

绘画中的食物

FOOD IN PAINTING
FROM THE RENAISSANCE
TO THE PRESENT

从 文 艺 复 兴 到 当 代

美/肯尼思·本迪纳 著

谭清 译

这不是一本传统意义上的艺术史研究，
作家本迪纳的风格恰恰是今天的学生和
博物馆迷们最喜欢的：

它构思新颖，结构独具匠心，

不仅很好地展现了当今艺术界的新潮流，

而且深刻分析了绘画作品中

与食物有关的主题的发展脉络。

读后令人耳目一新，欲罢不能……

本迪纳带领读者们

在文艺复兴时期以来有关食物的

艺术作品的海洋中遨游。

他既让读者受益匪浅，

也给艺术史界留下了宝贵财富。

《美食家》

《绘画中的食物》

的确向我们展示了

一场视觉的盛宴。

它分析精准，评论深刻，

插图更令人垂涎欲滴。

和众多艺术史学家不同的是，

该书作者不是拘泥于

挖掘作品的象征意义，

而是敏锐地捕捉这些作品所反映的

人们在饮食、烹饪等

方面的变化。

读后不但能大饱眼福，

更能发人深省。

《独立报》

绘画中的食物

从文艺复兴到当代

FOOD IN PAINTING

FROM THE RENAISSANCE

TO THE PRESENT

美/肯尼思·本迪纳 *Kenneth Bendiner* 著

谭清 译

图书在版编目 (CIP) 数据

绘画中的食物：从文艺复兴到当代/(美) 本迪纳著；谭清译。
—北京：新星出版社，2007.7

ISBN 978 - 7 - 80225 - 303 - 2

I. 绘… II. ①本…②谭… III. 绘画 - 美术批评 - 世界
IV. J205.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 075688 号

绘画中的食物：从文艺复兴到当代

(美) 肯尼思·本迪纳/著 谭清/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：229 千字

印 张：11.75

版 次：2007 年 7 月第一版 2007 年 7 月第一次印刷

书 号：ISBN 978 - 7 - 80225 - 303 - 2

定 价：36.80 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)

关于作者

肯尼思·本迪纳，威斯康星大学密尔沃基分校艺术史教授，著有《维多利亚绘画简史》(1985)及《福特·马多克斯·布朗的艺术》(1998)。

饮食文化丛书

《世界第一美食》

杨怡祥 著

《吃》

S.W.明茨 著 林为正 译

《咖喱传奇》

莉泽特·科林厄姆 著 邵文实 译

《餐桌礼仪》

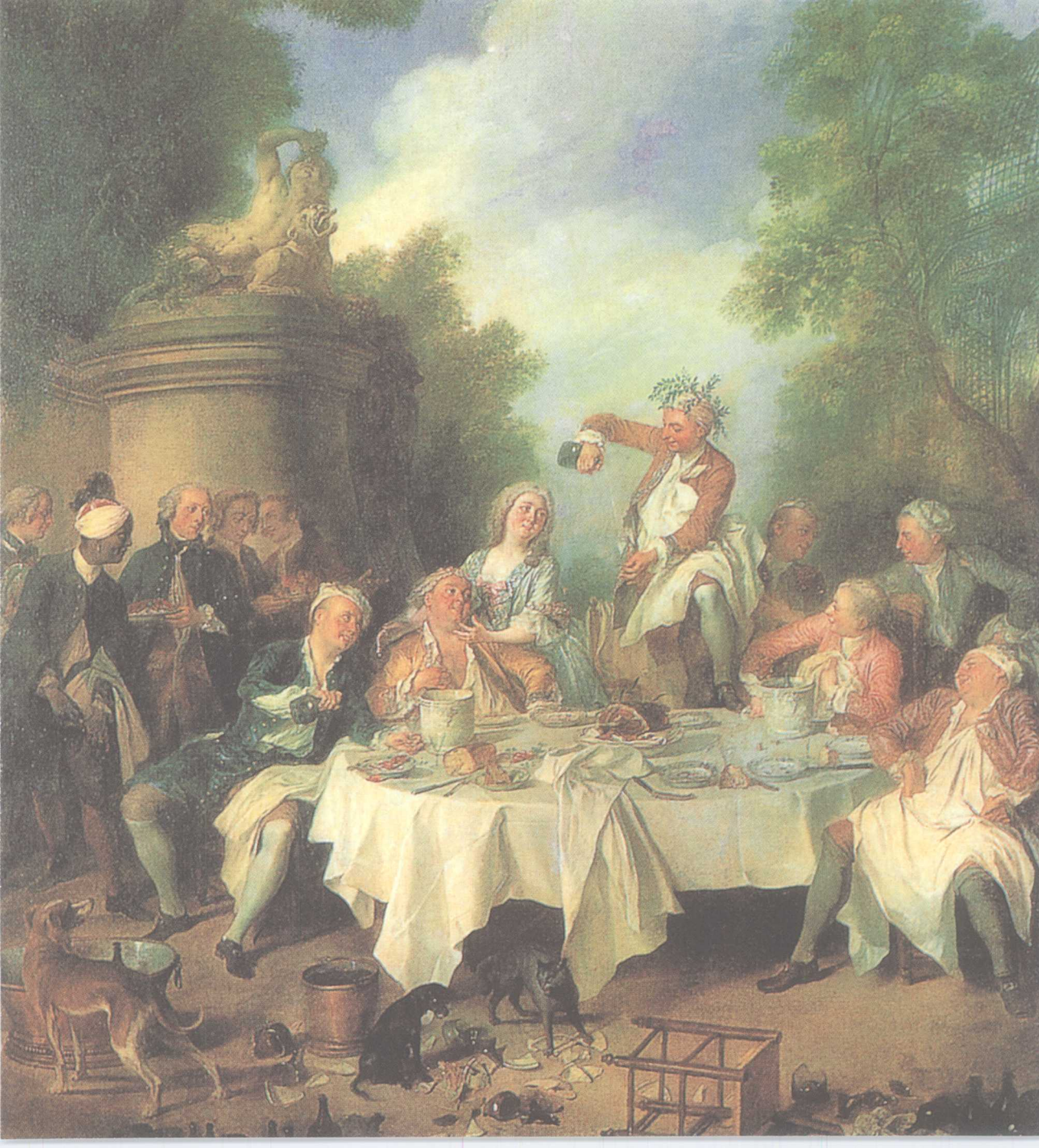
玛格丽特·维萨 著 刘晓媛 译

《一切取决于晚餐》

玛格丽特·维萨 著 刘晓媛 译



责任编辑 / 刘 刚
特约编辑 / 金小木 李志卿
装帧设计 / 王 梓





目 录 Contents

1	引言 Introduction
29	市场 The Market
83	做饭 Preparing the Meal
121	进餐 Meals
233	装饰与象征食物画 Decorative and Symbolic Food
255	索引 Index

引 言

“饭后没奶酪，犹如美女瞎了一只眼。”法国保皇党美食家布里亚·萨瓦兰《味觉生理学》（1825）第十四条格言如是说。寥寥十数字，奶酪可能具有的辅助消化的作用、正餐上菜的程序、人们对残损物品的恐惧、视觉盛宴与味觉饕餮的联系以及美食享受与美色愉悦的结合等等主题都悉数网罗其中。《味觉生理学》是一本有关饮食的思想录。作者应用营养学、哲学以及个人体验来分析餐桌美味。尽管布里亚·萨瓦兰趣味横生而又有几分傲慢的文风几乎无人能出其右，但其内容所涉及的范围之广、行文之简约流畅却是后人可以学习借鉴的。本书就仅以区区数页涵盖了与食物有关的方方面面的主题。当然，本书探讨的是十五世纪以来绘画中出现的食物以及食物画的历史。因此，与其说这是一本关于烹饪的读物，不如说是一本有关艺术的书籍。

本书探讨了从自信的文艺复兴时期到尖锐的后现代主义时期的艺术。在这一时期，绘画中的食物形象大多代表着对物欲的满足。二十世纪六十年代的波普艺术开始嘲讽食物的这种安抚作用，七十年代以后的后现代艺术家们继续着这一批判。不过，本书中呈现的大部分食物画作表达的还是有关生理满足的题材，而这种感官享受也正是本书的主题。

本书的章节按照食物从食品供应商到肠胃系统再到其“五谷轮回之所”的顺序编排。第一章讨论有关食物集散与销售题材的作品；第二章是关于食物的

烹饪题材；第三章关于餐桌上的食物；第四章讨论食物的象征和装饰意义。每一章都尽量按照作品的年代顺序进行编排，当然有时候为了强调某一主题或为了说明某一问题，也会打破这种顺序。

本书不是以艺术家为中心来对大师们有关食物的作品进行审视，而是着重探讨以盛宴、死亡的动物、水果以及银质餐具为题材的画作所表现的思想，有时甚至要挖掘隐含在作品中的模糊不清的思想。然而，画面中的形象远比餐饮和烹饪方法的历史变化来得重要。本书以画作本身为出发点，考察人们的饮食习惯、阶层差别、新发现的食物、作品与文学的关联以及不同社会不同时期的宗教信仰和医学观念，其目的是为了加深对画面的理解。当然，本书并非人为地把一些毫不相关的作品拼凑在一起，如果那样的话就不过是为研究这些作品的社会背景寻找借口罢了。本书对作品的划分有着真实的历史基础。当然，这种划分有别于以往西方艺术史的分类方法。

食物画的形成和发展自成一体，与艺术史的发展相伴随行。后来创作的食物形象既与早先的作品遥相呼应，又根据各自的社会背景做了相应的改进。但是，自始至终，它们都没有偏离对食物进行描绘这一主题的特殊的历史主线。当然，几个世纪以来，有关耶稣受难、王者的肖像、战争场景等等主题的作品也莫不如此。不过进行分类研究时，那些作品的含义个性更鲜明，时代特征也更明显，因为反映这类主题的变化因素更明显了。至于有关食物的绘画，直到十七世纪荷兰的艺术家们创作了食物形象的关键要素，早期食物画的重要性才引起人们的重视，因为他们的创作就是在这些早期作品的基础上进行的。而其后的画家创作与食物有关的作品时，又常常回顾十七世纪荷兰共和国的作品，从中寻找方向、思想以及适当的表现形式。

虽然很早以前人们就把特定种类的食物当做族群认同的标志，但是，二百多年来，艺术史有关餐饮的绘画除了荷兰菜以外别无他物。意大利几乎没人画过意大利通心粉，法国人也几乎没画过他们的浓汁杂鱼汤或红酒炖牛肉，在二

十世纪六十年代以前，美国表现热狗的画作也是少之又少。多数时候，荷兰食物画的传统统治着民族主义或地方主义的口味。然而，某些与食物有关的主题——譬如茶会和餐馆的场景等等——并未从荷兰巴洛克作品中寻找固定的模式加以仿效。即便是亨利·马蒂斯这样从十七世纪盛极一时的荷兰食物画中吸取了大量营养的二十世纪的艺术家，也同样参考了许多其他种类的食物画，如保罗·塞尚的作品等等。食物画的历史不仅仅局限于十七世纪的艺术，本书的主旨也不只是确认重大的历史事件，而是对与食物有关的绘画进行全面综合的描述，其中最重要的是对画面构图发展的脉络进行梳理。

尽管本书介绍了理解食物画的一些理论体系，尤其是马克思和弗洛伊德提出的拜物主义和克劳德·列维-斯特劳斯的人类学观点，但是，教条主义的判断和不切实际的论述是笔者所要力图避免的。一天早上，当笔者在阿姆斯特丹排队等候进入瑞杰克斯国立博物馆时，排在前边的那人体重至少在一百三十公斤以上。此时此刻，笔者不禁想到，一些艺术史家从当代具有象征意义的书籍铭文中找到大量佐证，认为十七世纪有关食物的静物绘画对世俗的享乐持谴责的态度，其观点一定是言之有据的。这就是所谓的劝世主题。大量的食物象征着物质生活的虚幻性。我心中暗想，说不定稍后在博物馆还会碰到那个胖家伙。果不其然，很快我就看到他在仔细研究展出作品所表现的各种食物：鱼、火腿、馅饼、葡萄、褪了毛的鹅、香肠、白菜、柠檬、苹果、梨、啤酒、红酒、盐以及价格昂贵的调味品等等。不知不觉中，他的手指不再指指点点，嘴巴却开始香甜地啣吧起来。假如画家和他们的资助人的初衷是为了批评和贬抑来自味蕾和胃的肉欲的享乐，那么很显然，他们没有达到自己的目的，至少是没有认识到道德理想背后诱人的现实的味道。对此，本书持开放宽容的态度。

医 学

许多重要主题在多个章节中反复出现。比如食物与医学结合的主题就随处



图1 尤金·德拉克洛瓦《龙虾静物画》（1826-1827），布面油画。巴黎卢浮宫艺术博物馆

可见，所涉及的内容也与现代健康营养学相差甚远。古代医学观在从文艺复兴时期直至十九世纪的作品中无处不在。例如，由尤金·德拉克洛瓦（图1）在1826至1827年间创作的室外静物绘画作品就表现了煮熟的龙虾混杂在一堆死亡的猎物当中——这种组合看上去不可理喻，但考虑到它们是传统医学推荐同时食用的食物，作品中出现这样的组合也就顺理成章了。几个世纪以来，艺术家们表现了不同场合中煮熟的龙虾和死亡的猎禽野兔在一起的情景：厨房、家



图2 佛兰斯·斯莱德斯《食品储藏室》(约1620),布面油画。布鲁塞尔比利时皇家艺术博物馆

中储藏食品的地方以及野外等等(图2)。他们之所以表现这样的组合,是因为人们认为这些食物互相平衡,可以达到更好的健康效果。

加仑和其他一些古代作家认为,每个人的“质”各有不同。这种“质”由以下四种元素构成:气(性湿热)、土(性干冷)、火(性干热)以及水(性湿冷)。同样,每种食物也各自具有寒、热、干、湿等不同特性(通常由其生活环境的特点所决定:或潮湿,或干燥,或生存于泥土,或飞翔在空中)。这种古代的医学观一直沿袭到中世纪甚至其后的年代。

在这种理论指导下,好的饮食搭配的目的就是要使人们保持“质”的平衡。为了达到这一目标,人们的饮食食谱就不应过分强调四种基本元素中的任何一种。干性食物应该和湿性食品同时使用,以平衡该食物中的干性;湿热的

食物应该配以干冷的食品……中世纪和文艺复兴时期的烹饪要花大量时间把食物混杂捣碎，就是因为人们相信不同特性的食物掺杂在一起能够带来健康的身体。事实上，当时的饮食理论还相当复杂。因为食物冷热干湿的程度又分为四个等级，而烹调方法还会导致这些特性发生不同程度的变化。比如说，煮可以增加食物的湿性和热性，烤和腌会增加干性。上百年来，医生们可能会对某一食物的寒性或湿性的程度产生质疑，也可能对每个个体的“质”有不同看法，但他们对这一理论体系的基本前提却从不怀疑。食物的平衡是饮食健康最重要的部分。从某种意义上讲，它与当代饮食理论中每餐摄入的蛋白质和碳水化合物等物质应当适量的观点并没有太大的差别。时下流行的白葡萄酒配鱼类和禽类的吃法很可能就是来源于上述的古代医学理论。不同葡萄酒的干性程度并不相同，而白葡萄酒性干的特点正好可以弥补鱼类和空中飞禽性湿的特性。平衡的必要性还延伸到了味觉的领域。在中世纪和文艺复兴时期，甜味要用苦味（或酸味）来平衡。酸甜沙司和又苦又甜的配料就经常出现在十四、十五世纪的食谱里。

古代的科学理论，无论在今天看来显得多么不科学，都不可避免地成为了大量艺术作品的基础。例如，早期描绘食品市场作品的画家之一约阿希姆·比克莱尔创作的四幅表现市场的作品中，就分别描绘了四种元素——气、土、火、水——每幅画专门描绘同一种元素的食物。比克莱尔对食物的理解与二百年后德拉克洛瓦的看法未必有太大的差异。毫无疑问，德拉克洛瓦的龙虾具有湿性和寒性，可以平衡生活在土里的野兔和翱翔于空中的欧洲椋鸟相对干热的特性。雉鸟主要生活在陆地上，有时也可以在低空进行短距离飞行，一般认为它们是特性最均衡的食物。即便是像布里亚·萨瓦兰这样的十九世纪的进步作家，尽管他自我标榜对饮食和消化的理解是现代的和科学的，但他也不得不时常借助于古代医学知识，不时提到会使身体“上火”或者可以“降火”的食物，与加仑的理论一脉相承。请注意，布里亚·萨瓦兰关于味觉生理学一书的

出版，正好与德拉克洛瓦龙虾静物作品的展出同期。

圣 经

与医学相比，宗教甚至更多地渗透到了食物画作品中，因此，本书中宗教主题也不可避免地出现在多个章节里。圣经内几个与吃有关的重要事件深刻地影响了整个西方食物绘画艺术。“加拿婚宴”、“面包和鱼的奇迹”、“以马忤斯的晚宴”等多次在画家们的作品中出现。而神学方面最为重要的与食物有关的场景，还数“伊甸园”和“最后的晚餐”，画家们对这一主题的表现真可谓叠床架屋，不厌其烦。圣经中，伊甸园的水果并未命名，但从十六世纪开始，几乎在所有表现“人类的堕落”的画作都以苹果的面目出现。雨果·凡·德·古斯 1470 年前后创作的线条优美的《亚当和夏娃》（图 3）就是一个典型的例子。希波城的主教圣奥古斯丁毫不含糊地把亚当和夏娃吃水果的原罪阐释为性交的隐喻，而且他把水果与性联系在一起的做法在以后的作品中也延续了下来。在凡·德·古斯的作品中，那只大大的苹果被处理成与两个罪人肉体相同的颜色，俨然是他们犯罪的诱因。这幅画一反十五世纪北方画派的传统，将人体处理得瘦弱委琐，给作品平添了一份放荡的感觉。在凡·德·古斯摘水果的画中，就展现了活生生的器官变为器物的一刹那。原罪成了任由人们染苍染黄的死气沉沉的静物画。人类的堕落源自于吃，对食物的消化可能象征着获取偷情的知识，这样，人们肯定会想，食物的主题在西方文化中占据着何其重要的地位。然而，具有讽刺意味的是，也许是为了贬低吃在人们日常生活中的重要性，也许是由于人们将它看成原罪的象征，艺术作品中食物形象的地位一直很低，大多是粗俗的喜剧场景，或者顶多是平淡无奇的普通画面。但是，尽管如此，凡·德·古斯作品中的禁果看上去却鲜美无比。在他的画中，无论是从吃还是性爱的角度看，罪孽非但不令人生厌，反而是其情可悯。

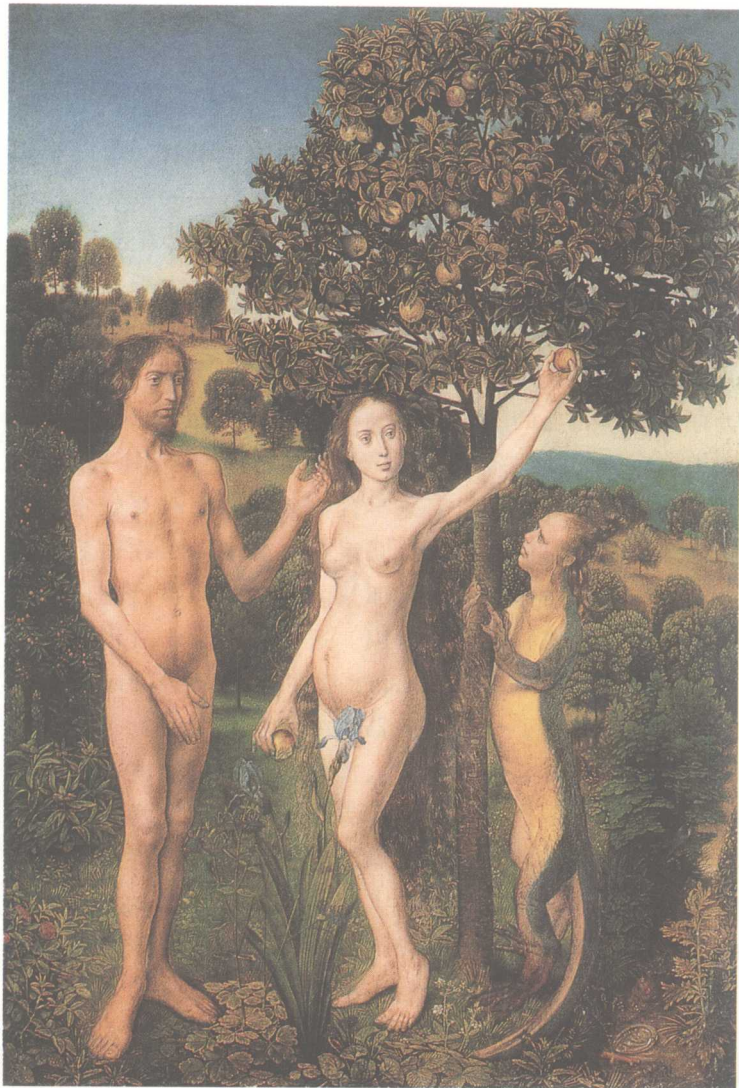


图3 雨果·凡·德·古斯《亚当和夏娃》(约1470),布面油画。奥地利维也纳艺术史博物馆

当然，在本书所讨论的几个世纪的绘画史中，所有画家都不曾忘记水果与奸情的关系，也不曾忘记正是它使得人类开始进入死亡世界。在天堂之外的世俗世界，人们注定无法逃脱死亡，而水果这种食物，不可救药地成了死亡以及原罪充满诱惑的本质的代表。即便是在其绘画生涯的绝大多数时候都反对象征主义和神话学的玛丽·卡萨特，到了十九世纪也还在引用伊甸园的例子。在为1893年芝加哥世界哥伦比亚展妇女大厦创作的一幅十八英尺的壁画上，卡萨特描绘了一个摘水果的妇女。她在1892年10月2日写给贝莎·帕默的信中说道：这是一群“摘取知识和科学之果的年轻女性”。可以说，卡萨特这些摘水果的女孩摒弃了伊甸园与原罪有关的传统思想，给它赋予了全新的内容。她利用了苹果这个旧瓶来装自己思想的新酒。十九世纪九十年代，在由此壁画衍生出来的一系列画作中，卡萨特大大丰富了伊甸园这一主题。她描绘了一组摘水果者的特写形象，她们或仰望天空，或凝视近处，沉思遐想。其中一幅作品画着一个裸体的婴孩，由不知是护士还是年轻的妈妈抱着，伸手去摘树上的苹果（图4）。显然，这组作品表现的正是卡萨特对自己作品的主题——儿童的关爱的思考。尽管卡萨特本人一生未婚，也没有孩子，但她却思考着性的意义及其后果，以及伊甸园的原罪和婴儿的魅力。对于人性的重大问题，卡萨特进行了思考，却没有下结论，而是故意留下自由想象的空间。这正是十九世纪后期典型的象征主义。和当时许多食物画一样，这些作品都试图探讨我们所食用的东西的深刻意义。

在传统的宗教题材作品中，苹果以及酒馆饭桌上的篮子里装着的水果，几乎都自动具有象征性的宗教力量，米开朗基罗·达·卡拉瓦乔的《以马忤斯的晚宴》（图96）便是如此。在复活的耶稣向两位惊呆的门徒显示身份的场景中，葡萄暗指圣餐中的葡萄酒，而此处的苹果则可能确定了耶稣的新亚当的身份，他在天国阻止人类的堕落。甚至卡拉瓦乔选择秋季的水果（水果表面还有轻微的腐烂）也有人将之解释为暗示着耶稣之死——秋季是等同于他的死亡的季



图4 玛丽·卡萨特
《摘苹果的男孩》
(1983), 布面油画。
里士满弗吉尼亚艺术
博物馆