

我母亲的母亲是厨神

合上《我母亲的母亲》，空气中散发出各种香料的气息，那是母亲的母亲维克图瓦尔厨房里的味道。

□ 撰稿 | 康 华

看完玛丽斯·孔戴的《我母亲的母亲》，我第一反应是想去探寻我母亲的母亲。我只知道她和作者笔下那位有两个相似之处：一是，她们都是大约十七岁就有了孩子；二是，她们都擅长厨艺。提起自己的母亲，我母亲最常用的一句话就是：“茶饭好，一辈子除了做饭没干过其他活。”

合上《我母亲的母亲》，空气中散发出各种香料的气息，那是母亲的母亲维克图瓦尔厨房里的味道。她自幼在富人家为仆，刮鱼鳞、褪毛、切葱，后来蜕变为厨房这座神殿真正的主人。这位废奴后出生的黑白混血儿臣服于色香味，为主人端上充分发挥想象力创作出的菜肴，征服了主人一家的胃，也通过胃直达男主人的心。

终生视维克图瓦尔为挚友的女主人对此感到如释重负。为了维护朋友顺便嘲笑一下上流社会，她甚至借着儿子的洗礼宴，捧出“抒情诗一般的菜单”，其中有橘子烩兔肉、青柠龙虾等，一举让自家仆人成为圈中至宝。维克图瓦尔则宁愿自己的厨艺永远是个秘密，她通过烹饪表达自我并主宰了世界，“当她发明调味料或是调配各种口味时，她的个性得到了解放”。当新成立的厨师协会找他担任名誉会长时，她觉得是对自己的侮辱。

食物几乎贯穿着她的一生，伴随着她与男主人一生的情谊。然而她与女儿让娜



《我母亲的母亲》

[法] 玛丽斯·孔戴著

后浪·北京联合出版公司 2026年4月

的关系却不如人意，让娜对母亲带着轻微的敌意，通过像麻雀一样吃饭惩罚视美食如命的母亲，去读寄宿学校以示与过往诀别。她毕业后找到小学教职，不惜拆散母亲的一生缘，坚持把她接到身边，并杜绝曾经的男主人探望。

这种对母亲情感的斩断，更是彻底与自身来处决裂。让娜，一个混血儿生下的黑皮肤的精英——让娜从未谋面的父亲是受过教育的、颇有声名的黑人，在新兴的黑人精英群人中如鱼得水。虽然深爱，但母女关系并没因物理上的靠近而产生精神上的共鸣，女儿既不理解母亲也不欣赏母亲的才能，母亲无法把女儿的冷漠甚至发脾气当作平庸的代际冲突，后来住在一起时，甚至认为自己的存在等同难堪的过往。为女儿有个好前程而逃离自身来路的母亲最终经历着失去，虽然她说不是女儿的错。她失去了厨神的本能。这多少意味着母亲的不明出身终于退场。

有趣的是，作者在祖孙各自的创作之间建立的联系，她将肉类和蔬菜的色、香、味转化为文字的意、韵、情，并下结论说，与许多艺术家和作家一样，维克图瓦尔并不在意他人的认可，烹饪是她满足内心需求的一种方式。而“我”，跨越没受教育的母亲的母亲与母亲这位鞠躬尽瘁的教育工作者，通过写作这种和做菜一样的创意工作，连接起了三代女性。✎

书讯

《野橄榄花冠》

此书是罗斯金的一部重要演讲集，包含《工作》《贸易》《战争》《英国的未来》四个主题讲座。他在此中着重探讨了贫富差距、公共教育、战争本质与建立良好国家的基本要素等重要问题，并对当时工业革命背景下的英国社会进行了深刻的道德与政治经济学批判。他以古希腊奥林匹克运动会上的最高荣誉“野橄榄花冠”来象征对无法用财富来衡量的崇高生命价值的追求，劝导人们摒弃短视的物欲与权力欲，去过一种符合灵魂秉性的高尚生活。