



书坊周刊



找记者 上壹点
A13-15

齐鲁晚报

2022年7月30日
星期六

好
读
书
读
好
书

□ 美编：陈明丽
□ 编辑：曲鹏



数千年来,人类食用的几种谷物都是同胞兄弟。除了水稻外,还有六种谷物是人类从原始时代起就开始种植的:小米、燕麦、大麦、小麦的历史最为悠久;黑麦要追溯到古希腊罗马时代晚期;玉米或者说是印第安玉米的种植则是在发现美洲之后。人类食用它们,已经有近一万年。

在西方世界,小麦制作的面包是最广泛的食物。《了不起的面包》以面包为线串联人类6000年的大历史,以生活化的视角洞悉人类的政治、宗教、民俗、战争与文明的兴衰,带领读者开启了一段奇妙而刺激的旅程。

□德霖

“吃面包的人”

在西方世界,小麦是真正的“谷物之王”,自登基之后就从未遭到废黜,到了今天仍然地位稳固。考古学家在公元前6世纪至前5世纪新石器时代的墓穴中发现了小麦,在约公元前3000年修建的代赫舒尔金字塔中发现了嵌在塔砖里的小麦麸皮和麦粒。中国早在公元前2700年就开始培育小麦,形成了非常复杂的祭祀仪式。而建于公元前3000年的泰罗城石制建筑的遗址中,人们还发现亚述人和巴比伦人曾提及小麦。

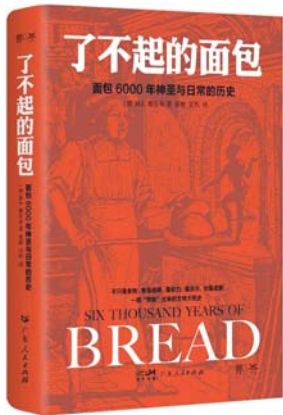
无论是小米、燕麦、大麦还是玉米,都做不了发酵面包。因此,面包的历史主要还是围绕着小麦和黑麦展开,而且小麦的重要性远远胜过黑麦。严格说来,面包是人类的发明,是人类在化学领域最初取得的一项重大胜利,阿尔巴尼亚甚至有谚语说“面包比人类的历史还要长”。

喝粥,吃饼;吃饼,喝粥。千百年来,西方世界的人们一直就吃这两样东西。不光是史前人,就连古代的文明人也在相当长的时间内没有其他食物可吃。罗马博物学者普林尼曾说:“很长时间以来,罗马人都靠喝粥度日,而不是吃面包。”公元6世纪的瓶画表明,希腊人吃的“面包”其实是用木炭烤过的饼,会像手稿一样卷起来存放。而日耳曼人在遇到罗马人的时候,只知道去壳的燕麦粒;又过了很长一段时期之后,斯拉夫人也有一种叫作“卡沙”的五谷粥。即使是和埃及人处于同一时期的亚述人,他们的早饭也不过是热大麦饼。

相比之下,古埃及人就幸福多了。在古代,人们把埃及人称为“吃面包的人”。这个称呼里既有几分羡慕,又有几分蔑视。当然,其中很大程度上还带着惊讶,因为面包并不是埃及人用来调剂补充的食物,而是所有埃及人的主食。埃及底层人民几乎完全以面包为生。直到今天,埃及人仍然会撕开圆圆的面包,在中间塞满蔬菜、碎肉或鱼肉。

制作面包,需要先揉制面团,用酵母或其他膨松剂使面团发酵,再放入合适的烤炉中进行烘烤。在这个过程中,膨松剂释放的部分气体会留在面团里。经过加热,面团内的气孔逐渐固化并保留下来。只有用小麦粉或黑麦粉揉制的面团才具备保留气体的能力,这是因为

《了不起的面包》：一部舌尖上的文明史



《了不起的面包：
面包6000年神圣与日常的历史》
[德]H.E.雅各布 著
崔敏 文彤 译
广东人民出版社

这两种谷物含有特殊的蛋白质。

《了不起的面包》提到了一个令人惊讶的史实。面包这种“人工”食品不仅仅是埃及人的主食,还是古埃及文化层面的衡量标准和计量单位。“面包个数”象征着财富,从这个角度看,遍布埃及的烤炉等同于铸币厂。曾有数百年的时间,埃及所有俸禄薪资都是以面包的形式发放的,普通农民每天能得到三个面包、两罐啤酒。

面包由于具有货币功能,很快成为罪恶的根源。拉美西斯九世国王在位期间(前1129—前1111),曾发生过这样一件事。有一群劳工被派到乡下干活,领到了肥肉、啤酒,但没有面包。于是,他们开始“在家里躺着”,就

这样罢工了。一个月后,当同样的遭遇再次发生,他们又一次“躺下了”,并派请愿者去了都城底比斯。这一次,他们取得了成功:私人雇主两次拒绝发放的面包由地方长官补发了。“工人代表团”负责人在薪资簿上记下了一条重要的信息:“今天我们终于领到了面包,但我们还要给持扇者献上两箱。”也许持扇者是地方长官手下的官员,长期以来都收受贿赂。

有趣的是,埃及人希望自己的面包不仅香味扑鼻,还能赏心悦目。在墓室的墙壁上,他们不仅开心地绘制了烘烤的技艺,还画出了许多不同的面包形状。我们看到有的面包是圆的;有的是方的,顶部微微隆起,就像小箱子;有的是高高的圆锥形,就像墨西哥农民的草编帽;有的像麻花辫;有的像鸟和鱼;还有的像小金字塔,也就是法老神秘墓穴的微缩版。

走向人生巅峰

与埃及人相比,罗马人生来就不是美食家,他们花了很长时间才认识到面包比烤谷物和粥更好吃。不过,一旦开始学习烘烤,他们就学得十分透彻。

根据记载,罗马许多面包师都让学徒在工作时戴上手套和纱布口罩,以防汗水或口气对面团产生影响。而对于已经形成高雅品位的罗马人来说,面团需要进行精心加工。除了形似炸弹一样的普通面包,还有穿在扞子上烤的面包和在陶器里烤的面包。

罗马人制作的面包的形状,甚至比埃及人的更具艺术性,也更加任性。有诗人来拜访了,他们就要求制作琴状的面包;如果是婚礼晚宴,就要配上戒指形状的面包。除了面包师,罗马还有甜点师、奶制品师傅和糕点师。就配料的数量来说,罗马的面包似乎已经超过了我们目前的水平。

在人们眼里,面包师的工作对技术水平要求很高,所以罗马帝国时期面包师的阶层地位很高。人们认为烘烤的技艺非常独特,很考验面包师个人的水平,还把面包师的工作称为“烘烤的艺术”。面包店主大多是解放了的奴隶,他们在社会中备受尊敬,能够公平竞争,跃升为富人。

很快,面包师的自我意识显现了出来。他们成立了行业协会,由罗马帝国保障其权利。协会章程规定了面包师与奴隶以及自由学徒之间的关系。协会将炉神节定在了6月9日。节日当天,烤炉和烘烤工具周围都花团锦簇,大家尽情享受美食,开怀畅饮。

作为一个统一的组织,面包师协会是意大利各个城市在市政选举时都必须加以考虑的。如果说某个面包师“能够烤出好面包”,就等同于说他有资格参选市政厅的某个职位。于是,面包师常常当选。面包师协会的帕奎乌斯·普罗库鲁斯就当选了庞贝的第二任市长。

罗马皇帝还赋予面包师特权,因为他们是“对国家福祉非常重要的人士”。在弗拉维王朝,面包师成了公务员。全罗马258家面包房不

◀ 埃及古墓绘画中国王拉美西斯三世的面包房,展示了当时制作面包的整个流程。

再为私人所有,而是成了“政府单位”,面包师和学徒都成了国家的官员。面包师不得注销执照,而是必须子承父业。面包房的收入归协会所有。

当然,国家会用粮食供应经费为面包师支付报酬。但面对这样一项新法令,很多面包师都不开心。因为其中有些人已经赚得盆满钵满,产业规模十分庞大。

矛盾的中世纪

到了中世纪,面包师对社区而言是非常重要的,如果遭到谋杀,杀人犯所需缴纳的罚金是杀害普通人的3倍。法国国王路易十一曾规定不得命令面包师站岗放哨。可是在其他国家,面包师却急切地想要服兵役。1322年,在神圣罗马帝国米尔多夫战役中,正是面包师团挽救了路易四世皇帝,也保住了他的皇位。

中世纪的面包师,用的工具和古埃及人的工具别无二致,烘烤技术并没有发生显著变化。面包模具看起来历史久远,揉面的桌板也是一样。烤炉的火光照亮了整个房间,照亮了面粉和抹刀。面包师在围裙上擦手,红润的脸上流下汗水。在不工作的时间里,他们是镇上的自由人,作为普通人,享有优于贵族的优势。他们能够成为议员,用面包师的双手来影响,改变同胞们的政治命运。

不过,成为面包师不容易。想要从事这一行的学徒必须为合法婚生子女,短暂的试用期之后,学徒签署合约,就开始了两至三年的学徒生涯。期满之后再签署契约,即成为熟练工。熟练工至少需要游历三年,通常游历五年,从而熟悉其他地区的情况以及新的烘烤技术。《了不起的面包》认为,让熟练工出门游历,是镇上的面包师傅对这些继任者强制采取的经济措施,其目的在于尽量拖延竞争,越久越好。

当然,各个城镇也会试图保护消费者的权利。协会推选出面包过秤员和面包检查员,负责检查面包的重量和质量是否合格。根据1375年的汉堡面包师法,如面包味道差或重量过轻,过秤员有权立刻没收。而面包师会被当即拉到镇议会,要求必须在当日上午支付罚金。如果这名面包师日后又发生类似事故,镇上就会让其游街示众。人们有的愤怒地大喊着,有的鄙夷地嘲笑着,把面包师送上“刑台”。

实际上,在那个年代,面包师的生活并不快乐,烤面包严重损害了他们的健康。

面包师需要长时间地站在火热的烤炉前。中世纪时禁止夜间工作,但面包师是个例外,因为人们都想清早就吃上面包。由于师傅手下并没有太多学徒和熟练工,所以一连工作14个小时到18个小时也是家常便饭。面包师往往又累又穷,吃得非常少,饮食也不规律。另外,中世纪的面包师通常就住在面包房,在睡觉时都会吸入粉尘,因此患上了哮喘和支气管炎。在法国,人们把面包师叫作“呻吟者”。

比哮喘更可怕的疾病是湿疹。湿疹是因为粉尘或酵母的孢子堵塞了皮脂腺,大部分长在面包师裸露的胸膛上。可即使个别面包师能够通过通风、保持极度清洁来避免这些疾病,他们也会因为长年累月的站立而有了一对“面包师膝盖”。他们的腿部会变短,畸形且僵直。

“面包师如此痛苦,但编年史里从来没有对他们流露出一丝感激。他们常常遭人厌恶,只是不像磨坊主那样令人深恶痛绝。西班牙谚语说:‘穷人哭的时候,面包师会笑。’”《了不起的面包》写道。

除了这些以外,《了不起的面包》还将面包与拿破仑东征失败、林肯赢得南北战争、德国人输掉一战等事件联系在一起。政治、宗教、民俗、战争,说到底还是人口之争、粮食之争、资源之争,从这个角度看,说西方文明“就像一场争夺面包的游戏”也并无道理。至少这本书通过众多耳目一新的资料,让读者看到了一部别样的文明史。