

MiaoWu

吃饭和美食是两回事

据说路易十四不太喜欢油腻的肉酱汁，所以厨子为他发明了加入柠檬的口味清淡的荷兰酱汁，也就是鸡蛋黄里加黄油，现在我们吃本尼迪克蛋，配的就是荷兰酱汁。酱汁就是法国菜的灵魂之一。不直接吃肉，用牛肉熬制酱汁，省去咀嚼的力气，吃起来才文雅体面。用肉的精华增加风味，用打发的蛋清和奶油来改善口感，让法国饮食有了更多的花样，法国菜就成为高级饮食的代表。到17世纪末，俄罗斯、英国的有钱人，都会聘请一位法国厨师。法国厨子在英国的平均年薪为40英镑，英国厨师只能拿到4英镑。

但法国高级饮食的发展，并没有解决大多数人的吃饭问题，17世纪和18世纪，法国每隔几十年就会发生一场饥荒，只有富裕人家的子弟才从来没挨过饿。1789年法国大革命的爆发，直接导火索就是面包短缺，民众抢劫了运粮车。当时法国只有2%的人能够接触到所谓高级饮食，国家面临的问题是怎么养活全体民众。

解决这个问题的两个国家都不以美食闻名，一个是荷兰，一个是英国。

荷兰人实现了鱼类和奶制品加工的商业化，生产出了社会上大多数人能吃得起的简便饭菜。在17世纪，荷兰每五个人中就有一个在鲱鱼行业工作，每年5月，约2000艘捕鱼船从鹿特丹、阿姆斯特丹港口出发，每艘船上有15名船员，船员用12秒就能处理干净一条鲱鱼，再按照一份盐配20条鲱鱼的比例将鱼和盐装到桶中。腌鲱鱼富含维生素D、钙和矿物质，价格便宜，荷兰人将鲱鱼卖到波罗的海、莱茵河和塞纳河沿岸。鲱鱼贸易的重要性超过了丝绸、香料这些华而不实的东西，人们生吃鲱鱼或者用油煎了，再拌上洋葱，加上面包，这就是荷兰的标志性食物。

**解决这个问题
的两个国家都
不以美食闻名，
一个是荷兰，一
一个是英国。**

很少有哪一种饮食会像英国食物那样被批评为营养和美食的灾难。一位历史学家说过，19世纪的英国在欧洲最糟糕的饮食传统，他们最有名的菜品就是不登大雅之堂的炸鱼薯条。但《美食与文明》一书的作者蕾切尔·劳丹提醒我们注意，正是工业化，才能让大多数人吃饱吃好。

炸鱼薯条起源于19世纪60年代的伦敦东区，当时有商贩将油炸马铃薯和犹太人的炸鱼搭配在一起售卖，随后这种小吃从伦敦向北传播开。从新店开张的数量来看，炸鱼薯条店是发展最快的零售业分支，到20世纪20年代，在英格兰中部和北部及苏格兰地区，有三万多家炸鱼薯条店为顾客提供裹着面糊的油煎鱼片、用麦芽醋和盐调味的软炸马铃薯，再配上一大份糊状的罐头豌豆，店家会在食物外面裹上好几层报纸，这样你在路上吃或者带回家吃，都能吃到热乎的。当时在英国海域捕到的一半以上的鱼和六分之一出产在英国的马铃薯，都进了炸鱼薯条店。这背后是新发明的蒸汽拖网渔船，可以在北海和北大西洋海面上逗留几个星期，捕到的鲽鱼和黑线鳕鱼运到赫尔城等港口城市，再由铁路运往各地。炸鱼薯条店的老板要购置油炸炉灶、冷冻设备以及处理马铃薯的机器，还要从不列颠的矿井买煤，从埃及和美国买来便宜的棉籽油，从阿根廷买来便宜的牛脂肪，炸鱼薯条店之所以能快速扩张，背后是一套贸易系统的支持。

英国人创造了繁荣的糖、烟草和稻米的国际市场，也创造了航运、银行、保险、制造业、商品贸易等具有资本主义特色的帝国经济。阅读《美食与文明》这本书，我们会更清楚地看到，贸易和技术进步才能带来富足，而不是一个地方有什么农业产品就能够解决全国的吃饭问题。✎

英国人创造了繁荣的糖、烟草和稻米的国际市场，也创造了航运、银行、保险、制造业、商品贸易等具有资本主义特色的帝国经济。阅读《美食与文明》这本书，我们会更清楚地看到，贸易和技术进步才能带来富足，而不是一个地方有什么农业产品就能够解决全国的吃饭问题。✎



苗 炜

专栏作家

Columnist

读书, 写字, 旅游, 锻炼