

第三餐盘

THE THIRD PLATE

THE NEW YORK TIMES
BESTSELLER



DAN BARBER

FIELD NOTES ON THE FUTURE OF FOOD

明日饮食
探究之旅



Soil



Land



Sea



Seed

第三餐盘

THE THIRD PLATE

THE NEW YORK TIMES
BESTSELLER

明日饮食
探究之旅

DAN BARBER

FIELD NOTES ON THE FUTURE OF FOOD

图书在版编目 (CIP) 数据

第三餐盘：明日饮食探究之旅/(美) 丹·巴伯著；郭宝莲译.

-- 上海：上海文艺出版社, 2018

ISBN 978-7-5321-6682-4

I. ①第… II. ①丹… ②郭… III. ①游记—作品集—中国—当代 IV. ①I267.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第132114号

THE THIRD PLATE: Field Notes on the Future of Food by Dan Barber

Copyright © 2014 by Dan Barber

Published by arrangement with Dan Barber, c/o Black Inc., the David Black literary agency
through Bardo-Chinese Media Agency

Simplified Chinese translation copyright © (year)

by Shanghai Literature and Art Publishing House

ALL RIGHTS RESERVED

著作权合同登记图字：09-2015-1140 号

发行人：陈征

责任编辑：余雪霁

封面设计：胡斌

特约编辑：殷玥

书 名：第三餐盘：明日饮食探究之旅

作 者：(美) 丹·巴伯

译 者：郭宝莲

出 版：上海世纪出版集团 上海文艺出版社

地 址：上海绍兴路7号 200020

发 行：上海文艺出版社发行中心发行

上海市绍兴路50号 200020 www.ewen.co

印 刷：上海华教印务有限公司

开 本：890×1240 1/32

印 张：13.875

插 页：2

字 数：386,000

印 次：2018年7月第1版 2018年7月第1次印刷

I S B N：978-7-5321-6682-4/G·0211

定 价：68.00元

告 读 者：如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系 T: 021-66243241

目 录

前言 001

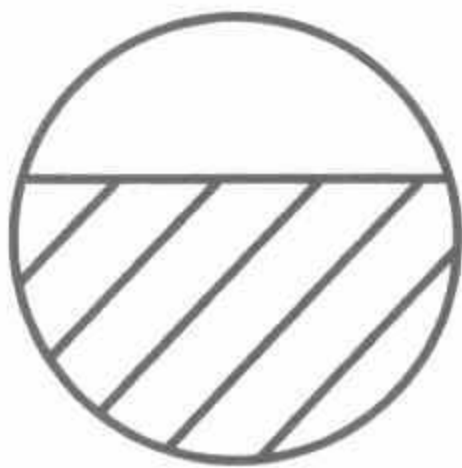


Soil

第一部分

土 壤

023



Land

第二部分

土 地

097



Sea

第三部分

海 洋

191



Seed

第四部分

种 子

309

后记 413

致谢 437

前言

那年，我们在石谷仓食物与农业中心（Stone Barns Center for Food and Agriculture）开设蓝丘餐厅（Blue Hill）分店。开业没多久，我们收到一根邮寄来的玉米——干巴巴，还有点缩皱——随附一千美元的支票一张。当天稍晚，我的电子信箱里出现一封邮件，说明这根玉米的缘由。

寄信人是格兰·罗伯特，他是专门收集稀有种子的专家，也是特殊谷物的供应商。由于我们这间蓝丘餐厅位于“石谷仓中心”内，而“石谷仓中心”正是农业与教育复合中心，所以他希望我能帮忙说服石谷仓中心的菜农在春天时种植他所寄来的玉米。他说，这是一种很罕见的玉米品种，叫做新英格兰八排硬质玉米（Eight Row Flint）。

格兰说，证据显示，八排硬质玉米的出现可追溯到公元1600年代，当时可说是技术大跃进的时代。这种玉米不仅有八排肥硕的玉米粒（当时多半只有四排或五排，而现代的玉米粒可高达十八到二十排），而且味道独特甜美，是美洲原住民好几代悉心筛选培育的成果。1700年代末，此品种的玉米普遍种植于新英格兰西部和哈德逊河谷（Hudson Valley）的下游区，后来连南意大利也可见其踪迹。然而，1816年的极酷寒冬把新英格兰地区的作物摧残殆尽，大量释出储粮来供应人畜的结果，就是种子库存所剩无几。

格兰寄给我的这根玉米是存活了两百年左右的意大利品系，在意大利称为 Otto File（意思是“八排”），他希望我们能恢复这个品系的祖源地位。他在电子邮件中写道，种了这颗种子，我们等于繁殖了“一种非常重要、濒临绝种、具有历史意义的意大利味道，同时也让新英格兰已经消失的饮食之道重现于世。丹，我在此先恭喜你新餐厅

开张，并感谢你对这种玉米的关注。”接着，仿佛怕我会不理睬他的要求，格兰又补上一句，“八排硬质玉米做出来的玉米泥很可能是全世界最美味的，而且我敢打包票，全美国吃不到这样的味道。”他说，等到收割时，他会再提供一千美元作为奖赏，至于我们的回报，他别无多求，只希望能保留几根玉米作为种子。

这项提议，对“石谷仓中心”来说，就像有人故意帮我们打出一支全垒打——事实上也是如此。若能把握住这个千载难逢的机会，“石谷仓中心”就可以恢复区域性作物的多样化，赋予这一北美本土作物历史性的意义。对我来说，则可以借这个机会烹调其他餐厅的菜单上所没有的食材（对每个大厨来说，这是令人垂涎的诱惑），我也能亲自一尝最上等的玉米泥。

然而，当我拿着那根玉米去找石谷仓中心的菜农杰克·艾尔杰尔，他却意兴阑珊，对种玉米提不起兴趣。不过这不能怪他，毕竟能耕种的地只有八英亩大，想也知道他不会愿意去种植这种需要大量土地的作物。况且，种植玉米的条件颇多，比如需要施以大量氮肥。从菜农的角度来说，玉米就等于是生物界的“巨无霸豪宅”¹。

筹划“石谷仓中心”的初期，我曾告诉杰克，有个菜农会把还没长大的玉米整株采下来供我们餐厅使用。这种玉米笋只有几厘米长，玉米粒还没完全成形，可以整株连茎一起吃，类似一般炒鲜蔬会用的罐头玉米笋。我原本以为杰克听到这种全新的蔬菜概念会大为惊艳，没想到他毫不领情。

“你的意思是，你的菜农一开始要种的是整根玉米，却在它们还小的时候就把它摘下来？”他说，忽然皱起整张脸，仿佛肚子挨了一拳，“神经病嘛。”接着他弯腰，右手几乎碰触到地面，然后踮起脚尖，左手举高，超过我的头，挑了一下眉，意思是玉米茎可以长到这么高。“只有到这种高度，玉米才会开始准备生玉米粒。而这时的玉米茎虽然

1 McMasion，形容美国郊区那些占地宽广，风格一致，大量建造出来的房子，类似快餐店的巨无霸麦克汉堡。——译者注

长得很高，看起来生气蓬勃，却还是饥渴，还没有足够养分，所以就算长出了完整的玉米粒，也还没真正充分利用到大自然的能量。在这个阶段，你以为你能获得什么？你采收到的，只有这种，”他伸出小指，在我面前挥了一下，然后旋转小指头，好让我能从各个方向看清楚它，“瘦瘦小小，无滋无味的玉米。”

§

我十四岁那年的夏天，我们家族在马萨诸塞州的蓝丘农场只种玉米这一项作物，理由无人知晓。总之，那是一个奇怪的夏天，就连现在回想起来，仍会有孩提时看见原本是牧草的绿色田地上，冒出金黄色的玉米穗状雄花的困惑错乱感。

在蓝丘农庄变成玉米田的那个夏天之前，我们家族的八块牧草地的其中一块，通常由我负责堆制干草，以便储藏过冬用。我们会在八月初就开工，将一大捆一大捆的干草放在输送带上，让机器有条不紊地将它们包裹成密密实实的一大块，像乐高的积木般，然后送到大如体育场的谷仓二楼堆放。到了九月第一个星期一的劳动节，谷仓就会满到几乎要爆出来，形成独一无二的景观。

制作干草的第一步就是割牧草，对我来说，这代表一天得长达数小时窝在巨大的拖拉机里，跟随旁边负责驾驶的农夫领略这片田地的地形地貌。就这样，不算有天分的我，反复来回几次后，也能清楚知道地面哪里凹陷、哪里蜿蜒、哪里是泥地、哪边的地被水冲刷过、哪里有浓密的灌木、哪里的牧草很稀疏，以及何时该做好心理准备，等着接下来几分钟的颠簸路面。还有，何时该弯下身子，躲开突出的树枝。

我就像在蓝丘路开了三十年拖拉机的祖母安·施特劳斯，将蓝丘路的每处颠簸和蜿蜒牢牢记在脑子里。她在这条路上来回无数次，不是去镇上（做头发），就是（办完杂事）要回家。有时我和兄弟大卫会当跟屁虫，两个在后座乐得前俯后仰，因为安（我们不曾以“奶奶”

或“祖母”称呼她）开着她那辆雪佛兰羚羊（Chevy Implala）的四门轿车时，转弯速度快到会吓死人，而且她那纯熟灵巧的技术，简直就像视障者的手指飞快掠过点字书。她的头一下偏左、一下偏右，还会升起她的隐形天线去侦测左邻右舍的花园，或者刚整修过的露台。虽然忙着东张西望，但她的身体已具备自动驾驶的功能，所以转弯时完全不必减速，还能以些微差距成功闪过邻居比尔·瑞吉曼家旁边的沟渠。

通常在车程的最后一段路，安会告诉我们 1960 年代她买下这块地的经过，虽然这段历史我们兄弟俩已经听过上千次。那时候，这块地由霍尔家两兄弟所拥有，主要作为乳牛的放牧场。打从 1800 年代末期，这块地就隶属于他们家族。

“你们知道吗？那时候，我每个礼拜都会走这条路，一走就是好几年，有时甚至每天都会经过，”她说话的语气仿佛是第一次述说这段往事，“我对蓝丘农场那块地的爱，没有其他地方比得上。”蓝丘路的最高处，是一块四百英亩的宽阔牧地。“可是整片地乱七八糟！我不敢相信，真的，前院放任牛群吃草，屋子破烂又肮脏。霍尔家甚至没有大门，每次进出都从厨房的窗户爬进爬出，太扯了。你们知道吗？偏偏我就爱那块地，我爱蓝丘农场四周的景致，每次走到最上面，就有一种女王君临天下的感觉。”

所以，每次我祖母安见到霍尔兄弟，就说要买他们的地。“可是他们总是哈哈大笑，说：‘施特劳斯太太，我们这块地已经祖传三代了，不可能卖的。’我不死心，下礼拜再去，他们还是说：‘绝对不卖。’就这样好几年，终于，某天我去那块农地时，他们兄弟中的一个跑过来，气喘吁吁地对我说：‘施特劳斯太太，你要买这块地吗？’就这样！我不敢相信。接着，他没等我回答，就径自说下去：‘今天早上，我们兄弟大吵一架。如果现在不卖掉这块地，我们迟早会互相残杀。’我说，我有兴趣买下部分的地。他一听，就说：‘我们现在要卖的是一整块地。要么全买，要不就拉倒。而且必须立刻决定。’”

“所以，我就说，好，我买。我连农舍都没踏进去，也不知道这块地的范围到底是从哪里到哪里。不过，无所谓。我哪会有其他意见呢？

反正，我知道我就是要这块地。”

蓝丘农场的乳牛放牧景象随着霍尔兄弟消失了，不过安随即养了肉用牛，因为她希望这块地继续保有生产力，此外，她也很想跟朋友炫耀这种风吹草地见牛群的景象。如诗如画的新英格兰草地上点缀着低头吃草的牛群，这样的完美景致简直太适合放进那种放在咖啡桌上作摆设的图书里了。

当时，我不懂保存这种景象的重要性，只是喜欢坐在移动中的拖拉机上，回头看着刚割下的牧草堆成一排排绵延起伏的干草堆。年纪渐长后，我更享受那种动手将一捆捆干草整理收藏，以便过冬的劳动感觉。

而这一切，就在那年夏天改种玉米后戛然而止。玉蜀黍的入侵意味着牛群移居他地觅食，意味着不需要花数小时修补围栏、拖行盐砖给牛群补充盐分；就连暴风雨来临前，牛群卧躺下来反刍的景象也不复见。而且，由于不需照料玉米田——玉米就像家里的盆栽，无须特别照料——所以，干草压捆机、运干草的拖车、实习农夫、红色的福特 F150 货卡，以及大壶的冰茶也一并消失。

站在前露台往外望，原本绿油油的牧草地忽然变成一片黄褐色，感觉真是奇怪，就像同一间屋子里出现截然不同的新家具。一望无际的玉米在微风中起伏如浪，远看之下，给人一种丰盛美丽的感觉，然而就近细瞧，却不是这么一回事。这种丰盛感觉是假象，因为那种喂家畜用的玉米真的没办法给人吃——那年夏天我还真的试吃过。在我看来，玉米茎上的硕大穗轴就像上了弹药的飞弹，吃起来的味道，完全不是玉米外表给人的甜美感觉（偏偏我们整个八月都在锯玉米，还被它们的外表所骗）。而就美感来说，一排排直挺挺的玉米，活像训练有素的军队，实在称不上美。此外，收割过后的玉米田变得光秃秃的，边界棱棱角角，凹凸不平，取代了原本我所熟悉的天然地貌。

§

我把格兰寄来的那根八排硬质玉米拿给杰克，请他种植，但心里

颇怕他会生气拒绝。那张一千美元的支票恐怕会更加惹恼他。没想到我都猜错了。

他很喜欢这主意。“你听着，”杰克劈头就说（从他说话的习惯来看，当下这句“你听着”真够让我开心的了，因为它所代表的意思是：我知道之前在这方面我给过你不同的意见，不过凡事总有例外，而这就是其中一项例外），“这根玉米很罕见，因为它是为了改良口味而研发的品种。”经他一提，我想起世世代代的农夫选择种植八排硬质玉米，的确就是为了它的绝佳风味，不像当代多数品种，仅仅考虑产量。“人生有几次可以种到这种作物？”

到目前为止，一切都还不错，不过杰克不只要种这种玉米，他更打算采用北美原住民易洛魁族（Iroquois）的玉米种植方式：在玉米的旁边种植豆子和南瓜，这就是所谓的“三姊妹”混栽法（Three Sisters companion planting）。“三姊妹”混栽法截然不同于种玉米惯用的连续栽种法——整块田地只种玉米一项作物，而且以军队排列式种成一排排，并使用化学肥料和农药的惯行种植法。然而混栽法是让悉心栽种的不同作物彼此互补互益，这种做法不仅有利于作物，对土壤和农夫也有好处。豆子可以供给玉米生长所需要的氮（豆科植物可以从空气中汲取氮气，然后将氮气转换成氮的化合物，释放到土壤中），而玉米茎则是天然的棚架，让攀藤豆科植物可以攀爬（省去杰克搭棚架的时间）。至于南瓜类作物，在玉米和豆科植物的底下种植南瓜，可以抑制杂草生长，而且秋末时还多了一项作物可以采收食用。

这个点子棒极了，仿效美洲原住民的种植策略的同时，也替八排硬质玉米买了一张小保单。万一玉米没种起来，起码有其他作物可以收成，而且杰克也能借此让前来“石谷仓中心”的访客一窥深具历史意义的农业技术。不过，当我看着他將玉米粒及混栽作物的种子埋入沃土里，我还是忍不住怀疑这样是否行得通。对于发扬农业传统一事，我没意见，可是我不需要作物之间培养互助的姊妹情谊，我只想做出风味绝佳的玉米泥。

非常幸运地（或者是作物之间的姊妹互助精神发挥了功效），八排

硬质玉米顺利发芽，长得非常好，九月末收成后，杰克将一根根玉米倒吊在棚屋内，让水分蒸发。十一月末，就在大家准备以根茎类蔬菜来度过漫长寒冬时，他带着胜利姿态，将一根干燥的玉米放在我的办公桌上。这根玉米看起来几近完美，就像小学生演出 17 世纪人类第一次庆祝感恩节时使用的道具。

“瞧！”他乐得几乎要跳起来，“都准备好了，就等你开口。”

“那择日不如撞日，今天就来做吧！”杰克的兴奋之情感染了我，“我们这就来做玉米泥……”但话一出口，我才想起之前完全没考虑到的一件事：玉米得磨碎才行，但我没有磨臼。

事实上，在我煮玉米泥的二十年当中，我从没去想玉米粉的背后是一整根玉米，一次都没想过。我当然知道原料是玉米，就像我知道面包来自小麦。除了这种显而易见的常识，我从不觉得需要知道更多。

一个星期后，就在晚餐前，我们新买的桌上型磨臼送来了。引擎呼呼响，将玉米粒细细磨成玉米粉。我举杯敬了玉米粉一下，便立刻用水和盐来烹煮。我很希望我是用美洲原住民的传统方式来煮的——也就是把它们放在土锅里，在露天的火炉前，一整天拿着木匙不断搅拌——可惜我的锅子是碳钢的，汤匙是铁制的，炉子是利用磁力来加热的电磁炉。不过，无所谓，因为我才煮没多久，就出现滑顺闪亮的玉米泥了。我继续搅拌，就在这时，整锅玉米泥忽然飘散出整根热玉米涂上厚厚的奶油时散发出的气味。这不只是我这辈子吃过最棒的玉米泥，更是我连想都没想过的。天然玉米味之醇厚，让我吞下后所吐出的气息竟然又能带出另一股浓浓的玉米味。入口后滋味并没立刻消失，而是流连徘徊、慢慢褪淡。这种感受让我觉醒，开始追问：怎么会这样？这些年来，我怎么会以为玉米泥吃起来不过就是干燥还原后的食物？要求玉米泥吃起来有玉米味，并不过分呀。可是，我那时甚至没想过这种可能性，直到它真的发生。杰克那如十四行诗般精湛的种植策略，加上那根玉米的完美基因，大大颠覆了我对好食材和好烹调的看法。

后来，我发现自己经常重复这样的经验，次数多不胜数。不同的农场，不同的农夫，只要是现摘现采所烹煮出来的食物，品尝过程中都有相同的起承转合。这种经验提醒了我，真正美味的食物涉及的层面远比我在厨房里构思的制作方法更复杂。一碗能温暖你感官、让你回味无穷的玉米泥，说简单很简单，不过是一堆玉米粉，但要让其发挥食物魔力，可就需要一套复杂的功夫，它所涉及的不仅是作物、厨师或农夫本身，而是整个土地，以及这些要素是否能完美配合。或许最适合的说法就是：好的农业技术与美味食物密不可分。

本书要谈的，就是这两者的故事。

§

如果有人觉得这听起来像标榜“从农场直接到餐桌”的餐厅主厨的心路历程，那的确——可以说是。

2000年春天，就在我们位于纽约市的蓝丘餐厅开始营运后几个月，《美食》(Gourmet)杂志的首席评论家乔纳森·戈德用“从农场到餐桌”来形容我们，从此之后蓝丘就被定位为“从农场到餐桌”的餐厅。他到格林威治村造访我们餐厅的那一晚，菜单上几乎每道菜都有芦笋。原因可能是芦笋季节短到让人心痛，得好好把握，或者当时是芦笋最甜美的时候。要不，就是这些芦笋都是当地种的，由农夫现采后直接从产地哈德逊河谷送进城里。

其实，以上三个原因都对，不过，还有另一个最直接的理由。那天早上我从农夫市集回到餐厅，将黄色出租车后车厢里堆积如山的芦笋卸下来后，才发现餐厅那个巨大到人可以走进去的冰柜里，已经有另一堆高耸如山的芦笋了——起码一个礼拜的分量——我立刻暴跳如雷，怒骂员工做事乱七八糟，明明芦笋备货已经超额，怎么还会订芦笋呢？我要厨师立刻将冰箱内的芦笋清出来，将一盒盒高高堆起，口感已经变老的芦笋准备妥当。每一道菜都要放芦笋。葱煎扁鳕有芦笋，朝鲜蓟佐香鸭要有芦笋，鲜菇鸡肉也要有芦笋。就连那晚的芦笋汤上

都额外浮着几根烤过的芦笋。

面对这样的芦笋轰炸，乔纳森·戈德非但不感困惑，反而误以为我们是故意的。“在纽约市，标榜农场直送的餐厅所代表的意义是什么？”他对敝餐厅的那篇评论开头就这么说。他认为，蓝丘餐厅是一间真正彰显“从农场到餐桌”精神的餐厅。现在，这个词汇已经被滥用到处处不在，但在当时，连我们都还不知道我们算是什么样的餐厅时，那篇美食评论就替我们下了这么简洁有力的定义。

§

“从农场到餐桌”已经从边缘概念变成主流的社会运动，它之所以能成功，是因为有太多证据显示，我们美国原本丰沛厚实的食物系统已经不再牢靠，即便这套系统还没完全失灵——而这样的系统曾是长久以来全世界所忌羡的。土壤遭受腐蚀、灌溉用的地下水位不断下陷、渔业养殖场崩塌、森林面积日益缩减，以及牧草地的质量逐渐恶化，这些反映的只是目前食物系统所造成的一小部分环境问题。随着全球气候变暖，温度渐升，这些问题将持续恶化。

就连我们的健康也跟着遭殃了。因食物所造成的疾病及营养失调逐渐增加。饮食相关的病症，如肥胖和糖尿病有部分可归咎于大量制造出来的食物。警告清楚无疑：我们的饮食方式损害了我们的健康，也破坏了自然资源（遑论其所造成的经济和社会影响），因此，惯有的食物系统不能再持续下去了。

农业企业的标准配备，比如五千英亩的单一作物，以及过度扩张的家禽家畜养殖场，已经不再是未来农业经营的方向，正如18世纪那种冒黑烟的工厂绝不可能是制造业的未来。虽然目前多数食物仍由陷溺在这种心态——榨取更多，浪费更多——中的农业所供给，但从时代的脉动来看，这种农业将无法持久。换言之，套句生态作家奥尔多·利奥波德（Aldo Leopold）的话：“农业将因这种过多心态而自毙。”

“从农场到餐桌”这股新的饮食运动——热衷于这种观念的人通常被称为“工艺饮食者”（artisanal eaters）或“土食主义者”（locavores）——对传统食物系统的困境，作出了适切的响应，也因此得以生根茁壮。而且，不可否认地，这股运动也打击到了那种腐蚀在地文化和饮食的全球化食物经济。“从农场到餐桌”除了强调季节性、地域性，以及消费者与农夫之间的直接关系，也能让食物更好吃，因此厨师对于推行这股运动可说是不遗余力的。多数厨师支持农夫市集的理由，就跟多数医生强调优生保健一样——毕竟，他们这些要对最后成果负责的人，怎么可能不在乎源头的质量呢？现在，有越来越多的厨师加入这个阵营，让改变食物系统的运动更往前迈进。

§

相对于其他职业，厨师站出来呼吁某种社会运动，堪称鲜事。

1960年代兴起的新潮派烹调法¹打破了经典法国菜的繁复传统，跨出厨房的疆界，开创了现代烹饪法的潮流。他们所创造的新式烹调是建立在当季食材之上的，分量更少，强调艺术美感的呈现。通过这股运动，他们建立了厨师自己的权威感，从此之后厨师开始具有社会影响力，而且这种影响力现在仍在持续扩大。

五十年后，大家都知道厨师有能力引领时尚、塑造市场。铺着白色桌巾的高级餐厅，其菜单上的变化会慢慢往下扩及小餐馆，最后会影响到我们日常生活中的饮食文化。自从1980年代沃夫甘·帕克在其位于洛杉矶的高级餐馆 Spago 重新想象披萨的面貌之后——他用烟熏鲑鱼取代西红柿——加利福尼亚式披萨就出现在美国的大街小巷，最后连超市的冷冻食品区也见得到。现在，我们有能力让特定产品或食材在短时间内变得普及，有时甚至造成供不应求、奇货可居的现象，

1 Nouvelle cuisine，又称新派法国菜，指的是减少奶油，大量采用蔬果，清淡烹调，以强调食材原味的烹饪观念。——译者注

比如某些鱼类，而且这种事越来越常发生，无论是普及的速度或效果都非常惊人。然而，我们也有能力让消费者重新思考他们自己的饮食习惯。

“从农场到餐桌”的厨师最能发挥功效的地方就在这里。今天，我们可以通过网络等新兴传播渠道迅速且大量地散布信息，明确指出我们国家的饮食危机，揭露我们的饮食方式与环境足迹（environmental footprint）之间的关系。¹ 我们募款，帮助学校提供真正有营养的午餐，倡导营养教育，揭露食物加工和包装的实际成本。美国饮食作家迈克尔·波伦（Michael Pollan）那本《杂食者的两难》（*The Omnivore's Dilemma*）和美国自然文学作家温德尔·贝瑞（Wendell Berry）的《美国的不安》（*The Unsettling of America*）除了是烹饪书，也是给我们以激励的参考书。套用贝瑞的话，我们明白“饮食是一种农业活动，我们的饮食方式，在某种程度上能够决定世界如何为人类所用。”

§

然而，尽管这项运动很成功，社会大众对饮食的心态也随之转变，但收益并没改变，从根本上看，多数食物如何被种植或养殖，仍为政治和经济力量所左右。

此外，这项运动也未能改变美国的烹饪文化。现在我们比以前更有机会不吃传统连锁餐饮店的食物（因为农夫市集随处可见，有机食物不难取得），也能获得更多的烹饪信息（烹饪节目不计其数，多如繁星的网络食谱唾手可得），然而，食物文化——亦即我们吃东西的“方式”——绝大部分仍没受到撼动。

我们怎么吃？我敢说，多数人都吃得很粗鲁。长久以来，典型的

1 “环境需求面积环境足迹”另译为环境或生态足迹。这是1992年加拿大学者 Williams Rees 首度提出的概念，用来衡量人类对地球生态与自然资源的需求，借此计算出人类活动所加诸地球的压力。——译者注

美式餐点就是以特选的肉类为主食，比如七盎司的牛排或无骨去皮的鸡胸肉或鲑鱼片，旁边附一小撮蔬菜或谷类。盘中食物的这种比例在近几年有了些微变化，但基本上它仍鲜明地成为美国人对晚餐的期望，而且一周七天、一年五十二周都如此。这种以蛋白质为中心的餐点概念证明了我们国家所制造的食物数量多到叠起来会摇摇欲坠。

就连许多想法先进，倡导“从农场到餐桌”的人也坚持这种观念。“石谷仓中心”的蓝丘餐厅开张后一年的某个仲夏夜，我忽然看清这一点。那天，我站在厨房，再过几分钟就要开始上餐，我低头看着准备端入外场的一盘盘菜加上了酱汁，忽然体验到一种可称为“天启”的感受。从那一刻开始，我问了自己一连串问题，而这些问题最后变成了抽象的思考过程。其中一个问题就是：餐馆的菜单真的有什么办法不变地持续下去吗？

§

厨师常被问到他们的菜单是怎么设计出来的，尤其是菜单上出现新菜色时。有些厨师是从自己小时候喜欢吃的菜肴中找灵感，或者把经典菜色拿出来重新思考一番。有时，新的厨房工具，或者去一趟美术馆，就会诱发出新点子。菜单设计这种事就像其他创意，很难明确指出起源，但不管过程如何，最先出现的总是架构，之后才是食材的组合。

我们忘了，从人类的历史来看，情况大多是相反的。我们通常先寻找材料，然后完全是根据需求将我们所找到的材料变成其他东西，比如更容易消化、更能保存、更具营养、风味更佳的东西。“从农场到餐桌”的餐馆菜单应该以这样的顺序来设计：先寻找食材——或许是一大早去农夫市集逛一圈——然后才设计菜单。“从农场到餐桌”的餐厅所能提供的承诺就是，菜单上的食材绝对限于当地农产，并以此为傲。

我们蓝丘餐厅之所以想在“石谷仓中心”开分店，就是基于这样

的承诺：要让产地到餐桌之间的食物链变得越来越短。德高望重的石油大亨兼慈善家约翰·洛克菲勒的孙子大卫·洛克菲勒创立“石谷仓中心”的初衷，就是想保留美好的回忆——因为他曾在这里，就着挤奶罐吸吮刚挤出来的温热牛奶（1930年代，在纽约市北方约二十英里处，洛克菲勒家族在那里盖了一座八英亩大的乳牛场，“石谷仓中心”这间诺曼底风格的建筑物就坐落其中。）此外，他也想以实际行动来对亡妻佩姬致意。牧场上的乳牛就是她生前所饲养的，而且她还成立了“美国农地信托”（American Farmland Trust）来防止具有生产力的农地日渐消失。

“石谷仓食物与农业中心”及附设的蓝丘餐厅在2004年春天开幕。洛克菲勒先生不仅捐出这片土地，还出钱把谷仓整修成教育中心。他和女儿佩姬·杜兰尼都希望这里能成为大人小孩皆宜的当地农业推广中心。此外，他还出资设立农场。农场里，蔬果的部分交由杰克负责，他管理两万三千平方英尺的温室和八英亩的户外耕作区。至于家畜家禽，比如猪、羊、鸡、鹅和蜜蜂——它们可以在超过二十英亩的草地和林地上活动——则交由家畜禽经理克雷格·汉尼负责。

这间蓝丘餐厅菜单上的佳肴全来自厨房窗户外面的“石谷仓中心”的农地，或者方圆一百英里内的作物。能有如此的“从农场到餐桌”，夫复何求？

§

然而，“从农场到餐桌”这套系统的缺点在某个夏夜忽然展露无遗——或许“从农场到餐桌”之所以无法改变美国多数食物的供给方式，正是这个缺点所致——这个缺点就是，那一夜，忙碌的晚餐开始没多久，我们新设计的草食羊排就销售一空了。

那个月，我一直对待者进行教育训练，让他们了解我们农场前所未有的羊排有何特别之处——它们全来自只吃草的芬兰多塞特羊（Finn-Dorset）。此外，侍者还去学习了克雷格那套密集牧草管理法，