

知食分子系列

*Tasting Food,
Tasting Freedom*

Excursions into Eating, Power, and the Past



饮食人类学

漫话餐桌上的权力和影响力

[美] 西敏司 (Sidney W. Mintz) 著
林为正 译



知食分子系列

饮食人类学

漫话餐桌上的权力和影响力

[美] 西敏司 (Sidney W. Mintz) 著

林为正 译

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·BEIJING

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 © 2013

Shanghai Sanhui Culture and Press Ltd.

Published by Publishing House of Electronics Industry

本书简体中文版授权电子工业出版社独家出版发行。未经许可，不得以任何
方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。版权所有，侵权必究。

版权贸易合同登记号 图字：01-2014-8187

图书在版编目（CIP）数据

饮食人类学：漫话餐桌上的权力和影响力 /（美）西敏司著；林为正译。—
北京：电子工业出版社，2015.8

（知食分子系列）

书名原文：Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Power,
and the Past

ISBN 978-7-121-26679-9

I. ①饮… II. ①西… ②林… III. ①饮食—文化研究 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2015）第 164258 号

策划编辑：李欣

责任编辑：刘声峰 文字编辑：李欣 特约编辑：陆文洋

印刷：北京嘉恒彩色印刷有限公司

装订：北京嘉恒彩色印刷有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开本：880×1230 1/32 印张：3.875 字数：105 千字 彩插：2

版次：2015 年 8 月第 1 版

印次：2015 年 8 月第 1 次印刷

定 价：35.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书
店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至 zltz@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至
dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

Preface

序

家父是个厨子。多年前我姐姐纠正了我的说法，坚持要称其为“餐厅老板”。不过我知道他就是个厨子。他以厨艺为生，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20世纪初刚到纽约时，两人尚未结婚，家父什洛莫·敏司（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·敏司（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的严厉迫害，她到了纽约后，就成为廉价缝纫劳工。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高。

那时，男性的薪资也好不到哪里。据家父说，1901年时，纽约

市制模工人的周薪才3.5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。不过这里面又有另一段故事。

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，不过家母要求只有移居到远离纽约市的小镇上才肯嫁给家父，她不希望在城市里养孩子。于是家父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奇怪不过了。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；怪的是他们却亲得很。碰巧当时餐厅老板想再雇用一名晚班的洗盘工人，于是家父辞掉了卡纳街的男装业务工作，加入老班在多佛镇槽边洗碗的行列。

在纽约一完婚（家母羞于向IWW的同事公告婚事，因为婚姻是中产阶级的制度），父母便搭上火车抵达多佛镇，再乘一辆单马马车来到他们的新居，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，买下了一座摩天轮，于是就把饭馆顶给了老班和家父，然后就跟着流动游乐场走了。我知道这听起来像是胡诌，不过大人们是这么说的。老班和家父从我们搬到多佛起就开始存钱，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。我一直不知道他们走上餐饮业的真正原因，不过这个决定做出时与卢西塔尼亚号被炸沉¹及美国加入第一次世界

1 Lusitania, 英国豪华轮, 1915年5月7日被德军潜水艇用鱼雷击沉。

大战相吻合。当时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。他还认为财务金融自己也在行。于是，这个“老板”的头衔就一直持续到1929年经济大萧条，跟着所有人一起赔了个精光，一夜之间，他从餐厅老板变成了厨子，在别人的餐馆里混口饭吃。直到他去世前不久，他还都只能干个厨子。

我对于他当老板的样子，几乎没什么印象，倒是对他当厨子记忆深刻。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。大学暑假我回家时，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，我就应付差事般地吞下两份三明治、两片水果，以及他前一天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，才会因肚子太饿而起来，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。家父要到上午十一点才会来餐馆（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，说我再不搬出去住，或者再这样吃下去，家里迟早会被我吃穷。

家父也不喜欢家母做的菜，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；她算术好得没话讲，家父则不行；她思路更是比他清楚十倍。反观家父，他擅于园艺，是个机械天才，而且还是个了不起的厨师（在我心目中）。此外，他还是个极为敏感的人。

家母的饮食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，

而且她也不在乎这些。萝丝·伊撒杜却克（Rosie Isadorczyk），我们店里的一位女服务生，她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，并且歌技一流。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锃亮。他没兴趣对事情发表意见，一点点都不。他不相信语言文字，只相信感受。而家母却完全不在乎食物煮得如何，这点他简直觉得令人发指。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，事后再咬着牙叫肚子痛。当家父听她说是吃了什么才肚子痛时，满脸的痛苦和愕然。

家父做菜的方式与众不同，不过基本让人信服，毕竟他的厨艺是多年以前亲眼看着手下的厨师怎么煮学来的。在他老板生涯的末期——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；不过他还是留下来了一年左右，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，可见他的薪水一定也没几块钱——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，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。而在帽子的上方，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；他学做了芙蓉蛋，

以及拥有独门配料却教人不知如何下咽的“炒杂碎”和鸡汤面。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自己祖先的烹饪方式）；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。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，然后把那个不幸点错菜的客人好好数落一顿。（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，这一点与许多东欧和北欧来的移民相同。我们每顿饭总是以些许鲱鱼作为开味菜。有一次我抱怨，这样一成不变未免也太过火了吧。“你可别小看鲜鱼，”他说，“没有它就没有犹太人。”我立刻明白了他的意思。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，调味料有芜荑、

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所描述的他们所谓的“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（现在我们会以“正统”称之），但他到青少年阶段，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，并且不再管碗盘和银器有没有分开放，还喜欢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，他倒总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，也更顺口开胃了。他就这样把四个子女养大，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）。

他自己吃得很简单，痛恨油炸的食物，倾向于现在在年轻中产阶级中风行的饮食习惯——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，这简直不如叫他死了算了，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的晚膳上餐桌，通常是一份犹太式烤面包（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，威士忌则是午餐、晚餐前都要来一小杯，有时甚至两杯。我想恐怕在我还不满十岁时，大人就已经让我跟着喝餐前酒了。家父觉得这一剂威士忌——他称之为“适纳脾”（schnapps）¹——是增进食欲的健康开胃品。我家对喝酒一事，全无负面的想法。我第一次喝醉是在八岁，喝的是逾越节²酒，我还记得，那天是在从外祖父母家回我们家的路上，家母还觉得挺好玩的。不过我父母对酗酒却深恶痛绝。家父在美国1920年到1933年禁酒时期前，就绝不供酒。后来禁令撤销，他又回去当厨子，只好奉命行事。只是他最讨厌与喝醉的客人打交道。我还记得有几次，他将现磨的辣根加在晚餐里，帮喝多了的客人醒酒。

我十一岁时，家父罹患了严重的带状疱疹，因此他完全不能下厨，于是我家里餐厅两头跑，这样他就可以教我怎么做菜。最后我还越俎代庖，烹调大量的番茄淋汁与肉丸。他对我面授机宜，我则仔细

1 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。

2 犹太历正月十四日那夜，神的审判临到埃及；当神的使者出来巡行埃及地时，凡门框、门楣上没有涂血的，就进去击杀里面的长子。埃及地所有的长子，以及一切头生的牲畜都死了，唯独越过以色列人全家，因为有羊羔的血，淋在他们房屋的门楣和门框上。此后这一天就是“逾越节”。（出自《圣经·出埃及记》第十二章。）

做好笔记，然后到厨房依指示一一执行。我现在想不起来为什么是我来扛起重任，而不是别人——但那已无妨，反正我也从中获益不少。我还记得烹煮这道菜让我感受到一种充实的满足感。我向来都不太讨他老人家的欢心，不过，这次我觉得他在眼神言语之间，确实流露出对我的信赖。

我对食物所抱有的态度及敬意，全来自家父。这本书完全是为他而写。他留给我的最美好的记忆，都深植在厨房之中。但我也要声明，他人在厨房时，心思并不太放在我身上。他要是看到我在做肋排皇冠¹的话，一定会说：“博士学位都拿得到，怎么连个肋排皇冠都弄不好？”我可以想象得到，他此刻正在天上俯瞰着我，跟朋友说：“瞧，那就是我儿子，他的事业是‘写’食物！”

1 切好肋排，把肋排围成一圈，如一顶皇冠。

Contents

目录

1 Part 1 导论

- 5 饮食的矛盾情绪
- 7 食物的特殊意义
- 10 饮食的选择：吃，不只是吃

16 Part 2 食物与各种权力及影响力的关系

- 17 糖、茶与英国劳工阶级
- 19 “内在”意义与“外在”意义的影响
- 23 个案：可口可乐的故事
- 26 结论

30 Part 3 美味即自由

- 35 食物的起源
- 37 食物的生产
- 39 食物的处理
- 40 食物的流通

41 加勒比海菜的出现

44 结论

46 Part 4 蔗糖如何打败蜂蜜：甜味里的心理变化与经济变天

47 现代美国人对蜂蜜和糖的态度

49 历史背景

50 蜂蜜与糖用作辛香料与饮料基本原料

54 蜂蜜与糖作为药品与调味料

56 两种产品的差异

60 Part 5 糖的道德考验

64 吃糖是一种罪行

70 糖与自我

75 Part 6 颜色、味道、纯度：从杏仁蛋白糖霜谈起

82 Part 7 菜肴：美味、口味、食不知味

83 菜肴的定义

88 不同群体的标志

94 Part 8 饮食美国

96 历史：民族大熔炉，饮食大拼盘

104 饮食习惯：外食、零食、对脂肪和糖的偏好

107 时间至上

108 美国饮食的未来

Part 1

导论

我们很可能是在“食物”的味道里，
找到了最强烈、
最不可磨灭的婴儿学习印记，
那是原始时代远离或消失后，
存留最久的学习成果，
也是对那个时代历久弥新的怀旧心情。

Tasting Food,
Tasting Freedom

尼日利亚作家阿摩斯·图图奥拉（Amos Tutuola）在他第一本书《酣饮棕榈酒》（*The Palm-Wine Drinkard*）¹里，塑造出一群神话人物，全部由故事的主人翁酒仙描述，这位主角对棕榈酒有愈饮愈渴的瘾头。在几趟冒险旅程之后，这位嗜饮棕榈酒的酒仙结婚了；而他们第一个婚姻的结晶，是从这位仙妻的拇指上生出来的。这个与众不同的婴儿一来到世上，开口就已有十岁儿童的口齿，出生后不到一个小时就长得超过三尺高。不过，最特别的地方在于他的饮食行为。

这个小男孩告诉双亲自己叫作“诸也吃”（ZURRJIR，原文意思是“一个马上就换成另一副模样的儿子”），天生胃口奇大。他吃呀吃个不停，谁想拦他，他便把谁轰走，然后继续大吃大喝。他力大无穷，食量无涯：

他把为晚餐准备的食物一扫而空，我们只得再弄些别的，不过才把菜从炉上取下，他就立刻开动，也不管菜正热腾腾的，我们还来不及阻止，他已经吃个精光，我们竭力想把菜撤走，只恨无计可施。

这个逆子的问题还多得很呢。酒仙为了摆脱他，最后决定放火烧了房子。那个儿子当然是丧身火窟，让大家松了一口气。不过酒仙娘子在灰烬里翻弄时，却发现自己早就忘了丢到哪儿去的一根笨伯杖²，她说，“我看到那玩意儿忽然从灰烬里冒出来，跟着出现的是一具只剩上半身的婴儿，用从电话听筒里传来般的干瘪声音说话。”这个说话如听筒里的声音，而名字又叫作“马上就要换成另一副模样”的半身婴儿——到底代表什么意义？而那无底洞般的饥饿，原先存在于那个从拇指中生下来婴儿身上，如今身体烧掉一半，他的饥饿可有稍减？

分析图图奥拉的文学评论学者不在少数，还好这个故事里的各个主题倒没那么仰之弥高、钻之弥坚。我们都不难想象，有那么一种欲望、一种“饥渴”，

1 Tutuola, Amos. 1953. *The Palm Wine Drinkard*. Westport, Conn.: Greenwood Press.

2 一种玩具，下半部分是手持之短棍，上半部分是花俏小丑的上半身，宫廷弄臣常持之以资戏谑。