

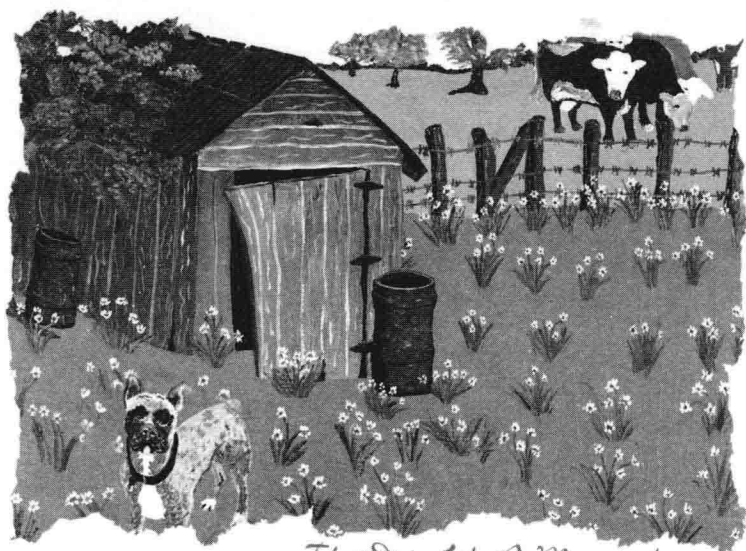
我最好的作品

就是我的生活

关于耕种、食物与爱情

「美」克里斯汀·金柏尔作品 姜佳颖译

The dirty life



*The Dirty Life: A Memoir of
Farming, Food, and Love*

我最好的作品就是我的生活

关于耕种、食物与爱情

[美] 克里斯汀·金柏尔 作品 姜佳颖 译

图书在版编目 (CIP) 数据

我最好的作品就是我的生活：关于耕种、食物与爱情 / (美) 金柏尔著；姜佳颖译. —北京：中国华侨出版社，2014.2

ISBN 978-7-5113-4450-2

I. ①我… II. ①金… ②姜… III. ①随笔—作品集—美国—现代 IV. ①I712.65

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第033583号

版权登记号 图字01-2014-1239

THE DIRTY LIFE : A Memoir of Farming, Food, and Love

By Kristin Kimball

Copyright © 2010 by Kristin Kimball

All rights reserved.

Originally published by SCRIBNER, A Division of Simon & Schuster, Inc.

Simplified Chinese edition copyright © 2014 by Beijing Xiron Books Co., Ltd.

我最好的作品就是我的生活：关于耕种、食物与爱情

著 者：[美] 克里斯汀·金柏尔

译 者：姜佳颖

出版人：方 鸣

责任编辑：付改兰

封面设计：红杉林文化

经 销：新华书店

开 本：880mm×1230mm 1/32 印 张：8 字 数：160千字

印 刷：北京博艺印刷包装有限公司

版 次：2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5113-4450-2

定 价：36.00元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成大厦3层 邮编：100028

法律顾问：陈鹰律师事务所

发 行 部：(010) 82068999 传 真：(010) 82069000

网 址：www.oveaschin.com

E-mail：oveaschin@sina.com

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有，侵权必究

如发现图书质量问题，可联系调换。质量投诉电话：010-82069336

序 言

隆冬，周六晚上。几个小时前天就黑了，夜幕笼罩着农舍，工人也都回家了。我们生了火，打开朋友布莱恩自制的两瓶啤酒。在我清洗挤牛奶的用具的时候，马克为我煮饭，这是一个农夫表达爱意的方式。他在厨房里游刃有余，干脆利落，没有多余动作。我看着他，眼里满是崇拜和柔情蜜意，就像摇滚明星的粉丝一样。他从我这周屠宰的牛肉里选了一块上等的肩肉排，又从地窖里拿来了一堆蔬菜。他哼着歌，从冰箱里翻出一品脱^①凝胶状的鸡汤和一个石榴。这个石榴是我的朋友阿米莉亚送我的礼物，从纽约带过来的。

马克忙碌起来，手动得飞快，半个小时以后，两个五颜六色的盘子就放在了桌子上。他将牛排烤到五分熟，沿着纹理切成了薄片，淋上了红酒汁。还有韭葱、胡萝卜和羽衣甘蓝，用黄油炒在一起，用杜松调味。旁边是一小碟宝石红色的泡菜，由今年的紫甘蓝腌制而成，色泽盈溢。我们没有面包了，但他在冰箱里找到了一小块油酥团，是

^① 品脱 (pint)，容量单位。主要于英国、美国及爱尔兰使用。英制1品脱=0.568升；美制1品托=0.550升。

上次做馅饼时剩下的。他把油酥团擀开，切成三角形，在平底锅里煎；瞧，饼干就做好了。但出人意料的明星菜肴要数小萝卜了。去年夏天，马克有些狂热地种植小萝卜，为此我无情地取笑了他。但这些小萝卜长势煞是喜人，也非常容易储存，我觉得我们其实可以在冬末之前减少其他供应了。这个种类叫作“心里美”，表皮是透着绿色的奶油白，里面是嫩粉色，苹果一般大小，切小萝卜的时候感觉就像切小型西瓜一样。生萝卜撒些盐，这就是非常受欢迎的一道开胃小菜。这道菜看起来非常像水果，于是尝起来总会给人惊喜，视觉与味觉形成了强烈的反差。今晚的小萝卜是马克用汤炖的，保留着鲜亮的颜色，但味道更为柔和。他添上少许枫糖浆和葡萄醋，最后撒上一把味道浓烈的石榴籽。菜的热度让一些石榴籽爆裂开来，另外一些仍然是完整的，吃起来口感非常有趣。这就是我爱我丈夫的原因：他用这些相克的东西作为食材，本土的根和外来的水果，但他从中看到的是和谐，而不是冲突。我们享受着美食，我愉悦地眯上眼睛，啜一口酒花味的苦啤酒，然后我们甜蜜地亲吻。我们在城里的朋友还没有为晚上外出梳妆打扮的时候，我们就已经收拾停当准备上床睡觉了。

我已经在这张床上睡了七个冬天。有时我会想我怎么会来到这里，作为某人的妻子，来到北郡一个古老的农舍中。我有时仍然会觉得自己是一个剧中的演员，真实的我在外面流连到凌晨四点，穿着高跟鞋，拿着手包；而剧中的我凌晨四点就起床了，穿着牛仔裤，拿着多功能工具刀。前几天洗衣服的时候，几个枪弹壳从口袋里掉出来，她演起来应该装作毫不诧异的样子。包围我的不是城市的声色犬马，

而是五百英亩^①田地。今夜云雾缭绕。这个农场是一个更加黑暗、更加安静的世界，比我想象中的乡村更美丽，也更野性。

我在马克身边像小猫一样蜷缩着身体，盖着鹅绒被，听到了冷冷的春雨落下的声音。马克已经睡着了，我有一会儿还醒着，想着会不会有哪头母牛运气不好，在这么个倒霉天气生小牛，猪窝里有没有足够的稻草来御寒，马是在草地上舒服还是在马棚里更好。我还担心雨会将积雪层融化，将大蒜和多年生植物暴露在严寒之中，在霜冻的威胁结束之前，寒潮一定还会卷土重来的。这些想法在世界的很长一段历史中，都占据了大部分人，尤其是农民的头脑。而现在我也是他们中的一员了，这个事实让我感到惊讶，就像小萝卜和石榴一样。

我和马克都是第一代农人。我们一起建造的这个农场可以说很古典，也可以说非常现代，这就看你问的是谁了。土壤因为有堆肥和覆盖植物而十分肥沃。我们不用杀虫剂，也不用除草剂。农场大部分工作由马来完成，而不是用拖拉机。种植的作物多种多样，一块一块的田地是由灌木篱墙和小林地隔开的。我们有一片糖枫林、一片果园、一大片草场和干草地，还有四季常青的花木园。我们亲自动手挤奶，奶牛的奶水非常充沛，用这样的牛奶做出的黄油十分鲜美。我们在草地上养猪、肉牛和鸡，到屠宰的季节我们会做生香肠和风干香肠、意

^①1英亩≈4046.86平方米≈6.07亩。

大利烟肉、咸牛肉、肉酱，还有几夸脱^①醇美的汤。

我们生产的食物可以养活一百个人。这些“会员”每周五都会来到农场，选取我们生产的食物。我们的目标是为他们全年丰盛而健康的饮食提供一切，包括牛肉、鸡肉、猪肉、鸡蛋、牛奶、枫糖浆、谷物、面粉、干豆、香草、水果，还有四十种蔬菜。我们的会员每人每年付给我们两千九百美元，每周过来取，能吃多少就拿多少，在生长期还可以多拿一些冷冻起来或做成罐头，为冬天做储备。一些会员仍会定期在杂货店买方便食品，都不是当季生产的，还会买我们无法提供的东西，比如柑橘。但是我们还有一些其他的会员基本就靠农场的食物来生活。

自从我的生活发生了翻天覆地的变化，这些年我在耕食生活中学到了很多。我学会了开枪、杀鸡、躲开飞奔而来的公牛、驾驭受惊之后的脱缰之马。我学到的这些东西中最难的就是，你如何通过农耕改变这片土地，农耕也会如何改变你。它渗透到你的血液中，一如尘土栖居在你粗厚的手的皱纹和指甲里。它对你的身体要求很高，让你耗尽心力，在你五十岁的时候摧毁你，当你醒来时会发现自己膝盖破损，肩膀失灵，耳朵因长期机器的轰鸣而听不见了，而且一贫如洗。但是农耕扎根在你的生命里，排挤掉其他的活动，让它们看起来微不足道。你的土地成为一个世界。也许你意识到在这片土地之外，在你遥远的过去，在声光世界和钢筋水泥中，有外卖食物和中央空调，所

^①夸脱 (quart)，容量单位。主要于英国、美国及爱尔兰使用。英制1夸脱=1.136升，美制1夸脱=0.946升。

有的不便都已消失，在这样的世界中，你实际上是被剥夺了，被剥夺了渴望的喜悦、努力、艰辛和有意义的成就。农场会向你索取，如果你不做出足够的努力，死亡和野性的原始力量会将你吞没。所以你自然而然地给予，然后给予得更多，几乎接近极限，这时，也仅仅是在这时，它给你丰厚的回报，不仅填满你的地窖，也滋润了你干涸而杂草丛生的灵魂土地。

这本文书记载了扰乱我人生轨迹的两段爱情，一段是与农耕这门肮脏与令人沉迷的艺术，另一段是与一个复杂而令人恼怒的农夫，我在宾夕法尼亚州立大学与他邂逅。

目录

序言 001

卷一 离别 001

我知道马克在那一刻爱上了这片土地，就像当时他爱上我那样，迅速而又笃定。从那时开始，这就是他脑海中不容置疑的家园。

卷二 冬天 041

我觉得对于农场的感情，就像当初见面时我对马克的感觉一样，是一种复杂的情绪，着迷、沉醉、恼怒、热爱。

卷三 春天 105

我们在糖枫树液流淌的三月就种上了洋葱，现在有了上万棵小小的、绿绿的、刀锋一般的嫩芽在努力生长。

卷四 夏天 165

霜冻会在它们还没撒播种子的時候，就替我们把它们消灭掉。我们熬到半夜，做出婚礼的请柬。当它们溜进邮局投信口的时候，我感到一种可怕的恐惧。

卷五 秋天 197

世界上根本就没有逃离这一说，只是用一些困难交换另一些困难。我想要逃离的，不是马克，不是农场，也不是婚姻，而是不完美的自我。

后记 223

致谢 237

爱瑟农场菜谱精选 239

卷一 离别

我第一次见到马克是在一辆破旧的拖车里，这是他的农场办公室，也是他的家。我从曼哈顿开六个小时的车来到这里采访他，想要写一篇年轻农民的故事，他们种植当地的有机食物，受到越来越多的人的青睐。我敲响他的门，后来才知道那时他正在午睡。因为无人应答，我就自己走进了厨房叫他的名字，不一会儿卧室的门就“砰”的一声开了，马克大步流星地走到走廊里，边走边系扣子。他非常高，迈着长腿向我走来，行动果断，风度翩翩。他穿着一双破旧的皮靴，蓝色的牛仔裤腿部已经泛白，还有一件饱经风霜的礼服衬衫。他有一双生动的湖绿色的眼睛，挺拔而完美的鼻子，胡子估计已经两天没有刮了，一头卷曲的金色长发。他的手很大，结满了老茧，胳膊上肌肉突起，青筋毕露。他向我微笑，露出迷人的牙齿。我闻到了温暖的皮肤、柴油，还有土地的味道。

他向我介绍了下自己，跟我握了握手，然后突然就走了，说要去

处理什么农场的紧急问题。纱门在他身后“砰”的一下关上了，他边走边回过头来向我承诺，晚上回来的时候接受采访，同时我可以跟他的助理吉娜一起给花椰菜松土。后来我在笔记本上记下了对他的印象：第一，这是一个真正的男人。我认识的所有男人都很理智，他们生活在大脑里，而他生活在身体里。第二，真难以置信，我长途跋涉到这里来，只是帮这个家伙给花椰菜松土。

第一个晚上，我并没有采访马克，而是帮他杀猪。我吃素食十三年了，而且那天我穿了一件阿尼亚斯贝的崭新的白衬衫，但是他正好缺人手，而且身在他的农场却不帮忙，让我觉得像跳进湖里不游泳一样不自然。我从来没有见过屠宰动物，根本不敢看。这是一只叫布奇的母猪，身上有黑白相间的斑点，就像儿童故事中的小猪主人公那样。直到这头猪一动不动了，我才重新镇定下来。

那天晚上我住在镇上的连锁酒店里，在浴室里用肥皂把猪油洗去，浴室出人意料地洁白干净。我感觉这像是到遥远的异国他乡的一场旅行。

第二天天不亮我就起床了，回到了农场上。马克的员工正聚在一起吃早饭，麦片薄煎饼和自制的香肠，撒上枫糖浆。我吃了双人份的香肠，标志着我素食生活的结束。

刚吃完早饭马克就又没影了，他把那头猪放进借来的“探险者”后座上，去他的阿米什^①朋友的肉店了。他说会在下午回来，那时候

^①美国和加拿大的一群基督新教再洗礼派门诺会信徒（又称亚米胥派），拒绝现代设施，过着简朴的生活。

我们可以好好地进行采访了。同时，我可以跟他的另一个助手迈克尔一起用耙子耙番茄地里的石头。

迈克尔看起来对我的工作能力很是质疑。我把白衬衫换下来，穿上一件老式的Cheap Trick乐队的T恤，紧身牛仔裤，还有一双旧货店买来的粗跟鞋。这一身衣服很独特，在曼哈顿东村区^①绝对出众，但在宾夕法尼亚的田地上就很奇怪了，而且有点小性感。我认为自己绝对健康，用我的话说是小身量大力气，加上鞋跟我也就5.2英尺^②，尽管我那时做的最剧烈的运动就是定期打弹球游戏。前几天的耽搁已经让我有些发怒了，但是我被一种不可理喻的争强好胜的心态驱使着。这个特点遗传自我的父亲，比如他在七十三岁的高龄潜水，想要从岸边直接下水，却拉伤了韧带。

迈克尔递给我一个硬齿耙子，我们开始在相邻的垄沟里耙地。宾夕法尼亚州立大学就在附近，迈克尔是电影专业的学生，是那年春天毕业的。之前他周末自愿来马克的农场工作，用他的话说，是想看看艰苦的工作能不能把他锻造成一个真正的男子汉。他毕业的时候马克雇用他在农场做全职工作。迈克尔的父亲是一位会计，女朋友马上开始读法学院，他们对务农不怎么看好，希望迈克尔能够尽快“改邪归正”。

我累得气喘吁吁，为了掩饰，我问了好多问题，而且利用一切

① 纽约东村，纽约曼哈顿岛的下东部，曾是嬉皮士、艺术家、音乐家云集之地，新潮时尚。

② 1英尺=0.3048米，5.2英尺约为1.59米。

机会靠在耙子上，装作认真聆听的样子。七月的阳光刺痛了我的脸，就像被打了耳光一样，番茄浓烈的树脂气味将我们包围。番茄秧像我一样高，果实累累，用橡木桩和麻绳支撑着。对于一个最多只在窗槛花箱种香草的人来说，这些番茄秧看起来有点吓人。垄沟里的土壤很干燥，并且已经结块了，里面还布满了石子。迈克尔告诉我忽略那些比鸡蛋小的石头，把大一点的石头耙成一堆，把这堆石头铲到手推车上，然后倒在栅篱里。每一铲都装满了石头，我没想到这么重，第一下我就把手拖车弄翻了。耙、铲、倒，冗长的两个小时就这样过去了，直到我突然想到，如果再这样下去，我就会彻底废掉了，连离合器都踩不动，没法自己开车回家了。绝望中我主动提出要去为大家做午饭，并尽量让这个提议听起来非常随意，而不被看出是为了逃避干活儿。我不敢相信这么短的时间就对自己的身体造成了这么大的伤害。我左手的拇指和食指之间磨出了水泡，我的腰也不能完全挺起来。还有我的胯，禁锢在紧身牛仔裤中，已经被擦破了，我觉得一时半会儿是好不了了。

我以前不怎么会做饭。我爱美食，但与它之间的恋爱关系并不稳定。食物于我更像是一系列的一夜情，在餐厅摆放在我面前，或者装在白色小纸盒里，由一个骑自行车的家伙送来给我。我不确定我公寓里的烤箱是不是能用，因为我在那儿住了七年之久，但从来没用过它。冰箱是能用的，但在我的公寓里，对我来说它作为储存空间比作为厨房用具更有价值。冰箱里放着狗粮、一壶比利家牌的过滤水，另外，由于书架空间宝贵，曼哈顿电话本也放在了冰箱里，在我的记

忆中冰箱永远是厚重而冰冷的印象。冷冻箱里有一个制冰盘，里面的冰块已经缩水了，还有一瓶波兰伏特加。

马克的厨房占据了半个拖车，不禁让我想起了第三世界国家的市场。里面装满了五颜六色的未经包装的东西，牛奶、肉、泥和蔬菜的味道相互交融，散发出泥土的芳香，强烈但并不难闻。我把门打开，小心翼翼地窥视着这些高大的架子。橱柜里有装在加仑^①罐子里的黑豆和苹果干，燕麦和黑麦，还有小粒的干燥玉米穗。烤箱上面的碗橱里满是一捆捆的香草和一瓶瓶没有贴标签的琥珀色带泡泡的液体。我打开冰箱，看到一个没有盖儿的罐子，里面满溢着绵软带血的东西，我认出来这是布奇的内脏。冰箱里还有一个铁丝筐，装着表面有磨损的红皮蛋。保鲜储藏格里是一罐罐黄油和农家奶酪，一堆看起来像高尔夫球的东西，有可能是芜菁，还有一些还未清洗的胡萝卜。

我迅速关上了冰箱门，抓起一只篮子和一把刀，回到了农田里。迈克尔已经耙完了石头，现在正忙着用一包包有些腐烂的稻草来覆盖成陇的番茄。我看到了所有现成的可供挑选的食物：新鲜的马铃薯、花椰菜、莴苣、香草、豌豆、甜菜，还有黑莓。一头母牛带着小牛崽悠闲地吃草，一群母鸡在堆肥上啄食，一头猪在一堆扔掉的菜叶中觅食。目之所及，皆为丰裕。我感觉一些想法在头脑中盘旋，巨大而缓慢，如同地壳板块的运动。这块地不过六英亩见方，只是一个大操场的面积，却能产出可供两百户食用的蔬菜。一切似乎都比我想象中简

^①加仑 (gallon)，液量单位，在英国、加拿大及其他一些国家，1加仑约等于5升，在美国约等于3.8升。

单得多。泥土加上水，加上阳光，加上汗水，就等于食物。这里不需要工厂，不需要很多机械，不需要毒物或者化学肥料。如此的丰裕始终存在，我却一直毫不知晓，怎么会这样呢？在这里，我觉得非常安全。世界上任何事都有可能发生。飞机会撞上大楼，工作可能会丢，人们可能会被赶出公寓，油可能会用完，但是在这里，至少我们还有食物可以果腹。我在篮子中装满了番茄、羽衣甘蓝、洋葱和罗勒，心里盘算着这么一大堆蔬菜，在纽约的农夫市场中得多大一笔钱，然后回到了厨房做饭，这样对辛勤劳动的他们才公平一些。

我在厨房里找到了两个工具，对我来说熟悉得就像老朋友一样。一个是十英寸^①的软钢主厨刀，刀锋十分锐利；还有一个大号的铸铁煎锅，抱着它我的双臂几乎难以合拢。我开始干活儿了，把羽衣甘蓝的叶脉切掉，把番茄和洋葱剁碎，心里其实并不清楚这顿饭会做成什么样子。我只知道，如果大家都像我这么饿，我最好还是以保量为目标吧，保质就退而求其次了。我把煎锅放在两个炉灶上加热，用黄油嫩煎洋葱，加上切碎的胡萝卜、西红柿，加水蒸煮羽衣甘蓝。我用一个像井盖一样的东西盖在煎锅上，羽衣甘蓝变软之后，在上面挖了几个浅浅的窝，将一打鸡蛋打进窝里煮。然后我把大蒜和罗勒一起切碎，捣成泥和入一小块黄油中，涂在我从碗橱里找到的面包片上。我把加蒜的面包放在烤箱里烤，在工人从田间回来的时候，我正好把香味四溢的吐司的托盘从烤箱中抽出来，把面包片放在各自的盘子

①1英寸=2.54厘米。

里，上面放上羽衣甘蓝和荷包蛋，最后放上一勺农夫奶酪和研磨的黑胡椒。

待到菜都上齐、我们都落座的时候，我正襟危坐，有些担心地咬了第一口，然后就放松下来。羽衣甘蓝鲜嫩多汁，大蒜和罗勒口感辛辣，两者搭配，我觉得味道出人意料地好，而且能做出这样的菜，也觉得自己很了不起。我环顾坐在桌边的人，期望能够得到恭维和赞美，但是只有刀叉的挥舞和嘴巴的开合。“麻烦把盐递给我。”迈克尔终于开口了。我现在明白，并不是我做的午饭不好吃，实际上我敢说他们都觉得非常好。但是“非常好”对于每日吃得像国王一样的农民来说并不算稀奇。一个法国人曾经告诉过我，食物是最大的财富。只要种植得当，无论你拥有什么，都会觉得疯狂地富裕。

在我想尽办法成功拦截马克之前，又是一个夜晚了。迈克尔、凯娜还有一些义工之前一直在田间忙碌，现在已经离开了，但是马克仍然在劳作。我开始怀疑这家伙究竟有没有停下来的时候。现在他甩开两条长腿，奔波于各种农活之间，似乎有无穷无尽的精力。他查看胡萝卜的灌溉，为第二天的工作做笔记，弯下腰从草莓边上拔出一棵看似无害的杂草，测试防鹿网的电流，然后用在苹果味溶液中浸泡的棉球做诱饵，这样小鹿的鼻子会受到强烈的一击。我跟他身后快步走，手里拿着要做笔记的笔和笔记本，还有他心不在焉地递给我的螺丝刀和断掉的水管，就像玩杂耍一样。他一直在说话，滔滔不绝，妙语连珠，让我惊诧万分。我一直以为农民都是脚踏实地那种类型的