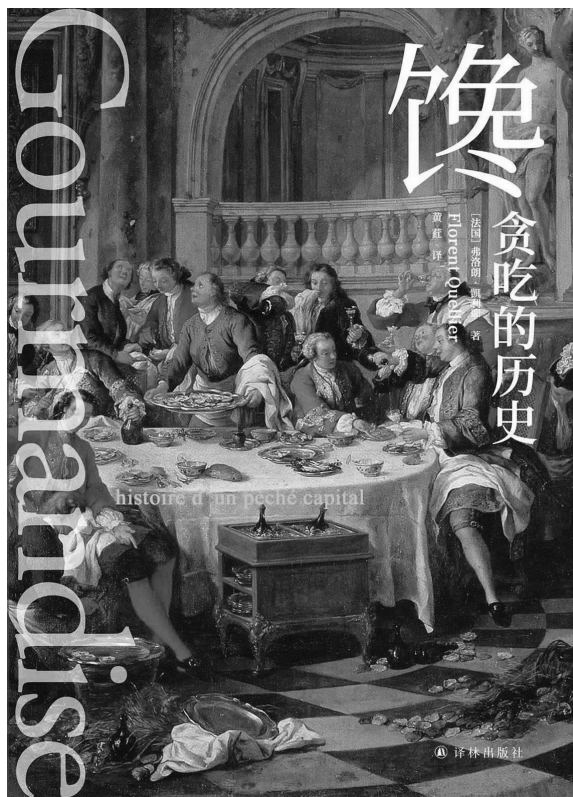


人类如何为自己的贪吃正名

为什么男性向女性馈赠巧克力成为一种表达爱意的方式?《追忆似水年华》中,普鲁斯特为何对童年时吃过的玛德莱娜蛋糕久久难以忘怀?韩国为何一直对强调韩式泡菜的起源有着执念?

“食色性也。”自古以来,吃一直是头等大事,而在种种饮食文化背后也蕴含着丰富的历史逻辑。在最近由译林出版社翻译出版的《饕:贪吃的历史》中,法国历史学家佛洛朗·凯利耶带领读者回顾了贪吃,如何从一种不被西方文化接受的行为,逐渐演变成成为喜闻乐见的美食文化。

现代快报+记者 张鑫任



《法》佛洛朗·凯利耶
译林出版社
2022年1月

从罪行到生活艺术

贪食被视为一种罪行出现于公元四世纪的埃及。信奉基督教的隐修士在埃及沙漠中修建了最早的修道院,为了让灵魂飞升向神,隐修士通过斋戒和禁食进行苦修,贪食便成为最大的诱惑与罪行。13世纪,傲慢、嫉妒、愤怒、忧郁、贪婪、贪食和淫欲,成为各教会用以告诫教徒的七宗罪。中世纪的神学家认为,贪食将会招致伤风败俗、感官退化等一系列恶果,甚至亚当和夏娃偷吃禁果也可以归咎为贪食。

17、18世纪,随着天主教为饮食享乐摘除罪名,享受美食之乐变得合情合理。食欲文明化的前提是在餐桌上保持适度端庄仪态,因此,用餐时的礼仪规范得到推广:时刻注意自己的行为,控制食欲,举止得体,保持坐姿端庄。进餐时仪态与谈话的礼节也出现于餐桌,进一步规范食客的行为举止。

当然,懂得吃不仅指得体的用餐与说话方式,在食物更为充足的社会背景下,饮食逐渐发展成为一门艺术,包括品鉴一款酒或一道菜的品质和口感。17、18世纪期间,法国烹饪书籍数量激增,烹饪术语变得更加精准,高雅口味一跃成为有教养以及展现高级社会地位的标志,这其中也有法国贵族的推波助澜:政府排挤贵族,贵族失去驰骋沙场的机会后,通过演绎餐桌花样也成为其维持社会地位的途径之一。

“动物进食,人类用餐,唯独有识之士方懂美食。”1865年,被誉为“法国饮食圣经”的《厨房里的哲学家》出版。法国政治家和美食家布里亚-萨瓦兰在书中用科学的方法探索美食的乐趣,这促

成了美食学进一步发展出相关的学院、讲坛、理论家和实践家。整个19世纪,美食论述书籍风靡欧洲。

时间来到20世纪,人们更关注休闲娱乐,自由张扬自己对于美食的兴趣爱好。地方特色美食成为吸引游客的王牌,与汽车发展渊源颇深的美食旅游也蓬勃发展起来。所以,最初的美食星级划分是由法国轮胎公司米其林提出的。第一本《米其林指南》于1901年出版,并从20世纪20年代开始推荐美味佳肴,评鉴餐馆并授予星级。类似的旅游指南层出不穷,宣传当地美食佳肴的同时也将它们提升到文化遗产的范畴,和当地的名胜古迹或名人雅士一样重要。

“一旦贪食成为一种学问,它就被视为一种文化、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,那么贪食被列入文化遗产的名录就合理不过。”构建国家和民族的认同感,饮食文化也成为其中重要的一部分,理解这一点就不难理解为何韩国对强调韩式泡菜的起源有着深深的执念。

与性别和年龄紧密联系的贪食

16世纪,欧洲就有了馈赠女性甜食的习俗,人类文化早已将女性与嗜甜联系在一起。

一方面,在人们的印象中,女性和糖都拥有着“甜美”的特征;另一方面,精制糖的白色也意味着女性气质中的纯洁。关于孕妇口味与婴儿性别之间的联系,中国民间有着“酸儿辣女”的说法,而在西方,直至20世纪,女性杂志还在建议孕妇:想要生女孩就应该多吃甜食。

将女性与甜食紧密联系的文化,也揭示了社会文化在餐饮方面对于女性的刻板印象。在19世纪至20世纪的法国美食论著中,女性被认为无法拥有品鉴高级美食的能力,只能像孩子一样喜欢糖果的甜点。“女人和孩子天生嗜甜,因此对甜食情有独钟。这种嗜好无师自通,非常契合那些因有瑕疵或未发育健全而被视为弱小和不成熟的人。”

对女性美食品鉴能力的轻视与怀疑也体现于文学作品中。在19世纪法国作家左拉的《家常琐事》中,美食爱好者巴什拉邀请了几个男人到著名的英式咖啡馆,“因为女性根本不会吃;她们吃松露简直是暴殄天物,看她们的样子就让人消化不良。”

人类学家列维·斯特劳曾曾在《野性的思维》中指出:“在全世界,人类思维都不约而同地将交欢和进食这两种行为进行深度类比,以至于很多语言都用同一种词语来指代这两种行为。”中文里有“秀色可餐”这样的表述,而在法语中,“friand”一词可以用来形容菜肴的美味可口,也可用于形容美丽的女人。

当饮食行为与性隐喻进行关联,女性在享受美食时,特别是在公共场合便被要求有所节制。13世纪的意大利诗人巴尔贝里诺在《论贤妻良母的品德与操守》中给佛罗伦萨女性忠告的核心内容便是克制食欲和适当饮食。他认为,餐桌上的言行举止可体现女性的品德,因此女性更应该注意她的举手投足、食物分量和本性,他建议少女不要吃会使人兴奋的酒菜,也要注意身边和她一起用餐之人。

卷土重来的“贪食罪”

在更加注重健康的21世纪,医学规定的重重约束和营养学家关于均衡饮食的论调受到广泛的关注,贪食罪以健康和长寿的名义改头换面,卷土重来。

“贪食被视为社会、道德和心理层面的缺点,贪食之人被当作一个潜在的营养方面的罪犯。‘动摇’‘偏离’‘违反’这些在诱惑面前缺乏意志力的表现,不仅说明行为本身的错误,还表示违反了一种已经成为规范的理想饮食模式:瘦身饮食法。”

由于物资匮乏,连续几个世纪,人们对于美食的想象都饱含了油脂的香味。中国盛唐时期,就曾有以胖为美的风尚;在欧洲,肥胖也曾被视为评判经济和社会状况良好的一项标准。现如今,脂肪会危害健康,肥胖则影响了美感,糖分也在舆论中被妖魔化。低盐、低糖、少油成为健康饮食模式的标配。

消费主义影响下,贪食也在广告中获得了重新的诠释。通过美食取悦自我也成为个体自由的一部分,通过片刻享受美食的欢愉,逃离社会的纷扰。当然,更多的食品广告注重于家庭亲友之间分享和交谈的温馨氛围,过年前后的食品广告总是在展现着家庭其乐融融的景象。儿童当然也是食品广告的目标对象之一。小孩子总是被认为是贪嘴的,甜点零食也会被广告包装为一种大人对孩子的奖励。当广告中出现了爷爷或者奶奶,零食就被赋予了一种怀念童年的情感意义。

在对健康的隐忧下,今天的人们如何尽情享受美食?佛洛朗·凯利耶在《饕:贪吃的历史》一书最后提出这样的疑问:美食愉悦难道不是消费者心理健康、人与人之间交往之根本所在?在他看来,21世纪营养学专家以及食品生产商的挑战就在于如何将健康饮食和口腹之乐有机结合,让人们没有罪恶感地享受美食。

延伸阅读



2019年6月
北京联合出版公司
曹雨
《中国食辣史》



2018年8月
新星出版社
徐鲤、郑亚胜、卢冉
《宋宴》



2022年1月
上海文化出版社
格扎维埃·德克特
[法]马里翁·戈德弗鲁瓦
《餐桌上的历史》



2021年3月
后浪民主与建设出版社
[英]蕾切尔·劳丹
《美食与文明》



2022年1月
后浪北京联合出版公司
[美]埃丽卡·拉帕波特
《茶叶与帝国》

本书考查了中国食用辣椒四百年来的历史。主要依据三条理论线索来探讨辣椒在中国饮食中的诸多问题:第一条是辣椒传播的历史路径和食用辣椒的原因,这条线索的分析主要在文化唯物论的语境下;第二条线索是辣椒在中国文化中的隐喻,这条线索的分析主要在结构主义的语境下;第三条线索是辣椒在中国饮食中的阶级地位变迁,这条线索的分析主要是在饮食的政治经济学的解释语境下。

它是食谱,作者根据《山家清供》《中馈录》等宋元典籍文献记载还原了75道宋朝美食,按时令编排,囊括宫廷菜、文人菜与平民菜三级,附有详细的食材配置与制法步骤图,上手容易。它是随笔,跟着作者信步闲逛于宋朝的市井乡间;每道菜背后有什么名堂,菜市场摊新上了什么,寒食重九、春秋社日有哪些热闹,知名的文人雅士为“吃”留下了哪些佳话、笑话……它也展现了宋人的美学,收录宋画、书法、唐宋器物图片还原其时情境,赏花、焚香、玩物……由“吃”延展开去,欣赏一个大雅大俗的迷人时代。

人类历史的档案或许就浓缩在小小的餐盘里。《餐桌上的历史——刺激食客味蕾的50道故事》既是一部别开生面的历史故事书,也是一本独特的厨艺之书。罗马皇帝的牢饭、巴士底狱里的牢饭、杜伊勒里宫里的大松鸡、泰坦尼克号上的香草蛋糕、希拉克的圣诞齑断等,50道甄选自贵族档案的特色菜肴,都浸润了历史上的某个重要时刻。从食材到灶边,从政客到君主,在一道道稀见菜肴的制作过程中,在充满异域和时代风味的历史情景中,穿梭自如享受您的感官和想象力交织的盛宴。

从大约两万年前人类掌握谷物烹饪到现在,本书作者讲述了世界上主要饮食的兴衰历史。透过多种饮食表面上的混杂局势,作者揭示了烹饪谱系图潜在的简明规律,说明了烹饪哲学中关于健康、经济、政治、社会和神灵信仰的周期性变化如何推动新饮食的建立。作者还阐述了商人、传教士和军队如何将饮食跨越山脉、海洋、沙漠和政治边界。本书的创新叙事方式将烹饪如语言、服装或建筑,视为人类创造的事物。通过强调烹饪如何将农产品变成食物,并将全球而不是某个特定的国家作为舞台,挑战了支撑当代食品运动的农耕和浪漫主义神话。

茶叶一直是世界上最受欢迎的商品之一。几个世纪以来,种植、销售茶叶所带来的收益为战争提供了资金,推动了殖民活动,而茶叶的栽种也在土地使用、劳动力制度、市场运作和社会等级制度等方面带来了巨大的变化,这些变化至今尚存。本书以历史的眼光深入审视了男男女女是如何通过在欧洲、亚洲、北美洲和非洲的茶产业来改变全球的口味和习惯的。