

启真·闲读馆



Es möge Erdäpfel regnen:

EINE KULTURGESCHICHTE DER KARTOFFEL.



诸神的礼物

马铃薯
的文化史与
美味料理

〔奥〕英格丽·哈斯林格·著 薛文瑜·译



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

非外借

启真·闲读馆



Es möge Erdäpfel regnen:

EINE KULTURGESCHICHTE DER KARTOFFEL.

诸神的礼物

马铃薯的文化史与美味料理

〔奥〕英格丽·哈斯林格著

薛文瑜译



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

诸神的礼物：马铃薯的文化史与美味料理 / (奥) 英格丽·哈斯林格著；薛文瑜译. —杭州：浙江大学出版社，2018.5

ISBN 978-7-308-17712-2

I.①诸… II.①英… ②薛… III.①马铃薯—饮食—文化史—世界
IV.① TS971.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 330818 号

诸神的礼物：马铃薯的文化史与美味料理

[奥] 英格丽·哈斯林格 著 薛文瑜 译

责任编辑 周红聪

文字编辑 李 卫

装帧设计 李 岩

出版发行 浙江大学出版社

(杭州天目山路 148 号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

制 作 北京大有艺彩图文设计有限公司

印 刷 北京中科印刷有限公司

开 本 880mm × 1230mm 1/32

印 张 6.75

字 数 130 千

版 印 次 2018 年 5 月第 1 版 2018 年 5 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-17712-2

定 价 40.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式: (0571) 88925591; <http://zjdxcbbs.tmall.com>



启真馆 出品

Die Autorin dankt herzlichst
作者由衷感谢

硕士工程师 Elisabeth Baumhöfer, 杏仁树出版社 (Mandelbaum Verlag), 维也纳;

Wies Erkelens, 阿珀尔多伦 (Appeldoorn), 荷兰;

Barbara Kosler, 马铃薯博物馆, 慕尼黑;

Nils Otto Larssen, Anni Mohr, 丹麦;

硕士 Harald Schmid, 利林费尔德;

Paul Stapleton, 出版品预行编目 (CIP), 利马, 秘鲁;

Anton Strasser, 糕点师;

上采林 (Oberzeiring), Steiermark Hermine 与 Michael Weisshappel, 维也纳;

Hildegard Wilhelmsson, 瑞典

Es möge Erdäpfel regnen. Eine Kulturgeschichte der Kartoffel.

By Ingrid Haslinger

Copyright © 2009 Mandelbaum Verlag

Simplified Chinese translation copyright © 2018

by Zhejiang University Press Co., Ltd.

ALL RIGHTS RESERVED

浙江省版权局著作权合同登记图字：11-2018-191 号

目 录

前言	1
<i>Vorwort</i>	
也是引言	5
<i>Anstelle einer Einleitung</i>	
土苹果从何处来?	11
<i>Woher stammen die Erdäpfel?</i>	
进军欧洲	25
<i>Die Reise nach Europa</i>	
从诸侯的餐桌到平民美食	43
<i>Von der Fürstentafel zur Massenspeise</i>	
在欧洲突围	55
<i>Der Durchbruch in Europa</i>	
欧洲料理中的土苹果	87
<i>Die Erdäpfel in Europas Küchen</i>	

土苹果的种类及国际马铃薯中心 187

*Erdäpfelsorten und das Centro
internacional de la papa*

土苹果可有明天? 191

Haben Erdäpfel Zukun?

土苹果字典 197

Das Erdäpfelwörterbuch

参考文献 201

Quellen und Literatur

如果你想享用我的果实，请不要在我的枝丫上寻找。把我摧毁！然后你会在我的脚下找到果实。

——谜语

德国文学家格尔哈德·诺伊曼（Gerhard Neumann）在其著作中说得好：“一直以来，人类历史就是一部饮食社会史。”

通过交易活动和战争，古老文明的子民持续不断地了解新的天然农产品、可食用的动物及其烹调方式，建立新的饮食习惯，例如来自小亚细亚的芦笋和樱桃，就是这样传入欧洲的。

1492年，哥伦布（Christoph Columbus）发现美洲，这对欧洲烹饪术的发展有特殊的意义。信奉伊斯兰教的奥斯曼帝国（Osmanen）统治近东并控制通往远东的入口，使得欧洲和印度的贸易往来陷入停滞状态。哥伦布试图在他的探险之旅中找到通往印度的另一扇门，不料却来到一个“新世界”。此后欧洲

人认识了可以作为食物及非必需品^[1]的材料，这全盘改变了欧洲菜的面貌：番茄、青椒、四季豆、菊芋、玉米、南瓜、旱金莲、菰米、菠萝、牛油果、草莓、百香果、向日葵、花生、香草、多香果、可可和烟草。但这些食材或非必需品都不像在其故乡被称为帕帕斯（papas），并在17世纪初的欧洲被称作索拉努·吐北萝苣（*Solanum tuberosum*）的土苹果^[2]那样，对欧洲食材产生全面且持续性的影响。

当第一颗马铃薯来到欧洲时，没有人想到这个不起眼的、形状不规则的植物根部会彻底改变欧洲的饮食习惯和烹饪术。今天，土苹果仅次于小麦、玉米和稻米，成为全世界第四大耕作食用植物。在安第斯山脉居民耕种的约30种可食用的根茎类植物中，只有土苹果周游列国，拥有国际地位。

世界上第一份德语的土苹果食谱，源自1581年马克思·伦波尔德大师（M. [eister] Marx Rumpold）的《美因兹选帝侯的御厨》（*churfürstlich Meintzischen Mundtkoch*）。参见此书的第12页，加入酸奶或鲜奶油，使这道早期的土苹果料理变得美味可口。17世纪时，下奥地利州本笃会修道院赛滕施泰滕（Seitenstetten）已开始种植土苹果，并且开发出早期的土苹果

[1] Genußmittel，指烟草、酒、咖啡等。

[2] Erdäpfel，奥地利某些地区对马铃薯的习惯用语，其字面意思为“土苹果”。作者在全书中交错使用“土苹果”与“马铃薯（Kartoffeln）”，为忠于原文，中译亦随作者使用词汇而变动，两者名虽不同，然意皆为马铃薯。

色拉食谱，这些足智多谋的修士还研发出用铝箔包土苹果加以烘烤的原始雏形。

欧洲人最初试着用处理其他常用食材的方式来烹调土苹果，如油煎、水煮、取代面粉用来制作蛋糕、用来煮粥、制作粗食点心，直到后来才终于认识到它“独特的”的潜质及多样化烹调的可能性。丰富的调味及在一道菜中搭配不同香料（如肉豆蔻、肉豆蔻花、藏红花、胡椒、姜、多香果等），用葡萄酒或柠檬使之酸化的做法，则保留到 19 世纪初。

基本上，本书采用奥地利习惯用语——土苹果，许多同僚认为土苹果即法语的 *pomme de terre*（地下的苹果）是唯一正确的名称。土苹果的确是长在土里的（至于它长得像不像苹果则见仁见智），和松露相比，它除了长在相同地方外没有其他共同之处，因此，尽管德语的马铃薯（*Kartoffel*）其名称源自意大利语的松露（*tartuffo*），但两者间的相似度非常低。

至于那些异国食谱，在可以理解的范围内，书中则保留其原文菜名，如果可能，也尽量保留各食谱在历史上的名称。这些食谱都是在各欧洲国家的食谱书中搜集汇编而成，只要查得到年代的便会加以注明。有趣的是，早期的土苹果食谱几乎没有恰当的名称，往往就叫作土苹果，然后加上简单的烹调用语如油煎、水煮等。

本书不是传统意义上的食谱，而是着眼于土苹果的饮食文化史。书中所附的食谱主要用以说明土苹果作为菜肴的发

展——从最初在欧洲非常简单的做法到今天各式各样的料理方式，并展现外表看起来不起眼的“*papas Indorum radix*”（马铃薯）的无穷变化性。这些食谱并未被视为该国地道的风味菜，毕竟它们几乎出现在每本食谱中。更确切地说，那些欧洲地区不为人知的土苹果料理，更能表现出该国的风味特色。

我的家族热爱土苹果，在我的菜单中它每周都会出现好几次，如土苹果煎饼、土苹果色拉、土苹果丸子、土苹果甜煎饼、炒土苹果、荷兰芹土苹果、土苹果汤、土苹果泥等，我会在各种蔬菜汤中加入土苹果，让汤变得更浓稠也更营养，会用土苹果面团制作罌粟子手指面和土苹果手指面，也可以拿来做法杏桃或李子团子的酥皮。这些菜肴或配菜在某种程度上是耗时费工的，因此要坐下来慢慢享用才值得。

也是引言

Anstelle einer Einleitung

马铃薯美丽红润又白如雪花石膏，好消化，
对男人、女人及小孩来说，真是护胃圣品。

——克劳狄乌斯^[1]

Claudus

尽管土苹果在 16—17 世纪的欧洲尚无法成为主要粮食，但在 1740 年前后，学者约翰·海因里希·泽德勒（Johann Heinrich Zedler）还是在他编的百科全书中给了它一栏文字。泽德勒称土苹果为土松露（Tartuffeln，此叫法应与意大利语有关），为了保留此段对土苹果的早期描述，下文将一字不漏列出百科全书中的记载。泽德勒对这种新蔬菜的来源交代得很清楚，并提到一些烹调方式，也记录了土苹果色拉与薯片的食谱。泽

[1] Matthias Claudus, 18 世纪德国诗人兼评论家，代表作为《死神与少女》（*Der Tod und das Mädchen*），后经舒伯特谱成同名歌曲。

德勒已经知道，可以将土苹果作为肉类菜肴的配菜。

“土松露，塔图斐（Tartufles），是一种前人不认识的植物，两位新近的植物学家将它们命名为 *Solanum tuberosum esculcutum* 或 *Papas Peruanorum*，那是一种陌生的土苹果（对泽德勒来说，松露也是一种土苹果），它最初是由美洲地区的秘鲁引进，现今在我们的农庄亦属常见。这种草本植物有黄色的根部及白色的花，或是红色的根部及白色的花，而后者又比前者更为常见。它的果实和小苹果一样，初为青绿，之后待其成熟，则透白且带有许多芽种。它们虽然可以通过种子栽种，但用块茎种植的效果会更快更好。10 月份收成时，较大的块茎可供食用，较小的则放在地窖的沙堆中，待春天满月时分，再移至深达一米、间距约一拃^[1]宽的丰饶含沙土壤。虽然意大利人直接引用土松露一名，但此土松露不可与松露即地底的蕈类混为一谈。人们将它在水中煮熟，外皮剥落，再放入酒或（鸡）高汤，之后加入奶油、盐、豆蔻花，再将之煮沸。食用方法有很多：或搭配牛肉及阉羊肉；或切片在油中煎炸；或淋上洋葱汤、柠檬高汤；或待其冷却搭配可食用树油（Baumole）、酒醋和白胡椒。土松露搭配可食用树油的清洗方式为：将土松露放在油中，然后取出放入温水中洗净，再将之切成片状，就像将菊芋切片

[1] 拃，音 zhǎ，长度单位，手掌伸开，拇指与中指尖的长度是为大拃，而与小指间的长度是为小拃。一拃为 8—10 英寸，约等于 20—28 厘米。

一样。土松露佐热油：土松露洗净后切片，放入盘或碗中，用白胡椒、小豆蔻（Cardamomen）和柠檬片调味，淋上少许高汤和酒，再撒上粗面包粉，然后放在煤炭炉上，加三到四汤匙加达尔油^[1]，并挤上两颗柠檬，便可端上桌。土松露佐油醋：先将之洗净，然后切成片状，再放入盘或碗中，浇上加达尔油及上好酒醋，撒上柠檬皮和白胡椒后端上桌。土松露佐柠檬酱：土松露洗净切片，放入煮锅或碗中，撒上粗面包粉，再用豆蔻花、柠檬皮和小豆蔻调味，加入一小块没有杂质的奶油，淋上上好高汤和少许酒，再将之放在炉上小火煮熟，端上桌前淋上现挤柠檬汁即可。”

[1] Gartzerol，意大利北部加达尔湖附近生产的树精油。

土苹果（1581 年）

土苹果去皮并切成小块，将之浸入水中，用纱布包裹过滤压成泥并在切成小块的肥油中煎，加些牛乳，待其煮沸即可食用且滋味鲜美。

帕帕斯（奥地利赛滕施泰滕，1621 年）

如果你用下列方式烹调，此根茎会是一道极美味的佳肴：将巴卡拉斯（Bacaras）或帕帕斯在水中煮熟，或包在纸中在灰烬里烤至变软，然后剥去红色外皮，再彻底清洗干净。取得洁白果肉后，将之捣碎拌入糖、玫瑰精露与肉桂调味，再加入奶油烘烤。若你再撒上厚厚的面粉，那么就能拥有无与伦比的美味蛋糕。色拉则可用下列做法：取巴卡拉斯或帕帕斯洗净，煮软后切片，加入油、醋、胡椒、盐或糖后享用！若您食欲不佳或想治疗肺结核并变胖一些，那么将洗净的帕帕斯和阉鸡、母鸡或阉羊肉同煮。此汤是具有疗效的营养圣品。

〔源自拉丁文〕

马铃薯（1648 年）

马铃薯洗净煮至松软后将水沥干，待其冷却，再除去外皮。大的切一刀或两刀，小的维持整颗。再将之放入锅内，淋上葡萄酒，加入奶油、豆蔻花、香料及盐，将

之煮沸，食用前撒上姜即可。

烹调土苹果（德国纽伦堡，1694 年）

清洗土苹果，置入水中，使之煮沸，直至松软，待皮剥落，之后将之放入陶碗，切成小片，但不要太薄，放入锅内，淋上高汤，用胡椒和豆蔻花调味，使之在高汤中沸腾一会儿。上桌前，加入奶油和少许面粉，放回炭火上煮，使之沸腾，变成浓一点的高汤，并试试咸度而后再端上桌。

土苹果或土梨色拉（1762 年）

土苹果或土梨在盐水中煮软，去皮并切成片，加入胡椒、洋葱丁、少许盐、食用树油及醋，搅拌后静置半小时即可。

水煮土苹果（1762 年）

土苹果置于有水的锅内煮软后取出，去皮切成圆形，再放入陶制容器，并加入奶油、高汤、姜、胡椒和肉豆蔻并煮至沸腾即可。

土苹果—牛肉（1796 年）

在食用前一小时取牛肉一块放入平底锅中，加入少许肥油还有威斯特法伦的火腿、欧芹、胡萝卜、小牛肉、胡椒粒、豆蔻花和少许盐，淋上两大勺牛肉汤后，将之