

吃

作者/(美国)Sidney W. Mintz
译者/林为正

Tasting food
Tasting freedom



新星出版社 NEW STAR PRESS

人类一日三餐的日常进食行为，
被作者上下开合引发出，
竟是人类文化史上的一件大事，
“吃”不仅仅与政治、战争、经济产生了密切的关系，
甚至对人类思想形态的形成造成了巨大的影响。
在作者幽默的论述中，
我们重新认识了“吃”的发展历程。

(吃)

S. W. 明茨
by Sidney W. Mintz

林为正 译

**Tasting Food,
Tasting Freedom**

新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

吃/(美)明茨(Mintz, S. W.)著;林为正译.

—北京:新星出版社,2006.8

书名原文:Tasting Food, Tasting Freedom

ISBN 7-80148-959-4

I. 吃... II. ①明... ②林... III. 饮食-文化

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 069827 号

吃: Tasting Food, Tasting Freedom

S. W. 明茨 著 林为正 译

责任编辑:刘刚

装帧设计:王梓

出版发行:新星出版社

出 版 人:谢刚

社 址:北京市东城区金宝街 67 号隆基大厦 100005

邮政信箱:北京市东四邮局 7 号信箱 100010

电 话:010-65270477

传 真:010-65270449

E-mail: newstar_publisher@163.com

销售热线:010-65512133

印 刷:山东新华印刷厂临沂厂

开 本:175×190 1/24

字 数:95 千字

印 张:6.5

版 次:2006 年 8 月第一版 2006 年 8 月第一次印刷

定 价:18.00 元

版权专有,侵权必究;如有质量问题,请与印刷公司联系调换。

Tasting Food, Tasting Freedom:
Excursions into Eating, Culture, and the Past
by Sidney W. Mintz
Copyright © 1996 by Sidney W. Mintz
This edition arranged with
BEACON PRESS/Chandler Crawford Agency Inc. through
BIG APPLE TUTTLE-MORI AGENCY, LABUAN, MALAYSIA.
Simplified Chinese edition copyright © 2006
Shanghai Sanhui Culture and Press Ltd
Published by New Star Press
All rights reserved.

本书中文翻译由台湾巨思文化股份有限公司蓝鲸出版事业部授权

作者简介：

Sidney W. Mintz, 约翰·霍普金斯大学人类学教授，曾获多项人类学教育和研究奖项。著有《蕉田里的工人》、《加勒比海地区的转折》、《甜味与权利》等书。

译者简介：

林为正，台湾中山大学外国语文研究所毕业，曾获第三届梁实秋文学奖翻译奖，现为台湾暨南国际大学外国语文学系专任讲师，教授翻译课程，并从事翻译、审译工作。译作包括《引经据典学英文：莎士比亚篇》、《病毒最前线》、《唯爱是真》、《四种爱》等二十余本。

饮食文化丛书

《吃》 Sidney W. Mintz 著 林为正 译

即将出版

《餐桌礼仪》 Margaret Visser 著 刘晓媛 译

《咖喱传奇》 Lizzie Collingham 著 邵文实 译

《一切取决于晚餐》 Margaret Visser 著 刘晓媛 译

《世界第一美食》 杨怡祥 著



责任编辑 / 刘 刚

特约编辑 / 金小木

封面设计 / 王 梓

李志卿

序.....001

1* 导论.....013

2* 食物与各种权力及影响力的关系.....031

3* 美味即自由.....049

(目录) c o n t e n t

4* 蔗糖如何打败蜂蜜：

甜味里的心理变化与经济变天.....069

5* 糖的道德考验.....087

6* 颜色、味道、纯度：

从杏仁蛋白糖霜谈起.....107

7* 菜肴：美味、口味、食不知味.....117

8* 饮食美国..... 133

序

家父是个厨子。多年前我姐姐纠正我的说法，坚持要称为“餐厅老板”。不过我知道他就是个厨子。他最后以厨艺维生，有一段曲折离奇的历程——大半颠沛流离的苦命人，都有类似的这么一段过去。

我父母于二十世纪初刚到纽约时，两人尚未结婚，家父谢洛姆·明茨（Shlomo Mintz）是个制模工，在通信营服完六年兵役，从沙皇陆军退伍。家母芙若美·利亚·明茨（Fromme Leah Mintz），曾经在一个名叫德美同盟会（Bund）的犹太人社会主义组织里工作，这个组织受到沙皇政府严厉迫害，当她到了纽约，就成为缝纫廉价劳工。不久后，她就加入了世界产业劳工组织（Industrial Workers of the World，简称IWW），时人称该组织会员为“Wobbly”，担任纽约服装行业的召集人。外祖父母并不赞成这件事，而且这份工作的薪资也不多。

男性的薪资也好不到哪里。据家父说，一九〇一年时，纽约市制模工人的周薪才三块半美元。他又去做服饰业务员，在卡纳街工作，老板是某位远亲，不用说，家父每一分钟都在咒骂这个工作。不过这里头又有另一段故事。

我父母的婚姻是表兄妹的亲上加亲，这是德系犹太人的风俗，不过家母要求要移居到远离纽约市的小镇才肯嫁给家父，她不希望在城市里养孩子。家父于是写信给军中的老战友班·杜夫曼（Ben Dorfman），他在新泽西州多佛镇一家餐馆里洗盘子。老班是个孤儿，在军乐队里吹奏低音号（tuba），驻防营区碰巧跟家父的单位相同。

他们这对难兄难弟真是再怪不过了。家父对于书本、文字及大半的思想没什么兴趣，而老班则只对这些东西有兴趣；怪的是他们亲得很。碰巧当时餐厅老板想再雇用一名晚班的洗盘工人，于是家父离开卡纳街这个男装的业务工作，加入老班在多佛镇洗碗槽边的行列。

在纽约一完婚（家母羞于把婚事向 IWW 的同事公告，因为婚姻是中产阶级的制度），父母便搭上火车抵达多佛镇，再乘一辆单马马车到他们的新居，那是间租来的房子，老班则成为在我家长住的客人。他一直住到死于癌症为止，当时我已是个孩童。新泽西州的多佛镇便是我与手足出生及成长的地方。

我父母搬到那里大约十年之后，“赖卡瓦纳小馆”（Lackawanna House，

就是家父工作的那家餐厅)的老板,买下一座摩天轮,于是把饭馆顶给了老班跟家父,然后就跟着流动游乐场走了。我知道这听起来像是胡诌,不过大人是这么说的。老班跟家父从我们搬到多佛起,两人就开始存钱,这时候则一起经营餐馆,后来赚够了钱便另盖一间大餐厅与旅馆。他们走上餐饮业的真正原因,我一直不知道,不过这个决定正好与卢西塔尼亚号被炸沉¹及美国加入一次世界大战吻合。当时由于纽泽西州的多佛镇有幸成为政府兵工厂与弹药厂的所在地,餐饮业与旅馆业因此蓬勃发展,于是家父也顺势成为“餐厅老板”,这是老姐屡屡要我注意的说法。他还自以为财务金融他也在行。于是这个“老板”的头衔就一直持续到一九二九年经济大萧条,跟着所有人一起赔个一穷二白,一夜之间,他从餐厅老板变成了厨子,在别人的餐馆里讨口饭吃。到他去世前不久,他都只能干个厨子。

他当老板的样子,我几乎没什么印象,当厨子倒是记忆深刻。我几乎每一顿饭都在饭馆里解决,店名还是叫赖卡瓦纳小馆。大学暑假我回

¹ Lusitania, 英国豪华轮, 一九一五年五月七日被德军潜水艇用鱼雷击沉。

家里时，便到附近兵工厂打工值大夜班，家父会帮我做“午饭”。我们从清晨四点到四点二十分，有二十分钟的时间可以吃东西，我就交差了事般地吞下两份三明治、两片水果，以及他前一个晚上帮我装在保温杯里的咖啡。到了早上八点二十分左右，我又会从工作地点筋疲力尽地回到餐馆，在地板上小憩几分钟，才因肚子太饿而起来，给自己弄一顿像样的早餐。这一顿通常包括一大杯现榨柳橙汁、三只仅煎到微熟的鸡蛋、厚片火腿一块、烤香蕉、吐司及咖啡。家父要到早上十一点才会来餐馆（那时候我则已经回家舒舒服服地睡觉了），我听说他老是跟别人抱怨，我再不搬出去住，或者再这样吃下去，家里迟早会被我吃穷。

家父也不喜欢家母的菜，而且每次她煮了什么，他就一定要把她狠狠比下去。不过她的厨艺要是能胜过家父，那倒要让人感到意外了，因为她在别的事情上头，几乎样样比他强。她的英文说写能力都比他好；她算术好的没话讲，他则不行；她思路更是比他清楚十分。反观家父，他善于园艺；他还拥有不凡的机械天才；而且（在我心目中）他是个了不起的厨师。此外，他还是个感受极为敏锐的人。

家母的食物观也与家父南辕北辙。她是个精神动物，自有一套哲学，她的心思完全专注在政治事件上，对于食物简直是食不知味，而她也不在乎就是了。萝丝·伊撒杜却克（Rosie Isadorczyk），我们店里的一位女服务生，就说家母芬妮心中理想的一餐，就是一杯黑咖啡和一份《自由报》（*Freiheit*，左翼犹太人的报纸）。相对地，家父则喜欢鸟类，动物、女人、婴儿、音乐。他喜欢皮革的触感。他会吹奏洋埙（*ocarina*，意大利蛋型陶笛），能跳斯拉夫民族特有的卡撒斯基舞，并且歌艺一流。此外，他还搜集并且修理咕咕钟，我家里挂了几十个呢。有好多年，他随身带着一小片细砂布，他称为磨光布，把家里门廊的橡木门框打磨到精亮。他没兴趣对事情发表意见，一点点都不。他不相信文字语言，只相信感受。而家母却完全不在乎食物煮得如何，这点他觉得简直令人发指。她可以若无其事地边看报纸、边吃下一盘冷掉的水煮大头菜，事后再来咬牙叫肚子痛。当家父听她说明是吃了什么才肚子痛时，满脸既痛苦又愕然。

家父做菜的方式与众不同，不过基本上让人信服，毕竟他的厨艺，

是多年以前仅用眼睛看着他手下的厨师怎么煮学来的。在他老板生涯的末期——在那段最惨淡的日子里，他还拥有一家大餐厅，可是却没有半个客人及半点流动资金——他聘请了一位华人厨师来“吸引顾客”，这个方法跟任何方法一样，都注定要失败，因为根本没有顾客好吸引。人人手上都没钱，根本无法在餐厅用餐。那位华人厨子老陈急于返回中国，好成为蒋介石统率的空军飞行员；不过他还是留下了一年左右，在这段时间里，家父尽全力学习老陈的烹饪技术。老陈最后还是辞职了——客人依然没半个，想见他的薪资一定也没几块钱——家父有好一阵子都在推销他的东方料理。我们的旧相簿堆里头，有一张朋友帮家父拍的照片：他戴着厨师帽，面对照相机微笑着。而在他头的上方，不知是谁用钢笔写着“小明，中国厨子”。老实说，他实在没多少中国料理的细胞。纽约中国城送来的新鲜面条，他拿来炸得又老又硬；他在鸡汤里加一大堆味精；他还学了做芙蓉蛋，还有他那独门配料却不知教人如何下咽的“炒杂碎”，此外还学了做鸡汤面。显然家父的料理天分不在这个领域。

我印象特别深刻的是他各色美味的汤：酸模草汤，用的是新鲜酸模叶、酸奶油、煮得很硬的蛋及韭葱；俄式牛肉汤（kaputsa），用的是略微发酵过的甘蓝菜、牛胸肉、番茄，以及令人口味一新的风干俄罗斯牛肝蕈，又叫革碧（grbi）；甜菜根罗宋汤及鲜肉罗宋汤；蛤蜊浓汤（有两种版本，两者都代表了他已摒弃了直系祖先的烹饪方式）；诺洛尼（kholodnik），意思是“小冷盘”，这是他给一道传统波兰羹汤取的名字，材料有现采自种的鲜蔬、酸盐（即 citric acid，柠檬酸晶），在旁边还配上以小茴香调味、涂上奶油、热气腾腾的水煮马铃薯；羊肉大麦汤；白色大豌豆炖大骨高汤；牛尾汤——这些都香浓无比，因为他的汤头比谁都鲜浓。他的炖菜与牛排也一样高明。不管什么动物的哪个部位，他都可以入菜。他的炖腰子美味绝伦，而我更爱他自创的胡椒炖肺。我们常吃肾脏、牛尾、黑麦面包夹骨髓三明治、兽脑等等。他的炸薯条好吃得没话讲，不过他却不爱做，因为他觉得不好消化。每当有客人点炸薯条，他总会走出厨房，用围裙把手擦拭干净，然后把那个点错菜的不幸客人好好数落一顿。（有些客人说，只有在他的餐厅里顾客永远是错的。）

他偏爱熏鱼，这一点跟许多东欧北欧来的移民相同。我们每顿饭总是以些许鲱鱼做开胃菜。有一次我抱怨，这样一成不变未免也太过火了吧。“你可别小看鲱鱼，”他说，“没有它就没有犹太人。”我立刻明白他的意思。东欧的乡下穷人家，常年缺乏动物性蛋白质，一个月可能才吃得到一次一小块鸡肉配鲱鱼，而干豆类才是他们蛋白质的主要来源。十五年后，我在波多黎各的甘蔗农场从事田野调查时，尝到了美味的炖红豆（此指木豆）盖饭，调味料有茼蒿、大蒜，有时还有一小片薄薄的熏猪肉——作用与鲱鱼相同。多年后，有位专攻人类学的同事，谈到他的爱尔兰祖父描述的他们所谓的“爱尔兰名菜”，名叫“马铃薯指一指”。先用水煮一锅马铃薯，然后在餐桌上方用细绳挂起些许腌猪肉。先用叉子戳起一块马铃薯，把它朝腌猪肉指一指，然后才放到嘴里吃。这些年来我明白一个事实：除了不准吃荤的地区外，过去世界各地的穷人都同样缺乏动物性蛋白质；时至今日，情况依然没有改善。只是这一点我最早是从家父那里得知的。

尽管家父是生长在将近本世纪初的一般犹太家庭里（现在我们可能

会以“正统”称之)，但他才到青少年阶段，就背离了家庭信仰的宗教，与祖父闹翻了。（我推测也许是受了东欧犹太人启蒙运动影响，该运动又名“Haskalah”，至于到底是不是这样，我不能确定。）从他的饮食习惯，就可以看出他的决裂态度有多么坚决。他开始食用并烹煮虾蟹蚌壳类食物，肉奶也混用不忌，并且不再管他碗盘跟银器有没有分开放，还喜好用猪肉变出千百种菜式（这方面他成绩斐然）。他从来不强迫子女吃他们不想吃的东西，不过每次有了新菜，他倒是有办法哄我们尝一尝。这招往往很管用——下次他再煮这道菜，看起来就没那么稀奇古怪，也更顺口开胃。就这样他把四个子女养大，四个全都成为老饕（好几位还成为好厨师呢），也全都练就了百毒不侵的饮食功力（只有我除外，有时我得避开蚌类海鲜）。

他自己吃得顶简单，痛恨油炸的食物，倾向现在年轻中产阶级风行的饮食习惯——不吃红肉，任何油脂都能省就省，大量摄取水果、水煮蔬菜，并且充分食用多糖类食物（包括以下“失传”的食物，去壳荞麦、扁豆、大麦），至于加了糖的食物则绝不入口。他还吃许多乳酪类

食品与鸡蛋（这两样东西向来不缺），而他说医生要他在老年绝不可以碰盐，简直不如教他死了算了，这比不准他碰烟还难熬十倍。他往往为他那人丁旺盛的家族（此时三代同堂再加上三亲五戚，总共二十多人），煮好六道菜的晚餐，包括丰盛的开胃菜，与餐后美味的糕点和派类，自己却捧着另备自用晚膳上餐桌，通常是一份犹太式烤面包（即现在流行的焙果〔bagel〕）夹奶油乳酪和一片番茄，上头撒了小茴香或罗勒碎末，另附些许熏鲑鱼、白鲑排或鲑鱼卵。我姐姐伊芙（Ev）总是会失声大叫，“怎么会这样！不管你做什么山珍海味给我们吃，你的那份看起来总是更棒！”

除了早餐，我们每餐都饮酒：啤酒只在搭配特定菜肴时喝，威士忌则是午晚餐前都要来一小杯，有时甚至两杯。我想我恐怕还不满十岁时，大人就已经让我跟着喝餐前酒。家父觉得这一剂威士忌——他称之为“适纳脾”（schnapps）²——是增进食欲的健康开胃品。我家对喝酒

² 此为音译，通常指荷兰或德国烈酒，有苹果、水蜜桃等不同的口味。