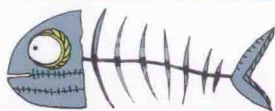


好吃的哲学

2

[大仲马美食词典]



吃货不是口舌的俘虏，而是用思维为美食加冕

我一生最引以为豪的两大杰作就是小仲马与《美食词典》——大仲马

[法]大仲马◎著 李妍◎译

古吴轩出版社

中国·苏州

好吃的哲学²

【大仲马美食词典】

【法】大仲马◎著 李妍◎译



古吴轩出版社

中国·苏州

图书在版编目 (CIP) 数据

大仲马美食词典 / (法) 大仲马著; 李妍译. — 苏州: 古吴轩出版社, 2014.10
(好吃的哲学; 2)
ISBN 978-7-5546-0302-4

I. ①大… II. ①大… ②李… III. ①饮食—文化—法国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 195748 号

责任编辑: 徐小良
见习编辑: 陆九渊
策 划: 张本滢
封面设计: 沈加坤

书 名: 好吃的哲学2: 大仲马美食词典
著 者: [法] 大仲马
译 者: 李 妍
出版发行: 古吴轩出版社

地址: 苏州市十梓街458号 邮编: 215006
Http://www.guwuxuancbs.com E-mail: gwxcbs@126.com
电话: 0512-65233679 传真: 0512-65220750

出 版 人: 钱经纬
经 销: 新华书店
印 刷: 北京盛新瑞利全印务有限公司
开 本: 900×1280 1/32
印 张: 9.75
版 次: 2014年10月第1版 第1次印刷
书 号: ISBN 978-7-5546-0302-4
定 价: 36.00元



〔法〕亚历山大·仲马

1802—1870





伟大的肚子：亚历山大·仲马其人

美食与文化



在大多数人的眼中，吃，似乎终归是个烟火平生的话题，真正卓越的人是不会把自己的时间浪费在饮食问题上的。

有趣的是，事实恰恰与人们的观点背道而驰。看看那些知识渊博、品格卓越的人们是如何说的吧！萨缪尔·约翰逊说：“我很重视我的肚子。在我看来，一个人如果连自己的肚子都忽略，自然也会忽略其他的事情。”弗吉尼亚·伍尔夫说：“人如果吃不好，就不能好好思考，好好爱，好好休息。”陆文夫说：“饮食是一种文化，而且是一种大文化。所谓大文化是因为饮食和地理、历史、物产、习俗和社会科学、自然科学的各个方面都有关联。”钱钟书则以其一贯的俏皮说道：“烹饪是文化在日常生活里最亲切的表现，西洋各国的语文里文艺鉴赏力和口味是同一个字(taste)，并非偶然。”而张大千更是斩钉截铁地宣言：“吃是人生最高艺术！”

从我国最早的饮食专书《食珍录》到善烹肉食的《食经》、主攻素食的《山家清供》，从记载唐代烧尾食单的《清异录》到收录各种面食的《本心斋食谱》，从阐述食物性味与补益作用的《饮膳正要》到记述水乡饮食特色的《云林堂饮食制度集》，从载录袁枚四十年美食实践的《随园食单》到父子两代合著的《醒园录》，饮食之道一直在文人的笔下传承，成为墨客无法割舍的情怀。白居易在《食笋》中慨叹：“每日逐加餐，佳食不思肉。”陆游在《洞庭春色》中倾吐：“人间定无可意，怎换得玉脍丝莼。”张爱玲也曾将“鲥鱼多刺”与“海棠无香”、“《红楼梦》未完”并列为人生三大憾事。而孙中山先生在其《建国方略》一书中也说：“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为各国所不及。”想来也甚为有趣。



除了中国人，世界上最懂得吃的、最有资格谈论吃的，应该就是法国人了。作为举世皆知的世界三大烹饪王国之一，法国人十分讲究饮食，他们把烹饪誉为“文明的无名先锋”，认为“一顿晚餐比一首诗价值更高”。

法国的气候温和，土地肥沃，物产丰富，法国人的祖先高卢人天生喜欢豪饮，胃口极佳。这些都给烹饪的发展提供了十分有利的基础。而法国饮食之所以在全世界享有那么高的声誉，还得从路易十四说起。路易十四是个讲究饮食的法皇，他执政时，曾别出心裁地发起过烹饪比赛。一位贵妃的厨师甚至因技艺超群而获得奖章，厨师的地位因此被大大提高了。而后的路易十五、十六又都被称为“饕餮之徒”，皇室和贵族也均以品尝美酒佳肴为乐事，以至于名厨辈出，菜式也风味各殊，花样百出。直到今天，世界各地的大餐厅的菜单和菜谱，仍以法文名称为准。可见法国饮食文化的影响之深远。

法国人爱吃，会吃，将美食视为绝高的艺术，他们不仅仅追求口味，还特别注重进餐时的情调，甚至将饮食赋予哲学的意义。



年轻时的马仲华

美食与哲学

在美食家忙着埋首餐盘之时，哲学家大多在忙着仰望星空。美食，并不是我们惯常听到的哲学话题。思维意识与口腹之欲，也颇有些云泥之别的意味。

法国南特大学哲学系主任帕斯卡尔·塔兰托曾经做过一场关于哲学与美食的讲座，对于二者的关系他是这样解释的——哲学家们曾长时间地仰望天空思索人类区别于动物的特质，然而，答案却在他们的盘子里：没有任何一种动物会烹调，哪怕是煮一个鸡蛋。哲学家并不能像普通人一样仅仅满足于吃这个行为上。是否存在最好的吃法这样的规则？是否存在理想的炒蛋或炖小牛肉呢？这才是一个哲学家思考的问题。

吃既是快乐，也带来麻烦。烹饪是一种微妙而复杂的艺术，几个世纪以来，人们一直在思索其中的奥妙。我们可以运用科学去分析食物的成分，探究身体的机能；可以通过历史知识去了解美食背后的故事，品味其文化内涵；可以依靠社会学与人类学知识去判断食物的地域区别，了解对人类进化的影响。而哲学家也许是走得最远的那群人，他们握着叉子俯身在盘子里寻找更深层的东西。他们不会拘泥于具体行为，而是去寻求更深刻的规则。

伟大的肚子

世间的食物都是通过口舌咀嚼，沿着食道进入胃袋，在肚子里慢慢消化吸收。这是身体正常的生理活动，几乎人人如此，毫无区别。那么何谓伟大的肚子呢？

曾有人将“吃货”分为四个境界——暴食者、喜爱吃喝者、讲究吃喝者及美食家。暴食者不在乎吃什么，他们追求的只是“吃”这个动作带来的快感，他们的吃和把食物塞进一只木桶根本没什么区别。喜爱吃喝者虽然也贪恋美食，却更会分辨食物的口味和质量。讲究吃喝者的口味则更加成熟，他们对已知的食物有自己的标准，对新口味也有追求的欲望。而第四重境界的美食家大多吃得并不多，他们掌握了饮食的规则，善于给出专业性的判断。



大仲马的漫画形象

伟大的肚子是在这四重境界之上的一种“吃货”形态。诗歌是他们的口涎，历史是他们的食道，哲学是他们的胃液，文化是他们的肚肠，他们追求的是灵魂上的至高愉悦，他们欣赏食物的价值，品味简单中的完美，他们用伟大的肚子将食物消化成精神营养，以知识的形式分享给普罗大众。世事变迁，风云变幻，都不过是葡萄酒流经他齿颊的一点回甘；来与去，存在与消亡，都不过是他一口白米饭咀嚼后的香甜。舌可啖美食，亦可绽莲花。他们不是口舌的俘虏，而是用思维为美食加冕。

余光中赞李白：“酒入豪肠，七分酿成了月光，余下的三分啸成剑气，绣口一吐，就是半个盛唐。”这大抵就是伟大的肚子的古人版了。

诚然，并非人人都可以达到“伟大的肚子”的境界，对于我们来说，最好的选择也许就是阅读它。倘若你也热爱美食，并且不甘于只是用舌头品尝的话，不妨打开这本书，将那些穿越历史长河，流传至今的经典都吞进我们的肚子，细细品味，耐心消化，最终归为己用。

亚历山大·仲马其人

1802年7月24日，大仲马出生于法国巴黎东北部的一个小镇维莱尔-科特雷。其祖父曾任法国政府炮兵总军需官，是一位有着贵族血统的侯爵。其祖母是圣多明各（即海地）一个名为瑟赛特·仲马的黑奴。大仲马的父亲托马斯·亚历山大是一位传奇的共和派将军，因与拿破仑政见相



大仲马的父亲托马斯·亚历山大

左而失势，心力交瘁的他在大仲马四岁时就离开了人世。当时，难过的大仲马竟拖起一条火枪，嚷着要“干掉杀死了父亲的上帝”。

和母亲相依为命的大仲马，长到十三岁还没有受过什么正式教育，最喜欢整日在森林里游荡，抓野鸟果腹，但其浪漫而骄傲的天性却已显现出来。由于拿破仑在滑铁卢战役中败北，整个法兰西的政治形势发生了改变。大仲马知道，贵族的姓氏能为自己开辟锦绣前程，但他不愿背叛父亲的荣誉，骄傲地选择了只会使他到处碰壁的“仲马”，作为自己一生的姓氏。

1820年，对文学一窍不通的大仲马相继结识了风度翩翩的瑞典贵族青年阿道尔夫·德·勒万子爵和颇有文化教养的轻骑兵军官阿梅代·德·拉朋斯。在他们的带领下，大仲马学习意大利语和德语，阅读拉马丁的诗篇，欣赏莎士比亚的戏剧，初窥文学殿堂的他立志要成为一名作家。

1823年，大仲马拿着打弹子赢到的六百小杯苦艾酒换了九十法郎作为费用，决心去巴黎寻找写作剧本的机会。而后经父亲的旧友福阿将军举荐，做了奥尔良公爵府上的抄写员。他在当差之余，经常替法兰西剧院誊写剧本，一方面可以补贴家用，一方面也可以累积知识。1829年，五幕历史剧《亨利三世与其宫廷》在巴黎大剧院上演，敲响了大仲马人生的第一响胜利之钟。这个带着自己剪的硬纸领子的黑白混血儿一举成名，一夜之间成为了巴黎戏剧舞台上的新帝王。

1830年，反对复辟王朝的大仲马暂时停止了写作，扛起枪捍卫心中的共和原则，投身到史称“光荣的三日”的法国七月革命中。1831年，在法国炮兵部队任副连长的大仲马由于观点过于激进而被记入准备逮捕的黑名单，他不得不逃出国门，到处漂泊，却也因此为自己的创作生涯积累了大量素材。此后，随着戏剧舞台逐渐失去了观众，大仲马完成了一个重大的转折——他决心用小说的形式再现几百年来风云变幻的法国历史。1838年，大仲马受友人委托为奥古斯特·马凯修改剧本，没想到竟为“小说家



督山城堡

大仲马”找到了一位不可多得的合作者。在之后的几部作品中，马凯负责提供素材，概述情节和打草稿；大仲马负责刻画人物形象，构建情节，并撰写所有重要章节的结尾，将作品以他的方式表现出来。

1844年，《基督山伯爵》和《三个火枪手》陆续发表，使得大仲马成为了当时世界上最知名的作家之一，同时也为他赚取了大量的金钱。原本生性豪爽的他生活愈加奢侈，经常游历四方，大啖美食。他以“基督山伯爵”自居，不惜花费二十万法郎，在圣日尔曼昂莱山脚下临近塞纳河畔的地方建造了一栋“每一个细节都符合脑海中唯美想法”的基督山城堡。1847年，城堡竣工后，大仲马几乎在那里招待了整个巴黎，所有想参加筵席的认识和不认识的人填满了整个城堡。仅仅两年后，挥霍无度的大仲马就债台高筑，不得不将城堡低价拍卖掉。他的生活像是一朵绚丽的烟花，在惊艳的绽放后一步步走向低谷。生活上的一掷千金使他负债累累，他不得不靠更多的作品去赚取稿酬，请人捉刀代笔也成了无奈之选，而作品质量的良莠不齐又使他饱受研究者的批评和大众的质疑。

1870年，大仲马生命中最后的爱人——美国女演员阿达·门肯在演戏时坠马身亡。难过的他喝得

酩酊大醉，在晴天里撑着一把蓝色的雨伞，来到儿子小仲马位于迪埃普的家中，大声说道：“孩子，我是到你这里等死的。”12月5日，大仲马死在女儿玛丽的怀中，享年六十八岁。



大仲马与阿达·门肯



玛丽·多瓦尔

其实，这些波澜起伏只不过是撷取了大仲马人生的冰山一角而已，他的故事着实不是寥寥几笔即

可写完的。在此，我们要将视线转向大仲马的另一个身份——美食家。曾有人说：父亲、女人、友谊、文学、政治、旅行及美食是大仲马头顶的七片天。作为世界上最著名的法国作家之一，大仲马的每一部作品都浸润着丰富、慷慨、豪迈，充满了惊奇和趣味的独特神韵。而在世界“通俗小说之王”的二百七十余部作品中，一部美食题材的作品显得尤为特殊。

1869年7月，在大仲马人生的最后时刻，他带着厨师玛丽来到位于布



朱尔·雅南

列塔尼半岛的海港小城罗斯科夫，开始着手撰写自己期望已久的“美食词典”。在这部专著的创作过程中，大仲马凭借记忆将自己多年来走南闯北的经验之谈收纳其中，又集百家之长，以援引、简介等形式，将《萨瓦兰美食圣经》《老饕年鉴》《克雷盖侯爵夫人回忆录》等著作的内容兼容并包。他还邀请了他的朋友——英国名厨J. 维耶莫担当起首席烹饪顾问的职

责。可以说，大仲马为这本“美食词典”倾注了无数的心血。1870年3月，他将几近完成的手稿交到了出版商勒梅尔的手中。但令人悲伤的是，普法战争的来临，使得此书的出版日期一再拖延。而那个拥有巨人般的体格和食量，能连续十二个小时写作，甚至一两夜不睡觉地写作的大仲马已经筋疲力竭了，他并没有等到书稿的出版就离开了人世。战争结束后，大仲马的朋友们便督促着出版商恢复了该书的编辑出版工作。据说，勒梅尔曾委托当时最权威的文学批评家之一朱尔·雅南、诗人勒孔特·德·李斯勒和文学评论家阿纳托尔·法朗士对书稿进行过修订和完善。1873年，这本“美食词典”终于出版，至此，大仲马的写作人生才算画上了真正的句号。

这本书不是食谱，也不是传统意义上关于美食的所谓闲趣散文，亦非

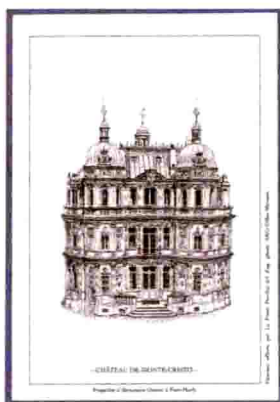
那种介绍世界各地美食的指南手册。它围绕着人类饮食的方方面面，所有从厨房中延伸出的单词都是它的话题：菜肴、食材、香料、调味品、配料、饮料、烹饪技法、品菜方式，还有知名的法国菜等等不一而足。大仲马往往从一种食物落笔，将历史掌故和奇闻逸事融入其中，把实用的技法和诗意的享受相交织。他那挑剔异常的舌头总是忍不住发表“感想”，一枝生花妙笔三下两下就将食物之美描绘得跃然纸上，令人食欲大开，垂涎三尺。可以说，这是一场只有大仲马才能烹饪出的美食盛宴。

而值得注意的是，豪放浪漫的大仲马从来不是一个谨慎入微的人，他也从不认为自己是烹饪上的导师。本书也遵循了他的个性，带有一种率性而迷人的随意感，菜谱的内容也大多只是指引，而非具体的操作指南，其目的是让人们收获烹饪的乐趣，满足好奇心和口腹之欲。我想，大仲马理解的烹饪就像任何其他艺术一样，不论是绘画、雕塑或文学，要敢于冒险尝试，不惧怕错误的产生，才能出现真正的杰作。因此，对于本书原稿的诸多狂放之处我们应该不会感到意外：极为厚重的法文初版约有一千余页，光是与正文无关的部分就有二百多页，一半都是各种前言和引言，更别说还有关于本书的背景介绍、信札、厨房以及食品信息的介绍，甚至还有广告。而词条正文里也颇多冗长的描述、错误以及没有什么意义的介绍，还有很多条理不清晰或重复的内容。但正如大文人、辞典编纂家约翰逊博士所说：“辞书如钟表，最糟糕者也强过没有，而最精良者也不能指望它总是走得准确无误。”我们深信，哪怕是最不苟言笑的人们，也会被大仲马自发而灿烂的才华、热情而幽默的个性，以及广博而奇妙的见闻所征服，而这，就是一部伟大作品无与伦比的魅力所在。

在本书的编辑过程中，我们参考了其他国家引入翻译“美食词典”一书时的方法，披沙拣金，去粗取精，筛选了其中富有历史趣味，或至今仍在流传的主题及烹饪方法，择其可读性强者细加校订，并将原稿前言中一

些知识性内容增补在了正文之中，希望借此得以将这部作者本人极为看重的作品中最妙趣横生的部分呈现给您。

大仲马曾说：“坟墓让我死去，但书籍会让我继续生存。一百年、两百年、一千年后，当风俗、习惯、语言甚至种族，一切都改变了，只要



邮票（法国 海地）

还有我幸存的一本书，我本人就可以存活其中。”那么，就让我们通过此书，回到一百五十年前的巴黎，回到那段所有著名餐馆都翘首期待大仲马光临的岁月，一窥这个“写作使其富有，耽吃使其贫困”的文豪风姿，享受一场美食、哲学、心理、文化的四重盛宴。

编者注：本书法文原名《Le grand dictionnaire de cuisine》，直译为《美食大词典》。此次以《好吃的哲学2：大仲马美食词典》为名重新翻译、编辑出版的原因在于——编者认为，吃并不是一件简单的事，仅仅为满足口腹之欲的吃是肤浅的，我们应该更深入地了解美食背后的东西。哲学并非遥不可及的，它探究的所有问题都深植于生活中。年轻时的我们也许没法理解它，但那种思维方式会存在于脑中。所以，我们想把种子播撒在思想的土壤里，让“好吃的”食物长出“懂得吃”的哲学。这种子也许会萌芽，也许会枯萎，但你总会得到些什么。而这，就是本书的全部价值所在了。