

MUCH DEPENDS
ON DINNER

非凡的历史与神话，
吸引与执迷，
危险与禁忌，
一切都围绕着
普遍的一餐……

一切取决于 晚餐

美/玛格丽特·维萨
(Margaret Visser) 著
刘晓媛 译

新星出版社 NEW STAR PRESS



一切取决于 晚餐

美/玛格丽特·维萨
(Margaret Visser) 著
刘晓媛 译



新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

一切取决于晚餐/(美) 维萨 (Visser, M.) 著; 刘晓媛译.

—北京: 新星出版社, 2007.5

ISBN 978 - 7 - 80225 - 269 - 1

I. 一… II. ①维…②刘… III. 饮食 - 文化 - 世界
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 038721 号

一切取决于晚餐

(美) 玛格丽特·维萨/著 刘晓媛/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

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010 - 65270477

传 真: 010 - 65270449

法律顾问: 北京建元律师事务所

经销电话: 010 - 65512133

邮购电话: 010 - 65276452

邮购地址: 北京市东四邮局 7 号信箱 100010

印 刷: 山东新华印刷厂临沂厂

开 本: 787 × 1092 1/24

字 数: 275 千字

印 张: 14

版 次: 2007 年 5 月第一版 2007 年 5 月第一次印刷

书 号: ISBN 978 - 7 - 80225 - 269 - 1

定 价: 29.00 元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与印刷公司联系调换。(电话: 0539 - 2925659)

导言

日常生活中，我们视为理所当然使用的东西，统治着我们并充斥于我们的生活之中。齐膝高的椅子，四个尖儿的餐叉，让我们不需要穿过其他房间就能来到某一个房间的走廊或通道，这些东西决定着怎样坐下、坐在哪里；决定着我们对食物的态度；决定着我们离群独居，并对他人生活当中的隐私与自主权保持尊重。这些东西没有哪样是必不可少的，许多文化都对这些东西敬而远之，曾经有一段时期，我们的祖先在没有它们的情形下生活得相当惬意。然而，为了满足我们的需要，我们发明了它们：椅子、餐叉和走廊被我们当中的某些人需要，而这些人阻止我们变得与他们不同。

椅子的形状几个世纪以来不断地发生着变化，餐叉的叉尖数目与形状也不停地在改变，此外，走廊的宽度与长度也一直进行着调整。这些东西的形状或者偶然的变化，是一种语言，诉说着我们的文化理念，同时记录着生活的历史。二十世纪一个令人恍然大悟的事情（就像每一个发现一样，它从我们的需求当中脱颖而出），就是意识到对日常那些粗陋物体的使用，不仅是出于习惯——就是说我们不能离开它们——而且也因为那些东西是最早期的充满涵义的“普通”语言，它们物化了我们最难以表述的思想，不仅构成了我们的文化，还决定着文化的发展方向。

食物是“每天”都要吃的——必须如此，否则我们将不会活得长久。但是食物从来不仅仅只是一些吃的东西，首先它是要去寻找、狩猎或耕种的东西。

在绝大多数的人类历史中，人类曾经花费了他们生命中绝大部分的时间为食物而奔波，为了得到食物，他们开垦土地，辛勤劳作，艰苦战斗，此外没有其他的办法。当我们能保障食物的供应时（将食物当成一种理所当然的东西），我们才开始使自己变得文明起来。文明社会需要具体的形态，需要管理与调控，需要限制与约束，还需要表现自我，我们通过对待食物的方式，来反应我们文化的偏好与原则。一个精美的冰冻餐后甜点做成了坍塌的古典庙宇形状，生动地表现了一个社会自身的观念和它的理想；夹在两片圆形面包中间的圆圆的汉堡馅，也具有这样的功能。食物——选择什么样的食物，将它做成什么样的菜肴，如何吃掉它，同谁在一起吃，在什么时候吃，烹饪和用餐需要多长时间——是一种手段，通过它，一个社会创建了自身，并将它的目标与理想付诸实践。对食物的选择以及食物的表现方式，体现出每一个社会的传统和特征，食物塑造着我们，比我们的家具、房屋或者用具更能明确地表达我们的思想。

当我第一次意识到这一点时（在当今，这是一个普通的发现），我正在厨房中切着洋葱，准备做苏比斯调味汁，这个菜谱是我与我的丈夫在十五年前的某一天，从伊丽莎白·大卫的《法国乡村烹饪》一书中学来的。切洋葱并不是一个让人高兴的事情，它惹人烦恼，令人厌倦，至少在切洋葱时要保持高度的警戒。我的注意力溜了号，但我却开始思考起洋葱来，每一次，当需要做一道美味可口的菜肴时，看起来似乎都要用到洋葱。洋葱闻起来味道很强烈，我的眼睛经常被它刺痛（为什么？）；有些洋葱皮很难剥，有些却非常容易（为什么？）；还有一些洋葱是红色的（为什么？它们产自哪里？）。我模模糊糊地记得好像有人（是谁？）说过，洋葱是建造埃及金字塔的那些人的主要食物（这是真的吗？那些洋葱与我们今天食用的洋葱是相同的吗？）；我还知道洋葱在民间药方中有各种各样的使用方法（是什么样的方法？有效果吗？）。

第二天，我来到图书馆，想要写一篇研究阿吉诺塞之战起因与结局的论文，以此作为阿里斯托芬的散文《蛙》的背景。由于没有找到灵感，我心不在

焉地在加拿大这座最大的图书馆中随意地浏览着书目。我的目光落到了标题为“洋葱”的书目上，上面有三本书，分别是T·格瑞纳的《新洋葱文化》（1911年）；H·H·拉芙林的《在普通洋葱分裂的根部细胞中几次有丝分裂阶段的时期》（1919年）；还有H·A·琼斯与L·K·曼恩合著的《洋葱与它们的同伴》（1963年）。这三本书收藏在校园的别馆——科学与医学图书馆中，显而易见，洋葱无论如何不会在“艺术”或者“社会科学”领域里引起人的兴趣（我再次查阅了一下书目，确定这三本书是多伦多大学图书馆所收藏的仅有的有关洋葱的三本书）。

一周以后，我穿过校园，去借阅《洋葱与它们的同伴》（毫无疑问，自从上次浏览过那些书目之后，我又吃过了几次洋葱，大概是为了重温记忆当中的那些菜肴吧）。这本以一句幽默的双关语起名的书，写得非常精彩，并且非常实用；书中关于繁殖、种植、贮存、分类方面的叙述，不仅适用于洋葱，也适用于大蒜、韭菜、小葱及“其他葱属植物”。在1963年，关于洋葱为什么会使眼睛流泪的现象，科学界还没有统一的解释（在接下来的几十年里，这个现象当中复杂的化学原理被揭示出来，并解释给那些拥有足够多的化学知识，能够理解这些解释的人）。《洋葱与它们的同伴》这本书中提供了一些信息，但在“同伴们的气味”方面，资料却远远少于我想要知道的；至于对洋葱的喜好与偏见，不论是在我们的文化当中，还是在其他文化当中，一句都没有提及；关于洋葱的历史与社会神话，在这本书的第二章中只占了三页，其中有两段提到古代埃及，有两段提到意大利，还有两段提到希腊的草药医生。

我很快发现，为了解答我对洋葱所抱有的疑问，为了清除所有随后会产生半信半疑，我必须查阅至少十一种不同种类的书籍，阅读科学杂志和人类学、社会学、民间传说、宗教历史的期刊，还有商业与贸易等方面的文章。如果我继续写那篇阿吉诺塞之战的论文，我就不会遇到这些问题，我可以坐在图书馆的一个角落里，花上一两天的时间，几乎不用费什么力气就将那篇论文写

出来。我有一本写满笔记的便笺簿，一大堆参考书目，还有最近两个世纪以来以法语、意大利语、德语与英语所写成的参考文章，所有这些资料足可以令一位尽职的学者花上几年的时间来搜集。我不是看不起对古代战争的研究，但我是一个二十世纪的孩子，我当然有权利知道我需要亲自动手切开并一个星期油炸几次的这种自古以来就非常有用的蔬菜的历史。

然后，在对所寻求的答案经过多年愉快地挖掘之后，我准备写这本书了。在我看来，那些五花八门的材料应该如何组织，已经是一目了然的事情了。我将描述一顿晚餐，将菜谱上的每一种材料编入到一个章节当中，我所选择的这一餐是世界上最简单、最普通的一餐，没有什么“美味佳肴”混在里面。

开胃菜：玉米、盐与黄油

主菜：鸡肉与米饭

沙拉：苜蓿、橄榄油与柠檬汁

甜点：冰淇淋

也许很快就会有人发现，我省略了面包、奶酪、葡萄酒或啤酒、咖啡或茶、牛奶与糖果；并且我的鸡肉与米饭里没有调味汁，我希望我的客人们能满足于简单的黄油、盐，可能还有从鸡肉上滴下来的油汁。如果我把曾经提到过的“额外的”一些东西与酒水饮料都形诸文字，那它们足可以写成一部比这本书要厚上一倍的书，当然，每种食物都值得为它写一本书。即使如我所做的将每一种食材浓缩进一个单独的章节中，若是一场现代婚宴或者圣诞节晚餐的话，也需要写上很多卷才算完整。

一顿饭就是一次艺术创作，编排食物的次序，将它们恰如其分地穿插进一个复杂的充满戏剧色彩的宴会之中，就如同组织一场戏剧演出，将语言和行动与幕景、场面、独白、对话、开场、结局等戏剧成分水乳交融在一起。即便是

粗茶淡饭，每一顿饭也都有一个明确的目标，就是引起兴趣、刺激食欲、令客人们满意。让我们简要地分析一下摆在我们面前的简单一餐吧。

首先，这一餐是正餐，不是快餐，也不是下酒用的小菜；同时，它是家庭料理，为应邀而来的客人们所准备，因此，不像餐馆饭店提供的菜肴那样有多种选择。它有一个无规律可循的灵活的序幕，一个热腾腾的中心情节，一份盛在碟子当中的甜点而不是蛋卷冰淇淋（我们在家吃冰淇淋时，很少将它们弄成蛋卷形状），这些食物充足丰盛，接近于一顿正餐的标准。德·昆塞在《罗马膳食当中的诡辩》一书中写道，正餐“概念的真正要素：一、正餐就是一顿饭，不论它用了什么样的食材，也就是说，它是维持日常生活的饮食；二、因此，这一顿饭要体现出热情好客的精神来；三、在这顿饭（参考第一条与第二条）中占主导地位的应该是肉类；四、这顿饭就是这顿饭，它舍弃了其他必要的东西，自然而然地使自己成为这顿饭。”

我选择了一顿能提供给并非亲密朋友关系的客人最基本的饭菜，而这些容易满足的客人们甚至说他们乐于接受一顿“家常便饭”。这顿饭，对那些仍属于陌生人的朋友们来说是彬彬有礼的一餐，它是预先安排好的，有着某种礼仪的倾向，没有人会钩织东西、看电视或者读报纸；任何形式的身体暴力行为的念头，都不会出现在在座客人的脑海里；在所有人结束用餐、一致同意起身之前，独自离开餐桌这种粗鲁的举止，也不会发生。在用餐过程中，每个人都严格恪守着被称为“餐桌礼仪”的那些举止规则——餐桌礼仪的体系过于复杂，我无法在这里进行细节性的讨论。

构成我们一餐的那些食物，在许多不同的文化当中也为不同的人们所选择。然而，这顿饭有着宽泛的英式结构——尽管是一个现代版本，也就是说，是经过简化的。正如大卫·坡考克在介绍阿诺德·帕尔梅《移动的筵席》一书时所说的那样，十九世纪九十年代完整的英式宴会，需要提供开胃菜、汤、鱼、主菜、烤肉、野味、甜品、糖果，等等。一座有代表性的现代英国旅馆一

般提供柚子或汤，鸡肉或其他肉食，马铃薯或米饭，蔬菜（通常两种），还有炖煮过的水果或冰淇淋或布丁或甜瓜。我们的菜单显然是遵循着英国旅馆一餐的模式，即使后者是为隆重的礼仪性的场面而准备的。最近，我在加拿大应邀参加的一次会议午宴提供了如下菜谱：水果球（绝大多数是甜瓜）、包含鸡肉的主菜、米饭、装在一只盘子当中的两种蔬菜（椰菜与小胡萝卜）、肉汁、阿拉斯加烤鱼。

玉米是美洲人的蔬菜，但是在用餐开始时吃玉米，在英格兰比在美国或加拿大更普遍。对“直接”吃玉米的喜好，尤其是直接从玉米棒上吃，在欧洲被认为是盎格鲁-撒克逊人的癖性。法国人仍然倾向于将玉米归类为主要的鸡饲料；意大利人喜欢像古代罗马人那样，将玉米磨成麦片粥一样的东西。我们菜谱上的玉米所扮演的角色，就像意大利宴会上的第一道菜——细面条——所扮演的角色一样，是一种填充物，能在主菜所掀起的高潮来临之前缓解饥饿感，这样，我们才能从容不迫地品尝主菜，而不是被简单的饥饿感驱使着去饕餮。玉米和细面条在吃的时候都需要技巧，许多细节之处都必须被灵活地处理（在我参加的会议午餐中，将水果做成色彩缤纷的水果球，或者将蓟菜的叶子一片一片地剥下来蘸上调味汁，都是为了煽动我们的情绪，刺激我们的食欲）。玉米或细面条是一个令人振奋的、活跃的、有趣的序曲，因饥饿而无法保持庄重的客人，会带着狂热的食欲，在沉默的专心致志中把它们吃掉（我们的饮食，正如我们将要看到的，倾向于上流社会优雅的一面，客人们在我们的文化当中被假设并不感到饥饿——即使他们实际上饥肠辘辘。正如德·昆塞在文章中所说的那样，我们喜欢“用优雅的精神享受来掩盖动物性的需要”）。

当然，典型的盎格鲁-撒克逊进餐风格，是将玉米配着黄油一起吃；我们饮食当中的乳制品主题，会在烹饪鸡肉时使用的作料中被体现，并在冰淇淋中达到高潮；我将传统的两样蔬菜从中心环节拿走，将它们分别放在前面（玉米）和后面（沙拉）；米饭的主要成分是淀粉，在盎格鲁-撒克逊人的饮食中，

或在德国与北欧国家的饮食中，它不被视为蔬菜；米饭或马铃薯比蔬菜更重要，是肉食不可缺少的辅助成分；鸡肉我可能会烤，也可能会炸，依宴会的正式程度而定，烤鸡比炸鸡更能显示出敬意。

英国传统（从而影响到美国）上的烤肉，是烤一整只鸟或者一大块肉，然后将烤肉当着客人的面切成片，这是一个相当古老的风俗，但自从中世纪以后，大多数的欧洲国家逐渐改变了这种当着客人的面切肉的习惯。在许多文化当中，厨房是做这种粗笨事情的地方，客人们安全地坐在餐厅里，受到了保护。然而，即使在盎格鲁-撒克逊这样的国家中，向小块烤肉的妥协、向便利的投降、向旅馆风俗的让步这些现代折中方案，最终导致的结果，是在厨房当中不那么大张旗鼓地切一大块肉或一整只鸟，然后，将切好的肉端上来，就像一份油炸食物一样，摆在盘子当中。大块烤肉现在不像过去那么受欢迎了，因为家庭变小了；此外，北美的人尤其倾向于将“剩菜”等同于垃圾，因此剩下来的肉就浪费了。结果，大块的烤肉与整只鸟（例如，巨大的火鸡），在内涵上就变成了节日的代名词，节日是很稀少的大型聚会，几乎所有的肉都会在节日的宴会上被吃掉（在这个过程当中，一个家庭遇到的问题是——那些剩菜怎么办，如何在另一餐中将这些剩菜以家里人能够接受的形式摆上来）。

无论是烤还是炸，我的鸡肉与它的陪伴物——米饭——泾渭分明地摆在盘子里，没有调味汁。这是非常美国化的风格，与著名的“巴斯克鸡”（法国西南角的比利牛斯大西洋省，法国人普遍称之为“巴斯克王国”，那里住着一群至今仍不愿意认同自己为法国人的“巴斯克人”）完全不同，巴斯克鸡的做法，是将米饭与鸡肉放在一个锅中同煮，再加上西红柿、洋葱、大蒜、香肠与红辣椒，让所有的材料完全混合在一起。北美人通常不喜欢将几样食物混合在一起，除非是他们自愿选择的一道充满“异国情调”的菜。许多人将肉与蔬菜分开来吃，吃完一样之后再吃另一样，尽管所有的菜都可以在同一只盘子中找到，但菜肴之间的界线保持得清清楚楚。一些社会学者将这种用餐风格归因于

北美的“清教徒”传统——一种对清洁与清楚的渴望，然而，这却是一种相当具有现代感的用餐方式，这种用餐方式表现出人们想知道自己在吃什么的愿望。或许在英国的饮食传统中也可以找到一些渊源：英国式的烹饪风格总是轻视并抵制轻佻的、不稳重的、简单地混杂在一起的欧陆风格的食物，它们的烹饪理念宣称：“最好的材料，不需要任何装饰。”

我的莴苣沙拉依照法国风格，放在主菜之后、甜点之前（当然，完全不属于法国风格的，是我对奶酪的省略）。美国人传统上喜欢用沙拉开始一餐，他们甚至将沙拉与鸡肉和米饭放在同一只碟子里。但是，假如开幕曲是玉米，美国人或许就会让摆在这个位置上的莴苣消失。这样做的目的是提供一个间歇，在我们最终抵达餐后甜点这道菜时，让我们的味觉得到一次更新：经过热腾腾的主菜之后，我们要让消化系统先习惯一下室内的温度，然后才可以食用冰冷的食物。冰淇淋是一种绝妙的食品，是现代技术所创造的奇迹，它盛放在碟子当中，呈半固体形态，甜腻、厚重、合乎礼仪，是我们文化当中绝大多数人喜爱的食品。主人在冰淇淋的选择上是自由的，他可以购买现成的冰淇淋（这样的冰淇淋会被客人们欣然接受，尤其当主人花费了时间与精力，将采购冰淇淋当成一件“重要的”任务来完成的时候）；也可以大张旗鼓地自己制作。目前，在中产阶级圈子里，花费大量的时间，不辞辛苦地做一桌丰盛的晚餐招待朋友，是送给朋友的最慷慨大方、殷勤周到的礼物，很少有什么别的东西能和它相提并论。

让我们细致地考虑一下我们一餐的结构吧，我们一餐的核心，传统上是令人惬意的 $M + S + 2V$ 结构， M 是肉类， S 是淀粉， V 是蔬菜。肉类与淀粉显然是吸引我们注意力的焦点，是整个一餐的重要组成部分，就如同婚礼上的那对新人。两种蔬菜，相当于女宾相，虽然她们也浓妆艳抹，却只起着从属与陪衬的作用；这个结构也被玉米的两种附属物（盐与融化的黄油）所预示，而在沙拉的双层装饰物（调味油与柠檬汁）中再一次得到强调。从属，就如同英语句

子当中的子句，仍然是我们文化的一个标志。不管陈设的新倾向是什么，为了节省时间，每样食物都同时摆在一只大浅盘中——甚至在冷冻快餐桌上或飞机中的食物包装纸上，也摆着完整的一餐。

创作我们的一餐，需要掌握一些厨艺。通常，我们使用煮、烤、炸、腌制、冷冻等方式来进行烹饪。在用餐时，我们使用牙齿与双手，并用餐巾和洗指碗来清洁手指（吃玉米的时候）；我们使用餐刀来切割，用餐叉戳起切下来的烤肉（吃鸡肉的时候）；我们将餐叉平放，让叉尖朝上，把餐刀当成一把筴帚（吃米饭的时候）；有刺穿功能的餐叉是吃沙拉时的主要工具；在吃冰淇淋时，我们拿来平滑、顺手的婴儿使用的勺子。这些应该在正确的时间、以正确的方法使用的工具，自从我们孩提时代起，就对我们反复地进行训练，直到我们可以毫不费力地驾轻就熟。这是一个证明我们“受过良好教养”的难得机会，因此，我们会毫不犹豫地这样去“做”。

再一次，我们注意到，我们的膳食在内涵上几乎完全都是女性的，玉米在美国印第安人中间是“母亲与滋养品”的象征；鸡肉（白肉，几乎没有什么脂肪）对我们而言，是典型的“女性”选择；米饭是一种精致的谷物，尤其当它们显出松软的样子时，是我们所喜欢的，它色泽润白，类似鸡肉，在它的神话起源中（尽管不是我们文化当中的），是一个小女孩；莴苣轻飘飘的没有脂肪，但它同时又是冰冷的、绿色的，因此也是女性的；柠檬是乳房；橄榄油是处女；冰淇淋是冷冰冰的乳制品，它浑圆的形状，有着明显的女性气质；盐是一个例外，但即使是它，也是中性的而非男性的；从奶油当中提炼出来的黄油也是女性的。

此外，鸡肉在传统上会让人联想起节日，尽管现代的工厂化农场已经使这种家禽变得越来越便宜，并且可以随处买到。芭芭拉·派姆的小说对厨房人类学充满了幽默的洞察力；在他的小说中，“一只家禽”是为应邀而来的牧师准备的，它看上去样子严肃，不显得肉感，“镀金的皮肤如同牧师主持圣餐与弥

撒时穿在身上的十字襟”。今天，鸡肉与沙拉这两样食物是时尚的，因为它们不含脂肪；冰淇淋享有声望，因为它是奢侈品，是现代饮食上的胜利；甜点在一个“高调”上结束了一餐，尽管我们具有现代性，我们仍然是一个浪漫的人，喜欢以一个高潮来结束我们的艺术工作，不管传统上作为一餐中心的主菜是什么。

异常简单、然而却颇为自负的一顿饭，对我们而言，意味着许多事情，它就像一出结构完美的戏剧，给我们带来了娱乐。所有的参与者既是演员，也是观众。对我来说同样重要的，是要密切关注所使用材料的多样化与对比性，这顿特殊晚餐的组成成分，能代表地球上大多数国家的饮食结构，它包括所有类型的食物：蔬菜、淀粉、肉类、水果、牛奶与糖果、植物油、黄油、柠檬汁（我为我的沙拉调味品选柠檬汁而不选醋的原因有如下几个：首先，我喜欢柠檬汁，柠檬汁可以与鸡肉很好地搭配；其次，醋会影响对葡萄酒的品尝，这是一个很大的题目，无法在这里进行探讨；最后，我需要一种水果为我的食物做完成时的装饰），还有陌生的、令人不安的原料——盐。我之所以选择这个主题，还因为它提供了一个适当的环境，可以让我们探讨诸如快餐、超市、广告策略、流行食品等现代社会特有的现象，以及这些东西所创造的神话。我所选择的每一样食物，本身都有一个神秘的、热情的、通常是野蛮的历史；每一种食物都促使着人类种族的觉醒，以它自己特有的方式约束着我们，诱惑着我们，驱赶着我们，鞭策着我们。

这九种食物引起了我们对令现代社会苦恼的一些巨大问题的思考，这些食物，有的已经变成了危险品，有的则是农作物的同一性与遗传工程学的结果；盐碱滩出现了，地球上肥沃珍贵的土地受到了令人痛心的污染；文化传统遭到破坏，取而代之——还有什么其他的可以替代的东西呢？农村机械化的推广令人类生去了谋生的手段；动物的权利抗议着廉价的肉食；食物辐射、添加剂、抗生素、除草剂与杀虫剂，还有其他一些令我们丧失信任的东西，无所不

在。当我开始写做这本书时，我原本打算写得轻松有趣一些，然而，事实上，我在写做中经常处于愤怒与恐惧的状态。

厌倦是二十世纪的社会毒气，当然，我们额外还担负了自然界的毒气，那就是污染。厌倦由于失去意义而产生，它起源于与他人及我们过去联系的失败。这本书是对理解的一个温和的呼吁——绝对没有什么东西是生来就令人厌倦的，每一天并不令人厌倦，普普通通的事物也一样，毕竟，这些是我们共同拥有的东西。最近，我们决心去思考一些过去曾认为不值得考虑的事情，积极地去询问一些曾被认为过于基本的问题，之所以产生这样的变化，我想是因为我们想要再次体验古老但却被无情忽略了的像注意力、感受力与感谢等的人类反应的良好愿望。在因无知与疑惑而做迷信的糊涂事或蠢事方面，我们已经得到了太多的教训。厌倦容易令人急躁，当它与巨大的具有破坏力的权力相伴时，它是极度危险的。W·H·奥登写道：

那些古老的警告，

仍然具有令我恐惧的力量。

不敬的言行比迷信更加愚蠢。



目 录 Contents

1	导言 晚餐我们吃什么?	11
1	玉米: 我们的母亲, 我们的生活	11
4	玉米的生长	12
8	玉米的起源	12
18	如何食用玉米	12
22	玉米片	12
25	玉米和遗传学	12
30	坏消息	12
37	盐: 可吃的石头	12
39	盐矿	12
41	盐园	12

44	盐之谜	1
48	保存与运输	2
53	盐税	1
56	盐的象征	4
59	盐与现代科技	8
65	黄油与一些“好的东西”	81
67	制造黄油	25
71	不受欢迎的，化妆品与医用黄油	25
74	黄油的秘密名字	38
77	黄油文化	73
82	一些黄油信仰与表达方式	93
84	人造黄油：剧间的情节剧	14

97	鸡：从原鸡到小馅饼
100	GALLUS GALLUS
106	斗鸡
111	鸡妈妈
115	人类的观点
118	养鸡和杀鸡的现代方法
125	谁在乎呢？
129	柔韧的鸡
132	吃白色的，吃金色的
137	大米：有灵魂的暴君
138	水稻
141	水稻与文明