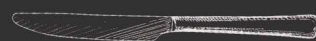


FOOD



食物



味的历史

The History of Taste

[美] 保罗·弗里德曼 主编
董舒琪 译

Restaurant Select
Depuis le 19 octobre
Autres menus de la saison
Hors d'œuvre
Entrées
Poissons
Viandes
Rouge de la saison
Salades
Plats de la saison
Fromages
Desserts
Glaces
Boissons
Café



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

F O O D



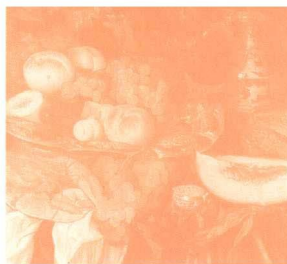
食 物



味道的历史

The History of Taste

[美] 保罗·弗里德曼 主编



图书在版编目(CIP)数据

食物：味的历史 / (美) 弗里德曼编；董舒琪译. —杭州：
浙江大学出版社，2015.9
书名原文：food: the history of taste
ISBN 978-7-308-14744-6

I. ①食… II. ①弗… ②董… III. ①散文集—美国—现代 IV. ①I712.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第115943号

食物：味的历史

[美] 保罗·弗里德曼 主编 董舒琪 译

责任编辑 王志毅
文字编辑 王 雪
营销编辑 李录遥
装帧设计 蔡立国
出版发行 浙江大学出版社
(杭州天目山路148号 邮政编码310007)
(网址: <http://www.zjupress.com>)
制 作 北京大观世纪文化传媒有限公司
印 刷 北京中科印刷有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 23
字 数 345千
版 印 次 2015年9月第1版 2015年9月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-308-14744-6
定 价 95.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部联系方式: (0571) 88925591; <http://zjdxcb.tmall.com>



导 言

饮食新历史

保罗·弗里德曼

(Paul Freedman)



味道已不是过去一小群贵族和欧洲皇室、阿拔斯王朝或中国皇家文化的专利，也不是当今前沿“美食家”的特权。在寻常百姓的社会史中，卡路里的摄入、饥荒的威胁及城市中心食物的供应，最能让我们体会到工业革命之前，生命的脆弱与艰难。从最基本的意义而言，食物的历史的重要性不言而喻。发现新大陆以后的食品交换、某群体对某种特别重要的食物的依赖（如 19 世纪爱尔兰对土豆的依赖）或现代战争对平民饮食的影响都是重大的课题。20 世纪中叶，历史学家对社会状况，尤其对大众历史产生了巨大兴趣，这就不可避免地要涉及农民或工人过去的生活如何、他们营养状况如何以及他们如何应付无法预测的丰收、食品供应及价格变化等问题。

相反，人类学的仪式研究最近才开始注重记载社会富裕阶层的饮食味道，如 15 世纪勃艮第皇室的极致奢华——乐师坐在烤好的馅饼中，战争画、寓意画都以食材绘成。除此之外，人们还通常认为饮食是时尚史的一部分，是轻浮的。

很久以前，人们就认为一个社会的烹饪能表现其精神内核。按照古希腊典籍及中国传统观点认为，野蛮人原始性的最核心体现就在于不用文明的烹饪方法，而吃生肉或简单加工的肉。匈奴人以及八百年后的蒙古人的肉加工方式非常有名：他们把肉片放在骑兵的大腿和他们的坐骑之间来“烹饪”。局外人往往用美食来定义匈奴人、蒙古人以及许多其他族群，而本族人反倒没这个意识。局外人或蔑视食物味道的不足（如人们普遍认为英国或美国食物贫乏），或对食物过度繁复的加工嗤之以鼻（早在 18 世纪早期，英国人就开始不信任“讨厌的法国酱汁”）。这其中可能包括对着迷于准备食材

前页：《味觉》（*The Sense of Taste*）15 世纪晚期“贵夫人与独角兽挂毯”中的一幅，可能原产于图尔奈，现收于巴黎的克卢尼中世纪博物馆。此幅挂毯展示了五种味道及其产生的愉悦感官。图中的贵夫人一面看着宠物鸟，一面将手伸向侍从递来的有脚碗，碗中装着甜点。图中最前方的猴子正在捡拾蜜饯。

的人（美国人经常因此抱怨移民者），或比观察家还了解哪些东西能吃的人的不屑。

美食体现了一个族群的世界观与审美观。关于食物品质的某些观念似乎持续了几个世纪，比如从中世纪起，产自波尔多和莱茵河畔的葡萄酒就被公认为是最上乘的。但有些观点后来发生了巨大变化：在古希腊和中世纪欧洲，人们很喜欢加入了糖和其他香料的甜酒，而现在，人们充其量也只会于圣诞节尝个鲜。现代人不了解也无法想象古罗马帝国对鱼酱油的热爱，因为它与欧洲近几个世纪来的喜好格格不入。由此可见，美食的变化要超乎多数人的想象。即便是在烹饪原则早已确定的中国，食材及备制方法、美食风尚也已经发生了翻天覆地的变化。先知穆罕默德最喜欢的炖肉（*tharid*）仍然是贝都因人的主食，而哈里发时代的许多味道却已经被取代了。曾几何时，西红柿和茄子还不是意大利美食的台柱，而只是一种可食用的盛食容器，甚至连意面也还不是日常的食物。但也有那么几条经久不衰的重要美学标准：中国烹饪中米饭（或其他淀粉类食物）与配菜的搭配；酒在地中海基督教民族中的重要地位；印度大多数地区对小份辣菜的钟爱。

食物能体现社会的环境，但是又不完全取决于社会的环境。海边的居民吃的鱼通常多于山区居民，但西西里等岛国或地区却并不那么喜欢吃海鲜；虽然英国有时海鲜消耗量很大，但在 20 世纪，英国人食用的海鲜非常有限，且烹饪方式也较为单一。而马德里则与之形成鲜明对比，他们对海鲜有着近乎狂热的追求。马德里离海较远，要满足当地人对海鲜的热望须克服许多运输上的困难。有时，严酷的自然环境也会带来食品的革新，比如中东地区的果露和雪糕，环境越是恶劣，需求越是旺盛。

本书对不同地点、不同时间的美食进行比较，以全球的选择范围、餐厅的兴起及食品科技的双刃剑等现代现象作为终结。某些文化的美食无疑更受欢迎，如印度、墨西哥及日本的美食。而在不同的美食世界中有一个共同点，即味道不仅是一种气味，更是艺术的产物，令人回味无穷。第五章中中世纪欧洲对食物色泽及摆盘的重视，第八章中 19 世纪和 20 世纪经典法国饮食所需的浩大工程量或第六章中全欧洲对法国美食的追捧即可证明这一点。食物的料理过程已经成为一种手艺，而与金属冶炼或玻璃制造不同，这种手艺的展现转



贝希特斯加登的阿德勒斯海姆城堡地方史博物馆中展出的一间16世纪的厨房。导游经常会将今昔的烹饪方式进行比较。传统烹饪方法烹制出的食物更美味，但需要大量的劳动。随着燃料的大量供给以及烤肉和煮肉的风行，欧式厨房的设计也随之而变。

瞬即逝，难以重构。这是一种普通大众和技艺精湛、声名显赫的大师均可完成的日常制作过程。

人们参观现代社会以前的老宅时，导游总会带他们参观厨房，问些诸如“没有现代化设施，只有这些工具，你们怎样烹饪”之类的问题，以此引发游客对前人的同情。随着现代化的到来，人们越来越追求方便省时，复杂的工艺、丰富的经验、精确的计算、纯粹的心血都被快速、方便和单一所取代。食物料理已渐渐从手艺变成了兴趣爱好。描写食物的文章和烹饪书呈指数级增长，而与此同时，人们越来越少在家烹饪。第十章的开头用想象中欧洲人搜寻埃塞俄比亚餐厅的经历，引出消费者对丰富的菜式的渴望，他们追求新的感官，只是想逃避枯燥无聊，而非真正追求完美饮食。追求新鲜菜式并不等同于关注食物的内在品质（战后德国对罐装凤梨及奶酪饼干的兴趣更多的是中产阶级对国外精致饮食的追求，而非基于新鲜和风土条件的美食选择）。

然而现在，人们既对食物表现出巨大的担忧，又对创新抱有极大的热忱；越来越多的精致菜式涌入城市富裕阶层的市场，让人们感到无限可能性。在这之后，人们才开始对基因操作、人工加工及对曾经丰富的自然资源的无度榨取（因



此幅索多马(Sodoma)1505—1508年的壁画《沉默的晚餐》描绘了遵守本笃会规的修道士。他们可能一边用餐一边聆听《圣经》片段、圣徒的生活或世俗知识。除了在医务室休养的修道士，他们是不允许吃肉的，而大型修道院，如勃艮第的克卢尼修道院则备有鱼餐。许多修道院和女修道院都以其药膳著称，其中有兴奋剂和有疗效的甜点，即药糖剂。

此圃鹑、里海鱼子酱等已在逐渐消失)忧心忡忡。虽然世界各地的渔民经常无功而返，但海鱼还是大受欢迎。现在野虾及野生大马哈鱼都成了奢侈品。从美食的角度而言，我们身处最好的时代，也是最坏的时代。

人们对食物的看法、食物在日常生活中的地位及味道的体现在漫漫历史中呈周期式发展。不同的历史时期及不同的大陆有许多异同点，如本地文化如何应对外来文化影响——欧洲和中国引入美洲的土豆、花生等新产品；一个备受争议的问题，即伊斯兰食物在多大程度上可以代表中世纪欧洲美

食。在本书的各章节中，虽然各国美食特点各异，但并非彼此孤立，因此我们需要研究贯穿全书主题的模式及问题。

首先是关于饮食与健康的问题。我们可以广义地定义健康，包括精神健康及不同宗教的禁忌。在饮食方面，伊斯兰教显然禁忌最多。其中一些规定由来已久，需严格遵守，比如关于猪肉的禁忌。而其他规定，诸如对酒精的态度，则在与时俱进。犹太人原先对食物的禁忌更为严格。当然，上述两种宗教并不否认饮食所带来的愉悦感受。

基督教对饮食的限制一般取决于礼拜时间（斋戒日、大斋节）或虔诚程度（修道院的饮食），而不会严格禁止某一种食物，但基督教对饕餮的忧虑远胜于伊斯兰教和犹太教。所有宗教及哲学传统都反对过度饮食，基督教则将其列入七宗罪，认为饕餮不是对美食的鉴赏，而是简单粗野的放纵。6世纪时，教皇格里高利一世总结了几种饕餮形式，如进食过度（*nimis*）、过于热衷进食（*ardenter*）、不待正常的进食时间就开始进食（*praepropere*）。当然，享受过于昂贵（*laute*）或精致（*studiose*）的食物也是罪孽深重的饕餮。过于精致的食物不仅料理过程烦琐，且会引发医学问题（或过于担心自己的健康）。中国及伊斯兰教传统中对食物的细密思虑，对于现代美食作家来说都是望尘莫及的，但在中世纪基督教传统中却被彻底摒除了。

过度饮食或过量摄取某一种食物的危险性是一个永恒的话题，但侧重点一直在改变。中世纪和文艺复兴时期，甜瓜及其他生水果或七鳃鳗等大型鳗鱼，虽然味道鲜美（或正是因为其美味），却被认为是危险的。欧洲经典思想、中世纪思想及早期现代思想中都非常注重体液理论（体液分为冷、湿、热、干四种）中提到的平衡，中国的平衡中庸理论也汲取了其中精华，从此长盛不衰。中国的饮食包罗万物，几无禁忌，而对于哪些食物对身体及精神有益，却有着接近医学的观点，其理论结构错综复杂，历史悠久。西方的体液理论基于科学推断，但通常与自然和宇宙的宗教思想和哲学思想有关。味道（酸、甜、辣、咸等）的平衡构成了饮食的规则，也符合健康的观念。18世纪前，中国、伊斯兰世界及欧洲对香料的使用既体现了对某种味觉的需求，又反映出热、干性香料可中和冷、湿性的鱼和肉的理论。

素食主义及其周期性的潮流为饮食、宗教及健康间的相

互关系研究提供了很好的案例。在伊斯兰世界，肉类的重要性无可置疑，自宗教成立时起就有传统的支持。而在西方基督教世界，肉类被误认为是淫乱的诱因，一直受到修道院饮食的严格限制（虽然这种限制通常形同虚设）。植物在其发展历程中也鲜受赞誉，因为人们通常认为植物适合农民而非出身高贵的人食用。纯素饮食是一种苦行。非教徒曾公开反对自愿的食素行为，因为他们认为这是摩尼教的异端邪说，旨在告诫人们物质和肉体的邪恶。13 世纪的卡特里派（或称阿尔比派）让摩尼教的二元论重获生机。阿尔比十字军的暴力镇压及其余波使阿尔比派的教义声名狼藉。佛教、印度和中国的其他宗教传统及希腊的某些哲学流派都盛赞素食，但他们并不一定鼓励严格意义上的全素饮食，只是教导人们不要过分在意食物，而要节制对食物的欲望。

现代社会对健康与食物之间相互关系的关注形成了许多奇怪的组合：一方面节食风潮盛行，另一方面肥胖率却不断攀升；一方面惧怕食物可能引发的疾病（如鸡蛋与饱和脂肪、反式脂肪间的联系），另一方面又大量摄入人造原料；还有过分夸大某种食物的益处（素食主义、燕麦麸、高蛋白养生法），等等。从最基础的数据来看，近几十年来发达国家的人均寿命大大延长，心脏病或其他与饮食相关的疾病引发的死亡率急速降低，似乎人们的担忧是无凭无据的。这些忧虑可能是由于食物来源及其日常料理过程分离后的无所适从感所导致的（人们任由食品工业摆布，而食品工业将农田、渔场和畜牧业组织成大型工厂，给生态造成了极大破坏，这引发了人们的忧虑，这种忧虑或许有道理，但并未被广泛承认）。由于人们不愿意烹饪，因此也开始渐渐与传统脱离。二十多年前，皮埃尔·弗雷尼的《60 分钟美食》（Pierre Franey, *60-Minute Gourmet*）及续篇向美国人展示了一小时内可完成的法餐食谱，令众人大跌眼镜，这种简化法餐的做法让人觉得可耻。而如今，美国的《美食家》（*Gourmet*）杂志中甚至出现了 10 分钟内可完成的法餐食谱。《美食家》编辑露丝·雷克尔（Ruth Reichl）曾发表若干篇有关饮食生活史的妙趣横生的重要文章，其中指出美国监狱里关押的犯人比全国的农民还多。她视提高公众对食品来源、环境、农业影响的意识为己任，鼓励公众好好使用自己的厨房。

好在健康问题并未长期影响饮食带来的愉悦感受和对食

物的欣赏。另一方面食物带来的快感又常被认为与性快感紧密相连，日本电影《蒲公英》（1985）、墨西哥电影《巧克力情人》（1992）或西班牙电影《火腿，火腿》（1992）等对此均有展现。在19世纪的巴黎和18世纪的扬州，餐厅都是理想的约会场所。基督教贬低饮食，部分原因是他们认为饮食与性欲密切相关；饮酒的诱惑则更为危险，如不加节制，就会成为性渴望和性吸引的诱因。

不同的社会历史时期，对饮食带来的愉悦的意见和指导的学术或哲学价值判断也大不相同。在中国，精通美食知识是老练博学的精英阶层的必备技能，其重要性不亚于诗歌或艺术，这一点着实令人惊奇。因此，达官贵人不仅阅读烹饪书籍及讨论食物的文章，更要亲自动手。在巴格达的阿拉伯帝国，人们吟诵、收集赞美食物的诗篇；而在倭马亚王朝的科尔多瓦，音乐家齐亚卜（Ziryab）华丽转身，变成独具一格的美食家，成为哈里发阿卜杜勒·拉赫曼二世的御用厨师，其烹饪风格影响了整个西班牙餐饮。反观西方世界，虽然中世纪也有一百多本烹饪书面世，却鲜有外行的达官贵人对食物的评论。到欧洲中世纪晚期，宴会和对食物的欣赏达到新的高度，但几乎没有任何出名的贵族饕客。基督教中没有易卜拉欣·阿尔马赫迪式的人物，他是哈里发同父异母的兄弟，创造了炖酸肉（*ibrahimīya*），并以自己的名字命名。

文艺复兴时期作家普拉庭纳的作品《论正确的快乐与良好的健康》（Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, 1475）

《巧克力情人》中的一幕。电影的故事发生在20世纪早期的墨西哥，片中用注入感情的食物抵抗不公、自私、暴力和残忍，无论食物是否能克服这一切。菜肴本身（鹌鹑配玫瑰花瓣酱）和料理方式（被忽视的恋人的眼泪滴入婚礼蛋糕）都产生了奇幻的效果。





人们通常认为基督教的两宗原罪——贪食和纵欲是相辅相成的。此二者是典型的肉体原罪，与骄傲或嫉妒的心理罪行相对。这幅1470年由德国人绘制的画稿描绘了浴场或妓院里的一餐。此画为讽刺画，而非对中世纪日常饮食习惯的准确描绘。

是一部鉴赏性美食指南。其中不包括饕餮、炫耀，也不过度依赖昂贵的食材。此书不只是简单地网罗食谱，而是包罗万象地对美食进行了生动的描述，但此书并无明确主题，也不具备阿拉伯或中国的美食作家书中的抒情性。普拉庭纳提倡节制与节约（至少他自己如是声称），反对食物会导致饕餮和纵欲的观点。他的作品更像是一份清单，而非对食物深刻的思考。

几个世纪后，欧洲下一本权威的美食论著才姗姗来迟，即布里亚-萨瓦兰于1825年出版的《口味生理学》（Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût*），书名已体现出此书科学及医学的主张，而其更深刻的寓意则蕴含在既权威又新颖的副标题中：“美食学冥想：理论性、历史性的工作”（*Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique...*）。与普拉庭纳一样，布里亚-萨瓦兰也认为味道、健康与愉悦感官是并行不悖的，这也是西方文化一贯坚持的观点。布里亚-萨瓦兰异于前辈之处在于，他区分并维持各种愉悦的标准，这也是构成了愉悦的要素。了解食物的愉悦感受部分来自于

了解食物和味道的知识，从而给食物排名（如给酒品和餐厅评级），并划分人的等级，从而带来了自我满足和社会区分。

社会地位与食物的联系贯穿本书所有章节。1404年，一名佛罗伦萨书记员拉普·马泽（Lapo Mazzei）给一位普拉托批发商弗朗西斯科·德·马克·达蒂尼（Francesco de Marco Datini）写了一封重要书信，感谢他赠予自己的山鹑。拉普在信中称这些山鹑对他而言太奢侈了，这可不是在卑微地表达感激之情，而是真切慎重的措辞。拉普解释道：当他还是佛罗伦萨政府官员时，吃山鹑不仅是他的特权，也是他的义务，可既然他现在成了平民，就不适合再吃山鹑了。

欧洲中世纪对于什么食物适合什么人有着详细的规定。白面包、野味、肉质细腻或罕见的禽类、大型鱼类及外国香料专供贵族。农民只能吃一般的食物，如乳制品、重口味的根茎类蔬菜、大蒜、粥或黑面包。美食阶层的形成标志着对新富阶层崛起的担忧及社会界限的消失，从此衍生出的规定什么人可以穿什么衣服的法律，也反映出同样的担忧。然而，阶层决定饮食偏好的观念却被赋予医学层面或所谓的文化层面的意义。农民并不渴望也不懂品尝精致的食物，一如现代观点认为穷人不喜欢鱼子酱或意大利白松露。事实上，食物选择可作为一种标志，佐证对阶级和社会地位的揣测。许多中世纪小说中都记载了社会流动带来的出乎意料的饮食后果。其中一个故事讲述的是一位富裕的农民迎娶了一位阶级高于他的妻子，新婚妻子为他准备了各种精致的时令菜肴，却让他严重消化不良。当妻子给他端上素日的菜肴时——豆子和豌豆加上泡汤面包，他顿感轻松。一项文艺复兴时期的医学研究表明，山鹑不适合乡下人食用，一位法国社会观察家也佐证了这一观点，他认为上层阶级能更敏感地体会山鹑等精致食物的美味，却无法欣赏牛肉和猪肉。

如今，山鹑已不再是社会阶层的关键标志，但以食物区分不同阶层的现象并未消失。一些食物是传统意义上供下层阶级食用的，如并不美味的动物内脏，及借助科技研发出的新食物（罐装蔬菜、罐装猪肉等人造即食食物）。普通大众的偏好，或他们在众人眼中的偏好，有时具有重大的社会及政治意义。虽然在20世纪90年代的一系列运动中，巧舌如簧的工党政治家彼得·曼德尔森（Peter Mandelson）将豌豆糊（英国北部工人阶级最喜爱的食物）误认为鳄梨色拉酱的故

事并不全然可信，却生动体现了新工党与无产阶级之间的隔阂。1939年6月，大洋彼岸的美国总统为英国乔治六世国王和伊丽莎白女王准备的热狗也引发热议，媒体都在大力渲染罗斯福和英国君主的民主形象。

标志社会最高阶层饮食的特点为：数量大、花样多、食材稀有。如第三章中的一份1779年早餐食谱中所述，中国的乾隆皇帝的菜肴数量之大、种类之繁多令人叹为观止。正如埃琳娜·马洛霍沃兹（Elena Molokhovets）及比顿夫人（Mrs Beeton）所述，中世纪欧洲贵族、伊斯兰贵族、19世纪俄国及英国帝国的资产阶级的日常饮食亦如是。比顿夫人在其著名的家务管理著作中，建议春日的宴会可由八道菜组成：头菜为牛杂汤配比目鱼酱和虾酱，餐厅领班端来的煮马鲛鱼、炸龙虾片、小牛肝和香草煎培根；第二道为烤小牛腰配白酱，烤火腿配菠菜或西蓝花；第三道为餐厅领班端来的野鸭配苹果奶油冻、牛奶冻、柠檬果冻、果酱三明治、黑色布丁及土豆。这顿精美晚宴（现在看来这样的菜肴可能没什么吸引力）将以甜品及冰淇淋收尾。

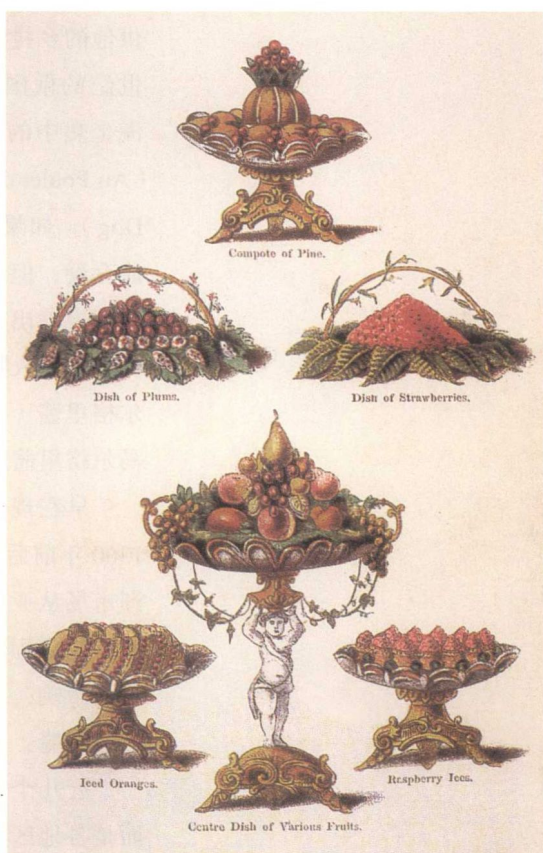
某些食物（如19世纪后期至20世纪前期的龙虾、鱼子酱、松露和鹅肝酱）与奢华的概念紧密相连，它们是一餐精致的宴席中必不可少的组成部分。食物的地位并非一成不变，因此在19世纪以前，龙虾和鱼子酱只是较为普通的食物，而18世纪，香料自罗马帝国以来在饮食界逐渐建立的标志性及其社会影响力崩塌了。正如蒂莫西·莫顿（Timothy Morton）所言：“昔日盛宴中的香料如今已成了唐肯的甜甜圈中的苹果肉桂。”那么如今的山鹑，即高社会等级的人必吃的美食是什么呢？龙虾在许多国家已司空见惯，而鱼子酱和松露又奇货可居，常人难得一尝。如今真没有哪道菜肴能长期引领全球美食风尚。这不仅仅是因为折中主义盛行、菜肴很少推陈出新（现在任何人都能易如反掌地吃到反季芦笋），而且也因为在现在的时代，食物更多的是一种个人风格，而非社会阶级标杆，可能只有某些下层阶级的食物除外。即便如此，只要对传统意义上的下层阶级食物略加调整，也可以使其大放异彩：玉米糊、西班牙冷菜汤，还有各国不同形式的“路边小食”、“小吃”、汉堡……现代人反而在热捧所谓的农民食物，在欧洲日益势微的农民阶级倒不怎么喜

欢朴素的饮食，这种朴素只是对风土条件的食品工业化的回应，反映了人们回归传统饮食的愿望。

味道的发展变幻莫测，并无陈规，全然是个人的选择，没有标签意义。这使得味道的种类更加繁多，而不会被声名所累。但折中主义并未完全消除食物与社会地位之间的联系，较高的社会等级被定义为能获得传统意义上较高质量的食材（各类禽类及野生海产品）。

当年给奢华食物下了定义，为其百般辩护的社会阶层，如今却开始反对过度加工，追求起简约和纯粹来。如上所述，这一趋势可能会让他们开始注意农民或大众的菜肴，尤其是那些需要长时间烹饪的菜肴（慢食），提倡简单却需要手艺的作料。简单是对所谓过度精美、无尽的食材中的有限选择（再次强调我们不要鹅肝酱）、用繁复的加工和不必要的作料改变食物本质的趋势的回应。在某些情况下，此举可能重新定义了奢华。公元前4世纪，希腊西西里岛大厨杰拉的阿切斯特亚图（Archestratos of Gela）写了一首赞美奢华生活的

直到最近，人们才将历史上真实的比顿夫人与传说中的形象分离开来，比顿夫人的烹饪书被多次重印，人们认为这本书定义了维多利亚时期的英国饮食。此图取自1869年第二版《比顿夫人家庭管理手册》（*Mrs Beeton's Book of Household Management*），图中的托盘中盛放着开胃菜和水果甜品。无论今昔，甜品都是一件烦琐的工序。备制开胃菜则将用到如今人们已弃置不用的动物内脏，再加上味道名贵的食材：猪肘配松露或牛耳配富裕酱（在奶油酱的基础上加上蘑菇、脑髓、马德拉酒、橄榄甚至松露）。



诗（《美食法》），主张在食品加工过程中追求品质、新鲜及高雅的简约。在十七八世纪准备一桌法国大餐意味着反对中世纪时期对食物的扭曲和夸耀，转而追求简约及食物本身的品质。人们颂扬愉悦、快感及食物真正的味道，渐渐摒弃过度使用作料、幼稚的矫饰及对原料缺乏尊重的恼人传统。当然，此项追求简约的运动本身也变得复杂，由于为繁文缛节所累，也难免变得死板起来。

在繁复与简约之间以及在人工与真实之间的摇摆不定是目前美食界的一大特点，两种现象同时风靡，而非各领风骚。我们读过多少名厨在闲暇时光烹调简单的家庭传统菜肴的文章？这不仅仅是风格或时尚的问题，或饮食的平衡点起伏不定的问题，而是对现代伴随着多样性和缺失感的表达。

我们这里讨论的美食都是具有国际性影响的。19世纪和20世纪的法国美食充分体现了某个国家可以凭借其地理位置和环境，拥有许多他国无法模仿的美食（佩里戈尔的松露、诺曼底的卡尔瓦多斯），且出口销量十分喜人。在《卡拉马佐夫兄弟》（*The Brothers Karamazov*）一书中，伊万就曾疯狂购入诸如科涅克白兰地及法国鹅肝酱等奢侈饮食，来供他的乡村酒伴们大嚼大饮。值得注意的是，这些食材在19世纪的俄国行省就可以买到了，而在地球的另一端，处于淘金热中的旧金山也出现了一家法国餐馆，名叫“黄金鸡”（*Au Poulet d'Or*），当地人却称之为“老狮子狗”（*Old Poodle Dog*）。如果从对于法国的了解来说，这家餐馆是否正宗可能存疑，但可以确定的是，当时各种不同的味道已经开始了大规模输出，而且这种输出并非只是为了炫耀。美国镀金时代的代表人物钻石吉姆·布雷迪（*Diamond Jim Brady*）是马尔格里酱（从巴黎偷来的配方）的拥趸，他甚至宣称即使把马尔格里酱放在土耳其浴巾上，也愿意吃下去。

早在现代以前，某些风尚就已风靡全球。马可·波罗于1300年前后写道：中国刺桐（今泉州）港进口的胡椒量为欧洲市场从亚历山大港进口的胡椒量的一百倍。书中的叙述可能有一定程度的夸张，但中世纪印度通过伊斯兰世界受到中国的影响，对胡椒的需求量确实激增，该影响一直波及欧洲的最西端。

近几个世纪来，法餐已不再是一种国家性的烹饪风格，而是各地区特色杂糅形成的大餐，去其糟粕取其精华后再进