

《无尽的盛宴》是一盘点心。

一个隐藏在杂志档案库里的宝藏。

即使美国的食物结构不断在改变。

反映出我们是什么样的人的功能不变。

你在这本书里看到的是美国人民在餐桌上的冒险史。

一部仍在进行中的历史。

美食杂志 六十年 精选作品

Sixty Years of Writing
from Gourmet

Endless Feasts 无尽的盛宴

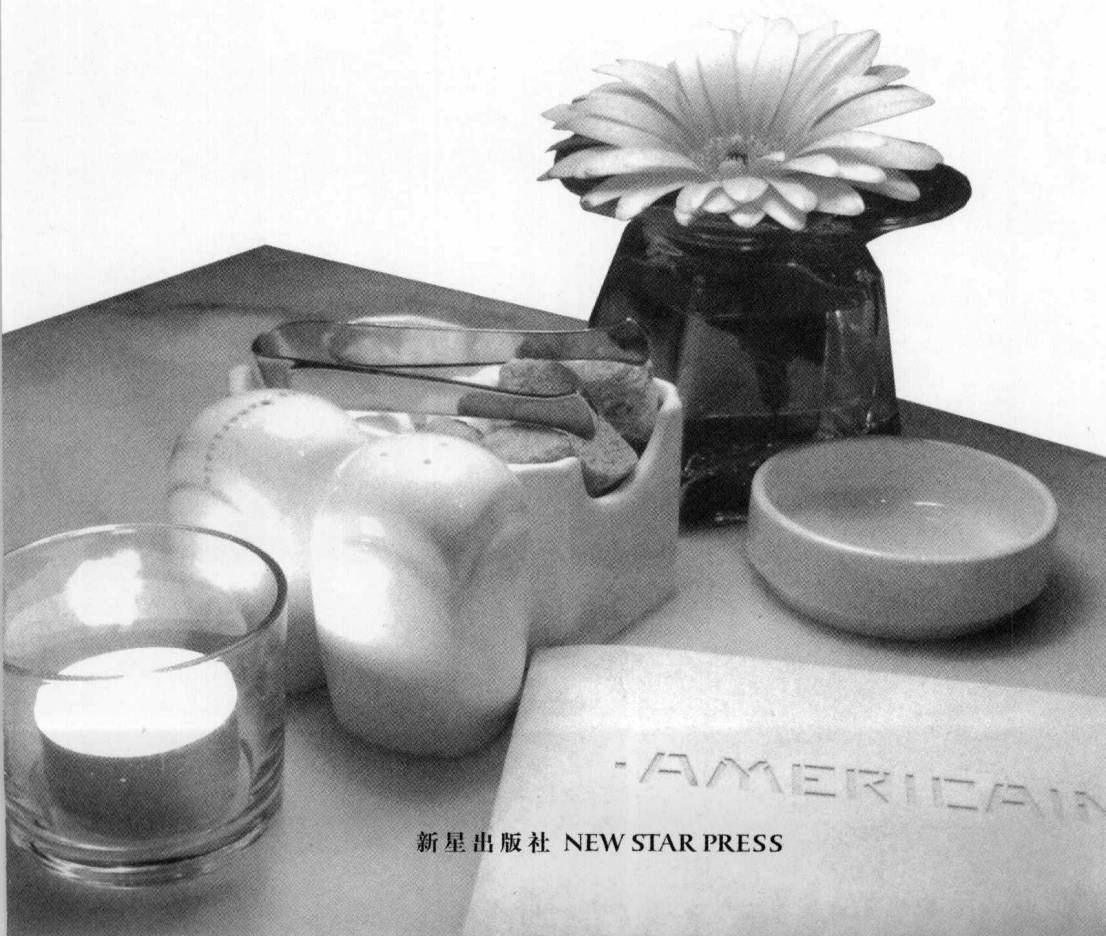
[美] 露丝·雷克尔 / 编 卓妙容 / 译



新星出版社 NEW STAR PRESS

Endless Feasts 无尽的盛宴

[美] 露丝·雷克尔 / 编 卓妙容 / 译



新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

无尽的盛宴: 美食杂志六十年精选作品/(美) 雷克尔 (Reichl, R.) 著;
卓妙容译.

—北京: 新星出版社, 2007. 5

ISBN 978 - 7 - 80225 - 268 - 4

I. 无... II. ①雷... ②卓... III. 饮食 - 文化 - 世界 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 038722 号

无尽的盛宴: 美食杂志六十年精选作品

[美] 露丝·雷克尔/著 卓妙容/译

责任编辑: 刘 刚

装帧设计: 林 涛

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

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: 880 × 1230 1/32

印 张: 14.375 字 数: 371 千字

版 次: 2007 年 6 月第一版 2007 年 6 月第一次印刷

印 数: 0 001 ~ 6 000

书 号: ISBN 978 - 7 - 80225 - 268 - 4

定 价: 37.50 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)

序

露丝·雷克尔

在美国以食物为题材的作家中最杰出的一位，曾经用“关于吃、吃什么以及什么人在吃”来定位她的作品。细心的读者不难发现这个说法为她留下了极大的发挥空间。

这句话同时完美地诠释了早期的《美食》(*Gourmet*)杂志。当费雪(M. F. K. Fisher)谈到她的选择时，版图扩张了不少。她也明确表示想写的可不仅仅是餐桌上的菜肴；《美食》杂志在创刊之初画下了同样的范畴。在编辑眼中，几乎没有任何事物该排除于杂志的讨论范围外，没有任何意见该在杂志的内容里被抹杀。这般开阔的眼光全归功于它的创办人——尔勒·麦克欧斯兰德^[1]，一个不觉得在世界大战一触即发的紧张时刻开办一本讲述“舒适生活”(Good Living)的杂志有什么奇怪的勇者。他想透过杂志来宣扬他的主张，强调即使在面对灾难时，“过得好”还是非常重要的信念。将他的杂志带来世上无疑是个乐观的行动，在拥有鉴赏力和重视好品味之下所做出的冲动决定。

麦克欧斯兰德企图心强烈，目标宏大地孕育出美国第一本享乐主义的杂志。在不把“食物”当成上得了台面的主题的年代，他相信“食物”其实才是唯一该受到重视的。对他而言，食物包括了打猎、钓

[1] 尔勒·麦克欧斯兰德：Earle MacAusland，一九四一年创办《美食》后兼任编辑和发行人，直到一九八〇年过世为止。

鱼、历史和科学、政治、人类学以及小说；当然也包含了各式饮料。他拒绝对想象力设限，在地球被喷气式飞机的速度缩小成今天的尺寸之前，读者得以借着他的美食杂志悠游世界各地。

他鼓励《美食》的作者们远游冒险，再自前线送回报告。他们坐火车、搭巴士、乘轮船，足迹遍布每一个大陆。有时他们带回食谱，大多数时候没有。虽然到了后来，食谱成了饮食杂志不可或缺的要项，但在麦克欧斯兰德的《美食》中，食谱并非他们引以为傲的特点。在回顾中，独树一帜的，反而是内容涵盖的广度和文章优秀的水准。

所以我们才有了露丝·哈克内斯（Ruth Harkness）在一个寒冷清晨里提起勇气，决心带着她的暹罗猫离开纽约前往墨西哥的故事。当巴士随随便便地将她们扔在塔马拉查力村（Tamazanchale，她特地注明这个村名听起来真像间曼哈顿的地下酒吧）时，决定留下的主要理由是华林（那只猫）喜欢那儿的食物。同一个时间，另一个露丝没有猫的陪伴而身在暹罗（即泰国）享受着日式大餐。两个露丝的个性南辕北辙，却都有一枝生花妙笔、一个勇于挑战的灵魂和一种欣赏世界的独特眼光。

在几乎长达四十年的时间里，《美食》就是美国最伟大（同时也是最被低估）的作家之一约瑟夫·韦克斯伯格（Joseph Wechsberg）的另一个家。他以温情睿智的笔法描述了从私酒到新潮伦敦^{〔1〕}的各种题材，而本文选却因页数限制，只能收录他的两篇作品，真令我心碎。

麦克欧斯兰德最棒的理念之一，就是要求作家以报导外国的方式来介绍美国。曾获普利策奖的诗人罗伯特·崔斯川·科芬（Robert P. Tristram Coffin）在故乡缅因州漫步旅游，以全新的角度带给读者截

〔1〕 新潮伦敦：swinging London，指一九六〇年代伦敦打破传统的创新风气。

然不同的经验。追逐鹿的踪迹、直捣龙虾巢穴、从大自然中取食，他的故事听起来像是古老的传说，充满了难以置信的浪漫。

麦克欧斯兰德的《美食》刊登了安妮·普鲁（E. Annie Proulx）的第一部短篇小说、威廉·哈密尔顿（William Hamilton）刚起步的漫画和雷·布莱伯利（Ray Bradbury）的小说《蒲公英酒》（*Dandelion Wine*）的早期故事。之后，这本杂志给了萝莉·柯文（Laurie Colwin）描写家庭烹饪乐趣的空间，也鼓励了如玛德赫·杰弗里（Madhur Jaffrey）、阿妮塔·罗斯（Anita Loos）和克劳蒂雅·罗登（Claudia Roden）等作家回味从前。

《美食》了解美国烹饪的长处在于多元化，编辑们明白一本真正杰出的杂志必须反映出这个特点。《美食》容许它的作者们追寻自己的食欲，不强迫他们遵守一定的规则，因此成了反映真正美式品味的明镜。

在这本精选集中，我们试着回顾六十年来的吃，人们吃些什么以及什么人在吃。《无尽的盛宴》只是一盘点心，一个隐藏在杂志存盘的宝藏里的样品。美国的食物持续地改变着，代表了我们是怎样的人；你在这本书里看到的是美国人民在餐桌上的冒险史，一部仍在进行中的历史。

最后，关于书上的食谱：

《美食》在一九六五年设立了实验厨房。现在每一个食谱都得经过谨慎的测试、再测试，才能出现在杂志上。但在早期，编辑假设读者（或很多时候是读者的厨师）能自己在厨房里独当一面。

大多数时候，那时的读者只能自求多福。当我们为杂志六十周年特刊测试食谱时，发现很多食谱做出的口味不是现代人可以接受的，有的不能以今天的原料来制作，还有一些食谱根本就做不出东西来。在周年特刊的杂志上，我们调整了所有的食谱好跟上时代的脚步。不

过在编辑这本书时，我们决定以历史真实性为重而保留食谱原先的样子。举例来说，我想告诉你当我参考萝莉·柯文的鸡肉食谱做菜时，虽然她特别强调要煮上两个小时，但我不喜欢鸡肉熟到会从骨头上掉下来，所以缩短了烹调时间。但我决定保留自己的意见。换句话说，你得自己判断，自求多福吧！

目 录

食谱目录	4
------------	---

美食家之旅

瑞士的三间小餐厅	3
中国西藏的喇嘛庙	14
墨西哥的清晨	22
巴黎美食报告	33
无言的美食	41
戴莫尔皇家糕饼店	49
印度缅甸	60
阿拉伯的野餐	74
上海：流金岁月	83
温布利亚浪漫	92
味觉魅影：童年回忆重现	102

美国风情画

美国葡萄酒正名记	111
葡萄藤的不死传奇	116
龙虾之夜	121
鹿肉之夜	128

缅甸的早餐	137
丽池怀旧	145
毛钩已出手	157
大蒜战争	164
一九二〇年代的鸡尾酒会.....	171
陶斯晚宴庆丰收	178
低地的南方美食	187
上火车！优雅越过洛矶山.....	204
双人行：北达科他州哈瓦那.....	214

美食界名人

爱德华·狄波明安	225
人物侧写：美食大师费雪.....	233
美国餐饮教父：詹姆斯·比尔德的早年生活	247
美国餐饮教父：詹姆斯·比尔德的成年生活	270
近代厨师之父：艾斯科菲耶.....	310
末代权贵：路西斯·毕比.....	326

有关品味

迟到的告解	335
一个人用餐	347
清炖肉汤冻的回忆	353
快手厨师的简易烹饪	358
什么，你说我注重享受？	364

食物与烹调

绿色蔬菜沙拉	375
话说髓骨	382
秋葵浓汤狂热	393
和比尔德一起煮意大利面	406
印第安部落面包	426

食谱目录

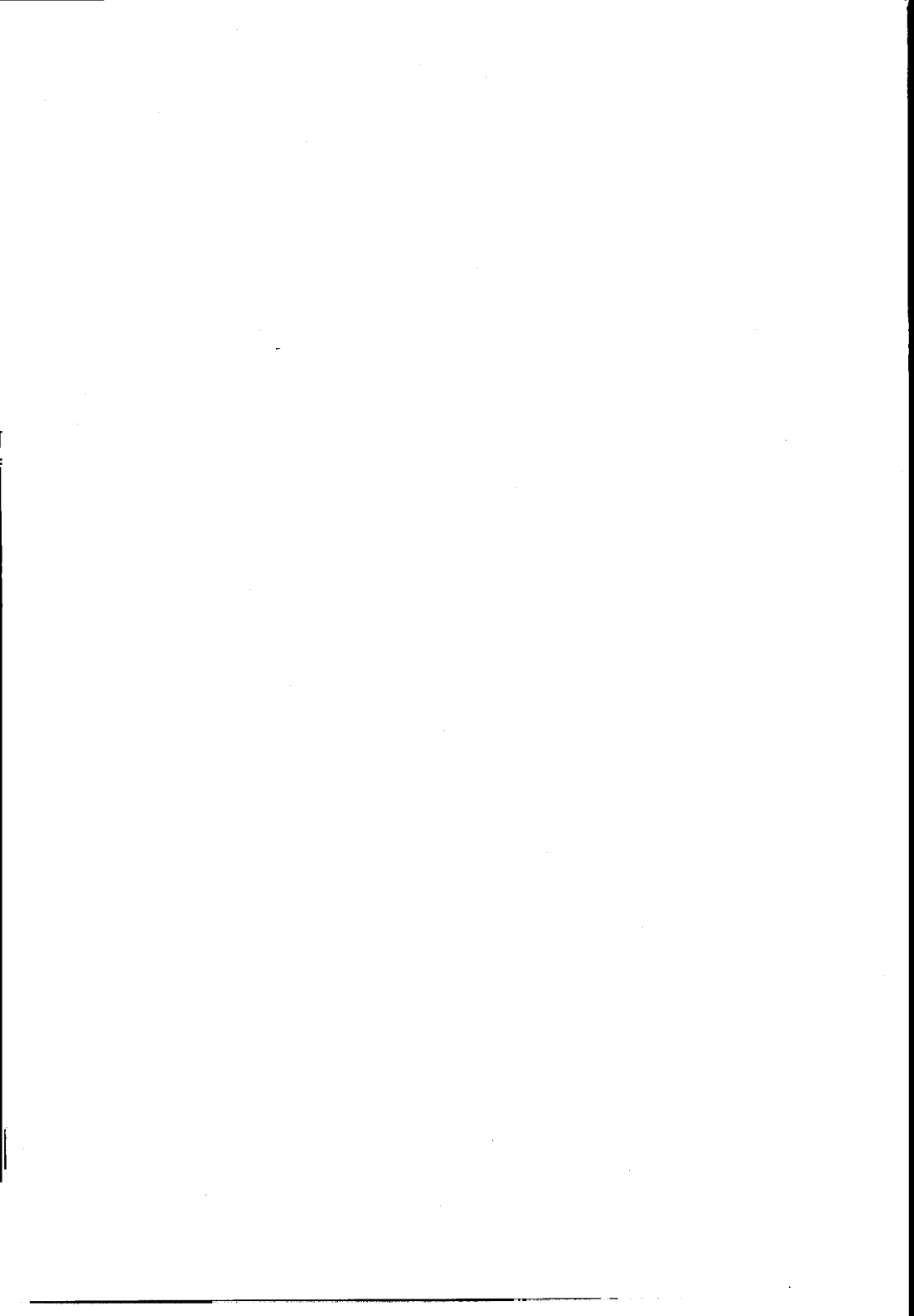
柯夫塔 Kofta	68
印度综合香料 Garam Masala	70
德里山藜豆 Delhi Chick-Peas	70
香脆蔬菜油炸饼 Pakoris	71
印度焗饭 Indian Baked Rice	71
印度香料青豆 Indian Spiced Green Beans	72
印度全麦炸饼 Pooris	72
中东羊肉小酥饼 Sanbusak	79
枣椰烤鸡 Roast Chicken with Dates	81
柠檬酸豆烤红椒 Roasted Red Peppers with Preserved Lemon and Capers	81
菠菜炒饭 Ispanakli Pilav	82
巴利玛洛爱尔兰炖羊肉 Ballymaloe Irish Stew	107
潘兴将军鲈鱼排 Filet of Sea Bass Pershing	153
葛洛丽亚·史华生煎嫩鸡 Poulet Saute Gloria Swanson	154
丽池飘浮之心 Coeur Flottant à la Ritz	155
杏仁干果糖 Almond Praline	156
新鲜豌豆杂烩汤 Sancocho de Chifharos	183
红辣椒烤猪腿 Carne de Marrano Con Chile Colorado	184
青辣椒炖鹿肉 Temole de Chile Verde con Venado	184

野生菠菜	Quelites	185
玉米浓粥	Chauquehue	185
精致油炸小布丁	Capirotada	185
糖霜饼干	Biscochitos	186
蟹黄浓汤	She-Crab Soup	196
蒸蓝蟹	Steamed Blue Crabs	197
如何取出蟹肉	To Remove Meat from Blue Crabs	197
慢炖鲜蚝	Oyster Stew	197
咖喱酱烤碎肉	Hobotee (Baked Meat Custard)	198
低地鲜虾奶油饭	Low Country Shrimp Pilau	198
不伦瑞克炖肉	Brunswick Stew	199
烤小排骨	Barbecued Spareribs	200
牛肉冻炖蔬菜	Daube Glacé (Fellied Beef Stew)	200
南瓜酥芙蕾	Squask Soufflé	201
油炸洋葱玉米饼	Onion Hush Puppies	202
酪乳软饼	Buttermilk Biscuits	202
凉拌甜酸卷心菜	Sweet and Sour Coleslaw	203
土豆派	Sweet Potato Pie	203
桃乐丝·高斯维格的大黄脆片		
Doris Gylsvig's Rhubarb Crunch		220
蜜德蕊·布朗蒙德的巧克力甜菜蛋糕		
Mildred Brummond's Chocolate Beet Cake		220
桃乐丝·高斯维格的蔬菜面饺鸡汤		
Doris Gylsvig's "Knefla" Soup		221
鲜奶油西红柿	Tomates à la Crème	229

乳酪切片 Tranches au Fromage	231
凯瑟琳·赫本的布朗尼蛋糕	
Katherine Hepburn's Brownies	362
罗勃兹的髓骨薄饼 Marrowbone Canapés Roberts	390
鲜虾螃蟹秋葵浓汤 Shrimp and Crab Gumbo	395
简单秋葵浓汤 Simple Okra Gombo	397
蚝肉秋葵清汤 Maigre Oyster Gombo	397
鸡肉秋葵浓汤 Chicken Gumbo	401
巴黎改良版秋葵浓汤 Gumbo Improvisé Dit De Paris	403
油炸秋葵绿西红柿 Fried Okra with Green Tomatoes	405
新鲜手工意大利面 Pasta Fresca	408
新鲜菠菜意大利面团 Fresh Spinach Pasta Dough	409
奶油乳酪意大利面 Pasta Al Burro	410
香蒜橄榄油意大利细面 Spaghetti Aglio Olio	411
坚果葡萄干意大利面	
Spaghetтини O Tagliatelle Alla Siciliana	412
新鲜西红柿酱汁 Salsa di Pomodoro Fresco	413
简易西红柿酱汁 Quick Tomato Sauce	413
蘑菇西红柿酱汁 Tomato Sauce with Mushrooms	414
蘑菇腊肠西红柿酱汁	
Tomato Sauce with Mushrooms and Sausages	414
传统西红柿酱汁 Traditional Tomato Sauce	414
西红柿洋葱意大利面沙拉	
Pasta with Tomato and Onion Salad	415
罗勒酱意大利面 Pasta al Pesto	416

波隆尼亚传统肉酱 Ragù Bolognese	417
波隆尼亚肉酱千层面 Lasagne Alla Bolognese	417
培根蛋黄乳酪贝壳面 Chioccioline Alla Carbonara	418
蘑菇猪肉意大利宽面 Tagliatelle alla Paesana	419
白松露意大利面 Pasta with White Truffles	420
巴黎式通心粉 Macaroni la Parisienne	420
综合乳酪通心粉 Maccheroni Con Quattro Formaggi	421
白色蛤蜊酱意大利面 Tagliatelle Alle Vongole	422
火腿乳酪奶油面 Fettuccine Con Prosciutto	423
焗乳酪通心粉 Maccheroni Al Forno	423
腊肠意大利面 Rigatoni Con Salsiccie	424
帕布韦洛面包 Pueblo Bread	438
霍皮族的蓝玉米丸子 Hopi Blue-Corn Marbles	439
红辣椒浓酱 Red Chile Pur	440
油炸面包 Fry Bread	440
印第安红椒肉 Indian Red Chile with Meat	441
蓝玉米辣面包 Blue-Corn Chile Bread	441
史黛拉·泰勒玉米肉派 Tamale Pie Stella Teller	442
猪肉玉米汤 Posole	442
野芹蓝玉米粥 Hi-yan-ynee	443
圣菲利普青辣椒炖肉 San Felipe Green Chile Stew	443
青辣椒的烘烤和剥壳 To Roast and Peel Green Chiles	444
印第安面包布丁 Indian Capirotada	444
肉桂糖 Cinnamon Sugar	445

美食家之旅



瑞士的三间小餐厅

费雪 (M. F. K. Fisher)。全名玛莉·法兰茜丝·肯尼迪·费雪 (Mary Frances Kennedy Fisher)。一九〇八年生于密歇根，在加州长大，并在法国住了三年。她以“就像呼吸一样的简单和必需”来形容创作对她的意义，被誉为当代最伟大的美食作家，共有二十六本著作传世。于一九九二年过世。

瑞士有三间小餐厅留给我异常深刻的印象：一间坐落于洛桑〔1〕附近的湖畔，一间在往伯尔尼〔2〕的山丘上；还有一间在德语区，往琉森〔3〕的乡村小路旁。

一九三九年六月，我们回欧洲打包家具、拴好木质百叶窗。想到朋友建议我们这么做时，我们还老大不愿意，但不得不承认，事实证明他们才是对的。欧洲各地在温暖的春阳下苏醒，伸过懒腰，快乐地哼起歌来；农作物丰饶；人们悠闲地四处漫步、吃吃喝喝，脸上带着癌症患者打了吗啡后般满足恍惚的笑容。大家不仅是猜测将来不会再

〔1〕 洛桑：Lausanne，位于瑞士西部的法语城市，依阿尔卑斯山傍日内瓦湖，以美丽风光闻名。

〔2〕 伯尔尼：Berne，瑞士首都。

〔3〕 琉森：Lucerne，瑞士东北观光大城。