


盛宴丛书

简·奥斯汀食谱

[美] 科斯汀·奥尔森 著 袁阳 霍喆 译

COOKING WITH

 JANE AUSTEN



东方出版中心

盛宴丛书

简·奥斯汀食谱

[美] 科斯汀·奥尔森 著 袁阳 霍喆 译

COOKING WITH
JANE AUSTEN

东方出版中心

图书在版编目(CIP)数据

简·奥斯汀食谱/(美)科斯汀·奥尔森(Olsen, K.)著;袁阳,霍喆译. —上海:东方出版中心, 2008. 8

书名原文: Cooking with Jane Austen

ISBN 978-7-80186-871-8

I. 简… II. ①奥…②袁…③霍… III. ①食谱—英国
②饮食—文化—英国 IV. TS972.183.561

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 114600 号

登记号:09-2008-050

简·奥斯汀食谱

出版发行:东方出版中心

地 址:上海市仙霞路345号

电 话:021-62417400

邮政编码:200336

经 销:全国新华书店¹

印 刷:上海锦佳装璜印刷发展公司

开 本:710×1020毫米 1/16

字 数:400千

印 张:28.5

插 页:2

印 数:0,001—5,050

版 次:2008年8月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-80186-871-8

定 价:42.00元

前言并致谢

必须承认，我在前半生里，对烹饪可以说是毫无兴趣。虽然我的母亲总是热衷于待在厨房里，而且她做的肉桂卷在亲戚朋友圈里可是有口皆碑的；虽然我的父亲总是有能力把他在餐厅里吃的几乎每一道佳肴都做出来，但我还是习惯于与厨房保持距离。我的祖父在芝加哥经营他的瑞格雷餐厅已经有二十几年了，而且在家里也非常喜欢做菜，甚至还能做出非常漂亮的巧克力松露来。而我的姐姐，在13岁的时候，就能在吃过鸡肉派之后，不参考任何一本食谱而完完整整地连皮带馅自己做出来。虽则如此，我还是没觉得自己有加入这个令人印象深刻的厨师军团的必要。相反，也许正因为我身边有那么多有天赋的厨师，所以我自己就无须也成为厨师了，而大可以转向其他有意思的事情，比如读书，与此同时，则尽情享受身边亲人们精湛的厨艺。

让我最终也开始爱上烹饪的原因既有经济因素也有友情的力量。在大学里的时候，学校并不负责提供假日里的饮食，而如果假期只有一星期左右的话，我还特意跑回家去一趟，路费实在有些贵。我的父母为我支付学费已经很辛苦，而要想让学校全包食宿的话费用非常贵。于是，我没有请求父母为我支付假日里的饮食费用，而是选择晚上玩扑克，把本钱留出来，然后用赢来的钱去买第二天的食物。开始的时候我总是去便利店里买些最便宜的即食食品，可渐渐地难免吃腻。因此，下一个假期开始时，我买了一把木匙、一个碗和一本食谱。

有了这些基本工具和学生宿舍厨房里那些实在有些不堪入目的设备——那都是些脏兮兮的、又漏又瘪的家伙，偷都没人想偷——后，我开始学习烹饪。我的朋友们常常会报名加入“科斯汀的饮食计划”，这虽然不能让我赚到钱，但可以为我分担购买食品的费用，而且还可以让我与同样困在新泽西、无人照顾的人作个伴。这种温馨的友情实在让人无力抗拒，后来我便开始每次都主动做饭了。此后的20年间，只要有条件，我都喜欢举办晚宴邀请

朋友们来参加,也渐渐学会了从炖虾糊⁽¹⁾到姜饼屋等等各种菜肴的做法。

而几乎与我开始学习烹饪同时,一位非常优秀的教授引领我接触到了简·奥斯汀的作品。她就是玛格丽特·杜迪教授。她坚定地认为,文学作品只有在读者充分了解了相应的历史背景时才能够真正被欣赏。于是,当她讲奥斯汀的小说时,她同时还给我们讲当时的舞会、礼仪、音乐、饮食以及服饰,另外还会向我们介绍对奥斯汀颇有影响的一些前辈作家,如弗朗西斯·伯尼、安·拉德克利夫、玛丽亚·埃奇沃思以及苏珊娜·劳森。在当时我并没有料到会有机会将杜迪教授的课程与我新生的对烹饪的兴趣融合在一起,但当我真的有机会在同一个项目中把自己对历史、对文学与对饮食的兴趣结合在一块时,这真是一件无与伦比的乐事。

我非常希望这本书能够从我为之着迷的几点原因上都能得到应用。我想,奥斯汀研究者和奥斯汀迷们能够用它来作为分析作者所处时代的一扇窗口。在某些地方,奥斯汀写到某种食物是有更深含义的,而这种含义是只粗略地浏览小说时所无法体会到的。

对奥斯汀所生活的时代感兴趣的人们也可以利用这本书。在导言章节里,我概括地介绍了奥斯汀那个时代的饮食状况,包括用餐的时间、烹饪的方法以及布菜的方式。第二章介绍了在英国长期以来存在的围绕是否要引入法式食品、法式烹饪以及最糟糕的(从英国仆人的角度来看),法国厨师的争论。此后各章的开篇都有一段对本章谈到的食品历史状况的概述。利用书中提供的各种信息,要为英国乡村舞蹈爱好者、奥斯汀迷以及英国历史爱好者们准备一桌典型的英国摄政时代的盛宴将不再是难事。

教师们也会发现这本书有些用处。它可以在历史课和文学课堂上派上用场。我本人曾经教过文学课,也教过历史,据我的经验看,要让课堂气氛热烈而活跃,谈谈吃是最好不过的方法了。通过食物,一如通过当时的服饰、艺术品一样,我们能更近距离地接触到当时的人们,比起仅凭各种文字资料来,这种接触可要亲密得多了。

(1) étouffée 一词是指由海鲜、面粉、猪油、洋葱、大蒜、芹菜、番茄酱、咖喱粉和辣椒等成分在一起所地成的浓稠的炖海鲜,通常浇在米饭上吃。在法语中 étouffée 的意思是“使透不过气来”,这是很形象的描述:被水埋住的菜当然透不过气来。——译者注

对任何一个想要再现历史上的食谱的人来说,有些抉择是必须要做的。要想百分百精确地如实再现几乎不可能,因为技术层面和原料都已大不相同。就拿烤鸡来说吧,要想真正体会一把在摄政时代的厨房里做饭的感觉,你得自己动手杀鸡,然后“引出内脏”(从肛门处把内脏拽出来)、拔毛,再把表面烤焦以除去残留的羽毛,然后在开放式的大炉灶上用烤叉串上来烤。而那只鸡还必须是18世纪末或19世纪初时那种常见的品种,也就是说,它的脂肪-肌肉的比率要与当时的品种大体接近,口感也要相似,但经过几百年的演进与改良,那时候的鸡却早已与我们今日常见的肉鸡品种大相径庭了。做其他的菜时情况也大体如是。

要想百分百精确,你还必须摒弃一切现代化的厨房用品。搅拌器、食品处理机、电烤箱、冰箱、各种密封罐,等等。我个人觉得,如果那位传奇性的食谱作者汉娜·格拉斯,那位其作品在整个18世纪不断被再版和盗版的传奇作者有机会能够得到一台食品料理机和相应的能源的话,她会不惜与法国军队去作战也要保有它的。我可不想抛弃已有的便利而去自找麻烦,相信读者朋友们也是如此。

不过,也许我的假设是错的,所以,我选择了一种折衷的方法。我自己编制的食谱都是改良过的(我都归在了“现代食谱”名下),利用的都是厨房中常见的各种现代化的设施。只有某些食谱例外,比如酿酒和制作奶酪,因为所用的工具非常地专业,所以必须特地去买。虽则如此,它们一般都可以在此类专门的商店里买到。

但我必须承认,也许有些读者希望看到原来的食谱。有些人可能只是想感受一下原来的语言是怎么说的;有些则想对照一下原来都用了些什么材料;另有些人可能就真的非常想原汁原味地再体验一下历史上的烹饪方式。为了这几类读者,我特地把我参考的食谱作者和食谱的大致内容都列出来了(也就是每段引文下方的那段食谱文字)。而更加完整的作者名和食谱内容可以在参考文献里找到。就算你不属于以上三类中的任何一类,对照一下原来的食谱和改良后的食谱,想象一下在开放的大炉灶上做饭有多么费劲、多么不可思议,当你再看到奥斯汀的小说中主人公们端坐在餐厅里用餐时,你就可以更加立体地想象出他们吃的内容和举止,甚至还能感受到那时那地厨

房里的动静了。

利用现代化的厨具来制作的话,这些食谱的制作过程都会简便得多。大多数都不怎么费力,而有些做出来味道还真是不错。英国的烹饪技术几个世纪以来名声都不怎么样,所以,当我邀请的食客们听说自己要品尝 200 年前的英国菜肴时,都不免有些惴惴不安,不过,在尝过一两次之后,大多数人都非常惊喜。就连小孩子也对他们尝到的大部分菜肴非常满意。我自己的孩子总是反复要求我做某些他们吃着好吃的菜肴,而且无论是我还是他们,对自己竟然会喜欢吃这样的菜肴而感到惊奇。(比如,我从没想过,有朝一日蒸李子布丁竟然会成为我的保留菜。)不过也有些菜肴对现代人来说实在有些太过光怪陆离,除了让人觉得恶心之外,很难有其他反应,不过这种菜肴还是比较少的,我在制作说明中也会给出适当的提醒。但即使是这种菜肴也会让我们有所收获,我们会发现,虽然奥斯汀时代的食品与今日的大同小异,但还是有些鸿沟是横亘在过去与现在之间的,古人与今人只能隔着它遥遥相望,困惑而无奈地摇摇头。

对我来说,幸运的不只是能承接下这个写作项目,更因为有许多热心的人们一直陪伴着我在这条并不顺畅的小路上行进。亲戚朋友们都尝过我的菜肴,给出了中肯的意见,有时还帮助我制作。我将在本章末尾一一列出他们的名字。尤其要感谢的是坎迪斯·希克斯塔,她慷慨地与我分享了她对一些今日不那么常见的菜肴的专业制作经验。每当我看到在厨房里忙碌的她时,总会想起 18 世纪时关于“普通”与“虔诚”的厨师的区别。普通的厨师能掌握各种基本的英式烹饪技术,如做面包、煮和烤肉以及用黄油汤煮蔬菜。而一位虔诚的厨师则能做出各种繁复的菜肴,而且还能保证色味俱佳。虔诚的厨师是烹饪艺术的集大成者,既能就简,又能应繁。而坎迪斯·希克斯塔正是如此。

于是,这个写作项目的乐趣,就不仅仅在于它的主题,还来自我在写作和尝试各种食谱过程中与我相伴的这些人们。摆上一张足够 16 个人一同进餐的餐桌,桌上排成一排的蜡烛和水晶球光彩夺目,桌首放着汤、桌尾摆着烤鸭,中间是各式各样的美味佳肴,而你可以用人们久已不用的“请随意”(You

see your dinner.) 来向亲爱的亲戚朋友们宣布开席了,这绝对是件妙事。有这样一群人相伴真是让人宽心,他们愿意陪伴你到过去的时光里冒险,他们对食物的了解和鉴赏力对你有限的知识库绝对是很好的补充,他们和你一起围坐在餐桌前妙语连珠、充满欢欣。安妮·艾略特认为,所谓愉快的伙伴,“应该是些聪明人,他们见多识广,能说会道。”对此,我一直深为赞同,但正是在写作此书的过程中,我才最深切地体会到了这一点。

介绍一下我们的指导厨娘

坎迪斯·希克斯塔的烹饪启蒙老师是她的母亲,香港人。她在菲律宾长大,并在那里进一步磨炼了厨艺,后来她曾旅居各地,包括佛罗里达州的迈阿密、加利福尼亚州的圣克鲁兹以及英格兰北部。她的丈夫来自拉丁美洲,这促使她也掌握了拉丁美洲的烹饪技术。她热衷于收集食谱和了解有关英国的一切,她精通六国语言,目前的工作是宴会厨师。她自愿帮助我完成这个项目完全出于一片热心。如果书中有错的话,她不应承担任何责任。

认识一下我的实验小白鼠们

克里斯·安德森

朱丽亚·安德森

戴安娜·比尔兹利

克里斯汀娜·波德纳-安德森

詹尼弗·卡莱尔

埃里森·柯林斯

迪莉娅·科斯塔

埃德蒙多·科斯塔

尼可·科斯塔

帕斯卡尔·科斯塔

罗兰朵·科斯塔

格温·戴维斯

苏珊·弗林斯帕奇

巴巴拉·哈纳根

汉娜·卡丁斯基

马修·卡丁斯基

诺拉·卡丁斯基

乔·劳伦斯

埃里森·麦吉

大卫·麦吉

邓肯·麦吉

艾维斯·明戈

阿德雷·尼科尔

托尼·尼科尔

托尼·尼科尔

布赖恩·奥尔森

多罗茜·奥尔森

埃米莉·奥尔森

巴巴拉·詹姆斯	埃莉卡·奥尔森
南希·奥尔森	艾维特·托宾
鲍勃·奥瑟	佩里·托宾
泰利·奥瑟	希德尼·托宾
劳拉·里纳尔迪	扎克·托宾
罗文·里纳尔迪	杰克·韦尼
凯斯琳·罗伯茨	查尔斯·弗埃克尔
奥利维亚·西蒙斯	德文·弗埃克尔
阿莱卡·辛克莱尔	埃里克·弗埃克尔
安德莉·辛克莱尔	马格利特·弗埃克尔
卡斯滕·辛克莱尔	史蒂夫·弗埃克尔
保罗·辛克莱尔	雅各布·沃林
赖德·辛克莱尔	克莱格·沃伦
埃德·辛普森	戴安娜·沃伦
海文·辛普森	史泰弗·沃伦



书中引用的简·奥斯汀作品的清单

早期习作

《美丽的卡桑德拉： 一篇有 12 个章节的小说》	<i>The Beautiful Cassandra : A Novel in Twelve Chapters</i>
《书信集》	<i>A Collection of Letters</i>
《伊夫林》	<i>Evelyn</i>
《弗雷德里克与埃尔弗蕾达》	<i>Frederic & Elfrida</i>
《亨利与爱丽莎》	<i>Henry & Eliza</i>
《论头疼》	<i>On a Headache</i>
《杰克与爱丽丝》	<i>Jack & Alice</i>
《爱情与友情》	<i>Love and Friendship</i>
《莱斯利城堡》	<i>Lesley Castle</i>
《苏姗夫人》	<i>Lady Susan</i>
《小短篇》	<i>Scraps</i>
《拜访：一出 2 幕喜剧》	<i>The Visit : A Comedy in 2 Acts</i>

长篇小说

《爱玛》	<i>Emma</i>
《曼斯菲尔德庄园》	<i>Mansfeild Park</i>
《诺桑觉寺》	<i>Northanger Abbey</i>
《劝导》	<i>Persuasion</i>
《傲慢与偏见》	<i>Pride and Prejudice</i>
《理智与情感》	<i>Sense and Sensibility</i>

未完成的作品

《华生一家》	<i>The Watsons</i>
《沙地屯》	<i>Saditon</i>

另有与亲朋好友的书信若干



书中所用特殊计量单位的换算(随英制计算):

1 英尺=0.3048 米

1 英尺=2.54 厘米

1 品脱=0.568 升

1 夸脱=1.136 升

1 加仑=4 夸脱=4.544 升

1 及耳=0.25 品脱=0.142 升

1 配克=2 加仑=9.088 升

1 蒲式耳=8 加仑=36.352 升

1 盎司=28.35 克

1 石=120 斤

目录

前言并致谢 / 1

书中引用的简·奥斯汀作品的清单 / 1

书中所用特殊计量单位的换算(随英制计算) / 1

第 1 章 奥斯汀时代的饮食风貌 / 1

- ◎ 食材的获取
- ◎ 烹制
- ◎ 布菜
- ◎ 早餐
- ◎ 午后茶点与野餐
- ◎ 正餐
- ◎ 茶点
- ◎ 夜宵

第 2 章 法式烹饪的影响 / 27

第 3 章 通往奥斯汀时代的推荐食单 / 37

- ◎ 旅途中的早餐
- ◎ 米尔萨姆街的早餐
- ◎ 曼斯菲尔德庄园的早餐
- ◎ 查尔斯·默斯格罗夫乡舍的狩猎早餐
- ◎ 世上最美妙的冷餐午茶
- ◎ 彭布利的午后冷餐
- ◎ 与约翰·巴顿爵士一起去野餐
- ◎ 去伯克斯山野餐
- ◎ 奈特利先生的草莓派对
- ◎ 华生家的正餐
- ◎ 哈利街的晚宴
- ◎ 索瑟敦的晚宴
- ◎ 伍德斯通的晚宴
- ◎ 卡姆登街的家宴
- ◎ 曼斯菲尔德牧师府的晚宴
- ◎ 曼斯菲尔德庄园的茶点
- ◎ 爱德华兹家的茶点
- ◎ 沙地屯的茶点
- ◎ 最简单的夜宵
- ◎ 吃点热乎乎的夜宵
- ◎ 曼斯菲尔德庄园的舞会点心
- ◎ 哈特菲尔德的夜宵
- ◎ 为 18 对舞伴准备的舞会点心

第 4 章 牛肉 (beef) 与小牛肉 (veal) / 47

- ◎ 英格兰传统烤牛肉
- ◎ 焙牛腿
- ◎ 炸牛排
- ◎ 牛肉片
- ◎ 牛肉泥
- ◎ 炖牛肚
- ◎ 牛舌
- ◎ 碎牛肉派
- ◎ 洋葱炖牛蹄
- ◎ 冰镇牛肉
- ◎ 葡萄牙牛肉
- ◎ 炖牛肉
- ◎ 冷牛腰肉
- ◎ 烩牛胸腺
- ◎ 炸小牛

肉片 ◎ 小牛肉丁 ◎ 迷你牛肉馅饼 ◎ 法式苏格兰小牛肉片
◎ 五香牛肉丸 ◎ 烤小牛肉卷

第5章 羊肉与羔羊肉 / 85

◎ 焗羊排 ◎ 裂羊腿配洋葱酱 ◎ 秘制羊肩肉 ◎ 烤羊肉串 ◎ 羊肉泥 ◎ 浓炖羊腰 ◎ 烤羊肩 ◎ 蔬菜炖羊肉 ◎ 抹油羔羊排

第6章 猪肉 / 102

◎ 烤火腿 ◎ 火腿派 ◎ 克劳猪肝 ◎ 胶猪肉 ◎ 猪排 ◎ 烤猪腰
◎ 蔬菜浓汤炖猪排 ◎ 煮猪腿 ◎ 培根豆角 ◎ 猪肉肠

第7章 家禽 / 124

◎ 烤鸡 ◎ 罐烧火腿鸡肉 ◎ 精制小母鸡 ◎ 煮禽肉 ◎ 鸡肉泥
◎ 蒸禽肉 ◎ 禽肉四吃 ◎ 秘制鸡 ◎ 鸡肉派 ◎ 奶油禽肉 ◎ 烤鸭 ◎ 摩登制鸭法 ◎ 野鸭肉泥 ◎ 烤青鹅 ◎ 芥末鹅 ◎ 烤火鸡
◎ 火鸡翅配小洋葱奶酪 ◎ 奶皮火鸡腿 ◎ 炖火鸡

第8章 山珍 / 167

◎ 烤山鸡 ◎ 蒸山鸡 ◎ 小龙虾酱烩鸽肉 ◎ 鸽肉派 ◎ 香草鸽
◎ 烤鹌鹑 ◎ 鹌鹑肉块 ◎ 炖鹌鹑 ◎ 烤小野兔 ◎ 洋葱酱煮家兔 ◎ 炖野兔 ◎ 鹿臀肉 ◎ 鹿肉馅饼

第9章 海味 / 187

◎ 蒸牡蛎 ◎ 扇贝牡蛎 ◎ 炸比目鱼 ◎ 洋葱鳕鱼 ◎ 焗鲑鱼
◎ 葡萄酒煮鲑鱼 ◎ 海豚鳕鱼 ◎ 黄油螃蟹或龙虾 ◎ 蒸对虾、小虾或小龙虾 ◎ 罐腌虾 ◎ 炸鲱鱼

第10章 蛋奶制品 / 205

◎ 所罗门—甘地 ◎ 摊鸡蛋 ◎ 蒸鸡蛋 ◎ 煮鸡蛋 ◎ 火柴条鸡

蛋 ◎ 菠菜鸡蛋 ◎ 奶油奶酪 ◎ 斯蒂尔顿干酪 ◎ 北威尔特郡干酪 ◎ 烤炸奶酪

第 11 章 蔬菜 /227

◎ 煮朝鲜蓟 ◎ 煮芦笋 ◎ 芦笋馅法国卷饼 ◎ 扁豆肉汤 ◎ 腌甜菜根 ◎ 花椰菜沙拉 ◎ 煮卷心菜 ◎ 胡萝卜、防风浓肉汤 ◎ 芹菜炖肉 ◎ 焖黄瓜 ◎ 生拌黄瓜 ◎ 香草菇、蘑菇、龙葵汤 ◎ 蘑菇肉丁 ◎ 洋葱浓汤 ◎ 煮绿豌豆 ◎ 土豆三吃 ◎ 炸土豆 ◎ 扇贝土豆 ◎ 蔬菜沙拉 ◎ 煮芜菁泥

第 12 章 瓜果类和水果甜点 /259

◎ 苹果挞 ◎ 烤苹果 ◎ 苹果团 ◎ 苹果派 ◎ 糖水苹果 ◎ 杏挞、醋栗挞、樱桃或黑醋栗挞 ◎ 樱桃干 ◎ 醋栗奶油酪 ◎ 糖水酸葡萄 ◎ 桑葚糖浆 ◎ 草莓蜜饯 ◎ 杏仁布丁 ◎ 杏仁圈 ◎ 百变杏仁饼干

第 13 章 面包和粥类 /287

◎ 英式面包 ◎ 法式面包 ◎ 上好的卷面包 ◎ 松饼 ◎ 浓粥 ◎ 吐司抹黄油 ◎ 大麦粥 ◎ 薄粥 ◎ 三明治 ◎ 小圆面包 ◎ 煮西米 ◎ 板油布丁

第 14 章 糕点和甜点 /309

◎ 冰淇淋 ◎ 煮李子布丁 ◎ 橘子布丁 ◎ 大米布丁 ◎ 牛蹄冻 ◎ 水果冻 ◎ 黄油蛋糕 ◎ 荷兰蛋糕 ◎ 上好的小蛋糕 ◎ 藏红花蛋糕 ◎ 皇家蛋糕 ◎ 一磅蛋糕 ◎ 结婚蛋糕 ◎ 柠檬蛋羹 ◎ 蜜饯 ◎ 生姜面包 ◎ 杏仁糕 ◎ 海绵曲奇 ◎ 巧克力饼干 ◎ 普通饼干 ◎ 橘子饼干 ◎ 上好的奶酪蛋糕 ◎ 香菜糖

第 15 章 汤类和咖喱 /354

◎ 白汤 ◎ 芦笋汤 ◎ 汤配法式红烧肉 ◎ 栗子汤 ◎ 小龙虾汤

- ◎ 杂碎汤
- ◎ 仿甲鱼汤
- ◎ 洋葱汤
- ◎ 通心粉汤
- ◎ 高汤
- ◎ 豌豆汤
- ◎ 炖牛肉块浓汤
- ◎ 咖喱

第 16 章 调味品 / 378

- ◎ 苹果沙司
- ◎ 布朗宁
- ◎ 芹菜沙司
- ◎ 浓汤汁
- ◎ 鸡蛋沙司
- ◎ 肉卤汁
- ◎ 腌柠檬汁
- ◎ 软黄油
- ◎ 蘑菇酱
- ◎ 蘑菇粉
- ◎ 洋葱沙司
- ◎ 牡蛎沙司
- ◎ 盎格鲁沙司
- ◎ 西班牙沙司
- ◎ 意大利沙司
- ◎ 酸辣沙司
- ◎ 莱茵沙司
- ◎ 苏丹沙司
- ◎ 胡桃酱
- ◎ 白鱼沙司
- ◎ 白沙司
- ◎ 配禽肉的白沙司
- ◎ 加了马槟榔和凤尾鱼块的白沙司

第 17 章 饮料 / 403


- ◎ 巧克力
- ◎ 尼格斯酒
- ◎ 葡萄酒
- ◎ 醋栗酒
- ◎ 蜂蜜酒
- ◎ 接骨木酒
- ◎ 打发的奶油葡萄酒
- ◎ 波特酒
- ◎ 温淡啤配吐司和肉豆蔻
- ◎ 松针啤酒
- ◎ 潘趣酒
- ◎ 水酒

第 1 章

奥斯汀时代⁽¹⁾的饮食风貌

在简·奥斯汀生活的时代,人们的饮食与现今有很大差别。虽然很多食材与现代并无二致,但从食物的获取、烹制到吃饭的时间、步骤和装盘,饮食的很多方面都会让当代人感到陌生,令人惊奇。饮食的质量、数量和种类取决于经济状况和社会阶层,穷人吃的东西与富人吃的有天壤之别,并不比古今差异小。不过呢,如果我们把范围大体局限在奥斯汀笔下的人物所属阶层之内的话,还是能总结出一些共同特点的。

食材的获取



食材获取的途径多种多样,不过没有哪种途径能像现在的超市那样供应稳定,货源丰富。有些种类就是自家产的。人们可能会养些牲口,需要的时候随时可以宰杀,会在厨房后面建个菜园,还会有块地种植着谷物。简·奥斯汀在斯蒂文顿的第一个家就有一处菜园,它对家庭的经济贡献很大,而在肖顿时期,简的母亲奥斯汀夫人,虽然年事已高,却仍常常穿着蓝色的工作服,在自家的菜园里挖土豆。肖顿的菜园里除了土豆,还出产李子、草莓、桑葚、杏和醋栗,而且她们似乎还像原来在斯蒂文顿时那样养了家禽和蜜蜂,不过这个时期没有日记为证,所以我们也无法肯定。

除了女人们的活计外,农场里的牲口提供了唾手可得的丰富肉食。比如,1798年简在一封写自斯蒂文顿的信中谈到,能“马上宰杀一头猪”,而且奥

(1) 首先,让我们更清晰地了解一下奥斯汀时代是指英国历史上的哪段时期:简·奥斯汀生于1775年,卒于1817年,维多利亚女王在她逝世20年之后才登上王位,大不列颠最为辉煌的维多利亚时代才宣告开始。而简·奥斯汀一生都生活在这之前的乔治王时代(指英国乔治一世至乔治四世在位时间,1714~1830年,其中1811~1820年,由于乔治三世病发,当时还是王子的乔治四世代摄其政,又称为摄政时期),更准确地说,她一生都生活在英国的疯子国王乔治三世在位时期。——译者注

斯汀先生还养了羊,有时候也会杀羊吃。像奥斯汀家这样的绅士家庭能够经常屠宰自养的牲畜,可更小更寒酸的农场则要审慎为之。1819年《绅士杂志》的一篇通讯中这样描述了赫里福德郡的风俗:乡绅和自耕农们能够天天吃肉,而农民们总是养着“一头猪,等着冬天宰了做熏肉”。虽然这篇通讯总的来说是赞扬了当地平民的相对富裕,而且还声称这些人都不用委屈自己去吃那种低等的大麦面包,但“一头猪”里面用上了“一头”这个量词还是说明,比起那些富足的家庭来,这仅有的“冬天的熏肉”是怎样被一点点小心分配的。

某些肉类来自家中男人们的狩猎或捕鱼活动,绅士和贵族家庭尤其如此。还有些品种是向邻居买来的或者和亲戚朋友交换来的。奥斯汀一家常常与熟人们互相赠送这种或那种剩余产品。住在海边的人可能会给家在内陆的亲戚送去海鲜,又从他们那儿换回了苹果或山鸡。简·奥斯汀就曾经送给她住在金伯利的朋友法尔斯一家8个鞋垫,而他们回给她一些鸡鸭肉。1808年11月她在金伯利的朋友送了些“多出来的苹果”给亨利·奥斯汀。与她同时代的帕森·詹姆斯·伍德福德,事无巨细皆记入日记。他也参与了这类以互致友好为目的的非正式的物品交换。1790年8月24日,他写道,送了一打自家果树结的杏给当地的乡绅康斯坦斯先生,而他则回赠了一些产自马凯的温室——诺里奇一个有名的园丁——的上好黑葡萄。而更早些,在1784年的时候,他送给康斯坦斯先生三打杏,作为回礼,他收到了一块“很大的上好意大利干酪”——这可是一件进口的奢侈品,是一件非常棒的礼物。

但也并不是所有的交换都是以友好为目的的,有些是商业性的。伍德福德有时候就会把自己多余的牲口卖给邻居或当地的屠夫。1788年12月22日,他说自己按惯例结清了本年度在屠夫哈利·贝克那儿记的账,一共是39镑11先令,因为卖了一头牛给贝克,所以反而还收回了1镑15先令8便士⁽¹⁾。也许大多数的农场主都会和商人们做这样的交易,用自己多余的产品来抵付所购买商品的费用。

(1) 英国1971年前的旧货币——pound: 英镑, shilling: 先令, penny: 便士, florin: 弗罗林, crown: 克朗, tickey: 提吉, farthing: 法新, guinea: 几尼。1英镑=20先令(写作20s或者20/-)
1先令=12便士(写作1s或者1/-), 1弗罗林=2先令(写作2s或者2/-), 1克朗=5先令, 半克朗=2先令又6便士(写作2s6d或者2/6), 1便士写作1d, 1提吉=3便士(3d), 也叫做1个3便士小硬币, 1半便士(ha'penny)=半便士, 1法新=1/4便士(4法新=1d), 1几尼=1英镑又1先令0便士(£1/1s/0d), 1p=1/100英镑=1/5先令。——译者注