

饮食文化

EUROPÄISCHE
ESSKULTUR



欧洲饮食文化史

——从石器时代至今的营养史

〔德〕贡特尔·希施费尔德 著

吴裕康 译



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社



人类从粗糙杂乱的进食到达当代高度发展的饮食文化，所走过的路既冒险艰辛又曲折有趣……

书中详尽地叙述了猿人的食物，古希腊罗马时期的食物，欧洲中世纪及现代早期的食物，直至当代转基因食品的出现和狂吃潮的回归。

饮食文化在这里已远远超出了只是揭示“吃”的秘密，其他社会领域的文化进程也从中清晰地显示出来。

ISBN 7-5633-6136-7



9 787563 361366 >



ISBN 7-5633-6136-7/TS · 013

定价：27.00 元

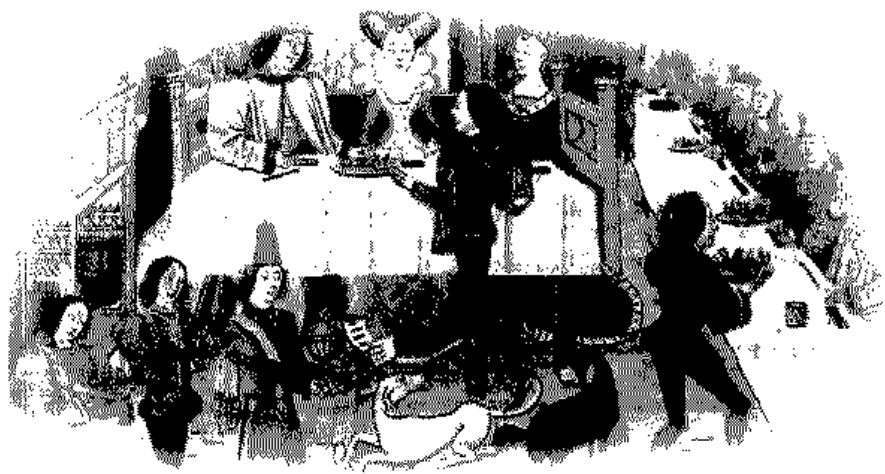


欧洲饮食文化史

——从石器时代至今的营养史

〔德〕贡特尔·希施费尔德 著

吴裕康 译



广西师范大学出版社
· 桂林 ·

Europäische Esskultur by Gunther Hirschfelder

Copyright © 2001 Campus Verlag GmbH, Frankfurt/Main

Chinese language edition arranged through HERCULES Business

& Culture Development GmbH, Germany

著作权合同登记图字:20-2003-161号

图书在版编目(CIP)数据

欧洲饮食文化史:从石器时代至今的营养史/(德)
希施费尔德著;吴裕康译. —桂林:广西师范大学出版社,2006.9

(饮食文化)

ISBN 7-5633-6136-7

I. 欧… II. ①希…②吴… III. 饮食-文化史-
欧洲 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 033506 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市育才路 15 号 邮政编码:541004)
网址:www.bbtpress.com

出版人:肖启明

全国新华书店经销

发行热线:010-64284815

山东新华印刷厂临沂厂印刷

(临沂高新技术产业开发区工业北路东段 邮政编码:276017)

开本:960mm×690mm 1/16

印张:15.5 字数:175千字 插页:16

2006年9月第1版 2006年9月第1次印刷

印数:0 001~5 000 定价:27.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

(电话:0539-2925659)



作者简介

贡特尔·希施费尔德，1961年生，曾在波恩攻读历史学和民俗学，后在特里尔大学获博士学位，并在英国从事了较长时间的研究工作。2000年，他获得美因茨大学文化人类学和民俗学教职，之后回到波恩大学并一直从事民俗学教学工作。

译者简介

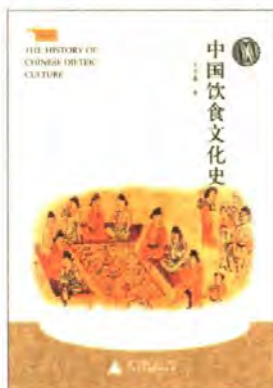
吴裕康，1944年生，1967年毕业于北京大学西语系德国语言文学专业，编审。参与编辑过“获诺贝尔文学奖作家”丛书、《外国名作家大词典》等图书，主要译著有《明娜》、《磨坊》、《罗曼·罗兰》、《托马斯·曼中短篇小说全编》和《西方艺术风格词典》等。



芝麻米粒说
黄宝莲 著
出版时间：2006年5月



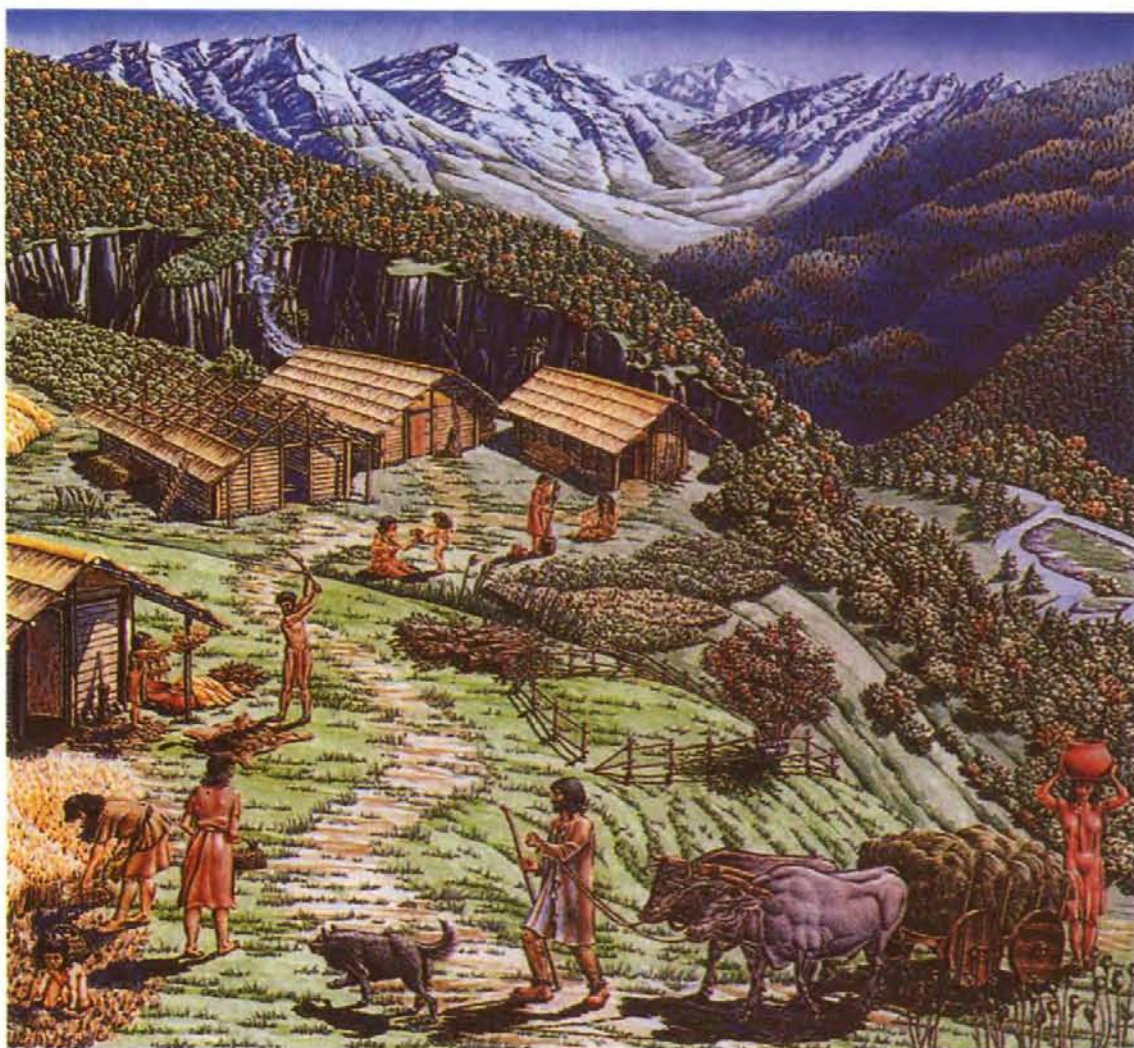
药食传奇
顾奎琴 编著
出版时间：2006年6月



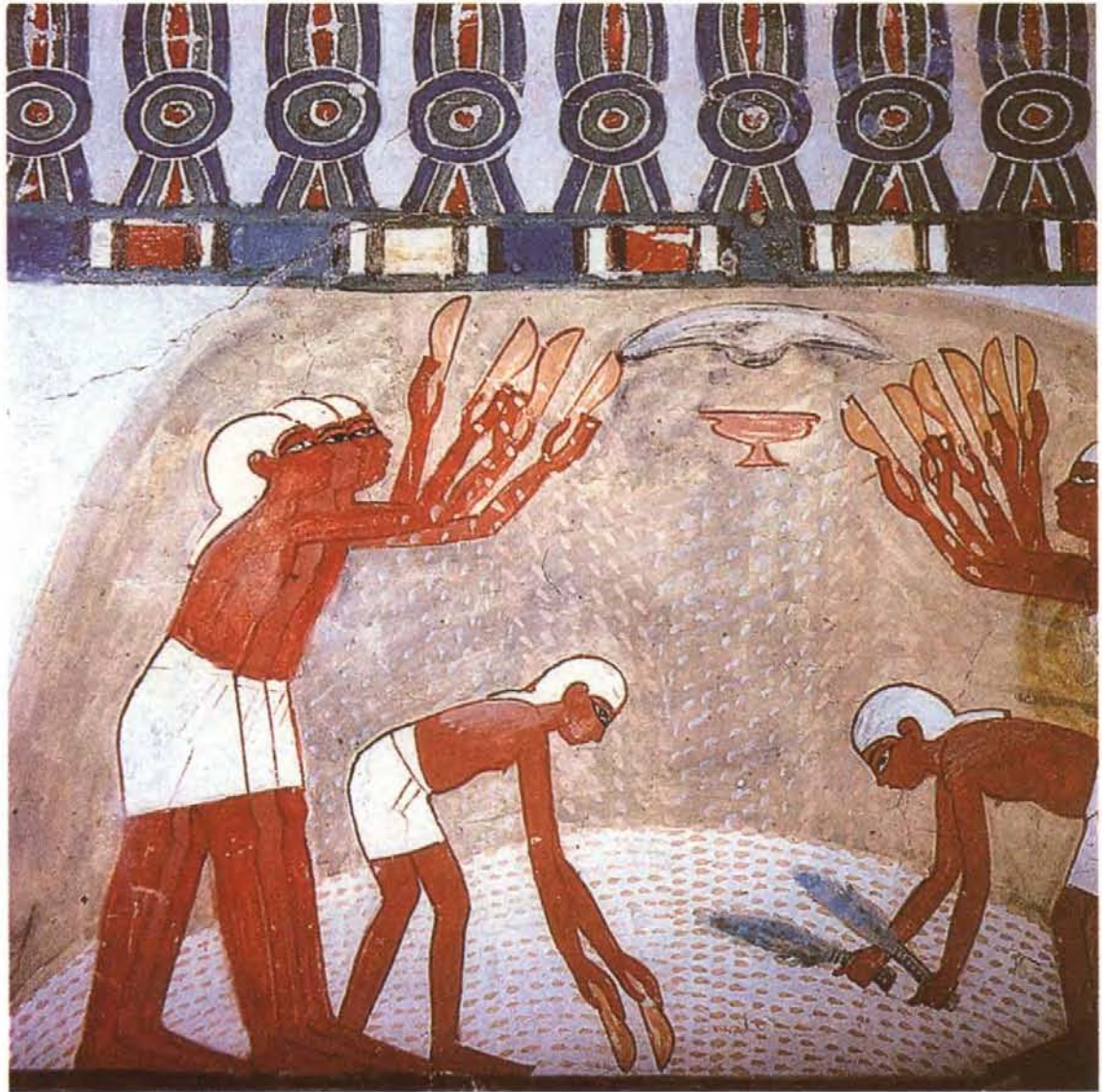
中国饮食文化史
王学泰 著
出版时间：2006年9月

责任编辑 于铁红
装帧设计 蔡立国
杨雯雯

<http://www.bbtbook.com>



图一 厄齐村在公元前 3200 年前后大概就是这个样子



图二 簸扬谷子的农民。在底比斯西部的梅纳陵墓里的画，十八王朝时期。许多人的合作在农业领域是首先可以观察到的，因为正是在这个领域内需要完成个人无法实现的任务



图三 用叉子作餐具在欧洲是16世纪才普及的，而在拜占庭却是在1000年前后就采用了，这使得欧洲人颇为惊讶和激动。赫拉巴努斯·毛鲁斯的餐桌景象，蒙特卡西诺，1023

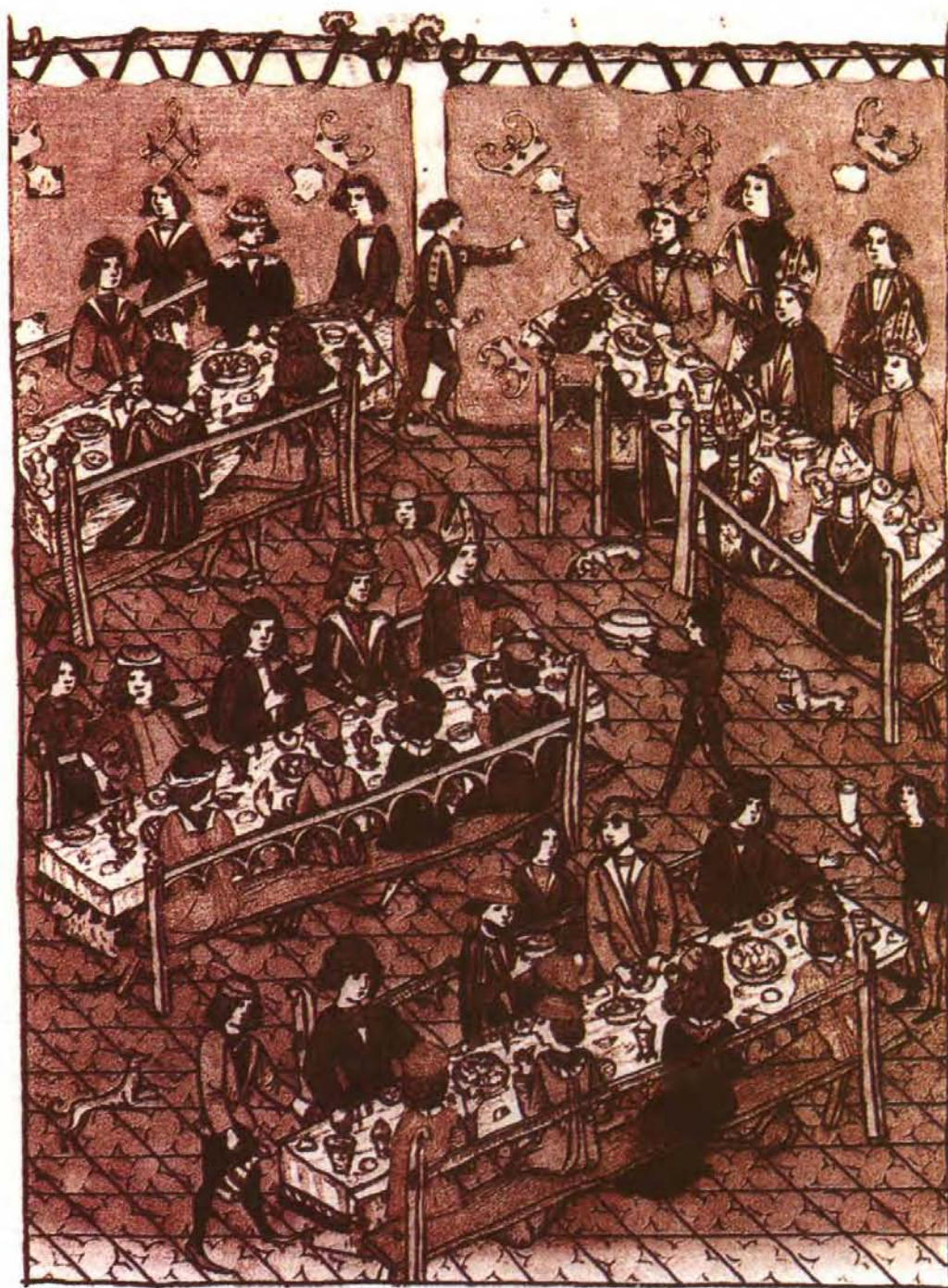
in retiaculo eius peccatores.
riter sum ego donec transeat



图四 捕鱼在中世纪早期起着重要的作用。《斯图加特诗篇》中的画（约 830年）



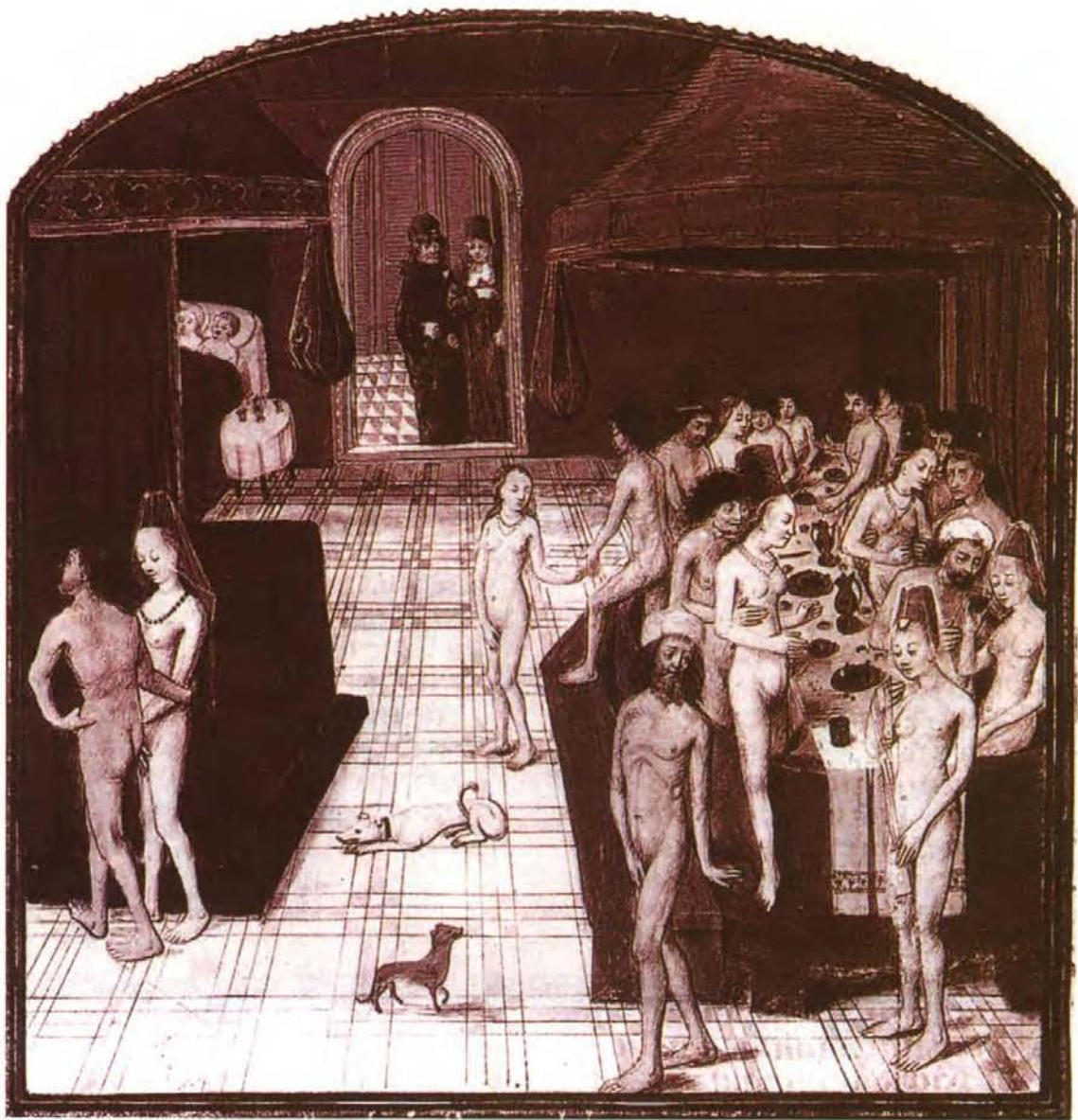
图五 采收蜂蜜(左)和春天捕蜂群(右)。蒙特卡西诺的一卷欢庆图,约1187年。这些画是顶在头上,以便让一起欢庆的人在执事演讲时看得到它们



图六 弗里德里希三世与大胆查理公爵会晤时举行了一次豪华的节日宴会。博尔德·席林画，选自《勃艮第编年史》(1474~1483)



图七 豪华的节日餐。《奥利弗·冯·卡斯蒂连和阿尔图斯·冯·阿尔嘎伏的故事》中的装饰画。15世纪的法文译本。贵宾席单设在一顶华盖下，而其余来宾则坐在一长桌旁



图八 浴房是中世纪晚期才有的设施。其种类从简单的浴间到高档的浴房，除了服务于身体卫生外，它更多是用于交际和娱乐。瓦勒留斯·马克西姆斯画，一法文译本里的装饰画（15世纪）



图九 丰盛的宴席。一二三月的月历挂图（细部），奥格斯堡，约1550年



图十 殖民时代带来了新的食品和饮料，可是，广大居民仍长期与较早的模式紧密相连。《旅店》，17世纪尼德兰的农民旅店，弗兰斯·范米利斯·德·欧德（1635~1681）画



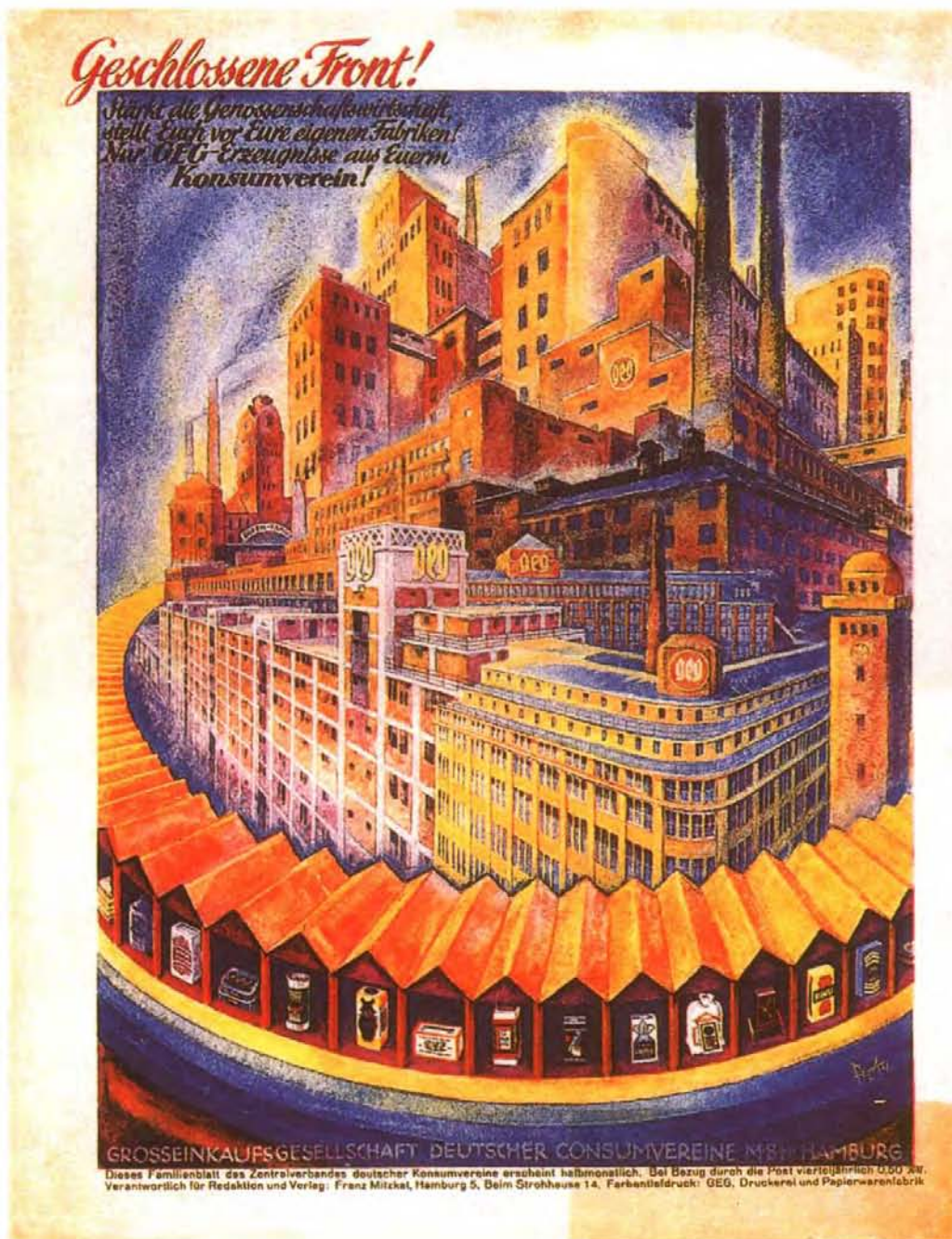
图十一 工厂女工们在午休。不断进展的工业化带来了富裕。艾尔·克罗的油画，1874



图十二 在工厂里匆匆用餐。《轧铁工厂》的局部，A.冯·门采尔画，1875



图十三 鱼和油炸土豆条，英式快餐的变体，在19世纪晚期成为民族与阶层特有的象征



图十四 新的食品在消费合作社的采购场里就可以便宜地买到。罐头和成品菜很受欢迎，因为它们味道好，烹制又快。其营养生理学的价值虽然在讨论中颇有争议，但是，进步的信念占了上风。德国消费合作社大采购公司的广告，汉堡，1932



图十五 在维也纳，尽管有快餐厅的激烈竞争，小香肠销售亭仍然经营得很成功

?Wo gibt's denn sowas:



**Angenehm satt
mit nur 4,3 kcal !**

Wenn Sie Ihr Gewicht um ein paar Kilo erleichtern wollen, haben Sie eine unüberschaubare Menge mehr oder weniger guter Diäten zur Auswahl. Aber wie Sie sich auch entscheiden - mit zwei Problemen haben Sie immer zu kämpfen: Mit dem Hunger und mit dem sogenannten Jojo-Effekt.

Bitte lesen Sie weiter - es lohnt!

图十六 20世纪后半叶，在欧洲的广大地区，肥胖成了严重的健康问题。人们最初是用各种激进的治疗对付脂肪，而现在则是用功能食品。这是2000年的广告

序言

如果想要了解当代的饮食文化以及我们自己行为举止的产生,就必须回顾较近的历史,也需要回顾更为久远的过去。饮食对生活必不可少的功能,使得我们有可能通过研究当时的饮食文化,对其他社会领域的文化进程也作出特别透彻的描述。饮食文化由此成了一面镜子,不仅饮食习惯,就连社会政治的价值与规则,都可以从中显示出来。反过来,一个时代各方面极其不同的变化,不管是气候的还是政治的,都会在当时的饮食文化中得到间接的反映。

谁若是想提供一个全面的概况,去研究那么多各不相同的时期与地区,他就很容易费力不讨好。但如果由内行的顾问就不会是这样。每一章都可以找到有关的专家,跟他们讨论该如何叙述和阐释。因此,我在此要特别感谢路易丝·格斯特曼、安德列亚斯·古茨费尔德、弗朗茨·伊尔西格勒、尤塔·莫伊雷尔斯-巴尔克、乌韦·施皮克曼和沃尔夫冈·威尔。

一部饮食文化史绝不能放弃自然科学的视角。为了让这些方面正确地显示出来,巴斯蒂安·施泰因吉瑟,一位历史学家和药剂师,积极支持并陪伴了这本书的产生,在此我也要衷心感谢他。我尤其要感谢赖内·维尔德,他鼓励我把散乱的材料搜集起来,并且浓缩成了这本专著。他以及赖内·维尔德基金会的同事们,对这本书从最初的构思直到付印都给予了决定性的促进与支持。因此,我也要感谢弗里德里克·布塞、格萨·舍恩贝格尔、米夏埃拉·施奈德,尤其是乌韦·施皮克曼。最后,还要提到校园出版社的凯·博

伊尔巴赫和阿尔达贝特·黑普，我感谢他们对本书所作的审校工作。

我的夫人彼得拉·玛利亚不得不成年累月地容忍一个经常是心不在焉、从来都不得空闲的丈夫，我在此深深地感激她。

贡特尔·希施费尔德

目 录

- 导 论 为什么不健康的食物这么好吃?
——饮食文化导言 / 1
- 第一章 猿人、吃蜗牛者和农夫
——远古历史的食物搜寻 / 11
- 第二章 猛犸的食物
——早期体现发达文化的食物 / 26
- 第三章 哲学家宴席上的鱼酱
——古希腊时代的饮食文化 / 43
- 第四章 面包和游戏
——古罗马帝国的世界 / 58
- 第五章 宴会上的谋杀
——中世纪早期的饮食 / 72

第六章 沉睡中的欧洲?
——中世纪盛期和晚期的乡村生活 / 87

第七章 城市的空气和粥
——中世纪晚期城市里的国际烹调 / 99

第八章 面包取代肉
——现代早期的饥与饱 / 115

第九章 挨饿的产业工人
——1789~1850 / 133

第十章 餐桌上的工业
——1850~1914 / 147

第十一章 饮食与战争
——1914~1945 / 166

第十二章 从饥饿到“狂吃潮”及其复归
——1945至今 / 187

注释 / 207

图片出处说明 / 237

译后记 / 240

导论 为什么不健康的食物这么好吃？

——饮食文化导言

人类从粗糙和杂乱的进食进化到当代高度发展的饮食文化，所走过的路既冒险、艰辛，又很有趣，它不总是在螺旋形前进。介绍这个历程就是本书的目的之一。这不是一项简单的任务，原因就在于没有哪一个社会形成了一种统一的饮食文化，每个社会都是很多种饮食文化并存：富人的饮食各自不同，富人的饮食又跟穷人的不同，男人和女人的饮食不一样，年轻人的饮食又跟老人的不一样。另一个现象也使得完成清晰地画出发展线索这个任务很困难，因为在人们有关食物的知识和饮食的日常实践之间往往有很大的缺口。如今，为了使饮食尽善尽美，消费者有充足的信息以及产品。尽管如此，1997年《药房展望》杂志对营养心理学家福尔克尔·普德尔提出的问题还是颇有道理的：“为什么不健康的食物这么好吃呢？”¹近年来我曾向许多大学生询问过他们早餐的构成，而在他们那儿，知识与行动之间并不相称的关系也很明显，这是欧洲饮食文化的一个特点。大多数人虽然听说过有益健康的营养原则，但是却把这些原则的实施往后推延，恰恰在回答这个难题的当天吃早餐时往往只吃一块巧克力，或是顶多吃一个苹果。

大学生及其特有的饮食文化并不是孤立的。为了发展资产阶级的饮食文化，曾花费了几十年的时间。当它终于繁荣兴旺时，衰落却已经开始了。虽然许多成分至今依然存在，可是，其他重要元素却已经消失了。这样，在时间的进程中，饮食用具曾越来越精致，然而，如今却往往不再使用它们，因



图1 科隆火车总站前的钵状蛋糕售货棚，1995

为许多欧洲人又直接用手抓着吃东西了。

所有的因素都表明，当代的饮食文化正处在一个深刻转变的阶段。转变创造出新事物，可是也创造出不安。变化并不仅仅是当代的特点，因为文化从来都不是静止不变的，而是永远活跃的。

转变所带来的不安涉及了许多领域，也涉及或者恰好涉及正确的行为或举止的问题。一直到中世纪，用手吃饭都是各个阶层广泛流行的习惯。后来，它被资产阶级的文化否定了。²资产阶级的标准当然也在不停地改变。此外，它们必须首先被比如说出身于工人阶级而又新走进资产者圈子的那些人学会。有关指导书籍在这方面当然有所帮助。

埃里希·乌尔班，一本畅销烹调书的作者，1909年他曾提醒那些还不清楚在餐厅里该怎么吃芦笋的人们，怎样才能不引起人们反感：“伸嘴去咬吊在



图2 不应该这样吃芦笋



图3 也不应该这样吃芦笋

恰当的举止在每一种文化中都起着重要的作用。1909年的一本烹调书给出了有益的忠告

半空中的芦苇秆儿，显得不雅。”“把芦苇秆儿切碎也是忌讳的。”显然，一种文化模式规定了这些规则，而那些还不熟悉这种模式的人就得向专业书籍请教。³

虽说这些规则如今已不再那么死板，但现在也还是有不妥，因为有关正确举止的知识必须适应任何一个时代的情况。如果今天有谁坐在挤满人的大巴上或是走在大街上，同时嘴里吃着巧克力，这几乎不会引人注意，而在20世纪中叶，他就会引来反感的目光。但如果有谁今天在欧洲中部的地铁里咀嚼一块鱼干，就像在韩国颇为常见的那样，他都会遭到批评。在1909年被认为恰当的吃芦笋的技巧，如今早已经过时了。

大量的图片与文字资料证明了饮食文化各个方面的特点及其转变，这远远超出了只是暴露饮食文化的秘密。谁如果解释得当，他就能从饮食文化的转变中推断出社会的转变，从而用另一种更明亮的眼光去观察当代的文化。

文化是人们如今常常说起的一个提示语。许多学科或者说几乎所有的学



图4 应该这样吃芦笋
饮食习惯和餐桌习俗是极为活跃的。前几代人还以为是正确的做法，后来竟引起了人们的反感

科都研究文化，每一个学科都有其特别的视角。在民俗学的范围内，曾进行了特别热烈的讨论。这是一门相当年轻的学科，是1900年前后才设立的，后来才在几所大学确定下来。⁴如今，除了民俗学这个原来的名称外，在一些高等学校也流行着诸如“文化人类学”、“欧洲民族学”或“经验文化学”的名称。⁵

民俗学的研究方法对于分析饮食文化是重要的，因为它用一种广义的文化概念来工作。看歌剧也同样是文化的一部分，就像举行一次宴会、吃一个小面包或者在柜台旁喝一杯啤酒那样。民俗学用一个个文化要素作为研究指标。在对这些文化要素进行系统分析和评价中，它试图对社会的运行机制作出推论。这时，当然无法在总体上领会这些文化要素。因此，民俗学集中于文化或者礼仪举止那些需要学会的方面，而且是从文化上能够学会的方面。为了能够理解这种文化上的学习，破解其机理，就需要进行历史的透视，因为只能从这种透视中解释文化的进程。

还有其他因素也影响着文化以及饮食文化，比如大自然。比方说：在德国南部就没能形成吃海豹的文化；还有教会，如今食堂在每星期五仍然是上鱼菜；以及广告，顾客没有广告就不会去喝用袋装汤料做的汤或者含咖啡因的汽水；或者经济状况，现时东欧的普通消费者几乎吃不起阿根廷的肉排或法兰西的牡蛎。⁶

在实际中，情况大多更为复杂，理由也是更多层面的。因此，有许多原因使得油炸面食在德国烹调中广泛传播。归根结底，食物中粗粉含量高是有益健康的，消费者对此也越来越自觉和明白。但是，为什么就必须偏爱一种油炸食品呢？答案是明确的：在历史的进程中形成了一种文化模式，认为享用肉食有很高的价值。肉食从食品变成了象征。⁷因此，许多消费者在油炸食品中不仅看到了粮食的配菜，而且它成了饭菜的核心，一块假肉。为了实现这个功能，粮食也得像肉一样烹制，因为一片面包有几乎同样的养料，而且脂肪少得多，还有平民伙食的名声。此外，还有其他因素也影响着日常的饮食。机械化的大规模动物养殖往往会导致肉质的下降，以及一系列的食品丑闻。⁸就连这种发展也有助于油炸食品被放上菜盘。在这种情况下，与其说是

价格还不如说是意识,帮助一种以前被视为价值较低的菜肴有了较高的声望。这样的实例不胜枚举,有一些将在下面加以研究。

文化上的学习、口头的流传和历史的透视都已经提到了。所以,在我们的研究中,历史学科也起着一定的作用,尤其是经济、农业和文化的历史。虽然有瑞士人雅各布·布尔克哈特(1818~1897)所作的出色的准备工作,可是,文化史有很长的时间仍然默默无闻。然后,整整一代年轻的学者在20世纪20年代和30年代集结于法国人马尔克·布洛赫周围,重新拿起了文化史的课题,这也正是该流派至今在法国仍是某领域主要代表的原因。⁹

在接下来的研究中,我们不想在民俗文化学研究与文化史研究之间作出清楚的界分,因为这本来就是不可能的。相反,我们要借用这个学科的研究方法,这使我们有可能描述和分析饮食文化。最后,要指出历史上的国家概况,这主要在德语地区得到了许多结论,它们对饮食习惯的跨区域分析是必不可少的。¹⁰

我们究竟想要在什么地方探究饮食的问题依然存在。是在一座德国城市吗?如果是,那又是在哪一座城市呢?杜伊斯堡就一定比格尔利茨或者慕尼黑更加典型吗?下萨克森地区就比黑森地区更好吗?或者是探究整个德国的情况更好?到底有没有一种德国烹调?到底在哪里是按照它的规则做饭做菜的?是在所有讲德语的地方吗?那么,德国烹调在维也纳、南蒂罗尔和马略卡群岛就是占主导地位,而在柏林的威丁区却并非这样,因为那里主要是来自其他文化区的人主导着社会生活和餐饮业。德国烹调还提出更多的问题,因为需要讨论意大利的比萨饼或者土耳其的“德内尔”在这种烹饪中的位置到底在哪儿。同样不清楚的是哪些菜构成了典型的德国菜。灌肠、油煎荞麦肉饼或泡菜都几乎不会,因为意大利面条和咖喱香肠早已经胜过了它们。在各个欧洲邻国,情况也类似。

还有其他的原因也不利于对德国特色菜的分析。虽然一方面是地方特色,但是另一方面,欧洲的统一也导致了民族同一性的一种新关系,导致了欧洲整体意识的形成。这种发展体现在以下事实中:德国的大学生或者信息学家

跟他们在伦敦、马德里或华沙的同学或同行有更多的相同兴趣和问题，这远远超过了他们跟自己所在城市的退休人员或者银行家的关系。在对于欧洲文化来说像地区或民族的来源一样重要的道路上，从属于一个社会群体以及在经济等级标尺上的位置就是这样。这种发展的表现就是形成了一种群体特有的饮食文化，而它有时力求去掉民族与地区的特点。

最后，还要顺便提到“欧洲”这个概念。它起源于希腊语和闪米特语，从波斯战争以来就表示希腊大陆。在古罗马帝国早期，欧洲与地中海地区是等同的。因此，由于恺撒领导下的征服，阿尔卑斯山以北的地区才属于了人们所称的欧洲。后来，欧洲成了这个大洲信仰天主教部分的同义词。可是，东西方的教会很快就走上了各自的道路，东正教教会的辖区对于西方人来说并不属于欧洲，这是一条至今仍阻碍着欧洲统一的分割线。

虽然查理大帝也知道“欧洲”这个概念，他在公元799年甚至被称为“欧洲的教皇”，可是，像西方或基督教世界这样的概念仍然在很长的时间里十分重要，后来由于发现了美洲，才在一定程度上发现了欧洲及其特点。¹¹

如今，在地理方面已明确了什么是欧洲：其边界沿着乌拉尔山穿过里海到达高加索，从那里再经过黑海到达博斯普鲁斯海峡并穿过地中海。从地理上看，阿塞拜疆像俄罗斯东部城市彼尔姆或北冰洋岸边的阿尔汉格尔斯克一样都属于欧洲，而且欧洲的中部也同样是在东方，且靠近立陶宛的首都维尔纽斯。

在乌拉尔山以东，绵延着亚洲广阔的西伯利亚地区。在这片地区的城市中心，主要是一种分为两部分的饮食文化。它结合了本地区与俄罗斯欧洲部分的要素，只有训练有素的观察者才能把新西伯利亚或鄂木斯克市场上的饮食摊跟俄罗斯西部或乌克兰的城市里的饮食摊区分开来。因此，从饮食文化上可以看出，欧洲在文化上直到乌拉尔山后面仍远远没有到达尽头。可是，实践却与这种理论观点相对立，因为欧洲在人们的意识当中要小得多。

就像对应当分析的地域加以限定一样，对应当研究的时期加以确定也同样困难。我们今天吃喝什么以及怎样吃喝，都是受文化影响的，这种影响的

根源产生于过去。每一个时期和每一种社会都会创造出新东西,改变旧事物。为了研究今天油炸面食的由来,只须回顾过去的几十年就够了,要是对其生态学方面感兴趣,那么,回顾几年也就够了。但如果我们想要知道,为什么油炸食品如今在烹调中往往比烧煮的食品地位高,那就要对过去有更深入的了解。如果我们把目光对准这个问题——到底从何时起才有了油炸食品,那么,我们就像在人类早期研究这个问题时一样:我们不吃油炸面食或猪肉,为什么也不吃油炸人肉呢?¹²

这些理由说明了我们投向遥远过去的目光中包含的内容:为什么在我们穿越饮食文化历史的旅程之初,就面临着一次穿越远古历史的短暂漫游。远古的生活方式在欧洲中部又延续了很长的时间。可是在埃及和中东,人们以不同的方式掌握其命运,却得到了不同的结果,因而使早期的发达文化得以产生。若是没有在那儿显示出的文化基本线索,追随古埃及文化的这种文化即古希腊文化就无法解释。从古希腊出发,又有一条直接的发展线索通向古罗马,它在两千年以前就传向了中欧。这里一开始就有古希腊罗马、凯尔特和日耳曼要素的并存,直到这些要素在古典时代晚期和中世纪融合在一起。我们的研究经过中世纪盛期和晚期,再经过宗教改革时期和文艺复兴时期,经过巴洛克时期和启蒙时期,一直到工业时代,最后才进入当代。其中,德语地区将处于中心位置,不过,越过边界的视线也起着一定的作用。

在每一种文化学和历史学的研究中心都是错综复杂的变化过程,而人又在其中起着最重要的作用。民俗学中,给了日常文化以广阔的空间。但是,为什么就一定要研究饮食呢?其他可能的研究领域是婚礼、葬礼或者圣诞节,也就是生活与岁月进程中的节日、迁徙行为或者从属于一个特定的社会群体的属性。可是,每个人一生只能死一次,婚礼在统计数据中也是一生仅有不到两次,而贵族或者木匠作为社会群体来说,顶多只是居民的一小部分。仅靠对这些成分的分析,几乎无法看清楚整个社会。而饮食是一种社会的综合反映。¹³每个人一天总要吃几顿饭,而且要吃一辈子。按照平均的寿命预期,一位当代的联邦德国(1990年联邦德国与民主德国统一,建立德意志联邦共和

国。——编注)公民一辈子要吃 78840 顿饭。如果再算上下午的一次点心,比如咖啡和蛋糕,那么就是 105120 顿饭。一顿饭平均按 30 分钟算,现代中欧人一辈子就有 6 年的时间用于吃饭。如果再加上做饭的时间,那么,很容易就要耗费 10 年的光阴。即便是当代现代化的生活,也往往是围绕着吃饭打转。毕竟,世界人口的绝大部分做工作都依然是为了吃饱肚子。所以,饮食是分析任何社会的一个合适的指标。

考虑到对饮食这个课题进行文化学分析所具备的全部优点,长时间以来对这种现象竟只是给予了很少的注意,实在令人惊讶。在历史学科内,不是人而是生产过程,直到 20 世纪早期始终处于中心的地位,一直还没有对饮食的社会意义、功能及标志特点进行过讨论。文化社会学家格奥尔格·西默尔在 1910 年认识到了“共同饮食的巨大社会化力量”,但因为他谈到饮食这个综合体时只是为了论证他的社会哲学的论点,所以,他和他的学生都没有再继续关注这些征兆。¹⁴

对食物进行的现代文化学研究即饮食文化人类学的真正基础,是后来在英国和法国奠定的。英国的社会历史学家约翰·伯内特和法国社会学家与人类学家克洛德·列维·施特劳斯,从 20 世纪 50 年代起研究了食物以及进食的社会与文化意义。随后,君特·维格尔曼从 20 世纪 60 年代后期也在德语地区使人类学的饮食研究有所突破。1967 年,他拿出了他对日常饮食与节日饮食发展所作的分析,1972 年又与汉斯·于尔根·托伊特贝格共同研究了饮食习惯在工业化影响下的演变。¹⁵从此,饮食历史的研究主要致力于弄清 18 世纪晚期至 20 世纪早期在工业化、人口增长与日常饮食的变化之间的关系。

在研究当中,“饮食”在最近 30 年的进程中已发展成一个真正的时髦话题。¹⁶在这方面,很少有实际的研究,却有相当深入的理论研究颇为引人注目。但是,人们实际上到底以什么方式吃了什么,往往并不很清楚。

为了分析饮食的社会实际情况,就需要有一个研究对象。光有食品是不够的,因为我们对吃东西的人感兴趣。在大多数社会里,人与食物都是在吃饭时彼此相遇。所以在民俗研究中,首先是在把饮食作为研究中心方面达成

了一致。

然而，到底什么是“一顿饭”呢？这个词由两个成分组成：吃饭和时间。这两个词的意思其实是相近的：“时间”规定了一个时刻或一个时段。“吃饭”在中世纪成了“吃”的一个规范的说法，它来源于古代和中古高地德语的 *Mål*，英语的同义词是 *meal*，而瑞典语的同义词是 *mål*。¹⁷

在一个确定的时刻吃饭，通常也是在一个明确规定的群体中吃饭，这是欧洲社会多少个世纪以来社会生活的特点。但如果我们今天把这种吃饭当作研究的中心，我们就无法再包括那些“吃东西的场合”，而这是很大的一部分。这个词的本义中既不涉及在小吃摊或者快餐店吃东西，也不涉及在街上吃巧克力或是晚上边看电视边吃花生。由于这些原因，君特·维格尔曼建议把“吃东西的场合”当作中心，因为这中间“包括了饮食的所有人类学的重要方面，而且，它在任何时候和任何社会群体中都同样存在”。¹⁸

总之，“吃东西的场合”在本书的阐述中起着很大的作用。不过，这个开端也有待扩展，因为它并不总是把“喝”当作“吃”的互补行为。此外，每一个社会的发展状况也可以从它为居民提供了什么样的水质以及多少水量看出来。¹⁹

另外一个值得研究的尺度是含酒精饮料的消费。对此有着非常多的信息，因为这样的饮料当时大多要上税，此外，人们也常常是在公共场所即酒店里饮用。出于这些原因，当局对啤酒、葡萄酒和烧酒既有一种制订政策的兴趣，也有一种出自国库收入方面的兴趣。²⁰总之，除了真正的吃饭以及供水外，在饭店里的生活方式也将在我们的阐述中起着一定的作用。

为什么饮食如此适合于研究和了解社会、文化的变迁和人们的生活呢？乌尔里希·托尔克斯多夫曾十分确切地谈到了这个问题：“在需求即饥饿和满足也就是饮食之间，人摆放了烹调的整个文化体系。人几乎完全是以口传的、也就是文化的方法满足了自己器官的需求。此外，饮食也作为一个社会的运作结构出现，保障了群体与个体之间的了解与交流。”²¹

第一章 猿人、吃蜗牛者和农夫

——远古历史的食物搜寻

人和猴子是相当近似的,遗传物质几乎相同,有大约98.4%是一样的。他们在选择食物方面的共同之处也很多。只不过在食物的摄取上,即饮食的特别方式上,他们有明显的不同。可是在猴子与人当中,食物的摄取方面也有形形色色的行为标准,而在长期的发展中,受身体的结构和环境因素制约,也就发生了很大的分化。比如,著名的猿猴女研究专家珍·古多尔,就在黑猩猩那儿观察到了吃坚果时与人极为不同的方式。²²而人则是用小棍子吃,用刀、叉和勺子吃,也用手吃。

在欧洲的现代工业国家,用工业方法生产的农作物和眼下已遍及全世界运输路线的食品商业营销网都属于饮食的标准之列。食品经过商店到达消费者手中,人们在商店里不用花很多时间就能买到,并且显而易见,食品的花色品种实际上是无限丰富的。食品主要是由于贸易和继续加工而变贵了——在货运港口或者商品交易所,一担谷物或稻米也就值一名产业工人干几分钟所挣的工资。即便是成品菜、罐头或肉制品,在大型市场或者廉价商店里也非常便宜。可是,在现代的欧洲,食品的这种低价格与低价值却要在另一个层面上付出很高的代价:我们对食品的天然生产条件失去了了解,尤其是对其味道失去了感觉。现代人买苹果、胡萝卜或者色拉都是按照形状与颜色,而不是按照味道,因为他对形形色色味道的感知能力已经减弱了。

欧洲的官僚机构又支持了这个过程。如今有明确的规定,一个苹果必须多

大,要有什么样的颜色,可是,却没人要求它也应当像苹果那么好吃。对速冻比萨饼或者肉肠的准确配料和成分,一般的消费者反正弄不清楚,他也不想弄清楚。归根结底他是用眼睛在吃,而不是靠理智。如果所有的果汁酸奶都用真正的水果制作,那么,欧洲中部恐怕全都是种植覆盆子和草莓的园地了。然而,相当简单的生物化学产物却可以帮助我们,它们能产生或者增强水果的味道,简直跟天然的一样,例如黑莓酮。²³

因此,我们当前的饮食文化表明了让人与其食物疏离的特点,食品被加工和制成菜肴,其原料的状貌却往往无法识别了。我们对食品提出了很高的要求。它们必须符合我们的味觉想像,必要时就借助于增味剂。无论水果、蔬菜还是肉食,一切都必须符合审美的标准,饭菜应当做得能既快捷又不复杂地食用。

还有一些要素也属于现代的饮食文化:如今欧洲人大多是坐着进餐,坐在一张餐桌旁,为了买到一天的食品,他们很少会花一小时以上的白天工作时间去购买食物。他们用勺子和刀叉之类的餐具吃饭,每个人吃自己那一盘,吃饱甚至吃撑。

这些不言而喻的事举不胜举,我们从中只能找到很少的东西不是19世纪和20世纪的革新。

在石器时代,人们还不了解这一切。社会只是在相对缓慢地进步,因为进化需要非常久的时间,才能为发挥人特有的能力创造出先决条件,比如人脑的发展。在非洲,最早的人生活在大约200万年以前。在欧洲,旧石器时代早期开始于大约60万年前。²⁴那个时代早期人类的骨骸,即直立的人和猿人的骨骸,迄今主要是在非洲和印度尼西亚的爪哇岛上有所发现。在中部欧洲,主要是发现了旧石器时代早期的人制造的石斧。其主要考古发掘地在法国北部,譬如在圣阿舍利,那是在亚眠的郊区,在摩拉维亚也有一些,而在德国则很少发现。

世界上最初的人极其稀少。人们靠打猎和采摘为生,可是他们具体怎么生活,我们却所知甚少。在饮食方面,首先出现了用火的问题,但是,我们

对此也只能是在黑暗中摸索。在非洲南部，人在将近150万年前就已经用火了。在北京附近的地区，发现了烧过的骨头，其距今估计大约30万年了。在尼斯附近的阿马塔，发现了一件差不多是同样古老的出土文物，表明最早的欧洲人这时也成功地使用火了。这反过来也说明：至少在旧石器时代早期，人在原则上是什么东西都生吃。²⁵

主要食物首先来源于植物：块茎、鲜果、坚果、种子、嫩芽。另外还可以确认，人类分成小的流动部落走遍大地，只是短暂地保持他们的宿营地。我们可以想像，但是却又无法证明，食物最初主要是在遇到它们的地方被吃掉：浆果是从人经过的灌木上被采摘，捕捉蜗牛和甲虫是在发现它们的地方。

这里有什么特别之处呢？毕竟，如今吃东西的方法很大一部分都差不多，无论是边走边吃一份快餐，还是在地铁里享用一块巧克力。可是，这种顺带的饮食废止了一种对西方文化有着决定性影响的结构，即共同用餐，我们已经在导论中指出过它的意义了。

石器时代这种萌芽的应用让我们得出结论，当时没有或几乎没有共同的用餐，而是最广泛意义的吃喝。在旧石器时代，人们继续发展他们的能力，火的使用渐渐得到推广。这时，越来越常见到人把路上采集的植物性食物拿到有火的地方一起食用的情况。食物在煮熟或烘烤之后更容易消化，肉食则较少寄生虫，原来很大的牙齿在进化的过程中逐渐变小，因而嘴更适合说话发音了。除了火的使用以外，采集和制作食物的新方法并不一定带来食物数量和菜肴质量方面的进步。不过，越来越经常采用的饮食方法大概有了很大的变化。

这些过程曾被里查德·利基在非洲的考古发现更好地证明了，而在欧洲大概也有类似的影响：“虽然人类的食物比他们那些非人类亲戚的食物包含了更多的肉，但这仅是一个渐进的差别。十分重要的不同是寻找食物的全新行为方式：目的是为了以后才吃，并且是在群体里吃掉。这样一种做法的直接结果就是，在较高级的灵长目动物中已经得到发展的那种社会性的相互关系有了进一步加强。”²⁶

旧石器时代欧洲的食物是按照什么样的规则食用的，我们毕竟还很不清楚。不过，食肉显然起过相当重要的作用。为了弄到肉食，捕猎在很长时间内依然处于第一位。它需要有专门的技能和高度的组织。在技能方面，早期的人类明显地不如动物，因为人在奔跑和作出反应时原则上比较慢，嗅觉不大敏锐，视力差，体力也弱，只有策划和组织的能力明显优于任何动物。

我们对旧石器时代早期的知识毕竟还很欠缺，因而在这个地方只能判定，人类明显地改进了他们捕猎的能力，或者只是在这个漫长的时期中才发展了这种能力。

关于1907年在海德堡附近发现的一块骨头的讨论表明，我们的知识基础是多么不稳固。那块被称为“海德堡下颌骨”的骨头已经有50万至60万年了。它在解剖学上可以说是人的骨头，但还是明显地表露出远古的特征，如果在当今的街头一眼望过去，它的主人更有可能被认定为猴子。但他毕竟是一个人，甚至是一个最早的欧洲人。他也确实食肉，因为在附近的一个坑里还发现了经过人手加工的兽骨。最晚到这时，在欧洲，人已经学会了捕猎和杀死动物。²⁷

与此同时，是否也有人吃人的情况，或者人吃人甚至比捕猎动物更早，这个问题暂时还只能是推测。可是，我们至少发现了旧石器时代人的头盖骨，当时用作饮水的器具。那是不是被杀死的敌人的头颅，或是祭祀时供奉的人，或者干脆是在一次正常的捕猎中俘获的同类，我们则完全不清楚。同样无法明确，当时用这些头骨喝的是什么液体，究竟是血还是水。植物果汁当然也同样可能，或许甚至是最好的；可能是因其含有酒精，但也可能是因为某些植物性药物作用于精神的效果，如颠茄、曼陀罗、天仙子或蛤蟆蕈。不能排除这样的物质曾经被食用，它们可以影响中枢神经系统，使意识改变。²⁸

根据以上的所有推测，从这些头盖骨容器中可得出一个相当明确和十分重要的结论：共同享用饮料想必在那个时候的社会生活中起着重要的作用。

早期的人还不了解人工栽培植物及其有计划的种植以及饲养各种家畜。因此，他们在远古历史中也被称为“猎野物者”。古代的生活主要是围绕着弄

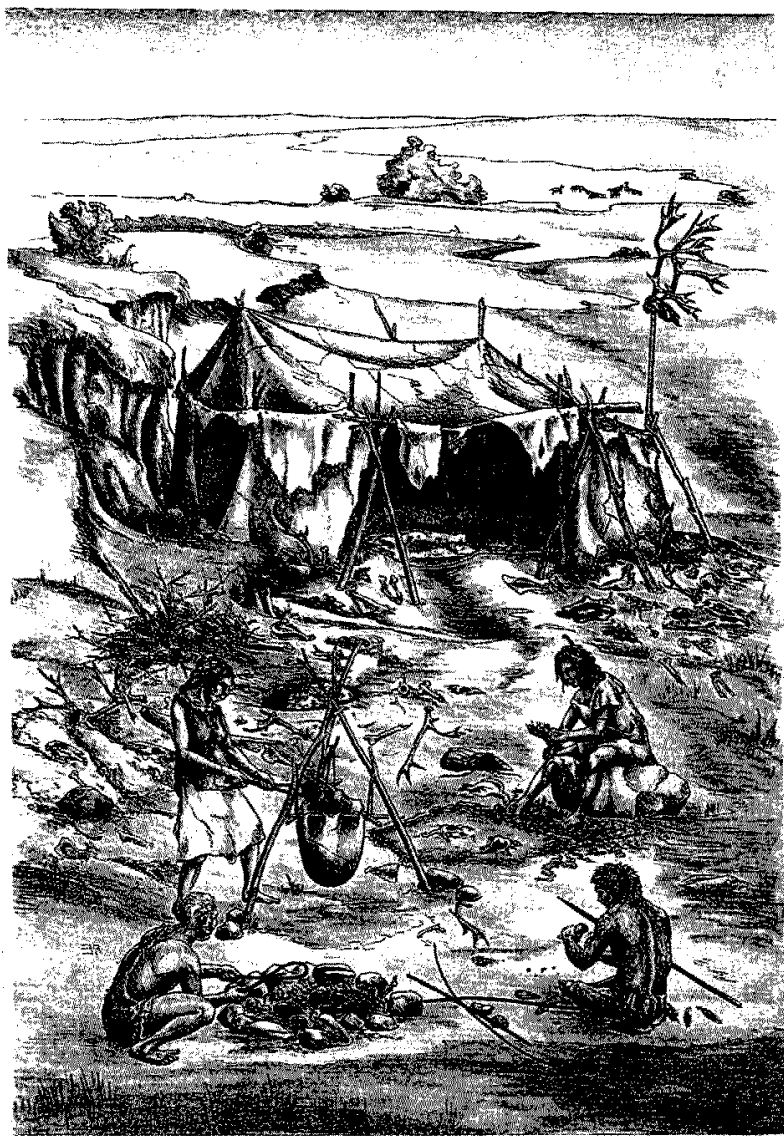


图5 尼安德特人的一个宿营地。弗里德里克·希尔舍-埃勒作（水彩画）

到食物打转转。宗教和社会秩序的重要方面也都是针对着这个问题：如何保障食物的供给。²⁹

在大约15万年以前，旧石器时代中期开始了一个新的时代，它给欧洲打上了几万年的烙印，一直到大约3万年前才结束。这个时期的文化发展阶段被称为莫斯特文化，而这个名称又是源于其考古发现的地点。

在旧石器时代中期，尼安德特人出现，这是根据莱茵兰北部的第一个考古发现地命名的。尽管对尼安德特人属于人类并没有什么疑问，但是，他在外表上跟后来的亲戚还是有很大的不同。他四处漫游，住在岩洞里，不过，已经会用兽皮或树叶搭建简陋的帐篷了。许多古代人虽然已能较好地使用石制工具，可是，他们的经营方式却与其先辈没有根本的不同。然而在旧石器时代中期，食物方面却有一个影响很大的革新，因为这时人生火已越来越娴熟；这样，他们便最终克服了对于天然火的依赖，而那是火山或者雷击突如其来和难以预料地提供给他们的。这时，吃冷食的时代才算过去。这对于饮食来说意味着一次革命。现在，随时都可以在洞穴、帐篷或者营地里点起灶火，灶火最终成了家庭生活的胚细胞。加热和煮熟的食物逐渐成为标准，尽管人们在需要时还是吃了很长时间的生肉。

一群早期尼安德特人的宿营地在哈茨山东北部的阿舍斯累本湖岸边。开阔的草原使得人们在那儿有充足的地方从事采集，特别是夏天和秋天有蘑菇、浆果和绿色植物。遮风蔽日的树林提供了野果、坚果和橡实。冬天吃肉比夏天多；考古学家在发掘地点发现了驯鹿、野马、野牛、猛犸、犀牛、野驴和赤鹿的遗存。

当时已能组织早期的狩猎，并且用辅助工具进行。距离阿勒尔河汇入威悉河的地方不远，1948年在黏土地里发现了一根沉重的紫杉木长矛，大约2.5米长，那是旧石器时代中期一位勇敢的猎手把它扎进大象身体里的。³⁰猎人们一连几个小时甚至好几天地追逐他们的猎物，最后差不多把它们撵死。但是，攻击威猛和好斗的野兽，毕竟是极其危险和消耗体力的。身体强壮的男人这时比女人有更大的成功希望，而女人还有另外一个不利条件，因为她们不能把她们的婴儿独自撂下太久的时间。有组织的狩猎的收益就是这样促进和加速了性别的差异。

打猎后，将猎物变为食物的工作还远远没有结束。猎获物必须被肢解，从大象死亡的泥泞地点到人们居住地的路很可能相当远。由于这些情况，产生了进一步的分工，女人负责食物的烹调，也正像平时的情况那样。这个变

化是革命性的，其影响深远，因为狩猎和随之出现的分工，才产生了共同用餐，作为人类共同生活的基本组成部分。

可捕猎动物的清单包罗甚广。除了森林里的大象外，人们在考古中还发现了猎获穴熊、犀牛、猛犸、野牛、驼鹿、河马与野马的证据。后来，人才逐渐学会了捕猎较小的动物，如兔子和鸟儿，因为这需要有更精巧的捕猎方法。

所有那些可以捕捉到的动物，更容易被捕食，因而出现在菜单上也就更早。所以，蜗牛、毛虫或甲虫都被人食用。对某些食物或口味的反感，就像恶心一样是从实际生活上学会的。因此，如果我们推测，至少在饥荒的时候，而这比丰裕的时期更为常见，实际上只要是没毒的东西就都可以吃，而且，不仅在陆地上，就是在不难到达的淡水和海水里，这话恐怕也没说错。

在这个时期的末尾，气候明显变凉。因此，这个间冰期内的菜单只好重写：这时，植物性食品越来越少，人们明显吃了更多的肉食。但是，对这一时期也无法追述饭菜具体是如何烹制和食用的，它们的味道怎么样，一起用餐反映了什么样的共同生活方式。³¹

在旧石器时代中期的末尾，另外一种智人得到繁衍。这些人智力水平较高，比较聪明，因而生存能力也就更强。在法国的一个地方，发现了一个绘有岩画的智人洞穴，也正是根据那个地名，命名了克罗马农人。这个过程在3.5万年前开创了旧石器时代晚期。这些文化遗存既存在于洞穴里，也在显然有较多居民点的露天牧场上被发现。人们由此开拓了新的空间。有一个露天牧场上的居民点，就是在美因茨的林岑贝格被查明的，而另一个是在科布伦茨的梅特尼希。

周期性的气候波动威胁着生命，让接近北极的冻原一直深入到了中部欧洲。各种草木在较温暖的时期满足了人对维生素的需求，而在这时却见不到了，尤其是冬天，生活变得更为困难。人们很可能是利用天然的辅助方法来自救，北美的因纽特人就是一直到工业时代都在使用那些驯鹿的胃。驯鹿的胃酸能为人分解平时难以消化的青草和苔藓，用这种方法可以提供一种高价值和富含维生素的食物。³²

当中部欧洲的温度在公元前大约11500年略有上升时，旧石器时代即将结束了。接下来的1500年被称为博梭-因特施塔蒂亚时期。在新维德的戈涅斯多夫以及安德纳赫，产生了这个时期的两个有重要考古意义的发现。在猎物当中，野马占据了突出的地位，烤马肉也相应地主导着石器时代的菜单。此外，鹿和驼鹿被猎杀，白狐也因其毛皮遭到捕猎，水禽和鱼这时也成了菜单上的保留项目，因为这时制作的如捕鱼笼那样的高效网具也越来越好。总之，餐桌上更丰盛了，但是我们却不知详情。烹调与生活的普遍分化相适应，也变得奢侈一些了。可以想见，当时的人开始食用野菜和蘑菇，或者烹制肉、鱼与蔬菜精心混合而成的饭菜。但是，菜肴的味道更平淡也同样可以想见。食物不仅被烘烤，而且被烧煮。在地上挖一个坑，比一只陶锅略大，让它密不漏水然后盛满水。随后，把事先在火里烧过的石头丢进去，用这种方法把水烧开。也许就是在这样的烧坑里煮出了最早的菜汤。³³

在科布伦茨附近的博梭-因特施塔蒂亚居住点，还发现了琥珀。而琥珀是怎么从波罗的海岸边来到莱茵河边的呢？想必是通过贸易吧。因此，不难想见，曾经有其他文化的传播者，他们至少是怀着和平的意愿来到了莱茵河边。也可以想像，科布伦茨人朝波罗的海方向行进，以使用货物，也许是燧石，来交换琥珀，或许还有生活中必不可少的食盐。我们不妨推测，这时发生了文化的接触，因而也就产生了文化的交流。也许科布伦茨人就是这样了解了新的烹调方法、新的食物和新的饮料。

如果事实上确实发生了一系列的创新和文化接触，那么，它们却不稳定，随着公元前10000年前后气候在被称为冻原期的过程中又明显变冷，它们有一部分又被放弃了。

这种气候的恶化只是一段较短的插曲，不久，又是明显温暖的温度占了优势。它们影响了中石器时代，即石器时代的中期。这个时期对于当时的情况来说只是持续了较短的时间，从公元前大约8000年一直到公元前5500年。

在中石器时代，捕鱼的意义更加重要了。欧洲榛子也变得十分重要，甚至可以说它是中石器时代的粮食。³⁴人们依然是猎手、渔夫和采集者，可是

却有了更为精巧的工具。炉灶越来越成为烹煮食物的重要用具。

那些在文化分析的范围内十分重要的因素，如饮食结构、餐桌规矩、劳动分工或饭菜烹调，究竟是如何发展的，对于这个时期来说我们也还是不甚了了。相反，由于捕猎的方法更好，尤其是明显更为有效的捕鱼，食物供应更加丰富则是确切无疑的。我们可以相当谨慎和有所保留地得出结论：原来是饥饿经常威胁着许多人，而此刻饥荒已经是间歇性的了。

虽然曾多次有人提出过一种观点，认为早期的人大多有足够的食物，而且他们只需花很少的时间弄食物，但这种看法目前并未能证实。归根结底，这正好对这个时期也是适用的：所有前工业时代的社会原则上只知道极端严重的短缺经济。³⁵

中石器时代或石器时代中期，在大约公元前5500年随着一系列剧烈的变革而结束了。刚开始的新石器时代，即石器时代晚期，带来了定居的生活、定居地的开辟以及有益作物的种植，从而使人告别了作为猎手和采集者的生活。中部欧洲最早的农业文化，即带纹陶器文化，是以他们烧制的陶器而得名的。这时他们不仅能制作陶器，而且还能装饰陶器。这种制陶工人很可能起源于波希米亚的摩拉维亚地区。他们从发展明显更早也更为发达的欧洲东南部得到了重要的推动力，譬如，从今天的保加利亚，而那里又是从安纳托利亚获得了发展的推动力。³⁶

在中欧那些带纹陶器工人的长形房子里，分别居住着一个家庭或一个氏族。这里也储存物品。这样的居民区在最近几十年主要是在乌克兰到巴黎盆地之间肥沃的黄土地带考古中发现的，还有就是科隆与亚琛之间的平原地区。这些房屋看上去都有一个睡眠区、一个烹调区和一个储藏区。居民在进餐时大概是围炉而坐，炉灶发出光和热，他们就坐在地上一起吃饭。

食物的植物性这时显然比先前更强了。主要作物是两种原始的斯佩尔特小麦，即单粒小麦和双粒小麦。谷物要烘干，也就是略加烘烤，使之更适合存放，最后磨成粗粒和面粉。³⁷面包是在地面下的圆顶炉里烘烤的。此外，文化史上较早的粥类在很长时间里仍起着重要的作用。³⁸把豌豆和扁豆当蔬菜，

把亚麻和罌粟当油料，另外还采集许多种野果，也采摘坚果和蘑菇等。出土的东西中还有苹果木或梨木的遗存，但是这些水果当时可能尚未有计划地种植。家畜从这时起丰富了人类的菜单，从而使新的经营与生活方式有了可能。马已逐渐不再被当作食物了。为此，猪、牛、山羊和绵羊在人类的居住地密集地被喂养。牛奶大概还无关紧要。这个时期的食物具体如何烹制，人们又以什么方式来食用，迄今仍不清楚。³⁹

公元前40世纪的罗森文化带来了又一次创新的推动力。大麦和矮秆小麦的收成更为稳定，这时它们也上了餐桌。⁴⁰

普遍的进步日益加快，社会越来越迅速地发生着根本的变化。这主要涉及新石器时代晚期，也就是公元前50世纪～前40世纪的后半叶。所谓的米歇尔斯贝格文化，这个名称是由布鲁赫扎尔县与它同名的山而来的，从德意志西南部地区向西北方推进。米歇尔斯贝格经济原则上不如带纹陶器时期的经济精细，可是在食物方面，他们倡导了一次创新。米歇尔斯贝格人采用了烧制成圆形的陶制平锅。在科布伦茨地区或于利希平原发现的居民点，当时的人们可能就是用这种平锅烤发面饼或者煎鱼的。⁴¹

说到饮食习惯，必须看到，新石器时代也还是一个不清不白的时期，主要是我们对其饮食状况几乎一无所知。至于男人和女人是否在一起吃饭，强壮者是否比体弱者得到的食物更多，平时的饭菜跟节日的饭菜有什么差别——这些未能解决的问题还可以随意地列举出来。这样的发现也很重要：不同的发展和不同的饮食是同时并存的。因此，欧洲东南部在其经济发展中已经超前了整整一个时代，而在欧洲中部和欧洲北部的剩余地区，却还有较古老的经济形式。此外，也存在着许多地区性的特殊形式，但眼下我们对此仍所知甚少或几乎一无所知。在波罗的海岸边，公元前50世纪～前40世纪是以斯堪的纳维亚半岛的新石器文化为主。那时在日德兰半岛的滨海地区发现了大堆的贝壳。贝壳类食物当时已十分重要，人们甚至在贝壳堆里埋葬死人——这是贝壳在很多方面都有重要意义的一个明确的标志。⁴²

尽管有以上这些差别，这些古老的文化却有一点是共同的：所有的器具、

武器和辅助工具都是用石头、骨头或木头制造的。因此，制造工具的材料也对工具的使用确定了狭窄的界限。这种情况在6500多年以前的欧洲才有所改变。从那时起，人可以加工金属了，这对于形成更为精细的文化是关键的一步。人首先知道了铜，不久以后又知道了青铜，这是一种铜与锡的合金。新的技能是在幼发拉底河与底格里斯河之间先进的两河流域发展起来的，也就是在如今的伊拉克地区。那时的创新经过两条途径传到欧洲：一条是经过土耳其到达巴尔干半岛，另一条是经过直布罗陀海峡到达西班牙。

新的技能到底是通过这两条途径中的哪一条到达阿尔卑斯山的，现在尚无法确定。但是，近几十年最为引人注目的出土文物却证明，在公元前3300年至前3200年之间，至少有一个人曾生活在阿尔卑斯山的厄齐山谷，而且他拥有一把铜斧。这个男子以“厄齐”这个名字闻名于世，他那冰冷的坟墓在1991年被发现，他是在迄今人们仍不清楚的情况下死去的。他的尸体保存完好，因而引起了轰动。

厄齐的出土相对于他那个时代的饮食习惯来说说明了什么呢？厄齐是在履行他作为牧人的职责时遭遇不幸的。可是，他没有吃他所照看的家畜，而是随身带着口粮：在他所带的什物中发现了单粒小麦和另一种谷物的残余。但更重要的是配菜：尸体旁有一套齐全的狩猎装备，厄齐就用它们伏击北山羊、马鹿、狍子和岩羚羊。一个可以移动的盛火器具和一个打火机使得他马上就能煮熟猎物，毫无困难地用这种方法活下去，只要他还有捕猎的好运气。厄齐独自在山里吃他烧热的口粮和肉食，大概是用手抓，而不是用辅助器具。在他家乡的村子里，日常的饭食也肯定是热乎和花样繁多的；可是，如果想要了解用餐状况、餐桌规矩甚至餐桌上谈话的详情，考古的发现却还是让我们对这个时期无可奈何（参见彩图一）。⁴³

金属时代的开始在跨地区的联系方面还带来了哪些具体的变化呢？欧洲石器时代的文化在所有的地区特点上结构都是相对不同的。金属加工的中心主要是在厄尔士山、特兰西瓦尼亚、蒂罗尔、德意志中部、西班牙、英吉利和爱尔兰。这里已经为农耕和畜牧再增加另外一个经济分支创造了前提，那

就是金属手工业。从石器到金属的过渡持续了比较长的时间，因而，在青铜时代也仍然使用石制工具。

金属的出现到底导致了什么变化呢？首先是可以制造更好的武器了。那些数量不多的、辛苦得到的金属，一大部分被加工成斧子，后来也做成刀剑。人们生产镰刀，取代了原来的燧石做的镰刀。犁头还不是用金属制作，可是，制犁技术已有所改进。于是，原来在农业上无法利用的地区现在就可以开发了。耕犁由公牛拖拽，而马则用于骑乘并在打猎时发挥作用。

借助这些新的农耕器具和技术，人们有了更多的粮食。不仅数量，而且粮食产品的质量也有了明显的进步。从威斯特法伦的墓葬里出土的文物以及实验考古学的结果中可以得出结论：从青铜时代晚期起，人就已经能用磨细的无麸皮的粮食烘烤发面的面包了。⁴⁴

用餐结构方面还有另一个重要的创新。在石器时代，大多数居民与一些头面人物，他们在食物及其烹制方面是否有根本的差别？似乎不一定。可是，男人却占有明显的优势。在男人这个群体里，那些打猎或打仗特别出色的人在社会生活中也起着领导作用。大多数情况都不很清楚，但估计在用餐时也是这些男人得到最好的肉块，当然，不一定是里脊肉——可以想见，人们希望由这样的肉块而获得特别的能力。比如说，可以是动物的脑子，不过，也有可能是吃掉某些有象征意义的动物的心或其他器官，尤其是睾丸，比如熊的睾丸。

巨大的变化也带来了金属加工的大发展：首先是通过商业和手工业等新行业，通过打仗的重要性增大，通过人口的明显增加以及国内开发的进步，促进了更明显的社会分化。一个领导阶层逐渐形成，其成员不用亲自耕种他们的土地，而是跟其余的居民分开，住在与普通居民分开的王侯住地。⁴⁵这种权力政治以及住地的分开，为当时社会内部饮食习惯的分化以及饮食文化的分化创造了基本前提。青铜时代的社会到底如何持续地受到这种分化发展的控制和改变，我们并不清楚。没有文字资料，数量不多的考古发现也让我们无可奈何。但是，器皿上的特别装饰至少表明了这样一种分化。

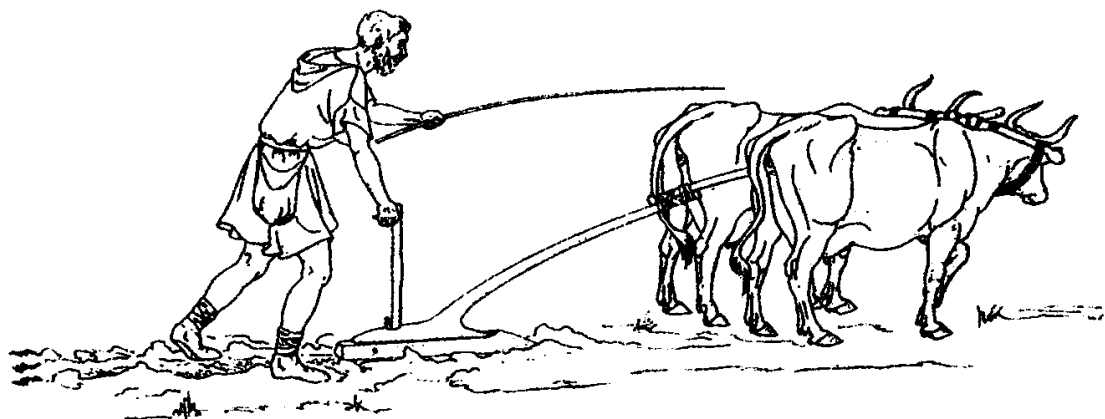


图6 在青铜器时代，耕作技术的改进提高了收成。弗里德里克·希尔舍-埃勒作

像所有的社会一样，青铜时代的社会生活也在很大程度上依赖于天气。在中欧，它们首先面对的是较大的、受大西洋暖流影响的降雨量。基于这种潮湿的天气条件，早期的小麦品种被大麦和小米排挤。人口密度的增加也使人们种植了更多的豆类，豌豆、菜豆和扁豆在欧洲成了提供蛋白质的最重要的植物。

在汉堡的博贝格进行的考古发掘，使我们对青铜时代的情况有了较好的了解。在那儿发现了900个椭圆形火坑的遗迹。当时的人就是在那儿熏制肉食，以便长久保存——这是从饥荒走向储存食物的重要一步。此外，早期的汉堡人还可以焙烤、烘干、碾磨和榨碎他们的谷物。⁴⁶

在公元前800年前后，提炼和加工铁的技能传到了中欧。正是铁这种新的金属，给那个一直延续到公元前1世纪中叶的古罗马征服时期命了名。在铁器时代，欧洲文化那种日益分裂为越来越多的地区特殊形式的情况仍在继续。在德意志的南半部，从大约公元前500年起，是凯尔特人拥有的拉特尼文化占主导地位，而在中部和北部，则是日耳曼人开始获得成功。⁴⁷

鸡作为食物在这两个范围内都得到了普及，不久后，鹅和鸭子的情况也

同样。在果树种植方面，梨跟苹果一起发展。除此以外，一种大核的李子得到开发，欧洲甜樱桃获得栽培，也许还有杏。牛、绵羊和山羊从这时起开始圈养。由此，第一次成功地做到了把牛奶和奶制品列入菜单。还有焙炒过的橡实也成了基本食物。

如果把三处铁器时代的考古发掘结果互相比较一下，因为在这些地区都发现了兽骨遗存，那么，当时地区和社会的差别已变得相当明显。⁴⁸

表 1：铁器时代的食物与家用（公元前 1 世纪）

发掘地点

特瑟蒂斯： 农业居民点 （在波希米亚）

哈尔施塔特： 手工业居民点（在蒂罗尔）

霍伊涅堡： 贵族居住地 （在南德意志）

单位：%

动物种类	特瑟蒂斯	哈尔施塔特	霍伊涅堡
牛	42.7	51.0	31.0
猪	28.0	27.0	51.0
绵羊 / 山羊	15.8	20.0	11.0
马	5.8	1.5	1.0
鸡	6.4	0.4	1.0
狗	0.5	—	> 1

这些数据虽然并不是对整个中欧都有代表性，却可以让我们得到很受启发的认识。引人注意的是在德意志南部的贵族家庭里，人们更喜爱猪肉。这想必跟口味无关，很可能是由于那些有义务交税的农民必须交纳经过熏制、可以存放的猪肉吧。反之，在波希米亚出土的文物却表明，马肉和狗肉所占的份额相对比较高。对吃狗肉和吃马肉的反感是后来才形成的，当时，在铁器时代还没有清楚地显示出来。

其他的考古发掘也表明，被捕获的野物在东欧提供了肉食消费的20%，而在德意志南部却大多只是在5%以下。⁴⁹

一项对远古情况进行的分析表明，在食物尤其是饮食习惯方面，其考古结果并不特别有用，因为这些结果几乎无法使人得出详尽的结论。引人注目的是，石器时代的社会在这方面至少是发展得极为缓慢。尽管如此，在石器、青铜和铁器时代的发展进程中，人由原来饮食几乎跟动物没有什么不同，从来不知储存食物和定时进餐，有时甚至还会同类相食，逐渐变成了真正的人。他们在白天从事自己的工作，晚上共同用餐，以便一起按照确定的规则吃他们自己种植或者捕获的食物，而且是在经过烹制和煮熟后享用。

口味是通过文化形成的，对于一个旧石器时代生活在欧洲北部的游牧人来说，一块生鹿肉或是一只熊的还温乎的眼睛，都是美味可口的。而下面所说的情况虽然可能是杜撰，无法证实，但是在石器时代晚期，说不定真有这样的社会群体：把各种野味炖熟成五香肉丁，用我们今天已不再使用的植物精心烹制过，然后再摆到餐桌上。

在中欧，随着罗马人的入侵，远古史结束于公元前1世纪中叶。新的主人带来了一种完全不同的文化，其根源在各个方面都与早期的欧洲相距甚远，那是在埃及和两河流域。

第二章 猛犸的食物

——早期体现发达文化的食物

在古罗马人入侵的前夕，公元前1世纪中叶，中欧人尽可以回顾自己悠久的独立历史以及在发展社会与文化方面的巨大进步，但是成果还不是很多：货币流通和文字，一个颇有秩序的城市甚至国家的体系——这些在全球的其他地区当时都已经是有悠久传统的成就和革新了。这个传统是一条发展路线的一部分，这条路线从早期的西亚发达文化经过法老的古埃及以及古希腊，一直延续到古罗马人，而古罗马人则在铁器时代的全盛时期占领了中欧。

在欧洲，由日耳曼人以及凯尔特人形成的文化遭遇了地中海文化。两者长期融合而形成了欧洲的西方组合。

在公元前20世纪之初，当中欧从石器时代向青铜时代转折时，有两个地区比欧洲的发展提早了足足2000年，那就是两河流域和埃及，从大约公元前4000年起，那里就可以制造简单的铜、金、银饰品了。

在幼发拉底河与底格里斯河之间的美索不达米亚地区，那里的社会在公元前4000年前后就开始了较强的分化。农耕和畜牧已为人所知。大约500年后，苏美尔人向美索不达米亚地区迁徙，他们的文化与生活方式跟原住民的文化与生活方式产生叠加。苏美尔人的家乡原来是在中亚还是在印度，我们不得而知，但可以肯定的是，他们已经知道了一种象形文字，或者是他们在那个时候改进了这种文字。与此同时，随着城市的出现，也产生了当时别的地方都没有的另一种文化要素。它想必也包括食物制作和食物摄取的方法，

比别的地方更精细，但现在我们对此还没有确凿证据。

公元前3000年前后，由象形文字发展出一种楔形文字，伴随着巴比伦的出现，第一座世界性的都市诞生了。在那里发明了钱币，人初次开始用大麦和双粒小麦的面粉烘烤面包，酿造啤酒，以及把海枣加工成果汁。⁵⁰

公元前30世纪~前20世纪，苏美尔人失去了他们突出的优势。在中亚地区，很快就有不同的发达文化交替占据了领导地位，其中就包括亚述人的文化。此外，那些混乱的、往往也是不可靠的传说让人得出的结论，这也导致了政治和文化的叠加。

在早期发展的两河流域，人们每天的饭菜究竟是怎样的，当时饮食的方式方法又如何，我们几乎一无所知。但是，毕竟有一些关于节日或祭祀时宴饮的消息，那当然只是上层社会的成员参加。在考察这些庆典时，引人注目的首先是祭祀的行为与饮食有着密切的关系。供奉的食品很多，但是几乎没有昂贵的肉，更多的是数量充足的面包。在庆典过后，参加庆典的人们就一起吃掉供奉的面包。这时有一个明确的座次和等级顺序，考虑了以国王为首的国家严格的等级制度。这种宴席的最小单位是桌；这样的盛会可容纳61桌之多。总之，资料表明，两河流域或早期文化发达的社会高度地利用了共同用餐的社会化力量。

在这种特色鲜明的公众节日文化中，令人惊讶的是当时还没有值得一提的商业性餐饮业，也就是还没有可以花钱吃喝的场所。

在食品供应方面，国家当时起着突出的作用。早在公元前2000年，分配的清单中就明确地规定了各种定量的多少，如5岁以下的儿童，每月可分得大约10升大麦，年龄较大的孩子，分到的也相应较多。成年男子每月可得到40至60升大麦，老头儿则少一些。妇女只分到一半的份额。除了由中央分配的粮食定量，接受者还可以通过自种或者购买的水果与蔬菜来补充。尽管有河中捕到的鱼，全部食物所含的蛋白质并不算太丰富，但令人惊讶的是，其营养价值和成分竟然大体上符合当今联合国推荐的指导原则。⁵¹

啤酒和葡萄酒补充了食品供给；但是，两河流域的居民实际上是否喝了

过多的酒，就像新近的研究所认为的那样，我们在研究古埃及的情况时还要讨论。⁵²

归根结底，我们对两河流域具体的饮食情况几乎无法作出推断。可是，中央分配、共同进行的田间劳动和祭祀时集体用餐的结构导致这样的结论：大多数膳食是按照规定的礼仪并在严格限定的社会群体内食用的，而共同用餐则是巴比伦社会生活中确定不变的和最重要的部分。

再往东方，新石器时代的印度河文化起着跟中东的赫梯人、亚述人与巴比伦人的文化相近的作用。在公元前2400年以后，产生了哈拉巴文化，它繁荣兴旺了700多年，以棋盘状的哈拉巴为首都。而与它相距550公里的摩亨佐·达洛，是一个跟它差不多大的城市，当时已至少有3.5万人口。跟社会的总体发展相似，饮食文化想必也发生了很大的分化，但是，考古发现并未能对印度河的饮食文化作出更确切的阐释。所能确认的仅是经济与饮食大部分依靠谷物的种植和加工，归根结底，谷仓是当时哈拉巴的中央建筑之一。想必当时存在着巨大的社会差别，这大概也明显地影响了饮食习惯，不过，贫乏的资料却无法使我们摆脱猜测的范围。⁵³

这也符合有关早期中国的发达文化的认知状况。对中国以安阳为首都的黄河文化的饮食习惯，我们几乎一无所知；但是，它对其他文化发展的意义却是无可置疑的。⁵⁴

为什么在这里要提到东方以及远东的文化呢？原因就在于它们有一种桥梁的功能，经过已确证无疑的商贸关系，中国和印度的文化、食物、饮食习惯和调味品传到了西方，对东方因而也对后来的西方有着长期的影响。如果没有上述的早期文明，欧洲饮食文化后来的形成过程就无法解释。

法老统治的古埃及，在早期文化的切点上是其最重要的代表。对那里的饮食，如今也终于可以作出一些更为确切的说明了。引人注意的是早期的文明均产生于河流的岸边，在相近的气候条件下，有近似的地理位置。

这是什么缘故呢？如同所有的复杂过程一样，都有极其不同的因素参与其中，不过，水在这种文明进程中起着突出的作用。大约6000年以前，地中

海地区和中东地区结束了一个降雨量较多的时期。一直到这个时候，人们在生活中的角色主要是猎手和采集者。但是，在那些世代充沛的水源处，这时却由于干旱季节频繁出现而水量越来越少了。因此，仅经历了短短的几代，人们就不得不放弃他们所习惯的生活方式，以便追随已经退回到河谷里去的水。与现代文化与技术变化的速度相比，这个时期是漫长的；但如果把这些过程跟新石器时代早期欧洲同时期的发展相比，这种发展的革命性也是显而易见的。

古埃及这个有着可靠文献记载的实例首先表明了这一点。在人们不得不迁入河谷以后，社会原来的规则与机制在这个有限的空间内不再能正常起作用了。为了活下去，不至于渴死，就必须发展共同生活的新的组织形式。水及其分配，也包括防御洪水，就成了这些集体的中心。这迫使人们结成了组织严密的、跨地区的联合体。由此迅速地发展成了政治上的同盟——最初的国家就这样产生了。这些社会是如此强烈地依赖水，因而人们谈到了尼罗河畔、印度河畔以及两河流域的水文明。日常生活与宗教崇拜的许多方面都围绕着食物尤其是水这个中心。⁵⁵

古埃及的实例在三个方面非常突出。第一是早期文化转变的速度及其令人惊讶的结果。第二是文字和考古资料丰富得令人难以置信，其中有一大部分至今仍然保存着。第三是古埃及文化对古希腊罗马时期以及欧洲后来的发展所产生的巨大影响，正像今后仍然可以见到的那样。⁵⁶

关于速度：把人们从草原（如今的撒哈拉沙漠）赶到河谷里去的气候变化，绝不是一朝一夕之功。它们的发展呈波浪式，以一种想必是过快的速度。可是，社会群体总是以其很强的适应性十分灵活和迅速地作出反应，在短短的几代人中就产生了一个有鲜明的社会分化、书写文字和控制体系的国家联合体。在这些变化中，首先是原来的文化力量起作用；但是，埃及人在非洲和亚洲之间起到了一种桥梁作用的事实，也让许多亚洲的文化影响参与进来了。现代考古学至少从那些比较宽的头盖骨上推断出了这一点，存在于大约公元前3400年的这些头盖骨，跟原先那些比较窄的头盖骨一起在出土地点出现。

关于考古资料与文字资料的丰富多样：埃及经济在过去和现在都主要是依赖尼罗河。它起源于非洲靠近赤道的地区，从南到北纵贯整个埃及。其河谷切开了沙漠，河谷只有3~20公里宽。在夏天，洪水泛滥，整个河谷被淹，带来了大量淤泥，养分丰富，是埃及农业繁荣以及埃及文化发展的一个必要的前提。就这样在其滩地上——这是世界上最肥沃的地区之一——早在5000年以前，每年就可以有两三次收成了；一直到20世纪60年代，阿斯旺水坝才打破了这个节奏。土壤十分肥沃，因而在这片土地上几乎用不着垦殖，而主要是在水达不到的那些地方，也就是把绿洲与极为干旱的沙漠分开的边缘上，以及在那些淹没区之上的河坝上，才需要人工耕作。不过，这些居住区如今几乎已没有踪迹可寻了。而且，考古发掘活动至今主要集中在陵墓上，而早期埃及人日常生活史的广泛领域却依然是漆黑一团。

由于广泛的亡灵崇拜，古埃及的墓葬往往是用坚固的材料建造的。那些古代的大墓地通常位于居住区的西边，因为人们相信，亡灵之国一直延伸到太阳落下去的地方。陵墓就以这种方式建在农业无法利用的干旱地区，这是对其良好的维护状况非常有利的一个因素。

亡灵崇拜的根源在于宗教，因为埃及人及其祭司都相信，可以通过安葬的方式来保障他们在阴间继续活下去。所以，对待死亡的做法在古埃及社会中起着重要的作用。死亡的观念一方面刻印着怀疑，另一方面刻印着信心。去世者的出发点是死者乘坐在太阳神的小船上前行。有一块墓碑上这么写着：“人在尘世上度过的岁月怎么样，它们还会有那么多吗？西土（亡灵的国度）是个睡眠与漆黑的国度，谁去造访，谁就留在那儿。”⁵⁷

为了照亮这黑暗，就需要预先筹划。亡灵的前途有很大一部分取决于他预先为自己的永恒住所付出的心血。⁵⁸因此，安排死亡后的事是埃及人现实生活中的一个固定的部分：许多人筹划他们自己的陵墓，并且监督施工，明确规定他们想把什么东西带进陵墓——从小罐到面包篮，直到各种奴隶陶俑。这些奢侈的保存完好的陵墓（不仅法老和贵族们这么做，而且，凡是有足够钱财的人都这么做），留下了许多能证明古埃及人日常生活的提示。除此以

外，古埃及人还爱把死者的功德详细地记载下来永久保存，这样就留下了有关饮食方面的重要证据。

通常都要给死者全面地配备他“永生”的物品，为此就需要有充足的食物，也许还得有给他们煮饭的仆人。在第二王朝时期（公元前2820～前2670年），就有这样一份阴间的菜单，其中包含了大麦粥、烧鱼加面包、五香鸽肉、野鸡、牛腰子、炸排骨和牛腿、糖煮无花果、浆果、蜂蜜饼、奶酪和葡萄。另外还有啤酒和葡萄酒。⁵⁹这样一顿理想的饭菜虽然并非直截了当地反映出当时的社会现实，可是，它毕竟给曾经可能是什么情况的推测留下了生动的印象。

虽然对早期埃及的社会、经济和文化的发展速度比较快并无疑问，但是，我们毕竟对新石器时代在古埃及王朝统治之前的时期总体上几乎一无所知。一支美国考古队1988年在卢克索和阿斯旺之间偶然发现了一个早期的饮食企业。考古学家在那里找到了一个面包坊和一个酿酒坊。大约公元前3500年，人们曾在那儿把小麦烤成面包，而啤酒并非像通常一样使用大麦，它是用小麦酿造的。⁶⁰

借助于这些出土文物，文化分析的一个特殊问题就清楚明白了。早期埃及人的酿酒坊生产的显然是一种小麦啤酒。这种啤酒的酿造工序凑巧在别处流传下来了，因而可以再现其特性和口味。如果我们相信有关文献资料的话，啤酒在古埃及曾被视为国酒，那是用大麦或小麦和海枣酿制的。制作时，首先是用一种面团，把这面团弄成某种形状并烘烤，使其外皮松脆，而里面仍然是生的。这种半熟的面包被弄碎后放进一个碗里，再掺入甜枣汁，接着搅拌和过滤。等到它开始发酵了，就把制成的啤酒倒入罐子里密封起来。⁶¹这种啤酒的味道不同于我们今天所说的啤酒，这当然是明摆着的事，也许，中立的品酒师根本不认可它是啤酒吧。因此，值得考虑，埃及人的“啤酒”这个词今后应翻译成别的相应的词。这种概念上的混乱也出现在别的实例上，比如葡萄酒、一锅烩、菜豆汤等。

如果说古埃及的早期阶段有许多结论尚属推测，那么，从大约公元前

2900年起，资料有了更确切的启示。这个国家达到了最初的繁荣，前面提到的国家形成的过程已完成。这时出现了第一王朝，也就是所谓的古王国（公元前2580～前2050年），随后是中王国（公元前2050～前1550年）和新王国（公元前1550～前1291年）。

古埃及在经历了一个颇有连续性的时期之后，受外来的影响过多，显得精疲力竭，在公元前4世纪由于亚历山大大帝的占领而最终衰亡了。⁶²

在那时已差不多有3000年历史的古埃及历史上，虽然也有许多文化、社会以及尤其是政治上的变化，但是，在许多方面还是存在着很大的稳定性。

公元前2900年前后，国家形成了，这是随着居民区向河谷及其三角洲集中而出现的。种植业变得更重要了，而狩猎的意义则减退了。河谷的狭窄带来了某些优点，比如方便了贸易。还有风向有利，风大多是从北方吹来，也就是逆水而上，这样就可以实现节省时间与能源的运输。居民区集中在河谷里，有较好的贸易条件，再加上三角洲岸边、尼罗河里和法尤姆绿洲的鱼产很丰富，这些都对饮食有直接的影响。农业产品，特别是粮食，尤其是鱼类，此时已取代了传统的肉食。

以色列人在返回故乡后，正如摩西第四经中所说，十分怀念“我们在埃及时免费吃到的鱼”。⁶³公元前485年出生的希罗多德介绍了埃及人的烹饪和饮食习惯：“鱼在阳光下晒干并生吃，或是用盐腌过。禽类如鹤鹑、鸭子和一些小鸟，在预先腌过后生吃。其他禽类和鱼类，除了那些被认为是神圣的以外，埃及人都是煎过或烧过再吃。”⁶⁴近来还有这样一些资料片段，我们从中可以拼出有关膳食的图像来。除了鱼产丰富以外，三角洲岸边食盐供应不困难也是埃及人富裕生活的另一个支柱。

在较为久远的古代，河马经常被捕猎，一直到河马退到人们无法再追杀它们的地区。⁶⁵猎杀河马的原因目前仍不清楚，大概是由于它们油多和肉多吧，但也可能只是由于它们妨害人们的正常生活，因为它们不仅在水里，而且在整个河岸地区，只要其领地受到侵犯，它们作出的反应都是十分好斗和颇具危险性。不过既没有图像资料，也没有文字资料，足以证明河马曾经上过

人类的菜单。⁶⁶与此相反，至少在如今的阿斯旺一带，曾经流行着捕杀鳄鱼然后将其吃掉的习俗。希罗多德曾报告说，这甚至以“种种不同的方式”发生，几乎可以说人们经常吃鳄鱼。⁶⁷

繁荣与革新在历史的发展中往往会引发连锁反应，当前从工业社会向信息社会的过渡就表明了这一点；正如工业革命那颇具自身活力的过程一样，这也适用于埃及古王国早期。贸易由于繁荣而扩大，新的文化产品涌入国内。葡萄就是其中之一，它在高加索和小亚细亚已经众所周知，大约在公元前30世纪~前20世纪中期也在尼罗河畔得到了普遍种植。

葡萄是否这么早就已经被榨汁，又是谁在什么场合喝这种葡萄酒，在文献资料中却没有记载。种植葡萄的开支很大，在有限的农田和园地上，葡萄与粮食作物发生了竞争。因此，在等级制度严格的古埃及社会里，葡萄酒最早很可能是在法老宫廷和富裕商人的圈子里饮用。

显然，葡萄酒起先只是在祭祀中起作用。看来，它主要是在宗教场合和葬礼上供饮用，但确切功能却不得而知。无论如何，有一些资料表明，葡萄酒的消费增长了。公元前2000年前后，人们至少种植有6种不同的葡萄。⁶⁸

跟啤酒不同，葡萄酒在神话中起过重要的作用。它与水相似，赋有充满活力力量。根据神话，伊希斯（埃及神话中最重要女神，代表王权。——编注）由于吃葡萄而怀了孕，生了何露斯（埃及神话中的众神之王。——编注）。⁶⁹这一点可以确定：葡萄酒当时已十分重要，但是，它距离成为日常的饮料仍然很遥远。

在追述当时的日常饮食方面，我们也是依靠猜测，依靠一种散乱的研究状况。1978年，皮埃尔·蒙特在他那本《论拉美西斯时代的生活与文化》的著作中写道，埃及人“很能吃肉”，因为在陵墓的壁画中，有非常多的图景都是描绘吃肉的情况。⁷⁰不错，许多陵墓确实有很多这样的表现。但是应当考虑到，只有那些富裕的埃及人才能建造有昂贵绘画的宽敞陵墓。不过无论如何，我们可以确认，肉食被这些富裕的埃及人视为特别的东西。至于说肉食是比较贫困的居民的日常食物，却很值得怀疑。

牛能够提供肉食，又是役畜，具有重要的意义。而牛奶的效用依然不大，与此相应，牛奶和奶制品在饮食体系内也没有特别的作用。绵羊和山羊被大量喂养，但也经常被吃掉。绵羊的尾巴属于提供脂肪的最重要的东西。猪主要是在古埃及的早期得到了广泛饲养，很受欢迎。因此，含猪肉的菜很多。但是，猪在古王国时期就已经失去了它的好名声。陶制的小猪在有历史记载的时代之初还是一种受欢迎的陪葬品，可是，不久以后就被弃用了。在湿壁画和浮雕上，猪也只是偶尔才出现。而考古的发现则跟艺术史的情况不同。在古代居民点发现的饭菜残渣表明，猪仍然广泛分布。这些事实引出这样的结论：猪肉在公元前30世纪~前20世纪的进程中从中上层人士的餐桌上消失了，但是，一般民众仍继续食用猪肉。烹制方法或有关它在饮食结构中所起作用的数据没能传下来。不过，希罗多德曾报告了放猪人在古埃及晚期的社会地位非常低下。与此类似，猪肉菜肴在饮食结构中也是处于很低的等级。有一种文化模式对猪十分鄙视，这种表现显然源于古埃及的榜样，并且从那儿经过中东，一直传至印度，也传到了欧洲。

在古埃及，野味的肉比猪肉更受欢迎。首先是瞪羚和羚羊，还在古王国时期就成了提供肉食的十分重要的野物，但是，后来则明显地失去了重要性。于是，半驯养的野物取而代之，它们在原来已开垦土地之外的由人监控的畜群里生活。⁷¹ 陵墓里的绘画表明，肉大多是放在铁架上烤，也就是说并不是炖着吃。如上所述，希罗多德也曾谈到炖鸡肉和炖鱼肉。牛肉是不是炖熟吃呢？如果有牛肉吃，大多数古埃及人兴许都吃牛肉，而且主要是炖着吃，因为烤肉会使更多的脂肪损失，这是一个食物短缺的社会所不能允许的。这样，炖肉在古典时代和中世纪的日常生活中为主的情形就再三得到证明。所以，烤肉在古埃及也很可能是富人专门做的事。⁷²

除了有牛的画以外，还有一系列的浮雕上也可以看到禽鸟。它们有时风格很独特，其种属都难以准确界定。显然，鹤也会被吃掉。希罗多德又报告说：“在禽鸟中，他们吃鹤鹑、鸭子和预先用盐腌过的较小的鸟儿。”腌渍的餐前点心大概就是这样制作的。鸡虽然已为人熟知，可是，从古希腊罗马时

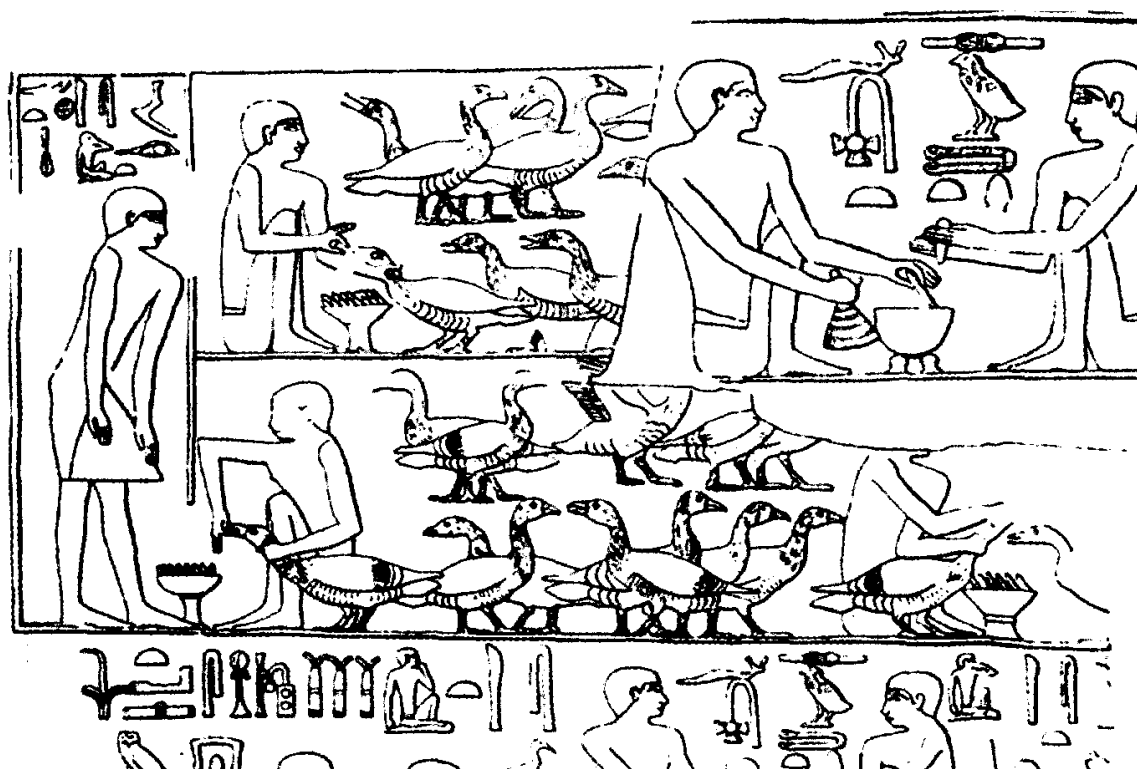


图7 最晚在中王国时期（公元前2050~前1550年），埃及人养鹅，并用鹅肝制作鹅肝酱

期才广泛传开。⁷³一些特别有表现力的浮雕清楚地表明，埃及烹调是多么多样化，菜肴是多么精致和考究。当时流传着这样的说法：有计划地养鹅并养肥它们，是为了制作鹅肝酱（参见图7）。

至少古王国时期，鬣狗常被人捕杀和吃掉，因为当时缺少别的动物，而且，它们甚至是在喂肥之后被宰杀的（参见图9）。

当然，证明人曾喂养过鬣狗的证据，其数量在古埃及早期的进程中就已经减少了。⁷⁴

肉类和禽类越来越贵。因此，面包对于多数人就更为重要了。按照神话传说，受人喜爱并经常被提到的伊希斯女神教人们种植谷物，然后就用它们来烤面包。

在烤面包方面，很早就已经采用了开创性的、迄今仍不为世人所知的技



图8 掷木镖打鸟，中王国时期

术。早在公元前40世纪，人们就已经成功地做出了面肥，面包由此发了起来，十分松软。人们不再吃乏味、发黏的死面饼了，而且，这种面包更容易消化。

面包越来越重要，很快就成了主要食品，其花色品种也越来越多。在古王国时期，就已经有了16种面包的不同的名称。有些面包中间有一个凹坑，可以放蔬菜或一个鸡蛋。今天，我们也许会把这种面包叫做比萨饼吧。此外还有调料面包、果仁面包等。在希罗多德的时代，在洪水期离潮湿泥泞的河岸边不远的地方，食物的选择余地大多十分狭窄。因此，居民就利用埃及的荷花(百合的一种)莲蓬里的莲子烘烤出一种特制的面包。⁷⁵

用谷物做成的面包还不仅仅是主要食物。在古王国和中王国时期，是以

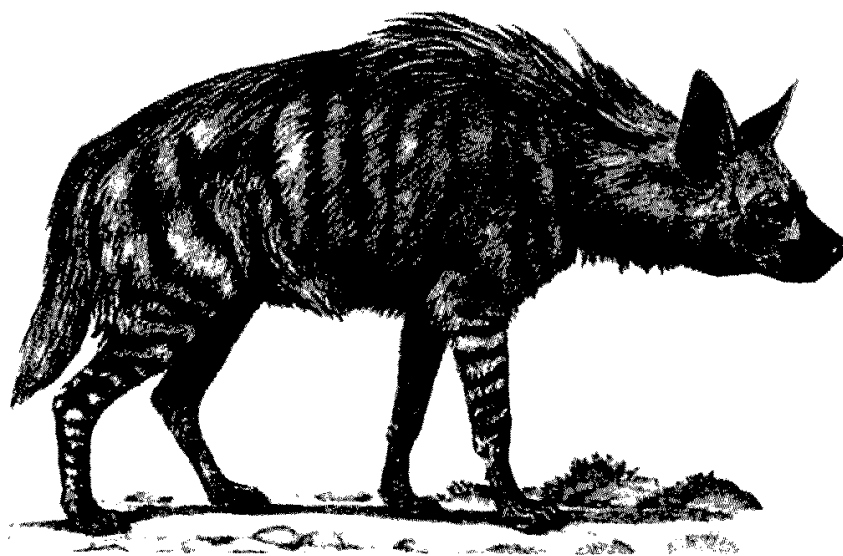
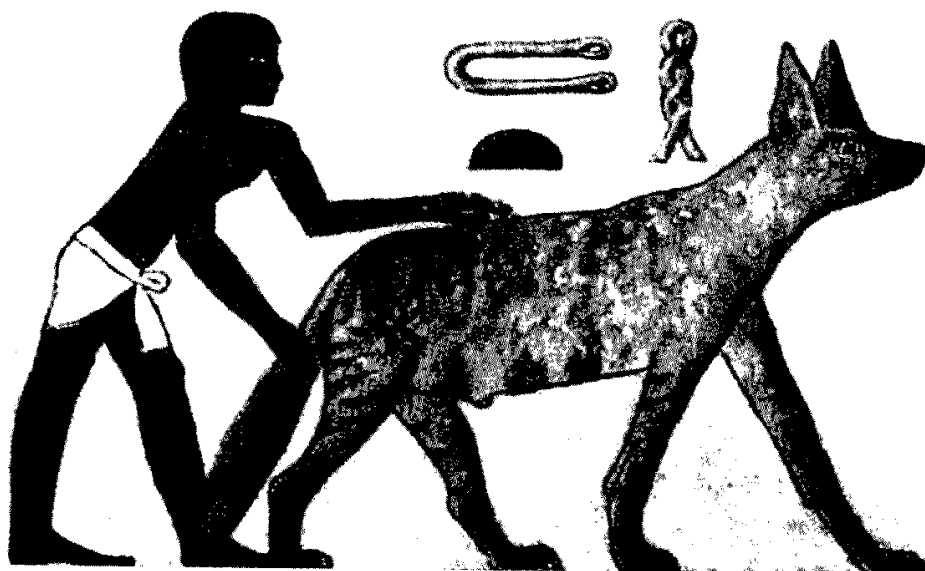


图9 奈费尔提蒂(第六王朝)墓中的一幅画显示了鬣狗怎样被奴隶赶过来,在祭祀之后再吃掉(上图)。现在的鬣狗(下图)

没有货币的自然经济为主;因此,工人的工资大多是以面包的形式支付。在古王国时期,每天五个圆面包和两罐啤酒被认定为最低的生活水准。⁷⁶于是,工人们是否能确实吃到五个面包的问题就提了出来。这样的报酬在欧洲中世纪也众所周知,不过它往往只是作为一种计算单位,大概是五个面包可以换

一条鱼、一块缠腰布或者一次服务吧。类似的体系如今仍然在经济水平很低或者原有的货币体系崩溃的地方采用。譬如，在苏联的一些经济结构薄弱的地区就是这样的情况。

除了啤酒、葡萄酒、肉类、鱼类、面包和盐以外，还有哪些食物也在起作用呢？这里首先要提到的是豆类。尽管并没有明确的证据，但豆类的种植在时间的推移中想必已明显扩大了，因为肉食消费的减少导致了蛋白质供应不足，而这是吃鱼仍无法补偿的。所以，只能更多地消费含有蛋白质的植物，而在古埃及，只有豆类是人们熟悉的。此外，海枣也属于这类食物，一部分新鲜食用，也有一部分晒干后保存起来作甜味剂。除了角豆树的果实外，甜味剂主要是用蜂蜜，在古埃及早期，最初是收集野蜂的蜜。但是最晚在新帝国时期，那儿也有了养蜂业，把蜜蜂养在直立放置的陶器里。⁷⁷

我们已经可以把调料的产生推算到一个很早的时期，但是却无法证明。不过，公元前2800年前后的一些古莎草纸文献，介绍了芳香族植物以及一些现在无法确认的产物。这些产物跟其他许多产品都有这样的用途，埃及学研究专家了解它们往往依靠偶然的发现。

譬如，有一卷古埃及的文献就来自这样一种偶然的发现，它已经有大约3600年的历史了。这卷文献推荐用牛肝作治疗夜盲的药物。一开始可以推测，这是一种典型的迷信，但令人惊讶的是牛肝确实富含维生素A，而严重缺乏维生素A确实是夜盲病的主要病因。⁷⁸

在迄今对古埃及饮食进行的考察中，各种具体组分及其烹制是研究的中心。但是，当时在市场上有什么可买呢？在这方面，古埃及几乎没留下什么资料。看一看两河流域如今巴格达地区的情况，或许可以得到更确切的启发。

美国考古学家让·博特洛成功地破译了一份大约有3700年历史的清单，上面列出了当时市场上的货物。其中，涉及苏美尔人的楔形文字表格描述了当时在埃及也存在的情况。

据此，美索不达米亚地区的市场上有小麦、大麦、双粒小麦和小米等谷物品种。蔬菜有洋葱、大蒜、葱、芥末、萝卜、胡萝卜、松露和蘑菇，还有

菜豆、扁豆和豌豆。水果商人出售苹果、梨、无花果、阿月浑子、海枣、石榴和葡萄。调料有盐、醋、香芹、芫荽、刺柏果和薄荷。此外，还供应大约100种汤品，但是对此没有确切的介绍。屠户供应牛、猪、鹿、狍子、羚羊、鸽子、山鹑、鸭子和海鸟，鱼贩则销售50多种鱼。乌龟等甲壳动物、贝类、蚂蚱、牛奶、黄油和动物油增加了动物性食品的花色品种。此外，还有各种各样的食油、蜂蜜、啤酒、葡萄酒，以及18种奶酪和据说300种面包。而且制作方法也传了下来，比如，有6种用禽鸟做酱的方法。特别受欢迎的菜显然是一锅烩的炖菜。⁷⁹

这种资料的发现对于研究来说绝对是幸运的机遇，但是，要作出解释却潜藏着很大的失误可能。这个实例相当清楚地表明了市场准备好的巨大供给。可是，其他方面却不怎么明确；可以想见，不同种类的面包并非一定是用不同的方法制作的，品种颇多是由于把新鲜面包跟半新鲜的、不新鲜的和很不新鲜的面包区分开来了，当时，甚至很有可能供应已经发了霉的面包。

毕竟，所有涉及饮食文化人类学特别方面的结论都带有推测的特点，这也适合于追述当时家庭的饮食。原则上，我们可以从一天通常吃三顿饭出发：首先是被称为“漱漱口”的早餐，中午刚过是午餐，晚上则是被叫做“星星出”的主餐。⁸⁰

至少对中上层人士的饮食情况可以推断得比较详细。皮埃尔·蒙特认为，在家庭的组合中，一起用餐的意义是次要的。“埃及人独自一人或是两个人坐在一张小桌旁用餐，桌子上堆放着各种食物，比如肉食、家禽、蔬菜和水果，或是在周围摆上一圈圆锥形面包切成的面包片。孩子们坐在桌旁的垫子或者席子上。早餐不是一起吃，而是等父亲洗漱完毕，就给他端上来。他享用面包和啤酒，一片猪腿肉和蛋糕。母亲吃早餐的情况也类似，不是在化妆时就是在化妆后马上吃。晚上主餐的菜很可能包括肉食、蔬菜和时鲜水果，还有面包和蛋糕，吃这些食物时都有充足的啤酒喝。”⁸¹

蒙特令人信服的描述主要是依靠对陵墓壁面的分析。蒙特的阐释模式对于传统的文化史来说是典型的，但是在精细分析的范围内过于理想化了，因

为那些情景没有经过系统的鉴定，没有经过考古资料的检验校正。

我们对问题的提法上还有什么呢？很清楚，家庭对于共同用餐的社会化力量来说，并不一定是决定性的，社会地位同等的群体或村落共同体显然起着更为重要的作用。而且，这种结构表明，古埃及社会的基本要素仍然严格遵循王朝统治之前的种族理想，也就是适应着一个日常的生存尚不能得到持久保障的时代。⁸²

这种在群体中生活的倾向也反映在古埃及人的节日文化中。陵墓里的画表明，人们常邀请朋友和熟人共进午餐。最典型的是男人和女人们在一起欢聚。这时，女人也有权喝酒。在这样的节庆场合，从今天的角度来看是比较随便的，因为一些画面描绘了有的人饮酒过量导致呕吐。

在一个有 3000 年历史的墓志铭里，曾这样描写了一个节日的意义与内容：“心儿欢欣，见到一些美好的事，演讲、跳舞和唱歌，搽没药，涂油膏，鼻子旁边戴一朵莲花，面前有面包、啤酒、葡萄酒、甜品和其他食物！”⁸³ 食物的特殊价值及其赋予生命的力量，按照希罗多德所说又是无所不在的：“在富人宴客时，饭后，有一个男人用棺材扛着一具木头尸体走来走去。他让每一位来宾看，嘴里说道：‘你看看他吧！痛快喝酒，快快活活！要是你死了，也是这个模样。’”⁸⁴

节日实际上怎么度过，它们在古埃及普通居民的日常生活中发生的频率，如今当然是几乎无法确定的。而水的例子就表明，归根结底，我们对古埃及人的日常生活所知甚少，跟文献资料打交道显得多么棘手。

在古王国时期，水在登基仪式中起着突出的作用：用生命之水净化王位继承人，让他像太阳神一样年轻。喝水在古埃及人的思想史里仅出现于亡灵崇拜中。这时，复活的想法与祭酒时所用的水结合在一起：喝下去的水解除了人死后的僵直。

在较新的埃及学研究中，对饮水情况的研究最多只起次要的作用，而啤酒和葡萄酒的消费则有较大的空间。而考古结果表明了水的重要意义，因为人们很早就已经对居民区的供水设施颇为重视了。在古王国，大多数地方都



图 10 古埃及的妇女偶尔也会喝得太多

修建了水池，人可以顺着台阶走下去，用水罐打水。后来至新王国时期，几乎到处都打了深井。⁸⁵

在十二王朝时期(公元前1994~前1781年)，曾有过一次前往西奈的探险，这个实例说明了人与水的实际关系。当时参加探险的总人数为209人，带上了284头驴子运水。然而，给养清单中却根本没提到酒类饮料。⁸⁶

最晚在新王国时期，水井也在庄园和城市里散布开来。当时，往往有搭着顶棚的石阶路通到水源边。⁸⁷虽然牛奶和甜饮料也很受欢迎，但水仍然是古埃及人最重要的饮料。由于可支配的农田面积不足，缺少面包的恐惧巨大，在短缺时代，没有足够的粮食来酿造啤酒。收成的剧烈波动，所有前工业时代农业经济的特点，都经常导致啤酒的缺乏，所以在这些时期，水有特别重要的功用。⁸⁸天气状况、社会阶层的分化和建造国家大型纪念碑的实践，也说明了水作为饮料的普及。在艰辛的体力劳动中，尤其是夏天，人们不得不饮用很多的液体。可是，生产大量的发酵饮料却是古埃及的农业经济无法胜任的，正如无法经常用葡萄酒或啤酒供给所有人那样。因此我们可以认为，

乡村居民通常都是喝水。此外，成千上万的劳动力建造金字塔、地下的宏大陵墓以及宫殿设施，供给他们啤酒和葡萄酒想必也颇为困难，尽管这种供应每年在尼罗河发洪水以及随后出现饮用水质量恶化时曾努力尝试过。⁸⁹

总起来看，在法老统治的古埃及，大多数人仍深受经济严重匮乏之苦。为了保证民众能活下去，当时有一种具有再分配结构的严格的计划经济。这里说的是一个对于古老的组织严密的集合体颇为重要的分配体系，几乎所有物品都是由中央管理和分配的。有一份出自塞索斯特里斯一世统治时期（公元前1962~前1926年）的供应清单，使得我们对这种饮食实践有所了解。当时有一次深入瓦迪哈拉毛的远征，以便筹集建筑材料。远征队有一个由165人组成的指挥部，包括管理专家和掌握专门技能的工人，这些人得到了丰盛的供应。指挥部面对的是大约1.7万千名工人。在理想的情况下，这些人每天应当得到十个面包和三分之一罐啤酒。虽然无法确定这数量具体有多大，可是，这些定量应该说并不丰富，因为在类似的行动中曾再三地发生过罢工。大约公元前1155年，工人们在呈送给当时的法老拉美西斯三世的一份请愿书中说：“但愿我的主人采取行动，使我们的生活得以维持！因为我们已经快死了，几乎无法再活下去！”⁹⁰

古埃及社会在较短的时间里培育出了一种带有许多特点的饮食文化。它熟悉丰富多彩的节日文化，显然也有令人惊讶的饮食范围。有三个因素最终导致它没能成功地给民众持续地供应最需要的物品：尼罗河发洪水的无规律性，社会特有的等级结构及其很大的落差，以及为了经济利益在饥荒年代也出口主要食品的事实。因此，困苦与贫穷以及饥荒时期特有的饮食文化对古埃及人日常生活的影响，远比丰盛的餐桌更强有力。尽管如此，我们仍然认为，古埃及人的饮食体系在那个时代发展得相当独特和了不起，没有这个体系，古希腊罗马时代的后续文化就无法加以解释。

第三章 哲学家宴席上的鱼酱 ——古希腊时代的饮食文化

随着埃及的广阔地区被马其顿和希腊的统治者亚历山大大帝占领，古埃及晚期在公元前 332 年走向了突然的灭亡。9 年之后，在占领了一个从希腊直到如今的苏丹以及印度的世界强国之后，32 岁的亚历山大去世。围绕着亚历山大有许多传说。他的个性特点是有不知疲倦的活力，今天一些研究者仍然称他为“工作狂”。根据现代历史记载作出判断，说亚历山大是一个“破坏性的心理变态者”和“狂热过头的酒鬼”，从事实上讲并没有什么可怀疑的。⁹¹

但是，亚历山大为何要如此酗酒呢？用狭义的人性弱点来解释肯定不行，他毕竟是一个有超凡能力的强有力和坚毅的大人物。为了探寻原因，我们不得不把少得可怜的资料与有说服力的解释结合起来。众所周知，在一起饮酒主要是男人们的行为，这种共同饮酒在很大程度上是礼仪的需要。比如说，饮酒的理由是一次成功的狩猎，或为一个获胜的战役。跟狭义的希腊传统相反，马其顿男子在喝他们的葡萄酒时并不掺水，而希腊人以为这是野蛮的。这种文化模式亚历山大是牢记不忘的。证明阳刚气概显然极其重要：在社会群体内占据领导地位的资格必须时时表现出来。⁹² 因此，亚历山大就不得不再三证明他具有担任领导的资格，他在最前线奋勇拼搏，在随后的宴饮中又喝得最多。亚历山大不仅在这样的场合，而且也在与臣服的君主或异邦的代表团经常举行的谈判中，持续地承受着巨大的社会压力。在这样一种场合，显示出不大适应或暂时的反感而拒绝喝酒，都会被看作为一种软弱，这显然

是不行的。无论他是不是感到口渴，亚历山大都必须在饮酒中证明自己。很可能就是这样造成了他酗酒成癖，从而导致他的寿命缩短，让种种传说应运而生。⁹³

亚历山大之死对于古希腊来说意味着古典时期的结束。直到这个时候，古希腊已经有了一个悠久的传统，而这个传统则受到相邻的东方文化的强烈影响。

在大约公元前70世纪，希腊的新石器时代开始。人们逐渐定居下来，种植小麦，随后不久又开始种植大麦，因为大麦可望有更为稳定的收成。在公元前20世纪，发展加快了。首先是青铜时代晚期，即希腊青铜时代，在大约公元前1500年之后，发展出了一种特色鲜明的农业文化。在所谓的多立斯迁徙于千年之交前带来的变革中，从大约公元前800年起，人口增长加快。随着古风时期开始，最早的希腊城邦发展起来，其中，雅典和斯巴达迅速起到了领导作用。

在公元前800~前500年之间，希腊商人在整个地中海地区建立起了一个贸易网络。希腊人的殖民地包括那不勒斯、锡拉库萨和马赛。这样，在希腊城邦时代（公元前500~前323年）迎来希腊文化的兴盛时期之前，希腊人的饮食习惯就已经具有了国际意义。与此相接的希腊化时代（公元前323~前30年），先是带有亚历山大大帝的个人烙印，后来则主要受罗马的二重性影响。古代世界这场争夺政治、军事和经济优势地位的持久论战最后导致了武力征服，希腊最终沦为罗马的一个行省。⁹⁴

古希腊的思想宝库中有许多原始资料。在这些资料中，文献资料占据了首位。可是，从这些资料中大多只能间接和吃力地推断出古希腊居民的日常饮食。考古资料显然不如口头流传的资料，只有少数较新的出土文物可以得出意义深远的结论。⁹⁵壁画、浮雕和器皿上的绘画中显示出的饮食情况也不多。

可是，古希腊的人们到底吃什么喝什么呢？当然，爱琴海地区在公元前5世纪前后的兴盛时期形成了一种饮食文化，其中一方面有来自相邻地区的成分，特别是来自埃及的，另一方面，这种文化又创造了许多自己的成果，

对于整个古代来说应当是影响深刻的。

在现代的西方饮食文化中，有一系列要素起源于古罗马时期。可是经过了古代的漫长阶段，古罗马文化被视为缺少独创性和高高在上的，而这些特点主要是对古希腊文化而言的。即使在古罗马的伟大时代，希腊在政治上已经无足轻重，古希腊文化在古罗马帝国也仍然是开创新风的。⁹⁶

首先，是在市政厅里的正式宴会，在俱乐部和兄弟会里的聚餐，以及在古典文学中再三提到过的酒店生活。但是，那里实际上发生了什么，却几乎无法追述。⁹⁷

因为对这些生活领域的任何一种分析都不能不带着强烈的猜测色彩，所以，此处只能是简要地讨论它们。酒店原则上是城市文化的组成部分，这是每一个分工细密的社会的重要特征之一，至少在经济结构以货币经济为基础的时候是这样。⁹⁸所以，酒店在希腊的城市里也众所周知；从简单的小吃店直到奢侈的旅馆，多种多样。但是，有资料表明，进入酒店在当时对于有声望的市民来说是有失身份的。如果人们当时不是很乐意出入酒店，那也就肯定用不着如此经常地提出这样的警告了。常去酒店者的名声会因此而非常糟糕，因为酒店有时也起妓院的作用，而且那里再三被指责往葡萄酒里掺水作假。

在古典时代的旅游胜地附近，有特别多的酒店。比如在奥林匹亚，就有一家正规的酒店。类似的设施在埃皮达鲁斯附近的阿斯克勒庇俄斯圣地也有。病人们都跑到这个疗养地来，企求在这儿的神谕宣示所里治好病。⁹⁹

不过，总起来说，城市日常的集体活动在酒店里举行的比较少，更多的是在私人的范围内，尤其是在酒会上。

酒会是古希腊的一个特点，而且它接近真实地反映了当时社会的状况。瓦尔特·哈托·格罗斯就说酒会是“在男人当中快乐地依次干杯”。妇女和儿童则被排除在这种常见的晚间娱乐之外。

酒会的结构很清楚。第一部分包括坐在餐椅上共同用餐。来宾独自一人或成双成对地坐在这些长椅上享用发面饼，用手拿着吃这些烹制可口的点心。



图11 一个艺妓给酒徒看，酒罐已空了。后者表示惊讶。阿提卡红纹花瓶画，约公元前480—前470年

接下来是更为重要的部分——聚餐。通过抓阄确定被称为“酒会主持”的领头人。他首先组织把葡萄酒作为祭酒奉献给神明的供奉仪式。然后，他确定按什么比例掺和水与葡萄酒，再按照什么顺序来饮用。所以，这种宴饮活动的参加者自认为是有等级结构的群体，其中有分明的秩序。在酒会上，酒罐必须是向右依次传递，饮者必须一口气喝干杯中酒。从功能上看，酒会对年轻人来说代替了酒店，因为酒店的名声不佳，他们不能再毫无顾忌地前往光顾了。¹⁰⁰

在古典文献和较新的研究中，对古希腊酒会的这种更多是形式的方面没有什么争议。而在酒会上实际发生了什么，却几乎一无所知，也无法加以追述。纳吉布·马哈福兹对可能的情况曾作过一次猜想。1988年，这个埃及人获得了诺贝尔文学奖，原因是他出色的《开罗三部曲》。在这个关于20世纪埃及城市生活变迁的小说三部曲里，明确地写到了男人们这种礼仪式的宴饮



图 12 酒会的情景。一幅阿提卡花瓶画，公元前 480 年前后

场面，他们几乎每天晚上都在酒精与他们的情感压力下冲破社会的规范，以这种方式陷入现实中无法达到的境地。¹⁰¹或许，社会的规范在古希腊的酒会上也经常被逾越或是未达到，因而没能遵守吧。

在古希腊的城市社会中，一般习以为常的是晚上在私人或半公共的范围里聚会，以便讨论问题并吃喝。酒会并不是唯一的可能。类似的形式还有社交的聚会，同样是男士们才有资格参加，但是有更强的政治特点。这方面要提到的是“胞族会”。这是市民之间的互助会，其中心是共进晚餐。¹⁰²

流传下来的资料提出了一系列的问题，因为这些文献资料全都出自社会精英的生活记录。所以，它们全都是介绍政治和经济领导阶层的男人们。可是，这些人是生活在一个严格的男人社会里，他们主要是彼此来往，大多跟女人的世界隔开了。

对这个社会群体的聚焦跟社会的现实形成了强烈的反差，因为男性领导层只构成一个有广泛基础的社会金字塔的塔尖：希腊的经济与社会有大约95%是依靠农业，农业在古典时代早期由少数富裕农民主导，他们借助于奴隶经营着自己的巨大庄园。在货币经济开始和城邦状况上升的过程中，虽然出现了小农

力量的暂时增强,但这种趋势在希腊化时期又逆转了。因此,在大约公元前360年以后,有大量独立雇员的大庄园重又占据了优势。¹⁰³绝大部分居民生活在乡下,由于社会的关系和生存的依附性,他们对形成一种个人的生活方式只能产生很小的影响。在这里,城邦中占优势的对个人的偏爱并不为人所知。人们生活在极狭小的团体里,他们只有极小的私人空间,用餐也主要是一起进行的。

这样的结构和秩序在斯巴达这个极端重视群体的社会里显现出来。按照公元前700年前后产生的宪法,斯巴达这个居民组成三个宗族,也就是三个男性集体:14岁至20岁年龄段的青年由国家教育,20岁至30岁的成员生活在军队里,年纪更大的就在所谓的“叙西特”里,按字面翻译也就是膳食合作社里。¹⁰⁴虽然我们对其日常饮食的实际情况所知不多,但是可以肯定,这个社会群体主要的特点是在一起用餐。

在雅典、斯巴达以及乡下,人们吃饭是用不同的方式,但首要的是都在一个集体里。就像在所有前工业时代的社会里那样,群体和个人的富裕状况跟当时的肉食消费或者更确切地说是跟蛋白质的消费成正比。某个人越富有,他就有越多的动物性蛋白质。不过,有一部分不可忽视的蛋白质需求也是通过祭祀时宰杀的动物肉来满足的。

动物性食品在古希腊早已是紧俏产品了。在沿海,最重要的是鱼,而在内陆则是肉。在整个历史时代中,肉首先来自可食用动物,而这在不多的可供打猎的区域已消耗殆尽。按照文献学的调查结果,猪、绵羊和山羊是分布最广的家畜,此外还有鸡。文献资料经常提到这些动物,而且,它们也流传下来特别多的名称,只不过它们的遗骨却很少被发现。

山羊主要是在奶酪制作方面很重要,可是,如果我们相信荷马史诗《奥德赛》或赫西奥德作品中的证据,那么,山羊肉当时也被吃掉。据传说,山羊肉的味道往往因为季节变化而变质,但是很有营养。阿特纳奥斯曾提到一个来自底比斯的运动员的故事:他在竞赛中成绩优异,就是因为他只吃山羊肉,但是他周围的人却因为他身上有异味而嘲笑他。¹⁰⁵

希腊医生尼堪德生活在公元前3世纪初。他那些内容丰富的著作只有一些

片段流传了下来，他在文化史上的意义主要是由于他的著作对古罗马人的精神世界产生了重大的影响。在尼堪德的书里，有一处非常详细地描述了一个菜谱：“把新宰杀的小山羊或羊羔还有鸡烧成菜时，先把一些新鲜麦粒捣碎后放进一个深的平底锅中，再用芳香油搅拌。当这道菜烧熟后，把它倒在捣碎的小麦上，上面加一个盖，因为在烹制这道油腻的菜时，它会膨胀。然后，趁着菜还热乎，就跟面包一齐端上桌。”¹⁰⁶如果对这个菜谱作解释，可以得出什么结论呢？

显然，男人也烧菜，因为古代文献不一定是专为女人准备的。这份记述还表明，跟在古埃及不同，肉不是烤着吃，而是烧熟吃。古希腊的经济很大程度上是一种短缺经济，在烤肉时难免会造成脂肪损失，几乎没有人承受得起。此外，值得一提而且并非理所当然的是这一事实：在烧煮时使用一只平底锅，用“芳香油”作调料。这里指的是预先浸在油里的调料，到底是什么调料，却并不清楚。很可能这道菜是一种特别珍贵的组合，几乎不会是一个家常菜，因为毕竟使用了昂贵的幼小动物，而它们的嫩肉跟较老的动物相比更有价值。而且，引人注意的还有捣碎的谷物与肉的结合。

跟古埃及人的菜单相反，在古希腊，除了绵羊和山羊以外，猪也起着重要的作用。在雅典，猪肉比在乡下更重要。它的优点是通过腌制能够久放。猪肉也适合做香肠，比其他动物的肉更好。在雅典，也许还有其他城市，用香肠开展了活跃的贸易。可是，究竟是谁以什么方式并且按什么配方制作了这些香肠，却并不清楚。小猪被视为特别的美味，而牛，特别是公牛和小牛显然很少被食用。由于牛肉不大重要，所以，也就只有少量的黄油、奶酪和牛奶。

亚里士多德是古希腊最重要的哲学家，也是亚历山大大帝的老师之一，他在其著作《动物研究》中详细地研究了他那个时代的动物。关于狗，他写道，它们跟人一起生活，可是，这并不能妨碍狗偶尔也会被吃掉。不过，狗肉并不享有很高的声誉。希波克拉底在他的饮食著作《养生法》中推荐用成年狗的烤肉作特定的食疗，又把小狗的肉用在另外的食疗之中。不过，狗肉的消费总起来讲是减少了。从公元2世纪起，人们显然完全放弃了吃狗肉。这

是因为一种新的文化模式受到了重视，狗因而成了人的好朋友。在人类发展的进程中，就这样产生了一种长期有效的饮食禁忌。正因为狗成了人的宠物，人也就根本不再吃这种美味可口的肉食了。¹⁰⁷

把人与驴联系起来的感情纽带则显得更窄。因此，稀有的野驴被视为美食，而家养的驴作为食物却并不为人广泛接受：小驴还有它漫长的一生需要给人当役畜，因此，被吃掉就太可惜了，而老驴的肉又太老，味道不佳。毕竟，古希腊经济历来都不能提供充足的蛋白质，因此，也就做不到完全放弃驴肉。但因为驴子的数量多，我们可以推断，驴肉在农民的锅里并不那么少见，并非像文字资料中几乎没提及而让人以为的那样；不过，要说到日常习惯性地吃驴肉，也几乎没有任何报道。¹⁰⁸

人们在古希腊时代是否也吃人肉呢？盖仑是那个时代的一位最重要的医生，公元2世纪他在其著作《食物的力量》中写道：“显然，猪肉跟人肉相近，那时人们不是吃猪肉，而是吃人肉；这种做法是很早以前由那些肆无忌惮的旅店主人以及其他的人发明的。”这个证据似乎相当孤立，大概是因为这样的不法行为发生得很少吧。因此，我们应当把人肉从古代的食物清单上抹掉。¹⁰⁹

至于食用动物内脏的情况则不同：就像在大多数社会里那样，一切都是尽量地充分利用。这时，又是文化上的价值来决定，哪些部位令人讨厌，哪些部位好吃。口鼻部、鼻黏膜或结缔组织的碎块在过去和现在大都被加工成香肠，因而在交易时几乎都是被剁碎的。肝或者舌头如今在德国很受赏识，而在西班牙，肠也被视为美味，肺则在波兰被端上餐桌，因为一种已成熟的文化模式就是这么规定的。在古希腊则是其他的部位受欢迎，例如骨髓和舌头。猪的多方面用途和可利用性很大，总起来看，这些优点对它日益普及有决定性意义。也有资料指出，母猪的子宫是一种特别的美味。¹¹⁰

古希腊烹调在许多方面跟古埃及烹调不同。除了对猪的评价与利用不同之外，引人注意的主要是野物很少出现。所以，在古代的雅典周围，除了兔子以外，就几乎没有什么可捕猎的野物。在公元前5世纪和前4世纪的喜剧里，兔子是流传很广和备受欢迎的舞台剧的主角，而兔肉在菜单上是昂贵与

惬意的晚餐的一个标志。烹调方法可能相当精致，有时给兔肉配一种用切碎的芜荑、盐、奶酪和混合调料制成的酱汁。¹¹¹

野猪也很受人赏识，可是它们像鹿一样少，因而只有例外的情况才摆上餐桌。在古希腊是不吃昆虫和其他小生物的，但蜗牛也许是例外。

在离海边很远的地区，缺少可捕猎的野物迫使人们在选择提供蛋白质的食物方面不大计较。因此，在菜单上几乎列着当地的所有鸟类，捕鸟成了一种特别的职业。在雅典的市场上，有云雀、棕鸟、松鸦、寒鸦、麻雀、黄雀和篱雀出售。亚里士多德曾报告说，有一种猫头鹰“味道不够好，不能当菜吃”。如果作反向的推论，我们就可以得出结论，当时人们至少是偶尔品尝猫头鹰。文献提供了很多这样的实例，其中，也有的指出鹤肉的味道不好。除了捕猎之外，养鸟也显得日益重要。首先是鹤鹑、鸽子、鹅和雉鸡受欢迎，而当时鸡还不是那么重要。¹¹²

口味虽然在很大程度上受文化的影响是可以改变的，但是鹤的实例却表明，不好吃的菜在极为不同的社会里却都得到了否定的评价。鹤肉特别老，它的脂肪很快就会变质。鹤肉的味道很快就会变差，很可能古希腊人也像现代欧洲人一样觉得鹤肉不好吃吧。可是在困境当中，人们却不得不去吃那些并不好吃的菜。而当时有钱人爱吃的那些美食，大概如今也同样会让我们觉得好吃吧。

在古希腊烹调的范围内，鱼和其他海味比哺乳动物的肉显然有着更为重要的作用。这并非不言而喻，因为直到不久以前，都有一些种族，他们虽然在鱼产丰富的水边生活，可是由于极为不同的原因，却没有把捕鱼当作其文化上的特点。在南美洲的西海岸或者非洲大陆的西南部，都可以碰到这样的文化模式。印度的印度教教徒不吃肉，也可以从这个方面看出来。

在古希腊，捕鱼有着悠久的传统，可以一直上溯到远古时期。对于古典时代来说，鱼的情况跟鸟和哺乳动物的情况类似：几乎都被捕捉和吃掉。在离雅典不远的阿克莱菲亚小城有一处考古发现，就支持了这个论点。那是一份源于公元前3世纪的价格表，显示了令人惊讶的丰富多彩。尽管英国古代

历史学家达西·施特沃思·汤普森在1947年曾做过一次尝试，分析这份清单，可是无论是他那篇内容广泛的论文《古希腊鱼类汇编》，还是后来的研究工作，都没能给清单上列出的所有海洋动物明确地分门别类。

鱼在古希腊主要是由于肉食缺乏而起着重要的作用，介绍雅典生活的文献资料就表明了这一点。最重要的是在海边直接捕捉的金枪鱼，此外还有软骨硬鳞鱼、鲭鱼、海鲷鱼、墨鱼、鳗鲡和各种鲨鱼。按照鱼的大小，可以整条烹制，也可以只用鱼块。除了这些较大的鱼以外，市场上还有五花八门的小鱼、贝壳、蟹、龙虾和螯虾。¹¹³

古希腊有好几位诗人都叫菲洛克塞努斯，这些人的生平和作品总是让人很难清楚地区分开。他们当中有一位大概是库特拉的菲洛克塞努斯，留下了一系列菜谱。

其中有一个菜谱的做法如下：先在一个平底锅里把橄榄油烧热，接着加两勺鱼酱和一大勺清亮的蜂蜜，跟大约半磅新鲜的小虾在一起烧6分钟，然后用一个滤斗把小虾分出来；再把汤汁久煮至原来的一半，用两茶勺新鲜剁细的牛至叶调味，重又倒在小虾上面；最后再给这道差不多已做好的菜撒上新鲜的胡椒，然后跟面包和色拉一起作为餐前小吃端上桌。¹¹⁴

从烹调方式看，这是一道比较典型的菜。流传下来的配料和方法让人推断出，这道餐前小吃更像是属于一个城市中上层家庭，绝不适合给奴隶或农民享用。这道菜有什么引人注意之处呢？有两种配料如今在中欧已不一定用于烹饪了，那就是蜂蜜和鱼酱。

先说蜂蜜吧。在口味的文化特色上，除了原来提到过的以外，还有另一个方面很重要：不受这种特色的影响，人类以及许多动物都对甜味有一种心理上的亲和性。在古埃及是以海枣的糖汁为主，而在古希腊则是蜂蜜，远古时期人类就已经在系统地采集蜂蜜了。在选择甜味剂方面，地理上的基本条件起着决定性的作用。¹¹⁵采集蜂蜜或者养蜂采蜜很辛苦，蜂蜜在城市的市场上因而也比较贵。所以，蜂蜜是一种高档的产品。正因为这个原因，就用蜂蜜来进行烹调。今天，在地中海和中欧地区的烹饪中，甜咸结合只不过是偶

尔采用；可是，在东欧和中国的文化区域内却传播得很广。

除了蜂蜜以外，菲洛克塞努斯的菜谱还提到了一种在古希腊被称为“嘎洛斯”的鱼酱。据老普林尼说，他曾查找过拜占庭的农艺书，这种鱼酱的做法如下：“先拿大小均可的鲷鱼、鳕鱼或鲭鱼，或者把这些鱼混合起来，放进一个碗里，然后给每1/4舍非尔（英制容量单位，1舍非尔合36.37升。——编注）的鱼揉入6意大利磅的盐，把鱼和盐搅拌好，放一夜，再放进一个陶罐中，将陶罐置阳光下敞口曝晒两三个月，不时地用一根木棍搅拌，随后滗去液体，加盖并贮藏起来。”

这种鱼酱不仅适合在烹调小虾的时候使用，而且，在烹制各种各样的菜时都可以用。古希腊早期就已经知道了这种鱼酱，它深刻地影响了古代烹调，一直到古罗马时代晚期。在东南亚的广大地区，比如在柬埔寨或越南，如今仍然是用类似古典时代的方法制作这种鱼酱。这种调味酱有可以久放的优点，而且，许多平时难以利用的部分（如鱼骨、鱼鳍或内脏）均有用，在使用时可以提供蛋白质而不至于损失掉。况且，这种调味酱装在古希腊的双耳陶罐里很方便运输，因此可以通过全国范围的贸易缓解内陆的蛋白质供应不足。¹¹⁶

总之在古希腊，海产品比肉食重要得多。对它们可以利用所有可支配的品种，尤其是鱼酱，成了饮食的一个基本成分。虽然几乎没有资料谈到下层民众的饮食，但如果把鱼酱跟面包或谷物一起吃，鱼酱在这儿也许就是饮食中唯一的动物性成分。

让我们再来看看植物性食物吧。水果和蔬菜的种植最初主要是在安纳托利亚，也就是在今天的土耳其得到高度的发展。它们从那儿传到了希腊。较为古老的植物品种，在冰河纪晚期从欧洲消失了，却在安纳托利亚幸存了下来。这时，它们又从那儿回来了。

总起来看，在公元前10个世纪内的希腊，水果和蔬菜的栽培一直在改进。苹果得到栽培，榲桲和石榴也同样。这三个品种都被纳入“梅仑”这个总名称下。送一个“梅仑”被视为爱的证明，“梅仑”也是对满面红光这种健康状态的一个普通比喻。李子、葡萄、梨、酸樱桃和甜瓜是人们熟悉的另外

一些果子。桃金娘、桑葚和黑莓被视为人工培植的重要浆果。山楂、杏仁与核桃构成了许多甜品的基础。橄榄很少整个儿吃，它们是古希腊油料生产的原料，因为当时只有很少的动物性油脂，这就显得越发重要。

海枣虽然深受欢迎，但是必须进口，因而对于大多数人来说太贵了。但因为海枣至少在早期被视为文化较发达的埃及的象征，所以许多人宁愿付很高的价钱。¹¹⁷

蔬菜是古希腊烹调的另一个重要部分。罗勒、莴苣、苋菜、芸香、白菜、独行菜、甜菜、滨藜、大蒜芥和酸模在古代就已经众所周知，这些植物在文献资料中也曾被提到。还有其他种类的蔬菜想必也曾很重要，可是它们显然太常见了，不值得在优秀的文献资料中提及，而考古的发现也缺乏。所以，虽然对洋葱、大蒜、芹菜、莳萝、独行菜、茴香和芦笋都很少提及，但是，它们在古希腊的日常饮食中恐怕都起过重要的作用。

根据资料，还有另外一些蔬菜品种主要是贫困阶层的居民食用。其中，有阿福花、香叶芹、雪维菜、景天、野蒜芥、田芥菜和海葱，尽管海葱含有会影响心脏的甙。此外，还有根部可食用的飞廉。¹¹⁸

这里列举的植物虽然大都很有营养，但是由于纤维素含量高，往往很难消化。而且，其中几种因为含酸量高，并不怎么好吃。所以，吃这些植物的主要是生活水平低下的广大民众。

在古希腊社会里，许多人都很贫困，按照当时的经济状况和天气来说，甚至是大多数居民都很贫困。这么说是因为大多数成年男子，也包括干活的奴隶在内，只有在收成好的年头才能吃饱饭，而许多妇女、儿童和老人即使在丰年也得不到足够的食物。在经常降临的灾荒年头，那就几乎是所有人都深受食物短缺之苦。¹¹⁹

古希腊烹调也深受缺少动物性食物之苦。因此，生活中必不可少的物质，尤其是蛋白质，并非总是有充足的供应量。所以，豆类在这里也是提供植物性蛋白质的最重要的作物；而且，它们即使在贫瘠干旱的土地上也生长良好。豌豆、鹰嘴豆和菜豆都很重要，但是远远不及扁豆。豆类中还包括含有蛋白



图 13 收获橄榄。Antimenes 画家的阿提卡黑纹花瓶画，公元前 520 年前后

质但味道很苦的羽扇豆。如果谁不得不吃羽扇豆的话，那就成了一种赤贫的标志。文献证据肯定了这一点，但另一方面又可以证明，极端的贫困经常是当时社会的现实。¹²⁰

谷物构成了古希腊基本供应的支柱。以种植大麦和简单的双粒小麦为主。人们用双粒小麦烤面包，而大麦主要是用来煮粥或者做汤菜的配料。

我们可以认为，这两种谷物就满足了人们所需热量的绝大部分。面包很受赏识，有许多种制作方法；跟在古埃及的发展相类似，人们也了解烘烤面包的促进剂。

引人注意的是面包与粥都传播得很广。但是，既然面包更容易消化更好

吃，那为什么还吃粥呢？原因就在于火和炉灶的普及。古希腊就已经知道了木柴的短缺，总是生着一个火对于许多人来说费用太大了。因此，在古代以及后来的很长时间，面包与粥之间的对比都反映了贫与富以及城与乡之间的对比。¹²¹

饮食的一个综合成分是饮料，可是，古希腊对饮料仅仅知道有限的品种。含酒精的饮料常见的是葡萄酒和啤酒，而蒸馏当时在希腊还不为人知。葡萄酒作为浓烈的利口酒，可以是贵重的高档产品，也可以是简单的日常饮料，酒中往往掺一些水；消费者有许多品种可选择。啤酒在古希腊却不是日常饮料，而是用作药物，比如，治疗咳嗽和寄生虫病。在饮食的范围内，啤酒只是在某些地区有比较重要的作用，比如在马其顿。¹²²

在审阅相关的资料和文献时很容易产生这样的印象：葡萄酒在古希腊绝对是最重要的饮料。可是从古希腊的实例来看，这种判断并不符合这样的认识：这个时期的经济结构明显带有短缺经济的许多特点，所以水肯定是主要饮料，甚至有可能是妇女、儿童、穷人和奴隶的唯一饮料。亚里士多德所作的考察甚至得出结论，许多自由男子也是饮用清水。这位跟亚历山大大帝同时代的人写道：“大海里含有可饮用的水，显然，这些水可以过滤出来。为此，人们进行了下述试验：先用薄蜡做成桶，把桶密封起来，再把它空着放进海里。于是，它在一天一夜里就吸纳了不少水，而这些水显然是可以饮用的。”¹²³这位哲学家在说“可以饮用”的水时几乎没提哪只桶里的水是给奴隶饮用的。因而，可以这样认为：生产技术的水平所限、社会结构的差异、啤酒的缺乏以及收成的剧烈波动，想必都导致了顶多是自由民当中的成年男子才能定期地消费含酒精的饮料，而水则绝对是广大民众的主要饮料。

结论就是绝大多数古希腊人主要吃粥和蔬菜并喝水，而且通常都是在集体里，遵循一定的规则。这种集体是按照村子或者大地主的各自地位而形成的。共同用餐在这里成了社会的生活中心。在沿海地区，饮食主要依赖于鱼类的供应。在城市里，日常生活的许多方面也都是围绕着饮食打转，而且是围绕着共同的饮食打转。共同用餐经常是在相同性别的圈子里进行。在所有

的业余活动当中，群体的饮食占据了最重要的地位。但是，研究工作对这个课题历来并不重视，这实在令人惊讶，而且，饮食在古典文献中也占有重要的地位。

一种复杂的饮食文化是由极为不同的因素构成的。为了让这样一种文化能够发展，就需要有一定的连续性。活跃的社会发展和公元前10个世纪内的肉食供应减少，更重要的还有农业经济状况的剧烈波动，都妨害了这种连续性。可是，有一种成分对于古希腊饮食文化是重要的，而且能用不多的花费来实现，那就是餐具。陶制器皿品种繁多，在较富裕的家庭里也使用贵金属制作的厨具、饮具和餐具，这就导致了一种餐桌文化，让简朴的共同用餐也能变成节日性的“演出”。¹²⁴希罗多德曾指出，社会的群体以及种族是多么认同食物以及进食的方式。他的《历史》一书就是按照各民族如何吃喝来区分他们的。

到底是什么构成了希腊饮食呢？它跟埃及的形式有什么不同？出于不利的传播环境所要求的小心谨慎，我们可以表示这样的观点：古埃及人的餐桌往往更丰盛，它主要是提供了更多种肉和肉类产品以及水果，而谷物在营养体系中所占的巨大优势则是同样的。

不过，文化的成分比物质上的因素差别更大。无论在古希腊还是在法老时代的古埃及，共同用餐对于劳动大众来说都是表明身份和社会构成的最重要的因素。

在分析中上阶层的饮食习惯时，很重要的质量差别就显露出来了。古埃及更为严格的等级社会在这方面死板地遵循法老的榜样，贵族和富裕农民的饮食文化并没有显示特殊的独创性，而古希腊人的宴会、酒会和聚餐则为一种新的自我体现创造了基础，它不是针对个人，而是针对社会群体和国家。社会规范以及形成一种独特的餐具文化，至少有跟选择食物同样大的作用，这为形成一种民主的餐桌文化和社会文化作出了重要的贡献。

第四章 面包和游戏

——古罗马帝国的世界

公元前2世纪，古罗马时代准备接受古希腊的遗产。因此，罗马正好处在一条从早期的发达文化到欧洲西方国家的历史发展路线上。

亚平宁半岛在地中海地区最初只处于次要的地位，因为在文化上起主导作用的权力中心仍然是希腊地区的小国和城邦。据传说，罗马城创建于公元前753年。直到公元前510年，它一直处在埃特鲁斯坎人的统治之下。埃特鲁斯坎人在希腊与意大利之间起着重要的文化中介作用，这也涉及了饮食方面。

在埃特鲁斯坎时期之后，罗马逐渐上升为一个跨地区的重要政权。它在半岛上的势力范围不断扩展，在布匿战争的进程中，公元前3世纪末，罗马一直扩张到了非洲大陆。在恺撒的领导下，罗马军队向北方挺进，公元前58~前52年占领了高卢。在图拉真的领导下，帝国于公元117年实现了它最大的扩张。一百多年以后，帝国开始衰落，可是又延续了大约两个世纪，才在民族大迁徙的混乱中灭亡了。

在此处要对古罗马饮食文化作详尽的分析是不可能的，因为这个时期延续了一千多年，其文化始终处于变动之中，在图拉真的领导下，帝国从英国北部经过摩洛哥直达埃及、波斯湾和克里米亚半岛。

在这片统治地域的几乎每一个较大的城市里，当时都有罗马的官员以及罗马的士兵。在通常的情况下，罗马文化也属于他们随身所带的“行李”。然



图 14 古罗马时代日耳曼地区的饮食文化，有时跟意大利的情况差别不大。在沙发上用餐。首席主教的墓碑，公元 1 世纪

而，这些官员和士兵虽然都自称是罗马人，却有许多人并没有去过罗马，而是仅仅听从罗马的指令。他们很可能是埃及人、英国人或者斯拉夫人，一开始他们的生活与各自的文化密切相连，然后，就越来越多地把罗马的文化要素结合进自己的日常生活之中。

尽管有多种文化的影响，但毕竟还是有一个明确的地理和文化中心，那就是罗马城。罗马长期看希腊，而世界则看罗马。由于这个中心角色及其巨大的辐射力，下面主要谈一谈公元前200年至公元200年的伟大的古罗马时代，同时也涉及古罗马时代的日耳曼地区。

饮食文化总是跟一个社会的结构有着密切的关系。古罗马及其帝国主要包括以元老和骑士为主的上层以及自由的平民和不自由的奴隶。但是，比这种阶级划分更重要的，是以自由的平民为一方和不自由的奴隶为另一方的两方之间的对抗，而不是各个阶级之间的相互对抗。¹²⁵但尽管如此，社会还是剧烈地分化了。而且，巨大的地区差别占了上风；这样，在埃及或西西里岛的奴隶就比在高卢或莱茵河畔的奴隶人数多得多，也更加重要，而在后者那里，由于自然空间和天气的先决条件所限，而未能组织起种植谷物的大庄园。

尽管有省城的罗马化，地区的文化模式仍或多或少明显地继续存在。这一特点在烹调方面特别显著，因为文化的惯性力量在饮食习惯方面影响特别强。在一些地区，地方的特殊形式消失了，而在别的地区，它们仍然占主导地位。因此，犹太文化在当今的以色列和巴勒斯坦地区依然影响着社会生活的许多方面。

在“圣经”时代，以色列是围坐在矮桌旁用餐的，而且，是凑着一个放有面包的共用的碗用餐。面包和扁豆以及家畜产品构成食物的支柱，这跟古罗马人有根本的不同。

而且，那些取得优势的食物规范占统治地位，它们至今依然对虔诚的犹太人有效。它们不仅禁止食用动物的血，还禁止食用绵羊的大尾巴、内脏油脂或猪肉。每一种非偶蹄和不反刍的动物的肉都被视为是不洁净的，此外，还有那些没长鳍和鳞的水生动物。影响饮食文化的还有安息日的烹调禁令。

所有这些因素都对古罗马的影响有很大的免疫力。¹²⁶

总之，饮食文化中各种不同的地区因素有一些能保持下来，而另外一些则由于经济结构的特点而衰亡了。先是随着第二次布匿战争，自由的古罗马农民遭受了一次重大的损失，许多人无力对付大庄园的竞争而迁入城市。即使在各个行省，大庄园也在胜利进军。¹²⁷在这种发展进程中，饮食文化出现了一种日益增进的统一化，想必这导致了一些特殊形式的消失。

有一种基本因素曾对饮食文化产生了决定性的影响，它在古希腊以及之前的发达文化中也占主导地位，那就是相当剧烈的收成波动：平均七年内就有两次庄稼歉收。正是在这种背景下，奥古斯都及其追随者提出的口号“面包和游戏”才有了意义。不是挥霍和奢侈处于中心的地位，而是赤裸裸的如何活下去的问题。罗马在奥古斯都时代有大约80万居民，为了养活这么多的人，就需要有巨大的后勤保障。这种供应的基础从公元前30年起才比较稳定，埃及并入帝国之后，就开始有很高的谷物税不断地交给罗马了。¹²⁸

除了经济和政治的因素之外，还有哪些文化的因素影响了古罗马人的饮食呢？饮食文化只有一部分源于古希腊的榜样。而且，一些古希腊的因素也得到了彻底的修正。归根结底，许多方面仍然是一团漆黑，这点也适合于古罗马烹调。虽然有许多美妙的浮雕绘画，譬如说在墓碑上，但这些画就像大量的文献资料一样，都是理想化的。¹²⁹

至少可以肯定，粮食、橄榄油以及葡萄酒和当地出产的蔬菜，构成了古罗马饮食的基础。这些食物显然满足了热量需求的90%以上。“葡萄酒”事实上起着重要的作用，可是，这个概念包括了一大批饮料，跟今天说的葡萄酒有很大的不同；而且，葡萄酒里往往配了一些添加料，其中有蜂蜜和松香，有时也用石灰、大理石和石膏，以便给葡萄酒另一种口味，或是让它的外观像一种乳状的、浑浊的或者清亮的饮料。在葡萄酒里也经常加调料，这样，它的口味就像利口酒或者甜热红酒了；我们知道的葡萄酒总共有50种以上。¹³⁰

饮食的支柱是谷物。即使在古罗马，面包与粥之间的数量对比也反映了贫与富以及城与乡之间的对立。面包是用普通小麦及其富含脂肪和蛋白质的

特殊品种——斯佩尔特小麦烤成的，而煮粥主要是用大麦。¹³¹从大约公元前180年起，首先在罗马，后来也在别的城市，出现了大型面包坊，向民众供应小麦面包。在乡村，粥仍然最为重要。

加图在他的教科书《农书》中形象地描述了意大利庄园的主要情况。这位死于公元前149年的政治家和学者写到了当时的伙食定量：“每一个工人在冬天一个月可得到4斗小麦，也就是35升（古代计量单位。——编注），而在夏天则得到40升。那些不干体力活的男子，也就是监工、牧人等，只得到3斗。”如果考虑到一个工人要吃饱每年就得需要大约220升粮食，那么，这个数量已经相当可观了。工人总能吃饱，甚至还可以剩余一部分用来交换其他物品。但如果一个工人还得用他的定量去养活家人，那么这个数量就很少够用了。定量总计为每年450升——足够一对夫妇也许再加上一个孩子吃的，但是，再多的人就几乎无法养活了。而牧人和监工甚至总是不够吃。

加图继续写道，谷物由工人们自己磨碎，煮粥和烤面包都是在工人的家里进行的。

按照加图的说法，奴隶得不到原粮，只是烤好的面包，冬季每天4罗马磅，也就是1.3公斤，春天开始在葡萄园里干活时，每天得到5罗马磅。此外，奴隶的饮食还包括质量较差的橄榄或者放在醋里腌制的蔬菜。

工人们得到的饮料是葡萄酒或葡萄渣酒。加图写道，葡萄渣酒是从已经榨过汁的葡萄渣浸泡的水里提取的。这种葡萄渣酒在葡萄采摘后的最初三个月里饮用，对此没有规定定量。

乍看上去，好像是工人总有可能消费大量的含酒精饮料，可是更仔细的考察却表明，名为葡萄酒的饮料仅为一种副产品，顶多只含少量酒精。而且，这少量的酒精并不会醉人。不过，为了给劣质的水消毒，使其可以饮用，略含酒精的饮料也就足够了。

不同于葡萄渣酒，正规的葡萄酒是按照季节发放的。这种一年四季的节律对欧洲前工业时代的饮食曾起过突出的作用。罗马工人从12月起每天得到

1/4升葡萄酒，在春天则得到1/2升，在夏天甚至得到3/4升。如果碰上了一系列的乡村节日(其中主要有农神节等)，在原有定量的基础上还可以额外得到特别分配的补充。

在加图那个时代，地主家族主要是由于葡萄酒出口而繁荣兴旺，可是随着各行省罗马化的发展，那里自己也能种植葡萄了。由于意大利庄园的状况恶化，原来的定量就被扣减了。¹³²

加图也对饮食方面作出了深刻详细的描述。我们从加图那儿得知，工人们得到谷物，进行加工，由此看出他们并不总是由中央供应做好的食物。所以，他们不得不主要是跟他们的家人一起用餐。至少在晚上，男人们在自己的家人中间吃饭，而中午，他们只是跟工友们一起随便吃一顿简单的饭。这样的一顿饭有可能是发面饼和橄榄。与此相反，奴隶们得到的却是烤好的面包，因为他们大多没有自己的家。大部分奴隶是集体居住，因而用餐也就相应地在群体里进行。

在庄园里，饭菜主要是谷物产品、橄榄或橄榄油、蔬菜以及一些葡萄酒。肉食只占次要的地位，许多人实际上从来都吃不到肉。鱼酱在古希腊时代就已经是提供蛋白质的最重要食品，在古罗马时代也跟奶酪和咸鱼一样十分普及。这种鱼酱叫“加鲁姆”，主要是用盐腌过的金枪鱼和鲭鱼的内脏。¹³³鱼酱是古罗马烹调从其古希腊榜样几乎未加改变地吸收过来的不多的饮食要素之一。在阿尔卑斯山以北位于莱茵河与多瑙河畔的行省，并不需要鱼酱提供蛋白质，因为那里有足够的野物，主要是有许多草地，因而有可能使得肉食供应明显较好。所以，鱼酱也就未能从古罗马烹调要素表中成功地跃入中欧的中世纪烹调要素之中。古罗马城市里的情况看来比乡下的情况具体得多，这主要涉及大都市罗马。通常，古罗马人无论男女，每天都吃三顿饭。起床后就直接吃早餐，十分简单，大多是面包和蜂蜜或奶酪。大多数人在吃早餐时喝水。午餐也很简朴，吃的是面包，按照各自收入的情况，也有人吃凉肉和水果，另外上一些低度葡萄酒。真正的主餐在傍晚或晚上。这里总是一种斯佩尔特小麦面饼最重要——这种主食在公元前2世纪被面包部分地排挤了——



图 15 公元 200 年前后的伊格尔石柱上，一次家庭宴饮的浮雕

在此基础上有葡萄酒、青菜、洋葱、大蒜、奶酪和水果，难得见到肉，肉一般是煮着吃，较少煎焖或者烧烤。¹³⁴

与古希腊的一个很大区别就是进餐者的组成不同：只要有可能，妇女和儿童都是跟男人一起吃。这个区别在社会的继续发展方面意味着一个质的飞跃。¹³⁵

饮食体系内的其他因素则顶多只是显示了跟古希腊有很小的区别。因此，在古罗马吃饭时人们也只是用右手。左手被视为是不干净的，因为要把它用在特定的身体卫生方面，而当时还没有卫生纸。其他类似的情况是餐具的使用。在古罗马，用餐通常是坐在桌旁进行的，由家庭主妇或者奴仆伺候男人以及全家。¹³⁶但归根结底，关于古罗马人的日常用餐也只有不多的资料。经常提到的宴会也像主餐那样叫“策纳”，这在图画中得到了更清楚的表现。

宴会大多在家里举行，也就是在私人的范围内。在古老的罗马，这就是最重要的社会设施。出席或举办宴会是一种重要的业余活动。除此以外，宴会也是合适的场合，以便处理私人的、商业的以及政治的事务。跟古希腊的酒会不同，宴会表现出一种进一步的发展：一方面是妇女不再被那么严厉和坚决地排除在外，另一方面是宴会并非上层社会所专有，在平民中也广泛普及了。

组织、举办宴会和邀请宾客都要遵循规定的模式。公元 170 年前后，古

罗马作家奥鲁斯·格利乌斯曾描述过一次典范性的宴会。它由四个要素构成，“因为这样它才会在所有的方面完美无瑕，那就是要有和蔼可亲的人参加，还有考虑到一个合适的场所，一个恰当的时间，以及一桌精选的饭菜”。格利乌斯继续写道，重要的是进行令人愉快的交谈，不要邀请喋喋不休或一言不发的客人。这些因素往往比饭菜本身更重要。格利乌斯继续说：“……饭菜本身并不需要精心挑选，只要卫生和好吃就行。”¹³⁷其他资料也报告说，客人的配合对晚宴的成功十分重要，不妨谈些逸事助兴，随便讲些什么。此外，舞蹈表演和音乐也有重要的作用。当然了，主要还是饭菜。在房间中央摆好小桌子，由家庭主妇，家里如果有奴仆的话就由奴仆，用盘子上菜。靠近桌子，宴会的参加者倚坐在半高的沙发上。¹³⁸社会的成分是宴会的一个综合的、最重要的组成部分。它影响了许多古罗马人的生活质量，具有肯定要比当今福利社会的电视节目更高的质量。

宴会上的菜品种很不一样，这取决于东道主的收入、市场的供应以及当时是在什么地区。有十分丰盛的宴会，但是跟古希腊或古埃及的情况相比，古罗马的饮食文化却明显地落后于它们的能力。归根结底，宴会的交际性比饭菜更重要。

这种不大讲究也曾是学者们辩论的对象。因此，曾有人士批评种植芦笋，认为顶多吃野芦笋就够了。老普林尼谴责从国外购买食物和鲜鱼是挥霍。在公元前2世纪末，斯多噶派的哲学家波塞多尼奥斯说，饮食有节制是古罗马习俗的一个特点。¹³⁹

在文化的变迁和转换过程中，在发展的进程中，显然有更多起点较高的古希腊烹饪文化影响传到了罗马。比如，据传是采利乌斯·阿皮修斯写的一本书就证明了这些影响的存在。这本书很可能是在公元前27年开始的古罗马帝国早期撰写的。¹⁴⁰在分析阿皮修乌斯的这本烹调书时，主要是那些从东方传入的调料和药草引人注目。人们偏爱用胡椒，整粒使用或是在研钵里碾碎，还有香芹、茴香、大蒜、洋葱、芸香、香菜和牛至，尤其是鱼酱。¹⁴¹

对于烹调的文化体系来说，配料固然很重要，但烹制技巧也起着同样大

的作用。究竟怎么使用各种成分呢？有一个菜谱作出了确切的指导，教给人们如何把鸭子、山鹑、斑鸠、鹌鹑或鸽子做得美味可口。

按照阿皮修斯的介绍，厨师的做法如下：“清洗并切碎禽鸟，将其放入一个陶罐，加进水、盐和茛苳，煮至半熟。趁着肉还硬，把它取出，放进一个小锅，加入油、鱼酱、一把牛至叶和芫荽。等到差不多烧熟了，再加些葡萄酒上色。把胡椒、独活草、香芹、芫荽、芸香、甜葡萄酒、蜂蜜混合成一种调味汁，在禽鸟肉上浇上它的原汁和一些醋。再把调味汁倒入一个锅内加热，用生粉勾芡，把禽鸟肉和酱汁放在一个盘子里端上桌。”按照调料的不同用量产生的一道菜，可以有辣甚至极辣的口味。甜和酸可以结合起来，以便改变肉本身的味道。这种技巧也可以用于烹制平时不大爱吃的动物肉，原本味道不佳的鹤肉就是其中的一种。阿皮修斯没有多作解释，只是说用这种动物同样可以做出一顿美味的饭菜来。¹⁴²



图 16 古罗马时代的厨房及厨具

古罗马烹调在这段时间总是创新，其目的是掩盖个别食料的真实性质。比如，有的名厨就擅长将四分之一只猪显现为禽鸟，或是把人们特别赏识的一只母猪的乳头烹制成鱼端上桌。佩特罗尼乌斯曾创作了一本流浪汉小说，他在书里就描写了一个远近闻名和受人欢迎的厨师：“没有人像他那么神奇。只要你愿意，他就可以用母猪的乳房给你做出一条鱼，用动物油脂做出一只鸽子，用火腿做出一只斑鸠，用一条猪腿做出一只鸡。”¹⁴³可以相信，当时至少有时候就是这样烧菜的。

像烹调方法同样重要和具有表现力的是饮食环境。马克罗比乌斯是古典时代晚期的一位作家，他留下了对一次丰盛宴会的描述，那个宴会是恺撒时期教士们一次聚会时举行的。¹⁴⁴那些饭菜是否严格按照所述方法烹制的，如今已无法查考。可是这个实例给人一种印象：当时大致是怎么回事。在宴会上，引人注意的首先是丰盛的餐前小吃：海贝、牡蛎、贻贝、芦笋上一只鹌鹑、一只炖鸡、板栗和一种用贻贝与牡蛎做成的调味汁。这些食物端上桌供享用。此外还上了甜葡萄酒。精致可口和花样繁多也是第一道菜的特点，它又是用贝类做成的。另外还有海鱼、莺鸟、野猪里脊肉、禽鸟和野味的肉末酱。如果谁还没吃饱，那就最后等主菜。因为这时有猪肉片、五香鱼片、鸭子、兔子和烤家禽端上桌。每道菜都是盛在盘子里端上来的，每一位教士都可以品尝。客人舒适地倚坐在3个铺位上，它们呈马蹄铁状排列在餐桌的周围。每一个铺位上又有3个座位，因而，一次堪称典范的盛宴都是有9位客人参加——这正好是缪斯女神的数目。有奴仆在旁伺候，饭后则畅饮葡萄酒。¹⁴⁵

在马克罗比乌斯描述的饭局里，男人们或坐或倚，吃得既惬意又丰盛。跟古希腊时期的情况相比，在古罗马饭菜更重要，而酒类饮料和一起饮酒则意义不大。

大吃大喝的现象在古罗马帝国主要集中于罗马城，因为特别是在帝国的扩张阶段，有非常多的钱涌入这个都市。公元前184年，加图在一定程度上成功地限制了奢华之风。公元前161年，一项法令规定了一次宴请不准超过3人，只有在集市日，才允许邀请5个客人。在公元前2世纪中叶，对一次宴

会的开支也作了明确的限制——这表明，这些规定都曾被逾越。直到公元前1世纪中叶，按照可信的计算，宴会所准许的开支提高了大约75%。这些开支较少体现在饭菜的数量上，而主要是体现在质量上，或者说体现在人们以为是质量的方面。黑海北部出产的鱼子酱，罕见的鱼类，肥得流油的土拨鼠，或者少见但不一定味美的禽类，都扩展了这些豪华宴会的花色品种。梅特鲁斯·西庇阿曾在一次宴席上要了一盘鹌鹑，竟花了6万塞斯特蒂厄姆，这是当时一个士兵年饷（480塞斯特蒂厄姆）的125倍。¹⁴⁶

除了烹调奢侈的趋势以外，引人注目的是古罗马的许多菜谱都偏爱甜味。当代大多数欧洲烹饪都是把甜味餐前小吃和咸味的主菜分开，而在古代，这两种口味的食物却常常混合在一起。对甜味的普遍亲和性是受文化的影响所致，因为所有哺乳动物都像人一样对甜食有一种生理决定的偏爱。¹⁴⁷蜂蜜是前工业时代社会主要的、往往也是唯一的甜味剂。有些资料经常提到蜂蜜，因为它是一种奢侈品，深受人们喜爱。但是由于采集蜂蜜和制作蜂蜜产品的成本很高，买蜂蜜得花高价钱，所以，经常和大量地消费蜂蜜对于民众来说显然太贵了。¹⁴⁸

所以，用蜂蜜做成的菜就特别有吸引力。加图曾提到一种加了蜂蜜的奶酪酥饼，还有用奶酪和斯佩尔特小麦加蜂蜜做成的小丸子。此外，还有在猪油中煎过的薄片加蜂蜜并撒上罂粟籽。节日里，一种蛋糕也很受欢迎。这种蛋糕是供奉神明的，祭祀过后就吃掉。加图叙述了其制作过程：“在一只研钵里磨碎两磅奶酪，磨细后再加一磅精白面粉，如果你想要嫩一些的，就只加半磅面粉，与奶酪充分搅匀；打一个蛋进去，仔细搅匀。这样就形成了一种圆形干酪，把树叶放在下面，上面再扣一个碗，放到热灶上慢慢烘烤。”¹⁴⁹

最后，还可以用蜂蜜制作饮料，如蜜酒、蜂蜜葡萄酒，尤其是蜂蜜果汁，而后者相当出名。传说人们在新婚蜜月里特别爱喝蜂蜜水。¹⁵⁰

特色食品和地区特产的清单不胜枚举，研究工作还远远没能补足。比如，狗肉在罗马有时就很受欢迎。烹制狗肉的方法与烹制兔肉一样。许多菜的消费在文献资料里往往只是间接显示出来的。普林尼曾顺便提到，昆虫的蛆若

是先用面粉和葡萄酒喂肥,那味道就好得多。这些蛆虫显然做过一些人的食物。

但是,总起来看,蛆虫和狗在古罗马烹调里只能说是无关紧要的部分。¹⁵¹

正如上面已经提到过的,行省的饮食有一部分跟罗马的根本不同。跟罗马相反,在莱茵兰地区,实际上根本不吃猪肉,出土家畜的骨头80%以上是牛骨,而在意大利却又根本不吃牛肉。啤酒,或者不如说是一种用大麦或双粒小麦酿制的克瓦斯酒,在意大利无人知晓,而这种饮料在莱茵兰地区却很受欢迎。¹⁵²

有一系列饮食文化的要素是局限于一定地区的,由于经济原因而未能在整个帝国普及。反之,凡是在古罗马的移民区出现之处,都发展起了多样化的餐饮业。古代的“塔维纳”,按照字面意思可译为“木屋”,是德国的饭店或“木屋”的先驱。这个词是从“木梁”衍生出来的。早期的饭店还有其他多种名称,其中有一个表示的就是“带马厩的饭店”。比如,在庞培就曾出土过这样的饭店。公元79年,维苏威火山把这座当时有一万居民的城市夷为一片火山灰和熔岩。而出色的考古发现让人得出结论,当时的餐饮业是多么富有层次。许多小酒馆显然提供热饭热菜的服务。这种生意很兴旺,因为当时许多家庭都没有自家的灶台。虽然中上阶层的成员专有高档的酒店,但大多数酒店却是平民经常出入的地方。当时的政策曾再三企图遏制这些酒店的扩展,以防止有可能发生的阴谋集会。

通常情况下,小酒馆都有一个厨房,面朝街是一个敞开的餐厅。其设施有灶台和火炉,有时甚至还有卧室。在顾客区有餐桌和椅子,往往也有沙发。店内供应的大多只是很简单的食物:面包、橄榄以及一些肉食,还有葡萄酒。¹⁵³在古罗马时代的莱茵兰地区,小酒馆往往开在大街旁,尤其是靠近交通枢纽和驿站的地方,但也有些开在兵营前。因为兵营里禁止女人出入,于是,士兵们就在小酒馆里跟女人相会。这些小酒馆往往是多种经营,也可做妓院。这样的酒馆数量很多,即使普通的士兵也有钱光顾。

除此以外,在古罗马帝国还有介于饭店和旅馆之间的混合形式。它们是私人或公共的饭店,在圣地附近、城里、大庄园和别墅区周围或者公路边,

免费或者有偿地款待外来人。在古典时代晚期，还有一种救济院，那是与教会和修道院结合在一起的饭店。

此外，在整个帝国还广泛散布着同业公会；在古典时代，这是指行会或男人的互助会。这些组织由自由人但有时也由奴隶组成，他们从事同一个行业，崇奉同一个神明。同业公会发展成了古典社会的一个支柱。人们在同业公会里举行豪华的宴会，平时也大多在那里一起用餐，因为交际在日常生活中起着很大的作用。¹⁵⁴

在饮水方面，古罗马社会遇到了新的问题。城市扩大了，河流更脏了，人们对水的需求量也更大了。把水从山里引来的大型管道设施的建成是供水方面的一个重要突破。公元前312年，罗马的第一条远程输水管投入使用。在全盛时期，有14条宏伟的渡槽，每天把大约10亿升水送进城里。¹⁵⁵ 这些水虽然大部分是供应数量相当多的公共与私人浴室的，但是，归根结底，正是对饮用水的需求给建设耗费巨大的引水设施以决定性的推动。¹⁵⁶ 在时间的进程中，人们对水质的敏感性日益增强。公元1世纪末，水工专家塞克斯图斯·尤罗斯·弗隆蒂努斯在一篇依据事实的报告中谈到罗马的供水问题：“因此，决定把所有的管道分开，然后给它们分级归类，让马西亚对整个饮用水供应发挥作用，其余的依照水质按顺序各分配一个合适的应用领域。例如，老阿尼奥的水由于多个原因不利于健康，所以就用于园子的灌溉以及城里一些较粗的服务。”¹⁵⁷

水在古罗马饮食中也起着重要的作用。虽然一再说古罗马时代的人很爱喝葡萄酒，但是，提到古罗马人吃早餐时把面包浸在掺了水的葡萄酒里时，还是令人起疑，而且，并没有相关的混合比例的数据。也许，只是往水里掺入很少量的葡萄酒吧。吃晚餐往往也是这种情况，因为晚餐时确定酒的混合比例的人有相当大的回旋余地。¹⁵⁸ 雅克·安德烈是研究古罗马时代饮食的专家，他在1961年就得出答案，水是古罗马人的天然饮料，而葡萄酒对于多数居民来说顶多只是在节日才有意义。¹⁵⁹

在饥荒时期，比如当收成不好或者打仗时，一方面是葡萄酒对于许多人

来说太贵了，更多的人完全靠喝水解渴，而另一方面，士兵则得到更多的葡萄酒。¹⁶⁰在水质方面，一方面是罗马与富裕的省城之间有很大的差别，另一方面是罗马与农村地区或周边小镇有很大的差别。无论如何，根本不可能用洁净的泉水来全面地供应帝国。因此在高卢农村，水是用桶和罐子保存的。在特别的场合，这里是喝啤酒而不是葡萄酒，但通常饮用的大多是水。¹⁶¹从公元1世纪起，科隆开凿了一条差不多90公里长的渠道，从艾费尔山引来清泉水。大约有300年之久，每秒钟都有多达200升的水被引到公共的水井和私人家庭里。¹⁶²南方富足地区的生活水平要明显高于北方，那儿把融化的雪水视为特别好的饮料。埃及一位官员特奥凡的账目就表明，4世纪，在巴比伦除了葡萄酒外也能买到雪水。¹⁶³帝国南部城市的民众所居住的那些单调的出租房，仅有很少接通了中央的供水设施。得从泉井那边引水，才不至于太浪费。¹⁶⁴在那些比较高级的住宅里，水虽然很充足，但是也隐含着危险，因为水管设备都是用铅或者铅合金制造的，所以造成水中有毒。¹⁶⁵

可以确定，跟古希腊时代一样，这时民众的主要饮料同样是水。妇女、儿童，穷人和奴隶，也就是总计70%以上的居民，从来或者几乎是从来都不喝别的饮料。

古典时代晚期，古罗马文化也包括古罗马烹饪出现了最后的繁荣。民族大迁徙破坏了这种文化的一部分，而其他的部分则在中世纪早期被吸收和改造了。到底是哪些成分得以保存下来了？首先是餐饮业的突出地位。但也有其他因素保持了主导地位。古罗马烹调所起的作用，是在以东方的古埃及和古希腊为一方、中世纪的西方基督教为另一方这两者之间搭起桥梁。古罗马的菜肴如今唤起了把东方和中世纪的成分组合在一起的印象。因为在中世纪盛期和晚期，中欧社会及其文化的许多方面都是遵循古罗马时代的榜样，因而也效仿古罗马的烹调。所以，中欧的饮食文化假如没有古罗马时代的影响，就会向另外一个方向发展。

第五章 宴会上的谋杀

——中世纪早期的饮食

“考提努斯表明，当他接管这个主教管区时，人人都讨厌他，因为他沉湎于酒。他经常喝得酩酊大醉，甚至四个男人都无法把他从餐桌旁抬走。”考提努斯在6世纪中叶是莱门托—费朗地区的主教，可是他不仅好酒，而且好美食。饮食对于他很重要，他觉得放弃美食就是对他最糟糕的处罚。他对他的一个敌人，一个名叫阿纳斯塔修斯的教士，判处的刑罚是活活饿死。考提努斯是中世纪早期的一个人。他的行为在法兰克史学家图尔的格列高利（死于594年）留下的描述中得到了证明。¹⁶⁶

在民族大迁徙时期留下的为数不多的文献资料中，有多种类似的描述。它们证明了那个时代特有的紧张状况，清楚地表明饮食文化已发生了根本的变化。在许多方面，法兰克帝国起到了古希腊罗马时代与中世纪之间的桥梁作用。这些描述都表明，至少在饮食方面已发生了巨大的改变。

到底是怎样地产生了剧烈的断裂，而又在哪些方面可以看出有一种连续性呢？

最晚在3世纪，伟大的古罗马时代已接近结束。原因之一就在于各日耳曼种族的巨大威胁，他们在北方窥伺，一再以无法预测的方式袭击帝国。这些攻击成了从公元375年延续至568年的民族大迁徙的先兆。¹⁶⁷

民族大迁徙的时代见证了“喜爱漫游”的东日耳曼人，哥特人和汪达尔人都属于其列。这些种族的成员组成较小的群体，在短短几十年中就迁徙了

很长的距离。他们总是暂时地占领土地，在短暂的定居之后又继续迁徙。一些特别活跃的群体以这种方式从斯堪的纳维亚半岛一直迁徙到了西班牙，他们在迁徙过程中面对不同的环境条件，这对饮食体系也有很大的影响。

西日耳曼人的迁徙过程则完全不同，勃艮第人和法兰克人就属于其列。西日耳曼人团体的人数明显更多，他们继续迁徙得也较慢。农业起着更重要的作用。随着迁徙的增加，原来把罗马人和日耳曼人分开的界线模糊了。于是，不断发生新的联合与重叠。¹⁶⁸

迁徙频繁、缺少安全和没有连续性，这些因素给中世纪早期打上了它们的烙印，从而使这个时代显得极其动荡不安。随着法兰克的墨洛温王朝兴起，才达到了某种稳定，在其君主的统治下，6世纪产生了一个欧洲强国。

取得权力的一个最重要的手段就是肆无忌惮地使用暴力。许多统治者和继任者年纪轻轻的就被害了。在墨洛温王朝的基础上实现了加洛林王朝的兴起。随着其统治继承人从奥托家族产生，中世纪早期在1024年前后结束了。¹⁶⁹

在从古典时代向中世纪的过渡中，发生了剧烈的结构转型。这种转变也包括饮食的结构。在古典时代，地中海地区的人主要是以植物性食物为主，而在北欧和中欧则是动物性食物占优势。在古罗马时代，凯尔特人和日耳曼人主要从事放牧经济，猪起着很重要的作用，它们被赶到草地上和树林里去吃橡实或山毛榉果。打猎、捕鱼和种植蔬菜也同样重要，而种植谷物却并不具有重要的意义。含酒精的饮料有啤酒、蜜酒以及用发酵的野果制成的饮料，味道可能像法国的苹果酒那样。

在古罗马时代晚期，同时存在着两个体系。帝国衰亡后，古希腊罗马文明与凯尔特人和日耳曼人的文明融会到了一起。在此过程中，先是出现一种对峙，最后导致了各种饮食体系的融合。地中海地区饮食主要以谷物为基础的形式就这样逐渐在北方也得到了普及。

反过来，阿尔卑斯山以北地区的饮食习惯也在向南推进，因为各日耳曼种族在他们的西欧与南欧新家乡经历了一次社会文化的振兴。在环境条件和天气允许的范围内，地中海各国居民的饮食习惯也经历了一个转变的过程，

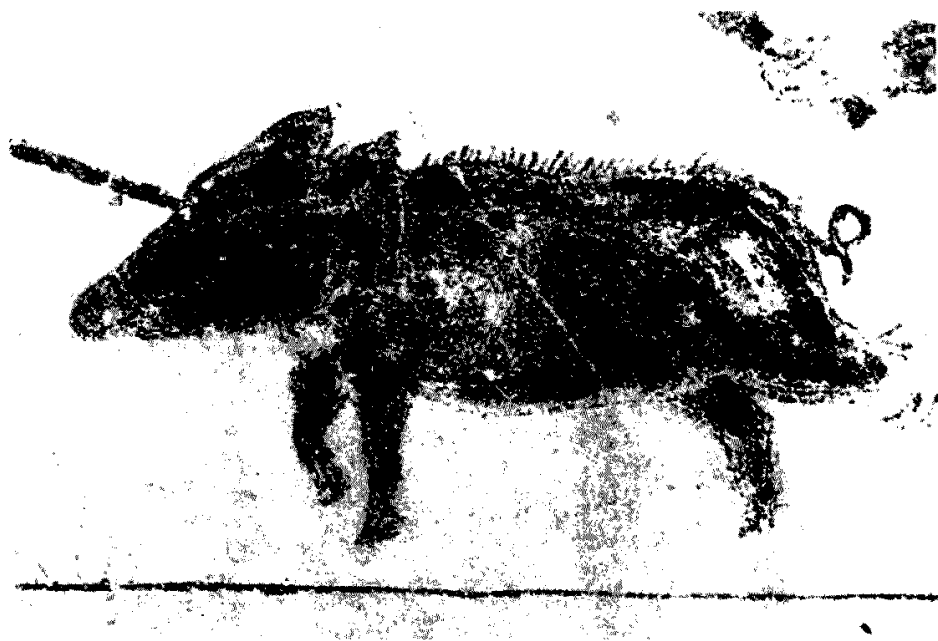


图 17 杀猪。9 世纪的一幅手稿（局部）

这时吸收了更强的北方特点。

在地中海地区，森林的利用与放牧经济更加扩展，肉食的意义由此增加。传统的小麦种植退居次要的地位，或者让位给为数不多的几种需要加强护理的谷物，大麦、燕麦、斯佩尔特小麦和小米越来越重要。这也适合于黑麦，黑麦是一种在古典时代被视为野草的谷物，在中世纪早期才被真正发现。¹⁷⁰

从古典时代向中世纪的过渡中，正是在饮食方面，按照现在的研究状况，顶多只能明确基本的路线。在帝国的大部分地区开始了活跃的文化融合，而古代传统在东地中海地区却保留得更长久，以不同的方式占支配地位。这主要适合于波斯普鲁斯海峡岸边的大都市，它在大约公元前 660 年建立时叫做拜占庭，罗马皇帝君士坦丁大帝让这座城市在 330 年改名为君士坦丁堡。在古典时代晚期接下来的进程中，君士坦丁堡迅速发展成一个新的大国的中心。这里虽然不是所有人都享福，但确有许多人享受到了中世纪早期的欧洲几乎无法比拟的优裕生活。

它到底是怎么走上这条特别之路的呢？在 4 世纪，古罗马帝国越来越受

到严重的威胁和围困，帝国的东部就分为几步逐渐分裂了。从公元395年起，拜占庭帝国及其首都君士坦丁堡也正式从西罗马帝国分裂出来。这个希腊民族与文化的基督教罗马帝国虽然同样遭受日耳曼人的袭击，但是其核心部分，也就是保加利亚地区、爱琴海周围以及今天的伊斯坦布尔周围，一直坚持到1453年才败亡于奥斯曼帝国。

直到现在，我们对拜占庭的饮食还没有仔细研究过。可是众所周知，宫廷有着巨大的榜样作用，首先是那些贵族、高官和地主对宫廷生活争相仿效。宫廷的基本食物是精细的白面包，用小麦烤制。¹⁷¹ 由于有利的地理位置以及较强的购买力，在城市的市场上有各种各样的调料，胡椒和桂皮是最受欢迎的。就像在古罗马时代一样，许多菜和鱼酱一齐端上桌。橄榄油也起着重要的作用。因此，克雷莫纳的利乌特普兰德关于皇家御膳房的饭菜里油多得不得了抱怨，也确实反映了10世纪的现实。肉食的最主要来源是绵羊、骟羊、山羊和猪，此外就像在古希腊时代那样，禽类和鱼比较多。

拜占庭帝国的上层社会在民族大迁徙时期也培育了一种饮食文化，把古罗马和古希腊的要素与东方的要素结合在一起。在10世纪时，餐叉在拜占庭就已经作为餐具普遍使用了，而大多数中欧人是在近代才用餐叉吃饭的（参见彩图三）。这种组合象征性地代表了拜占庭的整个文化结构。¹⁷²

在拜占庭，中下层居民的饮食也不同于富人，那里是以植物性产品为主，首先是面包、蔬菜和果实，特别重要的还是豆类。猪在可食用的家畜中起着主要作用。

拜占庭文化有较高的水平主要表现在：那些生活在社会金字塔广阔基座上的人，由国家和教会的慈善机构供给，这与中世纪早期中欧的状况相比是一个巨大的进步。¹⁷³

跟拜占庭帝国及其首都君士坦丁堡的富足生活相比，墨洛温人的法兰克王国与之形成了鲜明的对照。那里的城市颇为萧条，在卢瓦尔河以北的法国部分地区以及后来的德语地区，经济的构成几乎完全是农业。仅有少数市镇，它们大多是主教区首邑，可以保留其城市特点。与此相对应，几乎所有食物

都出自农业和牧业以及森林中的采集活动，而长途贸易顶多只是起着次要的作用——十分不利的流传环境只能得出这样的结论。¹⁷⁴

从人们在考古发现中获取的对当时饮食习惯所了解的情况来看，主要是法兰克人的一系列陵墓以及一些居民点的发掘值得一提。此外，有说服力的是一系列文献资料。这里，首先是已提到过的图尔的格列高利的记载。另外，还要提到中世纪早期的民法。其中，以《撒利克法典》著称的法律汇编最为重要。最后，古希腊医生安提姆斯的饮食学在法兰克王国传播得比较广，可以对我们有所启示。

按照这些资料，可以得出这样的结论：肉类、农产品、园艺生产和采摘的果实是最重要的食物。

关于肉食：肉食处于饮食的中心。由于缺乏饲料，很大一部分家畜不得不在冬天开始时被宰杀。新鲜的鱼大多是烧着吃。如果做成熏鱼或腌鱼，就更耐存放，在冬季和春季也可以用作肉食的储备。野物仅起非常小的作用。在居民区遗迹的考古结果表明，公元500年前后，兽骨所占的平均份额仅为3%左右。不过，即使跟今天相比，中世纪早期的大多数人至少在好年景吃到的肉还是相当多。

《撒利克法典》提到了养猪的详细规定，安提姆斯也在他的文章里着重谈到了猪。因而，肥肉是法兰克人特别爱吃的一种食物。火腿不仅熏制，而且也烧着吃。生的肥肉则属于最重要的药物。

那些健康猪的肉质从今天的角度来看是比较好的，因为当时家畜大多是赶进树林里放养。领头猪的脖子上有时系个铃铛，以便不难在树林里找到猪群，但大多时候是由一个牧人照看着猪群。它们的饲料营养很均衡，所以它们的肉相当瘦。跟猪肉的好味道相对，在吃猪肉的时候也有相应的风险，因为许多猪都是有病的，它们的肉有寄生虫，吃的时候显然非常危险。

作为食物，安提姆斯除了肉以外还提到牛奶、黄油和奶酪。他本人更喜欢掺了蜂蜜、蜜酒、葡萄酒或者盐之后煮过的奶。¹⁷⁵在这种偏爱中又显示出了口味的文化界定：安提姆斯喜爱所有价钱贵的和质量好的东西，因为他也

是从文化上学会培养他的口味的。在古希腊时代或者现代欧洲，安提姆斯爱喝的饮料都有可能让许多人感到厌恶。

除了猪以外，家禽也很重要。首先是鸡的作用比在地中海文化中重要得多。图尔的格列高利曾提到一位御厨：有一次，主人要他做一顿相当特别的饭菜。这位厨师说道：“我的主人只准我弄来许多小鸡，我将遵照他的吩咐办。”这“许多”作为质量的标志是足够了，他借此成功地做出了“一顿极好的美食大餐”。衡量的标准是数量：端上桌的菜多比烹调时的精美更重要。¹⁷⁶

食用其他禽类当时显然不普遍。因此，在格列高利的那本内容丰富的著作里没有提到鹅，仅有一次谈到了“像鹅蛋那么大”的肿瘤。由此我们可以推断，这位学者对于鹅以及鹅蛋至少是熟悉的。考古结果也证实了这一点。所以，鹅对于民众饮食的意义不如鸡那么大，但由于脂肪含量丰富，鹅在贵族当中特别受欢迎，因此，通常要求把它当作租税交给贵族。与此相反，天鹅据传只是作为星座的名称，而不曾作为食物。鸽子被视为圣灵的象征，看起来是不吃的。¹⁷⁷

在加洛林时代，牛的意义增加了。在帕德博恩的皇帝行宫附近，9世纪时甚至有条件宰杀仅有3岁的小牛，而无须先拿它作役畜使用。¹⁷⁸

鱼在中世纪早期也是提供蛋白质的重要食物。江河、溪涧和湖泊都是产鱼的地方，是法兰克王国的人们用捕鱼网和捕鱼笼尝试他们运气的地方。文献资料提到了梭子鱼和鳟鱼，但实际上的鱼类品种可能多得多。

古罗马的池塘养鱼业，其重心是养鲤鱼，但由于民族大迁徙而大为减少了，因为它需要有规律和有经验的照管；在教会的封建领主土地所有制的范围内和帝王行宫里，它才得到了明显的复兴。不过，即使在5世纪和6世纪动荡不安的时期，池塘养鱼业也没有完全消失。当时的一位“大臣”卡西奥多就曾在一封通知函里要求东哥特王国的省长们，给提奥德里克国王（约公元454~526年）的宴会供应充足数量的鲤鱼。¹⁷⁹

尽管当时肉食的消费很高，但谷物仍然是中世纪早期食物供应的支柱。大麦尤其是小麦被烤成面包，而大麦和小米是各种粥的原料。比较容易消化

的面包更受欢迎，可是制作时的费用也更高。因此，吃粥被看作贫困与食物匮乏的标志。图尔的格列高利曾提到波尔多的一位特别简朴和虔诚的僧侣，他在长达“四十天的斋戒期中没有吃过一次面包……而是隔两天才吃一碗大麦糝粥”。¹⁸⁰ 罗马人撤退之后，小麦的种植在阿尔卑斯山以北的地区减少了。民族大迁徙时期，在德语地区，迄今只有八块田地经发掘证明原来曾种植过小麦。与此相反，燕麦的意义增加。¹⁸¹ 法兰克时期经常吃面包的很可能主要是住在卢瓦尔河和阿尔卑斯山以南地区的居民，而在北方大多数人仍然是吃粥。食物短缺，甚至往往闹饥荒，成了这个时期的特点。即使在比较富裕的南方，也并非总能保障充足的供给。格列高利曾报告过一次饥荒，“它几乎困扰了整个高卢地区”，其规模就当时的情况来说也是极为严重的，因为在古罗马时代，这个地区虽然不时有苦难和贫困，却从来没有过如此的规模。而在中世纪早期，这关系到人们是否能活下去。我们的这位编年史学家写道：“许多人用葡萄核和榛子花烤面包，也有人把蕨类植物的根茎晒干后磨成粉，再掺些面粉。一些人割下绿色的种子，用种子做面包。还有许多人根本没有面粉，所以就挖各种野菜吃，可是，他们却因为吃野菜而浮肿和死去。当时，很多人因为食物缺乏而衰弱和死亡。”¹⁸²

这种困境以及类似的情况促使古典时代的饮食传统逐渐被忘却。不过，在中世纪早期文化分水岭以南的地区，从卢瓦尔河经勃艮第直到阿尔卑斯山地区，仍然比较富裕，比北方更带有古罗马的特点。这大概也跟饮食的烹制和调味的技巧有关。

在中欧，从古典时代向中世纪早期过渡时，平均温度下降了。这种气候因素直接导致收成降低，间接造成人口减少。在这个发展进程中，水果和浆果作为补充与提供维生素的必要食物具有了重要意义，野蜂蜜的消费也有所增加。¹⁸³

饮料的清单也与这种普遍的变革相适应而发生了变化。在扩大了养牛范围的地方，牛奶和奶酪都起着比以往更大的作用。¹⁸⁴ 中世纪早期的历史学家主要对含酒精的饮料十分注意。他们描述了许多种醇香醉人的啤酒和蜜酒类

饮料，它们分别是用谷物、蜂蜜和野浆果酿造的。¹⁸⁵

在分析这些资料时要考虑到，谷物在法兰克人农业生产的范围内已不像古罗马时期那么重要，或者就是从中世纪盛期起又不重要了。谷物得到粗放地种植，有很大的季节波动，而且由于储存的大问题，全年供应谷物看来并非总能得到保障。因此我们可以认为，用谷物酿制的饮料，特别是啤酒，虽然在某些特别的场合被消费，但并不是日常饮食的组成部分。

有关资料所描述的酒宴也无法反驳我们的看法，水无可争议是当时大多数日耳曼人的主要饮料，可想而知，正因为消费者们不习惯喝酒，所以，有时才出现过度饮酒和无节制酗酒的情况。¹⁸⁶

从古典时代向中世纪转变时，在供应饮水方面有区域性的深刻变化。在先前古罗马帝国的城市里，这种发展特别明显。在这里，花巨资修建的供水管道遭到破坏或者没有维修。用餐时大多是饮用从河里、数量不足的井里或蓄水池里打来的质量明显较差的水。如不是发生动乱、劫掠或逃亡，葡萄酒储备大为减少或是价格太高，这种水是不会掺入葡萄酒的。虽然在莱茵河与摩泽尔河畔种植葡萄的连续性是毫无疑问的，但是在墨洛温王朝和加洛林王朝时期，由于劳动力缺乏、气候变冷和平均降水量的增加，葡萄的种植以及葡萄的产量都明显减少。此外，葡萄酒由于气候的变化而甜度明显受损。¹⁸⁷在这个发展进程中，至少有一部分在古典时代还能享用葡萄酒的居民也改为喝水、啤酒或果汁了。天主教本笃会的教规也注意到了这个方面，按规定，如果可能的话，每个僧侣每天只能得到1海米纳（合0.27升）的葡萄酒。所以，这些僧侣只得用水来满足他们身体所需水分的大约90%。按照规定，病人只能得到果汁、鸡蛋和热水。¹⁸⁸

在民族大迁徙末期，饮用水的质量由于系统挖井而逐步地改善了。比如在新维德附近的格拉德巴赫那儿，就发现了当年用石头砌筑的水井。¹⁸⁹在意大利也取得了显著的成就：教皇阿德里安一世在公元776年下令重建了好几个城市的渡槽。¹⁹⁰

在中世纪早期向盛期过渡的阶段，除了农业外，葡萄的种植也由于明显

开始的气候变暖而经历了一次繁荣。总起来看，饮食的基本条件，也包括葡萄酒和啤酒的生产，又处在比较有利的兆头下。¹⁹¹

弗朗茨·伊尔西格勒成功地追述了公元900年前后摩泽尔河畔梅林村农业经济和饮食文化的情况。由于其有利的位置，梅林村成为普吕姆修道院最重要的葡萄产地。住在梅林村的50多户人家，当时每年可提供多达2.4万升的葡萄酒。此外，还有在周围的树林里采集到的大量橡实，用来喂养普吕姆修道院里的猪。另外，摩泽尔河畔这个村子的每个妇女到秋天还得向修道院交大约7.5升的黑莓和一杯芥末，在主人家的园子里给一畦香葱除草，护理一畦半大葱，从撒种一直到收获。

交纳实物的租税很高。摩泽尔河畔的人们还剩下什么，还有什么摆上他们的餐桌呢？梅林村的人主要为修道院生产葡萄酒，作为补充，还给村里提供面包和粮食。面包是基本食物，大多是弄些蔬菜就着面包吃，肉食很少，几乎总有少量的葡萄酒和啤酒。伊尔西格勒认为这些种植葡萄者吃鱼远多于吃肉，以此保证蛋白质的需要，因为在摩泽尔河畔很重视捕鱼。¹⁹²当然，也有可能发生饥荒侵袭梅林这个种葡萄村庄的情况，但是总体上说，我们在那儿见到的是较为优越的饮食状况。而在附近山区那些位置偏僻的村庄里，农民家庭往往只能是梦想这样的富裕。

除了啤酒和葡萄酒的消费外，最后还得提到果汁的消费。在中部欧洲的广大地区，果汁消费也逐渐增长了。尤其是苹果汁和稍加发酵的果子酒很受欢迎，尽管其消费只限于在收获季节以及随后的几个星期里。¹⁹³

我们已经多次听到了经常的经济短缺情况，这几乎是中世纪早期的特点。数量贫乏的资料较多地报告了庄稼歉收、战争、劫掠、干旱和洪水的情况。人们一次又一次地经历饥荒，遭受其惨重后果的磨难，因为当时仅有预防措施的极少萌芽，而且由于交通状况差，富裕地区几乎无法把救济物品送到灾荒地区。这种状况也损害了法兰克军队的战斗力，6世纪它在意大利战败，因为战士们都饿着肚子。¹⁹⁴

各阶层居民都被频繁的灾荒所困扰，但如果有富余，这些富余就几乎能

使所有人受益。巨大的社会差别是古代社会结构以及古代饮食的特点，而在中世纪早期却远远没有那么明显。

社会各阶层基本上都有可能让每天的饮食富于变化，这有好几个原因。首先是食物资源跟人口数量相比有暂时的富余，因为人口从古典时代晚期已大为减少。其次是当时的经济和社会关系，没有人不参与这些食物资源的有效利用，也就是都享用这些动物性和植物性的产品。

饮食方面的社会分化当然存在，可是，它们主要跟食物消费的数量有关，上层社会的消费明显高于普通民众。说到产品的质量，中世纪早期在饮食方面几乎没有什么各阶层间特有的差别。吃得多在贵族文化中被视为社会地位高的标志，这跟基督教伦理学尤其是僧侣文化的价值观恰恰相反。¹⁹⁵ 大吃大喝如果达到极端的程度，顶多是受到批评指责。因此，图尔的格列高利在他的《法兰克史》中这样批判税务官帕台纽斯：“他在饮食上没有节制，为了更快地恢复食欲，他就吃芦荟，从而迅速地消化掉所吃的食物。”¹⁹⁶

从这些少得可怜的信息中到底可以得出什么结论呢？即使资料很少描述得清楚具体，我们还是可以推测，首先，中世纪早期富人的饮食特点往往是大量经过简单烹制的肉食端上餐桌。从这点来说，喜剧主角阿斯特里克斯和奥伯利克斯那种虚构出来的大吃大喝可能有一定程度的真实性。不仅高卢人如此，就连日耳曼人也是这样，没有特别的理由就把他们拥有的一切都端上餐桌，狂放不羁地享用，通常是用手抓着吃，再配上相当量的蜜酒、啤酒或葡萄酒作饮料。几乎无法追随一种确定的模式或可能的时尚趋向，因为这种饮食文化的许多要素要依靠旺季和景气，也因为急速的文化变迁妨碍了形成固定的文化模式。所以，吃吃喝喝、吃饱肚子或吃得过胀都表明了食者极高的社会地位，这里且不去考虑宴会能使贵族加强他们与领主的关系并参与统治的功能。

借助资料几乎无法详细地追述法兰克人的饮食结构。考古的成果只能得出有限的启示，而我们的编年史学家图尔的格列高利也把我们丢下不管了。只有一回，他描述了一次节日宴，那是一对宗教信仰不同的夫妇（分别信仰

阿里安教派和天主教)款待一位教士的宴席。这餐饭包括四道菜,但只有其中第一道和最后一道讲得比较仔细:先是一盘蔬菜,最后上的是一盘配有海枣和橄榄的鸡蛋。¹⁹⁷

古典时代的饭菜和中世纪早期的饭菜,区别到底在哪儿呢?相关资料的不足迫使我们只能进行推测。社会生活在古典时代是依照确定的规则进行的。比如,如果一种古希腊的文化模式确定妇女不能参加酒会,那么,这条刻板的规定就不准偏离。反之,中世纪早期经历了一次深刻的社会与文化的转变。因此,一个打仗时被俘的奴隶在几年内也可以晋升为贵族将领。与此相类似,也就没有明确规定怎样吃饭和与谁吃饭的文化准则。这种情况带有一种文化真空的特点。

谁跟谁在什么场合吃饭,这个问题相对中世纪早期只能在特殊的情况中作出明确的回答。但我们至少还是知道,贵族妇女有较高的地位。不过,仍须考虑到,贵族的生活方式在很大程度上是针对打仗和战斗的,而战斗纯粹是男人的事,战士们在集体生活中的亲密联合起着决定性和主导的作用。这对用餐很重要:男人可以跟社会地位相同的同性伙伴一起吃饭,而妇女和儿童却与这些群体分开。

在墨洛温王朝和加洛林王朝时代,显然有90%以上的人居住在乡下的农业地区,大多是在很小的村落式居住区里;村落化进程仍在进行当中。

不属于贵族的自由民数量在加洛林时代明显减少了,居民大众是不自由的。在领主贵族的主要庄园中,庄园成员是由中央的食物供应养活的。只有在那些配备了房子和小园子的庄园成员以及自耕农那儿,核心家庭才在食物供应方面也成了社会的基本单位。他们的饮食很简朴,因为养牲畜的微薄收入有很大一部分不得不作为实物租税交给地主。用餐大概都是在家庭组合中进行。¹⁹⁸

日常的饮食结构都包括什么,我们对其中的许多情况仍不得而知——在这方面,中世纪早期实际上是一个神秘的时期。当时的史学家只是详细地介绍了非日常的情况。进食的象征意义比后来的时期更强,因而也可以使之工

具化。在贵族那儿，共同用餐有一种形成并维护集体的力量。能出席一个宴席也就同时意味着被接纳进了这个社会群体，共同用餐带来的结果是团结的增强。¹⁹⁹就这点而言，阿尔图斯国王的宴席客人远远超出了一个饮食集合体，那是权力内部的一个集团，这个集团的定义跟宴席客人的组成原则没有什么不同。²⁰⁰

图尔的格列高利曾多次以几乎雷同的方式提到了墨洛温人结拜兄弟时的一席酒宴。这种结拜兄弟是在伙伴之间建立起一种契约关系，保证在各种生活处境中都相互帮助。共同用餐就是以这种方式成了政治的手段。

这样的事在实际中是什么样子呢？格列高利曾这样谈到法兰克国王克洛迪奥和哥特国王阿拉里克：“他们接着在图尔地区昂布瓦斯附近的卢瓦尔岛上会晤，进行会谈并且吃吃喝喝，互相许愿友好，然后才和睦融洽地分手。”

格列高利在别的地方还提到了图尔的两位市民：“虽然克兰涅欣杀害过西夏尔的亲戚，但西夏尔仍然跟他建立了亲密的友谊。他们互相真诚地交往，经常在一起吃喝，共同睡在一个床铺上。”在这些例子里，共同进餐并不是偶然或随意的事情，它更是友谊不可缺少的组成部分。只有在一起用餐的情况下，相互信



图 18 宴席上的主人和随从。贝叶挂毯上的图景，11 世纪

任才是可以想像的。但是,如果有酒参与其中,友谊也可能转化为暴力。西夏尔和克兰涅欣一起吃喝,西夏尔喝酒昏了头,用侮辱性的言词刺激他的朋友,而后者自然无法容忍这种侮辱。于是,史学家言简意赅地写道:“他马上就吹灭灯,用剑砍下了对方的头。”在宴席上发生的血腥残杀显然严重违犯了借助宴席建立起来的和睦共同体。可是,图尔的格列高利后来作出评判,基本上认定是被害者有理:“西夏尔是一个放荡的人,一个酒鬼和凶手,在醉酒后对别人实施了暴力。”²⁰¹ 1987年,格尔德·阿尔特霍夫曾作出恰当的结论:“在中世纪早期,节日的饮食或酒宴在结盟时有其稳定的、决定性的地位,我们可以说,这种结盟是友好与合作的。但是,这样的关系并不是一种主观感情的表达,而是带有契约的特点,保证将来要做出相应的举止。”²⁰²

在中世纪早期的社会中,个人往往只是起次要的作用,更重要的是合作的关系和生活方式。少数城市的居民也曾像贵族或教会的成员那样协作式地组织起来,主要是两个要素形成一种合作关系:宣誓和宴饮。禁令和抗议则表明了这种宴饮的意义及普及程度。兰斯大主教辛克马尔(死于882年)的教士团成员曾区分出三种宴饮方式:(1)为纪念亡灵的宴饮;(2)教士们的宴饮;(3)行会和兄弟会举办的宴饮。在几乎各个社会阶层中都有宴饮,重要的是饭菜与饮料的组合。中世纪早期的社会如果没有这些聚餐,那就无法想像或无法解释。不过,辛克马尔却严厉地谴责宴饮时的种种放荡行为:酩酊大醉,为一个圣人或亡灵干杯,拍巴掌和狂笑,讲述和吟唱荒唐的故事,跟粗鲁人和舞女开下流的玩笑,最后,还有戴面具。²⁰³

这位大主教的描述可以引出两个结论:一个是清楚表明了吃得过量基本上不会受到责难,因为这毕竟符合社会的规范;另一个是这些宴饮跟如今所说的节日餐结构不同,前者作为社会性事件的意义远远超出了宴饮本身。

我们从一个长期的展望中可以这样提问,是否有一条发展线索——从古埃及的宴会经过古希腊的酒会和古罗马的酒席,一直到中世纪早期的宴饮。尽管并不排除有一个个要素流传下来,但是却无法证实有一种直接的连续性。不过,关键是共同用餐的上述这些形式都分别反映了其社会模式,它们对社

会价值的等级顺序和社会的现实是突出的指标。

一次礼仪性的会餐具体是如何进行的，这几乎无法准确地说出来。在莱茵兰地区有一些含糊的提示，例如，普吕姆修道院院长雷吉诺（死于915年）在一次视察时提问，其中涉及特里尔地区的民俗庆典。被问到的教士要叙述他做了些什么，如果他应邀参加一位死者的周年或者说30年、7年或3周年纪念仪式的话。他应当明确回答，在这种场合他是否不怕喝醉，他是否为了向圣人或自己的灵魂表示敬意而要求干杯，他是否勉强别人喝酒，他是否在别人策动下滥饮，发出喧闹，作无节制的狂笑，开挖苦人的玩笑，唱不适当的歌。显然，这样的情况不时地有所发生，否则，也就用不着在视察的范围内问及这些了。²⁰⁴

阿尔特霍夫又一次谈到了宴饮的功用。他得出结论：“共同宴饮是中世纪早期诸多或全部社会关系中的一个根本要素。”“友谊、结盟、合作与和平是靠共同宴饮的合乎礼仪的行为达成的。在不同的群体和团体内的这种联系，由于这种行为的重复而再三被激活和增强。”²⁰⁵

在中世纪盛期的进程中，共同用餐失去了其突出的地位，这也是因为法律被进一步编纂成了法典，随着城市的重建和新建以及文字的更广泛传播，产生了交流与联合的新形式。

中世纪盛期，在贵族驻地和王宫举行的高雅庆典上，以往宴饮的一些要素还继续存在。比如，斯特拉斯堡的亚历山大在1187年以前曾撰写了一篇不署名的文章，描述了所罗门宫廷的日常开销，并且跟亚历山大大帝举行婚礼时消耗的数额相对照。作者列出的大量牛肉和野味，与其说反映了古典时代的情况，还不如说是反映了中世纪盛期的情况。

萨克森的编年史学家——12世纪后半叶的另一个重要的资料来源——曾描述了奥托一世宫廷的开销：“这位皇帝每一天都有如下的菜肴储备，就像所记录的这样：1000只猪和绵羊，10车葡萄酒和10车啤酒，1000马耳脱粮食，8头牛，此外还有鸡、小猪、鱼、蔬菜等等。”²⁰⁶虽然有500~1000人属于皇帝的扈从，但这些数量还是有可能被严重夸大了。

我们还是回到中世纪早期来吧。当时，跟外国人或者贸易伙伴的联系往往比古罗马时代更困难。为什么？帝国在阿尔卑斯山以北的地区建立了商业性酒店，这些机构在那儿也迅速地发展成了个人与商务交往的中心。可是，4~8世纪，关于古罗马时代日耳曼人能跟古典时代的小酒馆相比的设施，却没有什么信息。地中海地区和卢瓦尔河以南高卢地区的酒店业至少仍继续存在，而它在莱茵兰地区则几乎停顿了。只是在少数公路边和交通枢纽处，还继续存有一些酒店。

到墨洛温时期结束后，才逐渐地出现了转变。从8世纪末起，在查理大帝及其继任者颁布的法令中，小酒店作为理所当然的设施出现。因此，公元800年前后，在列日主教管区有一个规章，禁止教士们光顾小酒店和参与不体面的交谈与争论。²⁰⁷

编年史学家的报告和规范资料的提示很容易让人产生这样的印象：中世纪早期首先是一个暴力和放荡的时代。可是，有一种通常是节制适度的日常生活却与这种极端的特殊情况相反。这时有另一个因素参与进来了。法兰克时期给中欧的广大地区带来了基督教化以及中世纪修道院的建立。²⁰⁸在这个时期，受基督教或者说教会影响的与饮食打交道的开端已经出现。图尔的格列高利有时提到交友宴，这也许属于中世纪早期的日常生活吧，符合早期基督教的观点：教士们与信徒们一起分吃面包，特别是跟那些穷人。²⁰⁹

基督教化用斋戒把一种重要的、早期基督教的或者东方的要素带到了中欧。²¹⁰在墨洛温时期，各个主教管区颁布了不同的斋戒规定，统一的规章是没有的。²¹¹在信奉基督教的西方，斋戒成为一种行为模式，持续地影响了整个饮食文化。如果没有斋戒文化，就无法解释池塘养鱼业的繁荣和欧洲鱼类的长途贸易，也无法解释欧洲饮酒文化的形成过程，或者复活节风俗的开始及其彩蛋的特别意义。不过，所有这些因素都是在中世纪的进程中充分发挥其影响力的。

第六章 沉睡中的欧洲？ ——中世纪盛期和晚期的乡村生活

在11世纪的进程中，中欧在许多层面上发生了深刻的结构变化。这些彻底的变革下面还会谈到，它们共同促使现代史学给这个世纪加上了一个时代转换的标记。²¹² 中世纪从早期到盛期的过渡也与一次政治的转换同时发生：1024年，德意志帝国的奥托诸帝把他们的统治地位让给了撒利族后裔。²¹³

当然，中世纪欧洲的这些变化对于民众来说并不是直接感受到的。他们主要是对每天的面包或粥感兴趣，因为这两者通常都很短缺。这种基本的短缺导致了这个时期的生活大多表现为只能艰辛地活下来。只有一些有学问的贵族和教士认识到了这种时代转折的戏剧性。不过，在他们的眼中有另一种过渡，那就是圣经启示录所预示的基督千年帝国的终结：“到千年结束时，撒旦会从其囚牢中跑出来，诱骗地球上四面八方的民众。”²¹⁴ 行将降临的毁灭似乎是那么肯定，而准确时间的确定又是那么复杂。灾难到底是在千年之交准时到来，还是在基督受难后大约1000年，也就是1033年到来呢？如果真像上面说的某种情况，那又是在哪个月呢？²¹⁵

这种毫无把握和惊慌恐惧总算是过去了，因为人们至少并没有遭受到世界灭亡的不幸。撒利安人继承了奥托人的遗产，后来自己又被施陶芬人取代，直到德意志帝国的中央权力在中世纪晚期越来越分崩离析，在很大程度上转给了各地的邦君。而在英国和法国，国王们则还能扩展他们的权力地位。²¹⁶ 这样，那里的经济和文化就更加仿效其首都伦敦和巴黎。这个过程为饮食文

化的发展作出了重要的贡献，在法国和英国也培育出了许多更为均衡的饮食文化，铺平了通往当时的民族烹调之路。与此相反，在德语地区，则开始了领土的特别之路时期以及地区性特种烹调的时期。

在其他层面上，政治发展也对饮食体系产生了影响。1077年1月，国王亨利希四世开始了卡诺莎之旅。实际上，从这次授职争端过程中，得到的是教皇权力的增大。²¹⁷教会的重要性增大对饮食究竟有什么结果，将在下面加以说明。²¹⁸

同样是在11世纪，西方的十字军开始东征，而且一直延续到12世纪和13世纪。²¹⁹通过十字军东征，实现了与东方的十分活跃的文化交流，许多十字军骑士在巴勒斯坦圣地生活了较长的时间。由于适应了东方的生活方式，他们在那儿也接受了东方的饮食习惯。当时有一项革新就是给甜烤饼加各种调料，藏红花、姜、糖和桂皮就这样越来越多地传到了西方。²²⁰现代圣诞节蛋糕的口味调配，就源于十字军骑士所作的文化转换工作。

在十字军东征结束后，城市经济与汉萨同盟在中世纪晚期即1350年至1470年之间达到了鼎盛时期。一种新的变动，尤其是长途贸易，促成了文化要素和饮食习惯的活跃交流。在城市里，培育出了一种中欧特有的生活方式，而它在当代变化的范围内又将失去其许多要素。²²¹

到底有哪些因素导致了社会经济结构从中世纪早期向盛期的过渡，目前仍众说纷纭。²²²不过可以肯定，气候的变迁起了决定性的作用。从至少在德语地区还几乎没有城市和货币的中世纪早期向明显已有进一步发展的中世纪盛期的转折，在奥托时期就已经开始了，因为在10世纪中叶，中欧开始出现了气候的最佳状态，一直持续到大约14世纪。这种气候变化几乎并未被当时的人觉察到，可是，它却使得收成更稳定了，谷物可以继续长期在北方并深入中海拔山区种植。与此同时，农具有所改良，在土壤质量许可之处，也实现了从两年轮作制向三年轮作制的过渡。这就是说，在中欧的许多地区，这时可以第一年种越冬作物，第二年种夏熟作物，第三年让土地休闲。从13世纪起就有据可查的夏季种植豆类以代替休闲的做法更好，因为这使土壤的含

氮量增加了。²²³

这些因素共同导致中欧不再是90%以上的居民从事农业,而是只有80~90%了。此外,人口的数量增加了。解放出来的一部分劳动力加入了往东迁徙的行列,在中世纪盛期的进程中,中欧和东欧的广大地区由此得到了开发。²²⁴

不从事农业的其他居民迁入了城市,其数量从11世纪起逐渐增加,尤其是在13世纪,增加得很快。²²⁵

更加温暖和干燥的夏天,农业状况的变化和农业新技术的应用,向东移民的开始和欧洲城市网的产生,所有这些因素都推动和加强了饮食习惯在中世纪早期向中世纪盛期转折时的深刻变化。

在13世纪末,欧洲的经济和饮食处于中世纪的兴盛时期。可是,这时出现了新的问题。居民的人数对于土地所提供的产品来说太多了。除此以外,冰雹和霜冻经常使庄稼绝收。1315~1317年,整个欧洲经历了一次严重的饥荒,致使许多人饿死。最后,在14世纪中叶,鼠疫又传到了欧洲。²²⁶虽然瘟疫有可能使城市经济和国际金融市场的广大领域获得惊人的收益,但是,鼠疫几乎是有规律地再三侵袭广大的地区,给大多数欧洲人带来了死亡、面对死亡的恐惧以及饥饿的卷土重来。

终于要谈到人们实际上所吃的食物之前,有必要更清楚地看一下食品的短缺情况,因为饥饿状况也属于对饮食的分析之列,在饮食体系里,它甚至是影响最大的因素之一。所以,许多人在上一次世界大战的过程中深受食物短缺之苦,他们的整个生活都是过分地关注饮食,许多人至今也还是这样。

因为只有很少的文字资料,所以对于14世纪的饥荒难以得出一幅完整的图景。不过,我们至少知道,那些饥荒在发生周期以及地域上是很不相同的。因此,在卡萨蒂利亚的斐迪南四世的编年史里,曾这样谈到当时西班牙的情况:“死亡在1302年十分严重,甚至于四分之一的人口都死了。”“人类还从来没有遭受过这么大的祸害。”在1328年至1330年之间,饥荒主要是侵袭了亚平宁半岛。类似的实例不胜枚举。

人们在这样的饥荒中怎样自救呢?佛罗伦萨的一位编年史学家在1329年

写道，许多人没有粮食了。他继续描述道：“他们吃甘蓝、李子、莴苣和菜根，吃甜瓜和独行菜，煮熟或生吃。他们吃各种各样的鱼，有些人吃马，有些人吃水牛，但是吃这些东西的时候都没有面包。”谷物缺乏成了生存的难题，因为许多人无法另外选择动物性食物。虽然有足够的肉，但是，这些肉对于他们来说太贵了。因此，营养不足和严重缺乏占据了支配地位。挨饿的人们陷入了一个怪圈，因为他们更加容易生病了。当1347年鼠疫传到欧洲时，这些缺吃少穿的人成批地死于疫病。²²⁷

除了困苦和饥荒的日子之外，在中世纪盛期和晚期，有很长的时间是没有危机困扰的。日常的饮食首先取决于食物供应，也就是取决于农业。在经历一段较长的资料贫乏时期之后，从千年之交开始，日常生活和地区特色等许多方面的情况都借助流传下来的材料变得具体了。

这些地区的特色到底是什么样子呢？在德语地区的北部以及阿尔卑斯山区，畜牧业比农业占优势。因此，那儿的饮食主要是依靠肉食。在其余大多数地区，主要是混合性农业占优势。食物主要由肉类和谷物组成，不过，农业和畜牧业所占的份额却由于土壤的质量不同而有可能不一样大。



图19 用牛犁田。英国的月历画，11世纪

这方面有一个发展趋势显然很突出：谷物，主要是燕麦，在中世纪盛期的进程中越来越重要。随着14世纪发生的危机，全欧洲的人口损失了30%，这个趋势才又反转过来，肉食逐渐排挤了谷物作为供应热量的主要食品的地位。当时有三个原因与此相关。首先是许多地方不再有充足的人力来从事农业繁重的工作。此外，这时终于有了足够的空地扩展放牧业。最后，减少谷物种植使得许多农民感到轻松，因为收成总是波动很大，特别是虫害或鼠害有可能毁了整个收成。很久以来，人们就试图通过同时选用不同的品种来降低植物病害的风险。²²⁸

哪些肉食是中世纪盛期和晚期人们爱吃的美味呢？牛、猪、绵羊和山羊名列前茅。可是在不同的地区和时期，各种动物的重要性也有所不同，因而很难明确地勾画出一幅相当清晰的图景。²²⁹

肉食比例高对日常的饮食有什么影响呢？在阿尔卑斯山以北，每人每年平均很可能吃掉了高达100公斤的肉。考虑到教会规定的斋戒期，按照马西莫·蒙塔纳里的说法，这意味着中上层社会的成员一年有200至220天，平均每天都吃400~500克肉！²³⁰这个数量有可能在一定程度上是切合实际的，但是我们必须考虑到，教会的禁令往往受到蔑视，否则，也就用不着几次三番地加以提醒了。而且，所有这些对中世纪的估计都还带有大胆推测的特点。

在地中海地区，情况有所不同，这里是谷物保持着重要的地位。就像古代一样，城里人和富裕人才有条件吃面包，而许多穷人，主要是乡下的穷人，恰如北方那样，他们只能将就着吃粥。²³¹

中世纪的结构变化不仅对食物的清单产生了深远的影响，而且还改变了饮料供应。在公元800年前后，就已经在少数资料中不时提到酿啤酒这个行当。首先主要是修道院得到好处，其僧侣和教士以啤酒作为日常的饮料。对公元893年艾费尔山普吕姆修道院的一份土地册所作的分析表明，啤酒坊大多跟面包坊有关联，最晚在9世纪之初，酿啤酒就在平原上的村落里普及了。啤酒是用当地的各种混合调料以及大麦芽酿制的，越来越发展成为日常的饮料。²³²

新千年开始后，啤酒在这项功能上遭遇了竞争，因为耕地扩大、天气变

暖以及新的组织形式导致了葡萄的种植明显增加。在今天的种植区域以北很远的地方，也有了葡萄文化。²³³ 对于究竟是谁在什么场合饮用这些葡萄酒，现在却很难准确地追述出来。不过，消费可能跟饮者年龄或性别关系不大，而是取决于其社会地位，也就是主要看钱袋子。贫苦的农民大众，除了葡萄种植地区的农民以外，大概只能喝到很少的葡萄酒，或者根本喝不到葡萄酒。

至于莱茵兰北部地区的情况，我们却有比较多的可靠了解，因为在诺伊斯县豪斯梅尔的尼德隆堡附近，从20世纪60年代以来开展了全面的考古发掘工作（参见图20）。²³⁴

葡萄种植或啤酒酿造在这儿没能查到。11世纪在平原居民区附近的农业首先是种植黑麦。矮秆小麦当时不怎么重要，而较早的双粒小麦只查明有残缺的遗存。蔬菜中出土的主要是包蓝和欧洲防风，而欧洲防风这种根类蔬菜也可能是野生的品种，无法在经济上加以利用。除了胡萝卜以外，在田地上和菜园里还种植如今已不再食用的叶类蔬菜——苋菜，此外人们还吃糖萝卜和南瓜，以及豌豆和菜豆。²³⁵ 由于谷物所占的份额高，下莱茵地区的人们也

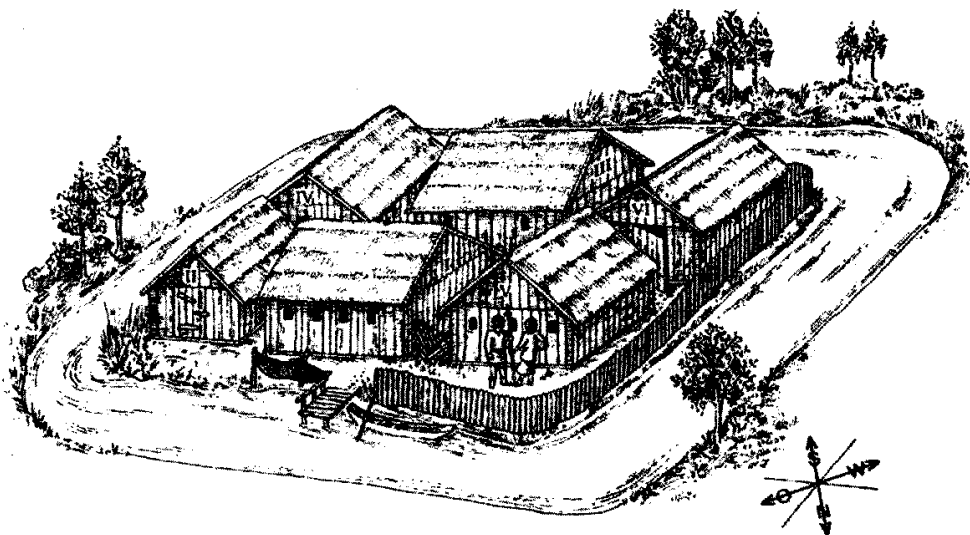


图20 莱茵兰北部豪斯梅尔的农民居住区，11世纪

主要是吃植物油。大量的亚麻子遗存指明了这种油料植物对于中世纪盛期饮食的意义。卡尔·海因茨·克内策尔认为，味道好的谷物可作为面包或粥的添加物使用。以谷物、蔬菜和油料作物为原料做的饭菜，现在已无法再追述了，但我们毕竟还是知道，用什么方法可以把它们做得更可口，因为莳萝、芹菜、香芹、茴香和香薄荷在当时肯定可以当调料用。

下莱茵地区的考古发现表明了中世纪盛期饮食文化的另一个特点：像之前的几个世纪一样，树林里的采集活动依然起着重要的作用。主要是榛子最受欢迎。在秋天收获之后，可以推测，小居民点的居民们就穿过莱茵河边没有发洪水的平原上的那些灌木丛，为冬天采集尽可能多的榛子。至于这类坚果是以什么方式加工的，可惜没有资料传下来。除了榛子以外，人们还采集核桃，有时也采集山毛榉果。核桃树在古罗马时代就已经传到了莱茵河畔，在中世纪，人们显然是有计划地种植它们，因为在豪斯梅尔附近发掘出了许多核桃和榛子的遗存。

水果在饮食中也起着重要的作用。在下莱茵地区，甚至发现了进口无花果的遗存，这想必是当时的一种特殊的美味吧。在栽种的水果品种当中，甜樱桃起着最重要的作用。樱桃主要加工成果汁和蜜酒，可是根据考古的结果，人们在初夏往往并不对果子进行加工，而是直接在离樱桃树不远的地方把果子吃了，然后把果核吐掉。此外，野果也有很大的意义，黑莓和覆盆子果在秋天成了人们满足食物需求的一个重要部分。²³⁶

考古发现在饮食文化方面可以得出哪些结论呢？首先，对季节有很大的依赖性，这并不令人惊讶。如果认为这种依赖性直接影响了食物的结构，那么，令人信服的解释是：即使在秋天，粥和面包也仅仅是少量地被端上桌。在饥荒年份，粮食的储存不足以维持到下一个收成。即使在丰年，也得把多余的粮食尽可能长久地储存起来。樱桃在6月份成熟，而蘑菇和黑莓的采摘季节则可能会延迟到10月，人们在此期间要尽可能地利用这些储存。当时大概有很多种水果、浆果和蘑菇，可是，具体种类今天已无法追述了。

在豪斯梅尔的考古发掘地，人们还发现了大量的动物骨头。其中最多的是猪骨的遗存，随后才是牛以及绵羊和山羊的骨头。马在再也干不了活的时候

候也会被吃掉。在中世纪盛期下莱茵地区居民的菜谱上，野味只起很少的作用，令人惊讶的是鸡和鹅也仅仅发现了个别的遗存。如果把发现的骨头跟动物的大致重量联系起来，那么就可以得出结论，猪和牛当时各占肉食供应的40%左右。²³⁷

中世纪盛期在下莱茵地区被端上餐桌的东西大部分是由自然地理的先决条件决定的。在种植作物和采集植物方面，除了由文化决定的口味或者更确切地说文化价值外，有两个因素很重要，那就是油脂和糖的含量。因此毫不奇怪，在法国和瑞士，果子当中是核桃和葡萄最受欢迎，因为人们总是采集和食用最甜以及油最多的东西。²³⁸在这方面，也可以看出人们对野蜂蜜的偏爱。

照亮中世纪日常生活的另一道强光是萨克森公爵在1482年颁布的法令。这个法令规定了那些从事强制劳动的仆人的饮食：“任何人不得自行其是，应在午餐和晚餐时给这些人吃四样。在吃肉的日子是一道汤、两道肉食和一道蔬菜。在星期五和不吃肉的其他日子，是一道汤、一道鲜鱼或干鱼和两道蔬菜。这样，在斋戒时就是吃五样：一道汤、两道干鱼或鲜鱼和两道蔬菜。而且，早晨和晚上还有面包。在各顿饭之间不要再给他们奶酪和面包，以及别的煮好的饭菜，但是，午餐与晚餐以及白天可以给他们喝淡啤酒。”²³⁹

这对于相关的人意味着什么呢？首先，值得注意的是一般都在工作的现场供应饮食。照这么说，人们也是在一起吃饭，而且晚上干完活以后依然如此。群体的想法占据主导地位，而不讨论个性。另外，引人注意的是把日子分为三种：“肉食日”、“星期五”和“斋戒日”。原则上除了星期五以外，每一天都是肉食日。²⁴⁰当时的法令为什么没有单独列出星期日来呢？这些规定在星期日不生效，因为星期日人们不干活。本来的斋戒期是在圣灰星期三和复活节之间。在这个时候，工人们至少从官方的储备那儿得不到肉。

除了肉以外，面包构成了工人饮食的一个重要组成部分，这跟在家庭经济的框架内以粥为主相比是一个大优点。另一个重要的组成部分是汤，有关资料自然没有说明其浓度和口味，大概汤这个集合概念包括了很多种烧煮的饭菜吧。可以想见，这些汤包含了营养含量相当高的肉、蔬菜、蘑菇或谷物。

除了汤以外，蔬菜也很重要，特别适合的是豌豆、扁豆和菜豆，此外还有包蓝、葱、西芹、胡萝卜或洋葱。另外，大概还有在当今的菜谱上已不再起重要作用的品种，比如做色拉的糖萝卜。²⁴¹在法令所提到的饮食中，最为引人注意的是肉食成分高。鱼类在斋戒时占主导地位，而且像法令规定的那样，“不是干鱼就是鲜鱼”。除此以外，在各顿饭之间还供应面包、奶酪以及淡啤酒。

中世纪从早期到中期再向晚期的过渡在逐渐地进行，当时的人几乎没有觉察到。1482年的萨克森法令使得这时跟以饥饿为特点的中世纪早期的巨大区别显现出来。尽管我们对当时具体的烹调方法实际上一无所知，但那些给领主干活的人的伙食相当丰富却是可信的。不过，这样的规章是否总能付诸实现，却颇有疑问。

最后，不完善的交通状况无法在斋戒日全面地供应鱼类，至少在涉及海鱼时是这样，因为鱼必须由长途商贩运送到内地。不过，内地这时也开始了大规模捕鱼，鱼的烹制与如今在西班牙很受欢迎的鱼菜相类似，根据考古发现，很小的鱼当时也被端上了餐桌。²⁴²肉类供应当时也同样有着很大的波动：家畜大多是在秋天被宰杀，于是从11月起，先是有很多肉吃，随后到了春天，数量却越来越少。

除此以外，中世纪的乡下有多种生活方式，也有许多饮食习惯，在有关资料中至多只是留下了不清晰的痕迹。比如，河虾丰富了许多人的餐桌，可是因为虾并不属于要交给地主的租税，十分平常，所以也就几乎没有相关的记载。而且，跟哺乳动物的骨头相反，当时也几乎没有找到鱼类的遗存，因而考古的发现对我们的研究也无济于事。²⁴³

许多资料所描述的富足却掩盖不了这一点：即使在中世纪盛期和晚期，也有80~90%的人住在乡下的农村环境里。这种生活是艰苦的，往往带着匮乏和困顿的烙印，然后又是暂时的丰裕。这种不稳定以及脆弱的情况也在生活的感觉上表现出来。人们试图用一种特色鲜明的节日文化来补偿单调的日常生活以及艰苦的时代。在饮食方面，生活的大略图景在中世纪晚期的城市也比乡下更为清晰地显现出来。

关于僧侣和修道院已经多次提到过,因为教会属于中世纪有影响的文化力量。斋戒和苦行的理想在早期基督教时代就已经很流行了。即使在欧洲的中世纪,清苦也跟复活节前的斋戒以及一至两周的斋戒日紧密相连。在这些斋戒日中,很快就有星期五作为每个星期的苦行日得到确认。在整个中世纪进程中,这种斋戒的做法是尽可能保持不变的。一方面是斋戒日增加了,另一方面是豁免了一部分负担。彻底的改变是在宗教改革时期才开始的。当然,在中世纪,也围绕着斋戒理论和斋戒实践展开了热烈的讨论。²⁴⁴这种讨论对中欧的生活现实到底有多大影响,我们却不清楚。那些几乎是不断地为着活下去而艰苦奋斗的人们活得十分无望,却又无法从理论上解释或者避免这种无望。

修道院的实际情况也是隐而不知,因为隐修生活的重要制订者在他们的文件中仅有很少部分是具体的。如果我们了解更确切的情况,那么,大多是

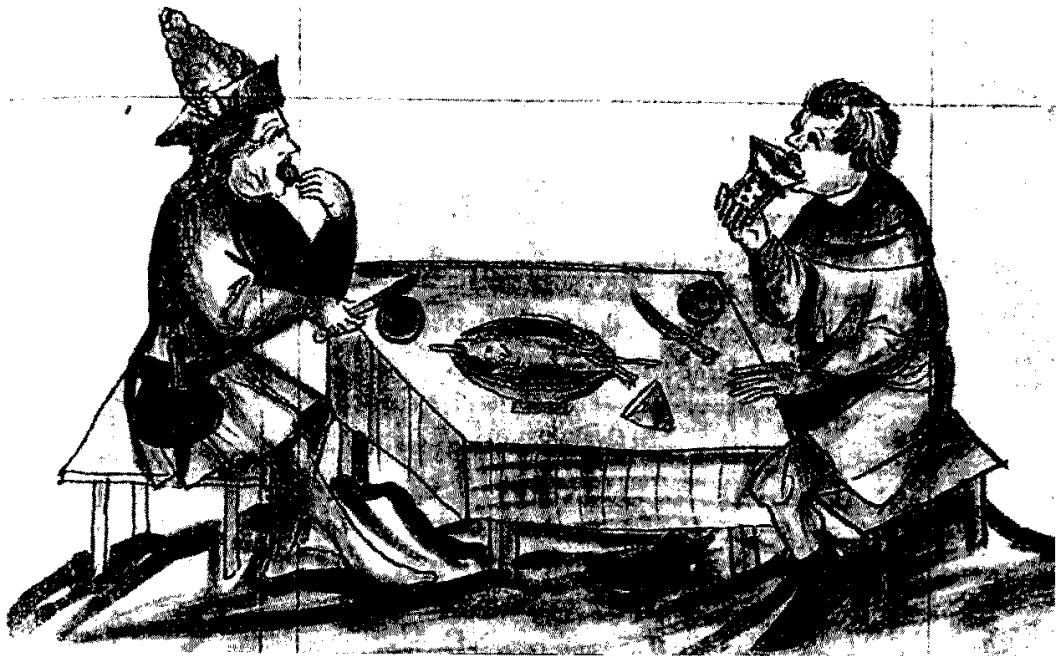


图21 两个男人的家常饭。一个人切奶酪,另一个人喝酒。胡戈·冯·特里姆贝格作,奥地利,1426

在神学要求与其隐修实践之间存在着很大缺憾的抱怨。

所以，在1120年前后，伯恩哈德·冯·克莱尔沃指责了克吕尼修道院厨房里的行为：“有谁能列举出鸡蛋有多少种做法（至于别的菜就不用说了），把它们打到平锅里，以何等的细心翻搅和转动它们，它们是怎样作为炒蛋或煮蛋被端上餐桌，它们怎样有时煎、有时炒，然后装盘，又跟其他菜混合，然后再一次被端上餐桌呢？”²⁴⁵伯恩哈德在写给他侄子罗伯特的信里说：“葡萄酒和白面包，蜜酒和板油，在身体方面很下工夫，却不是在心灵方面。煎炸的食物不是喂饱了心灵，而是吃胖了肉体。有许多教友在埃及的时候长时间没有鱼吃，也仍然为上帝效劳。胡椒、姜、香芹、鼠尾草以及上千种类似的鱼酱自然让人大快朵颐，但是，也激起了人的欲望。”²⁴⁶这些证据说明了什么？也许只是说明伯恩哈德提出了指责，把这种指责包含进一个他从个人的体验中了解到的论纲里。伯恩哈德描述的无非是12世纪初在法国修道院环境中教士们节日饮食的情况，这对于克吕尼教团的改革运动毕竟有着定名的意义。因为教士的圈子跟其余居民的相类似，成分参差不一，我们可以推测，乏味的日常饮食、饥饿和匮乏，对于中世纪盛期的下层教士来说是司空见惯的。²⁴⁷

教士的榜样尤其是改革运动毕竟对中世纪的饮食文化产生了重大的影响。在增强了这种影响的人物当中，人们特别指出，本笃会修女希尔德加德·冯·宾根（死于1179年）起了重要的作用。她的自然科学论文有很大一部分是研究各种食物的生理和医疗效果，希尔德加德的这些论文使远远不止莱茵兰地区的病人得到治疗。希尔德加德就是这样坚持不懈地成功利用了这种可能性来抵制民间传统的迷信。²⁴⁸

尽管我们几乎不知道什么，接下来还是得说一说中世纪盛期和晚期乡村居民的饮食情况。到底有什么留了下来呢？即使在中世纪早期，共同进餐也是社会生活的一个最重要的因素。教会通过斋戒信条、饮食祝福或餐前祈祷等方式来影响饮食。农业结构的变化导致了饮食结构在中世纪盛期进程中的转变。贫富之间的差别不仅表现在数量上，而且也表现在饮食的质量上，因为吃大量的肉食在许多地方成了富人的特权，而穷人却几乎完全是吃面包和粥。



图 22 厨师们在干活。《路特列尔诗篇》的局部

最后，另一个有影响的因素是财产继承法。中世纪盛期土地的扩大，在德语地区为一种新的居住结构奠定了基础。在以实物遗产分配为主的地区，也就是在德国的西部和西南部地区，小村落或各种村庄的形式构成了农村最小的基本单位。随着乡村共同体的产生，核心家庭作为社会的胚胎细胞得到承认。人们在家里吃饭，跟村子里的人一起庆祝节日。在这两种情况里，共同用餐都形成了社会生活的焦点。

在威斯特法伦地区和德国北部地区，萨克森的单独继承法占主导地位，在时间的进程中形成了另外一种居住结构，其结果是共同用餐在单家农户或者田庄上进行。在单家农户里生活着为这一户干活的人们，因而我们可以认为这是一个扩大的家庭，它带着往往是很大规模的餐桌。而田庄则是以其主人及许多附属的雇工形成各自住地的核心，就像在帝国东部许多新开发的地区那样。这里用餐时所有就餐者都围绕着地主形成同心圆。跟这种划分成等级的秩序相似，大概也是照此来分发和接受食物吧。

第七章 城市的空气和粥

——中世纪晚期城市里的国际烹调

大约在12世纪中叶，中欧的大部分地区结束了那个以十分缺少城市生活方式为特点的漫长时期。这种情况在整体上给那个时代赋予了一种特有的闭塞和土气。这时，气候变暖、经济繁荣和人口增长的结果使得农业居民区改变成具有城市特点的乡镇，从而建立了许多新的城市。²⁴⁹ 13世纪，这种繁荣在阿尔卑斯山以北的地区更加清晰可见，而且在文字资料中也更加明确了。

1254年5月21日，康拉德四世去世，这是施陶芬世族的最后一位德国国王。随着所谓的王位更替空位期，德语地区的许多学者都认为，中世纪晚期开始了。这个人口加密和农业方面变化的过程当然也在德语地区以外的地区和国家里发生，因而这个时期在欧洲的广大地区都有可对比的特点。所以，在英国说的是“中世纪后期”，而在法国说的是“中世纪末期”。²⁵⁰

在大约12世纪中叶，开始了一次真正的城市创建与扩大的浪潮。城市很快就在经济和文化上成为中世纪晚期世界的中心枢纽。1350年至1470年间，中欧的城市以极为不同的形式显示了其繁荣的景象。²⁵¹

这些城市几乎没有什么共同的基本特点。所以，美因茨在古罗马人撤离之后依然重要和繁华。而且，这座城市在中世纪早期就已经成了一位大主教的驻地。美因茨在中世纪盛期曾是好几次国民议会的举行地点，又是1254年成立的第一个莱茵城市同盟的领导成员，其意义十分重大。活字印刷的发明者约翰内斯·古腾堡就出生于美因茨。但这座城市无法永远保持中世纪中期

它在莱茵河畔的中心地位；到了中世纪晚期，美因茨就只能算是一般的中心城市了。市民们虽然努力保持独立自主，可是，1462年美因茨被拿骚选帝侯阿道夫二世攻占以后，这个城市最后沦为了大主教的属地。²⁵²

而科隆的发展过程则完全不同。这座城市在中世纪早期和盛期同样起着重要的作用。从13世纪起，它成为中欧重要的商业中心。科隆的商人曾经到过俄罗斯、西班牙和意大利南部。1288年，市民们成功地赶走了统治城市的大主教。这样的解放过程后来在一系列的城市里都可以看到。²⁵³科隆在中世纪晚期的德国占有绝对的领导地位。这跟它的经济实力和商业联系之广泛有关，但是，也跟它有大约4万居民有关。这座莱茵河畔的都市就这样成了各种文化融合的大熔炉，因而也成了一个极富创新精神的中心。这也包括饮食文化方面，因为那时在科隆几乎可以买到欧洲市场上提供的所有调料，此外还有东方的甜点、南方的水果和波罗的海的鱼——当时进行交易的货物清单几乎不缺任何产品，也几乎没有遗漏任何产地。²⁵⁴

一方面，地区的特点越来越影响中世纪晚期以来的饮食习惯；可是，在城市的远程贸易及其国际间的经济关系方面，也产生了文化模式与行为方式的一种全欧洲范围的演变。因此在另一方面，也出现了欧洲饮食文化均一化最早的柔弱萌芽。²⁵⁵

除了大城市和活跃的中等城市以外，主要是小城与乡镇的数量极多，这成了中世纪晚期城市结构的特点。

在当时的资料中，描述大城市和小城镇饮食习惯的情况比先前的几个世纪多了，因为从13世纪晚期起，公共和私人的文字材料都迅速增加，这主要是因为有了廉价的书写材料，也就是纸张。但是，仍然有许多结论是推测出来的，关于中世纪晚期的实际情况，对于热量与维生素供应的较新的计算结果，还都是依据假定。²⁵⁶

当时不仅有丰富的文字资料，而且有大量的图像资料，使得我们可以了解到这个时期日常生活的大致情况。

1450年出生的希罗尼穆斯·博斯使得绘画的表现力及夸张的描绘达到了

一个顶点。²⁵⁷ 圆形画《七宗罪》中的一个场景《大吃大喝》显示了一间餐室，里面有四个人（参见图23）。可以看到有两个男子，一个在吃，另一个在喝。一个女人正在把一只鹅或者是只鸭子端出来。这情景是否描摹了当时的实际情况呢？对图画必须像对文字资料一样了解其思想内容价值，杜撰与真实之间的界线往往很难可靠地确定。因此，在这个地方顶多只能是进行一场有可信的解释希望的讨论。希罗尼穆斯·博斯在他从尼德兰家乡城市积累的经验基础上创作了他的作品。他从当时的主题角度把这些经验加以浓缩并形成了风格。

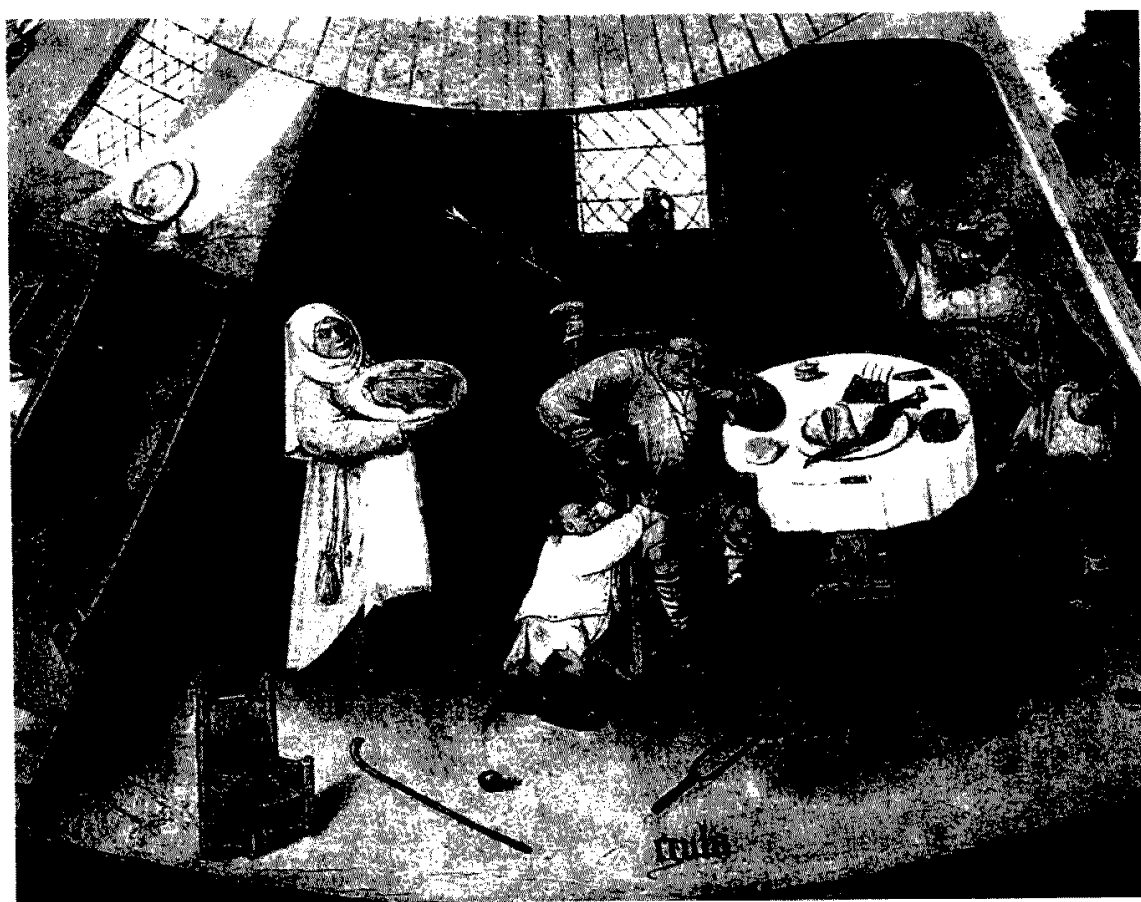


图23 大吃大喝。希罗尼穆斯·博施作，圆形画《七宗罪》的局部。教会在贪吃与美食之间不加区分。“贪吃”这个概念既是指大吃大喝，又是指追求享乐。大吃大喝是七宗罪之一，犯罪者死后会直接下地狱

《大吃大喝》是否真实地再现了那个时代的饮食习惯呢？在中世纪晚期，所有人都有幸享受这样的口福吗？当时真的是这样吃喝吗？肯定不是。这幅画毕竟是出自组画《七宗罪》。这些重罪中的一种就是大吃大喝，而且吃与喝一样。画家用他的作品尖锐和夸张地批判了那种下意识的、邪恶的、不虔诚的“为了吃喝而吃喝”。²⁵⁸至于正是这种大吃大喝在15世纪曾泛滥成灾的结论，并不需要进行图画分析；因为这种所谓的重罪在每一个时代和每一个社会都会有人犯下，尽管并不总是像如今的现代工业国家中这么经常和这么过分。

有哪些绘画要素可能接近当时的现实呢？我们看见一个餐室，它跟厨房分开，一张圆桌上铺着一块台布，一把椅子放在这张餐桌旁。饭菜被端到桌上，有时是用手抓着吃，有时是用一把刀子吃。人捧着酒罐喝酒，因为那时玻璃还相当贵，酒杯在这个场合还没有使用。是女人服侍男人，这是中世纪的一个常见景象。我们还看到，孩子在哀求父亲，因为往往是男主人先吃，然后其他家庭成员才可以吃。父亲平时很可能是跟行会的会员或者工友一起用餐，也就是说，并不总是在家里吃饭。

尽管有一些夸张，但我们还是可以得出结论：正如希罗尼穆斯·博斯所画的情况，当时吃的情景实际上很可能就是这样。

那个时期的城市社会在社会结构上比先前的任何中欧社会都更加分化。而且，地区特点在这时也显得轮廓更加分明。凡是有不同的社会群体在一起生活的地方，都存在着要划清界限并显示地位的需要。在中世纪晚期，这种需要很大一部分是借助于饮食来体现的，饮食就这样成了最重要的社会地位的象征之一。

这种分化也在语言上表现出来。于是，下层社会的“一般饭菜”跟中上层社会的“美味饭菜”也区分开来。此外，诸如“主人餐”、“细面包”或“仆人酒”的说法也流行起来。

这里还可以画出另外一条基本路线来：在14世纪的人口统计数发生反转之后，在人口数量与可支配的耕地面积之间出现了一种变化了的关系。这样，就可能给每个城市居民生产出更多和更好的食物。例如，面包做得更精细了，

有了更多的动物性食物，也可以喝更多的啤酒和葡萄酒了。²⁵⁹

在对一个社会的食物进行文化学评定时原则上认为，价值较高的动物性产品所占份额是一个社会指标。对于中世纪晚期来说，这可以在具体场合中用数字来准确标明。例如，根据14世纪和15世纪法国南部大家庭的情况，面包所占的份额对于地位低下的雇工来说超过了总开支的60%。然后，随着社会等级提高，配菜所占的份额上升到将近60%，而面包所占的份额却下降到12%。²⁶⁰

即使在比较贫困的城市居民中，食物的总消费在中世纪晚期也很可能高于先前的几个世纪。它也明显高于现代早期。在14世纪和15世纪，每人每年平均消费谷物大约200公斤。

在肉类方面，乌尔夫·迪尔迈尔认为，阿尔卑斯山以北地区每人每年的消费量为至多50公斤。这个数值稍低于目前所消费的数量。所有这些数据基本上都是大略的估计，可能有一些年份和地区，一些社会群体的年消费量超过100公斤，而另外一些群体的消费量却明显低于50公斤。至少，从北向南而明显递减的情况是可靠的。因此，在中世纪晚期的佛罗伦萨，肉食的人均年消费仅为30公斤，而在法兰西南部的朗格多克，却达到了大约40公斤。²⁶¹

在饮食方面虽然有很大的地区差别，但是，也有一种共同的框架：在通常情况下，一整天的定量由早餐和晚餐组成。就像在古罗马时代那样，早餐被称为早点。后来，又从中古高地德语中产生了“点心”这个词。早餐在中世纪晚期大多吃得很早，因为一切活动是随着天亮开始的，然后，白天在日落后结束，冬天早而夏天晚。另外，一天往往有多达三次的点心，即早粥、晚点和夜宵。²⁶²

那么，都有谁参加用餐呢？城市的生活方式在这里也带来了创新。在手工业者家里，除了师傅的家人以外，他的学徒也包括在家庭集体体内。以这种方式产生了新的用餐集体，严格的劳动等级制度也转到了用餐结构上。

共同用餐是社会生活的一个重要部分，但是，也有单独用餐的情况：1430年前后，法兰西北部一本历书的1月份那一页就画了一个男人，餐桌摆在炉灶旁，他正在安静地独自享用一顿简单的饭菜（参见图24）。只有他的狗陪伴着他。²⁶³



图24 简单而孤单地用餐。一本月历里的1月图。法国北部，1430年前后

当时的饭菜是由什么构成的呢？面包和糊糊构成了大众饮食的主要部分。城市贫民救济机构的伙食清单表明，糊糊大多是跟乳脂一起煮的粥。面包越白就越精细。在肉食方面，最简单或者最便宜的肉是煮过汤的肉，而这往往是比较老的家畜肉。烤肉、家禽和野味有较高的声誉，那些珍贵的野味实际上是精美的高级菜，而农民则顶多只许捕猎一些小动物。

贫与富之间的差别也从鱼的消费方面表现出来。当时对鱼的需求量很高，因为教会在一年多达150个斋戒日里都禁止吃肉。谁要是吃得起鱼，那就有品种繁多的新鲜海鱼和淡水鱼供他支配。当时最受欢迎的是鲑鱼，它作为淡水鱼在中欧的大多数水域里都比较容易捕到。²⁶⁴较贫困的家庭有时捕食当地的河虾。腌过或晒干的海鱼起着更大的作用，在内地的城市里也可以便宜地买到。²⁶⁵

最后，池塘养鱼业的意义也在日益增长。在最初的鼠疫高潮过后，14世纪后半叶，在波希米亚、波兰和西里西亚经劳西茨一直到符滕堡和洛林的广

阔地带，开辟了大量的鱼塘。池塘养鱼业有利可图，因而稳定了鱼在饮食体系中的地位。可是在现代早期，池塘养鱼业的意义却又减小了。据信，大多数城市居民，也包括较贫困者在内，在1350年至1500年间食用了较多的鱼，也曾经有过相当多的烹调方法和地方菜谱。可是，随着鱼类消费的减少，这些菜又有很多从日常的菜单中消失了。²⁶⁶

归根结底，蔬菜消费也表明了饮食方式对于收入有很大的依赖性。城市居民中比较贫困的人大多不得不将就着吃晒干的豆子，而那些议员、收入丰厚的手工业者或富裕商人的家庭却吃得起各种时鲜蔬菜。在中欧一些交通便利的大城市里，市场上甚至有柑果供应。²⁶⁷

在中世纪晚期，饮料方面出现了一种普遍的消费转变。主要有两个原因：一个是葡萄的种植由于气候变化而减少，另一个是新的酿造方法导致了啤酒生产的深刻变化。

在中世纪，人们先是大多酿制一种格鲁特啤酒，在啤酒坊和修道院，也在私人家庭里，为此目的而调配好一种组合调料，在市场上或者专营佃户那儿都可以买到。除了麦芽外，杨梅叶往往是这种组合调料的主要成分。此外还有树脂、香芹、刺柏或其他配料。格鲁特的生产在各地很不一样，这个表面发酵的酿造过程的结果大多是一种已略微发酵的、浑浊的、微甜的并且有少量碳酸的饮料，被称为啤酒。它在口感和外观上都跟今天的啤酒明显不一样。

忽布可用作药物和啤酒麦芽，忽布的系统种植，在德意志南部地区最晚从9世纪就已经为人所知。可是在中世纪的晚期，忽布啤酒才得到跨地区的传播，随后跟较早的格鲁特啤酒展开了竞争。忽布啤酒在口味上已跟今天的啤酒相当接近，而且它有更适合久放的优点。这样，啤酒就从汉堡、艾恩贝格或多特蒙德运到了各个城市的市场上。啤酒成了一种重要的长途贸易商品，也逐渐成功地动摇了葡萄酒作为最重要的含酒精饮料的地位。²⁶⁸

不过，葡萄酒仍然作为中上层社会的饮料而广为流行。葡萄酒大多产自莱茵兰、摩泽尔和阿尔萨斯地区。²⁶⁹科隆的商人主要是把莱茵葡萄酒出口到欧洲的北部和东北部，还出口到尼德兰和英国。葡萄酒出口的增长最后形成

了一种欧洲中产阶级的均质的饮酒文化。在挪威山区、伦敦、安特卫普和俄罗斯的诺夫哥罗德之间，议员和教士，长途商人和城市贵族，在特别的场合都至少饮用同样品种的葡萄酒，那是科隆人以及德国和法国种植区的其他长途客商给他们提供的。²⁷⁰

就像其余的饮料和饭菜一样，当代的饭菜和饮料的味道也都是各不相同。引人注意的还是人们对甜味的亲和性。欧洲南部的甜葡萄酒十分流行。当地的葡萄酒往往需要加甜、加调料和加热，如今不妨把这些饮料称为潘趣酒或烧酒。²⁷¹

至于葡萄酒和啤酒消费的规模，较为有利的传播环境留下来了最早的数据和计算结果。据此，许多地区的成年人平均每天喝大约2升的葡萄酒或啤酒。在地中海地区的一些城市，每人每年的平均消费量甚至超过了400升葡萄酒。其间，波动当然是很大的。卢森堡每人每天的葡萄酒消费量为0.6升，而巴黎在14世纪和15世纪是成年人每天喝0.5升至2.45升，巴塞尔的居民却每人每天只要有0.25升至0.33升就满足了。²⁷²不过，这样的数据应当说是参考性的，因为中世纪晚期的经济还很不稳定，周期性的波动很大，乃至后来竟几乎无法提出可靠的数据了。科隆的实例表明，这些数字有可能估计过高。根据玛丽安娜·盖希特的有说服力的估计，在一个中世纪晚期最富足的城市，每人每年的平均消费量顶多也只是在175升到295升之间。²⁷³

这些数字对于许多人来说并不重要，因为他们主要或者完全是喝水。但是，几乎所有中世纪晚期的城市在供水方面都有阿尔卑斯山以北迄今所不为人知的难题：居民区人口稠密，垃圾坑和粪坑往往就在水井的旁边。因此，互助会、防区或者教会往往得开掘自己的水井。²⁷⁴在北欧和西欧的城市里，供水政策主要是在1350年前后的鼠疫高潮过后才成为一个重要的议题。例如，1388年颁布的一项英国法律禁止往水沟与江河里丢脏物和垃圾。在南方则更为进步：1319年，意大利城市沃尔泰拉就已经颁布了一项命令，不准再往水井里丢弃食物。²⁷⁵虽然逐渐形成了一种共识，认识到了被污染的水与疾病之间的关系，但是，仅有少数人享受到了这些革新和规章的好处。在许多

欧洲城市，饮用水的质量都随着人口和行业的扩张继续恶化了。

最后，城市的生活方式导致了饮水者的社会分化。居民大众仍然依赖公共的水井，而富有的市民却花钱自建蓄水池和水井。遭到污染和不干净的水带来了很大的难题，比如，当猫或者老鼠掉进水井里淹死的时候。加盖只能起到有限的保护作用。最后，往水井里投毒则是打仗时的一种谋略，总起来看，人们对此的恐惧即使在和平时期也很强烈，因而在1096年至1099年的第一次十字军东征和1348年至1349年的第一次鼠疫高潮期间，有关水井投毒的传言在德国引发了大肆屠杀犹太人的暴行。²⁷⁶

在15世纪，饮水供应的标准已逐渐形成，它一直到工业时代开始都通行有效。于是，一些城市就从露天供水系统过渡到管网供水。活塞泵在14世纪末就已经在德国南部采用，从而加快了这种发展。²⁷⁷ 供水的改善要求增加其组织的费用。新的组织对于社会结构不无影响，因为水井往往是合作经营的。水井互助会或水龙头互助会大多只供应其所属的成员，而由城市来为比较贫困的居民供水。打井组合或者打井合作社通常用会餐来发扬所有人都来保持水井清洁的风俗习惯。²⁷⁸

中世纪晚期的城市生活有了更多的变化。在中世纪早期，饮食的差别更多是在数量上，而不是在质量上。这时不同了。现在，食物在质量上和加工上的差别也明显出现了。于是，在肉食方面可以看出一种朝着更奢侈方向发展的明显趋势。不再是简单的烤肉，这时往往是用更好的胡椒烹制，例如胡椒兔肉。由于养鸡增多，也就有了更多的鸡蛋。蛋类菜很受欢迎，但是依然比较贵，被视为特别的节日菜。用鱼和肉做成的冻儿以及酥皮馅饼和甜食也是如此，但是，所有这些菜都只是供城市的中上层人士享用。²⁷⁹

烹调方式的进一步分化也随着工作的分化出现了。因此，形成了一些与饮食相关的职业，如面包师、屠夫，在科隆还有鱼贩子。²⁸⁰

食用变质的肉会导致生病，这种认识已得到普遍认同，所以在许多地方都颁布了法令，规定要实行正规的肉类检验。²⁸¹ 对出土骨骼进行寄生虫检查的考古证据表明，这种检验的确是迫切需要的；尽管如此，却往往没有什么

成效。用这种方法也可以证明，当时有许多人深受营养不良之苦。在通常情况下，禁止宰杀病畜就可以防止寄生虫引起的疾病过分传播。而且，鲜肉通常大多只准在短时间内供应，过了一定的期限，就必须通过腌制加以保存。²⁸²当然，假如人们没有不顾很严厉的处罚警告而经常地违规，也就用不着再三地重申这些规定了。所以，不新鲜的以及有寄生虫的肉在城市的市场上总是碰得到，就像病畜一样；因为在城市里人们很难知道商贩的名字，而在乡村却通常做不到。尽管如此，违法的情况总是以极端的严厉手段来处罚。中世纪晚期在科隆，就曾有一个女人被处死，仅因为她卖了狼肉。²⁸³

即使在中世纪晚期，牛肉和猪肉也还是跟今天市场上的商品有很大的区别。首先是这些家畜的喂养方法不同，不是用药物或者添加料，而是采用了没有副作用的十分神秘的民间宗教做法。除此以外，品种也不同。因为没有正规的喂养，当时的猪还属于阿尔布莱希特·丢勒1495年在铜版画《回头的浪子》里描绘过的那种原始的类型（参见图25）。²⁸⁴而且，那些猪也明显比今天的小。

城市的市场和价格情况表明，肥肉比瘦肉价钱高。板油作为提供热量的食物是相当重要的，而板油的文化价值也符合它的高价。这又使人们觉得肥肉比瘦肉好吃，因为口味是从文化中培养的，而不是天生固有的。大多数人都觉得肥牛肉比牛排更好吃。²⁸⁵

聚餐在中世纪晚期的城市日常生活中起着很大的作用，此时它比在中世纪早期和盛期的乡村生活中更加强了，尤其是更经常了，宴饮、公开与交际的结合发挥了它的影响力。在城市里，以工作日为一方，以星期日和节日为另一方，各自的生活领域被清楚地分开。如果把各种节假日加到一起，每年大约有265个工作日，跟现代的五天工作周相当接近，但是，每天的工作时间往往长达12个小时，这比今天要多得多。²⁸⁶

节假日主要有三个特点：首先，主要是饭菜有别于平时的工作日。此外，至少大多数手工业工场都不工作。最后，节假日还表明：城市居民是在各自的社会群体里度过，日程是明确安排好的。²⁸⁷在节日里，共同进餐往往是最



图 25 中世纪猪的形态。阿尔布莱希特·丢勒的铜版画《回头的浪子》

重要的特点，这里表明了它的社会地位。交际已经有了这么大的意义。如果一个行会成员通过了出师考试，或是人们举行婚礼或葬礼，或者有外国的王侯来到城里，都要举行节日的聚餐。当时占主导地位的文化模式和经济能力决定在烹调时开支的多少。此外，另一个因素也起着一定的作用：随着时间的推移，商人在城市里成为最强大的经济力量。不难理解，他们也由此提出了政治上的要求。特别昂贵和重要的公共宴饮往往就有助于表明这种要求。²⁸⁸

1452年12月，为了向市长和总督表示敬意，博登湖畔的富裕城市康斯坦茨的议员们就曾举行过这样一次会餐。当时大约有100位先生受到邀请。我们根据城市的账目中提到了“100位先生”这一事实可以推测，当时显然没邀请女士参加。

城市的账目中明确地列出了宴席上有些什么：组织者购买了95磅牛肉、37磅烤猪肉和18磅香肠。此外还有30只肥母鸡、31只鸭子和121只田鸪；这些都是特别美味和颇受欢迎的家禽。假定每只禽鸟有500克肉，每只鸭子和母鸡有1公斤肉，那么，总计约为190公斤肉，这想必已经足够100位先生享用了。但肉菜在节日宴饮时并不是最重要的成分。有一种特别受欢迎的鱼冻儿最重要。为了让100位先生尝够鱼冻儿，都需要什么呢？城市的账目给出了计算结果：调料、糖、杏仁、藏红花和110个鸡蛋，还有总共300条鲤鱼和梭子鱼以及140条较小的鱼，这样才能做出那些汤汁来。

如此大量的鱼和肉，还要配足够的面包、米饭、蛋糕、奶酪、点心和坚果。而537升葡萄酒想必已经够喝了。

相对于做饭的开支，在餐具方面并没有花费特别大的力气：购买了120个碗和120个木盘，此外，还有用来给菜肴做垫料的盘状面包。²⁸⁹

在进行文化分析的范围内，这些数据有什么样的证明价值呢？这些先生真的是每人吃了2公斤肉、好几条鱼以及配菜，并且喝了5升葡萄酒吗？几乎肯定不是，因为那时人的胃并不比今天的更大。一个人喝5升以上的葡萄酒，即使在15世纪也是接近喝死人的海量了。²⁹⁰这么多的食物是分给了比“100位先生”更多的人吗？大概不会，因为那样就得购买不止120个盘子了。

康斯坦茨的这次宴会也不会例外。中世纪晚期欧洲的一系列类似的资料都证实了这一点。²⁹¹

这么多的食物到底去向如何？只有一种可能：在这次宴席上，它们只是被吃掉了一部分。从苏黎世传下来的一个风俗也对此作出了提示，具体做法是这样的：在节日的宴席上，大多数客人都几乎不碰他们那一份饭菜，他们顶多是把一块面包浸入调味汁里。在上完一道菜后，一位侍者就送来纸张，人们可以把菜包起来并且带回家。²⁹²不过，也可能把剩余的饭菜赏给了侍者，甚至用它们来结清工资，或是把剩下的饭菜给穷人吃。在先生们吃过以后，说不定也让妇女和儿童们上餐桌，吃光剩下的东西——反正是什么东西也不丢。

最后，另外一种情况也可以想见：也许资料里的“先生”是作为客人单独列举的，但他们赴宴时有夫人陪同，一对夫妇用一个共同的盘子吃喝。对这些问题显然无法确切肯定地回答。

在分析正式的宴饮时，以及在考察私人的情况时，还有这样一个问题：应当有怎样的举止，是否应当注意举止。社会学家诺贝特·埃利亚斯在1939年就调查了这个问题，不过，这个课题今天仍然在文化学中存在，仍然有现实意义。在整个现代社会中，研究行为举止这个复杂问题的指导书籍都很畅销。²⁹³甚至在2000年，还出现了这样一本指导书——其特别之处在于它是一位德国贵族的作品，从文化分析的视角得出结论；在这方面，甚至在最高的社会阶层里也有信息与行动方面的需求。²⁹⁴

信息与行动方面的需求总是在现行的规则发生了特别快的变化时才产生。中世纪晚期就是这样一个加速转变的时期。诺贝特·埃利亚斯在他的著作《论进餐时的举止》中摘引了有关的行为准则，那是在15世纪的法国产生的。也就是说，饭前应当洗手，不要头一个动手吃——从今天的角度看都是不言而喻的。但是要考虑到，这是最高的社会阶层的规矩。这些规矩不是法律，而是社会规范，一种共同的行为习俗，只要它还没有普遍的约束力，就得再三地加以阐明。所以，我们可以得出结论，15世纪在法国，也许还超出法国，显然还存在着抢先动手吃的习惯，因为文明的进程是逐渐完成的，正像诺贝

特·埃利亚斯在说明一种新的饮食文化的形成过程时所说的那样。

上面提到的规矩中还有：“你嘴里吃了什么，就不要再把它放回到餐具上。”另一个规定说：“别给别人吃你咬过的东西。”此外还有：“在餐桌上不要抓痒，也不要用手布蹭痒。”²⁹⁵这些规矩以令人难忘的方式表明，文化模式发展得多么缓慢，中世纪晚期尽管有这一切进步，却还是有許多远古的特点，一个极其矛盾的时代的特征，有一部分也是一个有着很粗鲁和低劣的行为方式的时代的特征：一方面把一只咬过的鸡腿重又放回碗里，另一方面又非常担心违反了有关斋戒的信条与沾染了大吃大喝的邪恶。21世纪的现代饮食文化，工厂化生产的食品文化，往往是独自面对电视机边看边吃，这种文化是否比中世纪晚期的文化有更高的地位和更高的价值，还没有经过科学的评定，但至少是可以加以讨论的。

15世纪，在德语地区更为城市化的地方，也展开了对所谓餐桌礼仪的讨论。其中最早的一份文件是克拉拉·黑策林写的一本书，这位奥格斯堡市民之女1471年以《论餐桌礼仪》为题出版了它。书中涉及餐桌上的等级问题，涉及饮食祈祷的重要性。作者也向读者建议，不要乱用台布擦鼻子。这样的规矩很快就对整个欧洲的中产阶级具有了约束力。它们表明了欧洲中上层社会饮食文化均一化的开始。²⁹⁶

还有浴池业的兴衰。人们很喜欢在洗澡时吃喝，这是中世纪晚期的另一个城市特点。

一幅15世纪法国的装饰画（参见彩图八）从画家的视角展示了中世纪晚期的一个浴室。它是一种多功能的设施，把极为不同的要素互相结合在一起。如果在当代寻找其对应物的话，那么，它们可以说介于室内游泳池、休闲公园和妓院之间。²⁹⁷

这幅装饰画至少部分地反映了当时的现实，注意到了两性之间对于那个时代来说是独特的、相对来说并非勉强的交往。浴室的大木桶清晰可见，男男女女在里面一起洗澡。同样明确的是暗示了浴室有时可作妓院的具体特点，以及它具有可以共同吃喝的重要功能。这时强调的显然是“共同”这方面。

随着中世纪的结束,公共浴池业也经历了衰退。从刚被发现的美洲那边,梅毒这种危险的传染病传到了欧洲,这使得人们的道德观念发生了转变。²⁹⁸归根结底,对浴室以及饮食轻率马虎的批评也来自那些宗教改革家。因此,两性之间的交往更复杂了,围绕着大吃大喝和暴饮暴食也展开了新的讨论。²⁹⁹

中世纪晚期城市的特点之一,类似于整个社会的发展,是在那儿形成了一个形式多样的商业性的酒店业。仅仅因为外国的商人、政治家、农民和朝圣者越来越多地来到城里,酒店就已经是必不可少的了。³⁰⁰这些酒店起先几乎跟私人住房没有什么区别,可是随着时间的推移,私人与公共领域之间的界线越来越分明。酒店的招牌成了十分明确的区别标志。当局明确规定了酒店的营业时间。酒店往往是在天亮时开门,但晚上关门却相当早,大多是在20点至22点之间。在盛大的节日和一般做礼拜时,酒店都关门。

1456年科隆议会的一个决定表明了当局是如何干预酒店业的。其中规定,由于发生了许多丑闻——无论白天和夜晚,在小酒店和酒吧里,都曾在男女之间发生过这样的丑闻——今后禁止在那儿再零售啤酒。从这时起,只准许官方特许的啤酒坊卖酒。³⁰¹显然是越来越多的市民开了“啤酒馆”,在那儿出售由职业酿酒师自酿的啤酒。为什么要发布这项严厉的禁令呢?主要并不是因为某些人行为不端,而是因为不受约束的酒店往往逃避监管,这样国家就流失了税收。从这时起,卖酒就跟正式的啤酒坊结合在一起,生产与销售结合为一体了。16世纪,比如在科隆,就有60至70家这样的啤酒坊,成了当时酒店占主导地位的形式。³⁰²

除了啤酒坊以外,大量的小酒馆也影响着当时科隆的日常生活。1475年5月的一项议会规定原则上跟所有的人都相关。光顾小酒馆的权利更加受到限制:它们跟拥有公民权联系起来,需要先得到当局的批准。³⁰³很快,许多为外地的商人做代理人或是在这些人来到科隆时安顿他们的企业主,就再也没有酒卖给这些客人了。议会在1499年又作出了进一步的决定:一些小酒店仅限于销售特定的品种,比如,专卖红葡萄酒或白葡萄酒。不过,大多还是两种酒都卖。³⁰⁴

饮食文化由于新生活方式的形式而发生了深刻的变化，它们影响了民众的日常生活，一直到几个世纪以后工业化带来的那些创新。最重要的首先是城市储备的开始，这虽然没能彻底消灭食物短缺，却能够消除其威胁生活的恐怖。真正的饥馑成了次要的现象，一种地方性济贫活动的开始为此作出了决定性的贡献。长途贸易也带来了深刻的革新，为民众相当明显地扩大了食物供给。

进食方面的变化也同样巨大。城市生活方式的变化导致了家庭成员跟扩大的家庭成员在一起用餐，这成了一种新的饮食文化的胚细胞。这在其基本特点乃至当前关于家庭作为支撑社会的结构在解体的讨论中都发挥了影响力。

一种在食物摄取和餐桌习俗方面越来越均一的文化也属于这种饮食文化，而其开端就在于中世纪晚期的城市文化中。归根结底，产生这种文化的一个先决条件是在房屋建筑方面的革新，因为无烟的房间以及带有砖砌烟囱的炉灶也都属于这种新的饮食文化。³⁰⁵

第八章 面包取代肉

——现代早期的饥与饱

时代的界限往往随着深刻的变化而出现，这些变化只有在时间的间隔中才能清楚地显现出来。对于亲身经历的人来说，这些变化却往往不一定看得出来。1500年前后，中世纪结束了。谁如果这时生活在一个重要的欧洲城市里，在城市的市场上买东西，做他每天的饭菜，那么，生活对于他就是在按照通常的情况进行。跟时代的界限相关而需要提到的第一个日期已经差不多过去了一代：1453年是与发明印刷术相关的一年，也正是在这一年，拜占庭帝国连同其首都君士坦丁堡落入奥斯曼征服者手中，终于灭亡了。

这两个过程将对欧洲饮食文化产生深刻的影响，这在当时还没能预见到。不过，印刷术为烹调书籍的传播创造了前提，也为餐桌习俗以及有关各种食物的积极或危险作用的知识传播创造了前提。波斯普鲁斯海峡岸边这个大都市被攻占，导致了拜占庭的学者们逃往西方，在那里他们参与了文艺复兴运动的发起，并且起了决定性作用。科学的一种新的社会意义就是其影响最深远的后果，而科学又构成了农业取得重要进步的基础。最后，还要提及新的历史形势的另一个影响：因为通往印度的古老商路此时中断了，所以，必须寻找新的路线。1492年，终于在搜寻中发现了美洲——但是又过了很长的时间，这件事对日常市场的影响才显现出来。1500年，那些去市场的人买不到土豆，也买不到玉米；我们还看到，要想普及番茄和烟叶，也还需要许多代人。

1517年秋天，马丁·路德贴出了他的论纲，从而开始了宗教改革，这表

明已划出了时代的分界线。不过，又过了一些时候，才让人感觉出宗教改革的巨变对欧洲的餐桌以及餐饮业的影响。³⁰⁶

毕竟，所有这些日期都是漫长过程的顶点，它们对文化的整体、人们的具体生活以及饮食体系都产生了影响。

在接下来的16世纪里，到底发生了什么呢？马丁·路德、加尔文和茨温利发动了宗教改革。由此，西方的教会统一体被打破了，形成了新的教派，新教教会的宗教观点产生了。通过这种新的思想观点，各界居民对饮食也产生了一种新的评价。

马丁·路德在1534年写道：“然而，每一个国家想必都有它自己的魔鬼。我们德国人的魔鬼就是一个结实的葡萄酒囊，叫做酒鬼，它是那么口渴和焦躁，即使痛饮葡萄酒和啤酒也无法平静下来。德国这样永久的干渴将成为祸害，直至世界的末日。”³⁰⁷

天主教在16世纪后半叶发动反宗教改革作出反击。宗教上的争执扩大为教派之间的战争，最后在1618年爆发了三十年战争。这是一场灾难，在欧洲内部把德国暂时甩回到了一个发展中国家的地位。当战争在1648年结束时，皇帝和帝国面对各地的领主比先前更加无能了；外国的统治者和国家对社会与文化有了很大的影响，德国几乎失去了一半人口和一半财产。³⁰⁸但战争对饮食体系的确切影响还没有仔细研究过。可是，因为三十年战争彻底破坏了许多中世纪的传统，造成许多人生活无着，也就使得饮食习俗变得粗野了。而且，肯定有许多关于烹调方面的知识都无可挽回地丧失了。

接下来的一个提示词叫做“启蒙”。它说明了欧洲思想更新的过程，这个过程从17世纪开始，在18世纪发挥了其全部影响力。中世纪的思想体系被打破了，扩大了科学与理性的成分。这些发展为后来的工业化创造了重要的前提。³⁰⁹

在18世纪，还可以看到一个同时进行的过程：在德意志帝国，三十年战争的后果得到了消除，跟其他许多欧洲地区一样，人口数量以及手工业生产大为增长。这个制造业繁荣兴旺的过程，今天是用“手工业强化”和“原始



图26 在宗教改革时期，过量饮酒越来越受到批评。汉斯·魏德利茨的木刻画《酒囊》，奥格斯堡，1512

工业化”的概念来加以描述的。³¹⁰

1789年的法国大革命标志着这个今天被称为“现代早期”的时期结束了。饮食文化对这种政治、经济和社会的深刻转变有何反应呢？显然是反应迟缓，因为许多东西暂时还都是老样子。

1571年的一次愉快的晚餐像当时日常生活中射出的一道强光，它映出了

现代早期开始时的样子。我们对这顿饭了解得相当清楚，因为晚餐的东道主是个十分勤快爱写日记的人。他就是科隆的议员赫尔曼·冯·魏因斯贝格。³¹¹魏因斯贝格1571年加入了方旗武士协会，对于这个53岁的男子来说，这是一件很重要的事，为此他邀请了7位先生来家里欢宴，他们全都是现代早期城市里的重要人物。

他作为热情的东道主让人端上了与身份相称的饭菜。第一道菜是一大碗火腿，周围摆放着10个较小的碗，分别装有牛肉、骟羊肉、牛舌、鸡、烧汤肉、香肠、酸菜以及羔羊肉末酱等。第二道菜也是把一个大碗放在桌子中央，碗里是烤兔肉、孢子腿和野猪肉。小兔、阉鸡、鸡、鹌鹑和鹌鹑盛在10个小碗里，分别摆放在大碗周围。第三道菜是烤制食品以及必有的10个小碗，这次小碗里盛满了虾、梭子鱼、鲤鱼、杏仁糖和肉冻儿。此外，还有总共24个小盘，分别盛着蜂蜜饼、杏仁、海枣、梨、茴芹、桂皮和其他甜食，摆满了丰盛的餐桌作甜点。魏因斯贝格雇用了两个仆人为宾客服务。银酒壶给这顿晚餐赋予了节日的特色。

这次宴请总共花费了65个古尔登（德国古货币单位——编注），这对于一位富有的议员来说也是相当昂贵的。可是，这次投资很值得。魏因斯贝格在他的日记中写道，他很高兴花了这些钱，因为从此他就不用再站岗值勤了。而且，他也用不着再交几种税了。另外，从这时起，他每年还可以有两次免费的宴饮。总之，这顿昂贵的晚餐绝不是挥霍，而是一次精打细算的投资。³¹²

这顿饭有几点值得注意。尽管美洲的发现这时已过去了80年，但是，饮食仍明显带有中世纪的特点，而且，在菜肴选择以及总体安排方面都是这样。这点也适用于出席的人数：这些先生不可能吃掉这么多的食物，他们显然是把一部分菜带回了家，这跟中世纪晚期瑞士的习俗相似。最后，中世纪的成分也在聚餐有结社功能这一特点上显现出来：单纯花钱还不够，共同用餐很可能甚至带有法律上的特点。

在中世纪晚期人们就已经认为，一般的饮食基础在很大程度上是由人口数量决定的。威廉·阿贝尔指出，这并不是一条颠扑不破的自然规律。这种

依从关系在现代早期也同样有效：最迟到16世纪，14世纪的人口损失就已经得到了补偿，接着便是迅猛的增长，随后是三十年战争造成的明显减少，以及18世纪重又稳定的增长。³¹³

由于人口增加，以及开发美洲所产生的经济政治的结果，出现了通货膨胀——当时进口的银币充斥了欧洲。购买力下降，生活水平也随之下降。³¹⁴ 16世纪，家畜养殖在许多地方跟谷物种植发生了竞争。作为人口数量增加的间接后果，谷物成功地成为廉价饭菜的基础。三十年战争期间，由于战争造成的人口损失，上述情形在许多地区的城市范围里有所缓和。热量供应明显增加，而这也是由于肉食消费增加了。

可是总起来看，发展趋势却是明显地倾向于粮食种植。在德意志帝国的疆域内，每人每年的肉类消费从中世纪晚期的大约100公斤下降到1800年的大约16公斤，颇有说服力的计算便是由此出发的。³¹⁵

食物供应受通货膨胀制约有着重大的影响，现代早期结束时的一个实例显示了这对相关的人们有着什么样的后果。1771年和1772年之交的冬天，在厄尔士山的采矿地区发生了一次危机。相关的人们在好年景的饮食是相当丰盛的，但这时却突然挨饿了。原因在哪里？一个面包的价格在极短的时间内由原来的2个格罗申（德国古货币单位——编注）上涨到12个格罗申。在工资不变的情况下，物价竟然翻了6倍。³¹⁶

肉食消费的下降无法用鱼来补偿，因为在1500年至1800年间，淡水鱼的消费也明显减少了。人口数量暂时减少，但也有战争的影响，使得开销较大的鱼塘设施丧失了功能，而且往往出现劳动力不足的情况，无法开挖新的鱼塘或是保养好原有的鱼塘。即使在海洋渔业方面有了更好的捕获方法，也无法扭转这种趋势；因而，蛋白质供给量的减少在现代早期的进程中成了严重的问题。³¹⁷

在现代早期，饮料消费也发生了根本的转变，而且比先前变化更快了。葡萄酒和啤酒仍然是最重要的含酒精饮料，但葡萄的种植却急剧减少。气候的变迁在这个过程中起了关键的作用。天气倒不一定是变得更坏，但主要在

16世纪80年代，曾反复出现过一直延续到春天的霜冻。

这为什么会影响到饮料呢？在美因河的下游，主要是在法兰克福地区，16世纪的前半叶，越来越多的农民转为种植收益很高的葡萄。这时，往后拖延的霜冻无可挽回地损害了这种敏感柔弱的植物。于是，葡萄农变成了果农。从这时起，法兰克福一带不再是种葡萄，而是种苹果，强壮的耐寒的苹果树种植日益兴旺。在这些发展过程中，葡萄的种植在德国的北部和东部几乎化为乌有，反之，它在德国的西南部却扩大了规模。³¹⁸

人们对这种转变有何反应呢？果农当中笼罩着惊慌和恐惧。毕竟，往后拖延的霜冻给几乎所有的农民都造成了损失。人们在寻求解答时并没有什么收获，因为科学当时尚无法令人满意地解释这样的天气过程。所以，那些认为是巫婆在搞鬼的看法就颇有市场。气候转变对农业产生的不利后果，就这样对现代早期声势浩大的驱巫浪潮起了决定性的作用。³¹⁹

在饮食文化方面，影响同样是深远的，但是，在程度上却没有一个可以参照的标准。至少，啤酒这时已成功地排挤了葡萄酒作为头号大众饮料的地位。啤酒生产在德国北部略为减少，而它在德国南部却迅猛增长。³²⁰

一个现代的社会很容易遭受消费与供应的波动，而前现代的社会却不是这样。所以在饮料方面，这种转变有着相当深远的影响。如果乡村的一场婚宴预定是给宾客们提供葡萄酒，那么，这种葡萄酒就不能随随便便地换成啤酒。新人的父母，或是主持庆典的人，必须坚持上葡萄酒，如果需要的话，宁可为此支付更多的钱。毕竟，跨地区的市场仍在继续提供葡萄酒，只不过它已经明显贵多了。为了符合社会的规范，那就不得不欠债。因此，葡萄种植的减少在短期内导致了一系列的冲突，在更长的时间内则引起了城乡节日文化的转变。

啤酒和葡萄酒都是早已为人所知并广泛普及的饮料。因此，它们在饮食体系里有其传统的位置。在现代早期的进程中，不含酒精的热饮料如咖啡、茶和巧克力等扩大了饮料的品种。

咖啡的实例首先表明，饮食文化对经济与社会转变的反应是迟钝的，如

果事关口味，人们往往是多么顽固。

咖啡的早期历史仍不清楚，但我们至少知道，咖啡起源于阿拉伯地区。也门南部的港口城市穆卡拉以它的名字命名了穆哈咖啡，而埃塞俄比亚有一个省就叫咖啡省。在17世纪中叶，当时曾提到1637年（但是这不一定准确）咖啡传到了欧洲中部的港口。它最初只是逐渐得到承认的，就连贵族的领导层也持观望的态度。在进行文化学分析的范围内，贵族具有特别的意义，因为在新的菜肴与食物的传播中，上层社会起的是代表时尚潮流的作用。贵族的榜样作用之大首推法国，不过，在英国和德国也不小。³²¹咖啡的味道很新鲜，许多人都觉得这种不寻常的味道让人很不舒服，比如，来自普法尔茨的莉泽洛特就写道：“它简直像煤烟子。”

在咖啡的传播过程中，咖啡馆起了催化剂的作用。

这是一种新的平民的设施。在当时的时尚大都会巴黎，第一家咖啡馆于1643年开张。一开始，新的文化元素要传播开来还需要很长的时间。伦敦和汉堡分别在1652年和1671年跟了上来。咖啡一直到18世纪都是一种特别的奢侈产品，可是，咖啡馆在17世纪末已经扩展到了欧洲的广大地区。而在德国，新式的沙龙起到了比咖啡馆更重要的作用。³²²

奢侈品的特点是价格很高，其价值也高。它们唤起了欲望，因为它们代表了成功与声望，有利于体现个体在社会群体中的地位。当咖啡具备了这种功能时，它就不再让消费者觉得“像煤烟子”，而是味道好极了。因此，在18世纪早期，咖啡在欧洲中上层社会的消费逐渐扩展开来，而且影响了含酒精饮料的地位。³²³

为了去掉咖啡的苦味，在欧洲的宫廷里很快就用新的时尚调料——食糖来使咖啡变甜。这种组合在一定程度上是自发产生的，因为当时糖也是代表声望的高价产品。斯堪的纳维亚半岛北部的实例则表明，咖啡与糖的结合也是由文化来决定的，因为那儿缺少宫廷的榜样，所以，普遍都是给咖啡里加盐。³²⁴

18世纪接下来的进程可以用一种理论来描述，那是波恩的民俗学家和日耳曼学者汉斯·瑙曼在20世纪20年代提出的，被称为“文化产物的规则”。³²⁵



图27 威尼斯的咖啡馆，弗赖堡，1698，卷首带插图的扉页。插图显示出右边背景中有一个侍者，手持圆锥形的咖啡壶，而右边前景的桌子上有一个至少带两个把手的三脚酒罐

据此，社会群体在各方面都会让其行为效仿更高社会阶层的行为。市民阶层都力求模仿贵族，接受其文化模式，而在这样的情况下喝咖啡很快普及开来。喝咖啡由此失去了其原有的象征社会地位的意义，因为当普通市民也喝咖啡时，贵族们就不再认可这种饮料了。许多欧洲的贵族于是又转而追求时髦，去喝茶了。³²⁶咖啡就这样在18世纪末成了一般的大众饮料，就连比较穷的人，也至少有时喝得起了。这么做的前提当然是价格也比较低，而咖啡的种植在英国和法国的殖民地日益增加就使这种普及成为可能。³²⁷由于英国市民阶层的强有力地位及其巨大的购买力，高雅的时尚在英国也就比较容易被接受。所以，茶在那儿也很快就成了平民的饮料。

来自殖民地的新产品不仅彻底改变了旧有的饮料文化，而且彻底改变了饭菜的烹调方法，因为调料此时已成为大量生产的产品。乌尔利希·托尔克斯多夫曾十分恰当地指出，一种烹调的文化体系在很大程度上是由其调料整体决定的。家常的原汁鸡块跟印度尼西亚的一种巴米鸡的区别主要就在于调料，而也正是调料构成了比萨饼和奶酪面包之间的区别。³²⁸虽然在中世纪就已经有调料从印度传到了欧洲，但它们都是经过艰险和耗时的陆路运过来的，因此价钱很贵。所以，居民大众买不起它们。由于发现了新的海路，这种情况才逐渐改变。胡椒成了现代早期的时尚调料，不过，它对于乡村居民和城市下层的人来说还是不适合的。

日益增大的社会分化在很大程度上影响了调料文化。城市上层人士使用调料多、频繁而且味浓，并且对许多种菜都是这样，即使葡萄酒也往往是加热和加调料之后喝。反之，城市下层的人和大多数乡村居民却根本不使用调料，只是代以更多的本地产的香草。³²⁹

毕竟，糖也被看成新的调料。虽然食糖在中世纪晚期就已经用于调味，但那时只是起次要的作用。从现代开始，欧洲每人每年的糖平均消费量就由最初的50克持续增加，直至1800年达到了1100克以上。不过，除了英国以外，进口糖的绝大部分均是由上层社会的成员消费。在他们的饮食体系中，主要从17世纪中叶起，出现了一系列含糖相当多的食物，而它们直到20世

纪才走上广大民众的餐桌，这当中有利口酒、汽水、冰激凌和巧克力夹心糖。³³⁰

美洲的发现在经过一段相应时间的迟滞之后才给欧洲的烹调带来了巨大的变化，而且，这是通过土豆实现的。土豆早在宗教改革时期就已经传到了欧洲。围绕着它们进入菜谱，有着许多传说，但直到今天，仍未能把它们传播的发展路线成功地精确画出来。³³¹

土豆的起源地是南美洲的安第斯山地区，印加人很早就已经在栽培和利用它们了。早期的征服者在印第安人那儿看到了它们可以食用，从而认识到了它们对欧洲的潜在意义。最晚在16世纪中叶，土豆以更大的规模越过了大西洋。1600年，它们在欧洲的植物园里广泛传播开来。不过，一开始只是科学家对土豆感兴趣，因为他们推测土豆有特别的药用效果。

在随后的时间里，土豆在不同的地方得以普及。在西班牙，16世纪就已



图28 土豆给欧洲饮食带来了革命。扎哈里亚斯·瓦格内（1614~1668）作

经看到对土豆的农业开发利用了。因为尼德兰南部，也就是今天的比利时，在政治上跟西班牙同属于哈布斯堡世族统治，那儿在1700年就已经把土豆摆上了餐桌——这是一个实例，清楚地表明了政治有时会对文化产生很大的影响。

另一条发展线索是17世纪初土豆直接从智利传到英国，然后再传到爱尔兰。德国最早种植土豆的地区是在西南部。在莱茵兰-普法尔茨州的茨魏布吕肯公国，土豆的农业种植也在17世纪就已经开始了。³³²

随后，就可以看到一种现象，而这对于现代早期欧洲的情况来说是典型的。比如，在洪斯吕克山、洛林或萨克森地区，已经广为种植土豆，土豆菜肴已经上了日常的菜单。而在德语地区的其他大多数地方，土豆却是在18世纪晚期才得到承认的。这大概是由于意外事件的强制作用，因为在接二连三的谷物歉收压力下，在人口迅速增长的过程中，土豆一跃成为了饥荒中的救星。

正像其他各种文化因素一样，土豆在德语地区普及得很不均衡，因为在现代早期，帝国是由许多小国的混合体组成的，它们被固定的边界分割开，彼此之间往往只有很薄弱的联系。

原来主要依靠谷物的基本供应这时调整为新的主食是土豆，这对整个饮食文化意味着一个重大的转折。但因为几乎没有哪一种行为模式能像饮食习惯这样对个人与社会群体产生极强的影响力，所以，当时对土豆的推广阻力也相当大。中欧在1771年与1772年之交以及19世纪早期发生的饥荒才使得土豆的普及实现了彻底的突破。最后，土豆作为荒年以及穷人的食物和牲畜的饲料，在德国开始了其伟大的征程，但几乎一直是在农业收成不好的地区。³³³

作为土豆普及的直接结果，又一种食品实现了突破，那就是烧酒或白酒。所有含淀粉的物质原则上都可以通过发酵转变成酒精，然后就可以蒸馏出来。蒸馏技术最初是被阿拉伯人掌握的，在中世纪传到了欧洲，但是，很长时间都只是应用在医学方面。在现代早期的进程中，酒这种“药物”变成了食物，最后又成了麻醉品。一开始大多是在谷物的基础上酿酒，水果则较少用。当然，前工业时代的短缺经济也不容许大规模地蒸馏谷物，因为那实在太浪费了。而且，谷物可以存放，没有必要进行直接的加工。因此，在现代早期开

始时，烧酒的消费量很少，而这种饮料的声望则相当高。³³⁴

1986年，汉斯·于尔根·托伊特贝格和君特·维格尔曼得出结论：“在18世纪晚期现代饮食体系产生时，土豆跟咖啡和烧酒一起被看作最有影响的创新，甚至是文化上的指导规范。自中世纪以来在广大民众中一直占主导地位粥食，由此被明确地取而代之了。”³³⁵

烧酒是如何取得这种突出地位的呢？最初，几乎完全是中上层社会的成年男性成员喝烧酒。这种比较早的基本模式从18世纪末随着土豆的突破而改变了，原因就在于种植土豆可以相对容易地获得好收成，而且土豆的存放与运输都不大方便，如果把它酿造成烧酒，其营养价值就可以保存下来。扩大种植土豆使得烧酒的价格在18世纪末降了下来，而消费量则在上升。³³⁶因为烧酒在土豆大规模普及之前很贵，主要是由贵族和中产阶级消费，所以，它在经过这段转折时期之后仍享有很高的社会声望。与此相应，烧酒也就成为大多数人心目中很有声望的地位象征。虽然文献资料中曾再三指出，烧酒在前现代社会主要是那些穷苦的人饮用，以便能在醉酒中承受他们的困苦，但事实上，主要是中产阶级或贵族的成年男子才喝得起烧酒。在18世纪晚期，又有那些收入颇丰的手工业者作为新的消费者参加进来了。³³⁷

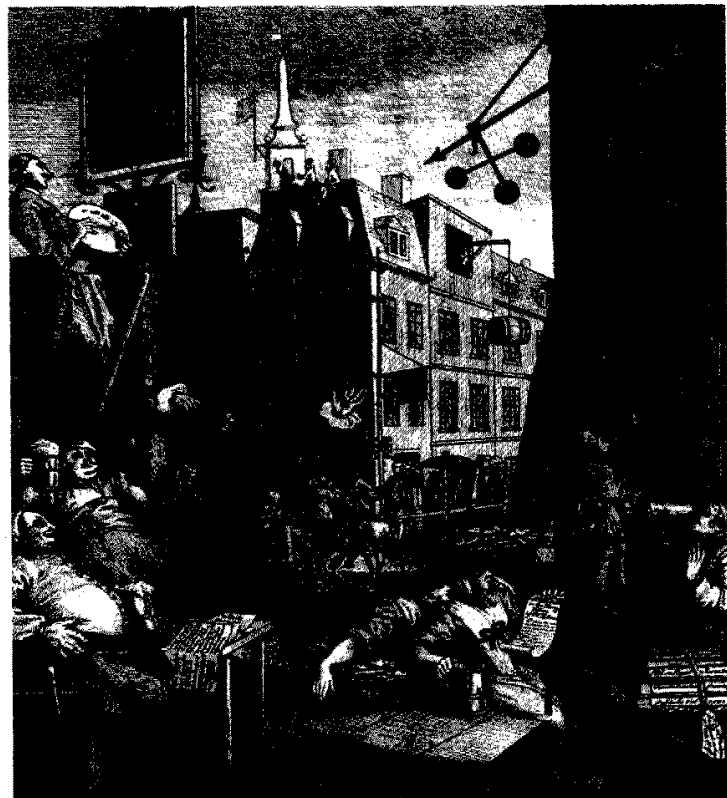
18世纪这幅广泛传播的标榜饮酒快乐的画面到底从何而来呢？由于酒的消费量据说很高，受中产阶级影响的公共舆论在欧洲的广大地区经历了一次真正的议论繁荣的局面。³³⁸

这种繁荣的一个表现就是威廉·贺加斯画的双幅画《烧酒巷》与《啤酒街》，它在1751年问世后很快就扬名国际（参见图29a和图29b）。³³⁹在《啤酒街》上是普遍的富裕，整个小巷也由于大量的啤酒消费而显得很兴旺，反之，《烧酒巷》却表明了一种极深的痛苦。

不过，对这两幅画作出解释要小心，因为它们并没有反映实际的情况，应当把它们当作反对中产阶级生活方式的鲜明论战来加以阐述。³⁴⁰

现实到底是什么样子，在德国人约翰·威廉·冯·阿兴霍尔茨到英国旅行时写的日记中清楚地显现出来。1787年，他在伦敦写道，饭菜“十分简单”。

图29a和图29b
1715年威廉·
贺加斯画的
《烧酒巷》
(上)和《啤酒街》
(下)。烧
酒巷处于困
境，啤酒街上
却繁荣兴旺



接下来他又说：“菜不够，饮料代；在这种需求中并没有什么节俭。但如果说法国人是吃得多而喝得少，那么英国人便相反，他们把喝看成是餐桌上主要的事。因此，他们在餐桌旁也只是坐很短的时间，以便尽快去出席他们喜爱的酒会。女人不参加酒会，而是远远地避开，让男人们有更多的自由。随后，掀开台布，就现出了葡萄酒瓶，于是，人们不断地为健康干杯。酒会大约持续一个小时，有时更长，然后，男人们再去找女人。”³⁴¹

阿兴霍尔茨的旅行日记是一份个人的文件，尽管如此，还是可以说它有高度的代表性。这一点在系统地审阅这些和其他的资料时十分明显。另一个实例是1783年，德国人卡尔·戈特洛布·屈特纳到英国北部的曼彻斯特去旅行。他也跟富商们互相交往。他向家乡报告了那些特别吸引他注意的事情。有一个现象特别引起屈特纳注意，那就是“祝酒的习俗”。他具体描述如下：“女士们一离开餐桌，男士们就开始了新的欢闹。整个桌子上摆满了西班牙和葡萄牙出产的葡萄酒，另外大概还有罗姆酒和烧酒吧。主人坐在餐桌的一端，是主持人或祝酒师，如果参加的人多，还得另有一个人在宴席另一端主妇的位子上当副主持，以便在敬酒或祝福时按相应的顺序轮流干杯。第一杯是主人祝酒，祝所有的家庭都健康，假如要为国王的健康干杯，那就得放在最前头。这种祝酒对于一个外国人来说是够引人注目和有失体统的；它总是这样，不管是否已经以50种不同的名目干过杯了。接下来，很快就是为‘我们大家的母亲’干杯，又为‘我们的老朋友干杯’，再为‘注意力的中心’干杯。每次干杯都必须是一满杯，也就是喝干满满的一杯；每个人在为其余的人健康干杯时斟酒都可以或多或少，随他所愿。这种祝酒轮过之后，主人就要求他的邻座为一位女士的健康干杯，每个人都得喝；就这样，每个人都依次轮到。人们通常以这种方式一直坐到8点钟，然后再去找女人喝茶。”³⁴²

这两份文献资料里的实例使得从浅显的描述向分析社会功能的过渡成为可能。它们该如何解释呢？这两个德国人都是跟富商们在一起吃饭。他们是在一个显然以男人为主的圈子里活动，男人的集合体比家庭的集合体有更高的价值。跟赫尔曼·冯·魏因斯贝格在16世纪对科隆所作的描述作一比较，

就可以清楚地看出，男人们在一起吃饭时表明身份的作用也以类似的方式表现出来了。共同用餐创造了彼此的信任，起着身份认同的作用——现代早期的巨大变革对此无法改变，它仍然是社会生活最重要的因素。而女人在所有这三个实例中都是完全被排除在外的。

尽管如此，但还是可以看到一种转变：在16世纪，当时的社会状况还允许英国和德国的妇女喝啤酒或葡萄酒。反之，在18世纪，那些在社会上占支配地位的男人却让她们喝新的不含酒精的热饮料。

最后，资料也表明了欧洲内部的民族差别：“吃”在德国也在法国的愉快聚会中起着主导作用，而在英国，则是把重点明确地放在“喝”上面。

但是归根结底，几乎没有哪一个时期像现代早期这样只有如此少的全面判断。首先，在德意志帝国的范围内，就有许多的地区特色和并非直线走向的发展。因而出现了这种情况：威斯特法伦地区救济机构里的人在肉食消费减少的时期却得到比较多的定量，或者莱茵地区监狱和孤儿院里的人还能得到定期的啤酒补贴，而全国范围的趋势早已经是倾向于咖啡和水了，因为酒类消费越来越受到责难。³⁴³

在由新大陆传到欧洲的许多新生事物当中，最后还要提到烟。

吸烟一方面是一种时髦现象，另一方面也很适合现代的饮食体系，而且，它跟酒显示出了一种生理上的相互作用：谁若是爱喝酒，大多也爱吸烟。³⁴⁴跟酒的饮用类似，烟的消费也曾引起过激烈的争议，因而有许多现代早期的讨论资料。³⁴⁵

烟的传播过程呈波浪形。在西班牙，也在法国和英国，抽烟和吸鼻烟在16世纪的进程中就已经普及开来，至少，在发达港口与商业城市的富裕男子当中是这样。此外，烟草治病的疗效也受到夸奖。因此，安德烈·塞维把烟草引入法国，靠它赚了钱。当时，甚至连巴西的土著也成功地用烟来治疗“大脑的液体过剩”。跟咖啡的情况相似，当局也察觉到了烟在欧洲范围内的危险，于是，在17世纪前半叶颁布了种种禁令，可是它们却从来都没能成功地贯彻实施。³⁴⁶



图 30 吸烟者。17 世纪的印刷品。桌旁的三个人快活地吸着烟，而右边那个白痴则显示了无节制吸烟的不良后果

其实，这根本不必要，因为对于烟虽然讨论了很多，但是对于居民大众来说，烟在整个现代早期都是跟他们的日常生活无关的稀罕东西。

这样，烟被引进莱茵兰地区是在三十年战争时期才得到了重要的推动，可是，其推广的过程以及文化上的接受又耗费了几十年时间；³⁴⁷至少有少量的资料介绍了当时烟的消费情况，就表明了这一点。归根结底，用地区的实例仍无法大致地确定吸烟的人口比例到底有多大。实际情况至少表明，烟有很高的声誉，在1786年的动乱时期给商业行会的拥护者们提供的“自由欢宴”中，除了火腿和啤酒以外，“还有供吸食的烟”。³⁴⁸另一方面，吸烟已不再是一种上层社会的现象，因为亚琛的赫瓦茨济贫机构的管理者在1776年3月就不得不禁止所有居民在室内吸烟。³⁴⁹虽然医学上的论辩文章很早就已经警告了尼古丁的有害后果，但是，莱茵河地区的医生科图姆在1791年还是毫不避讳地说：“男士们往往习惯在喝酒时也抽烟，而抽烟由于这个习惯就变得无害了。”³⁵⁰科图姆还描写了那些爱吸烟的光临亚琛时尚浴场的富有旅游者。跟科隆的情况一样，一个法国人

在1780年从科隆给他在巴黎的兄弟写信道：“这儿的神父……都是粗鲁的、没教养的蠢人，脸上涂满了烟末和鼻涕，在啤酒馆那浓密的烟雾里，正在跟农民为了几个小钱下棋或打牌。”³⁵¹

不过，这样的资料往往不能准确地看出，现实、争论和想像之间的界限在哪儿，因而目前仍不清楚，现代早期欧洲烟草消费的实际情况是什么样子。

1789年，法国大革命导致了现代早期的突然终结。从根本上说，它已经逾期了，因为新的思维与行动的萌芽已经从思想上破坏了前现代社会，而工业化在英国已经提上了计划日程。工业化、启蒙运动和法国大革命，这三股潮流，在1800年前后动荡不安的年代里引发了一次三重的革命。

如果本章开头介绍的城市市场的顾客在1500年前后购买日常的饭菜，那么，他在300年后还能在那儿找到头绪吗？他还是烹制类似的食物吗？答案既是又不是。转变在各个地区发生得相当不一样。在曼彻斯特周围的英国北部地区，工业时代已经破晓，因而排挤了前现代社会的乡村生活。在曼彻斯特，是土豆决定了大多数人家的菜单。那里还没有番茄、辣椒或玉米，烧酒也还没有像过于热心的同时代人设想的那样被大量饮用。无论如何，在经过了300年的缺席之后，这时去市场的人在曼彻斯特已不再那么熟悉自如，而在诸如列日、伯明翰、里尔或亚琛这样的城市也不例外。³⁵²此外，大城市里显得越来越狭窄和肮脏。卫生状况在食物、饭菜和饮用水的质量上都表现出来。³⁵³

头一眼望过去，中欧和西欧小城镇民众当中的情况各不一样。像中世纪晚期一样，附近农民在市场上出售的是本地的产品。只有土豆在向前推进，许多消费者也已经买得起咖啡或者糖了。前现代社会在这里仍继续维持到19世纪。

可是第二眼望过去，就连小城镇也经历了深刻的转变，而乡村更是如此。³⁵⁴1500年前后，肉类由主要食物变成了难得见到的美食。这对于日常的普通饭菜来说意味着一场革命。土豆一旦变得不可缺少，就把许多旧的依靠粮食产品的食物体系改变得无法辨认了。家庭餐桌的功能1800年与1500年差不多，可是却吃得不一樣了，这时吃得更少了。而且，妇女的社会地位也明显恶化了。

另一个因素可以从逐渐减少的面包上让人痛苦地看出来：下层居民，那些勉强够吃的人，往往连吃饱都达不到的人，在1500年前后占居民总数的大约20%，而这时已经是大约40%了。斋戒时给他们提供的不再是放着鲱鱼或鲤鱼的盘子，而只是一捧土豆。

特别艰苦的条件笼罩着德国东部的庄园。谁如果在1500年前后还是收入不错的佃农或自由农，那么，这时大多又成了长工，白天在为地主干活的劳累中度过，晚上才回到家里，吃一顿简单得可怜的饭，除了土豆外很少有别的东西。革命时代的农业无产者，只能是梦想他那些16世纪的先辈所得到的食物供应。³⁵⁵

这样又过了一段时间，后来，政治、工业与思想的重重革命终于使这些人的后代实现了那个梦想。

第九章 挨饿的产业工人

——1789~1850

在18世纪的进程中就已经预告了深刻的变化,但它们只是在一些萌芽中显现出来。1789年,随着法国大革命的爆发,旧欧洲被一股觉醒的浪潮席卷,这才发生了巨变。一开始,发展的步伐是乱哄哄的,但是后来,广大民众终于实现了那个旧梦,真正能吃饱肚子了。³⁵⁶

理论就是这样。约瑟夫·格雷戈尔·朗在1789年,也就是法国大革命和启蒙时期,曾沿着莱茵河旅行,亲身体会了当时的实际情况。他在前往科隆的路上穿过莱茵河右岸的腹地,于是到了比较富裕的小城西格堡。这位旅行者就在那儿饥肠辘辘地住下了。旅店和餐厅也是当时业已兴起的现代化场所吗?后来约瑟夫·格雷戈尔·朗这么写道:“我走进头一家最好的房子投宿,想要出钱吃一顿午餐,女主人马上就答应了。在走进房间时,一股腐败的臭气扑面而来,若不是女主人已经做好了各项准备款待我,我真想逃之夭夭。在房间另一边的角落里坐着这一家的成员。我在这儿已经看出了我的不幸,食欲在给我端来饭菜之前就已经消失不见了。什么都不干净,乱七八糟的。汤端上来了,可是我无法吃下去,那肉汤离我几步远就传来阵阵怪味。青菜加了些骗羊肉也好不了多少,餐具很脏,我简直怕去摸。我让一切都原样不动,只是尝了一下放在面前的黑面包和一种苦味的红葡萄酒。”³⁵⁷

这段不长的话表明,至少这家旅店对于现代的旅行者来说是难以忍受的。他十分反感地把饭菜撂在那里,因为它简单、不干净、配料低劣,让人觉得

简直是身处前现代社会。所以，朗只是吃了黑面包，喝了葡萄酒。他可以不吃那些饭菜，因为他有钱。

在艾费尔山北边的工业小城蒙绍，纺织工人们过得可没有这么好。虽然他们干活很辛苦，他们的食物却大多只是黑麦面包，面包上抹点黄油，此外还有土豆蘸盐。他们休想吃肉，饮料也只有掺水的咖啡或代用咖啡。³⁵⁸

在重视工商业和早期工业的地区，经常出现贫困。而人们也正是逃往这些地区，因为农业方面的情况看起来更糟。可是，当时的情况很混乱。因为在于利希比较肥沃和温暖的地带，人们并不是处在饥饿和困境之中，那儿在蒙绍以北，刚好有一天的路程，当时显然很富裕。1839年，一份经过整理的统计资料报告道：“饭菜最重要的部分是肉食，畜牧业在城里和乡下都很重要。我们的牛肉全都很好，猪肉也同样，猪肉在乡下食用最多。一般的乡下人很少食用牛肉、小牛肉或骗羊肉，其食物主要是牛奶、奶酪和许多蔬菜。此外，还经常有鱼！”³⁵⁹

这种不同究竟是怎么造成的？这些要点可以拼出一幅全景图来吗？恐怕很难，因为像以往一样，当文化和社会迅速变化时，就会出现相反方向的发展，出现倒退以及迅速创新的阶段。而且，变化的情况一国跟另一国不一样，其方式也因地区不同而异。

一直到工业时代开始，欧洲的社会尽管有各种差别，也还是有一系列结构上的共同之处。因此，绝大多数居民住在乡下，直接或间接地从事农业活动。此外，人们的生活以及当时的经济和文化都直接仰赖诸如土壤特性和气候等外部。许多因素在1800年前后的年代里发生了根本的变化，而这些尤其对饮食习惯有影响。

革新在很早以前就已经有所预示，它们也可以在分析饮食习惯时看出来，因为土豆和烧酒在18世纪后半叶越来越普及，在一定程度上成了工业时代的先兆。经济和人口数量的迅猛发展也属于这种先兆。1765年标示着新时期的真正开始，当时，詹姆斯·瓦特在英国制造出了世界上第一台蒸汽机，从而为后来的工业化创造了基本前提。种种因素的会聚最后导致了政治革命的爆

发，从1789年猛攻巴士底狱开始，到1815年欧洲建立新秩序才暂时结束。³⁶⁰革命的理念在全欧洲范围内广泛传播，拿破仑的军队一直挺进到莫斯科。在革命的阶段结束后，保守的改革也在许多地方引起了一次经济的繁荣。

工业化是这次繁荣的发动机。在19世纪前半叶，它只是深入到了一些特别先进的工商业地区，其中包括萨克森的南部、洛林和莱茵河城市亚琛，尤其是英国北部的兰开夏地区。曼彻斯特在18世纪末成为世界上第一个工业城市，因为那里有各种重要的发展在互相促进：人口爆炸，新的农业结构，运输系统的现代化，资本积累，低利息，技术进步，最佳市场条件和企业的力量。³⁶¹

应当把这次繁荣放到放大镜下更仔细地观察，因为它迅猛扩展，既深刻又持久地改变了世界。棉纺织工业是这次繁荣的核心。第一批纺纱机不是放在狭小的作坊里，而是安装在有成千上万职工的五六层楼的工厂里。

这带来了有深远意义的结果，它们影响了饮食，尤其是可以根据饮食来描述它们。在此之前，大多数人都是食用他们自己种植的东西，即使在城市里也有小菜园。可是现在，比如在曼彻斯特，人们住在租用的住宅里，往往是既没有园子，也没有自己的厨房。在那儿该什么时候做饭呢？在工业化早期的繁忙年月里，男人、妇女和儿童的工作时间经常是一天超过十二个小时，一周干六天。新的产业工人阶级产生了，这就是无产阶级，同时产生的还有一种全新的生活方式。在曼彻斯特，旧的农业饮食体系完全瓦解，在极短的时间内被一个工业体系彻底取代了。³⁶²

另一方面，有许多地方仍然保留着前工业社会的结构，比如在莱茵河地区的中海拔山区，就一直维持到20世纪。³⁶³

1800年前后，年轻的工业企业在欧洲只是雇用了居民的一小部分。从19世纪20年代起，这一份额增加了，但是，要说到大面积的工业化，那是在19世纪的下半叶才出现的。可是，这个早期阶段有很特别的意义，因为它创造了产业工人这个原来不为人所知的社会群体。这个群体创造了自己的行为方式，也通过一种新的饮食形式表明了自己的身份。

从长远看，工业化提高了人们总体的生活水平，可是在早期阶段，生活

水平有很长的时间依然很低。而且，新的生活方式带来了一系列的新问题。许多工人从乡下来，习惯了用自家的小园子供养自己。可是作为产业工人，他们完全是依靠工资。在经济不景气、生病或者失业的时候，他们就特别痛苦地怀念自家的小园子。

经常发生的饥荒和不稳定的供应状况是前工业时代饮食的特点。人们在工业化早期阶段仍然深受这两个因素之苦。到了1850年前后，中欧在食品供应方面的这种危机状况才终于被打破了。

1845年，弗里德里希·恩格斯在曼彻斯特于一份论辩性的但毕竟接近于现实的观察报告中写道：“每个工人平常的饮食当然是随着工资变化的。工资较多的工人，特别是家里每个人都能挣一点钱的那些工厂工人，在大家都有工作的时候，就吃得好：饭桌上每天都有肉，晚上还有猪板油和干酪。如果挣钱较少，那就只有每逢星期日吃一次肉，或者一星期吃两三次，而面包和土豆就要吃得更多些。如果挣钱更少，肉食就减少到只有切成小片夹在土豆里的一点点猪板油；挣钱再少的，那就连这一点点猪板油也没有了，只有面包、燕麦粥和土豆；最后，在工资最低的工人中，即在爱尔兰人中，土豆就成了唯一的食物。此外，一般都喝点淡茶，茶里有时放一点糖、牛奶或烧酒。”³⁶⁴

在整个19世纪，肉食消费高仍是生活富裕的一个重要指标。后来在德意志帝国领域曾出现了下述情景：1816年前后，每人每年的肉平均消费量大约为13.6公斤。这个数量相当于今天消费量的五分之一，甚至只够中世纪晚期肉食消费量的七分之一。虽然1830年以后的进步使得肉食消费量略有增加，但是，动物性蛋白质的供应依然不足。³⁶⁵

工厂系统和工业城市虽然集中在少数几个地区，可是，这种多层次转变的后果即使在乡下与小城镇的范围内也能感受得到。这主要涉及商品供应的变化和新食品接受。

在这些食品当中，科学首先是对工业精制食糖的生产十分重视，在18世纪已对其化学过程的基础进行了彻底的研究，19世纪前半叶又在实际可利用性方面进一步加强了研究。同时，欧洲开始了甜菜的大面积种植，尽管本地

糖作为基本食品的最终确立是在19世纪的后半叶才完成的。³⁶⁶

当时，又是土豆带来了最大的转变。³⁶⁷它虽然早已为人熟知，但是，在19世纪前半叶才实现了突破。此时，土豆做的饭菜在欧洲的许多地区已最终取代了现代早期由面包与粥构成的体系。对于许多人来说，这意味着日常饮食的一个根本性转变。大规模种植土豆也引起了酿酒业的一次扩张，土豆以扩大的规模被加工成烧酒。1820年至1840年间，普鲁士的烧酒生产几乎翻了一倍。但是，这些数字跟起始的消费量很低以及人口数的增加有关系，所以，“烧酒祸”，这个时期的一句时髦的流行语，并非像许多同时代人和后来的学者所说的那样对社会现实产生了十分严重的影响。³⁶⁸

更好的运输条件（包括公路、铁路和运河）以及许多关税边界和货币体系的取消也带来了很大的变化，因为德国的各部分领土实现在政治上的统一之前很久就实现了经济上的接近。18世纪主要是富人才买得起的许多食物，这时在乡下也渐渐被广大居民采用了。君特·维格尔曼在这方面曾讲到“广泛地普及”，提到了咖啡、茶、食糖和大米。新的餐具和餐桌习俗也迅速普及。³⁶⁹

虽然有了更强的适应性，但是，地区的分化仍然很显著，因为到20世纪才出现了全面的均等化。

1800年前后，德国可以分为三个地区。北方是以原有的饮食为主，主要依靠肉食和蔬菜，但是，也出现了面食更为普及的情况。比如，油煎饼就是这样从南方传到了德国北部的平原地区。由于距离海港近，在北方，也明显消费了更多的进口食品和殖民地产品，例如咖啡或大米。

在德国南部的烹调中，仍然是以面食为主。施瓦本的鸡蛋面疙瘩，巴伐利亚的丸子，或者波希米亚的一种“克涅利”，今天都还在人们的餐桌上。³⁷⁰

一位名叫萨洛蒙的小摊贩的进货登记本留传了下来，它表明了19世纪前半叶发生的变化有多大。1850年前后，他在波罗的海港口城市石勒苏益格的供应区从事国内贸易。在萨洛蒙的顾客中，除了富裕的市民之外，还有许多农民，因此，他的商品的花色品种形象地反映了饮食习惯在一个繁荣兴旺的农业区里的转变。萨洛蒙几乎不卖主食，顾客们都是从本地的商贩那儿购买

主食。反之，这位行商提供的是一系列的高档商品。他的饮料品种包括各种南方酒，如波尔多葡萄酒、雪利酒和马德拉葡萄酒，以及另外好几种法国葡萄酒，但是，也有像朗姆酒和威士忌这样的烧酒。此外，萨洛蒙还销售许多进口产品和殖民地产品，都是德国北部广大居民近几年才买得起的，其中就有南方干果和各种调料，这使得传统方法烹制的菜肴有了一种全新的口味。此外还有葡萄干、无核黑葡萄干和无花果，以及丁香、小豆蔻、姜和橙皮。这里列出的商品还远远不是全部。另外，各种巧克力以及甘草也能买到。最后，品种多样的大米也引人注目，但它们也许不是用来吃饱肚子的食品，而是作为甜品的原料吧。当时的食糖销售量也证明甜品的意义增加了。由于有了加勒比地区的甘蔗，食糖最后取代了蜂蜜，成为主要的甜味剂。

不过，诸多产品的真正重心是在烟草制品上。尤其是古巴和南美的雪茄颇受欢迎，乡村居民购买的数量之大实在令人吃惊。³⁷¹

德国北部沿海地区的富裕跟比较贫困地区的生活条件形成了鲜明的对比。在1800年之后的几十年里，主要是德国中部的地区经历了极其广泛的变化，特别是那些中海拔的山区。在诸如洪斯吕克山、艾费尔山、陶努斯山或韦斯特林山等地区，肉食减少带来了极大的不幸。土豆在这些地区也普及得最为彻底。³⁷²

这种转变对人们意味着什么呢？1854年，约瑟夫·卡尔贝施从他在卢森堡的家乡埃佩尔当日村作出报道，描述了那里的生活现实是多么悲惨：“这里的主食，也就是我们的同胞最普通的食物，是土豆、面包和牛奶。”土豆和面包成了满足大多数人热量需求的主食。不过，这里也有着很大的差别。卡尔贝施把埃佩尔当日村的居民分为五个等级。“第一等级是在所列的主食方面有富余，每个星期也吃一两次肉。”像这样情况的有10家。

卡尔贝施继续写道：“第二等级是主食够吃，但并不总是有牛奶喝，在某些星期天才有肉吃。”有11家处于这种轻微而并不严重的短缺状况。

第三等级包括37户人家，是数量最多的，他们的情况要糟得多：“在丰收的年景，特别是在老天爷诅咒把土豆用作烧酒的原料之前，他们有足够的



图 31 咖啡宴。奥斯纳布吕克县巴特贝根教区一个农民家中的贴画，C.迪利作，1819

土豆，但面包必须节省。一年有三分之二的时间，他们有或多或少的牛奶喝。这些家庭通常是每年每家宰杀一只小猪。”

总共有 29 户人家不得不生活在最低生活水平以下，其中有 24 户属于第四等级。“即使在好年成，这些家庭得到的土豆也太少。他们用辛苦和汗水挣得的面包只够俭省地吃半年，至于吃肉则不敢想，如果家里有一头饥饿的奶牛，那就有牛奶喝。我把 5 户人家列入最后的第五等级，他们主要是靠基督教会的慈善救济为生。”³⁷³

卡尔贝施的描述直截了当，但是，大量类似的信息表明，当时的情况实际上就是这么严重。1800 年前后，据说施佩萨特山区农民的伙食是这样的：“早餐是面包汤加一些牛奶，午餐是泡涨的土豆加一些酸牛奶，晚餐是面包汤。”³⁷⁴

在相距不远的地方，情况就有可能完全不同。当德国西部有很大一部分在革命扩展的过程中归属法国时，1804 年的一份统计资料报告了莱茵河地区农民的食物情况。他们主要吃黑麦面包、土豆、甘蓝、小牛肉和腌制的猪肉

与牛肉，通常还有啤酒和杜松子酒喝，烟斗则几乎从来都不离男人的嘴。反之，女人大多喝茶与咖啡。³⁷⁵我们可以从这些情况中得出结论，土豆的传播并不一定就是一个艰难困境的指标，它完全可以融入一个体系之中。

就像在中部欧洲一样，欧洲大陆周边的饮食状况也是多层次的。这里也是许多体系和文化模式同时存在。在德国东部以及通往绝大部分属于沙皇俄国的相邻地区的过渡区内，民众的饮食状况在18世纪后期和19世纪早期日益恶化了。大庄园种植土豆越来越多，以便供应那些雇农，他们往往没有独立的地位，在俄罗斯境内甚至是农奴。谷物用来食用往往太贵了，因为谷物可以出口赚钱。但是我们必须看到，这种情景在东方也并不都是一样的，而科学研究的状况正是在那些地方仍很不理想。

最后，东欧烹调体系后来的发展表明，有许多传统依然活跃在地主庄园的范围内。这首先适合于采集经济。蘑菇和浆果在今天依然是或者重新又成了食物的一个重要组成部分，从而保留了许多地区的以及本地的特殊形式，而它们在19世纪前半期想必也存在。

在东部，许多地方存在着严重的蛋白质短缺，不过，这里也有一些例外。梅克伦堡有一片广阔的多水地带，经过波希米亚、西普鲁士和马祖里，一直延伸到俄罗斯西北部诺夫哥罗德附近的大海边。那儿有数量充足的鱼类，尽管生活水平很低，却可以保证有适当的蛋白质供应；那儿形成了一个以丰富的鱼类和各地区不同的烹调方式为特色的独特的饮食体系。³⁷⁶

而在正统的犹太烹调里，香气与味道则全然不同。尤其是在波兰东部、立陶宛和今天属于乌克兰的加利西亚，犹太人社区变得越来越狭窄。这里产生了一种本地区与犹太人饮食要素的综合。这一方面遵循严格的屠宰与净化的规定，另一方面也遵循有关节日的历法。禁止在安息日烹调还形成了一种特有的文化，比如，研制出了安息日炉灶，使得饭菜在整个节日里都能保温。

去刺鱼片属于特别的美味，用去刺鱼片和没发酵的面粉做成小丸子，在一种鱼汤里炖，用百里香、香菜和西芹来配，再跟辣根和甜菜一齐端上桌。这道菜使用了这些配菜，因而只能在欧洲东部产生；一条可以上溯至古罗马

时代以前的以色列烹调的发展路线,但就像在东方的犹太人社区中备受欢迎的猪脚冻那样很难让我们认出来。这些菜是纯粹的节日菜肴,跟比较简朴的日常饮食形成鲜明的对照。在20世纪尤其是纳粹势力对犹太人的大屠杀以后,它们在美国犹太人的认祖归宗过程中成了极为重要的因素。³⁷⁷

19世纪早期,采集活动在斯堪的纳维亚半岛也起着重要的作用。在其北部地区,饮食中所含的碳水化合物明显比较少,而脂肪与蛋白质含量则比较多。拉普人的烹调甚至主要是仿效驯鹿的饮食。这种饮食也是前工业时代欧洲饮食体系的一部分,尽管它与现代的形式只有很少的共同之处,而是遵循远古的前现代社会的模式。³⁷⁸工厂彻底地改变了某些地方的生活,可是在其他地方,却依然是中世纪的情况。

即使在地中海地区,也仍然很少感受到工业时代的气息。在这里,饮食体系往往继续着现代早期的发展路线。农业的结构仍在很大程度上保持原样,以至于较早的饮食传统依然在延续。不过,它们已受到了其他方面的威胁,因为人口的增长导致食物的回旋余地更狭窄,伙食往往甚至更加谷物化了。最重要的创新是玉米的普及,在意大利的东北部,它虽然在16世纪晚期就已经在种植了,但是,到19世纪早期才成为提供热量的重要食物。在意大利南部,面条这时已占领了广大居民的菜单。³⁷⁹

在爱尔兰的转变过程令人触目惊心。在这里,19世纪的人口爆炸、不利的政治状况和农业结构失调以及歉收相结合,导致了欧洲最后一次大饥荒,1845年至1849年间有大约80万人死亡。早在18世纪晚期,土豆提供的较好收成就已经推动了土豆的大规模种植,这与其说改变还不如说是打破了原有的饮食体系。19世纪40年代的危机则给人以最初的印象:单一经营的扩展还会带来什么形式的依附以及什么样的后果。

在工业中心,工厂劳动在19世纪前半叶成了新时代的标志,这种工厂劳动给旧的营养体系尤其是饮食体系带来了相当重大的变革。在工厂的早期,主要是下层社会的没有受过培训或只受过短期培训的成员去那里工作。倒是传统的手工业者跟他们不同,这些人在工厂里从事的是熟练的和工资较高的工作。

早期工业无产者的工作有什么特点呢？跟农民和手工业者的情况不同，他们的工作时间是明确规定的。从这时起，业余时间和工作时间才相互严格地分开了。居住与工作之间的新的分界线也同样很分明。人必须适应机器以及新的组织形式。饮食此刻已不再只是吃饱和止渴，它也是为了把漫长而又单调的工作日划分开来，在最为有利的情况下，工作时间每天也要持续10至12个小时，而且往往更长。

另一项革新带来了跟时间打交道的一种变化。工厂强使所有在工厂环境中工作的人接受其时间节奏。人们对此不习惯，因为生活的节奏在前工业时代要慢得多。社会的脉搏当然要遵循大自然的规律。牲畜提供了重要的劳动力，而风、太阳、雨、季节以及日与夜的交替决定了生活的节奏。这也是因为只有少数人才有时钟，因为给牲畜规定了工作速度，因为能源很贵。蜡烛和油灯数量不足而且耗费很大，所以，在天黑以后几乎不再工作。³⁸⁰ 所有这些因素都影响了与食物有关的文化交往：用餐时间更长了，要花费时间来吃饭。而本雅明·弗兰克林的那句格言在工厂时代显然很适用：“时间就是金钱。”

此外还有另一个区别。在前现代社会，大多数人参与食物的生产、保存、储放和制作。他们了解田间劳动、菜园子，也往往很熟悉他们所吃的动物。随后，工厂时代到来了，人们在工厂时代造成的后果中跟他们的食物疏远了。他们往往在夜间工作，因为机器的转动限制了人的自由，于是就不再有时间吃饭了。而且，通常只是给工人们一次短暂的午休，没有早餐时的休息，因为那长期以来都是师傅或监工们争取到的一项特权。工人们不得不顺便吃早餐，譬如，从衣袋掏出一块面包来。这对于相关的工人是一个很大的改变，因为早餐的形式是他们从小到大一直遵循的，而现在已由共同进餐连同其所有的社会后果转变为个人的小吃，还只是服务于填饱肚子，是独自进行了。饮食体系的新结构就这样阻碍了以前工人们群体认同和团结一致的发展。

午饭也有改变。人们更愿意在手工业和农业的环境中从容不迫地吃饭。那是在群体中一起吃，大多是吃热的。而这种模式此时也被工厂时代破坏了。于是，原来负责做饭的女人也不得不外出去长时间工作，而且，她们去工厂

的路往往相当远。所以，男女工人都是只有很少的自由时间，尤其是只有很少的时间做饭。因此，许多人没有办法，只能是匆匆忙忙地做饭，在限时的压力下利用短暂的午休时间，往往是狼吞虎咽地吞下冰冷或半熟的饭菜。

机器必须分期折旧，而这个链条中最薄弱的环节即工人，这个体系却不肯给他们享受更长时间的休息。³⁸¹

妇女角色的转变特别清楚地说明了工厂劳动对饮食的实践有什么影响，可以从这些过程中得出什么结论。在工厂时代之初，妇女们通常要承受家务的主要负担以及农业与手工业工作的一大部分。她们的社会处境在这个阶段明显地恶化了。例如，在工业时代早期的中心亚琛，接受救济的人有大约三分之二是女性，她们也构成了工厂可随意使用并更换的后备军，占职工总数的34%以上。³⁸²

经济与社会的转变导致传统的结构发生解体，妇女的角色也因此更乱了。不过，毕竟还是可以看出几条基本线索来。³⁸³ 婚姻对妇女在社会中的地位改变仍是一个重要的因素。结了婚的妇女在业余时间的安排以及在酒的消费方面备受丈夫约束。例如，一位亚琛的警官曾报告，有一个名叫弗兰岑的短工，于1828年5月6日夜里，“在酩酊大醉的情况下由他妻子陪着从卡尔·埃瑟酒馆里走出来”。喝醉的主要是弗兰岑，家里是他挣钱，他有喝醉的特权。³⁸⁴

反之，那些没有结婚的女子，如果她们有职业，拥有了钱以及在职业中取得的自信，就大多在喝酒方面很引人注目。

1844年，一位县长的报告表明了社会现实当时大概是什么样子：“与零售店和食品店结合在一起的酒店是一个危险的地方，在这样一种结合中存在着唆使人喝酒的极大诱惑。尤其是那些女人，”他继续写道，“她们不能理直气壮地走进酒馆，在家里也喝不到酒，如果有机会到食品店为了家用去买东西，那就同时要一杯烧酒，这样就渐渐习惯了喝酒。”

结了婚的女人，不论工作与否，大多被丈夫禁止喝酒。她们也不陪她们的丈夫进酒馆，即使陪着去，在那儿也是既无啤酒也无烧酒。这位县长接下来关于艾费尔山的奥伊彭情况的描写，就适合于许多工业区：“比如，在这

儿，城里经常有十七八岁的姑娘，工厂的女工，来食品店里喝一杯。她们年纪越大，就需要越多的烧酒。”³⁸⁵

有关的文字资料批评工厂女工喝酒通常都很凶，但这些资料都是男人写的，我们并不了解相关女人的观点。中产阶级虽然七嘴八舌地批评，但是到19世纪中叶，随着阶级的形成和社会结构的加强，才为工厂职工搞出一套标准化体系。这套规则跟收进档案的特殊情况正好相反：工厂女工创造了一种自己特有的饮酒文化，其中也包含了一代自觉的、全新的先行者更为节制的消费。独立的、新的喝酒习俗在这方面代表了一种新的生活方式，它跟日常生活的广阔领域相关，很可能也跟两性之间的相互关系有关。那些最早到工厂里去工作的妇女，没有结婚，在饭店里花她们自己的钱，是后来的妇女解放运动的先锋。³⁸⁶

许多实例都清楚地表明，资本主义社会对工业时代早期妇女喝酒的态度经历了一个深刻的转变。早在启蒙运动过程中，18世纪前半叶，喝酒的妇女就日益受到批评谴责。在19世纪前半叶，中产阶级妇女只被许可在特别的场合，在舞会或社交聚会上男人招待她们的时候喝酒。她们成了被动的消费者，行动空间大受限制。男人使女人成为“闺阁女子”，给了这个古老的说法一个新的、消极的和更为可笑的内涵。

很难获知工业时代有关中产阶级妇女的情况，因为有关资料对实际的饮酒习惯总是隐瞒和掩饰。我们可以把相关资料的这种沉默解释为中上层社会女性成员的喝酒禁忌。中产阶级妇女现在只准接触隐性的酒，比如，一杯果子酒，用来送甜点，或是浸在朗姆酒里的水果，用来送布丁，总是包括在规定的菜单里，受男性家长的眼睛监控。

农妇和农业女工则可以更为公开地喝酒，因为啤酒能提供不可或缺的养料并止渴，所以，这在收获时节很常见；不过，此时也是男人有更大的自由。

在18世纪，烧酒的更广泛传播，社会结构的改变，民众的贫困化和初步工业化，导致了下层社会成员的新的行为方式，其中也包括妇女有时喝烧酒。可是到了工业化早期，年轻未嫁的工厂女工才接受了男人的行为方式，通过

光顾酒馆来表现她们的新的独立性。在前工业时代，啤酒在许多家庭是自己酿造的。而在工业时代之初，更为狭窄的住房以及缺少时间往往迫使人们放弃了这种做法。家酿啤酒的减少也导致了那些家务女工、母亲和妻子很快就再也喝不到酒了，除非是丈夫带着她们一起去酒馆。³⁸⁷

在最早的工厂出现的时候，不仅男人和女人的世界加紧发生分化，而且社会的许多领域也都加紧了分化。谁如果懂得精明地往农业或工业里投资，那他就能得到极好的收益，而下层社会的贫困则成了普遍的现象。在这方面，我们也曾谈到贫困化的时代。³⁸⁸

社会的转变可以从饮食文化的变化上特别清楚地看出来，因为饮食始终属于最重要的社会地位象征。在中海拔山区，下层社会的可怜伙食前面已经讲过了。弗里德里希·海塞曾描述过1804年莱茵河畔布尔沙伊特的情况，它清楚地表明：“比较高贵和富裕的人一般都过着有规律的生活。虽然享用过分油腻的菜肴以及晚餐经常推迟是这个阶层的一个缺点，可是，适度和惬意地享用一杯美味的葡萄酒却又似乎弥补了这个缺点。”正如海塞所写，至于那些“不怎么富有的居民”，也就是远离下层社会的手工业者和市民，“他们的饭菜很油腻，肉也相当多，主要饮料则是啤酒优先于葡萄酒。葡萄酒对于喝的人通常很有益，但如果其好坏利弊的论点不是那么经常地变换，那就对他们总有什么好处了”。³⁸⁹

这些差别中还有另一个结构特点。19世纪前半叶，在欧洲所有重视工商业的地区，中上层社会都日益从公共场所退出。1700年前后，在许多地方还常有手工业者、商人、贵族或许还包括较富裕的农民出入同一家酒店的情况。工业化破坏了这种共同性，于是，各个社会群体彼此就日益分开了。

尽管变化的速度很快，但许多前现代社会的传统还是被长期保持下来了，而且在上层社会也是这样。如果你光顾一家高档的酒店，那么，你自然会坐到餐厅里那桌供大家共享的饭菜旁，那是无法避开的。就像家里用餐时用碗盛上来那样，人们都从碗里舀着吃——这就很可能发生冲突。在当时人的一篇描述中是这么说的：“如果你愿意，也可以不在这里吃，那就得事先预定或

是等候。店主人有他们的老规矩，每个人都得服从。烹调的时间很长，礼节很无聊，总是老一套。如果你有心吃一道爱吃的菜，而你又是坐在桌子的下首，那么，就有可能什么也吃不着，因为许多客人都是只吃一样菜，没有丝毫的顾忌就独自把三四个人的份额吃掉。店主人对这样的小事是不会注意的。”³⁹⁰

在考察工业时代早期的情况时得出的答案是什么呢？生机勃勃而又四分五裂给这个时期盖上了它的烙印，在食物方面几乎没有什么根本的革新。土豆虽然早已为人熟知，但是，这时才在许多地方成功地对前现代社会的饮食体系作出了革命性的改变。咖啡、茶、稻米或者糖这时也越来越普及，可是并没有像土豆那样的规模。19世纪中叶，在一些地区，消费者可能享用相当数量的殖民地产品，而在其他地方，要想奢侈则是不可能的。

工业化早期对饮食文化的影响甚至比对食物本身更大。居住与经营方面的日益分离改变了饮食的社会结构。有时大为降低的生活水平，仍然不尽人意的蛋白质供应，以及肉食消费很低，也有深远的影响。妇女的社会地位恶化也影响了饮食文化。

最后，19世纪带来了化肥和铁路这两个全新的成分。不过，最初这只是犹豫地开始——这些因素的影响还没能缓解广大民众的困境。主要是土地耕作的新形式和土地规划的最初萌芽产生了更令人兴奋的结果，通过这些组织措施，收成在某些地区明显地提高了。

在饮食方面，工厂一开始给人们带来的不幸超过了益处，这也适合于环境与卫生方面。从这时起，洁净水在许多地方越来越成为奢侈品。人们一方面是必不可少的工业产品的消费者，另一方面又是洁净水的消费者，而格丁根科学院的一次有奖征答说明了人们当时正处于这个压力场。活动组织者征求建议：应该怎样来对付哈茨山的河水深受矿山重金属污染之害？经济顾问弗里德里希·威廉·万尔最后获得该奖，他在1822年提出建议，只在星期一提取饮用水，他的理由是只有“这样才能少受铅的污染”。³⁹¹

第十章 餐桌上的工业

——1850~1914

那些到19世纪40年代已活了大半辈子的中欧人都经历过几乎难以置信的变化。这涉及经济和政治，也涉及当地的饮食。土豆取代了童年时代的粥和面包，人们不再喝啤酒、汤，而是喝咖啡，也许还喝一些烧酒。是否有乐观主义的理由呢？人们至少需要勇气，以便满怀希望地展望未来。因为饥荒在欧洲一如既往地肆虐不已，甚至到了几代人没有经历过的严重程度。只有少数人能够预感到情况有望好转。要想让眼前的所有问题都很快解决，这似乎是不可能的。生活在将来还会更剧烈地变化，这似乎是空想，但事情还是这么发生了。

尽管有许多大有希望的征兆，世界在19世纪前半叶仍主要以农业为主。工业化仅仅局限于一些地区。这种情况在19世纪后半叶才有所改变。

当然又是社会、经济和政治的因素结合在一起造成了这种情况。这些影响力无法分开，可是，它们合起来却导致市场在几十年的时间内提供了大工业生产的啤酒与食糖，并且随着人造黄油而出现了一种全新的产品。在欧洲发达的以及地理位置有利的地区，这些商品就像新兴的罐头工业那样促进了日常饮食的日益标准化。³⁹²

在19世纪中叶，是否有一个显著的转折点呢？那顶多是在政治方面——尽管1848年的德国革命几乎没能产生直接的效果。更远为重要的是经济整个连接在一起。旧帝国1806年在形式上结束后，不再有可以用作支撑的共同框

架，但是有充足数量的尝试，想把暴露和孤立的因素结合在一起。1834年关税联盟的建立是关键的一步。各个经济领域现在合作得越来越紧密。

在德意志地区，这些努力的成果是为经济振兴以及消除饥饿创造了一个前提。饮食要素以及饮食特有的行为方式的扩张，伴随着经济的统一而出现。但是，德意志帝国的重建在1871年才得以实现，它为巨大的经济振兴奠定了基础，而这次振兴是以“高度工业化”的口号而著称于世的。在广泛的基础上，不仅实现了工业方面的开拓性创新，而且在交通运输、农业和商业方面也发生了根本的改变。因此，在19世纪后三分之一的进程里，饮食状况明显改善。德国像它的许多邻国一样，终于成了工业国，终于从“农民和德国傻瓜”的国家变成了工人阶级和产业无产阶级的国家。

在宰相奥托·冯·俾斯麦的领导下，帝国随后成为了世界强国，一直到第一次世界大战的灾难导致了一次政治与经济的彻底失败，而这些当然也对饮食文化产生了严重的影响。³⁹³

在德国之外又发生了什么呢？工业生产迅速增长，农业的影响相对减弱。因为轮船取代了旧的帆船，主要是英国和法国，也包括荷兰与比利时，大力推进了殖民地的开发。所以，殖民地产品在欧洲的餐桌上越来越重要。³⁹⁴

此外，航海业的扩大也导致了捕鱼方法的改进。

工业化与更好的捕鱼方法相结合，使得英国在19世纪70年代形成了一种饮食组合，它后来对英国的工人阶级既重要又有象征意义，那就是鱼和油炸土豆条。³⁹⁵

“工业产品目录”表明了工业改造在欧洲各国的对比过程是多么精彩。在1850年至1913年间，产值在德国和俄国都翻了十倍。法国和意大利仍然以农业为主，可是，这里的增长也超过了30%。英国有明显较高的起点，但产值还是翻了三倍半。³⁹⁶

这些数字对于居民意味着什么呢？增长的工业生产给1850年以后的中欧广大地区带来了供应的明显改善，以及原来一直威胁着人们的饥饿彻底结束。有三个要素使得欧洲的短缺经济体系终于被改变了。

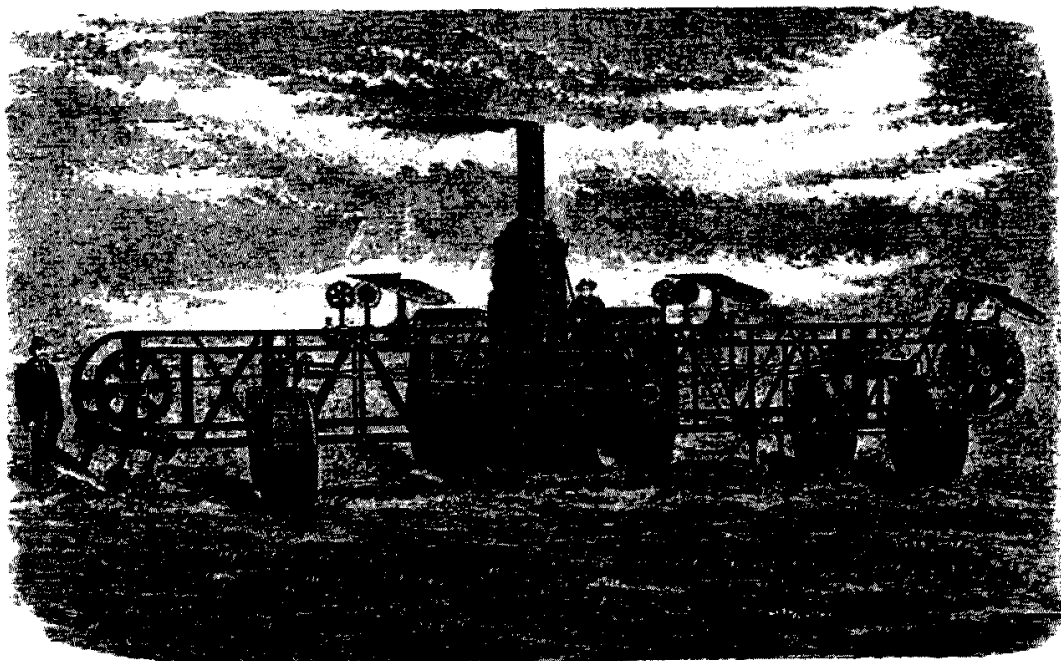


图 32 农业机械化是饮食状况改善的一个基本前提。美国和加拿大在这些方面给予了重要的推动。这是 1892 年 E. 英格尔顿画的蒸汽犁

最重要的就是在所谓的农业革命过程中实现的生产增长。其中包括向轮作经济的过渡，以及抛弃农田的三年轮种法，使用化肥，农业机械化，最后还有影响深远的农业立法，这包括了 19 世纪初普鲁士的改革直至农民解放和 1861 年俄国农奴制的废除。

运输革命也具有决定性的意义，那就是利用远洋航运和铁路来供应食物。1850 年前后，只是在欧洲的西北部有铁路网，主要是在英国比较密集，而这时已经扩建得畅通无阻了。这有利于食品的贸易。多余的土豆，原来只是作饲料或者酿烧酒，这时可以出口了。

克服短缺经济并形成一个现代化的大众消费社会的第三个要素是由一系列创新构成的。首先要提到的是商业的扩大和新组织的建立。效率提高主要是由于零售商业的扩张。一直到 19 世纪 60 年代早期，独立零售商的数量在德国增长得比人口更加迅猛。这给消费者带来的结果是他们无须再为买东西而光顾中央市场，而是在住处附近就有商店，并且一直营业到晚上。而且，

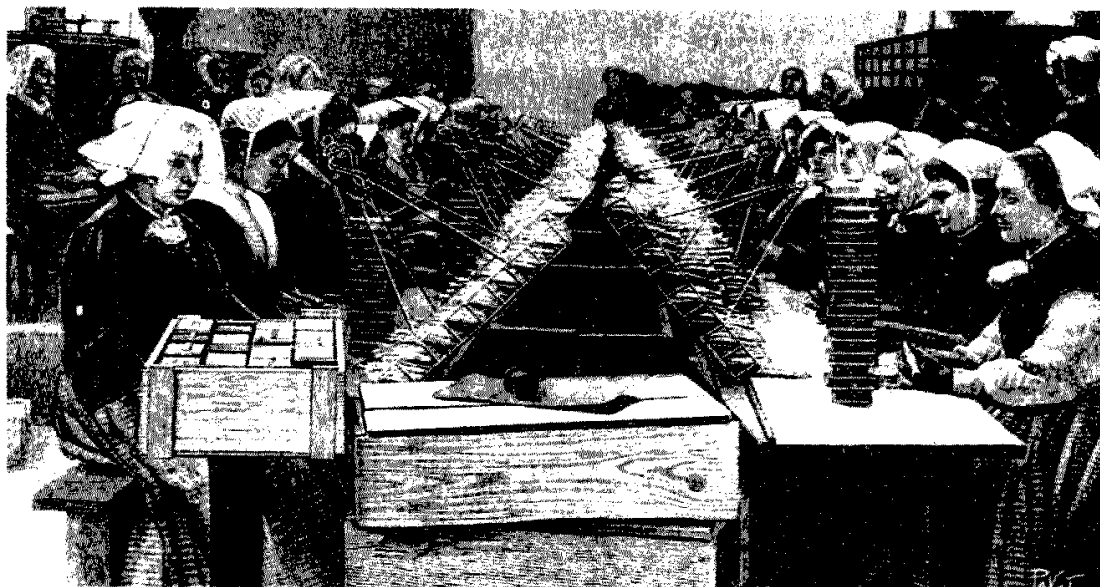


图 33 19 世纪 70 年代，罐头工业的发展在德国还显得迟疑不决，但随后从 19 世纪 90 年代开始就加强了，它对生活条件的普遍改善作出了贡献

很快就出现了全新的商业结构。原有的已相当稠密的商业网由于采用新的经营与销售方式而得到扩大。这时，也有商店、商场、巡回拍卖和消费合作社供顾客使用。由此使得价格下降，供应进一步扩大。从 19 世纪 90 年代早期起，可以看到另一件新鲜事儿：生意越来越大。³⁹⁷ 顾客渐渐变成了国王。

根本性的革新还包括贮藏和食物加工方法的改进，以及金属罐头的更广泛应用。³⁹⁸

这些革新产生了以下影响：1800 年前后，还需要 4 个农民来供养 1 个非农业消费者，而在 1900 年前后，1 个农民已经能供养 4 个消费者了。改进了的饮食状况使得人口迅猛增加。1850 年的欧洲，还只是生活着 2.66 亿人，而到了 1900 年前后，就已经是 4.01 亿人了。³⁹⁹

最后，工业化在 19 世纪的后半叶也引起了一次大规模的国内移民。在德国，迁徙主要涉及东部农业地区，人们从那里迁居到工业化的西部，主要是迁居到鲁尔区。⁴⁰⁰ 这些迁徙对饮食文化有着深远的影响。因为这种转变迄今还没有用饮食习惯的实例来分析过，此处只能是作一个联想，解释有关机制，

当然也有推论的特点。

我们可以拿埃森这个城市作例子。1816年，埃森有大约2万人口，而在1905年已经是13万了。⁴⁰¹ 1850年前后，工业化在埃森的影响几乎让人感觉不到。当时，埃森是鲁尔河边一座宁静的城市，由信仰天主教的市民主导城市发展的进程。日常生活中包含了一系列确定的饮食准则。饮食内容的确定是一个长期发展过程的结果。于是，上层社会偏爱白面包，而对于居民大众来说，顶多是星期天才有白面包吃。许多本地区专有的特色影响了人们的菜单，比如鱼菜、蛋糕或牛奶甜汤在当地的变体。

这套准则虽然调协得相对稳定，但是跟别处一样，文化和饮食体系在19世纪早期也经历了不断的变化。不过，也有一系列确定的要素。在信仰天主教的莱茵兰地区，其中包括了严格的斋戒规定，或是婚宴方面较为死板的规则。

然后就发生了转变。1860年至1905年，有大约11万居民涌入了埃森这座宁静的城市。其中很多人都是来自德国东部的信奉新教的下层社会成员。他们作为受雇的农业工人，保持着一种跟西部的情况截然不同的饮食文化。这就是肉食消费明显较少，带来了另外一种进餐方式。

在新的环境中，移民变成了产业工人。他们所习惯的粮食品种就像东部的水果一样很难买到。在鲁尔区的水域中，他们无法钓到东普鲁士的淡水鱼，而在附近的树林里，蘑菇也比故乡少，品种还不一样。

今天，从东部来的移民也要克服类似的难题。新鲜奶酪就是一例，波罗的海沿岸各国，早餐是吃新鲜奶酪做的凝乳小丸子，主餐是吃俄式馅饼，而这些在德国却很难买到。新鲜奶酪缺乏跟其他因素结合在一起，导致许多移民不得不彻底改变他们的饮食。⁴⁰²

在工业城市埃森，这些新来的人到底有何反应呢？他们不得不在很多方面努力适应。比如，他们这时面对的是新的居住条件。大多数人不得不把自己原来带有敞开式炉火的木屋换成一个建筑方式完全不同的小房子，或是一个租用的住宅。往往是全家只有一个房间有个小炉子。这些住宅无法熏制食物，因而也就不能再有熏鱼吃了。⁴⁰³



图 34 新的饮食与居住文化使埃森矿工卡尔·米勒一家享受到了初步的富裕生活。1905 年摄

职业的结构特点引起了进一步的变化。这时，妇女往往不得不到工厂里干活，她们没有时间再做更便宜但也更耗费精力的饭菜了。

这些因素导致新移民的传统饮食体系土崩瓦解，于是，他们在19世纪的后半叶创造了烹调与吃喝的新形式。人们原来是自己种植食物，现在却跟自产品疏远了，因为他们只得花钱购买，虽然有工业和当局的努力，但并不是所有的工人家庭都拥有一个自己的小菜园。另一方面，大多数新移民这时已能吃到明显更多的肉食了。这在主观与文化的观点上，也在饮食生理学的观点上，都意味着生活质量的显著提高。

新的经济和生产方式也对提高生活的质量有很大的贡献。国际贸易关系的加强使得食物可以大规模地进口了。最后，转变还带来了自然科学的成果在农业生产技术以及家政方面的应用。因此，开始了一个供应比较充足和便宜的时期，只是在战争时期才明显变少。⁴⁰⁴

技术方面为社会的蓬勃发展提供了先决条件。1840年，尤斯图斯·冯·利比希出版了他的典范性著作《化学在农业以及生理学上的应用》。利比希和他的同事格拉尔德·约翰内斯·穆尔德和雅各布·莫勒朔特一起，使营养学发生了革命，他们把营养物质分为蛋白质、脂肪、碳水化合物、水和矿物盐。虽然对血液和脂肪的组成进行的分析仍然缺乏可利用的成果，但是，现代营养生理学的重要基石已经奠定了。

利比希让实际的研究紧跟理论。他研究了食物的变质、发酵和腐烂，用他的结论为新的储藏方法奠定了基础。在这些革新得到应用之前，中欧恰恰是在这个发生根本变化的阶段，也就是在1846年和1847年之间，经历了它的最后一次大饥荒。然后在1855年，第一家德国化肥厂的建立标明了一个新时代的开始。工业化进程在19世纪下半叶的速度提升也由于科学的食物储存新方法而得以实现。其中包括工业的罐头、面食和果酱生产以及利比希浓缩肉汁的应用。⁴⁰⁵1874年，卡尔·冯·林德又以冷冻机的发明树起了另一块里程碑。⁴⁰⁶

科学方法的应用也在农业方面体现出来。这首先涉及动物饲养业。这方面的努力虽然很早就已经作过，但是，成果大多出现得相当偶然或是根本没产生。农业大学的扩大和生物学作为一门科学的蓬勃发展在1850年以后引起了牛和猪的饲养量明显增加，肉和奶的产量上升。⁴⁰⁷与此同时，金属工业有了巨大的发展，可以大批地生产出更好的犁、镰刀和耙，尽管较老式的农具仍然在长期使用。⁴⁰⁸

在工业时代的巨大变化过程中，扩张与统一化同时发生。一方面是某些先前很重要的作物如小米、荞麦或斯佩尔特小麦消失了，另一方面又有新的产品和销售方式给消费者带来意想不到的丰富菜肴，因而地区的特殊形式有一部分具有了更为显著的特色。与此同时，进口产品的消费迅猛增长，因为新的铁路把产品迅速和廉价地送到最偏僻的角落，也因为远洋航运越来越可靠和便宜了。⁴⁰⁹

稻米的实例说明了这种运输革命的结果。1836年在德国，每人每年消费

180克大米。到了1881年，这个数量已翻了十倍。此外还有一系列产品也可以看到类似的增长，例如柑果。⁴¹⁰

反之，本地产品的消费在一定程度上比较稳定。这里有两个重大的例外，豆类消费大为减少，而肉类消费迅猛增加。⁴¹¹ 在人们的日常生活中，肉食起着很大的作用。无论从客观的营养生理学的角度，还是从政治的角度，吃肉都是一个重要的指标。自然科学家敦促让动物性蛋白质有更好的供应。政治家和企业家都知道，肉食所占的份额与民众满意度之间的重要关系。居民大众也从肉类消费水平很高或者有时候又低得可笑中看到自身状况的一个基本尺度。

在向19世纪转折时，肉类的平均消费在中欧的广大地区大为减少。直到1830年，才出现了稍许的恢复。在随后的30年里，数额保持着相对的稳定。但这种稳定带来的还远远不是均衡的供应。在德语地区，1800年前后，每人每年平均消费15公斤肉可能意味着下层社会的成员大多根本吃不到肉，可是在德国北部和阿尔卑斯山地区，所消费的肉量通常却大得多。肉食消费原则上跟经济的能力成正比。

在大约1855年至1860年以后，发生了一个根本的转变。肉食消费从这时起连续增加，1900年前后，在德国达到了每人每年大约50公斤。20世纪前半叶的危机使得这种发展很快就化为乌有，直到1960年以后，肉食消费才又达到了1900年的水平。

民众的大多数从19世纪后半叶的消费增长中得到了好处，其中也包括产业工人阶级。屠宰场、香肠厂和大型肉类加工厂对形成一种全新的肉食文化作出了决定性的贡献。原来有充足的肉吃被视为富人的特权，而现在，连下层社会的人也吃得起星期天的烤肉了。这段时间主要食物的增加几乎只涉及猪肉，猪肉成了绝对的市场重要商品。⁴¹²

最后，糖的作用也显示了高度工业化带来的繁荣，它在短时间内就由奢侈品变成了大众食品。早在19世纪的前半叶，中欧就逐渐成功地实现了甜菜利用。与此同时，从加勒比地区进口的甘蔗也增加了。这样，1840年，在德

国每人的糖消费量已经达到2.4公斤，到了1874年，又增加到10.7公斤，第二次世界大战前夕，它以26公斤的人均消费量达到了暂时的顶点。

食用更多的糖，对许多人意味着生活质量提高了，因为人对甜味有着一种天然的亲和性。跟其他食物相比，人对糖的偏爱较少是受文化上的影响，而是天生固有的。不过，糖也是一种高价值的能量载体。糖能够迅速消除饥饿感。因此，较高的糖消费对于提高生活质量的贡献是决定性的。⁴¹³

食品化学与农业化学以及在组织和生产方面的新途径，使得在19世纪后半叶产生了一个高效的食品工业。君特·维格尔曼区分了生产新食品的三个阶段。首先是对食品的技术加工，比如，使肉类美观或者使面粉增白。第二阶段引入了食品的工业化生产，原则上这在先前就已经有了，比如，面条的大规模生产或水果、蔬菜和香肠罐头的生产。在第三阶段的范围内出现了全新食品的生产，例如发酵粉、人造蜂蜜、奶粉或人造黄油。⁴¹⁴

人造黄油这种产品是有计划地科学研制的。日益增长的人口和提高的生活标准在发达国家里造成了黄油短缺。在法国，政府委托化学研究机构研制一种便宜的、可长久保存的黄油代用品。麦热·穆利经过长期的试验，最后用公牛脂肪、水、碳酸钾、动物胃、盐和切碎的奶牛乳房进行试验，在一个复杂的过程中成功地合成出第一块人造黄油。

1869年，这种新产品在法国投放市场，不久之后也在德国上市。人造黄油并不适合那种给予黄油很高的评价却贬低其他油脂的文化模式。尽管如此，这种人造黄油又是怎样实现突破的呢？除了价格低以外，它还有一种新的灵活的销售策略，因而取得了成功。在德国，1869年至1913年，每人每年食用油脂的消费量从2.42公斤上升到5.24公斤，应当归功于人造黄油。⁴¹⁵

调味品“玛吉”也经历了一个类似的发展过程。它是一种标准化的工业生产出的调味品，在19世纪晚期有助于德国烹调的均一化，抑制了各地区的影响。这里的成功也是借助于得力的广告宣传才实现的。

1850年以后，省煤灶给烹制菜肴带来了深刻的转变。一直到这时，即使在许多地方的上层社会，也还是用敞开式的炉火做菜。如今新的炉灶被工厂



图 35 在德国，广告在推销工业生产的新食品方面起着重要的作用。这是 1905 年的利比希浓缩肉汁广告。往往有知名的艺术家参与设计这类广告

成批地制造出来。它们被放在一个铁架上,或是作为砌瓷砖的炉子嵌入墙壁。它们做菜时节省能量,又能使厨房没有烟,但主要是能同时将好几个锅在炉子上烧——这对于体现更为精细的饮食文化是一个基本的前提。⁴¹⁶

新的饮食文化只有一部分是基于以前的传统。因此,进行文化中介的新途径是十分必要的。这种中介大部分是通过烹调图书来实现的。烹调图书在古典时代就已经有了,然而,这些菜谱始终与上层社会的烹调有关。在人们的阅读能力提高后,这种情况有所改变。在高度发达的英国,1750年以前就已经是这种情况了。在18世纪60年代,伊丽莎白·拉法尔德在曼彻斯特把她的畅销书《经验丰富的英国主妇》投放到市场上,而在利兹,则是伊丽莎白·莫克森的《英国家政》出版。当时显然有许多妇女实际是按照这些入门书来煮菜的,因为这些书都曾再三重印。⁴¹⁷

在德国西北部,亨丽埃特·达维迪斯的《常见美味饭菜的实用烹调书》从19世纪中叶起就成了很受欢迎的婚礼礼物。⁴¹⁸

大多数烹调书都是为中产阶级所写的。“每一个主妇都聪颖贤惠——会做丈夫最爱吃的菜。”诸如这样的话很受欢迎,像绣花装饰房间那样装饰着厨房。新的饮食文化表明,年轻的女性市民在家里和炉灶边被强迫担任了什么样的呆板角色。⁴¹⁹

中产阶级饮食文化的结果摆上了日常的餐桌。它们一直影响到了当今中产阶级的厨艺。此外,新的饮食文化的兴起还导致口头的传说对饮食文化的影响逐渐减弱。这也影响了各代人之间的关系,因为年轻的女性市民要成为完美的家庭主妇,其所受教育的重要部分不再来自老辈人的文化模式,而是来自最新的时尚。烹调图书增强了地方化的趋势,因为新的文献种类的许多代表都有地区的关系。⁴²⁰

学校外的培训业也起着很重要的作用。⁴²¹在德国,19世纪80年代晚期曾开展了一次公开的讨论:年轻的女工该如何获得更多的持家美德,尤其是在食物烹调方面的知识。有一个改革者把结论归结为一个常用的公式,即社会问题的解决就在工人主妇的锅子里。⁴²²1907年,在德国的城市里,已经有22%

的年轻女子参加了家政进修班，而烹调课就在其中起着重要的作用。类似的学校也在比利时、英国和瑞士流行开来。随着时间的推移，从那里学到的知识又由城市的保姆传播到她们在乡下的家乡地区。此外，在20世纪初，还有所谓的“流动家政学校”，为新的烹调方法的全面推广作出了很大的贡献。

几条平行发展的线索影响了19世纪晚期的饮食文化，而且有一个结构上的创新也参加进来。虽然先前在烹调方面一再出现过文化要素的扩散，但是，城市的成分从来也没有像这个时代如此猛烈地闯入乡村农业的范围。君特·维格尔曼得出一个答案：这种发展对乡村的饮食文化影响深远，那就是尽可能“放弃有强烈变化的饮食节奏并适应城里人的平缓节奏”。这个过程主要是在1880年前后完成的。⁴²³ 在乡村地区，季节的节奏一直到19世纪后半叶都对欧洲饮食体系有决定性的影响。此外，往往有一个确定的每周菜单，给每一天安排一个特定的菜，而节日会餐有一个明确划分出等级的结构。所有这些因素在很大程度上构成了日常的生活模式。它们的积极作用是传达了属于同一个群体以及在社会与地区上认同的感觉。其消极的后果是很大程度的不自由，因为这种体系施行强制，往往压抑了个性以及创造性的表现形式。

不久前，汉斯·于尔根·托伊特贝格和彼得·莱斯尼恰克深入地分析了1880年以后的“更加强化的变为资产者的阶段”。⁴²⁴ 他们的研究形象地表明了乡村的饮食习惯一开始还与前现代化的模式紧密相连，然后转变是如何发生的。按照托伊特贝格和莱斯尼恰克的想法，自己动手生产食物一直到19世纪五六十年代还在许多地方占据着主导地位。主要是在城里，外来的供应通过每周集市、食品贸易和食物行业越来越多。一直到1900年，商品化也已渗入了小城镇的食品供应，而在乡下对于多数德国人来说，自给自足仍然占主导地位。⁴²⁵

储备经济和烹调事务仍一如既往地掌握在农妇的手里。不是自己生产的物品往往是一年才购买一次。除了生活必不可少的盐以外，还有糖、杏仁、葡萄干、调料、大米和面条，以及炒过的咖啡豆和磨细的代用咖啡。⁴²⁶ 1930年前后，至少在一些特别落后的地区还常有这种做法：农妇们不是付给商人

钱，而是用自己的实物换取高价的外来产品，例如，用鸡蛋换大米。⁴²⁷

尽管有了许多的革新，但是，坚持传统的模式还是决定着农村中许多人的用餐方式与菜单。托伊特贝格和莱斯尼恰克得出结论，在节日以及日常的早餐中，一方面有牛奶甜汤和粥，另一方面有面包和咖啡，主要是这两种并存。在普鲁士的威斯特法伦省，1900年前后，给雇农和女佣早上吃稠面汤、黄油奶汤，或者是烤白面包和抹黄油的黑面包。在比勒费尔德附近的一个村子里，一家富裕农户的成员在1910年吃早餐时有咖啡加牛奶，还有面包、黄油、奶酪、凝乳、果酱或蜂蜜。另外还端上鸡蛋、番茄和一盘肉片。在夏天，吃面包时有肥肉和瘦肉肠，冬天有肝肠和肉冻儿，各个季节都有切成片的熏火腿。如果午餐有煮熟的鸡蛋，就没有肉，农民和长工头每人三个鸡蛋，其余的成年人每人只有两个。与此同时，在艾费尔山区的一个贫穷的村子里，早餐只吃燕麦粥以及抹凝乳或乳脂的面包，或者吃前一天剩下的东西。此外有麦芽咖啡加牛奶。粥类广泛流行有两个原因。一个是饮食体系内的古老传统本来就长命，另一个是许多上了点年纪的人都无法轻易地改吃硬面包。因此，在莱茵兰的广大地区，许多家庭里早餐仍然长期吃糝粥或者烤土豆加咖啡。⁴²⁸

早餐总起来看地区特色较少，因为它有一个功能性的和几乎并不重要的特点；所以，主要是给星期天和节日的午餐赋予了很高的象征性价值。节日餐最重要的成分是肉。在19世纪后半叶的进程中，农民家庭越来越仿效市民的榜样。城市的菜单首先在那些富裕农民的家里得到普及，但后来也传到了较穷的小农那儿。它是由餐前的汤、主菜和饭后的甜点构成的。汤通常是一种清淡的肉汤，有助于开胃。接下来的主菜主要是肉、土豆以及丸子或面条和各地区不同的配菜组合而成。肉食明显的趋势是以烤肉为主，只有比较穷的农村家庭仍坚持烧肉吃。⁴²⁹

1850~1900年餐具的发展表明了饮食文化的物质方面对社会生活有哪些影响。

图36左上角显示了一份餐具，是1850年前后下层社会的成员使用的。特别引人注目的是那个大碗。当时在欧洲的许多地区流行着一种习俗，在莱茵

河的中海拔山区甚至还延续到了20世纪30年代，那就是坐在餐桌旁的所有人都是凑着一个共同的大碗吃。谁也没有自己的盘子。在碗旁边还有一个粗雕的木勺，可以用它从那个大罐里舀水喝。碗、罐子和勺子反映出当时食物已减少到了最低限度。在餐具和食物方面，或许还在吃饭的社会环境方面，都是功能性的特点占主导地位。

这样的解释顶多只能接近于实际，而无法对其提出普遍有效的要求。可是，一份出自科隆的同时代的报告表明，1850年的这套餐具跟文字的鉴定结果是多么一致。其中，谈及乡村居民时这样写道：“雇工们自备勺子、刀子和叉子，没有碟子。在摆好的餐桌两边放一块刨光的木板，就在木板上切肉。在家里的所有雇工都从碗里扒着吃，相当安静，按照长工领班的样子动手。他一放下勺子，别人也就不能再吃。”⁴³⁰图36右上角的餐具表明了一直持续到1875年的繁荣。一个由个人使用的碟子代替了碗。多种功能的木勺不得不

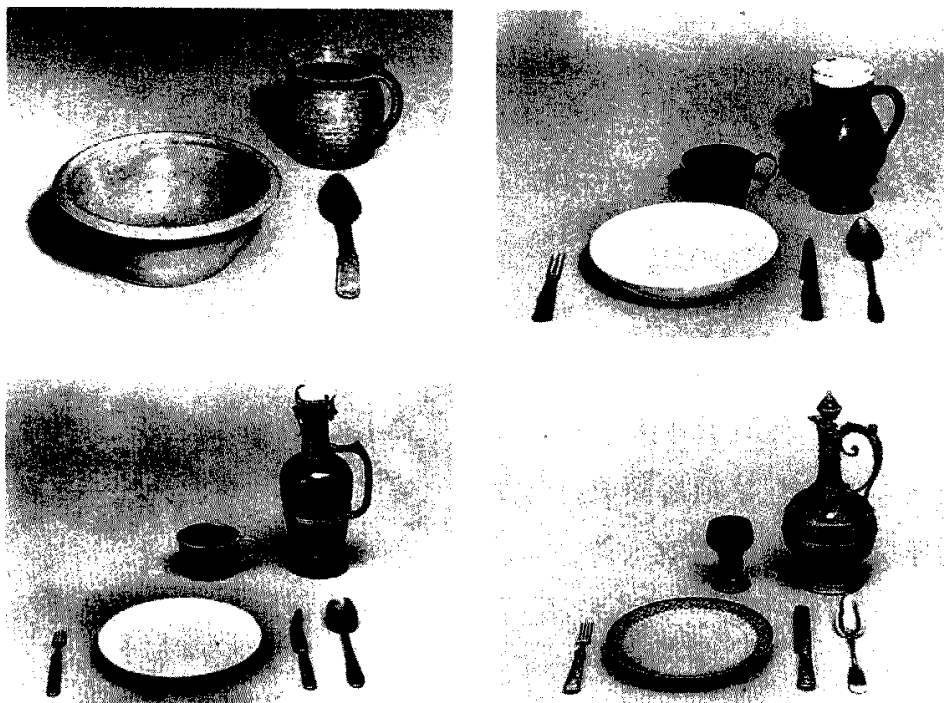


图36 正像社会与食品一样，餐具在1850~1900年间也发生了深刻的变化

让位于一套齐全的餐具，那就是一个三齿叉、一把简单的餐刀和一个勺子。在上了一碗的罐子旁边是一个搪瓷的酒杯。可以拿着这样的罐子走进酒店，去取家里餐桌上喝的啤酒。从19世纪80年代以来，出现了工业制造的玻璃瓶，因而使得啤酒罐显得多余了。

再看图36左下角的小图，1900年前后的简朴餐桌清楚地表明有了进一步的改进。这时，有了一个更精致的酒杯和一个可以加盖的玻璃瓶，可是其形状仍让人联想到一个罐子。餐叉这时已经有了四个齿。

图36右下角展示了一套德国经济繁荣年代一个大资产阶级家庭的餐具：上层社会在1875年前后就是用这些来吃饭的。精细装饰的酒壶和高脚酒杯就像瓷碟一样都是仿效贵族的榜样。这些较古老的形状表明，年轻的中产阶级在证明其身份的阶段一开始很难显示出一种独特的风格。

随着新型市民和工业化食品的增多，这个年轻帝国的快速成长的城市发展出了一种在德语地区是新的高雅的饮食文化。在城里，它有时把市民的、农民的和工人的要素加以合成，对周围的地区有着很大的影响力。但是，毕竟只有很少的餐厅、食堂和酒店是社会各阶层的成员都去光顾的，因为这个帝国是一个阶级社会，而资产阶级和无产阶级都有各自特有的文化和相应的饮食方式。

居住以及烹调的情况也与饮食文化的形成有关。如果烹调的能力在工业中心的居住区里已经不足了，那么，城市的出租房，它们最早是在诸如柏林和不来梅这样的现代化工业城市里产生的，往往提供的是更为糟糕的条件。而且，许多工人和职员都无法回家吃饭，或者作为野外工作者住在离家很远的地方。旅馆业由此得到了巨大的发展。在法兰克福，1890年至1914年之间，旅馆和酒店的数量翻了一倍，一种全新的文化产生了。它通常是由男性控制的，按照客人的收入情况而把标准定为无产阶级的或资产阶级的。⁴³¹

总起来看，工厂系统的渗透和按照科学发展起来的食品生产带来了无可估量的好处。困顿被彻底克服了，因为食物的数量迅速增长了。多数居民的富裕，尤其是产业工人的富裕，其程度还不是很，但毕竟好多了，比如，

纽伦堡男工的实际工资在1891至1892年和1913至1914年之间增长了80.1%。可是在20世纪初，工人家庭仍然得花掉总收入的大约三分之二，以便在一定程度上吃饱肚子。此外，收入的提高并不是对所有的家庭成员都有同等好处，因为父亲在餐桌上大多是得到最多的份额。而且，一种旧的文化模式这时也强有力地影响着日常生活：饮食在所有前工业时代和工业化早期的社会里都是重要的社会地位标志。这种特点当然主要是在纪念日以及传统的庆祝或祭祀日子里才表现出来，很少是在日常生活中。这在19世纪后半叶发生了改变，因为产业工人通常是被迫在厂区工友们的注视下吃饭。而这些工友远比在农村或手工业领域里的同事数量要多。德尔特·施托克豪斯在分析纽伦堡的情况时得出结论：许多工人碍于面子，吃饭开支超过了其家庭收入所允许的程度。社会的压力可以在饭菜上体现出来，迫使人付出极高的开支。另一个同样常见的现象是工人们让家人把他们的饭在午休时送来，然后躲着工友吃，这样才不至于暴露饭菜的成分。

在日常用餐方面，施托克豪斯得出一个有说服力的结论，远远超出了纽伦堡的范围：“吃饭大概很快又顺畅，说话不多。用餐时大家很专注，带有贪嘴以及社会强制的特点。饭菜很有限，按照社会的角色有所区别，而不是按照各自肚子饥饿的情况来进行分配。”⁴³²

19世纪70年代以来，一些工厂建立了所谓的食堂为工人供餐，但这样做也是为了把人们更紧地拴在企业上。饭菜由此获得了一个政治的尺度。工人运动先是拒绝了这些不能自主的形式。可是在世纪之交时，工厂食堂还是得到了普及。

“职员”这个新的社会阶层跟工人保持着距离，他们需要单独的茶点室。

直到进入20世纪，虽然可供支配的食物数量是大大增加了，但这些改善却往往伴随着质量的严重恶化。工业化食物维生素和纤维素含量都较少，而且，成品菜含脂肪和盐分越来越多。⁴³³虽然营养科学已经在进入19世纪之前就取得了显著的进步，可是，猜想像坏血病或脚气这样的疾病与其基本病因即缺乏维生素之间有关系却还没能得到证实。到了20世纪20年代，才成功

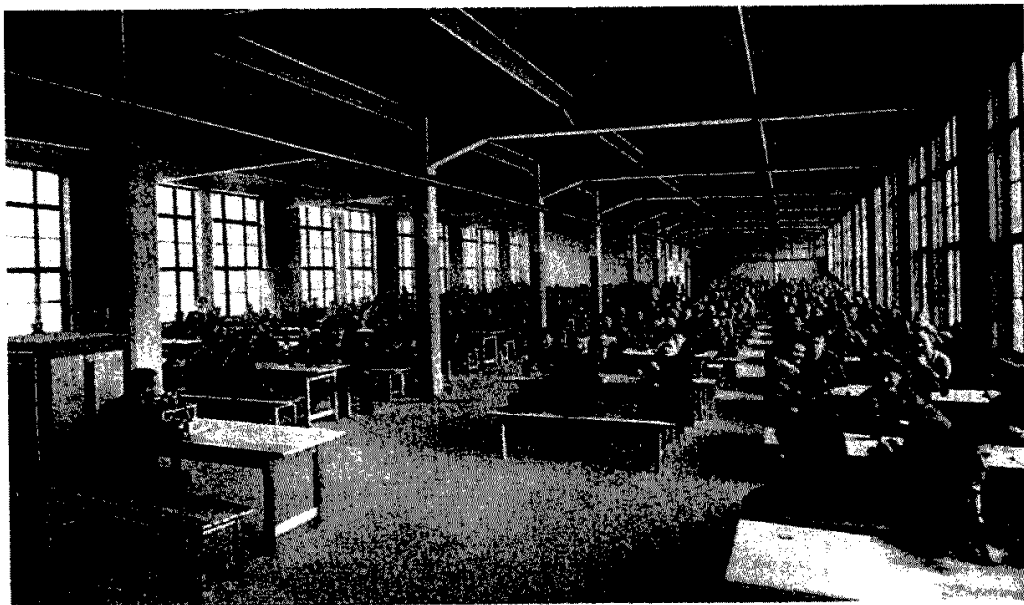


图 37 19 世纪 70 年代，最早的食堂用新的大厨房伙食来供应产业工人。从世纪之交起，工厂的食堂普遍推广。20 世纪初，在斯图加特的下土尔克海姆的戴姆勒发动机公司，也有了一个配备了取暖炉的大饭厅

地分离出了第一批维生素并实现了人工合成。⁴³⁴

因此，碳水化合物含量少而脂肪含量多的食物，结合了啤酒与烧酒的消费量增长以及维生素的缺乏，伴随着国家的富裕水平提高，在收入较好的手工业者、工人和市民当中造成了营养不良以及营养过剩。⁴³⁵从饮用水方面能特别清楚地看出这种质量上的损失。工厂与私人家庭越来越激烈地竞争资源，因为充足的供水已大大减少了。1890 年，保护化学工业利益协会委托化学技师康拉德·尤里施对河流的净化问题写了一份研究报告，说明了问题的严重性。这位科学家得出结论：假如“像美因河这样的河流不是幸而接纳了一系列的工厂废水，而其矿物成分具有消毒和沉淀的作用”，那么，卫生状况就会更糟糕。⁴³⁶

这个时候已经有许多人开始享用没有污染的饮用水，因为汉堡在 1848 年按照英国的样板建起了德国第一套中央供水系统，以及一套城市下水道排水系统。此后，许多城市都效法了这个榜样。⁴³⁷可是也有一些地区，在供水方



图 38 在第一次世界大战前的岁月里，产生了新的职员阶层。职员的饮食文化和食堂跟工人的明显不同。柏林的N.以色列商店也为其职员专设了一个茶点室

面仍长期停留在前工业时代的水平。1880年前后，在山区城市雷姆沙伊德，还必须把雨水收集在房顶上的蓄水池里，因为水井经常干涸。有一份资料这样写道：“在缺水的时候，居民在日出之前就争相跑到谷底，以使用水桶把夜间收集到的不多的山溪水运回，而不在乎水是不是浑浊或者如泥浆，哪怕只能得到最后的一点残余。”⁴³⁸

尤其在工业城市，供水往往无法跟日益增长的需求同步。因此，杜伊斯堡自来水厂在20世纪初为其顾客提供的还是未经澄清的河水。仍然有许多人同意莱茵哈德·鲍迈斯特的观点。这位来自卡尔斯鲁厄的教授在1877年解释说：水是“清除所有垃圾的天然途径”。⁴³⁹

到底结论是什么呢？欧洲饮食的发展在19世纪中叶至第一次世界大战开始之间经过了特别多的层次。工业体系的建立成为普遍的现象。对于所有陷入工业漩涡的人来说，饮食的基本条件发生了深刻的变化。饥饿被克服了，全新的食物上了菜单，分等级用餐的旧规矩失去了意义。更好的基本供给需

用一种日益与日常饮食疏远的方式换取。随着食物数量的增加，食物的质量却下降了。

在城市里产生了一种全新的消费文化，餐厅、咖啡馆和小酒店在这种消费文化的范围内越来越重要，而许多前工业时代的结构在乡村地区却依然占主导地位，直到进入20世纪。这主要涉及中欧的剩余地区、地中海地区和欧洲东部的外围地区。饮食文化在中欧日益均质化，地区特殊形式的重要性减弱，而民族与社会的差别却更加显著了。

第十一章 饮食与战争

——1914~1945

先前，几乎没有哪一个时代像 20 世纪前半叶这样深受灾难与危机的影响，因为局部战争此时已突变为世界大战。这对欧洲饮食体系造成的后果是触目惊心的。

可是除了战争以外，还有别的推动转变的力量，其中包括政治和思想史的现代化、经济因素以及农业的变化。最后，有一系列的因素使得发展受到限制，对此下面还会谈到。

第一次世界大战从 1914 年肆虐到 1918 年。帝国统治在德国随着战争而终结了，在欧洲的广大地区，这场战争破坏了曾对 19 世纪产生影响的结构。战争给平民和士兵带来了一种特别的饮食文化，对此还需要作进一步的考察。不过，在其他层面上也发生了深刻的变化。

法国被视为战争的胜利者。战争在这里结束了一个民族自我困惑的漫长阶段，那是由 1870 年至 1871 年普法战争的失败和领土损失引起的。1914 年以后，民族特点增值的时期开始，它又在法国的烹调中有了实际的表现。

在俄国，第一次世界大战导致了饥荒以及十月革命。在很短的时间内，贵族和资产阶级的成分就受到了遏制。公开强调饮食中的地区特色或阶层特点，很快就变得日益危险。这样俄国烹调就在全国内出现了一种日益增长的统一化趋势。食品生产的集中化以及企业食堂和大厨房的建立又加强了这种趋势。最后，苏维埃政权在高加索地区和中亚地区的扩张导致了大规模

的人口迁移。东欧饮食文化的许多要素就这样传到了西伯利亚以及俄国与中国和伊朗的边界上。⁴⁴⁰

在欧洲的东南部，战争也造成了饮食文化的结构变化，因为它造成了衰弱的奥斯曼帝国的终结和土耳其对巴尔干半岛支配地位的丧失。土耳其人的饮食习惯也随着土耳其的官员和商人离开了欧洲的东南部。在匈牙利、南斯拉夫和保加利亚地区，大众饮食中的民族倾向增强了，因为它们作为根本的因素在形成新的民族同一性时发挥了作用。而且，奥斯曼统治的结束也导致了尽可能脱离穆斯林的饮食规定。⁴⁴¹

我们还是再回到时代的背景条件下来吧。战后，在魏玛共和国时期的德国，一方面是更加强调资产阶级要素，另一方面是更加强调无产阶级要素。⁴⁴²

希特勒在1933年1月夺取了政权，标志着纳粹时期的开始，这又对于欧洲的饮食文化体系有着深远的影响。纳粹征服政策的一个直接后果就是饥饿。它实际上袭扰了跟战争相关的所有地区。饥荒在欧洲东部产生了极其严重的后果，饿死人在那里成了普遍的现象。在德国以及超出德国，饥荒导致了困境中产生的特种烹调得以恢复，但是它只存在了不长的时间。反之，纳粹的大屠杀造成了古老的犹太饮食传统在欧洲无可挽回的终结。

在俄罗斯的德裔居民从他们祖辈的家乡伏尔加地区被放逐到中亚的草原上，这表明了另一种尺度的转变。特有的伏尔加德式烹调也就这样一起被流放了。⁴⁴³

1945年战争结束，这在世界的广大地区不仅是一件政治和军事的大事，而且也是一件同样引人注目的饮食文化的大事。

在这个时期开始时也有一个重大的转折，因为第一次世界大战曾直接和迅速地影响到了饮食，尽管它跟第二次世界大战相反，主要是在战场上以及居民稀少的地区进行的。早在1914年以前，食品生产在德国就无法跟人口的增长同步，因此在战争开始时它马上就陷入了供应不足。从1914年10月起，所有德国的磨坊都必须加紧碾磨谷物。面包师必须在白面包中添加一定量的黑麦。黑麦面包中则经常掺入土豆粉。战时面包的常用缩写为“K面包”，不

久以后，就有一批规定协调这种面包的生产。这时，白面包中必须含有至少10%的黑麦面；黑麦面包中又必须至少掺5%的土豆粉或淀粉。尽管如此，面包供应依然很紧，在战争进程中越来越不足。从1917年起，在面包里更多地掺入了芜菁、甘蓝。⁴⁴⁴

烤面包对困境的适应体现了一个典型的特点：饮食文化有着顽强的生命力。当原料不足时，人们仍然遵循着传统的文化模式。面包被掺加了别的东西，可是，人们并没有想到要减少面包多吃粥，尽管改为多吃粥可以使情况大为改观。

在战争进程中，整个基本供应越来越紧张。肉类消费也迅速减少，一直到战争结束，它已减少到1914年之前消费量的五分之一。⁴⁴⁵但是，饮食体系还没有因此而动摇。结果并不是肉食消失了，而是星期天的烤肉变少，或是有的星期天不再吃肉了。

在接下来的时间里，可以在德国看到一种明显的趋势：面包供应在一些地区还比较充足，但是，1916年至1917年的冬天在广大的地区却严重不足了。土豆随着时间的推移越来越重要。与此同时，稻米、麦粳和豆类越来越贵。因此，食品消费减为更少的几种主食，居民饮食变换花样和均衡搭配的可能性越来越小。⁴⁴⁶国家越来越加强食品配给的问题凸显出来。自由市场受到限制，大多只有配给的商品，得凭配给证购买。例如，1917年每人每天的面粉定量仅有170克。无论谷物、土豆或者糖，几乎没有一种食品的生产 and 销售不是由一个国家机构来组织。不过，配给则是由地方当局实行的。⁴⁴⁷行政当局往往只是并不充分地实施对食品短缺的管理。最初，每人每天的土豆定量为500克。如果分三顿吃，这个数量已经是卡得很紧了，而且，配菜的范围也大为缩小。1916年12月，这个定量又被降为375克，但即使是这么少的定量，也往往只是一种实现不了的奢望。虽然在德国的北部和东部，国家规定的土豆定量通常还能得到，可是在日益贫困的巴伐利亚，却休想有这么“丰盛”的伙食。在城市里，供应状况大多比乡下更糟。⁴⁴⁸

代用食品是主宰日常伙食的另一个方面。随着食品紧缺日益严重，替代

No. 3646
Bl. 112 (21)

Preis 30 -/



(Alle Rechte an Texten und Illustrationen vorbehalten.)

Im Überzeijer.



„Am Hinmetz willen, Frau Kohl, was ist denn bei Ihnen geschehen?“ — „Mein Mann hat alle Schubfächer ausgeleert und Kriegsgemüse hineingepflanzt.“

24

图 39 困境使人主意多。在第一次世界大战中，利用后院、阳台和花箱来栽种蔬菜。这对漫画家来说也是个意外的收获

那些习以为常而现在却难得见到的食品就越来越必要了。经济作出的反应是大量生产代用品。直到1919年底，当局批准了大约1.1万种代用食品的生产。⁴⁴⁹ 私人的倡议也很受关注。在1916年与1917年之交的那个漫长而寒冷的冬天，饥荒严重，于是人们在德国的广大地区只好求助于芜菁、甘蓝。这种东西倒是有足够的数量，因为它是一种常见的饲料，可是味道不好，不容易消化，为大多数人所厌恶。⁴⁵⁰ 为了缓解饥荒，更多的新资源被开发出来了：花坛变成了菜园，即使小小的阳台和后院，也有许多人种菜。

许多种植物在危机时期曾被端上餐桌，而在战后却在菜单上消失了。因此在莱茵兰地区，用荨麻、蒲公英和长叶车前做青菜，萝卜叶像菠菜一样烹制，就连山毛榉果实也进了厨房。这些大多是难以消化和苦涩的植物。不过，也往往有能促进健康和今天被视为美味的代用食品不受欢迎。一位来自下莱茵地区格里特豪森的牧师后来回忆道：“我父亲很早就种了一畦芦笋。那些不了解这种植物的人便嘲笑我们，因为我们吃它们那白白的根。”⁴⁵¹ 经常性的短缺也影响了饮料的消费。因此，代用咖啡又经历了一次复兴。在乡下，农民们用各种各样的谷粒和植物的根进行试验，当然，在科学的层面上也进行了强化的基础研究。

脂肪供应成了首要的问题。尤其在法国、荷兰、比利时、卢森堡以及德国，人造黄油在19世纪后期就成了脂肪供应的支柱。由于这种消费的变化，德国越来越严重地依赖食油与脂肪的进口。可是在战争中，进口贸易由于英国实行的海上封锁而瘫痪，脂肪供应成了严重的问题。国家对此作出反应，例如，在1915年10月曾禁止餐厅提供用油脂煎炸的菜肴。

这样的措施并不能消除食品短缺。在德国，20世纪初的脂肪消耗是每人每周230克，这已经比较低了。在第一次世界大战中，它更是下滑到了刚够70克的临界值。有两个因素至少对此有所补救：一个是黑市使得物品分配得较好，发掘了许多资源；另一个是由于甜菜种植增加，市场上有比较多的糖。在1917年这个荒年，大多数居民每人每周可支配的糖还有175克。⁴⁵² 总起来说，第一次世界大战在德国使国民的平均体重减少了20%。而且，人们不仅变轻了，

.. Naive Gemüter. ..

(Aus dem Anzeigenteil einer Zeitung.) Arme Fran hat gestern aus der Markthalle verächtlich einen Kinderwagen mit einem Sack Kartoffeln nach Hause gefahren und dafür einen solchen mit einem einjährigen Kinde abgelassen. Falls Umtausch gewünscht wird, ist Näheres in der Expedition der Zeitung zu erfahren.

Phantasie des Herrn Kettler Hinterhuber.

„Schön wär's, wenn statt Kohlrabi und Salat, Würst' und Schweinsbagen wachsen würd'n!“



图 40 在第一次世界大战的营养危机期间，饥饿与苦难既激发了居民的想像，也激发了漫画家的想像

而且也变矮了：跟1913年相比，年轻人在1919年矮了三厘米。

其他的欧洲国家有一部分显然还得跟更为严峻的难题作斗争。在战争开始时，特别是在革命的阶段，俄国发生了一场明显的饥荒。⁴⁵³ 在英国，民众在20世纪初还是营养不良，因此，战争年代的定量配给和国家的供应体系给许多人带来的是生活水平的提高，尽管那时的定量极其可怜。在1917年和1918年这两个战争的年份，英国实行了全面体格检查，结果查明有41%的男子不适合服兵役，而首要的原因就是营养不良或营养短缺。⁴⁵⁴

战争对欧洲的饮食文化到底产生了哪些后果呢？首先是短缺和贫困。此外，它也使得餐饮业、啤酒业、葡萄种植业和烧酒工业陷入了一次严重的危机。⁴⁵⁵ 除了果酱用来抹面包取得最终的成功外，战争几乎没有带来根本的革新，因为饮食文化即使在战争时期也有极顽强的生命力，而新的食品则主要是在富裕和普遍革新的阶段才能获得承认。

这个规则仅仅由于军队供应这个因素而得到了一次修正，而它在战后成了一般的标准。先是第一次世界大战带来了罐头生产的彻底成功。这种做罐头的方法虽然早就已经为人所知，但是马口铁最初还很贵，罐头食品无法顺利地进入传统食品之列。然后，战争使新的因素介入进来，而军队的供应往往要用罐头来实现。士兵们迅速习惯了这种饮食形式。而且，罐头工业经历了一次迅猛的发展，生产标准化了，价格也更便宜了。不过，马口铁短缺在1916年使得罐头生产又减少了。对罐头食品接受程度虽然由于战争而增加了，但即使在魏玛时期，铁皮供应也依然有问题，因而罐头食品无法更广泛普及。

袋装汤料和巧克力也经历了类似的发展过程。早在1875年，瑞士药剂师亨利·内斯特雷就把牛奶巧克力作为儿童食品申请并获得了专利，可是它最初只是一种纯粹的奢侈品。英国军队1899年在英布战争中把巧克力当作军队的给养后，它才取得了突破。作为给英国和美国士兵的食品，它在第一次世界大战中最终成为大量生产的食品，而德国军队却因为缺少可可而无法得到巧克力。⁴⁵⁶ 第一次世界大战给旧欧洲以致命的打击，在各个方面都引起了深

刻的变化。它对于饮食体系的确切影响，最初还没有在国际参照对比中进行过系统的分析。第一次世界大战后，埃丽卡和海因里希·施米特里纳夫妇进行了研究。1960年，他们研究的结果总算出版了。⁴⁵⁷ 这些结论虽然可靠，但是在许多方面都过于总括了，它们更适合作为继续研究的基础，而不是作为最后的结果。尽管解释它们要小心谨慎，但我们在这里还是对此进行了探讨。⁴⁵⁸

随后，在1920年前后以及至少是先前的两个世纪里，有下列13种欧洲的烹调体系：拉普兰的、苏格兰—挪威的、瑞典—芬兰的、英国的、法国的、德国北部的、德国南部的、北部斯拉夫的、南部斯拉夫的、西班牙的、意大利的、匈牙利的、希腊—土耳其的。这些体系的差别主要是烹制方式不同。施米特里纳夫妇得出结论，拉普兰的烹调一直延伸到俄罗斯西北部地区，“在欧洲是最原始和最传统的”。那里有很多食物都是生吃，除了驯鹿的肉和血以及奶酪之外，重要的食物成分还有各种花、叶子和浆果。

苏格兰—挪威的烹调也曾经是以肉食为主，可是鱼、进口产品（茶）以及土豆所占的比重明显较高。

英国的烹调很简单，可是菜加了很多调料，饮料常比饭菜更重要。这是一个跟我们的鉴定相一致的结果。至于其他的结果，仅提到了对我们的考察特别有意思的几点。因此，作者强调了俄罗斯东正教烹调严格的斋戒规则，它们对实践的影响远比天主教与新教的规定更大。在俄罗斯地区，内陆的鱼远比肉更重要，“20年代的俄罗斯农民在以前的大俄罗斯地区实际上主要是吃素的”。土豆向前推进到了白俄罗斯，再往东则是吃更多的谷物和甘蓝。从这项研究的角度看，波兰是德国与俄国之间的过渡地区。

诸如希腊—土耳其的烹调“很独特”这样的结论，并没有给现代化的分析带来重大的促进，更有意思的是对饮食进行观察。早餐在哪儿都不是起主餐的作用。主餐在地中海地区、英国以及荷兰的广大地区是晚餐，而在法国以及欧洲的中部、东部和北部则是午餐。⁴⁵⁹

我们还是再回到德国的发展上来吧。战争的结束并没有带来苦难的结束，而是带来了一次潜在的危机，它在20世纪20年代仍没有朝着明显有利的方



图 41 在第一次世界大战中，奢侈品工业也以战争为导向，这是 1918 年为阿斯巴赫的“陈年老酒”所作的广告

面转变。⁴⁶⁰这十年的饮食危机一直到1923年的通货膨胀之后才告结束。⁴⁶¹不过,金色的20年代毕竟带来了巨大的文化振兴,比如,在绘画领域或是在德绍地区的包豪斯建筑方面。在现代的欧洲城市景观中,中产阶级在这个时期得到了明显的增值。虽然贵族仍然能局部保持其主导地位,但企业家、科学家尤其是艺术家已越来越成为代表时尚潮流的人。⁴⁶²

从中可以对饮食文化得出哪些结论呢?新的社会平衡强烈地影响着酒店的建筑以及餐具的设计;反之,饮食体系却明显涉及得较少。令人惊讶的是并没有出现饮食以及食物及其烹调方法的一种可以对比的革命化。大概是魏玛的变革阶段为时太短吧,因为烹调体系需要比物质文化的其他领域更长的时间,才能得到根本的转变。

还可以在饮料消费方面看出明显的影响来。因为妇女现在有了更多的权利,她们便寻找途径以表达这种新的生活意识。她们当中的一些人就这么做了,摆脱了较老的文化模式,进而过渡到在大庭广众之中也能自信地消费酒类饮料和吸烟了。可是,经济危机越来越限制这种能力,而纳粹势力夺取政权最终导致了妇女社会地位的恶化,这对妇女的饮料消费也产生了严重的影响。⁴⁶³

科学的繁荣在魏玛时期导致了关于食品的新讨论,不再仅仅是食品的数量支配着辩论,同时还包括其质量方面。科学知识找到了进入家政学的途径。新的知识使煮饭做菜的平均时间减少了。新的烹调方法更节约,得到宣传和推广。高压锅流行起来。按照乌韦·施皮克曼的说法,一系列产品的价值,譬如说罐头类,受到了根本的质疑,而且,对那些使食品质量受到不良影响的储存方法,产生了一种新的不信任。

这些因素使那些采用了新方法的人的日常饮食有所改善。与此同时,维生素有益健康的效力被确认,并且被应用到营养学上。20世纪20年代末以来,人工补充维生素的最初试验随着南方水果消费的增加而出现了。⁴⁶⁴

在德国,魏玛时期的特点是高度的矛盾心理和多层次性。在中产阶级之下,一个新的社会阶层——职员产生了,它也培育出了一种新的生活与饮食方式。女性职员生活的主要特点是不讲究,这是收入低造成的一个结果。⁴⁶⁵

总起来讲，各个社会阶层这时被越来越深的鸿沟分开了，而城乡生活之间的差别也很明显。在乡下的许多地方，19世纪的传统仍然在起作用。20世纪20年代的困苦往往导致形成一种新的饮食方式。

在莱茵-武珀县的达布林豪森附近，大克列夫村的实例表明了莱茵兰农业地区的饮食结构到底是怎样的。科学的营养学新知识在这里尚不为人所知。在一次民意调查中，一位71岁的农妇在1983年讲述了他们在两次世界大战之间吃些什么。

在她的农村家庭里，所有工作日都是在早晨大约7点钟吃早餐，吃的是烤土豆、代用咖啡和牛奶，此外还有抹人造黄油的黑面包，因为黄油都已经卖掉了。另外，还有凝乳和苹果汁。星期天的早餐另有一个加了面粉、牛奶、盐和肥肉的煎蛋，大约每天都是在10点钟吃黑麦和小麦混合烤成的麸皮面包，再加上人造黄油、香肠、火腿或奶酪。

午餐总是在12点钟吃。在工作日，主要是牛奶浓汤，加了麦片、糝粒、玉米粉、布丁粉或脱脂牛奶，另外还有黑面包。随后，是盐水煮土豆或土豆泥。正如提供信息的人所说，“每天都有宰杀的、盐腌的、熏制的或者炖煮后装瓶密封的肉吃”。另外，吃“蔬菜，还有糖煮苹果、梨或李子，没有饮料”。

星期天的午餐比较丰盛，主要是肉汤、咸土豆、烤牛肉或烤猪肉、蔬菜或色拉、糖煮水果和布丁。然后，下午还有一个面包，星期天有点心和咖啡，工作日大约晚上8点有烤土豆、盐水煮土豆加洋葱酱汁，或是土豆咖啡鱼。星期天晚上吃油煎水果馅饼或土豆色拉加香肠面包。⁴⁶⁶

这个实例具体地说明了一个家庭的实际情况，而不再是一种笼统的推测。虽然山区农村许多家庭的伙食都是相似的，但是，在仍然主要以农业为主的韦斯特林山里，在贫困的洪斯吕克山区，或者在地道的工业地区，却有着根本不同的情况。

饮食的物质方面显示出很大的差异，而在社会结构方面的不同则较少。人们在通常情况下都是遵照一个明确的计划和不变的规定，因为虽然有种种的变化，大多数人的生活却是按照传统的规矩进行的。星期天和节日以及季

节影响着大多数中欧人的日常饮食，直到20世纪的后半叶。吃肉集中在秋天的屠宰期以及随后的几周里，是这种制度的一个基本的特点。

制度需要一个比较稳定的基础，这个基础被1929年现代工业国家所遭遇的大萧条削弱了。在德国，经济危机对民主政体的危机与瘫痪起了决定性作用。⁴⁶⁷乡村地区的居民可以利用当地的资源，而在大城市人们却深陷可怕的困境。在1930年与1931年之交的冬天，《纽约晚邮报》的特约记者报道了一家柏林餐馆的情况：“在围住柜台的铁栅栏后面，可以看到一个被苍蝇污染碗，里面盛着煎过的马肉和一些马肉香肠。餐馆里的客人都很饿，他们坐在桌子旁，盯着铁栅栏后面的马肉。正是吃饭的时间，可是，没有一个人点菜，这些人的饥饿跟吃饭的时间没有关系。”想得到牛肉和猪肉根本不可能，至于家兔、鸡或者山羊——小菜园主人的应急储备，这些正在挨饿的人也只能是梦想而已。⁴⁶⁸

像这家柏林餐馆的情况应当不是一个次要的插曲，它们其实成了长期的状况，成了魏玛时代后期最有影响的因素。1933年初，著名作者鲁特·菲舍尔和弗朗茨·海曼曾针对柏林营养学家冯·赫斯林所作的热量计算总结道：“从一个供应状况远超出一般水平的家庭应当得到的预算中可得出结论：营养不足。”对于一个一般水平的家庭来说，作者算出每天还有125克香肠。但要说明的是，肉和香肠都被从事“重体力劳动”的父亲吃掉了。因此，孩子们就只有蔬菜和土豆，要是母亲也出去上班，他们顶多只能得到乳脂面包和麦芽咖啡。那个时候的营养生理学家把最低的热量值定为2540卡，而在危机中大多数人都达不到这个值。他们只能用2179卡来勉强对付。⁴⁶⁹

尽管有种种的个人差异，尽管有很大的地区差别，在战争年代里常常可以看到上述情况。

1967年，君特·维格尔曼在20世纪30年代《德国民俗学图集》提供的材料基础上绘制了1935年前后的公共饮食情况图，就表明了这一点（参见图42）。虽然这张图表示的几乎完全是乡村地区，但尽管如此，或者也正是由于这个原因，它可以作出有深远意义的说明。

普遍用盘子用餐，有时还分为几道菜，从中可以清楚地看到，在很多地

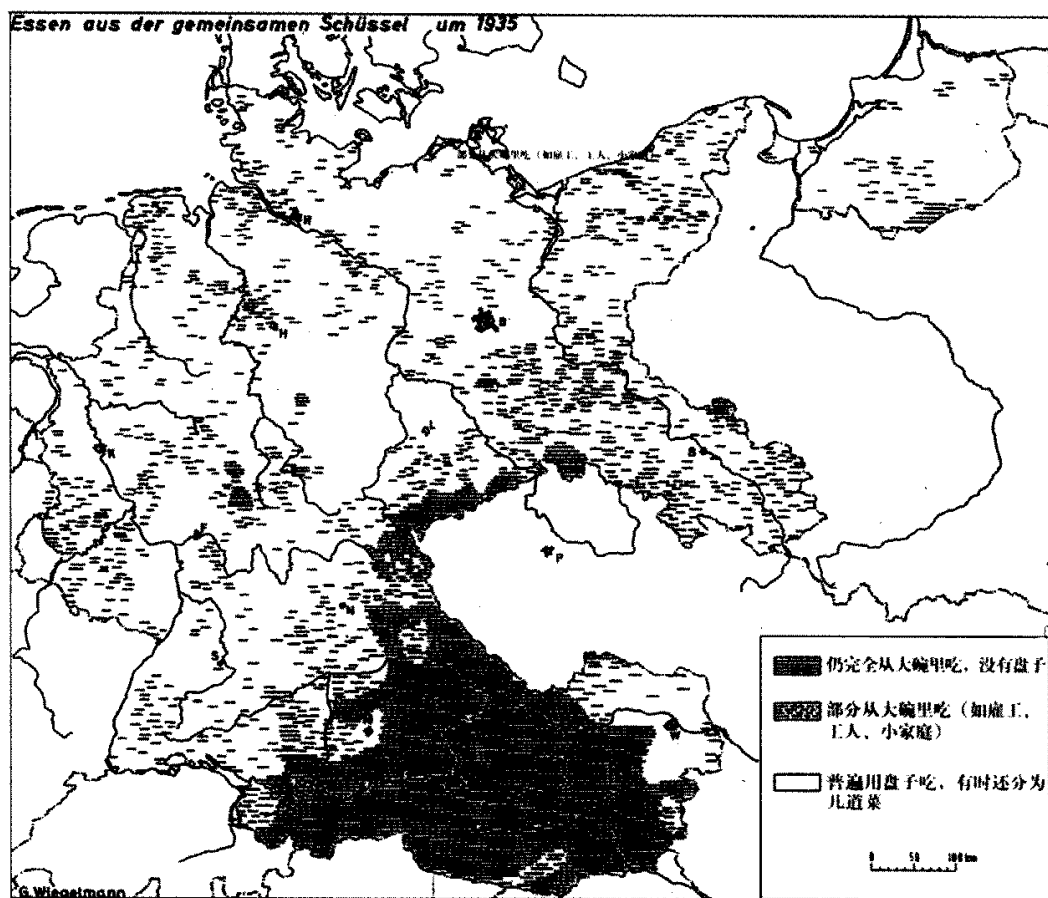


图 42 1935 年前后德国共同用餐的情况

区还有这样的家庭或者社会群体，吃饭都是用一个共同的碗。在餐桌上因而没有个人用的盘子。在一个共同的碗里吃饭，这种文化现象在前工业时代是分布很广的，而在 19 世纪的进程中，在工业化的范围内却越来越少。在 20 世纪 30 年代，它仅仅在个别的地区占主导地位，也就是在那些地理位置很偏僻的地区，天然的条件使得现代化很困难，而农业的收成很少，比如在巨人山脉的西里西亚地区，在艾费尔山和洪斯吕克山的高地上，或者在东弗里斯兰地区。

最后，这幅图显示了一个对整个饮食文化很重要的方面，那就是德国东南部十分守旧。从中还可以清楚地看出，较早的和流传下来的文化特点在以天主教为主的地区显然比在主要是新教的地区更有生命力，而且不受经济因

素的影响。

如果用餐者同时在一个共同的碗里吃,这又有什么结果呢?一方面这是一个守旧的信号,但另一方面,同桌就餐的人也从共同用餐的巨大社会化力量中获益。文化社会学家格奥尔格·西默尔在20世纪初曾对此进行过探讨。⁴⁷⁰他发现,20世纪30年代的乡村地区有这样的共识:共同从一个碗里用餐创造出一种休戚相关的感觉,一种群体的认同,它是这种同一性的表现,也是一种特别的生活方式的表現。这种生活方式是独有的,只有这种共同和亲密的用餐形式能让这种生活方式如此清晰可见。⁴⁷¹

纳粹时代使得许多比较古老的生活方式彻底结束了。这个专政从一开始就迫使所有自愿的农业联合会以及农林主协会都加入帝国农业协会。然后,打仗与食物短缺结合在一起,在欧洲的广大地区引起了日常生活和日常饮食的深刻转变。⁴⁷²合理化分配在德国就像第一次世界大战时那样实行起来。这时还有许多的应急食品。战时经济最早的措施之一就是1939年8月27日的“消费配给制”。在“临时保障德国人民生活必需品的规章”颁布之后,又有其他各种规定出台,并且用毫不迁就的严厉来监督它们的执行。在战争的进程中,农业生产大为萎缩,因为缺少肥料、劳力和机械。同时,大多数食品都实行配给,也包括面包和啤酒。⁴⁷³

农业发生的变化对传统的饮食规则也产生了深远的影响。大多数能够服兵役的男子都走上了战场,他们在家里餐桌旁的位置空了出来。面对某个困难和过渡的时期,人们可以并不困难地改变在文化上形成的用餐规矩体系。但是随着战争日益拖长,又一代人成长起来,这种例外的状况对于他们便成了正常的情况。这一代人无法熟悉等级分明的进餐秩序和每周固定的菜单,因此在战后这些规矩也就没能继续传下来。巨大的变化迫使人们面对许多情况,而他们的文化体系对此却没有现成的答案可用。比如,俄国或波兰被强制劳动的工人应该坐在餐桌的什么位置呢?如果说政治严厉地禁止外国人融入家庭,那么,宗教和伦理的社会化又要求许多人违反国家的规定。于是就造成了冲突,在日常生活中几乎没有一个位置像共同进餐这样处于应力场当中。

凡是在国家无法监控的地方，就会有个人的行动空间。而在监狱和集中营里却不是这样的情况。在这里，以及在欧洲许多被德国国防军占领的地区，有计划制造的饥饿成了自觉采用的政治工具。⁴⁷⁴

纳粹主义不仅以饥饿为工具，而且让饮食文化为其政治和思想的目的服务。按照官方的教条，所有外国的东西都应当加以拒绝：外国菜，它们的名称、菜谱和烹调方法，其中也包括一些犹太人的东西，尽管许多来自犹太人的饮食特点已经成了中欧饮食文化一体化的组成部分。

最后，在纳粹宣传中，饮食文化也为宣传民族共同体作出了贡献。饮食的文化体系被有计划地加以利用。寒冬赈济活动和星期天的一锅烩，街道募捐和无肉日，组织者以此来表示所有的人都来参与国家的建设。

反过来，通过饮食也可以规定，谁不属于这个民族共同体。这是通过禁止犹太人和吉卜赛人进入餐厅或者公开歧视社会民主党人和有色人种，或者干脆告发餐厅里出现的可疑的人而表现出来的。极为荒谬的是20世纪30年代竟然在学校里也采用这些方法：谁若是被怀疑为非雅利安人，就不准参加学校里的会餐。⁴⁷⁵

全国的饮食文化与供应在纳粹时代早期已被宣布为国家的任务。1936年的纳粹党代表大会规定，“食品和防卫的自由”是四年计划的首要目标。实现这个目标的一个重要手段就是推行由国家控制的面包政策，致力于推广当时还几乎无人知晓的粗粉面包。从19世纪90年代起，一个所谓“面包改良者”的小团体研制出一种方法，以生产一种符合人类天性的有益健康的面包。但是，这种新的面包最初顶多是被犹豫不决地推广。最后，纳粹分子把新的“面包思维”纳入其意识形态之中：粗粉面包是有益健康的，营养丰富的，有助于治疗龋齿，它在一定程度上是一种特别突出德意志民族特点的食品。国家立法促进这种新面包的生产，因而地方性的措施也随之出现了。1939年，粗粉面包改革在德国范围内制度化，国内建立了一个国家粗粉面包委员会。粗粉面包符合纳粹的卫生观念。这种典型的“雅利安人面包”通过食品卡系统被分配给民族同胞，而非雅利安人则被排除在外。在纳粹统治后期，这项面

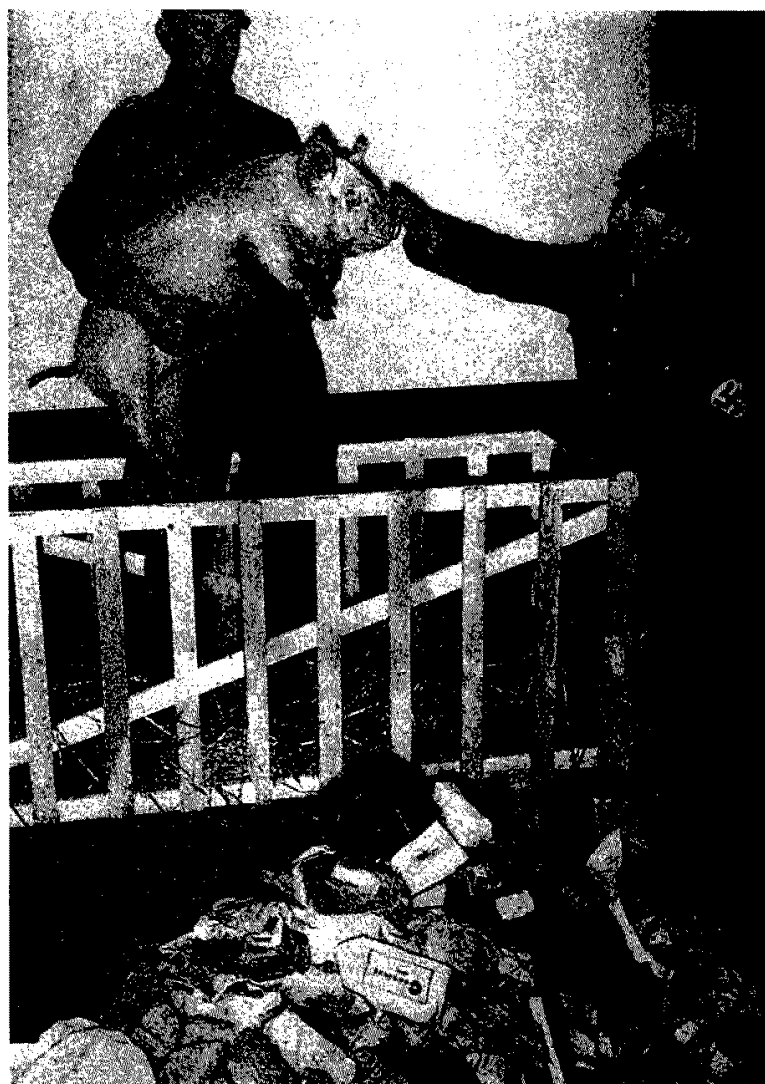


图43 无论是香肠罐头还是整只的猪，纳粹统治时期募集食品是
什么都要，只要有助于防止居民和部队挨饿就行

包政策一直很受重视。“直到最后，”乌韦·施皮克曼曾这么说，“德国人和非德国人的面包都是分开的。这里是德国人的粗粉面包，而那里是‘俄国人的面包’。”⁴⁷⁶

最后，消费引导在鱼类供应方面也取得了有限的成功。从一开始，纳粹的农业与健康政策就是瞄准一种至少按当时的观点来说是有益健康的食物。于是，一种脂肪尽可能少而又带较少动物性产品的饮食被推广宣传。在近海



图 44 给鱼做橱窗广告的建议图，1934

地区，习以为常的德国饮食体系吃鱼所占的份额很高，可是在内陆，鱼的消费仅限于在斋戒期和节日较多。早在宰相俾斯麦领导时期，当局就曾经尝试过促进海鱼的销售，但是，这些努力却像魏玛时期与此相关的倡议一样，只是取得了很少有说服力的成果。纳粹的机构自然拥有更具实施能力的监控方法。

他们组织了鱼类加工业的改组。居民们还在犹豫，但是，1935年与1936年之交的冬季供应危机使得鱼作为提供蛋白质和取代肉的食品取得了重要的意义。最后，1936年的四年计划规定，德国的捕鱼量到1940年要翻一倍。这个目标之所以没能实现，有三个原因。首先是民用船队未能扩大得足够迅速，因为军方完全占用了造船厂的资源。此外，零售业的组织也无法顺利地整合鱼类贸易。最后，传统饮食体系的惯力太强，不会因政治方面一个短时期的转变而动摇，纳粹势力显然低估了文化转变的固有生命力。⁴⁷⁷

更好的办法是让革新在不至于干涉饮食体系的地方贯彻实施，而且只提供代用品。这主要涉及那些由捕鲸船队生产的产品。为了节省外汇，使脂肪与蛋白质的供应能适应备战的计划，德国从1936年起又参与了捕鲸。这个项

目被赋予很重要的意义。1937年，在汉堡建立了一个特别的捕鱼研究机构。1938年，捕鲸船队已经有7条母船和53条捕鲸船。它们夏天离港去南极的深海捕捞区，进行技术含量很高的捕捞作业。这些船装备了各种设备，可以在大海上加工鲸鱼。鲸鱼的肉一部分被冷冻起来，一部分被腌制。为了节省运费，这种海上的哺乳动物也更多地被加工成浓缩肉汁。当时特别注意对脂肪的工业利用。进行脂肪提取和脂肪硬化的高价设备在甲板上就可以生产出制造人造黄油的原料。⁴⁷⁸此外，还可以利用鲸鱼珍贵的蛋白质，借助新的方法成功地生产出蛋白质的代用品。这些产品在德国得到了广泛的广告宣传，很快就进入了厨房以及烤箱（参见图45）。

在餐饮领域和职业系统内，比如在工作餐方面或者食堂以及整个公共生活中，纳粹主义对饮食体系都有过非常大的影响。

1944年12月，汉斯·卡珀特，“集体伙食专家组”的副组长，在他的文章《回顾与展望》中对战争第五年的集体伙食问题总结道：“战争的发展使得有必要把千千万万的人尤其是妇女吸收进工作过程中来。这么做的结果是其供应必须将原来的以家庭为单位的用餐改变为在工厂和仓库的厨房或职工食堂里的共同用餐。这关系到全体供应的问题。”⁴⁷⁹在当时出版的机关报《集体供应》里，大厨房供应的问题受到热烈的讨论，而有的放矢的研究结果则提供相关的机构使用。其获益主要是在当局方面：在大厨房里，人们可以得到准确分配的供应量。他们按照极精确的指标得到供应，因为既要保持劳动者工作和打仗的能力，又不能浪费资源。其中也包括矿物质和维生素的有计划供给；人们就这样与其说按照营养学的基本方针，还不如说是按照现代农业科学的原理得到供应，因为个性与自由也属于人类的饮食文化。

第二次世界大战结束时，在集体厨房里用餐决定了大约三分之一德国人的饮食方式。困难年代，有组织的用餐可能是一种特权。但是，它也带有一种明显的强制特点，剥夺了人们的个性，把他们贬低为纳粹势力的功能承担者。

最后，纳粹主义对私人的领域也有影响。在一个所谓的民族集合体里，当时宣传的是一种慷慨好客的品行，所遵循的是一种健康的原始农民气质的

FISCH-EIWEISS



**der schwimmende Rohstoff erschließt
neue Möglichkeiten für Ernährung,
Bekleidung und Technik**

Innerhalb des ersten Vierjahresplanes konnten mit Hilfe von Wiking-
Eiweiss über 1/4 Milliarde Hühnereier im Backgewerbe ersetzt werden



DEUTSCHE
EIWEISS-GESELLSCHAFT
m. b. H.
Hamburg 1, Wiking-Haus

图45 投入了很大的力量谋求代用品，从1936年起，德国的捕鲸船队有不少收获。此外，脂肪也为制作人造黄油提供了原料。蛋白质也有多种多样的用处。这是1941年德国蛋白质协会的广告。

虚幻榜样。

纳粹的文化史学家弗里德里希·胡松在1937年这样解释道：“我们德国人现在正经历着一种最美好的改变，此刻我们意识到自己土地的丰饶与力量，也许是最美好和最有力的餐桌习俗与餐桌规矩，使我们从一种伟大的思想走向一个伟大的目标——新的餐桌习俗，正如它在寒冬赈济的礼物里，在星期

Frische Kräfte durch frische Speisen,

frische Speisen durch  **Kühlung!**



Das ist klar: Die Verköstigung in der Werkskantine wird umso besser und nachhaltiger sein, je frischer und vitaminreicher das Essen auf den Tisch kommt. Darum gehört in jede Gefolgschaftsküche die ATE-Kühlung. Sie ist das geeignete Hilfsmittel, um Speisen und Getränke auf wirtschaftlichem Wege frisch und schmackhaft zu halten. ATE liefert für die Zwecke der Gemeinschaftsverpflegung eine reiche Auswahl von Kältemaschinen und Kühlmöbeln, die in der Form von Kühlzellen, Kühlchränken, Büffets, Truhen und Theken zur Verfügung stehen. ATE-Kältetechniker helfen Ihnen gerne in allen Fragen der Lebensmittel-Kühlung. Schreiben Sie wegen weiterer Einzelheiten und kostenloser Beratung an

ALFRED TEVES G.M.B.H. FRANKFURT AM MAIN

图 46 各种形式的集体供餐在纳粹时期越来越重要，第二次世界大战结束时，它影响了三分之一德国人的日常生活。这是 1941 年阿尔弗雷德·特韦斯公司的广告

天的一锅烩里，在反对腐败的斗争里表现出来的那样。从来没有一种餐桌规矩被制订得这么伟大，从来没有一种餐桌习俗像这种全民族的习俗被如此一致地采纳。这个民族更紧密地围拢在生活的大餐桌周围，让最后一个男人也能在这儿找到地方。也许正是这种做法给我们带回了几十年来大家逐渐失去的东西：具有独特之处的民族烹调。”⁴⁸⁰

就连纳粹分子的这点希望最后也没能实现，因为这种所谓的德国烹调在获得解放之后就陷入了西方潮流的漩涡，吸收了外国饮食文化的许多成分。

这种趋势很大一部分跟人口统计的变化有关，这种变化是第二次世界大战带给欧洲的。逃亡和驱逐使得亿万人背井离乡。波希米亚人、西里西亚人和东普鲁士人纷纷迁往西方。那些抱怨失去了他们在波兰东部家乡的人此时

迁入了他们祖先原来的居住区。即使在苏联，也发生了大规模的人口迁移。

这些迁徙对饮食文化有哪些影响呢？在研究中有人反复强调，德国东部地区的烹调在新的联邦共和国里对维护受到危害的同一性有着很大的贡献。⁴⁸¹这在事实上没有争议，比如西里西亚的肉铺或者柯尼斯堡的肉丸子，经过几十年确实起到了重要作用，今天也仍然在起作用。可是，持续不断的食物短缺和大多数难民所处的特殊环境，导致许多传统不能再继续传下去了。整整一代厨师和主妇无法再学习地区的或当地的饮食文化模式并且在新的家乡应用。随后，他们成了1945年之后新的欧洲烹调的先锋。战争在整体上摧毁了德国东部的烹调体系。只有在民俗学上重新解释的单个要素幸存了下来，因为在西方买不到的配料也属于饮食体系，还有不得不打破的饮食规矩，因为它们是一种复杂的社会结构的表现。

1944年至1945年到底给欧洲烹调带来了什么结果呢？首先是匮乏和饥饿。危机和战争几乎没有带来什么新的创造。它们改变，它们阻碍，却很少有创造力。在德国以外的地方出现的技术革新，譬如冷冻干燥的粉末状咖啡，仍然留在美洲。战争中的欧洲烹调只是为德国国防军的成员研制了各种东西，此外，也尽可能给士兵供应了巧克力和葡萄糖。而且，他们中的许多人还得到了用豆子制成的食品以及冷冻食品。⁴⁸²对于居民大众来说，代用食品带来了一些变化。于是，鱼肝油被人造的维生素代替，在人造黄油中加入维生素也是开始于1940年前后。但是，根本性的革新却是在1945年以后才出现的。

第十二章 从饥饿到“狂吃潮”及其复归

——1945至今

随着第二次世界大战的结束，1945年给欧洲带来了一个历史时代的转折：德国国防军在5月投降，以所谓的“零时刻”标志着当代社会的开始。纳粹在各处的统治也迅速土崩瓦解了。但是，这也意味着许多曾负责食物分配的组织的终结。不过，当时帝国农民协会实际上仍然存在，而占领军当局则利用了这个机构的残余。

第三帝国的终结和占领军政权的开始对德国的政治、经济和文化生活来说是一个重大的转折，而且，是简直不可能再深刻的转折。德国的邻国也发生了类似的巨大变化，它们经历了解放、新建设或者新占领。

这种彻底的变化对饮食文化有什么影响呢？历史的研究表明，饮食体系对于革新的反应原则上很迟钝，它努力坚持那些经受过考验的东西。随着纳粹主义的灭亡以及物质基础的变化，出现了一种不可避免的转变。

在饮食文化方面的思想基础到底有哪些变化，迄今还没有仔细研究过。纳粹时期的人民集体体在无形的思想文化方面有其对应物。哪怕那种从思想上改造日常饮食的努力并没有产生决定性的成果，但是，它毕竟还是出现了一些不会很快就消亡的萌芽。所以，纳粹饮食文化特有的要素一开始大概也找到了留下来的门路，或者说在战后时期的饮食文化中继续存在。不过，这种看法暂时还只是猜测。

还是让我们回到可靠的事实上来吧。⁴⁸³德国国防军投降以后，德国被饥



图 47 科隆的妇女从附近的乡村囤积食品。1946年3月，她们背着鼓鼓囊囊的背包回到家

饿笼罩着，局势越来越紧张。比如在科隆，虽然原来的粮食局在1945年3月美军进城后两天就已经重新改组了，但尽管如此，粮食危机还是加剧了。首先是最后的储备消耗已尽。莱茵兰人没有别的办法，只得去乞讨，或者去附近乡下的农民那儿用物品以及服务性的工作来交换食品。这种所谓的食品囤积是许多人早在战争中就已经知道的，而现在，它一连好几年成了人们活下去的重要策略。

尽管有定期进行的大搜捕，当局对兴旺的黑市却几乎是无可奈何。虽然最早的救助组织在1945年11月就已经开始工作，比如，在科隆的公立学校里给孩子们分发饭菜，但是只有少数人得到了这种救助。对于大多数人来说，饥饿仍然是一个具体的威胁，而且在1945年12月至1946年6月期间，官方的土豆配给竟完全停止了。

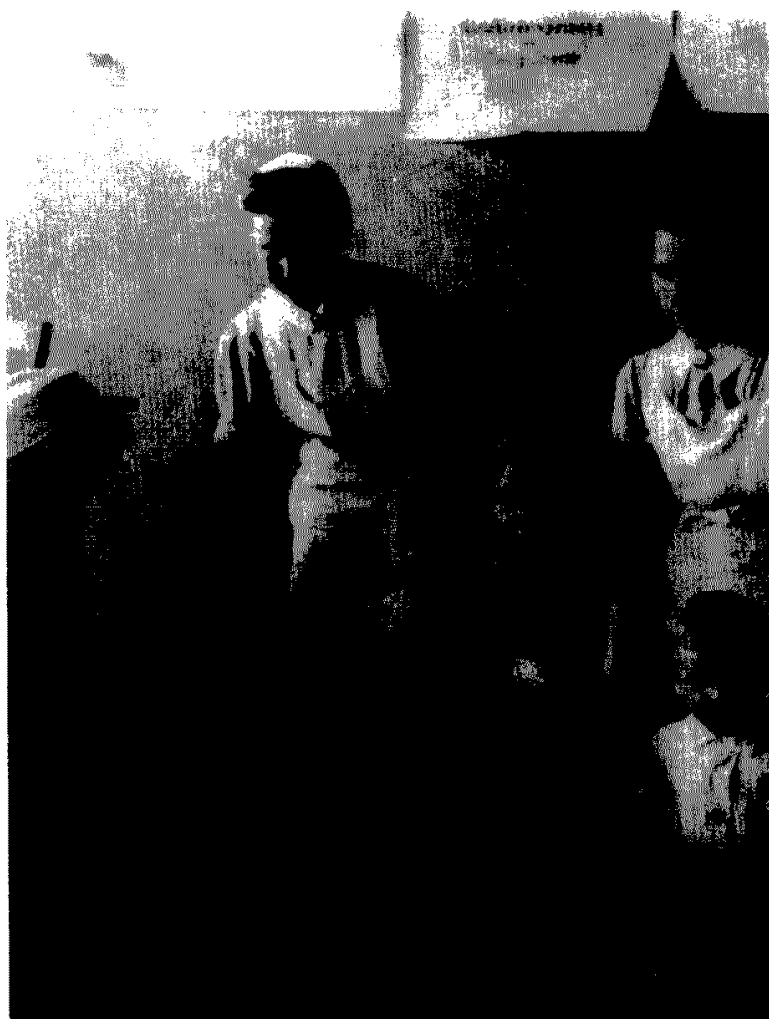


图48 在很多学校里(图中是科隆的埃伦费尔德),利用德裔美国人的捐助给孩子们分发儿童餐。1947年6月

《曼彻斯特卫报》在1946年2月向英国公众描述了当时的局势是多么严重：“两片面包，也许上面抹了薄薄的一层人造黄油，还有一勺牛奶甜汤和两个小土豆。”总之，顶多是1046卡热量，科隆人当时每天的定量不会比这更多。

可是，危机还远远没有到达谷底呢。1946年3月，面包的定量减半。食品券发放范围的扩大并没有带来彻底的好转，尽管在1946年8月，科隆有49万人靠食品券得到供应。⁴⁸⁴

科隆的困境并不是个别的现象。在德国的广大地区，接下来的几个月里，



图 49 1947 年 1 月，在科隆货栈旁进行的大搜捕。警察抓住了这个随身带有 12 块巧克力的老人。这种当时很稀缺的商品马上就被没收了

情况甚至更糟了。首先是 1946 年与 1947 年之交的冬天，给许多人带来了极度的艰辛；“第八个战争冬天”的流行语挂在所有人嘴边。天气冷得出奇，工业与煤炭的供应陷于瘫痪。有说服力的估计指出，严寒与营养不足使得多达 2 万人死亡。假如同盟国没有大规模地进行干预，这个数字肯定还会大得多：他们的救济制止了一次全面的饥荒。首先是英国人用大量的粮食供应援助了德国人，尽管他们自己的居民当时不得不承受巨大的牺牲。⁴⁸⁵

匮乏与饥饿在这个彻底变革的时代形成了一种局面，不只是物质的匮乏让人很难承受，还有一个广泛传播的认同危机也随之出现；许多旧的价值观不再适用，而新的价值观却还没有找到。在艰难的时候，人们只能选用经受过考验的行为模式，以便得到感情上的保障。也正是旧的饮食体系受变化的影响最大，因而使得形势恶化。不过，饮食文化不只是由物质成分构成的。

进餐顺序、座次顺序或用餐前后的祈祷——许多因素都可以保留下来。对于当地的平民百姓，尤其是东部的难民来说，保持传统的模式在形成同一性的过程中有着重要的意义。⁴⁸⁶

同盟国的占领把德国分割成了不同结构的区域。由此，政治对饮食状况进而直接对饮食文化产生了重要的影响。于是，苏占区的限制性措施导致了强制饥饿的新高潮，而且导致了一次由政治推动的与老传统的决裂。在西部各区，饮食状况与之相比要好一些，其中法占区的情况恶劣，而美占区和英占区的情况则比较有利。东部与西部三个占领区之间的差别首先就在同盟国的救济方面：西部的状况还算过得去，而相应的救助却没有到达东部。在东部，1946年至1948年间所供食物的平均热量像西部一样，只有每人每天1000卡；而算出的基本供应最低值却是1800卡。当救济行动在西部至少是一再地带来暂时的缓和时，东部却依然处于更低的水平，一直到1948年才总算提高到了大约1500卡。

肺结核致死的统计数字清楚地说明了东西部之间的差别，因为这些比率可以作为生活水平的尺度。在第二次世界大战爆发前不久，也就是在定量供应阶段，德意志帝国的万名居民患肺结核死亡率为6.2。1946年在西部占领区，这个比率为7.4，而在苏占区则为18.0，竟然高出143%！⁴⁸⁷

英美当局在批准救济措施时最初也是犹豫不决。在美国国务卿马歇尔1947年6月5日宣布了“欧洲恢复计划”之后，供应情况才明显好转。⁴⁸⁸这项政策的结果是使西欧的广大地区结束了饥饿，东欧的情况却依然长期十分严峻，而且苏联拒绝了那项计划，因为苏联本国的战争损失明显大得多。德国人系统地劫掠了苏联，不仅摧毁了大约8万个城市和村庄，而且还破坏了基本设施。本国居民的供应和重建使得苏联要面对对美国来说并不存在的艰巨任务。⁴⁸⁹

在欧洲东部，1945年以后发生了一场特别深刻的变化。波罗的海东岸三国以及波兰、民主德国、捷克斯洛伐克、匈牙利、罗马尼亚和巴尔干各国，这些国家都处于苏联的影响之下。这对于饮食文化意味着什么呢？饮食文化

的基础是由文化模式和规范构成的，但也有农业和工业参与其中。所有这些因素都在那些社会主义国家里发生变化，但是有着不同的强度。

有两个实例说明了这种发展。第一个例子是捷克斯洛伐克。它首先在东部的斯洛伐克地区顺利地实行了农业集体化。按照苏联的榜样，原来的小农变成了集体农庄的农业工人。他们当中的很多人很快就只能是偶尔吃到有地区特色的饭菜了。反之，标准化的食物摆到了餐桌上，它们须符合由中央监控的计划规定。同样，食堂里的大众服务也取代了自家餐桌规定的进餐规矩。类似的发展也在罗马尼亚南部、白俄罗斯的广大集体农庄地区以及立陶宛发生。在这些地区，社会与文化的变化可以从饮食文化的改变中特别清楚地看出来。⁴⁹⁰

一种烹调体系创造出文化的、社会的同时也是民族的、地区和地方的同一性。⁴⁹¹ 传统同一性的基本要素随着苏联化而消失了，因而出现了一种新的同一性的最初萌芽。这种意识不像历史上形成的同一性那么强，自然会持续地影响这些地区后来的社会发展。⁴⁹²

波兰则选择了另一种发展模式。在这里，旧的农业结构仍然在很大程度上继续存在，还有居住与饮食文化也同样。这种更大程度的连续性以及教会保持传统的功能使得波兰走上了一条跟它那些“兄弟国家”不一样的路，从而在更大程度上保持了民族的同一性。⁴⁹³

德意志民主共和国也起到了一种特殊的作用。虽然其领导努力改善供应的状况，但是，这一开始并没有在所希望的范围内取得成功。食品的供应在联邦德国连续增加，而德国统一社会党的政治局在1960年5月的《供应状况报告》中也得出一个清醒的结论：“许多或者说大多数购买行为仅仅是因为顾客听天由命才得以完成，他们之所以买是因为他们不相信自己能得到实际上想买的商品。”

在接下来的几年里，供应状况毕竟还是日渐改善了，而且，农业是在比西部更加肥沃通常也是更大面积的土地上经营。20世纪60年代末以来，在德意志民主共和国需求更多的是高价享乐品，例如甜食、咖啡尤其是酒类饮

料等，可是在后来的几年里却未能成功地缩小跟联邦德国的差距，因为西部的农业越来越加强了机械化与工业化，还有农业的进口增加了。因此在1977年，民主德国的政治领导机构决定，扩大原有的美味食品销售网，以便至少能部分地满足居民对进口食品的需求。⁴⁹⁴

最后，民主德国公民对西部生活水平的向往在食品方面十分清楚地反映出来，几乎从来没有这么具体过。咖啡、巧克力和香蕉成了人们渴求的对象。当局认识到了尤其是心理方面的必然过程，于是投入很大的精力，而且在局部取得了显著的成果，试图在居民的肉食供应方面能跟联邦德国保持同步。所产生的效果却是市民把橙子和香蕉当作富裕的象征，因而去做他们的国家在其计划中没有充分考虑到的事。一直到1989年初，那些在民主德国容易得到的食品都不大受欢迎，而那些难以买到的商品都特别抢手。这种情况在1989年之后很快就改变了。今天，F6商标的香烟，施普雷森林的黄瓜，标明是“金牌烧烤”的烤鸡，或者拉德贝格产的比尔森啤酒，都成了一种新身份的代表，也是许多人表示他们对原民主德国的安全感表示怀念的手段。⁴⁹⁵

即使在德国西部，政治也是持续地影响着饮食文化。“狂吃潮”这个概念成了经常被引用的流行语，成为1948年6月启用西德马克后那个十年的特点。⁴⁹⁶这个浪潮的特点首先是卡路里供应的大幅增长，随之出现了需求的紊乱。一般蔬菜，比如甘蓝，价格也像鱼罐头以及早熟土豆一样下跌，因为供应超过了需求。现在，一些食品在顾客的偏爱中评价甚高，有更高的文化价值，而它们也符合人们理想的口味，比如搅奶油、黄油、好酒，尤其是肉。

这种需要到底从何而来呢？大部分商品多年来实行定量供应的事实起了很大的作用。现在，终于有了多种多样的供应。那些先前凭证供应和强制分配的商品，现在不大受欢迎了。反之，消费者更加需要那些先前很难买到的商品。在这种机制下，心理因素强烈地影响着消费行为。⁴⁹⁷

一些消费数字说明了“狂吃潮”的数量规模。在联邦德国，1950年至1960年间，每人每年的猪肉消费量从19公斤增加到几乎30公斤，鸡蛋消费量从7.4公斤增至13.1公斤，而家禽消费量甚至翻了3倍。反之，土豆的消费量

则从184公斤减少至132公斤。优惠的政策又持续地促进了这个趋势的发展。在1955年的绿色计划中有一项联邦的倡议，计划使本地的农业市场更具有竞争力，保护它不受廉价进口商品的冲击。比如，给实行农业工厂化管理的大型养鸡场的设备以慷慨的补贴。绿色计划就这样带动了生产的明显增长，同时也导致了整个农业的机械化与化学化。⁴⁹⁸

最后，伴随着“狂吃潮”也出现了一个吸烟与喝酒的高潮。每人每年的香烟消费量从498枝增加到1619枝。而且，有越来越多的妇女吸烟了。在联邦德国，1950年还是每人喝啤酒37升，而1960年就已经是每人喝掉120升了。在邻国，也到处都出现了增长过猛的消费数字，这显然是经济背景条件所无法允许的。⁴⁹⁹

在20世纪50年代，消费增长巨大，而饮食文化的其他许多方面在很大程度上仍然没有改变。这主要涉及饮食文化以及烹调文化体系的重要成分。

特别是饮食的结构并没有根本改变。因此，加了配料的餐前菜汤，早在19世纪就已经在中产阶级当中受到青睐，而这时仍然是节日餐的基本成分。随着肉食消费的增加，加了配料的汤战后也在乡下得到了广泛的传播。⁵⁰⁰

在乡村地区，从前现代社会起就有固定的规范，约束人们的共同生活，而其中大部分都涉及饮食。关于饮食的研究，有许多影响社会的规范尚需加以阐明。乡村的节日餐是借着生日、洗礼、葬礼尤其是婚礼的机会而举办的。如果社会的模式像莱茵河地区的美因多夫所规定的那样，参加者群体就期待着一次会餐，那么，在主菜之前就会有一道加了小肉丸的汤（参见图50）。背离这个标准必须先经过批准。

另一个重要的民俗节日是除夕（12月31日）。这个节日也是按照明确制定的规则庆祝的，可是，并没有书面地记录下来。比如，在摩泽尔河畔策尔县的马斯特豪森，就是一个在人员组成上有着明确规定的群体在除夕吃长形小白面包和香肠（参见图51）。

主要有两个原因使旧的文化模式在20世纪后半叶还暂时没被打破。首先是可支配的食品数量虽然明显地增加了，但是花色品种还没有扩大。缺少灵



图50 节日餐的重要成分是加了配料的汤，这里是加了小肉丸。摄于莱茵河地区锡格县的梅因多夫，1915

活性和缺乏有吸引力的替代方案，使得传统的庆祝活动仍继续存在。所以，共同会餐的功能也就保留了下来，那就是促进群体认同的感觉。

60年代，饮食文化的变化更加巨大。在西部的各个工业州里，长期持续的经济繁荣成了60年代的标志。在联邦德国，1960年1月1日“原子法令”的生效，标志着20世纪最乐观的10年开始。这个法令解决了自由和不受阻



图 51 备有小白面包和香肠的除夕庆祝活动。马斯特豪森，1950

碍地研究与利用核能的问题。这是一种几乎不受阻碍的进步信仰的表示。⁵⁰¹ 机械化开始渗入日常生活中更广泛的领域。大多数人跟他们厨房里的革新有了联系。冰箱和厨房的电动用具在那儿得到普及，成品菜不断推广，许多传统的模式这时都被认为过时了。

现代冷藏技术的原理早在19世纪就已经被阐明了，但是，一开始几乎只是在餐饮企业和工业中得到应用。家用冰箱到了20世纪60年代才在中欧得到承认，但从此就迅速地普及开来了。冰箱的使用对传统的家务活动来说是一个划时代的革新。直到这个时候，传统的储藏方法还是晒干、盐腌、熏制和卤制。而且，以这种方式处理的食物决定了一年四季的菜单，影响了烹调文化体系的很大部分。比如，现在冰箱和冷藏柜可以让那些在秋天宰杀牲畜的人把肉冷藏起来。这样，煎排骨和煎肉排便逐渐排挤了熏制香肠、香肠罐头以及瓶装香肠。此外，人们通过新的冷藏方法还可以吃到更多新鲜食品。

饮食方面的变化由于引入了预冷冻食品而加快，而它们在美国已经有了

较长久的传统，在德国战后时期，这种食品还不起什么作用，即使在1960年，联邦德国的每一个公民也仅仅消费了400克。到了1990年，这个数值已增加到大约16公斤。成品菜的口味也由于更多地使用诸如谷氨酸钠等调味剂而有所改观。在商店的冷藏柜里，一开始主要是做好的菠菜以及冻鸡，接着品种很快就扩大了。从70年代后期以来，冷冻比萨饼已经成为一种重要食品，它在西欧的饮食文化中很快就起到了重要的作用。⁵⁰²五花八门的革新促使欧洲家庭里的试验乐趣不断增长，传统的因素逐渐失去了影响。

新的销售方式对此也有很大的贡献，因为超市使得购物发生了革命。从50年代中期起，在西欧的城市中心有越来越多的食品商店已过渡到不再把商品递过柜台，而是让顾客自己挑选。这种自选的方式显然迎合了人们的愿望，它使得人们有了接近商品的一种新方式。人们可以自己动手拿商品，有了更为直接的选择途径。商品的包装也更加精美了。由于透明包装的设计，商品的外观更加受人关注，其结果之一就是品牌显得越来越重要。⁵⁰³

最后，所谓的旅游潮对形成现代饮食文化也起了重要的作用。普遍的经济繁荣，许多边界限制的放宽以及群众性的购车热，在60年代早期引发了这次旅游潮：在荷兰、斯堪的纳维亚半岛和德国，不久以后又在法国和英国，就连收入一般的人也开始旅游了。这股人流首先涌入了阿尔卑斯山地区，以及北海和波罗的海，但很快又转向意大利，最后一直到了西班牙和希腊。

较大的机动性使得旅游者在欣赏异域风情的同时也体验了各种饮食文化。而且，巨大的购买力使得人们觉得在南方进餐非常便宜。许多旅游者首先是在海滨以及餐厅里领略了东道国的美味，他们就这样跟外国的饮食体系产生了最初的接触，比如萨饼、意大利面条、平锅菜饭和皮塔三明治。

回到家乡后，如果再走进比萨饼屋或者再做从度假国带回的菜，度假时的情景又会回忆起来。旅游潮就这样对中欧饮食文化的发展产生了很大的影响。

除了冷藏技术和旅游潮，小吃文化也是持续地改变了60年代中欧饮食文化的因素之一。为了让新的小吃文化最早的德国变体，也就是卖油炸土豆条的小摊兴旺发展，有三个前提是必要的。首先是需要有一个售货亭和活动售



图 52 20 世纪 60 年代，家用冰箱在欧洲各工业国家得到普及

货摊的网络。在这种基本设施的基础上，才有可能贯彻这种油炸土豆条文化。此外，新的售货摊必须适合一种文化的层面，才能被接受。最后，还需要有一条途径，使这种新的文化能从其发源地来到德国。⁵⁰⁴

从 19 世纪后半叶起，在德国有了更多数量的货摊，销售饮料，一部分也卖食品。在莱茵兰地区和威斯特法伦的鲁尔区，从这时起有了一个很快又将

会消失的名称：冷饮亭。20世纪初，卡尔·内布根在科隆成功地组建了这种冷饮亭的一个完整的网络。一直到1945年，内布根冷饮亭就像莱茵兰的其余售货亭一样，主要卖饮料和香烟，也以较小的规模出售饼干，不供应饭菜，因为在街上吃饭原来是禁忌的。

战争结束后不久，第一批冷饮亭重又建立起来。在困难的年月，销售情况主要取决于经营者的揽客才干。因此，内布根连锁店的女继承人有时出售软糖——一种熬过之后搅拌而成的糖块，只要她能弄到原料。而其他经营者也在1946年成功地推出了钵状蛋糕。谁跟农村有联系，如果有机会他就把焙烤食品以及肉类带进城里。如果由此生产出成品并拿到街边销售，就会获得极高的商业效益。为此目的，往往要搭起临时的木板棚子。盟军占领时期，曾在这种棚子里出售被戏称为“煎小面包”的小肉丸，赚取那些当时吃得起这种奢侈食品的少数人的德国马克。⁵⁰⁵

这种流动式的饮食文化为什么会得到越来越广泛的响应呢？科隆属于英国占领区，外国士兵在全城巡逻，边走边吃，就像在他们家乡较长时间以来已习惯的那样。⁵⁰⁶许多本地人也模仿这种行为方式，很快就接受了木板棚子这种饮食文化。但是总起来说，这种供应无论在质量还是在数量上都还处于一个相当低的水平。

币制改革带来了明显的繁荣。在科隆的弗莱施门格巷，那种匈牙利式的草原小屋开张了，卖非常辣的匈牙利红烧牛肉。50年代初，科隆售货摊的供应又扩展到了水煮小香肠。

1960年，常规的战后小吃经历了全盛时期。它几乎没有遭遇竞争地控制了日益膨胀的小吃市场。

可是，购买力越来越强的居民很快就不再满足于这些小吃店的供应了。除了用猪肉制成的香肠以外，新出现的大规模生产的家禽也加入进来。表示这个新趋势的同义词就是那种名为“维也纳森林”的小吃店。⁵⁰⁷

旅游潮在60年代还带来了另一个创新。在荷兰和比利时，旅游者熟悉并且爱上了油炸土豆条。油炸食品在那儿早已广泛传开了，因为牲畜存栏量较

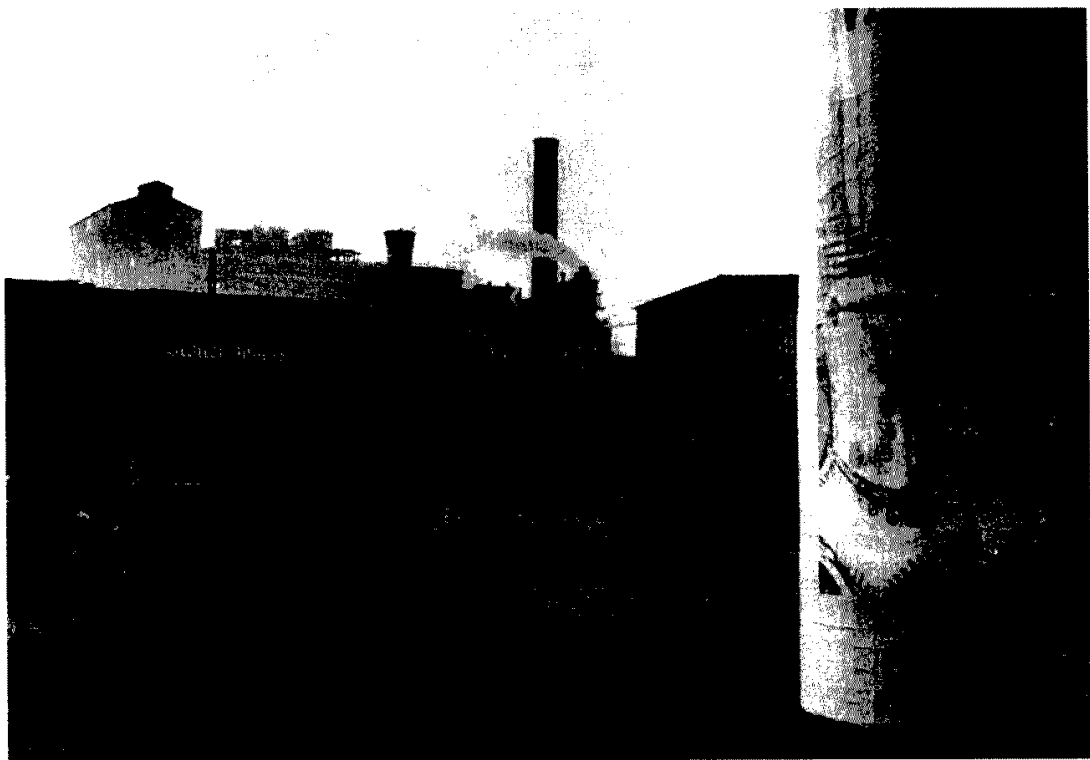


图 53 20 世纪 50 年代初的一家快餐店

高以及这些国家跟原来殖民地的良好关系，那里的食油与脂肪供应比德国好。⁵⁰⁸于是，本地的市场也迅速地作出反应，很快就提供了新的好吃的食品。炸土豆条日益受欢迎也源于一种口味的转变，油炸或油煎的菜开始比烧煮的菜更受宠。煎肉排和煎排骨实现的胜利进军也在这方面清晰可见。⁵⁰⁹

50 年代带来的是更多的食品数量，而在 60 年代，新的食品、新的烹制方式和新的烹调方法获得承认。除了小吃文化和新的“站着吃”以外，饮食体系最初还没有改变。吃饭的方式，吃饭时的交流，餐桌规矩——所有这些方面在结构上都没有改变。只有电视机的更为普及在 60 年代导致了一开始只是微小的改变。⁵¹⁰电视先是犹犹豫豫地，但很快就越来越多地解除了餐桌的规矩，在一定程度上成了餐桌之焦点：所有人的目光都盯着电视机，它影响着人们的交谈。随着时间的推移，电视机成功地做到了彻底修改或者说根本破坏了原来成熟的饮食文化。

然后，1967年和1968年西欧大学生的骚乱，又促进了进一步的结构变化。当时人们对资产阶级规范展开了新的和猛烈的批判，很快又对资产阶级的饮食文化进行了批判。这种批判首先在共同生活的全新形式即公社中得到了表现。⁵¹¹

到底怎样才能给公社里的选择性生活方式以表现呢？在这方面主要是以性为主题，可是，年轻人抗议的事实单凭这个指标几乎是无法描绘的。

进行革命的努力在餐桌旁得到了更强烈的反映，或者不妨这么说，它们最先就是在餐桌旁进行的。一直到这个时候，都是餐桌规矩控制着西欧的饮食文化。严格的餐桌秩序是皇帝时代、魏玛时期和纳粹主义的一个产物。1945年并没有给饮食结构带来明显的重大转折：饮食秩序和餐桌习俗在纳粹时期不如其他许多文化模式发展得快，随后，它们也没有经历“零时刻”。

还有一点，对于分析20世纪的餐桌习俗十分重要。饭菜供应和烹调方式从战争结束后持续地发生变化，可是，餐桌上的行为举止却没有变。但因为对孩子和年轻人的教育也是在餐桌旁进行的，餐桌习俗和年轻人思想观念的发展很快就不再协调了。

餐桌教育的一个重要的座右铭是那句提醒式的话：“只要你还靠我供养……”这话一直到现在还在起作用。60年代晚期在德国以及西方邻国发生的抗议运动，反对那种等级森严和宗法制的社会体系，而这种体系的专横就是从这句话里表现出来的。一开始不只是在少数的居住共同体和公社里，选择性生活方式的一个重要部分就在于试图废除任何压制性的制度，从而建立另外一种餐桌秩序。

如果说饮食文化在大学生骚乱时就起到了重要的作用，那么，它在随后的时期里所显示的地位与指标的价值就更为重要了。1973年，能源危机以具体的实例显示了原来只是在理论上阐明的增长极限，其后果就是对技术进步的万能及其意义产生了日益增长的怀疑。⁵¹²

最后，从全球来看，70年代的危机特点还受到另一个组成部分的影响，那就是大多数殖民地这时已获得了独立。本来希望这在发展中国家意味着剥

削的终结和富裕的开始，但是，这希望很快就变为泡影。于是，重又产生了对一个饥饿世界的恐惧。

这些因素在工业国当中加强了关于跟食物和营养打交道更加危险的热烈讨论。有关生产原料和生产方式的问题提出得更多了，在农业领域日益应用化学品的过程中，它们早在50年代就已经出现了。在好几个欧洲国家，这些辩论曾在战后时期导致了政府采取相关的措施。在联邦德国，1958年食品法的增订对食品的添加物作出了清楚的限制。在这个时期，可以看到全欧洲范围内加强食品控制的趋势以及对消费者实行有效保护的最初萌芽。

对消费者的保护往往跟工业和农业领域之外的一些集团的利益相对立。餐桌上过去和现在有些什么，这在欧洲的历史上大多是供求关系、文化模式和农业生产能力所决定的问题。从20世纪60年代早期起，这些因素就在发生转移。于是，农业政策的制定起着日益增大的作用。由于政治、官僚机构和利益联合体的紧密合作，以及自然科学尤其是农业科学的根本性革新，出现了对农业生产的强化调整。1957年欧洲经济共同体成立以后，终于实现了食品供应的日益欧洲化和标准化。⁵¹³

消费者在70年代的危机状况中呼唤在农业、营养和食物领域的革新更加丰富多彩，在重视生态保护的运动中，尤其是1980年德国绿党的建立，以及随后在第一批专卖符合生态要求的食品和产品的零售商店出现时，这种新思维都得到了充分的表现。⁵¹⁴

以往那些有益健康的饮食老观念从这个时候起在居民当中又被日益重视，尽管这些过程在20世纪末的走向并不一致。对健康的食品进行了比先前更热烈的讨论，而政治作出的反应仍然是长期观望。⁵¹⁵这种矛盾状况的标志就是国家与国际立法措施的制订。欧盟的指导方针规定，标准化的苹果应当是多大，是什么颜色，可是，其味道以及微量元素或维生素的含量对于立法者却依然无关紧要。

70年代出现的转变，也涉及餐饮业。直到这个时候，以小吃文化为一方，以餐厅和酒楼为另一方，两者之间有着一条鲜明的分界线。

这时，美国的康采恩（德语Konzern的音译，原意是多种企业集团。康采恩是资本主义垄断组织的高级形式，其产生时间晚于卡特尔、辛迪加和托拉斯。——编注）传到了欧洲。1971年12月4日，麦当劳在慕尼黑的第一家德国分店开张了。⁵¹⁶这跟炸土豆条文化开始时不同，那时是小型私人企业发起的，而这时是企业按照市场战略规划推广新的快餐。科隆在1974年有了它的第一家麦当劳餐厅，可是，正如不久后跟进的竞争对手汉堡王一样，这些新的店铺仍然长时间徘徊于亏损境地，因为汉堡包文化一开始并不适合现有的局面——必须先学会接受它。⁵¹⁷

美国连锁店的推广并没有破坏小吃文化，而是补充了它。各家小吃店的食物品种在战后的最初几年里不断变换，在很大程度上依赖经营者的组织才干，嗣后才开始了标准化。自己制作的食品越来越少，预先做好的成品所占的份额越来越大。由工厂生产的成品和半成品这时起着很大的作用。因此，炸土豆条在60年代还往往是就地用土豆制作，而在70年代就实行了全面供应经过速冻的制成品。

从80年代起，不仅美国的连锁店，而且大多数炸土豆条和小香肠的小吃店都只是销售标准化的单一食品了。反之，品种丰富的特色食品由大量的希腊、土耳其、阿拉伯和亚洲的快餐店提供。这些饭店的意义增大，因为它们迎合了单身家庭的生长趋势。最后，在90年代初，一些高档小吃也在城市的范围内扩大了供应。

在社会功能方面，也出现了一大转变。传统的冷饮亭和小吃店在很大程度上成了聚会和交流的场所。

海因里希·伯尔甚至把这些小吃店称为“表现人性的新地点”。⁵¹⁸相反，那些无名的连锁餐厅却成了孤立隔离的地方。

小吃文化的变迁可以看作是经济与社会变化的表现，其持续增长明显地影响了消费行为。联邦德国居民在战后还得花费其收入的很大一部分来购买食品，而这些开支在比例上首先从60年代起稳定下来。⁵¹⁹在大多数西欧国家，发展的过程也类似，而这一趋势在东欧则随着补贴经济的结束而朝

着有利于消费者的方向转变。

20世纪80年代，生物农业经历了一次明显的繁荣，但由于生产成本低，一直到21世纪初都无法全面普及。食品工业有目的地获得并供应的新产品对消费行为和饮食文化有着更大的影响。对人体无害的食品具有重要的意义，因为身体已超重的欧洲富裕公民没有别的更方便的选择，以便满足刚刚开始的信息时代的理想——在消费对人体无害的食品时只需要购买行为，而不必改变营养。因此，消费者为工业所作的努力付报酬，它主要是在脂肪生产以及冷饮方面让许多据说可以放心享用的产品上了市。

在90年代，工业把功能食品作为又一批新的产品推上市场，它们从90年代中期几乎已在全欧洲范围内为顾客所接受。这里也是市场化起着决定性的作用。功能食品的原理是基于它们除了营养价值外还应当产生其他效用，而生产者原来却往往缺少有关效力的证明。新的食品毕竟符合顾客的愿望，因为在市场化领域内，功能食品现在可以跟生物技术产品一起取得最高的增长率。广大欧洲居民乐于把那些有医疗效果或者人为地加强了营养生理学效果的食物纳入他们的菜单中，比如，在食用油或酸奶中加入脂肪酸或细菌，这对于社会以及工艺的转变是典型的。工业化所启动的与食物疏离的过程就这样在工业时代末期取得了合乎逻辑的继续发展。许多消费者既吃功能食品或准基因食品，也吃生物技术食品，这是当前变革状况的特点。因为每当一个新的时代开始，有一种新的饮食体系产生时，就会出现一个过渡阶段，各种行为方式在此会合，一直到新的标准形成。

在21世纪初，欧洲的饮食文化已达到了一个稳定点，此时各种食物的消费已不再有戏剧性的波动。而食物短缺——几千年来再没有第二个因素对这种文化有这么大的影响——对于许多欧洲人来说在20世纪中叶还曾危及他们的生命，现在已在很大程度上被克服，如今已几乎不再见到了，尽管这个问题在欧洲的东部又有所反弹，在讨论全球的气候变化时也日益受到注意。

对于饥饿，现代的高福利社会发展出了一种全新的变体。现在，饥饿是人们自愿寻求的。在人们追求那种符合传媒社会的所谓理想身材的道路上，

饥饿对于许多人成了一种癖好，因而也就成了一种病。⁵²⁰

对其他因素的分析也显示出了转折时期的特点。直到19世纪末，富裕指标的增长几乎一直可以从肉食消费上看出来。这个趋势从20世纪70年代起开始逐渐反转。当前，这条消费曲线甚至已经是向下走了。跟酒类消费同样，在中欧和北欧的许多国家，肉食消费在富裕程度提高的情况下反而减少了。⁵²¹ 下面的发展将会朝着什么方向，我们并不清楚，因为如果没有经济的压力强迫作出改变，烹调体系的反应在通常的情况下都是迟钝和缓慢的。

最后，当前的转折特点也在饮食上显露出来。在历史的进程中，饮食用具特别是餐具越来越精致和豪华，而当前却有相当多的食物是作为快餐用手拿着吃的。

这种简单化的新趋势面对的是供应的日益精细化。如果说1950年，德国食品商店的供货品种大约为1400种，那么，到1990年就已经是6600种了——这种趋势显然增强了。⁵²²

食品与烹调的丰富多样并没有在日常的餐桌上得到可参照的反映，因为在饮食文化方面，当代具有缺少明确方向和社会改组的特点。饮食为满足需求服务，可是除此以外，它也反映了当事者的社会地位。总之，它是一个重要的社会地位的象征。一个结构清楚的社会熟悉固定的菜单，社会的每一个成员都有一种特有的饮食行为。比如，社会的规范规定一场婚礼或一场葬礼该如何举行。在中世纪议员聚餐时，这种规范规定了要上加馅梭子鱼、烤野味和甜葡萄酒。1950年，一些地区的规范还规定，在某些场合要上肉丸汤。

今天，举办一次节日会餐对于现代大城市文化界的成员来说至少要复杂得多，因为这里同时存在着许多种社会规范，而且它们变化得很迅速，规定得不清楚。可是，如果事关举办家庭节日餐或公务餐，承办大型酒宴的现代企业已经转到了使这些领域商业化，规定了新的标准。不过，如今总还是有风险，说不定把什么搞错，举止失误。⁵²³ 但是另一方面，充分发挥个性的可能性也是前所未有的。

可是，当今饮食文化已有一部分显示出了社会学家赫伯特·马库塞在20

世纪60年代就看出来的那种社会趋势：随着个人获得发挥其个性的附加可能性，他也就失去了利用这些可能性的能力。因此，在当今的餐桌旁，我们遇到的也是一元的人，即马库塞那本专著的主角。⁵²⁴一元的人为什么不利用他的自由，变换饮食花样，不停地创造新的组合呢？因为不熟悉使他没有得到情感上的安全感。可是，人恰恰需要这种安全感，而社会规范能保障这种必不可少的情感安全。一旦这些规范消失，消费者就会回到留给他的少数几个口味“孤岛”上，而他所寻求的是标准化的饭菜。

最后，在考察当代的饮食文化时，一些同样是全新的特征颇为引人注目。这里指的是成品菜的消费明显增加，以及饮食习惯对此的日益适应。这些都跟广告的增加、更加多样的技术前景以及全球化有关。

1997年，克洛德·托维诺特在分析法国的情况时，指出了饮食习惯的适应怎样在实践中产生影响。托维诺特得出结果，1974年在阿尔萨斯-洛林地区流行着某些场合要在限定的狭小家庭圈子里吃洋葱饼的习惯。除了这个地区外，这种文化模式不大为人所知。可是仅仅在10年的时间里，这种做法却在法国几乎得到了全国范围的普及。⁵²⁵这种转变又该如何解释呢？如果它继续传播开来，那么，是否所有的欧洲人很快都会在家庭圈子里吃洋葱饼呢？大概不至于吧。倒不如这么说，吃洋葱成了一种先是地区性而最后成为民族同一性的现象。因此，它在一些地区促进了同一性，而在其他地区却不是这样。

人与社会群体有一种认同的需要。因此，饮食的地区特色将继续保留。而且，其他表示认同的可能性正在消失：方言特征随着人们变动情况的增加而变得模糊，地区的服装与时尚已经在很大程度上消失，而地区特有的饮食文化则经历了一次并非仅有短暂热情的复兴。

“没有同一性的欧洲吗？”巴萨姆·蒂毕不久前以这句问话激起了人们热烈的讨论。⁵²⁶在饮食文化方面，回答似乎并不难：只有在饮食文化的地区特色消失后，欧洲才会失去其特有的同一性。不过，对此来说欧洲人实在是太爱吃喝了。

注释

- 1 《药房展望》，1997年12月15日，46-47页；引自拜尔等，《饮食与社会》，1999，11页
- 2 比默尔，《举止礼仪》，1993；参看图尔恩和塔克斯西/博格黑泽，《我们的社交规矩》，2000
- 3 乌尔班，《我会烧菜》，1909，280-283页
- 4 戴斯纳，《民俗学及其方法》，1997，102页
- 5 有关概况可参看卡舒巴，《欧洲民族学导言》，1999
- 6 参看维格尔曼所作文化体系的图解说明，《关于体系与环境的理论的讨论》，1991，70页；教会、国家和经济学——社会学家马克斯·韦伯在20世纪初使这些发挥了作用；《格普哈特，行动与文化》，1998
- 7 梅林格，《肉食》，2000
- 8 从文化学的观点看BSE危机过程中先是震惊英国、后来又震惊了欧洲大陆的食品丑闻，可参看坦纳，《人就是他所吃的食物》，1996，399页；梅林格，《肉食》，2000，160页
- 9 参看阿利斯/杜比，《私人生活史》，1991；布劳德尔，《15-18世纪社会史》，1985
- 10 伊尔西格勒，《比较地区史》，1987，35页。历史学家沃尔夫冈·哈特维希和汉斯-乌尔里希·韦勒尔1996年在文集《当今文化史》的序言中写道：“对文化史、历史文化学、新思想史、心灵史、日常史和历史人类学作出精确的概念区分在目前是几乎不可能的，也是没有意义的。”这是正确的，但他们在列举中忘掉了民俗学。哈特维希/韦勒尔，《当今文化史》，1996
- 11 参看比福尔科，《马可：欧洲的统一性探索》，1998；考斯洛夫斯基，《欧洲是祖国》，1997；施伦贝格尔，《欧洲——它是什么？》1994；关于查理大帝被称为“欧洲教皇”，可参看黑格尔曼，《查理大帝》，2000，10页，399页；西梅克，论文《世界观》，1997，2163页

- 12 关于食物禁忌, 可参看哈里斯, 《美味与反感》, 1988; 西蒙斯, 《别吃这种肉》, 1994
- 13 诺伊洛 / 托伊特贝格, 《饮食中举止不当的心理社会原因》, 1976, 397 页
- 14 西默尔, 《饮食社会学》, 1975, 244 页; 参看伯林格 / 格林德尔, 《世纪之交的美学和社会学》, 1976
- 15 维格尔曼, 《日常饭菜和节日饭菜》, 1967; 托伊特贝格 / 维格尔曼, 《工业化影响下饮食习惯的变化》, 1972
- 16 施皮克曼所作的研究状况综述, 《工业时代的食物和饮食》, 1997, 35 页
- 17 杜登, 《词源学》, 1989, 433 页, 435 页
- 18 维格尔曼, 《什么是民族饮食研究的特别方面?》1986 年, 29 页; 参看拜尔等, 1999; 托伊特贝格, 《人类的伊甸园》, 1997, 1 页
- 19 希施费尔德, 《饮水》, 1998, 325 页
- 20 希施费尔德, 《关于情况与任务的说明》, 1994, 87 页
- 21 托尔克斯多夫, 《营养研究》, 1994, 229 页
- 22 古多尔, 《冈布的黑猩猩》, 1986, 231 页, 263 页; 参看托马塞洛, 《人类认知的文化起源》, 1999; 迪亚蒙特, 《第三只黑猩猩》, 1998
- 23 黑莓酮是指 1-p- 羟苯基-3- 丁酮, 艾森布兰德 / 施赖埃尔, 《伦普食品化学词典》, 1995; 参看贝利茨 / 格罗施, 《食品化学课本》, 1992
- 24 博辛斯基, 《欧亚大陆最早的人类》, 1995, 131 页; 米勒-卡尔佩, 《早期人类历史的基本特点》, 1998, 15 页, 56 页
- 25 博辛斯基, 《欧亚大陆最早的人类》, 1995, 139 页; 古兹布洛姆, 《火与文明》, 1995, 24 页, 35 页; 施密特-格林策尔, 《中国》, 1997, 51 页; 赫尔曼 / 乌尔里希, 《人类的形成》, 1991, 285-287 页
- 26 利基, 《搜寻人类》, 1981, 94 页
- 27 罗森达尔, 《冰河时代的人》, 1995, 189 页
- 28 布伦德加德, 《民族植物学》, 1985; 施米茨, 《药学史》, 1988, 409 页, 553 页; 参看霍夫曼, 《石器时代词典》, 1999, 195 页
- 29 米勒-卡尔佩, 《早期人类历史的基本特点》, 1998, 69-71 页; 佩特里科维茨, 《史前历史

- 和古罗马时期》，1978，15 页
- 30 出土地点在阿勒尔河畔费尔登附近的雷林根；米勒—卡尔佩，《早期人类历史的基本特点》，1998，57 页；博辛斯基，《尼安德特人及其时代》，1985，31 页
- 31 奥尔席特等，《德国尼安德特人的家庭聚会》，1999，18—21 页；库肯堡，《在尼安德特有伊甸园吗？》1997，148—154 页；博辛斯基，《尼安德特人及其时代》，1985，29—31 页；关于尼安德特人饮食的讨论，可参看塔特萨尔，《尼安德特人》，1999，148—153 页
- 32 鲁斯特，《旧石器时代的猎鹿营地迈尔多夫》，1937
- 33 博辛斯基，《冰河时代莱茵河中游的猎手》，1981；参看吕宁，《石器时代的德国农民》，2000，178 页
- 34 邦萨尔，《欧洲的中石器时代》，1990
- 35 吕宁，《石器时代的德国农民》，2000，21 页；蒙塔纳里，《饥饿和富余》，1993，1 页；参看海德勒，《短缺——危机——饥荒？》1997，33 页，95—98 页
- 36 吕宁，《农业的开端和早期的发展》，1997，26 页
- 37 莫伊雷尔斯—巴尔克 / 吕宁，《早期农业的试验》，1990，82—92 页
- 38 阿达梅克等，《青铜器时代晚期的烤面包试验》，1990，131 页
- 39 克内策尔，《新石器时代莱茵兰地区的农业》，1986，32—37 页；佩特里科维茨，《史前历史和古罗马时期》，1978，24 页；恩嫩 / 扬森，《德国农业》史，1979，22 页
- 40 贝伦斯，《易北河中游与萨勒河地区的新石器时代》，1973；恩嫩 / 扬森，《德国农业史》，1979，34 页；格雷泽，《德国西南部的罗森文化群落》，1995
- 41 佩特里科维茨，《史前历史和古罗马时期》，1978，27 页；关于米歇尔斯贝格文化，可参看费尔德，《史前燧石矿的发掘》，1998；瓦尔布雷希特，《米歇尔斯贝格文化的高地居住点》，1995
- 42 克恩舍尔佩，《石冢和禁区》，1990
- 43 施平德勒，《冰里的男子》，1993，257 页，260 页；塔拉博伊，《西米劳恩男子》，1998
- 44 青铜器时代晚期韦伦附近发酵面团的证据，《青铜器时代和古罗马以前铁器时代晚期的面包》，1987，68 页；阿达梅克等，《青铜器时代晚期的烤面包试验》1990
- 45 扬孔，《中欧远古和早期的经济与社会史》，1971，24 页；施平德勒，《早期的凯尔特人》，1991，

- 355-367 页
- 46 恩嫩 / 扬森,《德国农业史》,1979,44 页
- 47 恩嫩 / 扬森,《德国农业史》,1979,52 页
- 48 图表,依据扬孔的《中欧远古和早期的经济与社会史》,1971,24 页
- 49 扬孔,《中欧远古和早期的经济与社会史》,1971,25 页
- 50 参看尼森,《中东早期历史的基本特点》,1995,附有参考文献;赫尔佐克,《早期的国家》,1998,15 页
- 51 于纳尔,论文《饮食》,1987-1990,267-270 页;格林格斯,《古代美索不达米亚地区的法律与社会制度》,1995,496 页
- 52 宾科夫斯基 / 米勒德,《古代近东的大英博物馆词典》,2000,47 页;麦戈文等,《葡萄酒的起源和古代历史》,2000
- 53 奥尔欣 / 奥尔欣,《印度文明的起源》,1968;扬森,《印度文明》,1986,125 页;赫尔佐克,《早期的国家》,1998,22 页
- 54 施密特-格林策尔,《中国》,1997,54 页;斯旺,《古代中国的食物与货币》,1950
- 55 巴策,《埃及的早期水文明》,1976;希施费尔德,《饮水》,1998,325-350 页,附有参考文献;加布雷希特,《尼罗河与埃及》,1984,59-105 页;加布雷希特,《水》,1985,33 页
- 56 参看席佩尔,《王朝时代的以色列和埃及》,1999,1 页,285 页;阿斯曼,《智慧与神秘》,2000,3 页
- 57 蒙特,《埃及》,1978,358 页,372 页
- 58 阿斯曼,论文《亡灵祭祀,亡灵迷信》,1986,659-676 页
- 59 塞佩尔,《国家和社会》,1984,176 页;参看斯潘塞,《古代埃及的死》,1982
- 60 格勒,《埃及第四个千年里的面包和啤酒》,1993,260 页
- 61 黑尔克,《古代埃及的啤酒》,1971;蒙特,《埃及》,1978,104 页
- 62 参看霍夫曼,《埃及》,2000。但许多文化成分在亚历山大大帝征服后依然存在,古罗马时代才带来了深刻的变化
- 63 格兰特,《古代的地中海文化》,1974,50 页
- 64 引自希罗多德,《历史》,第 2 卷,1977,259-261 页

- 65 伯斯内克,《古埃及的动物世界》,1988,47页
- 66 参看施特勒,论文《河马》,1982,501-506页
- 67 引自希罗多德,《历史》,第2卷,1977,259-261页
- 68 黑尔克/奥托,《埃及学小词典》,1999,328页;波,《葡萄酒和古埃及宗教中的葡萄酒祭品》,1995;格兰特,《古代的地中海文化》,1974,54页
- 69 卢尔克,《神仙词典和古埃及人的象征》,1989,17页,224页;鲁芬,《古罗马时期埃及的葡萄种植》,1999
- 70 蒙特,《埃及》,1978,91页
- 71 伯斯内克,《古埃及的动物世界》,1988,35页,43页,66页,72页,76页
- 72 参看费尔赫芬,《古埃及日常生活和宗教仪式中的烧烤、烹煮和烘焙》,1984
- 73 伯斯内克,《古埃及的动物世界》,1988,92-107页;蒙特,《埃及》,1978,90页,101页
- 74 伯斯内克,《古埃及的动物世界》,1988,44页
- 75 希罗多德,《历史》,第2卷,1977,273-275页
- 76 蒙特,《埃及》,1978,102页;黑尔克/奥托,《埃及学小词典》,1999,56页
- 77 黑尔克/奥托,《埃及学小词典》,1999,52页,65页;弗里代尔,《古埃及的庄园》,1994,292页;蒙特,《埃及》,1978,90页,98页
- 78 帕琴斯基/丁内比尔,《空罐子、满罐子》,1994,97页,499页;关于维生素缺乏与夜盲的关系和这种维生素在牛肝里含量很多,可参看科夫兰尼,《营养学导言》,1977,71页,129页;佚名作者,《从外部抵御皮肤衰老,从内部抵御生长干扰》,1999,380-382页
- 79 博泰洛,论文《烹调》,1980,277-298页;参看扎卡格尼尼,论文《市场》,1987-1990,421-426页
- 80 黑尔克/奥托,《埃及学小词典》,1999,177页
- 81 蒙特,《埃及》,1978,106页
- 82 参看赫尔佐克,《早期的国家》,1998,15页;利希特海姆,《古代埃及的道德标准》,1997
- 83 希罗多德,《历史九书》,第2卷,1984,78页
- 84 引自希罗多德,《历史》,第2卷,1977,265页
- 85 卡普洛尼,论文《水》,1992,16-44页;参看查西纳特,《登达拉神庙》,1934,图15

- 86 黑尔克,《古埃及经济史》,1975,187页,282页
- 87 彭德尔伯里,《特勒·埃尔-阿马尔纳的水井》,1936,114页,140页;参看蒙特,《埃及》,1978,24页
- 88 关于中王国时期的周期性饥荒,可参看黑尔克,《古埃及经济史》,1975,195页;科恩斯,论文《饥荒》,1994,836页
- 89 关于这些行业群体和他们的日常生活,可参看德伦克哈恩,《古埃及的手工业者及其工作》,1976
- 90 引录自《庄园伙计、工人和法老》,《古代埃及的经济与社会史》,1989,83页;关于罢工的经过,可参看83-97页,也可参看希施费尔德,《饮水》,1998,325-350页
- 91 格尔克,《亚历山大大帝》,1996,10页,14页;参看汉普尔,《亚历山大大帝》,1992;威尔,《亚历山大大帝》,1986;有关当前研究状况的概述,可参看:《亚历山大大帝》,1998
- 92 格尔克,《亚历山大大帝》,1996,14页
- 93 福伊尔莱因等,《酗酒——滥用与依赖》,1998;希施费尔德,《关于情况与任务的说明》,1994,87页;罗尔斯霍文,《酗酒》,2000,29页
- 94 波默罗伊等,《古希腊》,1999;希普利,《亚历山大大帝之后的希腊世界》,2000
- 95 关于萨迪斯的近期出土文物,可参看格利森,《展览园》,1994,79页;施瓦茨整理的参考资料,1995
- 96 希普利,《亚历山大大帝之后的希腊世界》,2000,368页
- 97 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,14页
- 98 派尔,《论到酒店去款待客人》,1987
- 99 格罗斯,论文《酒店》,1979,1384页;施密特-潘特尔,论文《餐饮业》,1998,806-808页
- 100 施密特-潘特尔,论文《宴会》,1998,801页;施密特-潘特尔,《宴会的地点》,1992;格罗斯,论文《酒会》,1979,449-450页
- 101 纳桂布,《纳吉布·马哈福兹小说的社会历史背景》,1977,125页
- 102 亨利,《雅典法令中的荣誉和特权》,1983
- 103 波默罗伊等,《古希腊》,1999,240页;伯福德,《希腊世界的土地与劳动》,1993;韦尔斯,《古希腊的农业》,1992

- 104 波默罗伊等,《古希腊》,1999,131页
- 105 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,92页
- 106 尼堪德,“阿特纳奥斯整理的残篇68”,《学者的宴会》,1-6册,1998,126号b-d,216页;特罗伊/特罗伊,阿特纳奥斯,《学者的宴会》,1985;高/斯科菲尔德,尼堪德,《诗歌和诗歌片段》,1953,145-147页
- 107 巴恩斯,《亚里士多德全集》,第1卷,1984,856页;《亚里士多德的动物自然史》,第2卷,4-5册,1866,第5册,第8章,75页;《盖仑文集》,第4卷,《食物的力量》,第3册:《食物有益和有害的汁液》,《稀释汁液的饮食》,《大麦茶》,1952,第3、1、11节;许内默德尔,论文《狗》,1998,755-758页;在施瓦茨整理的参考文献中提到香肠,1995,24页;关于避免吃宠物的人类学讨论,《美味与反感》,1988,188页
- 108 登特,《驴子》,1972
- 109 《盖仑文集》,第4卷,《食物的力量》,第3册:《食物有益和有害的汁液》,《稀释汁液的饮食》,《大麦茶》,1952,第3、1、6节;阿伦斯,《吃人的传闻》,1979
- 110 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,94-97页;关于盖仑可参看纳顿,《盖仑》,1995,25-39页;科勒施/尼克尔,《盖仑和古希腊文化遗产》,1993
- 111 许内默德尔,论文《兔子》,1998,174-176页
- 112 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,97-102页
- 113 库尼施,《希腊的鱼盘》,1989;汤普森,《希腊鱼类汇编》,1947
- 114 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,42页,48页;凯德尔,论文《菲洛西诺》,1979,786页
- 115 琼斯,《伊米托斯山的蜂巢和蜂蜜》,1976,80页
- 116 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,114页。“农艺”这个概念表示的是古代作者有关农业的文献整体。威尔金斯,《希腊与罗马的社会地位和鱼》,1993,191页
- 117 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,116-123页
- 118 里希特,《荷马时代的农业》,1990,H123-H127页
- 119 加恩西,《古希腊与罗马世界的饥荒和食品供应》,1988
- 120 佐哈利/霍普夫,《东半球植物的归化》,1993,117页
- 121 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,131-135页

- 122 鲁普雷希特贝格尔,《古代的啤酒》,1992,137—149页;达尔比,《古希腊的饮食》,1998,137—149页;艾格纳,《论古代的葡萄种植》,1990,135页
- 123 巴恩斯,《亚里士多德全集》,牛津修订版译本,第1卷,1984,924页;《亚里士多德的动物自然史》,第3卷,6—8册,1866,第8册,第3章,126页;阿尔佩斯,《古希腊罗马人的水》,1988,75页
- 124 斯特朗,《古希腊罗马人的金银餐具》,1966
- 125 参看布莱肯,《罗马共和国史》,1999,多处谈及,以及格尔克,《古代简史》,1999,附有详细数据和最新文献;也可参看克里斯特,《古罗马人》,1979,66页;关于古罗马人与埃特鲁斯坎人的关系,可参看艾格纳—福雷斯蒂,《埃特鲁斯坎人的一体化》,1998
- 126 格鲁柏,《在迦南和古代以色列的私人生活》,1995,633—648页;里涅克/迈尔,《圣经词典》,1994,1016页;参看施密特,《圣经里的饮食》,1994
- 127 弗雷恩,《古罗马时期意大利的生存农业》;斯珀尔,《古罗马时期意大利的阿拉伯耕作法》,1986;怀特,《古罗马庄园》,1976,311页
- 128 加恩西,《古希腊与罗马世界的饥荒和食品供应》,1988;科恩斯,论文《饥荒》,1994,828页;威尔,《古罗马的下层民众》,1991,36页
- 129 加恩西最近的随笔式概述,《古希腊罗马时代的食物和社会》,1999;参看格拉赫,《古罗马时代的饮食》,1986,5页,8页
- 130 韦贝尔,《古罗马人的酒文化》,1999
- 131 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,131—135页;格拉赫,《古罗马时代的饮食》,1986,12页
- 132 达尔比,《古代的烹调秘密》,1996,82页;格里马尔,《古罗马文化史》,1961,260—264页;关于饥荒可参看加恩西,《古希腊罗马时代的食物和社会》,1999,34—42页
- 133 关于鱼酱,可参看格里马尔,《古罗马文化史》,411页;安德烈,《古代罗马的饮食》,1998,169页;彼得斯,《古罗马的动物饲养》,1998;巴尼施,《猪、平民和权贵》,1987,157页;科比尔,《肉食在古代罗马的含糊不清的地位》,1989,223页
- 134 古茨费尔德,论文《饮食》,1999,705—707页;安德烈,《古代罗马的饮食》,1998,51页,61页;尼尔森,《社会环境中的肉食》,1998
- 135 达尔比,《古代的烹调秘密》,1996,98页;帕琴斯基/丁内比尔,《空罐子、满罐子》,1994,

311 页, 318 页

- 136 法伊涅,《古罗马帝国》,1989,185 页
- 137 格利乌斯,《雅典之夜》,1965,引录自第 13 册,第 11 章,181 页
- 138 法伊涅,《古罗马帝国》,1989,184 页
- 139 格里马尔,《古罗马文化史》,1961,410 页
- 140 现今的版本可能出自 4 世纪。它只是在中世纪晚期的流传中才为人所知。施密特-潘特尔,论文《阿皮修斯》,1997,903 页;阿皮修斯,《烹饪艺术》,1965;米尔汗,《阿皮修斯》,1969;迈尔,《马尔库斯·加维乌斯·阿皮修斯》,1991;弗劳尔/罗森鲍姆,《阿皮修斯》,《古罗马食谱》,1958;有关文献资料的疑难问题,可参看施特舍,《古罗马皇帝在古典时代晚期的私人生活》,1998,73 页
- 141 格里马尔,《古罗马文化史》,1961,411 页
- 142 格里马尔,《古罗马文化史》,1961,412 页;阿皮修斯,《古罗马食谱》,1999,49 页
- 143 佩特罗尼乌斯:《萨蒂利孔》,一部古罗马的流浪汉小说,1968,81 页
- 144 阿尔布雷希特,《古罗马文学史》,1994,1179-1183 页;弗拉曼特,论文《马克罗比乌斯》,1999,627 页
- 145 格里马尔,《古罗马文化史》,1961,412 页;阿皮修斯,《古罗马食谱》,1999,49 页,78 页
- 146 威尔,《古罗马的下层民众》,1991,15 页
- 147 格勒贝尔,《总是很想吃甜食吗?》1999,1202-1208 页
- 148 古茨费尔德,论文《蜂蜜》,1998,710 页
- 149 舍恩贝格尔,马尔库斯·波修斯·加图,《论农业》,1980,97 页
- 150 韦贝尔,《古罗马人的葡萄酒文化》,1999,51 页。用蜂蜜月表示蜜月的说法源于古罗马人对蜂蜜水的偏爱,但当时对此并没有确切可靠的提示,《德语词源学词典》,1989,705 页。参看达尔比,《古代的烹调秘密》,1996,96 页
- 151 老普林尼,《博物志》,1994,145 页,224 页;许内默尔德,论文《狗》,1998,755 页
- 152 彼得斯,《古罗马的动物饲养》,1998,25 页,格拉赫,《古罗马时代的饮食》,1986,19 页,23 页;鲁普雷希特贝格尔,《古代的啤酒》,1992;菲舍尔/赫博恩,《莱茵河地区酿酒史》,1985,12 页

- 153 法伊涅,《古罗马帝国》,1989,187页;派尔,《论到酒店去款待客人》,1987,14页,18页
- 154 法伊涅,《古罗马帝国》,1989,187页;威尔,《古罗马的下层民众》,1991,41页
- 155 加布雷希特,《古罗马时代的供水技术》,1982,9页
- 156 布勒德纳,《古罗马的公共浴场和古代洗浴业》,1983
- 157 弗隆蒂努斯,《供给罗马的水》,1979,47页
- 158 考埃尔,《古代的生活》,1964,197页;韦贝尔,《古罗马人的葡萄酒文化》,1999,84页
- 159 安德烈,《古罗马的饮食和烹调》,1981,163页
- 160 迈尔-韦伯,《葡萄渣是古罗马士兵饮酒的原料》,1993,70-72页
- 161 弗雷佐尔斯,《高卢和古罗马时期的日耳曼尼亚》,1990,437页
- 162 多佩尔费尔德,《从一开始到加洛林时代的科隆经济》,1975,64页
- 163 希施费尔德,《饮水》,1998,336页
- 164 威尔,《古罗马的下层民众》,1991,33页。对奥斯蒂亚的居住状况作了特别的调查,帕西尼,《古代的奥斯蒂亚》,1978
- 165 兰布雷希特,《古代供水设施的修建与材料技术》,1988,134页
- 166 图尔的格雷戈尔,《十本故事书》,第1卷,1959,207页;关于格雷戈尔,可参看海因策尔曼,《图尔的格雷戈尔》,1994
- 167 凯泽,《古罗马的遗产和墨洛温王朝》,1997,47页
- 168 马丁,《古典时代晚期和民族大迁徙》,1987,29页;舒尔策,《从法兰克王国到德国》,1993,21页;沃尔弗拉姆,《哥特人的历史》,1979
- 169 布莱伯尔,《墨洛温人的法兰克王国》,1988,50页;富尔曼,《中世纪盛期的德国史》,1985,187页;席费尔,《加洛林王族》,1997,11页
- 170 迪尔迈尔,论文《饮食》,1986,2162页
- 171 青佩尔,《论饮食的意义》,1999,1页
- 172 达尔比,《古希腊的饮食》,1998,251页,264页;基斯林格,论文《饮食:拜占庭帝国》,1986,2171-2174页
- 173 基斯林格,论文《饮食:拜占庭帝国》,1986,2171-2174页
- 174 勒泽纳,《农业经济、农业状况和农村社会》,1992,3页

- 175 鲍姆, 论文《肉和屠户》, 收在中世纪词典中, 第4卷, 慕尼黑/苏黎世, 1989, 541-545页; 贝内克, 《人及其家畜》, 1994, 258页; 施密特-维甘德, 《撒利克法典里的“农民”》, 1975, 136页; 施奈德, 《法国》, 1982, 63页
- 176 图尔的格雷戈尔, 《十本故事书》, 第1卷, 1959, 165-167页
- 177 贝内克, 《人及其家畜》, 1994, 377页; 魏德曼, 《墨洛温时代文化史》, 第2部分, 1982, 367页
- 178 多尔, 《“他吃饭不能那么节制……”》, 1999, 445页
- 179 贝内克, 《人及其家畜》, 1994, 406-412页; 普林茨, 《法国的早期修道生活》, 1988; 魏德曼, 《墨洛温时代文化史》, 第2部分, 1982, 368页
- 180 图尔的格雷戈尔, 《十本故事书》, 第1卷, 1959, 243页
- 181 克贝尔-格罗内, 《德国的有益植物》, 1995, 31页, 49页
- 182 图尔的格雷戈尔, 《十本故事书》, 第2卷, 1959, 153页
- 183 图尔的格雷戈尔, 《十本故事书》, 第1卷, 1959, 169页, 205页; 勒泽纳, 《农业经济、农业状况和农村社会》, 1992, 4页, 52页
- 184 富凯, 论文《牛奶》, 1993, 621页
- 185 魏德曼, 《墨洛温时代文化史》, 第2部分, 1982, 369页
- 186 魏德曼所作的资料说明, 《墨洛温时代文化史》, 第2部分, 1982, 372页
- 187 恩嫩/扬森, 《德国农业史》, 1979, 117页; 韦伯, 《古巴伐利亚修道院的葡萄种植研究》, 1999; 维勒丁, 《论气候发展和植被情况》, 1977, 367页
- 188 安德烈斯/克劳泽尔, 论文《饮食》, 1966, 234页
- 189 扎格, 《格拉德巴赫的法兰克人居住点》, 1969, 29页; 参看欣茨论文《水井》, 1983, 766页
- 190 加布雷希特, 《水——历史和当代的储存、需求与使用》, 1985, 19页
- 191 豪特, 《从大迁徙到黑死病的欧洲经济与社会》, 1980, 31页
- 192 伊尔西格勒, 《梅林——普吕姆的一个葡萄村》, 1995, 299页, 317页
- 193 迪翁, 《葡萄和葡萄酒在法国的历史》, 1990
- 194 施奈德, 《法国》, 1982, 65页
- 195 迪尔迈尔, 论文《饮食》, 1986, 2163页

- 196 图尔的格雷戈尔,《十本故事书》,第1卷,1959,191页
- 197 魏德曼,《墨洛温时代文化史》,第2部分,1982,370页
- 198 关于环境和居住状况,可参看伊尔西格勒,《早期法兰克贵族历史的研究》,1981;伊尔西格勒,《上摩泽尔与萨尔地区的社会、经济和宗教生活》,1989,5页;伊尔西格勒,《梅林——普吕姆的一个葡萄村》,1995,298页;策尔纳,《法兰克史》,1970,219页
- 199 克拉默,论文《饭菜和饮料》,1984,154—156页
- 200 参看鲍默尔,《阿尔图斯国王和他的魔力王国》,1991,103—107页
- 201 图尔的格雷戈尔,《十本故事书》,第1卷,1959,129页;第2卷,1959,257页
- 202 阿尔特霍夫,《酒宴的调解、结盟与合作的特性》,1987,14页,17页
- 203 参看阿尔特霍夫,《酒宴的调解、结盟与合作的特性》,1987,17页
- 204 参看基尔,《死亡、坟茔、墓地与葬礼》,1972,129页
- 205 阿尔特霍夫,《酒宴的调解、结盟与合作的特性》,1987,24页
- 206 引自马夸特,《中古高地德语时期创作中反映出的宫廷节日》,1985,183页,注475
- 207 派尔,《论去酒店款待客人》,1987,77—115页
- 208 帕德贝格,《传教和基督教化》,1995;特拉姆斯,《古罗马帝国的基督教化和异教的反抗》,1992;参看鲍尔等的论文,《修道生活——教会——统治》,1998
- 209 图尔的格雷戈尔,《十本故事书》,第2卷,1959,367页
- 210 迪林等,论文《斋戒、斋期和豁免,基督教区域》,1989,304—307页;施魏格尔,《修道生活、教团和修道院》,1994,186—188页
- 211 魏德曼,《墨洛温时代文化史》,第2部分,1982,231页
- 212 布洛赫,《封建社会》,1982,93页;杜比,《农业经济和征战生活》,第1卷,1962,134页
- 213 阿尔特霍夫,《奥托王族》,2000
- 214 《启示录》20,7—10;参看《启示录》20,1—3
- 215 里普曼,《餐前小吃》,2000,8页;艾克霍夫,《奥托三世》,1999,291—303页
- 216 莫拉夫,《从敞开的状况到形成的压缩》,1985
- 217 哈特曼,《授职之争》,1996
- 218 福斯特,《修道院高墙后面的大吃大喝》,1980

- 219 迈尔,《十字军东征史》,2000;关于英国的看法,可参看朗西曼,《十字军东征史》,1995
- 220 施温格斯,《十字军东征运动》,1987,195页
- 221 希施费尔德,《中世纪晚期科隆的商贸关系》,1994;皮雷纳,《欧洲中世纪的社会与经济史》,1974,19页
- 222 勒泽纳,《农业经济、农业状况和农村社会》,1992,72-75页
- 223 这种变革正在当前的研究中热烈讨论,而且不会结束。参看科迈特,《谷物的优势地位》,2000,167页;布龙巴赫尔等,《瑞士和列支敦士登的中世纪栽培作物》,1997,95-111页;豪特,《从大迁徙到黑死病的欧洲经济与社会》,1980,11页
- 224 关于向东方移民,可参看希古涅特,《中世纪德国的东方移民》,1986;埃伦,《欧洲的土地扩大和中世纪德国向东方移民》,1992
- 225 恩嫩,《中世纪的欧洲城市》,1987,77页
- 226 贝格多尔特,《欧洲的黑死病》,1995;关于那个时代的危机特点,可参看格劳斯的概述,《鼠疫、鞭笞派和杀害犹太人》,1987
- 227 引自蒙塔纳里,《饥饿和富余》,1993,85页;参看阿贝尔,《营养的阶段》,1981,7页;蒙塔纳里,《挨饿的生活》,2000,18-24页
- 228 关于风险的分散,可参看雅科迈特等,《炭化的种子和果实》,1988,169-243页
- 229 恩嫩/扬森,《德国农业史》,1979,154-156页;蒙塔纳里,《饥饿和富余》,1993,90页
- 230 蒙塔纳里,《饥饿和富余》,1993,91页
- 231 蒙塔纳里,《饥饿和富余》,1993,92页
- 232 赫博恩,《古罗马啤酒—格鲁特啤酒—忽布啤酒》,1998,201页;赫博恩,《中世纪的啤酒业》,1996,451页
- 233 伊尔西格勒,《中世纪的饮食和庆典》,1998,43页;伊尔西格勒,《葡萄栽培、葡萄酒酿造和葡萄酒贸易》,1989,49-65页;魏特—马蒂夏克,《中世纪的葡萄种植》,1985;马特乌斯,《马斯河与莱茵河之间的葡萄种植》,1997;韦伯,《古巴伐利亚修道院的葡萄种植研究》,1999,372页
- 234 扬森/扬森,《豪斯梅尔的中世纪早期低地居住区》,1999
- 235 扬森,《中世纪的园艺、食物和娱乐》,1986,224-243页

- 236 参看克内策尔,《发掘出土的植物》,1999,186-192页;关于提到的有益植物,可参看克贝尔-格罗内,《德国的有益植物》,1995,多处谈及,以及克内策尔,《从铁器时代到近代早期考古发掘中出土的科隆水果》,1985,184-189页;里普曼对瑞士的调查结果的讨论,《中世纪果园、果树和水果》,1996,87-94页
- 237 赖希施泰因,《对动物骨头的调查研究》,1999,225页
- 238 布龙巴赫尔,《蔬菜和水果》,2000,177页
- 239 引自阿贝尔,《肉食消费和肉食供应的变化》,1937,415页
- 240 关于星期五,可参看施赖伯,《东正教和基督教欧洲所体验的工作日》,1953,168-176页;希施费尔德,《13日又值星期五》,2001
- 241 参看克内策尔,《发掘出土的植物》,1999,188页
- 242 许斯特-普洛格曼,《鱼和斋戒》,2000,239页
- 243 参看德瑟/德瑟-贝尔塞特,《鱼》,1993,116-120页;对河虾的提示,可参看迪尔迈尔,《收入状况的调查研究》,1978,398页
- 244 除了复活节前的斋戒外,也广泛地讨论了哪些是可以吃的食物,哪些是不洁净的或者受神学限制的食物;卢特巴赫,《中世纪忏悔书里的食物立法》,1998,1页
- 245 参看齐默尔曼,《教团生活和生活水平》,1973;《饮食习惯的讨论与分析》,36-87页;对克吕尼修道院蛋类菜肴的提示,59页
- 246 克莱尔沃的伯恩哈德,《使徒书信I》,1992,258页;参看洛默尔,《蔬菜汤和雄辩术》,2000,17页
- 247 参看洛默尔,《中世纪教士饮食的特别方面》,1988,179页
- 248 参见于特,《医药选择史》,1996,174页,附有参考文献,以及不同的论文,收于哈弗坎普,希尔德加德·冯·宾根,2000
- 249 奥普尔,《12世纪的城市与国家》,1986
- 250 特罗斯巴赫/齐默尔曼,《农业史》,1998;费尔胡尔斯特/莫里莫托,《中世纪的农业经济和城市经济》,1994
- 251 伊森曼,《1250-1500年的中世纪晚期德国城市》,1988;博克曼,《中世纪晚期的城市》,1986
- 252 参看杜蒙等关于美因茨历史的论文,《美因茨》,1998
- 253 普拉尼茨,《中世纪的德国城市》,1997;参看扬森,《自由是依靠,平等是魅力》,2000,

361 页

- 254 希施费尔德,《中世纪晚期科隆的商贸关系》,1994,多处谈及
- 255 参看亨恩,《汉萨同盟的食品贸易》,1996,23页
- 256 参看赫尔曼文集中的论文,《中世纪的人与环境》,1986
- 257 马里尼森,《希罗尼穆斯·波斯全集》,1988;参看“七项重罪”,328-345页
- 258 布勒克尔,《七项重罪的图像研究》,1993,107-115页;德·里克,希罗尼穆斯·波斯,《尘世快乐的园地》,1993,33-53页;马圭尔,《心灵的可疑陪伴者》,145-175页
- 259 米特迈尔,《应酬和交往的宴饮与行为范围》,2000,9-10页,以及该书的其他文章;参看豪特,《从大迁徙到黑死病的欧洲经济和社会》,1980,31-48页
- 260 迪尔迈尔,论文《饮食》,1986,2167页;洪茨比希勒,《饮食》,1986,196-231页;参看阿贝尔,《营养的阶段》,1981,9页
- 261 洪茨比希勒,《饮食》,1986,196-231页;迪尔迈尔,论文《饮食》,1986,2167页;阿贝尔,《营养的阶段》,1981,9页;派尔,《意大利北部城市的粮食政策》,1950
- 262 洪茨比希勒,《饮食》,1986,218页;维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967,28-40页
- 263 赫博恩,《狗和猫》,2000,397-413页;参看明希,《动物和人》,1998
- 264 瓦格纳,《斋戒针对狂欢节的斗争》,1986;迪林等,论文《斋戒、斋期和豁免,基督教区域》,1989,304-307页
- 265 希施费尔德,《中世纪晚期科隆的商贸关系》,1994,502页,514页;迪尔迈尔提到河虾,《收入状况的调查研究》,1978,398页
- 266 阿贝尔,《营养的阶段》,1981,13页,17页;里斯,论文《捕鱼和鱼类贸易》,1989,496-499页
- 267 迪尔迈尔,论文《饮食》,1986,2167页
- 268 伊尔西格勒所作带有资料说明的全面阐述与分析,《各国都盛行啤酒》,1996,377-397页
- 269 克莱门斯,《特里尔——中世纪的葡萄酒城市》,1993;马特乌斯,《中世纪的葡萄酒生产与消费》,1999;保利,《中世纪晚期的卢森堡》,第2卷,1994
- 270 希施费尔德,《中世纪晚期科隆的商贸关系》,1994,175页,267页,395页
- 271 施普兰德尔,《从马姆齐葡萄酒到科茨申烧酒》,1998

- 272 保利,《中世纪晚期的卢森堡》,第2卷,1994,75-85页,其中也介绍了许多法国和德国的实例。
- 273 盖希特,《科隆经济中的教会和教士》,1983,108页;菲舍尔/赫博恩,《莱茵河地区酿酒史》,1985,50页
- 274 赫夫勒/伊利,《中世纪城市的供水和排水》,1992,351页;施密德,《中世纪的水井和社区》,1998,571页
- 275 加布雷希特,《水——历史与当代的储存、需求和使用》,1985,169页;科拉桑蒂,《意大利的水井》,1926;施密德,《中世纪的水井和社区》,1998,577页
- 276 克卢格/施拉姆,《水荒》,1988,16页,19页;格赖弗,《犹太人》,1992,93页,104页
- 277 加布雷希特,《水——历史与当代的储存、需求和使用》,1985,169页
- 278 克卢格/施拉姆,《水荒》,1988,9页;希施费尔德,《饮水》,1998,339页
- 279 在下列著作中有各种实例:埃勒特,《中世纪食谱》,1990;劳里约,《中世纪末期食谱》,2000,157页;莱默尔,《“这样才可口好吃”》,1991;维斯韦,《烹饪文化史》,1970
- 280 库斯克,《科隆商贸与交通史的资料说明》,第2卷,1917,153-156页
- 281 比奇,《中世纪食品交易中的健康损害与欺骗》,1987,192页
- 282 鲍姆,论文《肉和屠户》,1989,541-545页;富凯,论文《储存》,1991,192页
- 283 参看伊尔西格勒/拉索塔,《乞丐和骗子,妓女和刽子手》,1984,228页
- 284 贝内克,《人及其家畜》,1994,259页
- 285 鲍姆,论文《肉和屠户》,1989,541-545页;迪尔迈尔,论文《饮食》,1986,2168页。
此外,脂肪有烹调方面的优点;科弗兰尼/维尔茨,《营养学导言》,1994,59页
- 286 迪尔迈尔,《收入状况的调查研究》,1978,121页,130页
- 287 施穆格,《欢庆节日》,1978,61-87页
- 288 参看舒尔茨,《节日》,1988;加布雷希特,《节日、庆典和工作日》,1987;沃尔特,《从1184年成为政治节日的美因茨宫廷日》,1991,193-200页
- 289 富凯对康斯坦茨市档案馆所存资料的详细说明,《中世纪晚期南德城市的节日宴席》,1992,103页
- 290 福伊尔莱因等,《酗酒——滥用和依赖》,1998,19页,115页

- 291 参看韦尔,《低地国家奢侈家庭的供应》,1995,33页
- 292 豪泽,《古代苏黎世的饮食》,1973,73页
- 293 埃利亚斯,《论进餐时的举止》,1978,110—174页;许尔曼,《文明进程中的进餐与问候的习俗》,1994;比默尔,《举止礼仪》,1993
- 294 图尔恩和塔克西斯/博格黑泽,《我们的交际规矩》,2000
- 295 引自埃利亚斯,《论进餐时的举止》,1978,115页
- 296 洪茨比希勒,《饮食》,1986,218页
- 297 伊尔西格勒/拉索塔,《乞丐和骗子,妓女和刽子手》,1984,186页,189页,204页;施泰因,《城市卖淫的社会史方面》,1995/1996,31页
- 298 温克勒,《对人类的惩罚》,1998,541页
- 299 舒斯特,《妓院》,1992,180页
- 300 克拉克,《英国的酒馆》,1983
- 301 施泰因,《科隆城的状况与管理的历史档案》,第2卷,1895,374页,231号
- 302 菲舍尔/赫博恩,《莱茵河地区酿酒史》,1985,51页
- 303 库斯克,《科隆商贸与交通史的资料说明》,第2卷,1917,232页
- 304 施泰因,《科隆城的状况与管理的历史档案》,第2卷,1895,660页,499号;参看希施费尔德,《在公共领域与私人领域之间》,2000,321—336页
- 305 特伦克勒,《论炉灶的历史》,1992,38—42页;卡斯帕,《灶台是饮食习惯的显示器》,1996,69页
- 306 关于时代的界限与特点的近期研究讨论,可参看莱姆格魯伯,《史学中的现代早期》,1997;米克,《现代早期的欧洲史》,1994;芬桐/基斯班论饮食习惯的变化方面,《变化中的食物》,1986;弗兰德林,《好口味与社会等级》,1991,269页
- 307 引自德雷舍尔,《马丁·路德著作集》,第51卷,1914,257页
- 308 关于17世纪的特点,可参看明希,《冲突的世纪》,1999
- 309 关于这些过程对日常生活的影响,可参看迪尔门,《现代早期的文化和日常生活》,1—2卷,1990—1992;明希,《现代早期的生活方式》,1992
- 310 施伦博姆,《“原始工业化”作为研究战略的计划》,1994,23页;埃贝林/马格,《地区的

- 原始工业》，1997
- 311 赫博恩，《赫尔曼·冯·魏因斯贝格》，1988
- 312 霍尔鲍姆，《葡萄园之书》，第2卷，1887，221—224页
- 313 巴克西，《欧洲及其居民》，1999，多处谈及
- 314 博佐尼亚，《贵金属的作用》，1998；西帕拉，《西班牙银器的漫长历程》，1998
- 315 托伊特贝格，《德国的肉食消费及其结构变化》，1986，63页；阿贝尔，《群众的贫困和饥荒》，1986，65页；阿贝尔，《营养的阶段》，1981，39页
- 316 扎尔费尔德，《粮食的意义》，1964，31页
- 317 希茨布列克，《鱼对中欧饮食经济的意义》，1971，224页
- 318 施赖伯，《德国的葡萄酒史》，1980，290—292页；西蒙介绍的葡萄酒对英国的影响，《英国的葡萄酒贸易史》，第3卷，1909
- 319 明希，《冲突的世纪》，1999，93页；参看豪泽，《对女巫的迫害和大众教义问答》，1999，95页；弗兰茨/伊尔西格勒，《历史上女巫研究的方法与计划》，1998
- 320 菲舍尔/赫博恩，《莱茵河地区酿酒史》，1985，37页；希施费尔德，《“他们只能喝这么差的啤酒”》，1998，243—252页；洪特曼，《德国的啤酒生产与消费》，1970
- 321 参看赖夫，《现代社会史中的贵族》，1987，35页；关于从文化学角度看上层社会研究的重要性，可参看瓦内肯/维特尔，《面对原野的新恐惧》，1997，3页
- 322 关于咖啡的早期历史，可参看巴尔，《欧洲饮用习俗反映出的咖啡》，1991；海泽，《咖啡和咖啡馆》，1987；施努德-瓦尔德基尔希，《欧洲怎样发现了咖啡》，1988；凯泽所作的地区方面的讨论，《大干渴》，1995，135页，以及迈纳斯，《民族文化和历史》，1991，11—30页
- 323 这些过程的进展并不是直线的，而是对咖啡的害处或益处进行了激烈的辩论。参看帕尔达姆斯，《谈咖啡、烟草和烧酒的害处》，1788；参看维格尔曼，《18世纪餐饮文化的变迁》，1982，149页
- 324 维格尔曼，《现代文明进程中的食糖和甜料》，1986，143页
- 325 瑙曼，《德国民俗学的基本特点》，1922；参看耶格勒，《20世纪民俗学》，1994，57页
- 326 迈纳斯，《民族文化和历史》，1991，24页；赖默茨，《谈谈茶的享用》，1998
- 327 施特拉，《咖啡之书》，1997

- 328 托尔克斯多夫,《营养研究》,1994,237页
- 329 维格尔曼,《中欧使用调料习惯的地区差别》,1986,203-215页;帕琴斯基/丁内比尔,《空罐子、满罐子》,1994,91页
- 330 维格尔曼,《现代文明进程中的食糖和甜料》,1986,141页,附有参考文献;按照毛鲁沙特所作的统计数据,《前工业化时期欧洲的调料、食糖和食盐》,1975
- 331 参看奥滕延/齐索夫,《土豆》,1992;托伊特贝格/维格尔曼,《土豆在德国的引进和利用》,1986,93-114页
- 332 克莱因施密特,《土豆在西普法尔茨地区的引进》,1978
- 333 维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967,75-111页
- 334 希施费尔德,《关于情况与任务的说明》,1994,88页;格贝尔,《烧酒对谁有利或有害》,1989;弗兰克,《现代早期的酒和农村社会》,1996,107页
- 335 托伊特贝格/维格尔曼,《土豆在德国的引进和利用》,1986,93页
- 336 塔佩,《在通向现代酒文化的路上》,1994,33-37页
- 337 希施费尔德,《“整个星期都在大喝特喝”》,1994,5-14页;希施费尔德还作了许多提示,《工业时代之初的酒消费》,2000;参看施波德,《酗酒仍是我们德国人的一个万能的偶像》,1997
- 338 参看马鲁斯,《美好时期的相聚欢饮》,1974,115页;奥迪,《食物、饮料和营养》,1990,251-278页;斯特尔,《饮酒》,1995
- 339 科菲,《啤酒街,烧酒巷》,1966,669-692页;欣茨,《威廉·贺加斯(1697-1764)》,1980
- 340 有关消费数字,可参看希施费尔德,《工业时代之初的酒消费》,2000
- 341 阿兴霍尔茨,《英国和意大利》,第3部分,1787,9页;关于对日记进行的文化学分类和利用,可参看舒尔策,《自我档案》,1996;有关这份资料的解释,可参看希施费尔德,《妇女饮料习俗》,1999,62页
- 342 屈特纳,《关于英国国内的认识》,第1部分,1791,115页
- 343 参看克鲁格-里希特,《斋戒与节日盛宴之间》,1994;克劳斯,《在进入现代化的路上》,1994,234页
- 344 关于吸烟的文化学辩论情况,可参看里恩/多伦,《新烟草之书》,1985,以及亨加特纳,《烟草消费与吸烟》,1996,113-137页

- 345 伊门萨克,《德语地区烟草文献史的参考书目》,1996
- 346 布劳德尔,《15—18世纪社会史》,第3卷,1985,276—281页
- 347 舍夫克,《蓝色烟雾》,1984,9页
- 348 亚琛的城市档案,《刻印敕令Ⅲ》,548号,88页
- 349 萨尔姆,《亚琛城市济贫事业的历史描述》,1870,141页
- 350 科图姆,《实用医药学文集》,1786,25页
- 351 里斯贝克,《一个旅行的法国人的信》,第2卷,1784,350页
- 352 希施费尔德,《妇女饮料习俗》,1999,62页
- 353 希尔格,《日常体验到的环境问题》,1984,112—138页
- 354 关于城市的功能变化,可参看贝林格/勒克,《现代的城市图景》,1999
- 355 克隆德,《城市中下层社会的饮食》,1996,349页
- 356 赫德森,《工业革命》,1992;韦勒尔,《德国社会史》,1—2卷,1987—1989;哈特曼,《是连续性还是革命的突变?》1998,389页
- 357 朗,《莱茵河上的旅行》,1790,53页
- 358 这里依据的是当地医生约纳斯大夫的描述,参看布兰斯,《施托尔贝格的卫生事业和医学》,1992,125页
- 359 布罗克米勒,《一部历史、统计和医学的地志草稿》,1839,82页
- 360 策曼/奥吉尔威,《导言:原始工业化理论》,1994,9页;赫德森,《英国的原始工业化》,1994,61页;科姆洛斯,《工业革命的方案概述》,1997,461页
- 361 参看布赫海姆,《工业革命》,1994
- 362 近期的参考书目和研究现状的讨论:伯格,《1700—1820年的制造时代》,1994;休伊特,《工业城市里稳定性的出现》,1996;奥迪,《食物、饮料和营养》,1990,251页;劳埃德—琼斯/刘易斯,《曼彻斯特和工厂时代》,1988;关于社会的后果,可参看沃尔顿,《兰开夏——一部社会史》,1990;沃尔顿,《兰开夏的棉纺织业和工人阶级》,1992,364页
- 363 克伦本茨,《1815年以后北莱茵兰地区的经济与社会发展》,1976,31—35页;菲舍尔/赫博恩整理的实例,《1820年前后的莱茵河地区农业》,1987,多处谈及
- 364 恩格斯,《英国工人阶级的状况》,1845,303页;参看施米特加尔,《弗里德里希·恩格斯

- 在曼彻斯特》，1981
- 365 托伊特贝格，《工业化影响下的日常饮食》，1986，355页；托伊特贝格，《德国的肉食消费及其结构变化》，1986，63页
- 366 绍曼，《工业化进程中的技术和技术进步》，1977，32页，59页；托伊特贝格，《德国人年均食品消费量》，1986，238页；关于19世纪前半叶的营养学，可参看克雷默，《尤斯图斯·冯·利比希和营养学的发展》，1973，20页
- 367 托伊特贝格/维格尔曼，《土豆在德国的引进和利用》，1986，115页；克莱因施密特，《土豆在西普法尔茨地区的引进》，1978
- 368 塔佩整理的消费数字，《在通往现代酒文化的路上》，1994，55页；施波德，《酗酒仍是我们德国人的一个万能的偶像》，1997，283页，附有关于所谓醉酒文化的讨论，可参看希施费尔德，《工业时代之初的酒消费》，2000，第3章
- 369 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，44页
- 370 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，45页
- 371 武尔夫，《“印花布、葡萄干、咖啡和面包刀”》，1997，184页，190页；关于新的销售结构，可参看施皮克曼，《消费社会的基础》，1999
- 372 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，45页
- 373 卡尔贝施，《酒精饮料的使用和滥用》，第2部分，1854，356页
- 374 引自阿贝尔，《营养的阶段》，1981，42页
- 375 多施，《罗尔地区的统计资料》，1804，112页
- 376 希茨布列克，《鱼对中欧饮食经济的意义》，1971，131页；维格尔曼/毛斯，《19和20世纪鱼类供应和鱼类菜肴》，1986，78页；参看西蒙斯，《别吃这种肉》，1994
- 377 沃尔夫·科恩，《犹太烹调》，1995，64页；布鲁尔，《犹太人在普鲁士的历史》，1991；达克瑟尔米勒，《德语地区民俗学和犹太人》，1787，1页；格赖弗，《犹太人》，1992
- 378 希塔拉/莱皮斯托，《靠近北极的芬兰和食品保存与冷藏的新技术》，308页
- 379 蒙塔纳里，《饥饿和富余》，1993，160页，168页
- 380 关于夜晚的发现和时间的节奏，可参看纳尔施泰特，《业余时间的产生》，1988，132页，以及勒克，《现代早期中产阶级的生活与文化》，1991，23页

- 381 托伊特贝格,《工业化影响下的日常饮食》,1986,357页
- 382 关于亚琛的情况,可参看赫尔斯,《低微阶级和中产阶级》,1992/1993,428页,431页;尼佩代所作的概述,《1800—1866年德国史》,1983,120页,129页;斯科特,《女工》,1994,451页;弗雷沃特,《妇女史中中产阶级与新女性关系的改善》,1986,63页;希尔特,《19和20世纪的工人阶级》,1996,89页
- 383 斯列兹夫斯基,《法国大革命是转折点》,1994,45页
- 384 亚琛的城市档案,《普鲁士时期》26—9,第2卷;希施费尔德,《“酒店经常成牢房”》,1998,51页
- 385 杜塞尔多夫档案馆,亚琛政府文件,4793号;希施费尔德,《果酒和烧酒,市民少女和工厂女工》,1999,289页
- 386 希施费尔德,《妇女饮料习俗》,1999,62页
- 387 希施费尔德,《果酒和烧酒,市民少女和工厂女工》,1999,282页
- 388 韦勒尔,《德国社会史》,第2卷,1989,281页
- 389 海塞,《有关亚琛附近的布尔柴德的一些医学信息与说明》,1804,8页
- 390 《亚琛城的介绍》,1787,132页
- 391 迈尔,《关于内陆河流地区绘图知识的论文》,1822,8页
- 392 埃勒布罗克,《德国食品与奢侈品工业的历史》,1993
- 393 韦勒尔,《德国社会史》,第3卷,1995,5页;参看艾森贝格,《“英国的运动爱好者”和德国的市民》,1999;科卡,《工业文化和中产阶级社会》,1999
- 394 参看克里特,《欧洲的“殖民地产品”》,1994;普法伊辛格,《殖民地产品》,1989;《在胡椒生长的地方》,1997
- 395 沃尔顿,《英国工人阶级的鱼和炸土豆条》,1992
- 396 托伊特贝格所作德国食品消费数量增长的图解说明,《德国人年均食品消费量》,1986,236—252页;席德尔整理的欧洲对比数字,《国家体制在世界中的优势》,1982,433页
- 397 施皮克曼,《消费社会的基础》,1999,614页
- 398 施皮克曼,《时代的跃进》,1996,30页;托伊特贝格,《工业化影响下的日常饮食》,1986,355页;参看霍普夫—德罗斯特,《谈罐头盒与密封瓶》,1988,483页;布吕格尔,《法国

- 人怎么学会了吃罐头》，2000
- 399 格特马克，《19世纪的德国》，1994，158页
- 400 杰克逊，《迁居和城市化》，1997；参看巴德，《社会史的迁居研究》，1988，63页；赫尔德/纳格勒，《迁移中的人们》，1995
- 401 施泰姆利希，《一开始曾经是困境》，1988，6页
- 402 参看邓佩，《拉脱维亚的凝乳和农家干酪》，1992，107页
- 403 参看西弗斯-弗莱格尔，《一起进厨房》，1989；托伊特贝格，《工业化影响下家庭主妇厨房工作的变化》，1990，359页
- 404 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，64页；托伊特贝格，《德国人年均食品消费量》，1986，225页
- 405 布洛克，《尤斯图斯·冯·利比希》，1999；利比希，《化学在农业和生理学方面的应用》，1876（1995重印）；施文克，《利比希的浓缩肉汁》，1999，2553页
- 406 佐尔特曼，《慕尼黑的冰神期》，2000，112页；温特施泰因，《卡尔·冯·林德》，1997，90页；哈德，《机器就是冰神》，1994；维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，65页；托伊特贝格/维格尔曼，《饮食习惯的变化》，1972，47页
- 407 亨宁，《德国经济与社会史》，1996，649页
- 408 科克斯，《前工业时代的犁和钩子》，1983，180页
- 409 莫伦豪尔，《全世界各个时代的食物》，1996；维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，66页
- 410 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，66页
- 411 托伊特贝格，《德国人的肉食与香肠消费》，1998，1页；维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，66页
- 412 梅林格，《肉食》，2000，97页；托伊特贝格，《德国的肉食消费及其结构变化》，1986，63页；维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，67页
- 413 托伊特贝格，《甜菜糖对19世纪“饮食革命”的贡献》，1986，153页，159页
- 414 维格尔曼，《日常饭菜和节日饭菜》，1967，68页；哈尔托克整理的近期成果与文献，《食品的技术、科学和营销》，1995

- 415 埃勒布罗克,《德国食品与奢侈品工业的历史》,1993,377页;维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967,68页
- 416 施皮克曼,《欧洲烹调》,1999,801页;特伦克勒,《谈炉灶的历史》,1992,37页;参看巴尔略修斯,《德国烹调的社会与历史方面》,1988,423页
- 417 拉法尔德,《经验丰富的英国主妇》,1769;莫克森,《英国家政》,1760
- 418 达维迪斯,《常见美味饭菜的实用烹调书》,1847
- 419 维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967,71页
- 420 食谱不能保证所介绍的菜肴在任何时候都烧得出来。这个问题可参看汤姆斯,《食谱和家政学作为营养史的资料来源》,1993,9页
- 421 参看托伊特贝格/莱斯尼恰克,《古老的乡村节日宴席》,2001
- 422 施莱格尔-马蒂斯,《在家里和炉灶旁》,1995,80页
- 423 维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967,73页
- 424 托伊特贝格/莱斯尼恰克,《古老的乡村节日宴席》,2001
- 425 托伊特贝格,《谈城市化和饮食的问题》,1987,11页;施皮克曼,《消费社会的基础》,1999
- 426 多恩,《谈家庭主妇的帮手》,1891;施瓦茨,《德国农村的妇女运动》,1990;托伊特贝格/莱斯尼恰克,《古老的乡村节日宴席》,2001
- 427 霍普夫-德罗斯特,《农村日记》,1981,75页
- 428 托伊特贝格/莱斯尼恰克,《古老的乡村节日宴席》,2001;托伊特贝格/维格尔曼的资料实例,《饮食习惯的变化》,1972,317页;参看赫里希,《20世纪结构变化中的乡村饮食》,1974,48页
- 429 托伊特贝格,《浓缩肉汁对营养学的作用》,1990,78页;施皮克曼,《汤的变化》,1995,15页;托伊特贝格/莱斯尼恰克,《古老的乡村节日宴席》,2001;海茨曼,《莱茵兰北部地区的乡村节日饭菜》,1984,147页
- 430 伦格克,《普鲁士莱茵地区的农业概况》,1853,38页
- 431 德鲁默尔,《日益扩展的饭店》,1997,307页;参看维尔瓦,《烧酒和“地道的”啤酒》,1990
- 432 施托克豪斯,《“尽管如此我已经吃饱了”》,1994,247页,250页,270页
- 433 参看海施克尔特-阿列尔特,《19世纪的营养和营养学》,1976

- 434 施皮克曼,《新旧营养学决裂》,1999,16页
- 435 塔佩整理的消费数字,《在通向现代酒文化的路上》,1994,195页;参看汤姆斯,《稀和稠、美和丑》,1995,242页
- 436 尤里施,《水域的污染》,1890,79页,107页
- 437 格兰,《德意志帝国的城市供水》,第1卷,1898,21页,第2卷,1902,764页
- 438 格兰,《城市的供水》,第1卷,1898,451页;参看菲舍尔,《像牲畜一样饮水》,1988,316页
- 439 克鲁格/施拉姆,《水荒》,1988,107页,125页;西姆松,《19世纪的河流污染问题》,1978,370-390页
- 440 关于最后提到的一点,可参看奥尔沃斯,《中亚》,1999
- 441 麦克菲,《奥斯曼帝国的终结》,1998;帕尔默尔,《奥斯曼帝国的瓦解与灭亡》,1997
- 442 赫夫,《反动的现代主义》,1996;维尔申,《魏玛共和国》,2000,95页
- 443 参看卡特/莫根施特恩,《俄罗斯的德裔历史词典》,2000;库格勒,《讲德语的少数民族的文化认同》,1992
- 444 联邦议会1914年10月28日发布的命令第2条是关于面包情况的公告。霍贝尔特/施平德勒,《20世纪的德国烹调》,2000,53页;罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,312页,348页,详情可参看罗厄科尔,《饥饿封锁和祖国阵线》,1991
- 445 罗厄科尔,《“汤多面包少”》,1991,69页
- 446 罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,325页
- 447 罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,331页
- 448 罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,345页。德意志帝国1917年5月的面包、肉食和土豆分配统计图表说明。357页
- 449 施塔特哈根,《战时经济中的代用品》,1919
- 450 罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,351页
- 451 海茨曼,《莱茵河地区的饮食》,1994,43页;关于芦笋作为救急菜肴的广泛传播,可参看奥布纳,《关于芦笋》,1916,657页
- 452 罗厄科尔,《第一次世界大战期间的食品供应》,1987,354页
- 453 利赫,《1914-1921年俄国的面包情况与管理机构》,1990

- 454 伯内特,《富裕和欠缺》,1966,214页,224页;奥迪,《食品、饮料和营养》,1990,267页
- 455 德鲁默尔的统计报告,《日渐传播开来的饭店》,1997,306-311页
- 456 恰帕里诺,《从饮用到食用的巧克力》,1997,387页;托伊特贝格,《食品工业的建立》,1986,291页,302页
- 457 施米特里纳/施米特里纳,《欧洲的饭菜和饮料》,1960,109页
- 458 关于文化界限的定义问题,可参看科克斯,《文化界限和民族同一性》,1993
- 459 施米特里纳/施米特里纳,《欧洲的饭菜和饮料》,1960,114页,126页,129页
- 460 维尔申,《魏玛共和国》,2000,69页;察恩,《劳动成本与生活状况》,1996,164页
- 461 施皮克曼,《同旧营养学决裂》,1999,4页
- 462 1918年以后,中产阶级也处在一个日益分化的阶段;默勒,《1918年以后的中产阶级和中产阶级的自由运动》,1997,293页
- 463 关于妇女在魏玛共和国的矛盾作用,可参看布里登塔尔等,《生物学何时变成了宿命》,1984;施瓦茨,《德国的乡村妇女运动》,1990;参看布连德利,《“夫人,她们吸烟如男士”》,1996,83页
- 464 施皮克曼,《同旧营养学决裂》,1999,5页
- 465 祖尔所作生活状况的汇编,《女性职员》,1930,38页
- 466 海茨曼,《莱茵河地区的饮食》,1994,70页;库恩作了类似的描述,《1915-1965年家庭主妇的工作》,1994,75页;参看默克尼希,《反对魏玛的绿色阵线》,1998
- 467 安布罗修斯,《从战时经济到战时经济》,2000,316页
- 468 克尼克伯克,《德国是这样还是那样?》1932,1页,引录自吕德克,《大萧条时期的饥饿》,1987,145页。关于小菜园文化的发展和意义,可参看霍塔卡,《现代城市文化同自然的联系》,2000,136页
- 469 非舍尔/海曼,《德国儿童插图读本》,1933,98页,引录自吕德克,《大萧条时期的饥饿》,1987,150页
- 470 西默尔,《饮食社会学》,1957,244页
- 471 维格尔曼,《日常饭菜和节日饭菜》,1967;也可参看赫里希,《20世纪结构变化中的乡村饮食》,1974;布劳恩,《一个工业区(苏黎世的奥伯兰德)的社会与文化变迁》,1970
- 472 普罗克特,《纳粹党反对弊端的战争》,1999,120页

- 473 希特勒专政下德国饮食经济的概况：科尔尼 / 吉斯，《面包、黄油和大炮》，1997；参看维根-尤克斯，《第二次世界大战中为科隆平民供应食品和日用品》，1998，23页，48页；安布罗修斯，《从战时经济到战时经济》，2000，326页
- 474 格拉赫，《战争、食品和民族残杀》，1998；施莱格尔-马蒂斯，《在家里和炉灶旁》，1995，多处谈及；维尼克，《饥饿病》，1979
- 475 拉特，《餐桌上多余的人》，1984，176页；施皮克曼，《民族共同体内的供应》，2001，10页
- 476 施皮克曼，《德国的全粒面包》，2000，9页，14页
- 477 施皮克曼，《民族共同体内的供应》，2001，15页；关于零售的结构，可参看施皮克曼，《合理分配是长期的任务》，1997，91页
- 478 彼得斯，《新德国的捕鲸业》，1938；胡戈，《德国的捕鲸业》，1936，528页
- 479 卡珀特，《战争第五年的集体供应》，1944，391页
- 480 胡松，《几个世纪的餐桌》，1937，145页，引录自拉特，《餐桌上多余的人》，1984，179页
- 481 托尔克斯多夫，《普鲁士东部和西部的饮食》，1975，15页；哈尼卡，《民俗由于失去家园而发生的变化》，1957，98页
- 482 西伯特 / 罗特，《食品开发的历史年表》，1967，580页
- 483 参看施勒特尔，《从分裂到重新统一》，2000，360页
- 484 施尼茨勒，《1945-1948年的饮食和食品供应》，1994，496页；格里斯，《定量配给制社会》，1991
- 485 普罗茨纳，《从饥饿的冬季到“狂吃潮”开始》，1987，20页
- 486 托尔克斯多夫，《普鲁士东部和西部的饮食》，1975，15页；哈尼卡，《民俗由于失去家园而发生的变化》，1957，98页
- 487 施瓦策尔，《1945-1989年德意志民主共和国的生活水平》，1995，125-127页
- 488 施勒特尔，《从分裂到重新统一》，2000，361页
- 489 德卢戈包尔斯基，《1941-1944年苏联的农业》，1985，143-160页；马达伊斯楚克，《“魔鬼工程”，纳粹党在波兰的占领政策》，1996，29页。参看米勒，《德国在占领区的经济政策》，1991
- 490 默尔，《斯大林领导下的农民》，1990；默尔，《苏维埃集体农庄制度中的社会发展》，1990

- 491 参看阿斯曼,《谈同一性问题》,1993,237页;鲍辛格尔,《论同一性的文化方面》,1977,210页;布林克曼/塞贝尔,《是谁或者什么划分了区域?》1995,21页;沃达克等,《论民族同一性的推理结构》,1998
- 492 比弗尔科,《欧洲同一性的探索》,1998;哈赤坎,《变革之中的民族主义》,1995;豪普特等,《欧洲地区与民族的同一性》,1998
- 493 关于波兰的发展,可参看克拉斯诺德布斯基,《东欧的文化同一性和社会的变化》,1999,斯穆列克-奥尔塔尼,《波兰的农村合作制》,1990
- 494 卡明斯基,《“多生产,公平分配,更好生活”》,1999,12页,17页
- 495 卡明斯基,《“多生产,公平分配,更好生活”》,1999,12页;默克尔,《空想和需求》,《德意志民主共和国的消费文化史》,1999;魏歇特,《德国重新统一后的营养和饮食情况》,1999,31页
- 496 安德森,《美好生活之梦》,1997,34页;普罗茨纳,《从饥饿的冬季到“狂吃潮”开始》,1987,25-29页
- 497 维尔特,《告别“狂吃潮”》,1993,212页;维尔特,《在“消费社会”的起点上》,1994,76页。关于换味的需求,可参看维格尔曼,《民族饮食中文化变迁的趋势》,1976,363-370页
- 498 托伊特贝格的食物消费量发展的图解分析,《德国人均食品年消费量》,1986,236-252页;关于瑞士的发展,可参看塔纳,《食物纤维对饮食的意义》,1996,13页
- 499 温克尔,《从饕餮客到美食家》,1987,34页;布连德利,《“夫人,她们抽烟如男士”》,1996,83页;参看施佩克勒,《巴伐利亚发生的有关啤酒的争论》,2001,67页
- 500 施皮克曼,《汤的变化》,1995,15页
- 501 凯泽,《1945年以来生活的技术化》,285页;关于20世纪60年代的繁荣,可参看施勒特尔,《从分裂到重新统一》,2000,364页;关于20世纪60年代西德的饮食,可参看屈瑙,《当今福利社会中的饮食状况》,1968,100页
- 502 莱布特-埃卡特,《18世纪至今厨房的配置方案和使用方式》,1999,195页
- 503 施皮克曼,《合理分配是长期的任务》,1997,116页;参看施蒂克尔/特勒舍尔,48,98,《夫妻商店》,1998

- 504 关于小吃店的发展,可参看阿伦茨-阿策维多/哈姆,《快餐——慢餐》,1992,14页;克诺普/施米茨,《配有炸土豆条的咖啡香肠》,1983;托尔克斯多夫,《快餐店和麦当劳》,1981,64页
- 505 希施费尔德,《“里夫科”和麦当劳之间的科隆快餐》(“里夫科”为欧洲风味的炸土豆条——编注),1995,27页。参看舍恩,《吃肉习惯的变化》,1987,93页
- 506 沃尔顿,《1870-1940年英国工人阶级的鱼和炸土豆条》,1992
- 507 托尔克斯多夫,《快餐店和麦当劳》,1981,127页。科隆的第一家维也纳森林快餐店在1958年10月16日开张。希施费尔德,《“里夫科”和麦当劳之间的科隆快餐》,1995,33页
- 508 伊勒格姆斯,《油炸食品文化》,1993;齐尔维斯,《餐饮业中的土豆和炸土豆条》,1987
- 509 默克尔,《德国大餐》,1987,51页
- 510 多林格-沃伊迪希,《奥地利的成品食物》,1989,233-248页
- 511 本斯曼,《公社之书》,1998
- 512 施勒特尔,《从分裂到重新统一》,2000,383页;参看梅多斯,《增长的界限》,2000;施特赖希,《罗马俱乐部三十年》,1997;诺伊拉特,《从马尔萨斯到罗马俱乐部》,1994
- 513 巴尔略修斯,《饮食社会学》,1999,219页
- 514 绿党作为欧洲议会选举的政治派别是在1979年3月16/17日建立的;绿党作为德国的政党是在1980年1月13日建立的。参看施瓦策,《绿党的历史、思想和纲领》,1999。关于食品贸易的结构,可参看施皮克曼,《合理分配是长期的任务》,1997,69页,116页
- 515 施皮克曼,《当今的饮食文化》,1999,41页;赖纳·维尔德基金会,《自然科学与文化科学之间的健康饮食》,1999。作为有关生态食品问题的新参考文献的实例,可参看科隆净化环境协会,《食品中的化学》。该书第1版在1982年4月出版后立即售罄,到1982年9月已经出了第11版。关于目前围绕生态食品的讨论,可参看舍恩贝格尔,《当然是天然的吗?》1999,109页
- 516 霍尔贝尔特/施平德勒,《20世纪的德国烹调》,2000,330页
- 517 希施费尔德,《“里夫科”和汉堡包》,1994,486页;希施费尔德,《“里夫科”和麦当劳之间的科隆快餐》,1995,34页;参看克莱因施佩恩,《从宰杀饭菜到体验饭菜》,1996,268页
- 518 夸贝克,《表现人性的新地点》,1992,16页

- 519 萨利斯,《在豪华奢侈与精打细算的简朴之间》,1990,44页
- 520 范德雷肯/梅尔曼,《消瘦病和食欲过盛》,2000
- 521 屈布勒等,《国家的消费研究(NVZ)》1997,11页,24页;梅林格,《肉食》,2000,159页;施皮克曼,《当今的饮食文化》,1999,42页
- 522 施皮克曼,《当今的饮食文化》,1999,43页
- 523 参看图尔恩和塔克西斯/博格黑泽,《我们的交际规矩》,2000;比默尔,《举止礼仪》,1993
- 524 马库塞,《一元的人》,1964
- 525 托维诺特的图解说明,《地区食品特惠制的地理学研究》,1997,241页
- 526 蒂毕,《没有同一性的欧洲?》2001;参看巴尔略修斯,《欧洲的食品法威胁了饮食文化的多样性吗?》1997,113页;施特赖因茨,《德国和欧洲的食品法》,1997,103页

图片出处说明

黑白图片

图 1, 47, 48, 49, 53: Werner Schäfke (Hg.): Das neue Köln 1945-1995. Ausstellungskatalog, Köln 1994

图 2, 3, 4: Urban, Erich (Hg.): Ich kann kochen. Das Buch von der natürlichen Ernährung des Menschen, Bifiin/Wien 1909

图 5, 6: Rheinisches Landesmuseum Bonn

图 7, 10, 27: Paczensky, Gert von/Dünnebier, Anna: Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1994

图 8: Hermann, A./Ranke, H.: Ägypten und Ägyptisches Leben im Altertum, Tübingen 1923, S. 264, Abb. 104

图 9: Junker, Hermann (Hg.): Giza VI: Die Mastabas des Nefr (Nefer), Kolfjj (Kedfi), Kihif (Kahjef) und die westlich anschließenden Grabanlagen, Dph. 72. Band, 1. Abhandlung, 1943

图 11: Martin-von-Wagner-Museum, Würzburg

图 12: Collection Lewis, The Parker Library, Corpus Christi College, Cambridge

图 13: The British Museum, London

图 14, 16: Gerlach, Gudrun: Essen und Trinken in römischer Zeit, Köln 1986

图 15: eliefdarstellung eines Familienmahles auf der *Igeler Säule* um 200 n. Chr.

Rekonstruktionszeichnung von Lambert Dahm, Rheinisches Landesmuseum,
Trier

图 17, 21, 24: Österreichische Nationalbibliothek Wien

图 18: Tapisserie de Bayeux. Mit besonderer Genehmigung der Stadt Bayeux

图 19, 22: The British Library. Mit freundlicher Genehmigung der British Library

图 20: Janssen, Walter/Janssen, Brigitte: Die frühmittelalterliche Niederungsburg
bei Haus Meer, Kreis Neuss. Archäologische und naturwissenschaftliche
Untersuchungen, Köln 1999, S. 9

图 23: Museo Nacional del Prado, Madrid

图 25: Albertina Grafische Sammlung, Wien

图 26, 34: Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz

图 28: Archiv für Kunst und Geschichte, Berlin

图 29a/29b, 36: Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg

图 30: Quelle unbekannt

图 31: Niedersächsisches Freilichtmuseum Cloppenburg

图 32: Prometheus 3, 1892, S.783

图 33: Prometheus 14, 1903, S. 633

图 35: Fliegende Blätter Bd. 123, 1905, Nr. 3146, Beiblatt, S. 10

图 37, 38: Hansa-Bund (Hg.): Die freiwillige soziale Fürsorge in Deutschlands
Gewerbe, Handel und Industrie 1883-1912

图 39: Fliegende Blätter Bd. 142, 1915, S. 265

图 40: Fliegende Blätter Bd. 147, 1917, S. 56

图 41: Fliegende Blätter Bd. 148, 1918, Nr. 3718, Beiblatt, S. 7

图 42: Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige
Stellung, Marburg 1967, Karte 1 des Anhangs

图 43: Nationalsozialistischer Volksdienst 2, 1934/1935, S. 110

图 44: Edeka - Deutsche Handels-Rundschau, Bd. 27, 1934, S. 207

图 45, 46: Der Vierjahresplan, Jg. 5/1941

图 50, 51: Heizmann, Berthold: Die rheinische Mahlzeit. Zum Wandel der Nahrungskultur im Spiegel lokaler Berichte, Köln 1994

图 52: Dr. Oetker Kochbuch Tiefkühlkost, 6. Auflage, Bielefeld 1971

彩色图片

图一: GEO 10/96 / Barbara S. Michael

图二: Lotus-Film Thiem, Kaufbeuren

图三: Cavailo, Guglielmo/Rabano, Mauro: De rerum naturis: Casin. 132, Secolo XI: conservato presso l'archivio dell'abbazia di Montecassino, Turiono, Codex 132, S. 513

图四: Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart

图五: Biblioteca Apostolica Vaticana, Rom, Vat. Barb., lat. 592 (520 B. C.)

图六: Zentralbibliothek Zürich

图七、八: Bibliothèque Nationale de France, Paris

图九: Deutsches Historisches Museum, Berlin

图十: Fritz Langensiepen (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn 1998, S. 194

图十一: Manchester City Art Galleries

图十二: Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz

图十三、十五: Culinara. Europäische Spezialitäten, Band 1, 1995

图十四: Konsumgenossenschaftliches Volksblatt, Mitte Februar 1932, 25. Jg. Nr. 3, S. 16

图十六: Quelle unbekannt

谨对准许我们印制表示诚挚的感谢。有少数情况，尽管我们已作了最大的努力，却未能查明著作权人。