

香味四溢的人类学

——读《厨房里的人类学家》

张猷猷¹, 奉莹²

(1. 浙江大学 公共管理学院, 浙江 杭州 310000; 2. 中国人民大学 公共管理学院, 北京 100872)

[摘要] 庄祖宜女士的这本书虽是关于饮食的, 但却超出了传统研究路径。把厨师作为一个体现多元文化的职业来体会, 从人类学的角度在一个狭小的“田野”空间去感悟世界文化差异, 从而道出了人生的快乐、意义和烹小鲜的哲学。

[关键词] 《厨房里的人类学家》; 人类学; 厨艺; 文化相对论

[中图分类号] TS971.2 [文献标识码] A [文章编号] 1674-117X(2012)04-0152-05

Anthropology of Flavour ——Review on the Anthropologist in Kitchen

ZHANG Youyou¹, FENG Ying²

(1. School of Public Administration, Zhejiang University, Hangzhou, 310000, China;

2. School of Public Administration, Chinese People's University, Beijing, 100872, China)

Abstract: The book from the Ms. Zhuang Zuyi is about diet, but beyond the traditional way. The chef is a career to embody the multi-cultures in the world. From the anthropological point of view, Ms. Zhuang tries to appreciate the difference cultures of the world in a narrow field. She pointed out that the joy of life, meaning and philosophy.

Key words: The Anthropologist in Kitchen; Anthropology; cook technique; cultural relativism

《厨房里的人类学家》^[1]大致讲的是作者庄祖宜从书房到厨房的生理和心理历程以及作者对厨艺、人生与快乐的体悟。她从事厨艺这项工作的时间比“泡”在人类学养分里的时间要短, 凭什么在不长的时间里就迷上了烹饪这门艺术了呢? 同博士论文的“斗争”和“享受”厨房里的艺术到底又有何相异与相似之处呢?

一 厨艺学校

庄祖宜是台湾师大英文系毕业的, 哥伦比亚大学的人类学硕士, 与博厄斯、本尼迪克特等著名人类学家是校友, 后来又去了华盛顿大学攻读人类学

博士学位, 在离人类学梦想只有一步之遥的时候她选择了放弃。因为在研究所里永远都是那些看不完的书写不完的报告, 好不容易开始攻克最后的堡垒——博士论文的时候又是写了改、改了删, 怎么也拿不出一个像样的成稿。逃离学院的她在买菜、做饭上找到了自己的乐趣。祖宜说: “忙一顿饭下来, 紧绷的神经舒缓了。而做菜的乐趣就在于它看得见摸得着, 闻得到吃得到, 而且有付出必有回馈。”从门外汉到得心应手, 再到张罗一大桌子菜招待朋友, 她感到前所未有的幸福和自豪。2006年, 庄祖宜随丈夫来到波士顿, 她第一眼就看中了位于马赛诸萨路边的一个厨艺学校(剑桥厨艺学校)。

收稿日期: 2012-04-24

作者简介: 张猷猷(1983-), 男, 湖南株洲人, 浙江大学讲师, 博士后, 主要从事人类学理论与方法研究; 奉莹(1980-), 女, 湖南长沙人, 中国人民大学讲师, 博士后, 主要从事劳动经济学、人力资源规划与管理研究。

这里临街, 一大排漆亮的木框玻璃窗, 后面还有好几间教室, 里面有十几个身穿白衣白帽的学生坐得规规矩矩地拼命抄着笔记, 一个带着高帽子的讲师在一张意大利地图前高谈阔论。这一极具吸引力的场景一下子抓住了祖宜的眼球, 她开始决定租下附近红色的木房子, 里面还有一个更让其心动的开放式厨房。在进入厨艺的殿堂之前她买了两本书, 一本是美国家喻户晓的已故电视名厨与食谱作者茱莉雅·柴尔德(Julia Child)的口述传记《我在法国的岁月》(My Life in France); 另一本书是麦克·儒曼(Michael Ruhlman)的《大厨的造就》(The Making of Chef)。这两本书不仅在食谱写作上经过了仔细推敲和千锤百炼, 而且对美国家庭主妇的生活态度和方式也产生了深远的影响。从某些方面来说, 这和人类学所起的作用没有太多的差别。

在这两本书的鼓舞之下, 祖宜也开始把精力放到了厨艺上。她认为, 厨艺的养成并不是一朝一夕的事儿, 一定要下一番苦心。不仅如此, 厨师在厨房中有自己特有的伦理文化。佳肴美食也是一种特有的文化, 和每个地区每个民族的其他文化特质紧密相连; 厨师则是一个跨国界的民族和文化的学习者。在全球化的当下, 日新月异的餐饮业对传统的饮食和文化形成了十分严峻的挑战。从决定租房到进入剑桥厨艺学校, 她只用了几天的时间就完成了人生的重大转折。在得到了母亲的支持之后, 她毅然跨入了厨艺学校。

二 厨师如何思考

刚进入西式的大厨房, 这位娇弱的东方女孩手忙脚乱, 连喝口水的时间也没有, 学做厨师与学人类学一样是需要多“做”, 一个是多做菜, 一个是多做田野调查。不仅要多做菜而且要多吃。在尝试了各种无论是好的还是坏的菜肴之后可以培养你的分辨能力, 这样才能成为一名好厨子。人类学家也是一样, 要知识面广, 多尝试、多体验异族异域的生活, 这样在长年累月的积累中才能练就出敏锐的洞察力和对文化的直觉。厨师要考虑食物配置和制作时的营养成分、物理结构、化学作用等, 人类学家的研究也要涉及到不同学科的知识背景。

虽然调配、熬汤、把握出锅的时间、预热等等十分的复杂和繁琐, 但她觉得这比撰写博士论文要好

多了, 在快乐心情和兴趣爱好的指引下, 她逐渐熟悉了做菜的程序和步骤, 并且在做饭之余开始思考如何把厨房与田野结合起来, 如何看待饮食文化所体现的价值观, 于是我们在她的厨房田野笔记里可以闻到一股葱香味了。这些田野笔记笔调轻松随意, 中间往往穿插着做菜时发生的有趣小故事让人啼笑皆非。在进入厨艺学校的一个月之后, 祖宜开始经营起自己的“部落格”, 算是她网上的田野笔记, 其主要的内容是自己从一个爱做菜的博士候选人到一个专业厨师的成长过程。在两年的“厨房田野”里她已经学会了用厨师的方式来思考问题。

厨艺学习也是要从基础开始做起的。可不要小看了这些“基本功”, 它们对于做复杂的菜肴来说是必不可少的阶段, 包括煮鸡蛋、煮菠菜、刀工、烘焙等, 这些基本功夫看似简单甚至不值一提, 但要做好还是相当有难度的。拿刀法来说, 各种款式、材质和长短的刀用处是不同的, 而且拿刀的方式也很有讲究, 有的叫“拉切法”(back-cutting)、有的叫“雪纺切”(chiffonade)。这些“基本功”就相当于学科要学的基础课程, 光学是不够的, 还要学会保养, 钢刀和砧板必须要保持清洁, 每天睡觉前还要磨磨刀。与此相似的是, 在课堂上把人类学的基础知识学到了还不够, 回去还要复习一遍才能进到脑子里去。一个刀法熟练的教师蒙提说: “砧板要像教堂一样——窗明几净。”

三 感受文化的差异

饮食为不同地区、不同文化之间提供了交流的平台。20世纪90年代中期, 许多中国人付出了一笔数目不小的钱去了麦当劳, 目的就是为了体会一下美国的文化和烹饪。^[2-3]同样, 厨房里的接触其实是不同文化之间的交流, 厨师无疑可以被看做是不同文化的体验者, 他们在自己的小天地里做着各个国家的美味菜肴。烹调学校会教你做世界各地的名菜, 如法国菜、意大利菜等, 并告诉你这些名菜的原料、配料及红酒的产地。关于产地也有很多的信息需要去了解, 如那边的气候怎么样? 地理环境有怎样的特点? 当地有怎样饮食传统和季节性的饮食习惯? 是否还有其他的名产? 食品健康标准是如何制定的……比如, 意大利北部的皮蒙特地区不仅是大名鼎鼎的巴洛洛红酒和白松露的故乡, 也

是国际慢食运动的发源地。这个运动是抵制全球化治下的快餐文化,它致力于保护和推动每个地区特有的农产作物和饮食传统。此外,烹饪时还要选择适当的服装。有一次在为派对做餐厅厨师的时候,祖宜遇到了一件糗事,在上百人出席的聚会里所有的厨师都穿的是专业格子裤,但祖宜觉得标准厨师制服难看得要命(它以整齐清洁和行动方便为主却并不美观,特别是裤子前开裆下扎腿,穿起来圆滚滚的活像个小丑),但不幸的是只有她一人选择穿牛仔褲。尴尬的局面多少影响到了作者的制作程序,但结局还算不错:自助餐结束之后,大家都脱掉了厨师服装而在吧台前喝起了啤酒。

四 西餐作为“他者”

做事情就是怕沉浸到里面去。祖宜和茱莉雅都把厨房当成了自己的天堂。茱莉雅的丈夫曾幽默的对她姐姐说,她上瘾了,如果我不在厨房就看不到她。在《厨房里的人类学家》这本书中还描述了一个以生命去换食物的故事,那是在1906年旧金山发生大地震的时候,一家面包店的师傅冒险冲进已经熊熊燃烧的仓库,将他悉心培育的老面种抢救出来,这团面种在一百余年后今天还“活着”。食物给人留下历史记忆可以是悲痛的,当然更多的是快乐的。在大学刚毕业的时候,祖宜住在法国南部的一个叫碧翠思的家庭中。她并不是很会说法语但对法国食物却是情有独钟,就像女孩子见到了自己的心上人一样笑个不停可又有所顾忌。她靠着对法国烹饪的热情和食欲竟然一举突破了语言障碍,赢得了碧翠思全家人的认同。当时,法国家庭给祖宜做了一道里昂地区的特色菜肴“可内乐”(当地盛产一种多刺的河鱼做成)。摆在她餐盘里的这道菜长约十厘米,圆头尖尾程椭圆形,白膨膨水嫩嫩,一刀切下去左摇右晃。里面是慕斯质地,入口即化,仅有淡淡的咸味,几乎吃不出鱼的味道,有点像我们中国做的好的素菜也根本吃不出豆腐的味道。他们全家人都陶醉在这道美味里,还在餐桌边发出“喔……喔……”的声音,好像这才是这道菜最好的配料。可10年之后,祖宜自己亲自做这道菜却发现它并非那么简单。在忙乎了十几道工序之后做出来的“可内乐”和椭圆形的模样还有相当差距,让祖宜羞涩的连照片也不敢拍上一张。不

过这道菜的失败率通常都很高,只有里昂的少数几个餐馆才能做出来,幸运的是它并不在期末考试的内容里。一想起茱莉雅在法国没有通过蓝带学院的期末考试那沮丧和痛苦的表情,我们就为作者捏了把汗,不过相信这难不倒她,她肯定不会在这砸锅的。被同事安慰了一番的祖宜好像并没有停止她那快乐的旅程,她感怀的并不仅仅是里昂美食而且还有碧翠思一家人。10年已经过去了,再加上祖宜的法语已经忘了差不多了,再要和碧翠思家联系上怕是不可能了。她含着泪水后悔和那家断了音信,此时她的心中对他们燃起了一股强烈的思念,并夹杂着悔恨和迟来的感激。

五 文化相对论

“文化相对论”或许永远只是一个人类学的理想,作为“西方中心主义”或者是“欧洲中心主义”的策源地,西方似乎很难适应这个自己土壤中生长出来的另类声音,但是在西方社会的各个方面又都存在着这种“中心主义”的影子,当然厨艺学校这种地方也并不例外。祖宜在制作法国菜、意大利菜、希腊菜等西方传统菜肴上费尽了周章,而学习中国菜只安排了短短一节课的时间。占妮思是厨艺学校的“大厨”,更是祖宜心仪已久的心中偶像。开始上课的时候这位“偶像”就把中国的扬子江和黄河混为一谈,不仅是地理方位搞错了,而且竟然把中国菜作为一个整体的菜系来教授,全然不顾中国有所谓的“十大菜系”而来了一个南北家常菜大荟萃。不仅如此,还包括了“甜酸肉”和“湖南牛”此类的美式中菜。让人难以忍受的是,讲义中的包子竟然拼写成了“饺子”。祖宜实在看不下去了,按耐不住举手告诉大家:包子是圆的而饺子是半月形的。可是让她史料未及的是,这些白人主妇瞟了她一眼说道:“没有差别嘛,还不都是dumpling。”祖宜无奈地叹息道:“那同样是皮包馅的dumpling,意大利的ravioli、tortellini、agnolotti(类似于饺子的三种意式点心)要分的那么清楚,还要考虑笔试呢?”饺子的制作过程也有点糊弄了事的嫌疑,厨艺学校出现了从未有过的现象即饺子皮使用现成冷冻的,她们平日所做的菜都是从头做起的,绝不使用半成品。接下来一整天,祖宜也很识相地听命行事。

终于熬到了毕业考试,在3个小时之内回答完

了3道论述题和十几道名词解释之后还要进行实务考试。祖宜抽到了她梦寐以求的题目,在机智的将一个“美丽的错误”转变成为“独具匠心”的结果时,她如愿以偿地戴上了“大高帽”。同学们都有了较好的归宿,而“嫁鸡随鸡”的祖宜就要随丈夫搬往香港了,不知是否已有主家对她恭候已久了。

六 生食与熟食

人类学似乎对介乎于“生食与熟食”之间的事物比较有兴趣,对类似于“咸菜理论”也就是生与熟、可吃和不可吃之间的理论工具着迷;而玛丽·道格拉斯把这些东西放置于“文化分类”的框架之下思考,^[4]或许这类东西具有天生的神圣感和神秘感。在厨房里白露松怕是要算作这一类事物了(纯属野生,埋藏在意大利北部的森林土壤中,据说只有一种受过训练的猎犬才能找到它)。2007年在它的产地皮蒙特区产量锐减,随之价格也上升了60%。香港上流社会向来崇尚珍贵食材,而在澳门,赌王在以天价拍下1.5公斤的白露松之后,上等餐厅更对其趋之若鹜,极少的货源被少数几家大餐厅一扫而空,其中包括祖宜工作的Amber餐厅。进货当日,众人都围上去一探究竟,祖宜虽然挤在人群的后面看不清楚,一阵浓郁的气息却直冲鼻腔后端、脑勺前叶,闻起来有点像烤大葱和帕马森奶酪,又有点像味噌和酱油,一种介于发酵和腐败之间的难以言喻的芬芳。可是走近一瞧,它也只有高尔夫球那般大小,表面凹凸扭曲包含着泥土,非常不起眼。Amber餐厅把每克定价120元港币,听来咋舌。祖宜每日坐拥价值百万的白露松,在忙碌之余也只有深呼吸的“举动”,算是“偷盗”了。可是她一次不谨慎的动作将4克露松散落在地,想来想去却只有“硬着头皮”将它们全盘“照单收下”,像似服了毒药一般惶恐万分,爱“泥”在心口难开,不敢“泄露天机”。

七 “文明”与“野蛮”

在人类学家的眼中,野蛮人未必都那么粗鲁,而文明人也未必都彬彬有礼,法国人和德国人就各有各的文明与野蛮。^[5]厨师做出上好的菜肴,色香味俱全,对食材的选择、制作、器皿、时间、工艺等要求精益求精,但是就是管不住自己的嘴巴,总要在

“文明”的地方干出点“野蛮”的事儿。

无论在哪,厨子们的粗言粗语是出了名的,连《纽约时报》都特留专文报道了厨房里言语污秽的现象。在火爆的厨艺电视节目“Top Chef”中,参与决赛的师傅们污言频出,在给餐饮业新星韩裔名厨Divid Chang做访谈的时候,也是连篇的难登大雅之堂的词汇,让人读了简直是心惊肉跳、膛目结舌。多位参与该节目的大厨,在看了自己在电视上的表现之后也大为失色,他们承认自己讲脏话真的不是故意的,只是在厨房里一出现状况就会自然地迸发出以“F”开头的字来。有些人还认为,对厨师说脏话现象的关注,证明厨师的社会地位有所上升。祖宜入行后发现,其实骂人是大厨特权而那些助手和学徒只有被骂的份,她进入Amber餐厅没几天就领教了大厨发飙的威力。一次一位师傅煮好了一锅意大利面但是被大厨毫无情面的重重摔在地上并破口大骂道:“你以为这是什么,广东粥吗?现在就给我滚回家,你这个一无是处的白痴。”一位平时极受重用的年轻女厨师的菜稍微上晚了一点,大厨就高声喊道:“X你妈的家庭主妇!”而这两位受到辱骂的人并没有和大厨较劲,他们或是头也不转或是重新来过。在厨房里没有那么多的文明可讲,你要想在这继续呆下去就不得不练就一番过硬的“厚脸皮”,倘若说两句脏话就拂袖而去那么你将在任何一家餐厅都坚持不下去。在这样的环境中苦修数十年之后,当你成为大厨的同时也将练就一番开骂的本事。

八 职业的培养

随着在厨房里呆的时间越来越长,祖宜的话也变得越来越少,每天从旁边商场电梯间里隐藏着一个后门——员工通道进出,忙碌的时候从早上10点工作到晚上10点。厨师的工作时间比这更长,大厨马可每天在米其林高级餐厅工作的时间可达18个小时。惯性的超时和不领加班费,是厨艺事业的国际通用准则,而且越高级的餐厅越严重。大厨麦克说他20多年的光阴全都献给了厨房,没有女朋友、娱乐生活,却也没有怨言。他说厨艺的培养别无他途,要想成为全方位的大厨只有靠多年的牺牲和奉献才能养成,不但不能抱怨还要比别人做得更多。麦克又说:“这一行本来就辛苦,如果不能

忍受长期严格的训练大可转行。”听起来像是“媳妇熬成婆”的悲天悯人,厨房里的同事们都遵循这百年来的教诲和魔鬼式训练。阿凯是 Amber 餐厅的一名基础厨师,在本地的一家厨艺学校毕业之后又到一家知名酒店完成了2年的学徒训练,在这一行总共熬了6年的时间。可曾几次因为动作稍慢,即被大厨指名道姓地骂了个狗血淋头,还大气不敢喘一声,完全不知道七尺男儿能不能有一点自尊。有一回他主动找祖宜,说自己已经连续10天没有休息,明天终于可以回家看妈妈了,说得祖宜一阵心酸。志雄才刚来一个月,每天一大早就坐火车出门上班,下班后还要陪女友吃夜宵然后赶最后一班火车回家,每天只睡4个小时。他说,上班时候不准自己睡,即使有机会休息也不闲着,所以看起来老是精力充沛。还有他对每种小技术都要求尽善尽美,而且一有空就跑到书店去研读烹饪食谱,可见其对烹饪的热情溢于言表。当然,这一行中还有许多人是主动放弃或者是打算放弃的,他们初来咋到时也有自己的理想和目标,可职业的养成有那么简单的吗?祖宜的成功有目共睹,大厨李察在她实习结束的时候(同时也是与Jim结婚两周年的纪念日),为她奉上了一顿价值5 000港币的大餐,让她感动得语无伦次。

本书也许算不上是一部人类学专著,但诚如作者所言,它是蕴含着人类学思想的生活小品,从那些普通人的生活里,可以看见人类学关注的若干维度和一些价值观念。对于食物、烹饪、礼仪而言,人类学、神话学、历史学等其他学科可能更加关注于人类从自然到文化的历史过程。在向着文明的过程里,美洲神话中有关食物的故事,和大洪水、自然史、世界观、宇宙观都有着重要的联系;食物并不是在身体内部才开始消化的,而是作为文化的手段在

体外就已经进行了。^[6]本书所描述的情景、故事大致属于列维-斯特劳斯所讲的“二级文化精制”,^[6]即文化如何作为体外对食物进行消化的手段以及作者对当下饮食文化的感知与体悟。

中国人说,治大国如烹小鲜。本书透过一位“不成功”的女性人类学者叙述自己对厨艺的喜爱、学习、实习、工作的短暂经历,在狭小的厨房里却发现了广袤的“田野”、文化的差异以及对烹饪的哲学思考。她以“小鲜”来反观“治国之道”,以食艺色香写照众生面向。烹饪是日常生活中最常见的事儿,但每个人生活的幸福与真谛都是在这平常中所努力寻找出来的。当一个“生人”成长为一个优秀的烹饪师的时候,是否也可以意味着他已经成为一个文化上的“熟人”了呢?烹饪作为一种语言不断地揭示着社会的种种结构,它的语义场包含着比本书讨论所指的更多的向度。

参考文献:

- [1] 庄祖宜. 厨房里的人类学家[M]. 北京:文化艺术出版社,2010.
- [2] James. Watson (eds): Golden Arches East: McDonald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press. 2006.
- [3] 阎云翔. 中国社会的个体化[M]. 陆 洋,等,译. 上海:上海译文出版社,2012.
- [4] 玛丽·道格拉斯. 洁净与危险[M]. 黄剑波,等,译. 北京:民族出版社,2008.
- [5] 埃利亚斯. 文明的进程:文明的社会起源和心理起源的研究[M]. 王佩莉,等,译. 上海:上海译文出版社,2009.
- [6] 列维·斯特劳斯. 餐桌礼仪的起源[M]. 周昌忠,译. 北京:中国人民大学出版社,2007:465-468.

责任编辑:骆晓会