



厨房里的哲学家

〔法国〕让·安泰尔姆·布里亚·萨瓦兰 著
敦一夫 付丽娜 译



译林出版社





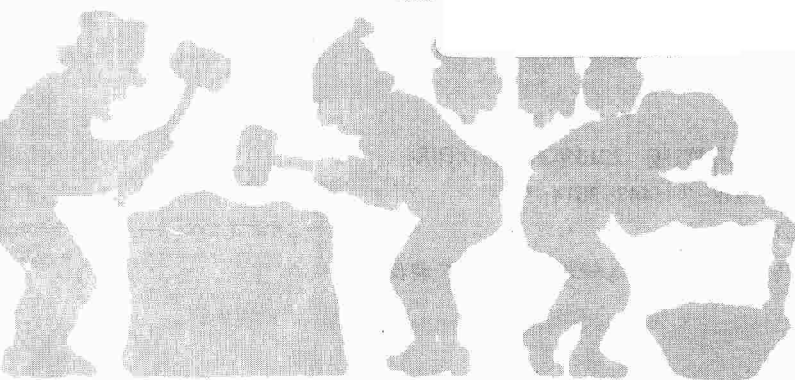
Physiologie du goût

Jean Anthelme Brillat-Savarin

厨房里的哲学家

〔法国〕让·安泰尔姆·布里亚·萨瓦兰著
敦一夫 付丽娜译

译林出版社



图书在版编目(CIP)数据

厨房里的哲学家 / (法) 布里亚-萨瓦兰著; 敦一夫, 付丽娜译.
—南京: 译林出版社, 2013.3
ISBN 978-7-5447-3614-5

I. ①厨… II. ①布… ②敦… ③付… III. ①饮食-文化-法国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第007359号

书 名 厨房里的哲学家
作 者 [法国] 让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰
译 者 敦一夫 付丽娜
责任编辑 王振华
特约编辑 白 路
原文出版 Peter Davies, 1925
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子信箱 yilin@yilin.com
出版社网址 <http://www.yilin.com>
印 刷 三河市华润印刷有限公司
开 本 960×640毫米 1/16
印 张 22
字 数 295千字
版 次 2013年3月第1版 2013年3月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-3614-5
定 价 32.80 元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

导读

《伊丽莎白和她的德国花园》一书的作者^①写过许多好书。在其中一本书中有这样一个奇怪的情节使我一直搞不明白，事情是这样的：有一个聪明、可爱而又敏感的女人，碰巧她的邻居是一位小提琴演奏技艺精湛的小伙子。这位女士发现小伙子只演奏亨德尔、巴赫和莫扎特的作品。她问小伙子这是为什么，小伙子回答道：“只因人生苦短，尽情享用最好的东西恐怕还来不及，哪里有时间干别的事情；这也是我只喝比尔森啤酒的原因。”女士想与小伙子随便聊一聊，便问道：“那么舒伯特、舒曼、勃拉姆斯还有瓦格纳，难道这些伟大的名字还算不上最好的吗？”对于这个问题，这位兼具哲人与艺术家气质的小伙子斩钉截铁地回答说：“他们不是。”然后又接着练习更多巴赫的作品或者继续喝比尔森啤酒，这就是故事的大致情节。

我们所关注的不是关于音乐的问题——顺便说一句，我赞同这位小提琴家的观点。那位女士确实既不理解那位小伙子，又同时有些瞧不起他。她承认他的演奏水平极为出色，演奏的音乐作品也是最好的作品，也就是说，他与那些伟大的作曲家之间做到了心灵沟通；所以令她颇为扫兴的是，这样一个艺术修养颇深的人为什么竟会庸俗到谈论自己喝什么酒之类的话题。艺术家与啤酒有什么关系？她问自己，最后得到了有

① 伊丽莎白·冯·阿尼姆（1866—1941），英国小说家，《伊丽莎白和她的德国花园》是她的代表作。该书最早以匿名方式发表，流行一时。（本书中的注释若不特别注明，皆为译者注）

些轻蔑的答案：人性中都有喜好低级趣味这个可悲的弱点。

奇怪的是，至少百分之九十的人都持与这位女士相同的观点。人们普遍的观点是：正派的人、伟人、艺术家都不愿意在饮食问题上多费工夫。

有趣的是，事实恰恰与人们的想法不同。约翰逊博士^①可谓是正人君子和伟人兼于一身，他说得好：“我很在意我的肚子，我认为不关心肚子的人也不会关心别的事情。”人们可能听过这个故事：亨德尔曾经在一家小酒馆中预订了两个人的菜。当他按时到酒馆坐下要求上菜时，老板问他是否还在等另一位。

“我就是另一位。”亨德尔说完就开始愉快地享用两个人的美餐。说到这里，我承认我们条顿人^②的饮食习惯多粗犷豪放，而缺少精巧婉约的一面。但不管怎么说，这位曾创作出最杰出的声乐作品《埃西斯与加拉忡亚》的伟大作曲家确实是喜欢享受珍馐美味。在公鸡酒馆中，丁尼生^③要求肥胖的侍者给他端上最好的波尔图葡萄酒，酿制该酒所需的葡萄在露西塔尼亚的夏天成熟。就连以严格著称的加尔都西会的会规也规定：每日只吃一餐，虽无肉食，但须精美。

这些实例只不过证明了一个显见的原则：追求完美者必追求尽善尽美。他们想要最好的：最好的音乐、最好的饮品、最好的饭菜。我敢肯定，亨德尔如此享受的两人大餐一定是那类中最好的；再说，也决不会有酒店老板给这位创作了《爱在她的眼睛里》以及《你要到哪里去》等优秀作品的作曲家端上一些诸如“腥膻的羊肉”、“不新鲜的鱼”或者“多筋的牛肉”之类的下等菜。说起上面的原则，我还有一个更加有趣的实

① 萨缪尔·约翰逊（1709—1784），英国历史上最有名的文人之一，编有《英文字典》，以知识渊博著称。

② 相传为日耳曼人的一支，泛指日耳曼人及其后裔。

③ 阿尔弗雷德·丁尼生勋爵（1809—1892），英国维多利亚时代的桂冠诗人，著有《伦敦公鸡酒馆》一诗，全诗第一段写的就是要求公鸡酒馆脑满肠肥的侍者为他端上须是在露西塔尼亚的夏天成熟的葡萄酿成的波尔图葡萄酒。

例：这是关于女修道院长与巧克力的故事。讲这个故事的人便是本书作者，我有幸为其这部不朽著作做序。

作者布里亚-萨瓦兰写道：“五十多年前在贝莱的圣母往见女子修道院里，院长阿雷斯特尔嬷嬷对我讲了下面的话，她说：‘先生，如果您想品尝最美味的巧克力饮料的话，需要提前一天将其制作好，放入瓷壶中，放置一夜。这样可使它更加香浓滑爽。上帝不会对我们这种小小的奢侈表示不满的，因为他本身也是至高无上的。’”

这便是事情的根本原因：修女认为齷齪、二流的物品决不会被上帝所认同。这也是我认为所有人，不管是虔诚的还是高雅的，都该坚持的不二法则。这并非是人们通常所理解的奢侈。我在“辉煌”大酒店和“光荣”大酒店里享用的所谓奢侈菜肴其实不过是一堆昂贵的垃圾而已。我吃的午饭中包括一流的面包、奶酪和啤酒。所谓一流不过是相对于同类中的次品而言的：卡尔菲利奶酪要比半生不熟、怪味扑鼻的斯提尔顿奶酪好一些；高雅的普通啤酒，如果你能喝到的话，肯定要比三流的香槟酒好。这里，顺便说一句，我发现还有一道菜的调制方法也应遵循女修道院长提出的关于巧克力饮料的原则。这道菜便是咖喱，“咖喱”一词在我们多数人看来简直是造成今天英国烹饪声名狼藉的罪魁祸首。其实，我认识不少厨师做别的菜都很拿手，可是一说起做咖喱马上就垂头丧气了。咖喱其实应该称为杂烩，这个词更能表明这个菜的实质，同时也暗示出该菜中某些原料来自东方。为了满足有兴趣的读者的需要，下面给出纯正的英式杂烩的制作方法：

取羊腿肉，将其切成大块，注意保留肥肉、软骨，尤其是外皮。如果没有外皮，就没有那种名副其实的膻气，而这恰恰是英国饭桌上所推崇的。同时，正如普里格夫人所说的那样，这种方法也省去了不少麻烦。将冷羊肉块放入锅中，加入一点五品脱^①的水和少许的胡椒粉、盐。将

① 1 品脱约等于 473 毫升。

水烧开，用旺火煮一小时。然后扔进一把咖喱粉，让它自己溶解进汤里。同时将大米煮成固体黏块，就像做模具用的胶泥一样。将杂烩倒入一个浅碟中，肉很硬，汤很多，稀薄，油腻呈黄绿色，有辛辣味道。把黏米饭块围着碟子边上码一圈，就算做好了。

人们在餐桌上常说：“厨师做的咖喱饭真好！”

至于咖喱，它与杂烩菜是不同的。它也与杂烩菜一样需要相同的冷羊腿，这对于厨师来说，只要按部就班进行烹制就行了。但对于一个勤于思考的人来说，一根冷羊腿无异于生活中的又一场危机或困难。因为高雅的人决不会认为冷羊肉可以成为他们饭菜的一部分。他们强调冷羊肉不适宜人们消化。此外，除非厨艺极高，或者是用精挑细选的羊肉，否则很少能让人满意。冷羊肉的味道能盖过其他所有作料的味道，而且是一种非常恐怖的味道。

解决冷羊肉难题的唯一方法就是咖喱，真正的咖喱。方法如下：将冷羊肉切成核桃大小的块，仔细剔除肥膘、软骨、皮，里外两侧均要如此。将这些精肉块放在盘里，上面撒一些名牌的咖喱粉。文卡塔其勒姆是一个值得信赖的供应商。将肉在咖喱粉中滚动，使每块肉表面上都挂满一层黄褐色的外衣。然后用上好的黄油将肉煎炸至深黄色，局部还有金黄色的光泽。将煎好了的肉放入砂锅中，将洋葱切细，洋葱的数量应与肉的总量相当。将洋葱炸至金黄色，然后放进装着肉的砂锅里，加入两勺盐，再加入略少于半品脱的优质高汤。搅拌均匀后煮开，然后轻轻地将砂锅移至热盘子上，轻到转移完成后仅能清楚地看到锅里的两个油泡。接下来，把杂烩放凉，像制作女修道院长的巧克力那样把杂烩菜放置一夜。第二天晚餐前一小时零一刻钟时，将表层漂浮的油去掉，重新把锅里的杂烩煮开，接着让它冒上一个小时的泡，将咖喱菜盛在一个碟子里，在另一个碟子里盛上米饭，米饭应煮成颗粒分明的状态。吃米饭时可以搅拌一些咖喱菜外带一些汤汁，口感柔滑、细腻而美妙。

但是对于本书正文讲述的关于吃喝的艺术，毫不奇怪的是，它使得

科学（我们当下错误地称为科学的东西）在此领域内变得毫无用处，甚至荒唐可笑。我认为，当根据某个或者某系列的前提得出的结论明显荒唐的话，我们不得不考虑前提本身是否正确。如果用一种数学方法证明了二乘以二等于一百二十，我们便可以将该证明方法的前提认定为荒谬和错误的。今天应用于吃肉喝酒的“科学”也是如此。在科学中诸如蛋白质、碳水化合物之类的术语，还有更多我不知道的行话其实都是垃圾。科学中的教条只有当人体成为试管时才会有效，试管是没有头脑、没有感情、没有感觉的。因此，我们的科学便得出了这样一条结论：如果我们的主食是生胡萝卜和芜菁丝，然后再从甜点中不时地获取一两颗坚果的话，我们的生活质量就会得到绝对的改善。总之，哈利街或其中最著名的医生们，会让我们回到绝对沉闷的原始状态，回到火发现之前像动物般生活的类人猿时代。也许有人记得，哈利街曾有一位晚于树居人时代的先驱^①。多斯博伊寄宿学校的斯奎尔斯先生^②曾经预言了如今通行的科学饮食规则。例如，当一个孩子生病不爱吃东西时，就把他送到邻居家的芜菁地里，如果还有一块胡萝卜地，就让他在这两块地里交替停留，能吃多少就吃多少。但狄更斯从未想到斯奎尔斯的食疗方案竟然被职业医师们郑重地采纳，进而成为一种标准。但我仍坚信归谬法的有效性。当我们开始点餐时，最不应该请教的就是医生。人类的营养与那些卡路里、蛋白质、碳水化合物之类的废话几乎没有关系。食物是一种不一般的复合体：一方面，它是按照艺术规则烹饪加工而成的产品；另一方面它又凝聚着个性化的幻想、灵感、品位、想象力和风格。服务尤为重要：上好的瓷器、银器、玻璃器皿以及明亮但不炫目的灯具都令人心旷神怡；甘普夫人认为鲜花对营造气氛也很有帮助；从半掩的门里传来的悠扬、轻快的乐曲声应比一大堆蛋白胨更有价值。再有，聚在一起的同伴们应当情投意合。

① 指的就是后文的斯奎尔斯先生。

② 狄更斯小说《尼古拉斯·尼克贝》中的人物。

聪明的国王不是素食主义者——不然他就不聪明了——但他确实又信誓旦旦地说他喜爱的素菜远比牛肉好吃得多。如果你发现对面坐着的人是你不共戴天的仇敌的话，那么最棒的菜肴对你来说也不会比毒药强多少了。当你吃大主教鱼肉香菇馅饼时，它会把你噎住；最温和的红酒进到你的胃肠也会变成具有腐蚀性的酸。这才是关于伟大的吃喝艺术的真正科学，它与那些在报刊上撰稿的“名医”的伪科学截然不同。

我记得三十八年前，我在埃克塞特享受过相当好的晚餐。在就餐快要结束时，我有幸听到我对面绅士的谈话。他曾周游欧洲大陆，包括科隆。

他说：“有些人假装欣赏那里的大教堂，我认为它纯粹是浪费钱财。如果他们能用铁建造一座体面的教堂，然后把剩下的钱用于穷人该有多好。”

我的晚餐不由自主停了下来。我放下叉子，再多吃一口也会把我噎住。对面的人的丑恶行径显得既无赖又愚蠢，使我恶心得吃不下饭去。那家伙下面一句话使我明白了他是以五金用品批发商的身份“周游”各地的，难怪他盼望着人们给他用铁建造教堂的订单，可惜一切都太晚了。奶油奶酪看起来非常诱人，只是我不敢再碰它一下了，它会让我中毒的。正人君子岂能与犹太同桌共餐。

读布里亚-萨瓦兰的著作，将他对他那个时代的吃喝的考察与今天的情形相比较，不禁使人黯然神伤。在一百多年前的法国，想吃到一顿真正差劲的饭菜几乎是不可能的；而在今天的英国，想得到一席真正好的英式菜肴也几乎是不可能的。前不久，我与一位友人在伦敦一间最豪华的俱乐部中进餐时，本以为能够发现完美的菜肴。事实上，那一餐在我看来仅仅勉强可以接受而已，那些菜肴若是让在偏远落后的乡镇吃农家菜的客人评价的话，肯定会得到赞赏的。这里的菜肴即使以如此宽松的标准衡量，也有一个令人无法容忍的例外。我希望吾辈仍能保留对约克郡布丁的认识：醇香金黄的香槟酒像埃特纳火山或维苏威火山喷发一般喷涌而出，颜色由金黄变为暗黑，当口舌接触到这充满泡沫的液体，体味着美妙悠长的

感觉时，那种抽象和具体融为一盘的喜悦。但在这间俱乐部里，有一样潮湿的东西，既不好看也不好吃，可他们仍毫不羞耻地称其为约克郡布丁。

也许在伦敦郊外荒野的古老简陋的小餐馆里，或者在牛排馆、咖啡屋之类的场所，还可能会提供相当体面的英式菜肴，假如真正存在这样的一些场所的话，那倒真成了闹市中的一个秘密了。我不知道它们在哪，我找不到它们。我的一些美国朋友经常问我到哪里可以找到有名的肉排，有名的英国老式烤牛排。我只能羞愧地向他们低下头，承认我不知道。在老式的肉排店里卖的羊肉和羊羔肉都来自新西兰，而烤牛肉则来自阿根廷，即老式的阿根廷冷牛肉。猪肉来自中国。牛排与腰子布丁是个骗局，一个令人恶心的骗局。几个星期前，我在俱乐部吃过一次牛排饼，俱乐部很为它们的这道菜而骄傲：它可以为货车司机提供服务的路边饭店自惭形秽。烧烤几乎都见不到了，在伦敦的一家最著名的英国老式饭店里还保留着烧烤，他们将牛肉、牛腩肉、羊肉等串在一个烤肉叉上，用肉汁涂抹后烧烤。我曾经去过伦敦西区一家非常高档和昂贵的酒店的厨房，女主人骄傲地指给我看一个正在叉子上烤着的牛肉，这还不错。但当我看到一旁放着准备切碎的欧芹时，发现它们可能已经拔下来五天了，因为叶子都已经泛黄了。至于那些面乎乎的土豆，是带着粗糙的外皮加工的。威廉把土豆包在餐巾纸里，挤出白花花的土豆泥，做出香甜可口的菜肴深得英国人的喜爱，要知道土豆本是金苹果园^①中的水果，不是给凡人们所准备的。

我希望通过布里亚－萨瓦兰这部伟大著作可以在这片土地上点燃艺术之火，就像帕斯卡在古老的马赛港点燃葡萄藤用来烤鹌鹑那样。

阿瑟·麦肯^②

① 希腊神话中的一个花园。

② 阿瑟·麦肯（1863—1947），英国作家。

前言

将此书奉献给读者，让读者自己去评价，对我来说是最简单不过的任务，我只需将长期以来积累的材料进行整理、排序即可，要知道，这项任务是我特意为自己老年时光预留的消遣活动。

当我关注宴饮之乐以及所有相关事项时，就已经认识到从这一主题可以引发的内容绝不仅限于一本烹饪书。它完全可以成为一项重要的事业，与人们的健康、幸福以及日常生活息息相关，也就更值得重视了。

这一原则定下来以后，剩下的就是顺利地写作。我注意留心观察并记录身边的事物，这种观察给我带来的快乐使我在那些豪华宴席上并不感觉乏味。

不应否认，这项研究工作的性质使我勉为其难地充当起了化学家、医生和生理学家的角色，有时甚至还小打小闹地扮一把专家学者。但我绝不敢自诩为权威，可贵的好奇心催促我不断前行。同时我也怕落后于时代，总渴望着有机会能与科学家们交换意见，我最乐于与他们为伍。

医学确实是我最大的爱好，这种爱好可以说达到了痴迷的程度。我有一个幸福回忆是这样的：有一天，我随着一群学生走进阶梯教室参加克洛克医生的演讲。当我听到身旁学生们互相打听与他们在一起的这位可敬的陌生人是谁时，心里由衷地感到快乐。

在我记忆中还有一天也同样快乐，那天我在国家工业促进会管委会上展示了我的喷雾器，它完全是我的发明。它与我们在屋里喷香水的压力喷泉原理相同。我把自己的发明放在兜里，它里面装满了香水。我打

开开关后，一阵香雾“哧”的一声喷到了天花板，然后落在观众身上和手里拿的纸上。看到那些首都里最有智慧的头脑都对我的喷雾器点头认可，我高兴得说不出话来。我发现被淋的最湿的人同时也是最开心的人时，几乎乐蒙了。

有时，当我一想起这部内容广泛的作品时，不免担心它会不会显得枯燥无味，毕竟我也经常会在读别人的著作时哈欠连天。

我竭力避免让我的书也遭遇这样的尴尬局面，为此我在介绍各种学问时只求点到为止。同时我尽量在书中不时地插入一些奇闻逸事，多是我自己的鲜活经验，希望这样有助于解除读者的阅读疲劳。为了避免口舌之争，我已经把那些特别容易引起争议的案例去掉了。另外，我还注意把学者们迄今已经掌握的真相转换成易于普通读者消化吸收的知识。如果即使通过这样的努力，我还是无法为我的读者提供易消化的科学菜肴，我依然能够睡得心安理得，这是因为我知道多数读者会体谅我的良苦用心。

读者可能还会抱怨我的讲述风格过于海阔天空、喋喋不休。这是因为我年岁太大了吗？还是因为我像尤利西斯那样见过世界各地太多的人情世故？是不是不应该在书里插入一部分我的自传呢？最后，我想请读者记住一点：您可以不看我的政治生涯回忆录，可是当您看到我在人生的后三十六年沧桑岁月中一直保持成功时，保证您自己会回头看那些前面跳过的内容的。

最重要的是，不能让人们认为我属于“编著”之类的人员，如果是那样，我宁可停下笔来不再写作了，我依然可以过同样快乐的生活。用朱文纳尔^①的话来说就是：“我一生只做听众而不发言。”那些理解我的读者知道我对残酷的社会斗争与平静的书斋生活都十分熟悉，我只不过是

① 朱文纳尔，约生活在公元一世纪晚期至二世纪早期，古罗马诗人，著有《讽刺诗集》。

选择把两种极端的生活类型中最美好的一面呈现出来而已。

最后，在写作本书时我也徇了私情：我在书中提到了一些朋友的姓名，相信他们在书中读到自己姓名时会惊讶不已。我也提到了一些愉快往事，让那些看起来易逝的回忆变成永恒，用一句俗话说就是：“喝咖啡贵在回味余香。”

可能在读者中会有个别爱挑剔的人说：“这与我有什么关系……他写这些东西，真不知道他是怎么想的……”等等，不一而足。但我相信大多数读者会从正面理解、体会我那些文字，并宽容对待激发我创作灵感的情绪。他们会让那些少数人转变态度的。

关于我的风格我还有话要说：用布封^①的话来说就是“风格即人”。请不要误以为我是想请求宽容，因为那些最需要宽容的人往往最难得到宽容，我只不过是想解释几句。

我的书应该说是写得相当不错的，因为我最喜爱的作家如伏尔泰、卢梭、费奈隆、布封，以及后来的柯钦和阿盖索等人的作品早已烂熟于我心中了。

也许这是神的命令；如果是这样的话，也是神的意愿。

我不同程度地懂得五种现代语言，并掌握了大量繁杂的词汇。当我想表达一个概念时，如果在我的法语词汇库中找不到答案的话，我便会从其他语言中找到合适的结果，这样读者就得翻译或猜测我的意思了：这就是我的读者的命运。当然我也可以换一种做法，但我仍然坚持自己的原则与信条，并甘愿为此而冒天下之大不韪。

我深深地感到，我所使用的法语是一种资源比较贫乏的语言，这个问题怎么解决？我必须从其他语言中借用甚至偷窃，这样说是因为我总是有借无还，好在偷窃词语不触犯刑法。

当读者们看到我频繁使用西班牙语、法语化英文动词，甚至使用古

① 布封（1707—1788），法国博物学家、作家。

代法语词汇时，一定会对我的大胆作风有所认识。我在书上把替我跑腿的人称作“volante^①”（借自西班牙语），而且我还决意要把“sip^②”这个英文动词法语化，它等于法语里的“boire à petites reprises”，如果我没翻出古法语中意思相近的“siroter”这个词的话。

很自然，我知道那些纯粹主义者会想起波舒哀、费奈隆、拉辛、布瓦洛、帕斯卡以及其他路易十四时期的伟人的名字；我已经听到他们在叫嚷了。

我必须回复他们说，我绝无诋毁伟人的意图。我只想争辩一点，即：我们到底应向那些榜样们学点儿什么？我想很简单，那些伟人用手头极为简陋的工具就已经创造出如此不朽的成就，如果他们能使用更好的工具的话，他们的成就岂不更大吗？可以肯定的是，如果塔尔蒂尼的小提琴弦与巴约的一样长的话，他一定会是个更优秀的小提琴手。

你可以发现，我不但是使用新词汇的支持者，而且是个浪漫主义者：如果把浪漫主义者比作秘密宝藏的发现者的话，那么创新主义者就是走向天涯海角为我们搜寻财富的探险家。

有一点十分重要，即北方民族比我们更有优势，尤其是英国人：他们的天才智慧在文字表达上总能充分体现出来，他们的语言十分善于创造新词或借用外来词汇。这样一来，我们在翻译英文作品时，尤其当遇到具有深度或特色风格的作品时，译文会显得苍白无力，尽失原著的风采。

我记得曾经听过一次高雅的演讲，主题是有必要保持奥古斯都时代的作家奠定的法语的纯粹性。我像一个化学家那样，把这个演讲放入坩埚，得出了如下的精神实质：我们已经做得很好了，没有必要再有更高的追求。

① 该词在西班牙语里的意思是飞轮、传单。

② “sip”与后面的“boire à petites reprises”、“siroter”同为小口抿、啜饮之意。

我活了这么大岁数，很清楚地知道：虽然每一代人都在发表观点，但后代都不会十分重视前代的观点。此外，如果说风俗与观念都在不断地变化着，词语怎么能够保持不变呢？即便我们与古人做同样的事情，我们做事的方法肯定也有所不同。有些法语书籍中整页的内容都无法翻译成希腊语或拉丁语。

所有语言都有它的产生、成熟、鼎盛以及衰退等时期，在从塞索斯特里斯到菲力普－奥古斯都时期创造出的精彩词语如今只是历史的纪念碑而已。同样的命运也等待着我们的语言，到 2825 年时，如果那时还有人读我的作品的话，我的著作只能借助词典才能被读懂……

就这个问题，我曾经与我法兰西学术院的好友安德里厄进行了一场争论，我们的争辩十分激烈：我从容有序地发起进攻，使他难以招架，如果不是他迅速撤出战斗的话，我一定会让他投降的。这是因为 he 幸运地接到了我一个我无意阻拦的任务——为新字典撰写一个字母的篇章。

还有最后一点也很重要，我把它留在最后来说正是因为它的特殊重要性。

如果我在著作中用第一人称单数“我”来称呼自己的话，读者可能会认为我在与他们进行对话，从而可能会向我提出问题、与我争辩，甚至怀疑和嘲笑我。但当我披上了“我们”这一坚硬的铠甲时，我变成了教授，让读者变成了哑巴。

本人是神的使者，读者宜洗耳恭听。（莎士比亚戏剧《威尼斯商人》第一幕第一场）

格言

这些格言是教授^①给自己著作所写的开场白，而且将成为他所研究学科的永恒基石。

1. 宇宙因生命的存在才显得有意义，而所有生命都需要吸取营养。
2. 牲畜吃饲料，人吃饭，可是只有聪明人才懂进餐的艺术。
3. 国家的命运取决于人民吃什么样的饭。
4. 告诉我你吃什么，我就能知道你是什么样的人。
5. 上帝让人必须吃饭才能生存。因此他用食欲促使人们吃饭，并用吃饭带来的快乐作为给人类的奖赏。
6. 美食主义是一种判断行为。我们选择那些符合我们口味的食物，而不选择那些不具有这些性质的食物。
7. 不分时代，不分年龄，不分国家，宴席之乐每天都存在；它与其他娱乐形式相得益彰，但生命力远远超出其他娱乐形式。在其他娱乐形式缺失的情况下，它能对我们起到安慰作用。
8. 与其他场合比，餐桌旁的时光最有趣。
9. 与发现一颗新星相比，发现一款新菜肴对于人类的幸福更有好处。
10. 醉汉和消化不良者都不懂得怎样吃喝的学问。
11. 先吃油水大的菜肴再吃清淡的菜肴，这是正确的进餐顺序。

① 作者写作常以“教授”自称，语意诙谐。

12. 先喝温和的酒再喝劲大的酒，这是正确的饮酒顺序。
13. 认为先喝了一种酒后就不能喝另一种酒，这种观点完全没有道理。人的味觉感受能力很容易饱和，最好的酒如果喝到第三杯也会变得毫无味道。
14. 没有奶酪的甜点就像缺一只眼的美女。
15. 厨艺需要学习，而人们本能就会把肉烤着吃。
16. 厨师最重要的素质就是准时；这同样也是对客人的要求。
17. 为了一个不守时的客人而等待太长的时间，这是对那些守时的客人的不礼貌。
18. 如果一个人邀请朋友就餐，而不注意给人家准备吃的，这样的人不配拥有朋友。
19. 家庭中咖啡的质量应由女主人负责，酒水的质量应由男主人负责。
20. 招待客人就是要保证他在您家里这段时间里的快乐。