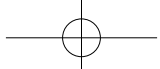


史前时期





/190 万年前 /

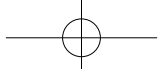
最早的厨师

美国哈佛大学的科学家 2011 年发表的研究表明，我们的远古祖先直立人（*Homo erectus*）中的某一位，大约在 190 万年前第一次学会了烹饪。论据是直立人的臼齿比其他类人猿的小，这表示我们的祖先可能只花费白天时间的 7% 在吃饭上面，而与之相对应的是，以黑猩猩为例，它们把白天三分之一的时间花在吃食上。哈佛大学的科学家提出，只有通过烧熟食物，直立人才能利用这么小的臼齿，以避免冗长乏味的咀嚼过程。烧煮也使我们的远古祖先从他们的食物中获取更多的热量，并拓宽食物范围——这是人类演化的关键一步。

/约公元前 10 万年 /

骨头上的痕迹

20 世纪 90 年代，在法国南部穆拉—盖尔西（Moula-Guercy）一座山洞中考察一个尼安德特人遗址的考古学家发现了刻有多条



沟槽的人类骨骼。有人相信这些沟槽可能是野兽的牙齿造成的，也有人主张这是仪式性剔骨留下的痕迹。然而当在尼安德特人用工具屠宰的獐子骨头上发现了相同的痕迹之后，现在大家相信，至少某些群体的尼安德特人是吃人的。

2009年，在德国莱茵兰—普法尔茨（Rhineland-Palatinate）的黑尔克斯海姆村（Herxheim）附近挖掘的考古学家发现了一大批更加晚近的骨骼——属于公元前5000年左右的人类。这些骨骼的年代跨度有数十年，显示了屠杀的明显迹象。仪式性剔骨仍然是一种可能性——但是，食人的可能性也不能排除。

/ 约公元前6000年 /

河马汤

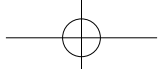
考古学家发现的证据显示，最早的汤出现在公元前6000年左右，其中含有一头河马的骨头。一份晚近得多的河马汤菜谱可以在《阿尔伯特尼安萨，尼罗河的大盆地》第一卷，1867年（*The Albert N'yanza, Great Basin of the Nile*）一书中找到，这是英国探险家塞缪尔·贝克尔（Samuel Baker）爵士关于他1864年探索非洲阿尔伯特湖的记录：

一道新菜！不再是假海龟汤——真正的龟汤像河马。

我尝试着把脂肪、肉和皮一起煮，结果皮看起来像海龟的绿色脂肪，不过要好吃得多。

头部的一块也如此煮熟，然后在醋中腌制，加入碎洋葱、辣椒和盐，让牛头肉完全黯然失色。

我的人都沉醉在一大锅河马汤中，到了日落时，我端出了格洛格酒（grog）……



根据老年非洲雇员说，河马的脂肪是相当甜美，甚至可以——在拌入调料之后——生吃。

/ 约公元前 2000 年 /

最早的面条

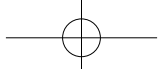
2005 年考古学家在中国的喇家村发现了世界上最古老的面条，这是一个史前地震的遗址。这些 4000 岁的面条被埋在一只陶碗中，一暴露到空气中就迅速氧化，化为尘土，不过从遗迹中科学家确定其是小米做的。

/ 约公元前 1400 年 /

巧克力 (xocoatl) 简史

最早种植可可树——从中我们可以获取巧克力——的证据来自洪都拉斯的一处遗址，时间可以追溯到约公元前 1400 年。巧克力这个词本身很可能源自纳瓦特尔语 (Nahuatl) 中 xocoatl 一词，意为“苦水”。纳瓦特尔语是阿兹特克人 (Aztec) 所说的语言，他们喝起巧克力来可了不得——莫克特祖马 (Moctezuma)，阿兹特克人最后一任皇帝，每次去拜访他的情妇之前，都要喝一大碗来增强自己的体力。

第一个品尝 xocoatl 的欧洲人是西班牙征服者埃尔南·科尔特斯 (Hernan Cortes)，当他 1519 年在阿兹特克人家里做客时被奉上了一碗（他后来向这些东道主发起进攻，消灭了他们，以此作为答谢）。同一世纪晚些时候，新世界一位西班牙耶稣会传教士



何塞·德·阿科斯塔（José de Acosta），把巧克力形容为“一种奇怪的令人作呕的味道，含有泡沫或渣滓，尝起来很不愉快”。他继续说道：

然而，它是一种深受印第安人喜爱的饮料，他们以此款待穿越他们国度的贵族们。熟悉这个国家的西班牙人，无论男女，对这种巧克力都很贪嘴。他们自称会做许多种巧克力，有热的，有冷的，有温的，在其中加入那种“辣椒”。是的，他们把它做成酱，说是对胃有好处，还能祛痰。

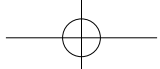
爱德华·R. 爱默生（Edward R. Emerson）在《饮料的前世今生》（*Beverages, Past and Present*, 1908 年）中，描述了按照 16 世纪中美洲土著人的喜好，在巧克力中加入辣椒所产生的效果：

只要小酌一口这种巧克力，就足以让人感觉在一个完全不同的世界里醒来，而对于到底自己身处哪个世界的疑虑也会立即打消。这时人已经对外部世界不感兴趣了，内心的新世界吸引了他全部的关注。

这种新饮料在西班牙流行开来，那里的人不再加辣椒，而代之以糖、香草及肉桂。17 世纪这一时尚传播到法国——在那里有些人相信它会带来出乎意料的后果，比如塞维涅夫人（Madame de Sévigné）的一封信中说：

去年怀孕的科厄特洛贡侯爵夫人（Marquise de Coëtlogon）喝了太多的巧克力，结果生出了一个像魔鬼一样黑的小男孩。后来死掉了。

伦敦的第一家巧克力馆在 1657 年开张，法国店主声称这种饮料能够“治疗和预防身体许多疾病”。许多巧克力馆纷纷开起来，不过它们在 1675 年被关闭了，因为查尔斯二世（Charles II）害怕



它们成为煽动颠覆的巢穴。

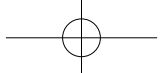
1689 年在牙买加，著名医师和收藏家汉斯·斯隆（Hans Sloane）爵士第一次向这种饮料里加入牛奶，药剂师们随后将其作为各种各样疾病的处方。让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰在他的《味觉生理学》（*Physiologie du goût*，1825 年）中盛赞巧克力是一种万应灵药：

于是，让每一个过于深陷于杯中物乐趣的人，每一个为工作牺牲了相当一部分睡眠的人，每一个原本聪慧却感到自己临时变蠢了的人，每一个感到空气潮湿，天气难以容忍，或是感到双手过于沉重的人，每一个被某个顽固的念头剥夺了思想自由的人——我们说让所有这些人都服用一大品脱¹巧克力，每一磅²添加六七十粒琥珀，他们就能见证奇迹。

到这时为止，巧克力还是液体。直到 1847 年，英国贵格会（Quaker）的约瑟夫·弗莱公司（Joseph Fry and Co）找到一种制造固体巧克力的方法，生产出第一条巧克力棒。

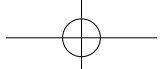
1 1 品脱 = 0.568 升。

2 1 磅 = 0.4536 千克。



古代世界





/ 约公元前 650 年 /

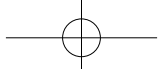
论甘草考古

最早的甘草记录，见于巴格达某些石碑上，日期可以上溯到公元前 650 年左右。亚述人用甘草治疗腿脚疼痛，也当作一种利尿剂。这个词本身来源于希腊语 *glykyrrhiza*，意思是“甜的根”。罗马人把甘草从地中海带到了不列颠，那里的人却把这件事与约克郡（Yorkshire）的庞蒂弗拉克特（Pontefract，与鲱鱼 Pomfret 音近）特别联系起来。故事是 16 世纪一位庞蒂弗拉克特的校长在访问英格兰东海岸时，发现了从西班牙无敌舰队的残骸中冲上海滩的甘草棒。他用这些棒子打学生，有一个学生咬到了打他的棒子，结果发现了一种新的美味。这个小镇后来以一种叫做鲱鱼饼的扁平的甘草甜食而闻名。

/ 约公元前 600 年 /

维纳斯汤

马赛市是由一群叫做福西亚人（Phoceans）的古希腊人建



立的。该市今天的居民把他们最著名的一道菜——马赛鱼汤（bouillabaisse）——的发明归于福西亚人。Bouillabaisse 这个词是两个奥克西唐语（Occitan）单词，*bolhir*（煮）和 *abaissar*（降温）拼成的，表示制作方法是先把汤煮开，再添加其他成分，然后再煮开，最后用小火煨。在罗马神话中，这是爱神维纳斯喂给她的丈夫火神伏尔甘（Vulcan）的，可她却跑去与情人战神玛尔斯（Mars）幽会。

/ 约公元前 535 年 /

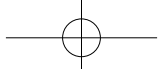
粥的五大好处

释迦牟尼在寻求觉悟的初期，践行的是苦行之道，自我约束，每天食用不多于一个坚果或一片菜叶，直到饥饿虚弱，一位名叫苏耶妲（Sujata）的村姑还以为他是个灵魂。不过她还是设法用一碗大米粥和牛奶救醒了佛祖，后来佛祖阐述了粥的五大好处：促进消化、解渴、消除饥饿感、治疗便秘和祛除风寒。也正是在这件事之后，乔达摩才意识到觉悟来自于自我放纵和极端的禁欲主义之间的中庸之道。

/ 约公元前 440 年 /

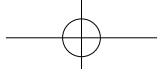
阿拉伯大尾羊

古希腊作家希罗多德（Herodotus）（既以“历史之父”，也以“谎言之父”而闻名）在他的《历史》中描述在阿拉伯发现的两种绵羊，“在别处见不到的样子”：



有一种羊长着长尾巴，不小于4英尺半[1.35米]长，如果让它们拖到地上，那一定会擦伤并造成溃疡。也就是说牧羊人要具备一定的木工技能，为自家羊的尾巴造一辆小车。小车放在尾巴下面，每只羊都有自己的车，把尾巴绑在车上。另一种羊有条宽阔的大尾巴，有时能达到18英寸[45厘米]宽。

现代的大尾羊不再拥有这么华丽的身体器官了，不过它们自身仍然在北非和中东占据主导地位。尾部脂肪与它们自己体内的脂肪不同，非常易于融化，在当地美食中长期以来都是重要的烹饪用油。此外，大尾羊的肉通常比它们小尾巴的表亲（主宰欧洲和其他地方的品种）的肉要瘦，因为前者的脂肪集中在尾部，而不是四肢和躯干。



/ 公元前 401 年 /

毒蜂蜜

古希腊作家和战士色诺芬 (Xenophon) 的《长征记》(Anabasis) 记录了他从灾难性的波斯战事中撤退，经过小亚细亚的经历，其中可以读到吃了采自彭土杜鹃 (Rhododendron ponticum) 紫红色花朵的蜂蜜之后的症状：

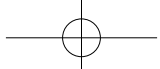
那些品尝了蜂蜜的士兵表现出来的症状，就好像没了头一样，同时还上吐下泻，完全无法站立。小剂量的效果很像严重醉酒，而大剂量则像是突发的疯狂，有些人倒地不起，一只脚踏入鬼门关。数百名士兵躺倒在地，犹如遭遇了一场大败，如同被最残酷的绝望所击倒。不过到了第二天，并没有一个人死去；而且几乎就在他们前一天吃蜂蜜的相同时间，他们恢复了知觉，到了第三天或第四天，他们的腿脚渐渐恢复力气，就像大病初愈那样。

在这其中起作用的毒素叫做桉木毒素 (grayanotoxins)，可以从杜鹃和其他杜鹃花科植物中找到。桉木毒素中毒的症状包括流涎、出汗、头晕、丧失协调性、重症肌无力和心率减慢。桉木毒素中毒只有极少数死亡案例；不久就会迅速恢复。公元前 69 年征战小亚细亚的古罗马将军庞培 (Pompey) 的军队也曾在吃了有毒的蜂蜜后中毒。

/ 约公元前 400 年 /

比死亡更可怕的菜肴？

斯巴达人鄙视任何形式的奢侈，他们的标准伙食是一种臭名



昭著的 *melas zomos*，即“黑汤”，是一种猪肉汤、醋和盐做成的苦味的粥。醋的作用可能是在烹饪过程中防止猪血凝固。一位惊讶的锡巴里斯人（Sybaris）（这座位于意大利南部的古希腊城市给我们留下了“骄奢淫逸”（sybaritic）一词）写道：

斯巴达人当然是最勇敢的人；因为任何思维正常的人宁愿死一万次以上，也不愿意过这么悲惨的生活。

阿特纳奥斯（Athenaeus），
《欢宴的智者》（*The Deipnosophistai*）中引语（约公元 200 年）

/ 约公元前 370 年 /

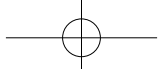
极端的饮食

据说古希腊哲学家德谟克利特老年的时候，每天都把自己的饭菜减去一些，直至死亡。根据他的传记作者斯穆尔纳的赫尔米普斯（Hermippus of Smyrna）（主要活动于公元前 3 世纪）所说，当哲学家接近生命终点时，他的妹妹担心他的死亡会使她无法参加为期 3 天的播种宴会（Thesmophoria）的崇拜仪式。为了打消她的疑虑，德谟克利特用吸入新鲜烘焙面包香味的方式延续自己的生命，直至度过节日，随后他就平静地去世了。

/ 约公元前 350 年 /

论若虫之美味

在亚里士多德（Aristotle）的《动物志》（*History of Animals*）中，他推荐食用蝉，尤其是其若虫，因为成虫的外骨骼较硬。但是如



果必须吃成虫的话，他建议吃怀着卵的雌虫。

/约公元前 300 年 /

论肉桂的起源

虽然肉桂树原产于斯里兰卡，但是古人认为这种香料源于阿拉伯。亚里士多德在雅典学园（Lyceum in Athens）的继任者泰奥弗拉斯托斯（Theophrastus）记录说：

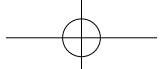
他们说它生长在山谷里，那里有致命的毒蛇，因此当他们去采集时需要保护好手和脚。采集回后他们把它分成三份，在太阳神面前抽签，太阳神赢取的他们就不要了。他们说一旦留给神，那些肉桂就会燃起火焰。这些当然都只是幻想。

/公元前 257 年 /

让我成为素食者，但不是现在

阿育王（Ashoka the Great），也称为 Piyadasi，是一个比今天印度还要大的帝国的统治者，他曾颁布了一系列诏书，其中表达了他的佛教信仰，命人将其雕刻在石柱上，树立在境内各处。其中包括下列这项逐步实行素食的宣言：

在深受天神眷顾的 Piyadasi 王的厨房里，以前每天都有数十万的动物被杀，做成咖喱。但是现在本诏书规定只杀三只动物——两只孔雀和一头鹿，并且不是每次都杀鹿。而且逐渐地，这三只动物都不杀。



/ 约公元前 250 年 /

辛辣之爱

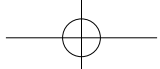
古罗马喜剧作家普劳图斯（Plautus）描述一些厨师喜欢用味道辛辣的植物和重味香料给他们的菜肴带来重口味，他说“他们的调料手法就好像“尖叫的猫头鹰要把客人的内脏活活咬出来吃掉一样”。古罗马人显然喜爱浓烈的味道，他们对鱼酱（garum）的偏爱就是明证，这种几乎无所不在的咸味酱由发酵的鱼制成，他们用来就着所有的食品吃。可以追溯到大约公元 1 世纪的阿比鸠斯（Apicius）食谱，其中显示了古罗马人对浓烈味道的爱好是多么的无所不在——例如，他的火烈鸟菜谱包括醋、小茴香、芫荽、胡椒、香菜、阿魏根、薄荷、芸香和椰枣。阿比鸠斯说，同样的菜谱也适用于鸚鵡。至于鱼酱（也被称为鱼露 liquamen 或 muria），阿比鸠斯有一个使用红鲱鱼肝脏的更加昂贵的版本，还有一个更加辛辣的版本，要用到鱼血、鳃和内脏，并加入盐、醋、酒和草药。混合物被放置在阳光下发酵三个月，然后压缩装瓶。许多古罗马城镇都大规模地生产鱼酱，有时气味能够强烈到迫使当局暂时叫停生产。

发酵的鱼内脏

名为《农书》（*Geoponica*）的 10 世纪的拜占庭文件汇编中有一份鱼酱的菜谱，这是古罗马人最喜欢的酱料：

在任意一种小鱼，如鲱鱼、鲱鱼或凤尾鱼的内脏里按照 1:8 的比例加盐。让混合物在阳光下发酵几个月。抽出液体并过滤。可以用作你能想到的任何菜肴的配料。

古罗马剧作家塞内卡（Seneca）在他的《书信集》（*Epistles*）



中抱怨鱼酱“用腌制的腐败物质烧坏了胃”，而诗人马提亚尔（Martial）则在他的《短诗集》（*Epigrams*）中宣称，如果一个女孩一次吃下六份鱼酱，一个人还能对她保持激情的话，那么这个人就当得起任何的赞美。

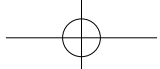
/ 约公元前 200 年 /

阿育吠陀式饮食

阿育吠陀（Ayurveda）医学一些最早的文本大约是公元前 200 年在印度编制的。在阿育吠陀医学中，吃正确的食物被认为是健康所必需的，为了这一目的，食物被分为热性和凉性，并分成六种味道：辣、酸、咸、甜、涩与苦。热性食物，包括肉和胡椒等，是咸的、酸的或是辣的，能够（根据该理论的说法）造成出汗、炎症、干渴、疲劳和消化过快。而凉性的食物，如水果和牛奶等，则是苦的、涩的或是甜的，能引起平静和满足的感觉。在炎热的天气里，吃凉性的食物如牛奶粥，能够帮助身体节约能量。在凉爽的天气里，则可以吃一些厚实的食物，如肥肉、葡萄酒和蜂蜜，因为身体有精力来消化它们。一个人居住的地方也需要考虑：在潮湿的沼泽地区，人们应该吃热性、厚重的食物，如蜥蜴肉，而平原居民则应该吃清淡的食物，如黑羚羊。今天很多的印度烹饪术旨在寻求混合热性和凉性的食物，并用多种方式巧妙地组合六种味道。

圣牛

在印度较早的时期，吃牛肉是允许的（后来被印度教徒完全禁止）。在《摩诃婆罗多》（*Mahabharata*）中曾提及婆罗门（祭司种姓成员）坐享丰盛的牛肉大餐。但是，印度医术警告说，由



于牛肉“厚重、热性、油腻而又有甜味”，它难以消化，吃起来必须小心翼翼，而且只有那些积极运动的人才能吃。不过牛肉汤却被看做是一剂灵药，尤其是对于任意一种消耗性疾病的患者而言更是如此。食用牛肉至少延续至公元 1 世纪。

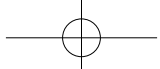
牛成为神圣动物，可能是由于其作为拖曳动物和牛奶来源的重要性日益突出。17 世纪在莫卧儿王朝宫廷停留很长时间的意大利旅行家尼可拉·马努奇（Niccolao Manucci），在他的《莫卧儿王朝史》（*Storia do Mogor*）中说“这些人憎恶吃牛肉的行为”，并且描述了印度教徒为了清洁自己的罪行，乐于食用牛的神圣产物：牛奶、黄油、牛粪和尿液的混合物。

/ 公元前 181 年 /

禁奢法

为了抵制被认为是逐渐堕落的现象，古罗马元老院颁布了 *Orchia* 法，该法不但规定了什么等级的人应该穿什么样的衣服，还限制了一场宴会所能邀请的人数。随之而来的是公元前 161 年的 *Fannia* 法，规定一个人一顿饭不能吃超过三道菜（如果有特别的庆祝活动则是五道）。进口食品，如贝类和“来自另一个世界的奇奇怪怪的鸟类”都被禁止，而后来的一部 *Aemilia* 法，又禁止了罗马人最喜欢的一道佳肴——填馅睡鼠。

禁止奢侈的法律——尽管几乎不可能执行——一再地出台，一直延续到中世纪后。1336 年英格兰一部法律禁止人们一顿饭超过两道菜，不过在宗教节日允许吃三道菜——而且这部法律还特别指出汤算是一道正菜，而不能算是酱料。英格兰在 1517 年通过的另 一部法律，则根据人的等级限制菜数：枢机主教可以有 9 道菜；



公爵、大主教、侯爵、伯爵和主教允许有 7 道菜；小领主、伦敦市长、嘉德骑士和修道院院长可以有 6 道菜。收入少于 100 英镑，但超过 40 英镑的人可以享用 3 道菜。

在其他文化中发现了类似的区别待遇。托马斯·罗伊（Thomas Roe）爵士在 1615—1619 年作为詹姆斯一世国王（James I）驻莫卧儿王朝大使在印度时，他的牧师爱德华·特里（Edward Terry）在一场宴会上注意到，由于他的等级较低，得到的菜比托马斯爵士少 10 盘。原来一位普通牧师只能享有 50 碗菜。

/ 约公元前 100 年 /

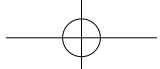
用盐付报酬

有一部分发给古罗马士兵的报酬被称为 *salarium*，因为这是用来买盐（在拉丁语中是 *sal*）的——盐既可以用于调味又可以用于保存食物。这个词后来表示全部的报酬，也就是现在英语里的工资“salary”，以及表示“不称职”的说法“not worth his salt”。沙拉“salad”一词最初也是由此而来，因为在古罗马人制作的蔬菜沙拉中，盐是关键的成分。

/ 公元前 63 年 /

论保持水准之重要性

古罗马将军卢基乌斯·李锡尼·卢库鲁斯（Lucius Licinius Lucullus）从小亚细亚的第三次米特拉达梯（Mithradatic）战争中凯旋，带回了很多战利品，使他成为古罗马最富有的人之一。他



以承建宏伟的建筑工程、赞助艺术与科学，以及主办壮观奢华的盛宴而闻名。普鲁塔克（Plutarch）告诉我们，有一天晚上，卢库鲁斯罕见地一个人吃饭，却惊愕地发现他的饭桌不像往常习惯的那样铺张。他向一名仆人表达不满，仆人抱歉地解释说，他们以为主人独自进餐，饭菜就无须像往常那样丰盛了。卢库鲁斯对比愤愤不平，“你不知道，”他咆哮道，“今晚卢库鲁斯将与卢库鲁斯共进晚餐吗？”

/ 公元前 43 年 /

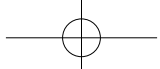
名叫鹰嘴豆的罗马贵族

古罗马演说家和政治作家马库斯·图利乌斯·西塞罗（Marcus Tullius Cicero）死于 12 月 7 日。普鲁塔克说他的姓氏源自一位祖先的缺陷，即鼻子形状像一粒鹰嘴豆——拉丁语就是 *cicer*。不过更有可能的是，他的祖先做鹰嘴豆生意很成功。其他高贵的罗马家族也有豆科植物的姓氏，如雷恩图卢斯（Lentulus）意为小扁豆“lentil”，皮索（Piso）意为豌豆“pea”，还有费边（如“拖延者”昆图斯·费边（Quintus Fabius Cunctator），使用拖延战术在意大利拖垮了汉尼拔（Hannibal）的军队的那位将军，费边社也以他的名字命名）意为豆子“bean”。

/ 约公元前 40 年 /

沐浴驴奶

据说埃及艳后克里奥佩特拉每天用驴奶洗澡，以保持皮肤的青春和美丽。为了满足她每天沐浴所需的奶，显然需要 700 头左右



的驴。老普林尼（Pliny the Elder）在他的《自然史》（公元1世纪）中描述了驴奶的美容作用：

人们普遍认为驴奶能够消除面部皱纹，使皮肤细腻、白皙。众所周知，有些女性习惯于每天用驴奶洗脸7次，而且严格遵守这一数字。尼禄（Nero）的皇后波培娅（Poppaea）是第一个这么做的人，并且，她还用驴奶坐浴，为此她在旅行时会要整队母驴陪同。

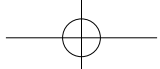
普林尼建议用驴奶治疗许多种疾病，从发烧、溃疡到哮喘、便秘，还说其能够解某些毒，包括白铅。这可能就是伊丽莎白时代一些富裕的妇女用驴奶来清洗脸上的化妆品——其中主要是白铅的原因。

/ 约公元前 35 年 /

奢侈

普鲁塔克在他的《希腊罗马名人传》（*Parallel Lives*）中记录了伟大的古罗马将军马克·安东尼（Mark Antony）在埃及陪伴情人克里奥佩特拉时，餐饮的安排情况：

总而言之，阿姆菲萨（Amphissa）的医生菲罗塔斯（Philotas）曾经告诉我的祖父拉姆普里亚斯（Lamprias），他当时正在亚历山大（Alexandria）学习专业知识，与一位皇家御厨交好，他轻易地说服这位厨师（当时他也是一位年轻人），让他看一看皇家晚宴奢侈的烹饪过程。于是，他被带进厨房，见识了极度丰富的各类食材，还有8头野猪正在烘烤。他表示惊讶，不知道会有多少宾客来吃这些。厨师大笑道：“客人不很多，只有大约12个人，但是呈到客人面前的菜肴必须完美、迅速。因为有可能安东尼一会儿要马上吃饭，

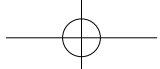


一会又要推迟用膳，先来杯葡萄酒，或是又陷入长谈之中。所以说，不是要准备一顿晚饭，而是许多顿，因为准确的时间很难掐准。”

安东尼与克里奥佩特拉曾打赌谁能办出最昂贵的宴会。在一场克里奥佩特拉举办的盛宴之后，安东尼发现这似乎不如他前一天晚上所举办的更加豪华。为此，克里奥佩特拉从耳朵上摘下一颗硕大的珍珠，碾碎了撒到葡萄酒中，随后一饮而尽。最终赢得了赌注。

看不到凤尾鱼的凤尾鱼砂锅

生活在公元1世纪古罗马的富有商人阿皮基乌斯（Apicius）是美食家，著有著名的菜谱集《论烹饪》（*De re coquinaria*），其中以拉丁语记载了一道看不到凤尾鱼的凤尾鱼砂锅（*Patina de apua sine apua*）的制作方法，翻译如下：



把焙炒或煮熟的凤尾鱼细细切碎，分量足够一份砂锅什锦菜，或是按照你的个人喜好随意增减。加入一些胡椒粉和一点点芸香；浇上足够的高汤、一点儿橄榄油，在砂锅中与鱼肉一起搅拌。再打入生鸡蛋，在砂锅中搅拌。在上面放上海蕁麻水母，但不要与鸡蛋混合。盖上砂锅，小心不要让海蕁麻水母碰到鸡蛋，在汤汁收干以后，撒上胡椒粉就可以上菜了。饭桌上谁也不知道自己吃到的是什么菜。

最后一句晦涩难懂的评价——以及菜名本身——表示这道菜如此奇妙（注意其中所使用的是新鲜凤尾鱼而不是腌制过的），其中的真实成分变形得谁也认不出来了。

/ 公元 43 年 /

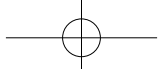
依法释放

在皇帝克劳狄乌斯（Claudius）统治下，罗马元老院通过了一项法律，允许在宴会上放屁。克劳狄乌斯一直担心把气体憋在体内会损害一个人的健康。

/ 公元 55 年 /

试毒员未能防止毒杀

在罗马，先皇克劳狄乌斯 13 岁的儿子不列塔尼库斯（Britannicus），皇位继承人、尼禄（Nero）的竞争对手，成了一条奸计的受害者。他在一场盛宴上得到一杯饮品，让他的试毒员先品尝。试毒员呷了一口，没有什么异样，于是把杯子递给不列塔尼库斯。



后者觉得饮品太烫了，于是一个名叫洛卡丝特 (Locusta) 的仆人 (此人或许还用致命的毒蘑菇毒死了皇帝克劳狄乌斯) 给饮品加水降温。洛卡丝特事先在水里下了毒，不列塔尼库斯喝过饮品后就口吐白沫一头栽倒，很快就死了。尼禄后来声称不列塔尼库斯患有严重的癫痫。

特立马乔 (Trimalchio) 的盛宴

古罗马朝臣兼作家盖厄斯·佩特罗尼乌斯·阿尔比特 (死于公元 66 年) 在他的《萨迪利空》(Satyricon) 一书中嘲讽了自命不凡的暴发户。在题为“特立马乔的盛宴”的章节中，获得自由的奴隶特立马乔在其请来的宾客面前堆积了难以形容的和离谱的菜肴。简单来说，从下面佩特罗尼乌斯令人印象深刻的描述的简化版本，读者可以体会其奢华的程度：

白色和黑色橄榄

用蜂蜜和罂粟调味的睡鼠

在银烤架上烤得滚烫的香肠，其下是硕大的李子和石榴子

假孔雀蛋，即酥皮点心包着胡椒蛋黄，其中还有一只娇小的肥麦鹌

母猪的后边乳头

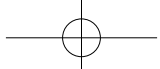
在葡萄酒中游泳的活鱼

一只野兔两侧插上鱼鳍，使它看起来像一匹飞马

第一级的野猪，围着杏仁膏制小猪，体内塞着活的黑鸟，当野猪的侧面刺穿时会飞出来

一整只猪，当它的肚子剖切开会掉出一堆香肠，就好像猪的肠子掉出来一样

一头煮熟的小母牛，头上戴着头盔，由一位装扮成疯狂埃阿



斯（Ajax）的人切肉，他用剑尖插着烤肉递给客人

随后奉上乳酪蛋糕和水果馅饼，周围是各种各样的苹果和葡萄，轻轻一碰就会流出香喷喷的美味汁液

/ 公元 69 年 /

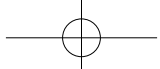
弥涅耳瓦（Minerva）之盾

根据古罗马历史学家苏埃托尼乌斯的说法，皇帝维特里乌斯（Vitellius）曾派遣密使到帝国偏远地区去寻找梭子鱼的肝，野鸡和火烈鸟的脑子，以及七鳃鳗的脾脏——这些都是一道叫做“弥涅耳瓦之盾”的菜肴的关键成分。有一位经常陪同皇帝用膳的人，因病而缺席几天之后，曾感谢上苍让他痊愈，“否则，”他说，“我会饿死的。”维特里乌斯本人只在帝位上安坐了 8 个月，继位 12 个月后他就被继任者韦斯巴芗（Vespasian）下令处死了。

/ 公元 79 年 /

甜菜根、硼与寻欢作乐 Bunga-Bunga

古罗马城市庞贝（Pompeii）毁于维苏威（Vesuvius）火山爆发。在废墟中，一所妓院的壁画上画有一些人正在喝类似于红酒的饮料，不过学者们现在认为这可能是甜菜根汁，其在古代世界曾被当成一种催情药。考古学家在废墟中还发现了甜菜根存在的线索，事实上这种蔬菜富含矿物质硼，有可能会激发性激素产生，这也印证了这种古老的信仰。



吃饱无花果的猪

老普林尼在死于维苏威火山爆发之前不久出版的《自然史》中，描述了与其时代相近的美食家阿比鸠斯，是如何改造当时已经很成熟的给鹅过度喂食，扩大其肝脏的技术的（这一技术埃及人早在公元前 2300 年就已发明）：

阿比鸠斯有一个发现，我们或许可以用同样的方式来人工增大母猪的肝，像鹅肝一样。方法是用无花果干把它们塞饱，等到它们足够肥之后，就用混有蜂蜜的葡萄酒把它们淋湿，然后马上宰杀。

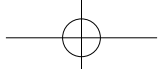
无花果与肝脏的关系如此紧密，以至于现代法语中的“肝脏”一词“foie”，实际上就来自于拉丁语中的“无花果”——“*ficatum*”。

/ 约公元 90 年 /

病态盛宴

皇帝图密善（Domitian）举行了一场宴会，宾客们被领入一间阴沉沉的房间，在其中令他们警觉的是，他们的座位是用墓碑标记的。赤裸的黑皮肤男孩奉上用黑色盘子盛放的烧焦的肉，而皇帝谈论的全都是暴死与谋杀。客人们一定认为自己得罪了皇帝，要大难临头了。不过当他们回家时，却发现图密善已经送上门来的不是刽子手，而是昂贵的礼物。

同样一场阴郁的晚餐发生在 1783 年 2 月 1 日的巴黎，东主是时年 24 岁的亚历山大 - 巴尔萨泽 - 洛朗·格里莫·德·拉·瑞尼耶（Alexandre-Baltazar-Laurent Grimod de la Reyniere）——日后被公认为第一位专业美食评论家。格里莫曾以讣告的形式发出邀请，



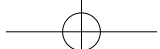
而当宾客们到达的时候，他们在餐桌正中看到的是一口棺材，还有代表一年中每一天的蜡烛。这件事震惊了巴黎的上流社会，后来被命名为 *souper scandaleux*（即“丑闻晚宴”）。这场晚宴的一个后果是，倍感尴尬的格里莫家族取消了他的继承权，并送他去修道院待了一段时间。

许多年后的 1812 年，格里莫已经疏远了巴黎的许多人，并且难以掩饰他对拿破仑的反感，他发出通告，宣告自己的死亡，上面还写明了他的送葬队伍离开他位于香榭丽舍大街（*Champs-Élysées*）的家的确切日期和时间。当他少数几名密友按时来到他家时，在大厅里看到一张围着蜡烛的灵床。他们随后被静默地带进里屋，在那里他们惊讶地发现了一桌盛宴，满面笑容的格里莫坐在餐桌尽头——高兴的是他留给真正朋友的位置与到场的人数正好一致。

/ 约公元 100 年 /

领会堕落的诀窍

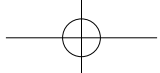
古罗马诗人马提亚尔曾在他的《短诗集》中指出，富人宴会上有一道菜是“母猪乳头”——马提亚尔抱怨说有一位客人不但吃了自己的份额，还把更多包装进餐巾带走。就是这种贪婪的氛围，古罗马的老饕们都习以为常，他们训练自己不怕烫，从而能够抢在别人之前扫光盘子，这样才能抢先吃到后来更加美味的菜肴。大约在马提亚尔写作的同一时期，讽刺作家尤维纳利斯（*Juvenal*）也嘲笑他的同胞们除了“面包和杂耍”，对什么都没有兴趣，并挖苦一个名叫克里斯平（*Crispinus*）的富人在一条 6 磅（合 2.7 千克）



重的鲮鱼上花了 6000 个塞斯特斯¹。

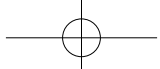
这些富有的古罗马人青睐的美食还有：兔子的胚胎、母猪和母牛的外生殖器、用牛奶和小麦喂养的肥到壳里已经装不下的蜗牛，以及用奴隶咀嚼过的粟米和无花果饲养的画眉鸟。那些想要更大惊喜的人会吃到须鲷鱼（goatfish），它们会被活着放在桌上，这样在它们痛苦地、缓慢地窒息而死的过程中，宾客们能够欣赏到它们的鳞片渐渐变得鲜红。另一个财富与地位的象征是特洛伊猪，是一场根据特洛伊木马故事改编的自以为好笑的演出，这是一头烤全猪，肚子里塞满香肠，上桌时是站立的。当它的肚子被剖开时，香肠就跌落出来，好像是猪的肠子掉落下来一样。

¹ 塞斯特斯，sesterces，古罗马货币。——译者注



中 世 纪





/ 约公元 600 年 /

定义暴食

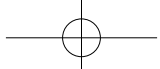
教皇额我略一世（Gregory I），又叫做圣大额我略（Gregory the Great），曾定义了七宗罪之一——暴食的五个方面，并引用圣经段落作为理由：

1. 在进餐时间之前吃：“你父亲曾叫百姓庄严地起誓说，今日吃什么的，必受诅咒。因此百姓就疲乏了。”约拿单说：“我父亲连累你们了。你看，我尝了这一点蜜，眼睛就明亮了。”《撒母耳记上》14:28-29

2. 寻求以美味佳肴来满足“邪恶的口腹之欲”：他们中间的闲杂人大起贪欲的心。以色列人又哭号说：“谁给我们肉吃呢？我们记得在埃及的时候不花钱就吃鱼，也记得有黄瓜、西瓜、韭菜、葱、蒜。现在我们的心血枯竭了，除这些以外，在我们眼前并没有别的东西！”《民数记》11:4-6

3. 追求酱料与调料：这一条似乎是来自大祭司以利（Eli）的儿子何弗尼（Hophni）和非尼哈（Phinehas）把献祭的最好的肉据为己有，以及因此罪过而被杀的故事。《撒母耳记上》4:11

4. 吃得太多：看哪，你妹妹所多玛的罪孽是这样的：她和她



的众女都心骄气傲，粮食饱足，大享安逸，并没有扶助困苦和穷乏人的手。《以西结书》16:49

5. 过度渴望进食，即使是一个并不贪吃的人，面对的是普通饭菜：圣经中的典型是以扫（Esau），他以为“饼和红豆汤”而将长子的名分卖给兄弟雅各布（Jacob）而闻名。《创世记》25:29-34

/732 年 /

马肉诏书

教皇额我略三世曾发布过教皇诏书，禁止食用马肉，指其为“不洁和恶劣的行为”。他的目的是支持圣波尼法爵（St Boniface）在德国传教的使命，那里的异教部落在祭拜欧丁神（Odin）的仪式上会吃马肉。冰岛的诺斯人（Norse）也嗜好马肉，并且以此为理由拒绝皈依基督教，直到 999 年获得教会给予的特别赦免为止。

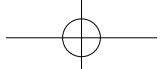
/约 800 年 /

论大蒜的防御力

盎格鲁 - 撒克逊草药书记载了一个保护自己抵御邪恶精灵的万无一失的方法，是一种大蒜、苦菜、韭菜、茴香、黄油和羊脂肪的混合物。

爱尔兰的战斗盛宴

爱尔兰传奇《Mac Dathó 之猪的故事》（*Scéla Mucce Meic Dathó*）中描述了在一场盛宴上，武士们是如何为了“冠军肉”，



即最上好的一块肉而争执的：

兵器撞击之声不绝于耳，直到横尸堆积到屋子半空，鲜血流淌到大门口。主人们破门而去，随后人们在院子里再次狂饮，每个人又与邻座争斗起来。

/ 约 850 年 /

卡尔迪 (Kaldi) 与咖啡豆

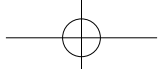
传说阿拉伯牧羊人卡尔迪发现他的羊群在吃了某一丛灌木中的鲜红色浆果后，就会变得特别活跃。他自己尝了尝，也感到兴奋，于是就采了些浆果送到一位穆斯林圣人那里。但是圣人不喜欢这种浆果，他把这些浆果扔到火里，结果它们却散发出一阵奇妙的芳香。急于探究这一奇迹的卡尔迪忙从火中把被烘烤的果子耙出来，磨成粉末用热水一冲——世界上第一杯咖啡就产生了。

可是卡尔迪的故事直到 1671 年才见诸书面记载，而且这个故事几乎可以肯定是杜撰的：野生的咖啡树原产于埃塞俄比亚，可能 15 世纪才传到阿拉伯。这个词本身可能是来自 14 世纪晚期埃塞俄比亚王国语言中的 Kaffa。而阿拉伯词典编纂者则认为阿拉伯语中的 *qahwah*（突厥人发音作 *kahveh*）原来是指某种酒，而且最初是来自动词 *qahiya*，“没有食欲”——这显然是大量摄入咖啡因的效果之一。

/ 857 年 /

污染的黑麦

在科隆 (Cologne) 编制的《克桑滕年鉴》(*Annales*



Xantenses) 中记录说, 在这一年 “一场肿胀水泡的大瘟疫以令人厌恶的腐烂症状袭扰人民, 在患者死亡之前, 四肢都已经掉落”。这被认为是麦角中毒的坏疽性影响最早的记录, 这种病又被称为圣安东尼之火或者是流行性舞蹈病, 是由于食用了被紫色麦角菌 (*Claviceps purpurea*) 污染的黑麦面包 (或其他谷物制品) 而引起的症状。这种真菌所产生的生物碱, 不但导致坏疽, 也使人抽搐和产生幻觉——其中的一种生物碱麦角胺, 与迷幻药 LSD 结构相似。欧洲的疫情直到 19 世纪末才结束。

/ 约 880 年 /

禁止杀人公牛上餐桌

阿尔弗雷德大帝 (Alfred the Great) 统治时期的法律规定, 禁止食用曾经抵死过人的公牛。杀人的牲畜必须以石刑处死。

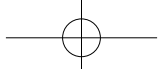
/ 约 900 年 /

谜语

盎格鲁 - 撒克逊人喜欢这样一条谜语:

我是一个奇妙的生物, 给女人们带来喜悦, 给身边的人带来帮助。我对人无害, 除非是伤害我的人。我的地位崇高; 我站在床上; 下面毛茸茸。有时会有一个农民的漂亮女儿, 一个勇敢的女人冒险抓住我, 攻击我的红皮肤, 砍了我的头, 夹碎了我。她抓着我, 这个卷发女人, 马上就要尝到我的厉害——她的眼睛就要流泪。

答案是: 洋葱。



帮助丈夫

Bald's *Leechbook*——一本盎格鲁 - 撒克逊草药书——建议被女性喋喋不休困扰的丈夫在晚上就寝前吃一个萝卜。

/1104 年 /

邓莫 (Dunmow) 培根

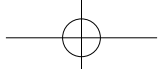
佳戈·贝亚德 (Juga Bayard) 女士在埃塞克斯郡 (Essex) 的邓莫设立了一项传统，任何能够双膝跪在教堂门口两块尖石上，发誓一年零一天既没有参与任何家庭争执也没有后悔结婚的人就可以获得一块 (肥) 培根。这项传统看来好像已存在数个世纪，而且出现在许多文学作品，如乔叟 (Chaucer) 的《坎特伯雷故事集》(*Canterbury Tales*) 里的《巴斯妇人的序言与故事》(*The Wife of Bath's Prologue and Tale*) 中：

培根不是他们而取来，我相信，
埃塞克斯郡邓莫的某些人。(原文为中古英语)

这一传统在 1855 年再度复兴，自那以后，每个闰年的 6 月，由 6 位本地单身汉和 6 位本地少女组成的委员会评选出一对在过去的一年零一天里，完全生活在满意与和谐之中的夫妻，并奖励他们一块培根。

心乐之道的烤老鼠

在 1126 年和 1138 年之间统治印度南部西遮娄其 (Western Chalukya) 帝国的婆密室伐罗三世 (Somesvara III) 国王，是梵语经典《心乐之道》(*Manasollasa*) 的作者，该书主要论及高贵的乐趣，



尤其是食物。他描述的菜肴范围广泛，从麻辣乳酪酱蘸小扁豆饺子、肥猪肉加小豆蔻，到油炸乌龟和烤老鼠。下面是菜谱中记述的烤老鼠的制作过程：

挑选一只在农田里或河堤上抓到的强壮的黑老鼠。

抓住尾巴在热油中烹炸，直到毛发除尽。

用热水漂洗，切开肚子，用酸芒果和盐来煮其内脏。

或者，用竹签串起来，在烧红的炭上烤。

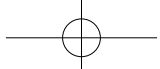
当老鼠烤熟之后，撒上盐、孜然和小扁豆粉。

/1135 年 /

过量的七鳃鳗

英格兰国王亨利一世（Henry I）死于 12 月 1 日，享年 66 或 67 岁，据说是死于吃七鳃鳗过量（不过更有可能是死于食物中毒）。亨利当时在诺曼底（Normandy），根据当时的编年史作者亨廷顿的亨利（Henry of Huntingdon）说，有一天，他在狩猎之后感到很饿，就要了一份七鳃鳗。七鳃鳗是一种外形丑陋的无颚寄生鱼类，长久以来都被看做一种美味。不过，根据体液理论，这种鱼是非常寒性和湿性的（而且比其他鱼类都厉害），所以必须浸在酒中杀死，随后用暖性的草药和香料烘焙。亨利的医生曾警告他不要吃这些，但是国王置若罔闻，结果马上就产生了“破坏性的体液”，伴随着“突然而猛烈的惊厥”。随后不久他就去世了，尸体被缝进牛皮中带回英格兰，在那里他被安葬于雷丁修道院（Reading Abbey）。

尽管有这样令人警觉的故事，七鳃鳗直到 19 世纪都在英国流行，在法国卢瓦尔（Loire）地区现在仍有食用，在芬兰则是以熟食和烟熏的形式。1633 年，日记作者塞缪尔·佩皮斯庆祝他的肾结石



清除的周年纪念日——他很幸运地在这场痛苦的手术中幸存了下来——庆祝的形式是一道他特别钟爱的佳肴：七鳃鳗馅饼。

浇汁七鳃鳗

以下的七鳃鳗菜谱摘自《高贵烹饪书》（*A Noble Boke of Cokery*），这是一本 15 世纪的手抄本。

取一条行动敏捷的 [活的] 七鳃鳗，使其从肚脐位置流血，放在砂锅中任其流血；

用干草烧灼，随后洗净，将其插在烤肉杆上；烧烤时把盛血的容器放在七鳃鳗下面，把鱼身上流出的液体都收集起来；

取洋葱若干，切成小丁，放进容器加酒和水，煮至正好半熟；再排去水，放在一个很大的容器里；

取肉桂粉 [肉桂或桂皮均可] 和酒，用滤网过滤，再撒到洋葱上，将其放到火上煮沸；

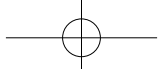
加一些醋和西芹，加少量胡椒；加入血和七鳃鳗流出液，一起煮沸，直至汤汁浓稠，随后加入姜粉、醋、盐和少量藏红花；

等到七鳃鳗烤熟时，放到一个平的餐具上，把所有酱料浇上去，即可上桌。

/ 约 1150 年 /

令人遗憾的副作用

意大利南部萨莱诺（Salerno）著名的医学院中的医生们发现，大蒜在与疾病的斗争中是一把双刃剑。他们用下面的对偶句来总结他们的看法：



想要得到大蒜起死回生的神奇，
就得忍受它那令人厌恶的气息。

7个世纪之后，比顿（Beeton）夫人在《家政管理之书》（*The Book of Household Management*，1861年）中彻底否定大蒜：“这种植物的味道通常被认为是极其讨厌的，而且在整个葱蒜家族中是最辛辣的。”

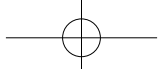
胡椒籽租金

在斯蒂芬（Stephen）与玛蒂尔达（Matilda）争夺英格兰王位的内战期间，硬币变得非常稀少，以至于房租都是用名贵香料支付的，特别是胡椒籽粒，因为它们无法掺假——不像银币。到19世纪，胡椒的价格相对下跌，于是胡椒籽租金的意思变成了名义上的租金。不过这句成语有时还会出现合乎字面意思的情况。例如，百慕大圣乔治斯（St George's）200号的共济会会所自1816年以来，每年都向该岛总督用银盘子缴上一粒胡椒籽，作为租用政府旧大楼当作会所的租金。在英国这样的租金稍微贵一点：肯特（Kent）郡的七橡树藤板球俱乐部（Sevenoaks Vine Cricket Club）每年向市政厅上缴两粒胡椒籽，作为使用场地和建筑的租金。

/1154年/

面食抵达意大利

阿拉伯地理学家穆罕默德·伊德里西（Muhammad al-Idrisi）曾在西西里（Sicily）国王鲁杰罗二世（Roger II）的朝廷中生活，他在*Kitab nuzhat al-mushtaq*（通常译为《为渴望旅行远方之人而作》）一书中首次提及意大利国土上出现的面食。这是在他论及特拉比



亚（Trabia），巴勒莫（Palermo）东部一个城镇时的描述：

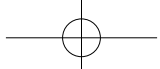
泰尔米尼（Termini）以西有一个可爱的居民点叫特拉比亚。那里常年流动的溪流推动着许多磨坊。这些遍布田野的巨大建筑制造出了大量 itriyya，出口到卡拉布里亚（Calabria）、各个伊斯兰国家和信奉基督教的国家及世界各地。无数船的货物发送出去。

Itriyya 一词最早在大约两个世纪以前，是由一位犹太医生在现在属于突尼斯的地方写下的，当时是指一种又长又细的干面团，以煮的方式烹调。如果在伊德里西的时代，西西里出产的 itriyya 如此大规模出口的话，它必然（与现代的干面食一样）是用硬粒小麦制作的，才能保证在航行过程中不变质。实际上 itriyya 一词并非阿拉伯语，而是希腊语的阿拉伯语音译，意为某种煮食的面食——可是这个词与意大利面食（pasta）一词之间实在没有什么相似性。

顺便说一下，普遍流传的中世纪威尼斯旅行家马可·波罗仿造他在中国吃到的面条，从而把面食引进到意大利的故事——纯属虚构。不过这个传说生命力非常旺盛。1929 年，美国全国通心粉制造商协会的刊物《通心粉杂志》（*Macaroni Journal*）刊登了一个虚构的短篇小说《华夏传奇》（*A Saga of Cathay*），其中有一位名叫意大利面（Spaghetti）的水手参加了马可·波罗的远行，他拜访了一个中国村庄：

他注意到一个本地的男人和女人在一个粗糙的搅拌碗里忙碌。那个女人似乎正在混合什么东西，有些东西从搅拌碗里溢出来，一直延伸到地面。这个国家典型的温暖干燥的天气，使得这些纤细的面条很快变硬，并且极度脆弱。

意大利面先生发现这些纤细的面条在咸水里煮熟之后十分美味。

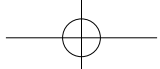


《通心粉杂志》可能一直在跟读者开玩笑，但是在塞缪尔·戈尔德温（Samuel Goldwyn）1938 年拍摄的奢华影片《马可·波罗历险记》（*The Adventures of Marco Polo*）中，加里·库珀（Gary Cooper）所扮演的男主角得到了一位年长的中国哲学家陈子（Chen Tsu）的教益，后者——非常严肃地——向他献上一碗叫做 spa get 的食物。马可·波罗非常景仰，他把干的 spa get 带回了威尼斯。于是一种新的美食诞生了。

/ 约 1180 年 /

伦敦第一家快餐销售店？

威廉·菲茨斯蒂芬的《最高贵的伦敦城之描写》（*Descriptio Nobilissimi Civitatis Londoniae*），是他为新进殉道的主公托马斯·贝克特（Thomas Beckett）所写传记的序言，其中有一篇对于泰晤士



河上一家“公共饭店”的描述：

每天，根据季节不同，那里提供油炸的或是煮熟的饭菜，大鱼和小鱼，肉类——较低质量的卖给穷人，精致食物卖给富人——还有野味和飞禽（大小都有）。如果某位公民的朋友不期而至，又因为旅途劳顿又累又饿，不希望等待食物采购和烹调，或者是等不及“仆人拿来洗手的水和面包”，他们就可以即刻拜访河岸，在那里他们需要的一切都能迅速备齐。无论进出城的战士或旅行者人数多么众多，无论在白天黑夜的什么时间，他们到达时都无须饿着肚子等待餐食，或是腹中空空如也地上路离去，完全可以顺道拜访那里，挑选任何需要的小吃点心。那些热衷美食之人可以为自己购买鹅肉、珍珠鸡或是鹧鸪——找出他们想要的食物绝非难事，因为所有的美食都在他们面前展示着。这是一个公共饭店的典范，其为城市所提供的服务堪称是城市生活中的一笔财富。因而，正如我们在柏拉图的《高尔吉亚篇》（*Gorgias*）中读到的那样，烹饪是一种恭维，是对医药的模仿，是城市生活的第四种艺术。

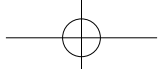
/ 约 1188 年 /

什么时候鸟是鱼？

威尔士的杰拉尔德（Giraldus Cambrensis）在他的《爱尔兰地理志》（*Topographia Hibernica*）中对白颊黑雁（barnacle¹ goose）做了如下说明：

它们产自海岸上落下的杉木，一开始像树胶一样。后来则用喙挂在木头上，就好像附着在其上的海藻，身上还包着壳，以便

¹ barnacle 是藤壶。——译者注



不受干扰地生长。随着时间的推移，它们长出了更坚固的羽毛外套，或是落入水中，或是自由地飞翔在天空。它们或是以树木汁液为食，或是从海中取食而生长，这是一种秘密而又神奇的饮食过程。我曾多次亲眼看到，一千只以上的这种鸟的幼小个体，悬挂在海岸的一段树木上，包裹在壳里，已经成形。它们不像其他鸟类一样产卵生育，也不孵蛋，也不在世界上任何角落筑巢。

中世纪人普遍认为白颊黑雁是从海洋甲壳类动物变来的，这也是其名称的来源，这就为把这种鸟归为鱼类提供了方便，因而就可以在禁食肉类的宗教节日吃了。（通过基本上相同的方式，几个世纪前，在委内瑞拉，天主教会发布了一条豁免令，允许在大斋期吃水豚——世界上最大的啮齿动物——因为既然这种动物一生中大部分时间都待在水里，它应该属于鱼类。）

白颊黑雁的起源之谜最终在 1597 年被揭开，威廉·巴伦支（William Barents）探险队中的水手在北极圈深处偏远的新地岛（Novaya Zemlya）上发现了它们的巢穴。

/ 约 1200 年 /

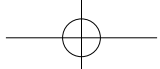
朝天天花板打嗝

在这个年代前后，贝克尔斯的丹尼尔（Daniel of Beccles）撰写了他的《文明人之书》（拉丁语名字是 *Urbanus Magnus Danielis Becclesiensis*），其中包括许多餐桌礼仪的建议，例如：

在富人家吃饭时，不要唠叨不休。

如果想打嗝，记得先仰头凝视天花板。

如果需要清理鼻子，不要给别人看到你手里有什么。



不要忘了感谢主人。

绝对不要在大厅里就上马。

以及（让拜访城堡里最小房间的人放宽心的）：

当你的敌人在排空肠道的时候进攻他是不体面的。

作者还认为在餐厅里小便是无礼的——不过东道主自己这么做是完全允许的。最后，如果在领主家里吃饭，而领主的妻子表达了交媾的欲望的话，最好的办法是假装生病。

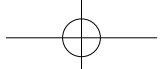
一些中世纪笑话

在中世纪，伟大城堡里的厨师喜欢拿客人开玩笑。确实有过馅饼里藏着活鸟的事情（就像童谣里唱的“二十四只黑鸟”），这样当外皮被切开的时候它们就会飞出来。还有假橙子：用藏红花染色的米饭团，里面填入碎肉和马苏里拉奶酪（mozzarella），诺曼人（Normans）称其为 arancina（源自阿拉伯语的 arancio，意即“苦橙子”）。而阿拉伯人自己可能也是从波斯人那里学来的这个玩笑。另一道实际与表面不相符的菜是鸡蛇（Cockatrice），这是一种神话里的半蛇半鸟的怪兽，做法是把一只鸡的前半部分与一头乳猪的后半身缝在一起，整个原料随后被盖满油酥面皮并烘烤。或许是最让人笑破肚皮的恶作剧，则是把火中烧烤的肉直接端到客人面前，撒上切成小条的生的牛心肉——它们会在热的肉上面不停扭动，就像蛆一样。

11274 年 /

通过胃来凝聚共识

教皇额我略十世曾发布 *Ubi periculum* 诏书，对于召集枢机主

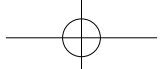


教举行秘密会议选举新教皇的过程制定了一些规则。这是由于在上一次选举中，枢机主教们在维泰博（Viterbo）争执不休，花了33个月才得出结论，而且这还是在维泰博的公民们厌烦了招待这些教会亲王们，掀掉了他们所在房子的屋顶，只供应面包和水之后。这终于取得了效果，而额我略也在1271年作为妥协的结果当选。于是他自己为教皇选举定下规则，即如果枢机主教们三天之内选不出新教皇的话，他们每天就只允许吃两顿，每顿只有一道菜；而如果再过五天仍然没有决议的话，枢机主教们就只有面包和水了。

1353年，诏书 *Licet in constitutione* 允许在两顿简单的饭之间补充沙拉、水果、汤和一小段香肠，而到了1549年的秘密会议期间，规则已经十分松懈了，12月5日，统治曼图亚（Mantua）的贡扎加（Gonzaga）家族的代表所写的一封信证明了这一点：

枢机主教们现在已经在单道菜规则的限制下了。这道菜包括一对阉鸡，一块上好的牛腩肉，一些莎乐美肠，一锅好汤，以及任何你想要煮进去的好东西。这还是上午的一顿。到了晚上，你也可以要任何烘烤的菜，还有一些开胃菜，一道主菜，一些沙拉和甜食。有些心胸狭小的人还在抱怨环境艰苦……

身处如此安逸的环境之中，秘密会议——分裂为支持法国、支持哈布斯堡（Habsburgs）王朝以及支持前任教皇几派——从1549年11月29日一直举行到下一年的2月7日，最后选举出枢机主教乔万尼·玛丽亚·蒙特（Giovanni Maria del Monte）为教皇尤利乌斯三世（Julius III）。蒙特年轻时据说有超过一百名私生子，但是后来在其母亲的规劝下，发誓从此抛弃女性的陪伴，专找男孩。他果然说到做到，而且在当上教皇后就给他17岁的男性爱人提供了一顶枢机主教的红帽子，后者的职业是驯猴人。



正是为了被过量饮食拖垮了身体的教皇尤利乌斯三世，著名大厨巴托洛梅奥·史卡皮（Bartolomeo Scappi）创造出了他的“皇家白蛋挞”，用 provatura 奶酪、细砂糖、玫瑰露、奶油和蛋清制成——这对于体弱多病的教皇来说只是寻常伙食。

/1284 年 /

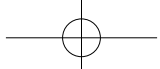
西班牙小吃的起源

卡斯蒂利亚王国（Castile）、莱昂王国（León）、加利西亚王国（Galicia）国王阿方索十世“智者”（Alfonso X “the Wise”）死于该年4月4日。相传，在他统治时期的某段时间，他生病了，医生建议他在两餐之间吃一些东西，以助于吸收掉一些他不停喝下的酒。感觉到这样做的好处，阿方索制定了一条法律，规定酒馆老板必须为客户提供一些小食，让他们就着酒吃，否则就不许卖酒。西班牙小吃 Tapa 字面上的意思是“盖子”或“遮盖”，有人说因为最初的小食就是面包片、火腿片或者西班牙香肠片，安达卢西亚（An-dalusia）人用它们盖在酒杯上，防止苍蝇飞到他们的雪梨酒里。

/1290 年 /

不在餐桌上挠肮脏处

考虑到在中世纪的盛宴上，宾客们常常自己从公用的碗里抓食物，米兰的博文欣·德·拉·里瓦（Bonvesin de la Riva）在他的《餐桌礼仪五十条》（*Fifty Courtesies at Table*）中给读者提出了以下礼仪提醒（原文为诗歌）：



汝不可将手指伸入耳中，亦不可搔弄头发。进食之人切不可
以手指抓挠任何肮脏部位。

博文欣还劝告人们不要对着自己的盘子打喷嚏，不要在喝酒
之前不擦嘴，或是在别人吃完之前就把刀插入刀鞘（每个人都得
带自己的刀来吃饭）。

到了下一个世纪，一位德国的餐桌礼仪作者提出了进一步的
建议：

如果你碰巧忍不住要挠痒，请有礼貌地提起衣襟，用它来挠。
这样比弄脏你的皮肤要得体。

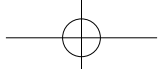
另一位中世纪礼仪权威则这样忠告他的读者：

切不可把你的隐私部位暴露给别人看见，
这是最羞耻和令人憎恶的，最可恨与粗鲁的。

/ 约 1300 年 /

生命之水

加泰罗尼亚(Catalan)炼金术士、占星学家和医生阿诺德·德·维
拉·诺瓦 (Arnaldus de Villa Nova) 推荐将“生命之水” (eau de
vie) ——一种清澈的水果白兰地——用于医疗：“生命之水能够
延长健康状态，耗散体液，活化心脏并恢复青春。”理由就在名字里：
eau de vie 就是法语生命之水的意思，与拉丁语的 aqua vitae 意思相
同（曾用来指所有的蒸馏浓缩酒精溶液），在斯堪的纳维亚语言
中则是香芹籽——或是小茴香——调味的烈酒阿夸维特 (akvavit)，
在盖尔语中是 usquebaugh，从这里产生了后来的“威士忌”一词。
中世纪的医生建议适度饮酒，不过：在法国，建议的剂量却是每



天一大汤匙的生命之水。

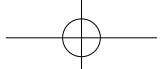
/1312 年 /

加弗斯顿的叉子

一群贵族抓住了皮尔斯·加弗斯顿 (Piers Gaveston)，英格兰国王爱德华二世 (Edward II) 最为宠信的加斯科涅人 (Gascon)，并处死了他。加弗斯顿与爱德华也许是情人，也许不是，不过在前者死后的遗物中发现了一把餐叉，被看做是其受宠的证明。到那时为止，叉子在意大利至少已经使用了两个世纪（因为吃面食必须要用），但是在 17 世纪前，叉子都没有在英格兰和其他北欧地区普遍使用——就在上一个世纪，马丁·路德 (Martin Luther) 还曾说“愿上帝保佑我不要使用叉子”，以表明大多数北欧人对于这种堕落的发明的怀疑态度。当英国旅行家托马斯·科里亚特 (Thomas Coryate) 访问意大利时，叉子对他来说还非常新奇，他在《科里亚特在法国、意大利等国的走马观花之旅》(*Coryate's Crudities hastily gobbled up in Five Months' Travels in France, Italy, &c.* 1611 年) 中记载道：

意大利人和居住在意大利的其他人，在用餐中切肉时总是用一把小叉子。因为用一只手握刀切肉会把肉弄出盘子外，所以他们用另一只手拿叉子来扶住，这样坐在桌上的其他人就不会使自己的手指接触到盘中的肉了，否则对于桌上其他宾客是一种冒犯，也违犯了礼貌的规则……

科里亚特也被看做是把叉子引入英国的人，因此得了一个绰号叫 Furcifer，即拉丁语“拿叉子的人”（同时也有“流氓”的意思）。



一开始英国叉子只有两个叉尖，但是随着英国菜每一口的分量变得越来越大、越来越精致，就产生了增添第三个叉尖的必要性。

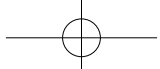
/1341 年 /

野猪头盛宴

牛津大学王后学院由罗伯特·德·艾格斯菲尔德（Robert de Eglesfield）创立，他是爱德华三世的王后埃诺的菲利帕（Philippa of Hainault）的牧师。该学院最著名的传统之一就是每年举行的野猪头宴会，这是一场圣诞节期间举办的盛大宴会，在威廉·亨利·哈斯克（William Henry Husk）的《耶稣诞生的圣诞颂歌，古代与现代》（*Songs of the Nativity Being Christmas Carols, Ancient and Modern*, 1868 年）中说，这是：

……一项纪念活动，纪念本院一位学生的英勇行为。当时他在附近的沙特欧瓦（Shotover）森林中一边读亚里士多德一边散步，突然遭到一头野猪的攻击。愤怒的野兽对着年轻人张开血盆大口，而后者非常勇敢，并且计上心来，用尽全力朝着野猪的喉咙大喊“*Græcum est*”[这是希腊语中的问候语]，聪明地噎住了这头野兽。

在女王学院的宴会上，一只野猪的头会被带进礼堂，一位独唱歌手和合唱队演唱野猪头颂歌。其实许多地方都在圣诞节举行野猪头盛宴，这可以追溯到异教的诺尔斯人（Norse），他们在冬至日向女神芙蕾雅（Freyja）献祭一头野猪。这也被认为是传统火腿的起源，许多家庭在圣诞节吃火鸡时仍然伴着火腿。



/1346 年 /

从穷骑士到蛋香面包（即法式吐司）

克雷西会战（the Battle of Crécy）之后，许多被法国人俘虏的英国骑士都被迫变卖产业以筹集赎金为自己赎身。他们一贫如洗地回家，爱德华三世为他们提供了一笔抚恤金和温莎城堡（Windsor Castle）里的住所，还为他们设立了一个新的骑士团，叫做温莎的穷骑士（Poor Knights of Windsor）。通过一个现在仍是一团谜的过程，这个名字后来也被德国人用来称呼 arme Ritter（即“穷骑士”），还被英国人用来称呼法式吐司（在第一次世界大战之前一直被称为德国吐司，在这场战争中被改名以向不列颠的盟友致敬）。英语中最早用“穷骑士”来指代法式吐司的用法记录，可以上溯到 1659 年（参见下文）。法国人自己将其叫做失落的面包（pain perdu），也就是承认这是处理“失落的”（即走味的不新鲜）面包最好的方式；在英国统治下的印度，则叫做匆忙布丁或者孟买布丁。

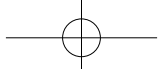
穷骑士的做法

以下的“穷骑士”（即现在称为法式吐司或蛋香面包）的菜谱来自《烹调全书》（*The Compleat Cook*），一本印刷于 1659 年的匿名书籍：

要做穷骑士，准备两片一便士面包，切成圆片。

将其浸泡在半品脱的奶油或清洁的水中，然后铺在盘子里，打三个鸡蛋，研磨肉豆蔻和糖，把它们与奶油搅拌在一起。

在平底锅中融化黄油，蘸湿面包，把湿的一面朝下放入锅中，把其余调料浇在面包上，一起煎熟。与玫瑰水、糖和黄油一起上桌。



/1348 年 /

来自坟墓的三文鱼

“腌制三文鱼”（gravlax）一词在这一年首次出现在记录中，以瑞典中部耶姆特兰（Jämtland）一个虚构的男人的名字 Olafauer Gravlax 的形式。他以制作腌三文鱼为生，这个词就是来自瑞典语里的“坟墓”（grav）和“三文鱼”（lax）。传统上，腌三文鱼就是把用盐腌的三文鱼埋到地上的一个洞（坟墓）里，用桦树皮和石头盖上，发酵一星期，这样鱼肉就软得可以吃了。今天，腌三文鱼已经不用掩埋了，鱼被切成两大块鱼排：一块鱼皮朝下放在盘子里，撒上莳萝、盐、糖和白胡椒；然后，把另一块鱼皮朝上摆在上面，再压上一块有重量的板子。每过几个小时就把鱼排翻动一下，把榨出的汁水涂在肉上；三天后腌三文鱼就做好了。

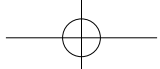
/1350 年 /

再热馅饼与苍蝇瘟疫

伦敦的一条地方法规禁止餐馆把兔肉馅饼卖到超过一个便士，还有规定禁止采购放置超过一天的肉，以及禁止重新加热馅饼——在乔叟的《厨师的故事》里，罗杰餐馆的老板就违反了这条规定。在《坎特伯雷故事集》中这篇未讲完的故事的序言里，主人斥责罗杰端出了重新加热过的“多佛的杰克”（可能是一种馅饼，也可能是一种鱼）：

讲吧，罗杰，讲一个好故事来。

你已做过很多肉饼享客，



已经冷了又热有两次了，
好几个肉馅面饼到了晚上还要渗出油水来。
许多朝圣客诅咒过你，
因为他们吃了你的肥鹅，肚子坏了；
你的店铺里苍蝇乱飞。¹

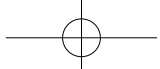
帕马森干酪（Parmesan）山

在《十日谈》（*The Decameron*）这本故事集中，意大利作家乔万尼·薄伽丘（Giovanni Boccaccio）描绘了一个特别有意大利风味的丰饶之地：

有一座完全由磨碎的干酪组成的山。山顶上的人其他什么都不做，专做通心粉和意大利饺子，用阉鸡的高汤煮了，然后就扔下山坡。你吃得越多，得到的也就越多。

帕马森干酪是由名叫阿达莫·塞利姆（Adamo Salimbene）的帕尔马（Parma）的僧侣，在13世纪最早提及的。到1568年，一位名叫巴托洛梅奥·史卡皮的多明我会修士（Dominican）声称帕马森干酪是世界上最好的奶酪。这个论断得到塞缪尔·佩皮斯的赞同，他在1666年的伦敦大火中，把自己的帕马森干酪和酒以及其他贵重物品一起埋在地里，以防止它们被火烧到。这种奶酪的声誉一直延续，最近有一项调查显示，大块的帕马森干酪在意大利的超市里是最常遭到盗窃的商品。

¹ 原文为中古英语，译文引自方重译文，上海译文出版社1983年。——译者注



/1357 年 /

因绝食而获赦免

在《岁月之书》(*Book of Days*, 1862—1864 年)里, 罗伯特·钱伯斯 (Robert Chambers) 对一次著名的绝食进行了下列叙述:

在莱默 (Rymer) 的 *Faeder* 中, 收录有英王爱德华三世的一份诏书, 其中提及一位名叫塞西莉亚 (Cecilia) 的女士, 她是约翰·德·瑞基威 (John de Rygeway) 的妻子, 被以谋害亲夫的罪名抓进诺丁汉 (Nottingham) 监狱, 按照呈送到国王面前的绝对可靠的证词所言, 她在那里保持静默和绝食 30 天; 因此, 被其虔诚所打动, 并且为了奇迹所归功的圣父圣母的荣耀, 陛下很高兴地赦免了这位妇女。该条诏令签署于国王统治的第 31 年, 即公元 1357 年 4 月 25 日。

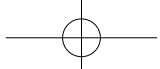
/ 约 1390 年 /

天鹅血煮天鹅肉

“一切肉食中他最爱的是红烧肥天鹅。”乔叟在《坎特伯雷故事集》中如此描写一位修道僧, 表示这位僧士乃是一位喜好奢华之人——在中世纪, 天鹅是最昂贵的食用鸟类了。而当时烹饪天鹅首选的做法是用一种黑酱汁煮, 酱汁是用天鹅血煮切碎的内脏熬成的。为了减少肉里的腥味, 在宰杀前要用燕麦喂食天鹅。

金鸡骑金猪

法国御厨纪尧姆·提利尔 (Guillaume Tirel, 约 1310—1395 年),



被世人称作泰勒文 (Taillevent)，被认为编制了一本菜谱集叫做《食物》(*Le Viandier*)，其最早的手抄版本可以追溯到 1395 年。外观形象与戏剧性的冲击效果通常与菜肴的味道一样重要，例如下面列举的这一道“黄金菜”，为一个宗教节日“精心”设计的菜式就体现了这一点。

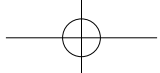
头盔鸡

烤一只猪，以及公鸡或老母鸡之类的禽类。

在烧烤猪和鸡的同时，给鸡填馅 (如果喜欢鸡皮就不要剥皮)，然后涂上打散的鸡蛋。

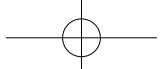
涂好后放到猪身上；给鸡戴上纸糊的头盔，在鸡的胸部粘上一杆长枪。

如果是为贵族做菜，就给猪和鸡贴上金箔或银箔 (如果是为普通人做，就贴上红色或绿色的锡箔)。



15 世纪





/ 约 1400 年 /

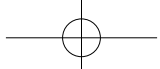
松花蛋

这种又名百年蛋的中国佳肴,据说起源于六个世纪之前的明朝,湖南一个人在给他的新房子做灰泥的熟石灰里,发现了几个埋了两个月的鸭蛋。出于好奇,那人决定尝一尝,结果味道挺好——尤其是加了点盐之后。今天,制作松花蛋的方法是用掺入生石灰、草木灰和盐的黏土裹住鸭蛋,放置几个月。在制作完成后,蛋白变成了深褐色、透明且几乎无味的果冻状,而蛋黄则成了深绿色或深灰色,具有乳脂状的质地和硫或氨的气味。后一个特点导致了常见的误解,即松花蛋是在尿液里浸泡出来的,而且实际上泰国人就称之为 *khai yiw ma*——“马尿蛋”。

/ 约 1450 年 /

槟榔的力量

波斯派驻印度南部毗奢耶那伽罗 (Vijayanagara) 国王宫廷的大使相信,这位国王驾驭后宫数百位嫔妃的能力,主要归功于他



对咀嚼槟榔的钟情——这个习惯至今在印度仍然很普遍。包叶槟榔是一颗槟榔果(代表男性本体)与一些石灰和香料包裹在一片菱叶(代表女性本体)中,咀嚼后主要起到净化口腔、清新口气和帮助消化的功能。咀嚼者会不停地吐出血红的口水,牙齿发黑,并有可能增高患口腔癌的概率。

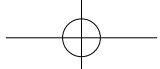
/1453 年 /

偷来的快乐

在君士坦丁堡(Constantinople)陷落和奥斯曼土耳其人征服希腊后,许多希腊人不愿向外国统治者投降,选择上山为寇。这些游击队员兼土匪被称为山贼(*klephts*),这个词来自希腊语里的*kleptein*,即“偷东西”,这个希腊语词汇同时也是英语里盗窃狂(*kleptomania*)一词的词源。为了养活自己,山贼们会去偷羊。偷来的羊,他们放在火坑里用小火慢慢地烤,这样才能产生尽可能少的烟——以避免向奥斯曼士兵暴露他们的藏身处。这就是一道传统希腊菜*klefthiko*的由来——这道菜就是用大蒜和柠檬汁腌泡的羊肉,架在骨头上慢慢烤出来的。

大主教的盛宴

1465年,乔治·内维尔(George Neville)就任约克郡(York)大主教的庆典是一场盛大宴会,宴会的菜单被记录在《高级厨艺书》(*A Noble Boke of Cokery*)中,这是一本编撰于1468年的手写本。1500年,其成为可能是英语世界第一本印刷的烹饪书。前述那场盛宴的一部分菜单节选如下:



头盘

芥末牛腩头肉——牛奶麦粥与鹿肉——野鸡——烤天鹅——塘
鹅——海鸥——阉鸡——烤苍鹭——梭子鱼——油条——奶油蛋羹

第二道

鹿肉——孔雀——烤兔子——丘鹑——啄木鸟——黑尾
鹑——赤足鹑——面包结——公牛——紫奶油——模子装的挞

第三道

椰枣蜜饯——烤麻口——烤杓鹑——烤野鸡——烤秧鸡——
烤白鹭——兔子——鹤鹑——烤小嘴鸽——烤岩燕——大型鸟——
烤云雀——麻雀——新鲜鲟鱼——烤榲桲

主菜

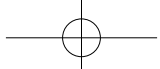
奶油——汤——梭子鱼——七鳃鳗——三文鱼——鲑鱼——
鲷鱼——烤鳊鱼——鳟鱼——鲈鱼——比目鱼——虾——蟹——
龙虾

/1465 年 /

在美食这一点上我们是无敌的

意大利人文主义者、罗马学院院士巴托洛梅奥·普拉提纳，著有《论高尚的快乐与健康》（*De honesta voluptate et valetudin*），这本书将古老的学术和伦理学与精美食物的菜谱结合起来，菜谱多数借鉴自广受敬重的厨师马蒂诺·德·罗西（Martino de' Rossi），也被称为科莫的马蒂诺大师（Maestro Martino of Como）。普拉提纳这本著作出版于 1470 年，因此是第一本印刷的烹饪书。

虽然文艺复兴时代大多数人文主义者向往古代的艺术和哲



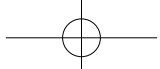
学成就，并认为无法超越，但普拉提纳却认为“现代”烹饪是一个例外，他声称：“在美味鉴赏之中，没有理由认为祖先强于我们。尽管他们在几乎所有的艺术上都超过我们，但是在美食这一点上我们是无敌的。”促使他夸下如此海口的是马蒂诺大师的牛奶冻 biancomangiare（意即“白色食品”）的菜谱，这道甜点给作者带来如此强烈的欣快感，使他忍不住大发感慨：“啊！不朽的上帝啊！您赐予我一位多么伟大的厨师朋友啊！这就是科莫的马蒂诺。”

普拉提纳其他文章中提出的忠告，有添加糖能够改进几乎所有的菜肴，还有烤熊肉对肝脏或脾脏不好——但它可以防止脱发。

1468年，在此书完成三年后，普拉提纳和其他学院院士遭到逮捕，所受指控是企图刺杀教皇保罗二世（Paul II），后来又进一步指控他们不信上帝，而代之以古罗马诸神。此外，还有指控他们暴饮暴食（普拉提纳著作的手写本也被当作证据）以及与男性和女性共同纵欲无度。到底有没有不利于教皇的阴谋，没有人知道，不过普拉提纳和他的朋友们在历尽各种折磨后最终获释了。保罗二世的继任者西克斯特四世（Sixtus IV）后来任命普拉提纳为梵蒂冈图书馆馆长——这一事件被记录在美洛佐·达·弗利（Melozzo da Forlì）著名的壁画中。

虚荣的孔雀

在《论高尚的快乐与健康》（1465年）中，巴托洛梅奥·普拉提纳警告读者不要吃孔雀，因为它们难以消化，导致忧郁。更重要的是，孔雀是虚荣的鸟，只有虚荣的人才吃，他们的财富都是来自“完全的运气和他人的愚蠢”，以及那些只会在便宜酒馆和妓院里与其他不三不四的人一起吃饭的人。普拉提纳的目的，首



先是一个道德目标——要找到快乐与自我克制之间的一种完美平衡。当然，他也想要蛋糕和享用的快乐——对于孔雀也是一样的，他也给出了用这种虚荣的鸟做出令人印象深刻菜肴的详细指导：

首先从孔雀的喉咙到它的尾巴浅浅地划一刀。

然后去除皮、羽毛、头和腿。

然后给身体填馅，插在烤肉钎上烤熟。

烤熟以后，用皮和羽毛装饰，把头和腿装回去，在端上桌之前，先把整只孔雀缝合装配好。

为了增加装饰性，在它的喙上放一些浸了樟脑油的羊毛，在上桌时将其点燃。

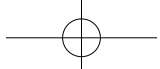
想必那些虚荣的客人会喜欢这个炫耀性的表演。

/1471 年 /

死于甜瓜

教皇保罗二世死于此年 7 月 26 日。曾因为保罗的命令而遭受一年的牢狱之苦，并遭到刑囚的意大利人文主义者巴托洛梅奥·普拉提纳（见 1465 年），在撰写《教皇们的生平》（*Lives of the Popes*, 1479 年）时展对他的报复：

保罗二世喜欢饭桌上摆满各种各样的菜肴，不过他通常吃其中最早上几道；但是如果他喜欢的食物没有的话，他就会吵吵嚷嚷。他喜欢吃甜瓜、螃蟹、糖果、鱼和火腿。我相信正是这些奇异的饮食使他中风去世；因为就在他去世的前一天，还吃了两只巨大的甜瓜。



/1475 年 /

阿瑟尔乳饮（Atholl Brose）的起源

这种著名的苏格兰甜食，由燕麦粥、蜂蜜和威士忌制成，据说起源于罗斯伯爵和岛屿领主约翰·麦克唐纳（John MacDonald, Earl of Ross and Lord of the Isles）反对詹姆斯三世（James III）国王的反叛期间。为了抓住这个反叛的伯爵，忠于国王的阿瑟尔伯爵用蜂蜜和威士忌灌满了斯凯岛（Skye）上的一口小井。罗斯伯爵上了当，他在这个新发现的好地方高兴地畅饮了许久，结果酩酊大醉，束手就擒。不过他后来还是逃脱了反叛罪行的惩罚，一直活到 1503 年。

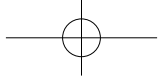
另一个不太可能的故事说这种饮品起源于 1745 年英俊王子查理（Bonnie Prince Charlie）叛乱期间，这时的阿瑟尔公爵，一位忠于国王的汉诺威人（Hanoverian），使用同样的计谋抓住了一些属于詹姆斯党（Jacobite）的敌人。阿瑟尔乳饮出名的美味给了英国诗人托马斯·胡德（Thomas Hood）一个使用双关语灵感：

为一杯高地人炮制的饮品所着迷，
一位日耳曼旅人惊喜地赞叹道——
天哪！如果这就是阿瑟尔乳饮，
那么阿瑟尔 Boetry 会是多么美好！

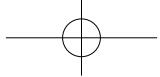
/1492 年 /

欧洲人发现辣椒

当哥伦布在加勒比地区登陆时，他完全相信自己到达了印度东部，因此他给自己在那里发现的辣椒命名为“印度胡椒”。实际

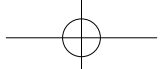


上这是原生于新世界的辣椒属（*genus Capsicum*）植物的果实，本地人从公元前 4000 年左右就开始种植了。这一概念的混淆一直没有纠正，在英语里这种果实一直叫做“辣的胡椒”，实际上它与胡椒完全没有关系，胡椒来自旧世界一系列胡椒属（*genus Piper*）的植物。



16 世纪





/ 约 1500 年 /

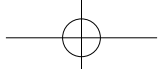
黄油塔

鲁昂主教座堂（Rouen Cathedral）的“黄油塔”（Tour de Beurre）大约在这一年开工建设。这座塔如此命名，是因为建设工程的资助者是诺曼人（Normans），他们希望教会允许他们在大斋期（Lent）能够继续吃黄油——这可是诺曼美食的骄傲。

/1505 年 /

辣椒来到印度

葡萄牙人在印度建立的第一个殖民地是科钦（Cochin，现作 Kochi），五年之后他们又在果阿（Goa）建立了一个定居点。尽管今天的印度菜总是与辣椒的火辣味道联系在一起，但是在葡萄牙人来之前，这种源自美洲的香料从未出现在印度，直到那时，那里最辣的食材还是胡椒。葡萄牙人带到印度的食材还有木瓜、番石榴和菠萝，所有的这些原料都被印度菜欣然接受。不过，虽然葡萄牙人还从美洲引进了番茄和土豆，但是它们在英国统治时期



以前并没有流行起来。

辛辣咖喱肉（Vindaloo）：一道葡萄牙咖喱（Kárhí）

辛辣咖喱肉在今天被认为是最辣的咖喱菜之一，起源于葡萄牙殖民地果阿。这不是印度本地菜式，其名字和特征都来自一道葡萄牙菜 carne de vinha d'alhos，这个名字就是其主要成分：肉、酒和大蒜。这些原料也就是辛辣咖喱肉的主要原料，当然还要加上香辛料，并且用醋代替酒。后者这个词在英语中首次提及是在 W. H. 道所著的《主妇的印度烹饪指南》（*Wife's Help to Indian Cookery*, 1888 年）一书中，在这本书里，辛辣咖喱肉被称为“一道葡萄牙咖喱”。下面是菜谱：

采用下列成分……

印度酥油 6 吉塔克¹，也可以用猪油或植物油；大蒜粉、蒜泥、姜粉各一汤勺；辣椒粉两茶匙；香菜种子一茶匙；烘烤并磨碎的香菜种子半茶匙；月桂叶或 Tej-path 两三片；胡椒籽，四分之一吉塔克；丁香半打，烘烤并磨碎；小豆蔻半打，烘烤并磨碎；

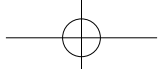
肉桂棒半打；醋，四分之一品脱

取 1 希尔（seer，大约 2 磅或 1 千克）的牛肉或猪肉，切成大的方块，浸泡在醋、盐以及上述所有磨碎的调味品里面，浸泡一晚。

加热酥油、猪油或芥末油，加入已经浸泡过夜的原料，在肉中加入胡椒籽和月桂叶，文火慢炖数小时，或者一直炖煮到肉烂为止。

（建议如果用猪肉，而不是牛肉，就应该省去丁香、肉桂和豆蔻。）

¹ 1 吉塔克 = 1 盎司或 28 克。



/1510 年 /

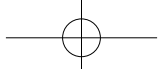
康沃尔肉馅饼(Cornish Pasty)起源于来自德文郡(Devon)的冲击

2006 年，德文郡档案之友协会的主席托德·格雷(Todd Gray)博士在德文郡的埃奇克姆(Edgcumbe)庄园的文档中发现了一份菜谱，似乎是“康沃尔”肉馅饼，其中包含有面粉、胡椒和鹿肉。格雷博士发现的这份手抄本的书写日期是 1510 年，比 1746 年出现的第一份康沃尔肉馅饼菜谱早 236 年。

但是，主张肉馅饼起源于康沃尔郡的人引述 12 世纪克雷蒂安·德·特鲁瓦(Chrétien de Troyes)所著的亚瑟王传奇中的《艾里克和艾里德》(*Eric and Enide*)一诗，其中包括这样一段话：“接下来 Guivret 打开一个箱子，拿出两个馅饼。‘我的朋友们’，他说，‘现在来尝一点冷馅饼吧……’”据说因为 Guivret 和艾里克都是来自康沃尔郡的，这就证明了康沃尔起源一说。

显然，到 19 世纪时，肉馅饼已经成为康沃尔郡的锡矿工很合适的“打包午餐”。肉馅饼本身卷边闭合的形式——一个封闭的外壳包裹着小块牛排和蔬菜的内馅——意味着矿工们可以用他们的脏手抓住厚厚的外壳，在吃完其他部分之后将其丢弃。

2011 年，欧盟授予康沃尔肉馅饼地理标志保护(Protected Geographical Indication, PGI)地位，这使其上升到了与帕尔马(Parma)火腿和卡芒贝尔(Camembert)奶酪这些食品相当的水平。根据法令，要获得命名承认，一只康沃尔肉馅饼不但必须是在康沃尔郡制作的，还必须是 D 字形，卷边必须在侧面，而不是顶部。馅料必须“厚实”，要包括“绞碎的或是大块的牛肉，以及芜菁、土豆和洋葱，还有较清淡的调料”。20 世纪 40 年代有一首歌谣，其中所唱的肉馅饼恐怕难以达到欧盟的标准：



马修、马克、卢克和约翰
吃一条五英尺长的肉馅饼
咬一口，咬两口
噢！我的上帝，里面全是老鼠。

/1518 年 /

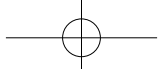
从托尼甜面包（Panettone）到婆婆蛋糕（Baba）

意大利贵妇博娜·斯福尔扎（Bona Sforza）嫁给了齐格蒙特一世（Sigismund I）“老者”，因而成为波兰王后和立陶宛大公夫人。据说她带来了托尼甜面包的配方，这是她家乡米兰的特色，这也促成了斯拉夫特色婆婆蛋糕的诞生。这是一种甜面包，在直立的圆柱形模具中烤制，它是如此精致，据说面团在进烤炉之前要在一个没有男人的厨房中的羽绒被上静置——而且此时在场的人都不许大声说话。虽然配方可能是外来的，但是在收获季节烘烤高大的圆柱形面包——有些甚至与真人一样高——的传统却可以追溯到中世纪早期，那时斯拉夫人还是异教徒。Baba 一词原意是“祖母”，意思就是面包的圆柱体形状像人形。

/1526 年 /

皇帝因为美食而后悔征服

莫卧儿（Mughal）帝国的开国皇帝巴卑尔（Babur）侵入了印度北部，但对于自己的征服并不满意。他在《巴卑尔回忆录》（*Baburnama*）中抱怨说，“印度斯坦（Hindustan）是个没什么吸



引力的地方”，还说，“城市和乡村都不快乐”。他说最糟糕的是食物，与他的中亚故乡相去甚远：“没有好的肉、葡萄、甜瓜或其他水果。市场上没有冰、冷水、面饼或者任何好东西。”在巴卑尔统治的后期，他的园艺家们努力在印度种出了葡萄和甜瓜，可是后者的味道却再次让巴卑尔因为思乡而流泪。

尽管不喜欢印度的食物，巴卑尔还是从他新近推翻的德里苏丹的御厨房里雇用了一些印度斯坦厨师。这个决定令他后悔，因为在一顿饭后他患上了重病，他怀疑自己中了毒，于是命令找来一只狗吃他的呕吐物。这只狗马上就倒下，并且很快死掉了。巴卑尔自己恢复了，不过后来揭露出来是被废黜的苏丹的母亲买通厨师在肉里下毒。厨师遭受酷刑，被迫招供，然后被剥皮处死，而皇帝的试毒员因为渎职而被剁碎。但是苏丹的母亲却只是被关进监狱。

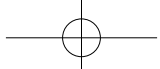
1527 年 /

面包和大蒜造成的伤害

这年 5 月，当日耳曼雇佣兵洗劫罗马时，曼图亚侯爵夫人（Marchioness of Mantua）伊莎贝拉·迪埃斯特（Isabella d'Este）被困在自己家里已八天。她后来讲述自己如何像一个贫民一样依靠面包和大蒜度日，并说由此造成的伤害始终没有恢复过来。

文艺复兴时期的宴会

1529 年 1 月 24 日，费拉拉公爵阿方索一世·德斯特（Alfonso I d'Este, Duke of Ferrara）的管家克里斯托弗洛·梅西斯布戈（Cristoforo Messisbugo）组织了一场堪称文艺复兴时期最壮观之一的盛

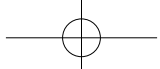


宴，他还将其记录在自己撰写的《宴会的菜单组成》（*Banchetti composizioni di vivande*）一书中，这本书在他 1548 年去世前写成。这场宴会是为了庆祝阿方索的继承人埃尔科莱·德斯特（Ercole d'Este）与法国国王路易十二的女儿蕾妮（Renée）的婚事，是一场长达八个星期的庆典的高潮。

按照精心设计的顺序，大约五十种各自不同的菜肴，分作五道送上餐桌，作为向新郎致敬之礼，并以象征大力神之劳苦工作的糖制雕塑装饰。一百名左右的宾客一边尽情享用这沉重而又丰饶的美味，一边陶醉于小丑、相声和歌曲以及其他各种形式的音乐表演中。

菜式绝大多数是肉或鱼，其中许多还伴有葡萄干、丁香、肉桂、胡椒、肉豆蔻、糖、鸡蛋、奶酪和葡萄酒。下面是菜单中节选的一部分：

炸野猪肉丸子
猪肝香肠馅饼
牛奶冻浇去骨阉鸡
胎膜包阉鸡肝
橙子烤野鸡
烤鹧鸪
酥皮鸽子
炸骨髓糕点
填馅烤全羊
涂金色的腌制海鲷饰以月桂叶
烟熏乌鱼
鱼脾脏挞
煎鳟鱼尾巴



杏仁香鳝

鳟鱼卵馅饼

原汁烤鳗鱼

黄色宫廷酱腌梭子鱼

炸大比目鱼，覆盖德斯特家族的红、白、绿色酱汁

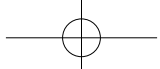
大斋期此后不久就开始了，这对于宾客们而言可能是一种解脱。

然而，阿方索的铺张是完全徒劳的。在与法国王室结盟这件事上，他押错了宝——就在这场婚礼之后，法国在意大利的势力迅速衰弱，哈布斯堡（Habsburgs）王朝的查理五世（Charles V）皇帝占了上风。到这一年年底，阿方索也被迫前往博洛尼亚（Bologna）去觐见查理。公爵随身带上了他的主厨兼朝臣梅西斯布戈，希望用更多的宴会来取悦皇帝，缓解会谈的气氛。查理对这位管家的手艺非常欣赏，甚至赏赐给他一个伯爵头衔。

/1533 年 /

用洋葱挑动春心

凯瑟琳·德·美第奇（Catherine de' Medici）嫁给了未来的法国国王亨利二世（Henry II），并且从家乡意大利带来了一种新式菜肴：球洋葱。长久以来这种食材被认为能够“挑动春心”，因此也就被看做不适合给教养良好的年轻女士食用——这使得巴黎的蔬果商在叫卖商品的时候喊道：洋葱！洋葱！暖身又暖心！浑身都燥热！知道凯瑟琳·德·美第奇吗？她最爱吃洋葱！洋葱！洋葱！



/1536 年 /

路德派的胃

荷兰人文主义学者德西德里乌斯·伊拉斯谟（Desiderius Erasmus）死于这一年。伊拉斯谟毕生致力于改革罗马天主教会，却拒绝皈依新教。有一次，当被批评不遵守大斋戒时，他回答道：“我的灵魂也许是天主教的，但是我的胃是路德派的！”

/1539 年 /

杰克·霍纳（Jack Horner）与李子

在亨利八世（Henry VIII）的废除修道院运动中，被拆除的建筑之一就是格拉斯顿伯里修道院（Abbey of Glastonbury）。在此之前，传说最后一任格拉斯顿伯里修道院院长理查德·怀丁（Richard Whiting）曾试图防止这场灾难，他派遣自己的管家杰克·霍纳带着一份圣诞礼物前往伦敦觐见国王：一只馅饼，其中藏有 12 个庄园的地契。据说杰克·霍纳在路上掰开了馅饼，掏出了梅尔斯（Mells）庄园的地契据为己有——因此就有了这么一首歌谣：

小杰克·霍纳

坐在街角

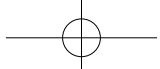
吃着圣诞馅饼。

他用大拇指

掏出一颗李子

还说，我是个多好的男孩！

现在可以确定的是废除修道院运动之后不久，确实有一位托

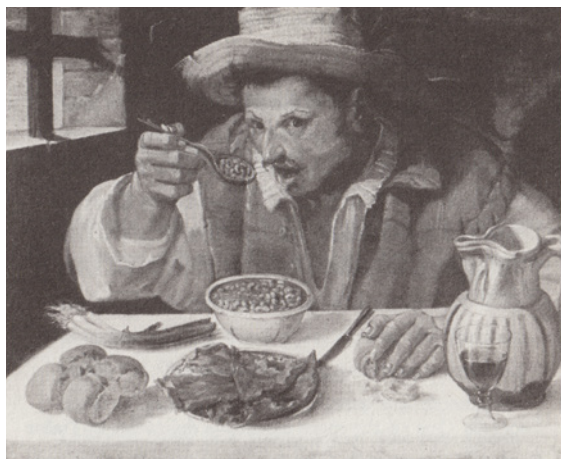


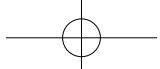
马斯·霍纳来到梅尔斯定居。但是他的后代指出他的名字是托马斯，不是杰克，而且他是用 1831 英镑 9 先令 1 又 3/4 便士买下的这个庄园（还有几个别的庄园及其附属的农场）。而那个杰克·霍纳，看上去好像是曾经出现在 18 世纪许多畅销故事书里的一个虚构的人物，那个 13 英寸高的喜欢恶作剧的人。

/1542 年/

无花果招虱子

安德鲁·波尔德 (Andrew Boorde) 在这一年出版了《健康饮食》(*A Dyetary of Helth*)，在此书中他讨论了一系列食物对于健康的好处和坏处。他说无花果可以当作催情药，但是也会“造成一个人流汗，而且确实会产生虱子”，而莴苣则“能够消灭性行为”。波尔德年轻时曾加入加尔都西会 (Carthusian order)，但在 1529 年却退出其修道誓言，因为他发现自己无法忍受“宗教的严苛”。他随后出国学习医术，在欧洲各地漫游，从加泰隆尼亚寄回大黄种





子——当时英格兰还没有这种植物。回家以后，他还被指控在家里藏了三个“放荡的女人”，并因此在监狱里待了一段时间。

/1545 年 /

英国食物第一部分：贪得无厌的食肉者

科西拉的尼堪德·努西斯（Nicander Nucius of Corcyra）在他的游记中将英格兰人描述为“食肉者，对于动物性食物贪得无厌；欲望中充满了酗酒与放纵；性格中充满了猜疑”。

/约 1550 年 /

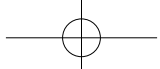
海鸥

在都铎王朝时期的英格兰，最昂贵的美味佳肴之一是海鸥（又叫做 mews），每只要卖 5 先令；与之相对的是一磅牛肉只要一个半便士。海鸥被抓到后，先用腌牛肉喂肥，而后再屠宰，以改善其风味。

/1554 年 /

艺术家的盛宴

佛罗伦萨画家和雕塑家乔瓦尼·弗朗切斯科·鲁斯蒂奇（Giovanni Francesco Rustici）死于这一年。在与他同时代的乔尔乔·瓦萨里（Giorgio Vasari）所著的《艺苑名人传》（*Lives of the Artists*）中关于鲁斯蒂奇的一章告诉我们，在一个主要由艺术家组

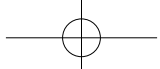


成的美食俱乐部——锅友会（Company of the Saucepan）中，鲁斯蒂奇担任主持人一职：

有一晚，鲁斯蒂奇要用一顿晚宴招待他的锅友会会员，他命令不用桌子，而是要用一个葡萄酒桶制成的大壶或者说是大锅，他们全都坐在里面，头上悬挂着照明用的蜡烛。在大家都舒服地坐下之后，中间就升起一棵树，树枝上挂满了晚餐，都是盛在盘子里的食物……这次鲁斯蒂奇拿出来的大菜是炖锅里的酥皮馅饼，其中上演了奥德修斯（Ulysses）浸泡自己的父亲，使其返老还童的场景。两个人物都是用阉鸡扮演的，还给它们装上四肢，使其看起来像人。锅友会的成员安德烈亚·德尔·萨尔托（Andrea del Sarto）端出一个八边形的教堂，有点像圣若望洗礼堂（S. Giovanni），但是支撑在立柱之上的。地面是明胶制作的，看上去像彩色马赛克镶嵌画；柱子看起来是斑岩，实际上是大香肠；基础和柱头用帕马森干酪制成；挑檐用糖制作；讲坛是杏仁饼做的。中间的合唱台用冷的小牛肉搭建，上面有一本用通心粉粘成的书，书上还有胡椒籽做成的文字和乐符，唱歌的是张开嘴、披着小小的白色法衣的画眉鸟，后面的低音部则是两只肥鸽子，还有六只圃鹇扮演女高音。

鲁斯蒂奇在另一个美食俱乐部——铲子会（Company of the Trowel）中也扮演着重要角色：

有一次，在布贾尔迪诺（Bugiardino）和鲁斯蒂奇的指导下，他们全部打扮成石匠和工人出现，并开始着手为俱乐部建造一座大厦，用里考塔（ricotta）奶酪当做砂浆，用干酪当做砂子。用篮子和独轮车运来的砖块，实际上是面包和蛋糕块。不过他们的建筑工程质量显然很糟糕，注定要被推倒，这时他们就冲到“建材”堆上，狼吞虎咽地全部吃光。最后，就在拆解的时候，天上及时下了一



场小雨，同时还电闪雷鸣，迫使他们放下手里的工程回家去了。

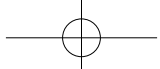
另一次，寻找普洛塞庇娜（Proserpine）的刻瑞斯（Ceres）来到会员们中间，请求他们陪伴她前往下界地狱。他们在地狱里遇见了冥王普路托（Pluto），他拒绝放普洛塞庇娜走，反而邀请他们参加他的婚宴，在宴席上，所有的食物都是可怕和恶心的动物的形状，有蛇、蜘蛛、青蛙和蝎子之类的动物，但其中却包着最精美的馅料。

鲁斯蒂奇似乎有点儿古怪。瓦萨里告诉我们，他非常喜欢动物，作为宠物，养着一只鹰，一只“能像人一样清晰地说许多话”的乌鸦，还有一头豪猪，“它是如此驯服，能够像一条狗一样在桌子底下四处走动，习惯蹭蹭人们的腿，使得他们赶紧把脚缩回来”。从他存世的艺术作品来看，这一点儿也不奇怪。

/1564 年 /

皇家香肠

大批当地生产的香肠被上缴到美因河畔法兰克福（Frankfurt am Main），用于庆祝马克西米利安二世（Maximilian II）当选神圣罗马帝国皇帝的加冕礼——这个习俗被后来的每次皇帝加冕礼所继承和保持。这一本地特产的配方起源于早至 13 世纪，尽管法兰克福在 1987 年才庆祝建城 500 周年。这个配方被一位名叫约翰·格奥尔格·拉纳（Johann Georg Lahner）的德国屠夫带到了维也纳（德语叫做 *Wien*），他在最初的猪肉混合物里加了点牛肉。这种维也纳版本的香肠就被叫做维也纳香肠（Wiener，在美国则叫做“weenies”）。



/1567 年 /

威尔士干酪

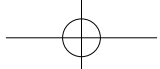
在未署名的《开心故事与机智问答》（*Merry Tales, Wittie Questions and Quicke Answers*）中有这样一则故事，讲的是威尔士人对一道佳肴的热爱：

天堂里有一大群威尔士人吵吵嚷嚷，困扰着所有人。于是上帝对圣彼得（Saint Peter）说，他对这些人感到厌烦，要把他们赶出天堂……圣彼得就跑到天堂门外大声喊道：“Caws pob”——也就是“烤奶酪”——威尔士人听到了就飞快地跑出天堂大门。圣彼得看到他们都出来了，就迅速返回天堂并锁上了大门。

/1570 年 /

比萨之前的比萨

巴托洛梅奥·史卡皮是教皇庇护(Pius)四世和五世的私人厨师，也是意大利文艺复兴时期最著名的厨师，在这一年出版了五卷本的《烹饪的戏剧艺术》（*Opera*）。在其中众多的菜谱里面，有一个是关于一种“那不勒斯人将其叫做比萨”的菜。这实际上是一种杏仁糖外壳的甜味馅饼，其中填有碎杏仁、松子、无花果、枣子、葡萄干和饼干。当时番茄还没有引进到意大利，因此今天我们所知道的那种美味比萨饼还没有诞生。



/ 约 1575 年 /

火鸡（Turkey）如何得名

“公 / 母土耳其鸡”的名字本来是用在非洲珍珠鸡 *Numida meleagris* 身上的，因为这种禽类是被近东商人引进英格兰的，也就是“土耳其商人”（土耳其在这里是国名）。当英格兰殖民者在北美初次遭遇一种外观类似的鸟类——野生火鸡 *Meleagris gallopavo* 时，他们也就叫它土耳其鸡了，这个名字也由此就被固定下来。而法语里的北美火鸡 *dindon* 一词，则来自“西印度群岛鸡” *coq d'Inde*（西印度群岛指西班牙美洲殖民地）。

/ 约 1580 年 /

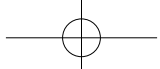
白兰地的诞生

据说最早的白兰地产生于一些荷兰商人对葡萄酒进行蒸馏，这样可以减少海运时的容量；当时的想法是在运到目的地之后再把酒稀释。但是他们发现浓缩的酒本身具有极佳的品质，就开始不稀释直接饮用了。

/1581 年 /

食品雕刻被视为一种美术

在著名雕刻师文森佐·切尔维奥（Vincenzo Cervio）去世一年后，他的遗作《文森佐·切尔维奥的雕刻刀》（*Il trinciante di Vincenio Cervio*）出版了，这是一本关于雕刻肉类以及其他食材的



专著，作者大半生服务于枢机主教亚历山德罗·法尔内塞（Cardinal Alessandro Farnese）。切尔维奥批评刻板的日耳曼雕刻法，他们是把肉固定在一块板上或是桌面上雕刻的，他赞美技艺精湛的意大利雕刻法，他们把肉类插在一把叉子上，举到空中进行雕刻——这种技术需要相当的身体灵活性。

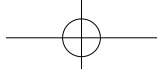
/1589 年 /

每个农民锅里都有一只鸡

这一年亨利四世（Henri IV）当上法国国王，并说了一句至今被法国人民称颂的名言：“我希望我的国家里没有一个农民穷到每个星期天锅里都没有一只鸡。”

与此相反的是，在意大利有一句古老的谚语：“如果有个农民在吃鸡，那么要么农民有病，要么鸡有病。”这暗示了这样一个事实，即对于意大利的农民而言，鸡是稀少珍贵的，通常是省给病人吃的。如果有个农民真的在吃鸡，那么这只鸡很有可能是病死的。另一句古老的意大利谚语说“圣伯纳德酱让食物看起来美味”。“圣伯纳德酱”指的就是饥饿（不过这位圣人与饥饿到底有什么关系并不清楚）。

亨利四世也有以他的名字命名的一种酱。在 19 世纪，一家叫做巴维农亨利四世（Le Pavillon Henri IV）的餐厅的主厨儒勒·柯莱特（Jules Collette）发明了一种酱汁，其中含有黄油、醋或柠檬汁、蛋黄、红葱，以及龙蒿或法国香菜。因为亨利四世被叫做“贝阿恩人”（他出生于贝阿恩，这是法国西南部一个古代省份），柯莱特就把他发明的酱叫做贝阿恩酱（sauce Béarnaise 即蛋黄酱）。



吃不饱宴会

由于当时意大利北部正在发生饥荒，1590 年博洛尼亚最受欢迎的诗人和剧作家朱利奥·塞萨尔·克罗齐（Giulio Cesare Croce）写作了《吃不饱宴会》（*I banchetti di mal cibati*），这是一部寓言，其中说到歉收爵士的女儿饥荒小姐嫁给了青春年少的贫瘠少爷。婚宴上出现了大量的菜肴，诸如：

蜜蜂排骨和肾脏

炖黄蜂，搭配其胗和胎膜

蝗虫肺汤

蝉的排骨

蟑螂肚皮

蟋蟀眼球汤

苍蝇头派

大黄蜂肉丸

马蝇舌头馅饼

蝙蝠脚冻

蚊子脚汤

水蛭油炸鼯鼠内脏

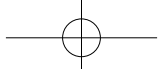
煎苍蝇肝

蜗牛角酱

炖青蛙脾

鹤鹑肚子

克罗齐本人的职业是铁匠，他从未寻求贵族的资助，于 1609 年死于贫困。他的作品还有《保持苗条并且少花钱的真正秘诀》，在这本书里他列举了如果一个人不想发胖，就最好避开的那些富



人的食物——阉鸡、馅饼、干酪通心粉——当然他完全明白，在“胖子城”（La Grassa）博洛尼亚，自从 13 世纪以来就以意大利的美食之都而闻名的这座城市里，没有人想要过苗条身材。

/1590 年 /

土豆的功能之一

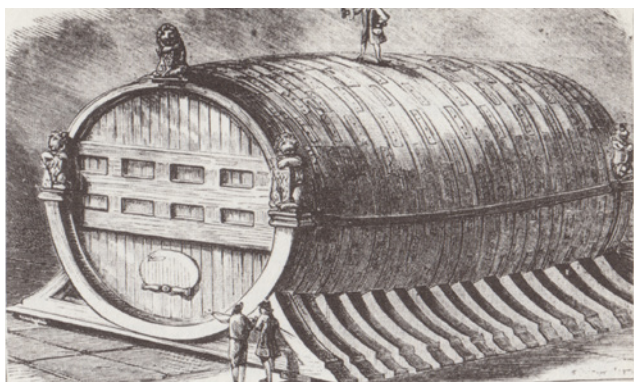
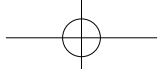
土豆被引进不列颠群岛——可能是弗朗西斯·德雷克爵士所——的时间在 1588 年到 1593 年之间（其在欧洲的第一个落脚点是西班牙，1570 年左右从秘鲁传到那里）。在成为爱尔兰和苏格兰的高地以及群岛等地区的主食同时，土豆也被当作治疗赘疣的神物。治疗方法是在土豆块茎上划一个十字，然后把它扔掉，口中念道：

一、二、三，
疣子远离我，
一、二、三、四，
再也别回来。

/1591 年 /

把桶滚出来

第一只海德堡大酒桶（Great Tun of Heidelberg）在这一年完工。这只位于海德堡城堡里的巨大酒桶能够装下大约 3 万升葡萄酒——这在 1751 年建造的今天仍然在世的大酒桶面前实在算不了什么，后者能容纳 20 万升（不过它很少真的用来装酒）。法国占领军当



时试图从桶里弄出酒来（实际上里面没有酒），他们留下的斧凿痕迹至今还能看到。

每个人都听说过海德堡大酒桶，而且许多人无疑也曾目睹过这是个像房子一样大的葡萄酒桶，有传说它能装 18000 瓶酒，又有人说能装 18 亿桶。我认为这其中必定有一种说法是错的，而另一种则是扯谎。不过纠结容量这件事并没有什么意义，因为桶是空的，而且从来就是空的。一个大教堂那么大的酒桶，实在无法打动我的什么感情。

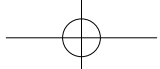
马克·吐温，《浪迹海外》（*A Tramp Abroad*, 1880 年）

/1594 年/

适度饮酒之忠告

律师兼园艺学家休·普拉特（Hugh Plat）爵士在他的《艺术与自然的珍宝馆》（*The Jewel House of Art and Nature*）一书中，给出了一种避免酩酊大醉的方法：

先喝一大份沙拉油，因为油会浮在你将喝下的酒上面，阻止



酒精上升到大脑。另外，你预先喝多少新鲜牛奶，随后就能喝三倍的酒而不会醉。但是这种预防措施究竟会带来什么后果，我无法确定，也不打算做实验来证实，这只是为了那些偶尔显露憔悴之色的朋友，或是那些被迫与开怀畅饮者为伴，又不愿败兴的人，在他们需要时提供的一条思路。

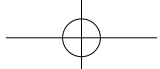
/1597 年 /

褐色杂种

在莎士比亚的《亨利四世》（上篇）的第二幕，第四场，哈尔亲王说：“那么你只好喝喝褐色杂种啦。”这里需要稍作解释。

“杂种”是一种西班牙甜酒，味道接近麝香葡萄酒（muscadell），既有褐色的也有白色的（“这世界上要碰来碰去都是私生子了”，《一报还一报》（*Measure for Measure*），第三幕，第一场）。¹ 这种说法作为这个意思，最早出现在 14 世纪晚期，但确切的原因已经不知道了。在《忧郁的解剖》（*Anatomy of Melancholy*，1621—1651 年）中，罗伯特·伯顿建议具有某些性情的人不要喝任何的“深色葡萄酒，过辣的、混合的、强烈浓厚的酒类，如麝香葡萄酒（muscadine）、马姆奇甜葡萄酒（malmsey）、阿利坎特酒（alicant）、拉姆尼酒（rumney）、褐色杂种，诸如此类”，因为它们“有害于……那些热性体质，或是多血质胆汁质混合体质，年轻人或是抑郁者”。

¹ 原文有误，应为第二场。——译者注



/1598 年 /

咖喱进入语言

“咖喱”（curry）一词由葡萄牙语里的 *caril* 变化而来，其源头是泰米尔语里的 *kari*，意思就是拌饭吃的一种酱料或是佐料。咖喱在英格兰首次出现，是以“carrill”的形式，载于 1598 年威廉·菲利普（William Phillip）所翻译的《东印度与西印度航程之叙述》（*Discours of voyages into ye Easte & West Indies*）中，原作者是荷兰商人让·哈伊根·范林斯霍滕（Jan Huyghen van Linschoten）：“他们大多数的鱼是就着饭吃的，是煮在汤里浇在饭上，有一点儿酸……但是味道很好，他们把它叫做 carrill。”不列颠人扩大了这个词的含义，泛指所有印度式的浓厚酱汁的辣味炖菜。尽管每一种菜在印度都有他们自己的名称，但是统治印度的英国人只能分辨马德拉斯（Madras）、孟买和孟加拉的咖喱。如果说英国人在印度所吃的咖喱与真正的印度美食存在天壤之别，那么按照《印度式烹饪》（*Indian Cookery*, 1845 年）的作者埃德蒙·怀特（Edmund White）的说法，在英国本土做出来的那些东西，“只不过是一锅糟糕的炖菜而已，菜上面不可避免地漂浮着一层黄绿色的脂肪，染上了令人憎恶和不卫生的色彩。把这样的菜叫做……真正印度咖喱，真是荒谬至极。”