

◎西方文化大众精品书系◎

The Cook's Decameron

A STUDY IN TASTE

厨师的十日谈

[英] W.G. 沃特斯夫人 著 秦于淳 李新尧 译

丰富的欧式美食研究 含有 200 多道意大利菜谱

每天都能享受得到，
长达一小时，
还有什么乐趣可以和美食相媲美？
纪念某次奥苏尼盛宴



Containing Over Two Hundred Recipes For Italian Dishes

By Mrs. W. G. Waters

"Show me a pleasure like dinner,
which comes every day and lasts an hour."
In memory of Certain Ausonian Feasts

 中国人民大学出版社

The Cook's Decameron

A STUDY IN TASTE

◎西方文化大众精品书系◎

厨师的十日谈

[英] W.G. 沃特斯夫人 著 秦于淳 李新尧 译



 中国人民大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨师的十日谈/[英]沃特斯夫人著;秦于淳,李新尧译.

北京:中国人民大学出版社,2004

(朗朗书房·西方文化大众精品书系)

ISBN 7-300-05586-9/J·146

I. 厨…

II. ①沃…②秦…③李…

III. 西餐—菜谱

IV. TS972.188

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 050520 号



西方文化大众精品书系

厨师的十日谈

[英]W.G.沃特斯夫人 著

秦于淳 李新尧 译

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242(总编室)

010-62511239(出版部)

010-82501766(邮购部)

010-62514148(门市部)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com>(人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

开 本 965 × 1270 毫米 1/32

版 次 2004 年 7 月第 1 版

印 张 5.125 插页 3

印 次 2004 年 7 月第 1 次印刷

字 数 93 000

定 价 16.80 元

版权所有 侵权必究

印装差错 负责调换

前 言

蒙田^①在他的某部著作里提到,在他那个年代,意大利烹调已经达到了很高的水平。“我这么说,是因为最近我接受了一个厨师的服务,他是已故红衣主教卡夫卡的专用厨师,直到红衣主教过世。我同这个家伙在他的工作场所开玩笑:他在那里用有力的论据和强烈的逻辑批评味觉科学理论,好像他掌握了天赋的权威。他通晓各种各样的口味,比如人们在用餐前的口味,还有吃过第二次和第三次的口味。这种方法可以轻易地满足人们第一次用餐时的口味,然后再用来满足第二次、第三次。第一次的调料要适合大众口味,后来的就要根据原料的特性和其效果而定了:根据不同季节蔬菜的不同,或热烹,或冷调;点缀品的摆放方法也很重要,要让客人在享受整套服务之前就看得顺眼。”

大肆吹捧这个厨师的天赋——这个厨师碰巧不是法国人——很符合蒙田一贯的夸张作风。现代英国人坚信只有法国人在美食领域才有杰出成就。而这种想法一旦在英国人的脑海中沉淀下来,就很难改变。英国人,以及其他各国人,从未有一刻怀疑过法国美食的绝对权威。对于其他的烹饪派系,人们的态度只是忍耐,偶尔赞赏。但这种观点从未遭到过质疑是因为绝大多数英国人到国外时从未尝试其他的菜系以作比较。法国烹饪的普遍流行或许是其至高地位的一个证据——因为它是第一,所以其他的就没有市场。

① 蒙田(Montaigne, 1533—1592),法国人文主义思想家、抒情诗人。

但它的占领地位并不像看上去那样彻底。对于像萨瓦兰^①那样的法国人来说,事实带给他们的与其说是民族自豪感,不如说是伤痛和耻辱。因为我们在欧洲大城市的酒店里尝到的法国菜,尽管可能是按照法国的传统做的,但并不地道,而只是一种模仿品,无一例外地平淡无味。法国菜的招牌因为这些大众口味的劣质货的缘故而遭受重创。下文我们将描述在外旅行的英国人应该在哪里品尝意大利美食,为什么应该在英国家庭主妇的餐桌上引进某些意大利配方,因为这些美食尤其适合给英国食客提供一种不同的、但绝对不难吃的口味。很多菜式简便且便宜,尤其对那些很少被看重的肉、便宜蔬菜和鱼的使用比英国厨师的一贯做法更精心的加工方法,更是被给予了特别的关注。

笔者在这里想对她的丈夫表示感谢,感谢他在前言修正稿中提出的一些意见和修正,感谢他烹饪很多菜式的勇气,“极其大胆”。他现在仍然活着,并且生龙活虎。同时也感谢米歇尔夫人——我的厨师,感谢她对工作的兴趣和热心,感谢她有价值的建议,感谢她尝试菜谱的辛劳。

^① 萨瓦兰(Brillat-Savarin, 1755—1826),法国作家、美食家,著有《口味生理学》一书,这是一部精致而措辞巧妙的烹调艺术手册,被译成多种文字。

目 录

前言	1
----------	---

第一部分 厨师的十日谈

序言	3
第一日	12
第二日	15
第三日	19
第四日	23
第五日	28
第六日	33
第七日	38
第八日	42
第九日	49
第十日	53

第二部分 菜谱

沙司	65
汤	73
杂烩汤粥	79
鱼	82
牛排、羊排、小牛肉、羔羊肉等	94
口条、杂碎、小牛头、肝脏、乳猪等	103
家禽肉、鸭肉、野味、野兔、兔子等	119
蔬菜	129
通心粉、米饭、玉米粥及其他意大利主食	139
煎蛋及其他蛋制品	147
甜食点心类	151
新品沙司	158

、、、、、、、、、、、、

序 言

圣安德烈侯爵夫人用完了早茶，拿起了侍女放在碟子里的一些信件。这个世界向来对她非常友善，而现在，敌意或者说麻烦的字眼却罕见地掩藏在信封下面。因此，在喝完最后一口茶和开始迎接新一天之间这美妙的半个小时，这套与她身份相匹配的公寓是这个上等旅馆的首选，在过去的四五年里，每年春天她拜访伦敦的时候都要住在这里。这种拜访使得她与许多英国人建立了良好的友谊，无论它开始于罗马还是马耳他。伦敦对她来说有一种特别的吸引力，因为这里有许多意大利人，她在这里度过的时光通常是她一年当中最为美妙的。

在打开第一封信之前她浏览了一下信封，然后迷惑起来，接着内心开始忧虑。她认出了这九个地址的字体，同时她回忆起在这个特殊的早晨，她曾约定与这中间的每一个人进餐。为什么他们都在这时候写信给她呢？她有一种约会即将推迟的不祥预感，而她痛恨取消约会；但是犹豫不决的拖延是没有用处的，因此她打开了封皮上有着约翰·奥格尔索普爵士熟悉笔迹的信封，下面就是约翰爵士的话——

我亲爱的侯爵夫人，无论是文字还是语言都无法表达我此刻的心情。首先，我们在星期四的会餐取消了，其次，我永远地失去了纳瑟斯。您曾经对我们上星期品尝的“极品龙虾”和“文艺复兴小羊胸肉”赞赏不已，但是您已经无法再次尝到纳瑟斯的手艺了。当初他带着令人信服的推荐信和卓

越的优点来到我这里,我恐怕因此而忽视了他的道德,因为我刚刚听说,他在我家掌勺的那段时间里,一直因为涉嫌杀妻而被法国警方通缉。一个年轻的女士似乎是他的同谋。因此我恐怕纳瑟斯在他最后的逃亡生涯里破坏了不少一条戒律,他那伟大的诚实曾经屈服于暂时性的失常。纳瑟斯现在正在所谓的正义力量的手中。我们的会餐必须延期,我希望不会太久。这时候我所能想到的惟一安慰是,但愿我能有机会和您共进下午茶。

约翰·奥格尔索普

约翰·奥格尔索普爵士是她已故丈夫的老朋友,同时也是最好的朋友。他和侯爵夫人初次相识在撒丁岛,他们曾经在那里猎取鹬。自从侯爵夫人孀居以来,他们每年都会在罗马或者伦敦会面。这次悲剧性落空的宴会邀请了许多英国一意大利的朋友,并且就像纳瑟斯是一个好厨师那样,约翰爵士也是一个好主人,因此失望是巨大的。她烦恼地把信扔在一边,打开了另一封:

亲爱的侯爵夫人,我该如何告诉你这个不幸呢?——我们星期五的聚餐必须推迟了。我的那个卑劣的厨师(我每年付给她 75 镑),我一直怀疑她有不良恶习,昨夜喝得酩酊大醉,我的丈夫和一个碰巧来聚餐的挚友不得不合力把她搬出房子,放在一个四轮车夫那里。明天下午我可以到您那里去,向您诉说我的烦恼吗?

您诚挚的,

帕梅拉圣阿曼·佛特吉尔夫人

在侯爵夫人又拆阅了四封信后(一封来自康辛定女士,一封

来自辛克莱夫人,一封来麦克唐纳小姐,还有一封来自怀特宁夫人),她发现,由于厨师的恶行,所有的女士都被迫推迟了她们的宴会,她感到一般的规律都被打破了。可以肯定剩下的三封信,一定也包含着类似的信息。但是这一事件表明,在这个特殊的早晨,突如其来的坏运气降临在她身上。泰斯瑞尔上校,回信说他放弃了他那个精心设计来举行宴会的大厅和那个毋庸置疑具有某种天分的孟加拉厨师,这个厨师一天后将离开,为了皈依基督并娶一位女士的侍女,而这个女孩刚刚从她已故的女主人那里继承到一笔 1000 英镑的遗产。另一位发信人——格雷丁夫人——来信说她的德国厨师对自己这种为他人准备食物的职务只换来微薄的收入感到不满,在她看来这涉及女性的尊严问题。只有得到公平的社会地位她才愿意留下来,而格雷丁夫人认为她已经获得了足够的地位,不可能再接受她的建议而给她更高的地位。最后一封信,塞巴斯蒂安·范德罗特先生很遗憾地宣布,他的厨师卷走了所有能带走的值钱东西逃走了,虽然他认为这个日本人的菜完全是灵感之作。更糟糕的是他不得不因此而推迟邀请侯爵夫人来聚餐的美妙计划。

当侯爵夫人读完了最后一封信,她把早上的所有信件收集在一起,嘴里说了一串难懂的意大利语,然后把这些信揉成一团,用力向房间最远的角落掷去。“为什么会这样?”她叫道,“这些支配世界的英国人,难道他们不会在家里好好地烹调食物吗?我猜一定是因为,他们以他们的地位,一直把烹调术看做是不入流的东西,进而成为痛风和消化不良的受害者,或者变成总是声称自己是一流厨师的国际强盗。人们肯定听说过关于守旧的拉丁民族的评论,但是据我所知,拉丁民族在烹调方面做得比英国人好。”抒发完自己的想法后,侯爵夫人靠在垫子上开始回顾这些情况。

她有点儿遗憾错过了上校的宴会。那个孟加拉人烹调的食

物非常棒,但他的主人却是一个独裁专横的人,只热中于他自己的声音。更糟糕的是,常常还会有不速之客到来。格雷丁夫人的信则是一个解脱。确实,侯爵夫人过去一直在思考,为什么自己愿意和一群社会改革家或者教育激进者一起吃一顿做得很糟糕的饭,并总是做作乐在其中呢?她前去的真正原因是她喜欢格雷丁先生。格雷丁先生一点儿也不像他的妻子,他40岁,是一个结实的中年人,性格随和,热爱运动。康辛定女士的聚会是无关紧要的,来宾们都太过聪明,带有一种蒙特卡洛^①的过气的味道。

辛克莱一家总是精心挑选客人来参加很好的宴会,基于这个善意的原因,每件事情都非同寻常。男主人和女主人都应该被原谅——他们如此地苛求自己和他们最新的摆设。佛特吉尔的宴会像所有其他上流社会的宴会一样。他们都很奢侈,但绝对地平庸,总是有一些固定的来宾参加——他们好像在最后一刻才被从大街上叫进来一样。范德罗特先生的日本菜单非常古怪,有时不利于消化,但是主人的性格却非常迷人。关于约翰·奥格尔索普爵士的宴会推迟的消息让她有一些烦恼:这是本来已经确定了的不久将会在伦敦最好的餐厅举行的最好的宴会。在约翰爵士的事情上,她的不安在于对朋友失去厨师的同情。他一生都在寻找一位优秀的厨师,他终于找到了,或者说以为自己找到了,例如纳瑟斯。因此侯爵夫人完全相信,假如这个有天赋的人可以逃过断头台,她一定能再次品尝到他无与伦比的手艺,无论他被指控谋杀了全家还是谋杀了自己的玩伴。

这个下午,这些遇到麻烦的人们都聚集在侯爵夫人的客厅,主要的议题由厨师拒绝为他人烹调食物谈到伦敦上流社会的即将解体。这些人分成了两派。一派以上校为代表,他不顾自己刚

① 蒙特卡洛,位于摩纳哥。

刚被那个东方厨师抛弃,宣称政府应该说服那些寄居在英国的、受过良好训练的印度厨师,以维持餐厅和厨房之间的平衡。另一派以格雷丁夫人为代表,她是一个憔悴的、戴着难看眼镜的女人,有着趾高气扬的鼻子和黯淡的、成绺的头发。她用尖厉的金属般的声音宣布,绝对应该马上加强教育,使所有的女孩和一部分男孩成为完美的、擅长烹饪的动物。但是她的听众却逐渐地离开了,在一段时间的沉默之后,女主人的声音响起,她试探性地给了一个建议:“但是,亲爱的,上流社会的安逸和运作居然要依赖它的仆人们的幽默感,这简直令人难以置信。如果他们因为本身厌恶而拒绝烹饪,并且能够找到别的轻松而且报酬丰厚的工作,我无意责怪他们。但是事已至此,我建议我们应该开始以某种方式做一些事情,使我们不再依赖厨师。”

“这个‘以某种方式’就是问题的症结,我亲爱的丽维亚,”辛克莱夫人说,“我已经有了自己的计划,但是我不敢讲出来,因为我肯定无论它实际如何,格雷丁夫人都会认为它是‘反社会的’。”

“我猜那一定是这样的计划:它可以被运用到任何剥夺上流社会的厨师服务的阴谋上。”约翰爵士说。

“我曾经听说数学家宣称:‘整体的真实在于每一部分的真实’,”侯爵夫人说,“我这样说,但是我并没有仔细研究过。我要把它在我这里做一下引申,我把它引申为‘部分真实则整体必是真实’。我肯定这听起来相当正确。现在,我自己就是上流社会的一分子,我并不依赖厨师,因为我自己为自己烹调。如果其他所有的分子都这样独立自主,那么整个社会也将会独立自主。”

“用这种像欧几里得一样严肃科学的口吻说话听起来相当虚妄,”格雷丁夫人说,“我观察到——”

这个观察幸运地被圣阿曼·佛特吉尔夫人的到来打断了。佛特吉尔夫人是一位慷慨的夫人,总是被一种严肃的流行所左右,

打扮得奢华但是没有品位。在社会竞争中,财富是她拥有的惟一武器,而没有智慧的财富在竞争面前却总是失败。确实,她做了许多努力,模仿辛克莱夫人在家政方面的优雅,学着格雷丁夫人的样子做出女人思索的样子。但是第一项工作要求太多的机智,而思索所要求的忍耐力她至今还没有掌握。

“来杯茶吗? 佛特吉尔夫人,”侯爵夫人说,“你能来真是太好了。”

“不,真的不用,我一点儿也不渴。事实上,因为推迟了与你的约会而给我带来的烦恼,使我吃不下任何东西,我亲爱的侯爵夫人。”

“哦,这些只是意外。我们刚刚正在讨论最好的解决办法,”侯爵夫人说。“现在,亲爱的,”她对辛克莱夫人说道,“告诉我们你的计划。格雷丁夫人像水蛭一样紧紧抓住教条不放,她不会听你所说的任何一句话。”

“好,我的计划仅仅是扩大你的数学推论,我们应该自己学习烹饪。我认为这并非不可能,或者是非常困难,既然你曾告诉我们你是烹调艺术的能手。我们要开始学习烹调术,你要把你所知道的都教给我们。”

“亲爱的劳拉,你就好像某些在猎场的英国妇女。你老是想冲出你的围栏,”侯爵夫人做了一个不赞成的手势,“看看厅里的这些人,继续用马的比喻来说,难道他们不是难以驱使的吗?”

“一点儿也不,如果你把他们放在适当的环境下。现在想像一下,某个仁慈的百万富翁肯把一个美丽的乡间别墅借给我们一个月左右,我们推举你做掌勺人,而我们都围坐在你的脚边充当信徒。”辛克莱夫人说。

“这个主意听起来非常的棒”,范德罗特先生说,“我猜,如果我们是好男孩儿和好女孩儿,认真学习我们的课程,我们就可以

尝到我们自己的手艺。”

“这不会使得奖赏和惩罚混淆吗？”约翰爵士问道。

麦克唐纳小姐用一双乌黑闪亮的、凯尔特人的眼睛看了一眼大家，“我希望我们的女主人能够在我们要求吃掉食物之前仔细检查所有学生的烹饪作业。如果再有类似于范德罗特先生的日本厨师做的玉黍螺拌桂竹香沙拉之类的菜，我不会坐下来品尝。”

“我们首先要找到我们的富翁。”上校说。

在听着这些评论的时候，佛特吉尔夫人始终张着嘴唇、睁大眼睛站在那里，这是一双寻找机会插话的眼睛，现在她的机会来了。“亲爱的辛克莱夫人的主意多么令人愉快啊！今年我们在购买名画方面过于奢侈浪费，也成倍地增加了慈善捐款，但是我相信我仍然可以以一种谦卑的方式扮演辛克莱夫人所谓的富翁的角色。我们刚刚装修完‘劳拉斯提那庄园’，这是我们去年购买的一小块地方。这个地方就提供给您了，侯爵夫人，只要您愿意住进去。”

这个令人意外的建议几乎夺去了侯爵夫人的呼吸。“啊，佛特吉尔夫人，”她说，“这是辛克莱夫人的计划，不是我的。在今年这个最热的夏季，她善意地期望把我变成一个厨师，然而对于我自己来说，是决然不会选择这样一条道路的。”

“亲爱的，那将是一个全新的感受，你的喜欢比什么都重要。我肯定这是一个在场的所有人都会欢呼赞同的安排。”辛克莱夫人说。现在别的所有交谈都停止了，大厅里其他所有人的眼睛都盯在这个发言者身上。“女士们，先生们，”她继续说，“你们刚才已经听到了我的建议，你们也听到了佛特吉尔夫人恰恰好心地向她乡下的别墅作为我们烹饪学校的场所。这个机会多么难得！可以肯定，我们所有人，甚至侯爵夫人都必须认识到这个不容忽视的事实。”

“我完全赞同，”格雷丁夫人说，“即使在烹调这样一个如此物质化的领域，获取知识也是一个显著的收获。”

“这给了格雷丁一个机会，把几天时间花在爱斯科赛马会上。”范德罗特先生小声说。

“有格雷丁夫人领导的地方，就有众人的跟随，”麦克唐纳小姐说，“辛克莱夫人，在侯爵夫人提出抗议之前，对这次会议表个态。”

侯爵夫人笑着说：“那个做出提议的女指导这时候哑巴了吗？”

“一点儿也不，除了同意，”辛克莱夫人说，“以后的两星期，你将成为我们大家绝对的女主人，因此你这个时候必须服从。”

“你曾经公开指责一个我们所珍爱的传统制度，侯爵夫人，”康辛定女士说，“因此我认为你必须帮助我们用一些更好的东西来取代英国的厨师。”

“如果辛克莱夫人都把心思放在这个有趣的试验上，你还是马上同意的好，侯爵夫人，”上校说，“教我们如何烹调，可能更艰巨的任务是——教我们吃掉其他那些有上进心的人所做出的食物。”

“如果这个计划真的实现了，”约翰爵士说，“我会建议侯爵夫人每天都亲自做一个菜，这样一来，假如我们这些技术生疏或急功近利的业余厨师做出了失败的菜而造成了菜单的空缺，就可以由侯爵夫人的菜来弥补。”

“我将全力支持辛克莱夫人的提议，”怀特宁夫人说，“教条将只在玛特桥存在。下一个月，我宁愿在侯爵夫人的指导下学习烹调，也不愿意和我的小叔子一起待在伊宁。”

“你必须要做，侯爵夫人，”范德罗特先生说，“当一种观点流行的时候，抵制它是没有用的。”