

第三章

奢侈和普通：饮食

麦子、稻子和玉米是多数人的主食，它们提出的问题相对说比较简单。可是只要涉及不经见的食物（肉类已经包括在内）、多样化的需要以及服装和住房，问题就变复杂了，因为在这些领域内必需和多余之间的交错和对抗永无休止。

如果多数人的解决方式——大众的食物，大众的住房，大众的服装——和以奢侈为标志、由少数享有特权的人采用的解决方式一开始就截然划开，问题可能会清楚一点。只要涉及平均水平和例外情况，我们势必运用一种显然有点棘手的辩证法。我们不得不在二者之间来回奔忙，从黑到白，又从白到黑，再从黑回到白……因为从来没有一劳永逸的分类办法：奢侈的本性就是变动，它难以捉摸，种类繁多，自相矛盾，不可能一经认定就永远不变。

糖在十六世纪以前是奢侈品；十七世纪末以前，胡椒也是奢侈品；烧酒和最早的“开胃酒”在卡特琳·德·梅迪契时代，“天鹅羽绒”软床或者俄国贵族的银酒杯在彼得大帝以前，都是奢侈品；弗朗斯瓦一世于一五三八年向安特卫普一个金银餐具商订购的第一批平底盘子在十六世纪是奢侈品；最早的所谓意大利式的凹形盘子，一六五三年在马扎林枢机主的财产清单上曾经登录，也是奢侈品；叉子（我说的确实是叉子）或者普通的窗户玻璃，

二者都来自威尼斯，在十六和十七世纪仍是奢侈品。但是从十五世纪起玻璃生产过程中不再使用碳酸钾，改用碳酸钠，结果得到的材料透明性更佳，容易碾平。到下一个世纪由于使用泥炭加热，窗户玻璃的生产在英国大为推广，以致今天一位历史学家竟想当然地以为，威尼斯的叉子穿过法国领土与英国的玻璃相遇^[1]。另一个出乎意外的实例：椅子甚至在今天，在伊斯兰国家和印度仍是希罕的、引人注目的奢侈品。第二次世界大战期间驻守意大利南部的印度士兵对当地的富裕心醉神迷：你瞧：家家户户都有椅子！手帕也是奢侈品：埃拉斯姆在《礼貌篇》中解释说：“乡下人用帽子或袖子擦鼻涕；糕饼师傅用胳膊或肘弯；至于用手擤鼻子，如果擤完了又不经意地把手伸到袍子上去擦，都不是文明行为。用手帕接受鼻子的排泄物，同时对正派人略为背转身子，这才是规矩的做法。”^[2]橙子在斯图加特王朝时代的英国还是奢侈品：这种水果到圣诞节前后才上市；人们视为珍品，并要保存到明年四、五月份。到此为止我们还只字未提服装，这可是说不完的话题。

可见，奢侈的表现因时代、国家或文明而异。反之，几乎不变的是既无开场也无结局的社会喜剧，而奢侈则是这部喜剧的关键和主题，它为社会学家、精神分析学家、经济学家和历史学家提供了出色的场面。当然特权享有者和观众，即观赏他们的群众之间必须有某种默契。奢侈不仅是希奇物品和虚荣心，它也是社会上令人艳羡的成功标志，是穷人有一天也能够实现的梦想。可是梦想一旦实现，奢侈也就黯然失色。不久前一位兼做医生的历史学家写道：“某种稀有的、长期可望而不可即的食品一旦为大众力所能及，消费便会骤增，好比长期受到压抑的食欲突然爆炸。这种食品一经普及（取这个词的双重含义：“失去威望”和“推广”），很快就丧失魅力〔……〕形成某种饱和局面”^[3]。富人就是这样

注定为穷人的未来生活作准备。这也正是富人自我辩解的理由：他们先去试验各种乐趣，大众迟早会有享受的机会。

在这类享乐游戏中充斥着无聊的心思、过分的要求和古怪的癖好。“十八世纪的英国作者对龟肉汤颇多不近情理的赞美。这种食品鲜美无比，对治疗消瘦和体弱有奇效，并能使人大开胃口。没有龟肉汤，就不成其为宴席（类似伦敦市长的盛宴）^[4]。”还拿伦敦做例子，我们不妨想象烤羊肉嵌牡蛎这道菜是什么滋味。西班牙用银币向野蛮的北欧国家购买假发，这在经济上是近乎荒唐的行为。乌斯达里茨在一七一七年指出^[5]“可是我们又有什么办法呢？”。西班牙人同时用巴西的黑烟草换取北非几个酋长的输诚。如果亨利四世的顾问拉夫马的话可信，许多法国人“用珍宝交换种种小摆设和古怪的商品”^[6]；在这方面，他们同野人没有区别。

同样，印度支那和南洋群岛用金沙、香料、珍贵的檀香木或桃花心木、奴隶或大米，换取中国的小杂货：梳子、漆盒、搀铅的铜钱……不过我们不必惊慌：中国也有相似的疯狂行径，它需要北圻、交趾支那和爪哇的燕窝，或者“来自暹罗、柬埔寨或鞑靼的腌制熊掌或其他多种野兽的脚掌”^[7]。最后我们再回到欧洲。塞巴斯蒂安·迈尔西埃在一七七一年惊呼：“崇尚瓷器之风委实可悲！猫爪闯下的祸竟超过二十顷土地受灾的损失。”^[8]然而，从那个时候起，中国瓷器的价格开始下跌，不久以后它被驶回欧洲的船舶当作不值钱的压舱物。我们从中得出平平常常的教训：任何奢侈品都会衰老、过时。可是奢侈还会死灰复燃，从失败中再生。它其实是社会鸿沟的反映，任何东西都不能填平这条鸿沟，任何运动只会使它重新产生。这是一场永恒的“阶级斗争”。

这场阶级斗争同时也是文明之间的斗争，不同的文明互送秋



威尼斯的盛宴：魏洛奈兹作《加拿的婚礼》细部，一五六三年。

波，为对方表演奢侈的喜剧，正如富人向穷人展示奢侈一样。由于这场戏双方互为演员和观众，便出现了一些奢侈风尚，加剧了近距离或远距离的交换。总之，马赛尔·莫斯写道：“推动社会迅速发展的力量并非来自生产；奢侈风尚才是伟大的动力”。加斯东·巴歇拉尔认为，“获得多余物品较之获得必需物品的欲望给人们更强烈的刺激。人是欲望的产物，不是需要的产物。”经济学家雅克·吕埃夫走得更远，他说：“生产是欲望的女儿”。当今社会甚至大众都染上奢靡之风，想必没有人会否认这种冲动，这些已成为必需的要求。事实上，没有不同的消费水准就不成其为社会。然而今天和昨天一样，社会地位最细微的差异莫不以奢侈为显著标志。

威纳尔·桑巴特曾强烈主张，西方宫廷（阿维尼翁教皇的宫廷为其典型）开创的奢侈风尚造就了最早的现代资本主义^[9]。我们不能附和他的说法，还是应该认为：在十九世纪的众多发明问世以前，千姿万态的奢侈风尚与其说是一种增长因素，不如说表明发动机经常空转，因为当时的经济不能有效地使用积累起来的资金。有人因此认为，奢侈曾经是并且只能是旧制度的一种病症，是一个社会在其成长过程中——这在工业革命前是如此，至今有时依然是如此——对其“过剩”产品不正当的、不健康的、华而不实的、违背经济规律的使用方式。美国生物学家Th. 多勃兹汉斯基这样回答无条件为奢侈风尚及其创造能力作辩护的人：“有些社会组织曾把大多数人当作上足肥料的土地来使用，以便让一种细巧、精致的文化绽开稀有的、优雅的花朵。对我来说，这样一种社会组织的消亡并非憾事。”^[10]

饭桌：奢侈菜肴与大众消费

说到饭桌，一眼就能看出对峙的两岸：奢侈与贫困，过剩与匮乏。交代了这一点，我们先去看奢侈这一头。对于今天坐在安乐椅里的观察家，这是最显眼，最有条理，也是最吸引人的景象。另一头却令人神伤，不论人们对米希勒式的浪漫主义怎样反感，这种浪漫主义在这里其实倒是非常自然的。

迟到的奢侈

虽然一切都随估价标准而改变，我们还是可以说十五或十六世纪以前欧洲谈不上真正奢侈的菜肴，或者，如果有人喜欢另一种说法，没有讲究的菜肴。西方在这一方面曾经落后于旧大陆的其他文明地区。

中国烹饪今天已经征服西方许多餐馆。这是一项非常古老的传统，一千多年以来几乎没有改变，遵循相同的规则、礼仪和巧妙的食谱，十分注重味道的配伍，并给人感官和文学的享受。恐怕只有法国人（以截然不同的风格）对吃的艺术的崇敬可与中国人并驾齐驱。最近出版的一本好书^[1]强调指出中国的饮食花式繁多，能保持各种营养成分的平衡，可惜这笔财富还没有引起重视。这部集体著作引用了许多实例。不过我认为，其中由F. M. 莫特撰写部分洋溢的热情需要由K. C. 张和J. 斯本塞执笔的篇章加以缓和。中国菜肴诚然卫生、鲜美、花式繁多、富于创新，尤善就地取材，协调不同养分的比例；新鲜蔬菜和大豆蛋白补偿肉类的不足，各种保存食品的诀窍提供了附加手段。可是我们同样可以赞扬法国外省的烹饪传统。四、五个世纪以来，法国外省在

烹调艺术上富有独创，讲究口味，巧妙地应用丰富多样的土产：肉类、家禽和野味，粮食、酒、奶酪、菜园和果园的产品，外加黄油、猪油、鹅油、橄榄油和核桃油的不同香味，以及久经考验的家庭保存食品的方法。不过问题不在这里。要问的是：这些食品是否属于大众食品？在法国肯定不是。农民出售的食物往往超过他的“剩余产品”，特别是他自己不吃最好的产品：他吃小米或玉米，出售小麦；他每周吃一次腌猪肉，把家禽、蛋品、羊羔、牛犊送到市场上销售……和中国一样，只有过节时的大吃大喝才打破日常饮食的单调和不足。当然民间烹调艺术全赖节日宴庆才得以流传。可是农民，即大多数居民的食物与供特权人士使用的烹调书中提到的食物毫不相干，与一位美食家一七八八年开列的法国名菜表也没有瓜葛。这张表上有：佩里戈尔的块菰火鸡，图卢兹的肥鹅肝酱，奈拉克的钵制红山鹑，土伦的鲜金枪鱼酱，贝兹拿的肥云雀，特鲁瓦的烧猪头肉，东勃的山鹑，戈的阉鸡，贝罗纳的火腿，维埃松的烧口条，还有斯特拉斯堡的腌酸菜配肉……^[12]中国无疑存在同样情况。享用精致而又多样化的菜肴，甚至简单的饕足，只限于有钱人。从一些民间俗语我们可以推断，有酒有肉便是富家翁，而对于穷人来说，谋生有方只是“有嚼谷”而已。约翰·巴洛一八五〇年宣称，就饮食领域的贫富差距而言，世界上没有别的国家比中国更大；张和斯本塞一致认为他这个判断没有错。斯本塞引用著名的十八世纪中国小说《红楼梦》的一段情节为证：年轻、富有的男主人公偶尔光临他的一个使女家的陋舍。待到那位使女端出一个托盘，上面很美观地摆着她家里最好的食物：糕点、干果、核桃，她竟伤心地觉得“总无可吃之物”^[13]。

我们讲到昔日世界的高级烹调的时候，总是站在奢侈这一边。还需要指出，凡在成熟的文明地区，如五世纪时的中国文明，十

一到十二世纪左右的穆斯林文明，直到十五世纪才在富庶的意大利城市出现的西方文明，这种讲究的饮食变成一门昂贵的艺术，配有成套的格言和排场。威尼斯元老院很早就出面指责青年贵族一掷千金的盛宴；它在一四六〇年明文禁止每人破费超过半个杜加的宴会。不用说，这种宴会照常举行。马林·萨努铎曾在他的日记中记下狂欢节期间几次豪华宴庆的费用。好像事有巧合，人们照例可以从中找到市政会议禁止食用的菜肴：山鹑、野鸡、孔雀……此后不久，奥当西欧·兰第在一五五〇年威尼斯初版，一五九〇年再版的《意大利奇闻异事录》中，竟难以罗列当时意大利各城市的老饕备加赏识的珍馐佳肴：波洛尼亚的香肠，莫德纳的夹心肘子，费拉拉的圆馅饼，勒佐的榲桲酱，皮亚琴察的奶酪和蒜味烙面，锡耶纳的小杏仁饼，佛罗伦萨的三月奶酪，蒙扎的细香肠和肉糜，契亚威那的野鸡和栗子，威尼斯的鱼和牡蛎，甚而帕多瓦的精制面包本身就是一种奢侈品，且不说名声日隆的各种美酒^[14]。

到这个时代，法国已成为最讲究烹调的国家，发明的新的菜式，并且收集来自欧洲各地的宝贵食谱；美食家的盛宴同时注重食物精美和格调高雅，菜肴的外观和上菜的方式趋于尽善尽美。法国烹饪的丰富多彩足以使一个威尼斯人也惊奇不已。基洛拉摩·里包玛诺一五五七年出使巴黎，那里普遍的富足使他倾倒。“有些饭馆能拿出各种价格的菜单供您挑选。一人一个退斯通、二个退斯通、一个埃居、四个、十个、甚至二十个都有，只要你愿意。出到二十五埃居，他们可以用吗哪做汤或者端出烤凤凰。”^[15] 不过高等法国烹饪也许要晚些时候，直到摄政时期摄政王倡导的活泼高雅趣味取代了不辨精粗一味狼吞虎咽之风以后，才算正式确立。甚至还要往后推到一七四六年墨农的《布尔乔亚厨娘》问世。有理也罢，无理也罢，这本宝书的再版次数肯定超过巴斯噶的《外

省书简》。^[16]法国，或者更确切地说是巴黎，从此将以烹饪时尚自诩。一个巴黎人一七八二年声称：“人们知道怎样吃得讲究，不过是最近半个世纪的事情。”^[17]另一位在一八二七年提出。“烹调艺术近三十年来的进步胜过以前的一个世纪”。^[18]因为，巴黎几家大“饭店”的豪华场面（不久以前巴黎的“饭铺”改称“饭店”）就摆在他的面前。时尚确实像支配服装一样支配烹调。原先有名的调味汁某一天会声价大跌，人们提到它们的时候，从此带股勉强迁就的劲儿。《警世词典》（一七六八年）的作者是位爱绷着脸说话的人，他写道：“新法烹调保留全部浓汤原汁。”从前的大汤谁也瞧不上眼了。他又说：“汤，或曰大汤。从前人人都吃，今天被视作市民习气太重、太老式的菜点，因而无人理睬，理由是稀汤会使胃的纤维肌松弛。”“菜汤”也被人嗤之以鼻。“本世纪的精致口味视之为平民食品，严加摈斥……但白菜并不因此降低养分、丧失滋味”，而且所有的农民一辈子都吃这种菜^[19]。

另一些细微的变化几乎是自动产生的。比如火鸡在十六世纪从美洲传入，荷兰画家若阿钦·布埃德卡莱尔（一五三〇至一五七三年）想必是最早把火鸡当作静物画题材的画家之一，他这幅画今天保存在阿姆斯特丹的理日克博物馆里。有人说，亨利四世恢复了国内和平，火鸡便在法国大量繁殖。对这位伟大君王爱吃的炖鸡，我不知道应该作出什么新的解释。不过有一点是确定无疑的：一个法国人一七七九年写道：“鹅从前在我们的餐桌上最受重视，现在可以说火鸡取代了鹅的位置。”^[20]拉伯雷时代的肥鹅莫非已成为欧洲饕餮史上的陈迹？

有些名词一直沿用下来，但意义变了多次，如头道菜、中间菜、炖肉等等。通过这些名词富有启发性的词义变迁史，我们也可以窥见风气的转移。自然还可以评论“好”的和“坏”的烤肉方法。不过，朝这个方向讨论下去，我们就永无止境了。

肉食者的欧洲

我们说过，欧洲在十五世纪末以前还没有讲究的烹饪。读者不要受历史上某些有名的宴会，如勃艮第的瓦洛阿家族豪华的宫廷筵席的迷惑：美酒像泉水一样流淌，房间里陈设豪华，化装成天使的儿童拴在绳子上从天而降……那个年代炫耀的是数量，不是质量。最令人艳羡的也不过是酒池肉林而已。这种宴会的主要特点是尽情吃肉，富人的餐桌上将长期摆满肉食。

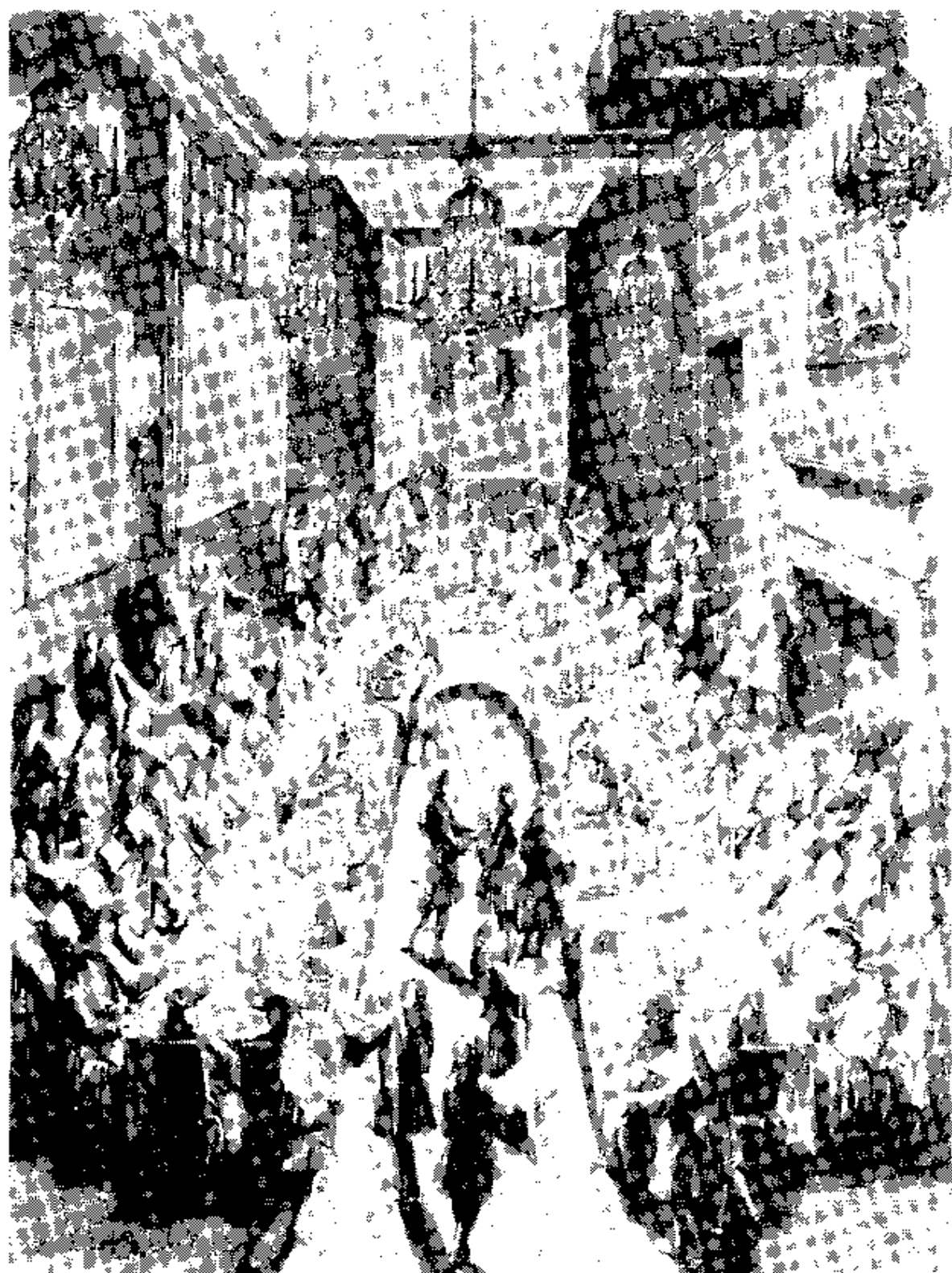
肉以各种形式：白煮、烧烤、配菜、配菜，堆成“金字塔”，装在巨大的盘子里，一古脑儿端到餐桌上。它在法国名叫大菜 (mets)。“层层叠叠的各种烤肉组成一道大菜，每种烤肉有专用的调味汁，另外放置。有时人们干脆把全部菜肴装在同一个大容器里。这道无所不包的大杂烩，也叫大菜。”^[21]流传至今的一三六一年和一二九一年出版的法文烹饪书里，大菜也叫大盘：一顿饭有六道大菜或者大盘就得换六次餐具。每道菜的分量之大，我们往往意想不到。试举《巴黎居家大全》（一三九三年）推荐的四道大菜中的一道为例，光是这一道就包括：牛肉糜、油炸酥合、七鳃鳗、两种肉羹、白鱼汁，外加用黄油、奶油、糖和水果汁配成的名叫阿布拉斯特的调料……^[22]每一道菜都附有做法，不过今天的厨师最好不要如法炮制。在这方面做过的试验都没有成功。

像这样糜费肉食在十五、十六世纪并非有钱人独享的奢侈。早在一五八〇年，蒙田注意到上德意志的客店里使用分格的托盘，侍者每次至少可以同时上两道肉菜，换菜也十分方便；他记下某一天一共上了七道菜^[23]。鲜肉和烤肉极其丰富：牛、羊、猪、鸡、鸽子、羊羔……至于野味，一本可能写于一三六〇年的烹饪书为法国的野味开了好长一个单子；野猪肉在十五世纪很普遍，

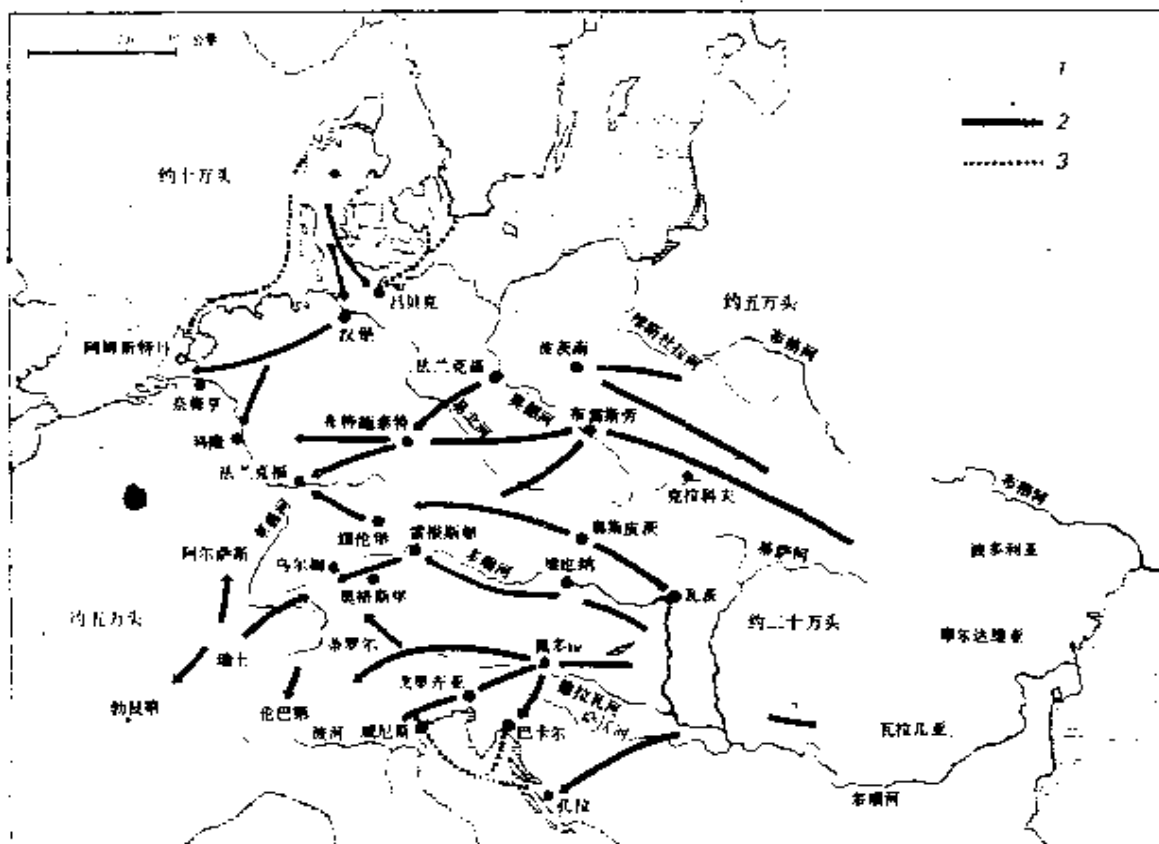
在西西里的售价比屠宰场出来的鲜肉还便宜；拉伯雷列举野禽简直没个完：苍鹭、白鹭、野天鹅、麻鸭、鹤、小山鹑、岩鸽、鹌鹑、野鸽、斑鸠、野鸡、乌鸫、肥云雀、红鹳、黑水鸡、鸬鹚……^[24]根据奥尔良食品市场（一三九一到一五六〇年）冗长的价目表，除了大动物（野猪、鹿、麀子），其他野味常年供应：野兔、鹭、山鹑、山鹑、云雀、鸫、野鸭……^[25]十六世纪的威尼斯市场同样琳琅满目。由于当时的西方有一半土地无人居住，这种现象难道不在情理之中？在一七六三年的《法兰西新闻报》上可以读到一条柏林消息：“由于此间缺少家畜”，国王命令“每周运进城一百头鹿、二十头野猪，以供居民消费”^[26]。

关于贫苦农民缺少食物，富人“抢走他们的酒、小麦、燕麦、牛、羊、牛犊，只留下黑麦面包”这类怨言往往只是文学描写，我们不能当真相信。我们拥有相反的证据。

十五世纪的荷兰，“人们普遍食用肉类，一场饥荒之后对肉类的需求也减少甚微”，而到十六世纪后半期，消费有增无减（例如设在里埃尔的不发愿女修道院的医务所）^[27]。在德国，萨克森公爵一四八二年发布敕令“晓喻众人，工匠应于午餐及晚餐时共计食用四道菜。不逢斋日，应得一汤、两肉、一素菜；如逢星期五斋日，应得一汤、一鲜鱼或咸鱼、两素菜。如需延长斋期，应得五道菜：一汤、两种鱼类及两份配菜。早晚外加面包。”另外还得加上清啤酒。有人或许会说，这是工匠的食谱，是城里人的食谱。可是，一四二九年在阿尔萨斯的奥伯赫格海姆，如果服劳役的农民不愿与大家一起在总管的农庄里进餐，总管必须把“两块牛肉、两块烤肉、一份酒及价值两芬尼的面包送达该农民家中”^[28]。我们在这方面还有别的见证。一个外国观察家写道，一五五七年在巴黎，“猪肉是穷人，实实在在的穷人常吃的食物。至于工匠和商人，家境再差，只要不逢斋日，总想与富人一样吃



阿尔巴公爵为庆贺阿斯杜里亚公主诞生，于一七〇七年在巴黎举行的宴会。大斯各丹根据台马雪茨原作制作的版画。



20. 北欧和东欧一六〇〇年间的大牲畜贸易

1. 畜牧区。2. 陆路。3. 海路。巴卡尔即从前的布卡里。一六〇〇年左右，通过陆路和海路供应中欧和西欧屠宰场的大牲畜数量可观（四十万头）。但是一七〇七年巴黎市场上（见本书第二卷第24页）每年销售的牛近七万头，这就证明除远程贸易外，还有本地及地区性贸易保证欧洲的肉食供应。（沃尔夫冈·冯·斯特罗迈：《欧洲中西部》，见《文化与技术》，一九七九年第2期，第42页；转引渥斯马尔·皮克尔。）

麇子和山鹑”。^[29] 当然这些富人都是有偏向的证人，每当穷人稍有奢侈的表现，便遭到他们的责难。好像奢侈已经成风，杜瓦诺·阿波（一五八八年）写道：“现在没有一个小工不想在举行婚礼时有双簧管和大喇叭演奏助兴”。^[30]

为使餐桌上堆满肉类，必定要从附近的农村或山区（瑞士各邦）取得经常供应。更有甚者，德国和北意大利的供应来自东欧



十七世纪荷兰肉摊。顾客全属市民阶层吗?版画。

地区：波兰、匈牙利和巴尔干国家到十六世纪还向西方运送牲畜，其中一半还是野生的。魏玛附近的布茨台特有德国最大的牲畜市场，“一万六千头至二万头的庞大牛群”同时涌向市场已不足为奇。^[31]东方的畜群从陆路或者经达尔马提亚的海路抵达威尼斯；途中牲畜要在列多岛小憩，这个小岛也用作火炮发射试验场和可疑船舶监押所。动物的头、蹄子、内脏，尤其后者，是圣马克城穷人的日常食物之一。一四九八年马赛的屠户远到奥弗涅地区的圣弗路尔去购买绵羊。这些辽远的地区不仅提供牲畜，也输出屠夫：十八世纪在威尼斯操屠刀的往往是格里松斯的山民，他们一有机会就在出售下水时开高价；在巴尔干国家，阿尔巴尼亚人和埃皮鲁斯人直到今天还移民到远方国家去开鲜肉店或下水铺^[32]。

从一三五〇到一五五〇年，欧洲大概经历过一段个人生活的



十七世纪下半期，农家每餐只有一盘素菜。还有更糟的：仍旧在荷兰，农民喝粥度日（一六五三年：参见本书第157页）。埃格倍特·梵·希姆斯刻克的油画。

幸福时期。黑死病的灾难过去之后，人力缺少，活下来工作的人必定享有良好的生活条件。实际工资从来没有像那个时期那样高。一三八八年，诺曼第有几位司铎需要雇工种地，他们抱怨找到的工人“无不要求相当本世纪初六个人的工资”^[33]。我们有必要强调这一反常现象，因为一般人都简单地相信，越接近中世纪，人们的生活越贫困：事实上，假如我们要谈论民众，即大多数人的生活水平，情况恰恰相反。有一个千真万确的细节：一五二〇

到一五四〇年以前朗格多克地区人口尚少，农民和工匠都吃白面包^[34]。离开中世纪的“秋天”越远，生活水平越见下降，这一势头一直维持到十九世纪中叶。在东欧某些地区，特别在巴尔干国家，直到二十世纪中期生活水平依然下降。

一五五〇年起肉食减少

在西方，十六世纪中期起肉类消费已受限制。海因里希·缪勒一五五〇年写道，在施瓦本，“农民的伙食今非昔比。过去天天有吃不完的肉类和其他食品；过狂欢节和举行宴会时，菜肴堆积如山，压塌桌子。今天一切都变了。几年以来，天灾频仍，百物腾贵。最富裕的农民也不如从前短工和仆人吃得好”^[35]。历史学家对这类反复提供的证词不予理睬是错误的，他们坚持认为，那不过是人们赞美过去的一种病态需要。布列塔尼一名老农（一五四八年）感叹：“乡亲们，想当初哪怕过一个小节日，主人若不邀请全村人赴宴，吃他的鸡、鹅、火腿、初生的羊羔和刚落地的乳猪，总会于心不安”^[36]。”一位诺曼第贵族一五六〇年写道：“我父亲在世那时候，家家每天有肉吃，菜肴丰盛，饮酒像喝水一样随便。”^[37]宗教战争以前，一位证人记载，法国“村民十分富足，各种财物应有尽有，家具满屋，禽畜满栏，简直过着王侯的日子”^[38]。事情变化很大。一六六〇年左右，上萨克森曼斯菲尔德的铜矿工人挣的工资只够吃面包、粥和蔬菜。纽伦堡的织匠帮工待遇优厚，他们在一六〇一年抱怨每周只有三顿饭吃肉，然而按规定他们每天都有权吃肉。东家回答说，六个克罗采的伙食费不允许他们天天用肉塞满帮工师傅的肚子^[39]。

从那个时候起，市场上粮食的价格上升。谷价昂贵，就缺钱购买额外食物。肉类的消费将长期减少。这个趋势，我们重复一遍，一直保持到一八五〇年前后。奇怪的倒退！当然也有缓和时

期和例外情况，如三十年战争结束后，德国人了稀少，存栏家畜的总数很快恢复原额。又如一七七〇到一七八〇年，肉价不断上涨，麦价下跌，诺曼第的两个重要地区奥热和贝圣，越来越多的人转向饲养业，不种粮食；这种局面至少延续到一七八五年发生的饲料危机。其结果是相当合乎逻辑的：大部分小农应付不了人口增长的严重后果，他们失业，沦为乞丐或到处流浪……^[40]可是这些插曲历时很短，何况例外不能推翻规律。对于耕作业和小麦近乎疯狂的迷恋始终不衰。在下凯西的一个小城镇蒙比扎，肉铺的数目不断减少：一五五〇年有十八家；一五五六年十家；一六四一年六家；一六六〇年二家；一七六三年一家……即使居民的数目在同一时期也有所减少，减少的比例总到不了十八比

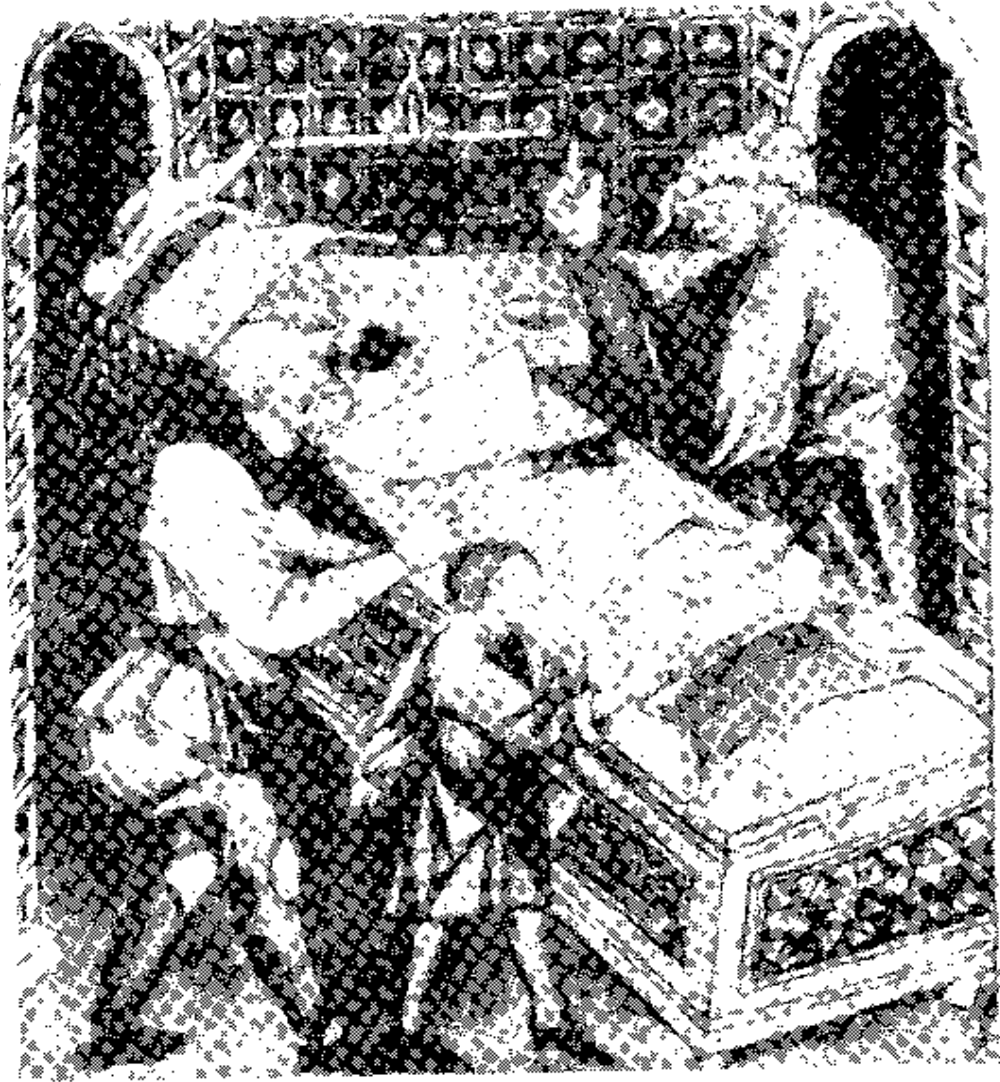
有关巴黎的一些数据表明，一七五二到一八五四年，平均每人每年消费五十一到六十五公斤肉。不过巴黎毕竟是巴黎。拉瓦锡确定大革命前巴黎的肉消费量高达每人每年七十二点六公斤，然而他估计同一时期法国平均消费量为二十三点五公斤。所有的评论家都认为这个数字过于乐观^[42]。同样地，十八世纪的汉堡（供应肉类的丹麦近在咫尺），每人每年肉消费量达六十公斤（其中只有二十公斤鲜肉），但是整个德国的平均消费量十九世纪初期低于每人每年二十公斤（中世纪末期为一百公斤）^[43]。主要的事实仍是不同城市之间的差异（巴黎显然到一八五一年仍享有特殊待遇）和城乡之间的差异。一位观察家在一八二九年直截了当地写道：“法国十分之九地区的穷人和小自耕农一周只吃一回肉，吃的还是咸肉。”^[44]

近几个世纪以来，食肉的欧洲的特权大为缩小。真正有效的补救办法要等到十九世纪中叶才出现，那时候人工牧场普遍推广，科学饲养业发达，遥远的新大陆经营畜牧业供应欧洲。欧洲将有

很长一段时期吃不饱肚子……一七一七年，布里的默伦财政区共有一万八千八百公顷土地，其中一万四千四百公顷是耕地，草地仅有八百十四公顷，等于没有。这还不算，“农民仅保留为自己继续经营必不可少的部分”，他们在巴黎廉价出售饲料（用于喂养首都为数众多的马匹）。每公顷耕地遇到好年成确实可以出产十二到十七公担小麦。这样的竞争和诱惑是无以抵御的^[45]。

我们曾说过，这个倒退现象有程度上的差别。地中海国家倒退比较显著，北方地区有肥沃的牧场，情况好一些。波兰人、德国人、匈牙利人、英国人受的限制似乎比别人少。英国到十八世纪，在农业革命内部甚至将发生一场真正的肉食革命。一位西班牙大使说过，在伦敦巨大的肉类市场（一七七八年），“一个月出售的肉类超过西班牙一年的消费量”。然而，即便在荷兰这样一个据“官方”统计（就算不很精确）食肉量很高^[46]的国家，在十八世纪末得到改善之前，食物配伍也是不平衡的：豆角、少许咸肉，面包（大麦或黑麦）、鱼、少许猪油，碰巧有点野味……可是野味通常只有农民和领主老爷享用。城里的穷人不知野味为何物：“他们只配吃萝卜、炸洋葱、干面包，有时还得吃发霉的面包”，或者吃粘黑麦面包，喝“清啤酒”（“双料啤酒”是有钱人或酒鬼的饮料）。荷兰资产者自己的生活也很淡泊。荷兰的国菜烩什锦诚然有点牛羊肉，可是肉的分量很少，剃得极细。晚餐往往只是用吃剩的面包泡牛奶^[47]。就在那时，医生之间对于肉食有益还是有害的问题展开了争论。路易·勒姆里（一七〇二年）四平八稳地写道：“虽然不想卷入所有这些无补实际的争论，我以为不妨说，有节制地食用动物的肉还是适宜的……”^[48]”

随着鲜肉供应的减少，熏肉或咸肉的消费显著增长。威纳尔·桑巴特指出，海员的食物构成从十五世纪末期起发生了一场革命；他这样说并非没有道理。咸鱼，尤其是传统的硬饼干，至今仍为



卖咸肉。(医学健身秘方，十五世纪初。)

地中海水手航行期间的主要食品。从卡迪斯起，面临浩瀚的大西洋，咸牛肉几乎成为西班牙供应部门从十六世纪起就配给船员的唯一海上食物。咸牛肉主要来自北方，特别是爱尔兰。爱尔兰也输出咸黄油，不过并非只有航海供应部门采购咸货。既然鲜肉逐渐成为奢侈品，咸货也就成为穷人（不久也包括美洲的黑奴）的日常食品。在英国，由于缺少新鲜食物，不仅在夏天，“咸牛肉也是冬令标准菜”。在十八世纪的勃艮第，“猪肉是农民的大宗肉食。盘点财产时，很少不提到咸肉缸里的大块肥肉。鲜肉是养病期间食用的奢侈品，而且价格昂贵，不是想要就能得到的”⁴⁹¹。在意

大利和德国的城市里常见走街串巷卖腊肠的小商贩。从那不勒斯到汉堡，从法国到圣彼得堡附近，咸牛肉，特别是咸猪肉，为欧洲的穷人提供他们菲薄的肉食定量。

当然这里也有例外。主要的、重大的例外乃是英国人。P. J. 格洛斯雷一七七〇年写道：“英国人赖肉类为生。一个法国人每天吃的面包够四个英国人吃”〔50〕。不列颠岛在这个领域是欧洲唯一的“发达”国家。但是，它让一些相对落后的地区分享这种待遇。蒙邦西埃小姐一六五八年讲到她的东勃领地上的农民时说：“他们穿得很好……不交人头税”；她补充说：“他们一天吃四顿肉”〔51〕。这个说法有待证明，但相当可能，因为十七世纪的东勃尚属蛮夷之地。然而野生动物或家畜正是在人控制较松的地方繁殖最快。对我们二十世纪的人来说，彼得大帝时代里加的伙食，或者达维尼叶时代贝尔格莱德的伙食（面包、酒、肉、多瑙河和萨沃河出产的肥大的白斑豹鱼和鲤鱼，一切都“价廉物美”）〔52〕很可能比当时柏林、维也纳，甚至巴黎的伙食更对胃口。许多贫困国家在生活享用方面不比富裕国家差。生活水平取决于人口的数量和可支配的资源数量之间的关系。

得天独厚的欧洲

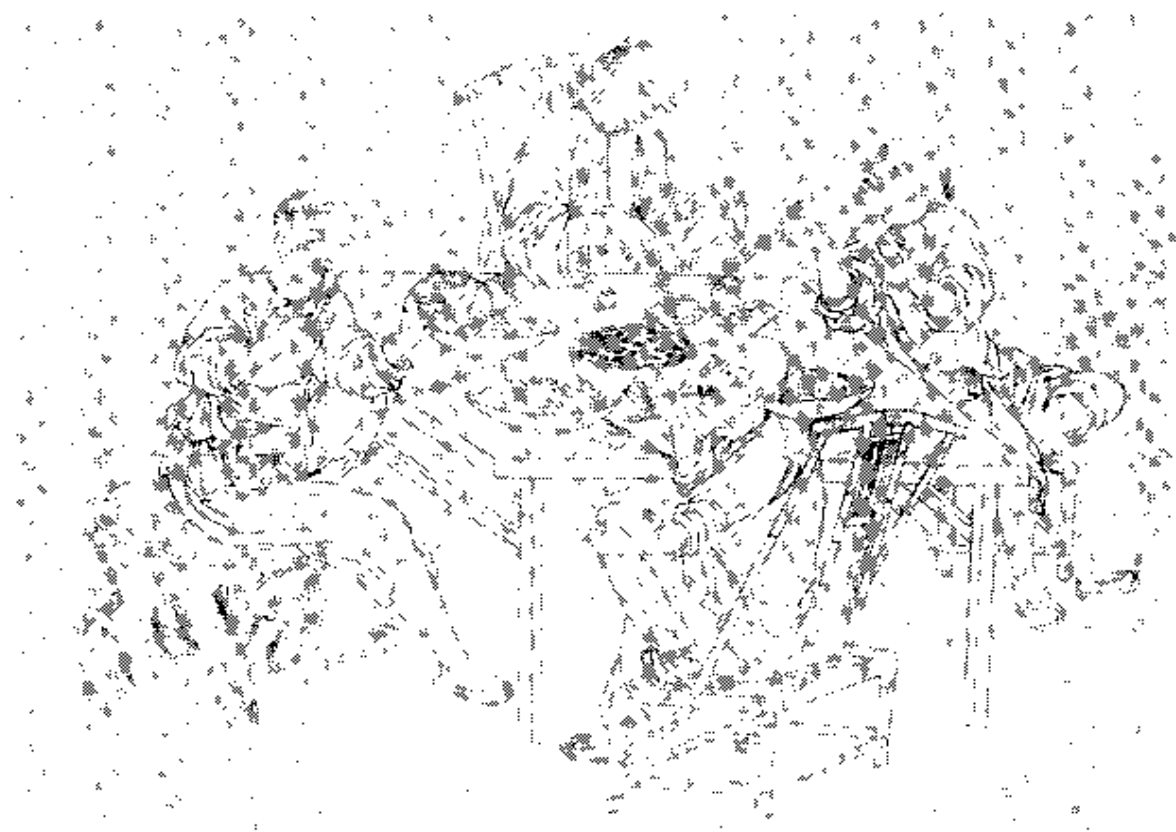
欧洲的优越地位即便缩小了，毕竟依然存在。我们只消拿它和其他文明作比较。一个西班牙人（一六〇九年）说：“日本人只有猎获野兽时才吃得上肉。”〔53〕在印度，幸亏居民厌恶肉食：据一位法国医生说，莫卧儿帝国统治者奥朗则布的士兵对伙食要求不高：“他们只要有淡红黄油浇在名叫吉斯利的菜饭上，就心满意足了。”这种吉斯利完全是“大米、蚕豆、小扁豆煮熟捣烂后的混合物”〔54〕。

中国人吃肉很少。几乎没有为屠宰而饲养的家畜。用残羹剩

汤，有时加一点米喂养的猪和家禽，加上野味，再算上狗，经过“褪毛或油煎”在专门的肉店或城门口出售，或者像乳猪和西班牙山羊羔一样装在笼子里运输：拉斯戈台斯神父说，这些为数不多的动物不能满足一个天性爱食肉的民族的需要。除了蒙古人习惯吃煮羊肉，中国人吃肉总要加点别的东西。肉切成能一口吞下的小块，有时甚至剁成馅，作为“菜”的配料使用。按照传统，中国人吃饭时有许多小盒装“菜”，其中的鱼或肉配着蔬菜，佐以酱油和其他调料。不管这种烹调事实上多么讲究，多么精打细算，它还是叫欧洲人吃惊：在欧洲人眼里它仍是太少了。拉斯戈台斯神父写道：即使有钱人，也不过“好像只是为了增加食欲才夹几块猪肉、鸡肉或别的肉吃……不管他们多么有钱，地位有多高，他们消费的肉食为数甚微。如果他们像我们欧洲人一样吃肉，他们拥有的各种肉食无论如何不够他们的需要……会把整个国家吃穷的”^[55]。那不勒斯人热梅利·卡勒里曾从广州到北京又从北京回广州穿行中国，一六九六年他对客店供应的素菜大为恼火，按他的口味这些菜索然寡味。他不得不在宿处附近和在集市上碰运气另购食物：鸡、蛋、野鸡、兔子、火腿、山鹑……^[56]。一七三五年左右，一位欧洲观察家断定：“中国人很少大块吃肉”。他接着说：“他们因而只用很少的土地来饲养家畜。”四十年以后，一位在北京工作的传教士说得更加明确：“欧洲近代哲学家们没有想到人口过多带来的种种不便和后果”，而人口过多却迫使中国人“不养牛羊，因为供牛羊生活的上地必需用来养活人”。于是“田里缺少肥料，饭桌上缺少肉，打仗缺少马”，“为收获同等数量的粮食需要付出更多的劳动，使用更多的人”。他总结说：“相对而言，法国与中国的养牛数量至少为十比一”^[57]。

中国文学作品提供了类似的证词。清代一个当岳父的洋洋得意地夸耀说：“前日小婿来家，带二斤干鹿肉来见惠，这一盘就是

了。”一个屠夫对一位家里的银子“说起来比皇帝家还多些”，至少养着几十个亲戚和仆人的大人物煞为羡慕，他有不容反驳的证据：那位老爷“一年就是无事，肉也要用四五千斤！”某次宴会的全部菜肴只有“燕窝、鸡、鸭、此外就是广东出的柔鱼、苦瓜……”一位爱使性子的年轻寡妇对饮食十分挑剔：“每日要吃八分银子药……头一日要鸭子，第二日要鱼，第三日要茭儿菜鲜笋做汤；闲着没事，还要桔饼、圆眼、莲米搭嘴；酒量又大，每晚要炸麻雀、盐水虾，吃三斤百花酒……”^[58]这一切并不排斥，反而促成讲究的饮食，甚而一种极端讲究、靡费的饮食。但是欧洲人之所以不能理解中国烹饪的奢侈所在，这是因为对于他们肉是奢侈的同义词。在中国只有北京皇宫前和城里几处广场上才能看到堆积如山的肉。这都是来自鞑靼的野味，在寒冷的冬季可以保存



讲究的中国烹调。绢本画。

两三个月，“价钱便宜，一头麇子或野猪只卖一块本洋。”⁵⁹

在土耳其，我们遇到同样的节省和淡泊。干牛肉不仅是野战士兵的食物。十六到十八世纪的伊斯坦布尔，除了苏丹的后宫大量消费羊肉，市民每人每年消费量约为一头或三分之一头羊。伊斯坦布尔毕竟是伊斯坦布尔，享有特殊供应……⁶⁰埃及从表面上看是富足的粮仓。一六九三年一位旅行家记载：“土耳其人的生活方式无异不间断的苦修。他们中即使最有钱的人也只吃劣质面包、大蒜、洋葱和酸奶酪；有时加一点煮羊肉，便是大开荤了。他们从来不吃鸡和其他禽类，虽说市场上售价很便宜”⁶¹。

如果说欧洲人的优裕生活在他们自己的大陆上正在缩小，部分欧洲人却不在其他地方重新开创优裕的生活，其丰足程度犹如中世纪重临。或在东欧，如匈牙利；或在美洲殖民地，如墨西哥、巴西（圣法朗西斯科山谷野兽成群，白人与混血儿得以在那里建立强有力的食肉文明）；或者再往南，在蒙得维的亚或布宜诺斯艾利斯周围，那里的骑手为了吃一顿饭就要杀一头野兽……这样滥杀还不足以灭绝阿根廷多得出奇的、在自由状态下生活的畜类，但是同样的天赐良物在智利北部很快就绝迹；科金博附近，十六世纪末起只有野狗得以幸存。

晒干肉（巴西的carne do sol）立即成为沿海城市和种植园的黑奴的食物。阿根廷的腌肉场生产的去骨干肉（供奴隶和欧洲穷人食用）基本上是十九世纪初的发明。就在从马尼拉返航阿卡普尔科的大帆船上，经过七、八个月（一六九六年）的航行后——简直是天报应——一位脾胃娇贵的旅客逢到“开荤日”竟只剩“晒干的牛肉和羊肉片可吃……这肉那么硬，不用木棍长时间敲打根本咬不动，不服大量泻药无法消化”。更令人恶心的是这种食物长满了蛆⁶²。食肉的需要显然不遵循任何法则，或者说法则即便有也不多。例如，安的列斯群岛的海盗尽管并不爱吃猴肉，但

还是像非洲黑人一样捕杀猴子，尤其是幼猴。罗马的贫民和穷苦犹太人从专门的肉店购食一般人厌恶的水牛肉。在普罗旺斯地区的艾克斯，到一六九〇年左右才开始宰杀和食用公牛，长期以来这种大型肉用动物一直蒙有不洁的名声^[63]。一位法国旅行者不无恶心地写道，在丹麦“市场上出售马肉”^[64]。

暴饮暴食

十五、十六世纪以后，欧洲至多只有少数特权享有者在餐桌上穷奢极欲。尤为荒唐的是他们大量消费罕见的菜肴。主人吃剩的归仆人享用，最后剩下的，即便已经变质，还要转卖给小商贩。还有胡闹的事：从伦敦运一头乌龟到巴黎（一七八二年），“这道菜值一千埃居，供七、八个老饕饱餐一顿”，相比之下，烤野猪成了普通菜。同一位证人说：“我亲眼看到野猪搁在烤架上：圣洛朗的野猪个头不大。人们烧起炽热的炭火，在野猪肚子里塞进肥肝，外面抹上优质动物油，用火点燃，然后浇上上品美酒。最后整只野猪连同猪头一块儿端上餐桌……”^[65]客人仅仅品尝一下野猪身上的不同部位……王公大人不过借此寻开心而已。国王和名门贵族的供应商在送货用的背篓里装满市场上最好的食物：肉、野味、鱼。下脚料则卖给“小老百姓”，而且要他们付出比贵族更高的价钱。更有甚者，这种商品往往掺假。“大革命前巴黎的肉铺老板把牛身上最好的部位卖给高门大户；次等部位卖给百姓，还要搭上骨头，并且挖苦地把骨头叫做喜庆肉。”最次的部位和剔下的碎肉归穷人吃，不在肉铺出售。^[66]

还有别的稀有菜：松鸡或雪鹑。孔第公主的婚宴（一六八〇年）上，人们吃掉一万六千斤雪鹑^[67]。这种鸟在葡萄园里栖息，塞浦路斯岛有大量繁殖（十六世纪时该岛向威尼斯出口醋渍雪鹑），意大利、普罗旺斯、朗格多克也有出产^[68]。绿牡蛎也是稀

有菜。还有十月份从迪耶普或康加尔运到巴黎的当年生牡蛎。还有草莓。还有在巴黎地区的暖房里栽培的香蕉。巧妙地、甚至挖空心思想配制的调味汁也归富人独享，凡是想得出来的配料都加进去了：胡椒、香料、杏仁、龙涎香、麝香、玫瑰汁……还不能不提宝贵的朗格多克厨子，他们是全巴黎的翘楚，非出高价雇请不到。穷人如果也想参与这种盛宴，他只需要跟仆人们搞好关系，或者去光顾凡尔赛的“剩菜店”。那里出卖从国王饭桌上撤下来的食物，凡尔赛城四分之一的居民吃残羹剩菜而不以为耻：“某人腰佩长剑走进店铺，购一大菱鲷和一鲑鱼头，后者乃不可多得之佳肴。”^[69]也许更明智、更吸引人的办法是到拉丁区于赛特街一家烤肉店；或者到瓦雷河滨道（专卖禽类和野味）去买一只盐腌鸡。但见一个钩子底下高悬一口长年不歇火的铁锅，锅里煮着许多腌鸡，顾客要哪一只就捞出哪一只。或者带回家去热吃，“或者就在离锅子很近的地方，配上勃艮第酒美餐一顿……”^[70]不过这都是市民阶层的行径。

怎样摆设餐桌

奢侈也体现为餐桌、餐具、银器、桌布、餐巾、蜡烛光和饭厅的布置。巴黎十六世纪就有租一所漂亮房子招待朋友的习惯。更巧妙的办法是头通看守者，占用空房子。饭馆老板自会送菜上门。东道主有时候会赖下来不走，直到真正的业主出面撵他。一位大使（一五五七年）说：“我在任时，宗座大使萨尔维亚第大人被迫在两个月内搬家三次。”^[71]

既然有豪华的宅第，也就有豪华的客店。蒙田（一五八〇年）写道，在马恩河畔的沙隆，“我们下榻的皇冠客店美奂美轮，餐具皆为银制”^[72]。

现在让我们提出问题本身：若要“隆重款待三十名身分高贵



为加拿的婚宴摆设的餐桌。J. 波希作油画。
鹿特丹的博依曼博物馆。

的客人”，应该怎样摆台面？答案在一六五四年出版的一部烹饪书里，作者为尼古拉·德·包纳丰。书名出人意料，叫做《乡居乐事》。答案如下：两边各置十四副餐具，由于餐桌是长方形的，“上首”可坐一人，“下首坐一至二人”，客人与客人之间“相隔一张椅子的距离”。“桌布应四边垂地。桌子中央应备若干带权的盐瓶和供搁置菜肴的托盘”。共上八道菜。以最后一道菜为例，计有果酱、果脯，小碟装果冻、麝香糖、凡尔登糖杏仁，添入“麝香、龙涎香及其他香料”的糖霜……餐厅总管腰间佩剑，发令更换碟子，“至少每道菜换一次，餐巾则每两道菜换一次”。这番描写十分详细，甚至规定每次换菜时应怎样从餐桌上“撤下”菜盘，却忘了说明每个客人的“餐具”是怎样摆的。当时，一套餐具肯定包括一个碟子、一把勺、一把刀，是否每人都有专用的叉子就不好说了。客人面前肯定不摆酒瓶和酒杯。礼仪规则尚未最后确定，作者把用凹形碟子喝汤作为一种文雅举止向大家推荐，以便客人一次盛完，“免得一再把勺伸到汤盒里，惹别人讨厌”。

至于我们今天摆设餐桌的方式和我们在进餐时的举止，这些细节都是在应用过程中一项一项地慢慢形成的，而且因地制宜。勺和刀的历史相当久了。可是使用勺以及提供餐刀的习惯到十六世纪才普及：在这以前，客人需自备刀勺。同样，每人面前有专用的酒杯也始于十六世纪。以前的礼貌要求客人喝完杯中的酒，然后把杯子递给邻座，后者也照此办理。或者由仆人应客人的要求，从餐桌附近的酒架或酒桌上取来酒或水。蒙田于一五八〇年横穿德国南部。他解释说：“每人座位前有一银杯。侍者等客人把杯中酒喝干后，立即从远处把锡制或木制酒壶拿来，斟满酒杯，不劳客人动手”⁷³¹。办法固然漂亮，而且也很省事，但是每位宾客面前必需有专用的酒杯才能办到。还是在蒙田时代的德国，每个客人都有专用的锡制或木制盘子，有时在这个盘子底下放一

个木汤盆，在上面放一个锡碟子。我们有证据表明，德国乡下某些地方，大概还有别的地方，直到十九世纪还在使用木头碟子。

这些讲究都是后来的事情，在这以前很长一段时期，客人面前只有一块木板或一大片面包，他们把肉摊在上头吃^[74]。那时候一道大菜应有尽有，足够大家食用：人人用手指各取所需。关于瑞士人，蒙田有如下记载：“他们使用的银把木勺的数目与人数相等（意为：每个客人都有专用的勺子），而且瑞士人必带餐刀，吃什么都离不开刀，从不把手伸进菜盘。”^[75]博物馆里保存着带金属把的勺子，不一定是银把，还有各种形状的餐刀。凡此种种，都是古老的工具。

叉子的情形不同。大型的双股叉由来已久，它用于在餐桌上向客人上肉、在炉火上或在厨房移动肉块。至于个人专用的小叉子，尽管有这样那样的例外，却并不古老。

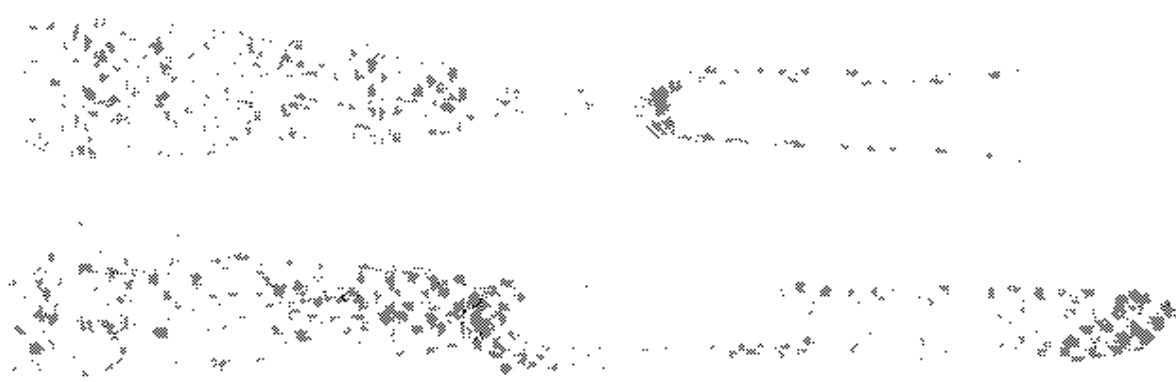
它大约起源于十六世纪，从威尼斯和意大利全境慢慢向外传播。一位德国传道士谴责这一魔鬼发明的奢侈品：假如上帝要我们使用这个工具，他又何必让我们长上手指？蒙田不用叉子进餐，他曾说过自己吃饭太快，“匆忙之中不免咬到手指”。何况他承认自己“少用勺、叉”^[76]。维亚蒙老爷在一六〇九年详细描写土耳其人的烹饪和饮食习惯之后，补充说：“他们不像伦巴第人和威尼斯人那样使用叉子”——他没有提到法国人是有道理的。同一时期，一位英国旅行家詹姆斯·考列埃特在意大利发现叉子，把玩不已，后来也用它进餐，招致友人的嘲弄。朋友们送他一个外号，就叫“叉子手”^[77]。是否食用草莓的习惯迫使有钱人使用叉子？未必如此。以英国为例，早于一六六〇年的财产清单没有列上叉子。到一七五〇年前后叉子才普遍使用。奥地利的安娜终生保留用手抓肉吃的习惯^[78]。维也纳的宫廷至少直到一六五一年仍旧用手进餐。路易十四的宫廷里有谁用叉子呢？是蒙多西埃公爵，圣西

门说他“有洁癖”。国王不用叉子，圣西门称许他善用手指把鸡块啃得干干净净！勃艮第公爵和他的兄弟们某次获准与国王共进晚餐，他们根据学会的礼节拿起叉子，国王却禁止他们使用。帕拉丁娜公主得意洋洋地转述这段轶闻。至于她本人，她声称自己“吃饭总是用刀子和手指……”^[79]因此十七世纪的宴席上要为客人提供大量餐巾，虽然根据蒙田的说法，使用餐巾的风气到他那个时代才传到私人家里^[80]。用一把壶和一个盆洗手的习惯也渊源于此，吃一顿饭要洗好几次手。

建立礼仪需很长时间

这些变化意味着一套新的礼仪逐渐被大家接受。专用的饭厅本身就是一种奢侈，十六世纪才普及到法国富人家里。领主早先是在开间很大的厨房里吃饭的。

进餐的全套规矩需要在厨房里和客人身边使用大量仆人。并非只有凡尔赛宫讲究礼数。国王进餐时，或者沿用人们当时的说法，“国王用肉”时，大厨房和小厨房里忙个不停。这一新起的奢风要到十八世纪才传遍整个法国和英国。杜克洛在一七六五年左右写道：“倘使六十年前死去的人重返人间，饮食、穿着和风气方面的变化会使他们认不出巴黎。”^[81]这句话无疑也适用于整个欧洲。奢靡之风无所不在，甚至刮到欧洲的殖民地。欧洲人总想把自己的习惯原封不动搬到殖民地去。正因为这样，西方旅行家对世界各地的殊风异俗颇多鄙视，根本看不上眼。热梅利·卡勒里对他的东道主，一位颇有地位的波斯人在餐桌上的举止大为惊讶（一六九四年）。那位波斯人“不用勺而用右手抓饭，送到〔客人的〕盘子里去”^[82]。再看拉巴神甫（一七二八年）关于塞内加尔的阿拉伯人所说的话：“这些人根本不懂在桌子上吃饭……”^[83]只有文雅的中国人得到这些严厉的法官的宽容。中国人围桌而坐，



象牙柄餐具，七世纪。(慕尼黑国立博物馆)

使用土釉的碗盏；他们在长袍的腰带上佩插小刀和装在套子里的筷子，用筷子进食。一七六〇年左右在伊斯坦布尔，托特男爵风趣地描述了“首席通事夫人”在乡间别墅举办的招待会。这位夫人属于为苏丹效劳的那个富有的希腊人阶层。这些希腊人接受了许多当地风俗，但又立意要与当地人有所不同。“一张圆桌，四周放着椅子，勺、叉俱全，惟独缺少使用它们的习惯。这里的人对我们的习俗可谓亦步亦趋。我们的习俗得到希腊人的欢心，犹如我们喜爱英国人的习俗。我眼见一位妇人吃饭时用手指抓住橄榄，然后插到叉子尖上，学法国人的样子送进嘴里”^[84]。

然而一六二四年，奥地利朝廷在为驻守阿尔萨斯大公领地的青年军官发布的敕令中，仍需为他们规定赴大公宴请时应遵守的礼节：衣冠整洁，不得于入席时已喝成半醉，不得每吃一口菜即喝一次酒；饮酒前须将胡子和嘴擦拭干净，不得舐手指，不得在碟子里吐痰，不得用桌布擤鼻涕，不得作“牛饮”……读者看到这些训令就不难想象黎塞留时代欧洲达到什么文雅程度^[85]。

在基督的餐桌上

饮食方面的种种讲究形成很晚。在我们这个走向过去的旅程中，前于这个时期制作的绘画最有启发意义。这类描绘古代就餐



最后的晚餐。纽伦堡壁毯织部，十五世纪。
慕尼黑国立博物馆。

场面的画作不计其数。尤其是基督最后的晚餐，自从西方有画家以来，已被画过几千遍。此外基督在西蒙家里进餐、加拿的婚礼、埃玛于斯朝圣者的餐桌，也是画家常用的题材……假如我们把目光从画面十分动人的人物身上移开一时片刻，转而注意桌子、绣花桌布、座位（方凳、椅子、长凳），特别是碟子、盘子、刀子，我们会发现，一六〇〇年以前不见叉子，几乎没有勺子。代替碟子的，是一大片面包，圆形或椭圆形的木板，略呈凹陷的锡制圆盘——德国南部的绘画上常见蓝色锈点。干面包片往往放在一块木板或金属板上；它的用途是吸干食物切割后流淌的汁水。饭后这块“面包碟”就施舍给穷人。桌子上至少有一把刀。假如全体

客人合用一把刀，那么这把刀一定很大；经常出现个人独用的小餐刀。酒、面包和羊羔自然在这圣餐上经常出现。这顿饭并不丰盛，谈不上奢侈。画的主题既然不是表现人的食物，不必在这方面落墨过多，然而基督及其门徒吃饭的方式与乌尔姆或奥格斯堡的资产者没有两样，因为画家表现的无论是加拿的婚礼，希罗德的盛宴，还是某一在全家人和殷勤的仆人围绕下进餐的巴塞尔市民，或者那位在一五九三年与友人一起庆祝新居落成的纽伦堡长者，我们看到的场面大同小异。据我所知，在用基督最后的晚餐做题材的画上出现叉子，最早见于雅各波·巴萨诺的作品（一五九九年）。

日常食物：盐

现在让我们翻过奢侈这一页，看看人们的日常食物。盐会把我们的讨论引回正题，因为这是世界各地居民的必需商品，对于维持人、畜的生存和腌制咸肉咸鱼均不可缺少，尤为重要是政府参与盐的贸易。欧洲和中国一样，盐是国家和商人的大财源；我们下文还要说到这一点。正因为盐是生活必需品，它能冲破一切障碍，利用一切方便；譬如说，作为重货，它使用河道（溯罗纳河而上）和航行大西洋的船只。没有一座岩盐矿不被开采，也没有未经开发的盐田。地中海或大西洋边上的盐场都位于信奉天主教的南部地区，北欧信奉新教的渔民需要布罗阿日、锡图巴尔或巴拉美达的桑吕卡出产的盐。尽管有战争，交换始终在进行，组织庞大的盐商集团大发其财。同样，撒哈拉的盐块由骆驼队穿过沙漠运到黑非洲，换取那里的金属、象牙或者黑奴。没有比这些事实更能说明人们对这项贸易不可抑制的需要。

瑞士小小的瓦莱州也用经济学和距离的概念说明这一需要。这个地区贴近罗纳河上游河谷，资源和人口的关系十分平衡，惟

独缺少铁和盐，特别是后者。居民需要用盐饲养家畜、做奶酪和腌制食物。盐必须从很远的地方运到阿尔卑斯山区供他们消费。从八百七十公里外的贝该（朗格多克）经过里昂；从一千三百公里外的巴列塔经过威尼斯；从二千三百公里外的特拉巴尼同样经过威尼斯^[86]。

盐作为主要的、无法取代的食物，具有神圣性（“古希伯来语和当代马尔加什语把加盐的食物当作是神圣的食物的同义词”）。在欧洲人吃乏味面糊的那个时代，盐的消费量很大（每人每天二十克，等于今天的两倍）。十六世纪法国西部曾发生农民抗盐税暴动。一位当医生的历史学家认为这场暴动的原因在于缺乏食盐，而税务当局偏偏制造麻烦^[87]。何况我们还能从某一细节获知，或者出乎意外地重新获知，盐还有许多人们一下子想不起来的用途：例如腌制普罗旺斯的鲷鱼子，还有十八世纪流行的家庭腌菜技术：芦笋、鲜豌豆、蘑菇、伞菌、羊肚菌、朝鲜蓟心……

日常食物：奶品、油脂、蛋

在奶酪、蛋、奶和黄油方面，也无奢侈可言。巴黎的奶酪来自布垠、诺曼第（勃雷地区的小块干酪、利瓦罗干酪和蓬莱韦克的软干酪……）、奥弗涅、都兰、皮卡第，主要由食品零售商销售。他们什么都卖，也从邻近的修道院和农村进货：蒙特勒依和文森的奶酪在那里零售，“装在柳条或灯心草编的小篮子里的新鲜干酪块”^[88]。在地中海地区，撒丁岛的奶酪，椭圆奶饼^[89]或者咸奶酪，运销各处：罗马、那不勒斯、里窝那、马赛、巴塞罗那，这两种奶酪还从卡利亚里整船整船地装运出口，售价甚至高于荷兰奶酪，后者到十八世纪最终侵入欧洲和全世界的市场。从一五七二年起，成千种荷兰奶酪走私运到西属美洲。在威尼斯出售达尔马提亚奶酪和康提亚巨大的奶酪圈。马赛一五四三年消费的奶

酪中有奥弗涅的产品^[90]。奶酪在奥弗涅省出产丰富，在十六世纪成为当地居民的主食。十五世纪时多菲内的查尔特勒大修道院生产的奶酪众口交誉，人们把它融化后抹在烤面包片上食用。瑞士出产的“正宗格律耶尔奶酪”早在十八世纪以前就被法国人大量消费。一七五〇年前后，法国每年从瑞士进口三万公担，“在法朗什-孔代、洛林、萨瓦和多菲内有人假冒”，这些仿制品的声誉和价格不如真货，但是销售甚广。相反，诺曼第有人仿制帕尔马干酪的试验没有成功^[91]。

奶酪作为廉价的蛋白质来源，是欧洲民间的主要食物之一。被迫远离故土、在得不到奶酪的异乡生活的欧洲人无不思之若渴。一六九八年左右，法国有些农民因向在意大利和德国作战的部队供应奶酪而发财致富。然而，特别是在法国，奶酪历时很久以后才被视为席上珍品，取得“高贵身分”。烹饪书里留给它的篇幅不多，既不介绍它的特性，也不列举各种特殊名称。山羊奶酪被人瞧不起，品级低于绵羊奶酪和牛奶酪。直到一七二〇年，在勒姆里医生的眼里还只有三种奶酪：“罗克福尔、帕尔马奶酪和多菲内省萨色那日的产品……有资格登上最讲究的餐桌。”^[92]当时罗克福尔奶酪的年消费量超过六千公担。萨色那日是牛奶、山羊奶和绵羊奶煮沸后的混合物。对帕尔马奶酪（以及后来不再流行的佛罗伦萨出产的“玛素林”）的嗜好是查理八世远征意大利的部队带回法国的。不过，不管勒姆里怎么说，驻节伦敦的杜布瓦枢机主教一七一八年给侄儿写信时要求从巴黎给他寄去什么东西呢？三打蓬莱韦克软干酪，三打马洛尔奶酪和一些布里干酪——外加一副假发^[93]。名牌奶酪已有它们的忠实主顾和爱好者。

穿过伊斯兰国家直到印度，牛奶、黄油、奶酪这些价格低廉但是营养丰富的食物占有重要位置。一位旅行家在一六九四年记载，波斯人开支很省，他们“只吃一点奶酪和蘸酸奶的面包，那

种面包薄如圣体饼、无味、掺许多麸皮；早餐还吃一点白米粥或肉粥”^[94]。再说只有富人的餐桌上才有肉粥。土耳其必定也是这种情况，那里的穷人几乎以简单的奶制品为唯一食物：顿顿吃酸奶，随着季节变化伴有甜瓜、洋葱、大葱、干果粥。除了酸奶，还要提到凯马克（略加盐分的煮沸奶油），以及做成圈状、球状、用皮袋保存的奶酪，如瓦拉基亚山民生产的有名的卡斯加瓦尔。这种奶酪和撒丁岛及意大利的椭圆奶饼一样，用绵羊奶经过多次煮沸后做成，远销伊斯坦布尔，甚至意大利。

不过我们不要忘记，在东方，中国形成巨大的、坚持不变的例外：它根本不知道牛羊奶、奶酪和黄油；那里饲养的牛羊仅供肉用。那么吉涅先生自以为在中国吃到的“黄油”到底是什么东西呢^[95]？中国只有少数几种糕点使用黄油。日本和中国一样对奶制品抱有反感：甚至在农村里，牛只用于耕作，日本农民至今仍认为奶制品“不干净”，拒绝食用；他们从大豆取得他们必需的少量食油。

相反，西方城市消费大量牛奶，以致供应成为问题。伦敦每到冬天，有钱人家都回到首都过冬，牛奶的消费量就增加；到夏天，由于相反的原因，消费量就下降。无论冬夏，都存在十分普遍的作假现象。转售者、甚至生产者在奶中掺进大量水分。据说：〔一八〇一年〕萨里一位大地主〔在他的乳品作坊里〕有一台有名的水泵，因为漆成黑色，被人叫做黑母牛。人家肯定说，“这头黑母牛提供的牛奶比所有奶牛生产的奶加在一起还要多。”^[96]倒是前一个世纪巴利阿多里德的日常景象更叫人喜欢：四百多头骡子挤满大街小巷，每天从附近农村运来供这个城市消费的结皮奶酪、黄油和奶油，其价廉物美曾使某位葡萄牙旅行家赞不绝口。这个城市富极一时，那里应有尽有：禽类市场上每天售出七千只家禽，羊肉的质量世界第一，面包极好，酒极佳，奶制品供应充足——这是一项奢侈，因为奶制品在西班牙特别罕见^[97]。可是菲力浦

三世不久却偏偏迁都马德里。

从北非到埃及的亚历山大以及更远地区食用带哈喇味的黄油。除开这一大片地带，黄油的食用限于欧洲北部。欧洲大陆其余部分乃是猪油、肥肉油、橄榄油的天下。法国在地理上被两种不同的烹调用油一分为二。卢瓦尔河流域简直可说黄油成河；巴黎和巴黎以北地区使用黄油已成规例。路易·勒姆里（一七〇二年）说：“法国几乎没有不带黄油的调味汁。荷兰人和北方民族用黄油比我们还多，有人说他们的肤色鲜嫩得力于此。”^[98]事实上，即便在荷兰，普遍使用黄油也是十八世纪的事情。这是有钱人家的膳食的特征。被迫在北方国家生活或路过那里的地中海居民往往因此犯愁，他们认为食用黄油会诱发麻风病。因此豪富的阿拉贡枢机主教一五一六年在荷兰旅行时特地让厨子随行，并在行李中携带足够数量的橄榄油^[99]。

十八世纪的巴黎物阜民康，黄油供应充裕：有新鲜黄油，也有爱尔兰和布列塔尼的咸黄油，还有时髦的洛林溶化黄油。相当部分新鲜黄油来自迪耶普附近的一个名叫古尔奈的小城。当地的商人收到生黄油后还要再加工一次，以便清除其中残剩的奶清。“然后他们把产品做成重四十到六十斤的大块，发送巴黎。”^[100]任何领域都逃不脱赶时髦的习气：根据《警世词典》（一七六八年）的说法，“上等人只敢提及两种黄油：旺夫和弗雷瓦莱出产的”^[101]，这两个地方都在巴黎附近。

蛋的消费很普遍。医生们反复推荐萨雷诺医学院的古老箴言：煮蛋别太熟，鲜蛋莫久放。各种蛋品保鲜法广为流传。不管怎么说，蛋的价格具有重大意义；作为一种大众商品，蛋的价格紧紧追随时行的上落，根据佛罗伦萨鸡蛋的几个售价，一位统计学家^[102]推算出这个城市在十六世纪的生活程度。蛋价本身确实足以有效地指示某个城市或某个国家的生活水平或银价。十七世纪



《老妇人与鸡蛋》，委拉斯开兹的油画，作于一六一八年，
离开故乡塞维利亚之前。（苏格兰国家画廊）

的埃及，有个时期“花一个苏可以买到三十枚鸡蛋，或者两只鸽子，或者一只肥墩墩的小母鸡”；从马涅西亚到布尔萨的大道上（一六九四年），“食物不贵：用一个巴拉〔等于一个苏〕可买到七枚鸡蛋，十巴拉换一只母鸡，两巴拉买一只冬蜜瓜或者足够吃一天的面包”；一六九七年二月，同一位旅行家在新西班牙的阿卡普尔科记载：“店主要我付一块本洋〔三十二苏〕做一头母鸡的代价，鸡蛋则每枚索值一苏”^[103]。由此可见鸡蛋乃是欧洲人的日常食品。故此蒙田才在德国的客店里大吃一惊。他写道：那里“餐桌上从不见蛋，除非煮老后切成四块添在生菜里”^[104]。孟德斯鸠在从那不勒斯回罗马的路上（一七二九年）同样感到奇怪：“在

这古老的拉齐奥，旅客吃不到嫩鸡、雏鸡，往往连鸡蛋也找不到。”^[105]。

可是上述情况在欧洲显系例外，不比在素食的东方却是常规。中国、日本、印度得不到这一丰富、平常的食物补充。蛋品在这些国家奇缺，不是民众食物的组成部分。有名的中国咸鸭蛋需要在卤水里浸泡三十天左右，仅是有钱人的美食。

日常食物：海鲜

海洋在食物供应中起巨大作用，其实它还可以发挥更大的作用。世界上广大地区根本不去利用，或者很少利用近在咫尺的海生食物。

新大陆几乎不知享用鱼类资源。安的列斯群岛的渔场有十分丰富的鱼鲜。碰上好天气，驶向维拉克鲁斯的渔船有时达到的捕获量近乎奇迹。纽芬兰沿海的鱼产量神话般丰富，捕获的鱼几乎全部运往欧洲，至少也是优先供应欧洲（十八世纪有若干吨鳗鱼运抵英国殖民地和南美的种植园）。成群的鲑鱼溯流而上，游入加拿大和阿拉斯加寒冷的河流。小小的海湾地中海资源丰富，来自南方的寒流带来大群鲸鱼，因此捕鲸业发达，十七世纪已出现巴斯克鱼叉手……在亚洲，惟有日本和从长江口到海南岛的中国南部有捕鱼业。别的地方似乎只有零星的渔船，如马来亚和锡兰周围。波斯湾阿巴斯港附近（一六九四年）的渔夫间或也采集珍珠等稀奇物品，但他们“与其采集商人收购的珍珠，更喜欢捕捞〔在阳光下晒干，作为日常主食〕沙丁鱼，因为他们认为捕鱼更加可靠，也比较容易”^[106]。

在中国，淡水养鱼业和捕捞业的收益甚丰（长江流域的湖泊和白河出产鲟鱼）；保存办法和北圻一样，往往让鱼自动发酵后制成鱼卤。但是海产未能深入中国大陆腹地，那里的消费量至今仍

微不足道（每人每年零点六公斤）。只有日本普遍食鱼，这一习性一直维持下来，今天日本人吃鱼（仅次于秘鲁的世界第二渔船队为每人每年提供四十公斤）堪与欧洲人吃肉媲美。日本不但拥有鱼产丰富的领海，而且虾夷和萨哈林的渔场就在附近，巨大的暖流和寒流在那里汇合，正如海湾暖流和拉布拉多寒流在北大西洋的纽芬兰相遇一样。暖寒流中的浮游生物使鱼类得以大量繁殖。

欧洲没有这样得天独厚，但也能就近和从远处取得多种补给。由于教会规定许多斋日（直到路易十四时代，每年有一百六十六天斋日，其中历时四十天的封斋期严禁吃肉），鱼对欧洲尤为重要。四旬斋期间，只准向持有医生和神甫双重证明的病人出售肉类。为了便于控制，巴黎只有“封斋期肉铺”特许在主宫医院的围墙内出售禁用的肉食^[107]。因此对于鲜鱼、熏鱼和咸鱼的需要大增。

然而并非欧洲各地近海都有丰富的鱼类栖息。众口交誉的地中海只有有限几种鱼大宗出产：波斯普鲁斯海峡的金枪鱼，俄国河流的鲑鱼（鱼子酱是远达阿比西尼亚的基督教国家守斋期的最佳食物），希腊群岛的章鱼干（自古以来的天赐良物），普罗旺斯的沙丁鱼和鳀鱼……北非、西西里、普罗旺斯、安达卢西亚和葡萄牙的阿尔加夫省也用建网捕捞金枪鱼：拉各斯港向地中海或北非整船整舱地输出桶装咸金枪鱼。

作为比较，北方的英吉利海峡、北海、波罗的海这些小型地中海，尤其是大西洋，那里的渔产资源就要丰富得多。欧洲中世纪，大西洋沿岸的渔业相当活跃（鲑鱼、鲭鱼、鳕鱼）。波罗的海和北海从十一世纪起便有大的鲱鱼捕捞场。先是汉萨同盟，后来是荷兰和西兰岛的渔民因此致富。据说是一个名叫威廉·贝凯尔松的荷兰人在一三五〇年发明了迅速掏出鲱鱼内脏并在渔船上腌制后立即装桶的办法^[108]。可是十四、十五世纪之间鲱鱼离开了波罗的海^[109]。从此以后，荷兰和西兰岛的渔船要到英格兰和苏



捕鲸图。十八世纪代尔夫特瓷盘画。卡那瓦莱博物馆。

格兰沿海的多格浅滩，甚至远到奥尔卡达斯群岛去捕捞鲱鱼。别国的渔船也赶往这些得天独厚的渔场。十六世纪瓦洛阿家族和哈布斯堡家族争夺霸权时，双方约定在鲱鱼汛期停止交兵，并且大致上遵守信约，从而保证欧洲不至于失去这个天赐的食物。

鲱鱼经由海路、通过江河、利用车载畜驮输往南欧和西欧各地。有三种鲱鱼远达威尼斯：腌制的白鲱鱼、熏制鲱鱼和半熏半咸鲱鱼……经常有所谓“海鲜贩子”急急忙忙驱策一头劣马奔往巴黎一类的大城市：这是穷人的营生，马背上驮着新鲜的鱼和牡蛎。我们现在还能在音乐家雅纳庚编制的《巴黎市声录》中听到“新鲜鲱鱼，刚出网的！”在伦敦，年轻、节俭的萨米埃尔·佩皮只需小小破费，便可请妻子和朋友们吃一筐牡蛎。

可是我们不要以为光是海鱼就足够欧洲人消费了。离海岸越

远，离中欧和东欧的大陆国家越近，对淡水鱼的需求就越为迫切。凡是大江小河，甚至巴黎的塞纳河也不例外，必有领执照的渔夫。遥远的伏尔加河鱼类资源极其丰富。卢瓦尔河以鲑鱼和鲤鱼闻名。莱茵河的鲈鱼也负盛名。一位葡萄牙旅行家十七世纪初看到巴利阿多里德的海鱼供不应求，而且由于长途运输，鱼的质量有时不佳。那个城市一年到头有簪鲷鱼、沙丁鱼和牡蛎，有时还有无须鲂；封斋期有来自桑坦德的上品鳎鱼。可是市场上每天出售的肥美鲱鱼的数量却使这位旅行家大吃一惊。这些鱼来自布尔戈斯和里奥塞科城，有时足够城里一半居民食用，而当时巴利阿多里德是西班牙的首都^[110]。在波希米亚，我们已经说过有人工开挖的鱼塘，还提到南部富饶的领地上经营的养鱼业。在德国鲤鱼是普遍的食物。

捕鳕鱼业

十五世纪末年起在纽芬兰的浅滩上大规模捕捉鳕鱼，其后果不亚于一场革命。巴斯克人、法国人、荷兰人、英国人相互角逐，结果是强者赶走弱者。西班牙的巴斯克人因此被淘汰，只有海上强国：英国、荷兰和法国有权进入渔场。

最大的问题在于保存和运输捕到的鱼。鳕鱼或在纽芬兰的船上加工腌制，或在岸上晒干。咸鳕鱼即“曝腌鳕鱼”，“刚经腌制，仍带水分”。专门生产这种鳕鱼的船都是小吨位，配有十来名渔夫，外加在底舱切割、加工、腌制鳕鱼的水手；底舱里堆积的鳕鱼往往高及甲板大梁。这些渔船通常到达作业场所后就随波逐流。相反，大吨位的帆船则负责运回“干”鳕鱼，即加工后的鳕鱼。帆船到达纽芬兰海岸后即抛锚停靠，另有小船专司捕捉。鱼在陆地上用一套复杂的办法晾干，萨伐里对之有详细描述^[111]。

每艘帆船在出发前都要充分装备，把盐、食物、面粉、葡萄

酒、烧酒、钓线和钓钩装上船。十七世纪初，挪威和丹麦的渔夫还到塞维利亚附近，巴拉美达的桑吕卡买盐。商人当然给予贷款；借款人从美洲回来后用鱼偿还^[112]。十六、十七世纪，拉罗歇尔全盛时期，便发生这种情况。每年春天，许多帆船在那里停泊；由于需要宽大的底舱，这些船只的吨位往往在一百吨上下：“鲑鱼占据的舱位大大超过一般货物。”船上有二十到二十五名水手，这说明捕鱼是项费力大而得益少的事。供应商与船主在公证人面前立约，前者赊给后者面粉、工具、饮料和盐。光是拉罗歇尔附近小小的奥洛纳港每年都要装备上百条帆船，向大洋彼岸派出好几千名水手。由于这个小城本身只有三千居民，船主势必要在别的地方，有时还在西班牙招募海员。无论如何，一旦渔船启航，城里的供应商不无冒险地整笔垫出去的钱就在海上飘流。吉凶如何，要看捕获量的多寡和航行是否平安。一直要等到六月以后，渔船陆续归来，才谈得上还债。最早回来的船只能得到一笔数目大得惊人的奖金。得胜的船主在客店里遭到市民的包围，人们热烈争论，甚至动武……这个胜利能意味着大笔收入。人人都在等待新上市的鱼：“新鲜不就是质量优秀吗？”优胜者有时能以高达六十里佛的价格售出一百条（根据不同习惯，也有以一百十条做计算单位的）鱼，而几天以后，一千条鱼只值三十里佛。通常是一条奥洛纳的船赢了这场速度比赛，最早归来，因为当时的船员有一年航行两次，赶“早”、“晚”两“季”的习惯。他们这样匆匆忙忙赶回，如果遇上坏天气，不免要冒点风险^[113]。

鲑鱼捕之不尽。纽芬兰大浅滩是一大片刚刚被海水淹没的大陆架，鲑鱼“在这里聚会〔……〕；不妨说它们来这里过节，其数量之多竟使从世界各国赶来的渔夫都忙不过来。渔夫们从早到晚下线、收线、给上钩的鱼开膛，然后把取出的内脏穿在鱼钩上，再去钓下一条鱼。有时一个人一天能钓上三百到四百条鱼。一旦

吸引它们到这个地段来的食物告竭，鳕鱼就各奔前程，转而向它们特别爱吃的牙鳕开战。后者在鳕鱼前面逃窜；多亏鳕鱼的追逐，才经常有牙鳕回到我们的〔欧洲〕海岸。”〔114〕

一位马赛人在一七三九年欢呼：“是上帝赐给我们纽芬兰的鳕鱼。”一个世纪以前，一位法国旅行家以同样赞赏的心情宣称：“欧洲最好的生意是去捕鳕鱼，因为不下本钱〔其实也不一定〕就能得到鳕鱼，只要肯出力气捕捉和推销，干这项营生能赚到西班牙的大钱币，法国有一百万人以此为生”〔115〕。

一百万人显然是个荒唐的数字。十八世纪末的一份统计表提供了有关法国、英国和美国捕鳕鱼业的几个零碎的数字。一七七三年法国出动二百六十四条船（二万五千吨，一万名船员）；一七七五年英国出动四百条船（三万六千吨，二万名船员）；同年美国出动六百六十五条船（二万五千吨，四千四百名船员）。共计一千三百二十九条船，八万六千吨，五万五千名船员；总捕获量约为八万吨鱼。加上荷兰和欧洲其他国家的渔船，至少有一千五百条船，每年捕获量少说也有九万吨〔116〕。

柯尔贝尔时代，翁弗勒尔一位商人〔117〕告诉我们怎样区分鳕鱼的品级。个头特别大的上品鱼叫做“加夫”；其次是“马尚德”；再次是“兰格”和“拉盖”，即小个头曝腌鳕鱼；最次是拣剩下来的大量“等外品”，不是腌得咸淡不均就是在堆放时有所破损。曝腌鳕鱼是论条出售的，不比干鳕鱼论斤出售，所以需要雇人“拣选”。一般凭眼力就能区别质量的好坏，并且估计重量。鳕鱼商还要关心一个问题：阻止荷兰鲱鱼侵入翁弗勒尔的市场（课以重税），尤其要阻止少数讨厌的诺曼第渔夫在圣诞节后的禁渔期捕捉鲱鱼上市，这个时期的鱼质量不佳，数量很多，因而售价极低：“这种鲱鱼一上市，一条鳕鱼也卖不出去了”，因此规矩的捕鳕渔民莫不赞同国王的禁令。

根据被供应地区的不同嗜好，每个渔港专门提供某一品种的鱼。迪耶普、勒阿弗尔、翁弗勒尔供应巴黎人爱吃的曝腌鳕鱼；南特供应卢瓦尔流域以及有道路与卢瓦尔河相通的地区，那些地方的居民口味较杂；马赛每年吸收法国捕到的鳕鱼的一半，再把其中相当一大部分运往意大利，但是圣马洛也有许多船只从十七世纪起就直接驶往意大利，特别是热那亚。

关于巴黎的曝腌鳕鱼（或者叫白鳕鱼，今天还有人这么说）供应情况，我们了解许多细节。首批渔获（一月出发，七月返航）供应的鱼量不多，第二批渔获（三月出发，十一、十二月返航）供应较多，但是维持不到第二年四月。这以后，法国全国有三个月（四、五、六月）缺少鳕鱼，“偏偏这个季节蔬菜短缺，蛋价昂贵，淡水鱼上市也不多”。因此英国人在本国沿海捕捉的鳕鱼陡然身价百倍，从迪耶普中转运往巴黎。^[118]

每遇为争夺世界霸权而发生海战，几乎所有的渔船都被迫停止作业：西班牙王位继承战争、奥地利王位继承战争、七年战争、美国独立战争中莫不如此……只有最强大的国家能继续消费鳕鱼。

我们知道鳕鱼捕获量在逐渐上升，但不能精确测定其上升幅度。渔船的平均吨位肯定大大增加，虽然航行时间未见缩短（往返航程一样，需一个月或六周）。纽芬兰的奇迹在于鳕鱼能在这里找到极其充裕、取之不竭的食物。鳕鱼群捕食浮游生物和其他鱼类，特别是它们最爱吃的牙鳕。它们周期性地把牙鳕从纽芬兰水域驱向欧洲海岸，供欧洲的渔民捕捞。似乎中世纪时代欧洲海岸也有大量鳕鱼活动，后来它们才向西方逃窜。

欧洲扑向这个天赐美食。一七九一年三月有五十四条英国船驶达里斯本，据说船上载有四万八千一百一十公担鳕鱼。“单是这一项食物就使英国人发了多大一笔财！”^[119]一七一七年，西班

牙仅为消费鲑鱼就支出二百四十万比亚斯特^[120]。然而，与所有供消费者食用的鱼一样，鲑鱼在运输途中会腐烂变质。甚至为洗去鱼身上的盐分而用的水也很容易发臭，不到天黑人们无权把洗鱼水倒进阴沟^[121]。这样我们就能理解据说出自一位女仆之口的一句有报复性的话（一六三六年）：“我讨厌封斋期，喜欢开斋的日子〔……〕；与其吃一块发臭的鲑鱼，不如在锅里煎一段肥肠加四块火腿！”^[122]。

事实上，鲑鱼无非是封斋期迫不得已的食物和穷人的食物。一位十六世纪作者说这是“留给干粗活的人吃的”。出于同样的道理，鲸鱼的肉和脂肪比鲑鱼粗得多（鲸鱼舌头是例外，昂勃卢瓦兹·巴雷说它鲜美无比），却一直是穷人在封斋期的食物^[123]。后来用鲸鱼脂肪熬成的油广泛应用于照明、制皂及其他制造业，鲸鱼肉也从市场上消失了。一六一九年的一部论著指出，只有“好望角附近半开化的卡夫尔人还在吃鲸鱼肉”。不过它还提到，



捕鲑鱼。在陆地上生产“干鲑鱼”的操作过程（十八世纪），（比亚里茨海洋博物馆）

咸鲸鱼脂肪在意大利叫做“封斋油”，仍被食用^[124]。无论如何，工业需求足以使捕鲸业不仅维持下来，而且愈益兴旺。如荷兰人便从一六七五年到一七二一年派出六千九百九十五条船到斯匹次卑尔根群岛周围作业，共计捕获三万二千九百零八条鲸鱼，以致这一带海域鲸鱼绝迹^[125]。汉堡的渔船为寻找鲸鱼油，经常光顾格林兰海面^[126]。

一六五〇年以后胡椒失势

胡椒在饮食史上占据特殊地位。今天我们把它看作一种普通的作料，并非必不可少。殊不知几个世纪以前，当香料是西方与地中海东岸地区贸易的主要项目时，胡椒也被视作香料。那个时代有句俗语：“贵如胡椒。”^[127]

这是因为欧洲有很长一段时期对胡椒和辛香作料，如肉桂、丁香、肉豆蔻和生姜嗜之若狂。不要匆忙下结论，说这是欧洲人独有的怪癖。除了伊斯兰国家，中国和印度也有同样嗜好：每个社会在饮食方面都有强烈的偏爱，好像某些食物少了就不行。原因是人们需要打破单调，换换口味。一位印度作家写道：“清水煮熟、不加作料的米饭委实难以下咽，此时人们自然向往油脂、盐和香料。”^[128]

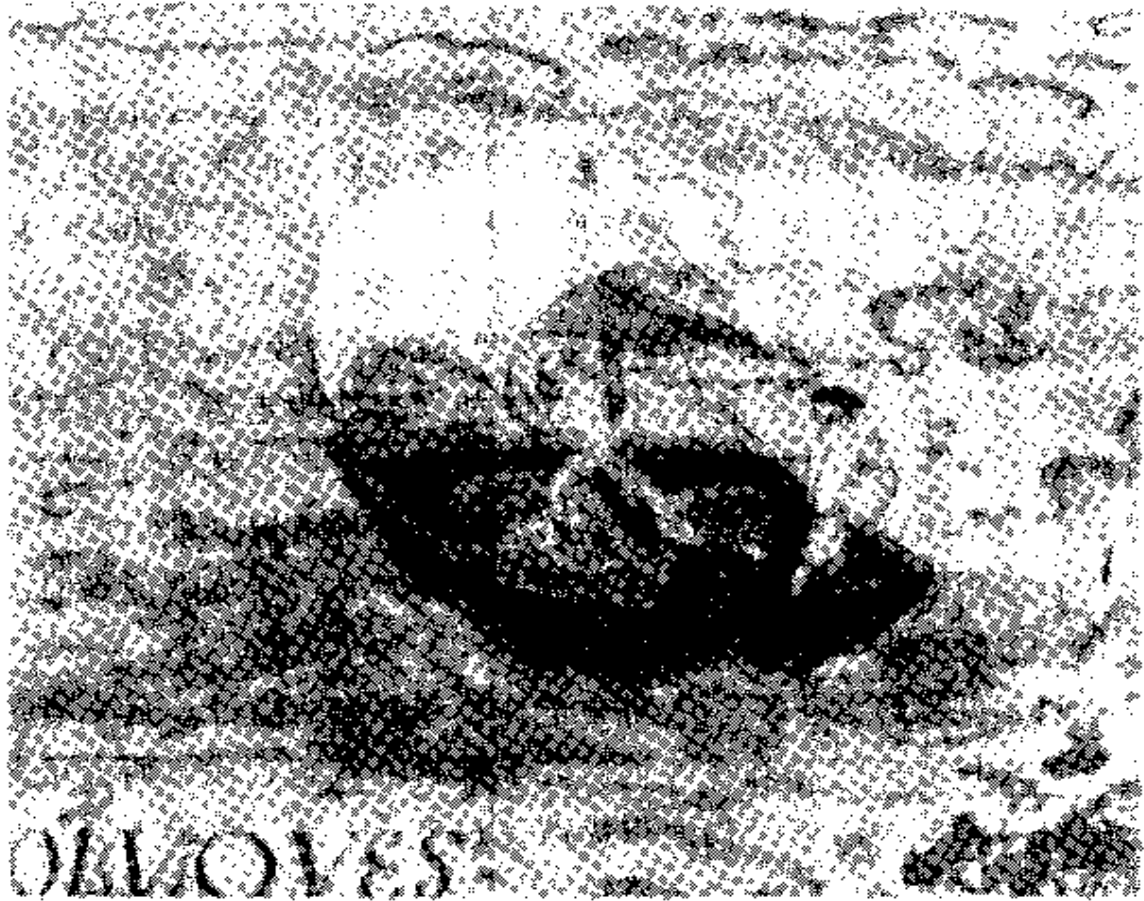
今天不发达国家最寒酸、最单调的饭桌上消耗的辛香作料最多，这是事实。所谓辛香作料，指的是当今使用的一切作料（包括名目繁多、来自美洲的辣椒），不仅是地中海东岸地区名声显赫的香料。中世纪欧洲穷人的饭桌上也有辛香作料：百里香、牛至、月桂叶、风轮菜、茴香、芫荽，尤其是大蒜。十三世纪一位名医阿尔诺·德·维勒纳弗称大蒜为农民治疗毒蛇咬伤的良药。在这些本地出产的香料中，只有藏红花是奢侈品。

罗马帝国从普劳图斯和老卡托时代起，就迷上利比亚的silp

hium，这一神秘植物公元一世纪从罗马帝国消失。公元四十九年凯撒搜括国库时，发现库中藏有一千五百磅，即四百九十公斤 silphium。这以后流行一种波斯香料，名叫 asa foetida，“因其有大蒜臭味，得到‘魔鬼屎’的别名”。波斯人至今在烹饪时仍使用这种作料。胡椒和辛香作料传入罗马的时间较晚，“不早于瓦鲁斯和贺拉斯，而且普林尼很奇怪胡椒会如此走运”。胡椒和辛香作料被普遍采用，价格相对说来也不贵。根据普林尼的说法，细香料甚至比胡椒还便宜，后世再也没有这种情况。最后罗马发展到有专用的胡椒仓库。阿拉里克于公元四一〇年攻陷罗马时，卤获五千磅胡椒^[129]。

西方世界继承了罗马人对香辛作料和胡椒的嗜好。后来查理大帝时代和地中海对基督教世界处于准封闭状态时代，西方可能短缺这两种货物，但是局面很快改变过来了。十二世纪人们无疑对香料趋之若狂。西方为之消耗不少贵金属，并且为了得到香料，不惜航行地球半圈与东方从事艰辛的贸易。这种狂热无法克制。人们得不到真正的胡椒——带深色外皮的黑胡椒，剥去外皮则为白胡椒——，便甘心接受同样来自印度的摹仿。后者像从十五世纪起几内亚海岸出产的假胡椒一样，是一种代用品^[130]。笃信天主教的斐迪南二世以“大蒜尽可调味”为理由反对进口肉桂和葡萄牙胡椒（引起白银外流），但没有起到任何作用^[131]。

烹饪书籍提供的佐证表明，对香料的癖好席卷一切：肉、鱼、果酱、汤和高等饮料莫不掺入香料。谁也不敢违背杜埃·达西早在十六世纪初就推荐的做法，在烹调野味时不“趁热加胡椒”。《巴黎家政大全》（一三九三年）则劝告“投入香料越迟越好”。下面是这本书推荐的血肠配料：“备齐生姜、丁香及少许胡椒，合并捣烂之”。至于“传自西班牙的名菜”“奥依”，这是鲜肉、鸭、山鹑、鸽子、鹌鹑和喂肥的小母鸡的混合物（显然就是今天民间的“罐闷



土人运送香料。G.勒台斯杜编撰的《寰球志》，
十六世纪。巴黎战争博物馆图书馆。

肉块”)。同书规定在制作时应加入多种来自东方或其他地方的香料：肉豆蔻、胡椒、百里香、生姜、罗勒……香料也以糖渍和磨碎的形式被大众消费，从而满足各种医药配方的需要。各种香料确实都有“驱风”、“生精”的名声^[132]。在西印度群岛经常用红辣椒代替胡椒。当地人做的肉上铺着厚厚一层红辣椒，新来乍到的外地人一口也吃不下去^[133]。

总之，这种糜费与罗马帝国初期有节制的消费不可同日而语。罗马帝国最初确实消费肉类不多（西塞罗时代，肉仍是限止奢侈法适用的对象）。中世纪则相反，肉食充裕。那么我们是否应该推测，由于肉的质地并非始终鲜嫩，加之保存不易，才需要放置大量胡椒、香料等调味品？这正是补救肉质不佳的办法。或者，是

否像今天医生们说的那样，在口味上存在一些怪癖？有人喜欢“呛人的、类似动物身上的膻味，如大蒜、洋葱……另有人偏爱更细巧的、芬芳馥郁如花香的作料”^[134]。两种口味似乎相互排斥，正是后一种在中世纪取得优势。

事情无疑没有这么简单。无论如何，十六世纪华斯哥·达·伽马开辟了航行路线以后，香料来货激增，消费也相应增加，而在这以前香料一直是奢侈品。特别是北欧购买的香料大大超过地中海国家。因此并非单纯出于商业和航行方面的原因香料集散市场才从威尼斯的“德意志商馆”经里斯本转移到安特卫普，后来又迁往阿姆斯特丹。路德自然夸大其辞，他说德国的香料比麦粒还多！无论如何，北欧和东欧国家总是香料的大主顾。一六九七年，荷兰人认为“对于寒冷国家”，香料是仅次于货币的最佳商品，俄国和波兰消费的香料“数量惊人”^[135]。也许胡椒和香料传入一个地方越晚，人们对它们的需要就越加殷切？或者因为它们在俄国和波兰是一种新的奢侈品？马布利教士来到克拉科夫，发现饭桌上有匈牙利葡萄酒佐餐，“饭菜极为丰盛，倘若俄国人和波兰人把这些香草统统取消，味道也许可口。此地人和德国人一样滥用肉桂和豆蔻，简直要毒死旅客”^[136]。据此，似乎到了这个时代东欧国家仍保留中世纪的对辛辣作料和香料的嗜好，而西欧国家却多少丧失了古老的烹饪习惯。不过这只是印象，并非确定不移的事实。

无论如何，当香料降价，开始出现在家家户户的餐桌上，而使用香料不再成为财富和奢侈的标志的时候，它们的用途就减少，威望也同时下落。从一六五一年的一本烹饪书（作者弗朗索瓦·彼埃尔·德·拉瓦莱纳），或者布瓦洛挖苦滥用香料的那首讽刺诗（一六六五年）里，我们可以了解到这一情况^[137]。

荷兰人一旦抵达印度洋和南洋群岛，他们就致力于重建和维

持对他们有利的胡椒和香料垄断买卖。他们的对手先是逐渐衰落的葡萄牙商业，不久便是英国、法国或丹麦的竞争。他们也力图把持对中国、日本、孟加拉和波斯的供应；有时候他们能以兴隆的亚洲贸易弥补在欧洲的营业不振。很可能到十七世纪中叶为止，通过阿姆斯特丹（以及别的市场）收到的胡椒数量一直递增，然后维持在一个高水平上。在荷兰人走运以前，一六〇〇年前后欧洲每年胡椒到货量约为二万公担（今制），即一亿欧洲人平均每人每年消费二十克。我们能否把一六八〇年的消费量估计为五万公担，即葡萄牙垄断时代的一倍多？从一七一五年到一七三二年荷兰东印度公司的销售数字来看，似乎已经达到某个极限。胡椒肯定不再在商品中独占鳌头，不再像在普里乌利或萨努铎描述的威尼斯全盛时期那样带动香料消费。一六四八到一六五〇年胡椒在阿姆斯特丹的东印度公司贸易中占据首位（总营业额的百分之三十三），到一七七八——一八八〇年降为第四位，次于纺织品（丝绸和棉布，百分之三十二点六六）、“细”香料（百分之二十四点四三）、茶叶和咖啡（百分之二十二点九二）^[138]。这是否由一种奢侈消费品过渡到大众消费品时必定出现的典型现象？要不然就是人们不再漫无节制地使用胡椒？

把胡椒地位下降的原因归咎于新的奢侈品兴起，如咖啡、巧克力、烧酒、烟草，倒也持之成理；甚至还可以用新品种蔬菜（芦笋、菠菜、叶用莴苣、朝鲜蓟、豌豆、扁豆、菜花、西红柿、辣椒、甜瓜）增多，西方餐桌上的菜肴日益多样化来解释。这些蔬菜大多来自欧洲本地，特别是意大利的菜园（如查理八世从意大利带回的甜瓜），有的原产亚美尼亚，如罗马甜瓜，或者原产美洲，如西红柿、扁豆和土豆。

最后还有一个老实说不太可靠的解释。一六〇〇年或更早一些时候起，肉类消费普遍减少，过去的食肉习惯有了明显的改变。

与此同时，至少在法国，富人的饮食趋于简单。德国和波兰的烹饪可能没有赶上这个变化，肉类供应较好，所以对胡椒和香料的需求较大。不过这个说法仅是表面上似乎可信而已；在得到新的材料之前，上文列举的解释已足以说明问题。

证据表明欧洲市场存在某种程度的饱和。根据一位德国经济学家（一七二二年）和一位英国见证人（一七五四年）的说法，荷兰人“有时把大量胡椒、肉豆蔻烧毁或投入大海……以保证价格不跌”^[139]。何况除了爪哇岛，欧洲人不再控制胡椒产地。彼埃尔·波瓦弗尔在担任法兰西岛和波旁岛总督期间（一七六七年）推广种植胡椒的努力只是昙花一现，在法属圭亚那的类似企图也没有成功。

天下事从来不那么简单。十七世纪的法国已与香料决裂，却又迷上香精。香精侵入炖肉、糕点、酒类和调味汁：龙涎香、鸛尾、玫瑰露、橙花汁、牛至、麝香……人们甚至把“香水”浇在鸡蛋上！

糖征服世界

甘蔗原产恒河三角洲与阿萨姆之间的孟加拉海岸。野生甘蔗后来进入菜园；长时期内，人们栽培这种作物是为了取得糖浆和药物用糖：波斯萨桑王朝时代的医生处方里就有糖。同样，在中世纪的拜占庭，糖和蜂蜜同为常用药物。十世纪萨莱诺医学院的药典上也列有糖。在这以前，印度和中国已开始把糖作为食品。甘蔗于八世纪引入中国，很快就适应了广东省广州附近的丘陵地带的水土。择定这个地点本是自然不过的事情。广州当时已是古老中国最大的港口；它的腹地林木葱郁，而生产食糖需要大量燃料。连续几个世纪，广东是中国的主要食糖产地。十七世纪时，荷兰东印度公司顺利地组织中国和台湾的糖向欧洲出口^[140]。下



十五世纪糖块和糖浆的生产。莫德纳埃斯丹斯图书馆。
一世纪末，中国本身以低廉价格从交趾支那进口食糖，而中国北部似乎还不知道享用这一奢侈品^[141]。

十世纪埃及已有甘蔗，并用巧妙的工艺生产蔗糖。十字军在叙利亚见到糖。圣让达克尔堡垒陷落以后，十字军失去叙利亚（一二九一年），基督徒在行李中携带的糖传到塞浦路斯后风靡一时。美丽的卡特琳·科拉诺，吕西尼昂家族末代传人的妻子和塞浦路斯岛最后一位王后（威尼斯人于一四七九年取得该岛），裔出威尼斯的科拉诺家族。这一名门望族曾是“食糖大王”。

食糖在塞浦路斯风行之前，阿拉伯人已把它运到西西里和巴

伦西亚，在这两个地方它也广为流行。十五世纪末，食糖传入摩洛哥南部地区，到达玛德拉群岛、亚速尔群岛、加那利群岛、几内亚湾的圣多美岛和普林西比岛。一五二〇年，它传入巴西，到十六世纪下半期已确立地位。从此，食糖史翻开新的一页。奥台利乌斯在《天地大剧场》（一五七二年）中写道：“从前只有药铺里卖糖，专供病人服用”，今天“人们一馋就吃糖。〔……〕从前的药品现在成为食品”^[142]。

由于荷兰人于一六五四年从累西腓被赶走，也由于教廷迫害葡萄牙的犹太人^[143]，甘蔗与榨糖“机具”在十七世纪传入马提尼克、瓜德罗普、荷属库拉索、牙买加和圣多明各，一六八〇年左右上述地点成为重要蔗糖产地。糖产量从此有增无减。除非我算错，十五世纪塞浦路斯年产糖少则数百，多则数千“轻”担（等于五十公斤）^[144]。圣多明各一地在十七世纪全盛时期年产七万吨。一八〇〇年，英国每年消费十五万吨糖，差不多是一七〇〇年消费量的十五倍。一七八三年锡菲尔爵士正确地指出：“食糖消费可望大大增加。半个欧洲几乎吃不上糖。”^[145]大革命前夜巴黎每人每年食糖消费量为五公斤（假定首都只有六十万居民，不过我们怀疑这个数字）；一八四六年的人均消费量仅为三点六二公斤（这个数字较可靠）。一七八八年法国全国平均消费量估计为每人一公斤^[146]。但是我们可以确信，尽管公众嗜好吃糖，糖价相对说来也较低，食糖仍是奢侈品。法国许多农家把圆锥形糖块挂在餐桌上空。用法如下：把杯子靠近糖块，让糖在水里溶解片刻。事实上，如果我们编制一幅食糖消费地图，就会看到消费很不平衡。以埃及为例，十六世纪时制作果酱和果脯的行业盛极一时，甘蔗种得那么多，以致甘蔗皮被用作熔金的燃料^[147]。相反，两个世纪以后，欧洲大片地区还不知道吃糖。

食糖产量上不去的另一个原因是甜菜种植业很晚才得到推广，

虽说从一五七五年起甜菜就为人所知，德国化学家马尔格拉夫一七四七年就已从中分离出固态糖。甜菜到大陆封锁时期开始发挥作用，往后还要经历将近一世纪才取得重要地位。

栽培甘蔗限于气候温暖地区，因此它在中国不能越过长江。甘蔗的生产和远销还有特殊要求。制糖需要大量人工（在美洲使用黑奴）和昂贵的装置。这种装置在古巴、新西班牙和秘鲁叫 *ingenios*，相当于巴西的 *engenhos de assucar*，法属岛屿的 *engins* 或糖磨，英国属地的 *engines*。甘蔗需用畜力、水力、风力带动的石碾挤出糖汁。有时用人力，如在中国，甚至连石碾也不用，全凭腕力，如在日本。蔗汁尚需经过加工处理，在铜釜内长时间熬煎后得到的块状结晶物即为粗糖。经用白土过滤之后，即为“土糖”或粗红糖，从中可以提炼十种不同产品，外加烧酒。粗糖通常在欧洲各地精炼，如安特卫普、威尼斯、阿姆斯特丹、伦敦、巴黎、波尔多、南特、德累斯敦等处；炼糖收益几乎与生产原料相等。因此炼糖厂主与“糖农”之间发生冲突。后者系产糖各岛上的欧洲殖民者，他们希望就地生产一切，或者用当时人的说法“以白立业”（生产白糖）。从事种植和制作需要资金和中间环节。凡在中间环节尚未完全建立起来的地方，食糖销售很难超出本地市场的范围，如秘鲁、新西班牙和古巴直到十九世纪为止一直打不开局面。各产糖岛屿和巴西海岸之所以繁荣，原因在于它们与欧洲的距离对当时船舶的航速和运载能力来说并非太远。

有一个附加的障碍：雷纳尔教士说过：“需要欧洲一个省的农作物才能养活美洲一个殖民地”^[148]，因为甘蔗挤掉了粮食作物的地盘，产糖殖民地的粮食不能自给。这正是单一发展糖料作物给巴西东北部、安的列斯群岛和摩洛哥南部地区（考古学家在那里发掘出从前大规模的制糖设施）带来的悲剧性后果。一七八三年，英国向英属西印度（首先是牙买加）输送一万六千五百二十

六吨咸牛肉和咸猪肉，五千一百八十八副猪白膘，二千五百五十九吨桶装下水^[149]。巴西的奴隶主要食用纽芬兰的桶装鲑鱼，内地出产的“本地肉”，不久以后便是由船舶从南里奥格朗德运来的“干肉”。安的列斯群岛得天独厚，有英属美洲殖民地供应咸牛肉和面粉。后者用这两种食物交换食糖和罗姆酒，但是不久自己也能生产。

不能轻易断言糖引起了一场食物革命。食糖出现较早，但发展极其缓慢。直到十九世纪初，糖的发展仍未达到革命的规模。我们不能说当时家家户户的餐桌上都有食糖。虽然如此，我们马上又会想到，大革命时期由于实行限价法，食糖短缺曾在巴黎引起骚乱。

饮料和“兴奋剂”

即便对饮料的历史只作简要叙述，我们势必会提到各种饮料——原来的和后来的，大众的和讲究的——及其在岁月流逝过程中的演变。饮料不仅是食品，而且自古以来起着兴奋和消愁的作用：有时候，像在某些印度部落里那样，酒醉甚至是人和神鬼沟通的一个途径。无论如何，就我们考察的这几个世纪而言，欧洲的酗酒现象越来越严重。后来又出现来自异国的兴奋剂：茶、咖啡以及既非食物又非饮料因而无法归类的“兴奋剂”——烟草。

水

我们必须从水开始，这样做似乎有点不近情理。人们并非始终有足够的水以资饮用；尽管医生们对于患什么病应该饮用什么样的水有明确的劝告，人们只能满足于就近取水：雨水、河水、