



书坊周刊



找记者 上壹点
A13-15

齐鲁晚报

2022年3月5日
星期六

好
读
书
读
好
书

美编：陈明丽
编辑：曲鹏

从希腊神话中由佳肴美酒构筑而成的极乐世界，到中世纪魔鬼引诱人们纵情堕落的嗜酒暴食；从17世纪“精致菜肴”的出现，到如今人们对食疗养生和时尚瘦身的狂热追求……近日，法国知名作家、历史学家弗洛朗·凯利耶的《饕：贪吃的历史》由译林出版社推出，“贪吃”的背后，存在着部令人大开眼界的美食文化史、一部饱览贪吃众生相的美食文化史。

□长庚

极乐世界充满美食

说起“贪吃”，古人的疯狂简直让我们“震碎三观”。

1389年5月，法国国王查理六世组织了盛大的骑士节。国王、王后及其同伴年轻气盛，不拘礼节、毫无顾忌，他们暴饮暴食、歌舞嬉戏，使这场节日活动沦为了一场狂欢的筵宴。用历史学家儒勒·米什莱的话说，这是“在坟墓边纵酒狂欢”。一些酒足饭饱的宾客，甚至不惜设法让自己呕吐以便继续大吃大喝。

吃相如此难看，主要还是和当时低下的生产力发展水平有关。与今天不同，中世纪的欧洲物资匮乏，对普通人来说，能吃饱仍是奢望，所以，人们对饱餐的期待很高。

文学也能带给我们更多线索。中世纪末和文艺复兴时期，极乐世界的寓言故事在西方广为流传。极乐世界意为富饶之地，是当时欧洲人理想中的完美国度。这个想象中的国度通常是一座岛屿，位于西方某处，远在天边，难以寻觅。人们要么坐船前往，在海上漂泊很久才能抵达；要么穿过一座美食堆成的山，拼命吃出一条路来，但一旦偏离小路就再也找不到回去的路了。

在那里，奶糊、意大利饺子、奶酪堆成了让人垂涎欲滴的山脉。江河湖海里流淌的不是葡萄酒就是牛奶，泉眼和井中涌出的不是水而是葡萄酒和蜂蜜酒。草地上长出了饼干，荆棘丛中结出了硕果累累的葡萄串，神奇的树上整年都长着熟透的水果、蜜饯、牛奶小面包、甜蜜的蛋糕、馅饼、烤山鹑和烤火鸡。

餐桌上摆满了佳肴，并且在源源不断地上菜，等待食客享用，锅里还不停歇地煮着食物。已经做成佳肴的牲畜、家禽，还有馅饼、连壳煮的溏心蛋都会自行走到食客面前。塞满碎肉的乳鸽和烤好的云雀肉掉到路人们的嘴里。猪懒洋洋地散着步，刀就插在背上，谁想品尝美味的排骨都可以切一块下来。河里的鱼都是已经煮过、烤过或用其他上百种方式烹调过的。篱笆、栅栏、围墙，把葡萄绑在葡萄架上的绳子，甚至牵狗的绳和驴子的笼头，都是用红肠和短香肠串成的。房子的屋顶，是由奶油水果馅饼、果渣饼、华夫饼做成的。

在这些文学想象中，《饕：贪吃的历史》努力寻找着极乐世界与现实的联系。弗洛朗·凯利耶指出，极乐世界的故事存在着明显地域色彩，反映了地方美食的特点，还有13世纪到17世纪口味的变化。比如极乐世界的菜肴远非杂粮粥、黑面包、菜叶子或菜根汤、出质的酒这些西方大多数民众平常吃的食物。这里的菜肴以烤肉、甜品和大量葡萄酒为主，可以说各色菜式应有尽有，质优量大。

当然，不是什么食物都有资格



法国画家让-弗朗索瓦·德·特洛瓦1735年绘《牡蛎午宴》局部，描绘精英阶层筵宴的感官之享。

看遍贪吃众生相 文明总在进步中

落户于极乐世界的。有些肉类被排除在外，比如当时穷困民众常吃的羊肉，膻味很重的狼肉、狐狸肉，还有难吃的马肉、狗肉和猫肉。同样，现实中极易获取的萝卜、栗子、橡果、蚕豆、豌豆以及水煮蔬菜，在极乐世界中也没有一席之地。相反，当时欧洲人认为最高贵的美味佳肴则成为极乐世界的标配，最有代表性的是禽肉，包括山鹑肉、雉鸡肉、百灵鸟肉、山鹑肉、阉鸡肉、鹅肉、鸡肉……

总之，在极乐世界里，所有人都过着王公贵族般的生活。摆出来的食物都是节日盛宴上的美味珍馐，从吃不完的肉到油腻的甜品，从建在公共广场上的葡萄酒喷泉到新鲜的白面包，应有尽有。显然，这就是当时的人们所向往的美好生活。

餐桌文化应运而生

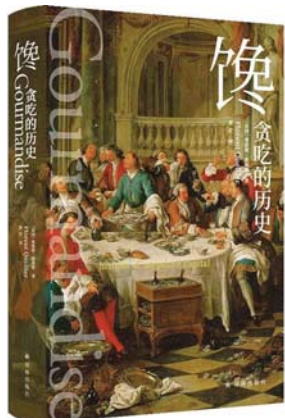
中世纪的贪吃行为，因宗教、道德等原因，受到了强烈批判，但是美食对人类的诱惑，显然没那么容易被打倒。随着生活水平的提高，食材的丰富、思想的解放，人们对贪吃的态度发生了转变，到了15世纪，在意大利、法国等地，已经出现了一些推崇美食的食客团体。

当人们开始正大光明享受美食时，饮食礼仪也得到了空前的强化。《饕：贪吃的历史》直言，贪饕一进入文雅的上流世界，便成了彰显社会差别、教育水平的标志。

伊拉斯谟在《论儿童的教育》一书中教导孩子如何在不同场合举止得当，这本论著简明扼要，是当时的畅销书。书中总结了许多和吃有关的社会行为准则：“注意不要让自己的胳膊肘朝外，妨碍到坐在你旁边的人，也不要双脚往前伸，打扰到坐在你对面的人”“狼吞虎咽，大快朵颐，鹅或者贪食的野兽才会这么做”“用舌头去舔糖或者任何盛放在碟子上与其他菜品相配的甜食，那是猫吃东西的动作，而不是人的动作”“人不会像狗那样直接用牙啃骨头，而是用刀把肉剔下来”……由此，伊拉斯谟确立了对西方影响长达五个世纪的饮食礼仪行为规范。

到了文艺复兴、启蒙运动时期，教育家们更是极力推广餐桌文化。不过，饮食风俗的演变历程十分缓慢。在17世纪的欧洲，大部分精英阶层人士都还须学习12世纪流传下来的餐桌礼仪。

除了礼仪，对于吃本身，人们也有了更高的追求。大家逐渐意识到，懂得吃不仅是指得体的用餐与说话方式，而且在品鉴一款酒或一



《饕：贪吃的历史》
[法]弗洛朗·凯利耶 著
黄荭 译
译林出版社

道菜的品质和口感时，暗藏着许多艺术和文化。到了17世纪，美食爱好者已经开始关注如何识别、点评和欣赏葡萄酒的色泽、梨子的汁水量、芦笋的清脆爽口程度，特雷戈尔地区的黄油、曼恩省的阉鸡、斯特拉斯堡的肥鹅肝、香槟地区的葡萄酒等备受推崇。欧洲近代名流雅士的餐桌上，对高雅品位的追求，逐渐代替了中世纪所看重的口味的丰富多样。

由于高雅品位需要学习、展示、传承，饮食慢慢引发了社会阶层差异。19世纪初，旧制度和现代的文化遗产人、美食家布里亚-萨瓦兰断言：“动物进食，人类用餐，唯独有识之士方懂美食。”贪恋美食的人通过学习，便可自称进入了君子行列，以区别于没教养者的饕餮行径，“美食家”概念由此出现。

当时，精英们尤为偏爱时鲜蔬菜、早熟和晚熟的瓜果、新鲜的鱼类和肉类，以便凸显自己家境富裕，生来就衣食无忧。此外，精英们还表现出对果酱、蜜饯、杏仁饼的钟爱：一方面因为蔗糖价格高昂，花钱购买可以炫富；另一方面，它甜甜的口感，让人联想到欧洲精英阶层经常蜂拥而至的点心聚会，而那些大献殷勤、交际应酬的悠闲时光，总会带给人遐想。

对此，《饕：贪吃的历史》分析认为，在等级森严的西方社会，养尊处优的贵族统治阶级，在刻意培养能彰显其身份特权的高雅品位，使贪饕被赋予了浓郁的社会阶级意味。

食在法国并非偶然

说到西方世界美食文化，就不得不提法国。在《饕：贪吃的历史》

看来，旧式饮食规则衰落、风俗习惯日渐文明化、食物供给改善等趋势，普遍存在于西方国家。而美食艺术之所以能在法国蓬勃发展，除上述因素外，还因为法国有效仿宫廷做派的贵族阶层，以及一整套关于风土物产的话语体系。

君主专制下的法国，政治势力的再分配也是贪饕美食文化崛起的重要原因。17世纪以来，法国贵族驰骋沙场的机会越来越少，政府对他们的排挤却越来越多，贵族们为了突出优越感，只能将餐桌上的花样作为维持其社会地位的重要途径。

波旁王朝时期推崇教养、优雅的文化模式，助推美食艺术快速发展。17世纪50年代，法国烹饪书籍数量激增，烹饪术语变得更加精准，贵族带头表现出对美食艺术的兴趣，这些都有助于把烹饪提升到美学艺术之列。

到了18世纪，餐桌已成为法国人尽情展现启蒙时代传奇甜美生活的场所之一。摄政王菲利普二世以在皇家宫殿举办精美晚宴而闻名，晚宴一般会持续到第二天清晨。到了路易十五统治法国时期，小型晚宴的举办地点被安排在凡尔赛、拉穆特、舒瓦西。值得一提的是，在塞纳河左岸的舒瓦西乡间，晚餐并不是由国王的御厨准备，而是由高薪聘请到的巴黎最著名的厨师准备。正是在这样的背景下，一种新式烹饪应运而生了。它更精致，更有创意，成为高级法餐的前身，其中一家高级法餐的圣地就叫“路易十五”。

20世纪，美食艺术跻身文化遗产之列，并成为吸引外来游客的王牌。最初，一家法国轮胎公司开创了划分星级的美食路线。第一本《米其林指南》于1901年出版，该指南从20世纪20年代开始推荐美味佳肴，然后评鉴餐馆并授予星级。因此，从巴黎到蓝色海岸，途经勃第和里昂，主干道沿途都矗立着一座座历史悠久的法国美食殿堂。至今，米其林餐厅仍是全球精致美食餐厅的重要象征。

此外，由法国主导开展的“原产地命名保护”系列认证，不仅对美食区域进行了地理规划，而且将地方美食转化为文化产品。这些概念被持续灌输给消费者，让法国至今牢牢掌握住美食评价的话语体系，奠定了法餐的江湖地位。

千百年来，人们对食物的态度、美味评价标准等，已经历了巨大的变化。如今，美食已与一座城市、一个地区、一个国家的认同感息息相关，哪怕只是一道菜肴的名称，都能带给人们无限遐想。对此，《饕：贪吃的历史》认为，贪饕成为一门学问，它会被视为一种文化、一种能让人产生归属感的生活艺术，换言之，就是一种能塑造族群认同的资本。这种文化资本的影响，无疑是深远的。