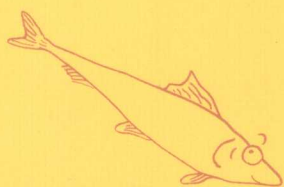


吃的大冒险



Are **You** Really
Going to ***Eat That***



[美] 罗布·沃尔什 著
薛绚 译

ARE YOU REALLY GOING TO EAT THAT?:
REFLECTIONS OF A CULINARY THRILL SEEKER by ROBB WALSH
Copyright © 2009

This edition arranged with COUNTERPOINT.LLC through BIG APPLE THITTLE-MORI
AGENCY, LABUAN, MALAYSIA.

Simplified Chinese edition copyright © 2009 by SDX Joint Publishing Company
All Rights Reserved.

本书中文译文由大块文化出版公司（台湾）授权使用

图书在版编目(CIP)数据

吃的大冒险 / (美) 沃尔什著; 薛绚译.

—北京: 生活·读书·新知三联书店, 2009.4

ISBN 978-7-108-03090-0

I. 吃… II. ①沃… ②薛… III. 饮食—文化—世界 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第157186号

责任编辑 刘蓉林

插图 龙三条

装帧设计 鲁明静

出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号)

邮 编 100010

图 字 01-2008-1376

经 销 新华书店

印 刷 北京京海印刷厂

版 次 2009年4月北京第1版
2009年4月北京第1次印刷

开 本 889毫米×1194毫米 1/32 印张 8.25

字 数 155千字 图片 30张

印 数 00,001-10,000册

定 价 22.00元



吃的大冒险

[美] 罗布·沃尔什 著
薛绚 译

生活·讀書·新知 三联书店

目录

5 致谢

6 自序

第一卷 馋人大追踪

14 搜猎辣酱

23 特立尼达之夜

33 终极咖啡

38 卡布里多大王

44 古早味

49 野中之野

第二卷 他吃的那个我也要

58 臭水果

63 天国的滋味

75 仙人之果

81 玫瑰本色

85 摩根特爱鲜味红藻

90 奶酪新主张

95 化腐朽为神奇

99 饕客不怕死

第三卷 乡土原味

106 狱中再尝乡土味

112 夏日烟云

119 乡土炸牛排

- 124 话说克里奥尔
- 131 解读测验
- 136 食的民间艺术
- 141 神爱吃的食物
- 147 行家吃蟹
- 151 炸鸡文化

第四卷 欧洲人的怪癖

- 158 乳酪的战争
- 165 终极泡菜
- 173 世界第一
- 184 鸡之王
- 189 寻找松露

第五卷 市郊的印第安纳·琼斯

- 196 休斯敦尝鲜
- 201 正宗之味
- 206 珍奇“洛若可”
- 211 吃贝果活受罪
- 217 “速冲”新主张
- 222 当杰弗里遇到塞尔玛
- 226 越南的记忆

第六卷 斯人而有斯食也

- 232 一模两样
- 239 比辣决战
- 244 亡灵面包
- 249 普世的比萨真理
- 253 我的罗塞尼亚之歌

致 谢

感谢吾友蒂姆·卡曼 (Tim Carman) 与莉萨·格雷 (Lisa Gray) 帮忙促成此书。感谢安娜·奥森福特 (Anna Ossenfort) 把它整理清楚。感谢戴维·麦考米克 (David McCormick) 与尼娜·柯林斯 (Nina Collins) 把它卖出去。感谢唐·瑟弗里恩 (Dawn Seferian) 买它。

感谢《休斯敦周报》(*Houston Press*) 的义无反顾。感谢我的两位编辑劳伦·克恩 (Lauren Kern) 与玛格丽特·唐宁 (Margaret Downing), 感谢《新时代》(*New Times*) 编辑克里斯廷·布伦南 (Christine Brennan) 与迈克·莱西 (Mike Lacey) 的大力支持。

感谢《美国风》(*American Way*) 助我到处旅游。感谢达纳·约瑟夫 (Dana Joseph)、吉尔·贝克尔 (Jill Becker)、约翰·奥斯蒂克 (John Ostlick)、伊莱恩·斯尔恩卡 (Elaine Srnka) 诸位编辑不吝帮忙。感谢《自然史》(*Natural History*) 帮我开的“象牙塔观点”专栏。还要感谢我在那里的编辑理查德·米尔纳 (Richard Milner) 与布鲁斯·施图茨 (Bruce Stutz)。

感谢《奥斯汀纪事报》(*Austin Chronicle*) 的路易斯·布莱克 (Louis Black) 的驱策。感谢吉姆·沙欣 (Jim Shahin) 的教诲——即便我并未洗耳恭听。感谢马里恩·维尼克 (Marion Winik) 的好为人师。感谢罗伯特·布赖斯 (Robert Bryce) 的啤酒、同情及提携。感谢帕布罗·约翰逊 (Pableaux Johnson) 的指点迷津。

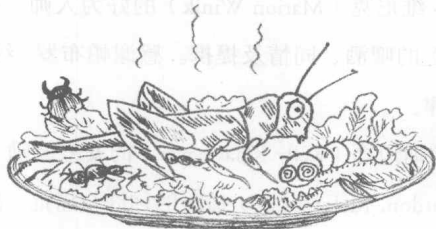
感谢凯利·克拉斯迈耶 (Kelly Klaasmeyer) 的安慰鼓励。感谢吾家兄弟们 (Scott, David, Gordon, Ricky, Mike) 适时的称许与痛批。感谢家母为我祈祷。感谢宝贝女儿凯蒂 (Katie) 与朱莉娅 (Julia) 与我居陋室而不改其乐。

自序

我吃东西向来不挑嘴，不过我承认自己还是有偏好的。例如，我觉得瓦哈卡（Oaxaca）的烤蚱蜢就比盐腌的毛虫好吃（腌毛虫味道颇似晒干的西红柿）。蚂蚁的味道苦苦的，可是蚁卵汤却很鲜美。还有，蒸鱼配上一种用曼答甲虫制的老挝酱，令我永生难忘——那雄甲虫的腺体产生的香味像极了蓝莓乳酪。

读者放心，本书不会讲到吃虫子。多年下来，我倒觉得这个题目并没多有趣。但是，早在 1990 年代初，是我吃的虫子、穿山甲等奇特食材引我一头栽入直至现在仍未停止的一件事：借着吃来探索这个世界——其文化、历史、感情。

国家公共广播台（NPR）的利亚纳·汉森（Liane Hansen）曾经说我是“美食写作界的印第安纳·琼斯”，我也要努力做到不浪得此虚名。所以，读者会在书中看到我实地所作的食品及文化报道，而地点则出人意料——包括了泰国的一处榴莲农庄、智利外海的一艘渔船以及美国得克萨斯州达灵顿的州立监狱。



我从来都是借食物体验事情。我外祖母的出生地是介于斯洛伐克和波兰之间的喀尔巴阡山脉地区。她的英语说得不错，但是用糕点挥洒比说起英语来得自在。她是慈爱的人，但是要借烹饪表露这份慈爱。以前她来我们家做客的时候，我们给她预备一包25磅（11公斤半）的面粉，她就把整个探亲假期耗在厨房里。我一放学回家就闻到阵阵东欧菜香。当晚晚餐就可吃到一块厚厚的“帕嘎奇”，即泡菜火腿馅的烤饼，另外还有刚出炉的甜味罂粟子馅的酥皮卷当作饭后甜点。外婆从不和我们提她的故乡，我却觉得我们6个兄弟和那个老家亲近极了。

我母亲遗传了外婆表达亲情的手艺，也继承了外婆的全套东欧私房食谱。但是，我母亲是受美国同化的第二代移民，她是不受斯拉夫风味局限的。她会剪下杂志上的美食新点子照着做，也会实验从市郊小区左邻右舍打听来的家常菜单。鲑鱼锅面、美式蘑菇奶油汤以及葡萄酒烧牛肉、鸡肉扁豆糕、饅料猪肉等创意欧式美食，都是我们家餐桌上常有的（不过不及泡菜出现的频率高）。

我父亲从朝鲜战争中退伍的那年我才2岁。他一退伍马上就投入餐饮业。在我成长的年代里，他一直在通用食品公司（General Foods Corporation）的餐馆及学校的业务部工作，外食乃是他的职务的一部分。如果他出差的时候带着我，我就跟着他到处吃馆子。他本籍爱尔兰，家乡菜不外乎大块肉与马铃薯，但是他以多年与主厨共事所得的美食知识感到自豪。大约是要我进大学的那个时候，他顺理成章转入加洛兄弟酿酒厂（Gallo Brothers）工作。这家公司虽然不以高档酒品闻名于世，我父亲的职位却要求他恶补了一番酿酒葡萄栽培法和酿酒学的课程。每当我们父子对饮之时，他的品酒经总是滔滔不绝。

我从十几岁的时候就开始下厨了。因为我是大哥，爸妈离家度周末的时候我就得扛起打理弟弟们晚餐的责任。这件事我做得极有兴趣，不

久就找出家里仅有的一本食谱来参考，并且试做自己发明的菜式。

我父亲嗜好打猎，冰箱冷冻库里经常有他猎来的鹿肉、雉鸡肉等野味。我妈却不爱调理这些山珍野禽，所以就任它们冻在那儿，等到年度清仓的时候再把它们全部扔掉。后来我得知，野味是美食家最爱的珍馐，便征求我妈同意让我拿它们当烹饪食材。16岁那年我就试做了用菰米和野菇为填料的烤雉鸡（那天晚上我的弟弟们却叫了比萨外卖）。

那一阵子，每年秋季都有一个周末是我跟着父亲到缅因州的帕卡德狩猎营（Packard's Hunting Camp）去猎鹿度过的。有一年在营中吃到了帕卡德太太的鹿肉糜馅饼，我就决定回家后自己做做看。我妈的食谱里的甜肉糜馅饼做法繁复，要用到许多苹果和苹果酒。

那时候我刚考到驾照不久。我们家住在康涅狄格州，境内到处是苹果园和苹果酒作坊。新英格兰区各州的果农们谈起苹果种类、哪种苹果该怎么吃、哪一家的苹果酒质量较佳，可以辩上几个钟头。

这些评论都令我听得津津有味。所以我光是采办肉糜饼的材料就花了将近一个月的时间，因为我开着我妈的旅行汽车跑遍了康州，到处试吃试饮，随时和苹果农聊天。这一趟苹果之旅比我后来做成功的肉糜馅饼可精彩多了。

我做的肉糜馅味道不赖，但是比大多数人吃惯的瓶装甜肉馅口味油腻多了。一般人连切下来一片的量都吃不完，更遑论在感恩节大餐或圣诞大餐之后当甜品吃。我调制了好几加仑的肉馅，结果只用了三只大饼的馅量，其余都进了冷冻库。以后我再没做过甜肉糜饼，但是一直未改到处找农民聊天试吃的习惯。

我在得克萨斯州奥斯汀上大学期间，骑着摩托跑遍了那儿风味特殊的餐馆、烧烤店、鲑鱼现捞现吃摊、墨西哥小吃摊。后来我休学跑到丹麦，骑着另一辆摩托车在丹麦的大陆区到处跑，寻找最典型的丹麦乡村

小店佳肴。我交了几位丹麦女友，学会了用丹麦语品评黑麦面包、鲱鱼、丹麦火腿、丹麦乳酪。两年后，我重回学校，在得州大学修了一个“斯堪的纳维亚研究”的学士学位。

我是我父母两系亲族之中第一个念完大学的。当时我想以写作为业，家里的人都认为这是胡闹。结果我刚出校门就进了一家广告公司，担任文字撰稿工作。几年后，我在康州哈特福德开起自己的一家小公司。那时与我共枕的女友是一位很漂亮的餐饮专业人士，她的另一位共枕男友是外烩厨师戴维·格拉斯（David Glass）。某日，她因为把什么东西忘在格拉斯家里了，就拉着我一起去找。当时格拉斯不在家，他的厨房里有几大锅小牛肉高汤，整个屋子里弥漫着巧克力的味道。

我和这位女友的交情不长，格拉斯亦然。但是我对格拉斯的厨房却念念不忘。和女友分手后，一次假日，我请格拉斯来为几位客户外烩晚餐。我们共拟菜单的期间，他教我学会从不一样的观点来思考饮食。

格拉斯那时候刚从巴黎学艺归国，他师承的是名餐馆阿谢特拉德（Archestrate）的主厨阿兰·桑德朗（Alain Senderens），也就是“新烹饪”（nouvelle cuisine）的大狂人。不过，1980年间我熟识的朋友之中还没有人听过“新烹饪”这个名词。

那一次晚餐，从第一道菜起——龙虾肉色拉加芒果泥配上雷蒙夏多奈白酒（Raymond Chardonnay），格拉斯就令我与诸客户心悦诚服了。饭后，我缠着格拉斯要他再教我几招。他让我去买一本戴维·莱德曼（David Leiderman）写的食谱《在美国做新烹饪》（*Cooking the Nouvelle Cuisine in America*）来看。书中的食谱很有意思，但真正吸引我的是前面的序言。莱德曼概括了刚萌芽的这一派想法：采用当令的土产食材，回归地方风味的淳朴……这些要领现在大家已经听得太多，都厌烦了，可是那时候却是一鸣惊人的。

1981年，我把自己的广告公司迁到加州拉斐特的一处山坡华宅，戴维·格拉斯也成为那儿的常客。加州东湾（East Bay）乃是新兴美式烹饪的摇篮，我也和许多北加州人一样，变成一个追逐美食的人。我和新婚的妻子，每逢周末就开着车到处跑，游遍加州的农庄和渔人码头。我车中随时带着一只铸铁的长柄小锅、一把菜刀，以便走到哪儿就烹饪到哪儿。那时我心目中的美味大餐就是一瓶好酒、一个老面发酵的大面包，加上一些从海边岩石缝现抓的淡菜。

1985年，我和妻子搬回奥斯汀，生了第一个小孩。当时的得州似乎没人知道马克·米勒（Mark Miller）正在加州掀起一股西南部烹饪新风潮，我觉得我该告诉得州老乡这件事。我写了一些专题，分送到每一家我认为有可能刊登的报章杂志。结果都是石沉大海。

过了几年，我的一篇稿子里的几段文字在《奥斯汀记事报》上出现了。我打电话给这家另类周刊的主编路易斯·布莱克，问他付我多少稿费。他说会寄10美元给我，又说《记事报》需要的是短篇的餐馆试吃评论。我三言两语就和他谈妥了稿约，心里高兴极了。

我的餐饮写作生涯就这么开始了，大概每写一篇稿费20美元。后来，篇幅越写越大，而且内容包罗也广了。没过多久，我就只写饮食，而完全不提餐馆了。

我常写的一个题目是辣椒，包括如何栽种、如何食用、如何用来烹饪，以及如何辨认不同的种类。我谈到辣椒的精神药物效用，引用了安德鲁·韦尔（Andrew Weil）说的话——他那时候还不是自然健康论的权威，他曾把吃辣椒后的兴奋状态与吸食大麻和古柯碱之后的反应相提并论。我不久便被人称为辣椒狂一族的作家。

为了要找奥斯汀作家琼·安德鲁斯（Jean Andrews）在《胡椒：驯化的椒类植物》（*Peppers: The Domesticated Capsicums*）之中所说的全世界

最辣的辣椒，我跑到墨西哥的瓦哈卡去。为了要找不为人知的萨尔萨辣酱汁（Salsas），我跑到加勒比海地区去。1991年，我创办了“奥斯汀记事报辣酱节”（Austin Chronicle Hot Sauce Festival），至今仍是全美国最大规模的辣酱比赛之一。我算是找到了人生的定位。

品尝辣椒和追寻相关的刺激慢慢延续到其他类型的历险。因为寻找失传的辣椒品种，导致我去研究墨西哥谜样的文化，进而产生对中美洲历史的浓厚兴趣。我变成了烹调探险家——努力追查古代萨巴特克人、玛雅人、阿兹特克人失传的食谱。我会把整个假期耗在中美洲古代废墟里，拿着破陶片和古代烹饪器皿请教考古学家。

后来，我开始帮美国航空公司（American Airlines）的机上刊物《美国风》撰稿。因为经常要远行到拉丁美洲、法国、加勒比海，我与妻子和老板的关系都大打折扣。1994年，我被广告公司解聘，妻子也提出离婚诉讼。在孤家寡人的处境下，我决定做个全职的自由撰稿人。

这是我一直向往的职业：飞行于世界各地，以有趣的饮食为题写作。我的旅行开销大部分由《美国风》和《自然史》负担。工作虽然得意，收入却不怎么高。做了五年，到1999年，我穷到一文不名。所以，一旦有《辣椒杂志》（Chile Pepper Magazine）主编的职位可坐，我不得不欣然接受。我周游列国的日子于是告终。

本书收集的40篇是我自己的中意之选，另外附有20则食谱。头两卷“馋人大追踪”和“他吃的那个我也要”，是我周游世界寻找饮食刺激的五年中写的。我在这些早期的文章中发现，怪异的食物本身未必有趣味，一定得是有趣的人吃了它，或是某人为了有趣的原因吃了它，它才有趣。

写作历练渐渐多了，我又发现，不一定非得到鸟不生蛋的地方才会遇见有趣的人。“乡土原味”和“欧洲人的怪癖”这两卷，记录我在美

国南方和欧洲边走边吃的历程——努力想做到吃多少就理解多少。

我现在会怀念那些到处旅行的日子。那样居无定所也教我学会享受安居一个地方的乐趣。在“市郊的印第安纳·琼斯”这一卷里，我收集了一些近期给《休斯敦周报》写的文章。也许是我年纪大了，近来发觉自己老家的市场和餐馆几乎和我在外国所见的一样有异国风味。拜各国移民集中之赐，我不必走遍世界就能和柬埔寨农人、越南捕虾者、非洲籍厨师以及墨西哥每个省份的人畅谈了。遇见我从未听过的香药草或是我从未吃过的蔬菜，总是令人兴奋的，在自家后院就能看见这些东西则更教人兴奋。

所以最后一卷的标题是“斯人而有斯食也”。风味奇特的吃食虽然依旧令我着迷，我却也从经验中学到，最简朴的食物能挑动最深的体验。我可以老老实实说，是与鬼灵共享面包的那一天使我改变了。

那个故事和最后一卷里的其他各篇，叙述的是我最私人的饮食经验。这些记述把我的吃之旅带回原点。旅程开始是为了品尝怪异的东西，之后慢慢转变成探讨各种文化如何在食物中体现，那也让我对自己有了更深的认识。

本书所收集的这些文章，是为了说明这个少见的行业，以及用以理解一个人怎会变成满脑子只想着吃的东西。我和弟弟们（他们的情况比我好不了多少）相聚时，这是个热门话题。

这也许多少和我外婆与我母亲投注在每一顿饭之中的那股原始的爱有关系。她们把不能言传的情意都放进烹饪里了。如今我吃每一顿饭时都试着去彻底领会那些情和意。

有一点是我确知的：每当情感澎湃的时刻，我就特别想吃泡菜。

第一卷

馋人大追踪



狩猎辣酱

这栋小房子看来像是就要从悬崖上滑下，掉进下头的香蕉树丛和香料药草园圃里。我敲了门，迎接我的是收音机播送的雷盖音乐（编注：一种牙买加流行音乐），同时还有几个大嗓门的讲话声音。“请进，”有一个人终于压过这些喧嚷对我说，“门没关！”

屋内的几位女士围坐在一张厨房的桌子旁，正在笑着清理香药草。从她们身后的窗子望出去，是特立尼达（Trinidad）的帕拉敏丘陵（Paramin Hills）上满覆陡坡的一片片绿园圃。屋内沿着墙边堆着的，是我千里跋涉来找的宝贝：一箱箱的“正宗帕拉敏辣椒酱”。

希拉里·布瓦松（Hillary Boisson）是这个“帕拉敏妇女团”的非正式领导人。她打量着我穿的T恤，想要弄明白这么一个晒伤了的大个子美国人跑到她们姊妹淘的厨房来干什么。我的T恤上印着“奥斯汀第四届年度辣酱比赛”，我就是因为担任这个比赛的主审，才有了与加勒比海风味辣酱的第一次邂逅。几年来，这个比赛已经跻身全世界同类比赛规模最大之列，每年都有300多种辣酱参赛。

过去几年，加勒比海式辣酱一直出尽风头。它们不像墨西哥式辣酱是用哈拉佩诺辣椒（jalapeño）、西红柿、洋葱、大蒜等调制，而是用苏格兰帽椒、木瓜、芒果、菠萝的各式不同组合，加上现采的香药草、姜、多香果（allspice）、芥末之类调味。可口至极。

当我爱上加勒比海式辣酱，就开始去超级市场里搜寻，结果发现样式并不多。最有异国风味的几种，例如“龙吐气”（Dragon's Breath）、“天启辣酱”（Apoca Cyptic Hot Sauce）、“巫毒大辣”（Voodoo Jerk Slather），都是产量少的，要透过辣椒迷的圈内刊物《辣椒杂志》和《愈

辣愈妙》(*Mo Hotta Mo Betta*)的邮购目录来买。

我辈之中最抢手的加勒比海辣酱，却都是产量微乎其微的。所以我打定了主意，既然那些辣酱不能送上门来，我就亲自出马去找。我踏上加勒比海逐岛狩猎已有三个星期了，为了找这一处蔬果调味辣酱小工厂，我搭了气喘吁吁的卡车爬上这近乎垂直的陡坡地，一路上全是吓人的急转弯。这些惊险却是值得的。

“帕拉敏妇女团的集会已经有26年历史了，”团员之一的韦罗妮卡·罗马尼(Veronica Romany)对我说，“我们以前一起做手工艺品：编篮子、打钩针什么的。因为我们种出来的香药草和辣椒是全帕拉敏最好的，所以这几年我们都在做辣椒酱。”

我当场买了一瓶正宗帕拉敏辣椒酱，并且立刻打开，用小指头蘸起一点来尝味道，妇女团的人为之大乐。这个辣酱有别于其他瓶装辣酱的味道，但是我尝不出那是什么辛香药草调成的。

“是幽灵本尼啦。”韦罗妮卡笑道。

“幽灵本尼？”我听得呆住了。

“看，就是这个。”她带我走到一个装着深绿色药草的桶子前。我低头往桶子里一嗅，那气味烈得让人感到像是被迎面打了一巴掌。

幽灵本尼原来就是拉丁美洲称为“库蓝特罗”(Culantro)的一种芫荽，在美国难得看见，气味比一般的芫荽要浓。因为味冠群伦，特立尼达菜系之中口味重的菜式都要用它来提味。而特立尼达“大力椒”(congo pepper)的剧烈辣味配上幽灵本尼正是相得益彰。

大力椒和特立尼达产的另外两种辣椒——苏格兰帽椒(Scotch bonnet pepper)与哈瓦那椒(Habanero)，是同一个种属(学名是Capsicum chinense)，三种都是全世界最辣的辣椒。但是，虽然辣得人喉咙冒烟，却也是最可口的。这三种辣椒有水果的香醇，制作成辣酱带着