



Encore Provence

重返普罗旺斯

〔英〕彼得·梅尔 著 王春 译

上海文艺出版社

第一章

山城遗事

我发现，如果你从未看到过一个男人用高压水管洗内衣，你就永远不会真正体会到新旧大陆之间文化等方面的诸多差异。

这是初冬的一个清冷、静谧的早晨，高压水管声有节奏地响彻在整个村庄的上空。我悄悄地向发出声音的地方靠近，透过花园的围墙，看见一条晾衣绳上晾满了五颜六色的男式内衣。还有一些衣服正在洗濯之中，在水流的冲击和拍打下，它们猛烈地扭动着，好像射击场里高悬的标靶。洗衣服的男人远远地站在水珠溅不到的地方，戴着帽子和手套，穿着一双高到脚踝骨的绒拖鞋，他站立的姿势是士兵在战场冲锋时的典型姿势，两脚大大地分开，水管握在胯下，水珠像冷酷无情的子弹一样扫射出来，来回掠过，内衣无一幸免。

仅仅几天以前，我和我的太太返回了普罗旺斯。我们已经同这里分别了四年，四年的时间我们大都在美国度过。在那里，我们轻而易举地回到了那种令我们感觉温馨而舒适的语言环境中，这是一种无拘无束、令人畅所欲言的氛围。尽管并非完全运用自如，但讲这种语言不会有礼仪是否适度、性别用得是否合适的问题。我们无须再考虑与人打招呼时用“您”和“你”的细微差别，也不需迫不及待地到字典里查从桃子到阿司匹林的每个词的阴性或阳性。即使我们的耳朵对那些曾经熟悉的事物生疏了，即使有些时髦的辞藻还得花些时间去适应，但我们说的毕竟是英语。

一位个子矮小的朋友告诉我，不再有人认他身材矮小，而是认为他在与地面垂直方面受到了挑战；从前，一小时就是平淡无奇的六十分钟，现在，却已经萌生出跌宕的高潮和低谷；没人注意你离开房间，而看到的是你在退出；经济波动不已，仿佛是一颗爱捉弄人的智齿；凭直觉就可以知道，伟大思想中的哪个部分是用玄想来补缀的；那些对人们有百益而无一害的褒义词正在泛滥成溢美之辞。重要人物冥思苦想，试图将自己的观点隐藏在一个个重要的谈漠筹划之间。

在日常闲谈中，许多法律术语被妄加引用，有关体育运动的诉讼案件日益增多，这些都着实令人厌烦。商品过剩也是众多可怕问题中的一个。我也注意到，那些老于世故、颇具影响力的美国人——也就是经常在传媒中露面的人——并不仅仅满足于将事情做完，两是更倾向于达到某种结果。我总是有一种很卑鄙的隐忧，觉得这种每况愈下的景况很快就会流传到那些自命不凡的餐馆传者那里。我现在已经能听到：“你吃完沙拉了吗？”（当然，这话只是在你看了一会儿菜单之后才会说。）

我们是第一次遇到外人，尽管我们从未见一星半点儿比他更幸运的亲戚——内人——的迹象。我们被教导要放弃过时的全神贯注的习惯，试图以集中注意力代替之。刺激人感官的新词汇层出不穷，但是无论我们处于怎样的瞬息万变的社会情境，怎样花样翻新的语言氛围中，我们都应该安之若素，泰然处之。

然而，总是有什么不对头，这当然并非不受欢迎的缘故，尽管我们遇到的每个美国人都并不枉负美国人待人友好、随和、慷慨、大方这一美名。我们曾在长岛（Long Island）尽头东汉普顿（East Hampton）的一幢房子里度过了一段难忘的时光，这里一年中倒有九个月的时间，安静怡人。我们沉溺在美国的便利、高效、无数的机遇、挑战和选择中，渐渐被当地的风俗习惯所同化。我们开始品尝加利福尼亚葡萄酒，电话购物，悠闲地开车兜风，只吃富含维生素的食物，偶尔留意一下我们的身体，为胆固醇的升降而我棘不安，浏览充满肥皂剧的电视，在餐馆里绝不吸烟，只在私下里偷偷过瘾……甚至，有一个时期我们谨慎地遵照生活小百科的吩咐，每天定量喝几杯水。换句话说，我们在尽最大努力，适应我们所面临的一切。

可是，仍然还有什么不对头，我们总是若有所思，若有所失。确切点说，我们在普罗旺斯那纯然清澈的全部视觉、听觉、嗅觉和感觉，全都消失了。从田野里席香草的清香，到星期天早市的繁华和嘈杂，喧嚣和浮躁，都让我魂牵梦绕，没有哪一个星期、没有哪一天，我不是在思乡病的折磨中度日如年。

在许多人看来，重返失魂落魄的旧地，重拾久违的、沸腾的思绪，是一件再愚蠢不过的行为。记忆是一位带有太多偏见和情绪的编辑，他时常按照自己的选择，自作主张地保留下它所喜欢的东西，而对那些并不尽如人意的事情充耳不闻。在这种剪辑下，玫瑰色的往事清晰如昨，一切美好的时光也被注入了神奇的魔力，不开心的日子却慢慢消褪。直至最后消失，只留下一片颇具魅力、朦朦胧胧的阳光岁月和朋友们的欢声笑语。果真如此吗？往日是否真的能够重视？

当然，只有一种办法才能找到它。

对直接从美国来到法国的人来说，在这个国家最先碰到的令人头痛的冲击就是交通的混乱。一离开机场，紊乱的交通系统，像一股气浪向我们迎面袭来，我们立刻被卷入高速的混乱之中，感受被汽车包围的四面楚歌的感觉，到处都有人开飞车，好像抢劫银行的逃犯正在仓皇逃窜。很快，我们就被告知，法国司机喜欢将他前面的每辆车都视作一个挑战，他会从侧翼包抄或者从后面奋起直追，完全无视红绿灯的存在，甚至对提醒开车人小心的路牌置若罔闻。高速公路每小时限速八十英里，这被看成是对个人自由的难以容忍的约束，或者仅仅被认为是专对旅游者制定的一些奇特规则，而不予理睬。

假如人的应变能力和设备应变系统能够达到要求，事情也许就不会这样令人惊慌失措了。但是，当一辆小雷诺车轮几乎不沾地飞驰而过时，你忍不住会想：为何不将小汽车设计成突破安全障碍型？如果你瞥一眼开车人的样子，你可能更加六神无主。你知道，法国人有一个很奇怪的习惯，要是两只手臂不交插在一起，就不会说话。他们表示强调时，手指要上下晃动；表达沮丧时，胳膊要高高抬起，这是这个民族的语言管弦乐。你要有幸看到酒吧里有两个人在争论，其手舞足蹈的情景一定非常有趣。但是，如果你在高速公路上，看到一辆车速为每小时九十英里的小车里的司机正将手臂交叉在胸前，如此这般开车的话，你的心说不定会碎然停止跳动。

所以，你完全可以想象我此时的感觉，在偏僻的道路上，像开拖拉机一样将我的车开得慢悠悠的，不时地停下来欣赏一下周围始人的景色，快慰不已。自从我第一次走进普罗旺斯，我就爱上了那些画在粮仓和荒凉冷落的石头小屋上的褪色广告。

那是邀请人们品尝早已难得一见的开胃酒、巧克力或求卖肥料的广告。油漆早已剥落，斑斑驳驳，七八十年间的夏日迅猛的阳光早将湛蓝、深褐和奶油色晒得褪了色，现出底料中的白来。

许多年来，那些标新立异、花样翻新的现代广告早已令这些质朴的乡村广告黯然失色，类似的情况、类似的侵略正与日俱增。在这里，城镇和村庄现在通常有两个名字，其中一个古老的普罗旺斯拼法，比如，M6nerbes写成M6nerbo，Avignon写成Avignon，Aix写成Aix-en-Prouvenco 而这一切，也许只是个开始。如果普罗旺斯道路标牌员依旧健在的话，也许有一天，我们能看到 Frequent Radars Contr6ds（繁忙的雷达控制台）或 Low-Flying aircraft（低空飞行的飞机），甚至能看到弗雷德里克·米斯特拉尔（Frederic Mistral）用诗歌语言改编的《大麦克之家》（The Home of the Big Mao）。

标牌随处可见，到处播撒信息，有建议，有教育，还有所有权等各方面的。牌子大多钉在树上，挂在田边的柱子上，搁在栅栏上，粘在混凝土上，都是葡萄酒吧、蜂蜜、薰香精和橄榄油、餐馆和不动产代理的标牌，大多数颇为引人注目。也有几则提醒说，“当心野狗”。还有一个——我比较喜爱的——特别令人泄气。我在普罗旺斯山上看到它，系在一棵荒郊野外的树干上，写着：Tout contrevenant ra abattu i6s r-vivants poursuivis。大意是：擅自闯入者将会被打死，幸存者将会被指控。我倒宁愿相信写标牌的人有这样的幽默感。

还有另一类警告，我想我们在法国以外的任何地方都不会见到。在圣特劳芬的竞技场中，这类警告举目皆是，那儿每礼拜都有集市，警告通常是写在钉在栅栏上面的瓷牌子上的。它以奔放的风格和严厉的语言提醒路过者绝对禁止在附近地区大小便。有的人会想，对于东汉普顿这样一个以和谐和严格的约束性而自傲的城镇，这种警告似乎是有点画蛇添足。

这个警告在法国却非常必要，因为法国人有随地即时小便的爱好。无论什么时候，无论什么地方，只要生理上有要求，他们便会很快作出反应。城镇和城市里有成百上千个僻静的角落；到了乡村，更有数百平方英里的空地和上百万灌木丛可以提供隐蔽的方便之处。据我所知，法国人无所顾忌地对场所加以选择，隐蔽是他们最不关心的事情。有时站在岩石上，他们在天空中衬托出的轮廓像海湾里的牡鹿。

有时离路边那么近，你不得不转过头去避开他。而他呢，正在那儿做不得不做的事情，没有丝毫的尴尬和不安。你从他身边走过，眼睛碰巧跟他对视，他会礼貌地冲你点点头。但是，更多的情况是，他两眼朝天，悠悠哉哉地数着天上的云朵。

幸运的是，禁令布告并不是大多数公共场所典型的打招呼样式。在法国，对陌生人表示礼貌是显而易见的。人们并不一定十分友好，但总是彬彬有礼。一大早出去办事，每个停留处都会给你令人愉快的小小招呼，表示注意到了你的存在，这在别的国家并不常见。比如，在英国，许多店主表现得似乎你根本不在眼前，也许因为你没有被正式介绍过。在美国，这块极其不讲规则的土地上，却常常看到另一种极端，即面对有关身体状况以及过得如何的好意询问，如果顾客对这些探询没有未雨绸缪，那他就必须立即作出反应，然后喋喋不休地痛诉和询问家世、衣服、古怪发育和长相等情况。我以为，法国人在亲热和冷淡之间分寸掌握得十分合适。

有些问题则必须借助语言才能表达出来，即便是最基本的小问题，也不能不使用恰当的语言来表达。不，先生，你吃饭时没有显出馋相；你只是在遭受一场危机。

那能是我们听到角落里的先生发出的肠胃气胀声吗？当然不是。它是穷人的钢琴的哗啦哗啦声，穷人的钢琴。至于胃口，我们看看撩开衬衫钮扣的兆头——好啦，只有女佣人做的奶油蛋卷。还有一部西部片的特别著名的优美字幕。牛仔：给我一点红色素字幕：Un Dubonnet, s'if vous plait.无疑，法语是这些年来最得体、最动听的语言。

还有烹饪语言。在一个常常使人——至少在路上一——误吃午饭或正餐的国家里，你期望看到这个民族对美食更多的实实在在的证据。更多的精肉，更多的男人，从一餐吃到下一餐。但事实并非如此，至少在普罗旺斯不是这样。当然有这样的人，他们是餐桌上的庞然大物，但这种人毕竟为数甚少。我每天看到的大多数男男女女的确令人沮丧地比他们应该拥有的体形苗条得多。我听到来自其它国家的人把这种状况解释为遗传基因的某种良性合成物，或者说成是太多的咖啡和法国政治带来的过分旺盛的新陈代谢的结果，但是真正的答案在于他们吃什么、喝什么以及吃喝的方式。

法国人不吃快餐。他们匆匆撕下新鲜的根状面包的一头（如果面包是热的，其诱惑更将难以抗拒。），边吃边离开面包房。在法国街头，你经常会看见人们吃这种食品。你可以拿它跟美国公众的食品对照一下：比萨饼、热狗、玉米片、煎玉米卷、小面包、炸土豆片、三明治、五加仑咖啡和半加仑桶装可乐（当然是节食者的量），天知道还有什么该吃的东西，而这顿午餐经常设在去有氧健身课的路上。

一旦一个法国人在餐桌前就坐，两餐之间的食物限制就会迅速找补回来，这是令其他民族甚感不解的地方。对一般人来说，如果一天两餐都填得满满当当的，怎么可能不变成一个大肉球，或者因胆固醇导致动脉硬化而突然昏倒在地呢？当然，法国人的饭菜份量适中，但是许多会将美国医生吓坏的食物竟然这样被吃进肚子里——加奶油的猪肉酱、配着阿马尼亚克酒的肉末饼、包裹在黄油酥馅饼里的蘑菇、肥鸭油烤的土豆，而这些还仅仅是上主食之前的开胃餐。当然，接下来还有奶酪，不过不会太多，因为甜食还没端上来呢。

如果不是为了肚子的缘故，谁会对那种没有一两瓶葡萄酒的午餐感兴趣呢？几年前，美食家们“发掘”出许多法国人多年前早已耳熟能详的东西，就是红葡萄酒对人的身体大有裨益。某些美食家们在探究一个被称为是“法国悖论”的理念时，不觉注意到法国人喝的葡萄酒比美国人多十倍。这就对了！悖论得到阐释——一定是葡萄酒使法国人身体那么健康苗条。

我倒宁愿相信事情就这么简单，但是我不能不承认应该还有其他的原因，这些原因对法国人的胃的强烈刺激比较小。我相信——虽然没有一丁点儿科学依据——这里的食物原料成分中所包含的添加剂、防腐剂、颜料和化学新玩意儿比美国要少得多。我也相信，正儿巴经坐在餐桌前吃的食物要比趴在桌子上、站在柜台前或一边开车一边吃的食品要有营养得多。我还相信，无论你在哪儿吃，匆匆忙忙地结束一顿饭局对消化系统不仅仅意味着脂肪肝。不久以前，纽约一些餐馆里有种流行的风尚，即确保午饭时间在三十分钟以内，以便使事务繁忙、身份显赫的经理们能在一小时之内款待两拨不同的受害者。如果那不是导致紧张和消化不良的原因的话，我同你打赌，我会把我的手机电池吞下。

是的，在普罗旺斯，时间不像在世界上其他闹哄哄的地方那样受到崇拜。屈服于最终避免不了的事情，摘下手表将时间锁在抽屉里，这些花了我一两个礼拜的时间。从准时的意义上讲，时间已经不具备任何重要性，因而瞬间便有了独特的滋味。

显然去餐馆吃东西；在街头谈话；玩滚球游戏；挑选一束鲜花；在咖啡馆里坐坐；小小的快乐得到了其应得到的东西。没有匆匆忙忙的情景，有时候让人生气，更多的时候是令人感到愉悦，最终极富感染力。我进城去办事只需十五分钟，然而两个半小时后才回来，这件事让我意识到了这一点。没有任何重要的事情值得我去做，我努力享受每一分钟的时间。

也许，缓慢、舒展的生活节奏塑造了当地人格的一个重要方面——开朗、愉快。法国人不以兴高采烈而出名，而是恰恰相反。许多外

国人喜欢根据他们与巴黎侍者初次令人难堪的会面来判断这个国家的基调，不知道他是否像对待自己的同胞——也许是对待他的妻子和猫——那样阴郁、疏远地对待那些远方的游客。但是在南方，事情却有了本质的变化，差异十分明显。尽管那里也面临着相当多的困难：失业率逐年膨胀，还有法国收入税造成的经济瘫痪，但是，总有一种愉快的幽默气氛洋溢在其中。

对这些难题的一个反应是把它们远远抛在身后，置之不理。报纸上铺天盖地堆满了年轻的法国商人告别巴黎赴英国取经的长篇大论。即使普罗旺斯还存有涓埃的雄心壮志，也是日趋式微。大家都认为时代会更好，大家希望时代会更好。同时，他们还求助于“耸肩”哲学（philosophy of the shrug）。

让来访者入乡随俗是一个不错的想法，因为普罗旺斯的生活里从不缺乏引起好奇心的事物，解决难题的民族天才离得也不太远。也许在什么地方有些疯狂的逻辑在运作，但是许多时候令人难以理解。以村子的废料垃圾场为例，它只是毫不显眼地摆在那儿，经常被人清理，用来承受没有垃圾车的任何类型和体积的垃圾，这是一个在各方面都令人钦佩的设施。垃圾箱上有一张显眼的通知，上面写着：大物件应在每月最后一个星期三过后的两天抛弃。

一天早晨，我对这份通知仔细研究了好一会儿，起初我认为误读了它的意思，或者我的法语再次让我感到失望。但不是那样。上面说每月最后一个星期三过后的两天。为什么它不说每月的最后一个星期五呢？是有些进行中的计划——无疑来自布鲁塞尔（Brussels）的官僚机构中的一纸胡言乱语——把星期五的名称改为更富有活力、政治上更加激动人心的吗？我正在琢磨这是否为2000年预备的好东西时，一辆小搬运车到了，司机也下车看通知。他看看我，我看看他，然后他再看看通知，摇了摇头，耸了耸肩。

不久，通知不见了。我被告知喜欢什么时候扔旧冰箱、自行车、电视机，就什么时候扔，甭管什么通知不通知。法国人对招牌的热爱抵得上他们忽略招牌的快乐。

如果把这个民族特点和另外一个放在一起考虑，即让你的钱尽可能从紧紧挨住的手中放出来的那种民族特征，你会开始理解停车的问题。现在，普罗旺斯的每个城镇都已经留出停车的位置，这些位置用符号非常清楚地标示出来，因此极易找到，但人们却常常视而不见。另一方面，街道上却塞满极富想象力的非法停泊的车辆。

两只轮子高高翘起放在人行道上，或者挤进胡同里，两边只剩下六英寸的空间，这些都是司空见惯的。司机在倒车时展示的驾车绝技，更令人啧啧称奇。还有一些争吵正在进行，两个人龙咆虎哮，斗志昂扬，喇叭也借此放声高鸣——为什么呢？因为官方停车场厚着脸皮，表现出赤裸裸的贪婪，每一小时收费五法郎。

但是——我的朋友玛蒂娜让我放心，她经常把车停在别人不敢停的地方——不仅仅是因为金钱，还因为原则。停车收费是对法国民族精神的一种当众侮辱，必须被抵制，即使要找个车位得开车绕城半个小时。时间毕竟不花钱。撇开道德和经济的原因，还有一种找到一个真正特别的地方的极大满足感。我曾经看见一个人把他的小车倒进损毁后翻新的时装店的院子里。他走开时，回过头来沾沾自喜地注视着他的宝马小巧整洁的外观，想象这是一个汽车展示橱窗，然后满意地点点头。这时，人和车之间在一瞬间形成一种默契，似乎他们一起赢得了一场重要的胜利。

对我来说，瞬间——组成日常生活的听觉、视觉和嗅觉——界定了普罗旺斯的特色、历史以及风景。如果要我选择一种我最怀念的美国东西，那么这就是乡村集市。那儿没什么特别的东西，就是从阿普特到络曼尼的每个城镇每星期摆出来的货摊。

这些市场给人以视觉上的诱惑。市场上有五颜六色的花儿和蔬菜，手写的招牌，货摊在古老的悬铃木树荫下，有的靠着更古老的石墙。也许这些货摊是专为名片摄影师安排的，艺术气息颇为浓厚。也许是因为旅游旺季的缘故，它们在夏末时节就会拆掉，被人忘得一干二净。不过，在一月和八月份，你会看到这样的货摊，因为它们销售的面包和黄油是当地居民自己制作的。旅游者只不过是一团果酱，尽管非常受欢迎，但并不一定必要。

摊主和顾客都认识，购物过程十分缓慢，带有社交的倾向。老让·克洛德挑选奶酪时脸上绽出让人十分羡慕的笑意。他刚刚装了一副假牙，对哪种奶酪最合适自己犹豫不决。布里干酪太软，米姆赖特奶酪又太硬，也许来点波弗特奶酪最好不过了，就等着新牙适应了。达尔马佐太太站在番茄摊位旁边，带着十分疑惑的神色。

当地的番茄还不到成熟的季节，这些番茄是从哪里来的呢？为什么不把产地写在标签上？她看了一会儿，捏了一下番茄，摸摸鼻子，撇着嘴唇，最后决定把谨慎抛向风中，称半公斤尝尝。一位留小胡子的男人在他的摊位前走来走去，一只手里端着一杯玫瑰酒，另一只手中拿着一个婴儿的奶瓶。奶瓶是来喂他收养的一个野猪崽。

闻到牛奶的香味，猪的小黑鼻子贪婪地抽动着。卖花的妇女给我妻子找了零钱，然后急忙弯下腰去，从她的摊子下面拿出两个刚下的蛋，用报纸卷包得很漂亮。广场另一侧，咖啡馆外面的桌子旁坐满了人。来自蒙特·卡罗（Monte Carlo）电台的声音掩盖了煮浓咖啡器发出的嘶嘶声，播音员以狂喜般的热情描述本周的赛事。他们是在哪儿找到这些从来不需休息的人呢？四个老年人一溜儿坐在一堵低矮的石墙上面，等着闭市，好打扫广场，他们就能玩滚球游戏了。一条狗在挨着他们的墙上蹲着，它要是戴上一顶平平的无沿帽，看起来就像那些非常耐心、满脸皱纹的人一样。

摊贩开始收货闭市，几乎有种伸手可触的预感。吃饭的时间就要到了，今天阳光和煦，午餐可以摆在户外。

在大西洋这边，我们经常遇到两个出乎我们意料的问题，而这些问题我们却无从回答。第一个，美国人常常被视作万事通，经常被人询问有关发生在华盛顿和好莱坞的偶然事件（现在几乎是同一地方），似乎我们本人非常了解政治家和电影明星。第二个，在某种程度上，认为我们应当为美国民族风俗习惯的传播负责，因此我们常常发现我们被法瑞苟勒先生的指责钉在耻辱柱上。

法瑞苟勒是一位退休的中学教师，自诩为法国文化和法语纯洁性的捍卫者。他对从快餐到棒球的所有东西都焦虑不安，这些东西已开始头脑简单的法国人身上显现。但在这个特别的秋日，他的头脑中有更严肃的东西，当他从酒吧凳子上站起身走到我旁边时，他的担心显而易见。

“这真是一件令人愤慨的事情。”这是他的开场白，紧跟着是一串环绕大西洋出口对法国人乡村生活结构有害影响的轻蔑评论。法瑞苟勒身材矮小，几乎是一个小人国的人。激动时，为了加强说话的语气，他的脚上下跳动，活像一只愤怒的皮球。假如他是一条狗，他会是一条猎犬。我问是什么使他不安，同时发现自己的脑袋也开始随着他的晃动而左右摇摆。

“万圣节，”他说。“我们需要这个吗？这是一片产生了伏尔泰、拉辛、莫里哀的国土，我们把路易斯安娜拱手让给了美国人的美国。可他们给了我们什么回报？”

我不知道他在说什么，但从他的语调和紧紧绷着的向下撇着的嘴唇，显然这是一场大灾难，堪与葡萄架上出现根瘤蚜或巴黎外的欧洲迪斯尼的到来相提并论。

“我并不这样认为。”我说。

“你怎能看不见？到处都有一面目全非的南瓜——阿普特，卡瓦隆，到处都有。”

面目全非的南瓜只意味着一件事，就像米老鼠和番茄酱在法国已经家喻户晓一样，万圣节也来到法国，这是文化的又一个催命符。

在加以说明之后，我决定亲自到阿普特去看看。法瑞苟勒有些言过其实，这是他的一贯伎俩。不过，万圣节饰品确实已经妆点了一两个橱窗，普罗旺斯也是这样。

我想知道，在正式印发的年历上，万圣节是否也已经登堂入室，他们是否知道应该怎样对待这个节日。我在阿普特的大街随意询问了几个行人，他们对此表现的只有困惑。南瓜只意味着南瓜汤。

让万圣节在普罗旺斯谬传流传究竟是谁的主意？允许孩子们晚上在农庄四周玩“不请吃就捣蛋”的游戏，提醒他们应该注意的健康问题了吗？狗肯定会咬住他们。

幸运的是，地方报纸上没有任何流血事件的报道，至少在今年，看起来万圣节是没有人出席的聚会之一。

无论如何，法国已经拥有许多自己的传统节日，我们每月都有新发现。

五月初有一个公众假日，接下来还有好几个；为八月的节日做好准备，那时全国都在休假。官僚机构的永远节日，以雪片般的文件为标志。每个圣徒都有每个圣徒的节日，每个村庄都有每个村庄的节日。由于大众的要求，每星期都有普通人的节日，即星期天午餐。

星期天是与众不同的一天，是即使没在办公室里度过一周也感到不同的日子。

周遭的声音改变了，工作日里有鸟鸣和嗡嗡响的拖拉机声，星期日早上却换成猎狗的吠叫声和远方枪火的砰砰声。普罗旺斯的猎人喜欢行使他捍卫乡村的权力，从不容忍作恶的野兔和歌鹤的来犯。

今年，他面临一个比以前更严重的挑战，这种挑战来自变异的野猪。没人知道是怎么回事，但野猪的数量却逐年剧增。目前理论界的研究成果认定，野猪的迅速繁衍取决于它们太过正常的生活方式，即每年定量产一窝小野猪。野猪一直与更为多产的家猪交配，其后代正威胁着葡萄园和果园。到处都能看到它们作恶的痕迹：寻找食物时在地上挖的凹痕，糟蹋的菜园，撞歪的石头墙。

我们房子附近的地区在一个星期日被封，这是一场有组织的驱赶野猪的运动。

沿着漫长而肮脏的土路，每隔一段，猎人们已把他们的搬运车停在灌木丛里。穿着绿色伪装服的人们，手里拿着武器，正在那儿耐心等待。猎狗围成圈儿，气势汹汹地走着，项圈上的铃铛叮叮档档作响，它们因兴奋而发出的吠叫声听起来十分嘶哑。

我觉得我似乎被卷入一场大搜捕或者一场战争之中。

我走近房子附近时，第一个伤者出现了。一个猎人正朝我走来，阳光从他的背后照过来，只能看见一个依稀的轮廓。他的肩上斜挎着来复枪的枪筒，胳膊抱一个毛绒绒、长着腿的什么东西。他走动时，那只掉下来的腿在晃动。

他走到我面前停下来，我方看清楚那只长着腿的东西原来是一只黝黑色的猎犬。

它朝我们的狗翻着眼睛，阴郁，哀伤，而它的主人更是以一副痛悼的神情，问我早上好。我问他爱犬受伤的原因，是不是在灌木丛里受到了一个肥壮、凶猛、护窝的野猪的袭击？

“唉，”猎人叹着气说，“它在养狗场度过了整个夏天，爪子不太凶猛了。今天它跑得太远，脚受了伤。”

十一点半，道路上已空无一人。大队人马撤退了，回去重新组织一下，换换衣服和武器。战斗服和枪支被干净的衬衣和刀叉所取代，猎人们准备在餐桌上继续作战。

无论什么时候，星期日午餐都是我最感兴趣的一餐。早晨没有工作干扰，午睡也没有内疚感。我觉得餐馆周围有一种非同寻常的幽默气氛，几乎是一种潜伏的节日情绪在流动。我确信大师傅们非常卖力，知道他们的客人是来享用厨艺而不是来谈生意的。这一点毫无疑问。星期日的饭菜味道更好。

在我们房子周围大约二十分钟车程的范围内，十几家相当不错的餐馆琳琅满目。

众多的选择把我们的胃口宠坏了，我们精挑细选，准备找一个适合天气的地方。

麦斯。托特伦院落阔大，绿树成荫，酒店还提供样式繁多的草帽供顾客挑选以便纳凉，这感觉就像浴于九十度的高温里在天堂吃饭。冬天有埃格布伦客栈，这是一个户外火炉，宽敞明亮，悬挂着雪白的窗帘，甚至可以欣赏到私人河谷的风景。

这两家与大多数当地其他餐馆——的确还有许多别的法国餐馆——大相径庭的是，厨师都是女人。传统的劳动力分工模式总是男人在灶前，女人管针线活。现在，时代变了，尽管没有女厨师像阿兰。迪卡斯那样得到国际认可。这个女人不简单，她获得的星状勋章足以在圣诞节装饰一整棵圣诞树。法国妇女的地位在医药、政治、法律方面要比餐馆厨房里高得多。这在美国却大不相同，我觉得匪夷所思，是否与男性至上主义有关呢？我不得而知。

关于这个微妙的社会问题，如果你想得到一个富有挑衅性的答案，那么只有一个人才能办得到，他就是我的朋友罗杰斯。事实上，我相信，他是法国精神的杰出代表。在烹饪和男权至上主义方面他都十分出众，并且非常乐意与整个世界一同分享他的观点。他对女性厨师的激烈态度一点也不出乎我的意料。我问他为什么法国没有更多女厨师，我的话音刚落，他的答案已经像子弹一样射出来。“你必须明白，”

他说，“在法国，有些事情被认为太重要了因而不给妇女们去做。”

女医生、女法官和女内阁成员都很少见，但是她们还勉强可以被接受。女厨师们和女餐饮总管则令他感到怀疑和不舒服。他认为，这些事情违反事物的正常规律，专业化烹饪是男人的工作。

在埃格布伦客栈的一个冬日的星期天午餐，我们想他应该幡然悔悟了。刚开始时，他还相当谨慎地对付瑞士牛肉奶汁，后来便很轻松地处理炖羊肉，最后大刀阔斧地吃掉一堆小山似的各色奶酪和一块黑色三味巧克力。而所有这些都是一位妇女烹制出来的。

我们走出餐馆，我等着他承认他也许错了。然而，什么都没有。他只是调整了一下他的男权至上主义，来调整此刻的尴尬。

“只有在法国，”他说，“你才能在默默无闻的地方见识到这样绝妙的烹调手艺。”他朝连绵不绝的远山和普照河谷的太阳挥了挥手臂，“回来真好，是不是？”

是的，回来真好。

第二章

悬而未决的谋杀害

我与马里厄斯初退时，一见面就差点酿成血案。我远远看见马里厄斯那高挑的身影，手插在上衣口袋里，在通向村子的大路中央闲逛。听到汽车引擎的响声。他转过身来，看见我正驱车过来。在那段路上曾经有过一两次心惊肉跳的经历之后，我已经学会不再相信路上的行人、骑自行车的人、拖拉机司机以及狗和惊慌的鸡仔们那令人无法预料的动作。我慢慢地减低了车速。他一下子跳到车前，双臂展开，似乎想拥抱汽车，幸亏我的脚一直踩在刹车片上，才没有让他的拥抱得逞。在离他仅仅十八英寸的地方，我的车停了下来。

他先冲我点点头，然后绕过去，打开车门，上了车。“你好，”他说的是熟悉的南方口音。“你要去村子里，我的脚踏车正在那儿修理。”

他说在咖啡店前面下车。但是，我们到达咖啡店时，他却没有要下车的样子，看起来似乎被换档杆旁边盘子里用来投入停车计时器的零钱吸引住了。

“你不打算要十法郎，要不要？打个电话？”

我指指盘子。他仔细地挑选里面的硬币，最后取了一个十法郎的硬币，冲我眉开眼笑，然后便消失在咖啡店里。可是，在路过咖啡店旁边的那部投币电话时，他连装装样子瞥一眼都没有。

接下来的几个星期里，这幕喜剧一再重演。马里厄斯经常出现在我的视线里，要么在街道上走来走去，要么在村子里徘徊，伸开双臂请求搭车。他的机动脚踏车总是在修理，他还需要打个电话。过了一段时间，我们干脆免去了这些令人厌倦的俗套。我就在档位杆旁的盘子里放上两个十法郎的硬币，马里厄斯则径直将钱放进衣服口袋里。对这种安排我们俩都非常满意，它高效、文明，而我们，都不喜欢讨论金钱的事。

渐渐地，我们之间的关系从初级的金钱关系有了进一步的发展，呈现出某种社交的特点，这种情况是两三个月以后的事了。一天早晨，我走进邮局，看到马里厄斯正对着一张纸手忙脚乱，他坚持把纸推向柜台里面的女营业员。女营业员一直摇着头，又把纸推了回来。耸了好多次肩，最后用那些听得见的噘嘴声取代耸肩——气正从往下撇着的嘴唇里轻蔑地挤出来——法国人喜欢这样来表示不赞成或不同意。

接下来便是沉默。交涉显然没有成功。

我的到来让女营业员有了结束交涉的借口，她斜对着马里厄斯，冲我道了声早安。马里厄斯回头看见是我，紧绷着的脸立刻舒展开来，他拍拍我的肩膀说，“我在外面等你。”

他向我诉苦说，那位女营业员拒绝将他的五百法郎支票兑换成现款，他要指控她缺乏想象力，生性乖张，不肯助人。他将支票举到眼前仔细端详，说，这是一种实用的敛钱工具。

他把支票递给我，支票在风中可怜地抖动着。我猜这可能曾经是一张合法支票，但是现在它被弄得皱巴巴、脏兮兮的，上面的数字都磨掉了，几乎难以辨认。用现钱换回这么一张破旧不堪、让人难以相信的老古董，这不啻于一个不折不扣的乐观主义行为。我这样告诉马里厄斯，再说我身上也没有五百法郎。

“非常遗憾，”他说，“既然如此，你为我买杯酒喝总可以吧。”

我发现，我很难回绝这种可爱的厚颜无耻，也许正因为我身上这种东西太过缺乏。两分钟后，我和马里厄斯已经坐在咖啡店后面的座位上了。我们以往的会面都是在车里，我的眼睛一直盯着道路，这是我第一次有机会近距离观察他。

他的面孔很耐琢磨，气候一定对他的肤色产生了太多的负面影响，因此他那皮肤就像破裂的树皮。别人脸上是皱纹的地方，他的却是深沟；别人脸上是光滑的地方，他的却是皱纹。但他的眼睛很亮，头发浓密，粗硬，灰色，剃着平头。我揣测他的年龄在六十岁上下。他从军用茄克口袋里取出一大盒点煤气炉的粗头火柴，点燃了一支香烟。我看见他左手的整个拇指从第一个关节处都没有了，也许在修理葡萄藤时失手被修剪铅剪掉了。

一大口红葡萄酒下肚，他的身体微微颤动，像是表示谢意，然后便开始盘问我。

他说我讲法语的样子就像德国人。当我告诉他我是英国人时，他显得很吃惊，因为大家都知道，去国外的英国人更愿意使用自己熟悉的语言，遇到当地人听不明白的地方，他们把音调提高就行了。马里厄斯捂住耳朵，咧着嘴，瞅着牙笑，脸上的道道格便荡漾开去。

然而，一个英国人，大冬天在这儿干什么？以什么为生？好多人也经常问我类似的问题，我的答案常常激起两种不同的反应——要么是遗憾，因为写作是一项声名狼藉、漂泊不定的职业；要么是兴趣，不少法国人对那些在文学艺术领域里艰苦跋涉、苦苦探索的人心怀敬意。马里厄斯属于第二类。

“啊，”他说，“你出手谨慎，但是显然不穷。”他轻轻敲着他那空空如也的酒杯。

更多的点心上来了，问题继续问下去。我对马里厄斯说我喜欢写什么东西。他身子向前倾斜，半闭着眼睛，对着他吐出的烟雾，显然是一副要透露绝密消息的样子。

“我出生在此地。”他的一支胳膊朝他出生地的大致方向挥舞一下——咖啡馆外面的某个地方。“我可以给你讲许多故事，但要在下次，现在不行。”

原来此前他还有个约会。那天村子里举行葬礼，他从不错过参加葬礼的机会。

他喜欢葬礼仪式的整齐步调、庄重感、哀乐，还喜欢看女人穿着她们最好的衣服和高跟鞋参加葬礼的情景。如果葬礼是为他的老对头举行的，那他就更加欢喜不尽了。

他称之为最后的胜利，证实他自己的优越生存权。他伸手抓住我的手腕，看了一眼表。到他该走的时候了，故事得等等再讲。

我非常失望。听一位口才好的普罗旺斯人讲故事，尤如听一位口技大师表演节目，意味深长地停顿的名家好手，震惊不已的表情和捧腹大笑。戏剧源自于现实场景——在走向加油站的途中，取出鸡的内脏，在屋顶下发现黄蜂的窝巢。如果表演者不温不火，表演场地不是在乡村酒吧。那么这些小的场景便会呈现出类似于喜剧效果。它们的确涵义隽永，魅力无穷。

我再次见到马里厄斯，他正蹲在路边他那辆机动脚踏车上，凝视着油箱，头歪向一边，似乎正等待倾听它在他耳边窃窃私语。像七月的岩石一样干燥，他钻进汽车时对我说。不过，我能把他带到加油站替他加上一壶油，不是吗？然后再替他买杯酒，因为这是一个令人烦躁不安的早晨。就像平时和马里厄斯在一起时一样，他自信我没有什么紧迫的计划会影响我做他临时司机的职责。

我们在咖啡店就座，我问他上次的葬礼是否过得很开心。

“不错，”他说，“这次是老费尔南。”他轻轻敲打着自己的鼻翼，“你知道吗？他们说他是五位丈夫中的一个。你一定听说过那个故事了。”

看到我摇头，他回头要了一瓶卡拉夫酒，然后开始了讲述。为了表示强调，或者看看我是否听明白了，他不时地瞥我一眼，但是大部分时间他则盯着远处，搜索他的记忆之库。

他说，出于某种原因，卖肉人和女人之间常常有这种亲密关系，一种超越了简单交易的亲密关系。谁知道为什么？也许是看到了肉，肉的粉红色，案板上的掌击声，答应割点好肉。无论什么原因，在卖肉人和顾客之间形成某种特定的亲密关系并不是非同寻常的。要是卖肉人很年轻，长得又漂亮，那么买小羊排时就会调点情，增加点乐趣。一般来说，这很正常，几次相互间没什么伤害地度过这样的时光，不过是让女人做家务时眼中会闪出点火花。

一般来说这很正常，但并非总是如此。在我们将他称为阿诺的这位卖肉人的故事中就不是这样。许多年前，故事刚刚铺开的时候，他是村子里新来的卖肉人，来接替退下来的老卖肉人。老卖肉人忧郁沉闷，不苟言笑，而且卖肉很小气，这令这里的女人们的所思所想无从表露，不过，阿诺的绯闻在街头巷尾耳熟能详时，她们便开始称赞他。他改变了小肉铺的形象，设法将它修葺一新，更换陈旧设施，安装现代灯具。等他的一切做完时，到那儿去本身就是一种快乐。迎面而来的是闪闪发光的钢和玻璃，地板上散发着刚刚锯下来的锯屑发出的清香气味，当然还有笑容满面的年轻业主。

阿诺的处境也相应有了好转，他的头发黝黑闪亮，棕色眼睛炯炯有神。更使他比那个时代大多数男人显得出众的是他的牙齿。那时，乡下牙医稀少，而且他们的技术，与其说是补牙，还不如说是拔牙。因此，很难看见哪个成年人不缺一两颗牙的，那些侥幸尚存的牙齿更显得可怜之极，歪歪扭扭，因过度的嗜烟酗酒而泛着黄色。然而，阿诺的牙齿简直完美极了——洁白、整齐、匀称。第一次看见他的女人会茫然地走开，责问为什么这样一位漂亮男子不在自己结婚之前出现。

阿诺并不是没有意识到他对女性顾客的魅力。（事实上，后来的调查证实，他被迫离开他以前工作的另一个村子，就是因为与村长妻子关系暧昧。）但是，他是做生意的，如果冲顾客微笑能招徕更多生意的话，那他微笑便是了。这很正常。

还得说他也是一位好的卖肉人，挂的肉恰如其分，血肠和灌肠圆滚滚的，实墩墩的。他切肉时很大方，常常比主要的要多几克，从来不短斤少两，他甚至白送髓骨。白送髓骨！一直如此，当他递上印有他的名字和快活的小牛图案、并叠得整整齐齐的粉红色腊纸袋时，他的微笑像阳光一样灿烂。

第一年的整个冬天和春天，他便名声大振。村民们发现自己吃到的肉比老卖肉人在的任何时候都多，而且肉也更好吃。他们这么说时，他们的妻子会点头称是。

是的，她们会说，新来的卖肉人改变的东西可真不少，村子有了他真幸运。有的妻子坐在餐桌对面看丈夫时，往往会不自觉地加以比较，发现自己在想年轻的阿诺，想的东西却与他的专业技能毫无关系。瞧他那肩膀！还有那牙齿！

六月底，热浪袭来，麻烦也随之降临。村子建在一座小山上，朝南的石头房子似乎把全部阳光都吞进去了，夜晚也驱散不掉。在家里，人们关上百叶窗，以抵御灼人的阳光和持续的高温，但是商业机构就没有那么幸运了。他们的商品橱窗吸收热量，并逐渐扩散开来。所以，阿诺不得不调整自己的工作方式以适应天气。他清除了橱窗上面任何易变质的东西，取下了经常摆放在那儿的香肠，把肉切好，并写了一个通知，好让顾客知道肉放在屋子后面冷藏的地方。

很自然，卖肉人自己也需要摆脱些许炎热。到七月初，阿诺身上已经穿着更为实用的工作服，换下了他经常穿的粗帆布裤子和厚厚的运动棉衫。他仍旧系着围裙，白色（尽管常常血迹斑斑）的围裙很长，几乎把他大部分胸部和脏部都给遮盖住了。

但是围裙里面，他只穿了一条黑色旧运动短裤，紧紧地绷在臀部，脚下穿着橡胶底木屐鞋。

阿诺本来已经很兴隆的生意变得更加兴旺。悬挂在柜台后面的肉一下子需求量很大。要想够着肉，阿诺得转过身去，伸手去拿，这样他那肌肉发达的后背和大腿在等候的顾客面前暴露无遗。女顾客们更喜欢去柜台后面的冷藏库买肉，因为这时候可以与一位吸引人的、几乎全裸的小伙子挨得很近。

阿诺的顾客们的外表也有了很大变化。夏装和化妆品，甚至还有香水，已取代日常服装和草率的修饰。当地理发师一直处于非同寻常的忙碌之中，村子里来的客人会认为他们在狭窄街道上看到的女士们是为了参加节日集会而打扮，他们这样想是应该受到原谅的。至于丈夫们，哦，那些注意到以上情况的丈夫，则把一切归咎于天气的缘故。无论如何，妻子把他们照料得很好，她们因为自己内心的

一点内疚感而给予丈夫们特别的照料，就像照料训练中的职业拳击手那样照料他们。丈夫们没有什么怨言。

七月依旧像一个火炉，一个接一个无雨、灼热的日子排着队赶来。猫和狗也能互相容忍了，共享一片阴凉地，默默地发呆而不去争斗了。在田野里，瓜儿即将成熟，是多年来汁液最饱满的。葡萄藤上的葡萄摸起来颗颗发烫。村子懒洋洋地卧在山顶上，仍旧憋闷在密不透风的热浪里。

对卖肉人来说，这段日子特别难熬，尽管他生意非常兴隆。他发现，在一个封闭的小社区里交朋友是一个缓慢的、谨慎的过程。一位新来者——即使是从只有十六英里远的地方来的——在街上受到的礼貌对待往往带有戒备心，被排除在街邻的家门之外。他还处于考验期，这往往得好几年。他是一个外来户，在阿诺的这种情形中，他只是一个孤独的外来户。

还有个麻烦，做生意使他没有时间到阿威格农去旅行，那里灯光比这儿明亮，社交机会更有希望。太阳出来后不久，他就开始工作了。从肉铺上面的狭窄房间下来，擦洗地板，在地板上撒上新锯屑，把死苍蝇弄出窗外，摆放好肉，磨刀，在老顾客来之前快速喝杯咖啡，最早的顾客八点钟不到就来了。中午到下午两点之间，周围的世界处于休眠状态时，他也常常在上货。因为街道太狭窄，批发商不往村子里送货，他们的汽车过不去。下午的时光是漫长的，而傍晚时分则是最忙碌的。阿诺很少能在七点钟之前关上店门，然后便开始一大堆灰色表格的文字工作：一天的进款，供应商的发货单，要求严格检验的官方卫生证，关于他的银行贷款的抱怨。

这一切对独自一人的他来说是项沉重的负担。他最需要的——阿诺常常自言自语——一位妻子。

八月上旬，他有了一位妻子，不幸的是并不是他自己的妻子。

这女人比他的大多数顾客年轻，比她丈夫足足小了十五岁。她的婚姻，如果不是完全被人安排的，也是双方父母极力撮合的，因为两家的葡萄园在村子下面的山坡上毗连。还有什么能比一个血缘与大地、家庭和土地的结合更令人满意的事呢？

每个家庭都做出了用心深远的算计，显然节省了拖拉机、肥料、葡萄酒和劳动力，这的确让人高兴。定下了结婚的日子，大家都怂恿男女双方相互喜爱起来。

新郎是一位温和的中年人，野心不大，觉得婚姻对他适合极了。他不用再依靠母亲了。有人为他做饭补衣，漫长的冬夜替他暖床。将来的某一天，他将继承两座葡萄园，他会有孩子们。生活是美好的，他很满足。

但是，一旦婚礼的兴奋过去了，琐碎而现实的日常生活便开始了。他年轻的新娘体会到了逐渐转变成怨恨的失落感。她是一个独生女，被娇惯坏了。现在她为人之妻，有作妻子的职责。管理家庭，盘算好生活费，还有一位饥饿、劳累的丈夫，他衣服上沾满硬泥块，喜欢脱下鞋子看报纸度过整晚，幸福显得有点沉闷。她仔细考虑了未来，感到一辈子的劳作和乏味无聊。

因此，毫不吃惊，她开始从去肉铺得到越来越多的快乐，算好下午他可能独自一人时候去。在她随生活中，他是一个发光点，总是面带微笑，她禁不住要去注意他。在他简约的夏装下是男人的诱人的体魄，他身体健壮，不像她骨瘦如柴的丈夫。他皮肤泛红色，一丛厚厚的黑毛覆盖在围裙的顶部。

什么话也没说，事情就在一天下午发生了。阿诺正在包猪后臀尖，两人肩并肩站着，近得足以能感到对方身上的热量。接着，他们去了楼上小房间，浑身冒汗，衣服扔在地板上。

然后，她冲出肉铺，脸红扑扑的，发狂一般，她忘记了柜台上的肉。

猜忌是小村子的嗜好，消息似乎是潜移默化传出来的，像阳光穿过薄雾一样渗透到人的意识之中。秘密从来不能保持很久，妇女们总是第一个知道。在他跟那位年轻妻子那个下午以后的几周里，阿诺注意到顾客中有愈来愈多的活跃，一种想与他站得更近的倾向。以前忙碌于生意的手仅仅是付钱和取货，现在却缠绵不去，女顾客们极力用手指触到他的手指。年轻妻子开始定时在午后两点来，随手关上门，是个信号。而其他人也选好时间，跟着进来。阿诺的体重下降了，他充满了成功的感受。

不知道是谁最先让丈夫们觉醒了。也许是村子中年纪最大的老太太之一，她生活中的乐趣是揭发她看到的每一个不正常的现象；也许是一位从没有匆匆上过那间黑暗的、肉味扑鼻的卧室的失望的妻子透露出来的。不管怎样，流言蜚语和猜疑不可避免地产生了，并最终传到丈夫耳中。查问便在夫妻床第之间进行。妻子否认，但丈夫不相信。最后一位丈夫在另一位丈夫那里得到确证，后者也是从另一位那里得到确证的。他们发现自己是同一家悲惨俱乐部的成员。

一天晚上，他们中的五位聚在咖啡馆里：三个农民、一个邮递员和一位常常因工作而晚上不在家的保险公司职员。他们坐在远离吧台的一张桌旁，一副纸牌掩盖住他们聚在一起的真正原因。他们用低涩、痛苦的嗓音，相互诉说着大致相同的故事。她已变了，她不再是我娶的那个女人了，那个肮脏的混蛋破坏了我们的生活——用他甜言蜜语的微笑和那下流的短裤。他们坐在那儿，对面前的扑克牌视而不见。

怒火从法国无色露酒中升腾，嗓门变得粗暴和高亢。声音太大了。邮递员是桌边没有喝醉的人，建议他们去哪个隐秘的地方再碰一次头，商议下一步该怎么办。

现在已近九月末，狩猎季节开始了，所以他们同意下周日早晨在山里碰面。五位朋友带着枪和猎狗，去搜索每年秋天在葡萄园里肆意践踏的野猪。

周日那天，太阳落山时分，天气很热，与其说是九月不如说像七月。五个人来到山顶时，感到肩上的枪和子弹袋异常得沉重，肺因爬山而灼热。他们看到一棵大柏树下的凉前地，便放下肩上的东西，传着酒瓶喝起了酒。猎狗沿着看不见的羊肠小道用鼻子搜索，似乎它们正颠簸地沿着索带的尽头走着，脖子上的铃挡在沉寂的空气中相撞。这儿几乎没有别的声音，没有别的人。他们可以不受干扰地谈话。

惩罚妻子们，还是惩罚卖肉人呢？

一顿狠揍，打断他的骨头，捣毁他的肉店，也许，那将会好好教训他一顿。一位丈夫这么说。但是肉铺那家伙将认出袭击他的人，然

后警察来到，那就会有麻烦，也许得蹲监狱。谁能说这样就能阻止了他？他从挨揍中恢复过来，并将获得妻子们的同情。所有的一切都会重新开始。酒瓶静静地传递，五个人想象着在狱中度过数月的境况，时间也许会更长。如果他们的妻子现在欺骗他们，那她们独自一人时欺骗就更加容易。最后，他们中的一位说出了他们一直在想的事情：有必要找到一个一劳永逸的解决方法。无论如何，卖肉人必须离开这儿。只有这样，他们的生活和妻子才能回复到那个年轻色鬼没让他们蒙羞的日子以前的那种状况。

他们当中，邮递员一直是最理智的人，他赞成与卖肉人谈谈。也许能说服他离开。四个脑袋摇动表示不同意。用那种方式惩罚了什么？报复在哪儿？公平在何处？

他们将受到村民们的嘲笑，将成为人们窃窃私语的对象和嘲弄的话柄，就这样度过余生。这是五位懦弱的男人，老婆跟别的男人鬼混，而自己却袖手旁观。

酒瓶空了，他们中的一位起身，把瓶子放在石头上，然后回头拿起枪把子弹推上膛。我们该这样做，他说。瞄准，他把瓶子打成碎片，低头看着其他人，耸耸肩。

就这样了。

最后，他们同意应该抓用草棒的方法决定谁去执行这个死刑。做完这一切时，他们下山去和妻子一起吃主日饭。

执行者选择时间时非常谨慎，他在等待一个没有月光的日子，在夜深人静时离开家。为了确保万无一失，他在枪里装了两筒枪药，尽管一排大号铅弹就能打死一头大象，甭说一步之远的人了。在卖肉人听到拍门板声下楼开门的这段时间里，这人心里一定在骂他怎么这么慢腾腾的；他悄悄穿过空无一人的街道来到肉铺的时候，他一定在想其他几个人是否正在辗转反侧惦记着他呢？

他用了两个枪筒，死死地顶着卖肉人的胸膛，没有等着看他倒地。在邻居屋里的灯亮之前，他已经到了村子下面的田野里，东倒西歪地穿过葡萄园，走在回家的路上。

天亮前的某个时候，第一个警察赶来了，是村子里很少的几部电话中的一部把他从床上喊起来的。有五六个人已经站在肉铺透出的光影里，他们十分恐惧又不愿离开，眼睛一刻也没从门里血淋淋的尸体上移开。一个小时以内，来自阿威格农的一个刑警分队来到这儿，让他们离开现场，移开尸体，设立一个办公室，开始了审问全村人的漫长过程。

对五位丈夫来说，这是一个考验忠实和友谊的艰难时期。他们在森林里度过了又一个星期天，互相提醒保持缄默。此时，完全保持沉默是他们唯一的保护。正如他们中的一位所说，把秘密紧紧咬住，不会有人知道的。警察会认为这件事是卖肉人从前生活中的仇人干的，在算旧账。他们慰问性地传递着酒瓶，发誓什么也不说。

日子一天一天地过去了，然后一星期又一星期地过去了。没有自首的一星期又一星期，没有线索的一星期又一星期，没人承认了解什么情况。再说了，跟穿警服的外来人讨论村子里的事情，村民们都不大乐意。警察们所能确认的只是死亡的大致时间，当然，还有谋杀者用了猎枪这一事实。拥有这种枪的每个人都接受了询问，每只枪都经过了仔细检查。但是铅弹不像子弹那样能留下确定的痕迹。打死人可能是任何类型的枪。在那个干燥、温暖的秋天，葡萄汁特别浓稠，大家都毫无例外地同意村子将全部精力投入到收获葡萄的当务之急上去。

后来村子里又来了一位卖肉人，来自阿德奇的一个老家族，他非常高兴地接管了装修甚至完备到刀具的肉铺。他吃惊地发现自己受到村子里的男人们非同寻常的友好欢迎。

“这就是故事的结局，”马里厄斯说，“离现在大约有四十多年了。”

我问他是否确认了凶手的身份。毕竟至少有五个人知道这件事，而且正如他自己所言，在小村子里保密就像试图在手里放水一样。但是他只是微笑着摇了摇头。

“不过我告诉你，”他说，“他们埋葬卖肉人那天，村里每个人都去了。他们都有自己的理由。”喝完了酒，马里厄斯在椅子上伸伸懒腰。“是的，那是一个受欢迎的葬礼。”

第三章

家居指南

《纽约时报》餐饮评论家有一项惊人的发现：普罗旺斯根本不存在。

一位居住在纽约的绅士热拉尔德·辛普森寄来了一封信，声称报纸上有则消息把他搞糊涂了。他的信里附有这份令他疑窦丛生的报纸，那篇文章读起来令人悲哀，它谴责普罗旺斯是一个拥有聪明的乡下人和糟糕的食物的地方，热拉尔德的迷惑正在此间。他写道，我记得我在那儿度假时它根本不是这个样子，不像你们描写的那个样子。究竟发生了什么事情？在过去短短的几年里能发生如此翻天覆地的变化吗？

我又一次拜读了这篇文章，它的确让普罗旺斯听起来不那么吸引人，还指责那里的餐馆和餐饮业服务不好。以前有人给我寄送过类似的文章，是那些自以为是的专栏作家们撰写的，这些人急于发现潜伏在金黄色素衣草下的田野和微笑脸庞的名信片背后他们称之为“现实”的东西。让他们见到一位不再心存幻想的来访者，碰上一个恶声恶气的店主或者吃一顿糟糕的饭菜，他们便快乐地回家了他们找到了自己的故事。我虽然并不赞同他们所写的东西，但不能不承认，他们所吐露的在某些方面是相当公平的。对普罗旺斯，我们全都有自己的观点和感受，虽然我的看法与那些只在这儿呆一两个星期的人截然不同，尤其是选择八月来这里休闲的人，那一年中最人满为患。不具代表性的月份。

送到我这里的那篇文章的题目是《去年八月我在普罗旺斯》，发表在一九九八年四月二十二日的《纽约时报》上，这是世界上最著名、最有影响的报刊之一。文章的作者是吕特·赖希希（**Ruth Reichl**），我确信这个名字要是在曼哈顿的厨师中不经意间说出，将会引起颤栗的佩服。那年四月，她作为《纽约时报》的餐饮评论家，更加耀眼和眩目。现在她已经跳槽了。在借懂无知的世界里，她是烹饪领域一座光辉的灯塔，烹调名望的创立者和打破者。总之，她是一位精通自己本行业的女人——正如一位聪明的老农所言。

作为一位食品专栏作家和编辑，赖希希最擅长的是她具有及时抓住事物本质的能力。在她八月访问期间，她能够调查、考虑、总结或者忘掉法国的整个地区。多么勤奋！然而她依然设法腾出时间过了一个令人失望的假期。

一份多么令人失望的目录从早饭就已开始：令人讨厌的棍子面包，更糟糕的羊角面包，还有馓咖啡。市场上竟没有挑出一个熟透的番茄，桃子像石头一样坚硬，绿豆看起来干巴巴的。没有什么东西能比看到干巴巴的绿豆更让食品评论家感到心情沉重的了。她的心愈加下沉，法国不产土豆，肉铺也没有小羊肉。这儿是美食家的地狱。赖希希说，她到超市去，被迫在一个不开市的日子去购物，这样一点也没有冲淡她那不满的情绪。那儿，食物也相当惨淡，肉类和蔬菜是一场彻头彻尾的失败。乳酪来自工厂，面包包装在塑料纸里。恐怖中的恐怖，在她回家路上，当地的德格斯蒂诺市场里，单是各类玫瑰葡萄酒占用的空间就比所有的麦片粥、小甜饼和脆饼都多。想想这种事！比小甜饼还多的葡萄酒！要比腐化堕落社会里的显著标记更多。

其他意外发现将接踵而来，但在它们到来之前更加详细地检查一下这一堆悲惨情况的头一部分是值得的。无疑，在普罗旺斯你能看到许多不重要的食品，不过要是让你在你所到达的每个地方都能找到不错的食品，这不是粗心就是极其缺乏当地知识。在普通游客身上这是可理解的，但吕特·赖希希自然不是普通游客，她的工作是致力于发现美食，她自然与烹饪和新闻圈子有着特殊的关系。她在法国当然有朋友和同事，能正儿八经告诉她在普罗旺斯——正如在世界其他地方一样——应该去什么地方。难道没有人告诉她一些好地址？她自己也没有要求？她没有看过她在《国际先驱论坛报》的同行帕特里夏·韦尔斯（**Patricia Wells**）撰写的优秀著作吗？韦尔斯是位美食家，对普罗旺斯十分熟悉和了解。显然并非如此。

市场上没有熟透的番茄，肉铺里也没有诱人的嫩羊肉，我们在普罗旺斯的几年内从未遇到过这两种令人失望的事情。这也许是因为运气不佳，也许是因为去市场和肉铺太晚了，最好的货品已经买完。八月就是这样。至于乱糟糟的超市，给赖希希的建议要么糟糕透顶，要么根本没人给她建议。当然一些超市里有工厂奶酪和塑料包装面包，尽管我不明白这一点为何值得一提。超市是专门销售大批生产的食品，大部分都合法地用塑料纸包装。即便如此，并非所有的超市都是一样。尽管小甜饼的种类不一定达到德格斯蒂诺市场的标准，但普罗旺斯的大部分超市有销售新鲜奶酪的专柜和自己的面包房。

事实上，我们认识的大多数认真的厨师只去超市采购基本日用品。他们从小专卖店买肉、面包、油、酒和农产品，正像他们的母亲从前那样。即使他们居住在阿威格农或者附近，他们在拉斯霍斯购物，这是在法国或任何其他地方能见到的最好市场之一，位居城中心，刚好离赖希希住的地方不远。

二十五年来，市场为当地供应商提供了长期的批发商店，四十家售货摊有多得不得了的肉、家禽、野味、面包、奶酪、猪肉制品、水果、蔬菜、香草、调料品和油供顾客挑选，鱼柜有三十多码长。每个工作日六点开门，中午关门。但是，八月在阿威格农很难找到停车位，也许正因为这个原因市场被人忽略了。真遗憾。

不过别担心。如果对购物感到踌躇，那还有当地的餐馆。有几家可以和纽约的高级饭店相媲美，黑利（**Hiel**）、埃斯那特（**L'Isle Sonnant**）和雷尼（**Cul-si ne Reine**）是其中三家，但是这些有点设法躲开赖希希的眼睛。相反，我们被告知菜只是让人看的，而不供品尝，里面只有番茄（让我们希望番茄熟透了）。这可能会让她想起对大城市的一般餐馆的评论。这足以让你在普罗旺斯滞留期间对吃饱饭感到失望。

然而，此刻我们大失所望、饥肠辘辘，却看到了最非同寻常的发现。在这儿白纸黑字写着，被极具权威性的《纽约时报》所支持，“我一直在梦想一个从不存在的普罗旺斯。”

这句话让我感到好似看到不成熟的番茄所受到的冲击，这你可以想象。这些年我一直住在什么地方？其他那些被误读的作家呢？都德（**Daudet**）、季奥诺（**Giono**）、福特·马多克斯·福特（**Ford Madox Ford**）、劳伦斯。达雷尔（**Lawrence Durrell**）和 **M.F.K. 菲舍尔**（**M. F. K. Fisher**）所熟知的和笔下的普罗旺斯——我了解的普罗旺斯——不存在。它根本不存在，它只是我们想象力的乐观虚构，一个罗曼蒂克的幻想。

恐怕这种弥天大谎的制造须归咎于一个土生土长的普罗旺斯人的儿子马塞尔。

帕尼奥尔。哎呀，又一位神经质的、极富想象力的作家。赖希尔是他的热情崇拜者，她和我们一起分享对他的尊敬：“我所迷恋的普罗旺斯是伟大的电影制作者马塞尔。帕尼奥尔的普罗旺斯。这是一个东拼西凑的黑白世界。在咖啡馆里，人们把石头藏在帽子下面，等着人过来踢帽子取乐。”

在我看来，这同期望一个现代美国人摹仿弗兰克·卡普拉（Frank Capra）电影里的人物没有什么两样。但我觉得我应该做些调查，我不能跟结果争论。为了公平，我必须报道，作为大众逗乐的踢帽子现象已经走上了断头台。在我居住的当地村寨里，搜遍村长办公室的档案，也没看到在公共场所踢帽子的一例记载。在村子的小酒吧里，我问年纪最长的老人是否曾以踢帽子娱乐。他斜着眼看看我，喝完酒，便走开了。即使是在最遥远的豪特。普罗旺斯村里，你也许幻想可以遇到最古怪、早已被人遗忘的踢帽子者，你不可能看到咖啡馆里的人不以交谈、玩牌或滚水球游戏娱乐。首要的问题是糟糕的食物，现在正是如此。又一个梦想破灭了。

不过，到普罗旺斯的一些来访者似乎能超越模糊不清的期望，从确实存在的事物里获得极大的快乐。不幸的是，他们是观光者，在赖希尔的世界是不受欢迎的。

她喜欢——用她的话说——不太奇特、没人观光的地方。观光者当然总是别人，不会是我们。我们跟他们不一样，我们是旅行家，聪明机智，举止文明，富有教养。

在我们看来，选择目的地是件幸事，到处走走是件乐事。这是一个共同的态度，我发现它优越，鲁莽，含混。如果你离家旅行是为了快乐，无论怎样添枝加叶地加以描述，你只是一个观光者。我自认为是一个心平气和的观光者，我的一些最好的朋友也是观光者。旅游对当地经济的发展十分重要，为许多有才能的人提供生计，其中有些就是厨师。否则，这些人也许不得不到别处去谋生计。

让我们拿赖希尔在整个普罗旺斯发现的仅有的两家好餐馆为例吧：挪沃客棧和帕拉多酒店这两家。她说，两家都很棒，都名副其实地受观光者的欢迎。如果他们必须纯粹依赖当地顾客，那他们能保持标准吗？我非常怀疑。

即使在描述最为人喜爱的帕拉多酒店时，赖希尔也带着明显的失望口吻。食物很不错，格调迷人，但是，“我对这一切有种不真实的感觉，不自然地试图复苏马塞尔·帕尼奥尔的精神。”天哪！什么能引来这些东西？停车场里冒出踢帽子的人？

夏尔。阿兹纳武尔来吃午饭？或者，小酒店开业只有十五年，而不是十五代？无论是什么，它为从不存在的普罗旺斯提供了一个有用的支持。

我们被告知，赖希尔的下个假期将在意大利度过。我希望，因为她的缘故，金色沙滩的梦想都能实现——侍者唱着普契尼的歌剧片断，壮健的农民用紫红色的双脚踩葡萄，手擀意大利通心粉做成的午餐。（口味不错，先生）。

然而，此时此刻，与我有商业关系的辛普森和依旧考虑拜访普罗旺斯的其他勇敢人物，我希望能在这里为他们推荐一些好的旅游胜地。我更希望，这是并非一切都已消失的证据。普罗旺斯不少地区疆域广阔，一望无垠，因此也许你得在车里拿着地图研究好大一会儿。不过，乡村的美丽的确溢于言表，你不会在你的旅程虚掷光阴。我还要说，这些只是多年来我漫不经心作出的个人选择，绝不是——一个条理清晰、囊括一切的清单。最后我还要提醒你：此地的地名常常变动，因此在你出发之前，最好查查电话号码簿或当地的地名簿。

市场

我从未发现比在普罗旺斯市场上消磨二三个小时更让人舒服的购物方式了。五颜六色，种类繁多，熙熙攘攘，古怪的摊贩，各种味道交织混杂，这儿一银勺奶酪，那儿一口吐司和普罗旺斯盘装菜。所有这一切会把我们初以为苦差的事儿变成了一个上午的乐趣。

沉湎其中的人可以连续好几个星期每天去一个不同的市场，最好手头有张地图，否则远远不够全民但我认为这足以表明根本不存在普罗旺斯无市场日这回事。

星期一：博达里德，卡德那，卡瓦永，富卡尔吉。

星期二：巴农，库库隆，戈尔德，阿普特圣萨特尼，罗马威森。

星期三：卡西，罗尼，普罗旺斯圣瑞米，史特。

星期四：凯瑞尼，尼翁，奥朗洽。

星期五：卡彭特拉，教皇新堡，卢尔马林，佩尔图依。

星期六：阿普特，阿尔勒，马诺思克，圣特罗佩。

星期天：库斯特勒，苏格勒爱斯，马思。

葡萄酒

在这里，我们的处境十分微妙。过去的几年间，吕贝隆发生的变化之一就是葡萄酒的质量有很大改善。当地小葡萄园生产的葡萄酒越来越醇厚、爽口，也许与派普卡特尼福葡萄酒的重量和工序并不相同，但酿制得很好，物美价廉。这些葡萄酒有十几种，这样问题就来了。品尝完全部的葡萄酒，我的酒量是绝对不够的，我确信自己的呕吐物已经够建几座宝库的了。但是，我每天都持之以恒地在做进一步的“研究”，以下是我比较偏爱的几种葡萄酒。

卡诺格城堡，产于博尼沃。红葡萄酒、白葡萄酒都很不错。有一种口感清爽的赭色玫瑰红葡萄酒，大多被当地餐馆买走。要想保证得到一两箱，你必须在三月或四月就赶到葡萄园去。

考思坦丁。彻瓦里尔，产于卢尔马。不管怎样，两个人加上他们的拖拉机能设法应付五十英亩的葡萄园。葡萄酒，特别是红葡萄酒，

正开始获得嘉奖，并出现在餐馆的葡萄酒目录上。如果这种情况继续下去，这里工作人员很有可能增加到三位。

拉。罗伊尔，产于奥派德。这是我所知道的唯一由女人制酒的葡萄园，她人也非常好。阿内。于格把葡萄酿成美味葡萄酒，她丈夫酿制良好的渣酸白兰地酒。这是烈性酒，看起来却很醇和。品尝后须小心驾车。

拉。威勒里尔城堡，产于帕格特一萨一杜兰斯。一个古老的葡萄园，在当地最有成就的葡萄酒设计师雅基。科尔的帮助下，一位热爱葡萄酒的商人种植了大量的葡萄，并使这个园子日益复兴。他运用自己的才能生产了一些独具风味的红葡萄酒。

拉。塞塔德勒，产于麦纳伯斯。当地比较大的葡萄园之一，螺旋型的博物馆之家，宽敞有趣的住宅。品尝时间一般会被延长，有时合座生欢。

拉。卡瓦。塞普特，阿普特。不是葡萄园，而是由埃莱娜和蒂埃里。里奥尔经营的商店。他们完全清楚我希望了解普罗旺斯的葡萄酒，所以为我做了妥善的安排，使我终于喝到他们推荐的葡萄酒。很自然，作为葡萄酒商人，他们也贮存来自波尔多和勃良第的各种品质超群的葡萄酒。然而，因为它们是外地的酒，我们这儿不再谈论。

橄榄油

普罗旺斯最流行的橄榄油来自赖堡流域，如果你碰巧在茂散尼一勒斯奥皮勒斯附近，恰逢年底在采集橄榄油，你能在那儿的小农庄里看到橄榄油。油流动很快，夏季的游客在往北的浩特。普罗旺斯村很可能运气会好些。

在梅恩郊区，你会看到奥利弗斯公司，经销来自地中海盆地的大量手采橄榄油，如意大利、希腊、西西里、科西嘉、西班牙，还卖一些当地最好的橄榄油。别忘了带根棍状面包逛橄摊油商店，这样购买之前可以先品尝一下。（提供品尝的瓷勺，不过不能把混合橄榄油涂在新鲜面包上。）你在那儿可以挑些橄榄油皂，据说它能给人的皮肤涂上地中海的光泽。

蜂蜜

每个市场都有销售蜂蜜的专柜，也许有一天你能偶然碰见我最喜欢的蜂蜜销售商雷诺先生。“我的蜜蜂，”他会告诉你，“已从意大利飞来酿这种蜂蜜了。”不知为了什么，这一切总令人难以忘怀，因此我家里几乎总有一坛雷诺的蜂蜜。

如果你想去看当地蜜蜂能做什么，去位于克莱帕迪斯的茂散尼一勒斯奥皮勒斯，你将发现带有香草、迷迭香或席香草风味的蜂蜜、蜂蜜醋、极好的果子冻、鲜美的蜂蜜芥，还可以看到旺图山和吕贝隆的风景。

面包

在法国可以食用的东西里，关于构成完美的结构和完美面包的表面常有明显纷杂的不同观点。烤饼、球形面包、裂口面包、饭馆面包、普通面包、酵母面包，每种都有热烈的响应者和拥护者。面包师具有同样主观的评价，因此这些推荐纯属个人喜好。

乔治亚面包，产于罗涅。你步入店铺时，也许有最诱人的香味在欢迎你。除了面包，面包师还制作杏仁饼干，两种独特的新月形小面包，很诱人、葡萄味的糖馅饼。好吃极了。

忒思坦尼亚面包，产于卢米埃尔。有比一般棍子面包耐嚼的面包，很受当地居民欢迎。如果你星期天早晨不早些去，货架就会卖空了。

阿尼奥面包，产于陆斯特尔（Rustrel）。自从一八五〇年以来装饰很少变化。

我想面包味道也没有发生变化，皮馅都令人满意。一涂上橄榄油和海盐，配上新鲜的番茄便是一顿佳肴。

奥泽，产于卡瓦永。比我想象的种类可能还要多。那儿有面包目录，只要他们不太忙，就会建议你吃什么。

奶酪

普罗旺斯不是一片有丰饶牧草的土地，因此他们说，看到一头牛跟碰到一位和蔼的税务官一样不常见。但却有山羊活跃在灌木丛地带和山里，山羊奶酪品种繁多，新鲜，恬淡，奶油很多，可以用带有香草的油脂汁泡上，用黑色胡椒粉卷住，或用野生甘叶作配菜，缺点是时间长了会变硬，有种刺鼻的气味。它们比顶针大不了多少，一般用晒干的栗树叶和酒楠叶卷着，放在大约一英寸厚、三英寸宽的盘子上来。浩特。普罗旺斯的巴诺附近的农场里，生产最著名的奶酪，在沃克吕兹极富竞争力。

吉纳维夫。摩里纳斯，产于奥派德。生产全套的干制或新鲜的奶酪，有胡椒粉和甘叶，佐以灰烬（法国加芒贝尔地方干酪）。

在塞尼翁不远处，你能买到玛里斯。鲁齐埃的奶酪并品尝她的厨艺。

要想吃到更多的奶酪，在卡瓦永有阿尔卑斯干酪，那儿的牛和母羊跟山羊一样。

奶酪保持在极棒的条件下，卖奶酪的人将会非常乐意帮你挑选。

旅馆

在普罗旺斯乡村，规模宏大的旅馆非常少，如果目前的建筑限制仍然有效的话，那就不可能有规模较大的旅馆。但越来越多的私家房屋被开辟出来，提供简单舒适的房子和可口的饭菜，在这样的小旅馆里，可以见到法国家庭生活的机会。以下是三个例子：

在伯尼沃，有马林斯经营的布斯园圃。在博纳伯斯下面，莫里尔和迪迪尔最近开业大吉。在塞格隆，卡米拉。里接待已经改造了村子中间的一座老房子。不要期望看到房间服务或鸡尾酒后的娱乐室。但他们的欢迎将是十分地热忱。你不会挨饿，你的房东会建议你到

包括餐馆到葡萄园的当地其他地方看看。

餐馆

普罗旺斯的餐馆足够写满一本书了，这部书目前正由一位烹调专栏记者雅克。

冈达（**Jacques Gantie**）撰写，书名是《冈达手册》，描写了普罗旺斯的**750** 种菜肴。在这里，总会有你喜欢吃的东西。

回头仔细浏览这些清单，我发现我的叙述未能囊括我想说的、我所看到的一切，对此我深表歉意。真正的美食家在哪里？是松露烹调高手，还是非凡的腊肠制造商？

在哪里可以品尝到美妙的甜瓜、肥腻的蜗牛、谁的饭菜最有味道？毫无疑问我没有网罗到他们，那些奉献自己的青春使我们吃上值得回忆饭菜的美食家。但是普罗旺斯太大了，我在那儿只不过研究了大约十年。在那里呆的时间越长，我就越意识到不知道的东西实在是数不胜数。

我确实知道的一件事就是，如果你准备花点时间去打听，你的胃口一定会得到满足。我赞同普罗旺斯菜肴的成分和风味的独特，但我所喜爱的未必适合每个人的口味。我碰巧喜欢它们，因为我的胃口并不挑剔。此外，我发现可抱怨的地方很少。

说这里没有美食佳肴是不讲道理的，说需要付出一些时间和努力来适应这里倒是实话。但我一直相信适应是欣赏的开始，是对美食的真正享用。

第四章

山居良策

我记得曾经有人告诉过我，普罗旺斯每年的雨季同伦敦非常相似，尽管这里的雨季来得似乎是更迅猛，更集中。遥视窗外，漫漫六个月的雨水似乎猛然集中到了一起，倾盆而泄。大滴大滴的雨从低沉倾斜的铅灰色天幕中散落，叮叮略略地打在露台的锡皮桌上，又从椅背上滑落下来，顺着窄窄的门缝流出去，汇聚在瓷砖地的凹陷处，形成一个个肮脏的小水潭。

餐台后面的妇人又点燃了一支香烟，对着悬挂在一排又一排酒瓶上方的镜子，轻轻地吐出一口烟雾。她的头发抿在耳后，摹仿像珍妮。摩尔的样子撇着嘴唇。收音机里，蒙特。卡罗电台的歇斯底里、让人忍俊不禁的幽默，同这房间里的境况作着注定失败的搏斗。通常，每天薄暮时分，这家咖啡馆便被当地的建筑工地的工人们占据了一大半。此时，因为下雨，顾客锐减，只有三个沮丧的顾客。我，还有另外的两个人，像是被倒霉的天气押解的囚犯，垂头丧气地撞憬着这瓢泼大雨能够早一点停止。

“我们村里还从来没有下过这么大的雨。”我听见他们中的一个在说，“从来没有。”

另一个人不屑地用鼻子喷着气，对他这种气象学家似的闲情逸致十分不以为然。

“你的村子遇到的麻烦，”他说，“应该是排水系统。”

“哼。就是这，也要比一个整天都醉需熏的酒鬼市长强得多。”

争吵开场了，狭隘爱国主义精神继续在舞台上展示着，两个人都热情地捍卫着自己的村子，固执地贬低着对方。诅咒和诽谤像小山一般迅即堆砌在他们能够想象得到的每一个人和每一件事上——屠夫藏起了最好的牛腰肉，却用马肉来滥竿充数.....战争已经无法优雅地维持下去了，事情变得越来越糟糕。在他们的嘴里，法国的街灯是最丑陋的，当地居民的脾气是最粗暴的，甚至连检垃圾的人也是最懒惰的。

这两个男人的坏脾气简直让人吃惊，所有的事物在他们的嘴里开始变得让人不堪忍受。对普罗旺斯观点的不同令他们精力充沛、热血沸腾；他们的声音渐渐提高了，胳膊慢慢抬起来了，祖先的名字也被裹挟到这场争斗中，桌子被敲得“蹦蹦”

响，衣箱也被操起来了。我是一个旁观者，静静地俯视事情的首尾始末，事实是——纵使最具有煽动性地提及一位邮递员的妻子——仍然是细语多于叫嚷。这两个男人一定是某所大学的教授，机智地抛出某种语言学论点并出奇不易地将对方绊倒。

我只能期望冰冷的雨滴可以为他们沸腾的热血降一降温。

我驱车离开这家咖啡馆，兜了好大的一个圈子回来，他们仍然换而不舍地在那里对峙，彼此虎视眈眈，随时准备攻击对方。我对这两个时常发生类似部族征战的村子都非常熟悉，而此时我只能以局外人的身份作壁上观——对市长是否喜好喝酒和邮递员妻子的嗜好不置可否——对邪恶和疏漏，他们丝毫没有显露出哪怕是一丁点的包庇。表面上看，他们中的任何一方似乎都是早已无力承受这场无休无止的争论了。然而，我发现，随后不久，他们就会从他们的朋友中汲取知识和力量，之后再思路清晰、斗志昂扬地将争论进行下去。很显然，他们中的每个人对其所在的村子都是愚忠的。

任何一个琐碎的细节都会成为一件大事的滥觞，它意味着某种类型的轻慢，不论是真实的还是想象的：面包铺的怠慢；一名工人费了好长时间才将他的卡车从拥挤堵塞的小巷子里开走；当你同一位老妇人擦肩而过时，她对你充满邪恶的凝视——这些陈述似乎是为了向我证明村庄的严肃、冷酷和不受欢迎。但是，反之，如果村民友善好客、乐于交谈、古道热肠，那你最好提高警惕。这仅仅是覆盖在喧嚣外表下的一层神秘的薄膜，在你恍然大悟以前，你的所有的隐私早已被贴在市政府的告示板上了。

在许多人看来，在普罗旺斯安家落户的最关键的环节，就是无须任何一个当地居民的帮助，你便已经开始憎恨和诅咒这个村庄了。最重要的是地理位置的选择，如果地势太高，就会失去法国南部干冷的西北风的保护，这恰恰是坏脾气和各种各样小愚蠢的理由；如果地势太低，街道就会渐渐充盈着持久而冰冷的忧郁，正如村子里那些无所不知的人告诉你的，这忧郁应该归咎于冬季里流感的迅速传播，甚至于更多的灾难性的痛苦。为什么会这样呢？很简单，仅仅五百年前，这里曾经遭遇灭顶之灾，所有的生命被瘟疫洗掠一空。

接下来就是建筑学所面临的问题了——“所有的地方都被他们建造的节日场馆所毁灭”。——没有足够的商店还是已经拥有了太多的鳞次栉比的商场？是无处藏身还是拥有了能够安置整个村庄的停泊之地？是被大量潮水般涌近来的巴黎人所占据，还是让街市空空如洗？换句话说，正如我一再重复的，我们的村落已经永远失落在我们的理想里面了。

在普罗旺斯短暂而寒冷如刀的冬季，我们的最大的慰藉就是这时候再没有人来打扰我们的生活。宾客们走开了，守候在他们自己的岁月里，直到温暖的季节栅栅来临。家庭的酷暑的蹂躏已经空空如也的酒窖。花园已如岩石般坚硬。仿佛正一点一点沉睡过去。水塘渐渐枯竭，露出滑腻腻的底部。在我们看来，吕贝隆的公众聚会，也退化为偶尔才举办一次的星期天午餐。生活的诸多神秘，全都折射在岁月的流逝里。我为此深感困惑，访惶不安，并无数次对我心中那充满着理想的光芒的村落留恋不已，低徊不已。

流逝的岁月的碎片，弥漫在其他的村落了，以至有时候我幻想自己可以做一个窃贼，悄悄地将那些丢失的碎片偷回来，拼凑出那永逝的美好时光。我的大部分老街坊依然健在。但是在迁移中，为了掩饰从前的罪孽，他们已经更名改姓，虽然这不能说的不公平。村子的名字是圣博奈特—勒佛洛伊德。我之所以选择在这里居住，是因为在宗教教历中，圣博奈特是众多的被忽视的圣徒之一，甚至他连自己的圣日都没有。所以我准备为他选择一个，正式的说法是属于圣博里斯：五月二日，恰好夏季从这时开始。

圣博奈特村坐落在一个小山的山巅上，距我们的房子大约有十分钟的路程。这距离简直是太近了，常常是我从面包房买来面包，拿回家里还是热气腾腾。而从另一种意义上讲，这距离并不太近，因为即使在这个理想化的村落的诸多完美表征中，语言也是苍白无力、容易被歪曲的。多半是出于好奇心，而不是出于恶意，这里常常成为流言蜚语的菌集地。因为我们是外国人，我们的日常生活便比大多数人更容易受到关注。我们客人们的所有东西都被详细地研究过，从石竹花到青铜摆件，甚至于他们寄回家的明信片。我们的房东

葡萄酒的消耗量，可以从那些空瓶子推算出来，这种细致入微的观察真令人钦佩，令人错愕。是的，是的，这并不奇怪，所有的一切都会有人知道的。我妻子非常渴望拥有一只小狗，她的这个愿望很快就人尽皆知，随之得到了满足，我们拥有了几只可爱的小狗，这几只小狗有些是挑选被派作重要用场后剩余下来的，有些是过于年迈而品质优良的小猎犬。在村子里，任何人都是没有个人隐私的，从购买一辆新脚踏车，到百叶窗的颜色，都逃不出村庄的隐秘的眼睛。在以后的生活中我们越来越发现了这一点。

一个普通的村子，它的最核心的组成部分可以说是教堂。戈尔德附近的萨南科修道院是一座非常别致的建筑，壮丽肃穆却又咄咄逼人，让我感觉到有那么一些可敬而不可亲。同这种气势恢宏的建筑物比起来，我更喜欢那些规模小一点的东西。

我对历史的喜好也同样如此，以至于第一个悄悄潜入我们这里的窃贼竟然从圣潘特隆村偷空了一个教堂。那是一幢十一世纪的建筑，精致，优雅，一座又一座墓穴整齐地嵌入岩石中。墓穴已经中空了，似乎因为它们是供十一世纪那种型号的人们居住的场所，更加显得小巧玲珑。同那个时代的人们比起来，今天的居民仿佛个个都是个巨人，肯定是不适合再居住在那里了。对于今天的人们来说，一个个相对分离、宽敞舒适的墓地似乎更为实用。追寻传统的脉络，这幢教堂便成为这个村落里一道最秀美的景观，居住在这里的人们无法不被它们那永恒的气势所震撼。

但是，我们中的另外一些人似乎对我们的看法不以为然，他们更欣赏夕阳西下的景色，更欣赏北部的旺图山。山麓土地肥沃，草木茂盛，葡萄树、橄榄树和杏树高低错落；山巅在炎热的夏季呈现出奇异的白色，好像肆虐的暴风雪过后厚厚地飘落在上面的雪花，其实那只是裸露的山峰，是白花花天然石灰石。夜幕四合，阳光技落在山巅上，岩石映射出玫瑰色的光晕，像一个巨大而柔软的海绵垫。光线渐渐变淡，日影垂落于地面，由谈到浓，甸甸前进。在这里观看落日同在村庄咖啡馆的露台上简直有异曲同工之妙。

如果有一个法国人告诉你，他的家乡为文明生活进程作出了多么大的贡献（但就这一点，他却没有说服你），并且给你提供一份详实的名单的话，那么咖啡馆一定会被列在这份名单的后面。泡咖啡馆已经成为法国人生活的一个不可或缺的组成部分，是他们认为理所当然应该存在的东西。只要你在法国，不论在哪个地方，永远会看见咖啡馆。如果去问一问来自英国和美国的造访者，法国留给他们什么样的印象，那么迟早——在他们想到了这个同城市风格通然相异的乡村，它的文化，它的食物，以及任何他们能够想象得出的兴趣以后，他们会脱口而出：“当然，法国人是多么幸运啊，他们竟然拥有咖啡馆。”

诚然，英国人和美国人拥有自己的酒吧、酒馆、咖啡店、快餐店，甚至拥有法国咖啡馆精致的、惟妙惟肖的翻本，里面的墙上贴着一九二〇年以来的大幅开胃酒海报，桌子上摆着黄色的理查德牌烟灰缸和用长条面包加工出来的三明治，报纸高高挂在树枝上。然而，无论如何，只有在法国，你才会体会到那种货真价实的感觉，才能找到气味、声音、习俗、服务的最独具韵味的组合，才可以感受光阴流逝的让人黯然伤神的氛围。那一切，不是表象，而是咖啡馆所以成为咖啡馆的气韵所在。

然而，有一点你不得不承认，面对纷杂庞杂的细微特征，除了一点或者两点最基本的共同点以外，巴黎的二蒙葛咖啡馆同吕贝隆的乡村咖啡馆之间，已经很难再有什么相似之处了。

你只有独具匠心，才会体味得到乡村咖啡馆那隽永悠长的韵味。首先，你必须是一个人；我必须要实话告诉你，侍应生的脾气也许不太好，甚至孤芳自赏，常常让你为了一杯咖啡等候了太长的时间，假如有类似的事情发生，你一定不要太奇怪。

你走进来，告诉侍应生你需要什么以后，就可以在你的座位上想呆多久就呆多久。

没有人会在你旁边转来转去，等待你赶快滚蛋，好占据你腾出来的位置。不管你在这里逗留多长时间，你都是受欢迎的。你可以找出一份报纸来阅读，写一封情书，做一个白日梦，或者做一个惊天动地的计划，甚至可以将咖啡馆当作办公室，悠然自得地运行你的商业计划。我深知，一个巴黎人每天早晨是如何夹着他的公文包，九点钟准时到达小酒杯咖啡馆，俯瞰着蒙帕纳斯林荫大道，在咖啡桌前面打发掉一整天的。我曾经非常嫉妒这里的人，这种能够拥有五十英尺酒吧和侍应生的办公室。

在这里，如果没有手提电话，咖啡馆会有人大声叫他们的老主顾去后面接电话，甚至，为他们寻找托词和安排约会。这种方式让我感到很惬意，因为这种令人耳目一新的服务的确值得人去享受。

一家咖啡馆，不管其规模怎样，它的另一个值得人称道的地方，是它所散发出来的充满古典情调、远离电子时代的无拘无束的享乐方式。在这里，有足够的时间任你流连，你可以装模作样地读读书，你也可能被看成是一个各个方面均禀赋异质的业余爱好者。出现在咖啡馆里的基本上都是当地人，间或有几个远方的客人造访。

（他们之间的差别你一眼就可以看得出来。远方的客人总是彬彬有礼地坐着，安静地等待侍应生的服务。当地人一进门就大喊大叫着发布他们的命令，假如他们的喜好习性众所周知，他们便毋须多言，只简单地发出表示满意的点头或表示不满意的咕噜声作为信号，来传达他们所需要的烈性酒的种类，侍应生便心领神会。你来到这里，就会像我一样地发现，这里的人们要比电视机里的人们有趣得多。这里，打个比方说，假如有一只苍蝇停泊在咖啡馆的墙上，这个地方就是观察它的最好的视角。

每天清晨，第一批到达这里的，是那些从事室内装修业的泥瓦工们。他们走进咖啡馆时，拖把拖过的地面还未干，湿漉漉地散发着潮气。粗拙震动的声音从香烟的霏霭烟气中，从残垣断壁坍塌下来弥散的灰尘中，渐渐响起来。他们的衣服和靴子又脏又破，好像他们已经辛苦劳作了一整天。他们的双手因为常常搬运两百磅重的大石头而变得强健，如同沙纸般粗糙。他们的脸庞在冬天一派天然，而在夏天则仿佛被阳光灼伤一样呈现赭红色。更令人吃惊的是，无论施工环境多么恶劣不堪，操作条件多么危险重重，他们几乎个个都是幽默的高手。每天，一旦他们完成任务离开，那沸腾的笑声便随之而去，咖啡馆就会猛然间沉入极不自然的静温之中。

然而一会儿功夫，工人们的位置就会被以咖啡馆为职业的人们占据。他们像在阿普特或者卡瓦水一样，穿着整洁的夹克衫和熨烫得平平整整的长裤，公文包规规矩矩地放在桌子上。他们在商务活动中形成的庄重、审慎和全神贯注的风格，同那些粗矿彪悍的泥瓦工们形成强烈而鲜明的对比。他们时不时地看一下表，在打着方格子的拍纸簿上作着记号，每将食物送进嘴里，就轻轻拂去落在大腿上的新月形的小面包的碎屑。你由此可以想见，他们的办公室该是多么的整洁。

每天第一个走进咖啡馆的女人，是附近村子美容美发沙龙的女老板。她的头发剪得短短的，染着当下最时髦的介于暗指甲花色和深茄色的颜色，让人想象，每天她一定是花了大量的时间刻意将她的头发弄得蓬松而零乱才满意地走出家门。她的肌肤艳丽夺目，像铺了一层光辉，一定是Lancome（兰惠，化妆品品牌）的功效所致。在这种晨露未干的清晨，她的大眼睛明亮，活泼，而不是像一般惯于在清晨早起的人那样倦怠无神。她要了一杯加了少许牛奶的褐色咖啡，安静地握着林子，似乎是正潜心于《Allo!》《哈罗》（杂志）的第一个故事，设想有如一日可以将她自己的手放在约克公爵夫人的头发上，她的深茄色的头发披散下来，呈现出淡淡的玫瑰红。

她静静地离开，迈着细碎、令人眼晕的步子，让身后的一切陷入长长的寂静。

这个时刻来喝酒或许是太早了。而对于运送啤酒的卡车司机来说，却不尽然。将那些装满啤酒的小桶卸下来之后，他会一如既往地要一大杯冰镇啤酒——只有喝到那种凉得让人浑身一颤的啤酒，他才会心满意足。他用手背擦了一下嘴，嘀嘀咕咕地离开咖啡馆，准备赶在早晨将货物送往下一个目的地。餐桌擦干净了，玻璃杯擦干净了，收音机的频道已经调好，音乐一下子倾泻出来，洒满了整个空间，不是那种狂轰乱炸、令人震耳欲聋的法国打击乐。

最后，事务性的日常议程恢复了。这些人彼此试探着，伸出两根手指，彬彬有礼地点头，然后带着他们的指南手册坐在窗边。他们的穿着像是风尘仆仆。老练审慎的旅行者：带着风帽的厚夹克，可以应付天气的各种不测；腹部捂得厚厚的，用来混刚刚开始了一半的早晨，对于他们也许是太早了，但对于乡村老人们的四重奏来说并不算太迟。这四位老人的年龄加起来大概超过三百岁了，他们是咖啡馆的第二批客人。粉红色的葡萄酒装在那种没有把手的平底玻璃杯里端上来送给他们，当然，还有**beote**（盛行于法国民间的三十二张纸牌）、开始玩之前，他们藏在平底帽的四个脑袋像乌龟的脖子似的转动着，打量着陌生人。这些老人们，属于前旅游家一代。他们深深沉醉于普罗旺斯的声望中，不时地为他们那废弃不用的谷仓和粗糙贫瘠的小块土地所出售的价格而惊喜：一场意外的事故使他们损失了二十五万法郎，而那座非常普通的房子又花费了五十万法郎，甚至还要多一些，然后安装家用洁具和中央供热系统耗尽了他们仅存的一点财富，真见鬼，他们对此愤愤不平，这世界变化太快了。

这四个装备滑膛枪的步兵继续玩起了他们的纸牌。这时候，咖啡馆里最引人注目的人物——老板娘出现了。这是个年龄很暧昧的中年女人，戴着一副特大号的、足有鹦鹉的栖木那样大的耳环，袒胸露背。她是我在马赛的一家酒吧挖出来的。当时，我一直偷偷地打量着她，她穿着醒目的虎皮条纹紧身裤，给老主顾们斟酒，一边亲见地同他们调戏，一边大声地辱骂他们。那时我就想，这个女人天生就是应该来开咖啡馆的。而当我知道她的名字时，我发现这事情真是太巧了，她的名字就叫**樊妮**（**Fanny**美国俚语，意思是屁股）。

这个名字起得实在是惟妙惟肖，让人不由自主地联想到走廊另一端树荫下的法国滚球球场，这是一个引人注目的所在。在紧邻老市集阿普特的罗·帕斯特咖啡馆，你可以看到一个充满了原始素朴味道的球场。每天，假如天气允许的话，观众们——他们都是某一方面的专家——就会坐在矮墙上津津有味地对游戏者的一举一动品头论足，他们管这叫**petanque**（法国南方的一种球戏）。这是近一百年前在拉修达偶然发明出来的一种游戏。那时的玩法是游戏者一边跑一边投球，这种规则在多姿多彩的今天，则改为投掷者必须静立，双脚紧紧合拢，或者凌空一脚。究竟是什么原因改变了游戏规则呢？是因为容易疲劳和懒散，还是因为旧的规则容易导致游戏者脚趾甲向内倒生或易患关节炎？不管是什么原因，这种游戏流传开来，在地方酒吧外的庭院里进行游戏的新法则也同时被习惯性地保存下来。

那么，每天，是谁在背后操纵着酒吧呢？没有谁比野性四溢的樊妮更恰当了，这个女人身上散发着自然、随和、甜腻而善解人意的魔力。如果在游戏过程中，某一个游戏者不幸输掉，他会在绝望之中离开庭院，走进酒吧，荣获一项特别的鼓励奖：樊妮的一个热吻。这个程序，已经成为法国滚球游戏程序中的一个重要的组成部分。假如你听到那些坐在矮墙上的男人们打着手势说：“**哔！**又一个樊妮的吻。”

他不是表达一种浪漫的观察方式，而是在解释失败者的得分情况。不久以前，我看见一套陈列在商店橱窗里的法国滚球，其做工如此高超，质量如此精美，以至它们被信誓旦旦地保证为：“**Anti-Fanny**（反樊妮）”。

时髦的樊妮，这个我想象中的咖啡馆的女主人，她顾盼流离，魅力四射，影响已经远远地超出了酒吧和法国滚球球场。樊妮的价值，已经远远地超出她所。给出的鼓励奖之外，她是这个村子里的最贴心的人，是当地的精神病专家，是她的顾客的梦幻和哀伤的忠实听众。她给予她的顾客以心灵上的抚慰和精神上的鼓励，这种抚慰和鼓励像酒精一样增长了他们的勇气。她更像一个非正式的银行家，提供足够的信用、适度的贷款，以获取最真实的现金。作为那些抚慰和服务的回报，这个村子慷慨地输给她大量的元气，这元气就是：闲话、凤怨、家族争斗、非法私通、飞来横财——这些她都似有所闻。她小心翼翼地编辑这些新闻，保护为她提供消息的人，以防止产生任何疏漏。她像一个慎重睿智的新闻记者，只给总统提供最可靠的消息来源，永远不会暴露最近的那个泄露者的名字；所以她总是能够得到最近的、最可靠的消息。然而，谣言时常会流传起来——每个村子里都分布着这样一些无形的居民——他们在街上急促地奔跑，捕捉每一丝闲言碎语，好像一只狗在追逐着一个球。

除了极少数的一些人外，村子里的所有成年人每天都要到咖啡馆里转一转。这些人中有一个很特别的人，他总是坐在酒吧最里面长凳的同样的位置上，似乎是要在这里呆一辈子。当其他敌人走进来时，这个座位是可以埋下伏兵的最好的位置。

这个人叫法瑞苟勒，一名退休的中学教师。八年前，他放弃了他的教学生涯，致力于创作一本书（尽管他似乎是永远就坐在这酒吧里，没有人奇怪他是什么时候进来的）。现在，咖啡馆成了他的教室，而你，如果你走进大门不加快脚步的话，那么你就是他的学生。

他是法国科学院的一员，发誓将毕生精力奉献于维护法语的纯洁，异常憎恨被他称为盎格鲁—撒克逊古英语对他的母语的污染，他认为这是众多现代悲剧中的一个。目前，在他无数个忧患意识中最受宠爱的那个——我将它叫做 **bete noire**（极端愚蠢）——是好莱坞强大得令人无法抵御的有害影响。法瑞苟勒忧虑重重，他将好莱坞所代表的美国电影工业，看作是法国对法国实行文化间谍活动的开端。

然而，他却并不反对大家去看《泰坦尼克号》。假如你肯相信樊妮，那么他是因为喜欢男主角 **Leonardo DiCaprio**（莱奥纳多·狄卡普瑞欧）的颧骨，而不是对电影故事本身感兴趣。如果你问他，他对这部电影有什么想法，他会言简意赅地表达他的充满赞许的反思：“船沉了，灭顶之灾降临到每一个人的头上。这真是痛快淋漓。”

在那些每天有条不紊地走进咖啡馆的人流中，有一个人驻扎的时间可以说仅次于法瑞苟勒，这就是汤米，一个住在村子里的外国人。他来自遥远的斯堪的那维亚半岛的一个小国，许多年来，他刻意打磨，日益精进，试图将自己修炼成一个地地道道的法国农民。他大概是现在硕果仅存的还在吸没加过滤嘴的高卢烟的人，并且吸烟的姿势完全是农民的样子，当烟还剩四分之一，大约一英寸左右时，他老练地将烟头压向嘴角，粘在下嘴唇上，每当他说话时，烟头就随着他的嘴唇上下抖动。

他只喝茴香开胃酒，在这里他指的是**Pastaga**（巴斯达嘎酒），他总是随身携带一种叫做欧品诺的折叠式小刀，用来将他每天中午叫上来的炸牛排切碎。切牛排时，他握着刀的木柄，将刀横放在牛排上，用手在刀背上轻轻地拍打，以减轻那破旧不堪并已经发黑的刀刃的压力。由此，有谁会想到，他出生在奥斯陆一个优雅讲究的中产阶级家庭？

汤米任命自己为调停人——一名穿梭于各种社会活动中的外交官——特别是在处理瓦尔兄弟经年的夙怨时。这对兄弟长着极其相似的威皮特狗一样的狭窄的脸庞，脸色灰暗，青筋暴露。他们拥有村子的溪谷里一块毗邻的土地，并且因为这块土地已经二十年不说一句话了。没有人知道这场夙怨是从何时开始的，起因也许是认为遗产分配不公，也许是为了一条河或一个女人，也许仅仅是因为彼此之间的嫌恶。

瓦尔兄弟远远地坐在咖啡馆的两头，偶尔站起来将谴责或侮辱投向汤米，而汤米则报以时而威严的耸肩，时而严肃的点头，表示他仍旧期望他们和解。最后，他起身向另一个兄弟走去，不消说，会谈结束了，村子里的人对这三个聪明人一起跳的这场华尔兹舞都心领神会。

面包师的女儿朱赛特的狂烈的爱情，是咖啡馆的老主顾们生活中的一个小小的调剂。这个姑娘的感情的热烈程度，可以依据她走进大门时所穿的衣服来判断。如果她目前的浪漫情感非常如意的话，她就会穿着超短裙，在平台上悠闲漫步，摩托车头盔像战利品一样在她手里晃来晃去。她走到酒吧的长凳前停住，坐下来，咯咯地傻笑，用涂满鲜艳口红的嘴唇吸饮皮瑞尔薄荷酒，时不时停下来，同樊妮悄悄耳语，等待罗萨利奥（Lothario）骑着摩托车到来。但是，如果她的感情哪怕是出现短暂的低沉，超短裙就会被粗布工作服所取代，咯咯的笑声变成了带着颤栗的叹息，樊姐也会绕到酒吧的后面，找来餐巾纸，为她擦去满脸的泪水。

坚决不为那颗多情的心所动的——当然，假如这颗心还没有停止跳动，假如这颗心还没有为另一种埋葬致歉——是马里尤斯。为了他，我期望我能够在这个村子的等级制度中创造出一种官方通告——企业家的豪华葬礼或者村民葬礼的组织者。

这也许会有助于我们发现他的许多个嗜好痛中的相似性，而他一定会在同他的未来的委托人——尤其是杰克，旁边那张桌子边玩纸牌的老人中最老的那个——的周旋中学会更多的机敏精明。

“嗨，我的老朋友，今天你感觉怎么样？”

“还好，不错。很好。”

“真是太遗憾了。”

如果对一个敏感多疑的人这样说话，他一定会感到愤慨，甚至去找一个地方自杀。然而用这样一种教训的口气，我却觉得对麦利尔斯很合适。我深信他会为了那个被他称作最后庆典的东西，而掩饰他那天生的质朴奔放的热情。也许他可能不得不放弃参加这个最后的比赛机会。参赛者——如果你这样叫他们——可以是村子里的任何一位年龄超过六十五岁的人。这些老人打赌，他们中的哪一位的寿命最长，哪一位就可以获取最后的胜利。获胜者将在葬礼后得到奖励，现金就放在墓碑上。

麦利尔斯认为，给生命投保并不是一件可怕的事情，特别是还有那不费吹灰之力、瞬间就可以得到的额外红利。

现在，你可以看出来，在咖啡馆里，两性之间并不平等，男人的数量远远超过了女人。那么，圣博奈村的女人们在哪里呢？

不同辈份的人以不同的理由远离咖啡馆。年轻妇女去工作，而当她们不工作时，她们便打扫房间，支付账单，将孩子们赶到床上，为年龄大点的孩子准备晚餐。就在她忙忙碌碌时，她的丈夫，正泡在咖啡馆里，并准备呆到她这一切都做完了的安全时刻。

年纪大一些的妇女，在同咖啡馆打交道时，遭遇了两个非常棘手的问题。首先，是樊妮，她们认为她是挑逗者，相对于她们的欣赏习惯来说，她过于挑逗。过于活泼；特别是对于大众的审美而言，她的乳房实在是——太大了。其次，假如能够允许她们这个非官方纪律检查委员会在村口的小广场走马上任，她们一定可以非常高效地履行她们的职责。这个委员会一致推选出了她们的陆海空三军总司令寡妇皮彭，村子里所有的事情都逃不过她们的雷达的扫描：邮局、面包铺、咖啡馆、停车场、市政府和教堂。很早以前，她们就已经抛开了修饰和伪装，不再需要掩饰自己了。

她们肆无忌惮地捕风捉影，然后将那些道听途说的。具有象征意义的闲言碎语在大腿上编织起来。她们就这样，对每个人的生活察言观色、品头论足。

在日常的生活轨迹中，有许多毫无价值的变化，这些蛛丝马迹的变化便会引发一连串的猜忌。一个年轻主妇比平时多买了些面包，那么她家里一定是来了客人。

他们是谁？一名坚定的异教徒突然走进教堂去告解，那么他一定怀有不可告人的目的。他究竟做了什么事？一位本地的房地产经纪入突然停止了他的黑社会生涯，改行当上了市长，并掌握全城的重要文案。他想得到谁的房子？还有——噢，谢天谢地！——别忘了，还有这些旅游者。这些年轻女人竟然穿着内衣在街上走来走去！

这简直就是光着身子！这是在圣博系特—勒佛洛伊德，一个有声望有体面的村子！

假如再也没有什么能够刺激她们的好奇心，这些老太婆便转而求助于咖啡馆里的男人们的酗酒，求助于朱赛特的恋爱故事——“她不会有好结果的，那蠢东西”——或者，那些已经老掉牙的、尚未一锤定音的谣言，在百无聊赖的时候，这也会让她们高兴一阵子。

如果你选择在一个鸡犬之声相闻、闲言碎语满天飞的社会群体中生活，你就必须成立一个特殊的家庭，这个纪律检查委员会就是这个特殊家庭的重要组成部分，然而，实际上，它却是村子正常生活的一大障碍。许多年前，我曾经尝试过这样做，那最初几天的一切还清晰地留在我的记忆里。要不是我们的邻居——一对老处女姊妹出乎我们意料地出现在门口的台阶上，并要求进行一番检查性的参观，我们也许就搬进了新居。她们四处巡视，打听每一件物品的价格。我们是多么幸运——她们强调——竟然还有一部电话，而整个村子里仅仅有屈指可数的几部。第二天早晨，她们的兄弟也来了，将他在过去的三个月里积攒的所有电话都打了一遍，之后留下几个生丁放在桌子上，作为电话费。

我们忍受了这些，以及随之而来的一切，因为我们是外国人，不得不小心翼翼地生活，不得不时时提心吊胆、忧心忡忡，惟恐冒犯了这些人。我们已经选择了同他们一起生活，而他们却没有选择我们。

村庄生活及早地教会我们，如果你在这里拥有了伙伴和便利，那么你就会失去个人隐私。窗外随时随地会出现一张注视你的脸，敲门

声也会在任何时候响起，面对这些，你无处、也无法逃避。你可以将自己暂时地隐藏起来，但你注定跑不了。

他们知道你在这里。他们知道这些，因为你的百叶窗开着，没有人会离开家而不将他的百叶窗关上。（当然，你也可以关上百叶窗呆在家里，骗他们说你不在，但是你未来的生活就注定无可挽回地沉浸在黑暗里。）你的行动受到监听，你的信件受到检查，你的习惯暴露在光天化日之下，任人品头论足。

我相信这种情况不仅仅是法国的专利。去赫布里底群岛抑或佛蒙特抑或慕尼黑郊外的一个随便什么小村子住上一段时间，你肯定会找到新来者那种神魂颠倒的感觉，并且你肯定以为你在这里已经住了五年或者十年。很显然，一定会有许多人喜欢这种生活方式，然而我却不能。我喜欢的是，在每一个方圆五十码的范围内，无论我做什么，无论我从哪里来，到哪里去，我都毋须对任何人作出解释。我期望能够在我的生活中多保留一点我的个人空间。这就是为什么对于我来说，一个村庄——即使是在圣博奈特-勒弗洛伊德，我心目中的理想村落——也要遥隔一段距离来欣赏。它的确是一个值得拜访的地方，但是，我却并不想生活在那里。

第五章

车路历程

驱车行驶在沃克吕兹背面的公路上，你会情不自禁地注意到，一辆又一辆已经破旧不堪的老爷车连缀而成的死海。这些汽车外观杂驳陆离，锈迹斑斑，发动机像是到了支气管炎的末期，喘个不停，排气管则兀自摇头摆尾，稀里哗啦。它们的年龄像是同它们的主人一样老，只是因为它们的主人们心地善良，才能够忍受它们的机械怪癖。我们第一次准备在这里生活时，我很诧异于这里的居民出自节俭的本性，对这一堆堆废钢铁的忠诚，更惊诧于这些老爷车的任何一个部件的难以驾驭，无论怎样威逼利诱，它们都显得半死不活，濒于崩溃。但是，当我们自己也买了一辆车以后，我就什么都明白了。

对于普罗旺斯汽车驾驶员的那些老爷车来说，节俭是毫无意义的，不论是这辆一瘸一拐的71年款的雪铁龙，还是那辆从里程表上看已经跑了四十万公里早就应该报废的标致。问题的关键不在于缺钱，这些“声名狼藉”的老爷车们之所以还趴在路上，我深信，是因为买一辆新车的手续实在是太复杂了，足以耗尽你的时间，破坏你的一切日程安排，让你怒火中烧，最后你不得不承认，你实在不敢再如此这般重复一次了。我们绝望地发现，仅有一张有效的行车执照和一份空白支票——是远远不够的。买车的人还必须提供一份官方证明，证明的确是有你这么一个人。但你千万不要认为你拿着这张“签证”在那些老爷们的鼻子底下晃一下就万事大吉了。

你还必须提供一份文件（通常在这种情况下，你得回去以后再返回来，不能一次将事情全部做完），以证明你的驾驶执照绝对不是假的，你的支票簿和“签证”更不是经过艺术加工的赝品。出于某种理由，也许是出于对伪造者的警醒，电话账单和电子账单是不算数的，因为，同一大沓写着你的名字的旧信封，也许意味着一场技巧高明的骗局。最终你会发现，买辆新车是一个漫长、令人痛苦和疲惫的旅程，需要你有足够的耐心和精力。如果你现在已经完成了所有的程序，那么你肯定是从七八年前就开始上路的。

事情也许会有一线转机，我对自己说，这时我正想换辆车。这是一辆新欧宝，闪耀着类似金属白热化的光芒，是多国高效合作的结晶。汽车厂每年都要出产几十万辆这种车，全部卖掉。然而，能够拥有这种车，却是我生活中的一件大事。纵然不是这样，纵然事情没有发生什么变化，在这些事情上我也不会再有无辜的感觉了。

我知道我会遇到什么，所以当我走进汽车厂的货品陈列室时，已经做好了一切准备。

我拿着厚厚的一大堆我尽可能搜集到的、包罗万象的文件——包括一般性的证明文件、证明我的血型的表格。几张作废的机票以及我的会计师祝贺我新年万事如意的贺卡——我想，这些足够说明我是谁了。我已经做了最充分的准备，如果没有什么意外的事情发生的话。

我决定去阿普特的汽车厂，直接找那里的汽车商。这家汽车厂很小，还没有一间办公室大，但所有的事物都简洁、明快、高效、得体，一句话，井井有条。桌子上摆着一台电脑，发出嘶嘶嗡嗡的声音，间或打个停顿一下；宣传手册整齐地摆放在架子上；空气中静静飘散着新车上光蜡的幽香，一切都毫无瑕疵。两辆轿车被推进一个狭小的空间，有一个人立即将它们擦洗得干干净净。这里，我对自己说，一定有能同我做生意的汽车商。一辆崭新的欧宝，就这样诞生在普罗旺斯。

但是汽车商在哪里？几分钟后，我开始感觉到孤独，这时一名妇女从摆满宣传手册的架子后面出现了，她问我想要什么。

“我想买一辆车。”我说。

“啊，等一等。”她说着，消失了。又是几分钟过去了，我已经开始阅读我拿到手里的第三本宣传手册，像是被这里的装潢和那些分隔得十分相似的房间施了催眠术似的。就在这时，我不经意地一瞥，看见一个身材魁伟的男人从前院向我走来，穿着有标志的衬衫，戴着一顶同刚刚进来的人一样的帽子。

“就是你，想买车！”他说。

当然是我，我告诉他。我还打算告诉他，我想要何种型号、何种颜色、车内装潢风格，之后便是价格、送货时间。

“啊，好的。”那个男人用力地往下拉了拉帽子，“你要先找个销售员。”

“很抱歉，我认为，这个人——就是你。”

“啊不。我只是照看前院的。我儿子是销售员。”

“那我可不可以同你的儿子说几句话呢？”

“啊不。”他摇了摇头说，“他在度假。”

这位戴着帽子的男人对我来说毫无价值，但是他的儿子是销售员，我敢肯定，他大概一个星期回来后还要休个假，我应该还用得着他。同时——从宣传手册上，我看到近一段时间以来的汽车价格和市场行情，他们没有多少存货了——我被特许将这些小册子带回家，以便仔细地研究研究。

你得承认，这如果不是一种绝妙的游刃有余的销售体制，那么一定是极力给顾客制造难题的疯狂的销售手段，必须依靠你的耐心和观念。这，也正是我为什么喜欢生活在普罗旺斯的又一个原因。到处都飘荡着猎奇的目光，而这个极不情愿的销售员仅仅是其中之一。

在离开阿普特之前，我们有必要将我们的注意力投向另一个古怪的地方——镇火车站。

沿着主干道向前走一段长路，就到了阿威格农。这是一座洋溢着梦幻色彩的建筑，建于十九世纪欣欣向荣、令人头晕目眩的年代，那

时，火车正在跃跃欲试，试图同汽车和飞机一比高下。这种建筑，是典型的铁路资产阶级风格——建筑分上下两层，构造坚固，小小的圆形窗，充斥着那个时代的踌躇满志、旁若无人的特色，从这些窗子里看上去，横穿一条马路，对面是维克多。雨果宾馆。（那种提供给身心疲惫的游客的房间，每天175 法郎，包括卫生间。）火车站建筑的一侧有一个很小、保存得很好的公园，前面挤满了未来往来的汽车和货车。有一块类似女人裙子模样的空地，是专门开辟出来作为外轮码头的，从这里可以航行到普罗旺斯的每一个角落，还可以去更远的地方。

事实上，我想要两张从阿威格农到巴黎的TGV 高速列车车票。我问一位坐在预留桌上的绅士，我能不能，从他手里买到全程票？

“当然。”他说，他跳下来，坐到电脑前，查看火车的离站时间表。“在这儿呢，”他骄傲地补充，“在法国，不论是去哪儿的票，我都能弄到——就是去伦敦的欧洲之星也能弄到，尽管这还需要在中途里尔站换一次车。什么时间的票对你的旅游最方便？”

我选定了时间，征询他火车何时离开阿普特，再从阿威格农搭乘TGV 高速列车。

他皱着眉头在电脑里查看，仿佛我问了一个再愚蠢不过的问题。“你不能从这儿出发。”他说。

“不能？”

他站起来。“跟我来吧，先生。”我跟着他绕到建筑物的后面，他一下子跳到门口，俯瞰着这个早已被废弃的车站月台，冲着小路上的什么摇动着手臂。我瞪大双眼，徒劳地在闪着冷光的火车铁轨上寻找，在信号灯上寻找，寻找地平线上“噗噗”喷散着的蒸气。唉，我什么也没有看到，没有他所说的正在离开、穿过夜色、渐渐隐没在齐腰深的杂草中、拖着一条长长的尾线消失在远方的火车。在阿普特的日子，就像是这两条笔直向前延伸的铁轨，清晰，幽深，漫长。然而，我却被告知，去阿威格农火车站的出租车已经准备好了。

想一想，在一个没有火车的火车站，你又能去哪里呢？至少它整天门庭洞开，以维持它那少得可怜的生计。先撇开普罗旺斯的建设不说——它们中有很多——开业抑或打烊是根据时间表来执行的，这种现象令人深感困惑和神秘。屠夫、食杂店、五金行、报刊商、古风犹存的汽车商、服装服饰店和那种麻雀虽小五脏俱全的杂货店，都遵循着同样一个规则：不管他们早晨八点钟开业还是延迟到上午十点钟仍迟迟未开，他们一律在午餐时间统统锁上门。中午，各家的百叶窗至少要放下来两个小时，常常更多，三个小时。在一个小村子里，这个时间甚至可以持续到四个小时，尤其是在炎热的夏季中午，人们很可能一睡不起。

更令人难以接受的是，你刚刚开始细微地感觉到某种正在萌芽的混乱的模式时，这种游戏规则又变了。你去一家向来是三点钟准时开门的小店买奶酪，除了一张因故停业的告示外，你只会看见那个光秃秃的窗子。你的第一个反映很可能是，这家里有人过世了，但当这种关门闭户的奇特现象持续到第三个星期，你就会豁然开朗——每年一度的休假时间到了。女主人的返回证实了你的猜疑。为什么她不将他们的休假计划也公布在告示中？啊，对了，这样会导致窃贼大驾光临。在这个危机四伏的年代里，偷奶酪的窃贼，是非常有可能光顾的。

八月到了，如期举行的乡村贸易洽谈会便使这里变得繁华和喧闹，这时候，数百万的法国人就会从办公室和工厂里走出来，涌进空旷的大路，打破乡村的寂静，奔赴他们快乐的节日。普罗旺斯是人们盛夏的度假胜地，许多当地企业在平时苦心经营，勤奋创业，就是为了可以在旅游旺季来这里消磨时光。在这里，你可以毫不费力地找到好多有意思的东西：食物、饮料、明信片、陶器、橄榄木制成的纪念品和防晒油。但是如果你还想要一些别致点的东西，要一些出自遥远北方那荒废的办公室和工厂里的东西，你就会被告诫，你还需要耐心等很长一段时间。

几个巴黎来的朋友，打算在他们的乡间别墅打发掉炎热的八月。有一天，他们发现，他们的旧电水壶不好用了，这几位天真诚实的消费者，赶到他们买这个电水壶的商店，想要再买二个新的。远远地，他们在橱窗里就看见了他们想要的东西，虽然落满了灰尘，但仍然是新的，的确确实就是他们想要的东西。他们一走进商店的大门，马上揭出支票簿。

商店老板很敷衍地表示歉意。他店里的库存水壶已经卖光了，而且，巴黎郊外的工厂这个月停产，再订到同样的货，怎么也要等到九月中旬以后了。

但是，先生，我们的朋友说，你还有一个水壶呀——同我们用坏了的那个一模一样，我们就想要这个——就在你的橱窗里。多么幸运啊！还能找到一个，我们就要这个好了。

老板却不同意将这个样品卖给他们。这只水壶还要留在那里，他说，它是个宣传品。如果它不摆在那里，别的人怎么会知道我在卖这种类型的水壶呢？

无论怎样据理力争都无法说服他。用那只旧水壶将新的换出来也不妥，这样无疑会降低他们的商业信誉。用现金将它买下来更不行，这样会导致非议。所以，这只水壶就只好这样静静地摆放在商店的橱窗里，据我所知，继续承载着灰尘，而且灰尘越积越多，越来越厚，成为乡村八月的一个象征。

不单纯缘于络绎不绝的游客造成的人口膨胀，这个月的确是一年中最难过的一个月。我们可以躲开人潮，却躲不过天气，八月的天气，正如一位农场主所说的，是七月冗长褥热所积淀下来的难挨余热的极端的目光返照。一周，又一周，太阳好像永远挂在天上，阳光泡软了远山和石房子，融化了道路上的沥青，烤裂了土地，烧干了茵茵青草，让你的头发根根发烫。以后的某一天，一般来说是八月中旬吧，空气变得越来越厚重，浓浓地，像粘乎乎的糖浆。一大片灌木丛突然万籁俱寂，只有几声蝉的调嗽，你发现，整个乡村正凝神屏气，等待一场风暴的降临。

第一声惊雷轰然炸响之前的瞬间静滋，是你急匆匆赶回家，拔掉你的传真机、电脑、应答机、音响和电视机电源插头的唯一机会。一旦风暴开始肆虐，闪电划过天际，从你的耳边掠过，你再想切断你家里的电源，那是万万不可能的了。然而，在这一切发生之前，你会发现，你的所有的电源信号突然疯狂地痉挛——一是自然界对高科技的沉重的嘲弄和打击——这痉挛是如此强烈，足以胜过任何最灵敏的仪器。

通过这种途径，我们损失了两台传真机，另外一台应答机也受到严重损伤，一直时好时坏。

在这狂熟风暴、电闪雷鸣中，最令我们欣慰的是，我们可以同大自然如此贴近地欣赏大地的景观。雷声轰隆隆地滚过，在房屋的四周形成一个巨大的声音的漩涡，然后凌空炸开，屋顶的瓦随之片片碎裂。山谷像一个大功用的回响器，将雷声放大得震耳欲聋。闪电

沿着山脊高蹈轻扬，放射出强大、凌厉、细碎的光芒，照亮了每一块微小的石头和每一棵柔弱的小树，照亮了寂静的夜空，在天幕上镌刻出一幅壮丽的石版画。小狗紧紧地挨在我们身边，耳朵向后抿着，贴在头上，对它们此时能够躲在屋子里内心窃喜。我们凭借着蜡烛微弱的光晕就餐，也对窗外牢固的围墙心存侥幸。风暴咆哮如雷，激荡如电，沿着山谷向外滑行，声息渐弱，在最后摇曳的一点亮点色中，慢慢消失在远方高高的普罗旺斯山的背后。

天气开始变得凉爽，变得潮湿，大地的润泽气息扑面而来，空气浓得仿佛要滴下水来。第一滴水滴“啪”地落下来了，打在地面上，饱满而结实。几秒钟内，雨滴凝结成激流。雨水顺着屋瓦倾泄而下，形成一大片又一大片薄厚不匀的水帘，在露台的砾石上凿出一道道泽槽，将植物打得紧贴在地面上，淹没了昔日的花坛，在屋子外面的桌子上弹起一头多高——积蓄了两个月的雨水在半个小时内一泄殆尽。

不多时，雨停了，停得就像它来时一样迅速。我们涉水来到露台，抢救出一把被倾盆大雨打得倒在地上的湿糟糟、脏兮兮的阳伞。

第二天清晨，天空又恢复了往日的晴朗，天高云淡，阳光明媚，大地如洗，水气袅袅上升。将近傍晚时分，整个乡村已经恢复了从前的干燥，似乎暴风雨从来没有来临过。然而在房间里，大暴雨的痕迹宛然，滞留在管道、水箱和一切垂直物体的U型缝隙里。潜伏在地下的洪流汨汨作响，水波由往常轻柔的拍打变成了猛烈的撞击，泥沙俱下。不知道经过了一些怎样的演化过程，厨房里一度被浪费的东西——奇形怪状的商定碎片、洒得到处都是的茶叶渣滓——沿着管道，从盥洗室的洗碗槽里冒了出来，让那些已经习惯了乡村的平静的游客们大为诧异。哇！他们惊喊道，我们从来没想到会有这些。

但是，这些仅仅是普罗旺斯异于其他乡村日常生活的一个小小的侧面。去年夏天的一个星期天，我的太太一路摇着头，从库斯特夫市场回来，她被别人找着去一个小摊上买了一盘小胡瓜花，这种东西可以剁成糊状用来做馅或者炸了吃，非常美味，是夏末的一种令人喜爱的食品。“我想要半公斤这个。”她指着说。

可事情并不那么简单。小摊主不耐烦地从小摊后面的一卷塑料袋中“啪”地拉出一个来：“当然，夫人，”他说，“公的还是母的？”

前不久，我们的一位客人，做了一个很奢侈的举动——谈话时身子突然向前一伏，将一林红葡萄酒泼洒到裤子上。第二天，他带着这条裤子去干洗店。店里的女老板将裤子展开，平铺在柜台上，用十分专业的眼光检查上面的污渍，沮丧地摇了摇头，说，可以，这污渍可以洗掉，但你只能用酒将它再洗一遍。是用法国新堡葡萄酒还是用吕贝隆葡萄酒中的一种呢？我们的客人惊诧地问。女老板做了一个简短的演讲，说明了各种葡萄酒对衣物上的污演的洗涤能力的不同。如果不是另一位进来的顾客分散了她的注意力，她肯定会对着哪一年的葡萄酒可以清洗哪一种裤子作出进一步的解释。

我的朋友返回家中，将女老板的话铭记在心。他信誓旦旦地说，他要用全欧洲、甚至全美国所有重要城市盛产的葡萄酒来清洗他那条被酒弄脏的裤子。可是，这条弄脏了他的裤子的葡萄酒到底是什么牌子却是个大问题。他发誓，假如再有类似的事情发生，他决定在裤子上贴上标签，以便对各种葡萄酒的洗涤能力作个鉴定。

钟爱普罗旺斯的人们会时时地给予你忠告，教给你许多卓越的见识，在你一直往前走的时候突然将你从迷途中拯救出来。作为一个不揣深浅、孟浪地想写写普罗旺斯的外国人，我频繁地被各种好心人在墙角或其他地方捕获，并加以教诲。他们将手指一直指到我的鼻子底下，晃动着，纠正了我的各种错误。现在，我已经深深喜欢上了这种口诛“指”伐的方式，不论讨论的题目是柠檬怎样最好吃，还是野猪的交配方法，对此，尽管我时刻拿得出令人信服的证据，但这些证据通常被排斥在争论的范围外，或者被毫无道理地忽略了。我的老师们是绝不允许我用事实来弄乱他们的清晰的思维的，不管我们争论得怎样，他们永远都有最后的说法。

我所犯过的一个最严重的错误，是我说Luberon（吕贝隆）中的“e”这个字母时带有明显的口音，这虽然无伤大雅，但绝对是没有受过教育的表现，激发了普罗旺斯的语言纯正解们的极大的愤恨。我收到了一大堆责骂我的信件，似乎也听到了他们用指关节敲打的声音。他们在信里旁征博引，引用了诸如让·吉奥诺和亨利·博斯克的话，并告诫我遵循这些绝对没有口音的优秀人物的榜样。此后某一天，法利苟动先生，一位自己给自己涂了圣油的（自封的）语言学教授，对我的其他几种语言进行了一项不伦不类的测试。尽管已经做好了各种准备，为了自我防卫，我还是带来了我的几本工具书。

从表面上看，这些工具书让我拥有相当一批极具鉴赏力和学识渊博的同盟军。

在《拉罗斯辞典》中，在国家地理学院绘制的地图上，在《法国山川及河流名称语源学辞典》中，在沃克吕兹的米奇林地图上，吕贝隆中的“e”都是有重音的。这些绝对不是轻量级的出版物，是正规严肃的人们编纂而成的正规严肃的记录。这一次，我坚决地认为，胜利一定是属于我的。

但是我错了。我收到了一份法瑞苟勒交换过来的通知书，我仿佛看见他噘着嘴的样子，间或从鼻子里自信善辩而不屑一顾地喷着气。

“好吧，”我最后让步道：“就算你说的对，法瑞苟勒，摩塞尔……”

“哼，”他说。“巴黎人，所有的巴黎人。他们知道什么？”

噢，可怜的巴黎人。尽管他们是法国人，但是他们仍然被看作是外国人。人们持怀疑和嘲讽的态度看待他们。他们俗做狂妄的神情，他们屈尊俯就的姿态，他们光鲜时髦的衣着，他们闪闪发亮的轿车，他们只从面包房里买面包，这就是巴黎人。

一个极具侮蔑贬损的字眼——parisienisme（巴黎人主义）——现在正慢慢渗透进地方方言中，用来描写那些隐藏于普罗旺斯生活中的不受欢迎的影响，人们谴责这些影响，说它们试图干预他们的自然法则。去年，一个巴黎人的笑话在这里广为流传。他住在这个自持高雅的村子的一个避暑建筑里——被称为 St Germain sud（南方的圣日尔曼人）——向市长抱怨他居住环境的噪音。他宣称，那些蝉发出的令人无法忍受的嘈杂干扰了他的午睡。在那些动物旁若无人的摩擦大腿的声音中，还有谁，能够安静地入睡？

你可以想象市长是如何对待这个市政危机的，他将那些不太重要的事情撇在一边，组织了一批人，专门成立了一个捕蝉小组，装备了精良的渔网和杀虫剂，在灌木丛中跑着脚尖造巡，轻轻地学着鸟叫，提高警惕，随时准备给蝉们来一个突然袭击。当然，如果你不那么自信的话，这，很可能是市长给这个巴黎人所提的可笑、永无答案的问题的一个普罗旺斯式的回答：由当地高手组成的小分队，给他一个fu ll shrug（他地道道的耸一耸肩），表示极度得蔑视的表示。

在你的身体对这个笑话作出反应之前，你一定已经在心里为编出这个故事的人所倾倒。而你的第一个反应肯定是皱皱眉头，轻轻地歪一下脑袋，这表示你并不相信这个巴黎人刚刚对你说的话，这简直是愚蠢。粗鲁、彻头彻尾的无知。在他重复这个故事之前，还有一段短暂的静默，他会抓住这个瞬间，重复一下他的结论，并观察你究竟被激怒到何种程度。也许他以为你是个聋子，也许他以为你是个比利时，从而被他自己字正腔圆的口音所困惑。不论他感觉怎样，你现在侵占了他的整个注意力。这是彻底推翻他和他的谬论的最好时机，你完全可以像那位市长那样，用一系列连贯而流畅的耸肩动作来表达你的不屑。

一、嘴要闭上，下巴却绝对不要合拢。

二、眉毛完全竖起来，头向前伸。

三、肩膀提升到耳垂的高度，臂肘歪到一边，双手伸出，手掌向上展开。

四、（随意地）发出短暂然而却意味深长的声音——于肠胃气胀和叹息之间——在你将双肩恢复到稍息的姿势之前，一股气流从你的双唇中一泄而出。

这简直太像瑜伽功了，而对这种练习方式，我已经看过数百次了。这一系列的动作一向被认为象征着不同意、不赞成、辞职、鄙视或者终结、解散。正如我所知道的，目前为止，还没有一个对抗耸肩膀的动作，或一个令人满意的、对此表示应答的姿势。正是缘于这些理由，对于像我这样一个对法语的掌握能力远远不甚完美的人来说，这是一个无法估量其价值和意义的动作。一个十全十美的耸肩动作的意义远远胜于十万卷书的内容。

我现在正躺在一家美容院的一张手术台上。不久以前我刚到卡瓦水时，被一种精致复杂的美容拉皮（是面部皮肤拉紧以消除皱纹的手术）。报告所吸引诱惑，这份报告张贴在博尼萨河源头的公共厕所内。我对它们至今记忆犹新，这些地方通常位于并不显眼的地下，冬天阴冷潮湿，夏季酷热难捱；然而这里，虽然并不丑陋、也不雕饰，却是实用的。

变化发生了——只有隔了一段距离，你才会欣赏到那种充满戏剧性的变化。这个公共厕所的顶端，是一个很大的圆床一样的土台，里面种满了五彩缤纷的鲜花。

在鲜花的中间，有一个洁白圆润的裸体石雕像。她的脸稍稍向一边倒过去，以便躲开射过来的阳光，表情意味深长，让人感觉伴随着那哗啦啦的水流声和如厕的快感，也许有什么事情正在发生。无论在何种意义上说，这座造型优美的雕像为卡瓦永的风光起到了画龙点睛的作用。

这些具有冒险精神的人当中，有一位侍应生，他负责根据游客们的性别和需要，指点他们应该去厕所的哪个部分，为了感谢他的帮助，他们常常适度地给他一些小费。他是这里最令“友邦惊诧”的“东西”。其次，是对设备的选择。法国是一个绝不对各种技术进步说“不”的国家，从协和飞机到去掉皮肤上黑摊的电子仪器，在这里，你可以在那一排又一排令你眼花缭乱的卫生仪器中找到你所需要的东西——在一个个被隔成很小很小的自动消毒室里，你还可以调节某个开关，让你的座位自动加热，抵御冬日的寒冷。

在这里，你可以找到浴室产品发展历史的残篇断节：一个有三只脚的瓷盆，中间是空心的，两侧各有一个长方形突起和一个凹槽，凹槽是用来放脚的。这可以被看成是早期的拥有现代化上下水装置的马桶，在法国卫生洁具行业内一向被作为土耳其人式的模型。我曾经想，这些东西已经不再大批量生产，更准确地说，是已经被完全淘汰，只能在法国类似这样的角落里才能找到，可是却同现代文明相距甚远，以至对文明进程并无裨益。但是，在二十世纪的边缘，仍然存在着这样一些东西，真实，新鲜，陌生，不容我们忽视。

在离开以前，我找到那个侍从，问他，他是否知道，何以在我们这个时代人们对现代化的盥洗室熟视无睹，却对那种原始朴素的东西青睐有加呢？是什么阻止了人们对自然景观的欣赏？是谁在诱发人们潜在的自私自利的观念？是杂志还是其他的什么传播媒介先行占领了人们的思想阵地？是什么改变了人们的审美品位？是什么让人们怀着乡愁的冲动四处寻找旧日的梦想？我还问他，他是否真的洞悉人生的奥秘。他不屑一顾地耸了耸肩，说：“就是这样。”我明白了，这就是我要寻找的原因，它足以说明一切，不论我们坚守还是背叛。

还有什么能像这种普罗旺斯解的对话一样，极力给你制造各种麻烦，并且虎视眈眈，随时准备侵占你的宝贵时间呢？一个莫名其妙的差事会占去你半个小时的时间，而在一个更崇尚效率的社会里也许会让你的整个上午都付之东流。约定好不见不散的约会总是被延迟，甚至干脆被忘记了。那些看似简单得不能再简单的家族问题，解决起来总是让你感到十分棘手，像乱麻一样纠缠不清。你想无所旁顾，直视前方，那是不可能的。连这里的气候也总是让人感觉放纵无度，甚至肆无忌惮，具有强烈的破坏性。那些外国人，像巴黎人、荷兰人、德国人和英国人，不管他们在普罗旺斯居住了多少年，也最多被看做是长住游客。这里缺少的是那种一脉相承的、持久的魅力。

尽管如此，我还是很喜欢他们，喜欢这里的人们，喜欢这里的时间，他们是这里的人文性格和地区性格的一部分。诚然，这里大量的房舍是修给旅游者的一一太多的节日，太多的小宾馆，太多的酒店，太多的对于新技术的诚惶诚恐、趋之若鹜。

譬如，在葡萄园，某个拖拉机驾驶员将手机贴在积满尘垢的耳朵上，大叫大嚷，这已经不是一件罕见的事。有时，我会有一种奇怪的感觉，仿佛普罗旺斯正在试图完成某种分裂，一半沉浸在过去，而另一半正在感觉未来世界的脉动。然而，从我初访此地，算起来，至今已经有二十年的时间了，这里没有发生任何改变。

生活一如既往，光阴似箭，四季轮回。市场里叫卖的仍然是没有任何商业包装、货真价实的東西。乡村仍然充满野性，淳朴自然，没有高尔夫球场、主题公园和共属殖民地。在这里，你尽可以倾听自然的宁静与和谐。同世界上那些风景秀丽、声名显赫、繁华喧嚣的地方相比，普罗旺斯似乎更多一份与生俱来的和谐韵味，一种独具个性的自然风情。这或许令人喜不自禁，或许令人懊恼万分，就像是一位脾气古怪。难以相处的老朋友，但这正是它的魅力所在，对此，不论是坚守还是背叛，你都无需任何歉意。

第六章

初访马赛

法国所有名震遐邇、遥相睽隔的城市中，除了巴黎，还有许多让我魂牵梦绕、难以割舍。当你将你的感觉同别人切磋时，提起里尔、里昂、圣太田和克莱蒙。法兰，你会遇到太多同你截然相反，却又顽固不化的意见，而一提起马赛，如果对方不是别有用心，那么每一个来过这里的人都会对这个城市的独特风格记忆犹新。

对许多人而言，这里也许格调不高、在卡纳比里号上大吵大嚷的醉熏熏的水手们；船坞旁人声鼎沸的酒吧；伊夫岛中年代久远、冰冷无情的监牢；天一擦黑，就令旅游者战战兢兢的狭窄的后街；还有，感谢《法国联合报》的提醒，还有在比利时人的每日市场，对刚刚买到的鱼是否被偷梁换柱的困惑。马赛给人们的印象似乎是声名狼藉、光怪陆离，或许还颇具危险性。甚至于还有一种观点认为，外国人旅游，并不一定要来这里不可。我犹然记得，许多年前，我的邻居佛斯廷给我的有关这个城市的警告。他一生中只来过这里一次，然而他绝对不打算重访故地。我问他究竟发生了什么事，他却一言不发，一味地摇摇头。但是他告诉我，假如他还会再说的话，他一定要带上枪。

然而至今还没有任何一个地方像这里一样，始建于一个浪漫的爱情故事。传说——毫无疑问，马赛的故事编造者一定会为我们编造出一个情节曲折、引人入胜的故事——这个城市创建于爱情。公元 599年前，一名叫做普罗提斯的胖卡尼航海者赶到海滨，去参加南尼国王举行的盛大宴会。在宴会上，国王的女儿，吉谈迪斯看了这个年轻的航海者一眼，立即就陷入爱河，并且认定了他就是她所寻找的白马王子。就因为这闪电般的一瞥，一见钟情，国王将海滨最好的一百英亩土地作为新婚贺礼送给了这对爱侣，让他们在这里建造家园。马赛，就这样诞生了。从那时开始，两个人在这里相亲相爱，繁衍生息。二十六个世纪过去了，这里的人口从两个发展到了一百多万。

同这座城市一样，这里的居民因此而名声腾播，正如他们的批评家所说，un pen special（稍微有些特殊）——这是一种很特殊的说法，不像在英国那样被认为是恭维的标志。马赛人被认为具有时时将事实夸大其辞的本事。我怀疑这是否因为马赛是个渔港，环境在某种程度上鼓励了渔民们夸夸其谈的本性。只有在马赛周围的海域内，正如传奇中所说的，沙丁鱼才能长到小鲨鱼的个头。如果你要求见识一下这些奇迹，就会有人告诉你，你错过了时令的月份，要等到月满的时候；或者，碰巧你问的时候就是月满之时，就会有人告诉你，你还要耐心等待。只有在新月之时，那种巨大的沙丁鱼才会出现。同时，与传奇中的奇迹很相称地，讲述者会时不时地用胳膊肘轻轻推你一下，或向你眨眨眼睛，而你，却一直对这种暗示困惑不解。

然而，这些都无毁于这里的声誉。我还曾经被告知，无论何时来马赛，只要带上几小捏盐，就可以随时随地频繁地参加这里的各种会议程。

当然，这些故事存在的前提是，你首先要明白他们究竟说的是是什么。如果一味地按照中央政府的指令去做，马赛就永远不会有快乐。即使你将马赛人演说辞中掺水的部分沥干，你也不得不承认，这里有反抗巴黎中心的悠久传统。马赛尽最大努力避免说法国官方语言，这是地方语言取得的部分性胜利，实际上，即使偶尔有几个单词的发音同官方语言相同，这里的发育也是低沉粗扩，好像因为觉得从前太嫩了，才在又稠又酽的语言学调料盘里浸过了，又捞出来。假如某一天，你遇到了发育不同的单词，或者遇到某位语言谈话癖，你更会错愕不已，奇怪自己是不是不小心被扔进了一个新语言的漩涡里。

有个短语一直困扰着我，直到写下来，我才弄明白它的意思：“‘L’aillion, c’est plus raPlde que le cammmon, memesly a pas4e peuneus.”这句话的意思是，即使没有轮子，飞机也要比火车快。一个再简单不过的法语句子，而用那种调料盘里浸过了的马赛语讲出来，它却突然变得不可理喻。设想一下这种困难吧，这个短语用当地语言讲出来，就成了：“ll est unVrai cul CouSU .”将这个短语礼貌地翻译过来的人一定缺乏幽默感，肯定几乎连笑都不会。逐字逐句地翻译，这行为愚蠢得不啻于将某个人的屁股缝拢。假如碰巧遇到一个性格倔强孤僻的人，那么这个可怜的家伙就会被认为严重地混淆视听，然后“ll est bon pour ie cln—quante—quatre”，这里指的是五十四路电车，那种停在医院门口用来对付精神错乱者的。

即使是慈爱的父母们为后代所取的名字，也无法逃出马赛的厚待。安德烈，不管他喜欢不喜欢，变成了德杜，弗兰克斯变成了塞奥，路易丝变成了贼兹。这些孩子们渐渐长大成人，也学会了使用这种在法国其他任何地方都不受欢迎的语言：如momo和 mafalou，toil和scoumougne和cafoutchi。这是语言中的语言，有时就是对古老的普罗旺斯地方方言来说，也是封闭的，有时是借用几个世纪以前移民的泊来语，如意大利。阿尔及利亚、希腊、亚美尼亚，还有天知道到底是从哪里借来的什么语言。这是一盘用时间的文火煲出来的语言的大杂烩，日益饱满，日渐成熟，管保令所有的旅游者一头雾水，晕头转向。

在这里，你需要跨越的第一大障碍，是找到镇中心。最简单直接和最壮观的方法都是走海路，如果走这条航线，你也许会同意塞维涅夫人的观点，她“曾经为这个镇子非凡的美所震撼”。你如果乘船，便能够尽揽一切景观于眼底：整洁的长方形老海港，城市向四野扩张的气势，金光闪闪、高高在上的伽德圣母雕像。但是如果你像我们那样直接从公路到达，你的第一印象肯定不会太好，你不会看到它的别具一格的想力。充满现代化气息的马赛市的市郊同塞维格娜夫人记忆中的并不太一样，它们是沉闷的，压抑的。交通系统是基于不同高度，沿着隧道向外发散或向内收敛，之后再沿着同一建筑风格的高架路向远处延伸，犬牙交错，使你恨不得要将它们全部拆除。

然而，说到底，在这里最幸运的事，就是你能够保持清醒，绝不受当地地理环境的误导。我们走的是去老海港的路，体会到了四周景色的瞬息万变。假如你从海上到达这里，你就能体会到瞬息万变的景致的魔力——眼前的景色从拥塞狭窄的街道，瞬间幻化为辽阔无垠的海平面，遥远的地平线依稀可辨，城市的污浊浓烈的气味越来越淡，渐渐转化成新鲜纯净略带点咸腥的海水的味道，这就是马赛——你终于到达这里，大大小小的渔贩子聚集在一起，高声吆喝，喧闹不已，这一定是马赛了。

每天早上八点钟，他们就会集合在海港的东侧，穿着橡皮靴，戴着皮面具，站在一个个小餐桌大小的矮箱子后面大声叫嚷。箱子里装着渔民们一天的收获。这些鱼还都活蹦乱跳，不安地寻找生机，鱼鳞在阳光的映照下闪闪发光，银白的，铅灰的，湛蓝的，鲜红的，瞪着怪异的眼睛，带着些许责备的目光，注视着你一点点从它们身边走过。经过一秒钟的暂停，女人们——看起来这里的习惯是男人们外出打渔，而女人们负责将它们卖掉——从她的盆子里抓出一条鱼一直把它伸到你的鼻子底下。“这儿，”她说，“闻闻味道！”她赞许地在鱼背上“啪”地拍了一下，鱼的手上急剧地抽搐着。“我一定是疯了，”她说，“死鱼的价钱卖活鱼。吃鱼吧，吃鱼对你的大脑有好

处，吃鱼对你的爱情生活有帮助，来吧，来吧！”顾客上来，又看又闻，掏钱买下了，之后拎着蓝色的袋心满意足地走了。鱼在袋子里扑楞着，他们将它举起来，小心翼翼让塑料袋远离自己的身体。

在一长排小摊后面的港湾，渔船镶嵌在水面上，随着水波上下浮动，船与船之间相距很近，让你感觉似乎你可以向前走出几百码却不打湿双脚。轻轻漂浮的宫殿、日航的船只、反射着其他渔船光辉的雅致的快艇、鼓鼓胀胀的渡口，会把你带向一海里之外的一个小岛，小岛同大陆分离，空旷而萧瑟，带着些许的邪恶和狰狞。

紫杉城堡，根据奥卡忒斯早期的叙述，建于公元十六世纪，以一段安全的距离同整个城市分开，用来关押那些令当局深恶痛绝的人。这里，让那些犯人们稍感慰藉的是那洁净的海洋空气，他们的痛苦和烦恼想必是笼罩在马赛视线之内——一幅渴望自由的如画的景致——以海水为隔。这可以成为小说情节铺陈的框架了，在这种氛围里，想象紫杉城堡中那并不存在的著名的囚犯和摩特。克里斯托法庭，一点也不令人吃惊。亚力山大。大仲马创造了这个地方，并活着见到了他的这个值得后人纪念的创造物，因为当时的执政者并不想光大仲马的读者们失望，特地开辟了这样一个小规模摩特。克里斯托法庭。但这里并不缺乏真正的囚犯。曾经有一个时期，数千名新教徒被关押在这里，等候成为船上奴隶。当时的法律荒谬可笑之极，这一点同我们今天的法律不无相似之处，有一个非常典型的例子，不幸的尼奥泽勒先生犯下了难以用语言描述的罪孽，因为他没有在国王面前摘下帽子。让人颇感震惊和恐怖的是，国王的一句话，让他因此在这个小岛上被孤独地监禁了六年。而国王的结局似乎也并不太好，他最后在法国痛苦而凄惨地死去。

一个短程的海上航行，我们认为，能够给崭新的一天以一个精神饱满的开端，所以我们赶到码头一侧的售票处买去渡口的票。柜台后面的年轻人几乎连头都没抬，简单得不能再简单地说：“早上没有。天气。”

天气非常理想，阳光灿烂，温暖和煦。渡口，我们向他的身后望过去，看起来异常坚固，直通向大西洋，尽管我们同紫杉城堡之间隔着薄薄的一扇玻璃窗。天气有什么问题吗？我们问。

“密思特北风。”

的确，没有什么能像这种危及人的生命安全的风暴一样限制人们的自由。可现在，只有一股使人稍费踌躇的微风，仅此而已。“可是密思特风还没有刮过来呀。”

“就要来了。”

“那你为什么还站在这儿？”

他不屑地耸了耸肩，这是我们这一天里第一次见识到的不屑一顾的态度，好在并没有什么争吵。离开码头，我们被一个长得又瘦又黑的人拦住，他摇晃着一根手指，点着我太太。“放弃你们的念头吧。”他对我太太说，又指了指挂在她肩头的照相机，“把它放在你的包里，这是在马赛。”

我们环顾四周，看见一大群偷照相机的贼、正在休假的无拘无束的水手、载着高级行政官的摇着黑玻璃窗的汽车像从地狱里冒出来一样从我们身边掠过，或许真的有什么危险的信号。然而，什么都没有发生。阳光依然温暖如昔，咖啡馆依然人头攒动，人行道上依然挤满了以地中海城镇特有的慢吞吞的方式活动的人们，没有谁行色匆匆。夸夸其谈的马赛吹牛者依然站在街道中间，我们注意到，这一次他的讲述要比以往更为成功。在短短的半个小时内，我们看见了我们以前要在一个星期内才看得见的饶有兴味的东西。人们的皮肤被映照得五颜六色，许多人的脸上反射着非洲人一样的光芒，从白咖啡色到塞内加尔人的黝黑闪亮的肤色。

我们返回到卡纳柏里街，这条宽阔的马路从海港一直延伸到东方。这里曾经是南方的香榭里舍大街，然而现在，这样的宽阔的林荫道在全世界都举目可见。假如你不对银行的营业所、航空公司和旅游货运站有着特殊的兴趣，这里决不会耽搁你的脚步。沿着这条大路一直往前走，然后向左转，沿着杜格米尔林荫大道，你会来到圣查尔斯车站，这是每个游客的旅游名单上必不可少的一站。从车站沿着楼梯盘旋而下——这是只有在电影中作为舞台背景才会出现的东西，十九世纪样式阔大蠢笨的楼梯，雕刻着亚洲和非洲的具有象征意味的花纹，这是一个美仑美奂的地方，只要你不带着沉重的行李，你就可以从这里一直走到马赛的入口。从这里出发，假如你没有时间，或者脚走疼了的话，你可以尝试一下搭乘马赛地铁的感觉。

对这种地下运输系统，我几乎毫无经验可言。我一走进伦敦、纽约、巴黎的地铁，就能够迅速地迷路，像人们买张票一样快。但是在马赛的交通系统，就是对那些方向感极差的人，也是太过简单、太过直接了。从车站开出十五分钟，我们已经到达旧港的南面，沿着寇尼什大街一直向前走。

我在这个城市里常常这样兴趣盎然地闲逛。充满现代气息的天际轮廓线上万，不时地有护卫圣母院的金字闪闪发光。放眼望去，大海一望无际，尽在眼底。佛罗伊奥群岛的景色辉煌壮丽，空气温暖熨贴。站在公路和大海之间的几块巨石的突起的边缘上，我们让全身甚至手指也全部张开，尽情享受这同印度夏天相仿的阳光。

有一个人，隐隐约约地出现了，他正在游蛙泳，除了头上的橡皮游泳帽以外，几乎全身赤裸裸。他的苍白的身体映衬着深蓝色的海水，随着水波上下起伏，让人感觉这仿佛还是六月，而不是已经到了十月。

海水轻轻地噬咬着海岸线，形成了一个绵长的小海港，或者小海湾，并不是所有的海港都拥有这样令人慰藉的名字。麦德慕小海湾，连同那个不远处同它极其相似的佛萨小海湾，它们都是如此的清爽，如此的熨贴，似乎可以唤回失眠者的久逝的梦境。我们的目的地是奥弗斯小海湾，这是一家历史悠久的酒店的老家，这家酒店有一个非常迷人的名字——佛弗。在这里，我们被告知，我们能够吃到那种新鲜得端到桌子上眼睛还会眨的鱼。

沿着寇尼什大街一直向南走，就到达了奥弗斯小海湾。此时，我们已经离开了城市，进入一个小渔村。船只停泊在一个缓坡上。两个孩子正在摆放着乱七八糟的桌椅的酒店露台上踢足球。一个乐观主义者站在码头上，脚下放着一个插着绳子的箱子。他手里拿着渔竿，细长的渔线在浅浅的水波间晃动。水面上浮着薄薄的一层机油，在阳光的照耀下，现出淡淡的五彩光晕。这是个洗濯日，当地洗衣店纷纷在屋子的正面结成花彩——用各种颜色的内衣做成的幌子，在耀眼的嫣红、姹紫和翠绿的交织间，点缀着一个个神情严肃的女管家似的人物。为什么南方洗衣服的方法更加色彩缤纷、绚丽夺目，而北方却相对来说显得苍白淡泊呢？难道衣服的颜色，也像其他东西一样，要受气候的影响吗？很难想象在曼彻斯特和斯卡斯德会遇到这样的景观，会有如此震撼的感觉和愉悦的心境。

在走过了这长龙阵似的内衣展示，经历了头晕目眩的感觉之后，佛弗酒店的内部便大大减低了对我们的诱惑。这是一个赏心悦目又简

单实用的房间，风格非常明确。顾客们都低头忙着看菜单，分不出心思来注意这种精炼纯净的装修风格，他们来这里的目的很明确——为了吃鱼。

如果你在同一时刻说马赛和鱼——至少在法国南部——就会有人对你发出警告。

在这里，一提到鱼羹，就会有一些鱼羹烹调高手闻声而至，围拢过来，在你耳边喋喋不休，直到你毫无异议地表示他或她所列举出来的食谱是最好的为止。这里有一份官方认可的正确配料表——《鱼羹宪章》，在遍及马赛的中等酒店大门外，你都可以看到这种宪章展示。但是，如果沿着海岸向南走几海里来到土伦，你会发现，那张马赛营业执照在这里还不如一张停车票受到重视。问题的关键在于马铃薯。

在土伦，鱼羹是有马铃薯做配料的；而在马赛，如果烹调时将马铃薯加进来，就会被认为是亵渎神圣。而在涉及到龙虾时，这种分歧也依然存在。到底应不应该包括马铃薯？这取决于你现在在什么地方。也许有一天，所有这些争执必须由布鲁塞尔的人权委员会来解释，或者只能根据《米奇林手册》或巴黎的法国内务部（其职责还包括人们的胃口）一次高下。到那时，我想，那种最好的、没有任何争议的鱼羹，肯定是能够敞开胸襟、坦荡接受其他烹调方法和配料调制出来的那种。

在这里，记住，首要的和最重要的，是鱼必须保证绝对新鲜，它们必须来自而且只能来自地中海。（东京、纽约和伦敦的任何一家酒店，如果许诺说他们的菜单上有鱼羹，那他们一定是在撒谎。）你的食谱中鱼的种类可以变化，但有一种是绝对不能不囊括进来的：伊豆鲂，这种鱼有一张非常令人恐怖的、也许只有它妈妈才会喜欢的丑恶面孔，在烹调中还必须保留这张丑恶的面孔，并且还要将它端到餐桌上。这样做不是为了让你做噩梦，而是为了让你能吃到鱼颊里的肉，这是所有的部分中味道最鲜美的，伊豆鲂的其余部分几乎是空的。烹调高手进一步透露说，真正最美味的是能够得到一对伊豆鲂鱼，将它们一起放在锅里，加以番红花粉和大蒜等调料，用小火慢慢煲出来的汤。

鱼和汤不能一起端到餐桌上来。汤要佐以薄的烤面包片，鱼要佐以“铁锈”，一种铁锈色的，用胡椒、辣椒和大蒜调制而成的酱。调料一端上来，便有一种气味扑面而来，让你立刻感觉出它的与众不同，这是混合着香料和大海味道的辛辣味。

这个程序复杂、历时漫长的美食结果，以及这种敢吃大蒜的英雄举动，无疑是不同凡响，甚至被认为是敢于同整个社会叫板，在这种意义上，我们自信那个下午我们是安全的，没有引起后街那些抢劫强盗们的注意力——一股方向极其明确的气味从我们的呼吸里直射出去，那些妄图有所举动的小贼闻风丧胆，立即被冲出到一英里以外。

我们准备去探访的那条后街叫帕纳区，这是马赛最古老的地区。其中最大的部分——有两万人——在二战中被纳粹炸掉，因为他们意识到这里不仅是犹太难民的天堂，也是法国抵抗运动组织的据点。现在侥幸保存下来的只有那桥岬的峭壁、狭窄的街道，它们中的大部分被流逝的岁月草草地掩盖住了，另一部分则挤满了肮脏破烂的房子。汽车极其少见，我们只看见过两辆，一辆探头探脑地从一条小巷子里钻出来，活像是一只丧家犬。这条小巷子实在是太窄了，它对此手足无措，拿不准究竟应该向左转还是应该向右转，踌躇了一阵子，最后不得不退了回去。那第二辆之所以仍然存在于我的记忆中，则是因为它那令人不可思议的停泊方式。

那时我们正打算穿过一座小得不能再小的小房子，这小房子像一个单人房间那样大，从打开的房门一眼就可以将整个房间看透。房间的一侧装饰得很一般，铺着地毯，摆放着桌椅，家里的三个成员正坐在那儿看电视。房间的另一侧被一辆擦拭得光洁、干净的雪铁龙汽车占满。这不是车体很宽大的那种雪铁龙，但是说实话，它的确已经足够大了，它趴在那儿，穿过房门并极其小心地没有碰到家具。我怀疑这车究竟在这里呆了多久，为什么呆在这儿，按理说，它应该在外边跑来跑去才对。

我猜测，主人将这辆车停放在起居室内，是为了保证它的安全。在这一点上，我非常理解他们，因为我们已经被多次警告过，要十分小心我们危险的邻居。马赛，又一次失去了让人忘记它狼藉的名声的机会。孩子和年老的女人们被强迫呆在外面，并且还不能为他们如此这般的生活感到些微的恐惧。许多人家门窗洞开，其间有一家或两家被改造成了小酒馆或食品杂货店。在这里，我们面临的唯一的伤害，是那只随时会从窗子里飞进来的足球。然而，这更多的是让人感觉到沉醉，而不是恐怖或是威胁。

我们来到一个小矿井的顶端，首先映入我们眼帘的是一堆谈玫瑰色的石建筑群，这儿曾经是马赛最古老的慈善堂，也是马赛最精致的幸存者之一。它由皮埃尔·皮热设计，建于十七和十八世纪，这个庇护所一度为马赛那些无家可归的人们提供了一个理想的家园，大大地缓解了他们的失落和痛苦，从而被认为是一个建筑的天堂：巨大的四方院子，大约长一百码宽五十码，四周环绕着一座三层楼、有连拱廊的建筑，旁边是一座富丽堂皇、气势逼人的小教堂，椭圆形的屋顶覆盖其上。

实际上，无论这座建筑的名字是什么，它的早期历史已经远远不仅仅是慈善意义上的了。马赛十七世纪的居民——或者，至少是那些上有寸瓦，下有立锥之地，囊中不太羞涩的人们——惊恐于那些在街头四处游荡的乞丐和流浪汉的数量，他们被认为是骚乱和犯罪的根源。很显然，这个城市需要自己的防暴警察。防暴人员以一个警察和十个弓箭手为一组，穿上红色的衣服，围捕并锁住那些不能证明自己是马赛居民的人。这项活动在当时开展得轰轰烈烈，仅一六九五年，就有一千二百名男男女女被塞进这个慈善机构。他们在武装起来的管理人员的监督下去工作，但是也被允许偶尔外出活动，或者可以在严格监督下为丧葬队伍壮一壮声势。

法国大革命爆发时，这个慈善堂变得更加大慈大悲。几个世纪过去了，它为那些暂时的奴隶们所提供沉痛的避难名单可以列出长长的一大串：老年人、穷人、孤儿、因城市扩张而流离失所的家庭、被纳粹的党徒们驱逐出来的背井离乡的人们。

然后，战争过去了，这座慈善机构的建筑便留下来，慢慢地风化、倾颓。

此后，又花费了二十年漫长的时间才完成这个建筑的修复，使它成为现在这种了无瑕疵的样子。也许因为我们刚刚穿过那条局促而阴凉的大街来到这里的原因，当我们站在这个四方院子里时，光和影给我们的印象竟然是强烈和难以抗拒的。这是一个此时无声胜有声的时刻，什么话都不要说，只需要睁大眼睛，静静观看。在这样一个巨大的建筑里，总好像有什么东西压住了人类的讲话，即使是三十抑或是四十个人一起散步，他们的声音听起来也不过像是唱唱私语。这种寂静，不是那种令人甚感敬畏的肃静，而是使人倍感亲密无间的安静。寂静环绕在我们身边，有人告诉我们，这一天恰好是静日，众多重要事件和展览会之间的季节性的休息日。不过，在这些办公室中，我们还是发现了一个地中海考古学博物馆和一个非常不错的书店，在这里，我们可以很轻松地打发排整个下午的时光。

我们掉头返回港口，沿途经过了一个年代不太久远的地方古迹，纽约，一个有着西向露台的啤酒坊，观赏到了马赛日落的壮观景象。这一天实在是太短暂了，还有太多的东西我们无法欣赏到：因为天气原因而失之交臂的紫杉城堡（这一天的天气实在是彻头彻尾的好）；鳞次林比的博物馆；隐藏在高楼大厦之间的数不清的老建筑；大教堂（其中有一座由四百四十四根大理石柱子支撑）；海洋酒

吧，帕格诺马里奥斯的各种社会名人曾经在这里玩纸牌；拿破仑三世为他的妻子修建的法诺城堡；方济各会修道上市场，这是马赛最令人感兴趣的地方。

尽管我们分给一个城市的一天少得像从一大桶酒里只饮一小口，但是这一点已经足以让我们流连忘返。或许，马赛就像一个举止粗野、声名可疑的老姑娘，但她仍然非常迷人。这个城市最令人难忘的，是它在现代化的丑恶与肮脏中点缀着的许多美仑美奂的补丁。我是非常偶然地喜欢上了马赛那独立而又稍有些过火的性格的，同时尤其钦佩法国人在高唱《马赛曲》和畅饮普罗旺斯开胃酒之间游刃有余的灵活性。

《马赛曲》唤起了孩子们对故乡的热爱，这首莱茵河畔的战歌诞生在斯特拉斯堡。当时，五百名义勇军战士从马赛向首都巴黎前进，一路高唱这首歌，当他们到达巴黎时，歌曲已经变成了《马赛曲》。（我认为，公平一点说，作为法国的第一歌曲，仅仅从题目上说，《马赛曲》听起来似乎要比《斯特拉斯堡曲》好听得多。）

直到最近一些时候，保罗·里查德，这位马赛最著名、最辉煌的实业家——在教皇的祝福下带领一千五百名职员来到罗马——决定为他的茴香开胃酒闯出一条路。这个绝妙的主意并不是他首创的。一九一五年，阿维尼翁附近的排诺德酿酒厂生产的含有某种致命添加剂的苦艾酒被查禁，他们将产品转向茴香开胃酒。但是排诺德酿酒厂并没有发明茴香开胃酒，这种酒是由一名隐士发明的——各种传说中都这样交代。这是一个野心勃勃的隐士，他发明了茴香开胃酒，还开了一家酒吧——当然是在马赛。然而，最终还是保罗·里查德，运用他卓越的宣传天才和市场天才，为他的酒产品拟定了一份地中海家谱。他，也只有他，将这种产品称为货真价实的马赛茴香开胃酒，他将这个词组扩展为一篇地地道道的文章。最后他的确如愿以偿。

现在，这种酒每年都要卖出五千五百万瓶以上。

这最后一个故事很形象地刻画了马赛的独立精神。在过去的很多年中，绝对权威对此一直嗤之以鼻的态度，这个权威在当年曾经是路易十六，这种轻蔑的态度结结实实给这个城市上了一课。长长的防御墙被拆除了，曾经保卫马赛免受海上侵略的城头的炮口也掉转了方向，瞄准了它的市民们，他们现在被认为是比海上侵略者更具威胁性。

我的的确确不知道这究竟是为了什么，然而它令我思索何以马赛人至今仍然屹立在这里，虽然国王早已不复存在，但反叛者却永远不可能被消灭光。

第七章

造就杰出的鼻子

从阿普特驱车向北，不到一个小时，便来到浩特。普罗旺斯。这是简。季奥诺的不少文学作品中的实际场景，只不过他有时用阴冷、晦暗而无情的眼光来看待它。

下面是他的一段少有的令人心动的描述：“那些房屋大半都已倾圯，街道等麻丛生，风的怒吼声、风箱的呜咽声、洞开的窗门里荡出来的漫骂声，汇聚成了小镇的交响乐。”

也许是出于文学渲染的考虑，季奥诺在小说中的描述采取的是一种极端的视角，但是这在某种程度上也反映了普罗旺斯的野性、空旷、坚硬的品格。在吕贝隆——一个风景如画，一派田园风光，农业文明高度发达，到处是精心修缮的房舍，美妙的樱桃园，整齐行植的葡萄树的村庄——浩特。普罗旺斯似乎是另外一种模式的乡村，在这里举目皆是广袤的原野和荒凉的处女地。村庄与村庄之间有数里之遥，时而交错有致，时而绵延起伏，有时苍茫荒凉。有时美仑美美。天空深送高远，风低低地吹过，远处传来幽谷羊群依稀的铃档声，遥远，空灵，澄净。

继续前行，驶过空气清新、纯净的浩特。普罗旺斯的观象台，就到了鲁里丘陵地带。在这里，有一片盆地型的淡紫色原野，拉迪尔就座落其间，这是一个只有百多户居民的小村庄，所有的房舍或环绕、或依傍着市政府大楼和薰衣草餐馆落成。

这是游人最渴望的家园，里面有佳酿、美酒和各种令人沉醉的东西，可以为疲倦的心灵放风，为疲惫的身体解乏。

在拉迪尔斯，你尽可以放心，这里很难有那些嗅觉敏锐的新闻记者出没，没有人去捕捉你的生活的细节。然而，六月风和日丽的一天，薰衣草正在从娇嫩的浅绿炼化为成熟的深紫，新闻界人士云集而至，要在这个村庄召开一个教育机构会议，这种繁华喧嚣的景象真是空前绝后。

举办会议的想法是由季奥诺的故乡马诺斯克和普罗旺斯的一家声名显赫的公司提出的。这家公司是奥塞坦，以鼻子而闻名，其出产的肥皂、各种油脂、香波、护肤用品等等都是在普罗旺斯被加工出来的，其中的不少原材料就取自普罗旺斯的田野，不仅有众所周知的薰衣草，还有深为很多人所陌生的鼠尾草、迷迭香、新鲜香草、桃树和杏树。

你可以根据自己的喜好，调配出散发桃子香味的浴液、百里香型的按摩油，或是带有迷迭香味的剃须液。不久之前，他们又有一项惊人的创举，其实很简单，即用两种语言为商品加以注释，其中之一是盲文。这样人们就可以不仅用眼睛，更可以通过手指的触摸来了解浴室里各种瓶装或罐装的浴液的使用方法和功能。受此启发，他们萌生了另一个想法，根据人体的功能代偿原理，人体的某种基本功能受到损害，其他功能就会在某种程度上被强化，比如说，一个人丧失了视力，他的其他感知能力就会变得异常敏锐，尤其是对气味的感觉。

基于这种认识，一家从事香味生意的公司，一直在留心寻找那些敏感而又受过训练的鼻子。香味决不是单一的，而是二种合成物，甚至是成分非常复杂的合成物，是在强烈尖锐与甜润柔和之间的一种平衡，犹如调制鸡尾酒。选择、混合和调配各种香味也是一种伟大的艺术，但与其他艺术门类一样，诞生在香味领域的卓越艺术家同样绝不仅有。从他一降生，他就必须拥有一种与生俱来的对气味的敏锐的感知力，其中最重要的器官则是——一个非比寻常的鼻子。一段时间以后，经过适当的训练，其嗅觉变得更加敏锐，甚至能够径奔主题，辨认出香味的灵魂——即使是滴进少许的一滴，就对经历过的香味难以忘怀。但是，重要的是，你首先得找到这些具有天赋的鼻子。

可是，应该到哪里去寻找这种独特的鼻子呢？在某些领域，从足球到数学，从音乐到语言，都有一些生来就出类拔粹的人，发掘这些特殊的能力，相对说来比较容易，因为这些天赋在一个人一生中较早的时期，就能够表现出来。虽然特别敏感的鼻子也是一笔相当可观的私人财富，但在通常的境况下，却是很容易被忽视的。

比如，我们想象一下，有两个母亲在比较她们孩子的优点，一个说：“是的，我知道简。鲍尔是一个爱恶作剧的小坏蛋，那天，他竟然用刀刺他姐姐的腿，我就抓住了他，不过，由于他对气味的感受是如此敏锐，所以我能原谅他所做的一切。”这种设想是根本不可能发生的。小孩的鼻子是一个最容易被忽视的器官。

但是，在六月这个风和日丽的一天，奥塞坦公司令一切有了转折性的变化。这天，几个学生来到了拉迪尔斯，参加一个特殊学校的开学典礼。这些学生的年龄在十到十七岁之间，他们都是盲人。

这个学校的正式名称是“为盲童开设的关于香味艺术和技术的初级学校”，教室就是座落在村边的一座小小的石头建筑。这里的人们也许从未看到过那么多的国际访问者。记者从北美、欧洲、香港、澳大利亚和日本蜂拥而至，带着自己的鼻子和笔记本围坐在教室中间的一个长条桌边。

摊放在每个学生面前的器材是盛着不同香味的瓶子和一些用纸做成的锥形体。

第一课是教学生吸闻的技巧，我很快就弄明白了多少年来我一直出错的地方。以前要闻某种带有味道的东西时，我总是屏住呼吸，所以我的感觉往往就像一个落水沉下去的人挣扎许久第三次浮上来时的那种窒息和绝望的感觉。这时候我才明白，我的这种方法，仅仅是医生教给鼻窦有毛病的患者吸入药物的方法，用这种方法吸闻香味的学生无疑是班上最差劲的学生。很明显，这种方法固然延长了鼻子的吸力——这是一个专业术语——也就好像是对脆弱的鼻股以重重一击，使得嗅觉失去了继续辨认味道的能力。

由于没有通过第一次测验，我被带到一边，观看吸闻的演示——或者换句雅致一点的话说，应该如何“用鼻子领略香味”。示范动作优美舒缓，张弛有致，就像一个管弦乐队的指挥家对着木管乐器区柔和地使用他的指挥棒。表演者将锥形纸的顶端浸入香水中，浅浅地吸取几滴，然后移开，用手轻轻地弹一弹，再把它放到鼻子底下。鼻子捕获香味，只需一个非常短暂的瞬间就足够了。他们一再告诫我，用力地、长时间地去吸闻是没有必要的。

我观察着学生们，无疑，在吸闻的技术方面他们都比我做的好得多。他们在品味自己的鼻子所搜集的信息时，脸上呈现出一种非同寻常的惊奇满足和心无旁骛的神情，仅仅这些就足以令人心旷神怡。

他们的指导教师是一位令人敬仰的教授，吕西安·费里奥，他是整个法国在鼻子方面最富有经验和知识、渊博的人，曾经发明2000多种香水。他是格拉斯人，他的任务是训练一些儿童的鼻子，使之从小养成良好的吸闻习惯。他定期检验各种鼻子的品级，期望在其中能够发现可堪造就的天才鼻子。

费里奥先生是一位生命自然论学者。他对自己的研究课题热情洋溢，与许多专家不同，他能够将一些疑难问题深入浅出地予以解说，并且极具幽默感。孩子们都听得懂他究竟在说些什么——我也明白他说出来和没有说出来的话，譬如，他将香味作用的功能分为两个层次，首先要为鼻子所感觉，其次方能的大脑所理解和阐释；还有，再如，他将香味分为五种类型，从酒鬼喜欢的类型到去味型。（他一边解说一边抽动着鼻翼，引得同学们哄堂大笑。）

第一次授课不到一个小时就匆匆结束了，其中一个最重要的原因是考虑到这种职业的危险——鼻子在过度疲劳之后容易变得麻木。无论是多么优秀、多么专业、多么热情盎然的鼻子，在工作一段时间以后，也会感到疲劳，失去了凝神静气、专注于某种气味的执着力。此时，法国当地时间已是中午时分，按这里的习俗，任何重要的事情，包括严肃的学校公务，都必须为肚子让路。桌子被抬到教室外的阳台上，一字排开，拉维德咖啡馆送来了美味佳肴，我被安排与众多记者共进午餐。

可是，这顿午餐吃得很不舒服。几年前我就有过与新闻界接触的经验，那是在莫娜比斯，当时几乎英国的每一家报纸都发现了普罗旺斯这块新大陆。记者挤破了门槛，他们带着各种稀奇古怪的问题，用录音机捕捉一切窃窃私语。假如我不能为他们提供他们所需要的新闻线索，他们就会从葡萄园的拖拉机里拦截住我的邻居法乌斯廷并强烈要求采访他。摄影记者悄悄躲在四周的草丛里，四处拍照。一个热心花边新闻的编辑给我的妻子发了传真，对我们两个人的即将离婚表示了他最大的歉意（幸运的是，她至今仍和我在一起生活），然后，他用他特有的措辞问我妻子是否在乎让他的两百万读者分享她的私人感情。另一家报纸印制了一幅地图，注明在哪里可以找到我的家；还有一家报纸登出了我们的电话号码。但这两家报纸提供的信息都有相当的失实之处，而在英国的一些陌生人也确实有那种不经邀请就冒然造访和打电话的嗜好。最后的褒奖是一家小报刊登了一封信，信上说要买下这座房子以便可以捐献出来作为一笔奖金以扩大彩票的发行量。这可真是激动人心的一天。

当我发现与我坐在一起的这些记者们对这所学校的好奇远远超过对我们家庭事务的兴趣时，我的担心才开始减轻了。他们大多是一些健康和美容版面的编辑，有的是皮肤护理的专家，有的是美容方面的专业人士，还有一些是医学院的学生以及一些平常的与会者。我一直在琢磨，像香味这种轻如空气的创造物如何能够使他们认同和赞赏普罗旺斯初夏的饭食呢？有三种办法，鳕鱼做成的蒜泥蛋黄酱、土豆和足够的酒，可以不露痕迹地使他们在下午沉醉。

基于先前与新闻界打交道的经验，我知道这些记者的专业训练造就他们扬长避短、主动出击、免于被动的职业习惯。记者们感兴趣的领域不同，写作风格不同，研究问题的倾向和挖掘故事的能力也都不尽相同。一些人博闻强记，另一些人却只能依赖录音机和速记。然而，眼下他们在一点上是共同的，这就是所有的记者都喜欢这顿午餐，那些女记者甚至还要把最好的东西打包带走。当咖啡送上来时，我扫了一眼，发现唯一剩下来的东西就是矿泉水了。

这时，不同民族的习俗和特点开始暴露出来了。盎格鲁撒克逊人喜欢半躺半坐地享受闲适，午饭后昏昏欲睡地小歇片刻。而那些来自远东的记者则表现出惊人的活力，他们拿出尼康相机对着风景“卡喷卡喷”地照个不停。可是，毕竟还有遗憾，我认为最大的遗憾的就是，这些照相机根本无法捕捉住鼻子所欣赏的香味，况且在普罗旺斯这样褥热的夏季里，香味已经十分稀薄，就像满眼的薰衣草和大片田野的景色融入耀眼的阳光中一样。烤热了的土地和岩石，散发着轻微的酸辣的药草味，温暖的微风，琳琅满目的香草的气味，这些才是风景的精华。无疑，一定会有一天，这些香味都被搜集在一个小瓶子里。

按照已经安排好的日程，我们下午的第一项活动是参观一个提炼配置香水的加工厂。这个地方叫脚趾悬岩，在几英里之外，许多植物在这里被转化为油脂。在我的想象中，这里的工作人员应该是如同实验室里的研究人员那样，穿着整洁的白大褂。哪知看到的却是一个四面透风的巨大工棚，一面洞开，工棚在袅袅的热气中飘飘摇摇，高耸如云的烟囱吐出散发着清香的烟云。这里的负责人是荷西·罗宾逊，他是这些炼金术士的首领。罗宾逊穿的也不是我想象中的技术员们的白大褂，而是一件非常土气的T恤衫和帆布裤。但是，他却很懂得提炼配置技术。

这是一种奇妙的炼金术，把各种基本元素——香植物、火和水混合在一起，加以提炼的合成术。这里有许多弯弯曲曲而又排列有序的钢管、软管和大缸，工作人员在它们的一端加水加热，产生的蒸汽通过管道进入一种植物中，这些植物看起来像是迷迭香，大约有半吨之多。蒸汽使植物中的可挥发的成分释放出来，这些可挥发成分随着蒸气经过盘绕曲折的管道来到一个四周全是冷水的冷凝器。在这里，蒸汽被迅速液化，植物精华中的油脂就上浮到水面上来了。然后再把它们从水中舀出来，装在一个瓶子里，这就获得了勾兑五星级威士忌所必需的迷迭香香精。同样，玫瑰、柠檬、薄荷、天竺葵、百里香、松树、桉树等几十种植物和花草香精的提取也如法炮制。

环顾四周时，我忽然为这些香水产品在源头与终点之间的强烈反差深深震撼。

我们现在参观的这座原始的建筑物矗立在田野的中间，仿佛是桑那浴池里一个汗水淋漓的囚犯，凝视着大堆的植物在巨大的化学设备中沸腾着。这就是起点。那么这些产品的终点在哪里呢？就我们驰骋无际的想象的触角所及，终点应该是在化妆台上或是香水架上，一滴一滴地被精心地使用。从这座工棚到仕女们的闺房之间的确有一段悠悠漫长的道路。

最后，我们告别了这座熔炉般闷热的蒸馏提炼车间，来到撒拉根修道院。这座小修道院始建于十二世纪，为本笃会（Benedictine）的僧侣们修建的，大革命期间一度被废弃，现在修缮一新，成为普罗旺斯传统音乐学校的产业。徘徊在这座潮湿而历经沧桑的修道院里，有一个问题一直令我困惑不解，在缺乏现代化机械设备的条件下，如此巨大的砖石是怎样被运过来，并且建成这座气势恢宏且造型完美的拱形圆顶建筑？没有起重机，没有水压绞盘，也没有电动切轮机，仅仅依靠双手和眼睛，依靠大量的背负肩扛的人力劳作。我不禁想起了我们修复一座小房子的日日夜夜，我摘下帽子，向八百年前的那些隐忍执着的僧侣们表示我深深的敬意。

今天的僧侣们更为修道院中新增添的部分而骄傲，这是一个很大的植物园，园中种植着各种法国特有的植物。这些植物是僧侣们为表达和展示造物主的伟力而按集起来的，它们排列得细密严格，整齐划一，有的按照物种排在一起，有的按照香味排在一起。一个导游走过来，带领我们走过前绿、银灰和湛蓝的地毯般的草地，为我们详细解说各种植物。每种植物上都挂有一个拉丁语的标签，每一处都收拾得干净要贴，看不到一根杂草。让人感觉，在这里，即使是一条蚯蚓，也会被当作是一个气势汹汹的入侵者而严加惩处。

此时，正是夕阳西下，饶有趣味的一天正渐渐走向它的尾声，在度过了一个漫长炎热的下午之后，大家都感到倦怠，香味随风而过，我们却“充鼻不闻”。在满怀信心地迎接一天中的最后一个节目之前，也该让我们一直过分紧张的鼻子休息休息了。

露天晚餐在曼尼村外山坡上一个旧农场的花园里进行，五六张长方桌子就是我们的简易餐台。两杯开胃酒下肚，记者军团迅速恢复了活力。一个美容版的编辑告诉我，在这种旅游胜地洗一个温泉浴、吃一顿家常饭、喝几杯柠檬汁，这种惬意的安排对于她完成自己最后的任务，无疑大有裨益。这位女编辑一向以对食物的挑剔而著名，她自己也坦然宣称，空着肚子是不可能写出好的作品来的。所以，她总是喜欢被派到有美食的地方去工作，在她看来，法国就是一个美食之国。

听了这位女编辑的话，我倒很想知道人们对普罗旺斯的第一印象究竟是什么。

在我看来，人们的印象是大相径庭的。日本记者觉得最不能原谅的是房屋太大，空间方面太过奢侈，有那么多的大片空地，却没有喧嚣的人群、没有如织的车流、没有鳞次栉比的摩天大楼，这简直让人难以忍受。值得庆幸的是，食物还是蛮有“味道”的，而酒却太烈性了。的确，一个住惯了狭窄的东京公寓的人，是很难理解这里的生活习惯和空间布局的。

美国人倒是对这里的空间安排安之若素，甚至对普罗旺斯的田园风情也别有一番似曾相识的神情。一位女编辑告诉我，这里与纳帕河谷唯一不同的就是没有汽车。她的第一印象是这里的建筑有一种破碎的美，“它们是那么的古老”，她说。

对于一位来自在各方面堪称世界首府的人来说，有这种印象不足为奇。使这位女士更感迷惑的是法国浴室的管道设置。她满腹疑惑地问，法国人怎样洗淋浴呢？

难道你们淋浴时一只手拿着花洒一只手拿着肥皂？抑或是——两个人一起洗澡？

英国人则带着典型的英国初夏气候——从大雾苍苍茫茫，渐渐转成小雨淋淋漓漓中出来时的新鲜感，分外珍惜阳光明媚、天高云淡的天气和难得的户外就餐机会。

一位女士，用专业的美容编辑的犀利目光打量着我的脸，以一种不看出点什么决不善罢干休的神情说，过度的日晒会使人衰老。无论如何，这些见多识广的记者们对于这里还是欣赏多于不适的，他们欣喜地发现，普罗旺斯人和善友好，“一点都不像巴黎人那样，居高自傲，夜郎自大。”唉！又是可怜的巴黎人，他们每个人都是人们嫉妒和攻击的目标。

这是令人难以忘怀的一天，晚上也同样趣味盎然。从来没有哪一个学校在第一学期开学的第一天就受到这么多的关注，也没有任何人提出丝毫的责难和批评。我们都荡漾在对成功的满怀期望中。

终是怀着对这所气质独特的学校的探究之情，同时也想让我的鼻子更加训练有素，几个月以后，我们再次拜访了费里奥先生。这一次是在格拉斯他的办公室会面的。尽管我从未去过格拉斯，但我知道十九世纪初以来，它就是法国香水工业的中心。萦绕在我的想象中的格拉斯，应该是许多头戴草帽的老人正推着堆满玫瑰花瓣的手推车，朴拙，恬淡，浓香四溢。锡铁顶的蒸馏车间弯曲着脊背，行重劳作，恰如我们在欧吉斯悬岩所看到的那样，整个街道和人们身上都流淌着含羞草和夏奈尔五号（Chanel No.5）独领风骚的清香。然而，一切并非尽如人愿，初进小镇，我们所遭遇的拥塞不堪的交通状况，让一切美妙的想象都渐渐褪色，最终在现实的视野中慢慢消失。格拉斯仅仅是一个繁忙、拥挤和精致的小镇。

这个小镇在经历了运气、绵羊、水牛和卡特琳·梅迪契王后之后，才开始它的香水生涯的。中世纪的格拉斯还只是一个以制革业为生的小镇，主要加工普罗旺斯羊皮和意大利水牛皮。制革过程要求使用一些香草（如果你闻过制革厂的那种难闻的味道，你就明白为什么要用香草人流行的时尚使这个小镇迅速调转了方向。

意大利文艺复兴时期，一度兴起了附庸风雅的热潮，每个人都开始关注生活的品位，不加修饰的手指会被咯之以鼻，因而掺入香味的手套风靡一时。卡特琳·梅迪契王后作为贵族时尚的顾问，指令格拉斯镇为贵族们供应手套。制革工人的地位提升了，也逐渐认识到产品正宗标志的重要性。从前那些位卑身残的工人们也毋须再同水牛皮打交道，现在，他们急需的是承办商，可以从周旋，为贵族们提供带香味的手套。

一切就这样自然而然地进行着，一直到法国大革命爆发。顷刻之间，贵族和贵族生活的奢侈品消失了——国王、公爵、伯爵、私人厨师、巴黎宫殿，都成了共和国伟大荣誉的祭品。无疑，那种带香味的手套。各种轻浮奢华的物品、社会精英连同极端不民主的制度，也都一去不复返了。然而格拉斯人——即使今天，仍然对标签意识情有独钟，的确，他们制造的标签柔软精致——断然抛弃了与制革业的千丝万缕的联系，他们开始宣称自己是化妆品制造商。香水是可以穿透一切时间和空间的，并不受任何狭隘的观念所阻隔。很显然，即使在法国大革命时期，任何人对香味也并不待排斥态度。

今天，格拉斯的许多香水公司都自产自销，其中不少公司仍然依赖那些颇具天资的嗅觉专家。正如我们走进费里奥先生的办公室时所看到的，这的确是一笔大买卖。费里奥先生的办公室大楼是一座现代化建筑，楼内楼外，整洁干净，各种器具的淡黄色表面静静地发出着赏心悦目的光泽。楼内弥漫着淡淡的、舒适的清香——也许，称之为香水圣殿才恰如其分——我们轻轻落在大理石地板上的脚步声，是这座静谧的大楼里的唯一的声音。我们跟随费里奥先生来到他那清洁安静的办公室，许多瓶子和几台计算机装点其间。

费里奥先生告诉我们：“创造香水的原动力，一方面来自客户的委托意愿，一方面来自自己的创作灵感。无论在哪一种情况下，我都是从头脑中绘制香水的蓝图开始的。”他提出了一种类似绘画的审美理论，只不过是鼻子代替了画布，用香味代替了颜色。“一共有多少种渐进的、不同深度的橘黄色或粉红色呢？有几百种。橘类植物、马鞭属植物或茉莉的香味有多少种呢？有几千种。”

这些植物中有许多是我们在那个上午所看到过的，也在鼻子麻木之前闻到过的。

显然，假如仅以刻骨铭心的印象为尺度，其优胜者肯定既不是提纯后的花粉的香味，也不是各种香草令人不可思议的混合香味，而是那种你在过马路时想要逃避的味道，那种能呛出你的眼泪的味道。

费里奥先生拿出一个锥形纸，将它浸在一个小瓶中，马上拿出来甩了甩，放在我的鼻子底下，侧着头问：“这是一种很不寻常的味道，你认为它是什么？”

我不由得屏住呼吸，这是一种污秽而辛辣的气味，如此浓烈，让我情不自禁地皱起了眉头。尽管如此，我还是很喜欢在嗅觉方面接受各种挑战，我想，我应该能够识别得出来，虽然对于最终答案我也有点犹豫，不敢贸然首肯。它决不是我先前认可的那种气味，不是这座香水圣殿里那萦绕不绝的清香。

“怎么样？”费里奥先生问道。

“似乎有些熟悉。”我回答说。

“再闻一次”

“不，不。”我还处在那种独特的气味扑面而来的头昏脑胀之中。“它真的是非同寻常。我再努力试试

他伸出了一个手指，打断了我的踌躇。

“猫尿。”他狡黠地说，“这完全是人工化学合成的。是不是很有趣？根本无法把它与真实的味道区分开来。”

这样奇怪的气味还未消散，可它竟然是猫尿味，我觉得匪夷所思。在嗅觉描绘的生动画面中，这样的怪味也会占有一席之地，而且这位香水艺术家的创作方式也实在令人啧啧称奇。也是在这天上午，我对气味有了更加深刻的了解，鲸的呕吐物、山羊、得香——当然要使用得适当——都能创造出令人难以忘怀的芳香。可是，这个转变过程究竟是怎样完成的呢？这确实颇费思索。我把这个问题记在了笔记本上，带入了我们的午餐。

费里奥先生是一位睿智聪颖而令人愉快的伙伴，即使酒店的侍应生，在上菜上酒的间隙，也都想“一亲芳泽”，并学到些关于香水的知识。我曾经问过费里奥先生一个很浅显的问题，为什么他生产的一小瓶香水的价格竟然能抵得上一大瓶拉图尔城堡的价格呢？费里奥先生一面听着我的叙述，一面摇摇头。

“人们往往对此间的秘密莫知所终。他们理所当然地认为昂贵的价格出自精致的包装，当然我们也不否认这一点。但是，你知道我们是用什么做原料的吗？”我沉吟良久，略带羞怯地说，估计是猫尿，而不是玫瑰香精。“比方说，现在一千克蝴蝶花香精价值十一万法郎。可你知道制造这些香精要用多少蝴蝶花吗？——九到十万枝花瓣。”说到这里，他耸了耸肩，摊开双手，似乎是对为了获得涓滴的芬芳而付出如此巨大的投资，表示出怅然和无奈。

我提出了第二个浅显的问题——在他调制某种香水时，他是如何捕获女性的直觉，而不是依靠计算机和电子测量仪呢？费里奥先生对此不置可否，也许恰如他所言，首先要通过他太太的检测，她是他的香水的第一读者。

他说：“我把一小瓶新研制的香水带回家里，放在容易引起我太太注意的地方，却什么也不告诉她，就好像这小瓶子是魔术师刚刚凭空变出来的一样。我只需静静地等待，什么也不要说。如果周末发现小瓶空了，这就增加了我的信心和勇气。如果小瓶子还是满满的，也许我就该重新考虑考虑了。我太太有一个非凡的鼻子。”

整个午餐期间，我一直聚精会神地盯着费里奥先生的鼻子，因为我想知道，在美酒、野蘑菇汤和具有地方特色的圆白菜夹香肠被送上来的时候，他的鼻子是如何对这些美味作出反应的。我发现，上述这些东西送来时，他的鼻子仅仅欣赏性地抽动了一两次。直到干酪被送上来，甚至，干酪尚在几步之外时，他的鼻孔真正认真地张开了。

“假如你喜欢味道浓厚一点的干酪，”他一边说，一边指着干酪上面带有黑蓝条纹突出来的乳脂楔，那好像一条条脉动着的胆固醇，“这是干酪发爆剂”。

是的，这东西是干酪管弦乐中的打击乐器，它确实值得我们为它再干一杯。

用鼻子工作，这是件多么奇特的工作，而从另一方面说，它也是一件众口难调的工作。如果你是一位这方面的专家，无论你用什么样的因素来解释——天赋、运气、遗传、经验、早期经受的嗅闻鲸的呕吐物或淡而无味的酒的正规训练——都无可辩驳地必须是一个被赋予伟大、非同寻常的创造力的天才。你的鼻子、你的才能和你的调制技术，无疑是日常生活中必不可少的香水——每天人们擦在脸上、滴在胸上。抹在脖子上的香水——中最重要的因素。诚然，你的工作造就了无数身名昭著的驰名品牌——伊夫·圣罗兰（Yves Saint Laurent）、凯文·克林（Calvin Klein）、夏奈尔（Chanel）等。然而，在那些巨大的身影中，从来没有谁会知道你这个创造者的名字。只有你，才是那个香味的灵魂，一名艰苦卓绝却默默无闻的艺术家。

有时，我想，如果你遇到一个陌生人，不论是男人还是女人，不论是在办公室还是社交场所，你很难让他认可你所喜爱的某种香味，他们有时会抱怨说：“谁让你拿这些东西让人闻的？”这是一项多么琐碎。多么艰难的工作啊！在法国，你不会遇到这种刻薄的抱怨，因为他们认为你的芳香就是他人的安慰。而在美国，事情恐怕就没这么简单了，会有人无情地控告你伤害了他的鼻子的自由。

那一天我们的欢乐难以言表，难以自抑，更让我们高兴的是，最快乐的事情姗姗来迟——费里奥先生给我看了一封信的复印件。这封信是他写给凡尔塞一所大学的校长的，这是一封申请信，为拉迪尔斯的一位盲人学生申请一个进入这所学校深造的机会。这个学生名叫大卫·毛利，年仅十七岁，却具有绝对天才的鼻子。费里奥先生在信中诚恳地写道：实际上，在气味方面，这个学生已经具有研究者的水平，由于这封信是由费里奥先生这样的专家写的，所以具有很大的权威性，我想，那个年轻的鼻子一定会有一个光明灿烂的未来。

第八章

寻找完美的开塞器

去年圣诞节，一个生活奢靡但心地善良的朋友送给我一件礼物，他称之为代表目前最先进的工艺水平的开塞器。这确实是一件制作精良的器具，尽管它看上去似乎更像一个水压杠杆设备。随带的说明书信誓旦旦地保证，它能够开启最坚硬的木塞。我的朋友告诉我，这是一个只有内行才会懂得鉴赏的开塞器。他还当场为我做了示范，用优雅美妙的动作启开了一个木塞。

然而，令人遗憾的是，这个完美元缺的开塞器在我们家中却派不上任何用场，这个优秀的“人才”从此失业了，它再未开启过任何木塞，只是安静地躺在盒子里，既不实用也不可爱。

为了将我的这种近乎忘恩负义的言论阐述明白，我们有必要追溯一下那个在离阿维尼翁不远的一个乡村房舍里的夏日午餐。那时我是罗杰斯的客人。感谢罗杰斯，多年来他一直好心地点教我如何享受餐桌上的快乐。（众所周知，正如他经常提醒我的那样，英国的烹饪人才都只局限于炮制早餐和烂熟的斯第尔顿奶酪。）罗杰斯不是厨师，而是美食家，用他的话说，是一个知识渊博、以享受佳肴美撰为乐的餐桌学者。他能品尝出食物或酒类之间的细微差别。他宣称他的成年生活的大部分贡献给了吃喝喝，他的高品级的胃和高超的鉴赏技术完全可以证明这一点。同时，他还是一个盲目的爱国主义者，坚信在任何有价值的事务方面法国都站在世界潮流的最尖端。

在我们坐下来吃午饭之前，罗杰斯提议我们两个人应该先训练一下我们的味觉——这是他自愿进行的唯一的一种练习——品尝和比较一下两种产自罗纳之滨的白葡萄酒的口感，一种是刚刚推出的考德利尔，另一种则是年代久远的赫尔米木齐。

侍应生走了过来，将两个装满冰屑的桶放在餐桌上，细长的酒瓶埋在冰水中，瓶壁上冰冷的水珠闪闪发光。罗杰斯看到酒，搓了搓手，然后在冰水中旋转酒瓶，不多久，他抽出冻得发麻的手来，手指弯曲着在空中晃动，像是贝多芬在弹奏钢琴。

稍歇片刻，他伸手从自己的裤子口袋中掏出一个开塞器，小心地把它展露出来。

罗杰斯打开开塞器，将其中弯曲的短刀搁在考德利尔酒瓶的瓶颈上，优雅地旋转了一下手腕，瓶帽应声而落。他仿佛是一个技艺高超的外科医生，动作干净利落，瓶塞毫发未损。他拔出软木塞，放在鼻子底下闻了闻，点了点头，之后，再以同样的动作施之于赫尔米木齐，然后准备将开塞器封存入库。他的手收回口袋之前，我提出想看一看他这件宝贝。

我从来没有见过这么美观的开塞器。据说这种牙塞器是根据一个叫做“侍者朋友”的设计制作出来的——一头是刀片，另一头是控制杆，中间是螺旋钻。当然它也借鉴了普通的开葡萄酒的开塞器，不过没有雷同之处。这种开塞器掂在手里有点沉，牛角般的手柄打磨得非常光滑，每头都有一个钢制装饰物。一条黑色的钢制脊梁横贯把手，尽头处比较扁平，好像是蜜蜂的图形。控制杆上刻有拉圭奥罗的字样。

罗杰斯告诉我说：“这是世界上最好的开塞器。”他往酒杯中斟满了酒，笑了笑，补充说：“当然也是法国最好的。”我们一边饮酒，他喋喋不休地一边给我灌输有关开塞器的知识。

拉圭奥罗是法国南部阿韦克农地区的一个小镇，以盛产刀器而闻名于世。拉圭奥罗开塞器的鼻祖可以追溯到一八八〇年，随着软木塞的发明而诞生。（事实上，软木塞的出现还要更早一些，大约在十九世纪初。但在法国南部地区，除了快速打碎酒瓶瓶颈，对于起开木塞并没有什么值得一提的成就。）就这样，许多年过去了，类似不锈钢之类的精致材料被引入设计过程中，但是变化并不大，至少在制造真正的器具如开塞器方面没有什么显著的变化。

不幸的是，罗杰斯说，在那个邪恶腐朽的旧世界里，到处都能看到假冒产品，比如机制的拉圭奥罗的刀子，这些刀子都是用机器制作组装的，只用一小时就能造一把，所以售价很便宜。真正的拉圭奥罗产品需要五十道独立的工序，全是用手工进行。每把刀子的各个零件最后都由一个工匠组装起来，而不是由机器组装，每一个刀片上都打一个L，作为正宗的印记和标志。还有其他一些传统标记：在刀片的背部有波纹形的刻痕代表着水，蜜蜂的图形代表气，刀脊上有光焰的图形代表火，刀把上镶嵌的一群黄铜小钉——这是麦粒的图形——代表土。如果没有这些标记，刀子即使锋利、漂亮，甚至制作精良，却不是地道的正宗货。

说到这里，罗杰斯觉得是进行另一个示范的时候了，他伸手拿过来那瓶教皇新堡葡萄酒，这瓶酒打发了干酪迟迟不来的空隙。他指着开塞器中的短刀对我说：“看见这个了吗？刀刃是锯齿形的，它比直刀开启瓶盖更快捷、更利索，而且还不生锈。”他启开瓶盖，拔出软木塞。“另外，”他一边贪婪地闻着木塞一边说，“你看，这个螺丝钻的样子是不是有点像猪尾巴形状，上面有凹槽，这就使得软木塞不会破裂，简直太奇妙了，你必须也弄一个这东西。”

为了最后这句话，他建议我们做一次远征。这是一个近乎盲动的计划，但不知为何，将这个计划放在漫长的午餐时间里讨论，却给人一种近乎完美的感觉。这样吧，罗杰斯说，我们开车到拉圭奥罗，给你买一个开塞器，不，不能叫买，应该叫投资，我保证你不会后悔的。近年来，拉圭奥罗餐饮业的名气一路攀升，我们到了拉圭奥罗，如果不到米切尔。布拉斯餐馆吃一顿，简直就不算到过拉圭奥罗。这家餐馆的名声，是由四名戴羽饰丝绒帽的厨师和一个十九二十岁左右皋特。米罗级别的小导游给张扬起来的。不仅如此，这里还是金发高卢女郎的梦乡。据罗杰斯介绍，这是一家非常贵族化的餐馆，它的特色菜是美味雏鸡，吃过这道菜你才会发现，其他的鸡无论怎么做简直就是麻雀。这种雏鸡堪称是家禽中的王后，当然，不消说，也是法国家食中的王后。

如此好景好酒好鸡，令我们的生活陡然生趣，我的心好像被浸泡在美酒中，醉意微醒，枯燥而漫长的旅程也似乎凭空增添了许多盎然生机，这真是一段理想的时光。不过，我依然觉得若有所失，也许第二天出发可能情况会更好一些。但是，我猜测，或许是因为工作不允许，或许是罗杰斯明天要去依云那个地方为他的肝脏做定期治疗，所以我们还是决定当天就出发。但我在心里仍窃窃思忖，如果我同我的妻子——虽然她对开塞器并不感兴趣，也的确没有什么研究，可对美味雏鸡却一定很在行——一同旅行，或许那种美好幸福的感觉还要多一些。事实上同我妻子一起旅行肯定要比与罗杰斯一起去更快活、更随意，况且，我妻子也认为罗杰斯是一个在社交上不太负责任的家伙。（这又要追溯到几年前发生的一件事，那天我与罗杰斯的午餐持续了七个小时，因此耽误了正式晚宴。这虽是事过境迁的一件小事，但我妻子却一直耿耿于怀。）

于是，在九月的一个阳光明媚的早晨，我们离开吕贝隆，驱车西行。我们走的是那条横穿塞文山脉森林的公路，也是当年罗伯特·路易斯·史迪文森骑着毛驴走过的那条路，隔了很多年的时间往回看，公路四周并没有什么明显的变化：沿路平静如昔的乡村景致，碧绿无垠的田野，空灵如黛的远山。法国人口总数与英国不相上下，却分布在比英国辽阔三倍的土地上，而在塞文山脉地区，人口的密度更低，人烟稀少。在路上，除了满载原木的卡车，几乎遇不到什么来往的车辆，也几乎看不到任何居民。

道路蜿蜒狭窄，急弯较多，超车很难，一会儿，我们便追上了前面一辆满载着松木的卡车。这时已近中午时分，在这种人烟稀少、与世隔绝的地方到哪儿去停车吃饭呢？其他国家的司机可能用三明治打发掉一顿午餐，但法国的司机不行，法国的旅游者更不行。他们要坐在餐桌前一边以文明的方式进餐、一边暗自思忖下一步的行程安排，才能填饱肚子。在法国境内旅行，我们的经验是，假如到了中午肚子饿了想找个吃饭的地方却又不熟悉地理情况的话，只需牢记一个简单原则——跟着卡车走，大抵就错不到哪里去。我们现在正如法炮制，紧紧咬住那辆卡车，满怀必胜的信心。的确，天遂人愿，它终于带领我们离开了公路，拐到一个已经停泊不少卡车的停车场。我们为找到一个好向导沾沾自喜。

路边餐馆是一个低矮、实用的建筑，但也较为嘈杂，顾客几乎全是男性。菜单就胡乱地写在一块黑板上，有猪肉制品、墨鱼煮红花肉场、干酪和餐后甜点，价格是六十五法郎，酒水免费。我们在餐馆外边精心布置的餐桌前就坐，这里能够看见停车场。老板娘是一个身材高大、身手敏捷的女人（用卡车司机的话说，她相当于一个十八个轮子的大卡车）。她一个人穿梭于四十多位顾客之间，滴水不漏，每位顾客等待饭菜的时间不超过几分钟。酒菜精致，价格合理，符合公路运输网络的明文规定，这令我们对这样一个小餐馆的效率运作颇感惊奇。世事难料，这个晚上我们也许还要在这家餐馆楼梯的另一头享用晚餐呢！

吃过午饭，我们匆匆上路。道路开始变得越来越直，也越来越陡了，到了下午两三点钟，我们赶到阿尔卑斯山云雾缭绕的乡村。茂密的森林消失了，取而代之的是辽阔的牧场，花斑奶牛星罗棋布地分散在牧场上，又是另样的风光和景致。星星点点的小村寨在薄雾中时隐时现，家家关门闭户，街道上行人罕见，有些荒凉，给人的感觉是这里的牲畜似乎比人还多。这便是幽深的法兰西，寂静又有点怪异。

米切尔·布拉斯旅馆与我们先前见到的旅馆大相径庭，形成了强烈的反差。我们在路上所企盼和想象的旅馆是一所较大的乡村建筑，漆黑的屋顶，漆黑的砖墙，古朴、典雅。而这个旅馆则是一座镶有金边玻璃的石建筑，风格非常新颖、现代，透过霏霏的雾气远远望去，似乎是漂浮在山顶上的空中楼阁，仿佛是一艘在云海中了锚的大船，远离大地，更像是一幅超现实主义作品。更令我们诧异的是，在登记时我们发现，这是这里的最后一间空客房。这简直是不可思议！在这么一个季节，在这么一个地方，而且也不是周末，旅馆竟然客员爆满！柜台边的姑娘向我们解释说，人们来这里大都是为了散步和观光，她走到窗外的巨大窗帘旁边，向我们耸耸肩以示抱歉，当然，还有美食。

在这里逗留了几个小时，我们继续前进，又驶过几英里，终于来到拉圭奥罗，我希望得到完美的开塞器的地方。

拉圭奥罗是一个赏心悦目的小镇，当然有其特殊的商业流通方式。在主干道上，竖立着十几个陈列着刀具的展览橱窗，里面有古典的小刀，“牧羊人的朋友”（一端带着一个难看的长针），为现代妇女而设计的造型优雅、适合于放在手包里的刀（她们用这种刀干什么？；闲时修修指甲？打开情书？防止绅士们的冒犯？）每把刀都有形状各异、令人叹为观止的刀柄——牛角的，红木的，盒形的，乌木的，橄榄木的，还有一些是我从来没有听说过的木头，比如一种豆科植物的木材、蛇木、椰子菠萝木。这里真是一个刀具收藏家的天堂。

拉圭奥罗刀具工业是由皮埃尔——让·卡尔迈尔开创的，他在一八二九年打造出了第一把拉圭奥罗刀子。我想，在大街上刻着这个家族名字的商店里可能会找到我需要的开塞器。我走进去，在它的陈列柜仔细搜寻，可是除了刀子还是刀子，别的什么都没有。我问柜台后面的妇女，是否能给我看看类似开塞器的东西。这一问题使我迅速陷入窘境，这是任何游客都或迟或早会因为暴露了对当地传统的无知而遭遇到的那种尴尬。首先是那位妇女因惊奇扬起的眉毛，继而是一声轻轻的叹息，最后是说话的语气，都显现出轻蔑和不屑。“开塞器？没有。我们只做刀子。”她话音未落，便转身招呼另一个顾客，对我们不再理睬。那是一位中年妇女，正在抚摸着一把牛排刀，她反复将拇指放在刀刃上查看刀刃是否锋利。最后，她下定决定，向前者点了点头：“我能用它切便宜的肉吗？”她问，无疑，她已经决定要买下它了。

我犹豫了一下，还是走出商店，来到大街上，我要寻找的不仅是开塞器，更是某种我从未尝试过的东西：刀子上带有的经久不散的香味，香味来自刀柄，那是一种野生的普罗旺斯刺柏，纹理细腻，色如蜂蜜。用手摩挲，它就会散发出一股清新的刺柏和荒野灌木的香味。售货员告诉我，“闭上眼睛，深呼吸，你就会感觉到自己在山野中。”他补充说，“不仅如此，这刀子还能有不寻常的优点。刺柏木是一种天然的杀虫剂，你的口袋里装有这么一把刀子，就能让虫子、蝎子和蚂蚁避之不及。”这很合我的心意，一个人行走在这虫着横行的世界上，揣着这么一把刀子，无疑会平添许多勇气和自信。至于我，有这么一把刀子，就不用再担心裤子上有纠缠不休的白蚁了。

薄雾中，我们又从拉圭奥罗返回到米切尔·布拉斯旅馆，此时，旅馆里灯火辉煌，好似一艘在黑暗的大海上巡航的客轮。晚餐之前，我们走进大沙龙，准备喝一杯酒解解乏。花岗岩的地面，巨大的玻璃窗，宽大舒适的白皮扶手椅，壁炉的木材正僻僻啪啪地燃烧，散发出一阵阵与我的刀柄截然不同的气味。在一个角落里，一对穿着和服、满头银发的日本人，正在侍应生的帮助下欣赏着陈列的各种名酒。在我们后面，一些德国人在窃窃交谈。法国的旅客则悄无声息，将鼻子深埋在菜谱中。

晚餐前有一个别致的仪式，这是每个豪华饭店都照例遵行的。这天晚上的仪式上，主人给每位客人赠送一个小小的果酱馅饼，馅饼皮薄而脆，蘑菇冠状，滑着黄油。我不知道，用这么小的东西款待顾客不是为了使我们养精蓄锐以便捧得起那沉重的菜谱，就是刻意卖弄高超的厨艺，让顾客们大块朵颐。那些主菜必然个个是一门轰然作响的大炮，这种猜测大大地吊起了我的胃口，那顿同卡车司机吃的午餐早已抛在九霄云外。

令我大失所望的是，从头到尾，我也没有见到我期望已久的美味炸鸡，显然，这道菜从晚餐的菜单中剔除出去了，取而代之的是鱼、野味、小羊肉和甜菜，每道菜端上来时都有一个简短的介绍，只是太过拘泥细节。我一直对精心书写的菜单情有独钟，它知识丰富、促进食欲却没有自命不凡的废话。比如，伦敦的一家饭店为了证明它提供的银鱼价值不菲，在菜单中写道：“生龙活虎的小银鱼被我们的厨师放进滚沸的油锅里几秒钟，还没有从惊奇中回过神来就被打捞出来。”如果有人建议，将这段说明的作者紧接着银鱼也放到沸油中回一下锅，我一定双手赞成。

米切尔·布拉斯饭店的菜单上没有类似的说明，至多只是一些带有承诺的简短词句。我一向认为，创作这些词句也是一门艺术，好的酒店应该专门聘请一位专业菜单作家，让他坐在厨房的小凳上，手里端着一杯酒，等待着烤箱中即将出炉的菜肴启发他的灵感。这样

规模庞大的酒店人手庞杂，数不胜数，再多一个作家也不打紧。而且，大部分厨师生性慷慨豪放，他们完全可以充分信任菜单作家，甚至可以将菜肴的秘密透露给他。大千世界，无所不有，无所不奇。

这时候，餐桌边出现了一支小小的队伍，我们的一个食伴也正忙着传递一个大袋子，袋中动物的褐色的小鼻子还在不停地抽搐，原来是一只可爱的小狗。真是让人高兴，我们终于看到了米切尔。布拉斯饭店确实奉行机会平等的原则，在这里，狗与它们的主人一样受到欢迎。我试图想象，在那种世界顶尖级饭店中，一只狗的存在会带来什么样的影响，估计首先遇到的麻烦是尖叫声，公共卫生巡视员不得不走过来处理这个突发事件。但在这里，那个大袋子以及里面的毛茸茸的小东西对此却不屑一顾，它被安静地送到主人的椅子底下，没有发出任何声音，甚至连扬起眉毛的简单动作都没有。

餐厅呈长方形，非常典雅，清一色的灰色高背椅，桌布紧紧地包裹着桌面，在桌子下面聚合在一起，使得圆桌成为一个大型的蘑菇。餐具造型独特，是拉圭奥罗最好的餐具。灯具也很别致。侍者们迈着无声的脚步，来来往往，传酒送菜，空气中弥漫着的只是尊敬的轻声提醒。各种声音都被弱化压低，造成一种安静的用餐环境，这是大多数著名饭店的显著特征之一。在我看来，这种用餐方式更像某种小型的宗教仪式。这家饭店的服务非常完美，无懈可击，然而从另一种意义上讲，只是这种卓越的静音效果也影响着消费者，使得他们像在圣殿里一样，小心翼翼，不让餐具发出一丁点响动，而不是为了来享受美味佳肴。在嘈杂的就餐环境中，笑声应该是最好的点缀，是饕餮之徒的最好的背景音乐。

我们终于听到笑声，这难得的声音来自邻桌，那里坐着十位晚到而又喧闹的法国生意人。他们落座之前脱下自己的夹克衫，带着不拘礼节的快意和决然，准备调动一切感官肆无忌惮地享用晚餐。他们一边吃着吐司面包一边开着玩笑，不时抛出不乏善意的侮辱。自从第一道菜上来，他们的嘴巴就哑巴个不停。烹调艺术以两种截然不同的方式影响着法国，从我们周围的桌子上，我们看到了各自的典型。此时，邻桌的先生们怀着无限的热情，一边欣赏着美食，一边高谈阔论，酒店里的任何人都同他们一样，知道了他们非常喜欢他们所吃的东西。而那些厨艺的崇拜者，则采取了一种与前者泾渭分明的就餐方式，以无尚的敬畏，以彬彬有礼的静默，细嚼慢咽，几乎是用圣徒的方式，鉴别着盘子里孜然芹果的味道，或者谨慎地将松露吐到另一个盘子里，然后彼此会心地微微点头以示赞赏。

对我来说，我更喜欢喧闹、狂热的就餐方式。我猜想，绝大多数的厨师也一定喜欢听到他们的作品被人大声赞扬。尽管大饭店的传统和规矩都要求某种程度上的圣洁，尤其是上菜撤菜的方式。我记得在巴黎参加的一个晚餐，每一道菜，每一个盘子，都是戴着一个瓷制的圆顶帽被端上来的。我们是四个人用餐，可是却有两名侍者专门来揭这些圆顶帽。一个无声的信号，侍者们便几乎同时迅速揭开四个圆顶帽。也正是在那个晚上，出现了一个戏剧性的令人窘然的事件。我点的小羊排在送菜的过程中迷了路，不知放在了哪一位客人的面前，而放在我面前的却是满满一盘大马哈鱼。所以，如果你遇到这种圆顶帽时，可一定要提高警惕，决不能掉以轻心。

自然，在米切尔。布拉斯饭店不会出现这种把菜送错的危险。我们的侍者把一个巨大的银盘子高高地举在肩头，悄无声息地来到餐桌跟前，轻轻地将参展的银盘放在每一位顾客评委面前。另一名专门负责布菜的侍者则用与印在菜单上相一致的名称准确地介绍每道菜，此时此刻，如果哪位顾客心不在焉，肯定是在记忆的茫茫大海中打捞这道菜的残渣碎片，侍者就会礼貌而小声地予以提醒。在验明正身之后，我们便大动干戈。一会儿，侍者却端来了我们没有点的一份菜——一个我们不熟悉的光滑的白色坛子，正在冒着香喷喷的热气。他拿着一个勺子，伸进去又弄出来，不一会，就把坛子中的美食整齐地盛放在顾客面前的盘子里。

“这是我们这里的特色菜，”侍者解释道，“我们都叫它aligot（阿里葛）。”

对于这道阿里葛，我想我应该特别交代一下。它带有奶油色的纹理，具有使人难忘的质感，松软有如大妃糖。味道鲜美，入口即化。你只有在经过反思之后，才能肯定它确实是进到了你的胃里。

如同许多好吃好喝的东西一样，阿里葛也是由僧侣发明的。大约是在十二世纪，或许还要更早一些。那年冬天，一些朝圣者来到了修道院，又冷又饿，他们问修道院僧侣，有没有什么东西或aliquid可吃。由此流传下来，拉丁语aliquid在流传过程中演变成了法语中的aligot。早年的做法主要是把奶油和面包屑放在一起煮，后来有了改进，制作过程也更加精致。今天，做这种阿里葛需要四种原料：两磅土豆，一磅新鲜的当地干酪，半磅发酵的奶油，一两瓣大蒜的粉末，若干盐和胡椒粉。先把土豆煮熟，加上干酪、酸奶和大蒜末，再调一些盐和胡椒粉，然后一直搅动。如果你搅动的勺子很难，从锅里的粥中拔出来，那就说明煮得过火了。你可以往锅里加一些酒，再重新开始搅动。

阿里葛是一种理想的滋补食品，在地里劳动八个小时，滑了一天雪，或是走了十几里山路之后，喝一碗阿里葛，是很解乏的。不幸的是，假如你不是因为体力上的要求而只是为了换换口味，那么你只能品尝出它的鲜美来。在历经沧桑的烹饪菜单上，能够发现这么一种农民式的食物，本身就有奇怪，另一方面，它提醒人们注意，并非只有制作工艺复杂的食物才是好食品。

第二天早上，大雾弥漫，浓得像阿里葛一样，能见度仅在几步之内。虽然我们没有如愿以偿地吃到著名的雏鸡，也没有见到我们期望已久的乡村风光，我们还是很高兴地看到了关着门的房舍、田野、传统、烹饪、风景、地方口音，甚至还有那些完全不同的喧闹的食客。普罗旺斯似乎很遥远，很具有异国情调。而更令我们难以相信的是，几个小时之后，我们就又回到艳阳高照、天空湛蓝的世界中，回到黑色的地中海海滨，真是恍若隔世。

每顿饭后人们都情不自禁地做些比较，不仅比较食物，还有更全面的体验。究竟是什么使一家饭店令人流连忘返呢？什么使得你还想放地重游？一家饭店如何达到它想达到的星级呢？我们驱车通过塞文山脉时，我们得出了结论，这就是，我们不能像米奇林

（Michelin）公司的巡视员那样仅限于客观描述，限于对硬件设备僵化的测验和评价。米奇林公司制定的星级标准侧重于烹饪的优点和饭店的外观水平，包括设备条件和全体职员的外貌。椅子必须是特殊设计、装模漂亮的，侍者必须身着饭店的统一服装，斟酒服务生必须戴颈结，等等。总之，必须在豪华的设施和器具——别致的陶器、桌布、玻璃器皿、餐具、鲜花。精心制作的菜谱、定做的灯具——方面有巨大的投资，要使顾客或者是米奇林公司的巡视员一进门就能感觉到饭店的豪华。

我相信这是一种商业运做，当然也是迎合顾客的心理，迎合法国人对富丽堂皇风格的偏好。但是，不幸的是，它倾向于鼓励营造一种安静的虔诚的气氛和态度，而缺少了罗杰斯称作是吃的愉悦的东西。而由于缺乏趣味，那些豪华的设备遭受到冷落的悲哀。确实，品位虽然是个好东西，可你毕竟不能吃空气呀！对于我来说，我宁肯在一个欢娱的人间房屋里用餐，而不愿虔诚肃穆地坐在豪华的地狱里进膳。

这使我想起了拉摩尔旅店，它曾带给我巨大的快乐，要按我个人的标准，至少它应属于三星级水平。但也许正是因为它的简单的装修和朴素的外观，在一些主要的旅游指南中竟然没有它的名字。在相当一个时期，它曾是很出名的饮食重镇，现在，那台过时了的抽油烟机，被刷上蓝白漆，如同圣器一样放置在阳台上。吧台正对着大门，锌制的台面被成千上万的胳膊肘磨得发亮，各种门类齐全的标

牌和排列整齐的在外面很难一见的开胃酒将吧台烘托得气派森然。去餐厅必须经过厨房，你可以享受厨房里飘出来的诱人的香味——酱油的香味，肉汤的香味，铁板烧肉的香味以及烘烤土豆的香味，被忘了，冬天还有黑色松露的香味——直扑你的鼻翼，形成了各种美食的前奏曲。

餐厅的陈设简单纯朴，墙角有一个石头壁炉。没有任何刻意的别致和时髦的装饰，一切都是那么朴素无华——用旧了的餐具和桌布，平凡的酒杯，褪了色的柔软的餐巾。在你捧着菜谱考虑点什么菜的时候，厨房里不断传来锅碗瓢盆的交响曲。

没过多久，第一道菜和最后的两道菜都给你预备停当——当然，正如我们所看到的，每一份的量都很足——在你还没有决定点什么菜时，已经有人将备菜端到了你的桌子上。这时只需要你来做的事情就是在五六种建议中选定你的主菜。至于酒，那你可要注意怎样来限制自己的亢奋心情。罗纳尔家族经营奥博格饭店四十多年，经过几代人不懈的努力建立了一个巨大的酒窖。他们收藏着许多出产于瓦尔省的当地名酒，每瓶价格四十或五十法郎，还有不少来自勃艮第地区用古老的工艺酿制的美酒和波尔多葡萄酒，每瓶价格是两千或三千法郎。你小心自己的钱包被掏空就是了。

我们第一次来到奥博格饭店之前，我们的美食家朋友们就警告我们，不要在用餐的开头就过于兴奋。他们说，一定要调整好节奏，否则你准会撑得被抬出去。我们赶去的那个晚上，天寒地冻，我们已经饥肠辘辘。那么多精致美妙的东西令我们大开眼界，恨不得每一种都尝一尝。是的，有人将这种方法称为暴饮暴食，而我却更喜欢尽职尽责的研究这个说法。我们挂好餐巾，甚至那从厨房飘来的烧木头的气味也令我们跃跃欲试。

首先端上来的是烤面包，但不是我们通常所见的。单薄柔软的那种，而是盎格鲁撒克逊人的那种切片。这是一种乡下人才喜欢的面包，四边呈棕褐色，厚而脆，中间却温和柔软，面包摆放在餐桌中央的陶盘里，随吃随取。后面的菜渐次送来，共有四道，都盛在凹得很深的方形陶盘中，它们的内容按照质地和颜色排列着，从光滑苍白到矮胖褐暗，从猪肉到野兔。每道菜上都随意地插着一把刀子。桌上还有一瓶小黄瓜，味道辛辣刺鼻，这种法国调料估计与美国的醋是堂兄弟。侍应生上齐了菜就退了出去，让我们自吃自乐。自然，留下一个年轻的姑娘以备我们不时之需。

年轻的女侍应生低声地向我们透露说，还有一盘额外增加的食品，是今天晚上准备的，所用的材料是早晨采来的野蘑菇，厨师正在制作，过一会才送来。这当然是提醒我们留点肚子，但这可不是一件容易的事。五彩缤纷的美摆佳肴和烤得热乎乎的面包总是在刺激着我们的食欲，让我们难以自制，停不下手，更停不下嘴来。

猪肉是不是与野兔肉一样好吃？还是更好吃一些？每品尝一口，评价都在改变，所以还得继续品尝，而那种小黄瓜调料也在不断地制造着不同的味道。直到额外增加的野蘑菇的到来才阻止了我们把所有的食品一扫而光。

朋友曾经给我们讲过一个真实的故事，一位年老的绅士是这家饭店的忠实崇拜者，他每个星期都要独自来这里吃一顿星期天午餐。每次，他从四十里开外的土伦打出租车，花两个小时欣赏这里的美味，之后出租车就等在外面，再把他送回家。

在其他国家，如此热心于烹饪和美食的人可能被看作是精神不正常的，但在法国却不一样，一大批热心支持自己胃口的人也支持了他们的厨师，这就是为什么你能够在最偏僻的农村角落也能经常发现不同寻常的美味的原因。

还有一个有趣的关于饥饿的故事——我们也发现事实确实如此——故事说：餐桌上的每种食品你都觉得很可口，已经吃得很饱了。然而又上了一道菜，质料和味道都与先前不同，它一上来，你的食欲又魔术般地恢复了。下一道菜又是如此，用鸭油烤制的金黄色圆形蜜饯土豆饼，一层一层的，很薄很酥，鸭油味很浓，再加上些大蒜汁和松露沫，实在是令人垂涎不已，欲罢不能。用厨师的话说，这叫做“鼓励”。不过，这样做的结果可能会使营养过剩，危及健康，这一直是心脏病专家一再告诫人们的。在他们看来，高胆固醇食物简直就是生命的早期墓碑。但我们在吃光最后一块墓碑时还要对自己再说一遍，有统计数字在支持我们。有人在饭店作过一些统计调查，无论是那些上了年纪的爱好口腹之欲的老头老太太，还是那些年轻的胃口更佳姑娘小伙子，他们都宣称知道这个事实，即法国的冠心病发病率在整个西方国家中是最低的。让我们再一次为法国人似是而非的论点干杯！

由于受这种观念的支持（当然现在这种观念也开始衰落了），他们又给我们送上了一浅盘干酪，从硬到软再到几乎是液体。这些干酪大都直接来自农家，没有经过消毒程序，在布鲁塞尔食品检疫员看来无疑是违法的，但我们还是又把这些干酪吃个精光。

一个宝贵的暂停。我们喘了一口气，整理了一下餐巾，又集中力量消灭厨师送来的餐后甜点，不是一道，不是两道，而是三道：一个很小的热苹果馅饼，一深盘子的奶油饴糖，一碗红酒炖梨场。最后，还喝了一杯咖啡和一盅卡尔瓦多酒。

我问侍应生可不可以抽一支雪茄。眨眼之间，侍应生从地窖里拿来一篮子雪茄，有帕塔嘎、考黑巴，甚至还有很罕见的蒙特尼思受二号，巨大的古巴鱼雷。他们的雪茄与晚餐一样慷慨大方，各种牌子的雪茄放在桌子上任君选用。我精心地选了一支卡尔瓦多雪茄，它劲儿较小，有一种苹果的清香，我们要与世界和平相处嘛。我一直认为，奥博格饭店是法国饭店中较好的一家，具有很高的专业水准，更像是朋友家厨房的延伸，随意，闲适，舒服。当然，那些星级饭店也不错，但它们过于雷同，干净、完美，具有国际性，而奥博格饭店，你只有在法国才能找到。

奥博格饭店距离圣特罗佩不到二十英里，分享了避暑胜地的美称，许多人都来到这里，坐在塑胶椅子上享受美食，尽管屋顶上放置着旧抽油烟机。威尔士公主（The Princess of Wales）、两个杰克——希拉克（Chirac）和尼克尔逊（Nichols on）、乔安·考林斯（Joan Coffins），都来过这里，还有著名的金发碧眼的地中海美人圣特罗佩小姐也曾在她叔父的陪同下来到这里进行日光浴。每年八月，临近饭店的停车场停满了琳琅满目的各色名车，似乎是保时捷和梅塞德斯公司的汽车商在举行会议。移动电话、钛金属镜架的太阳镜。威盾海滩旅行袋横七竖八地丢在桌子上。而在饭店里面的酒吧台前，当地的农民和工人们一边喝着啤酒，一边辩论着足球或者环法自行车赛，准备喝完啤酒之后就打道回府，享用下一顿午餐。

第九章

夏日午后消暑八法

人生中会面临许多问题，其中一些我建议不妨化解抑或回避。我曾经遭遇不少满脸严肃、不断探求答案的旅游者，这些人大多是男性，他们在旅程中，只知道一味地刨根问底，却不懂得轻松地享受。他去度假的时候好像是去完成公务，只是没有平时的西装。领带和助手罢了。对于那些太过随意的游玩或者没有严格安排的旅行表，他表示深深的怀疑。只要旅行计划中哪怕有一点点的疏漏，他都会坐立不安，从而对秘书的能力大加怀疑。他继承了从前那种背着大包小包五天之内骄傲地游遍欧洲的先驱者的精神遗产。于是当考虑去普罗旺斯旅游的时候，他要问的第一个问题——通常是用电话询问并且毫无疑问要由传真来确认——一定是：什么时候来最好？

这实在是一个令人无从回答的问题。而我，只能再提几个同样愚蠢的问题以做权宜之计。他不想不看春天盛开的罂粟和樱桃？想不想沐浴盛夏七八月份的阳光？

对欣赏阿威格农音乐舞蹈节是否有兴趣？能不能骑着自行车登上旺图山？打算去吕贝隆游泳吗？在收获时节蹂躏葡萄加工葡萄酒——当然，有些事情不可能亲力亲为——看葡萄藤开始变为金黄色？是不是还想去看看古建筑和罗马遗迹，并且到古董市场和三星饭店逛一逛？

想啊，想啊。他一叠声地说。我喜欢听到他这么说。但是我只有一个星期的时间却要把这么多东西都安排进去。那么什么时候来最好呢？

我努力地去寻找这个问题的答案，或者至少一个能使他满意的答案，但是却经常而且悲惨地不能成功。我能找到的最接近的一个答案——这是我多年的研究心得——岁月的碎片不能像日记或者流水帐那样可以简单地拼凑起来。这一切，与其归咎于精确的时间和地点的安排，不如在我们的态度里找找原因。我的这种回答，肯定会令那些严肃的旅游者默然不语，甚至迷惑不解。我只好告诉他，要来看看普罗旺斯，最好是在午后。

最好是吃过了午饭，因为要尽事快乐的假日有两个最简单的要素，一是和煦澄净的阳光，一是一个随心所欲的计划，只有这样，你才能尽情享受漫长的午后时光。

付完账单，咽下了最后一口玫瑰酒，酒瓶子底朝天地扔在冰箱里，等于给侍者道个别，这时你就可以上路了，当然，不要忘记考虑到气温、你的体力、还有你的爱好究竟是属于运动型的、智力型的还是文化型的。（为了来点灵感，考虑的空隙，再来杯葡萄酒是个不错的主意。）尽管没有主题公园、多屏影院和购物街，普罗旺斯一点也不乏其精彩之处，虽说接下来要做的事情大多因人而异，但我希望你能证明我的想法绝对不错——普罗旺斯是这个世界上不须做任何事情就可以玩得高高兴兴的最好的地方。

球场小憩

几乎普罗旺斯的每个村子都有自己的现代化体育场，规模不尽相同，而有一点是一样的，大都是一块大约二十或三十码长、上面铺满砾石和坚硬泥土的平地。如果设施良好的话，比如说，在一个已经有二百多年历史的体育场，你还可能发现另外两种精妙绝伦的东西，一是郁郁的荫凉，来自于一排井然有序的法国梧桐。这些树很可能就是拿破仑的军士当年种下的；二是从咖啡馆俯视运动场的那种心旷神怡的感觉。（咖啡馆吧台后面的架子上经常会摆着一排晶光闪闪的滚球戏奖杯。）自从人类发现了把球投向一个不能弹回的目标起，滚球的各种变化就已经存在了。早期的滚球，就像木质的网球和山核桃木的高尔夫球杆一样，现在早已变成古董，它们的样子长得出奇的漂亮，是用钉子钉进黄杨木的核里做成的球形，钉子的头钉得异常地紧，就像鱼身上的鳞一样。这东西虽然悦人耳目，运用自然，但亦有缺点，由于是人工制成，形状不免凸凹不平，所以一旦击地，很容易偏离正轨。而滚木球游戏中，哪怕差之毫厘，都会谬以千里，惹得人肝火上升，这就不可避免地成了很多悲伤和争吵的根源，当然，这种老式的滚球已被我们今天常见的完全机器加工、极其精致的圆溜溜的钢球所代替。

但是这不意味着悲伤和争吵由此消失了，事实上，悲伤和争吵，就如同比赛中的精确度和技巧一样，不论对于游戏者还是观众，都至关重要。否则，这项运动就可能变得索然无味。

这项竞赛的原则是要把自己的球尽可能击向目标球，一个应当叫做滚水球的小扣球。如果有必要，还可以把别的球撞开。游戏者把球投出去之后，就沿着场地走过去测量距离。你可能会认为，这不是很简单嘛，就像其他的运动一样，谁打得最好，谁就赢呗，但不是这么回事，一点也不是。打球的人吵吵嚷嚷地挤作一团，为了头发丝那么宽的距离挥胳膊、搭袖子地大叫大嚷，争论不休，有时候甚至都拿出了衣袋里带来的尺子，满脸的胜利或怀疑之情。在这里，同其他运动不同的是，胜利还取决于参赛的涵养和噪音，谁的脾气大，谁的嗓门高，谁就有可能获胜。

这些嘈杂可能不仅是对胜利的真诚追求引起的，更是出于某种强烈的愿望，就我所知，滚球游戏是这个世界上比较独特的一种户外竞技活动。打球的时候你可以喝酒，只要身体协调性好，手力稳定，你甚至可以不必放下手中的杯子。因此，我经常想，也许是酒精造就了这种运动中的一些随意却相当精彩的技巧。

投球时高于或低于轨道的下手投掷，这本身便是对精神高度集中、弯膝以及紧紧盯住目标的眼神的一种把握，因为投手不难越过投掷线，所以投掷手对自身动作的把握能力便相当重要，这种动作看起来像是一种现场表演的奇怪的芭蕾。投出球之后，只见球手站在那里，经常是一条腿着地，身体随投掷的方向向前、向后或向一边倾斜，而他挥动的手臂则有时候是一个加速器，驱使球使劲朝前跑，有时候又是一个闸门，期望能使快球慢下来。之后，他便一只脚着地，一条腿高高抬起，远远望去，倒像是一只站在泥潭里展翅欲飞的鸳鸯。球快速滚过引起阵阵飞扬的尘土，钢球撞击铜球叮略有响（就像恐龙在磨牙），中间伴随着此起彼伏的争吵声以及咖啡馆里收音机发出的音乐噪声，所有这些会令坐在树荫里的你捧腹大笑。打球的人从球场的一头慢慢地挪到另一头，然后折回来，如此往复。空气又热又静。时间停止了。

滚球戏的最大魅力在于，不管你打得怎么样，你都可以玩得津津有味。没有年龄的限制，心计与好眼神往往比体力更为重要，但我却发现有一点很奇怪，这项运动好像是专门为男人准备。为此我观察了很长时间，村子里的男人们从早玩到晚，却从未见过一位妇女踏

进球场。好奇心促使我有一次询问一对老滚球高手，为什么他们的妻子不加入到他们的行列呢？一个人对我耸了耸肩，另外一个却毫不迟疑地说：“有什么可奇怪的，”他说，“否则，谁做饭呢？”

花田耕耘

上帝没有赐予我成功的园丁所必须的品质——耐心，具有这种能力的人眼光渺远，能根据四季的转换调节自己的脚步，为了让嫩枝变成成熟的、可辨识的形状，可以耐心地等上数载。我身体上也有某种缺陷：我的拇指不是传统的园丁所有的那种绿色，而是一种暗淡的、相当罪过的褐色。其他人的手指触摸一下羸弱的细枝，似乎就能使它重新焕发出青春的本色，而我呢，虽说往往是好心肠，但却总是事与愿违。只要给我一个星期的时间，就足以把一枝茁壮成长的花蕾照顾成奄奄一息的病秧子，花儿一看到我就早已蔫了。

我之所以觉得普罗旺斯的花园和我的花园是一类，这也是其中的部分原因。这儿的气候相当恶劣，既可以一下子跌至零度以下，又能够一下子窜到一百多度。土地如岩石般坚硬，更谈不上肥沃。雨水滂沱而至，要不然就滴水皆无。密思特北风吹过来的时候，剥落花草枝蔓，揭掉表层土壤，所到之处，寸物不留。经验告诉我，能经受这样恶劣天气的植物就肯定能够承受得住我最好的照顾。

我认识一两个很好的园丁，他们沉醉于自己的园艺学术语，总是相当随便却又学究气十足地用拉丁语谈论园中的植物居民，对他们而言，毛茛和雏菊是 *Ranunculus acris* 和 *Leucanthemum vulgare*。

小小的蒲公英被高升为 *Taraxacum officinale*，对于类似的技术表演，我只能报以暧昧的点头，或者极力将话题岔开，但他们并不为之所动。于是，不久以后，他们就开始打我的主意，建议我将我那块干燥的普罗旺斯土地转化成移植而来的别墅花园。

他们略带不满地环顾了一下，说：有点颜色会更好。这会化腐朽为神奇。还要有块草坪，没有什么东西比草坪更令人赏心悦目（遗憾的是，草坪似乎没有一个拉丁语名字），这想象中的草坪才只是一个小小的开端，后面还有攀架的水果树，玫瑰凉亭，长满花的篱笆以及那些对英国人来说感觉亲切的生活必须装饰物——绿草带。有那么一天，他们还会建议说，要有一个花圃。我现在已经能感到快要这么一天了。

他们走后我觉得一下子轻松许多。不妨考虑一下自己喜欢什么花：薰衣草、檀香文、柏、撒尔维亚。迷迭香、月挂、夹竹桃、黄杨和百里香。从几乎是纯蓝色到近白色，从亮晶晶的暗绿色到淡淡的浅绿色，夏季的亮紫色，所有适合这片风景的颜色和形状，能克服这儿的气候并能容忍我服伺的植物我都想到了。这是一些生命力旺盛的植物，几乎不需要什么东西就可以维持生存，而唯一要我做的，只是在七月要给薰衣草修剪枝。

剪枝最好趁自己全身湿漉漉时去做。在拿起镰刀或者修枝剪叶开始干活之前，你要先把自己泡在水池里。花枝很干，几乎很脆，剪起来很干净。收拾了几堆之后，你的手就带上薰衣草的清香味了，这是一种很强烈的味道，五分钟后，太阳把你皮肤上的最后一滴水蒸干了；十分钟后，你开始出汗了；半小时之后，你必须再回游泳池里泡一泡，扑通一声跳下去，简直就像走进天堂。

一个下午的功夫，你就能得到一堆剪下来的薰衣草，可以有多种方法处理它们，香味可以保留相当长的一段时间，在抽屉里或者亚麻衣柜里放上一个小小香袋，可以持续到十二月甚至更长远，届时，其味道虽然淡了，但却依旧很明显是那种淡淡的、熟识的清香。在橄榄油或者醋瓶子里放上一两枝，可以使暖暖的春意终年长驻。还有其精华，叫作普罗旺斯万金油，包治百病。擦伤或被蚊虫叮咬，可以滴上几滴消炎；嗓子疼可以当作漱口液；放入一碗热水中可以提神醒脑；清洗厨房时放上一片，可以驱虫除蟑，最后，省下几枝干的，在冬天来临时烧上一烧，那真是满屋生香，有如数月前刚剪下来的鲜枝一般。搞一块绿草带，什么都有了。

约见工匠

门和窗户才初步加工、方便厨房以及许多其他的现代组合式建筑还没来得及给人带来含糊的喜悦之前就建好的老房子，既给人带来欢笑，同时又是日常生活中的一道经常的障碍。个性上的极度张扬必然导致建筑的某种不完美。地板会不知不觉形成斜坡，冬季还会神秘地鼓出几块莫名其妙的东西来。墙向一边倾斜，门廊则向另一边。楼梯各个台阶间的整齐排列不见了，并且该有的拐角也不知道失落到哪里去了。所以，当栏杆歪到一边，门让虫给咬了，百叶窗打不开了，要更换的时候，却发现根本就忘记准备替代品。这时，你就必须准备经受几次与可亲、聪明、行踪不定的普罗旺斯工匠的会面，任何你想要的东西他都会给你打做出来。

在整个沃克吕兹，你可以找到好几打工匠，每个人都是不同工种的能工巧匠。

但不管他们是用木头、陶、石头、大理石、毛铁还是钢铁创造他们的艺术，有些是不变的，这些不变的特点在制造的过程中变得更为明显，并且会根据你造访的次数来显现。在普罗旺斯夏日午后，饱餐一顿会使人宽厚无比，能量无穷，这时候去拜访你要找的工匠是再好不过的时候了。

第一次，工匠肯定会带着你参观一下他的工作室，在那儿你会发现许多他为别的顾客承接的活计，令人咂舌的半成品胡乱地摆放在工作室的地板上，让你觉得他能精确而万无一失地做出你想要的任何东西。在这样一位艺术家面前，真是诚惶诚恐。还不仅仅是这些。他恨不得立即接下你的活计，恨不得马上扔下手中的一切，马上就赶到你家里把要做的东西量一下，你要提防某个深夜突然响起的敲门声。

到你家里后，他翻出一本饱经风霜的练习本，把每个细节都仔细地记在皱巴巴的纸片上。当然，那上面所记的东西都有一些深造的含义，像你这样单纯无知的人，不经过几次简短的讲座是不可能懂得的，困难和麻烦给你——指出来，锈迹和腐烂所造成的破坏向你阐明，时不时难过地摇摇头，当然，此时他还会细心并且同情地轻轻拍打你一下。不过，你自己要坚信你要找的就是这样的一个人。一点也没错。

出了价，两个人都同意，然后，你就开始茫然无所知地问他什么时候可以交货，他则会反问你什么时候要。

你想了个日子，再加上月份，告诉了他。

这是工匠典型的作法，我已经听到很多很多次了，以致于我认为有必要把这一点传授给每个刚出道的学徒，在你提出你的交货日期之后，会有一段短暂的沉默，然后是紧吸一口气，若有所思地点点头，“这有可能。”他会说。你注意到他实际上并没有说可以，只是说，你所提的期限并没有超越实际的可能性，你会发十厘。

这是一个很细微却又相当重要的区别，但这一会儿，你觉得你们两人已经达成了一项条理清晰的贸易协定。

因为不希望让人以为你是个没有耐心、不安分的外行，你大方地过了好长一段时间才打电话去检查工作做得怎么样了。但谈话却将是一次令人非常不满意的谈话——如果你以为这还算一次交谈的话。因为工匠的电话总是装在工作室里最吵闹的角落里，那儿的钉钻声最大。我敢肯定，这是故意安排的，因为这样可以使某种特定性质的不受欢迎的问题在噪声中溜过去，或者说这很可能是能自动切人的一段录音，不管怎么说，这很管用。面对着嗡嗡的电锯、发疯的石头切割机 and 电焊机，没人有本事说上很长一段时间。几句半半拉拉的话可能与工作室里的叮哨声、呼拉声相混，但是什么意思也没办法表达出来，所以，寻求真理者就不得不再亲自拜访一次。

工作室里没有多大变化。那些曾经令你惊羡的作品还在那儿摆着，依旧没有完成，如果幸运的话，你会看到另外一件——你所要的东西——也加入了它们的行列，而工匠会像一位父亲介绍他心爱的女儿一样把这件作品展示给你。作品很漂亮，正如你所想象的。

你问，有没有可能下星期交货。

他又深深地吸一口气，若有所思地点点头，“可能吧。”

当然，到时还不会完工。但是管它呢，反正房子不会因此而倒塌的。

经历购物

不知道有没有人研究过人们娇生惯养的胃同几杯葡萄酒以及愈来愈膨胀的欲望之间有没有关系，从本质上来讲，我不是个喜欢购物的人。

逛来逛去看那些我根本不需要的东西对我没有任何吸引力——除非我刚刚饱餐了一顿。只有酒足饭饱，精神焕发，兴致勃勃，才会变成一个心甘情愿、易受影响的数钞机，一个大手大脚花钱的消费者。在城市里，这已经偶尔地导致昂贵的尴尬以及快讯的严厉批评，但这一切在普罗旺斯是安全的，因为这儿对钞票有一种不息的眷恋之情。

我们有很多邻居都是小供应商的热情悼念者和支持者，这些小供应商自产自销，用不着什么连锁店或者超市，直接向公众兜售他们的产品，他们规模小，犯不着做广告，他们的总部经常躲在乡村杳无人烟，或者深街小巷里，既简朴又不显眼，没有人领路是很难找得到的，房子既有白鲑鱼的特点，也有家做的布面平底凉鞋的个性，简直包罗万象。但无论如何，如果你不额外加点好处，什么也不会卖给你的。首先要给你讲堂课，其费用包含在价格里面。授课内容包括简要的历史回顾、三两句对建造过程的评点、对自身地位的慷慨估价，偶尔也会聪明地讥讽一下时下的竞争，换句话说，顾客千万不能着急。这就是我喜欢的购物方式，用掉一个慢腾腾、冒着热气的夏日下午。有人曾经提供给我们一个下威龙的地址，推荐说那儿的西瓜非常诱人。而同时，你要付出的是，同性格古怪孤僻的卖主打交道的勇气和信念。真是个有趣的结合。经过长途跋涉，我们终于走到了镇子边的一个死胡同里，知道离我们要找的地方不远了。

小巷久无人烟，寂静如洗，似乎可以听得见苍蝇的嗡嗡声，这群苍蝇聚集在一个猪圈模样的门廊前，空气中弥漫着熟透水果的腐烂香味，一辆白色的奔驰小汽车停在门对面的树荫里，一定是哪个阔绰的顾客的，也许他正在里面和那个古怪的老瓜王——一个满脸皱纹和尘土的法国农民讨价还价。我们奋力穿过苍蝇群，来到一块阴暗的空地前，厚厚的柴草之上堆满了黄绿色的西瓜，一个人正盘踞在门口一张满目疮痍的金属桌上，对着话筒大喊大叫。他又黑又瘦，几缕黑头发耷拉在褐色的脑袋上。

小胡子整洁服贴，一副太阳镜挂在尖大的鼻梁上。穿着一件条格的开领衬衫和一条暗蓝色的裤子，乌黑的皮鞋上装饰着流行的铜饰扣。难道这个打扮入时的人物就是西瓜王？他嘟囔了一声，挂上电话，伸手取了支烟，才转过头看着我们。

“我们要买些西瓜，”我说道，“听说你这儿的瓜最好。”

也许是奉承话起了作用，他变得可亲一点，或者他还沉浸在午饭的回忆中。他礼貌地站起来，用手里的烟卷指着身后的一大堆西瓜，说，这些西瓜是百里挑一的，当年大仲马最喜欢吃的就是这一种。他拿起水管，对着堆在墙边的西瓜喷了一阵，西瓜的香味更加浓烈、湿润。他挑了一个出来，用大拇指握了握瓜蒂，又嗅了嗅顶部，将瓜递给了我们，就扭过头去，不再理睬我们，只盯着身后桌子的一角。

这个西瓜个头不大，但是特别地重，瓜皮还带着点滴滴的水珠。

茎部稍微有点软，我们闻了一下，啧啧赞叹。瓜王微笑着，表情同他身后那把十英寸长的大砍刀极不相称。“现在得让你看看瓜肉怎么样。”他说着，把瓜拿了过去，用刀轻轻一划，西瓜就裂成了两半，瓜瓤鲜美，汁水四溢，“吃这样的西瓜，生津利咽，清热消暑。”（后来我发现，这句话是他从一位西瓜行家那儿借来的。

这位行家碰巧也是位诗人，不过在当时我听到这句话还是不觉心中一动。）

他满怀期待地看着我们。“要一百斤可以打点折，”他说，“超过一吨还可以再打折。但是不负责搬运。”他的眉毛高挑着，好像要从眼镜上边跳出来，高高在上地等着我们订货。

怎么会是这样子呢？朋友可没告诉我们他是个批发商，每年夏天都要运上成千上万吨的西瓜到巴黎。为了我们，他不顾自己的名声，破例让我们买了一打，然后不耐烦地扔过几根湿草绳，要我们自己将那些装满西瓜的浅木箱子绑好，运走。

返回汽车之前，我们到一家咖啡店小坐，意外地发现招呼我们的侍者也是个西瓜专家，他告诉我们，先把西瓜的顶部切开，把籽都挖出去，倒进一瓶伏特加酒，然后把西瓜放在冰箱里二十四小时；伏特加被瓜瓤吸收之后，其清香甜美，无以言表。

生津利咽，清热消暑？

“对，”他说，“就是这么回事。”

开塞器博物馆

世界上有哪个国家举办过青蛙博览会或蜗牛节？正式的香肠庆祝会？专门的大蒜日？除了法国你还能在哪儿看到为庆祝奶酪、海胆、牡蛎、栗子、李子和煎蛋糕的五颜六色焰火？在其他的国家，这样的盛会只能是为获胜的足球队或彩票中奖者举办的。

当我听说有一家专门收集身价不凡的开塞器的博物馆时，我一点也不感到吃惊。

毕竟，在这样一个把制造和饮用葡萄酒视为一种较为文明和神圣的国家里，给予开塞器以适当的生存空间是不足为奇的。但是我想，博物馆一定小得不能再小，一个袖珍博物馆，里面放着几打从哪个老祖宗的阁楼里发现的稀奇古怪的开塞器。我可没指望会看到一个微型的卢浮宫。

实际上，这个博物馆只是门内博斯的D188号故事变迁的一部分，这儿曾经是一条路，就像山谷中的其他地方一样。路边是一个隐没在葡萄园里的破旧的农舍，另一边是帕蒂冈先生的车库，门口有两只鹅把守。金色的土地完全被丰收的葡萄掩埋了，和风拂面，但没有什么东西会使你放慢脚步，更不要说停下来了。

如今车库和鹅都没有了，老农舍也向外扩张出一间间新厢房。建筑师别有用心地让新旧房舍间看不出明显的界限。葡萄藤也被梳理过了，每一排的前面都种上玫瑰丛。街道两侧栽满葱葱郁郁的橄榄树，直道通向大路。举目之处，一切都生机勃勃，欣欣向荣，可见当初花费的慷慨。

彻底改变乡村面貌的人就是现任的门内博斯市的市长依斯。罗塞—卢阿德先生。

他对葡萄酒尤为青睐，一天，他来到巴黎的德卢奥特拍卖行，发现拍卖的物品中有一堆品种繁多、历史悠久的开塞器，便欣然买下。之后，他渐渐地闻名于其他的收藏者和交易商之间了，他不停地购买，现在也未停止。如今他的收藏品已达数百个之多，各不相同。假如你没有一个葡萄园，一个地窖和一所漂亮的楼房可以支撑你的爱好，这简直就是个噩梦。

走进品味室，你才会明白你看到了什么。一张木质的桌子上放着一只巨型的开塞器，足有三尺多长，需要用两只手才能拿起来，只有那种装几加仑的瓶子才能对得起它，并且还有一个浑身是肌肉、力大无穷的助手才可以用它来开瓶子。它实在是太大了，以致于陈列橱窗里都容纳不下，只能摆在品味室里头的一个阴暗高贵的空间里，屋里像教堂一样阴沉昏暗，唯一的光源来自于嵌在墙内的几盏灯。

在这里，你会发现一千多只开塞器，每一个都附有一份有关起源及地位的简介。

这排成长阵的开塞器是人与瓶子之间感情的见证，也充分证明了人将一种实用的工具转化成另一种幽默、滑稽、甚而怪异的具有装饰性的物品的才能。有的竟然是男性生殖器模样，有用一对阴腿操作的，有的可以充作枪或者猎刀的一个零件，有的藏在手杖里，有的附着在一个指节似的铜套上面。五花八门，令人目不暇接，只要你能想象得到的，都可以在这个珠宝般的展室里发现。一支巴尔干的启子也出神入化地出现在展品中，启子的柄用牛角、橄榄木、酚、塑、鹿脚制成；有沃尔斯德参议员、禁酒之父的肖像样的；有折叠的、袖珍的、最早期老祖宗辈开塞器的一个样品（据说现存只有三个），以及更为精致的二十世纪的小字辈们。如果这些东西还不够吸引你的话，你还可以在这里求得一醉，因为这里是唯一一个我所知道的可以饮酒的博物馆，并且博物馆的主人们也鼓励你来一杯。

返回品味室，太阳已经西斜，午后的阳光依然眩目，花上半个小时品尝一下博物馆自制的葡萄酒会令你神情凛然一爽，也许还会使你着迷。如果你余兴未尽的话，你甚至在这儿可以买下一只开塞器，这就不足为奇了。

策划庄园

唐突地走进陌生人的阁楼，逛逛从盘盘罐罐到老太太的衣橱几乎无所不包的杂货市场，我们孜孜不倦，乐此不疲，整个普罗旺斯买卖兴隆，况且闲逛集市也并无风险可言。在里面挑来检去，久而久之，会让人上瘾，严重的还会导致一位美国朋友宣称的古董兴奋症：什么便宜货都想买，到最后，要开一辆大卡车来才能将一大堆选中的东西拉走。如果你已经买下一所房子，或者其中的大部分，干嘛要满足于其内部设施呢？建筑学中有一个术语叫作建筑救助，在艾普特的郊区就有这样的一个仓库，在那儿你可以高兴地花上一两个小时的时间建造你魂牵梦绕的梦中花园。

夏伯德兄弟、亨利和让，就拥有好几亩看上去更像是古域废墟的田园，每次我去那里，都只是为了找到点小东西，比如，一个破旧的铁烟囱、残缺不全的石盆、几块手工烧制的砖。但去了之后，这些最初的想法就会被抛到九霄云外，想要买的东西也一定会大大超出钱包的承受力。

这一次，高贵的错觉刚一进门就开始袭上心头，在那儿放着一只斜靠着的两耳细颈椭圆土罐。罐子有七英尺长，罐口比我的肩膀还宽，足可以放得进一个大个子。

如果放在花园里柏树小径的尽头，肯定气势磅礴。但里面放什么呢？三吨泥土再种上天竺葵？给不愿离开的客人开几个房间？这个问题还是留给想象中的园丁吧，我继续前行。

远远地，我看到另外一种可以给家居环境增添点个人特色的：一条完整的门道，石柱，石拱，外带华丽的铁门，走近仔细端详，才发现原来门牌都早已镶进石拱里：拉歌兹恩庄园。用的是特大号的字体。

你想要的东西这儿都有了，但即使把这些东西组装起来也得花上一辈子的时间：屋顶上用的瓦，地板用的石板，巨大的切割石壁炉，橡树梁，三角墙，帕拉迪奥式柱子，通向各处的楼梯，先是直的，然后向左拐或向右拐，几乎每样东西都是特大号的，似乎更适合于篮球运动员，而不是十七八世纪的那些原来的主人，那时候的人身材没有这么高大。在这样的屋子里住着，似乎显得更为渺小，他们喜欢吗？习惯吗？穿庭过院是不是也要凭借地图呢？会不会在迷宫般的院子里不知不觉地把仆人丢了？

阳光很刺眼，我坐在一尊奇怪的女人雕像旁边的阴凉里。这个雕像胸部丰满，腰部以下却幻化成狮子的模样，在她身后，我看到一对中年夫妇，一个年轻人陪着他们，我想那是他们的设计师。他刚刚测量完一个老式、典雅的壁炉。

“太大了，屋里放不下，”他说。

“胡说，”顾客说，“砍掉一块不就行了吗？”

设计师皱了皱眉，满脸的不悦。这是个很漂亮、很协调的石制像俱，经历了二百多年的劫掠和破坏，甚至在法国大革命和二次世界大战都能幸免于难，如今却要为了一个小小的角落而惨遭涂炭了。

壁炉的后面有一道楼梯，有一间房子那么宽，十五英尺高，在天空中的那一头，一只猫正在打吨。目光所及，是令人晕眩的壮丽。我不禁要想象这个庄园的生活该是什么景象，在如此奢侈的石洞里的人的生活又会是什么样子呢？

拥有足球场那么大一间餐厅给人的颤栗的感觉一旦消失，就需面对现实了：没有中央空调，潮气上升，斯巴达式的卫生设施，照明不足，从厨房到餐桌上的长途旅行使食物变得冰冷了——这一幕好像与英国一家最昂贵的寄宿学校的情景很相似。

我不要这个庄园，更不要这个昏昏沉沉的午后。这样的庄园只能存在于永远的夏日想象中。对我而言，就让它沉润于想象中吧。

选房之行

在普罗旺斯住上一两个星期之后，晒够了阳光浴，也逛够了市场，看过了葡萄园，参观了教堂，也到一家罗马剧院里回顾了一小段历史。换句话说，每个积极的有好奇心的游客应该看的你都看过了。现在你也许要看点其他的东西，也许是想看一下当地人住得如何。

事实上，你真应该好好看一看他们的房舍。

别人家的房子一向对我们有着巨大的诱惑力，如果这个人和他的房子都在国外的话，那么这种诱惑力似乎就更大了。假如你被邀请进入这个充满诱惑力的房子，那么任何琐碎的细节都逃不过你的眼睛：书名的书写方向与我们的不一样；从肥皂到冰箱所有东西都是很陌生的品牌；窗户向里开而不是向外开；百叶窗都褪得快没有了颜色；石头的壁炉；拱形的房间。连房子的气味都不一样，陌生而奇特。你自己会想如果除了自己的家，在普罗旺斯再有个家该多好啊。面对这么多吸引人的东西，有没有个办法自由自在地度过这个下午呢？

那就去找家房产代理商吧。

吕贝隆有多少房产代理商，我没有确切的数字，但似乎和这儿的面包师一样多得不可胜数。每个拥有自己的节日和正式停车场的村庄似乎都至少有一间小时装店大小的办公室。办公室的窗户上挂满了闪闪发亮、引人注目的照片：有待开发的荒地，带樱桃园以及二十里开阔地的农庄，豪华住宅，牧场，整个小庄园——都在阳光下等待着新主人来爱抚。你就来挑罢。

房产商非常高兴地迎接你。在他看来，你撇开他的同行直接来找他真是太明智了。尽管你从窗户上的照片中看不出什么，他却会告诉你，吕贝隆吸引人的房产并不多，而他却非常幸运地搜集到了其中的精华，而且非常愿意亲自陪你去看看。

这时你就会遇到一点小麻烦，你很体贴他说你想先看三四处较理想的房产的位置，然后再去看房子里面的情况如何，而且你自己有车有地图，如果他能告诉你怎么去，就不必占用他的时间，也没有必要打搅房主了。

很不幸，那不太可能。这正是你要学会的第一课。他会用种种借口拒绝你用心良苦的建议，而你早已心知肚明，吕贝隆缺乏迷人的房产，但却从来也不缺房产代理商，而且多得无以数计。因而导致竞争非常激烈。一处房产由三四个房产代理商共同经营已是司空见惯的事了。最终将房产卖出的代理商理所当然就会获得佣金（佣金的数目相当可观：通常是房价的百分之五，甚至更多）。捷足先登是商场的金科玉律。陪顾客去观看的必要性就可想而知了。代理商借此就可以先下手为强。

第二课。代理商会极力回避你最简单、最无心的问题，使其真情隐而不现，吊你的胃口。比如说，你在南方的著名杂志《海岸》上看到一则房产广告。你很喜欢房子的样子。于是你就按广告上的地址给代理商打电话：

- 能不能给我讲一讲你们的**F2637**号房子的情况？
- 啊，那座房子漂亮极了！
- 是的，看起来的确不错。它在什么地方？
- 那就到我的办公室来吧，所有的照片我都有。
- 那当然好啦。但房子在那儿呢？
- 位于圣莱米和阿维翁之间，离机场只有**45分钟**的路程.....
- 具体在哪儿？（他提到的地区足可以使一支军队深藏不露，更别说是一栋房子了。）
-从楼上的窗户可以欣赏到阿尔卑斯山令人陶醉的风景.....
- 靠近村庄？
- 座北朝南，阳光充足，环境幽静，但并不偏僻。
- 靠着哪个村子？
- 如果你能来一下，明天我就可以带你去看一看。

谈话会这样继续下去，代理商极尽赞美之辞，向你介绍房子的罗马式屋顶瓦、小院、有二百年历史的梧桐树和葡萄酒窖，他还会告诉

你那里的小气候，冬天能避开凛冽的寒风，而夏天又可以享受宜人的微风，可谓冬暖夏凉。他会告诉你房子的所有细节，而偏偏避而不说房子在哪儿。最后，如果还不能使你相信在他的办公室里与他见面是你通向天堂的第一步，他会绝望地答应送你一份书面介绍，里面附有很多这座房子的照片以及所有的溢美之辞。

第三课。在这些介绍中他们用了一些密码式的词汇，对于这些词汇，只有经过几次，你才能学会“解密”。

一般来说，房价不会太具体，但无非也就是以下三类：

1. 吸引人的价格。几乎可以肯定价钱不会像你从他的描述中得出的价钱那么低。然而，只要你决定要买个带顶的东西，这已是最好的价了。

2. 名正言顺的价格。咯，这可就是个大数目了。但里面的确配有大理石洗澡间和一个令人难以置信的十二世纪的地牢，而且地牢里还有那时的手铐。想一想在这里开个晚会会是个什么样子。

3. 最终的价格。最终的数目会很离谱，连他们都不愿写在纸上。而你一旦到他的办公室坐下来，他们就会轻声告诉你一个天价，使你大吃一惊，根本不相信自己的耳朵。

当然啦，在底价里还要加上把房屋改造成适合你个人使用的费用，而这些费用又要取决于修补与装饰的整体状况，这也有三种情况：

1. 居住型：理论上你可以提着行李箱直接住进去，虽然抽水马桶和电线已面目全非，而且屋脊也出现了令人忧心的倾斜。但不论怎样，你一定可以进去，现在的房主就在里面住着嘛。

2. 原貌型：古老的石板，暴露在外横梁，惊人的裂缝，常常还有诸多迷宫似的阴暗的小角落——这一切都反映了十八世纪农民的生活方式。想要些更敞亮的房间吗？那可先得准备好雇一名凿墙匠和五六名砖瓦匠。

3. 情趣型：情趣总是很难定义的。你对垂花饰和壁式烛台还有壁画的口味不可能跟现在的房主一模一样。但对代理商来说，所有的情趣都是一样的，因为反正都有利于提高房价。

逐渐地你还会遇到其他诸如此类的词汇，但这些应该足够你用来度过你的第一个下午了。鼓起勇气！（对了，千万别忘记带上你的支票本。）

寤寐读书

如果说普罗旺斯有个习俗，每个旅游者至少都应经历一次的话，那就是午睡，室外的午睡。

但奇怪的是，我们发现很难让我们的客人相信午睡是度过炎热午后的一种健康、神圣、提神的方式。他们人虽到了普罗旺斯，但旧的观念丝毫未损，盎格鲁撒克逊人不信任个人消遣的观念根深蒂固，对地中海这种随意并略显有点沉沦的习惯持一种抵制的态度。

无所事事的忧虑时时浮上心头，他们说，我们大老远的跑来，不是来躺着什么都不干的。

我尽力给他们指出无所事事对神经和肠胃的好处，但总是遭人怀疑，午饭后打网球一类的疯狂念头却大受欢迎。别问我这是为什么。我只能设想在一百度的高温下追赶一只小球所造成的体力 and 潜在的心脏劳损对他们有种反常的吸引力。当有有理有据的劝说不能使选手们清楚他们所处的危险之后，我只好给当地的“南丁格尔”

——佛劳伦斯。耐提尼先生打电话，让他把救护车开过来停在球场边上，并且别熄火，这样几乎每一次都可以使网球赛结束。到目前为止我们一个选手也没有损伤，为此我们自豪不已。但如何给他们一个体面的借口，使他们不会产生负疚感，并且免于看到他们在餐桌上拉长的脸，还是个问题。

我们发现，要解决这个问题，得给他们一个文学的理由，给他们一个丰富知识、开阔眼界的读书机会。

书的选择是重中之重，恐怖、探险、言情类小说都不行。这类小说不论从内容还是体积上来讲都很不够级别。这儿需要的是本大部头的书。就是你觉得应该读也一直想读，但却一直没有时间读的那种书。有几百个书名和作者符合条件，我们选了一小部分，称作吊床图书馆，其中包括特罗洛普、勃朗特、奥斯汀、哈代、巴尔扎克、托尔斯泰和陀思妥也夫斯基的作品。但是有一部书在这项指定的任务上却从来没有失过手，它就是爱德华·吉本的三卷盒装的《罗马帝国衰亡史》。

胳膊底下夹上一卷，穿过小树林，在花园里找一处可以俯视山谷的阴凉角落。

轻轻地滚进吊床，把枕头放好，先把书本放在肚子上歇一会儿。听听周围的声音：树丛中蝉正叫得起劲，刺耳却又奇怪地令人慰藉的知了声在午后温暖的空气中此起彼伏，好像永不疲倦。远处一只狗在叫，那热得不得不叫的吠声到最后就成了们呜呜声。吊床下面的干草丛中，一只蜥蜴抓住了一只小虫，发出一阵急促的索索声。

在吊床里倒一侧身，摆好姿势准备读书。好沉重的书本哟。越过打开的书，你看到了自己的脚趾，吊床的吊索，矮橡树的一动不动的叶子。蓝蓝的吕贝隆在眼下一览无遗。一只小虫在空中懒散地飞来飞去，翅膀好像不动似的，手中的书本好像变重了。书，从你的手中滑脱了，又回到了肚子上他刚才休息的地方。你于是像很多在同一环境下的人一样，决定先让自己打个盹，也就是五分钟吧，醒后再读罗马帝国。

你醒来时，已经是两个小时之后了。山上的光亮开始变了，天边的蓝色正变成紫蓝色，书本懒散地躺在吊床下，书页都散了，你把它捡起来，掸了掸书上的尘土，为了面子你把书翻到135页，在那儿放了张书签，然后带着书穿过树林，回到了游泳池边。一条鱼跳进水里，你觉得出奇地惬意，这时你才意识到午睡并非是个坏主意。

第十章

长寿的肥鹅肝

人的生命在任何阶段都不可能预测，尤其是在老年，老年在任何人的生命都不可能精确地做出预测，老年人对老年的幌子造得再多，也不如一张等了好久才到来的支票更吸引人，即使这样，对于我来说，在普罗旺斯等待生命终点的来临并非毫无慰藉之处。有些是精神的，有些则是物质的，是那种你实际上可以带入银行的。

比如说，你已经退休了，你的主要资产是你的房子。这所房子很适合你，你已经下定了决心要在这里颐养天年，直到你在讣告栏里最后一次露面。但是老年人的花费——总得有点这样或者那样的花销罢；孙子的法拉利跑车，专职厨师的服务，美酒佳肴的奢侈价格——都不可避免地在逐年递增，总有一天，你会明白你只有期望发一笔横财才能让所有的问题迎刃而解。这个时候也许就要考虑按照那种特定的法国方式来卖掉你的房子了，这种方式叫作养老金。

这是一场赌博。你以远远低于市场价的价钱卖了房子，但是你自身也成了其中的一个部分，有权将你的余生随心所欲地安置在这里。对你来讲，这好比自己做好了蛋糕，共住在里面；对于买主来说，则是获得一份打折财产的机会——只要你这个老主人不要在这个世界上耽搁得太久，给人带来太多的不便。也许，有些人对这种冷冰冰的方式大为反感。而更多的法国人在金钱方面却是相当的实际，将这种方式当作对买卖双方都可以从自然资源方面获益的一个机会。

但是，这种赌博的结局有时也可能事与愿违，就像前不久发生在阿勒斯镇的那件事。这个镇在基督纪元之前就已经存在，并且因盛产美女而闻名。这个从远古走来的小镇子，本身就是一个古老的纪念碑。直到一九九七年的时候，珍妮·卡尔蒙夫人还住在这儿。她的故事证明了普罗旺斯令人昂扬向上的氛围，也对所有地产投机商敲响了警钟。

卡尔蒙夫人出生于一八七五年。她小的时候还曾见到过梵·高。她在九十岁的时候决定将她的房子以养老金的方式卖给当地的一个律师。这名律师还只是个四十多岁的小家伙，他没有任何理由不相信自己是沾了天大的便宜。

没有想到的是，卡尔蒙夫人一直活着，活着。她用橄榄油护理自己的肌肤，每星期吃一公斤巧克力，到她一百岁的时候还骑自行车，一百一十七岁的时候；戒掉了烟。她去世的时候已经一百二十二岁，官方记录宣称，她是世界上活得最久的人。

而那个倒霉的律师呢，在她去世的前一年就死掉了，年仅七十七岁。

卡尔蒙夫人显然是个例外，她的年龄与人们的平均寿命相去甚远。保险统计员们强调，她严重破坏了他们的统计平衡，她能活这么长远已经是一个相当的奇迹了。

但是，如果有一天，她所创造的记录要是最终被每天同我们朝夕相处的哪位八九十岁的老人打破，我倒一点也不奇怪。比如说，那些年龄比他们的收藏品还要大的古董商，杂货店里那些比年轻姑娘们更加精力充沛、轻轻一推就将你推到一边去的老太太，还有那些在茶园里对着番茄喃喃自语、鼓励它们茁壮成长的性情乖僻却又声名显赫的尊贵人物。普罗旺斯有什么东西让他们如此依恋？他们有什么长寿的秘密吗？

有好几年的时间，我们附近的邻居中有一位年纪很大的人，大家都叫他爷爷。

他身材不高，人很瘦，每天都一成不变地穿着一件夹克衫，一条洗得褪了色的长裤，头上永远戴着一顶平帽。他是一个非常有趣的人，总是让我们觉得新奇不已。每次和我们去察看他的葡萄园之前，他总是要先开车带我们兜兜风。他最喜欢看到人们在狭长的绿色小径中工作——除草。修剪过长的枝条、施撒硫酸盐化肥。这个时候，他就可以拄着拐杖行使他的监督权。

他对自己的建议毫不吝惜，正如他一再提醒他忠实的听众们时所讲的，这是他八十多年的经验之谈，要是有什么愣头青非要与他争辩葡萄或天气的话，他便会翻开老黄历，找出一些陈芝麻烂谷子类的事来证明他是正确的。“当然啦，”有一次他这么说道。“你们不会记得一九四七年夏天的事。八月下冰雹，都有鸡蛋那么大。

葡萄全给砸坏了。”只要这样的话一说出来，不管是谁，都会将已经到了嘴边的“瑞雪兆丰年”的话咽回肚子里。他最喜欢说的话是，“不要盲目乐观，老天爷可不长眼睛。”一般来说，一个多小时以后，看到整个葡萄园都给收拾得井井有条了，他才会满意地踱回我们车上，搭一段顺风车，之后再沿着大路，慢条斯理地回到儿媳的厨房里。我不说你也一定猜得到，他是去监督午饭准备得怎么样了。

我相信他是个知足常乐的人——满脸纵横吁陌的皱纹都一条一条地向上弯，拼凑出一副笑模样。（他笑的时候，嘴往往张得过大，以至露出的牙床比牙还多，但这一点也不能减少他拂面而来的欢乐。）我似乎从来没见过他生气或者伤心。他对于某些现代的新玩意不太喜欢，甚至有点讨厌，比如说轰隆隆响个不停摩托车。

但是对另外一些却尤其钟爱，比如说他的那台大电视，这样，他在看过时的美国肥皂剧时，就可以放纵一下自己的弱点。他九十多岁去世的时候心无旁骛，已经做好了一切准备。村里的人在他的葬礼上都动了感情。

在普罗旺斯，还有很多像他这样的人。你常常可以看到他们步履轻快，然而却很谨慎地走进咖啡馆里，找个座位坐下，悠然自得地呷上几口鹅鸭葡萄酒或者几口茴香开胃酒。也可以看到他们像一排和蔼可亲的鹁鸪栖息在村子里战争纪念碑旁的木凳子上，指节粗大的双手紧紧握住拐杖的手柄。或者搬几把椅子，躲坐在大门外的树荫里，注视着车来人往的大街，任何事情都逃不过他们的眼睛。按照今天的标准来看，这些老人们有过苦日子，风餐露宿，整日劳作，兀兀穷年，没有任何选择的余地，而所收获的粮食却仅够维持生存，不好的年头，甚至颗粒无收。许多与我们近在咫尺的东西，对他们来说却是遥远而陌生。他们没滑过雪，没到加勒比海过冬，没打过高尔夫球、网球，没有第二所房子，也不是每三年就换一部新车，我们今天所津津乐道的好生活，他们都未曾拥有过。但是，你看他们，生气勃勃，怡然自得，幸福无比，并且显然，没有什么能够将他们打倒。

像他们这样的人实在太多了，似乎都可以以队数以行计。每次看到他们，我都忍不住想问问他们到底有什么长寿的秘诀。但是十有八九，他们唯一的回答只是耸耸肩而已，所以我只好自己来寻找一个并不可靠的结论了。

他们这一代人似乎没有受到现代焦虑的折磨，也许这恰恰是他们的一生都在同大自然打交道，而不是与某个脾气暴躁、反复无常的老板打交道的原因罢。虽然这个大自然——时不时地来点风暴、森林大火，或者庄稼疾病——像个雇主一样，既不可靠，也不宽容。但至少它没有人性的恶毒、办公室里的勾心斗角，也没有什么不良的嗜好。遇到坏年头，大家共同分担大自然的失望与诅咒，同舟共济，冷暖自知，因为除了期盼来年有个好收成外，的确没有什么可以做的。与大自然共事（或者说争斗）使人学会达观淡泊，宠辱不惊，甚至在满心理怨时，也不忘乐上一乐。

和农民们一起生活过的人都会知道，他们在谈论不幸时的乐趣，既是他们自己的不幸。他们就像面对痛苦窃笑的保险代理商一样坏。

根据固定的、可预测的时节规律来生活，也会有一些让人放心的东西，比如，知道春天和初夏是繁忙。喧闹的季节，冬天则带来缓慢且寂静的时光。这样的生活方式，很可能会将那些极不耐烦而且雄心勃勃的公司经理们早早地赶进坟墓。然而，对于这里的老人们来说，却全然不同。我有个朋友，也同我一样，从浩瀚如海的广告业务中逃离出来。几年前，他搬到了吕贝隆，以酿酒为生。他现在开着突突乱跳的拖拉机去上班，而不是像从前那样，有着闪闪发光的小轿车，并且配有专职司机。

现在，他面临的问题不再是那些暴躁、挑剔的顾客，而是天气的好坏和在收获季节到处游逛偷摘葡萄的流民。他已经学会了在没有被法国人称为“浩浩荡荡的秘书和私人助手的长龙装饰阵”的情况下工作，并且已经很难记得上一次打领带是什么时候的事了。他工作的时间很长，比他在巴黎的时候干的时间要长得多，挣的钱也没有那时多，但他感觉非常好，吃得香，睡得着，对自己的工作感到由衷的自豪。

他在本质上同那些含饴弄孙、尽享天伦之乐的老人们一样，都是一个知足常乐的人。

也许，有那么一天，他也会加入到曾经被他叫作“在咖啡馆里混日子的活古董”

的人群中去。然而，重要的是，他的生活开始洋溢着旺盛的生命力，维持着万劫不衰的活力，而这是成熟的老年所必备的一个要素。研究科学的人（虽然大多数时间都是在那里坐着的）告诉我们，人体只有运用起来才能强健。当闲置不用的时候，肌肉就会萎缩，这个或那个系统的器官就会比经常进行锻炼的人衰竭得早。在城市里，解决这个问题的办法是体育馆。而在更为原始、更为朴素的农村生活中，为了生存所必须的农村体操，则是田间劳作。弯下腰去修剪修剪枝条，伸直身子去堆好一袋袋的化肥，砍砍柴，清理清理沟渠，堆一堆木料，所有这些仅仅是没有趣味、枯燥乏味的杂活，但却是极好的锻炼。你要是干上一天这样的活计，身上准会累得要死，肌肉全部僵硬，还会生出一排又一排的水疮。再干上一个月，情况却开始发生变化，你会觉得身轻体健，跨步欲飞，腰带也明显地松了。这样干上一辈子，奇迹就会出现了，这是生命的奇迹。

即使是在毫无生机的冬季，冬眠的快乐也时常被打猎一类的操练所打断。可惜的是，现在吕贝隆打猎的人不多了，即使偶尔有，也只是散兵游勇，常常是一个人带着枪走上一圈。但这是怎么样的走啊——山坡又陡峭又坚硬，是对双腿的耐力的挑战；清冷的空气像洪水一样涌进肺里，心脏要承受巨大的压力。这群武装起来的乐观分子也不分年龄大小，有一次，我曾在森林里碰到过一位猎人，他的生辰好像比火药的发明还要早呢。在大城市里，你可能会提出帮助他们过马路。而在吕贝隆，他们会带着你穿越田野，与你边走边谈，而你为了跟上他们的步伐却已经气喘吁吁了。

在我的记忆中骑自行车的人，一向是只有十几岁的孩子。而现在骑士们的年龄似乎大大提高了。他们的装备并不比年轻人逊色，浑身五彩斑斓，身上不是涂满祖母绿就是涂满孔雀紫。他们从路边飞驰而过，就像一大群巨大的昆虫低飞掠过。也许要到他们在咖啡馆前停下来歇歇气、喝杯啤酒的时候，你才注意到他们灰白的头发，青筋暴露的双手。好几年前他们就已经该领退休金了。还哪儿来的这么大的劲头呢？难道他们不知道他们应该是疾病缠身、步履蹒跚着去医院，而不是在午饭前还要嘈嘈嘈地骑上一百公里地？他们吃了什么灵丹妙药？

除了好的食品和一两杯葡萄酒之外还能有什么呢？古希腊著名医生希波克拉底曾写过一篇郁闷的药方：“死神就在你的胃肠里；消化不良是所有罪恶的源泉。”

假如他说的有道理，我想，普罗旺斯人的胃肠是他们长寿的必要装备。由此推断，这副好胃肠是同它每天都必须对付的那些东西息息相关。

普罗旺斯人的胃肠为什么具有如此健康的功效呢？有好几种颇有道理并且也颇能调人味口的理论。经常食用橄榄油就是其一，或者经常吃大蒜，辅之以红葡萄酒——每天一到五杯，或者其他任何东西，这全看你相信哪种科学理论。（每天五杯好像更是一个圆满的数字。）但是我还得看看有学问的营养学家们有关的统计理论。

他们说，法国西南部的居民中患心脏病的比率比其他地方的要低，而这个比率早已经比除日本外的任何其他发达国家低了。

然而，这些普罗旺斯西南部幸运的居民以什么为生呢？低钠的粥？长寿豆腐？

栗子肉片，偶尔地再加上杯无酒精、无糖、闪闪发光的葡萄酒替代品？全都不是。

他们的饮食中一个重要部分是脂肪，尤其是鹅和鸭的脂肪——听到这些，传统的饮食思想和人们普遍接受的烹调方法只能黯然神伤——普罗旺斯人离不开脂肪，土豆要用脂肪来烤，什锦砂锅中的豆子要用脂肪来焖，蜜饯要用脂肪来保存。肥鹅肝更是只有天上才有的美味佳肴了。（肥鹅肝实际上是罗马人发明的。由于法国人一遇到什么好吃的东西，马上就要起个法国名字纳为国粹，并且由于他们传统的谦虚品性，自然而然地就相信那自古以来就是他们的国宝了。）这个肥腻腻、肉叽叽的东西怎么可能是健康生活中的重要组成部分呢？然而如果有一天，根据营养学合理搭配的菜单上只剩下了豆腐、豆子之类枯燥无味的食物，而删去了肥鹅肝，我们的生活还有没有趣味？脂肪真的对人体没有益处吗？

这可能首先要看一看脂肪究竟是从哪里来的了，虽然食物警察们并没有那么好的心情为你区分这些。多年来，他们一直谆谆告诫我们，提防脂肪的危害，不论哪一种脂肪统统是有害的。在加利福尼亚，你完全可以惊羡于那些浑身上下除了皮、骨头、肌肉和仅仅维系健康的硅酮之外什么都没有的人。我也听说过，那里的营养学权威曾经认真地考虑过要宣布脂肪为禁食物质。食物产品，即使是在

法国，也要在标签上犯了罪似地承认里面包含了百分之一的脂肪。脂肪，真的是臭名远扬了。

所以，看到法国这个角落里的人们这么兴高采烈地对那种高脂肪、高胆固醇、对动脉具有巨大威胁、可谓是罪大恶极的东西爱不释手，真是让人觉得神秘莫测。

因为寻找肥鹅肝和健康之间究竟有什么关系，我翻遍了好几本有关饮食和营养的书，但却发现里面的理论都是如出一辙，只是面目不同而已。不过，有一点他们倒是异口同声的，他们都说，脂肪是杀手，如果经常吃的话，会使你在正当壮年的时候，因血管阻塞而猝死。为了寻找一个不同的、未必是科学的意见，我决定从法国营养学的根源处找起。首先，我想到要去咨询一个厨师。但是我所认识且尊敬的厨师更关心的是菜的味道，而不是你心脏的状况。他们认为前者才是他们的主要职责，而后者则是你自己的事。我所能希望从他们那儿得到的是到哪儿去吃肥鹅肝最好，而我需要的则是一个更为均衡、更为中庸的观点。

法瑞荷勒先生虽然很少能提供什么不偏激的观点，但我还是决定拜访他，仅仅指望他能运用他在学校当老师期间积累的那些有关营养学的知识。可是，最终我发现他依旧坐在酒吧里他的老位子上维护着法国的传统，脾气依旧很大。

我的研究从雷格斯那儿也没有什么进展。一般情况下，他是法国生活方式的热烈拥护者。肥鹅肝当然对你是有好处的，他说。大家都知道这一点。你尝过加斯克尼的利沃丽姐妹做的肥鹅肝吗？那真是棒极了。但一涉及详实的医学证据，雷格斯便一无所知。

最后，我不得不去找葬礼鉴赏家马利斯。有一天早晨他把我叫到咖啡馆里，很明显地有什么情况，但在他还没有开口之前，我便急不可耐地将我的问题提了出来。

“你可以吃你喜欢的任何东西，”他说，“但这没有太大的不同。年龄大了，身体自然就不好了，这同你吃什么没有关系。毫无疑问。”

说到这里，他的眼睛开始发亮，身子往前倾了倾，告诉我一件刚刚发生的有趣的死亡事件。就如往常一样，当他谈论另外一个人的死亡时，总是压低了嗓门，很严肃的样子。但是很明显，这一次，马金的这件事给了他相当的欢愉。

已故的马金先生毕生都致力于购买国家彩票。迫于想发财的愿望，每个星期他都要买一张彩票。为了保险起见，这些彩票放在他唯一的一件西装的上衣口袋里，这套西装被锁在一个大衣柜里，一生中只有两次机会出来见见阳光。一次是去参加一个简短的婚礼；另一次，是法国总统经过这个村庄，带来了富有纪念意义的五分钟。每个星期的同一时间，马金都要将柜子打开一次，那张不幸的老彩票就被一张新彩票所代替。马金的这一习惯保持了三十年的时间——三十年的时间里，他从来没有赢得过哪怕一分钱。

在那个夏季最炎热的时候，末日突然降临到马金先生的身上，他带着他三十年苦苦积攒下来的彩票撒手人寰。人们按照他在社区里的地位以合适的方式埋葬了他。

（他曾在当地的邮局干过多年。）生命真是不公平——一个星期之后，人们发现他的最后一张彩票中奖了——虽没有数百万元，却也是一笔相当可观的数量，足有好几十万。

马利斯停了一下，深深反思这种不公正，惊奇地发现他的杯子已经空空如也。

在继续他的话题之前，他环顾了一下四周，似乎是确保他的话不被别的人听见，他说，有一个小问题，就是，马金先生死的时候，穿的就是他生前那件唯一的西装，这当然无可厚非。重要的是，他的口袋里还装着那张中奖的彩票，被埋在六英尺深的地下。而领奖的规则又十分严格——没有那张中了奖的彩票，任何人也拿不到钱。

怎么办呢？将尸体扒出来，就会破坏坟墓。要是不去管它，又会失去一大笔钱。

“是不是很可笑，啊！”马利斯点点头，笑了，只要命运影响的不是他自己，他对于命运的无常总是有无穷的能力发出微笑。

“可对那个家庭来说，并不好笑。”我说。

“啊，你别着急，”他摸了摸自己的鼻子。“故事还没有完呢。知道这事的人太多了。”

我的眼前立即浮现出盗墓者在夜晚爬过村子的墓地的情景——铁锹挖到棺材时刺耳的咯吱声，发现彩票之后满意的呻吟声。我说，肯定会有什么办法可以让这个家庭不受打扰就可以获得这笔奖金。

他冲着我晃了晃他那寓意深远的食指，好像是觉得我的建议提得太奇怪了，根本不可能实现。规矩就是规矩，他说，如果现在开个先例，以后各种各样彩票丢失的故事都会出来了——狗吃了，风刮走了，抽水马桶冲走了——那样就会没完没了。

马利斯摇了摇头，然后，想起了什么似的，把手伸进他的军用夹克的口袋里。

“我有办法了，我们可以考虑合作。”他一边说，一边从口袋里掏出一份卷着的杂志，抹平了皱巴巴的纸。“看看这个。”

这是一本叫作《哈罗》的杂志，是有关一些二流名人的风流轶事的，这种杂志几乎是每个理发店和牙医诊所里必备的东西，其中收集了大量的社会名流显贵游玩或者家居的各种彩色图片，偶尔也有在葬礼上的图片，马利斯的想法正是因此而来。

“你曾经干过广告，”马利斯说道，“你会看到其中的机会。”

他已经全盘考虑过了。他的计划是创立一份友情杂志，专门记录那些刚刚过世的名人。在法国，可以把它叫作Adieu，在英国就可以叫作Goodbye。杂志的内容可以从报纸上得来的各种讣告，配以人物生前的照片——“这叫快乐的旧日时光。”

马利斯说，里面还应该有一个固定的栏目，叫作“本月葬礼”，其广告费用将由死者家属、花圈商、鲜花商、棺材商提供。还有更重要的是，千万不要忘记饮食服务业，任何重要的葬礼都离不开这一项。

“怎么样？”马利斯说道，“主意不错吧，嗯？这是个巨大的金矿。每个星期都有重要人物与世长辞。”他将身子向后靠了靠，眉毛高高挑了起来，我们两人默默地坐了好一会儿，考虑着死亡和金钱。

“你在开玩笑。”我说。

“没有。我当然是严肃的了。这是每个人都回避不了的。比如说，你，”他说，“你一定也想过你要怎么死。”

我所希望和接受的死亡方式用一个词就足以概括：突然。但这个词对马利斯来说还远远不够。这个贪得无厌的老人家对所有细节都感兴趣，在哪儿，怎么死。我说不出来，他就不满意地摇摇头。生命中为数不多的定事之一，我却没怎么仔细考虑过，想得更多的却是这一顿饭我还要吃什么东西。而他，却定好了计划——一个完美的计划，最后的胜利，欢愉的混淆，每个有幸在场的人都不会忘记。他怀着满腔热忱，描述他已期待多年的一种待遇——如果一切都如他所期盼的那样，将会是的。

首先，要有一个美丽的夏日：正午时光，天空湛蓝，淡淡的云朵飘浮在天上，微风轻拂，树丛中的蝉鸣构成了故事的背景乐。如果死在雨中，马利斯这样说，也应该是很怡人的时刻。其次，要有一个好胃口。因为马利斯已经决定，他最后的时刻应该在饭店里一张阴翳的餐桌上度过。

饭店至少是三星级的。店里的阁楼里存放着各种各样品质和价值都难以想象的葡萄酒：金黄的勃艮第。一级的波尔多、十九世纪末的伊坤、最老的葡萄藤上酿下的香槟，这些酒不管其价格如何，都在用餐前好几天就已经准备好了。这样，厨师才会有时间创造一顿精致的佳肴来与这些美酒匹配。马利斯端起了杯中价值十法郎的正红酒，呷了一口，无可奈何地耸了耸肩，又沉浸在自己的描述中。

在人生的终点，这个特殊的日子有个意气相投的朋友也很重要。马利斯早已经为自己选好了一位合适的客人——伯纳德，他的一位多年的老朋友。伯纳德在此地还是个传奇式的人物。由于害怕打搅口袋中的钱，他从来不愿把手伸进袋里去，因而声名大震。他把节俭变成了一门艺术。在他们这么长时间的交往中，马利斯只记得伯纳德在咖啡馆里付过两次钱。都是因为当时厕所里挤满了人，付账的时候他再也找不出借口可逃避。除此以外，他是个好伙伴，富有生趣，两人在一块时可以花上几个小时消磨在酒桌上。

至于菜呢——死亡菜单——马利斯还在考虑应该点些什么菜。要有炒得很烂的葫芦花来提提口味。当然得有肥鹅肝。或者茄子羊奶布丁，或者蜜鸽子，或者艾蒿慢炒猪肉（由厨师作出决定，马利斯觉得相当高兴），然后是迷迭香烤山羊奶酪，之后是牛奶蛋糊和樱桃馅饼或鲜桃马鞭草汤……

他停了一来，眼神迷离，似乎看到了未来这顿盛宴。我不得不怀疑如果桌子上有这么多的东西等着他，他怎么会有时间或者愿望去死呢。他轻轻地摇了摇头，又回到了盛宴上。

“生命就这样过去了，”他说，“我们把一生的饭都吃尽了，我们曾像国王那样喝酒，我们曾大笑过，聊过天，吹嘘自己有过多少艳遇，为永久的友谊发过誓，喝光了瓶中的最后一口酒。然而下午还是下午。我们还没准备好要离开。再来一两杯满足一下胃口，还有什么比我出生的一九三四年生产的白兰地更好的东西吗？我举手招呼侍者，然后——啊！”

“啊？”

“致命的心脏病。”马利斯身子向前一歪伏在桌上，转过头来看着我。“我马上就死掉了，但我的脸上却带着微笑。”他眨了眨眼睛。“因为伯纳德要付账了。”

他在椅子上坐好，在胸前圆了个十字：“喏，就是这么个死法。”

那天，我带着狗到勃第良上面的克拉玻利得斯高原散步。这是傍晚时分，山峰东边月亮已经升起了四分之三，苍白、银亮地挂在深蓝色的天空，与西山正沉沉下落的太阳形成鲜明的对照。空气干燥，温暖，弥漫着浓烈的香味，这是生长在岩石间土壤里的小花发出来的。四野寂静，只有风的呜咽，唯一的人迹是几码之外倒在灌木丛里的干石墙。这景象可能几百年凝结不变，甚或几千年，只是用来提醒人们，人的一生何其短暂迅速。

我想到了卡利蒙夫人长达一百二十二岁的生命，由巧克力和香烟支撑着，还有各种各样的普罗旺斯的专家向我推荐的长生不老之药。几瓣生大蒜，每天来上一勺浸泡在水里的红辣椒，薰衣草淡香槟酒，令人甚感安慰的橄榄油润滑剂。令我失望的是，没有一个专家提到过肥鹅肝，也没有人提到一种更为重要的要素——达观的精神，一种在简单淡泊的生活中寻求乐趣的能力。

这种精神体现在日常生活中的细微之处：咖啡馆里兴致勃勃的打牌，集市里嘈杂而又不失幽默的讨价还价，村庄节日里的开怀大笑，餐馆里周末聚餐前的期盼之情。如果快乐的长生之道有个公式的话，也许也就不外乎这些：吃、喝、愉快的心情。重要的是，要保持愉快的心情。

第十一章

橄榄油的发现

我出生的时候，英国还处于美食学的黑暗年代。当时绝大多数好吃的东西要么干脆没有，要么实行配给制。黄油和肉类以盎司计量，运气好的话每星期才能分到一次；新鲜鸡蛋则很少能碰到；土豆被制成粉末状——我依稀记得当时被称为POM——和上水后就变成了温热的黄白色糊状。我第一次吃香蕉是在我六岁时，那时已是战后，当时我甚至不知道该怎么剥皮；巧克力更是不敢想象的奢侈品；橄榄油则根本就没有。橄榄油最初在英国露面时，只被当作来自英吉利海峡彼岸的一种新鲜物品，不适合用来炸鱼、炸土豆条。烤牛肉或约瑟布丁的配料。如果哪位厨师喜欢冒险，想买些这种可疑的外国进口液体，那唯一能找到它的地方就是叫“药剂师靴子”的药房连锁店。这里有治咳嗽和褥囊炎的药，假牙清洁剂，胸部按摩油或去头皮屑洗发水。在它们旁边，体或许会幸运地看到一个药瓶似的普通小瓶子，上面只标着“橄榄油”的字样。人们认为没有必要在标签上写上更多细节——如产地。生产商、橄榄油的生产作坊。尽管它只是刚刚在英国露面，却还没有运用类似“特别清纯”那样能够激发英国人想象力的煽动性辞句。在那年月，橄榄油充其量只是一种商品，甚至连普通商品都算不上。

然而，在橄榄油在南欧被或多或少地被限制了两千年后的今天，已经传播到北部那些无法种植橄榄树的阴冷而灰暗的国家。它继续向西传播，越过了大西洋。但最初，橄榄油在美洲土地上的传播并非一帆风顺，而是被放在加入冰块的马丁尼酒中饱受寒冷的折磨。

幸运的是，今天，整个世界文明向前迈进了一大步。虽然仍可在吧台后看见橄榄，但橄榄油的地位已大大提高了——首先进入了厨房，最近又进入那种连点瓶矿泉水也要单开张账单的时髦的餐馆里。在这些自视甚高的餐馆中，厨师认为很有必要告诉你他选的是什么的橄榄油，并且“特别清纯”的橄榄油也成为家制沙拉的主角。晚餐前的酒不再有了，取而代之的是一碟碟的油，用面包蘸着吃。天啊，那些橄榄油爱好者们开始送回托斯卡纳（auscan frantoio）的小碟，而寻求知名度相对低的托莱多（Toied）碟。在橄榄油越来越广泛占领美食空间的同时，越来越多的新闻传媒也加大了宣传力度，强调它如何有益于人的心脏和动脉，当然同时也可以解解嘴馋。医生们也就像认可了其他许多事情一样，也终于同意了这一说法，加入承认橄榄油有益于健康的同盟。并且强调它有助于增进消化、降低胆固醇、延缓皮肤、骨骼和关节的衰老，甚至能预防某些癌症。换言之，人们在吃橄榄油时不要再充满罪恶感，也不会带来消化系统的毛病。全世界的橄榄油消费量因此而与日俱增。

但普罗旺斯的橄榄油爱好者却仍有一丝不快。尽管美食的感觉偶尔也会涌上心头，但他们不能不想到，最好的橄榄油总是与意大利有关。你一定知道这是个事实，地中海沿岸国家生产的橄榄油中，意大利就占据其中的百分之二十五。在过去的几年中，意大利的橄榄种植者们——罗杰斯称他们为“穿民裤的托斯卡纳人”——以极富想象力的手法将他们的产品推进市场，并取得了巨大的成功。相比之下，普罗旺斯的产量还不到地中海沿岸国家总产量的百分之三，并且到目前为止它对自己的努力还保持相对的低调。

我是在追求我多年的抱负过程中才偶尔看到这些有关产量的数字。很久以前的一个早晨，当我第一次看到那布满斜坡、沐浴着阳光的橄榄树时，便萌生一种渴望——假如我自己也拥有一片橄榄林该多好啊——那怕只有很小很小的一块，也可以在每天早晨去看望一下。我喜欢它那饱经风霜的树干，喜欢它那舒展的枝叶，以及果实成熟时叶子的颜色在风中沙沙瑟瑟渐渐地从浓绿变成银灰的感觉。我对橄榄树的好感不仅是它的绰约风姿，这还仅仅是个开始。在那些年中我还吃橄榄成瘾。或干吃，或伴着鹌鹑蛋吃，或者做成水果馅饼、沙拉，房子后几步外的地里就能享受到种种拥有橄榄树的乐趣。这的确令人激动，从而让我忽略了一个显而易见的问题：这些令我钟爱不已。令我垂涎不已的橄榄树，每一棵树龄都超出一百年以上，它们是大自然的粗糙的、沧桑、亘古不变的纪念碑。如果我现在栽种上小树——是刚刚出生的只有五年树龄的小树苗——那我就必须将自己的寿命再延长一个世纪才能享受到那种葱葱郁郁、遮天蔽日的阴凉。我倾向于保持乐观，但毕竟吾生有涯。

罗杰斯试图帮助我解决这个问题，这是他的一贯作风。如果我需要老树——树龄从一百年到三百年——他认识一个威尼斯毕穆斯的人或许能帮上忙，威尼斯毕穆斯附近形成了独特的小气候，那儿有一小块山地，橄榄树在那儿长得异常茂密。罗杰斯的朋友愿意挖出一些最老的树种给我。罗杰斯告诉我，有两个小问题一定要注意，一个是要以现金付款，另一个是只能在夜间运输。

“为什么？”我问：“难道树不是他的吗？”

罗杰斯伸出两手，手掌向下，上下摆动，似乎是在保持身体平衡。“现在不完全是这样，”他说，“但将来会是，他将会从他父亲那里继承这些树。”

“但他父亲还在世呢。”

“对了，”罗杰斯说，“所以说必须在夜晚搬运，邻居们才看不见。那老头更不会知道的，他一向足不出户。”

但我总觉得不合法地获得橄榄树林总有点不太地道，于是我问罗杰斯是否认识更为稳妥的卖树者。

“啊，有啊，”他说，“但你必须非常小心，他们的树是进口的。”他的眉毛扬了起来，摇了摇头。“你不喜欢意大利的树，对吧？”“听他的语气，似乎意大利的橄榄树都患有不治之症。对于罗杰斯来说，这些病树当然不可能是法国的，他根本不会对它们予以认真的考虑。

事实上，他让我意识到其实我并不知道自己需要什么。老橄榄树，漂亮的橄榄树，那是当然的。但是到底要哪一种呢？我从书上了解到普罗旺斯地区至少有十几种不同的橄榄树种，树型大小不一，有些更耐严寒，有些能抵御讨厌的橄榄树蝇，有些则橄榄产量高些——一般情况下，对它们浮皮潦草地了解一下还可以，但对于一个想种橄榄树的人来说，就显然不够详尽了。我所需要的是有人可以告诉我这个茫然无绪的外行到底该种哪一种树，什么时候种，在哪儿种，怎样施肥，如何修剪。

我需要的是橄榄树方面的专家。

在普罗旺斯找到这样的专家不算难事。我认识的酒吧里就人才济济，但问题是如何找到一位热情与知识兼备的专家、这次我非常幸运。我的一个朋友认识一个品行端正的男人，他经营着小宗橄榄油生意，买卖也不错，经营的也并非只是他的老家浩特。普罗旺斯的

橄榄油，他像其他酒商一样来兜揽橄榄油生意：在地中海周围的数以千计的种植者和橄榄林中寻找其中的佼佼者。他的地盘包括安达卢西亚、泰罗尼亚、克里特岛、加利利、希腊、撒丁岛、托斯卡纳和阿特拉斯山脉——只要是出产好的橄榄油的地方，他都要迅速占领那里的市场。正好，他叫奥利弗（Olivier，意为“橄榄”），公司名叫“奥利弗公司（Olivier & Co）”，总部设在离富卡尔吉不远的一个马思乡。

村子并不大，总部规模也一般——一座石头房子，朴素而坚固。办公室在楼上，一楼是个小店，所有进店的人都可以在众多国际品牌的橄榄油中一饱眼福，不仅如此，还有样品，一瓶瓶的样品和粗短的瓷勺摆放在桌子上，买之前你可以先尝上一小口，比如说，你可以比较一下来自安达卢西亚的橄榄油和来自基安蒂的或者来自赖堡山谷的有什么不同——都是品质超群的头等品，来自不同的橄榄果，每种都有自己独特的芳香和口味，都有自己不同的颜色，从谈谈的翡翠绿到几乎透明的金黄色。接触到它们不到半个小时我就发觉，橄榄油也可以像酒那样具有不同的特色与风格。那天早上，我的味觉在喝了那么多原汁咖啡之后，依然能分辨出它们的不同味道。

我们对不同种类的橄榄油的品尝越多，就越感觉到橄榄油与酒的相似之处。每种橄榄油的说明都用足以让你陷入天罗地网的语言写成，涵义隽永，回味无穷，让人不觉想到柠檬和醋栗花蕾，洋蓟和胡椒，新鲜的草药——这些词句或许可以经常从那些把展览区安排在教皇新堡的地窖中的红鼻子老头口中听到。在我看来，酒和橄榄油之间的一个显著的区别就是，你不必为你的未来岁月预先埋下几箱橄榄油。

橄榄油同酒的不同之处在于，油井不像酒那样越陈越香，新鲜的橄榄油才是最好的橄榄油。

现在我的嘴里饱受橄榄油的滋润，嘴角和牙齿上还沾着油滴。我上楼去见奥利弗。他有点黑，短头发，戴着眼镜，安详而带着学究气。很早以前，我曾在意大利卢卡第一次看见一个油瓶子上的标签上标有“额外清纯”的字样，却一直搞不懂是什么意思。我于是向他请教。

这个“特别清纯”的的含义的确不太容易理解，给我的感觉就好像在描述一个意外怀孕的女人一样。橄榄油的清纯同女人的贞洁，怎么会分成不同的等级呢？我一直以为这是意大利人自吹自擂的作法——我的比你的更清纯——那只不过是让标签给人留下点更深刻的印象而已。

奥利弗从他的眼镜上方看着我。“事实上，”他说，“清纯有三种不同的程度。

所有的橄榄油都含有自由脂肪酸。如果是‘特别清纯’的橄榄油，则含脂肪酸必须在百分之一以下；在百分之一到百分之一点五之间则称为‘中度清纯’；高于这一数值并低于百分之三点三，则只能称为‘清纯’了。”他微笑着问我，“也就是‘一般清纯’，懂吗？”

他又讲到怎样用橄榄酿制橄榄油，还有橄榄油被榨出来以后，怎样逐渐老化（我很高兴地听到“特别清纯”比其他程度的清纯保持得更久些）。正在我们进一步开始谈到它的口感——怎样品尝时——奥利弗看了看他的表说，该出发了。

我们开车去法克利克赴一顿丰盛的午餐。在路上，奥利弗的讲授又开始了，在这样漫长的行程中，诲人不倦是他唯一可做的事情。我虽然早已了解了一些橄榄油的益处，但却不知道它还有其他用途。比如说，用橄榄油和蛋黄打匀做成的面膜可以滋养干燥的皮肤；橄榄油与迷迭香搅拌均匀以后可以止痛解乏；用橄榄油和绿薄荷的混和物涂太阳穴据说可以治疗周期性头痛；对于那些饮食过量的人来说，喝一匙橄榄油可以在胃中形成一层保护膜，从而不至于胃痛；一小汤勺橄榄油可以加速暴饮暴食者的胃肠蠕动；可以解宿醉；健脾强胃；可以防治便秘和法国特有的疾病——脂肪肝（即吃过多油腻食物和饮过量的烈性酒后造成的肝脏的不良反应）。橄榄油可以让你的五脏六腑处于最佳的工作状态，因此每天饮用几次“特别清纯”的橄榄油甚至使你长寿。总之，在奥利弗的嘴里，橄榄油已经变成了包治百病的灵丹妙药，仿佛连死人都可以治活。

这些说法虽然可能言过其实，但我却宁愿相信。生命中有许多我喜欢的东西——阳光，雪茄，虽然有人告诉我雪茄不利于健康，但我们在保有健康的同时，能够享受到的生活中的乐趣实在是太少了，我不打算为此争论不休。最后我们到了法克利克，穿过大广场，来到一个名字古怪的饭店，叫“倒霉的兔子饭店”。这里有一位叫杰拉德·威夫的厨师，我真希望能够同他做邻居，他让我们的午餐变得充满了快乐。奥利弗的两位同事对我的感觉也颇为赞成。同这些专家们在一起，我总是发现我实在是太无知了，好在这也不是第一次了。

奥利弗拿出一瓶他的最新杰作，勒斯密斯出产的橄榄油，要我们在午餐正式开始之前先品尝品尝。我还以为他们该从口袋中掏出瓷汤匙，慢慢送进嘴里，不料这里的品尝方法更别具乡土气息。我们得到一块松软的面包，每个人从大块面包上撕下一小块，用拇指在面包上压出一个小凹槽。大家传递小瓶子，轮流小心谨慎地将橄榄油倒在面包上的小槽里，然后低下头，很陶醉地闻油的芳香。接下来，他们才像小鸟喝水那样一点点地将橄榄油啄进嘴里，在喉部转几圈，然后才依依不舍地吞下去。然后吃掉沾满橄榄油的面包，贪婪地舔吮拇指。我也如法炮制。

这只是其中的一种品尝方法，比其他的要简单一些。比如说，在科斯加，人们要先向手里滴上几滴橄榄油，然后用手指暖热，据说吮手指还是从科斯加人那里学来的。还有土豆法，在将橄榄油滴到蒸好的土豆片上，在品尝过程中还要不时地用苹果清理一下口腔上颚。不论哪种方法，都要求做几次深呼吸，以消除异味。这听起来很容易，但试起来就全然不是那么回事了。你很快就会尴尬地发现，要在半张的嘴中含住流动的橄榄油而不使之流出来，是一件颇见功力的动作。当品尝橄榄油的人济济一堂的时候，你只需观察一下他们的下巴上有没有油就知道哪个是新手。

这一次，毫无疑问，这个人就是我了。可是除掉那些被我浪费的，至少我嘴里存留的橄榄油已经足够回味无穷的了，多么美妙，多么香喷喷的橄榄油啊，回味中还有点淡淡的辛辣味。奥利弗告诉我这种橄榄油是从三种不同品种的橄榄——奥格兰德、比绰林和博特兰中提炼出来的。这都是可以驱逐橄榄蝇、并能够抵御普罗旺斯严寒的好品种。也许，我暗中思忖道，我应该考虑一下种植这种橄榄树。

一波未平，一波又起，就像一顿四套菜的午餐，菜连环套一样地被端上来。我们即将结束午餐时，有人邀请我去看一下出产这种橄榄油的橄榄树。奥利弗说，十一月底，圣凯瑟琳节前后的收获季节是一年中最好的时光。他甚至可以给我安排一个充满激情的向导带我去参观橄榄林。

我在让一马力·巴尔德斯在奥雷森的办公室里见到了他。他是那种一见面就让人喜欢的人——友好，轻松，散发着那种同大自然和时令争斗的人所特有的安详、温和的气息。他掌握着当地的油业辛迪加。很显然，他对橄榄的热爱是职业化的热爱，他将橄榄树称作智慧之树，是树中的骆驼，因为它可以储存大量的水分以度过漫长的干旱季节，一种永恒的树。他告诉我，在耶路撒冷附近，有些树估计已有两千多年的历史了。

普罗旺斯的橄榄树饱受大自然的风霜雪雨，也惨遭人类的蹂躏。一九五六年那场反常的残酷霜冻，对许多普罗旺斯人来说都记忆犹新。有很长的一段时期农民们不愿意种橄榄，换上了能迅速获利的葡萄。（一九二九年以来，普罗旺斯橄榄树从八百万棵陡降为二百万棵）。很长一段时间内，人们对橄榄树的存在视而不见。在荒凉、野树滋蔓的山坡上，橄榄树身上缠满了野青藤，几乎都被荆棘掩盖住了，似乎是快要窒息了。但它们还奇迹般地活了下来。将野青藤和荆棘砍掉，清理一下树干周围的杂草，剪除多余的枝条，大概一年以后，你就会看到一棵新生的橄榄树。

它正如智慧的骆驼，坚不可摧，经过生命的梦魇后又可以获得新生。我现在明白，为什么让一马力这样钦佩它了。

但是，即使普罗旺斯每棵被忽视的树都能痊愈，重新开枝散叶，开花结果，橄榄油的产量依旧比不上意大利和西班牙（据说后两者被比做“橄榄油中的科威特”）。

普罗旺斯的竞争优势不在于它的数量，而在于它的质量，这同法国的几乎所有的美味佳肴一样，质量占据市场。这是一种对高品质的橄榄油予以高回报的谨慎的管理方法——AOC（appellation d'origine contrslee）（品名产地控制法）。

AOC与制造商的保证书相似，重要的差别在于制造商不能自己给自己颁发AOC，它需要由官方验证，要经过试验、对生产条件的严格检验、以及一大堆文件、表格还有味道。在我心目中，AOC的工作人员同米奇林的质量检验员有点类似，都被他们要检测的东西填得满满的。规则是极其严格的，不管他们是叫葡萄酒、奶酪还是鸡肉，产品必须来自指定的地区，质量必须上乘，以示区别。这个机制鼓励佳作精品，杜绝假冒伪劣商品，使顾客确切知道他们花了钱可以买到什么东西。尼翁和赖堡的普罗旺斯橄榄油目前已经具备了AOC资质。浩特。普罗旺斯村的橄榄油也将在一九九九年底获该资质。

“好吧，”让一马力说，“这些仅仅是事实和数据，我希望你还有兴趣去参观一下橄榄油的生产。”

浩特诺罗旺斯村有七座橄榄油加工厂，我们第一站是勒斯密斯外的芒林德斯，我们在笔直、空旷的公路上向北行驶，在我们的前方是露洱山，山顶上还满是冬天的积雪。天空明亮，但气温很低。一大早就到山上、在萧瑟的寒风中采摘橄榄的人真是辛苦极了。五公斤或十几磅橄榄，只能榨出一升或两品脱的橄榄油。因为用机器采摘橄榄会损伤树木，所以整个采摘过程必须手工操作。在这样朔风凛冽的清晨，我不禁怀疑那些粗糙的手指在冻僵以前还能坚持多久。让一马力说，橄榄树是橄榄种植者的命根子，无论怎样艰苦，你要干这样的活儿，你就得爱惜这些树。

在短暂的生命中习惯了高高在上的平和与安静的感觉之后，那些被刚刚采摘下来的橄榄们一定会感到无比的震惊。从树上被那么轻柔地摘下，握在温暖的手心里，可一到山下它们就会感受到翻天覆地的变化——被扔进麻袋，捆到车上，然后掷入轰鸣着的机械搅拌箱中。先清洗干净，然后被压榨得粉身碎骨，最后转到离心机去脱油——这就是一枚橄榄的生命历程。

对一般人而言，要在噪声轰鸣的工厂里交流，必须在离耳朵六英尺的距离内大吼大叫才能进行。让我在这种环境中接受橄榄加工教育，噪音实在是个不小的障碍。

尽管如此，让一马力还是坚持在喧嚷之中向我嚷完了橄榄油的整个压榨过程。在机器的两端，橄榄的命运截然不同，一端是一袋一袋清洗得干干净净的橄榄果，而另一端、则是汩汩流出的金绿色橄榄油。空气中弥漫着奇妙的橄榄的清香，丰腴、润滑、新鲜、温暖，让人想起沐浴在阳光中的感觉。

我们注视着这些橄榄，它们被剥掉了枝叶，完全裸露，无所凭依，裹着薄薄的水衣，通体发光。而到了第二阶段，它们就会失去此时的形状，被压榨成粘稠的糊状，“你也许对这些橄榄核很感兴趣，”让一马力说。

是的，这些橄榄核。它们也有令人意想不到的功用，如此重要。曾经有一段时间，有些橄榄种植者异想天开，以为把橄榄核除去，只榨取果肉，就会提高橄榄油的质量。结果他们发现，这种办法不仅增加程序、浪费钱财，同时，脱掉果核的橄榄榨出来的油保存时间相对要短得多了。原来，橄榄核里有一种成分，是橄榄油的天然存储剂。没有它，橄榄油很快就会发臭。同大自然较量，你不会有什麼便宜可赚的，这是让一马力的结论。老天爷最清楚是怎么回事了。

捂着依旧被震得嗡嗡作响的耳膜，我们来到了工厂前面的办公室，两个橄榄种植者正靠在柜台上。其中一位，储红色的脸庞，脸上是按捺不住的喜悦。他早已经退休了，但还偶尔地来看看收成怎么样。

“喂，”他对另一人说，“油流出来了！”

我从旁边的门看过去，一股细流正涓涓流动，但很明显没有他所说的那种气势。

另一个人皱皱眉，摆了摆手，意思是说他太言过其实了。“唔，”他说，“就几滴嘛。”是的，只有几滴。

柜台后面的女孩微笑着。我问她今年收成如何，她指着一个高高的玻璃瓶点了点头。瓶里装着早季油的样品。我把瓶子拿到阳光下，油很稠，像固体一样。“这是皮纳特先生的油，”她说，“每次压制出来的橄榄油我们都单独存放。我可以告诉你它们都是哪儿出的一一不是哪一棵树，而是大致是哪块地里的，就像葡萄酒一样。”

告辞的时间到了，让一马力——或许在活着的法国人中，只有他还在废寝忘食地工作——有一宗橄榄生意还没做完，我们约好了下午早些时候去逛一逛橄榄树林。

他要我在戴比塞的摩登酒吧里等他。

乡村酒吧总是别具特色。摩登酒吧洗练、粗旷的装修风格是多风的浩特。普罗旺斯的原始质朴性格的一个侧面。每当有顾客走进来时，阵阵扑怀的寒气便席卷而来。可是，经过了一阵寒喧，几句亲热的话，寒意便渐渐收敛，热烈的气氛开始袅袅上升。这些一辈子都在户外劳作的人们，平时讲话离得很远，加上时时陪伴左右的拖拉机的轰隆声，他们的嗓门似乎都放大了。他们面对面大喊大叫，笑声好似小型炸弹在爆炸。

有趣的是这里老中少三代人都有，他们佩戴的头饰非常有趣。屋中最年长的一位，在角落里抱着杯茴香酒，用一只手护着眼睛。他戴的东西像是二战时俄军坦克队长的装束，黄褐色的粗帆布制品，帽边长长的，像猎狗的两只耳朵，从他粗糙的、花白须宏的脸边垂下。年轻一点的同伴不是戴着平帽，就是戴着羊毛女帽。有一个竟然戴着两项帽子，女帽塞进平帽里扣在头上。只有阳台后面的小伙子，戴着项棒球帽，还算和现代气息沾点边。

后墙上悬挂着的电视机里，一群外星球的人正合着音乐又喊又跳。店里的顾客却对此不屑一顾。一只狗围着桌子转圈圈，希望能找到点什么东西吃。我要了杯冰冷的红葡萄酒，透过窗子，看着夜幕一点一点地笼罩下来。太阳早已落山了，一块锅底颜色的乌云随风而至，山上又该冷了。

有人把我介绍给了皮纳特先生，他正站在一座石仓的门口处，吸着冷气。相互有力地握了一下手后，我们坐过他的小车，开上了一条又窄又脏的小路。途中我们经过一个装饰得稀奇古怪的苹果园——一排又一排寸叶不生的苹果树，都用枯枝做成的细眼网连接起来。远远看去，似乎是有人想把整个果园装扮起来，但临到最后一刻却失去了兴趣。“这是为抵御冰雹的。”皮纳特先生说，“没有这东西就保证不了收成，”他哼了一声，兀自摇了摇头，“是的，要保收成。谢天谢地，橄榄树用不着这东西。”

我们离开苹果园后，走进了一片橄榄树的海洋。在这里，我明白了皮纳特的意思。山坡上数千株橄榄树绵延不绝，屹立在裸露的山岩上，好似长叶子的原始雕像，大多数橄榄树已有二百多年的树龄，有一些可能年龄还要大一些，甚至翻番。这数千株橄榄树结出的果实大概得以万计数了，每一枚橄榄都得用手从树上采摘下来。

我们在一排排成长阵的橄榄树的尽头停了下来，周围村庄的一群男男女女正在那里摘橄榄，他们的老老爷爷和老老奶奶们也曾做过同样的工作。只是那时交通不畅，只能依靠骡子或步行，每年的橄榄收成也并不可观，交通不便更使这些橄榄无法运送出去。这为年轻人的约会提供了一个难得的机会，浪漫的婚约往往就在这些树下定下的。那时，一包橄榄肯定和一束红玫瑰具有同样的魅力。浪漫的爱情成就了许多恩爱的婚姻，很多人将他们的第一个男孩子命名奥利弗（Olivier，意为“橄榄”）。

习俗有可能改变，采摘橄榄的工具也有可能改变，但采摘的技术还和两千年前一模一样。采摘时，先在树根周围铺一大块塑料垫子，然后用一个短把的梳子——大约八英尺宽，有一排钝齿，足以修疏一只非常非常大的带毛动物——清刷树枝。低一点的树枝扫过之后，采摘的人爬上一座下宽上窄的三角形梯子，去扫拂较高的橄榄枝。人登在梯子上，半个身子就全部淹没在橄榄叶中。只见穿着工作服的两条腿从树丛中垂落下来。凛冽的寒风中，我听见橄榄啪啪啦啦地落在垫子上，偶尔有几个藏在树丛中的人被树枝划着冻得发肿的脸，愤愤不平地发出几句咒骂。因为天冷的原因，咒骂的语速也放慢了。

这样奔波了一整天，回到车里，我的冻僵的手脚才开始感觉到暖意。这时，只有这时，我才真正理解了为什么那么多的农民宁愿放弃橄榄而栽种葡萄。葡萄园很快就可以给你回报，只需大约短短的三年时间，你就会生意兴隆，工作条件也会随之大大改善。除了剪枝外，多数辛苦的劳作都可以选在太阳当空的时候进行，这不管是人的身体，还是对人的脾气来说，都是很容易被接受的。同时，假如酿出了很好的葡萄酒，种植者还会更潇洒。而橄榄就不同了，从我来到这里，就有人一遍又一遍地对我说，从没有谁靠种橄榄发了财。

我想，我对于橄榄的印象可能更多是基于情感，而不是现实。我想到了橄榄树在抗拒自然灾害时那不屈不挠的身影，想到它们拒绝死亡的勇气和毅力，想到这些平凡的树种的不平凡的生长史。此时此刻，一片一片连绵不绝的橄榄叶在和煦的阳光中微微闪耀，粗壮的树干扭抱着从泥土中奋力而出，不知疲倦。我常常想，这种感觉，就像是一名初入画坛的新手在面对如画般的景致时所发出的感慨。在这样一个地方，在那些冰冷的山坡上，我所看到的那些淳朴务实的农民们含辛茹苦、坚韧不拔的身影，同样让我又惊又喜。真的，你要干这样的活儿，你就得爱惜这些树。

第十二章

松露生涯

假如你到沃克吕兹游览，你便会经常看见一小块一小块的田地，其间橡树行植，稀疏有致，旁边还立着一块醒目的黑黄两色警告牌，俨然守卫者，上面写着“禁止进入，否则严惩。”并提醒人们注意法国刑法第388条和第444条。对可能的惩罚我无从知道。或许镣铐加身放逐魔岛，或许巨额罚款后禁锢在某个冷饮店？我不禁打了一个冷战。

尽管对于这些警告，我不敢小觑，但并不是人人都像我一样自律。警告牌不断地被偷、损坏或成为打猎者的枪靶子。按理说，对于置若罔闻的擅自闯入者应给予惩罚。这些地都是松露田。如上帝恩典——天气及那些莫名其妙的土壤和孢子允许，这些地就成了或将成为宝地。在它们的下面几厘米深的地方蕴藏着财富——松露。

不久前，我们有幸到座落在松露田边的一座农舍小住，这块地可称得上是松露田的祖师爷了，整个面积足有一百多英亩。它是人类决心要获取那昂贵而神奇的黑色松露的最好范例，给我前所未有的深刻印象。这些“神圣的结块”使多少美食家们慷慨解囊，以满足陈年的夙愿。

土地的主人玛策尔蒂和伯纳德很友好地接待了我们，给我们讲述了这块土地的历史。许多年以前，这里还是一片荒野，伯纳德的父亲看到了它的潜力并买下了。

伯纳德的父亲是一位目光远大并且极富耐心的人。他时刻准备着，等待他的松露的露面。他肯定也是个达观的人，因为黑色松露是有它自己的顽强的意志的，它们喜欢在哪儿生长，就在哪儿生长，绝不以人的意志为转移。人们所能做的只是帮助创造适宜的环境，然后就只能企盼好运，等上五年，十年，也许十五年。

地买下来了。两万五千株松露橡树苗栽种在浇灌好的坡地上，铺设了几公里长的管道。人人都认为这是一笔相当可观的投资，尽管当时这种灌溉系统对当地人来说算是一大笑谈。谁曾听说过松露橡树还要灌溉，难道它们是天竺葵？拿钱打水漂儿。他一定会后悔的——他们笑着说。

但是伯纳德的父亲对如何侍弄松露橡树已有深入研究，他知道在炎热夏季的炙烤后，树需要补充水分。他要尽可能少地依赖运气和大自然，所以他铺设了管道以防干旱。每逢干旱年头，八月的暴雨该到而不到时，他的树照样能浇上水。当冬季随着干旱的后尘而至，别人扒开土地一无所获时，他的地里却长出了松露。当地人不再笑了。在对他进行着讥讽式的恭维的同时，有些人便开始干起了梁上君子的勾当。

保护这样一片广阔的土地不被人偷偷入侵是相当困难的。而让他们感到更难的事是松露盗贼们通常是昼伏夜出。他们的狗训练有素，能嗅到松露的香味，所以不必看，狗鼻子会带他们去想去的地方。夜晚行动如被喝住询问时，盗贼们经常利用一个传统的借口，“我正带着狗散步呢”。凌晨两点钟带狗散步，很新鲜。很难捉住夜晚的盗贼。有时你能听到他们的动静，或隐约看到他们的影子，可就是抓不住，有什么办法呢？

伯纳德的父亲绞尽脑汁想尽办法。以法办和罚款相威胁，不管用；设轮流巡夜人，又很难照顾到如此大的旷野；引进一些鹅作为活动报警系统，又发现其脏而效率低（有些鹅活不了多久，它们被顺手牵“鹅”地偷走了，因为易宰杀而且肉味鲜美）。继鹅报警系统实验失败后又竖起了一人多高的铁丝网，可窃贼们又及时买好了钢丝钳。

最后，四条警犬被引进来在这片土地上生活和工作。它们个个都是庞然大物，身材和德国的牧羊犬不相上下，行动迅猛，短时间内就能穿越旷野。白天，它们被勒令呆在狗窝里，夜晚它们被允许出来在田野里跑动。这些狗受了训练，不攻击窃贼只对付他们的狗。这个办法终于管用了。面对撤退还是死亡两种选择，窃贼的狗像是突然记起别处还有紧急任务似的，赶紧溜之大吉。没有狗的引导，窃贼就彻底完蛋了。让他在地里扒上一夜，除满手的泥巴外一无所获，所以，还不如趁早回家。

收获季节刚开始的一个下午，我们深为所见到的情景所叹服。一条好的松露狗简直就是存在银行里的钞票。那是一条毛色发灰多须的杂种狗，和其他好的松露狗一样，腿短短的，对它的工作非常投入。我们跟在后面，它慢慢地穿过树林，头贴近地面，鼻子翘起，尾巴摇来摆去。它一次次停下来，惊喜地用爪子轻轻扒着地，从不失败，在那下面准能找到松露。人们用U型铲轻轻挖出松露，这时它使用鼻子去闻主人的衣兜以求奖赏——一小片格律耶尔干酪。

松露收获季节是从下第一场霜开始直到下最后一场霜结束。在此期间，玛策尔蒂的厨房和伯纳德的农舍里总是飘溢着沁人心脾的香味。松露的香味醇厚而浓烈，只要你从门前走过便能闻到，如运气好的话，屋内的主人会邀请你品尝他的特色风味佳肴：错落有致的黄油片和切得薄薄的鲜松露片同时摊放在烤好的面包片上，有米粒和淡灰色海盐作点缀，再配上一两杯红葡萄酒。再没有别的什么比这些佳肴更能让你坐下来享用午餐的了。

在这个季节里，每到周末，在厨房的一角你会看到几个大草篮子，里面的东西都用湿亚麻布罩着。那便是过去七天中收获的松露，准备拿到卡卡特拉的周五早市上出售。本周伯纳德已经委我以重任，我将成为正式的松露押运员，就是那些持大草篮子的人。

七点钟，我们出发了，几乎是摸黑开车穿过了冬季丘陵上常有的羊毛状矮云。

待我们驶入通往卡卡特拉的公路时，早已是烈日当空，身后那片片白云已变得星星点点苍白地散落在七月般蔚蓝的天空中。周围的一切看上去就像被抛了光一样，预示着又是一个晴朗的冬天。

车内弥漫着芬芳而诱人的气息，但有点湿闷。我问伯纳德为什么要让松露保持湿润，他将这原因解释为可怕的蒸发。松露从地下挖出来，便开始脱水，变干，更糟的是开始减轻分量，有时甚至减百分之十。松露是按重量计价的，那百分之十可是钞票呀，用伯纳德的话说，那么多的钱就这样在空气中消失了。

八点半钟，我们到达了卡庞特拉，似乎沃克吕兹所有的松露爱好者们也都来了，大概有上百人。人群都拥挤在亚里太得街区的一侧而另一侧却空荡荡的。从十一月到翌年三月，每个星期五上午都有集市，总部设在一个酒吧里，这或许正遂人愿。

早到的人们为抵御早晨的寒冷已从咖啡或一些更刺激的东西中补充了能量，这时正准备离开酒吧，到外面的摊位上转转。伯纳德也正准备去他的摊位上转转，我提着篮子跟在他后面，尽量表现得若无其事的样子，仿佛我已习惯了带着上面盖着湿布的“几万法郎”到处闲逛。

卡庞特拉市场有许多有趣的事，市场交易并不局限于松露专业户们，任何人只要手里有一块松露都可以和商贩们试试运气，有些商贩是专门为巴黎或佩里戈尔的客户采购的。当一个老头鬼鬼祟祟地站起身，向正有商贩谈生意的货摊走过去时，我便在那里观察。

老头左顾右盼之后，从衣袋里掏出一个用报纸包裹着的東西。打开了纸包，好大的一块松露！他用手罩着给人看，是为了防备竞争者窥探，还是为了增强香味？

我不得而知。

“来，闻闻，”老头说“我在花园边上发现的。”

商贩伏身在松露上抽抽搭搭地闻了一阵，然后看着老头，满脸的探究和不信任。

“是呀，”他说，“在你牵着狗散步的时候。”

这时候，来了一位“宪兵”，他们的谈判被打断了，“宪兵”慢悠悠地从人群中间走了过去，在摊桌前找了一块空地停了下来，以优美的礼仪式动作抬起左臂以便察看他的手表。当他确信时间到了时，便将哨子放进嘴里吹了两下，宣布道：“市场开张了”，时针正好指在九点。

要辨别大货主并不难，根据那鼓鼓囊囊的大包，或是用布罩着的大篮子，或摊桌前挤满的商贩，一看便知。但是，要辨别那些只是想早晨出来逛逛的假买主就不容易了。卡庞特拉是个很有名的市场，经常有来自三星级大饭店的人到这里采购。

当一拨拨的人走到你面前对你篮子里的东西表示兴趣时，你应主动地让他品闻，这不仅显示出你良好的修养，而且可能会成交一笔好买卖。

在伯纳德点头示意下，我提起一个篮子举到一位穿着得体、操巴黎口音的绅士。

他的头几乎快伸进篮子里了，不断地深深吸气，肩膀一起一伏。他微笑着频频点头，然后挑选了一块，用拇指指甲小心地刮着直到表皮下露出颜色白嫩的纹脉。按一般规律，松露越黑，就越香，也就越理想，因此也就越昂贵，因为价格是和味道联系在一起的。换言之，你是根据鼻子嗅出的味道付钱的（意即你被敲竹杠）。

这位绅士把松露重新放回篮子里，点点头，似乎印象很不错。我正等着他从口袋里掏出钞票来，可他说了声“谢谢，再见”，便扬长而去。我再也没有见到他。

显然，他只不过是一位松露追星族，闻闻味，刮刮皮而已，并不是真正的买者。这并不足为奇，这种人在每个市场都会有一两个的。

实际上，伯纳德有自己交往多年的固定客户。等到买卖双方不再绕圈子，确定下当天的价格后我们便去拜访他们。届时，我的任务便解除了，可以到处逛逛，看看，听听了。

松露生意都有自己的秘密渠道。货源是保密的。供货要用大量的现金作保障，而且不开发票。没有保镖，没有担保人。不正当行为——俗称诈骗——时有发生。

而且，似乎今年预示着法瑞苟勒先生的恐惧将有增无减。中国人正紧锣密鼓地插手法国市场。他们的秘密武器是喜马拉雅块茎，一种东方的真菌，外观甚至味道都很像真的普罗旺斯的黑块茎。

按理说，不应存在问题。货都明摆着，不存在难辨真假的情况。但是，根据市场传言，已有无耻商贩将二者混合在一起，在冒牌货上面放少量真货，然后高价出售。如果世上还有什么时髦的理由来恢复断头台的话，那么，这便是一个。

在开始的半小时里，我发现买卖双方都很沉稳。许多商贩和货主都在低声地讨价还价。因为没有官方固定价格，所以一切都可商谈。如果卖主对卡庞特拉的价格不满意，可再往北走，那里有个里奇兰奇斯星期六市场，到那儿肯定有机会卖个好价。所以，不必匆忙脱手。直到第一笔大买卖成交后，当日的价格才确定在2700法郎一公斤。

这是通过手提电话报告出来的消息。可想而知，消息很快就会传遍整个松露世界。可以肯定，2700法郎的价格不会保持多久的。往北去，松露的价格要高出好多，而此时在巴黎的价格可能要高出一倍。

交易正紧锣密鼓地进行着。我站在一个商贩旁边正胡乱地记着笔记，突然觉得身后有个人贴着我，我转过身去，嘿！差一点儿撞在一个人的鼻子上。此人正从我肩上探过头窥视我在写什么。我敢肯定，他以为我在写什么秘密而有价值的内部情报。如果他费力地辨认出我用英语写的潦草的笔记，会发现我所记的只不过是我为那些穿着讲究的商贩一点着装观感罢了，他一定会大失所望。

商贩们穿着满是灰尘的厚底靴，宽大的夹克外套配有拉链式内兜，衣兜里放着装钱的褐色信封，贝雷帽，一位还戴了护耳，改装了的游艇旅游帽——一种黑色宽沿浅底软呢帽，长长的巾巾和抢银行的强盗一样直围到眼睛下部，给人一种阴森的感觉，更糟的是还要不时地扒下围巾，露出鼻子，进行例行公事的呼吸。

市场上大多数人是中年男女，长着乡下人的面孔。但也有一两个与众不同，穿皮夹克，留卷发，戴金耳环，一脸凶相的年轻人。当我看他们鼓鼓囊囊的夹克，马上想到了保镖。那里可能有枪或凶器。他们在这里出现是为了保护那一捆捆面值500法郎的钞票的。可是，当我对他们进行一番观察后发现，他们是陪同他们的老母亲的。当老母亲带着粘满泥土装了六七块小松露的塑料袋子与人讨价

还价时，他们就伴随其左右。

当我们在人群边的小桌后面找到了一位老客户时，伯纳德决定开始出售。和其他商贩一样，他的装备也是新老结合。一杆有着百年历史的便携式杆秤和一个小计算器。松露经过味、色检验后便从篮子里拿出来，放在一个棉网兜里，再将网兜挂在杆秤的秤钩上，调整铜秤航直到杆秤水平了，伯纳德和商贩再一块检查一下，两人互相点点头，表示双方都认可这一重量。商贩在按键前还要同他的计算器说两句私房话。他把算好的钱数拿给伯纳德看，手托着计算器如同在展示一幅佳照。不断的点头之后，价钱便被确定下来了。开好支票（伯纳德是依法经商的模范，所以不使用现金），上午的事情就办完了。

好了，现在去有歌舞表演的卡吧某酒吧，伯纳德说。于是，我们便推推擦擦地走出人群，进了酒吧。尽管我奉行的守口如瓶的谈话原则被许多松露人所效仿，酒吧里还是很嘈杂。讲话时，人们都用手遮住嘴巴，似乎不这样就不会讲话似的，也许是想让像我这样的偷听者大失所望吧。毫无价值的信息，诸如他们的肝脏状况或天气预报之类，才要躲避那爱偷听的耳朵。不过，如果不以手遮嘴而狂吼的话，岂不真成了无用信息了。

乡音、吞音再结合那永远少不了的手势使人很难听懂他们的谈话，我经努力搞懂了两次谈话。第一次比较容易，因为是直接和我交谈的。我被介绍给一位客商，他强健矫捷，身材魁梧，高大彪悍。他的肚子和声音绝不比他的身高更逊色。他想知道我对市场的印象如何。我告诉他，市场周转资金之大给我的印象很深。他点头表示同意，然后，他环顾一下酒吧，伏近身来，一只手放在嘴角套以防万一被外人偷听去“第十军团的密谈”：“我很富有，你知道吗？我有五座房子。”

我还没来得及回答他，他已经转移到了酒吧的另一端，圈住一个身材矮小的男人，一只大胳膊绕在那人的双肩，手放在嘴边，做好了进一步透露高级机密信息的准备。我猜想，这也许是一种在多年原始商品交易中形成的习惯吧。我真想知道他们在日常生活中是否也这样做。难道他和他夫人也不进行正常的交谈吗？总是窃窃私语，眨眼或碰肘示意？我在餐桌旁通想着，耳边嘈杂不断。“你再要一杯咖啡吗？”“小点声，会被旁边的人听去的。”

这天上午的第二次交谈是一件让人意想不到的事，是与松露有关的器具。我想，这样的东西只有长着法国头脑的人才能发明出来。这是一位商人借助于图案、手势和撒落一定量的白酒描述出来的。他说一切都是他亲眼所见。

器具是为一位老人做的，一位很老的老人，生长在卡庞特拉附近。成年以后，他就把所有的爱都给了松露。他总是迫不及待地盼望着第一场霜冻的到来。冬天，他和他的狗一起在旺图山的山脚下度过。每星期五他都来到市场，用一个帆布包装着他一星期的收获。松露售出后，他和其他人一样来到酒吧。只是，他匆匆地喝一点饮料，总是苏兹酒，然后便离去，又重新开始他的搜寻。对他来说，不把时间花在寻找松露上就是损失。

时间荏苒，老人一生都在艰苦的环境中生活，低头弯腰地劳作，他为此付出了沉痛的代价，多年经受西伯利亚寒风的吹打使他感到腰疼难忍。他的背也积劳成疾。

因而他必须时刻需要保持腰身挺直，任何一点偏差都会给他带来极大痛苦，甚至走路都很艰难。他搜寻松露的日子一去不复返了。

但是，他的热情并没有结束。他很幸运地有一个朋友，每星期五都带他到市场去。当然能去总比去不了强。可是每星期的拜访还是让他灰心丧气。他能看，能摸，能闻。但是，由于不能弯腰，他只能闻那些放在他手上的，或举在他鼻子前的松露。

他越来越感到失去了那种令人激动的，将头插入篮子里香味环绕的感觉。在他漫长的生命中，那是多么令人愉快的啊。他那些在酒吧的同行们考虑到了这个问题。

有人告诉我，这是一位二战时期的老兵想出的主意。它基本上是根据旧军用防毒面具设计的。这是一个可以伸缩的大鼻子。一端是罩在嘴和鼻子上简化的面具，上面有一条带弹性的长带子，用以固定在头部。面具与一个粗帆布管连接，帆布管像六角手风琴一样有皱格。最末端就是错漏斗状的人造鼻孔。利用这个延长了的假鼻子，老人便能从一个篮子走到另一个篮子，在保持他的背部不痛、舒适挺直的情况下，吸入他那心爱的香味了。这真是，实用医学战胜了残酷的不幸，我多么希望我能够亲眼见见啊！

十一点，集市结束了。买好的松露被装上火车，一路上同水份蒸发赛跑，离开普罗旺斯，径奔巴黎。有时也运往多尔多提，在那里这些松露将被当作佩里戈尔的正宗货加以炫耀。佩里戈尔产的松露被认为是最佳品，就像卡瓦永的瓜，诺曼底的黄油一样——所以价格昂贵。不过，根据餐馆业的统计，也是最能让我信服的，在佩里戈尔销售的松露有百分之五十是价格较低的沃克吕兹货。当然，这也是非官方的估计，松需生意如此之大，任何想得到证实的请求都会遇到那个不置可否的动作——耸耸肩。

据我所知，结束在松露市场度过的这个上午的最好方式就是松露午餐。当然是到特色餐馆，如洛尔格的布卢诺——松露寺，你当然会受到热情接待。不过，从卡庞特拉到洛尔格要走很长一段路。阿普特较近些，在阿普特的布克里广场你会见到法国夜总会，一个快乐而繁忙的饭店。餐馆的墙壁上张贴着宣传画，桌子上摆放着餐巾纸，入口处有一个小快餐酒吧，是为着急用餐的人准备的，空气中弥漫着佳肴芳香。在寒冷中站了几小时后，没有比这更温馨的地方了。一切都好，而且在这个季节里菜单上总有一道独具特色的松露菜。

我们十二点半才到达，餐馆里的人已挤得满满的了。有城里人也有附近的乡下人，都讲冬季的语言——法语（夏季里，你听到的多数是荷兰语，德语和英语）。

面对门口并肩坐着两位绅士，不过，是坐在两张桌子旁，各吃各的。这是在法国以外难得一见的文明就餐方式，其中原委我不得而知。也许其他民族原始社会意识更强些，所以愿意以小群体方式就餐。或许正如罗杰斯所至奉的，法国人对好的饭菜比对乏味的谈话更有兴趣，并且不放过任何一次单独享用美餐的机会。

个子瘦高、声音沙哑的侍应生送我们去一个桌子旁。我们从一对夫妻中间挤过去，他们正专心致志地欣赏岩石上牡蛎的光滑感觉。看一眼手写的菜谱，我们再次得到证实了，饭店在敲竹杠。我们所能做的就是选第一道菜，从以往的经验中我们知道需要小心谨慎。这儿的厨师长是个虔诚的信徒——他做的东西都量大，有时候超量大——所以，在主菜上来之前，你便轻而易举地塞满了肚子。

我们要了比较安全的朝鲜蓟。端上来有半打朝鲜蓟塞肉，还有欧洲芹菜，普通芹菜，胡萝卜，热火腿，让人心花怒放的香肉汤。邻桌的人这时正在吃主菜，炖牛肉。用叉子切肉，再用面包接着放人口中，就像刀叉也可食用一样。这当然是一种不文明社会的举止，但是，如果吃炖菜而避免流汤的话，此法不失实用。

经营有方的正宗饭店都有一个小小的标志，就是服务员能把握住上菜的时间和午餐的节奏。如果服务节奏太慢，就会有吃过多面包喝过多酒的倾向，这就太糟糕了。可是，反过来会更糟糕。如果服务太快，服务员奔来忙去并在你来不及揩光肉汁时悄悄拿走你的盘子，或你的脖子后能感觉到他的呼吸，或在你咀嚼奶酪时他敲打着你的椅背，那么，一切就都搞砸了。一口接一口，不容你的跨骨稍有停顿，你会有一种压力和不受欢迎的感觉，午餐岂不变成了接受审讯了。

上菜应该留有适当的间隔。一道菜和一道菜之间留出几分钟，让胃口恢复一下也好产生点期待感，另外也有机会回味回味，环顾环顾，偷听偷听。我有一个致命的弱点——爱好搜集人们谈话的只言片语。不过，经常有非同寻常的知识作回报。

这天让我欣赏的回报是来自于一位高大但匀称的女人，她坐在不远处。听得出她是本地一个女紧身衣店的老板娘。“哎，”她对同伴说，边说还边舞动手里的叉子以示强调，“做紧身衣需要时间。”对此你无可辩驳。我在心里默记，下次去买女紧身衣切记不要发“嘘”声。我将身体向后仰去，好让端着主菜的服务员通过。

松露糊——这是一道传统的混合型鸡蛋加黑松露片的菜，装在一个很深的铜平底锅中，放在了我们两人中间的桌子上，足够三人吃的了，也许是留出了厨房到餐桌这段路程的散发量吧。我们一手拿叉一手拿面包，向圣安东尼——松露人的庇护神——方向点点头以示感激，便吃将起来。

这道菜有一股绵延混合性的香味，并带一点泥土味，不像蘑菇也不像肉，而是介于两者之间。其味道极其强烈，松露清脆，鸡蛋圆润，其口感非常和谐。还有几十种更精制的松露烹饪法，从百万富翁小包到周日佳鸡，但是我认为烹饪简单化是不可战胜的。鸡蛋，或煎蛋都是完美的底衬。

不管怎么说，我们两人吃光了三个人的饭。那位本地女内衣专家正在谈论吃饭时正确姿式的好处。她的论点是只要身体坐直，穿上足够结实的并有弹性的内衣，你便可吃任何你想吃的了。我真想知道《时尚》杂志的编辑们是否也了解这一点。

饭店的节奏慢了下来。食欲得到了满足，尽管野心勃勃的美食家们对最后一道甜食仍跃跃欲试。我倒是想品尝品尝奶酪，只一小口，主要是想喝完我最后的一杯酒。菜谱上是永远不会写节制供应的。全套的巴农菜端上来了。光盘大小的一块奶酪，用栗子叶裹着再用椰纤维捆扎，外面硬越往里越软，中间几乎成流体，有盐 and 黄油味，有点刺鼻子。不管怎么样，这道菜迅速地见了底。

多么好的简便午餐。其实一切都不复杂，只要有上好的配料和一个自信又有良好味觉的厨师长，不用多余的调料和多余的装饰覆盖了原味就可以了。饭店的模式就是少管闲事，菜量大，符合季节。松露鲜时提供松露，草莓旺季就提供草莓。我想这可能会被认为是一种老式饭店的管理办法。总的来说，当今时代，从芦笋到野味，借助于飞机一切都能来到餐桌上，并且常年供应。天晓得它们的原产地在何处——暖房。食品工业，或另一个半球。只要你开个价，或更确切地说是开几个价，无论你想要什么，都有。

显然要花好多钱。尽管有奇迹般的冷藏运输和我所听到的叫作延缓老化的加工，还是不如本地的食物新鲜。而且更糟糕的是，不分季节，所以也就没有了企盼，没有了一年中第一次辉煌的时鲜菜肴所带来的快乐。失去了这一切真是一大惋惜。

春天来了。卡庞特拉的商贩们很快就会将他们的杆秤和计算工具搁置一边，那位“宪兵”可以让他的哨子休息了，而集市也将关闭了。窃贼和他们的狗将继续前进，毫无疑问，去干别的什么罪恶勾当。那个法国夜总会的厨师长将更换他的菜谱。

年底以前，人们不会再见到新鲜的松露。不过，我还是很高兴等待。即便是为了那些松露们，我也非常高兴等待。

第十三章

绿园艺和黑番茄

距今起码有二十多年了，园艺像一条优美的藤蔓，开始在吕贝隆的平原和溪谷蔓延开来。

最初，为了逃避阴冷潮湿的北方，每年都有移民来到这里，园艺也就随之而来。

毫无疑问，这些移民热爱他们在普罗旺斯建立的第二个家，喜欢这里温暖的阳光和干燥的气候。但是，当他们环顾周围的环境，他们对那终年常见的明媚阳光的新鲜感很快就消失了，觉得似乎还缺少点什么。广阔的乡村到处是风化了石灰岩崖的灰色和低矮橡树丛的绿色，虽然引人注目。蔚为壮观，可同时也略显裸露。

虽然这里生长着薰衣草、金雀花、迷迭香，当然还有蔓藤、樱桃树以及一两棵满是尘土坚韧挺拔的扁桃树，但是这还远远满足不了大地对青葱翠绿的渴望。移民们开始留恋那些夺目的色彩和耀眼的蔬菜，怀念那莹绿荫和幽幽花圃。他们想拥有一个真正的花园——玫瑰花怒放，长长的紫藤蜿蜒石崖之上，当然树木要比现在的高，比现在的挺拔。在这一愿望的驱动下，他们不顾当地的情况，作出规划要把这石头地和山坡梯田装点成片片绿洲。

气候、土壤和干旱是他们遇到的一大难题；人是另一个难题，因为那绿树成荫的美景实在是太渺茫了，人们不愿意用毕生的时间守候这样一个空漾的最终结果。

建造一个花园，从起步阶段的设计规划需要十到二十五年的时间，再加上各方面的消耗，才能达到光彩舒适令人满意的成熟阶段。法国梧桐树、橡树和橄榄树，甚至还需要更长的时间方能成材。如果按照传统的工艺建造一块草地——从播种到修剪再到碾轧需要二百年之久——要耗费园艺爱好者们更多的心血和更大的耐心。更不幸的是，自然界显然缺少活力和推动力，一切都未必尽如人意。谁愿意花费一生中所有的夏日去陪伴那些细枝嫩叶呢？

这些外国人初期所表现的急躁情绪让当地人迷惑不解。他们着什么急呀？为什么那样匆匆忙忙？在农村，人们没有改变自然界步伐的观念，习惯地认为季节的转换是缓慢的，植物的生长速度是以毫米来计算的。然而，没过多久人们就恍然大悟，移民们强烈的速效愿望最终得到了回报。事实上，这个愿望也开发了一项产业：快速园艺——用船运来，再以惊人的速度和惊人的技巧建造起来。必须说明一点，其成本同样也是惊人的。

花园的建设过程多半是从整地开始的。栽种前必须考虑应栽种什么，而且，很快他们就遇到了肥沃土壤和原有贫瘠土地的差异问题。第一次在未来花园里进行的翻地试验就让人很泄气。土质实在是太坏了，除了贫瘠的干土外，绝大部分都是石头，还有一些前主人的遗留物——陶瓷碎片，锈迹斑斑的油桶，弯弯曲曲的自行车轮胎，浆糊瓶子和发霉的单只靴子——点缀其间。这情况简直是太糟糕了，要实现花园梦，最重要的就是要有广袤而肥沃的土壤。当然，鉴于水是花园的命脉，防干旱灌溉系统是必不可少的。只有一切就绪才能着手栽种。

突然有破产通告。这时候有些人重又发现了麝香草和薰衣草那朴实无华的魅力，它们不需要引进土壤也不需要引进水源就能存活，甚至是茁壮成长。但是，也有些勇敢的人，他们更富想象力，有更大的决心，或者说他们更财大气粗。他们长吸一口气，决定深掘他们的腰包，继续干下去。

平整土地的推土机首先到达。首先罹难的是不幸仍然高高矗立着的树丛，然后是大堆大堆的岩石和树根，接着是不雅观的大土丘，这些都必须移走。接着而来的是搬运队，同期到达的还有装着各种货物的卡车——有的满载着来自远方的沃土；有的满载着玫瑰花、夹竹桃和一袋袋的化肥；有的卡车载着卷得像地毯一样的草坪；还有的卡车载着装在箱子里已修剪好的盆景和精心修整成锥体或半圆体的冬青树。

最后到达的是花园的奠基石——树。

人们经常见到，运动着的森林沿公路摇摇摆摆行进，直到消失在车道尽头。法国梧桐树适合于装点通向房舍的那长长的曲曲弯弯的小径，橄榄树则适合栽种在水塘边，根树、柏树和栗子树适合于在夏季的傍晚吸引人们的目光。这些树都已过了青春期正步入成年，根部的大土坨子装在大桶里或用粗麻布包裹着。其场面颇为壮观，令人难忘，由它们建造的花园也定会令人难忘。当然，其花费也是可观的。

这么多年过去了，苗圃工人或苗圃园艺师们像春天的萌芽遍布整个普罗旺斯，甚至于超过房地产代理人的数量。他们密密麻麻地占去了十一栏沃克吕兹电话簿的黄页。他们的财产从小块地边的小屋到建在几英亩地中间经过精心设计充满活力的大公司。在普罗旺斯的某一天，为寻找灵感 and 一壶天竺葵，我来到了这样一家大公司。

阿沛先生的园艺帝国座落在卢西水村。由于村里的房屋都是用来自附近采石场的红赭石建造的，加之过多的日照，整个村庄像被烧烤过似的一片鲜红。但是，当你驱车驶下山坡踏上通往葛兹的公路时，你会发现那红色的土壤已消失在褐色之中了，葡萄藤一排排整齐有序地穿越已平整过的田野。远远望去，在每一排树冠上方都有一个半透明的曲线形大棚。

说是暖房确实不大准确。它如同一个停机房般大小，即便停放一架大型波音飞机，后面仍有足够的空间摆放一排树丛。一个炎热的下午，当我走进这个大棚时，一种似曾相识的感觉油然而生，仿佛走进一大片茂密的原始森林。空气闷热潮湿，散发着肥料的气味。所以，当我发现一只猴子时一点都不觉得奇怪。这只猴子在一簇杜鹃花后面注视着我，嘴里哪里咕嘟地说着什么，毫无疑问，它讲的是普罗旺斯方言。

如此集中的绿色，或者说，这么多种类的绿树真是难得。每一片叶子都生机勃勃——丝兰花、桅子花、树干皱细长的菲科斯树，有一年生植物也有多年生植物，即使那些不大可能完美的灌木也都栩栩如生。在万籁俱寂的日子里，我敢肯定，你能听到它们生长时所发出的声音——眼泪汪汪地窃窃私语。但是，没有那种安静的日子。人们推着装满树木的推车或端着装满植物的盘子不停地穿梭在长队之

间。园艺师们则和他们的顾客谈论着景物设计，并不时地作着笔记，偶尔还用手指梳理着菠菜纤细的叶子。出入口卡车、小车送进送出，卡车上满载着未来的花圃及装饰用的灌木。真是一个了不起的事业。这是处在自然状态下人们难以想象的极限，是精心栽培的最好表现。然而，这还只不过是暖房中最大的一个。

粗犷体大的样品放在马路的另一侧，这就是森林部。在这里你会看到好几排有百年树龄的橄榄树和二十英尺高的柏树，紧挨着放的是能够在普罗旺斯生存的其它品种的树。另一侧是灌木修剪总部，里面摆满了修剪得形状各异的黄杨树，有滚球形，金字塔形，还有粗壮的长颈鸟形。我看到一棵非同寻常、修剪得像盘旋的蛇一样的树，其高度足有五英尺。根据我非专业的推算，其树龄起码有六十岁。经验告诉我：黄杨树每年生长的高度不超过一英寸。当然，我并没有摩塞尔。阿沛那样的园艺技术。

摩塞尔。阿沛总是在那里，他和蔼可亲，知识渊博，总是穿梭于他的植物和他的客户之中，指挥着一切，还时常借帮你装车之机给你上一堂五分钟修剪技术课。

他的眼角显而易见地闪烁着光辉，不过如果根据他的生意规模来评价，他的眼角应闪烁着更多的光辉。他是一个成功者，并且当之无愧。如果你想让一个不起眼的矮树变成一个绿色杰作的话，我想这儿就是你应该去的地方。

那规模宏大的园艺，汪洋肆意，气雾磅礴，其壮观无以言表。对那种发奋努力、那种乐观精神、那种投资规模和苗圃工人的技巧以及最后的效果，我不能不钦佩之至，那真的可以说是壮丽辉煌。假如你见到过一座花园，你肯定会发誓说它们是十九世纪而决不是几年以前建造的。不过，我是否确实想要那样一个花园，它需要不断地用一张张面值五百法郎的钞票作护根物来养护？回答是否定的。如果那样，我需用一份全日制工作和无休无止的责任感来控制大自然。而且我知道大自然会胜利的，因为它比我更有耐力，况且从来不会为一顿午饭而停顿下来。

曾经有一段时间，我认为凡尔赛式的园艺不适合我。我喜欢那些不很宏伟比较容易管理的花园风格。所以，不久前我便作了决定，现在我已经幸运地找到能帮助我的合适人选了。

这就是让一卢克。丹尼尔。他擅长于侍弄花园，不需要着更多的东西，其他园艺家或景物艺术家们的描述已足以让你晕倒：形成狭长景观的树和房子、凉亭似的树冠、覆盖着落叶的人行道、编织起来的酸橙树。而吉思对胡萝卜却津津乐道。

我是从一位朋友那里第一次听说他的。一年冬天，他们两人外出散步，当走近一棵似乎很普通的橡树前，吉思突然停住了。这棵树和成百上千的橡树没有什么不同，饱经风霜，树形矮小，紧紧贴伏于地面。可是他却发现在这棵树下的土地，有一小块略呈圆形的地方看上去像被火烧过似的。他四肢撑地闻了闻，然后扒开表层上又闻了闻，接着便用手轻轻地挖起来，最后，他手里拿着一块松露站起身来。

听完这个故事，我迫不及待地想见到他。在我的想象中，他一定是一个神秘的怪物，一半是人，一半是猎狗——一个伯纳德的松露狗的化身人，短腿多毛，肯定还长着一个湿乎乎的大鼻子。我们终于见面了。实际上他相当英俊，满头黑发，褐色的眼睛炯炯有神，长着一口能让好莱坞的牙医脸上增辉的好牙齿。毫无疑问，他不是狗，而是人。而且，当我进一步了解他时，我发现吉思身上有些东西使得他区别于其他人，其他人是为生计而与大自然合作，而吉思，他和土地有着一种特别不可思议的亲密关系。比如，他在成百上千的人曾走过却熟视无睹的地方，会发现一些其他人从未发现的东西。

有一天我们来到他的办公室——一个园艺师的办公室，角落里放着一双靴子，一袋袋种子放在文件抽屉里，铁炉子里焚烧的按树枝散发一种清纯独特的味道——他问我是否愿意去看一看他称之为“铁器”的东西。它们是历史遗留下来的片屑，都是吉思在他家周围的田野里发现的。他把这一区域叫做古代垃圾堆，在人类六千年漫长的社会化进程中，不断聚集。不断分散所遗弃的残渣碎片。

他拿出一组精选小斧子头，和旅行火柴差不多大小，它们都是很久很久以前在迪朗斯河床上采集的石头，经过造型、磨快、抛光直到油滑光亮。它们看上去像是人类童年时期使用的石斧，小巧玲珑，显然不是用作武器的。实际上，它们是新石器时代的人——农业技术的发明者——制造的工具，和我们现在的机械刷刀用途差不多，是用来刮削动物的绒毛或植物的细枝的。同今天的园艺比起来，石器时代的园艺肯定要相对安静得多。

吉思又在桌子上——摊放了好多他的“考古发现”，不同的文明从我们眼前依次掠过。有罗马钱币，虽然经过几个世纪的洗礼，其边缘已略磨损，但依稀还能辨认出上面的图像。有一枚古钱币更加模糊不清，只有通过上面那些稍稍清晰一点的字母“奥古斯塔斯。凯撒”方可确认。一枚古币一面的图像是一个坐在酒罐旁的女人，一个用花岗岩雕刻出来的手指，和真手指差不多大小，显然是哪一等塑像的一段残肢。一块深蓝色镶嵌完美的立方体。几十块赤陶碎片，上面残迹斑斑，有的镌刻着罗马制造者的名字，有的只是留下了罗马人那宽宽的大拇指纹。

“你如何理解这个？”吉思大笑着将一个扁扁的几乎成方形的瓷器从桌子另一端推过来。它比我的手掌还要小些，但仍能毫发毕现地看到上面的一对裸体男女，非常完整。这也许是出于某种特殊的声誉而制做的吧。着实痴迷地欣赏了一会儿性感杂技表演，这是一句罗马的荤话。难道这是在某种情况下生产出来的陶瓷盘子的一部分？还是按那个时代所特有的风格制造出来的比较讲究的日常装饰品？还是当有邻居前来用餐时，任何一个罗马中产阶级家庭都可以随意摆放在桌子上的餐具？

我手里拿着这件陶瓷，心里狐疑不安，有一种莫名其妙的感觉渐渐生长起来。

此时，窗外正是那个行进的现代世界：电线杆，停放着的小汽车，柏油碎石路。那些人就在我们现在坐着的这个地方生活了几千年，留下这些文物，让我们能够放进博物馆里：无论是艺术品还是普通物品，总是魅力无穷，有时甚至是美妙绝伦的。

二十世纪所遗留下来的东西——黑糊糊的塑料和废铁堆以及各种各样的核纪念品——是否也能历经岁月的洗礼并保持同样的趣味？这的确让我难以想象。

我问吉思他何以能在别人所忽视的地方找到一些出神入化的东西。“用园丁的眼睛。”他说。园丁的眼睛要透过土壤看到背后的本质。我知道事情并不那么简单，但是他却执意说就是这么回事。对他来说，业余考古只不过是一种嗜好。

吉思的工作就是和蔬菜打交道。无数个星期六的上午，他到阿普特市场他的摊位上出售他的产品。全部使用生物方式——就是说，丝毫没有使用过任何化学物品：没用过农药，没用过除草剂及有刺激作用的助长剂，没有牵着大自然的鼻子走的愚蠢行为。我告诉吉思，我曾在加利福尼亚一个店里——可能叫蔬菜时装用品店吧——看到卖的番茄是方形的，这给冰箱储存带来了极大方便。他听后什么话也没

说，但他的表情仿佛在说，一切都是可能的。

他坚持在自然条件下种菜已有好多年了，远比现在好些人将自然当作时髦的举动早得多。那些热情洋溢地倡导回到土地上来的文章勾起了他的愤怒，他说，真正的园丁，是永远不会离开土地的。有机生长的粮食重新受宠，使他俨然成了法国蔬菜业的领袖人物。他是畅销小册子《关于洋葱和大蒜》一书的作者——这是我看的第一本关于粮食的书，其中还有一条关于如何预防吸血蝙蝠的提示。他刚刚完成另一本关于番茄的小册子，现在，他感到自己有责任为大家多做点菜园工作。他会为你设计菜园，教你怎样储存蔬菜，并如何使你的菜园锦上添花。如果你很客气地邀请他，他或许会移驾屈尊前来与你共享园子里的果实。

最让他感到自豪的客户是阿伦·杜卡斯，这是目前在巴黎最受欢迎的厨师长，已获得六枚米其林星章。杜卡斯在巴黎有一个三星级酒店，在盖特卡洛还有一个，在普罗旺斯的穆斯捷·圣·玛丽又刚刚建起了第三个。就是在穆斯捷，吉思规划并栽种了可让这位烹饪王子一展身手的菜园，里面不光充斥着豌豆、黄豆和葛苣等大陆货，还有现代家庭所急需的、某些古老得几乎被遗忘了的蔬菜。

这些菜种都是他从全国各地搜集来的，有的是他偶然在野外碰到野生植物采摘来的，有的是在被遗弃在杂草丛生的菜园里幸存下来的。他总爱和其他园丁联系，尤其比他年长很多的，他们送给他种子，这些种子是他们从更年长的园丁那里承袭下来的。他经常研究古书，如一九〇一年出版的威尔墨林的《菜园植物学》，书中详细描述了我们的祖先们曾经品尝过的各种蔬菜。通过这种方法，他重又发现了与欧洲仿佛有着较远亲缘关系的一系列稀奇古怪的芳香植物，我认为这会有很好的前景。

说到番茄，人们脑海里立刻就会出现那熟悉的形状和外表。但是我在哪里看见了一个黑色的番茄，或者其颜色取决于你观察的角度。从某个角度看，它呈现出深紫色，和茄子的颜色没有什么两样。可它口感鲜美，可能比红色番茄更醇厚些。它色泽泛青，视觉效果暗淡而富戏剧性。我想，这肯定倍受那些不善于装点白色的大盘子和五颜六色沙拉的厨师长们的青睐。如果幸运，黑色番茄或许会把方番茄排挤出市场。

我最后一次见吉恩是在肖蒙园艺节上，他正在那里搞展览。他规划好了一个完美的菜园。在实际操作之前他在一块胶合板上做了一个比例模型，先进行一次园艺设计图形教育。

在一个四平方米的地方布置了多种各类植物：草药、花类蔬菜、果类蔬菜和根类蔬菜。每一平方米都有一个整齐的小疆界，用矮小的黄杨树丛隔开。小砂砾路组成一个十字把这四平方米等分开。在中间，也就是小砂砾路交叉口处，有一棵树，一棵一九五六年冬天冻死的老橄榄树，吉恩把它找来了。在最远的那边便是，一个用陡峭的尖顶遮盖着的惟妙惟肖的菜园模型。

各式各样的成分以更小的模型在主区内展示。用不同颜色的薄纸做成很小的纸束一行行地排列着，表示不同的蔬菜：一层砂砾表示道路；用细树枝表示树；菜园的一切都井井有条如同高卢对圣约全书那样，追求整洁、条理、对称。让这位法国人在这伟大的野外活动中充分发挥吧。他想做的第一件事就是组织好，然后是食用方法。菜园能满足两方面的要求，既美观又可在晚餐上享用。

我不得不承认这正是我所要的菜园。所以我请求吉思，能否给我们设计一个这样的菜园——朴实无华，和大手帕差不多大的一块地，我们将其变成黑番茄和绿芜菁的家园。

他说从纽约回来后愿意考虑我的问题。他和他夫人将在纽约呆一星期。这是他们第一次去美国，一切都是陌生的。我为他们买了一张曼哈顿的地图。在他看地图的时候，我在猜想，哪些地方他可能感兴趣。

可是你能让一位第一次到纽约的职业园丁去哪里游览呢？中心公园显然是应该建议的，其面积之大——几乎是摩纳哥公国整个面积的两倍一定会给吉恩留下深刻的印象。可是我也担心，他那园丁心灵会被公园的杂乱无章所伤害。道路曲曲弯弯，顺其自然没有一条直线，树木繁茂，缺乏总体规划。他还必须接受不得在公园内制造公害的忠告，从不易消化的热狗到穿滚轴鞋的小流氓。不过我觉得他可能会喜欢纽约一些崇尚自然的做法。沿着公园大道两边有春季栽种的花草，有百万富翁屋顶花园里的空中树林，其高度坐在车里刚好能看得到。

就蔬菜而言，他会发现比他以前见到的蔬菜个儿要更大，更有光泽，数量更多。

而且从来都没有淡季。他会将自己第一次暴露给韩国人的蔬菜水果店。这些店似乎已接管了曼哈顿的蔬菜水果生意。不幸的是，经过与同行专家们交换意见，尽管我喜欢韩国思想，一个普罗旺斯人在缺少共同语言的情况下，讨论嫩葫芦的优点未免让人觉得可笑。

最后，我决定只提一个建议。如果吉思想看一看开发中的绿色植物，一些严肃的绿色植物，证券交易所便是一个好去处。

他看着地图，惊讶地摇摇头。对地图上曼哈顿准商业区那对称的小格困惑不解。

“我从没想到会这样有逻辑性，”他说“这样容易。”

“还很有趣，”我说，“非常有趣。”

“不过，和普罗旺斯相比，这里的节奏快得惊人，每个人都急匆匆的。”

“为什么？”我耸耸肩，有时，这是唯一的回答。

第十四章

跋

十一年前，非常偶然地，我完成了《山居岁月》（**A Year of Provence**）的创作。自那以后，又一段光阴疾驰而过。这其间，发生了很多事情——要是真的没有什么事情发生，那反而是一件怪事。据悉，特别是英国出版社透露，我一度为普罗旺斯的巨大变化作出了不小的贡献。他们长篇累牍地罗列了我的许多“罪状”，其中之一就是，我将现代社会太多的人潮引向了普罗旺斯。车水马龙，人流如梭——如果新闻报道不失实的话，他们这样说。更糟糕的是，这些疯狂涌向普罗旺斯的人群，是由一些道德败坏的人组成的。有一家以古怪偏执著称的报纸甚至在文章中耸人听闻地宣称，我的书将一车又一车的英国足球流氓（而不是如饥似渴的读者）送到了吕贝隆。我们可以想象他们在那里的样子：被啤酒的浪花冲得晕头转向，被各种突如其来的念头弄得狂躁不安。掠夺、淫逸和自毁的恐惧的确让人觉得意味深长。

而实际上，的确幸好没有劳谁的大驾，去通知这些流氓们，他们也就没有来。这个谣言也就更然而止。

在旧谣言死去的废墟上，一些新的谣言生长起来。这些谣言中的绝大部分，出自相距一千英里以外的英吉利海峡的另一端。在这里，无数的人们为普罗旺斯的倾颓伤心欲绝。我认为，将那篇文章中所说的话同我所见到的事实做个比较，不失为一件有趣的事。此时，我正仁望窗外，大路和山谷从眼前飞驰而过，而我却没有看见那篇文章中所说的人潮。

现在，十一年的时间过去了，世界依然如故。我的旧邻的饭后酒会有了长足的进步，村子里五花八门的酒店也面临着更多的机会和挑战。那些受欢迎的村落，如戈尔德村（**Gordes**）和博尼沃村（**Bonnieus**），每到七八月份，挤满了络绎不绝的游客。但是对于大众旅游来说，那些毫无诱惑的遗迹——拥有三百个房间的宾馆、主题公园和对公寓的个人所有权——其实并不存在，而且永远像那种大规模的时尚建筑限制一样长远。普罗旺斯仍旧美仑美奂，它的大部分疆域仍旧空旷辽阔、四野荒芜。平和幽宁的气氛，仍旧在山谷的上空飘荡，尽管，这些在现代社会中已经成为奢侈品。老人们还在玩着他们的似乎永无休止的滚球游戏。市场一如既往地商品丰盈，五彩斑斓。空气还是那么清新透明，让人可以自由自在地呼吸。

最重要的是，人们已经找到了这样一个地方。而对当地居民来说，即使是同外界有各种各样的联系，他们似乎并不试图借此而有丝毫改变。我很高兴能有这样一个机会，来表达我对普罗旺斯人深情厚谊的感激。他们让我们时时刻刻觉得，我们就像是回到了自己的家。

完