



[法国] 布里亚·萨瓦兰 著

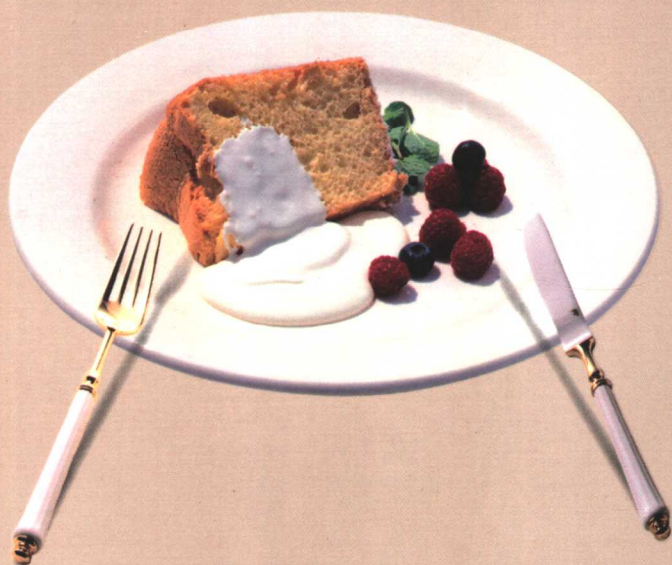
Jean-Anthelme Brillat-Savarin

敦一夫 付丽娜 译

厨房里的哲学家

醉汉和消化不良者都不懂得怎样吃喝的学问

与其他场合比，餐桌旁的时光最有趣



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



厨房里的哲学家

[法国] 布里亚·萨瓦兰 著

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

敦一夫 付丽娜 译



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

厨房里的哲学家 / (法) 萨瓦兰著; 敦一夫, 傅丽娜
译. —天津: 百花文艺出版社, 2005
ISBN 7-5306-4219-7

I. 厨… II. ①萨…②敦…③傅… III. 饮食—
文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 029880 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) 27116746

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 880 × 1230 毫米 1/32 印张 10 插页 2 字数 230 千字

2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1 — 6000 册

定价: 19.00 元

不散的盛宴

——代译序

一个偶然的机会有幸给百花文艺出版社译了《最大的小发明：螺丝与螺丝刀》，书很薄，字数也不多，区区几万字，翻译完后自觉颇有成就感。译出之后，书的责编杨兄看我还算可用，就又给我一档子差事：翻译这本原名叫“味道生理学”(*The Physiology of Taste*)的书。其实我决心翻译这部著作并不完全是因为它是名著，而是它字里行间表现出对人生的独特感受。

首先，这是本“好玩”的书。一拿到杨兄寄来的书，我就看得爱不释手，每每为书中的奇思妙语而惊叹，可以说是一鼓作气看下来的。我很快就应下了翻译这本书的工作，并约定了交差的时间。因为有上次翻译的经验，我想按时甚至提前完成应该没什么问题。可等真正动起手来，我有些后悔了，这本书的难度绝不是那本《最大的小发明》可比的。书的内容庞杂生僻处不说，光是时不时冒出的拉丁文、法文、德文、西班牙文就让人头晕转向。眼看和杨兄约定的时间无法交差，真是既起急又过意不去，加上大大小小一堆烦事缠身，我只好把书的第二部分托给了一位朋友。朋友译出之后，我又按自己的理解统了一遍稿，就成了现在的这个样子。在这里应该先感谢朋友救了我的急，如果书里有什么大家不满意的地方，责任应该在我。这第二就是翻译的过程好难！我担心以后是否还有时间和信心去译这样的一本书，不过好在现在可以向杨兄交差，也可以向读者交差了。

布里亚·萨瓦兰其人其书的经历称得上“奇特”。他于1755年4月2日生于法国比盖地区首府（属今天的安省）一个古老而声名显赫的律师家族。1789年，法国大革命

命那年,年仅三十四岁的他被推荐参加国会并就任国会议长之职。任职期间,他奉行中庸之道,和大革命中的激进派多有不合。后来他留在巴黎,担任安省法庭庭长及新成立的上诉法院院长。1792年二次革命时,他失去了这两个重要职位,回到了家乡贝里(Belly)。人们为表彰他为乡梓效劳的功绩选举他为该市的市长。但两年后,社会局面到达了恐怖的顶点,他因与保皇党人交往过密而被起诉。为避免被捕后可能面临死刑的厄运,他穿越边境线逃到了瑞士的洛桑。在瑞士短暂停留了一段时间后,他又跨过大西洋移民到了美国,以教授法语和在纽约大戏院演奏小提琴为生。1796年他被允许回到法国,并得到了莱茵军团参谋部的职位,很快他就放弃了这个职位,专心写这本美食的书,直到他去世为止。他去世后,人们发现这部令他不朽的著作的出版费用竟然是由他本人自费承担的,而且所有权利也被他的遗嘱执行人以1500法郎的价格转让给了出版商,这个价格只是他最喜爱的斯特拉迪瓦里小提琴拍卖价的一半。

巴尔扎克是这样评价作者的:“拉伯雷——一个有节制的人——却在他的生活中驳斥了自己的风格的无节制的以及自己作品中的形象……他喝的是白水,却颂扬新酿的酒,正像布里亚·萨瓦兰一样,他吃得很少,却赞美丰富的食物。”“布里亚·萨瓦兰以一家之见,为美食家的乐趣正名。”法国著名符号学家罗兰巴特也对萨瓦兰情有独钟,专门写了《明室》等篇章分析本书。直到现在,法国、英国及美国仍在出版这本书,这就是经典的魅力。

提到法国,提到巴黎,这个浪漫之国,这个时尚之都,还有一个不可或缺的名号就是“美食之国”和“美食之都”。美国作家海明威就曾赞美巴黎是“一席不散的盛宴”。我想这“美食之都”的声誉备不住和这本书,和布里亚·萨瓦兰有很大关系呢。闲话少说,那就让我们开始这“不散的盛宴”吧。

INTRODUCTION

导 读

《伊莉莎白和她的德国花园》一书作者^①写作过许多好书。在其中一本书中有这样一个奇怪的情节使我一直搞不明白,事情是这样的:有一位女人聪明、可爱而又敏感,碰巧她的邻居是一位小提琴演奏技艺精湛的小伙子。这位女士发现小伙子只演奏亨德尔、巴赫和莫扎特的作品。她问小伙子这是为什么,小伙子回答道:“只因人生苦短,尽情享用最好的东西恐怕还来不及,哪里有时间干别的事情;这也是我只喝比尔森啤酒的原因。”女士想与小伙子随便聊一聊,便问道:“那么舒伯特、舒曼还有勃拉姆斯、瓦格纳,难道这些鼎鼎大名还算不上最好的吗?”对于这个问题,这位兼具哲人与艺术家气质的小伙子斩钉截铁地回答说:“他们不是。”然后又接着练习巴赫的更多作品或者继续喝比尔森啤酒,这就是故事的大致情节。

我们所关注的不是关于音乐的问题——顺便说一句,我赞同这位小提琴家的观点。那位女士确实既不理解那位小伙子,又同时有些瞧不起他。她承认他的演奏水平极为出色,演奏的音乐作品也是最好的作品,也就是说,他与那些伟大的作曲家之间做到了心灵沟通;令

① 即 Elizabeth Von Arnim (1866—1941), 当时被誉为“三个最有知识的女性,曾因音乐天赋闻名。该书最早以匿名方式发表,流行一时。——译者注

她颇为扫兴的是这样一个艺术修养颇深的人为什么竟会庸俗到谈论自己喝什么酒之类的话题。艺术家与啤酒有什么关系？她问自己，最后得到了有些轻蔑的答案：人性中都有喜好低级趣味的可悲的弱点。

奇怪的是，至少百分之九十的人都持与这位女士相同的观点。人们普遍的观点是：正派的人、伟人、艺术家都不愿意在饮食问题上多费工夫。

有趣的是，事实恰恰与人们的想法不同。约翰逊博士^①可谓是正人君子 and 伟人兼于一身，他说得好：“我很在意我的肚子，我认为不关心肚子的人也不会关心别的事情。”

人们可能听过这个故事：亨德尔曾经在一家小酒馆中预定了两个人的菜。当他按时到酒馆坐下要求上菜时，老板问他是否他还在等另一位。

“我就是另一位，”亨德尔说完就开始独自享用两个人的美餐。说到这里，我承认我们条顿人的饮食习惯多粗犷豪放的特点，而缺少精巧婉约的一面。但不管怎么说，这位曾创作最杰出的声乐作品《埃西斯与加拉忡亚》的伟大作曲家确实是喜欢享受珍馐美味。在男性俱乐部中，丁尼生要求肥胖的侍者给他端上最好的波尔图葡萄酒，酿制该酒所需的葡萄在露西塔尼亚的夏天成熟收获。就连以严格著称的加尔都西会的会规也规定：每日只吃一餐，虽无肉食，但须精美。

这些实例只不过证明了一个显见的原则：追求完美者必追求尽善尽美。他们想要最好的：最好的音乐、最好的饮品、最好的饭菜。我敢肯定，亨德尔独享他的美味佳肴时吃得津津有味，说明菜肴一定是出类拔萃的；再有

① 应指萨缪尔·约翰逊（1709—1784），编有《英语词典》和《莎士比亚集》，以知识渊博著称。——译者注

酒店老板也决不会亲自给这位创作了《爱在她的眼睛里》以及《你要到哪里去》等优秀作品的作曲家端上一些诸如“膻气的羊肉”、“不新鲜的鱼”或者“多筋的牛肉”之类的下等菜。说起上面的原则,我还有一个更加有趣的实例:这是关于女修道院长与巧克力的故事。讲这个故事的人便是本书作者萨瓦兰,我有幸为其这部不朽著作做序。

作者布里亚·萨瓦兰写道:“五十多年前在贝里的‘圣母往见’女子修道院里,院长丹斯泰勒嬷嬷对我讲了下面的话,她说:‘先生,如果您想品尝最美味的巧克力饮料的话,需要提前一天将其制作好,放入瓷壶中,放置一夜。这样可使它更加香浓滑爽。上帝不会对我们这种小小的奢侈表示不满的,因为他本身也是至高无上的。’”

这便是事情的根本原因:修女认为龌龊、二流的物品决不会被上帝所认同。这也是我认为所有人,不管是虔诚的还是高雅的,都该坚持的不二法则。这里的奢侈并非人们通常所理解的含义。我在“辉煌”大酒店和“光荣”大酒店里享用的所谓奢侈菜肴其实不过是一堆昂贵的垃圾而已。我吃的午饭中包括一流的面包、奶酪和啤酒。所谓一流不过是相对于同类中的次品而言的:卡尔菲利干酪要比半生不熟、怪味扑鼻的斯提耳顿干酪要好一些;高雅的普通啤酒肯定要比三流的香槟酒要好。这里,顺便说一句,我发现还有一道菜的调制方法应遵循女修道院长提出的关于巧克力饮料的原则。这道菜便是咖喱饭,“咖喱饭”一词在我们多数人看来简直是造成今天英国烹饪声名狼藉的罪魁祸首。其实,我认识不少厨师如果做别的菜都很拿手,可是一说起做咖喱饭马上就垂头丧气了。咖喱饭其实应该称为杂烩饭,这个词更能表明这个菜的实质,同时也暗示出该菜中某些原料来自

东方。为了满足有兴趣的读者的需要,我下面给出纯正的英式杂烩饭的制作方法:

取一根羊腿,将其切成大块,注意包含肥肉、软骨尤其是外皮。如果没有外皮,就没有那种名副其实的膾炙,而这种膾炙恰恰是英国饭桌上所推崇的。同时,这种方法也省去了不少的麻烦,正如普里格夫人所说的那样,将冷羊肉块放入锅中,加入1.5品脱的水和少许的胡椒粉、盐。将水烧开,用旺火煮一小时。然后扔进一把咖喱粉,让它自己溶解进汤里。同时将大米煮成固体黏块,就像做模具用的胶泥一样。将杂烩菜倒入一个浅碟中,肉很硬,汤很多,稀薄、油腻呈黄绿色,有辛辣味道。把粘米饭块围着碟子边上码一圈,就算做好了。

人们在餐桌上常说:“厨师做的咖喱饭真好!”

至于咖喱饭,它与杂烩菜是不同的,其特点如下。它也与杂烩菜一样也需要相同的冷羊腿,这对于厨师来说,只要按部就班进行烹制就行了。但对于一个勤于思考的人来说,一根冷羊腿无异于生活中的又一场危机或困难。因为高雅的人决不会认为冷盘羊肉可以成为他们饭菜的一部分。他们强调冷盘羊肉不适宜于人们消化。此外,除非厨艺极高,或羊肉经过精挑细选,羊肉块很少能让人满意,真是因为冷盘羊肉的强烈而难闻的气味能够压过其他佐料的气味。

解决冷羊肉带来的难题的唯一方法就是咖喱,真正的咖喱。方法如下:将冷羊肉切成核桃大小的块,仔细剔除肥膘、软骨、皮,里外两侧均要如此。将这些精肉块放在盘上,向上面撒一些名牌的咖喱。文卡塔其勒姆(Vencatatchellum)是一个值得信赖的供应商。将一条条的肉在咖喱粉中滚动,使每块肉表面上都挂满一层黄褐色的外衣。然后将肉条用上好的黄油煎炸至深黄色,局部还有金黄色的光泽。将煎好了的肉放入砂锅中,将洋

葱切细,洋葱的数量应与肉的总量相当。将洋葱炸至金黄色,将它们放进装着肉的砂锅里,加入两勺盐,再加入略少于半品脱的优质高汤。搅拌均匀后煮开。然后轻轻地将砂锅移至热盘子上,这样还能清楚地看到锅里的两个油泡。接下来,把杂烩放凉,像制作苏必利尔巧克力那样把杂烩菜放置一夜。第二天晚餐前一小时零一刻钟时,将表层漂浮的油去掉,重新把锅里的杂烩煮开,接着让它冒上一个小时的泡,将咖喱菜盛在一个碟子里,在另一个碟子里盛上米饭,米饭应煮成颗粒分明的状态。吃米饭时可以搅拌一些咖喱菜外带一些汤汁,口感柔滑、细腻而美妙。

但是对于本书正文讲述的关于吃喝的艺术:毫不奇怪地它使得科学(我们对其含义理解十分偏颇)在此领域内变得毫无用处,甚至荒唐可笑。我认为当根据某个或者某系列的前提得出的结论明显荒唐的话,我们不得不考虑前提本身是否正确。如果数学上证明二乘以二等于120,我们便可以将原先的公认前提认定为荒谬和错误的。今天应用于吃肉喝酒的科学也是如此。在科学中诸如蛋白质、碳水化合物之类的术语,还有更多我不知道的行话其实都是垃圾。科学中的教条只有当人体成为试管时才会有效,试管是没有头脑、没有感情、没有感觉的。这样我们的科学便得出了这样一条结论:如果我们的主食是胡萝卜和蔓菁丝,然后再从甜点中不时地获取一两颗坚果的话,我们的生活质量就会绝对改善。一句话,住在伦敦哈莱大街上的医生们总把我们当做不懂使用火的黑暗野蛮状态的类人猿或者野兽来对待。住在多斯博伊的斯奎尔斯先生曾经预言了如今通行的科学饮食规则,他是医疗界的一位先驱者。例如,当一个孩子生病不爱吃东西时,就把他送到邻居家的蔓菁地里,如果还有一块胡萝卜地,就让他在这两块地里交替停留,让

他能吃多少就吃多少，这样效果更好。但狄更斯(Dickens)从未梦想过斯奎尔斯(Squeers)的食疗方案竟然被职业医师们郑重地采纳而成为一种标准。但我仍坚信归谬法的有效性。当我决定食谱时最不愿意请教的就是医生。人类的营养与那些卡路里——蛋白质——碳水化合物之类的废话有何关系？食物是一种不一般的复合体：一方面，它是按照烹饪艺术规则加工而成的产品，另一方面它又凝聚着个性化的幻想、灵感、品位、想像力和风格。服务尤为重要：上好的瓷器、银器、玻璃器皿以及明亮但不炫目的灯具都令人心旷神怡。甘普夫人认为鲜花对营造气氛也很有帮助：从半掩的门里传来的悠扬、轻快的乐曲声应比一大堆蛋白胨更有价值。再有，聚在一起的小伙伴们应当情投意合。国王不是素食主义者，素食使人变得不聪明，但他确实又信誓旦旦地说他喜爱的素菜远比牛肉好吃得多。如果你发现在你对面坐着的人是你不共戴天的仇敌的话，那么最棒的菜肴对你来说也不会比毒药强多少了。当你吃“大主教鱼肉香菇馅饼”(Vol-au-vent à l'Archevêque)时，它会把你噎住：最温和的红酒进到你的胃肠也会变成具有腐蚀性的酸。这才是关于伟大的吃喝艺术的真正科学，它与那些在报刊上撰稿的“名医”的伪科学截然不同。

我记得三十八年前，我在埃克塞特享受过相当好的晚餐。在就餐快要结束时，我有幸听到我对面的绅士的谈话。他曾在欧洲大陆周游过，他去过科隆。

他说：“有些人假装欣赏那里的大教堂，我认为它们纯粹是浪费钱财。如果他们用工铁建造一座体面的教堂，然后把剩下的钱用于穷人该有多好。”

我的晚餐是自动停下来的。我放下了叉子，再多吃一口也会把我噎住：对面的人的丑恶行径显得既无赖又愚蠢，使我恶心得吃不下饭去。那家伙下面一句话使我

明白了他是以五金用品批发商的身份周游各地的，难怪他盼望着人们给他建造铁制教堂的定单，可惜一切都太晚了。奶油、奶酪看起来非常诱人，只是我不敢再碰它一下了，它会让我中毒的。正人君子岂能与犹大同桌共餐。

读布里亚·萨瓦兰的著作，将他对他那个时代的吃喝的考察与今天的情形相比较，不禁使人黯然神伤。在一百多年前的法国，想吃到一顿真正差劲的饭菜是几乎不可能的；而在今天的英国，想得到一席真正好的英式菜肴也是几乎不可能的。前不久，我刚刚与一位友人在伦敦的一间最豪华的俱乐部中进餐时本以为能够发现完美的菜肴，事实上，那一餐在我看来仅仅勉强可以接受而已，那些菜肴若是让吃农家菜的客人或者在偏远落后的乡镇就餐的人评价的话肯定会得到赞赏的。但这个评价优劣的简单标准也有例外的情形。我希望吾辈仍能保持欣赏约克郡美食的传统：醇香金黄的香槟酒像埃特纳火山或维苏威火山喷发一般喷涌而出，喷涌出的香槟酒颜色由金黄变为暗黑，口舌接触到这充满泡沫的液体，体味着美妙悠长的感觉。但在俱乐部里有一样潮湿的东西，既不好看也不好吃。可他们仍毫不羞耻地称其为约克郡布丁。

如果这些布丁是在森林里制作的话，例如在伦敦郊外荒野上的古老简陋的小餐馆里、或者在中餐馆、咖啡屋之类的场所能提供相当体面的英式菜肴的话，那还勉强说得过去。假如真正存在这样的一些场所的话，那倒真成了闹市中的一个秘密了。可惜我没有发现，因此认为它们并不存在。我的一些美国朋友经常问我到哪里可以找到有名的肉排，有名的英国老式烤牛排。我只能羞愧地向他们点头哈腰，承认我不知道。在老式的肉排店里卖的羊肉都来自新西兰，而烤牛肉则来自阿根廷，即老式的阿根廷冷牛肉。猪肉来自中国。牛排与腰子布丁

是个骗局，一个令人恶心的骗局。几个星期前，我在俱乐部吃过一次牛排饼，俱乐部很为它们的这道菜而骄傲：它可以让为货车司机提供餐饮服务的路边饭店自惭形秽。烧烤几乎已经过时了，在伦敦的一家最著名的英国老式“饭店里还保留着烧烤，他们将牛肉、牛腩肉、羊肉等串在一个烤肉叉上，用肉卤涂抹后烧烤。我曾经去过伦敦西区一家非常高档、昂贵的旅店的厨房，女主人骄傲地指给我看一个正在叉子上烧烤着的牛肉，这还不错。但当我看到一旁放着准备切碎的欧芹时，发现它们可能已经拔下来五天了。因为叶子都已经放黄了。至于那些面乎乎的土豆，它们总是带着粗糙的外皮加工的。威廉把土豆挤进南瓜里面，做出香甜可口的菜肴深得英国人的喜爱，要知道土豆本是金苹果园(Hesperides)中的水果，不是给凡人们所准备的。

我希望通过布里亚·萨瓦兰这部伟大著作可以在英国土地上点燃艺术之火，就像帕斯卡在古老的马赛港点燃葡萄藤用来烤鹌鹑那样。

阿瑟·麦肯^①

① 阿瑟·麦肯(Arthure Machen, 1863—1947)，英国作家。

——译者注

目录

CONTENTS

导读 001

第一部分 001

格言 003

作者与其朋友之间的对话 005

前言 009

关于美食学的冥想 014

论感觉 014

感觉的数量——感觉的功能——感觉的逐步完善——味觉的力量——感觉的目的

论味觉 020

定义——味觉的作用——味觉的感知——滋味——嗅觉对味觉的影响——味觉的分析——不同味觉印象的顺序——味觉带来的快乐——人类至上——所用的方法

论美食学 031

科学的起源——美食学的起源——美食学的定义——美食学关注的各类问题——美食学知识的优势——美食学对事物的影响——美食学院

CONTENTS

目 录 • 001

论食欲 037

食欲的定义——逸事——巨大的食欲

食物总论 043

定义——分析工作——肉香质——食物成分——

蔬菜类——禁食与欢宴的差别——实际观察

特色菜 050

§1 砂锅炖牛肉、肉菜汤等

§2 论炖肉

§3 论家禽

§4 论火鸡

爱吃火鸡的人——火鸡对金融的影响——教授打猎

§5 论野味

§6 论鱼类

逸事——金枪鱼咸味汤——哲学反思

§7 块菌

块菌提高性欲的功效——块菌难消化吗？

§8 论糖

本地的糖——糖的不同用途

§9 咖啡

咖啡的起源——制作咖啡的各种方法——咖啡的用途

§10 巧克力

巧克力的起源——巧克力的特性——制作优质巧克力的困难——巧克力的正规加工方法

有关煎炸的理论 086

训示

§1 化学理论

§2 理论的应用

论口渴 091

口渴的不同类型——口渴的原因——事例

论饮料 097

水——饮料的快速效应——烈性饮料

论美食主义 100

定义——美食主义的优点——更多的优点——美食主义的力量——一个优雅的美食家的画像——逸事——女人都是美食家——美食主义的社会影响——美食主义对婚姻幸福的影响

论美食家 108

美食家不是谁想当就能当的——拿破仑——天生的美食家——天生的感受能力——美食家的职业——金融——医药——对医生的抗议——文学界——教士——武士与教士——美食家长寿

美食测验 120

美味测验

论宴席之乐 125

宴席之乐的起源——宴席之乐与饮食之乐的区别——效果——工业附属物——十八和十九世纪——

逸事

打猎午餐 136

女士们

论消化 140

吸收——胃的职责——消化的影响

论节食对休息、睡眠和做梦的影响 147

节食对工作的影响——对做梦的影响——续上节——结论

论肥胖 151

肥胖症的原因——续肥胖症的原因——再续——逸事——肥胖症带来的不便——肥胖症实例

肥胖症的预防与治疗 160

一般原则——续节食——酸的危险——抗肥胖症腰带——奎宁

论消瘦 169

定义——不同类型——消瘦的影响——自然禀赋——增重食谱

论禁食 174

定义——禁食的起源——禁食的描述——消遣的起源

论疲惫 179