

An Alphabet For Gourmets

“完美的晚餐”就是，
和对的人在对的时间吃上对的东西

A

BC

DEFG

HIJKLMNOPQRSTU VW

XYZABCDEFGHJKLM NO

PQRSTUVWXYZABCD EFG

SALTMNOPQRSTUV WXY

ZABCDEFGHJKLM NOPQRSTUVWX

YZABCDEFGHJKLM MNOPQRSTUVWXYZA

BCDEF GHIJKLMNOPQRSTUVWX

YZABCDEFGHJKLMNOPQRS

TUVWXYZABCDEFGHJKLMNO

PQR**BUTTER**ZABCDEFGHJKLM

NOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJK

LMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGH

IJKLMNOPQRSTUVWXYZ**PEPPER**

HIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDE

GHIJKLM

GHIJKLM

HIJKLMNO

LMNOPQRST

OLIVEUVWXYZ

WXYZABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDE

FGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCD**CHAMPAGNE**NO

PQRSTUVWXYZABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVWXYZA

BCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHJKLMNO

PQRSTUVWXYZABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVWXYZAB

CDEFGHIJKLMNOPQ**MILK**VWXYZABCDEFGHJKLMNOP

QRSTU LMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJK UVWXYZAB

CDEFG YZABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVW: HIJKLMN

OPQI LMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJK RSTUVW

XYZ LMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHJKLMN

F M YZABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVW:**ER**

MNOPQ**MILK**VWXYZABCDEFGHIJK

[美]M.F.K.费雪 著 张雅楠 译 M.F.K.FISHER

美食家的字母表



An Alphabet For Gourmets

美食家的字母表

[美]M.F.K.费雪 著 张雅楠 译 M.F.K.FISHER

新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目(CIP)数据

美食家的字母表 / (美) 费雪 (Fisher, M.F.K.) 著; 张雅楠 译.

— 北京: 新星出版社, 2011.3

ISBN 978-7-5133-0202-9

I. ①美… II. ①费… ②张… III. ①散文—作品集—美国—现代 IV. ①I712.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第024063号

An Alphabet For Gourmets

By M.F.K.FISHER

Copyright © 1949 by M.F.K.FISHER.

This edition arranged with LESCHER&LESCHER, LTD.

Through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc., Labuan, Malaysia.

Simplified Chinese edition copyright © 2011 NEW STAR PRESS

All rights reserved.

美食家的字母表

(美) M.F.K 费雪 著 张雅楠 译

责任编辑: 吴银花

责任印制: 韦 舰

封面设计: 九 一

出版发行: 新星出版社

出版人: 谢 刚

社 址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010-88310888

传 真: 010-88310899

法律顾问: 北京市大成律师事务所

读者服务: 010-88310800 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

印 刷: 三河市南阳印刷有限公司

开 本: 787×1092 1/32

印 张: 9

字 数: 110千字

版 次: 2011年3月第一版 2011年3月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5133-0202-9

定 价: 21.00元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与出版社联系调换。

引言

我一直相信，离开了饥饿的人群，饥饿本身便再没有讨论价值了。对于和我观点相左的人们来讲，这只是个非常琐碎的话题。然而如若我不置身于这样的想法中，就无法对人类的三种基本需求之一——美食这门艺术与科学说出任何观点来。

所以我一旦决心要跟随着如字母表这样独断的程式——紧密相连二十六个字符，便定要有成竹在胸，免得这段类似“A是苹果，B是罗宋汤，C是鳕鱼饼”的文字变成了一部充斥着饮食与消化的小说、政治骈文或是关于海怪性爱的奇特虚构，而且有人会想，那著作既然全部出自我的笔下，那么也就必定是在我的视野中成形、定格、

扭曲，受制于我的健康、热情、经济状况和腺体分泌。

如果提出一条满足饥饿的新鲜路径便可以让女人安宁平静，让男人富足圆满，让孩童快乐欢愉，那么我——这个带来这一改变的人——又怎能不感受到一种笃定而富有意义的去改变信仰的冲动呢？如果一个男青年可以学着用觥筹求爱而非他本身的男性雄风，那么我为什么不能告诉他置身于加斯特利亚的选民之中的我又作何感受呢？若要添加一些新鲜的兴趣，让生活在这个世界上变得更加美好，个中之可能性其实是无穷无尽的——至少在我脑海中是这样，所以用 ABC 这种独断的模式去做一个限制看来势在必行。

这个字母表虽好，却实在是很矛盾的东西。有人会问，为什么我要说 L 是卢库勒斯^①，G 又是美食家？为什么我用一种叫 Zakuski^②的开胃菜来结束这个字母表——那显然应该是任何大餐的开端——而忽略了名曰萨巴里安尼的意大利蛋黄点心，忘却了它带来的甜美的满足感和浓郁的香气？

我真的无法回答这些问题，但也许根本的原因就在于我就是我吧。这个字母表就是我的想法。字里行间的空隙，

① 卢库勒斯 (Lucullus)，古罗马将军兼执政官，以巨富和举办豪华盛宴出名。

② 俄语，由涂鱼子酱的小三明治、烟熏香肠等拼成的拼盘。

是留给每个人去填写他们自己对美食的信念的。人们可以回忆起自己经历的饕餮盛宴，用脑海中的舌头去回味杯盏中的酒浓水甘。

目 录

I 引言

- 1 A是独自用餐
- 13 B是单身汉
- 22 C是小心翼翼
- 30 D是外出用餐
- 40 E是考究
- 49 F是家庭
- 61 G是贪食
- 69 H是快乐
- 77 I是天真
- 86 J是年幼时的进餐

96 K是符合犹太教规的食物

106 L是文学

114 M是“僧侣”的餐食

123 N是海上的（饮食）

136 O是炫耀

145 P是豌豆

154 Q是用量

167 R是浪漫

174 S是悲伤

181 T是大菱鲆

191 U是普遍性

204 V 是腐败

211 W 是浪荡女

222 X 是泼妇

233 Y 是牦牛

245 Z 是 Zakuski

260 从 A 到 Z: 完美的晚餐

275 费雪年表

A 是独自用餐^①

我也是如此，如果必须在我所知的大多数人和我自己之间做一个抉择的话。我并不以自己的这种愤世嫉俗的态度为荣，可这态度已然成形了，若究其根源，也许该追溯到我对“和另一个人分享食物”的越来越深的看法：那可是一种非常亲密的举动，应谨慎为之。

我很难愿意与谁一起祈祷、入睡、跳舞、歌唱或是分享面包美酒。当然，社交生活中，共同用餐有时很难避免，我能容忍偶或与人分享食物，可它不能是唯一的饮食方式。

总会出现一些与“某人”一起用餐的欢愉景象——也

^①原文为 dinging Alone，在英语中 Alone 是“独自”的意思。

就是伊丽莎白·罗宾斯·潘奈尔在《奥托吕科斯的盛宴》中所说的“他”或是“她”：安静、轻佻、清醒或是有些许重要意义。“‘某人’坐在你的身旁，沉默却与你有着某种默契，享受眼前的美食。”这位女士在上个世纪末^①在她风格独特而令人愉悦的著作中这样写道。那一刻，她脑海中呈现的是在南欧吃橙子的景象，但其实在任何地方吃任何食物都是一样的，只要那里存在着“某人”。

在这一点上我算是个很幸运的女人——主要是因为在没有“某人”相伴的情况下，我依然可以享受独自用餐，而且那对我来讲其实是最好的选择。

很自然，总有些时候，我会被这种自己制造的孤独所激怒。在我位于好莱坞工作室附近的那间空荡荡的公寓里，置身于无限纷繁忙碌的诱惑之中，我会吃上一只鸡蛋，喝一杯罐装酒，心中激荡着离开此地到任何地方去的渴望，想要远离身边这群并未邀我为伴、如捕猎者般雄心勃勃的人们，无论他们是善是恶。

问题的症结是：无人邀我为伴。

我无法佯装，即使是在那张隐形的“白日梦黑沙发”上，我依然无法欺骗自己说日落大道上的住客们曾拿着鱼子酱

^①此处指的是十九世纪。

或是宝禄爵香槟来讨我欢心。但在这些因为没有“某人”而忧伤的时光里，我还是结识了两三位慈爱的绅士，他们的眼中闪烁着不易察觉的光芒，熟知如何去点一份美味的烤杂扒配西洋菜。但更多的时候，他们会避开与我在美食上的“调情”，这实在是挫败了我作为女性的虚荣心。“不敢请教您……”他们会这样低语，毫无困难或是抱歉地将目光转向了其他一些更加年轻美貌的女子。她们恐怕一生都没有读过一份食谱，哪怕是最不正规的那种都没见过，也正是因为这个原因，她们却品味到了远优于我所尝试过的美食。

那些雄心勃勃的食客们亦是如此，还有那些入门级的厨师和自封的美食家——他们可是美酒佳肴界的领军人物。无论是在别人的家中还是在饭店，我们一经碰面，他们就会告诉我一些神圣不可侵犯也令人印象深刻的关于他如何在松鸡上涂松露汁的点滴细节，然后再咕哝上一句“当然，我不敢在您面前班门弄斧”，之后便毫不犹豫地邀请上一位或许从来都没见过松露的内布拉斯加权威人士，去吃一顿奢华甚至美味的大餐，以求对方用满面惊讶作为回报。

和善的人们——那可是让我感到最孤独的人群了。无论我生活在哪里，他们一直都保持着某种程度的和善态度。

他们为我斟上一杯鸡尾酒，慷慨地赞颂着我写过的东西，带他们的小孩子给我看。我看到过他们窗帘低垂的餐厅，那与我那个整洁空荡如老处女的居所的家相去甚远。在远处通向厨房的门背后，女人在饥饿时神奇的唯物论让我感知到了最地道的炸猪排，还有豌豆加胡萝卜和一个果冻沙拉，再加上柠檬蛋白糖饼——我虽不爱其中的任何一种，却在理论上对它们表示尊敬。可这些和善的人们会小声嘟囔：“我们非常想邀您共进晚餐，可我们真的没有勇气让您看到我们粗陋的食物。”

我离开时，两个身材圆胖的邻居走了进来。他们说了“你好”，再礼貌地提及一段我写过的厨艺文学，最后再释然地加上一句“拜拜”。他们吸着鼻子闻着客厅中蔓延着的直冲过来的香气，庆幸着自己不用被我困在浓汤鹤鹑、奶油圆蛋糕配斯特拉斯堡松露肉酱、马尔格里比目鱼和香草宽特罗橙酒的日常餐单里。他们在我身后关上了门。

我开车回家，经过 Thriftmart^① 时又买了一盒 Ry krisp^②，配上一罐番茄汤和一杯加利福尼亚雪利酒，这对我来说应该算是一顿营养丰富的晚餐了，我可以坐在我的

①美国一间平价超市的名称。

②一种零食的名称。

一堆侦探小说中间好好享受。

几年的孤独时光让我明白了该怎样照顾自己，至少是在餐饮上。我想，既然没有人敢邀我用餐，那么我就必须自己料理自己的胃口，而且要尽量保持自信和勇气。不能再因为没能受到邀请就整日与罐头汤和饼干为伴！

我要做一个举止得体的女士，在一两间好餐厅中找一张可以得到足够关注和照料的桌子，而不要被挤到角落里，守着一个经验不足或是疲惫不堪的服务生。值得欣慰的是，我确实实现了这个愿望，有两个餐厅领班都接受了我：他们知道我在小费上相当慷慨，知道我喜欢简单却精致的餐单。而最重要的是，他们知道我点了酒之后可以全部喝掉，开胃酒加上一小瓶红酒或是一大杯淡啤酒，而且我从不借酒浇愁，不会变成在吧台等着被男人带走的女人。

每个星期我都会去上这样的餐厅一两次，小心掩盖着强烈的自我意识，为自己点上一餐，留心选择那些美味而又可以带来丰富营养的食物，以此补偿之后那些我必须与汤加饼干为伍的夜晚。我遇到过一些很有趣的餐厅侍应生，我很同意一位夫人说过的一句听似句法不通的话：“他们可比人类可爱多了！”

无论如何，抛却我良好的意愿不讲，我那些昂贵的晚餐最终还是落入了俗套，变成了一种即成的处方。我

一直相信，虽是曾对“我们必须为生存而饮食”这句格言俯首帖耳，却依然必须忽略它，做到为了饮食而生存，当然，还是要把握火候。我就这样端坐着，花着预算外的钱，面对着一份糟糕而日渐复杂的计划。除了我忠诚的侍应生朋友们，披着各式“羊皮”的“狼”——从色鬼到女同性恋——对我竖起的高墙嗤之以鼻。我更换着椅子，之后是桌子。我只能阅读——读可以读的一切，从《北回归线》到《荒野情天》。最后，我只能呆望着整个房间，自顾自地哼哼着。

就在那一刻我明白了，我只属于我那间没有电梯的公寓，那间稿子堆积如山的只有一张折叠床的陋室。“永远不要在公众场合被吓怕。”海明威的这句话成了我二十几岁的腼腆时光中印象最深的句子。我把它改成了“永远不要在私人场合被吓怕”。

我重新设置了日程，每天清晨在去工作室的路上都会采购食物。我在办公室外面的便携式冰箱里藏了越来越多的新鲜珍馐，而不是在工作一整天后跑到一间二十四小时商店里，买上一大堆的罐装食品。我喜欢买那些可以因时制宜的食物：西鲱鱼子（一种特别的佳肴，我总觉得除了我没人喜欢它）、清鸡汤，等等等等。我开始变得对蛋类和黄油过分地挑剔讲究起来，蛋绝对是越大越呈棕色的越

好，而黄油则一定要尽可能地新鲜甜美。我躺在一两个酒箱子中间，那美酒“既不做作又令人欢愉”。我的内心非常笃定，虽然整个过程从情感上来讲都是一个大大的退步。但我没的选择。

事实上我吃得很好。我喜欢这样——至少比我之前的开罐头生涯和尽心竭力地为外食做准备要让人开心多了。我冷静地将自己看做是一件很有销路的货品，至少是在每日的上午十点到晚上六点之间，在我位于好莱坞的这间工作室里。我很有效率地喂饱自己。后来我认识到了各种沉闷的事实：有些食物会以这种方式影响我，而另一些则会以那种方式。我会采用蛋白质或是其他营养物质来适应我自己的化学结构。哪怕在某些时刻我只想喝上杯雪利酒，泡上个热水澡，恨不得远离所有食物，我依然会强迫自己细心地用黄油炒上两个鸡蛋来安抚自己的胃口。

我几乎从来不会选择肉，主要是因为我并不想吃，另外也是由于在我的膝盖上放张案板来切肉实在是太难了。还有，在这种一居室里做肉菜，会让空气变得很难闻。所以我发明了一大堆制作沙拉的方法，用新鲜的生菜和其他各类蔬菜、罐装的腌菜，有时还会用蟹肉或一些别的什么食材。另外，我还学会了几种加工罐头汤的方法，恐怕法国厨皇会和中国人都会对我用牛肉羹和一点点西洋菜或是

一小勺酱油创造出的神奇发明而惊叹不已吧。

我吃饭的速度一直都很慢。在用餐前，我会喝上一杯雪利或是苦艾酒来舒缓一下神经，正如一句古老的箴言中所讲的：放松的喉咙才能吞咽顺畅。通常情况下，我会再喝上一两杯低度的葡萄酒，来为热腾腾的饭菜提味：一大碗汤，一只甜美的梨子和几片泰拉米杰克奶酪^①；或是从一个名不副实的煮蛋锅里拿出两只圆圆的鸡蛋，切了片放在酵母面包上，再涂上烤过的黄油，旁边配些芹菜心，以便有些脆的东西可以吃；又或者是一罐用甜黄油、酱油和柠檬汁拌过的豆芽，加上一大杯牛奶。

这些食物都很美味，而且远离我的工作和饭店里人们的莽撞无礼也确实让我感到释然。理论上，我当然不希望这些我写给食客的关于食客的文字把我和他们隔绝了开来。但此刻，并不挑剔的我却有一种非常强烈的感觉，那就是舒适的独处绝对优于碰运气式的凑热闹。如果尚无“某人”伴我左右，“沉默却带着与我的默契，享受着美食”，那么我便是自己最好的陪伴。

^①加利福尼亚原产物，味淡，呈乳白色，回味浓郁。