

知食分子系列

达·芬奇的秘密厨房

一段意大利烹饪秘史

[美] 戴夫·德威特 (Dave Dewitt) 著

梅佳 译



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

DA VINCI'S KITCHEN: A SECRET HISTORY OF ITALIAN CUISINE BY
DAVE DEWITT

Copyright: © 2006 BY DAVE DEWITT

This edition arranged with MENDEL MEDIA GROUP, LLC through BIG
AGENCY, INC., LABUAN, MALASIA.

Simplified Chinese Edition Copyright©2014 Shanghai Sanhui Culture and
Press Ltd.

All rights reserved.

本书简体字版由上海三辉咨询有限公司授权电子工业出版社独家出版发
行。未经书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何内容。

版权贸易合同登记号图字：01-2014-7768

图书在版编目（CIP）数据

达·芬奇的秘密厨房：一段意大利烹饪秘史 / （美）德威特（Dewitt,D.）
著；梅佳译. —北京：电子工业出版社，2015.7

（知食分子系列）

书名原文：Da Vinci's Kitchen: A SecretHistory of Italian Cuisine

ISBN 978-7-121-26370-5

I. ①达… II. ①德…②梅… III. ①烹饪—方法—意大利

IV. ①TS972.119

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2015）第 134057 号

策划编辑：李欣 张冉

责任编辑：张冉 特约编辑：林怡芳

印刷：北京中新伟业印刷有限公司

装订：北京中新伟业印刷有限公司

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：7.75 字数：221 千字 彩插：2

版次：2015 年 7 月第 1 版

印次：2015 年 7 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 zltts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至
dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

前言

登场人物表

任何一部关于食物的历史都与参与其中的人物息息相关，这本书也不例外。正因为本书中的主要人物在全书中贯穿始终，而不只是在他们的相关章节中出现，所以首先让我逐一简要地介绍一下他们。

列奥纳多·达·芬奇

(Leonardo da Vinci, 1452—1519)

达·芬奇是本书的灵感之源，是他如催化剂般促发我进行相关的研究并且完成了这本书。翻阅几部达·芬奇的传记时，对这位美食写手，一个疑惑在我心中油然而生，“哪里提到了美食呢？”我开始仔细研究《达·芬奇笔记》，试图找到里面提及食物的地方。令人吃惊的是，我居然还找到了一个达·芬奇独创的沙拉酱配方。正是达·芬奇食品柜的食物储备名目、他对于

食物和人生的哲学思想，以及他的厨房小发明成了我探究文艺复兴时期意大利饮食文化的出发点。达·芬奇还被卷入了一场关于玉米，或者说玉蜀黍被植入的具体时间的争议之中，具体情况详见“风靡全球的意大利烹饪”一章。



达·芬奇晚年自画像
来源: Sunbelt Archives

达·芬奇被人们贴上了太多的标签，最常见的是画家、雕塑家、制图家、科学家、建筑师、工程师、解剖学家、发明家、音乐家、数学家，还有“终极的文艺复兴巨人”。他生活在一个非凡的时代——文艺复兴之初——与他同时代的有马基雅维利、波提切利、拉菲尔、提香、凯萨·波吉耳 (Cesare Borgia)、本韦努托·切利尼 (Benvenuto Cellini)、法皇路易十二和弗朗西斯一世、米开朗基罗、朱利亚诺·美第奇、埃罗尼姆斯·鲍希 (Hieronymus Bosch)、哥白尼和多那太罗，其中不乏达·芬奇的

朋友和熟人。达·芬奇的传记作者中最富才华的一位——查尔斯·尼科尔（Charles Nicholl）对这段历史时期有如下评价：“陈旧的信念日益瓦解；这是一个社会形态急速转变，黑暗的政治斗争层出不穷，经济快速增长的时代，一个不断从世界的未知角落传来稀奇古怪的消息的时代。文艺复兴的体验是混乱无序和乐观主义精神的交结体——虽然‘文艺复兴’一词在描述那个时代上未尽其意，文艺复兴时期也并不能仅用‘重生’一言以蔽之。”

大师马蒂诺

（Maestro Martino，生卒年不详）

马蒂诺，亦被称作“科摩(Como)的马蒂诺”，是《烹调艺术全书》(*Libro de Arte Coquinaria*)的作者，该书成书于1460—1465年。因为书中菜谱独有的水平，《烹调艺术全书》享有第一本“现代食谱”的美誉。不过该书并未付梓，只以手抄本的形式出现。我们对马蒂诺所知甚少，但他对意大利烹饪的影响无可估量。

普拉蒂纳(Platina, 巴托洛米奥·萨基)

（Bartolomeo Sacchi, 1421—1481）

普拉蒂纳在大量借鉴了马蒂诺的著作、忠实地再现了马蒂诺的菜谱的基础上，对众多的食材添注了他的个人见解后，最终出版了自己的代表作《论正确的快乐与良好的健康》(*De Honesta Voluptate et Valetudine*)。该书写于1465—1468年，是公认的第一本大量印刷的烹饪书籍，于1472年左右（也有说法是1475年）面市。这本书的成功给普拉蒂纳带来了很高的声誉，同时，因为其中大量借鉴了马蒂诺的食谱，也让马蒂诺的天赋广为人知。普拉蒂纳还是梵蒂冈（罗马教廷）的第一任图书管理员。

巴托洛米奥·斯嘎皮

(Bartolomeo Scappi, 约 1540—1570)

斯嘎皮 (Scappi), 注意别和上文所提的萨基 (Sacchi) 混淆, 是教皇圣比约五世 (Pope Pius V) 的御用主厨。他留有一部著作《烹饪艺术集》(*Opera dell'Arte del Cucinare*), 也就是经常被简称为《Opera》(Opera, 意大利文, 意为著作) 的书。这本书于 1570 年在威尼斯出版, 同年, 斯嘎皮离开了人世。《烹饪艺术集》再版了多次, 对斯嘎皮的后辈厨师们产生了无可估量的影响。斯嘎皮本人则以完善了文艺复兴时期的厨房的设计和使用的而闻名。

路德维柯·斯弗查

(Ludovico Sforza, 1451—1508)

米兰大公路德维柯·斯弗查是达·芬奇在米兰逗留时的捐助人, 而米兰时期正是达·芬奇的多产期。作为多项艺术事业的赞助者, 他还资助农业的发展, 并且斥资举行了多次精美的盛宴。在那些宴会上, 达·芬奇向世人展示了他创作的精彩宏大的胜景。

凯瑟琳·德·美第奇

(Catherine de Medici, 1519—1589)

美第奇家族的凯瑟琳于 1533 年嫁给法皇, 人们 (特别是意大利人) 深信这位出生于意大利的法国皇后在改善法国宫廷的膳食方面, 可谓大有功劳。我将在“风靡全球的意大利烹饪”一章中讲述这一颇富争议的传奇。

沙莱 (Salai, 吉亚科摩·卡普罗蒂)

(Giacomo Caprotti, 1480—1524)

沙莱 (“小恶魔”) 是达·芬奇长期的伴侣和随从, 有人认为他还是达·芬奇的真爱。

书中菜谱小记

虽然写作本书旨在讲述一段关于食物的历史，而非烹饪方法，但我很难忽视在研究过程中发现的各式菜谱，因为，这些菜谱毕竟最完整地保留了烹饪史中出现过的各种基本原料的风貌。因此我决定用两种方法来处理这些菜谱：将它们（经过修改）还原于那些古代烹饪名家的言论之中，或者以现代食谱的方式重现。各章的正文中都穿插了不少早期的菜谱，以便向读者说明几百年前那些创意十足的大厨们在创制这些最早的烹饪指南时的所思所想。至于以现代方式重现的菜谱，我经过精心挑选，将它们控制在每章选用五份，并置于章节的末尾处。我这样安排的理由如下：

其一，试图以此分析古代的原料在现代是如何继续使用的，以它们为主料的菜肴如今又是如何烹制的；

其二，我估计，只有经验丰富同时还富有冒险精神的大厨才有可能去尝试重新创制那些早期菜谱中记录的菜肴，因此我更愿意通过每章末尾经过精挑细选且简单易行的食谱——当然这些菜谱也是与该章主题相呼应的，给像我这样的厨艺平凡的人指出一条通向两次意大利“烹饪复兴”的道路，让我们有机会亲身体会那种已逝盛世的味道。

一些烹饪小提示：

橄榄油：尽量使用你能找到或能负担得起的最好的那种；

帕玛森：各种硬奶酪的通称，尽可能使用意大利品牌的。

Contents

目录

VII / 前言

VII _ 登场人物表

XI _ 书中菜谱小记

1 / 战火中留存下来的佳肴

2 _ 城市国家

4 _ 第一次意大利美食复兴

6 _ 文艺复兴时期的基本食品

9 _ 意大利的香料贸易

14 _ 动物肉类的等级

18 _ 从卷心菜到葡萄

19 _ 素食主义的回声

24 _ 文艺复兴时期人们的食品储藏柜

[菜谱小记]

27 _ 甜味香料粉

27 _ 嫩洋蓍、帕尔玛火腿配宽直面条

28 _ 罐闷鸡 / 猎人式闷鸡

29 _ 干酪烤芦笋

31 / 最早的明星主厨

- 33 _ 马蒂诺和普拉蒂纳
- 42 _ 普拉蒂纳和达·芬奇
- 47 _ 一本盛宴之书和一场没有音乐的“歌剧”
[菜谱小记]
- 54 _ 香草奶酪煎蛋卷
- 55 _ 最受达·芬奇青睐的菜肴
- 56 _ 酸果汁焖鸡脯
- 57 _ 烤小羔羊肉配藏红花酱
- 58 _ 糖渍杏仁蛋白饼

59 / 外来农作物的入侵

- 60 _ 成为意式烩饭的稻米
- 67 _ 那段通心粉的风花雪月
- 82 _ 甜甜蜜蜜话食糖
[菜谱小记]
- 91 _ 西西里卡珀纳塔
- 92 _ 青豆米汤
- 93 _ 香蒜罗勒酱意大利面
- 94 _ 西西里风味卡萨塔
- 95 _ 马尔蒙娜香橙味大米布丁

97 / 教皇的厨房——怎样为教皇烹制食物

- 98 _ 从简陋的火炉到公爵的御厨房

108 _ 大宴宾客

112 _ 盛筵的背后

[菜谱小记]

119 _ 臻仁菠菜汤

119 _ 意式烤面包片配松仁馅烤童子鸡

120 _ 香草味无花果炒芸豆

121 _ 火腿、马沙拉酒配小牛肉排

122 _ 教皇御用豪华油炸饼

123 / 达·芬奇的秘密厨房

124 _ 残缺的笔记

126 _ 达·芬奇食品柜的秘密

128 _ 奶制品

129 _ 水果

131 _ 菌类

132 _ 谷物

134 _ 香草和香料

135 _ 豆类

136 _ 肉类

137 _ 甜食

137 _ 蔬菜

138 _ 杂项

139 _ 达·芬奇的厨房设计和厨用发明

144 _ 逃离米兰

148 _ 预言和寓言

153 _ 大锅饭同盟

155 _ 素食主义者达·芬奇

[菜谱小记]

157 _ 达·芬奇的沙拉调味酱

158 _ 大茴香炸小胡瓜

158 _ 胡椒面包

159 _ 肉桂皮蛋塔

160 _ 沙莱的大茴香籽曲奇

161 / 盛世欢宴

162 _ 意大利的豪门盛宴

175 _ 洋蓟皇后凯瑟琳

[菜谱小记]

182 _ 熏火腿、葡萄干烩小牛肉

183 _ 苹果韭葱酱配烤猪里脊

184 _ 葡萄酒烩杂蔬香肠

184 _ 鸭肉香菌黄金烩饭

186 _ 凯瑟琳皇后的香橙雪糕

187 / 风靡全球的意大利烹饪

188 _ 哥伦布带回的食物

192 _ 玉米“奇”事

199 _ 第二次意大利美食复兴

209 _ 尽情享受吧！美食狂欢节

[菜谱小记]

217 _ 香肠酱玉米糕

218 _ 意式杂菜煮

219 _ 火辣番茄管面

220 _ 意式芝士蛋糕

221 _ 杏仁玉米糊蛋糕

223 / 相关读物

224 _ 《达·芬奇笔记》小注

224 _ 列奥纳多·达·芬奇

226 _ 食物

227 _ 文艺复兴时期美食

228 _ 意大利烹饪

231 / 译后记

232 _ 解读达·芬奇的厨房密码

战火中留存下来的佳肴

我们倾向于将文艺复兴时期视为一个专属艺术、文化和科学的辉煌时代，但这个时代也有它黑暗的一面，在那里，侵略、战争和饥荒给它刻上了深深的烙印。

城市国家

“在佛罗伦萨，列奥纳多·达·芬奇正处于最精练的人文主义的中心。”历史学家阿列桑德罗·维佐西（Alessandro Vezzosi）写道，“那是一个文学艺术热潮飞扬激荡的精彩世界，一个非比寻常的大熔炉，在那里人们对古典主义的兴趣的复兴，连同来自北方的全新的影响力一道，极大地丰富了托斯卡纳传统。”达·芬奇在世时，佛罗伦萨的人口约为十五万，并且拥有足以和欧洲其他强国（如法兰西、英格兰、神圣罗马帝国及米兰）匹敌的实力。当时并没有一个统一的意大利或者通用的意大利语；在现在的意大利版图上，那时存在的是一些城市国家，包括佛罗伦萨共和国、米兰公国、威尼斯共和国、锡耶纳共和国（the Republic of Siena）和热那亚共和国（the Republic of Genoa）等等。每个城市国家都有自己的方言，不过这一情况从14世纪时但丁·阿里基里（Dante Alighieri）同时使用托斯卡纳语和西里语写作《神曲》时开始逐渐转变。在这些城市国家之间不断上演着一场场结盟改变、边界变换、外交关系变幻无穷的好戏，并持续了好几个世纪之久。最终，作为后果，积极的一方面是贸易和金融业得以繁荣；消极的一方面是，各城市国家之间无休止的战事带来了无数毁灭性的后果。

在中世纪，意大利各城市国家之间，以及它们与其他地中海和北方的港口之间的贸易极大地衰落了；而在文艺复兴初期，因为奢侈品需要通过海路到达比萨、热那亚、威尼斯等意大利港口，贸易回升了。这一贸易增长促进了大量现金流入各城市国家之中，相应地刺激了银行业的繁荣。佛罗伦萨成为它所在地区金融业的中心，而那些在佛罗伦萨蓬勃发展的银行也在其他城市开设了自己的分行，其中就包括强大的美第奇家族的银行。



意大利各城市国家详图，约1490年

来源：Sunbelt Archives

还有另外两个重要因素在意大利文艺复兴之初影响深远。在中国，明朝统治者停止了与外国的通商，因此原本用于购买中国奢侈品的资金转而投向意大利的各城市国家，使得富裕且占统治地位的商人阶级、还有腰包比以前丰硕的教廷有足够强大的经济实力来资助大量艺术作品和建筑作品的创作，也使不少像达·芬奇这样的艺术家深受其益。

1452年，达·芬奇出生的那年，人们见证了具有历史意义的重大革新的出现：印刷机的发明和古腾堡圣经的出版，它们极大地推动了文化的发展。接下来的几十年间，随着各城市国家的出版社如雨后春笋般建立起来，大量平民化价格的经典著作和各类作品得以出版。这样，不仅是像藏书馆这些充当知识宝库的机构，甚至包括达·芬奇那样长期做研究的个人，也买得起印刷的书籍，而不用对昂贵的手抄本卷轴望而却步了。

然而意大利文艺复兴之初确实欠缺一个重要的因素：和平。混乱、不稳定正是意大利政治的特性。15和16世纪的意大利正如一个微缩的大洲，那些城市国家实则是交战中的国家。颇具讽刺意味的是，文艺复兴时期知识界和文艺界的巨大成功却发生在一个充斥着暴力和战争的世界里。米兰与威尼斯，佛罗伦萨与比萨，罗马与佛罗伦萨，那不勒斯与米兰之间都战火不断。结成的联盟最终都分崩离析，掠夺、抢劫和大小战役持续不断给各个城市国家带来创伤。意大利文艺复兴期间，中世纪社会的旧秩序被打破，一个崭新的社会形态形成了。

第一次意大利美食复兴

新的社会形态形成的表现之一就是不断改变的饮食习惯。文艺复兴之前，意大利各城市国家的食物主要是小麦面包、橄榄油、鱼类、蛋类、各种蔬菜、肉类如羊肉和羔羊肉，以及丰富的酒类；法国南部、西班牙大部分地区以及北非的饮食结构也如此。食物史学家罗伊·斯特朗（Roy Strong）对文艺复兴时的新变化评价道：“基本上，传承于中世纪的准则都完整地保留了下来，不过在16世纪近一百年的历程中，它被扩大了、改进了、完善了。人们还在使用那些香料，只不过使用的范围变小了。这些香料的使用正是人们炫耀自身财富的重要手段，因为它们体现了价值——对宫廷烹饪来说，这就是其灵魂。”

意大利的美酒

意大利素来出产优质的美酒，普通的红葡萄酒就有非常丰富的营养。在意大利，最美貌的女子都会以红葡萄酒佐餐，并且蘸上一小块面包，因为她们认为这样可以使身材更为丰满（同等条件下，丰满的女人是威尼斯人的最爱），而且，还会更明艳动人。

——费恩斯·摩利逊（Fynes Moryson），
《旅行日记》（*An Itinerary*），1617年