

诺贝尔晚宴源起于阿尔弗雷德·诺贝尔。他“经过深思熟虑之后”，在遗嘱中决定设立一项基金，这项基金的资金来自他将遗产分配给最亲近的继承人和仆人后剩余的部分。基金中资金的投资利润以奖金的形式颁给五个领域的获奖者，即物理学奖、化学奖、生理学或医学奖、文学奖，以及和平奖。这些奖项被统称为诺贝尔奖，并会在每年12月10日，即在捐赠者去世的纪念日颁发。第一届诺贝尔和平奖就是在1901年颁发的，当时诺贝尔已经去世五年。从一开始，基金会就会举行宴会，通常被称为诺贝尔晚宴。1968年，瑞典银行创立了另一个奖项，并且在1969年首次颁发，之后就与其他奖项在同一个颁奖典礼上一起颁发。这个新奖项被称为诺贝尔经济学奖，但它的正式名称是“纪念阿尔弗雷德·诺贝尔的瑞典银行经济科学奖”。

我相信确实存在某种“美食达人”。这种所谓的美食达人是复杂的、因人而异的,但也可以从中看到一些共同的特征。这些特征包括了一系列因素,比如人类的基本需求、可食用性、易得性、五感,烹饪学和其他科学的关系,以及烹饪本身就是一门科学。其他因素还包括饮食文化、宗教信仰、用餐时间、餐桌礼仪、餐桌摆放、餐具,以及客人对于色彩、灯光、声音、设计、菜单内容和布局等方面的用餐体验。在安排像诺贝尔晚宴这样的活动时,这些因素都必须加以考虑。此外,还有一个现实因素是,诺贝尔奖获得者很少来自同一个国家。

在1901年到2001年间,共有48个国家的相关人员获得了诺贝尔奖。这意味着,参加诺贝尔晚宴的客人会来自许多不同的美食领域和广泛的地理区域。他们代表着众多美好的美食文化,而且很少有人习惯斯堪的纳维亚的食物和饮料风味。

1901年举行了首届诺贝尔奖颁奖典礼,晚宴设在了斯德哥尔摩大

每年的12月10日在斯德哥尔摩举行的诺贝尔晚宴,恐怕是世界上最负盛名的宴会了。《诺贝尔晚宴:一个世纪的美食历史(1901—2001)》讲述一个世纪里历届盛宴供应的食物和饮品,详细罗列并分析了每场晚宴的组成和内容,如后厨的诸多工作、葡萄酒的倾倒方式、男女服务员面临的特殊挑战等,为读者提供了多个有趣的视角。

## 新书摘

# 美好的食物,美好的对话

□ 乌利卡·索德琳德

酒店。参加者全部为男性，共113人。因为是第一次，很难吸引足够多的关注，人数不足以填满举行颁奖典礼的音乐学院。因此，男士们不得不回家，让他们的仆人也盛装打扮，之后再带他们去学院参加颁奖典礼。这让我们很难相信，到了2001年的时候会有将近1500人参加晚宴。1909年瑞典女作家塞尔玛·拉格洛夫获得诺贝尔文学奖，那年的晚宴毫无疑问吸引了大量的女性。直到1930年，晚宴都在大酒店举行，客人的数量每年都在增加。最后，因为客人太多了，晚宴不得不移到斯德哥尔摩市政厅的金色大厅——这件事已经被倡议多时。尽管在那里举办了一次非常成功的晚宴，但第二年晚宴又搬回了大酒店。

然而，在1932年，晚宴被固定在了市政厅。开始时晚宴在金色大厅举行，而学生们在蓝色大厅吃饭。在这段时间，学生们的菜单是不同于金色大厅的。有一个问题是，晚宴的演讲部分并没有事先安排，任何想要发表演讲的人都可以通过轻敲酒杯示意，之后站起来开始演讲。这意味着，至少在最开始的时候，客人们会放下刀叉认真聆听。这样热的食物就变冷了，冰冻的甜品则开始融化。然而，随着演讲的继续，客人们等得不耐烦了，于是就继续开始吃饭。

后来演讲的顺序进行了修改并一直沿用至今,获奖者有固定的时间发表演讲,他们可以在甜品上来之后边喝咖啡边发表致谢词。随着客人数量的不断增加,活动从金

色大厅搬到了下面一层的蓝色大厅。这个大厅不是对称的，因此负责摆放桌子的工作人员必须测量桌子和桌布的位置。如果他们不这样做，桌子和桌布看上去就会像波纹一样。1991年，为了纪念诺奖成立90周年，一项名为“诺贝尔服务”的特殊餐桌服务应运而生，并于次年获得瑞典优秀设计奖。今天，世界上几乎没有什么宴会像诺贝尔晚宴这样闻名于世。诺奖得主们在接受采访时，没有人抱怨斯德哥尔摩过于寒冷的天气、泥泞的雪地、烦人的雨水，或是结冰的道路，每个人都无一例外地对这件事有很高的评价，有两点总是被提及：美好的对话和美好的食物。

这本书展示了从1901年到2001年共100年间的晚宴菜单，包括12月10日的菜单和12月11日的宫廷菜单。从1904年开始，为获奖者在12月11日举行的宫廷晚宴也包含在内。多年来，诺贝尔晚宴中的食物一直被受关注，从一开始，菜品就被严格保密。这么多年来，只有一次在晚宴举行的当天公布了菜单，那是1945年12月10日，也就是第二次世界大战后的第一次晚宴，同时报纸也首次报道了12月11日宫廷晚宴提供的菜品。在此之前，媒体只报道会有晚宴和谁参加了晚宴。直到20世纪80年代，一直由大饭店和市政厅的厨房工作人员（还有一个额外的工作人员）负责制定菜单和准备食物。从那以后，年度最佳厨师协会就被委托和斯德哥尔摩市政厅诺贝尔厨房的固定员工合作，

一起制订计划并准备菜单。然而，操作的模式始终是相同的：大约在春天的时候，工作人员开始将一些关于菜品的提议提交给诺贝尔基金会，到秋季，基金会对菜单上的菜品进行试吃，并最终确定——这仍然是一个秘密，直到12月10日晚上食物被端上餐桌。在这之前，只有大约30个人知道晚宴会提供什么食物。

在举办晚宴的头十年里，菜单上的菜品都是法式的，这并不奇怪，因为法国菜对瑞典菜的影响一直很大。菜单上有多达七道菜品。多年来，晚宴以一杯干香槟作为开场，同时也可以作为甜品。另外一个必有的特点是，在头盘的汤品中配的是雪利酒，而且不论是什么汤品都这么搭配。这是非常传统的做法，因为在那个时候，以这种方式做事是很正常的。在晚宴的头二十年里，每到12月10日和11日，头盘经常出现的菜是甲鱼汤。清汤也很普遍，一直持续供应到了20世纪40年代。

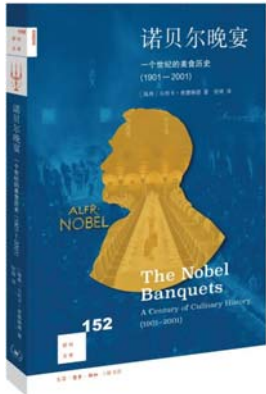
直到1945年第二次世界大战后的第一次晚宴,主菜的数量减少到了三道菜,在1991年庆祝90周年的时候是个例外,有四道菜。尽管菜品的数量有所减少,但可供选择的饮料种类却大大增加,而且这种模式一直持续到2001年。直到20世纪80年代,人们才觉得菜单应该是斯堪的纳维亚或者北欧风格。另外,12月11日的晚宴在这100年中比12月10日的晚宴有更多的菜品。值得一提的是,瑞典国王推广了一种现在仍在延续的传统:孢子肉不会在12

月10日被端上餐桌,而是只能出现在宫廷晚宴的菜单上,因为国王自己是一名猎手,他会品尝12月11日供应的孢子。

至于现在著名的诺贝尔甜点芭菲,只在1981年到1990年间出现了十次。然而,雪糕和雪葩等甜品从1950年开始就很常见,在此之前,12月10日和11日的甜品则是大量的水果,梨似乎一直是人们的最爱。

这么多年来,所有参加诺贝尔晚宴的宾客都受到了很好的招待,而没有经历文化的冲突。

诺贝尔做梦都不会想到自己创造的诺贝尔奖基金和随之而来的诺贝尔晚宴会是如今的盛况。他不可能预见到,在百年庆典上,有将近1500个人享用斯堪的纳维亚风格的菜品,参与一场享誉全球的盛会。所有这些都归功于这样一个人——他的厨房里只有一位法国厨子,而他只喜欢吃瑞典本国的食物,即用瑞典果酱做的煎饼。



《诺贝尔晚宴：一个世纪的美食  
历史(1901—2001)》  
[瑞典]乌利卡·索德琳德 著  
张婧 译  
生活·读书·新知三联书店



编辑:曲鹏 美编:陈明丽

“讲文明 树新风”公益广告  
倡导文明健康绿色环保生活方式

齊魯晚報

# 节水， 只需要一个动作

一个滴水的龙头，每天至少浪费5升水  
5升水可以保障2个成人身体一天的需要