第一图书网, tushu007.com

# <<无尽的盛宴>>

## 图书基本信息

书名：<<无尽的盛宴>>

13位ISBN编号：9787802252684

10位ISBN编号：7802252687

出版时间：2007-6

出版时间：新星出版社

作者：露丝·雷克尔

页数：445

字数：371000

译者：卓妙容

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

# <<无尽的盛宴>>

## 内容概要

2002年为庆祝《美食》（Gourmet）杂志创刊六十周年，《当代文库》（Modern Library）美食系列的编辑兼畅销书作家露丝·雷克尔（著有《天生嫩骨》与《苹果慰我心》），浏览庞大的杂志档案，选出最精华的美食与旅游短文，汇集成了这本迷人的作品。

在《无尽的盛宴》中，作家们跨越了时间和空间的藩篱，带领读者重温在世界各地品尝过的特殊食物和奇妙经历。
精彩的文选包括了美食大师费雪的《瑞士的三间小餐厅》，趣味盎然地讲述了她在瑞士的旅途中，行经的三家与众不同的小饭馆。
第一个将熊猫运进美国的女冒险家露丝?哈克内斯，则以《西藏的喇嘛庙》回忆她在第二次世界大战的烽火下，只身前往西藏的历险记……
除了露丝·雷克尔的全新简介和多份原创食谱外，这本引人垂涎的作品集还囊括了许多著名作家的生动短文，如《绅士爱美人》的作者阿尼塔·罗斯、美食界教父詹姆斯·比尔德、电视节目主持人玛德赫·杰佛里、普利策奖得主罗伯特·科汉、家庭烹饪专家萝莉·柯文等。
《无尽的盛宴》不仅拥有美丽流畅的故事，更有在出人意料的地点上，关于美食珍馐妙趣横生的描写，如此魅力，怎不教人回味再三？

## 作者简介

露丝·雷克尔，曾先后为《新西方》（New West）杂志、《加州》（California）杂志、《洛杉矶时报》（Los
Angeles Times）、《纽约时报》（The New York
Times）撰写餐厅评论。
现为《美食》杂志总编辑。
两本自传《天生嫩骨》（Tender at the
Bone）和《苹果慰我心》（Comfort

# <<无尽的盛宴>>

## 书籍目录

食谱目录
美食家之旅
　瑞士的三间小餐厅
　中国西藏的喇嘛庙
　墨西哥的清晨
　巴黎美食报告
　无言的美食
　戴莫尔皇家糕饼店
　印度缅想
　阿拉伯的野餐
　上海：流金岁月
　温布利亚浪漫
　味觉魅影：童年回忆重现
美国风情画
　美国葡萄酒正名记
　葡萄藤的不死传奇
　龙虾之夜
　鹿肉之夜
　缅因的早餐
　丽池怀旧
　毛钩已出手
　大蒜战争
　一九二〇年代的鸡尾酒会
　陶斯晚宴庆丰收
　低地的南方美食
　上火车！
优雅越过洛矶山
　双人行：北达科他州哈瓦那美食界名人
爱德华·狄波明安
　人物侧写：美食大师费雪
　美国餐饮教父：詹姆斯·比尔德的早年生活
　美国餐饮教父：詹姆斯·比尔德的成年生活
　近代厨师之父：艾斯科菲耶
　末代权贵：路西斯·毕比
有关品味
　迟到的告解
　一个人用餐
　清炖肉汤冻的回忆
　快手厨师的简易烹饪
　什么，你说我注重享受？

食物与烹调
　绿色蔬菜沙拉
　话说髓骨
　秋葵浓汤狂热

和比尔德一起煮意大利面
印第安部落面包

## 章节摘录

书摘瑞士的三间小餐厅费雪　瑞士有三间小餐厅留给我异常深刻的印象：一间坐落于洛桑洛桑附近的湖畔，一间在往伯尔尼的山丘上；还有一间在德语区，往琉森的乡村小路旁。
一九三九年六月，我们回欧洲打包家具、拴好木质百叶窗。
想到朋友建议我们这么做时，我们还老大不愿意，但不得不承认，事实证明他们才是对的。
欧洲各地在温暖的春阳下苏醒，伸过懒腰，快乐地哼起歌来；农作物丰饶；人们悠闲地四处漫步、吃吃喝喝，脸上带着癌症患者打了吗啡后般满足恍惚的笑容。
大家不仅是猜测将来不会再见到我们，而是心知肚明这就是永别了，依旧亲切热情地招待我们。
某日，我们决定驾车前往琉森。
沿路许多孩子叫卖着初开的阿尔卑斯玫瑰——花瓣仍丑陋地紧闭着，斑驳的紫色就像兜售小女孩冻僵的双颊。
这个国家的这个区域里，几乎所有的地方都显露着不可抗拒的优雅和美丽，马尔特斯（Malters）却是少数一个例外的村落。
我们在“十字酒馆”（Gasthaus zum Kreuz）停下，猜想着韦伯太太（Frau Weber）是否还记得我们，而她精神衰弱的女儿雅妮丽（Anneli）是否仍向往成为伦敦的旅馆服务员，最重要的是，摆在餐厅内的那个装满冰水的小鱼缸里是否还有成群的鳟鱼游来游去。
韦伯太太犹如英姿焕发的维多利亚女王再世，而且她真的还记得我们。
一开始，大家还略为拘谨，但随着连珠炮似的发问和不停的握手，气氛慢慢地热络起来。
雅妮丽也在那儿，一样的胖而苍白，一样仍对英国向往不已，只是这次地点改成了克罗伊登，希望能将她假想的伦敦口音升级成更有气质的腔调。
最令人高兴的是，看见鱼缸内的水不断地冒着泡泡，鳟鱼们精神抖擞地在里头横冲直撞。
我们在餐厅又吃又喝，享受了好几个小时；回想往事，不能相信当初我们差点就这样一辈子错过了这么棒的“十字酒馆”。
好几年前，老公和我陪同我的父母欣赏乡间风光。
我们前一天下榻的旅馆有好几个非常漂亮的厨房女侍。
司机乐不思蜀地鬼混了整晚，第二天边开车边打瞌睡，迷路成了不可避免的收场。
我们在错综复杂的迷宫里转来转去，到最后，来到一处根本不想来的地方；可能因为大家都太有礼貌，没人开口抱怨，弄到后来，所有的人都饿昏了，车子还在路上跑。
终于，我们告诉司机随便找一家小餐厅，外表多破都无所谓，先停下来再说。
至少，我们可以喝些啤酒、吃点乳酪果腹。
皮埃尔（Pierre）试着压下快打出的呵欠，脖子涨成了粉红色；一分钟左右，我们在名叫马尔特斯的小村子里一栋丑得可以在瑞士德语区排头几名的建筑物前，将车子停下。
这地方的屋檐高耸尖锐，墙上开了多扇小窗户，而窗台的木架却连朵花儿都没有，一楼的腊肠店更不时飘出阵阵血腥味。
昏暗的阶梯从街面往里延伸，连接着令人生畏的穿堂。
我们挣扎着想离开。
但天黑了，我们又饿又累，濒临情绪崩溃的边缘。
于是，我告诉皮埃尔，进去看看店里什么样子。
他痛苦地打了个呵欠，然后假意地以轻快脚步跃上了阴郁幽暗的阶梯。
没多久，他回来，前后判若两人，春风满面，睡意全消。
我们鱼贯爬出，心想只要厨房里有食物，不管司机在店里发现了几个漂亮妹妹，都无关紧要。
很快地，我们开始觉得人生其实没那么糟。
韦伯太太热心地带领我们到颇有历史却干净得发亮的洗手间，用来盥洗的瓷盆上装饰着天鹅与淡紫色的菊花。
梳洗完后，大家回到外头的小房间会合，温暖的松蜜色墙上挂满大大小小的家族相片。
数把椅子整齐地围放在一张长桌旁，房间内还放了碗橱和漂亮的洛可可式沙发。

人人心情愉快，举着小玻璃杯，以味道浓厚奇特的生啤酒，互敬干杯。
“有什么上什么！
”我们告诉韦伯太太，一心以为我们会得到几条从她店里来的腊肠，也许再加上生菜沙拉。
看着靠窗的鱼缸里鳟鱼游来游去，心里想着：装饰这样的庞然大物！
真是品位怪异。
接着，雅妮丽走了进来。
即使不是典型美女，她仍算漂亮，所以大家知道皮埃尔会吃得很开心。
我们和她聊着英国文化。
她对英国的热情就像某些女士追求男人，或者一些男人热爱瓶中物。
摆好餐具后，她再回到房间时却带着网子和大浅盘。
她猛然网起一尾鳟鱼，捉着尾巴，在我们来不及捂上耳朵，甚至来不及觉得畏缩前，就已经敏捷地在餐具柜上敲碎了鱼的头骨。
我妈妈的身子在沙发里下陷了好几英寸，脸色苍白地狂饮她的啤酒。
爸爸在雅妮丽重击十来条鳟鱼大脑的同时，小声咕哝着他的病态赞美“就是这样！
我的天啊！
真是厉害！
”她微笑着用口音极重的英文告诉我们：“马上，不用等太久啦！
”然后匆忙地跑出房间。
那时，我们正忙着品尝各式没见过却好吃得不得了的腊肠，一面啜饮着冰凉的当地淡白酒。
在这种情况下，什么事都无所谓了。
韦伯太太和她女儿一前一后，合力抬入了一个长而浅的铜锅。
小心翼翼地安置在桌上后，雅妮丽往后退了一步喘气休息，她妈妈则用力揭起了大锅盖。
韦伯太太的白发仔细地往上梳成夸张的高卷发髻，脸色红润而清新。
鳟鱼躺在锅里睁大眼睛瞪着我们，煮熟的眼珠子看起来很硬，但不知为什么目光却显得相当温和。
从来没有闻过的香味窜入鼻中，让每个人失去抵抗力，几个人的头不由自主地往下拉，低到几乎贴到锅子上。
我们贪婪地吸气，不停地咕哝称赞。
韦伯太太微微笑着，吆喝她女儿动作快些。
雅妮丽快步离开房间去拿马铃薯，加上一大盆菜园现采、香喷喷的热奶油豌豆。
韦伯太太为我们分好鱼，自信骄傲地退出餐室。
不用说，那自然是我们所吃过最可口的鱼。
虽然我们知道大家都饿了，所以再难吃的东西也会觉得是天下美味……尽管如此，我们还是深信这道菜的精致、微妙和罕见性在我们的经验中绝对数一数二。
是那么难以置信地精美，就像挂着露珠的苜蓿一样的新鲜。
后来和韦伯太太谈起，她欣然告诉我们做法。
不过，传授时没有精确的数量和步骤，导致我现在只记得：将热的无盐奶油、香草放入锅中数秒，等它浓稠后加入青葱，放入鱼，盖上锅盖。
现在叙述着，我几乎可以在脑海中看到、闻到、吃到它；但我知道我永远没办法做出一模一样的味道。
除了韦伯太太之外，世界上大概没有第二个人能做出如此美食。
餐后，我们吃着硕大且香气十足的草莓，喝上更多的酒。
当我们要求雅妮丽拿餐具柜里的高脚瓷杯装咖啡给我们时，她笑得很开心。
不过，鳟鱼其实才是一切的重点。
比真正去琉森重要，也比韦伯太太的骄傲重要，当然也比雅妮丽的挫折和向往重要。
我们觉得，它的重要性和窗户装饰画法或即将到来的春天等量齐观。
日后，我们光顾“十字酒馆”多次，而鳟鱼也永远维持这般的……重要。
让我印象深刻的第二间餐厅位于我们圣丹尼斯村（Chatel St.Denis）的旧家附近。

圣丹尼斯村是个滑雪圣地，军队利用平缓简单的坡道来训练初学者。
那间餐厅叫“十三区招待所”（H?tel des XIII Cantons）。
在那儿，我们结识了贝芙小姐（Mademoiselle Berthe）。
她的身量极高，脸孔瘦长，眼睛炯炯有神，深色的头发梳着在村子里早已不流行的样式，以奇特的螺旋状卷曲于两耳之后。
她的屁股宽而结实，低低地拖着；既长又扁平的脚永远踩着异国风情的沙滩凉鞋。
走起路来啪啪作响，但我保证，全欧洲加上美国，找不到比她更称职的女侍了。
楼上的餐室在繁忙如市场交易日或复活节等大日子时，大约能接待五十个客人。
不论多忙都只有贝芙一个人负责，但是她从来不会乱了手脚。
冬季里常有军官光临，面对他们的嬉闹、调情、叫嚣，贝芙总是比平常更加沉默地服务着。
不管是什么样的顾客，她永远知道如何巧妙地应对，在我见过的女人中，她算是最不受个人感情影响的一个。
贝芙从不犯错。
不论有多少人敲着他们的空杯要求添酒，在离开目前服务的餐桌前，她还是会不慌不忙地检视酒精灯的位置是否适当，上头的盘子热了没，食物有没有开始冒出可口的香味。
她动作敏捷，踩着她的扁平足，拖着她的大屁股，冷静沉稳地等着她妈妈过世，这样她才能放下餐室的工作，晋升到荣耀的厨房。
宽阔的楼梯上去就是格局方正的松木餐室，墙上装饰着许多镜子，还挂着白色的亚麻窗帘，可怕而多肉的秋海棠从窗口的木架重重垂下。
楼梯的那一边是她妈妈的领地。
默苏夫人（Madame Mossu）以她的鳟鱼、青蛙腿以及鲜虾名闻四方。
每一样我都品尝过许多次。
有些拘泥于祖传美食准则的固执人士，批评她的奶糊煎鳟鱼（truites meuni é res）不地道，说是不该像清汤炖鳟鱼似的卷起来。
有次我忍不住问了贝芙为什么。
她耸耸肩说：“为什么？
鳟鱼在热奶油里不到一分钟就蜷曲死了。
我承认把它拉直不是个问题。
但妈妈宁愿让它躺得自然舒服些。
”这大概是能得到的最好的答案了吧。
鲜虾的盛产季节很短。
默苏夫人付出极高的价钱，买入当地的男孩和年老男士们在乡间数百条结冰的河流里捕捉到的虾子。
但数量永远都不够；所以不论是从日内瓦远道而来的外交官或者从伯尔尼来的政治家，甚至是来村子开年度美食酒会的好色牧羊人们，都会事先预约好他们的带壳冷虾或鲜虾蔬菜汤（court - bouillon）。
有个将军每次都吃到要把束腰上衣的扣子打开才停，桌子的尾端坐着个副官，两眼闪闪发亮看着这幕情景，心里想着：“上天为证，总有一天，我一定也会是个将军。
”有一年的万圣节，三个穿着黑色亚麻工作服的乡下人和我们同时在这家餐厅用餐。
其中两个在位子上安静地微笑着，第三个却突然站起来唱山歌。
没有人想听，但声量大到每个人都听到了，而且大概每个人到现在都还记得，他因为在盛宴上喝了太多酒而涨红的脸，严肃、没有表情地唱着歌，以及他唱完歌坐下后，抹了抹嘴，把一块鳟鱼肉放入口中大嚼，对他人的眼光毫不自觉的模样。
除了外交官和这样的客人外，还有长期在这儿搭伙的人，包括了：一个身材修长、打扮得像巴黎时装模特儿的漂亮女郎；每晚，一定和肉贩及小默苏玩牌，然后不发一言地离去。
另一个是死了四个老婆的长命跛脚药剂师。
还有个干瘪、无礼的悲伤老妇人，看起来像个图书馆员，虽然我们不知道镇上是否真的有图书馆。
一天晚上，一个戴着黑色假发的瘦小女人推门而入。
她笔直地走到那张通常保留给军方的大长桌，自顾自地坐了下来。

然后，一队怪怪的佣人也在她对面坐下。
其中一个女人似乎天天要从早上十点听令到凌晨两点，头发的颜色像污泥一样，大概是被雇来当陪侍的。
另一个是有张薄嘴唇，看起来玩世不恭的男人。
还有两个目光尖刻、皮肤上青筋毕露，一看就知道操劳过度的可怜女佣。
最后一个则是位年轻健康，但态度傲慢的司机。
贝芙像往常一般地机灵，快步走向这张坐满怪人的餐桌。
对于该如何接待，她仿佛早已胸有成竹。
她先拿酒杯和一大瓶布满灰尘的上好干邑白兰地给老太太。
老女人急忙伸出戴满黯淡钻戒的手，为自己斟满一大杯。
然后，贝芙拿了便宜的酒给其他人。
没有任何人说话或看看他们的女主人，只是安静地狂饮，像不知道已经渴了多久似的。
老女人喝到第五杯或第六杯的时候，贝芙端了个装满蜷曲鳟鱼的超大浅盘进来放在桌上。
老女人开始铲起鱼块，分派在其他人举高等待的盘内。
虽然我们试着不去注视他们，但那群人对着鱼又砍又戳，小盘上很快堆起一座骨头山，鱼肉里的刺完全被剔得干干净净。
之后，所有的人突然安静下来。
戴着假发的老女人再次推了推眼镜，把干邑白兰地放回桌上。
所有的仆人站了起来，老女人检阅每盘堆满美味、无刺，堪称全瑞士最好的鳟鱼料理的盘子。
终于，她点点头；陪侍、薄唇的秘书、两个女佣以及司机全顺从地捧起盘子，鱼贯出门，走下石头台阶。
贝芙的长脸还是面无表情，但她的小耳朵轻轻振动了几下。
“对不起！
好奇心抓走了我的食欲……”我先生说。
没多久，他带着消息回来了：那五个仆人，严肃得好像他们正在进行什么不可告人的祭典般，走向国军纪念碑前的小广场，然后钻进三台停在那儿的巨型古董加长轿车。
每辆车里有三四只那种没有毛，看起来很可怕的娇小、脆弱的墨西哥犬，正在车子里大声咆哮。
但窗子都关上了，外头听不见它们的狂吠。
仆人们喂了狗之后，静静地在寒风中站了一会儿。
同一群人又回到餐厅来，这次要好好地吃顿饭。
那个秘书有时和陪侍调情，有时又转向两个女佣里比较不乏味的那个，而司机冷眼傲慢地看着一切。
老女人吃得很少，但随着时间过去，更多的干邑白兰地下肚，她偶尔也会微笑，甚至一度还告诉贝芙在她离开危地马拉（Guatemala）后，三十年来她一直觉得好冷。
她让我联想起我在瑞士印象最深刻的三间餐厅中最后一间的老板费兹?肯恩（Fritz Kuhn）的妹妹。
可利镇（Cully）位于洛桑附近的湖畔。
肯恩先生经营的“城市与葡萄酒店”（H?tel du Ville et du Raisin）就在那儿。
他是个沉默寡言的人，长脸上有对悲伤的眼睛。
在世界上，他只在乎两件事：钓河鲈和烹煮他的战利品。
酒馆本身就像它的主人一样，相当奇特、隐秘，冷漠而高耸的走道，湿冷的空气加上一个从来没见到过火或人声迹象的超大厨房。
凄凉的餐室永远没有客人。
我们坐在狭长诡异的酒吧，一座大火炉立在房间的正中央，阴森的墙上贴着当地葡萄酒的广告海报，复杂的咖啡机上放了插着纸玫瑰的花瓶。
肯恩先生会从看来像废墟的厨房把好吃的鱼排送到这个熏黑、昏暗的房间。
客人点菜后，他把活鱼敲昏，再一片片地将肉片下来。
每片鱼排约三英寸长，总是附着一小块脆脆的鱼尾。
在我们光顾了一年或更久之后，肯恩先生才愿意害羞而扭捏地走到前头和我们碰面，在我们谢谢他的

时候，鞠躬、握手、不自然地挤出笑容。
他满是皱纹的长脸永远哀伤而冷淡，每每让我们觉得打扰他真是不应该。
他的妹妹和太太就完全不一样了，热情得让我们几乎招架不住。
开始时，我们以为她们是亲姊妹：两个人外形都这么纯洁，我们不能想象其中一个其实已经嫁给了费兹?肯恩，连肯恩先生自身看起来都比较像是与她们一起住的兄弟。
我们花了好久的时间才搞清楚，两个女人中比较高的那个是肯恩太太。
肯恩太太非常瘦，神态和艾尔?格列柯画中的人物十分相似。
她的眼睛比常人大上许多，眼梢微微地往上吊，嘴唇的颜色淡而美丽。
她有一种虚幻神秘的气质，推测大概是肺部不好吧。
黑是她穿着的唯一颜色，修长的手端着热盘子时，总像拿着什么讨厌的树叶。
她的声音极轻，为人温和善良，我一直很喜欢她。
她的小姑是另一种类型。
肯恩小姐比较娇小，虽然脸形较窄却显得丰腴。
脸上的皮肤白而厚，如果为她做皮下注射的话，针头大概会弯掉。
她把灰褐色的长发编成少女似的式样，很复杂，非常多的卷卷。
她有双小巧漂亮的手。
也只穿黑色，但她的毛衣缀着金线，而且裙子是上等的黑绒布。
十分明显的，肯恩太太很喜欢她，比一般嫂嫂对小姑更加照顾，总是把轻松的工作留给她，吃力的工作自己做。
有一次我们带着米歇尔（Michel）到“城市与葡萄酒店”。
他是典型的小个子、有男子气概、狐狸般的法国人。
这类人可以随时从容地去猎野猪、做爱、或者讲一些在你更深入思考前听起来还蛮有道理的空话。
他完全没有注意到肯恩小姐的存在。
另一方面，她则是彻底地被他迷得心烦意乱。
她侧身而行，喃喃自语。
端上我们附餐的面包时，看起来像是端了什么珍馐给我们似的，不断地对着我们微笑。
我们吃完美味可口的鱼排后，喝了许多的酒。
肯恩太太在厨房附近寒冷黑暗的长廊焦虑地走来走去，黑色的大眼睛里满是烦恼，为她备受折磨的小姑担心。
我们付了账，打算冷酷地继续自己的生活。
当我们坐进车内，肯恩小姐突然带着一束早春的野生水仙跑了出来，塞到米歇尔的手里。
塞得那么急，绑花的带子全松了。
“夫人，有一些是要给你的。
”她边哭边说，但眼睛只看着米歇尔一个人，目光贪婪地看着他的英俊相貌，感觉他健壮的肉体吸引力。
然后，她跑回通道内，站在冰冷的石板上，靠着石墙，用她很烂的瑞士法语不停地念着：“哦！
你是这么迷人，这么迷人……”米歇尔顿时开始冒汗，拿着那束花揩了揩前额：“我的天啊！
”他哀号着说。
我们以最快的速度逃离，留下靠在石墙上的可怜灵魂。
肯恩太太从彩绘玻璃门看顾着她，鱼排的香味还在空中隐隐地飘着。
当我们在一九三九年六月再回到“城市与葡萄酒店”时，事情变得不一样了。
肯恩太太修长的手端着一盘面包，眼泪缓缓地流下。
肯恩小姐在医疗中心。
“哦，她再也不一样了。
我的小可爱再也不是如此的甜蜜，再也不会一样的天真了。
”那女人说。
她的眼睛，像西班牙肖像画里死去的鬼魂，瞪着烟雾弥漫的墙上张贴的葡萄酒海报。

“再也不同了。
一切再也不同了。
”她极为悲伤地走向冰凉湿冷的厨房；留下我们寂寞且恐惧地坐在酒吧里。
不过，鱼排的味道还是一样的美味可口。
当肯恩先生从厨房出来，骄傲地对着我们微笑时，我们立刻将他荒谬的妹妹抛到脑后，也忘了我们去那儿的原因，只记得美味的佳肴和伟大的厨子万岁。
如同此刻，我们满怀感谢地记得这一切。

## 媒体关注与评论

## 编辑推荐

《无尽的盛宴》是一盘点心，一个隐藏在杂志档案库里的宝藏。
即使美国的食物结构不断在改变，反映出我们是什么样的人的功能不变。
你在这本书里看到的是美国人民在餐桌上的冒险史，一部仍在进行中的历史。

第一图书网, tushu007.com



## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com