

Zhang Jia Wei

巴黎菜市场的味道



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

巴黎大菜场的声名，着实赫赫扬扬。钱钟书先生《围城》里，就有这么个段子：

方鸿渐坐在个味道怪异的沈太太身边，心里想，这真是从法国新回来的女人，把“巴黎大菜场的臭味交响曲都带到中国来了”。

如今巴黎大菜场是不复存在了，只留下了一个庞大无比的夏特莱车站。凡在巴黎坐过地铁的人，说到此地都要做噩梦：三条铁路，五条地铁线路，15条公交线路，26个电影院。“宁可走一站路，也别去夏特莱换乘！”

传统的巴黎大菜场，指中央市场 Les Halles。这玩意早在12世纪时就有概念：巴黎人民在市中心分区摆摊，贩卖蔬菜。中世纪时这里除了卖菜，还带杂耍卖艺。15世纪开始卖鱼，16世纪下半叶主打卖面包、黄油、奶酪和鸡蛋，1763年，曾经卖玉米的厅变成了肉食厅。大革命前夕，还有一身华服的新派贵族来这里，鼓励人民开悟。拿破仑一世时代，建起了五个屠宰场：大市场的肉类供应丰富了。19世纪中叶，这里建起十二座大市场，合计占地三万多平方米，而且分门别类：比如三号市场卖肉，九号市场卖鱼。

大作家左拉说这是“巴黎的肚肠”，肚肠的味道，自然不算好闻：每天天不亮，八个火车站，五千辆马车，将猪羊牛鱼、蔬果瓜菜，一气儿运到中心去。这一路味道袅袅，自不待言。到市场里，万匹马牛形形色色的粪便、十万条鱼的腥味、法国成千上万种怪异奶酪的臭味，分声部列高下吹拉弹唱，没法子不让人交响。

所以大市场到1971年消失了：诚然此地宏丽热闹，琳琅满目，摩肩接踵，但现代社会，更得解决卫生和拥挤。巴黎日益增大，会修地铁与公交线路，不可能全市人民继续坐着马车或步行赶

到市中心来买菜。

大市场没有了，但大市场的精神流散到了大街小巷。

比如朗吉 Rungis。海鲜、肉类、蔬果、奶酪、鲜花。每天仅蔬果，总得出去三千吨。这地方已经算巴黎近郊了，小巴黎穿戴整齐的诸位轻易不来，都是专业厨子、资深主妇、食品供应商，都是行家，挑肥拣瘦，巧舌如簧。偶尔夹杂旅游者来看热闹。既然如此，免不得看见论半只买卖的牛、巨大的鱼、大桶的酒之类专业的玩意了。

对寻常人等，拉斯帕伊市场 Raspail 更适合。

这地方在拉丁区，每周二、周五、周日出摊。卖的东西也不吓人：土豆、蒜、韭葱、春夏樱桃、夏秋葡萄、杨桃、蜜瓜、蘑菇、大蒜、鳕鱼、鲑鱼、贻贝、各类香草——总而言之，淑女们也可以从容面对，不像一个猪头半头牛，会吓得人不知如何下手。这地方吆喝声也不大，不像朗吉那么粗如洪钟，毕竟

是在市区里，大家都斯斯文文。最多卖松露的诸位，口气会大些。

当然也有好处：去拉斯帕伊周边的餐厅，叫一份松露煎蛋，或者上一份意大利面浇橄榄油和松露碎片，多半货真价实。

在大市场买个酱肉三明治，还可以溜达到卢森堡公园里，坐着看孩子奔跑、业余乐队演奏，赏心乐事。

在波德莱尔眼中，真正的巴黎民间快乐，来自于那些最平常的节假日，到处一片光芒、烟尘、叫喊、欢乐和嘈杂，生命力满溢的狂欢。这种狂欢是什么味道的呢？波德莱尔说，是一种“油炸食品的香味”。波德莱尔认为，这味道压倒一切芬芳，像是为这节日所供烧的香火。

俗气吗？然而这才是生活。■

**这种狂欢是
什么味道的呢？
波德莱尔说，是
一种“油炸食品
的香味”。**