 特殊行业
 - 贼人
 - 玫瑰色的晴空
 - 八月
 - 煞风景
 - 法语教师
 - 似曾相识
- 三．人之大欲的上一句是饮食男女：既要吃吃喝喝，又要恩恩爱爱
 - 咖啡馆二、三事
 - 态度决定一切
 - 红宝书
 - 面食
 - 食趣
- 四．会穿是时尚，反之还不如光着。
 - “我爱纽约”
 - 一座小岛
 - 小心迈步
 - 德行
 - 如何穿得像个巴黎人
 - 巴黎的海滩

<<巴黎，很烦人>>

章节摘录

巴黎，很烦人 贼人 “巴黎贼多，外出千万要小心”。
一搬到巴黎，许多人就这么告诫着。

我常年游走于世界各地，个人安全纪录一直保持得不错。

就因为始终提高警惕，避免一刻疏忽。

这么做虽然累，但却换来了出入平安。

可我开始在巴黎生活后又发现，一个人是否遭贼，或许还跟时运有关，否则不会遭贼的几率忽然大幅度提高。

所幸几次交手，终究都是化险为夷。

但如此屡屡遇险，却是我从前在其他任何国家生活时所没有碰到过的。

巴黎的贼大致分为两种。

一种在地面活动，另一种则出没于地下。

“出没于地下”并非指他们作案更加隐蔽，而是指这类贼人多活动于地铁线路上。

再往细里分，活动在地铁里的贼又可分两种，一种在地铁车厢里作案，另一种则是在地铁站的自动扶梯上。

前者多为成帮结伙的女子，后者则是两人一伙的男子。

至少我在地铁里撞上的贼，成帮结伙的都是吉普赛少女，两人一伙的却是北非裔青少年。

吉普赛小偷沿用的是与活动在各地在公交线路路上作案的贼人的一惯招数。

她们一般是3到4人一伙，在站台“等车”时就已盯上了“猎物”。

而“猎物”通常是看上去富裕的老年妇女或外国游客。

当地铁列车到站，车门开后这伙小偷便一拥而上将“猎物”包围，她们有人挡在“猎物”身前有意磨蹭、以种种不便阻止“猎物”顺利登车，还有的故意在“猎物”身边乱挤乱推，以声东击西之技把水搅浑，而“主偷”就在此刻对“猎物”下手。

不过，无论得手与否，小偷们都尽量不进入车厢，若万一有人上去了没在列车移动后逃离，也会尽量装着不是一伙的。

当然，这些小偷也在车厢里作案。

位置一般选在车门口，时间则选在地铁到站开门的一瞬间，手法也跟在站台上一样，一伙人故意制造拥挤，从而浑水摸鱼。

如果此时她们一哄而散全部冲下了车，那便是已经得手的标志。

否则她们便会在站台上重新集结，选择目标并进行下一次行动。

因此，如果你习惯将钱包揣在屁股兜里或外衣口袋里而在巴黎坐了一天地铁都没丢，很可能那天是地铁小偷们的双修日。

我在巴黎地铁里有幸得到过两次吉普赛姑娘们的青睐。

一次，在地铁9号线的lean 站上来了三个吉普赛姑娘，我一看她们滴溜溜的眼神便知道来者不善，哪曾想她们偏偏看上了我。

待列车到站我准备下车时，有一个女孩忽然挤到我的身前，左遮右挡地阻止我下车，随即我就觉得有人碰我的裤袋，我的第一反应便是一把推开前边挡我的那个女孩并迅速转过身去，只见我身后那个女孩最多不过15岁，她迅速从我身边抽回双手并立即将视线移向其他地方，同时举起双手开始整理头发。

。。
。。
。。
在地铁里推人是极不礼貌的举动，普通乘客受此待遇一定会提出抗议。

但如果你推的是一伙贼中的一个，十有八九她们不会有所表示，要不怎么说做贼心虚呢？

另一次则在地铁6号线上，那天车厢里并不拥挤，我也没有注意上下车的乘客。

直到我面前有个女孩忽然拉住我的胳膊并问现在我几点时，我本能地感觉到身后有人在我的背包上做

<<巴黎，很烦人>>

手脚，我猛然转过身去，看见的又是一个双眼望着别处双手开始拢头发的小女孩。她小小的个子，岁数看上去比我此前遇到过那个还小。

车一到站她们立即下了车。

这时我才看清，这一伙共是四个人。

地铁再次启动时一位法国太太对我说：“那个贼想偷你的东西，可我不敢说。

。

。

你必须把自己的包背在胸前，特别是在地铁里”。

这位法国太太一定认为我是个外国游客，否则不会用结结巴巴的英语对我进行这番告诫。

不过，巴黎地铁里也有见义勇为的乘客。

有一次我在地铁3号线上忽然听到大声呵斥道：“你这个贼，住手！”

当时整个车厢的人都循声望去，只见几个吉普赛少女迅速窜下车去，留下一位貌似日本游客的青年人一手紧紧按着自己的皮包一边捣蒜似地向身边一位黑人姑娘鞠躬致谢。

我刚好也在那一站下车，这是才发现刚才下车的那几个小偷又与其它5、6个人汇合在一起，清一色的未成年女子，领头的是个岁数大的女孩，只见她吩咐了几句什么，一群人便又扑向另一个站台，其气焰之嚣张实在令人咂舌。

另一类地铁小偷则专门在各站的自动扶梯上做案。

据说，巴黎以外只有西班牙的小偷会这种功夫。

我自己曾两次遭遇这类扒手，第一次是刚搬来巴黎的那年冬天，我在Havre Caumartin这站下车时看到有一高一矮两位乘客紧随我下了车，又随我同上了一架自动扶梯，俩人站在我身后一言不发。

当自动扶梯即将接近终点时，矮个的那位忽然从我身后快步上前，一下站到了我的前方。

我心里正在纳闷，只见他有意将手里的一张地铁票扔到了自动扶梯上，随即弯腰去拣。

这时自动扶梯眼看快要走到尽头，我试图躲开这个弯下身来在我身前捡车票的人，可奇怪的是我往哪儿躲，他就往哪儿堵。

很快我身后那个高个便贴了上来，我觉得他的手在朝我的大衣口袋里伸。

。

。

我已下明白了，原来这是一出设计好的把戏，在移动的扶梯上前堵后挤，乘机作案。

不一会儿，自动扶梯已经载着我撞上了前面“拣票”的那个家伙，他很夸张地假装倒地。

我没顾自己“撞倒”了他，回头推开了我身后紧贴着我的高个。

这时我已踏上了出站口的地面，我身后的高个已无再下手的机会。

他恶狠狠把拳头在我鼻子底下晃了晃便迅速跑开了。

由此，我终于领教了“自动扶梯扒手”作案的“基本步骤”。

我第二次与“自动扶梯扒手”的遭遇有些滑稽。

那次我去巴黎20区看人。

下了地铁还没出站便看见长长的自动扶梯口斜靠着两个小孩，大一点的那个最多也就15岁，小的那个怎么看都不过10岁。

两人一脸坏样地看着我。

我上了自动扶梯不久他们便跟了上来，很快便跟到了我的身后。

电梯即将到顶时岁数小的那个便飞奔几步，一下堵到了我的前边。

这时我已经很清楚他们要玩什么把戏了，于是缓缓转过身去，只两三步便退到了原本逼到在我身后那小子的背后。

他明白自己的把戏穿梆，用阿拉伯语对已经守在扶梯口上准备“拣票”的小孩大喊了几句，然后他回过头，双手做出一个球赛中暂停的手势，满脸堆笑地说：“和平，和平，摩洛哥人、日本人都爱和平”。

显然，这两个小贼把我当成日本人了。

与这些时刻发生在巴黎地下的小偷小摸相比，巴黎的地面上却横行着许多江洋大盗。

<<巴黎，很烦人>>

曾听说每逢过年过节或是旅游旺季，世界各地的大盗小偷都会混进巴黎伺机作案。

尽管我一直很怀疑这种说法的可信性，但近年圣诞前后发生的几起大案，似乎又是一个证明。

比如2008年12月5日，四名武装劫匪在光天化日之下进入位于蒙田大道（Avenue Montaigne）上的著名珠宝店Harry Winston，将价值八千五百万欧元的钻石和珠宝席卷一空。

根据法新社的报道，至少有两名劫匪是化妆成女性进入商店的，他们还能叫出商店中一些雇员的名字，因此，巴黎警方也怀疑此案有内贼接应。

而就在大约前一年10月的另一个大白天里，同在这家Harry Winston里，武装劫匪抢走了价值1000万欧元（也有报道称2000万欧元）的珠宝。

而2008年圣诞节前的这起大抢劫案发生时，我还误以为电台在旧事重提，后来才面白原来劫匪是卷土重来。

记得那晚的巴黎电视新闻里播出了人民一片愤怒的反应：“大街上不是一直有带枪巡逻的警察吗？”

他们为什么总是出现在不该出现的地方？

“这简直是对司法的侮辱！”

“面对这摄像机的男女老少都特别生气。”

而在2009年发生在Chopard的抢劫案，则离奇的有点像好莱坞电影了。

5月的最后一天，一位西服笔挺的“顾客”走进位于旺多姆广场（Place Vendome）的这家珠宝名店，掏出枪来命令该店全体人员必须服从命令听指挥。

据巴黎警方发言人称，劫匪没有伤害任何人，但劫走了价值约1000万欧元的珠宝。

后据一位不原透露姓名的店员证实，抢劫案发生时仅有一名劫匪，他得手后很从容地步行离去。

听那店员的意思好像该盗贼连一辆接应的汽车都没有准备，便大摇大摆地在巴黎最繁华的街区蒸发了。

稍微熟悉巴黎的人应该都知道，蒙田大街近邻著名的香舍丽榭大道，Dior，Chanel，Armani，Valentino等等名店在此一路排开，除了Harry Winston外，高级珠宝店Bulgari和巴黎最有名的旅馆Plaza Athenee也“驻扎”在此。

加拿大驻法国大使馆也在这条街上，一年四季，在迎风飘扬的枫叶旗下，总能看到排队申请签证的人群。

而旺多姆广场则更不用说了，除了众多高级珠宝店，那著名的丽池酒店（Hotel Ritz Paris）更是戴安娜王妃绝命之旅开始的地方。

可就在巴黎如此繁华、高级和重要的所在，劫匪却能如入无人之境，探囊取物般地掠走几千万财宝，难怪电视上的平头百姓们各个义愤填膺、担惊受怕。

咖啡馆二、三事 巴黎市有一万两千多家咖啡馆。

这其中除了Café de la Paix、Le Select等等历史悠久、规模庞大、装潢考究的“咖啡殿堂”外，多数巴黎的咖啡馆都是面向群众的所在，它们门面适中，装潢一般。

规模大的能坐下四五十人，小的最多只有两三张桌子。

在这种地方你很难品味到传说中巴黎咖啡馆的浪漫，它们只是人们歇歇脚，碰面聊天，谈谈生意，约会幽会、胡乱填饱肚子，或是一个人独处一会儿的所在。

归根到底，巴黎的咖啡馆其实是一个非常市井的场所，绝不像一些导游书吹得那么神奇浪漫。

不过，巴黎的咖啡馆也确实有过令人神往的过去。

海明威那本《移动的盛宴》（A Moveable Feast），回忆了他在巴黎的生活岁月。

全书第一篇说就是“圣米歇尔广场上的一家好咖啡馆”（A Good café on the Place St-Michel）。

他说那个广场上有一家自己非场喜欢的咖啡馆。

<<巴黎，很烦人>>

他回忆，在一个初冬的雨日走进这家干净整洁的咖啡馆，在暖洋洋的屋里脱去湿漉漉的上衣，然后一边喝着热腾腾的café au lait（热牛奶咖啡），一边用铅笔在小本子写作。

那时的客居巴黎的海明威十分穷困，冬天没钱在家生火取暖，于是这家温暖宁静的咖啡馆便成了它的最喜欢的工作室。

他不仅在此思考、写作，同时还将咖啡馆当成一座人生舞台，欣赏着众多登场人物。

他说自己曾看见一位被雨淋湿的女孩走进咖啡馆：“她的脸就如新铸造的硬币那么光鲜。

如果人们用柔嫩的血肉和雨水打湿的肌肤铸币的话”。

读到这里我想，这老头的脑筋真跟别人不一样。

崭新的硬币大家都见过，但有几个人会用它来形容少女的容貌呢？

照他自己的话说，那时的创作灵感，常由那浓郁咖啡和刚下肚的St-James朗姆酒所催生。

上世纪中叶前的巴黎咖啡馆，至少在海明威的笔下是宁静、温暖的诗句。

如今，马提尼克岛出产的St-James朗姆酒依旧是巴黎各家咖啡馆的必备饮品，而圣米歇尔广场依也还是巴黎咖啡馆扎堆的地方。

不过，今天来这儿喝上一杯的绝大多数都是外国游客，因为这片广场距巴黎圣母院咫尺之遥。

就算索邦大学就在附近，但鲜有同学老师在此读书思考了。

如今学生做作业离不开电脑，在咖啡馆里上网这种“美式咖啡文化”在巴黎也存在。

不过，大多局限于星巴克之类的美式咖啡馆中。

老派的巴黎人在咖啡馆里消磨时间的方法除了聊天就是看报，偶尔有人会读小说、杂志。

在小小的咖啡桌上打开一台“笔记本”，除非不得已，赶这种“时髦”的巴黎人依旧不多。

我曾在一个秋雨绵绵的下午走进圣米歇尔广场上一家很大的咖啡馆。

那天我在St-Michel地铁站等人未果，饥寒交迫中就想喝一杯暖暖身子，落座后有一个老侍者抵上了餐单。

当我告诉他自已不吃饭只是想喝一杯咖啡时，他一脸不悦地走了，哪成想这一走他就没回来。

我等了很久，只能向另一个侍者再叫咖啡，又是一通等待，我才喝上了一口咖啡。

记得当时已是下午三点，可周围还尽是吃午饭的外国游客。

咖啡馆做午餐的生意很正常，这也比买咖啡赚钱。

但为了多赚钱连而怠慢只喝咖啡的客人，是否有点本末倒置？

好在这种态度的咖啡馆，多在巴黎的旅游区才会让你撞上。

当然，旅游区也有服务极佳的咖啡馆，比如左岸的“花神”（Café de Flore）

，“双叟”（Les Deux Magots），当然，它们的价钱可是普通咖啡馆比不了的，人家除了买普通咖啡馆买的咖啡酒水，主要卖的是名气。

这两家老店的名气，来自于昔日流连忘返的文人墨客。

据说，海明威有时也来这儿坐一坐。

后来，“存在主义”哲学的鼻祖萨特更长期在这两家咖啡馆中写作，或与西蒙-波娃等人长谈哲学。

如今，“花神”和“双叟”都设立着以自己店名命名的文学奖，每年一次颁发给文学青年。

不管它们真是为了支持文艺，还是借文艺之名沽名钓誉，这两家老店对今天文化的关注，至少也算对得起自己的过去了。

不过，如今这两家在咖啡馆的文化名胜氛围和过高的消费水准，已对本地学者和文艺青年失去吸引力。

两家店堂里里外外坐的都是慕名而来的外国游客。

<<巴黎，很烦人>>

记得前些年走过这两家咖啡馆，最常见的情形是大大咧咧的美国客一边抽着雪茄一边喝啤酒，而日本人们则正襟危坐，毕恭毕敬地双手捧饮牛奶咖啡。

这两年我又注意到“花神”、“双叟”的座位中多了许多金发碧眼，财大气粗的东欧人。

其实，普通的巴黎人还是巴黎咖啡馆最大的消费群体。

当然，他们极少会去上述“声誉卓著”的咖啡馆充冤大头。

喝咖啡的巴黎人去的多是街坊邻里的小店。

当然，这里说的小店，除了规模也包括格调。

而巴黎人进咖啡馆也并非各个都“泡”。

很多人叫一杯咖啡，站在吧台前两三口喝完便付账离去。

你说巴黎人屁股沉重，但真正为喝咖啡而来的，却行动得异常迅速。

由此，在同一家咖啡馆中的同一杯咖啡，会因为消费形式的不同而出现不一样的价格。

站在吧台前喝得最便宜，如果落座，价格便会上涨70%-80%。

如果坐到咖啡馆门外Terrace（露天座位）既看别人又被别人看，那也请做好多付银子的思想准备。

巴黎的咖啡馆大多卖饭，且通常以午餐为主，规模大的咖啡馆甚至有正规餐厅的食谱。

而一些出售简餐的餐厅或者啤酒屋（Brasserie）在非用餐时间也会作为咖啡馆经营。

因此，巴黎这种既象咖啡馆又似餐厅的“暧昧场所”便非常之多，常常让外来人弄不清性质，怕进错了门。

其实，如果你是个对吃喝不太考究的人，或是临时想找个地方垫一垫肚子，进咖啡馆吃饭是最合适不过的。

这里既省却了餐厅吃饭的套路，价格也比正规餐厅便宜。

至于食物，尽管选这不算多，通常却也美味可口。

这一点跟国内的情况恰好相反，咖啡馆在国内依旧属于小众场所，就算有食物供应，肯定比大众化的饮食店贵。

除了吃饭，巴黎的咖啡馆还是一个排忧解难的应急场所。

巴黎公厕奇缺，这些年虽然街头多些免费的自动厕所。

但这类先进装置极不可靠，不是打不开门，就是开了门关不上。

有些开关自如的却长期被醉鬼或瘾君子占据。

因此，在巴黎街头内急，最保险的办法还是进咖啡馆解决。

当然，同一件事情，每人处理的方法却不尽相同。

比较厚道的人会先忍住内急叫一杯咖啡，然后再堂而皇之地如厕。

你也可以苦着脸和店员打个商量，他们通常都很近人情，不会逼你先喝杯咖啡再解手。

不过，多数巴黎人不会这么绕弯子，即使根本没在店里花一分钱，也是昂首挺胸直奔厕所，我到也没见过谁受阻拦。

这里还有一句温馨提示：有一点规模、样子老派的咖啡馆厕所通常在地下室。

小规模咖啡馆厕所多设于吧台后。

不过，在游人繁多的地区有些咖啡馆会给厕所上锁。

如此一来，你只能找店家商量了。

除了名店大店，巴黎的多数咖啡馆不是朋友合伙便是家庭式的夫妻老婆店。

当一家咖啡馆的老板可不轻松，除了起早贪黑，忙里忙外，店里事无巨细都要操心。

营业时间里没有几分钟能闲着的，每日关张后还得为这份买卖贡献许多“额外时间”，不仅工作时间长而且工作强度大。

特别是小本经营的咖啡馆，许多是从早到晚都营业，节假日也不休息，挣的都是辛苦钱。

有些咖啡馆的老板上年纪后，儿女嫌这营生辛苦不愿意接手，老板只能将铺子卖给伙计。

我家附近有家咖啡馆就是这么易主的。

那个瘦高的老板卖了生意后无所事事，每天还是来店堂里坐着打发时间，垂帘听政谈不上，发挥余热到时有所为。

<<巴黎，很烦人>>

就因为咖啡馆这营生太辛苦，近年来越来越多的法国人撤出了这一传统行业。前一段读报得知，中国移民目前已成为经营巴黎咖啡馆的一支新生力量，越来越多的人买下了原先法国人经营的咖啡馆当起了老板。

而对吃苦耐劳的中国人而言，经营咖啡馆算不上太辛苦，至少他们认为比打理餐馆容易许多。

令人意外的是这股华人开咖啡馆的风潮，却在法国社会上引起了些担忧。

最先出来发言的当然仍是那些已经不泡咖啡馆了的文人墨客，他们透过现象看本质，随后尖锐地指出，长此以往，巴黎的传统文化必定受到冲击，巴黎街头会变得“越来越没有法国味”。

其实，我到觉得操着青田法语的侨胞们非常秉承传统，过去法国人是怎么做的，今天他们仍在照葫芦画瓢，不敢有半点走样。

就此而言，我觉得巴黎咖啡馆的传统非但没被破坏，反而是后继有人。

其实，我到觉得中国开的咖啡馆添点中国特色也未尝不可。

再说了，法国并没有哪一条法律规定咖啡馆里不能买肉包子、酸辣汤，大饼油条豆腐浆。

我相信如果海明威转世，在一个冬季的雨日里走进一家青田老乡经营的咖啡馆，除了喝杯Café au lait和朗姆酒，再来一碗酸辣汤加两个肉包子，老头保证会乐得屁颠屁颠的。

后记 咖啡馆的话题到此原本该打住了，可日前跟一法国朋友喝咖啡，她说起一则趣闻。

我觉得有必要在此一提：话说有一日本男孩，从小竖立了长大后要到巴黎的一家著名的咖啡馆去跑堂的人生志向。

原因是不知道在某年某月的某一天，他被巴黎咖啡馆服务员的白衬衣和黑围裙给迷住了，觉得穿上那么一套行头，端着满托盘的咖啡酒水侍候客人特别酷，于是决心朝这一人生目标努力。

可他的人生大梦和其他孩子想成为电影明星、宇航员的梦想一样，并未被父母认真对待。

直到男孩长大成人，真的要去巴黎当服务员时，家人们才恍然：原来他不是说着玩的。

后来，那孩子真去了巴黎，找到了那家咖啡馆要求上班。

起初咖啡馆的经理和同事们也觉得这事既搞笑又不可思议，几次把小孩哄了出去。

可他却一二再，再二三地跑来央求，多次劝退未果，店家只能留下这孩子玩几天。

哪曾想人家可不是来玩的，人家用当宇航员的雄心来干服务员。

工作积极肯干一丝不苟且不说，他更以惊人的速度学会了这家百年老店待客的所有看家本领，让店里的各级领导对他心服口服、刮目相待。

长话短说，这个日本青年如今已正式在该咖啡馆上班，每天至少八小时幸福地沉浸在自己的梦想里。

食趣 我好吃却健忘。

为此每新去一家餐厅都会索取名片一张。

如果吃下来发现不错，离店前我还会多讨几张，为的是将来有机会推荐给同好。

日前跟久住巴黎的几位台湾朋友聊起台北的上海菜馆，印象中有一家非常不错，一翻名片本发现居然有三张该店名片，于是十分班门弄斧地送了一张给台北的朋友。

其实，除了台北餐厅的名片，秘鲁首都利马海滩上专营Ceviche的海鲜店，奥地利山区小镇圣安东的炸猪排馆，东京专营Monjia的“锅巴”店、纽约最好吃的犹太Deli，还有南非“葡萄酒之路”上许多好吃的小餐馆，我都保留着它们的名片。

厚厚两册琳琅满目的餐馆名片中还有几张还是手写的。

比如，在一张新疆吐鲁番出租车司机的名片上就记着一个电话号码和人名。

名片是我包车的维族司机的，当他得知我要吃正宗的拉条子时就把我带到了位于吐鲁番城乡交界处的一家小馆子。

只见店外停着一溜出租车，馆子里一半客人都是司机。

记得第一口拉条子进嘴时，那股鲜香便让我想，能吃到这样的拉条子，再来一次吐鲁番也值啊！

如此一盘算，饭后就请司机问店家讨一张名片。

<<巴黎，很烦人>>

结果司机说：“饭店没名字，不过在吐鲁番跑车的司机都知道这家店”。

饭点没名字自然也就没有名片。

不过，那个维族小伙子还是替我向店东要了个手机号，说若碰上新司机，打个电话给老板就能找来了。

其实，我那两册名片本里一半以上都是巴黎餐厅的名片，大概有三百多张。

平日我并不会去翻看它们，通常是有什么聚餐活动或有人需要我推荐餐馆，才取来浏览一番。

久而久之竟发现，在哪一家餐厅吃过什么其实不容易记住，如果发生了什么“意外”，时隔再究竟也记忆犹新。

当然，这里说的“意外”与天灾人祸无关，指的是发生在吃喝时的趣事，多与当地的生活习俗和地方文化有关。

话说“蜗牛”（L'escargot Montorgueil）是巴黎的一家百年老店，落于巴黎一区的Montorgueil大街上。

门面上以一只金色的大蜗牛昭示天下：我的拿手菜就是蜗牛。

据说，当年这里是欧美演艺圈在巴黎的一个据点。

比如卓别林之类的明星，每次到巴黎必然来此处消灭一堆蜗牛。

法国人吃蜗牛的方法不少，最常见的是烤。

做法是先将蜗牛去壳煮熟，随后与混合了香芹、罗勒和大蒜的奶油一起再塞回壳里，在烤炉里烤到那一小壳奶油滋滋沸腾时便可上桌了。

这家老字号就以烤蜗牛出名，它们的烤勃艮地蜗牛是我吃过的个头最大，也是价钱最贵。

其实，烤蜗牛这道菜在法餐食谱里并非高级货，这家店敢卖得贵，一半是因为名气，一半是因为选用了高品质的蜗牛。

然而岁月如梭，沧海桑田，现如今不管是好莱坞还是宝莱坞的老大们都已很少光顾此地。

反倒是日文的旅游攻略对这家老字号推崇备至。

因此蜗牛总不缺日本客人。

一次我和家人在“蜗牛”吃晚饭，邻桌端坐三位日本妹妹。

只见她们每人都点着好大一盘蜗牛在吃，桌子中间还竖着一瓶勃艮地红酒。

一看就知是三个会吃会玩的主儿。

那天餐厅上菜慢，我们的头菜上桌事日本女孩们已经消灭了蜗牛开是吃主菜了。

待到我们的主菜上桌时她们已经吃完甜点正兴致勃勃地观赏着各自相机里的餐馆留影。

这时我听一位服务员问道：几位是否还需要茶或咖啡？

三位女孩同时点头道：“咖啡欧蕾”（Café au lait）。

服务员闻声一愣，有点不相信地重复道：“咖啡欧蕾？”

“三女孩再次点头如倒蒜，其中一个更以双手比划出个大碗状。

这为先前态度温文尔雅，并为三位东洋妹妹拍摄大量写真的中年跑堂忽然勃然大怒，他高声以法式英语回应道：“No！”

No！

No café au lait！

Just Café or tea？

！

“此言一出，轮到三个女孩愣了。

但只过了不到一秒钟，她们便又小声地坚持道：“请来三杯卡咖啡欧蕾”。

那跑堂的猛一转身疯了似地冲出餐厅，以一种怒不可遏的嗓音冲吧台喊道：“三杯咖啡欧蕾！”

！

！

“”。

我注意那三位日本妹妹完全不知所措地懵在那儿，原本有说有笑的餐厅也忽然安静下来了，有人交头接耳在打听发生了什么事。

<<巴黎，很烦人>>

我心里有些不解，这位瘦高的中年堂倌貌似老道，却怎么会为这么点小事忽然情绪失控呢？在此我需补充一句，法国人说的咖啡通常指espresso。

他们认为饭后喝可以消食解腻，提神醒酒。

而咖啡奥蕾虽说也是咖啡，但却是早餐饮料，功能却类似国人的豆浆是用来充饥而非消食的。

那些注重保持身材的巴黎女人，中午也会喝一杯咖啡奥蕾，加一两片饼干就算一顿午饭了。

而几个日本妹妹的作为就如在东来顺饱餐一顿涮羊肉后，每人再灌一碗热豆浆，感觉不是没吃饱就是没吃好。

但我想这事要是真发生在东来顺，也不足以让跑堂的如此怒火满腔，情绪失控失控。

要不怎么说巴黎有意思呢？

你就会碰到这种既有个性、又坚持原则的跑堂。

后来我猜想，正餐后喝咖啡奥蕾可能是日本人吃西餐的习惯。

但旅游攻略上却没有警告大家巴黎人不会如此行事。

看来，一向以细致著称的东洋巴黎旅游攻略也会有疏漏之处。

在遭遇此时后相当长的一段时间里，百年老店“蜗牛”便被我们改名为“咖啡奥蕾”。

去哪儿吃饭，便成了去喝咖啡奥蕾。

常听外国来的朋友甚至法国朋友抱怨巴黎的餐厅服务态度不好，不过，若跟中国、美国的餐厅比，巴黎的餐厅服务应该堪称上乘。

在美国，顾客在餐馆服务员的眼里不是人而是小费，一切殷勤周到服务的背后隐藏的是多得小费的根本愿望。

而中国的餐厅服务员基本上不会萌生关于小费的妄想，多数餐厅服务员都胸怀大志，在餐厅打工只是权宜之计，很少有人会以次为终身职业（其实，多数美国服务员也是如此）。

因此，端茶倒水别烫到客人，点菜时记得问问客人有没有忌口，便算是服务有水准了。

当然，现如今中国正狠抓服务质量，加之有什么事尽可投诉，所以许多热气腾腾的菜饭里会出现“86号厨师为您服务”的标签。

我在巴黎的饭馆里也碰到过客人“投诉”，不过只有一次，结果还以失败告终。

请允许我隐去店名只说那是我家附近的一家小餐厅，它以革新的法国传统菜和薄酒菜产区的葡萄酒为招牌，开张以来一直生意红火。

于是我便动了去试一试的心思，一吃果然不错。

于是又带着儿子做过几次“回头客”，一来二往跟老板也半生不熟起来。

这才知道原来他就是大厨，里昂人。

这个夏天我们全家又去小店吃饭，主菜将尽时边上来了——一对肤色黝黑、穿着考究的老夫妇。

两人落座后先面色严肃环视四周。

那太太发现我这儿有个小孩，很是严肃地审视了一会儿，确定我儿子还算老实，才打开了菜单。

这两人的模样举止，很有点儿“既有钱又有闲，既讲究又挑剔”的范儿，或者也可称为很烦人的主儿。

果然，他们的菜刚上不久，老头就把服务员叫来了，他指着盘子开始对服务员抱怨起来。

我探头一看，原来老头点的是一客三文鱼鞑鞑。

鱼肉鞑鞑与牛肉鞑鞑神似，它的主料就是新鲜的三文鱼肉，只要鱼肉新鲜这菜已经成功了一半。

如今全球遍吹健康饮食之风，吃生鱼感觉上比吃生肉健康卫生，因此这类菜也越来越多地出现在法国餐厅的菜单上。

不过，才思泉涌的法国厨子不如寿司师傅老实，他们喜欢往生鱼肉里添些有趣的佐料。

比如，我就吃过一回吃以生姜为主调味料的三文鱼鞑鞑，或许是厨子拿捏失误，生姜下多了，只觉得鱼味姜味在嘴里扭作一团，弄不清是在吃姜还是在吃鱼。

不过，到也没糟糕到无法下咽的分儿。

<<巴黎，很烦人>>

然而，邻座老头面前的这盘三文鱼鞑鞑看来问题不小，因为服务员跟他说了几句后便去叫来了领班。此时餐厅已经满座，正是晚餐最忙的时刻。

我看见领班放下电话后一路小跑到老头桌边，一脸毕恭毕敬地对老头倾耳聆听。

我无法听清他们的交谈的内容，但能见到老头指着餐盘满脸不悦地滔滔不绝。

不一会而，原本陪着笑脸的领班慢慢耷着脸直起腰来，很果断地一伸手示意老头停止抱怨，一转身便不见了。

最后，身着厨师制服的老板推开厨房的弹簧门来到那对老头老太的桌前。

这下我觉得问题严重了，因为在晚餐最繁忙的时刻，大厨是不会轻易离开厨房的，客人有什么问题通常由服务员或领班打点。

而看眼前这架势，不是客人不依不饶就是跑堂和领班的权限已经无法解决客人的问题了。

不过，那年轻的大厨一点都没有先前两位的客气劲，他一边擦着脑门上的汗珠一边大声问那菜究竟有什么不好。

于是，老头又对着盘子指手画脚了起来。

可还没等他说完，那年轻厨子忽然打断道：“别人怎么做跟我无关，我就是这么做的。

你要是嫌不对口味就别吃！

老头回答了什么我没听见。

只听厨子接着说：“这不是理由！

我不会因为这个原因给你退钱！

”撂下这句话，他转身就进了厨房，把一扇弹簧门率得山响。

很快，就有一位服务员撤了老头面前那盘生鱼和其他的杯盘碗盏。

此举无疑是在下逐客令，如此对待顾客，我也是第一次见识。

不一会儿那位领班又出现了，这次他恢复了笑眯眯的神态，手里还拿着收钱的刷卡机。

那对老头老太一声不吭，老头铁青着脸付了饭钱，默默地离开了餐馆。

望着他们离去的身影我有些费解，法国的消费者的维权怎么这么虎头蛇尾？

如果那菜的质量确实有问题，他应该据理力争才，向消费者协会之类的机构投诉才是啊，怎么被那厨子几句话就顶回去了？

思前想后，唯一的解释是那老头可能是过于挑剔或无理取闹才招致如此下场。

如果那盘菜真有什么硬伤，里昂大厨绝对不会有那么大脾气。

或许也可能是老头找茬的时机没选对，在一家餐厅最忙的晚餐时间找大厨的麻烦，说轻点是不合时宜，说重了可能是自取灭亡啊！

我印象中最受礼遇的一次晚餐是在Guy Savoy开的餐厅里。

那次有位馋嘴的外国朋友来访，很想试一试这位三星大厨的手艺，于是在一个多月前便订好了位子。

用餐的前一天接到餐馆电话，确认我们第二天的晚餐预定是在八点半、共有几人用餐等等。

让人感到顶级餐厅待客热情周到的同时生意也是做得滴水不漏。

吃饭的那天晚上，一行人眼看就到餐馆了却又接到了一个亲切的电话，说我们的预定是八点半，目前桌子已经备好。

我一看表，此时八点半刚过五分钟。

按照巴黎的规矩，吃饭迟到半小时是不用跟店家打招呼的，即使是生意特别好的餐馆也会为客人留着座。

饭馆打电话催客人这种事情我们谁在过去都未遇到过，一时间大家面面相觑。

转而议论纷纷，有人说或许Guy Savoy大牌，吃饭才须准点。

也有人说或许生意太好，店里有waiting list，见客人没到便催了。

。反正我们尚未有出个结论便已经到了餐馆门口。拉开大门，却只见Guy Savoy 本人亲率一班服务员在迎候在店堂中。

<<巴黎，很烦人>>

他与我们一一握手不算，还亲自将众人引到餐桌前，又客套了一番才离去。

刚刚入座，我们太太便获赠神秘礼物一份，打开一看，原来是印着Guy Savoy大名的餐盘，餐厅以餐具做礼物赠送女客，大家以前都未遇到过，感觉甚是有趣。

此时，忽然有一朋友得出结论：就因为Guy大叔要亲自迎候，餐馆才来电话催促。

“人家不能老在门口等你啊，炉子上还炖着肉呢”。

那次在Guy Savoy我跟国外来的馋嘴共享了一道“膀胱鸡”，其他人点了生么我都不记得了。

膀胱俗名尿泡，“膀胱鸡”的主料就是一只完整的牛尿泡及一只金贵的布列斯鸡。

布列斯鸡产自法国东部的布列斯，据说它是法国唯一获得AOC（原产地认真）荣誉的鸡种。

因此，在饲料成分甚至放养区域的大小上都受政府规定的严格限制。

加之饲养费工费时属于受精心哺育之家禽，因此价格不菲。

我家附近一肉铺中常见有布列斯鸡供应，可最便宜的也要六、七十欧元一只。

布雷斯鸡的肉特别嫩，据说是由于缺钙所至。

这道“膀胱鸡”便是将布列斯鸡封在牛膀胱里，入深汤锅闷煮。

靠膀胱受热后内部产生热力和压力将鸡肉“闷熟”的。

“膀胱鸡”做好后置于一长柄铁锅中，铁锅则放在一辆小车上被推到我们桌旁。

随后，服务员以长刀切开膀胱取出小鸡，再将鸡肉拆架装盘，辅以配菜后上桌。

“膀胱鸡”的鸡肉不仅鲜嫩且无一点异味，调味的本身也没有喧宾夺主。

不过，那个冒着热气、鼓得跟个足球似的膀胱刚由我身边推过时，空气中绝对留下了一股尿骚味。

或许就是这个原因，我吃到的只是鸡肉，至于那壮观的膀胱，只是个烹调器皿而已。

那天酒足饭饱离开时Guy Savoy本人又跟变戏法似地出现在大门口，他再次跟我们大家一一握手并道别，随后便匆匆回了厨房，我估计他火上还煮着只膀胱。

巴黎的三星名厨走出厨房跟顾客寒暄一如歌星走下舞台跟观众握手，是一种常见的攻关招数，没什么新意。

不过，如Guy大叔般如此周到地迎来送往，就连当晚这伙人中资格最老的吃客都连说没有领教过。

后来一想，好在那天我叫了膀胱鸡，否则Guy Savoy餐厅给我留下的肯定只有“热烈欢迎”

和“隆重欢送”的印象了。

Le Vaudeville是一家典型的巴黎传统餐馆。

就是那种有大理石墙面，黄铜护栏和彩色玻璃，装修全部是Art Deco风格的老馆子。

这种餐厅在巴黎有许多，不少都被大名鼎鼎的福楼集团（Flo）收在麾下了，这家Le Vaudeville也不例外。

尽管是集团式经营，但整个餐厅的气氛依旧不失老店的亲切，特别是一进门那个负责按排坐位的胖老太，满脸凶相让人觉得你不是来用餐而是来讨饭的，决无如今连锁餐厅里常见的被动假笑和口是心非的欢迎词。

当然，我不是冲着这老太婆的臭脸才去吃饭的，这家老店吸引我的是它那口味绝佳的小牛头肉（Tête de veau）。

小牛头肉是传统法国餐厅都会供应的一道家常菜，有点像红烧肉在中餐里的地位：既德高望重，又脚踏实地。

小牛头肉的做法很简单，就是将小牛头在加了香料和蔬菜的汤里炖成“白煮肉”，可汤料的好坏和火候却并非每一家餐厅都能够完美把握的。

一道成功的牛头肉不仅肥而不腻，滑爽筋道，而且脸肉、舌头甚至牛脑子的口味差别甚大，配上一种由酸黄瓜粒、续随子、香芹、白煮蛋跟蛋黄酱调成的Gribiche沾酱，不仅能解腻去腥，更能提升肉本身的香味，让人百吃不厌。

据说，法国前总统希拉克先生便是这道传统法国菜最大的粉丝。

听说，如果他兴致好，可一天连吃三顿小牛头肉。

老先生的身体和小牛头肉的美味由此可见一斑了。

我在巴黎形形色色的餐厅里都试过这道菜，最后个人认为Le Vaudeville的小牛头最合我口味，以至有段

<<巴黎，很烦人>>

时间里每周去吃一次。

如此一来，除了门口领位的老太依然态度凶恶，店里几个跑堂都跟我认识了，每次见面必然握手寒暄一番，让我自我感觉很是良好。

一日我又去Le Vaudeville 午餐。

因为时间尚早，餐厅里客人不多。

我注意到邻桌一对男女，男子中年，西装笔挺。

正狼吞虎咽地吃着一盘小牛头，看那样子我就知道今天点这道菜肯定没错。

与他一同进餐的是位年轻小姐，不仅人俏吃饭的样子也很嗲，一边用刀叉轻柔地摆弄着盘中的一条鱼，一边跟男士低声细语交谈着，一脸含情脉脉。

男士消灭了盘里的牛头肉后又开始吃小姐盘子里的煎鱼。

年亲小姐一叉叉地喂他，即耐心，又优雅。

男人虽被喂食却也不失态，口口接应自如。

两人一来一往，恩爱一团。

待我点的小牛头肉上桌时，那男的已经“埋单”了。

没吃甜点、没喝咖啡，这恩恩爱爱的一顿饭便忽然结束了，我觉得有些意外。

餐厅很快便忙碌了起来，那对情侣原先坐的地方很快被别的食客填上了。

不过我右侧一个四人座位却始终空着，一看便知是有人预定了。

我的甜点刚上桌，订座的客人便来了。

先是两个8、9岁的女孩，一边吵吵嚷嚷地爬上了凳子，一边还问着他们为何不能坐临街的座位。

随后入座的是位穿着那种极细腻的羊驼开衫的中年太太，一看气质就知道是不用上班的女人。

她入座后便示意两个毛丫头放轻声音，但直到两个小女孩的爸爸坐下后她们才安静下来。

可一开始点菜，两个孩子又开是叽叽喳喳起来。

通常，巴黎人家的小孩都很文雅规矩，特别是在餐厅里，更难见到这么活跃孩子。

于是我再次抬头打量这两个小孩。

孩子的脸我还没看清，却看见了那最后落座的爸爸。

这不就是刚才吃完小牛头肉又被喂鱼的那个男人吗？

他怎么这么快就从一个年轻小姐的情人变成了一个中年女人的老公和两个孩子的爸了？

我当时的第一反应是自己是喝多了，后来又觉得是新配的眼镜在作怪。

。

但我立即平静下来，再次仔细地朝那正襟危坐的男人望了一眼。

这次我很肯定地告诉自己：没错，绝对没错。

眼前这当爹的就是半小时前跟那漂亮小姐一同吃饭的男人。

传说中巴黎人善于利用午餐时间搞婚外情，可眼前这位老兄的机智勇敢早已是间谍片的境界了。

他为何如此机智勇敢地在同一家餐厅“连续作战”？

难道附近真的没有另一家饭馆适合“分散行动”？

还是今天没有计算周密险些“撞车”？

再说了，如此又陪女朋友又陪老婆孩子连吃两顿，这肠胃功能也得超强才行吧？

如此胡思乱想间服务员已经开始给这家人上菜了，两个小女孩吃的是生么我没在意，但那个当妈的竟然点了跟先前那位小姐吃得一模一样的煎鱼。

几秒钟后最雷人的一幕登场，只见一位服务员又给那男的端来了一盘小牛头肉！

……

<<巴黎，很烦人>>

编辑推荐

换一本书读巴黎! 从未有人这样写过!
颠覆巴黎神话之作!
为什么许多人讨厌巴黎, 却不愿离开?
抛开陈辞滥调, 这是一个游客无法发现、居民视而不见的巴黎!
没错, 这里是巴黎!
一个真实的巴黎, 视线之内, 想像之外。

<<巴黎，很烦人>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>