

TESTE DE VEAV



*Le Mans' Tablecloth*

*A Piquant History  
of Feasting*

03

新知  
文库

# 查理曼大帝的 桌布

一部开胃的宴会史

[英] 尼科拉·弗莱彻 著 李响 译

Simplified Chinese Copyright © 2016 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品简体中文版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

## 图书在版编目 (CIP) 数据

查理曼大帝的桌布：一部开胃的宴会史 / (英) 弗莱彻著；李响译。—2  
版。—北京：生活·读书·新知三联书店，2016.7

(新知文库)

ISBN 978-7-108-05724-2

I. ①查… II. ①弗… ②李… III. ①宴会—文化史—世界 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 133983 号

责任编辑 刘蓉林 黄新萍

装帧设计 陆智昌 康健

责任印制 崔华君

出版发行 生活·读书·新知 三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

图 字 01-2006-1982

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2007 年 9 月北京第 1 版

2016 年 7 月北京第 2 版

2016 年 7 月北京第 2 次印刷

开 本 635 毫米 × 965 毫米 1/16 印张 17.75

字 数 207 千字 图 53 幅

印 数 08,001—14,000 册

定 价 42.00 元

(印装查询：01064002715；邮购查询：01084010542)

新知文库

## 出版说明

在今天三联书店的前身——生活书店、读书出版社和新知书店的出版史上，介绍新知识和新观念的图书曾占有很大比重。熟悉三联的读者也都会记得，80年代后期，我们曾以“新知文库”的名义，出版过一批译介西方现代人文社会科学知识的图书。今年是生活·读书·新知三联书店恢复独立建制20周年，我们再次推出“新知文库”，正是为了接续这一传统。

近半个世纪以来，无论在自然科学方面，还是在人文社会科学方面，知识都在以前所未有的速度更新。涉及自然环境、社会文化等领域的新发现、新探索和新成果层出不穷，并以同样前所未有的深度和广度影响人类的社会和生活。了解这种知识成果的内容，思考其与我们生活的关系，固然是明了社会变迁趋势的必需，但更为重要的，乃是通过知识演进的背景

和过程，领悟和体会隐藏其中的理性精神和科学规律。

“新知文库”拟选编一些介绍人文社会科学和自然科学新知识及其如何被发现和传播的图书，陆续出版。希望读者能在愉悦的阅读中获取新知，开阔视野，启迪思维，激发好奇心和想象力。

生活·读书·新知三联书店

2006年3月

献给约翰

斯特拉

和玛莎

## 致谢

这本书的写作过程像一场颠倒的宴会。我从消耗掉无数用精选的信息片断制作的菜肴开始，按顺序品味并享用它们。然后，我不得不在它们之外构建一场文字的盛宴。像多数大型宴会一样，这个任务需要投入大量人力，我衷心地感激我所得到的帮助、热心和精神支持。

首先，我要感谢出版商 Peter Crawley 对本书的坚定信心。当编辑、出版社和书的风格摇摆不定时，他是唯一不变的、可靠的并总是明智的因素——那种作者梦想拥有的出版商。我将感谢同样致予 Weidenfeld & Nicolson 的团队，他们将我雄心勃勃的想法变成了一本井然有序的书。

我非常感谢我所获得的友好帮助，它有时来自陌生人，当然通常是我的朋友，无论是新朋友还是老朋友，因为有些友谊恰是因为我的

研究而产生或巩固的。太多人贡献了想法、文献、信息以及实用的帮助，在此不可能一一感谢。对于那些其帮助可以与单独的一章相联系的，我在本书的结尾以参考文献的方式致以感谢（简体中文版略去了参考文献部分。——编者按）；至于大量的建议、主意和离奇的片断，它们的提供者可以从本书中认出，他们会知道我如何使用了他们的贡献，我想。我要着重提到美食作家协会讨论小组的成员，他们澄清了一些要点并在我提出要求时迅速地提供信息——感谢你们所有人。

我深深地感激那些慷慨地为我提供住宿、饮食和殷勤款待的人。排名不分先后，感谢 Ian Murray、Annie Good、Susie Lendrum、Emi Kazuko、Nicholas Mellor、Marlena Spieler、Alan McLaughlin、Louise Cattrell、Alex McLennan、Sophie、Mark Dorber、Deh-ta Hsiung 以及 Isabel Rutherford。每当我被古典问题所纠缠，我便求助于我的表兄 Oliver Nicholson，他非凡的幽默感总是让我开怀。David Clarkson 除了确保我的计算机能够安心地吟唱，还在本书的图片部分给予我极大帮助——没有他，书中可能会有许多空白。Gillian Riley 友善地给予我精神支持，此外，还允许我使用她的庞大的图书馆。是 Mike Longstaffe 在午夜拯救了天鹅馅饼。比利时旅游管理委员会组织了卓越的圣休伯特之旅；费城旅游会议慷慨地招待了我在那个历史名城中的旅行。另外，我也感谢 Kevoch 唱诗班、John MacSween、Kate MacSween 以及 Rob Kessler，感谢他们让我加入到他们特别的活动



中。芬兰 Kahnen 驯鹿研究站的 Mauri Nieminen 为我的一场宴会提供了必不可少的驯鹿奶——感谢他的帮助。没有图书馆和博物馆，这本书根本不可能完成，因此我要特别地感谢利兹（Leeds）的 Brotherton 图书馆特别收藏部；大英图书馆，尤其是 Beth McKillop；苏格兰国家图书馆——对我来说简直是天堂；以及苏格兰国家博物馆的 Alison Sheridan。最初是 Alex Fraser 告诉我应当写这本书，我将永远感激他提出了这个建议。Anthony Turner 勤勉地将我的原稿进行了编辑——祝愿他退休后生活更加愉快。

尽管感谢家庭的容忍是陈词滥调，但这很重要。所有书籍创作都需要牺牲，作者的家庭在困难时期需要承受作者的忽视和坏脾气。斯特拉、玛莎和约翰，赞美你们的帮助、理解和热心。

## 目 录

- 5 致谢
- 1 第一章  
什么是宴会？
- 11 第二章  
天堂：宴会的起源
- 19 第三章  
黄金时代：中世纪宴会
- 43 第四章  
宴会竞赛：令人不安的成分
- 51 第五章  
迈达斯国王的最后一餐
- 54 第六章  
宴会的原料：鱼
- 65 第七章  
中国宴会：一种古老的饮食文化
- 74 第八章  
宴会的原料：肉
- 87 第九章  
逆境中的宴会：超越平凡

- 96 第十章  
来自地狱的宴会
- 104 第十一章  
宴会和斋戒：肥美的星期二
- 119 第十二章  
圣休伯特的宴会：狩猎，以及九道菜的鹿肉宴
- 133 第十三章  
宴会中的蜉蝣：香熏和鲜花
- 139 第十四章  
圣安东尼的宴会：猪——农夫们的宴会
- 150 第十五章  
野兽般的宴会
- 155 第十六章  
文艺复兴：欧洲宴会改革
- 170 第十七章  
感恩：赞美救难
- 177 第十八章  
维多利亚宴会：大不列颠环境适应协会的晚餐
- 187 第十九章  
茶席：日本饮茶仪式上的素食宴会
- 198 第二十章  
浴中宴会：何等失礼
- 201 第二十一章  
成年仪式：世界性的符号

- 214 第二十二章  
罗斯金的花粉宴会：乔木林中的宴会
- 221 第二十三章  
彭斯晚餐：兄弟般的宴会，男人举止恶劣
- 230 第二十四章  
吃人：同类相食的宴会
- 236 第二十五章  
马背上的宴会
- 239 第二十六章  
冬至宴会：黑暗中的光明
- 245 第二十七章  
为死人举办的宴会：战胜恐惧
- 252 第二十八章  
除夕的天鹅：千禧年宴会
- 262 第二十九章  
查理曼大帝的桌布：后记
- 267 译后记

饭前看菜单就像戏前看节目单一样，不仅有戏剧效果，还给人带来期待。引用一位18世纪法国用餐者的话：“C’est l’ensemble des mots et des mets qui nous font saliver, c’est un plaisir avant le plaisir, un préliminaire en soi, pratiquement un rite de passage.”（“正是这些文字和菜肴的集合，让我们馋涎欲滴；这是喜悦之前的喜悦，是饕餮大餐前的开胃菜，一种精心谋划的仪式。”）这段引语被潦草地记在一张老菜单上，在勃艮第塞留（Saulieu）的菜单展览上展出。

## 第一章

# 什么是宴会？

无论回溯到什么时代，食物在烹饪学上的价值总是高过其营养价值。因为人们是从它带来的享受而非痛苦上体会到食物之精髓的。

——加斯东·巴什拉 (Gaston Bachelard)



查理曼大帝有一块石棉桌布。宴会结束后，他总是把它扔进火里，将上面的面包屑全部烧光，然后把重新变得干净洁白的桌布铺回桌上。这一做法总是给参加他宴会的客人留下深刻印象。关于查理曼的这块奇异桌布的整个故事，我们会在书的结尾处为您一一道来，而它也仅仅是在讲到这个题目时不可避免地要引证到的成千上万个丰富多彩的奇闻轶事之一。与我谈话的每一个人都有所贡献，在滔滔不绝地

倾吐着兴奋的记忆、幻想、渴望、神话和没头没尾的片断的同时，他们也对宴会因何而起，以及一些盛大的历史活动是如何组织的提出疑问。还有一些讨论，是关于什么组成了宴会、是否所有的宴会都有共通的要素，以及不可避免地，是否仍有举行宴会的场所留存，还是宴会这种引人入胜的奢华观念已经过时了——无论怎样，吃得太多都是一种肆无忌惮的资源浪费。

在阅读关于烹饪款待的内容时，我们学到了什么？多数情况下我们认识了自己：我们可以那么善于创造，我们有时追求自由，有时又很虔诚。我们是社会的产物，我们贪吃，喜欢表现，还爱笑。你不用成为亚里士多德或拉伯雷也可以认识到这些<sup>①</sup>。除了少数例外，宴会就是为了提供欢乐。但哪怕只是将著名的宴会罗列起来，通常也要进行冗长沉闷的阅读。取而代之地，我会将例子分成几组（一些特定情况在每个社会中都能促成宴会），或者用某一事件来举例说明宴会的一个特别要素，使之成为事件发生的“原料”或原因，这样就将宴会的主要类型都涵盖了进去。即使是一场看似与众不同的特殊宴会，通常也可以与其中至少一种类型相一致。我很喜欢这些例子中的一些怪癖，我自己创作的一两个烹饪艺术品让我津津乐道。但是，想要以一种合乎逻辑的顺序排列如此多样的事物，有很大的困难。任何一种方法，无论以历法或生命活动，还是以地理、年代、文化或社会差异分类，都有太多内容，不是不能归类就是符合多个类别。所以我将它们以系列短文的形式呈现，尽管一些事件之间很明显是相互关联的，但每篇仍能自成一个完整单元。除了那些显然是为了补充或加强对比而

---

<sup>①</sup> “书写欢笑胜过书写泪水，因为欢笑是人性的本质”——弗朗索瓦·拉伯雷（Francois Rabelais）；“人类是欢笑的动物”——亚里士多德（Aristotle）。传道书也声明：“宴会是为欢笑而制。”而安贝托·艾柯（Umberto Eco）那令人毛骨悚然的小说《玫瑰之名》正是立基于人类神圣的欢笑本能。

承接另外一章的，我有意识地把各章安排得没有特定顺序。因此这本书从开始到结束，读起来会像一场有许多道菜的宴会，或者说像品尝了一系列的开胃菜。

但什么是宴会——高雅的精致或巨大的浪费？观点很不一样。一次，宴会的主人指责我，宣称任何不过量进食的人都没有权利写一本关于宴会的书，而我竟愚蠢到没有再引用一下约翰·海伍德（John Heywood）1546年的谚语“饱食有如赴宴”<sup>①</sup>来为自己辩护。也许他的观点是：这个谚语有一个与宴会精神相冲突的假装神圣的光环。不过，在其他情况下这是绝对正确的：在有关灾祸中的宴会的章节中会有很多令人痛苦的例子。

没有一个简单的方法可以定义宴会，因为太多内容取决于参与者的心情，或是参与者本身。比如，可以有独自一人的宴会吗？有些人可能会说不能，但是两个古罗马美食家无疑有不同看法。以穷奢极侈



《女主人的贪婪竞赛》。意大利讽刺漫画，1699年。与纳尼房屋的文雅宴会（见彩页第一部分）相反，这种没有教养的活动仍然是很多人心中“宴会”的代名词

① Enough is as good as a feast, 又译“知足常乐”。——译者注

的宴会而闻名于世的卢库勒斯<sup>①</sup>，觉得没有理由因为碰巧没有客人就将他的菜单调整得简单些，所以当他的厨子仅仅给他呈上合理的一餐时，他边咆哮着“今天卢库勒斯与卢库勒斯一起进餐！”边把厨子打发回厨房去准备更丰盛的食物。阿皮修斯<sup>②</sup>选择让他的最后一餐成为独自一人的宴会。在发现自己的巨额财产已经坐吃山空后，阿皮修斯也不准备向他的食物问题妥协，并订了整个罗马能够提供的最奢侈的宴会。<sup>③</sup>引用亚历克西斯·索亚（Alexis Soyer）对于这件事的观点：“在那隆重的场合，即使有足够的烹饪作品来取悦数量庞大的美食家，他也只会邀请自己。‘崇高的想法！’他忽然说，‘在像两个韦特利乌斯<sup>④</sup>或几个卢库勒斯般进餐后，死在一堆食物中！’于是他吞下毒药。当人们发现他时，他已经死在了长桌的一端。”但这些都仅仅是例外。欢乐是宴会必不可少的要素，多数人都同意这一点。

何时举行以及什么样的内容才使得宴会是适当的呢？毋庸置疑，政治家改变着我们对这一问题的理解。被集权君主控制的好战的社会

---

① 卢库勒斯（Lucullus），古罗马将军兼执政官，以巨富和举办豪华大宴著名。——译者注

② 阿皮修斯（Apicius）被公认拥有罗马菜谱的权威性收藏，尽管这更有可能是几个作家杜撰出来的。

③ 历史上曾有三个著名的罗马人叫这个名字，他们都因对享受生活的好品位而出名。第一位，与苏拉（Sulla）同时期（公元前2世纪—前1世纪），因他大量的饮食而闻名；第三位阿皮修斯，是公元2世纪人，他发明了长途运输之后仍能使牡蛎保持新鲜的方法；而最有名的是此处提到的马库斯·卡妙·阿皮修斯（Marcus Gavius Apicius），生于大约公元25年，因整理编辑了一本烹饪食谱而闻名——《烹饪十书》曾是延续好几世纪的参考书籍。他以豪奢昂贵的品位著称，有些人认为他是个优雅的美食鉴赏家，有些人则认为他是个享乐主义者。他发明了用干燥的无花果强迫喂食，使猪的肝脏肥厚的方法；还发明了以火鹤舌、夜莺舌、骆驼足、猪乳房为食材的食谱；还有多种的蛋糕和酱料。阿森纳乌斯（Athenaeus）提到阿皮修斯曾包船要去证实利比亚螳螂是否如传言中所说的那么巨大。不过，他根本尚未成行就已经死了。——译者注

④ 韦特利乌斯（Vitellius）：古罗马皇帝，公元69年在位，生活奢侈而残忍，被描绘为“躯体和味觉的奴隶”。——译者注



更可能以一场精心设计的表演来展示它的无可匹敌，而不管其大多数成员是多么饥饿。自封的中非共和国皇帝博卡萨<sup>①</sup>的加冕礼极端奢侈，效仿了拿破仑·波拿巴的加冕礼。而它之所以令人感到震惊，只是因为这场典礼发生在1977年；如果在两百年前，这会被认为是很平常的。事实上，许多将加冕礼神圣化的文化认为，应当保证它的质量和数量——未能提供给君主与其身份相符的供奉会触怒神灵并导致饥荒。与实行配给制的战后国家同时期的一些观念，如皇后骑自行车穿行街道，或未来皇后独自享用节制的四道菜的婚礼早餐<sup>②</sup>——这些在现如今都很值得称赞——在许多早期社会是难以理解的，实际上更会遭到轻视。

即便是现在，在表面上打着慈善的旗号，却通过举办宴会来增强权力或抬高社会地位的现象也并未消失。城市行会所热衷的盛大宴会，总包含着与荣誉嘉宾间的政治交易，同时履行着增强行会成员间凝聚力的职责——成为被承认的团体的一部分和以往任何时候一样重要。事实上，宴会是确保文化传统能够留存下来的一种重要方式。宴会可以将社会和文化团体区别开。虽然现在特定食物的组合在日常生活中大量更新换代，但它却与其他传统一起，通过这些特别的活动保持着生命力。勃利亚·萨瓦兰(Brillat-Savarin)所说的“告

---

① 吉恩·贝德·博卡萨(Bokassa, Jean-Bedel)，酋长之子，生于1921年，曾任新独立的中非共和国的军队总司令。1966年利用枪杆子废黜达科总统，自任共和国总统。博卡萨任职期间实行独裁，内外政策变幻莫测，政府不断改组，总统权力日益扩大。1977年他效仿自己崇拜的英雄拿破仑一世，加冕为博卡萨一世皇帝，改共和国为中非帝国。但好景不长，1979年9月发生军事政变，博卡萨开始了流亡生活，1986年回到中非后被捕。1987年博卡萨接受班吉法庭审判，被判死刑。1988年科林巴总统发布特赦令，将死刑改为终身苦役。——译者注

② 皇室的厨师加百利·曲米(Gabriel Tschumi)满怀遗憾地指出，在他经历三朝的职业生涯中，皇室婚礼的早餐在不断减少。12世纪初，婚礼早餐有至少十六道菜；1923年伊丽莎白·鲍斯-里昂(Elizabeth Bowes-Lyon)夫人嫁给约克公爵时的婚礼早餐，减少到了八道菜，持续了大约一小时，伊丽莎白二世女王与菲利普王子婚礼前的早餐只有四道菜，并只持续了二十分钟多一点。