



吃 的 全 球 史

A Global History

汉 堡

Hamburger

(美) 安德鲁·F.史密斯 著
Andrew F. Smith
陈燕 译

漓江出版社



吃 的 全 球 史

汉堡

Hamburger

(美) 安德鲁·F.史密斯 著
Andrew F. Smith
陈燕 译

漓江出版社

桂林

Hamburger: A Global History by Andrew F. Smith as first published by Reaktion Books in the Edible Series, London, UK, 2008

Copyright © Andrew F. Smith 2008

桂图登字:20-2013-060

图书在版编目(CIP)数据

吃的全球史:汉堡/(美)安德鲁·F.史密斯著;陈燕译. —桂林:漓江出版社, 2014.9

书名原文: Hamburger: A Global History

ISBN 978-7-5407-7162-1

I. ①吃… II. ①史… ②陈… III. ①饮食—文化史—世界 ②汉堡包—制作 IV. ①TS971 ②TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第153393号



出版人:郑纳新

漓江出版社有限公司出版发行

广西桂林市南环路22号 邮政编码:541002

网址:<http://www.lijiangbook.com>

全国新华书店经销

销售热线:021-55087201-833

山东临沂新华印刷物流集团印刷

(山东临沂高新技术产业开发区新华路 邮政编码:276017)

开本:880mm×1230mm 1/32

印张:5.375 字数:70千字

2014年9月第1版 2014年9月第1次印刷

定价:28.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印单位联系调换。

(电话:0539-2925888)



安德鲁·F.史密斯

Andrew F. Smith

安德鲁·F.史密斯 (Andrew F. Smith) 是一位汉堡迷，他在纽约市“新学院” (the New School) 大学教授烹饪史，著有《垃圾食品与快餐之百科全书》(2006)，并编辑了《牛津美国饮食指南》(2007) 一书。

目录

Contents

前言	1
1 汉堡的卑微起源	6
2 汉堡连锁店	25
3 麦当劳产业机	46
4 克隆麦当劳	72
5 汉堡历程	88
6 遍布全球的汉堡	102
7 汉堡的今天与明天	131
食谱	146
精选参考书目	161
致谢	163
图片出处	165

前言



我对于离家在外就餐的最初记忆来自加州桑兰蒂一个公园对面的小汉堡摊点。正是在加州，我度过了自己的童年。58年后，我还能忆起那位年长而魁梧的摊主。他的白色围裙上总是溅着油点、番茄酱和芥末。他那辆紧凑的餐车配着一个烤牛肉馅饼的烤肉架，剩下的空间几乎快要塞不下他的大块头。我记不清那些配菜、冷饮、甜品或炸薯条——只有那些汉堡让我念念不忘。我们一家人总是点5个汉堡，正好花1美元——在1950年那可真是划算。我还记得，我们当时是他唯一的顾客。这样也好，因为他可以花至少10分钟来烹饪、配菜和打包我们的汉堡。对于一个饥肠辘辘的4岁小孩来说，10分钟简直像等了一辈子。我们在车里或者野餐长凳上吃完，然后又跑回公园去嬉戏。



汉堡摊点常常是户外的。座位上方只有雨篷可以遮蔽，正如上图的一样。1939年摄于德克萨斯州哈林根地区。

我对临近街区的汉堡摊点的记忆随着五年后第一次去麦当劳而渐渐褪色。与公园那个小小的推车相比，麦当劳简直就是个华丽的宫殿。大楼干净、敞阔、缤纷而且灯火通明。我们透过前倾式的玻璃门面点餐。可以看见那些工作人员——一色整洁利落的小伙子——行动如同军人一般有板有眼。尽管排队的人很多，但是服务迅速，等待的时间也不长。菜单很有限——汉堡、牛肉乳酪饼、薯条、麦芽奶饮或碳酸饮料——但是一切都是顾客所需。此外，食

物很便宜：吃一顿饭花不到 50 美分，而一家四口吃到相当饱也不到 3 美元。

门外的公告牌骄傲地宣称麦当劳已经售出过百万的汉堡。对我而言，这简直是个天文数字。当然，老实说，我也不太信。那时，麦当劳才开始特许经营。洛杉矶地区不过仅有十二三家门店。在那么短的时间内，一个如此小型的连锁店要售出如此多的汉堡，真是难以让人信服。

时事变迁，我对麦当劳的印象发生了改变。麦当劳创



19 世纪 30 年代的汉堡小店内部，1939 年摄于德克萨斯州阿尔卑恩（Alpine）地区。

立于 1948 年。创立初始不过是加州圣贝纳迪诺 E 街上的一家八角形小餐馆。在其创立 60 年后，麦当劳已成为一家大型跨国企业集团。在全球有超过 3 万家餐厅和大约 25 万员工。他们的广告牌现在宣称说他们已经售出了超过 1,000 亿个汉堡，这等于说当今世界上的每个人吃了 16 个汉堡。

汉堡三明治首次亮相美国约在 19 世纪后期，当时还是一种小众的街头食物。在短短几十年间，这种多汁的三明治开始成为一种新兴食品配送模式“快餐业”的焦点。而快餐业改变了美国人的饮食习惯。汉堡从其发源地被介绍到其他国家，到 20 世纪后期，已经成为全球增长最快的产业之一。

汉堡在全球崛起的故事说来精彩。各色人等参与其中，有快餐厨师，也有顶级大厨；有街头摊贩，也有产业领袖；有家庭式的小餐馆，也有分布极广的餐饮集团；有汉堡大亨，也有素食者；有不遗余力的汉堡推广者，也有健康饮食的宣传者；有酷爱快餐的怪人，也有“慢食主义”的追求者；有挑剔顽固的美食评论家，也有唯美味是崇的老饕。通过不断改变以适应当地的文化和口味，汉堡三明治取得了现有的成功。在这个过程中，它也改变了世界。

汉堡的伪民俗史

正如很多其他与烹饪史有关的事物一样，汉堡的起源被掩埋在“伪民俗”史中。鞑靼人跟汉堡一点关系也没有；德国汉堡市民，与三明治的关联微乎其微。汉堡三明治的“发明者”的封号有好几个竞争者，但是没有关键证据浮出水面来支持任何一方的说辞。最常被提及的那份全美最有名的菜单可以追溯到1834年的德勒摩尼卡（Delmonico）餐厅，其中特色的“汉堡牛排”实为杜撰的。常常被引述的是一个1904年刊登在报刊上的故事。据说可能是在圣路易斯的路易斯和克拉克博览会上的那个汉堡小贩发明了汉堡三明治。但这个故事从未被证实。即使这个故事是真的，很明显这也不可能是美国首例三明治汉堡。雷·克拉克并不是麦当劳的创始人，而第一个麦当劳餐厅也不是位于伊利诺伊州的德斯普兰斯市。

1

汉堡的卑微起源



2006年11月，众议员贝蒂·布朗提交了一份议案给德克萨斯州议会，正式认定德州的阿森斯市为“汉堡的发源地”。议案的依据是，她认为在19世纪80年代，弗莱彻·戴维斯在其位于阿森斯的午餐柜台发明了汉堡。德州议会就该议案举行了听证会。2007年3月，州议会通过了该议案。无独有偶，威斯康星州议会也于2007年8月通过了一个议案，认定查理·那格林才是汉堡的发明者，而西摩镇才是真正的“汉堡之乡”。公开宣称是汉堡发明者的其他有力竞争对手还包括曼切斯家的弗兰克及查理两兄弟、康乃迪克州新哈文市的路易斯·兰斯。前者据说于1885年已经在

纽约的伊利县集市摆设了第一个汉堡摊点。而后者据说于1900年左右开始卖汉堡。

所有这些例子都有一个共同特点——即都没有关键证据浮出水面来支持任何一方的说辞。谁发明了汉堡三明治——如果把汉堡严格界定为一种夹杂两片面包之间的热牛肉馅饼的话——这恐怕永远也弄明白了。但是可以确定的是，这种牛肉与面包的组合是在19世纪末期间问世的，远远晚于三明治以及牛肉馅饼的问世。

三明治的发明

汉堡的久远起源可以一直追溯到18世纪的英国。据说那里是三明治的起源地。18世纪60年代，有位法国人皮尔-金·格罗斯里（Pierre-Jean Grosley）曾经到伦敦游历。他回国后，将其所见所闻写成了一本书。他的书成为18世纪最畅销的伦敦旅游指南。在书中，格罗斯里记录了一名政府大臣如何持续打了24小时牌，靠吃一种两片面包夹的牛肉来支撑自己。格罗斯里宣称，这道餐点就是以这位打牌的大臣朋友的名字命名的。然而，格罗斯里并未点明这

道餐点的名字或者发明者。但是《罗马帝国衰亡史》的作者爱德华·吉本（Edward Gibbon）在他的日记中记载着他于1762年11月24日在一家叫做“可可树”（Cocoa-Tree）的时尚男士棋牌俱乐部里吃到了一种叫“三明治”的食物。综合上述两项资料，三明治的发明者可能就是约翰·蒙塔古（John Montagu），也就是第四代的三明治伯爵（Earl of Sandwich），他在1760年代曾担任海军部长一职。事实上，这位伯爵也不太可能是把一片牛肉夹在两片面包中吃的第一人。尽管如此，此后他还是被誉为三明治的发明者。

无论起源如何，三明治做起来容易吃起来方便，因为便利而大获成功。它的美味也是成功要素之一：多层次使口感和质感更加丰富多样；而其主料（面包和牛肉）却又相对独立。三明治首先在英国上层社会风行起来，到18世纪70年代，三明治的烹饪食谱已经在英国的烹饪书上出现，而到19世纪早期，类似的食谱也现身美国。大部分食谱都说三明治应该用四方形或者三角形的薄片面包、隔夜的海绵蛋糕或者面包卷，切成一口可食的大小。推荐的夹心馅料包括芝士、火腿、虾仁、牡蛎、炖肉、蟹肉、龙虾、明虾、香肠、牛舌、凤尾鱼和家禽肉。女主人们把这些可口的小

餐点放到午宴、茶点、晚餐或者野餐会上，或者装在篮子里方便远行者取食，当然在茶室也有出售。因为小巧到可以一口吃下，这些三明治常放在大浅口盘内，不需要单独摆盘。

在美国，三明治走上了不同的发展道路。上流社会家庭享用的是精巧型的三明治，而劳工阶层则需要更大的面包卷做成的更丰盛、更多样化和更有饱足感的三明治，这些能够带来三明治常常在客栈和酒馆出售。1880年，一名英国观察家曾对美国的酒馆吧台做过描述，说那里满是堆积如山的巨型牛肉三明治。他宣称，一个管饱一顿。这些三明治被扫光的速度之快令他惊异不已。酒吧还常常免费派发这样的三明治给客人做午餐，希望能刺激酒水的消费增长。

牛肉从一开始就被当作三明治的夹馅，而且很多烹饪书里都提到了关于薄片牛肉加芥末的三明治食谱。牛肉三明治虽然畅销，却不是人人都适合食用。松软面包中夹的牛肉片虽然薄却颇难嚼烂，特别是对于那些牙口稀松或全无的人而言——这类人在19世纪并不少见。消化不良的人也没法吃切片或切块的牛肉，而消化不良的情况在19世纪非常普遍，欧洲和美国的医务工作者常常建议此类病人食

用生牛肉。精瘦的生牛肉被仔细剁碎撒在面包上，或者精榨其汁液，加热后作“牛肉茶”饮用。到19世纪70年代，刮取生牛肉末的食谱已经面世，因此也出现在了欧洲和美洲的烹饪书中，如伊丽莎白·S.米勒（Elizabeth S. Miller）的《厨房里》（1875）。在《波士顿烹饪学校烹饪书》中，玛丽·J.林肯（Mary J. Lincoln）写到，生牛肉三明治稍微烤后更美味。鞑靼牛排则是一种更好的烹制生牛肉的方法，在餐馆的菜单和英国的烹饪书上都可见到，例如查尔斯·赫尔曼·西恩（Charles Herman）的《精选配餐》（1901，参见书末食谱）。

1867年，一名纽约医师詹姆斯·H.萨利斯包瑞（James H. Salisbury）站出来反对吃生牛肉。他和其他医务人员认为生牛肉会致病。他建议可以换成吃刮取下来的牛肉，并把牛肉压成厚一英寸的小肉饼来烤制。他还提议，如果喜欢的话，可以加入黄油、胡椒、盐、伍斯特酱汁（Worcestershire sauce，一种微辣的酱油醋汁）、芥末、山葵汁或柠檬汁作调料（见书末食谱）。到1889年，“萨利斯包瑞牛排”的食谱已现身医学书籍和烹饪书中。类似的食谱也改名换姓地问世，例如一个比较常见的名字是“汉堡牛排”。这个

名字在 19 世纪后期变得非常通用。而“萨利斯包瑞牛排”直到第一次世界大战时才开始流行起来。当时由于民众爱国心作祟，“汉堡牛排”这种听上去很德国化的名字被“萨利斯包瑞牛排”取代。但是，无论叫什么名字，这样的牛肉饼都是装盘盛出，用刀叉切割享用的。

刨刮生牛肉是件费力的活儿，也正是制作此类牛排备料的难点。绞肉机的普及彻底地解决了这个问题。尽管家用绞肉机早在 19 世纪 40 年代就问世了，商用绞肉机也在 19 世纪 50 年代就有售，但是它们还未在美国家庭中普及。当 1876 年绞肉机在费城美国独立百年纪念博览会（the Philadelphia Centennial Exposition）展出后，很快就成为厨房的必备品。“企业绞肉机”（the Enterprise Chopper）和“美国绞肉机”（the American Chopper）之类的大型商用绞肉机变得普及。到 19 世纪 80 年代，包括萨利斯包瑞医生在内的医务工作者都公开为“美国绞肉机”背书，肯定其有助于牛肉食疗材料的准备。紧接着大厨和烹饪老师也纷纷加入，给予肯定。

绞肉机成了肉铺的一大利器。以前卖不出去或没人想要的碎肉、下水就只能丢弃，现在都可以充分利用起来。

非肉类成分现在也可以被添加到绞肉中去，消费者很难区分这些混合物到底是什么。绞肉便宜，很适合销售给劳工阶层。通过添加其他更便宜的食材，如软骨、表皮和冗余的肥肉，肉铺原本就不错的利润变得更加丰厚。

汉堡牛肉

正宗的汉堡牛肉在 19 世纪是昂贵讲究的美食。从理论上讲，它必须使用德国汉堡乡间养殖的牛，有多种烹饪方式。一种常见的方法就是将新鲜汉堡牛肉剁碎、调味再压成肉饼，但是这个要求即食，不能久放。在冰箱问世前，牛肉得用其他方法保存：烟熏、风干、腌制或者制成香肠。由于汉堡牛肉在德国北部以外的地区价格不菲，所以许多 19 世纪的烹饪书便收录了不少改用其他牛肉做肉饼的食谱。牛肉饼顶着不同的名号开始在欧洲、英国和北美风行起来。在英美两国，它们被称为牛肉剁饼、牛肉末饼或者牛肉刨饼，也叫牛肉馅饼（beef cake）、牛排饼（beefsteak cake）或者香肠肉饼（sausage-meat cake）。牛绞肉也常常与猪绞肉、羊绞肉混合。洋葱、大蒜、盐和胡椒都是常见的肉饼调料。