

<<达·芬奇的秘密厨房>>

图书基本信息

书名：<<达·芬奇的秘密厨房>>

13位ISBN编号：9787802255579

10位ISBN编号：7802255570

出版时间：2008-11-1

出版时间：新星出版社

作者：（美）戴夫·德威特（Dave Dewitt）

页数：256

译者：梅佳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;达·芬奇的秘密厨房&gt;&gt;

## 前言

任何一部关于食物的历史都与参与其中的人物息息相关，这本书也不例外。

正因为本书中的主要人物在全书中贯穿始终，而不只是在他们的相关章节中出现，所以首先让我逐一简要地介绍一下他们。

列奥纳多·达·芬奇（Leonardo da Vinci, 1452—1519）达·芬奇是本书的灵感之源，是他如催化剂般促发我去进行相关的研究并且完成了这本书。

翻阅几部达·芬奇的传记时，对这位美食写手，一个疑惑在我心中油然而生，“哪里提到了美食呢？”我开始仔细研究《达·芬奇笔记》，试图找到里面提及食物的地方。

令人吃惊的是，我居然还找到了一个达·芬奇独创的沙拉酱配方。

正是达·芬奇食品柜的食物储备名目，他对于食物和人生的哲学思想，以及他的厨房小发明成了我探究文艺复兴时期意大利饮食文化的出发点。

达·芬奇还被卷入了一场关于玉米，或者说玉蜀黍被植入的具体时间的争议之中，具体情况详见第七章。

达·芬奇的身上被人们贴上了太多的标签，最常见的是画家、雕塑家、制图家、科学家、建筑师、工程师、解剖学家、发明家、音乐家、数学家，还有“终极的文艺复兴巨人”。

他生活在一个非凡的时代——文艺复兴之初——与他同时代的是马基雅维利、波提切利、拉菲尔、提香、凯萨·波吉耳（Cesare Borgia）、本韦努托·切利尼（Benvenuto Cellini）、法皇路易十二和弗朗西斯一世、米开朗基罗、朱利亚诺·美第奇、埃罗尼姆斯·鲍希（Hieronymus Bosch）、哥白尼和多那太罗，其中不乏达·芬奇的朋友和熟人。

达·芬奇的传记作者中最富才华的一位——查尔斯·尼科尔（Charles Nicholl）对这段历史时期作了如下评价：“陈旧的信念日益瓦解；这是一个社会形态急速转变，黑暗的政治斗争层出不穷，经济快速增长的时代，一个不断从世界的未知角落传来稀奇古怪的消息的时代。”

文艺复兴的体验是混乱无序和乐观主义精神的交结体——虽然‘文艺复兴’一词在描述那个时代上未尽其意，文艺复兴时期也并不能仅用‘重生’一言以蔽之。

”大师马蒂诺（Maestro Martino，生卒年不详）马蒂诺，亦被称作“科摩（Como）的马蒂诺”，是《烹调艺术全书》（Libro de Arte Coquinaria）的作者，该书成书于1460—1465年之间。

因为书中菜谱独有的水平，《烹调艺术全书》享有第一本“现代食谱”的美誉。

不过该书并未付梓，只以手抄本的形式出现。

对马蒂诺我们所知甚少，但他对意大利烹饪的影响无可估量。

普拉蒂纳（Platina，巴托洛米奥·萨基[Bartolomeo Scappi]，1421—1481）普拉蒂纳在大量借鉴了马蒂诺的著作、忠实地再现了马蒂诺的菜谱的基础上，对众多的食材添注了他的个人见解后，最终出版了他自己的代表作《论正确的快乐与良好的健康》（De Honesta Voluptate et Valetudine）。

该书写于1465—1468年之间，是公认的第一本大量印刷的烹饪书籍，于1472年左右（也有说法是1475年）面市。

这本书的成功给普拉蒂纳带来了很高的声誉，同时，因为其中大量借鉴了马蒂诺的食谱，也让马蒂诺的天赋广为人知。

普拉蒂纳还是梵蒂冈（罗马教廷）的第一任图书管理员。

巴托洛米奥·斯嘎皮（Bartolomeo Scappi，约1540—1570）斯嘎皮（scappi），注意别和上文所提的萨基（Sacchi）混淆，是教皇圣比约五世（Pope Pius V）的御用主厨。

他留有一部著作《烹饪艺术集》（Opera dell'arte de cucinare），也就是经常被简称为《Opera》（Opera，意大利文，意为著作）的那本。

这本书于1570年在威尼斯出版，同年，斯嘎皮离开了人世。

《烹饪艺术集》再版了许多次，对斯嘎皮的后辈厨师们产生了无可估量的影响。

斯嘎皮本人则以完善了文艺复兴时期的厨房的设计和使用而闻名。

路德维柯·斯弗查（Ludovico Sforza，1451—1508）米兰大公路德维柯·斯弗查是达·芬奇在米兰逗留时的捐助人，而米兰时期正是达·芬奇的多产期。

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

作为多项艺术事业的赞助者，他还资助农业的发展，并且斥资举行了多次精美的盛宴。

在那些宴会上，达·芬奇向世人展示了他创作的精彩宏大的演出胜景。

凯瑟琳·德·美第奇（Catherine de Medici，1519—1589）美第奇家族的凯瑟琳于1533年嫁给法皇，人们（特别是意大利人）深信这位出生于意大利的法国皇后在改善法国宫廷的膳食方面，可谓大有功劳。

我将在第七章中讲述这一颇富争议的传奇。

沙莱（Salai，吉亚科摩·卡普罗蒂[Giacom0 Caprotti]，1480—1524）沙莱（“小恶魔”）是达·芬奇长期的伴侣和随从，有人认为他还是达·芬奇的真爱所在。

书中菜谱小记虽然写作本书旨在讲述一段关于食物的历史，而非烹饪方法，可是我却很难忽视在研究过程中发现的各式菜谱，因为，毕竟是这些菜谱最完整地保留了烹饪史中出现过的各种基本原料的风貌。

因此我决定用两种方法来处理这些菜谱：将它们（经过修改）还原于那些古代烹饪名家的言论之中，或者以现代食谱的方式重现。

各章的正文中都穿插了不少边栏，内容是一些早期的菜谱，以便向读者说明几百年前那些创意十足的大厨们在创制这些最早的烹饪指南时的所思所想。

至于以现代方式重现的菜谱，经过精心挑选，我将它们控制在每章选用五份，置于章节的末尾处。

我这么安排的理由如下：其一，试图以此分析古代的原料在现在是如何继续使用的，以它们为主料的菜肴如今又是如何烹制的。

其二，我估计，只有经验丰富同时还富有冒险精神的大厨才有可能去尝试重新创制那些早期菜谱中记录的菜肴，因此我更愿意通过每章末尾经过精挑细选，并且简单易行的食谱——当然这些菜谱也是与该章主题相呼应的，给像我这样的厨艺平凡的人指出一条通向两次意大利“烹饪复兴”的道路，让我们有机会亲身体验那种已逝盛世的味道。

一些烹饪小提示：橄榄油：尽量使用你能找到或能负担得起的最好的那种。

帕玛森：各种硬奶酪的通称；尽可能使用意大利品牌的。

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

### 内容概要

文艺复兴早期，在席卷了意大利的纷扰战火中，那位谜一般的天才列奥纳多·达·芬奇创造了不少人类有史以来最为伟大的作品。

然而在那个时代，使他名扬海内外的并不仅有《蒙娜丽莎》——在他的精心构思和悉心安排下，位于米兰的斯弗查大公的宫廷中上演了一出精彩绝伦的剧目，还有那一场场美轮美奂的盛宴，让全欧洲人都为之惊艳。

与此同时，达·芬奇自己却过着一种近似于修士的生活，饮食清淡，吃的都是些最简单寻常的素食。

达·芬奇将他对美食的热诚和他在烹饪方面的天才发明都详细记录在了《达·芬奇笔记》中，在那里我们可以找到他的烹饪技艺、他的饮食哲学、他对于饮酒的建议，以及他的厨用设计和发明。

借由全才达·芬奇在烹饪方面的成就，戴夫·德威特拉开了一个更为广阔的舞台的帷幕，将掩映其后的意大利烹饪的壮丽图景全部呈现在读者面前。

本书将全面探索公元15至16世纪，意式料理兴盛、发展与变革的全过程，从豪奢的宫廷筵席、别致的皇家御食到农民饭桌上的普通餐食——囊括。

在书中，我们可以看到精彩的边栏和丰富的插图、烹饪大师们留下的菜谱及其改良后的现代版本。

《达·芬奇的秘密厨房》考察了意大利烹饪从文艺复兴时期至今的发展历史及其现实意义，从而探明了达·芬奇在美食方面取得巨大成就的根源，以及他对饮食和烹饪表现出由衷热情的渊源。

对烹饪与美食爱好者而言，《达·芬奇的秘密厨房》会是个美好而令人满意的选择；喜爱艺术和历史的读者也同样可以在书中找到他们的归宿。

那么现在，让我们欢聚在《达·芬奇的秘密厨房》中吧。

我保证，每个人都将尽兴而归！

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

### 作者简介

戴夫·德威特，兼具作家、编辑和策展人等多重身份的戴夫·德威特名下有著作和烹饪书籍逾三十余本，其中大部分是关于辣椒和辛辣食品的。他还是“火辣食品与户外烧烤超级联盟网”（fiery-foods.com）的发布者，《火辣食品与BBQ》杂志的主编，以及“火辣食品与户外烧烤全国展销

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

### 书籍目录

前言 登场人物表第一章 战火中存留下来的佳肴第二章 最早的明星主厨第三章 外来农作物的入侵第四章 教皇的厨房——怎样为教皇烹制食物第五章 达·芬奇的秘密厨房第六章 盛世欢宴第七章 风靡全球的意大利烹饪相关读物译后记

## &lt;&lt;达·芬奇的秘密厨房&gt;&gt;

## 章节摘录

熬煮至浓稠顺滑状的玉米糊可以搭配少许黄油和某种个人喜爱的香料（为何不是糖呢？）来食用，或者自然放置至干燥变硬。

变干的玉米糊类似于玉米糕，却没有玉米糕那么明显的颗粒状口感，两者的用途倒也基本相似：可以搭配烤肉时的滴汁、番茄沙司以及任何一种成品酱汁食用，还可以切片后烘烤或（在黄油或橄榄油中）煎炸。

经烹调的玉米糕切片便可用作三明治皮，夹奶酪、西红柿、香肠和肉酱；或者用于制作玉米糕蛋糕（torta dipolenta）；或者作为焗菜的一部分，填入香肠、蘑菇和磨碎的奶酪等馅料后一同烹制。

另一种经过变化的玉米糊菜式是polenta e ciccioli，其做法是在玉米糊快要做好时，将烤猪脆皮和洋葱加进去以增加其硬度，方便切片食用。

当然，这道菜还需搭配擦碎的奶酪。

Polenta e bagna d'infern是另一种添加了辣味十足的酱汁的玉米糊菜肴。

诸如此类，玉米糊还有许多变换无穷的做法和吃法。

鲁特记录的最不同寻常的一道玉米糊菜谱就是polenta coi osei。

这是一道威尼斯风味的特色菜，主料是某种非常小的鸣禽——可能是画眉——裹在油脂中串烤而成。上菜时，每只烤熟的小鸟都放在一片单独的玉米糕切片上，每片切片都预先用烤肉的滴汁调过味。

鲁特还情不自禁地说明，这些小鸟都是用金属网捕获的，因为它们体积太小无法射到。

关于以玉米糊为代表的谷物粥，其实许多变化都没有动摇它最初的风味，许多古老的传统依然完整如初。

圣安东尼节（Saint An-thony the Abbot）的传统菜肴f'aniccio是一种在节庆当天用小米做成的“谷物粥”，现在也是如此。

在阿布鲁佐（AhrHZZO），人们用一口大锅烹煮以小米为底料的谷物粥，再加入大块的佩科里诺（peccorino）奶酪，并不停用木桨搅拌直至颜色变深且质地浓郁。

接着，那锅谷物粥由神父祝圣后，宴会便开始了。

在第一次美食复兴之后，意大利烹饪持续不断地发展着，这一过程中的点点滴滴都由众多的烹饪书籍记录了下来，《重头菜——沙拉及其用途》（Archidipno, ovvero dell'insalata e dellessa）便是其中的典范。

《重头菜》是萨尔瓦托·马索尼奥（Salvatore Massonio）出版于1627年的一本具有划时代意义的著作。马索尼奥是一位内科医生，他在书名中用希腊词汇“aLrchidipno”来形容他认为一餐之中最为中心的部分——一份由绿叶蔬菜、鲜花和水果混合而成的沙拉。

二十年后，在乔万·弗朗西斯科·瓦塞利（Giovan Francesco Vasselli）的《阿匹西乌斯：盛宴大师》中，一股回归古典时代的风潮又繁盛起来。

由此可以证明，那时的意大利厨师对阿匹西乌斯仍然充满敬意。

1662年，巴托洛米奥·史蒂芬尼（Bartolomeo Stefani）完成了一篇关于意大利地区性美食的论著，《高雅烹饪之艺术》。

在其中，史蒂芬尼提到了某些“美食区域”，比如那不勒斯和西西里，在冬天也气候宜人，仍可出产柑橘、洋葱、芦笋和生菜，并且还可供给意大利半岛的其他地区。

类似的“食品交换”在当时还未统一的意大利境内随处可见，博洛尼亚就向伦巴第和佛罗伦萨输出葡萄和橄榄。

最后一本关于意大利地区烹饪的集大成者，便是安东尼奥·拉蒂尼（Antonio Latini）的《现代的宴会组织者》（scalco alla modernn），分两卷于1692—1694年间出版。

拉蒂尼以那不勒斯作为起始，全面详尽地讲述了意大利各省的特色美食，并且给出了相关的烹制方法。

最后他总结道：“因为篇幅有限，我只列出了那些最有名的菜肴，要知道，意大利的十二个省所包含的珍馐佳肴并不亚于整个广阔世界中所存在的人间美味。

”在拉蒂尼之后的近十年间，来自法国的烹饪书籍占据了意大利烹饪舞台的大部分风景。

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

这些书有的是法语原文，有的被翻译成意大利语，作为代表的就是《受训于巴黎的皮埃蒙特大厨》。该书在1766年出版于皮埃蒙特，且于1789年在威尼斯、1791年在米兰再版数次。

或多或少在来自法国的烹饪书籍的影响下，文森佐·科拉多著成了《殷勤的厨师》一书，于1786年在那不勒斯出版。

书中强调了搭配典型的“alla francese”式（即是法式）酱汁的地方特色烹饪，不过，关于这种法式烹饪的叙述也只m现在该书快结束时，其他的部分还是重新展现了意大利美食的骄傲，只是极为短暂。和以往一样，如上美食仍是贵族们的盘中之餐，而非平民家中或在乡村旅店的餐桌上出现的食物。不过，这一状况很快将会得到改变。

高级料理和平民食物的分别引发了一系列出版新书的热潮。

这些新书的出版便是受一些家庭笔记的影响，笔记上通常记录的是供普通百姓参考的家常菜菜谱。



## &lt;&lt;达·芬奇的秘密厨房&gt;&gt;

## 后记

每一张餐桌上都有一个故事，每一间厨房里都藏着一段历史。

关于美食的历史，总是人类文明的长河之中最为生动，又最能使人备感亲切的那段篇章。

我们可以毫不夸张地说，厨房和餐桌便是可以透视一个时代的放大镜，对于研究往昔岁月中的风云变幻、或是想要了解过去时光里的国计民生的人来说，它们往往能提供在大部头的史籍中难以觅到的鲜活而灵动的细节。

近有文人细腻隽永如沈宏非，总能恰到好处地捕捉到这些细节，并将散落各处的美食片断收纳起来，一经融会贯通，一派人间冷暖尽呈纸上。

倡导“美食美文”的沈先生还有不少活跃在英语世界里的同行，他们的名字是“美食写手”。

小到胡椒、食糖这样的调料，大至一餐豪奢的宫廷盛宴，他们都能娓娓道出个中来由、相关历史以及尘封已久的逸闻传奇。

至于一间名扬四海的餐厅或是一道蔚为经典的菜肴，由他们写来更是活灵活现，让读者不禁食指大动，加上写手们往往信手拈来不少传说或是鲜为人知的内幕，又让人顿感眼界大开。

《辣椒全书》的作者戴夫·德威特便是这么一位出色的美食作家。

戴夫·德威特，当代美国知名“写食”作家，同时还是杂志主编和一名经验丰富的策展人。

作为作家，他独立创作或与人合著的作品共有三十余部，深受大众喜爱，其中多本现在业已脱销。

各式各样的辣椒和热辣鲜香的美食是德威特一贯的关注焦点，从上个世纪八十年代之初一路写到千禧年之后的今天，以笔代步，足迹踏遍散布全球的辛辣食品之乡，寻觅着空气中每一丝火辣气息的源头。

联想起现今各国食客之中普遍存在的嗜辣风尚，早在二十多年前，德威特便能紧紧地扣住美食潮流的脉搏，这种作家特有的敏锐，不得不让人佩服。

现在，也许是受到了2003年丹·布朗的那本畅销书的启发，他将目光投向了那个颇具传奇色彩的时代和那个迷人的国度——文艺复兴时期的意大利。

和丹·布朗一样，德威特选用了全能型天才列奥纳多·达·芬奇作为切入点和线索，在围绕着这位大师的众多谜团之中，独辟蹊径地从美食着手，将一个真实而饱满的文艺复兴巨人形象展现在读者面前。

德威特想要还原的是属于生活的、有血有肉的达·芬奇，这位奇才不仅是《蒙娜丽莎》的缔造者，还是位早期的“美食写手”——虽然他曾经热衷于研制战争机器，但他也悲天悯人地创作了不少寓言和预言，尖刻地批判这弱肉强食的世界和贪婪的人类——可能正是如此理念，使达·芬奇最终选择了素食主义道路。

为了让读者零距离地感触到伟人的“美食”生活，德威特做了大量细致深入的资料组织、考证工作，这正是他的强项之一。

翻开这本明指达·芬奇大名的新书，达·芬奇的粉丝们不会失望，你会看见那位极力将自己隐藏在如天书般难解密码之后的偶像，也和我们一样，用面包蘸橄榄油来食用。

你还可以轻易地进入达·芬奇家的厨房，看看他家的食品储藏柜里都放了些什么。

你还可以搞到一份达·芬奇亲手写下的购物清单，以便更加直接地了解他对食物的喜恶。

此外，书中提及的达·芬奇的美食哲学、他的厨用器械设计，以及他为宫廷宴会编排的演出（他还为这场演出设计了全套戏服）——所有这关于“吃”的一切，正以一种全新的角度，为我们开辟了一条通往达·芬奇深邃的内心世界的秘密通道。

然而，德威特并没有止步于此。

达·芬奇的餐桌只是掀开了文艺复兴意大利美食传奇那旖旎风光的一角，作为一名成熟老练的美食作家，全方位地探索掩映其后的十五至十六世纪意大利饮食文化的奥秘，才是他写作本书的使命之所在。

在此，德威特将那段时期里众多层次丰富的美食场景悉心组合起来，并且宛若一场盛宴般呈现在读者面前，从赴宴主角的登场秀开始，或轻描淡写，或浓墨重彩，娓娓道出一段由两次意大利美食复兴、外来农作物的影响、文艺复兴宴会胜景等“佳肴”组成的“美味”历史，一段难得一见的世俗生活史。

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

这其中，上至梵蒂冈教廷的觥筹交错、美第奇家族的夜夜欢歌，下至贫民桌上那盘再普通不过的玉米糊，德威特都追本溯源，一一尽述其发展演变。

意大利早期的明星主厨马蒂诺、普拉蒂纳、梅西斯布戈、斯嘎皮也都悉数登场，轮番唱响充满着浓郁地中海风情的饕餮之歌。

还有稻米、甘蔗、硬质小麦与意大利烹饪的生死纠结，在德威特笔下被演绎得相当精彩——读罢，或许便可洞悉黄金般的意式烩饭、口感丰富的意大利面，以及提拉米苏背后的意大利精神。

在物质空前丰富，思想空前解放的文艺复兴的营养土壤里，会滋养出一种怎样的饮食文化呢？

这种承前启后的饮食文化可以良好地吸收来自东方和欧洲邻国的冲击和影响，还可以反过来将亚平宁人的智慧和温暖传向四方；这种饮食文化不仅孕育出了像达·芬奇那样伟大的心灵，而且后来成为了风靡全球的菜系主流。

德威特在努力地给出一个完美的答案，于细处，于广处，都可明见其用心。

穿插全书的边栏和三十多个菜谱便是该书的另一个亮点，因为它们或是直接摘自文艺复兴时期烹饪大师的籍著，或是经德威特诠释为现代版本，平素不易觅得。

有心之人可依此小试身手，那么不论是大公教皇的御膳，还是深入人心的经典意大利菜肴，都能在自家餐桌上重现其风采，保管还你一个原汁原味的意大利文艺复兴。

你甚至还可以做出一份达·芬奇常吃的蔬菜沙拉，或者达·芬奇爱徒沙莱最中意的大茴香籽曲奇。

一份菜谱集、一本人物志、一段历史，这三者的集合便成就了戴夫·德威特这本新书的精彩纷呈，正如克里弗德·A·莱特（cliffordA.wright）所评：“关于该书的一切都让人相当愉悦。

”想要解开达·芬奇餐桌的秘密，想要体味达·芬奇身后那个时代的饮食精髓，欢迎进入《达·芬奇的秘密厨房》。

## <<达·芬奇的秘密厨房>>

### 编辑推荐

对烹饪与美食爱好者而言，《达·芬奇的秘密厨:一段意大利烹饪的秘史》会是个美好而令人满意的选择；喜爱艺术和历史的读者也同样可以在书中找到他们的归宿。

那么现在，让我们欢聚在《达·芬奇的秘密厨:一段意大利烹饪的秘史》中吧。

我保证，每个人都将尽兴而归！

文艺复兴早期，在席卷了意大利的纷扰战火中，那位谜一般的天才列奥纳多·达·芬奇创造了不少人类有史以来最为伟大的作品。

然而在那个时代，使他名扬海内外的并不仅有《蒙娜丽莎》——在他的精心构思和悉心安排下，位于米兰的斯弗查大公的宫廷中上演了一出精彩绝伦的剧目，还有那一场场美轮美奂的盛宴，让全欧洲人都为之惊艳。

与此同时，达·芬奇自己却过着一种近似于修士的生活，饮食清淡，吃的都是些最简单寻常的素食。

<<达·芬奇的秘密厨房>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>