

咖喱传奇

Curry: a biography

[英] 莉泽特·科林厄姆

Lizzie Collingham 著

邵文实 译

新星出版社 NEW STAR PRESS

一系列人们

耳熟能详的

印度美食的历史

以及发明

发现

烹制和食用

它们的人

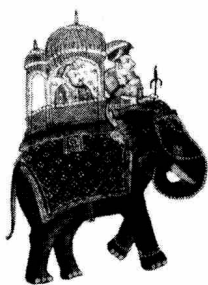
故事



咖喱 传奇

Curry: A biography

[英] 莉泽特·科林厄姆 (Lizzie Collingham) 著
邵文实 译



新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

咖喱传奇/(英)科林厄姆(Collingham, L.)著;邵文实译.
—北京:新星出版社,2006.10

ISBN 7-80225-106-0

I. 咖... II. ①科... ②邵... III. ①调味品-历史
-通俗读物②印度-历史-通俗读物

IV. TS264-091②K351.09

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 110768 号

咖喱传奇

[英] 莉泽特·科林厄姆 著 邵文实 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:787×1092 1/24

字数:174千字

印张:11.5

版次:2006年10月第一版 2006年10月第一次印刷

定价:29.80元

版权所有,侵权必究;如有质量问题,请与印刷公司联系调换。

(0539-2925659)

CURRY: A BIOGRAPHY
by **LIZZIE COLLINGHAM**
Copyright © 2005 by **LIZZIE**
COLLINGHAM

This edition arranged with
Gillon Aitken Associates 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.

菜谱列表

红咖喱鸡 (Chicken tikka masala)	10
烤肉串 (Kebabs)	41
克黑茶里 (khichari)	42
比尔亚尼鸡 (Chicken biryani)	43
绿芒果冰冻果子露 (Green mango sherbet)	45
咖喱肉 (Vindaloo)	76
北宾卡 (Bebinca)	78
亚什·木萨哈纳的阿帕姆 (Yash Muthanna's appam)	79
苏珊的鸡肉 (Susan's chicken)	80
羊肉库马 (Lamb korma)	103
撒买烤肉串 (Shammi kebabs)	105
鹰嘴豆菜杜 (Besan Laddu)	106
酸橙水 (Nimbu pani)	106
咖喱豆蔬鸡 (Dhansak)	129
绿胡荽酸辣酱 (Green coriander chutney)	160
孟加拉土豆 (Bengali potatoes)	194
香料茶 (Spiced tea or masala chai)	221
吕贝卡的香料茶 (Rebecca's masala chai)	221
拉斯义 (Lassi)	222
芒果酪乳拉斯义 (Mango buttermilk lassi)	222

有关菜谱的说明

在每章末尾都可找到读者也许想自己尝试一下的菜谱。这些菜谱都是我自己使用的。我希望它们会在你的厨房中产生美味的结果。印度人在家中的烹饪会根据自己的口味做出调整：有些厨师在制作咖喱肉时会用到多达 20 只辣椒，另一些则只用三四只。你完全可根据自己的喜好来调整用量。

一位来自南非的印度朋友向我提供了一个有用的秘方，使我的印度烹饪技术大为提高即，煎洋葱、大蒜、姜或香料时，要等食物的生味消失之后再开始进行下一个烹饪步骤。

我还在文本中收录了一些历史上的菜谱，使读者可以对这些菜肴有所认识。其中的一些读者也许有兴趣一试，尽管我不推荐做烤黑鼠。

L. C.

译序

[邵文实]

中国人重视吃的传统由来已久，而且有文献可查。如《礼记·礼运》云：“饮食男女，人之大欲存焉”，《论语》中也说“食色，性也”，都将吃放在了人性所需的第一位。但我相信，孔老夫子所提到的饮食，绝不是仅仅吃饱喝足而已，否则他就不会提出“食不厌精，脍不厌细”了。其实何止中国人如此，被称为“文艺复兴之魂”的意大利画家达·芬奇，曾在他那个时代最重要、最有权势的贵族之一米兰的鲁多维科·斯福扎的宫廷厨房和餐厅工作了16年。他的主要职责包括为米兰公爵的嘉宾们准备盛宴，而自己也于吃的方面有许多的心得。可见但凡是人，“活着”和“吃饭”始终是不可分的，只是如何“活着”和怎样“吃饭”，却是千差万别，因人而异，甚至可以上升到哲学或历史的角度去探讨。于是古今中外有了无数谈美食的书，但这类书形形色色，林林总总，大多数不过就吃论吃而已。因此当拿到《咖喱传奇》这本书时，我并没有对它抱太大的希望，以为不外是泛论印度食物，可看下去，却发现谈吃也能谈到这样的程度：那就是不仅仅把食物当作食物来谈，而且可以把食物当做学问、当做历史、当做个人生活经历来谈。

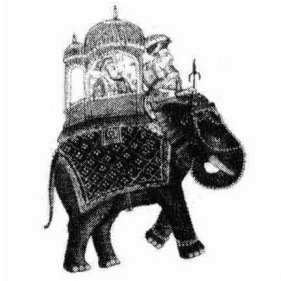
咖喱自然首先是一种印度食物，但又不是那么简单。通过这本书我们可以了解到，咖喱有几层含义。首先，它是一种包括生姜、肉豆蔻、桂皮、丁香、小豆蔻、胡荽、辣椒、洋葱、大蒜、姜黄等在内的香料混合物，将这些原料用杵和臼将其碾碎或碾为粉末，用酥油调成糊状，就成了咖喱。其次，它是英国

人用来描述一系列由印度炖肉和蔬菜浓汤组成的菜肴的术语，如红咖喱鸡、比尔亚尼菜、咖喱肉、洋葱咖喱，豆蔬咖喱和巴蒂等等。再次，它指一种为在印度的英国人创造的自成一体的菜肴，后来它甚至成了英国的国菜。既然是谈美食，自然少不了谈到如何做和如何吃，因此本书中的每个章节几乎都有有据可查的菜谱，而且几乎每个章节后都附有掺杂了作者个人经验的一道或几道菜谱，这些菜谱简便实用，颇能激起读者亲手尝试的欲望。

可如果仅仅如此，似乎不大能反映作者的身份。莉泽特·科林厄姆（Lizzie Collingham）曾在沃威克大学教授历史，著有论及英国统治印度时期的帝国体制的学术著作。这样的背景决定了她肯定不会满足于写一本食谱。本书的最大特色，是将咖喱的历史与印度历史、食物传播史、人物传记等结合起来写。咖喱的诞生与发展，始终伴随印度漫长悠久的被征服的历史：莫卧儿人将波斯烹饪术带到印度北部；葡萄牙香料商将醋泡汁和在新大陆刚刚发现的辣椒引入印度南方；英国人则把咖喱的制作方法加以泛化和简化，使之成为泛印度的烹调术。因此，在阅读咖喱史的同时，我们也是在从一个全新的角度阅读印度历史。在阅读过程中我们发现，作者是带着学者的严肃态度来写的，文中引经据典，旁征博引，每个章节后都附有大量的注释，所援引的文献既有印度经典著作，也有19、20世纪欧洲人的游记；既有关于莫卧儿皇帝和大臣的文献资料，也有作者本人与受访者的亲自交谈，这些无疑增添了本书的分量和趣味。

然而本书又不是那种板着面孔的高头讲章，文中充满了个性鲜活的各色人物，酗酒成性的莫卧儿皇帝贾汉季，与德里王子斗智斗勇的洛克瑙地方长官，从尝试吃肉到矢志素食的年轻甘地，言语尖酸刻薄的埃玛·罗伯茨，劝邻居改变吃相的旁遮普来的天真村姑萨特娅，为了维护主人家所谓的尊严而傲慢地不为法官夫人伊丽莎白·格威利姆端上用野兔做的菜肴的印度仆人，还有以大笑回答作者提问的斐济出租车司机，他们的举手投足，都成为字里行间的有趣点缀，仿佛辛辣咖喱旁的一杯淡啤酒。至于文中的奇闻轶事和幽默评论，也会在不经意间令人会心一笑。文中还有作者本人的身影，她既教你如何调配菜肴，又带你四处游历，将对印度食物历史的介绍，变成了朋友间的闲谈。

作为一本既可作案头文牍，又可作饭后消闲的书籍，《咖喱传奇》满足了我们多方面的阅读需求。



作者序

[莉泽特·科林厄姆]

1994年，我在位于孟买科拉巴区的迪普提的纯饮料店喝到了我有生以来的第一杯印度酸奶拉斯义（lassi），它醇厚、丝滑、甜润，让人垂涎欲滴。在那个城市逗留期间，我忍不住一而再、再而三地往那里跑。我还在一个工人食堂里吃到我生平第一份素食套餐，而当一只老鼠把我的脚当坐垫时，我不由对那里的厨房状况感到好奇。

在马德拉斯的约翰和苏珊·吉那那苏达拉姆家，我发现了印度家庭烹饪的情趣所在：早餐是柔软多孔的黑绿豆米饼，加上刚做好的、鲜绿色的、辛辣的胡荽酸辣酱，晚餐是各色咖喱鸡。这些东西没有一样吃上去与我过去常在英国的印度餐馆吃的食物滋味相同。

几个月后，我染上了霍乱，病得很厉害。在康复期间，我只能想法喝点茶，吃点烤面包，于是我发现，招待旅行者的旅馆仍在提供英国统治印度时期的食物，我靠着一种黄色的煎蛋得以复原。直到感觉好些时，我才在德里的一家价钱昂贵的饭店里品尝了一下咖喱肉汤，周围触目可见英国统治时期的残存装饰——藤椅和盆栽棕榈树。那汤酸溜溜、辣乎乎的，让我觉得难以下咽。但我对英国与印度食物的关系的兴趣却因此而产生。

返回英国后，我写下我的第一本书，论述的是印度的英国体制。该书追溯了英国人在印度的地位从经商转向掌控和称王称霸时，维持、控制和展示其自身体制的变化轨迹，这其中的一部分过程就是他们如何为了罐头鲑鱼和瓶装豌

豆而抵制印度咖喱的。

英国与印度食物的关系一直盘踞在我的脑海中，在研究本书期间，我惊奇地发现，茶可能是英国遗留给印度的最重要的饮食品种，因此我有一章内容专门谈到茶。然而，本书的大部分内容都是在探寻为印度餐馆的常客们所熟知的印度美食的历史。我追踪了它们的厨艺渊源，以及欧洲人是如何发现或发明这些食物的，它们是如何传回英国本土和全世界其他地区的。它是一本关于由巴基斯坦、印度、斯里兰卡和孟加拉等国构成的印度次大陆的咖喱的传记。（我略去了马来西亚和泰国的咖喱，因为它们有着不同的历史。）



目 录 Contents

3	菜谱列表
5	译序
9	作者序
1	红咖喱鸡：探索正宗的印度美食
13	比尔亚尼菜：伟大的莫卧儿人
49	咖喱肉：葡萄牙人与辣椒
83	库马：东印度公司商人、寺庙与洛克瑙的英国人
109	马德拉斯咖喱：英国人发明的咖喱
133	咖喱粉：将印度带往英国
163	冷肉饼：英国食物在印度
197	茶：伟大的茶战役
225	咖喱与薯条：薛纳尼水手与印度外卖餐馆
251	咖喱走遍世界

1

红咖喱鸡：探索正宗的印度美食

位于里明顿温泉区巴斯街上的金巴巴餐馆的菜单上的品种有：咖喱虾、咖喱羊羔肉、库马^[1]、洋葱咖喱、豆蔬咖喱、马德拉斯^[2]和红咖喱巴蒂^[3]。每种菜式旁都配有椰菜薯仔、豆糊或豆汤以及发面饼。这份名录不禁令人浮想联翩：灯光昏暗的餐室，扑面而来的鲜红与金黄的壁纸，煎洋葱的芳香，用令人叹为观止的粉红和绿色谷物制成的肉饭，辅以盛在不锈钢小碗中的醋汁及用橘子和芒果制成的酸辣酱的炸圆面包片。

在里明顿温泉区的同一条街道上还有几家便宜的外卖餐馆，在这里，顾客可以一边等咖喱，一边浏览《每日镜报》。花不到五英镑就可以得到一份两道菜的外卖巴蒂。

当提到里明顿温泉区时，跳入我脑海中的第一样东西并非咖喱餐馆，但它确实是最初拥有多家可供选择的印度餐馆的英国偏僻小镇之一。1975年的一位来访者热情洋溢地说：“这里有十多个国家的风味餐馆和熟食店。山药和玉米

[1] 库马 (korma) 是印度菜中一种很普遍的不辣咖喱汁，淡黄色，用腰果制成。——译注

[2] 马德拉斯 (madras) 是印度菜中辣味中等的咖喱。——译注

[3] 巴蒂 (Balti) 是一种用带把手的圆底锅烹调出的味道辛辣的菜肴。——译注

粉圆饼，卡巴诺和克拉库斯卡，格拉巴酒^[1]和空心圆面包都可以轻而易举地在此找到。……（这）不同于英国中等偏僻城镇的一般状况，对于我这样来自一个仅仅听说过绿胡椒的城镇的人而言，里明顿似乎就像是集伦敦、纽约与小巧紧凑的样板城市为一身的地方……这里有五家印度餐馆，以及五十多家其他用餐地，令人联想到奢侈铺张这样的字眼，其奢华程度可对索多玛和俄摩拉城^[2]构成致命的诱惑。”^[3]里明顿与考文垂和伯明翰有相似之处，在这里，许多英籍孟加拉和巴基斯坦移民在汽车厂中工作，印度食物受到关注，这使得它成为英国的新锐城镇之一。

在离金巴巴不远处的维多利亚街，有一家名为“五条河”的餐馆，它是新式印度餐馆的典范。在五条河餐馆中，触目皆是的壁纸换成了淡蓝色和白色的墙壁；聚光灯代替了昏暗的油灯，桌布也让位于木制餐桌和钢腿皮椅。餐价要高出不少，侍者穿着时髦的牛仔裤、白T恤和紫红色背带。菜单也大不相同。“五条河”向顾客承诺，要让他们通过包括海得拉巴咖喱鸡和阿姆利则鱼在内的菜肴“遍游印度所有顶呱呱的美食城市”，其菜式“适合我们当代口味”。

新式印度餐馆在英国各地纷纷开张，在伦敦，诸如维拉斯迈米和扎卡这类上等餐馆正力争将印度食物在英国的地位由便宜小吃提升为一流大餐，其每一个细微之处都如法国大餐般极尽繁复之能事。

当代餐馆在其食物的正宗性上大做文章。里明顿温泉区的另一家新式餐馆声称，其所有菜肴都是在我们“与自家厨房别无二致的自己的厨房”中加工制作。在真正的高档餐馆，厨师们通常在印度受过专门训练，并且只烹制他们家乡地区的菜肴。就连较传统的餐馆也开始打出广告，说它们的菜肴“正宗”。

[1] 用酒渣酿成的一种白兰地。——译注

[2] 据《圣经·旧约》的《创世纪》，索多玛和俄摩拉城都是因居民罪恶深重而被上帝焚毁的古城。——译注

[3] 摘自德赖弗：《英国餐桌》，第77页。

超市给每样快捷印度菜都赋予了“正宗的”来历。但正宗的真实意义何在？正宗真的就是判断印度膳食的准绳吗？

2001年，外交大臣罗宾·库克刚一宣布红咖喱鸡为大不列颠新国菜，就有美食批评家将其斥为一种英式发明。他们讥讽道，红咖喱鸡不是英国多边文化主义的闪光例证，而是英国人使所有外来食物都沦落至最令人作呕、难以下咽的形式的娴熟技能的范例。^[1]这道令人生厌的菜肴并非某个富有进取心的印度厨师灵光一现的发明，而是一位无知食客抱怨他的烤鸡太干的产物。当那位厨师将一罐坎贝尔番茄汤、一些奶油和几种香料搁在一起搅打为糊状，好为那只讨厌的鸡淋上肉汁时，他制造了一种杂种菜式，令人感到丢脸的是，英国人现在每周至少要吃掉18吨这东西。

按照批评家的说法，红咖喱鸡的罪大恶极之处倒不在于它可怕的口味，而是在于它不正宗。^[2]事实上，记者们兴高采烈地报道说，我们在老式英国咖喱餐馆中吃到的咖喱无一正宗，更别说提及这样一个事实：它们提供的“印度”食物是由孟加拉人烹制的。

英国大多数印度餐馆的老板确实来自孟加拉。然而，在本书涉及的大部分时段中，孟加拉，正如巴基斯坦和斯里兰卡一样，都属于一个可定义为印度的更宽泛的饮食世界。直到1947年巴基斯坦才成为一个国家，1948年，斯里兰卡也步其后尘，而孟加拉于1971年从巴基斯坦分离出来。印度次大陆的食物并没有沿着这些相对较新的国家疆界而划分为不同的烹饪风格和菜式，就如它们没有因较老的区域界线而有所区分一样。孟加拉国饮食属于孟加拉地区。旁遮普虽说因巴基斯坦的诞生而分成了两块，却共享同一种饮食文化。这仅仅是印度次大陆众多烹饪区域中的两个。

[1] 乔纳森·米德斯：《高尚的善意！》，《时代周刊》，2001年4月21日。

[2] 伊库巴尔·瓦哈勃与埃玛·布鲁克斯：《香料……最后的疆域》，《守护人》，1999年11月4日。

事实上，印度某个地区的人们的饮食有时在另一个地区的人看来并非印度饮食。来自旁遮普的村民萨特娅于1950年代来到德里。她以前从未走出过旁遮普，于是她发现，与她同住一座公寓楼的其他人的习惯奇特而有趣。她惊讶地发现，玛德拉斯家的“首选食物是大米，而不像我们旁遮普人那样吃薄煎饼。无论他们做什么蔬菜——小扁豆、茄子、番茄——都一定要配上米饭。他们用手指头将米饭团成球状，于是菜汁就顺着他们的前臂流下来，一点也不像吃煎饼或用勺子那么干净整洁。于是一天我说……‘瞧啊，你们干吗不像我们这样吃东西呢？毕竟，你们家境不错。你们家乡的人真的那样吃东西吗？’”她的邻居“深感受辱，对我大加辱骂，而我只不过想善意地告诉她，我们不愿看到这种邈塌的吃相”。^[1]怒火中烧的玛德拉斯也许同样会反唇相讥，说她的食物也许吃起来是有点汁水横流，吃相不佳，可至少它不像萨特娅及其家人吃的旁遮普食物那样厚重油腻。如果这两个女人居然能重修旧好，那么她们也许会团结一致地斥责其古吉拉特的邻居喜欢吃甜得腻人的东西，其孟加拉的邻居让芥末油的油烟弥漫在整个住所，还有她们的泰卢固邻居做的食物烫得让人受不了。^[2]

不同地区的口味千差万别，以至它们得与其他饮食文化互相借鉴。在孟买，一位马拉地街头小贩为位于那里马处的办公人员提供“中国式”午餐，可在准备食物之前，他会根据顾客的老家所在地来调整饭菜的口味。如果顾客是从古吉拉特来的，他就会额外加些酱汁，让食物变得甜些；如果顾客来自旁遮普，他就会多加些辣椒。^[3]

印度境内千差万别的饮食风格意味着，更准确地说，正宗与地区密切相

[1] 沙玛编：《拉姆帕尔》，第142页。

[2] 阿帕杜拉伊：《如何做国菜》，第18页。

[3] 康伦：《在外用餐》，第114页。