

(英)罗伊·斯特朗 著
陈法春 李晓霞 译

欧洲宴会史

F E A S T

A History of Grand Eating



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

欧洲宴会史 / (英) 斯特朗 (Strong, R.) 著; 陈法春, 李晓霞译. —天津: 百花文艺出版社, 2006

书名原文: FEAST—A History of Grand Eating
ISBN 7-5306-4442-4

I. 欧… II. ①斯…②陈…③李… III. 宴会—文化史—欧洲 IV. ① K895.025 ② TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 034838 号

FEAST

A History of Grand Eating

ROY STRONG

Published by Jonathan Cape 2002

Copyright © Oman Productions Ltd 2002

天津市版权局著作权合同登记章 图字:02-2003-121 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区西康路 35 号

邮编: 300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022) 23332651 邮购部电话: (022) 27695043

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

※

开本 787 × 1092 毫米 1/16 印张 16.5 插页 2

2006 年 6 月第 1 版 2006 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1 — 5000 册

定价: 30.00 元

前言

本人素来对食物情有独钟,更确切地说,是对饮食历史感兴趣。(因为世上何人不爱食呢?)当然,实用性也是吸引我的原因。二十几岁时,我曾和一位同事伙住一套房,当时,我自告奋勇掌勺。结婚后,我继续扮演这一角色,并持续三十余年(其间,仔细阅读了好几百册烹饪书籍)。现在,我已经尝试过欧洲国家的绝大多数菜系,但是大多数傍晚,仍在享受着做饭的乐趣。把桌子摆弄得井井有条,把午宴或晚宴操持得完美无瑕都能给我带来无限的欢乐。也许用词不准确吧,这个时代,厨师不仅是男主人,同时还要充当管家和洗碗工,只能尽量向尽善尽美的境界努力吧。尽管如此,我从不敢懈怠,始终清醒地意识到,要招待好别人,需要有编舞者的精确和美学家的眼光,这不仅指整个餐桌的布局及其装饰点缀,而且还指每道菜的入盘方式。

我对饮食史的兴趣可以追溯到二十世纪五十年代后期,我师从已故弗兰西斯·叶芝夫人读研究生时。当时,庆典和形形色色的节日刚刚开始成为学术研究的话题。真正的转折点却是1966年参观斯德哥尔摩的诺蒂斯卡博物馆。我至今仍清晰地记得那幅情景:我转过一角,发现自己走进了一个长长的避光走廊,走廊里陈列着一部摆放餐桌的历史长卷。看到陶器、锡器和木器被瓷器和银器取代,看到几个世纪前零落的刀叉餐具让位给十九世纪后期进餐者面临的令人恐惧的餐具过剩,看到搁板桌被结实的橡木桌淘汰,继而又被精加工的红木桌取代,看到简陋的长凳脱胎换骨,变成有靠背的座椅,继而又变成美观大方的成套餐桌椅,我目瞪口呆,欣喜若狂。

那次参观肯定给我留下了极其深刻的印象,因为在我担任维多利亚—阿尔

伯特博物馆馆长期间,一直渴望按照那种方式去办展览,但是却始终未能如愿。然而,每有展出,这个话题时不时就被提及。1970年,我妻子,设计师朱丽亚·特微丽安·欧曼,为英国国家肖像馆设计萨缪·珀皮斯展览。她再现了珀皮斯的餐桌,连餐桌上的野味馅饼都做出来了。担任维多利亚—阿尔伯特博物馆馆长的最后一年,我大造舆论,准备办一个以餐桌为主题的大型展览,并有幸同已故的伊丽莎白·戴维和已故的简妮·格力格森商谈此事。不幸的是,我的离开使计划流产。

然而,二十世纪九十年代,我越来越清晰地感觉到对此兴趣的猛增。凡尔赛举办了以十八世纪欧洲皇室餐桌为主题的大型展览,还举办了一个主题类似却集中到丹麦皇宫的展览。此类创新性,乃至开创性的展览在英国就更多了,波维斯博物馆、巴拉德堡和约克郡的菲尔法克斯府都举办过展览。我于是便在《乡间生活》发表一系列有关饮食史的文章。

这些工作使我产生了写这本书的想法,因为我意识到,尽管近年来好几个不同国家的数十位历史学家在饮食和宴会领域取得了丰硕的研究成果,还没有一本英文著作对这些成果进行归纳整理。本书的资料大部分散落在千百篇专业论文中,这些大多是过去二十年间提交给学术会议、研讨会的论文,多半用法语、意大利语和英语完成。普通读者收集并阅读此类资料的可能性极小,而这又是一个有广泛兴趣的话题。

一个基本问题是,资料的分类较细,每份资料往往只涉及餐饮史的某一个方面,而不是从宏观上去把握事情的全貌。这也难怪,因为所涉及的不仅仅是饮食,而且还有礼节、家具、纺织物、陶瓷、玻璃、金属器皿、建筑、内装修、音乐等等。在本书中,我力图将这些不同(有时还很模糊)领域里的信息整合到一起。应该指出,学者们对各个研究领域的关注程度不同。例如,对古希腊欢宴、中世纪盛餐和文艺复兴宴会的关注已经催生了一批小型学术工业。

饮食是一个很容易分散、旁逸的话题,所以有必要勾勒出本书的轮廓。本书主要的焦点是餐桌和主餐。每个时期都会生成一顿可以称之为原型的饭。因此,本书每一章的开篇都描述了这样的一顿饭,然后分析形成这顿饭的政治、社会以及种种其他因素。尽管我涉及到烹饪的演变,但总的来说,并没有谈论食品的制作和供

给,除了出于说明餐桌上饭菜的需要,也没有过多地谈论厨房和烹饪方法。收集历史上每个时期的菜谱,并为当代厨师重新释义的书籍并不鲜见,本书不提供此类东西。本书选择“宴会”为名,表明其主要兴趣在于上层社会的饮食,尽管随着社会权力的更迭,到本书收尾处的1914年,相当大一部分大众也最终介入其间。故此,这是一本至上而下的历史,类似的东西现在已经不怎么时髦了,然而却同本书的一个主题紧密相连,那就是餐桌上所发生的一切同权力以及等级之间的相互关系。

写作过程中,我又回到教会我思考并且提倡学术自由的沃伯格学院。正如我的已故恩师弗兰西斯·叶芝夫人过去常对我说的:“你受过教育,会思考,从书架上取本书读去吧。”多年来,我谨遵师命。另一个地方就是伦敦图书馆,那是我许多作品的主要资料来源地。我非常感谢圭·彭曼及其同事,是他们非常友好地为我办理了众多的馆际互借手续。同样感谢我的编辑查尔斯·艾略特先生,是他一直在宽容一个从第三章写起,最后才完成第一二章的作者。我必须感谢里查德·巴贝尔先生为有关中世纪章节所做的一切,感谢阅读全书并提出若干有价值建议的肯·阿尔巴拉教授。当然,文责自负。再次向为此书收集插图的朱丽特·布赖特摩、为此书设计优美插图的彼德·沃德致谢。还需一提的是我的经纪人菲利西提·班扬,他对读者兴趣有敏锐的洞察力。最后,感谢出版人维利·萨尔金和他的同事裴格·汉斯根对我的鼓励和启发。尽管他们的行业面临很大压力,他们仍然努力发扬难能可贵的尊重作者的传统。归根结底,没有作者就不会有书。

罗伊·斯特朗

英国赫里福德郡

ROY STRONG

The Laskett, Much Birch, Herefordshire

2001年9月

目 录

插图目录 / 001

前言 / 001

第一章 古罗马的欢宴 / 003

古希腊之遗产 / 006

亚比修时代 / 014

Cena(晚宴)和convivium(欢宴) / 018

公共宴会和御宴 / 027

瓦解与残存 / 029

第二章 插曲:斋戒和宴席 / 035

烹饪术:沉默的年代 / 036

基督教餐桌和进餐礼仪的诞生 / 038

作为权力的宴会 / 041

两种对立势力的调和 / 054

第三章 食物的视觉效果 / 059

厨师、烹饪著作及烹调术 / 062

炫耀性消费之胜利 / 068

决定人命运的餐桌举止 / 077

上附加菜 / 088

第四章 文艺复兴时期的仪式 / 105

- 烹饪精致化 / 111
- 普利尼再现,重造餐厅 / 118
- 欢宴的复兴 / 124
- 文艺复兴时期的筵席 / 128
- 宴会虚幻化 / 145
- 小吃与宴席 / 152
- 餐饮与君王的神秘 / 157

第五章 从宫廷到私室 / 167

- 虚幻性宴会的胜利 / 170
- 烹饪革命 / 178
- 法式餐饮(Service à la française)与桌景 / 183
- 餐厅(Salle à manger)和就餐室 / 191
- 行为举止礼节化 / 193
- 先生们,入席国王宴吧! (Messieurs, au couvert du Roi!) / 196
- 凡尔赛宫的食物与庆典 / 202
- 追求随意 / 205

第六章 正餐的形成 / 217

- 从大革命到仪式的恢复 / 221
- 卡莱姆(Carême)世纪 / 225
- 餐厅的增多及就餐时间的变换 / 231
- 聚餐 / 233
- 从法式餐饮到俄式餐饮 / 235
- 正餐的仪式和礼节 / 238
- 我们今天的生活方式 / 244

后记 餐饮的没落? / 245

插图目录

第2页 庞贝城壁画上的古罗马宴会。意大利Naples国家博物馆。

第10页 古希腊的进餐场面。花瓶图案,牛津Ashmolean博物馆。

第13页 共饮酒会(Symposion)场景。花瓶图案,大英博物馆。

第22页 宴会场面,客人们斜躺在半圆形大躺椅(stibadium)上。

第24页 古罗马镶嵌砖,表现了triclinium(餐厅)地板被清扫前的典型情景。

第34页 修女们在女子修道院进餐,一个在布道坛上诵经。

皮特诺·罗朗瑞逊的《神圣的乌姆尔塔的生活》中的一幕,1341年。

第40页 修道院院长进餐。他面前有鱼、面包、一把刀、一壶酒和一个大酒杯。

《圣·吉多的晚餐》局部,1318年。

第42-43页 最后的晚餐长被画在修道院食堂的墙壁上。

这一幅是多米尼克·杰兰达奥1480年在佛罗伦萨的umiliati女修道院的食堂里画的。

第45页 最后的晚餐。耶稣按古罗马的传统坐在左边的贵宾席上。

镶嵌画,公元六世纪。

第46页 古典时期的弧形桌延续到了十二世纪。

装饰画,取自一本法国出版的《耶稣的生活》。

第47页 十一世纪晚期拜俄克斯挂毯记载的宴会形式。

仆人单膝跪地,为坐在弧形桌旁的奥德主教和征服者威廉捧起洗手仪式用水和毛巾。

第48页 长方形支架搁板桌诞生。

法国传奇文学装饰画,创作于1285至1291年间。

第49页 古典时期位于左面的贵宾席转移到中世纪长方形支架搁板桌。

《卡纳之宴》,杜西奥·迪·波宁瑟葛纳作,1308-11年。

第50-51页 贵宾席成为餐桌的中心。

杜西奥·迪·波宁瑟葛纳作《最后的晚餐》,1308-11年。

第58页 盛大宴会逐渐升级。

贝利公爵杰的进餐场面。公爵头上有华盖,他面前摆放着许多盘食物,宠物狗在啃食,还有一个船形盆。一个仆人在切肉,另一个在分割食物,放满盘子的餐具架旁的第三个仆人在斟酒。整个场面受公爵左边手持指挥棒的人的指挥。

《极其华贵的时刻》灯彩,1416年。

第60-61页 御宴。

国王和贵宾被安排在最左边就座,其余的人簇拥在一旁,餐桌上有盘子、杯子和大酒杯。画面显示的是两道菜间的间歇,一个小矮人和几个乐师正在为进餐者表演。德国灯彩,十四世纪晚期。

第71页 勃艮第王宫的宴会。

L形餐桌将最左面的贵宾席留给了新娘,客人中有公爵家庭的重要人物。廉价的面包碟由铜饰镀铜箍铜盘子取代。

卡纳婚礼画的细节。约公元1500。

第79页 十五世纪英格兰日常进餐的情景。

庄园主及夫人坐在中间,夫人右面是两个牧师,庄园主左面是他的两个儿子和一个女儿。仆人跪地伺候。

《勒特雷尔诗篇》插图,约1420-40年。

第80-81页 洗手礼。

客人从右侧进入,由仆人向手上倒水。落座后,由王室成员屈膝再次请客人洗手。

意大利装饰画,约1320-1350年。

第82页 右侧:配膳官在婚宴上工作

新娘端坐华盖之下,两旁有特邀女佣相伴。配膳官将盘子递给切肉官,后者已经完成了自己的工作。他面前摆放着他切面包用的三把刀,一些面包片已经入碟放到了进餐者面前,其余的码放在他左侧。

佛兰芒人绘制的插图,十五世纪后期。

第83页 狩猎期间户外进餐。

贵族及其客人坐在高桌子上,余者坐在铺在草地上的布上吃饭。

法国人制作的插图,十五世纪早期。

第88页 小资产阶级的进餐方式。

一个商人和他的妻子在卧室进餐,长凳和长条搁板桌摆放在火前。

佛兰芒人绘制的插图,约1440年。

第89页 造型附加菜。

一只孔雀端上桌,同时展示其羽毛。

法国插图,十五世纪。

第93页 1378年,法国的查尔斯五世为纪念查尔斯四世皇帝举办宴会时,上附加菜(entremets)的场面。彩船从左面进入,布瓦约恩的高德弗里右面,率领的十字军攻陷耶路撒冷。

法国插图,十四世纪后期。

第96页 御宴礼仪化。

国王的餐桌设在高处,通过一段台阶才能上去。

国王威严地端坐在华盖下。仆人们端菜上台阶,切肉工桌前侍候。

法国插图,十五世纪。

第104页 新的餐饮理想。某巴拉提奥式别墅景观,贝奈戴托·卡莱瑞(Benedetto Caliari)绘制。贝尔加莫,卡拉拉学院(Accademia Carrara, Bergamo)。

第129页 户外满载盘碟的橱柜。罗马诺(Giulio Romano)绘制之壁画。曼托瓦得特宫(Palazzo del Tè, Mantua)。

第132-133页 正在用餐叉的女士,推定出自波提切利(Sandro Botticelli)的一幅绘画。私人收藏。

第135页 文艺复兴宴会的甜点阶段,委罗内塞(Paolo Veronese)绘制之《迦拿的婚礼》(The Marriage at Cana)局部。巴黎,卢浮宫。

第136页 餐巾折叠艺术。马迪亚·盖格(Mattia Giegher)所著Trattato(《论篇》)之插图。

第138页 帕尔玛(Parma)公爵亚历山大与来自葡萄牙的玛利结婚时的婚宴,选自一佛兰芒彩饰。华沙,大学图书馆,印刷室。

第140-141页 巴特罗梅奥·科雷奥尼(Bartolomeo Colleoni)举办之宴席,马塞罗·福果里诺(Marcello Fogolino)绘制。马耳帕加古堡(Castello, Malpaga)。

第142-143页 《味觉,听觉与触觉》之细部,布鲁戈尔(Velvet Brueghel)绘。马德里,普拉多美术馆。

第145页 形如凯旋战车的橱柜,弗朗西斯科·科罗纳(Francesco Colonna)所著《波利菲利梦中的爱情斗争》(Hypnerotomachia Poliphili)插图。

第148页 里沃利(Rivoli)城堡举行之寓言宴席,博尔果尼奥(Tommaso Borgonio)绘。杜林,皇家图书馆(Biblioteca Reale, Turin)。

第150页 伊丽莎白时代晚期宴席上的面具舞,无名氏艺术家绘制。伦敦国家肖像画廊。

第153页 班什(Binche)仙宫的宴席,无名氏艺术家绘制。

布鲁塞尔阿尔伯特一世皇家图书馆。

第155页 糖塑风景,霍根伯格(Franz Hogenberg)绘制之版画。私人收藏。

第158页 亨利八世在私室用膳。判定为荷尔拜因(Hans Holbein)之绘画。伦敦大英博物馆,印刷素描部。

第160-161页 查尔斯一世与家人于公共场合进餐。

豪克吉斯特(Gerrit Houckgeest)绘,1635年。伊丽莎白二世女王陛下之皇室收藏(版权所有)。

第166页 “牡蛎晚宴”局部,让·弗朗索瓦·德特罗伊(Jean Francois de Troy)绘。香提伊,孔岱博物馆(Musée Condé, Chantilly)。

第171页 缅因堡爵士宴席上的中心旋雕(trionfi),John Michael Wright的版画Ragguaglio della solenne comparsa fatto in Roma局部。伦敦Victoria & Albert博物馆。

第172-173页 神圣星期四(复活节前周之周四)宴席上的造型旋雕,皮尔·保罗·赛文(Pierre Paul Sevin)绘制。斯德哥尔摩,瑞典国家博物馆。

第174页 为瑞典女王克里丝蒂娜举行的宴会,皮尔·保罗·赛文绘制。斯德哥尔摩,瑞典国家博物馆。

第176-177页 克里丝蒂娜女王与克里蒙九世教皇共同进餐,皮尔·保罗·赛文绘制。斯德哥尔摩,瑞典国家博物馆。

第183页 法式餐饮。文森特·拉·卡贝尔(Vincent La Chapelle)的版画。哈佛大学Radcliffe学院Schlesinger图书馆。

第185页 优雅的法式餐饮。马丁·凡·梅顿(Martin van Meytens)之图画局部。维也纳,美泉宫(舍恩布龙宫)[Schloss Schonbrunn]。

第187页 德·萨姆(de Salm)王子举办的烛光晚餐,佚名画家绘制。(法国)拉昂-雷塔普市政厅(La Mairie de Raon-l'Etape)。

第189页 花坛餐桌,约瑟夫·吉利叶的《法国糖艺》插图。

巴黎,装饰艺术图书馆。

第201页 丹麦皇室公开晚餐,皮尔·希尔斯特罗姆(Pehr Hillestrom)绘。巴黎,装饰艺术图书馆。

第204页 凡尔赛宴乐晚餐亭,Jean le Pautre的版画。巴黎,装饰艺术图书馆。

第206页 优雅的晚餐,Le Monument du costume (《服装碑》)之插图。

第207页 《狩猎野餐》,卡罗·凡·路(Carel van Loo)绘画局部。巴黎卢浮宫。

第216页 豪华的维多利亚餐饮聚会。无名艺术家的版画。

第219页 阿丁汉庄园(Attingham Park)之餐厅,赫斯特·利克(Hester Leeke)女士绘水彩画。私人收藏。

第222-223页 土伊勒里宫(Tuileries)举行的宴席,叫做卡萨诺瓦(Casanova)的亚历山大·杜非(Alexandre Dufay)绘制。凡尔赛宫。

第226页 造型食物的回归。卡莱姆(Carême)所著Livre de Pâtisserie(《面点志》)之插图。

第236页 《我们在约克的餐厅》,艾伦·玛丽·贝斯特(Ellen Mary Best)绘水彩画。私人收藏。

第240页 赴宴。乔治·杜·莫里哀(George du Maurier)版画。

FEAST

A History of Grand Eating

(英)罗伊·斯特朗 著
陈法春 李晓霞 译

欧洲宴会史



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



庞贝城壁画上的古罗马宴会。

一个奴隶在为客人脱鞋，另一个同时向他敬酒。另一个客人喝多了，正由别人搀扶着离开。

第一章 古罗马的欢宴

有关宴会最早的描写出自公元一世纪的一本抨击时弊的书，彼得罗尼斯的《情狂》^①。这本得以幸存下来的书把宴会描写得臭名昭著。举办宴会的人叫特里马尔丘，此君从前是个奴隶，后来成了暴发户。他做食品投机生意，爱吹牛，经常喝得酩酊大醉，还常打老婆。书主要讲的是两个搞同性恋的人的冒险经历。这两个人分别是故事叙述人恩科尔派厄斯和他的朋友——年轻一些的吉托恩。书中有这样一个插曲，一个名叫阿斯塞尔特斯的第三者不择手段地想拆散这对恋人。恩科尔派厄斯和阿斯塞尔特斯应特里马尔丘之邀前去赴宴，吉托恩作为两人的仆人同行。

插曲开始时，三个人同去沐浴。两位客人浴毕更衣，换上“宴服”，得知主人正在同奴隶打球。随后的一幕把庸俗不堪推向极致：“特里马尔丘弹了一下指头，太监马上给他拿来马桶。主人出恭，要来水净手。他敷衍了事地洗了洗指头，随手在奴隶的头发上一擦。”

客人到达特里马尔丘府上（很可能是在离那不勒斯不远的普特奥里城）时，门房出来迎接，领着他们穿过一个柱廊，里面画满了光耀主人的寓言般的图画。在餐厅入口，一个奴隶提醒他们进门时要先迈右脚，他们照办了。进门后，又遇见一个被剥去衣服准备挨鞭子的奴隶，奴颜婢膝地趴在地上祈求救他免遭皮肉之苦。他们又照办了。

此后，书里出现了一连串令人意想不到的事。进餐厅后，得救的奴隶立即对他们狂吻不止，并说自己是司膳官，许愿说一定让他们喝到好酒。恩科尔派厄斯和阿斯塞尔特斯在躺椅上坐下，由类似“伴舞者”的奴隶伺候。冰冻的凉水（在冰箱出现前的时代，这绝不是普通的手艺）端了上来，他们在里面洗了手。接着酒就端上来了。更令人吃惊的是，在奴隶合唱的伴奏下，有人为他们修了脚指甲。

客人们落座——有好几位客人，特里马尔丘的妻子福图内塔也时而到场，还有他的另一个妻子，西辛逃拉，筵席开始。第一道菜是餐前小吃（gustatio）：

开场菜盘里立着一尊古雅的科林斯铜驴，背上驮着两个篮子，篮子一端装着白橄榄

果,另一端装着黑橄榄果……提前接好的小桥架在盘子上;盘子里装着浸在蜂蜜里的睡鼠,上面撒着罂粟籽。烤架上还有热香肠,下面是李子和石榴米。

这时,特里马尔丘俗里俗气地穿着猩红色袍子,满身珠光宝气,坐着轿舆,在礼乐声中出场了。他并没有因为自己在第一道菜一吃到一半时才到来而向客人们表示任何歉意,而是径直走到通常留给最尊贵的客人的位子上。落座后,他还无视客人的存在,继续玩他的棋盘游戏。奴隶们端来一个硕大的长圆形托盘,里面装着一个盛着木鸡的篮子,木鸡的翅膀展开,像是在孵卵。“在洪亮的音乐声中”,奴隶们在木鸡身下的麦草里翻腾起来,找出每个重达半磅的大鸡蛋来。蛋是面粉做的,用油炸过。鸡蛋分给了客人。客人们打开鸡蛋时,发现调过味后的蛋黄里包着小鸟,是啄木鸟。

书中暗示第一道菜是就着甜葡萄酒享用的,因为正当特里马尔丘要让客人们喝第二杯时,“突然音乐声响起,小吃碟一下子被戏班子里的人同时撤走了。”其间,一个银盘子掉到地上,但是俯首拾起盘子的奴隶耳朵门上狠狠地挨了几拳,被呵斥把盘子丢到地上,等以后同其他的垃圾一起打扫。

新一轮奢侈开始了:两个埃塞俄比亚人给客人们洗手,用的不是水而是葡萄酒。装有“百年陈酿”意大利费勒年葡萄酒的玻璃酒坛搬了出来。然后发生了蹊跷的事:几个奴隶搬来一具银骷髅,特里马尔丘把骷髅在桌子上摆成一连串不同的姿势。晚餐的第一道菜是摆着黄道十二宫食物的一个圆盘子——双子宫上放着腰子,金牛宫上放着牛肉,摩羯座上放着鹰嘴豆,室女宫上放着母猪猪肚,如此等等。正中的一块正方形草地托起一个蜜蜂窝。接下来由埃及奴隶分发面包,他显然是在一边唱歌一边分面包,因为特里马尔丘“用极其粗俗、不堪入耳的模仿调子”跟着唱了起来。恩科尔派厄斯和阿斯塞尔特斯是贵族,一直在嘲笑这顿饭的俗气,看到要吃贫民饭,仰头不屑。但是,四个奴隶突然跑上前去,揭开了十二宫,原来那只是个盖子:

我们看到里面有家禽、猪乳,正中还有一只安了翅膀的兔子,活脱脱一匹诗神缪斯的飞马座。我们还看到在盘子的一角有四个战神造型;从他们的皮酒囊里流出加了胡椒的肉汁,浇在看上去正在沟壑里游动的鱼身上。

包括仆人们在内,大家都鼓起掌来。这时,走来一个切肉工,合着音乐的节拍开始切肉。

人们交头接耳。特里马尔丘卖弄起学问来。他宣布说“即便是吃饭时,也应提高修养”,并开始解释起十二宫盖子的象征意义来。人们献媚地鼓掌。接下来,奴隶们拿来有狩猎图案