

<<一切取決於晚餐>>

图书基本信息

书名：<<一切取決於晚餐>>

13位ISBN编号：9789866614903

10位ISBN编号：9866614905

出版时间：2010-11-22

出版时间：博雅書屋

作者：瑪格麗特．維薩

页数：380

译者：劉曉媛

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>

<<一切取決於晚餐>>

前言

導論 晚餐我們吃什麼？

日常生活中，我們視為理所當然使用的東西，支配著我們並充斥於我們的生活之中。齊膝高的椅子，四個尖齒的叉子，讓我們不需要穿過其他房間就能來到某一個房間的走廊或通道，這些東西決定著我們怎樣坐下、坐在哪裡；決定著我們對待食物的態度；決定著我們離群獨居，並對他人生活當中的隱私與自主權保持尊重。

這些東西沒有哪樣是必不可少的，許多文化都對這些東西敬而遠之，曾經有一段時期，我們的祖先在沒有它們的情形下生活得相當愜意。

然而，為了滿足我們的需要，我們發明了它們：椅子、叉子和走廊被我們當中的某些人需要，而這些人阻止我們變得與他們不同。

椅子的形狀幾個世紀以來不斷地發生著變化，叉子的叉尖數目與形狀也不停地改變，此外，走廊的寬度與長度也一直進行著調整。

這些東西的形狀或者偶然的變化，是一種語言，訴說著我們的文化標誌，同時記錄著生活的歷史。

二十世紀一個令人恍然大悟的事情（就像每一個發現一樣，它從我們的需求當中脫穎而出），就是我們意識到，這些日常生活中不起眼東西的使用，不僅是出於習慣——也就是說我們無法離開它們——而且這些東西以最早的、最完整的文字含義來說也是「普通的」：它們體現了我們最難以表述的思想，並且安排著我們的文化，還決定著我們文化的發展方向。

食物是「每天」都要吃的——必須如此，否則我們將無法活得長久。

但是食物從來不僅僅只是一些吃的東西。

首先它是要去尋找、狩獵或耕種的東西。

在絕大多數的人類歷史中，人類曾經花費了他們生命中絕大部分的時間為食物而奔波。

為了得到食物，他們開墾土地，辛勤勞作，艱苦戰鬥，除此之外沒有其他的辦法。

當我們能保障食物的供應時（將食物當成一種理所當然的東西），我們才開始讓自己變得文明起來。

文明社會需要具體的形態，需要管理與調控，需要限制與約束，還需要表現自我，我們透過對待食物的方式，來反應我們文化的偏好與原則。

一個精美的冰凍餐後甜點做成了坍塌的古典廟宇形狀，生動地表現了一個社會自身的觀念和它的理想；夾在兩片圓形麵包中間的圓圓漢堡餡，也具有這樣的功能。

食物——選擇什麼樣的食物，將它做成什麼樣的菜餚，如何吃掉它，與誰一起吃，在什麼時候吃，烹飪和用餐需要多長時間——是一種手段，透過它，一個社會創建了自身，並將它的目標與理想付諸實踐。

對食物的選擇以及食物的表現方式，體現出每一個社會的傳統和特徵，食物塑造著我們，比我們的傢俱、房屋或者用具更能明確地表達我們的思想。

當我第一次意識到這一點時（在現在，這是一個普通的發現），我正在廚房切著洋蔥，準備做蘇比斯調味汁，這個製作方法是我與我的丈夫在十五年前的某一天，從伊莉莎白·大衛的《法國鄉村烹飪》一書中學來的。

切洋蔥並不是一個讓人高興的事情，它惹人煩惱，令人厭倦，至少在切洋蔥時要保持高度的警戒，我突然分了心，但我卻開始對洋蔥感到好奇。

每一次，當需要做一道美味可口的菜餚時，看起來似乎都要用到洋蔥。

洋蔥聞起來味道很強烈，我的眼睛經常被它刺痛（為什麼？

）；有些洋蔥皮很難剝，有些卻非常容易（為什麼？

）；還有一些洋蔥是紅色的（為什麼？

它們產自哪裡？

）；我模模糊糊地記得好像有人（是誰？

）說過，洋蔥是建造埃及金字塔的那些人的主要食物（這是真的嗎？

那些洋蔥與我們今天食用的洋蔥是相同的嗎？

）；我還知道洋蔥在民間藥方中有各種各樣的使用方法（是什麼樣的方法？

<<一切取決於晚餐>>

有效果嗎？

)。

第二天，我來到圖書館，想要寫一篇研究阿吉諾塞之戰起因與結局的論文，以此作為亞里斯多芬的散文《蛙》的背景。

由於沒有找到靈感，我心不在焉地在加拿大這座最大的圖書館中隨意地瀏覽著書目。

我的目光落到了標題為「洋蔥」的書目上，上面有三本書，分別是T. 格瑞納的《新洋蔥文化》（一九一一年）；H. H. 拉芙林的《在普通洋蔥分裂的根部細胞中幾次有絲分裂階段的時期》（一九一九年）；還有H. A. 瓊斯與L. K. 曼恩合著的《洋蔥與它們的同伴》（一九六三年）。

這三本書收藏在校園的別館——科學與醫學圖書館——中，顯而易見，洋蔥無論如何不會在「藝術」或者「社會科學」領域裡引起人的興趣（我再次查閱了一下書目，確定這三本書是多倫多大學圖書館所收藏的僅有有關洋蔥的三本書。

) 一週以後，我穿過校園，去借閱《洋蔥與它們的同伴》（毫無疑問，自從上次瀏覽過那些書目之後，我又吃過了幾次洋蔥，大概是為了重溫記憶當中的那些菜餚吧。

) 這本以一句幽默的雙關語起名的書，寫得非常精彩，並且非常實用；書中關於繁殖、種植、貯存、分類方面的敘述，不僅適用於洋蔥，也適用於大蒜、韭菜、細香蔥及「其他蔥屬植物」。

在一九六三年，關於洋蔥為什麼會使眼睛流淚的現象，科學界還沒有統一的解釋（在接下來的幾十年裡，這個現象當中複雜的化學原理被揭示出來，並解釋給那些擁有足夠的化學知識，能夠理解這些解釋的人。

) 《洋蔥與它們的同伴》這本書中提供了一些資訊，但在「同伴們的氣味」方面，資料卻遠遠少於我想要知道的；至於對洋蔥的喜好與偏見，不論是在我們的文化當中，還是在其他文化當中，一句都沒有提及；關於洋蔥的歷史與社會神話，在這本書的第二章中只占了三頁，其中有兩段提到古埃及，有兩段提到義大利，還有兩段提到希臘的草藥醫生。

我很快發現，為了解答我對洋蔥所抱有的疑問，為了清除所有隨後會產生的半信半疑，我必須查閱至少十一種不同種類的書籍，閱讀科學雜誌和人類學、社會學、民間傳說、宗教歷史的期刊，還有商業與貿易等方面的文章。

如果我繼續寫那篇阿吉諾塞之戰的論文，我就不會遇到這些問題，我可以坐在圖書館的一個角落裡，花上一兩天的時間，幾乎不用費什麼力氣就將那篇論文寫出來。

我有一本寫滿筆記的便箋簿，一大堆參考書目，還有最近兩個世紀以來以法語、義大利語、德語與英語所寫成的參考文章，所有這些資料足夠令一位盡職的學者花上幾年的時間來搜集。

我不是看不起對古代戰爭的研究，但我是一個二十世紀的孩子，我當然有權利知道我需要親自動手切開並一個星期油炸幾次的這種自古以來就非常有用的蔬菜的歷史。

然後，在我對食物以及其他「普通」的東西的問題經過多年愉快地挖掘答案之後，我準備寫這本書了。

在我看來，那些五花八門的材料應該如何組織，已經是相當清楚的事情了。

我將描述一頓晚餐，將食譜上的每一種材料編入每一個章節當中，我所選擇的這一餐是世界上最簡單、最普通的一餐，沒有什麼「山珍海味」混在裡面。

開胃菜：玉米、鹽與奶油 主菜：雞肉與米飯 沙拉：萵苣、橄欖油與檸檬汁 甜點：冰淇淋 也許很快就會有人發現，我省略了麵包、乳酪、葡萄酒或啤酒、咖啡或茶、牛奶與糖果；並且我的雞肉與米飯裡沒有調味汁，我希望我的客人們能滿足於簡單的奶油、鹽，可能還有從雞肉上滴下來的油汁。

如果我把曾經提到過的「額外的」一些東西與酒水飲料都形諸文字，那它們足以寫成一部比這本書要厚上一倍的書。

當然，每種食物都值得為它寫一本書。

即使如我所做的，將每一種食材濃縮進一個單獨的章節中，若是一場現代婚宴或者耶誕節晚餐的話，也需要寫上很多卷才算完整。

一頓飯就是一次藝術創作，編排食物的次序，將它們恰如其分地穿插進一個複雜而充滿戲劇色彩的宴會之中，就如同組織一場戲劇演出，將語言和行動與幕景、場面、獨白、對話、開場、結局等戲

<<一切取決於晚餐>>

劇成分水乳交融在一起。

即便是粗茶淡飯，每一頓飯也都有一個明確的目標，就是引起興趣、刺激食慾、令客人們滿意。讓我們簡要地分析一下擺在我們面前的簡單一餐吧。

首先，這一餐是正餐，不是速食，也不是下酒用的小菜；同時，它是家庭料理，是為了應邀而來的客人們所準備，因此，不像餐館飯店提供的菜餚那樣有多種選擇。

它有一個無規律可循的靈活的序幕，一個熱騰騰的中心情節，一份盛在碟子當中的甜點而不是冰淇淋甜筒（我們在家裡吃冰淇淋時，很少以甜筒來吃），這些食物充足豐盛，接近一頓正餐的標準。

德·昆塞在羅馬膳食中的詭辯寫道：「一、正餐就是一頓飯，不論它什麼時候吃，也就是說，它是維持日常生活的飲食；二、因此，這一頓飯要體現出熱情好客的精神來；三、在這頓飯（參考第一條與第二條）中占主導地位的應該是肉類；四、這頓飯就是這頓飯，它捨棄了其他必要的東西，自然而然地使自己成為這頓飯。

」我選擇了一頓能提供給並非親密朋友關係的客人最基本的飯菜，而這些容易滿足的客人們甚至說他們樂於接受一頓「家常便飯」。

這頓飯，對那些仍屬於陌生人的朋友們來說是彬彬有禮的一餐，它是預先安排好的，有著某種禮儀的表示。

因為它是一頓晚餐，所以那些用餐的人會避免在此時做某些事。

沒有人會在此時編織東西、看電視或者讀報紙；任何形式的身體暴力的念頭，都不會出現在在座客人的腦海裡；在所有人結束用餐，一致同意起身之前，獨自離開餐桌這種粗魯的舉止，也不會發生。

在用餐過程中，每個人都嚴格遵守著被稱為「餐桌禮儀」的那些舉止規範——餐桌禮儀的體系過於複雜，我無法在這裡進行細節性的討論。

構成我們一頓晚餐的那些食物，在許多不同的文化當中也為不同的人們所選擇。

然而，這頓飯本身有著寬泛的英式結構——儘管是一個現代版本，也就是說，是經過簡化的。

正如大衛·坡考克在介紹阿諾德·帕瑪《移動的筵席》一書時所說的那樣，十九世紀九十年代完整的英式宴會，需要提供開胃菜、湯、魚、主菜、烤肉、野味、甜品、糖果等等。

一間有代表性的現代英國旅館一般會提供柚子或湯，雞肉或其他肉食，馬鈴薯或米飯，蔬菜（通常兩種），還有燉煮過的水果或冰淇淋或布丁或甜瓜。

我們的功能表顯然是遵循著英國旅館一餐的模式——即使後者是為隆重的禮儀性的場面而準備的。

最近，我在加拿大應邀參加的一次會議午餐提供了如下的食譜：水果球（絕大多數是甜瓜）、包含雞肉的主菜、米飯、裝在一隻盤子當中的兩種蔬菜（綠花菜與小胡蘿蔔）、肉汁、阿拉斯加烤魚。

玉米是美洲人的蔬菜，但是在用餐開始時吃玉米，在英格蘭比在美國或加拿大更普遍。

對「直接」吃玉米的喜好，尤其是直接從玉米棒上吃，在歐洲被認為是盎格魯—撒克遜人的癖性。

法國人仍然傾向於將玉米歸類為主要的雞飼料；義大利人喜歡像古代羅馬人那樣，將玉米磨成麥片粥一樣的東西。

我們食譜上的玉米所扮演的角色，就像義大利宴會上的第一道菜——義大利麵——所扮演的角色一樣，是一種填充物，能在主菜所掀起的高潮來臨之前緩解饑餓感，這樣，我們才能從容不迫地品嚐主菜，而不是被簡單的饑餓感驅使著去狼吞虎嚥。

玉米和義大利麵在吃的時候都需要技巧，許多細節之處都必須被靈活地處理（在我參加的會議午餐中，將水果做成色彩繽紛的水果球，或者將朝鮮薊的葉子一片一片地剝下來沾上調味汁，都是為了煽動我們的情緒，刺激我們的食慾。

）玉米或義大利麵是一個令人振奮的、活躍的、有趣的序曲，因饑餓而無法保持莊重的客人，會帶著狂熱的食慾，在沈默的專心中把它們吃掉（我們的飲食，正如我們將要看到的，傾向於上流社會優雅的一面，客人們在我們的文化當中被假設並不感到饑餓——即使他們實際上饑腸轆轆。

正如德·昆塞在文章中所說的那樣，我們喜歡「用優雅的精神享受來掩蓋動物性的需要」。

）當然，典型的盎格魯—撒克遜進餐風格，是將玉米配著奶油一起吃；我們飲食當中的乳製品，會在烹飪雞肉所使用的材料中重複出現，並在冰淇淋中達到高潮；我將傳統的兩樣蔬菜從焦點中拿走，將它們分別放在前面（玉米）和後面（沙拉）；米飯的主要成分是澱粉，在盎格魯—撒克遜人的飲食中，或在德國與北歐國家的飲食中，它不被視為蔬菜；米飯或馬鈴薯比蔬菜更重要，是肉食不可缺

<<一切取決於晚餐>>

少的輔助成分；雞肉我可能會用烤的，也可能會用炸的，依宴會的正式程度而定，烤雞比炸雞更能顯示出敬意。

英國傳統（從而影響到美國）上的烤肉，是烤一整隻鳥或者一大塊肉，然後將烤肉當著客人的面切成片，這是一個相當古老的風俗，但自從中世紀以後，大多數的歐洲國家逐漸改變了這種當著客人的面切肉的習慣。

在許多文化當中，廚房是做這種粗笨事情的地方，客人們安全地坐在餐廳裡，受到了保護。

然而，即使在盎格魯—撒克遜民族的國家中，向小塊烤肉的妥協、向便利的投降、向旅館風俗的讓步這些現代折衷方案，最終導致的結果，是在廚房當中不那麼大張旗鼓地切一大塊肉或一整隻鳥，然後，將切好的肉端上來，就像一份油炸食物一樣，擺在盤子當中。

大塊烤肉現在不像過去那麼受歡迎了，因為家庭變小了；此外，北美的人尤其傾向於將「剩菜」等同於垃圾，因此剩下來的肉就浪費了。

結果，大塊的烤肉與整隻鳥（例如：巨大的火雞），在內涵上就變成了節日的代名詞，節日是很稀少的大型聚會，幾乎所有的肉都會在節日的宴會上被吃掉（在這個過程當中，一個家庭遇到的問題是：那些剩菜怎麼辦，如何在另一餐中將這些剩菜以家裡人能夠接受的形式擺上來。

）無論是烤還是炸，我的雞肉與它的佐料——沒有加上肉汁的米飯——涇渭分明地擺在盤子裡。

這是非常美國化的風格，與著名的「巴斯克雞」完全不同，巴斯克雞的做法，是將米飯與雞肉放在一個鍋中一同煮，再加上番茄、洋蔥、大蒜、香腸與紅辣椒，讓所有的材料完全混合在一起。

北美人通常不喜歡將幾樣食物混合在一起，除非是他們自願選擇的一道充滿「異國情調」的菜。

許多人將肉與蔬菜分開來吃，吃完一樣之後再吃另一樣，儘管所有的菜都可以在同一只盤子中找到，但菜餚之間的界線保持得清清楚楚。

一些社會學者將這種用餐風格歸因於北美的「清教徒」傳統——一種對清潔與清楚的渴望。

然而，這卻是一種相當具有現代感的用餐方式，這種用餐方式表現出人們想知道自己在吃什麼的願望。

或許在英國的飲食傳統中也可以找到一些淵源：英國式的烹飪風格總是輕視並抵制輕佻的、不穩重的、簡單地混雜在一起的歐陸風格的食物，它們的烹飪理念宣稱：「最好的材料，不需要任何裝飾。」

我的萵苣沙拉依照法國風格，放在主菜之後、甜點之前（當然，完全不屬於法國風格的，是我對乳酪的省略。

）美國人傳統上喜歡用沙拉開始一餐，他們甚至將沙拉與雞肉和米飯放在同一只碟子裡。

但是，假如開幕曲是玉米，美國人或許就會讓擺在這個位置上的萵苣消失。

這樣做的目的是提供一個間歇，在我們最終抵達餐後甜點這道菜時，讓我們的味覺得到一次更新——經過熱騰騰的主菜之後，我們要让消化系統先習慣一下室內的溫度，然後才可以食用冰冷的食物。

冰淇淋是一種絕妙的食品，是現代技術所創造的奇蹟，它盛放在碟子當中，呈半固體形態，甜膩、厚重、合乎禮儀，是我們文化當中絕大多數人喜愛的食品。

主人在冰淇淋的選擇上是自由的，他可以購買現成的冰淇淋（這樣的冰淇淋會被客人們欣然接受，尤其當主人花費了時間與精力，將採購冰淇淋當成一件「重要的」任務來完成的時候）；也可以大張旗鼓地自己製作。

目前，在中產階級圈子裡，花費大量的時間，不辭辛苦地做一桌豐盛的晚餐招待朋友，是送給朋友的最慷慨大方、殷勤周到的禮物，很少有什麼別的東西能和它相提並論。

讓我們更仔細地思考一下我們一餐的結構吧，我們一餐的核心，傳統上是令人愜意的M + S + 2V結構。

M是肉類，S是澱粉，V是蔬菜。

肉類與澱粉顯然是吸引我們注意力的焦點，是一餐的重要組成部分，就如同婚禮上的那對新人。

兩種蔬菜，相當於女傭相，雖然她們也濃妝豔抹，卻只起著從屬與陪襯的作用；這個結構也被玉米的兩種附屬物（鹽與融化的奶油）所預示，而在沙拉的兩個陪伴物（調味油與檸檬汁）中再一次得到強調。

從屬——就如同英語句子當中的子句——仍然是我們文化的一個標誌。

不管陳設的新傾向是什麼，為了節省時間，每樣食物都同時擺在一個大淺盤中——甚至在冷凍快餐桌

<<一切取決於晚餐>>

上或飛機中的食物包裝紙上，也擺著完整的一餐。

在創作一餐時，需要掌握各種烹飪方法，因為我們不但很複雜還很能幹。

通常，我們使用煮、烤、炸、醃、冷凍等方式進行烹飪。

在用餐時，我們使用牙齒與雙手，並用餐巾和洗指碗來清潔手指（吃玉米的時候）；我們使用刀子來切割，用叉子戳起切下來的烤肉（吃雞肉的時候）；我們將叉子平放，讓叉尖朝上，把刀子當成清道夫（吃米飯的時候）；有刺穿功能的叉子是吃沙拉時的主要工具；在吃冰淇淋時，我們拿平滑、順手的嬰兒用的勺子。

這些應該在正確的時間、以正確的方法使用的工具，自從我們孩提時代起，就對我們反覆地進行訓練，直到我們可以毫不費力地駕輕就熟。

這是一個證明我們「受過良好教養」的難得機會，因此，我們會毫不猶豫地這樣去「做」。

再一次，我們注意到，我們的膳食在內涵上幾乎完全都是女性的。

玉米在美國印第安人間是「母親與滋養品」的象徵；雞肉——白肉，幾乎沒有什麼脂肪——對我們而言，是典型的「女性」選擇；米飯是一種精緻的穀物，尤其當它們顯出鬆軟的樣子時，是我們所喜歡的，它色澤潤白，類似雞肉，在它的神話起源中——儘管不是我們文化當中的——是一個小女孩；萵苣輕飄飄的沒有脂肪，但它同時又是冰冷的、綠色的，因此也是女性的；檸檬是乳房；橄欖油是處女；冰淇淋是冷冰冰的乳製品，它渾圓的形狀，有著明顯的女性氣質；鹽是一個例外，但即使是它，也是中性的而非男性的；從乳脂中提煉出來的奶油也是女性的。

此外，雞肉在傳統上會讓人聯想起節日，儘管現代的工廠化農場已經使這種家禽變得越來越便宜，並且可以隨處買到。

芭芭拉·派姆的小說對廚房人類學充滿了幽默的洞察力；在他的小說中，「一隻家禽」是為應邀而來的牧師準備的，它看上去樣子嚴肅，不顯得肉感，「鍍金的皮膚如同牧師主持聖餐與彌撒時穿在身上的禮服」。

今天，雞肉與沙拉這兩樣食物是時尚的，因為它們不含脂肪；冰淇淋享有聲望，因為它是奢侈品，是現代飲食上的勝利；甜點在一個「高調」上結束了一餐，儘管我們具有現代性，我們仍然是一個浪漫的人，喜歡以一個高潮來結束我們的藝術工作——不管傳統上作為一餐中心的主菜是什麼。

異常簡單，卻頗為自負的一頓飯，對我們而言，意味著許多事情，它就像一齣結構完美的戲劇，為我們帶來娛樂。

所有的參與者既是演員，也是觀眾。

對我來說同樣重要的，是要密切關注所使用材料的多樣化與對比性，這頓特殊晚餐的組成成分，能代表地球上大多數國家的飲食結構，它包括所有類型的食物：蔬菜、澱粉、肉類、水果、牛奶與糖果、植物油、奶油、檸檬汁（我為我的沙拉調味品選檸檬汁而不選醋的原因有如下幾個：首先，我喜歡檸檬汁，檸檬汁可以與雞肉做很好的搭配；其次，醋會影響我們對葡萄酒的品嚐，這是一個很大的題目，無法在這裡進行探討；最後，我需要一種水果為我的食物做完成時的裝飾。

）還有陌生的、令人不安的原料——鹽。

我之所以選擇這個主題，還因為它提供了一個適當的環境，可以讓我們探討諸如速食、超市、廣告策略、流行食品等現代社會特有的現象，以及這些東西所創造的神話。

我所選擇的每一樣食物，本身都有一個神祕的、熱情的、通常是野蠻的歷史；每一種食物都促使著人類種族的覺醒，以它自己特有的方式約束著我們、誘惑著我們、驅趕著我們、鞭策著我們。

這九種食物引起了我們對一些令現代社會苦惱的巨大問題的思考，這些食物：有的相當危險，有的是農作物同一性與遺傳工程學的勝利；地球上極為肥沃珍貴的土地受到了污染以及鹽化；文化傳統遭到破壞，以及以替代品取代——還有什麼其他可以替代的東西呢？

平民化與廚藝精湛相衝突；農村機械化的推廣令人類生去了謀生的手段；動物權與廉價肉品的對抗；食物輻射、添加劑、抗生素、除草劑與殺蟲劑，還有其他一些令我們喪失信任的東西，無所不在。當我開始寫這本書時，我原本打算寫得輕鬆有趣一些，然而，事實上，我在寫作中經常處於憤怒與恐懼的狀態。

厭倦是二十世紀的社會毒氣，當然，我們額外還擔負了自然界的毒氣，那就是污染。

厭倦由於失去意義而產生，它源於與他人及我們過去聯繫的失敗。

<<一切取決於晚餐>>

這本書是對理解的一個溫和的呼籲——絕對沒有什麼東西是生來就令人厭倦的，每一天並不令人厭倦，普普通通的事物也一樣，畢竟，這些是我們共同擁有的東西。

最近，我們決心去思考一些過去曾認為不值得考慮的事情，積極地去詢問一些曾被認為過於基本的問題，之所以產生這樣的變化，我想是因為我們想要再次找回那些古老但卻被無情忽略了的像是注意力、感受力與感恩等的人類反應。

在因無知與疑惑而做出迷信的糊塗事或蠢事方面，我們已經得到了太多的教訓。

厭倦容易令人急躁，當它與具有破壞力的巨大權力相伴時，是極度危險的。

W．H．奧登寫道：那些古老的警告，仍然具有令我恐懼的力量。

不敬的言行比迷信更加愚蠢。

<<一切取決於晚餐>>

內容概要

每一道食物背後都有說不完的奇聞軼事：印地安人將大多數的時間都花費在玉米種植上。

鹽很機靈，很狡猾，很難抓到。

非洲許多部落認為母雞是一種不檢點的動物，因為牠們到處生蛋，因此禁止女人食用。

在泰國、馬來西亞及緬甸的神話裡，都強調稻米纖細的天性，它不是嬰兒就是羞怯的少女。

古埃及人認為，萵苣能提高男子體內精子的數量。

本書講述的是平凡食物為我們帶來的愉快且充滿知識性的歷史。

作者以一份晚餐菜單開啟本書：玉米、鹽、奶油、雞肉、大米、萵苣、橄欖油、檸檬汁與冰淇淋，這一桌的「家常便飯」在端上人類飯桌之前，必經一段豐富且冗長的歷史。

首先，從人類歷史的角度觀察，我們花費絕大部分的時間為食物奔波。

每道食物不免要經過人類一番發現、懷疑、追求、推崇與節制，這是人類認識世界的必經過程，也反映了人類各時期的處境及心理變化。

而從文化層面來看，選擇什麼樣的食物，如何烹煮它，如何吃掉它，和誰一起吃，則體現了一個社會的傳統與特徵，顯示了人類各民族的差異。

本書獨特地以人類與平凡食物的互動構成了一部「日常生活人類學」，帶領我們以最熟悉的食物縱觀人類飲食歷史，橫觀民族文化。

<<一切取決於晚餐>>

作者簡介

瑪格麗特·維薩 (Margaret Visser) 出生於南非，現與丈夫居住於巴塞隆那。是一位獲獎作家、古典學者、評論家，並頻繁亮相於廣播與電視之中，她形容自己是一位在「日常生活人類學」方面善於講故事的人。

她是「Culinary國際協會自由撰稿人飲食文學寫作獎」與「Jane Grigson獎」的得主，並獲「紐約時報年度關注圖書獎」。

《一切取決於晚餐》是她的第一本書，另著有《餐桌禮儀》(The Rituals of Dinner)、《我們的本色》(The Way We Are)。

譯者簡介 劉曉媛 生於一九七一年，畢業於哈爾濱師範大學中文系，古典文學碩士。翻譯並出版過二十餘部英美小說，主要有《愛之翼》、《牧場》、《面具後的女人》、《聰明的女人聰明的選擇》、《完好的家庭》、《美國手記》、《公主與柯迪》、《公主與小妖精》等。

<<一切取決於晚餐>>

書籍目錄

導論：晚餐我們吃什麼？

第一章 玉米：我們的母親，我們的生活 玉米的生長 玉米的起源 如何食用玉米 玉米片 玉米和遺傳學 壞消息 第二章 鹽：可吃的石頭 鹽礦 鹽園 鹽之謎 保存與運輸 鹽稅 鹽的象徵 鹽與現代科技 第三章 奶油與一些「好的東西」 製造奶油 不受歡迎的，化妝品與醫用奶油 奶油的秘密名字 奶油文化 一些奶油信仰與表達方式 人造奶油：劇間的情節劇 第四章 雞：從原雞到小餡餅 GALLUS GALLUS 鬥雞 雞媽媽 人類的觀點 養雞和殺雞的現代方法 誰在乎呢？

柔韌的雞 吃白色的，吃金色的 第五章 大米：有靈魂的暴君 水稻 水稻與文明 水稻的靈魂 水稻與現代奇跡 稻米的起源與傳播 疾病與健康 天真與實驗 第六章 萵苣：沙拉的興衰與變遷 性的贊同與反對 沙拉 萵苣與勞動 新鮮與綠色 第七章 橄欖油：一棵樹與它的果實 培植出來的樹 採摘橄欖 榨橄欖油 健康、治療、啟發 橄欖枝 塗油禮 從油脂到單一不飽和脂肪 第八章 檸檬汁：酸的特性 種植與傳播 檸檬和檸檬家族 檸檬的一生 檸檬、汽水與果汁 答案是檸檬 第九章 冰淇淋：冰冷的安慰物 冰的歷史 製冷 冰淇淋的起源 現在：我們都在驚叫 冰淇淋神話 參考書目 中外文對照表

<<一切取決於晚餐>>

章节摘录

第二章 鹽：可吃的石頭根據記載，第一具鹽工的屍體在一五七三年被發現，他留著鬍子，穿著羊毛短上衣、長褲和皮鞋，戴著一頂圓錐形的帽子；他的肉體是黃色的，堅硬如同岩石，因被埋在鹽層中，他的身體仍然完好無損。

附近村子裡的人們帶著好奇心參觀過後，將他「像鹽醃的鱈魚一樣」擺在教堂裡，然後用基督教的葬禮將他埋在山中，「好讓他遠離眾人的關注」。

在奧地利境內靠近薩爾茲堡（鹽城）的某個鹽礦中，至少有三具相似的屍體被發現，他們都是兩到三千年前，鹽礦事故的犧牲者。

一八三六年，一個可以追溯到鹽工年代的公墓，在哈爾施塔特（它的意思也是鹽城）的鄰近地區被發現，迄今為止，在這個地區有超過兩千座墓穴被挖掘出來，墓穴中有許多人被以皇室的禮儀安葬，陪葬品有黃金珠寶、戰車、象牙武器，還有大塊的鹽醃牛肉——作為去另一個世界旅途中的乾糧。在西元前第一個千禧年，小小的哈爾施塔特人將它的名字傳遍了整個文明社會——從西班牙一直到南斯拉夫。

他們是早期的凱爾特人，他們是歐洲從青銅器時代過渡到鐵器時代的一群人。

哈爾施塔特的王子們從古希臘人那裡買來最好的藝術品，同時還與伊楚利亞人、埃及人和羅馬人做生意；他們經商的子民們，最遠曾在法國南部與康沃爾之間來回地奔走著。

如果沒有鹽礦，哈爾施塔特人既不會致富，也不會旅行。

哈爾施塔特的鹽工們知道如何以一個最佳的角度，從地面上挖一條地下通道，穿過層層土壤，直達山中儲量最豐富的鹽層。

當鹽工們沿著自己開鑿的隧道向下走時，他們用牙齒咬著「燈」——在樹脂中浸泡過的長長松枝，並在一端點著火。

在鹽礦裡，用繩子捆紮起來的一叢叢燃燒的松枝，照亮了那些勞動者的臉孔，這些火把的殘留物被發現了，同時被發現的還有許多鹽工們使用的工具：例如，縛在身後用來將珍貴的鹽塊拖回去的山羊皮口袋、木桶、水袋，甚至還有一件用牛角製成、頗具華格納風格的樂器，這可能是在發生災難時，用來通報鹽工們的下落的用具。

這些鐵器時代的人們在礦井中使用舊式的青銅器，他們已經發現，青銅比鐵更能抵制鹽的腐蝕。為了挖到鹽，他們做好了定居並在寒冷而危險的山中工作的準備——儘管當時的人們已經幾乎都居住的安全村莊中。

鹽工們知道如何發現鹽，在哪裡發現鹽，這讓哈爾施塔特的凱爾特人在與那些沒有他們幸運，沒有他們精力充沛，或者沒有他們見多識廣的民族進行貿易往來時，永遠站在有利的領先位置。

「上帝將他的恩惠平分給人類，地球上沒有任何一個地方富足到不缺少任何東西……」法國政治理論家尚·鮑汀在一五六八年寫道「……看起來，上帝這樣做的原因，是為了誘導祂所有的臣民，彼此之間建立起一種友善的相互往來的關係。

」幾千年來，人類一直渴望著得到鹽，而直到一百年前，鹽仍然要從很遠的地方運來。

鹽迫使人類去探險、去思考、去工作、去旅行，為了得到鹽，人類建起了整個政治體系與經濟體系，並且為之戰鬥、建設、破壞、巧取豪奪、爭論不休。

像玉米一樣，鹽也受到了現代科技的衝擊，直到最近，人類能得到的鹽量一直非常少：它在歷史上的重要性已經因為它的稀有產生了直接作用。

鹽從來不被認為像玉蜀黍一樣具有母性或慷慨的特質。

相反的，它在神話傳說中大多代表乾燥和貧瘠。

鹽很機靈，很狡猾，很難抓到，一點點鹽就要讓人們費盡周折。

它是與命運和詛咒有關的東西，不可或缺，也不能替代。

鹽礦 起初，人類通常讓動物幫忙尋找鹽礦，一塊露出地面的岩鹽被稱為鹽舐石，就是因為動物們常去那裡舐鹽的緣故。

當歐洲人來到北美的時候，他們很快發現那兒並非毫無任何足跡，因為幾個世紀以來，美洲野牛已經將通往鹽舐石之路踩成了一條深深的小徑：沿著這條平坦的捷徑以及環繞著天然的障礙物，第一批的

<<一切取決於晚餐>>

探險者開始穿越這塊大陸。

在很早的時候，人類就開始挖掘土地，尋找鹽礦，世界上許多地區的人們都像哈爾施塔特的鹽工們那樣，挖一條通往鹽礦的隧道，並在採鹽的過程中勇敢面對洪水的肆虐、洞頂與岩壁的塌方、精疲力竭的身體、鹽的灼燒、窒息，還有他們的照明火把所引起的火災事故。

相比之下，現代的鹽礦業要安全得多，產鹽量也更高。

鹽工們利用了鹽的一個古怪特性——即岩鹽可以溶解，也可以凝固——將水透過隧道注入到鹽層中，然後，用抽水機將鹽水抽上來，將水分蒸發之後還原成鹽。

用這個辦法採鹽，同挖掘岩鹽礦一樣，會在鹽被採走的地表下留下空洞。

美國密西根州的底特律，有四分之一的城市下面是空空的鹽洞。

閃閃發光的巨大鹽拱頂、鹽柱還有鹽走廊，是一個令今天的參觀者感到敬畏的地方，並且滿足了人類渴望探求地球上古老洞窟與岩穴的好奇心。

位於波蘭南部克拉科夫的維耶利奇卡鹽礦，已經有一千多年的歷史，鹽礦裡面有巨大的齒形車輪、寬大的木製樓梯，以及充滿皮拉內西想像力的支撐結構。

舞廳是以鹽礦所設置的，以鹽所雕刻的精美淺浮雕裝飾著舞廳的牆壁，並且有一個小禮拜堂藏在這裡，禮拜堂裡的雕像與祭壇都是由花崗岩與灰白色的氯化鈉雕刻而成的。

一部分鹽礦變成了醫院，接納患有呼吸疾病的患者，因為拱頂下面的溫度與濕度是理想恆定不變的。

蘇聯前加盟共和國亞美尼亞境內一個靠近埃里溫的舊鹽礦，現已變成了門診部，殘留在鹽壁中的硫酸鹽與其他微量元素，被認為對治療過敏症有幫助。

在歐洲人抵達北美後的一百五十年間，他們日益增長尋找地下鹽礦的決心，但是總被一個令人煩惱的事實折磨著，那就是鹽礦的發現總是伴隨著污穢的黑色瀝青湧出。

巨大的鹽丘看起來似乎沒有盡頭，鹽柱從地底深處挺出來，通常在靠近地表的地方，「揚起」成拱頂形狀。

一九〇一年，在德克薩斯州鑽探鹽丘時，引起了前所未有的黑色液體噴發，但這時的科學家們已經知道了石油的珍貴性，而「斯賓德萊托普」——人們所命名的那口噴油井——顯示出它可以提供足夠的石油來作為燃料。

於是，石油工業誕生了，從那個時候起，鹽的發現對油井的存在是一個寶貴而有幫助的指示。

在美國墨西哥灣以內以及環繞墨西哥灣的絕大多數鹽丘，都已被勘探清楚，與它們伴生的石油，也被大量開採出來。

一些廢棄的舊鹽礦——像在墨西哥灣附近的還有在美國其他地區——都被建為倉庫，主要用來儲藏石油。

舊鹽礦的位置一般都很隱蔽，不容易被發現。

堪薩斯州的哈欽森地下鹽穴與儲存公司，擁有一個舊鹽礦，它可以租給任何人做倉庫；它還可以當成核武戰爭的避難所。

如果那些倖存者能夠千里迢迢地趕到這裡，再沿著鹽井向下走上兩百公尺，就能找到一些物品，這些物品是事先放在那裡的，有一些雜交植物的種子、各種商業公司的檔案、生產品牌產品的祕密公式、食物，甚至還有折疊的帆布床——為那些帶嬰兒的人準備的，這裡還有一個電影資料館，收藏的電影包括《飄》、《馬戲團的波莉》以及大量的巴斯特·基頓的電影。

最近，有人建議對鹽洞做進一步的使用，難道我們不能利用這些空間——更加深的，或者說是特別建造的——去貯存我們高耗能時代不斷製造出來的大量原子能工業廢料嗎？

原子能工業廢料（在目前階段，我們希望能臨時將它們貯藏在鋼鐵與混凝土容器當中）即使經過一千年，仍然會殘留著輻射的危險，也許我們可以將它們安全地埋在鹽丘裡，用鹽將空洞填滿，設法在未來的一千年間記住這個保存地點，這樣在將來的日子裡，就不會有人無意間闖進這個致命的廢料堆中。

這個問題被認真地思考過了，其中一個意想不到的障礙最近被發現。

它來自於廢料罐中的伽馬射線與熱量，在鹽中會產生具腐蝕性的酸，它反過來會侵蝕那些起保護作用的包裝罐，增加輻射外洩的危險。

美國政府法規規定，裝核子工業廢料的容器，在一萬年的危險期中，必須完好無損地保持三百到一千

<<一切取決於晚餐>>

年的時間，因此，這個想法被否定了。

不幸的是，這當中還存在著水會灌進鹽丘的危險。

一九八一年十一月，因為在這個地區鑽探油井時發生了錯誤，大量的湖水沿著路易斯安那州傑弗遜島底下的鹽礦豎坑，倒灌進鹽礦中。

而就算是在鹽洞中貯存石油也是危險的。

一九八一年，當陣陣濃煙從德克薩斯州某個小鎮的地底下冒出來時，小鎮上的居民不得不迅速撤離，這個小鎮是建立在一座鹽丘之上，而這座鹽丘過去一直是用來儲藏石油和天然氣。

鹽園 鹽是一種可吃的岩石——這是一個矛盾的術語。

它不僅可以開採，也可以收穫——這也是鹽將我們的分類網絡（我們習慣將獵人、採集者與從事農業工作者區分開來；習慣將採礦者或者工人與農人區分開來）消除掉的地方。

那些想要從海水中獲取鹽的人，首先必須準備好場地，並對場地的位置與特性瞭若指掌。

他要不斷警覺地觀測天氣的變化，等待收穫時間的到來；他要除去所有阻擋鹽生長的障礙物，並在最適當的時機將之引入場地中；他必須機智敏捷、知識豐富，有著農夫一樣的信心，並甘冒風險。

一座鹽園有著許多棋盤格般寬而淺的小池，它所在的位置可以讓海水輕易地流入。

當小池中的海水達到一定容量後，水流就要被阻斷。

它們必須保持純淨與完整，然後海水被引導著從一池流到另一池，在這個過程中，太陽將它們蒸發成厚厚的、濃縮的「鹽汁」或「母液」，在這些「鹽汁」或「母液」中，鹽的結晶出現了。

之後，石灰池之間為沉澱硫酸鈣而設的通道要被排乾、等待、沖刷、貯存，鹽池也要進行清洗，這樣，同樣的過程才可以再一次開始。

雨水對鹽園來說，是要命的東西，如有可能，小池應該在下雨之前用什麼東西遮蓋上，如果雨滴不小心落到了已成形的濃縮鹽液中，就必須將它小心地撇去。

大量的陽光是必不可少的。

畢達哥拉斯說，鹽是從最純潔的父母——太陽與大海——那裡誕生的嬰兒。

這個過程的最後產物就是一般所熟知、作為買賣的太陽鹽。

在宗教儀式上，人們傾向於使用這種可能是最古老的技術曬製出來的太陽鹽。

從生態學的角度看，迄今為止，這種採鹽方法對自然界造成的破壞最小，但是它花費了人類大量的時間與勞動，因此這項技術漸漸消失了。

鹽是一種非常重要的日用品，在過去，那些住得離海或鹽礦太遠的人，或是雖住在海邊卻得不到充足日照的人，不得不為鹽花上一大筆費用；或者另闢蹊徑，以別的方法來製鹽。

他們會焚燒含鹽的植物，或者將被鹽水浸泡過的樹木燒成灰，然後將黑色的灰燼或焚毀的樹木粉末，灑在他們的食物上；他們會過濾含鹽的泥炭塊或海沙，或者在一個非常寒冷的天氣裡，將冰從鹽水中取出來獲得濃縮的鹽汁。

還有一個非常早期的方法叫做briquetage。

裝滿鹽水的黏土杯被加熱，直到杯中的水蒸發掉，鹽變成固體，然後將這只黏土杯摔破、丟棄。

從西元前二千年直到近期，在許多考古遺址上，都發現過這種製鹽法所留下的碎片。

當朱利斯·凱撒到達英國時，他厭惡地發現，柴郡當地的居民將一塊灼熱的石頭投進鹽礦泉中，然後將石頭上合成的一層鹽殼敲下來。

他從羅馬派遣了一些「鹽的使者」來到這裡，這些使者教大不列顛人將一個鉛製的平底鍋放在火上，當鍋中的鹽水蒸發掉之後，鹽的晶體就出現了。

在漫長的年代裡，這種製鹽法不斷地得到改進並流傳至今。

如果水分能快速地蒸發，鹽就會形成立方體結晶；如果加熱的過程溫和，只將表面的水分蒸發掉，鹽就會形成金字塔狀，肉眼看上去是片狀的，而不是粒狀的。

表面水分被蒸發掉的鹽，在北美稱為「grainer」鹽，是當地的一種特產，由於與純淨的太陽鹽非常相似，被保守的猶太人作為適合猶太教規的東西而接受；同時，這種鹽也是美食家們苦苦尋覓的物件，因為它沒經過任何添加劑的處理。

「未精煉」（unrefined）一詞，在現代語言的反常使用中，成為「純粹」的同義語。

今天，在廚房中使用的鹽，大多是通過某種複雜的加熱裝置，將鹽水蒸發後獲得的。

<<一切取決於晚餐>>

一八九九年，第一個多功能鹽水蒸發器在美國研製出來。

鹽被從鹽水中分離出來，經過加熱、淨化與吸乾後，被機械包裝並貼上標籤。

鹽變成了細粒，完全從雜質中精煉出來。

另一方面，未經加工的海鹽是灰色的，呈現出粗糙的、不規則的顆粒狀，通常是潮濕的，這些鹽裡面混有鈣、鎂的氯化物，它們潮解之後，會散發出一種略微苦澀、濃烈的味道，這是那些美食家們所珍愛的。

鹽容易吸濕，它能吸引來潮氣，這就是為什麼在潮濕的天氣中，鹽罐的瓶口會被堵塞的原因。

在過去，鹽大多是任憑它受潮地裝在碟子裡，讓人們用手指或勺子來取用。

伊拉斯謨斯說，用事先沒有在麵包片上擦拭乾淨的餐刀來取鹽，是一個非常無禮的行為。

但人寧願鹽流暢地灑出來，所以一九一一年摩頓鹽業公司想出來的「就算在雨天，也能自由地流洩而出」（When it rains, it pours.），是有史以來最成功的廣告詞。

因為這個原因，當鹽粒在市場上出售時，它們要裹一層化學藥品，用來與外界隔離。

在像瑞士阿爾卑斯山區和北美五大湖區這些地方，少量的碘化鉀會被添加進食鹽中，因為這些地區的土壤中所含的碘元素稀少，因此人們的飲食中碘元素匱乏，碘缺乏會引起甲狀腺腫大。

採鹽的藝術是多種多樣的，它們都有悠久的歷史，即使是現代蒸發鹽水的加熱設備，也是受到古老的太陽曬鹽法或鹽水蒸發法的啟發研製出來的。

日本是一個工業化國家，在它狹長的國土上沒有地下鹽礦，因而鹽是非常匱乏的。

曬製太陽鹽的鹽園只能令這種情況稍有緩和，但這種採鹽法對現代的工業化國家來說，緩慢得令人頭疼。

用蒸發鹽水的方法製鹽也不可行，因為加熱要用掉大量的燃料，而燃料也是日本匱乏的。

於是，他們發明了一個完全不同以往的新辦法，那就是電離法。

透過帶電的薄膜，將海水濃縮成鹽水，鹽水中那些帶有正電荷與負電荷的鈉離子與氯離子就是食鹽的構成成分。

然後從濃縮的鹽水中，將不含鹽的水排掉。

自從這種方法在一九六五年問世以來，無論對製鹽業來說，還是對海水淡化來說，都不失為一個成功的辦法。

<<一切取決於晚餐>>

媒体关注与评论

書評 這是一本深思熟慮與輕鬆有趣水乳交融的書。

- - 《紐約時代周刊》 餐桌禮俗的珍貴收藏品，一部對食物與文化富有啟發性的著作。
- - 《Booklist》 這個有趣的、博學的、有關烹飪人類學的研究，讓人耳目一新，它挖掘出了知識的珠玉。
- - 《出版人周刊》 維薩的書，一個令人著迷的知識倉庫，以一種暴風驟雨般的風格呈現在人們面前。
- - 《洛杉磯時報》 令人著迷.....瑪格麗特·維薩是一位天才的不拘禮節的作家，這些章節組成了一個不同尋常的知識寶庫，極富可讀性.....簡而言之，維薩吊起了我的胃口，我想要讀得更多。
- - 《今日美國》

<<一切取決於晚餐>>

编辑推荐

本書特色 《紐約時報書評》與《出版人周刊》提名為1986年的暢銷書之一 格蘭菲迪
的年度食品類書籍大獎

<<一切取決於晚餐>>

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>