



腌甜椒渍三文鱼。

所以我每个月去跟他汇报工作时，他总是听半个小时左右就要打瞌睡了，然后说：走吧，我们吃饭去吧，你看我们这里的生活多舒适，你怎么精神越来越差？”

和老板吃饭，常常一吃就是两个小时。每当RJ想掏出手机来回复工作消息，老板就会打断他：“我们在吃饭，你不要聊工作。你这么一本正经干什么？”

在法国的这些年，RJ品尝过不少地区独有的美食——美食之都里昂，这是法国“神级厨师”保罗·博古斯的出生地，招牌菜有玫瑰肠、血肠，在炖菜中加入动物内脏，也是当地特色。被誉为“皇太后花园”的法国卢瓦地区，“就像我们的淮扬菜，口味不重，注重食材本味。卢瓦河里都是野生鱼类，法国人一般不吃淡水鱼，但是卢瓦河的河鳗，做成烟熏，广受欢迎。”卢瓦标志性的气息是欧芹混合了大蒜与黄油，而到了以薰衣草闻名的普罗旺斯，“烹饪中不使用黄油，都用橄榄油，奶酪也是清淡的羊奶酪，西红柿的出场率很高”，再加上迷迭香、百里香的加持，带来的风味又大有不同。如果往北面走，到了与德国相邻的阿尔萨斯，“你就会发现那里和德国菜很相似，吃大猪肘子配酸菜。”而靠近瑞士的阿尔卑斯山区，当地法国人又和瑞士人一样喜欢吃芝士火锅，将面包丁或者火腿片在咕嘟冒泡的芝士锅里转一圈，为寒冷的季节带来一丝暖意。

2019年回国后，RJ和法国认识的几位中国好友，想合伙开一家法餐厅。四位合伙人都有留法背景，虽然学的专业各自不

同，但大家对餐饮的理念一拍即合。新店开在乌鲁木齐南路，名字叫Voisine，在法语里是“邻居”的意思。RJ和他的合伙人希望这是一家能带给客人“家里人”感觉的邻家小店，因此选择了法国与西班牙接壤地区流行的“巴斯克菜系”。“巴斯克菜系里有很多腌制发酵的工艺，跟我们中国人熟悉的家乡味道也颇为相似，烟熏甜椒、发酵红菜头，都能给人带来温馨又热情的感觉。巴斯克菜系中的名菜‘巴斯克鸡’‘巴斯克炖菜’，也都是可以和大家分享的菜肴，很能给人宾至如归的感觉。”

在Voisine，RJ还找到川西的农家供应腊味香肠，那是一种用乡村黑猪在熏房里吊熏后再经过当地微气候进行自然发酵的产物。“气味是很有记忆的，有时候我们闻到一种气息，就像回到了家乡，这一点和巴斯克是共通的。”

小店虽然才开了半年，已有不少法国人慕名而来。“上海的法国人社群非常善于沟通，如果一个人吃了一家餐厅觉得好，很快就会介绍给朋友，一传十传百。”法国人喜欢在餐厅里聊些什么话题呢？“这点倒和中国人差不多，通常是聊工作，聊薪酬，期待升职加薪，也会互相为对方介绍工作。”

像RJ这样的留法学生群体并不是少数，他们回国后的创业之路，也将法国文化更多的面相带到了上海，两国民众之间不断的交流，充满人情味与趣味，精彩程度不逊于官方。

法国人在沪成家立业

据档案记载，1946年，上海约有4000个法国人；一个甲子之后的2006年，这个数字增加到了10万。将近一百年前的法侨中，有传教士，有外交官，有士兵，有医生律师，有记者教师，也有建筑师、音乐家、演员、艺术家。而今，法国人来到上海，最大的原因有两个：第一，找到了一份适合自己的事业；第二，找到了一位上海女朋友。

对法国人Luc来说，二者皆是。从2011年来沪至今，Luc已在上海生活了十多年，也和当年的女友结婚生子，拥有了自己的家庭。

刚到上海时，他自己创业，在虹口区的东大名路开了一家咖啡馆。Luc还记得，“当时上海人对咖啡的接受程度和现在完全不一样，很多客人不了解咖啡的种类，进来点一杯美式，却会说太苦了喝不了。我们需要向顾客简单介绍一下咖啡的类型——不过很快，两三年后，上海的咖啡馆就遍地开出新店，