

M.F.K.FISHER

[美]M.F.K.费雪 著

川美 译



Serve It Forth
循香记

新星出版社 NEW STAR PRESS

Serve It Forth
 循香记

[美]M.F.K.费雪 著 川美 译

新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目(CIP)数据

循香记 / (美) 费雪 (Fisher, M.F.K.) 著; 川美译. —北京: 新星出版社, 2011.7
ISBN 978-7-5133-0334-7

I. ①循… II. ①费… ②川… III. ①随笔—作品集—美国—现代 IV. ①I712.65
中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第136470号

Serve It Forth

By M.F.K.FISHER

Copyright © 1937 by By M.F.K.FISHER.

This edition arranged with LESCHER&LESCHER,LTD.

Through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc., Labuan, Malaysia.

Simplified Chinese edition copyright © 2011 NEW STAR PRESS

All rights reserved.

循香记

(美) M.F.K.费雪 著 川美 译

责任编辑: 战 丹

责任印制: 韦 舰

装帧设计: 九 一

出版发行: 新星出版社

出 版 人: 谢 刚

社 址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010-88310888

传 真: 010-65270449

法律顾问: 北京市大成律师事务所

读者服务: 010-88310800 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

印 刷: 北京京都六环印刷厂

开 本: 787×1092 1/32

印 张: 6.5

字 数: 75千字

版 次: 2011年7月第一版 2011年7月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5133-0334-7

定 价: 22.00元

版权所有,侵权必究;如有质量问题,请与出版社联系更换。

目 录

1 开篇

5 成长岁月

13 希腊蜂蜜与《神农本草经》

公元前3000年至公元100年

埃及，东方，及希腊

22 好奇的鼻子

30 让天空落下土豆雨

温莎的风流娘们儿

37 边境

42 鱼酱油

公元100年至400年

罗马

52 五千万只蜗牛

62 我的膳食

70 黑暗时代与圣徒们

公元1000年至1400年

欧洲

72 听天由命

82 施洗者约翰

公元1100年至1450年

英格兰

90 可怜的味盲

96 猪小脚趾

伊丽莎白时代的英格兰

101 最后的服侍

120 凯瑟琳的寂寞厨师

公元1533年至1810年

法国

128 花开两朵 各表一枝

134 浅黄色手套

144 兄弟

147 按固定模式创作的鱼宴作品

公元1810年至公元1900年

法国

156 独自进餐

164 盘子里的晚餐之歌

175 战争疲乏症与理查德三世

公元1900年——

欧洲和美国

182 蔬菜的社会地位

191 恺撒

200 结语

201 费雪年表

开篇

关于吃的书籍有两种：一种是那些试图模仿布伊亚·萨瓦兰^①的书，另一种是不打算模仿的。前者用异想天开代替智慧，使本来愉快的逸事回忆变得枯燥乏味。后者大体上精细，而所选择的生硬的统计数据胜过了敏锐的观察。

关于吃什么的书，也像是来自一个源头的双胞胎。第一种书记录我们这个世界的食谱，平淡乏味，实际上不过是蒙上了一层耐洗的餐巾或染上肉汁的包装纸，它们通常以度量法和食物的营养价值开始，以病人关心的章节结束——说来奇怪，这些书如此关心保健学！它们多半出自

^①布伊亚·萨瓦兰：法国美食家。

德国人、英国人或美国人之手。

第二种书，浅显而不切实际地用奶白色纸张或印花布装订而成，上面印有木版雕刻师做的流行插画。它们通常始于餐桌边机智愉快的哲学思考，终于给懂得妻子的七君子提供一份建议性的私人晚宴菜单，旁边印着一位富有的老银行家，他正摸着从秃脑壳上渐渐竖起的犄角。这类书籍一般都是法国人写的。即便不大实用，也比那冷漠的双胞胎有趣些。

将一个最有趣的题目再一次一分为二，会得到两个令人不快的衍生体：关于那些吃东西的人。第一种，在书目一览表里常被列在学术文集下面，至少每隔半年，由那些热心的出版商硬塞给我们。书页在盛名重压之下摇摇欲坠、皱皱巴巴，每个章节里都散发着松露、依更堡葡萄酒和鹌鹑的刺鼻的难闻气味。在蒙地卡罗歌剧院的包厢里，你傲慢、冷漠地坐在三个贵族和一个富豪中间，一边喁喁私语，一边吃着可爱的伦敦面包，上帝保佑！或者，在一个有着乔治王朝风格的餐厅里，满屋子的阁僚安静地咀嚼食物，而你学来的俏皮话篡改成世纪末的讽刺诗。整篇都萎靡不振——据说，但却畅销。

它的同伴，另一种写食客的书，有时甚至更让人讨厌。它通常由两三个自称为美食家的人撰写，配有作者站在牛

津或戛纳附近一处古雅的老旅馆旁边的照片。他们以不可撼动的权威性严肃地讨论波尔多与勃艮第，或者告诉你什么时候喝巴锡白葡萄酒^①，并颇有信心地澄清制造年份、价格，以及使人神经质的鸡尾酒等所有问题。书中充满智慧的乐趣和嬉闹，不用说，作者也许是些年轻人，他们正在发明自行车上的美食之旅。

现在，我也打算着手写一本书，讲述吃，吃什么，以及那些吃的人。我将尝试跌入这三股火焰之间，或者骑跨在它们上面做体操。

首先，伟大的灵魂来自贝莱^②，她吃得像一位胖牧师。我非常谦恭地承认，她以精湛的艺术完美地写下了关于吃的文字。

第二类了不起的人物是为恺撒烹饪的西西里岛人，或者是古老的英格兰第一位记录或设计菜肴的诺曼底厨师？或者多半是图雷纳的一位肥胖僧侣？——我将避免成为这第二类人物。食谱在我的书里将如同鸟栖于林——倘若有舒服的大树枝的话。

第三类人物，可能跟我最不搭界。我不老，也不有名到使得朋友们的名字听起来像 1872 年以来世界各地首府

①巴锡白葡萄酒：产自法国西南部巴尔萨克村。

②贝莱：位于法国东部。

举行的外交招待会上的客人名单里的人物。当然，我也不是在自行车上发明美食学的年轻人。

所以，我的书有望躲过这三股火焰，而不被它们烧焦。布伊亚·萨瓦兰也许会搜寻到它，并且发现自己出现在某句不可避免的格言里。《烹调技法读本》和保罗·瑞鲍斯将羞愧地睁大眼睛，几乎不再夸赞他们祖先的《手抄本》以及格拉斯夫人和卡列姆、罗塞莉。至于我认识的人，有好胃口，没好口才，他们既不跟日内瓦的总理在一起，也多半不跟门顿^①的军火制造商在一起。不过，他们中的大多数人的确很讨人喜欢。

这就是我要写出来呈献给他们的书。

^①门顿：法国东南部城市。

成长岁月

一个人年幼的时候，对食物强烈的爱或恨会很快被忘却。在他六岁的时候，当一盘加了奶油的胡萝卜或凉木薯摆在面前，他的肠子真的会鼓胀起来，喉咙紧闭，眼前浮现出的净是令人反胃和叫人愤怒的污物。过后，他却很难回想起为什么，但在当时他的厌恶里绝没有矫揉造作的成分。他无法下咽，于是对那食物说道：“见鬼去吧！”

同样地，对于一些美味十足的食物，他怀着无限热情去想象它们、品尝它们，常常，那样的热情竟也随着那个年龄消失得无影无踪。

作为特别的款待，或许有点儿巧克力饼干，每人只分到两块。他满怀强烈而微妙的贪欲，把自己的两块全部吃

掉。他的小妹妹朱迪则把一块饼干放进干净的衣服口袋里。而格温姑妈从她的每块饼干上咬下一口，余下的部分一块给朱迪，另一块给了他。格温姑妈做得非常平静。

他带着可怕的惊奇望着姑妈。不懂她如何受得了这个？他自己可做不到，连比饼干渣儿大的一小块也不可能送给任何人。他甚至觉得一粒饼干渣儿也够大的了。格温姑妈令人赞叹，简直就像勇士和超人。望着手里被咬过的饼干，他感到迷惑。心想，她怎么能这样做呢？

等到十岁或十二岁的时候，他已经忘记了年幼时的心爱之物，饿得只想填饱肚子。事情非常简单。

又过了几年，他的生命达到巅峰。身体里充满强壮的肌肉和青春的活力，头脑也开始苏醒，成为一个新成长起来的男人。奇怪的是，眼下正是他鞭策自己加快奔跑的时候。他喝有劲儿的不掺水的烈性酒，以及一杯接一杯的热黑咖啡。他吞食诸如辣椒、玉米粉蒸肉这类温和的春药，以及瓶装的沙司里的一点儿牛肉。除了餐后甜点之外，他在每样食物上猛撒盐和胡椒粉。

人在十八九岁这个年纪上，对烹饪学没什么概念，即使有也顶多是天真的。我记得当我还是一名大学新生的时候，欣赏大吃大喝最直接的途径是在午夜去亨利餐厅逗留，古老的亨利餐厅坐落在好莱坞林荫大道，人人都说那儿为

查理·卓别林所秘密拥有。

在那里，我招呼饭店领班，他几乎像我希望的那样惊讶于我的护卫队。如果不是在周末的夜晚，服务员准会怀着仁爱之心优雅地迎合我，上齐我们点的一大壶咖啡和抹了热苹果酱与甜奶油的德国薄烤饼。（“加盐的奶油破坏了风味。”我淡然地对身边的汤米或吉米补充道。）

在令人难忘的等待之后，带卷边儿的薄烤饼出现了，它有桌面那么大。两位女服务员一顿忙活，人们都朝我们这边望过来。我敢肯定，苹果酱一定涂在融化了的奶油上面，四周洒了大量柠檬汁和肉桂粉。

当这个巨大的家伙被卷起来的时候，我总是转过脸去：两位女服务员紧张得伸出了舌头。薄烤饼被切成片状或弄成小块摆在我们面前，我却不记得自己曾经吃完过一整份，甚至是一半，也无法想象现在还会再订购一个。

尽管可能掺杂了自命不凡和“炫耀”，然而，正是对食物的这些天真的经验，表明一个青春少年可能已成长为一个成年人。对于吃，他有两种选择——两种经常被提起，又经常被滥用的非此即彼的选择：为了活着而吃，为了吃而活着。

任何一个正常人，必须通过靠嘴巴摄入食物的方法给身体提供营养。这个过程经年从容不迫地进行着，更不用

说漫长的准备工作以及所伴随的消化过程。

在二十到五十岁之间，约翰·多伊^①大约把两万个小时花费在了咀嚼和吞咽食物上面，八百多个日夜不停地吃。仅仅默想一下这个事实就足以令人生厌。

对吃，一些人极力抗拒。他们通过想方设法把食物浓缩成药丸或容易汲饮的药液，来达到身体所需的营养，据说营养价值与炖牛排或蔬菜相当。

另一些人，多半是从哲学上极好地领会了把大量时间花费在喂养自己的这个事实。他们赞成拉·罗什福柯^②的格言：吃是一种需要，而明智地吃是一种艺术。

导致生命计划形成的批评家，很可能谴责它的实践者用些许愉快的词语来代替“明智”。我们中的许多人的确如此。我们太容易沉溺于愚蠢而过胜的感观享受，肉体远比头脑更容易肥厚。为了强化一种感官，往往以失去许多别的东西为代价，却自称为美食家，完全忘记了伊壁鸠鲁^③在倡导我们寻找符合本能的快乐时，使用了与拉·罗什福柯同样的形容词：“餐桌上令人愉快的明智的享受。”

①约翰·多伊：意为任何一个普通人。

②拉·罗什福柯 (La Rochefoucauld, 1613—1680)，法国箴言作家。

③伊壁鸠鲁 (Epicurus, 公元前 341—公元前 270)，古希腊哲学家，于公元前 306 年在雅典创立了其颇具影响力的伊壁鸠鲁学派。

一个人不管拥护哪个学派，新教的或者哲学的，他都将随着兴趣的逐渐增加而继续吃下去，直至人到中年，当身体变得不那么能容忍的时候，才开始渐渐地意识到身体的存在。

在某个不祥的时刻，不能够再猛烈地进食了，不能再年轻时热衷的辣酱和油腻的甜点填满他的胃——换句话说，他不再安然无恙，不再用任何事实表明：“啊，我什么都能吃。我喝什么都没反应。我是铁打的。”

他困惑于身体奇怪的疼痛和肠胃发出的咕咕声，一想到生命迫于衰老，而要像婴儿时期去适应从乳头汲取营养便不寒而栗。

遗憾的是，我们中的大多数人总是尽可能地对那种疼痛和咕咕声秘而不宣，似乎觉得不光彩，而这却是上了岁数的人的普遍现象：一切生理过程普遍慢了下来。多年以来，我们隐瞒或忽视身体的抗议，还像二十岁时那样努力吃喝，却不想这样竟是在促使消化不良的厄运及早到来。

特别是当我们过了五十岁，如果还保持桌边上的年轻人的可怜姿态，就会开始发胖。那时候，即使是最轻率的人也应该小心提防。然而，不幸的是，我们看惯了别人如何笨重地进入五十岁：我们把大腹便便和双下巴作为变老的一部分，而接受下来。

相反，我们应该了解一个被过分填充的系统的最后抗议，通过减轻负担使身体在晚年得到安逸。

正是烹饪法，或者某种意义相同的方法，可能扮演最令人欣慰的角色。即使食物外观拙劣，但那特别的味道或感觉带给人的渴望，对于老年人，其益处往往让爱挑剔的子女们难以理解。他们也许称他冷酷无情，他的转变在逻辑上可能被看做是下意识的，就像一位老水手，他挚爱的儿子葬身大海，当某人终于鼓起勇气告诉了他这个不幸的消息时，老人冷冷地注视他片刻，然后向窗外扫视一眼浪花翻滚的大海，猛然叫道：“命当如此，我的茶盘在哪儿？我要喝茶！”

对于许多老年人来说，吃是仅剩的唯一乐趣，正如对于年迈的尤利西斯^①是“无休止的盘子”和“不停的酒杯”一样。不加选择地狼吞虎咽大量肉类和面包，或者品尝可口的烤鲑鱼和添加了微妙蔬菜味的肉冻，当享受完这些美味之后，有几人愿意一而再地轻易接受失眠的痛苦呢？

然而，人们往往缺乏考虑，他们是习惯的追随者。多年以来吃惯了肉类和面食，到了老年，甚至在足以觉察到身体的各个器官工作比以前更缓慢、更吃力的时候，仍找

①尤利西斯：即希腊神话中的奥德修斯，曾参加围攻特洛伊城，智勇双全。