

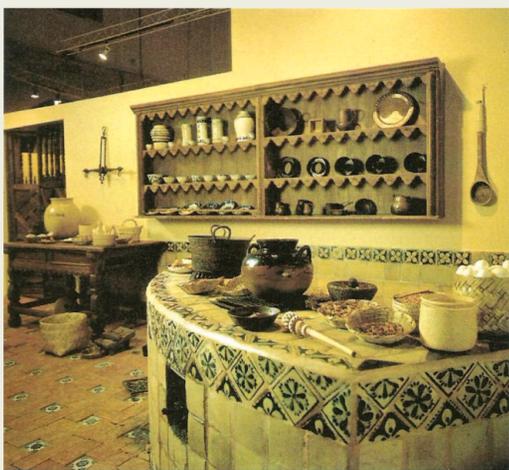
# 缪斯也下厨

■ 于施洋

胡安娜的食谱无意间记录了美洲、欧洲、亚洲食材在墨西哥的交汇,原料、配料,可食、喜食,简单的文字背后仿佛有了动画,成为物质史和全球史的一个demo,让我们看到“哥伦布大交换”在细菌病毒之外,有意取用、津津有味的样子。

1979年,墨西哥出版了一个小册子:《圣哲罗姆修道院厨房之书》,40来页,内容是36道甜点和主菜的食谱,形式有手写稿影印,也有现代转写。虽然挂着修道院的名字,但根据开篇的十四行诗和末尾签名,作者是胡安娜·伊内斯·德拉克鲁斯(1648—1695),墨西哥殖民时期最著名的思想家、作家,一位修女,墨西哥人引以为傲的“美洲凤凰”“第十位缪斯”。

这本书,包括胡安娜在厨房里忙碌的形象,激发着人们的好奇,似乎这颗美丽智慧的头脑让做饭这件事不再显得脏乱、粗笨,而可能变成一种更高的智性生活,毕竟胡安娜一下就把它提高到了哲学的层次:要是亚里士多德会做饭,估计作品还能再多些。有了这本书,这句话不再只是“金句”,让我们看到烹饪确实促成了胡安娜更丰富的创作,也成为她通往自由的另一条道路。



▲ 胡安娜热爱纸张的香味,文字的笔画、意义的密度,也能把厨房活动变成修习。

▲ 因为会做饭,胡安娜传世的作品在诗歌、戏剧、随笔之外多了一份——墨西哥最早的食谱。

▼ 登上1000墨西哥比索钞面的胡安娜。



纷纷在18世纪问世,食物在西属墨西哥不仅带来热量和味道,也开始生产意义。

## — 三洲况味 —

烹饪让胡安娜智慧女神般的生活多了几许烟火气,还多了很多新鲜的味道——她使用的食材之广泛,让食谱同时成了“出生证”,见证了西属墨西哥在饮食方面的“混血”问世。

1519年,西班牙人踏上墨西哥陆地开始“探险”,从那时候起,食材和技艺的交流就不断开展起来。1529年,征服者埃尔南·科尔特斯被查理五世授予伯爵头衔,在领地投资小麦、制糖业,兼顾金属开采和跨太平洋探险活动。1535年,殖民政权正式建立,上层社会的口味按照欧洲主流建起来,宫廷厨师和他们的食谱散发出遥远、“高级”的魅力。

可以想见,这时期欧洲大厨的名饌佳肴中,还没有出现番薯、玉米、花生、辣椒、番茄这些美洲风物。比如番薯,哥伦布1492年在《航海日记》里还误认为是非洲的山药,王家史官奥万多在16世纪三十年代才写到“可以让好基督徒食用”,在西班牙南方引种成功,所以王室贵族的餐桌上多半无缘得见,就算见到可能也嫌其貌不扬。但生长在墨西哥的胡安娜并不以本土和日常为耻,多次把它写进食谱,加牛奶做成薯泥或者搭配炖鸡。还有前面提到的菠萝,天生戴着“王冠”,是外形明艳、口味霸气的美洲热带水果之王;海绵包也是当地的发明,据说是纪念科尔特斯的,结实,气孔丰富,特别适合支撑和吸收浓郁的汁液——奥秘就在玉米淀粉。可以说,胡安娜的食谱给了美洲食材“登堂入室”的合法性,它们的美味不容忽视,它们的用法值得传扬,吃的时候可以有所区别、无所谓等级。

同时需要注意的是,许多我们如今熟悉的食材,其实在当时的墨西哥才刚刚站住脚跟,比如胡安娜特别爱用的鸡蛋。墨西哥本土只有火鸡,也就是《征服新西班牙信史》里一路所见的大鸡“本地鸡”,我们熟悉的家鸡原产亚洲,靠哥伦布第二次航行的时候带到加勒比海,逐渐扩散到大陆并向中美、南美传递。很显然,经过一百多年的时间,家鸡适应了美洲的环境也驯服了美洲人的胃,鸡蛋也因为

“多变的身份”赢得了胡安娜的欢心,她用一磅糖、12颗蛋黄做成浓稠的“鸡蛋蛋”,或者用糖浆、塞利维亚苦橙花水和雪莉酒浸泡烘烤的蛋黄糕,或者给红薯椰子饼来点鸡蛋碎。这里的苦橙花水、雪莉酒,包括在美洲大规模推广的甘蔗,还有在几乎所有甜点中用到的牛奶、小麦粉,都是跨大西洋远道而来,“入侵”也好,“涵化”也罢,当它们进入胡安娜的笔下,也便成了新发明的传统。

不只是欧洲来源。胡安娜还记录了好几种糕饼和炖菜都使用大米,还有给炖菜配的蔬菜,以及提味的丁香、肉桂、胡椒、姜,染色的藏红花,都依托葡萄牙人的东印度—巴西航线,或者西班牙人的马尼拉大帆船航线,从遥远的亚洲扑鼻而来。从口吻和用量来看,她对这些食材并没有特别珍惜或者感到奢侈的心情,显出这样的“东方”早已内在于西属墨西哥之中,比如椰子,原产东南亚,多次被胡安娜用于椰汁、椰肉、椰蓉来制作甜品,原来早在1580年代,人们刚发现从菲律宾到墨西哥的回航路线时就已经济流通,而且超越具体的椰子形态,引入东南亚椰子酒的“灵魂”(spirit),用蒸馏工艺直接改造了墨西哥“国酒”龙舌兰酒,助推了19世纪独立之后“美食民族主义”的神话。

所以,胡安娜虽然只是写了一叠食谱,但却无意间记录了美洲、欧洲、亚洲食材在墨西哥的交汇,原料、配料,可食、喜食,简单的文字背后仿佛有了动画,成为物质史和全球史的一个demo,让我们看到“哥伦布大交换”在细菌病毒之外,有意取用、津津有味样子。

## — 一种选择 —

胡安娜这本食谱是在修道院的厨房里完成的,这是她的任务,功课还是爱好?其实,胡安娜并不立志“把余生奉献给上帝”,她进入修道院是个人的选择,也是社会留给她仅有的轨道。

胡安娜是非婚生女,一直到现在,她的出生年份仍有争议,就是因为没有确切的出生和洗礼证明。她跟着外祖母在墨西哥州的庄园长大,接触了古典文学和神学作品,一度想乔装成男人去读大学,自学过程中没有掌握好也会剪掉自己一段秀发。老人去世后,她被送到姨母家,十几岁进入

总督府,常伴总督夫人卡雷托左右。在那里,她常常参加墨西哥大学毕业生和教授的高谈阔论,以丰富的神学、哲学、数学、历史和人文知识扬名,写作的十四行诗、圣诞欢歌和悼词也广为传阅。到胡安娜二十岁时,面前只有两条路:结婚或者出家。

由于缺乏直系亲属的雄厚财力和姓氏支撑,胡安娜纵然美貌聪颖,但在婚姻市场上并没有很大的议价空间,修道院是最“清静”的出路。十五岁时,她选择过赤足加尔默罗会的合唱团,但很快倒,或者说被过于严苛的戒律吓到,完全无法享受“书本的宁静”,三个月后匆匆离开。1669年,她又收到总督以教父之名赠予的“嫁妆”,加入圣哲罗姆修会,拥有了独立居室并有女仆陪伴。在这里,她度过了后半生26年的时光,读书、写作、接待来访、举办茶会。据奥克塔维奥·帕斯总结,胡安娜不是出于上帝的召唤,而是从经济保障和社会尊严考虑,理性选择了修女这一“职业”,还挑了一个最舒适的生活环境。

在修会里,胡安娜继续创作宗教剧、圣诞欢歌,也参与后勤组织、出纳记账,俨然人堆里“穿裤子那个人”(西班牙语俗话,意“主事者”)。如同西欧中世纪修女院一样,殖民时期墨西哥的修女院也是一个门槛相当高的社会活动场,有捐资者本人或遗孀养老,不愿婚嫁的贵族女孩寄养,上层人士的女儿接受教育,出身低微的只能进来充作奴仆。圣哲罗姆修道院建于1585—1626年,由著名女征服者伊莎贝尔·德·格拉瓦等人捐资捐地建成,是墨西哥第一所,也是当时面积最大、设施最全的一所,根据上世纪八十年代的清理发掘,还出土了许多中国瓷的瓷片。

为了待客、出售(增加收入)、教化(适度饮食),在这种实用性和使命感中,胡安娜编选了36道菜谱,保存了圣哲罗姆修道院的集体食物记忆:大部分是甜点,少数咸味的主菜也加了甜;根据当地习惯,不同于“饭后甜点”(postre,词根意“后”),有许多东西是饭前吃的,所以叫做“ante”(意“前”);当地风味和欧洲引入的菜肴不分前后高下;各种水果入馔。她的书写,让吃饭这件转瞬即逝的“小事”在历史中找到了位置,留下墨西哥巴洛克时代的物质生活和精神消遣。

胡安娜有自己的厨房。这个厨房除了给主仆开小灶,还肩负一个重要任务:制作“巧克力点心”。胡安娜前后受到四位总督、侯爵、公爵夫人的照顾,得到很多抛头露面的机会,作品流传和出版也多因她们支持。时间充裕的时候,她便做一些可爱的甜点送到各府上。

她最大的特长还是诗艺,用语言做成“食盒”,一句话、一次邀请、一首诗、一个请求,都是点“心”之笔,比如在给夫人们送炖菜的便签上写:

在此向夫人献礼  
且欢度美味佳节  
用那些鲜鱼诗句  
和母鸟香浓韵律

胡安娜应该是真心喜欢“美食炼金术”的,在著名的《答菲洛特阿修女》(1691)的信中,她描述了许多触动思考的情景,其中之一便是:

夫人,我在炖菜时发现的大自然的秘密,告诉您哪个呢?我看到鸡蛋在猪油或橄榄油中连成一片、煎熟,而在糖浆中则会破裂;我看到为了使糖保持流动性,只需加入一点点流过的糖或其他酸味水果的水;我看到同一个鸡蛋的蛋黄和蛋白是如此不同,加进糖里的时候,单加蛋黄或者蛋白都可以,一起敲进去却不行。不多说了,我不想让您为这些“冷冰冰”的事情感到疲惫,只是让您充分了解我的本性……

其实,她知道来信的不是修女而是男性主教,她知道可以站在社台边缘思考天体的运转、时间的流逝、真实与虚幻,但她也深深了解她所在的社会留给女性思考的位置有限,厨房是最天然的一个,何不利用这项琐碎卑微,去升华可把握的秘密。胡安娜热爱纸张的香味、文字的笔画、意义的密度,也能把厨房活动变成修习,手上摇晃着小锅,脑子里咕嘟着诗句,把思考哲学和钻研厨艺的思维揉到一起——“如果哪有很多味道,那那里只有一种,但无穷无尽”。

1695年,因为照顾瘟疫病人,胡安娜感染黄热病遽然离世,所幸食物和文字有自己的传统,甜蜜和智慧并不如烟。她真的是“最糟糕的女人”(Yo, la peor de todas)吗?一道甜点的名字留下她淡淡的回应:“你懂我的”(bienmesabes)。

(作者单位:北京大学西葡葡语系)

## 学林

复旦大学历史系李剑鸣教授的两卷本《美国建国时期政治文化的主流》近日由商务印书馆出版。在书中,他通过大量一手文献,以政治文化的视野,对现代民主的起源做了再探讨——通常人们认为,现代民主的缔造应追溯到英国内战与法国大革命,他提出,美国革命尽管标榜共和,但这一时期美国政治文化的主流乃民主的意识形态的形成,新国家的体制可被视为现代民主的雏形。现代民主不是直接形成于某些民主理论之下,也不是少数革命精英的“丰功伟绩”,而是多种社会政治力量追求之下的产物。他进一步指出,在剥离上层意涵——包括印第安人问题、妇女解放、奴隶制等问题之后,美国革命首先是一场政治革命,一场以建国为核心目标的独立战争,新国家、新体制和新国家治理方式乃至一种政治发展的新方向都是由此而来。唯有还原成政治革命,才能更好地理解美国革命的世界历史地位和世界历史意义。

政治文化的概念在1960年代被引入美国政治史研究,不同于传统的政治制度史或政治思想史研究,这一进路力图从政治行动者的价值取向、思维方式和情感态度等方面来理解政治行动,阐释政治制度和权力运作的逻辑。李剑鸣正是试着从行动者的角度——民众和精英的博弈与较量,探索现代民主的形成,叙述美国革命这场以价值和情感为重心的政治文化变革。

这部100万字的厚重著作也引发了世界史领域学者对“今天,我们需要什么样的世界史研究”的探讨。日前,在复旦大学历史学系、上海师范大学光启国际学者中心、商务印书馆上海分馆共同主办的出版座谈会上,上海师范大学陈恒教授表示,人类对世界的发现或者在任何方面的进步好奇心,本质上都包含竞争性,学术也不例外,美国研究也是如此。文字所表现出来的既是个体的思想追求与文化理想,亦是一个群体与另一个群体的彼此竞争。然而,竞争并非你死我活,而是在思想的交流、文明的互鉴中逐渐形成一种共识。复旦大学黄洋教授同样如此描述他阅读书中民众和精英之间博弈的感受,他还说,从中能体会到作者“对普通人的一种同情”。

《文汇报》节录部分座谈内容,传递学者们对当下世界史研究与写作的思考。

宏大叙事是需要有一大批中观和微观的研究成果作为支撑的。我个人认为,构建一种指导世界史研究的体系并不重要,重要的是我们在世界历史发展进程中,对一些重大问题的探讨有所突破,促进国内世界史研究向纵深发展。

——王晓德(福建师范大学社会历史学院教授)

一部好的历史著作,文体是非常重要的,如果没有好的文体,这个书很难流传,很难被非这个专业的人很好地去接受。这本书的开头是法国人和亚当斯斯的对话,结尾是法国学者托克维尔说美国,这一头一尾,是精心谋划的。

——顾云深(复旦大学历史学系教授)

这本书给我们最大的启发就在于,做世界史研究,一定要抓住研究对象的民族特性或者其社会的、国家的本质性的问题。尤其在今天历史研究碎片化的时代,我们还是要回归到研究那些最基本的问题——这本书涉及的主题,不仅是美国最基本的问题,对世界、对中国来讲也都是最基本的问题。

——李宏图(复旦大学历史学系教授)

用剑鸣教授自己的话说,“现代民主……主要是拥有自治愿望和自治能力的民众积极争取的结果,是一系列没有事先规划的事态演化的产物”;没有“全盘计划,更没有任何人预先发布为革命者所一致遵从的建国方略”。然而,由新媒体崛起带来的所谓“后真相”时代的全球娱乐时代精英的劣质化、平民贫富分化,促进了右翼民众主义在美国

## 声音

# 今天,我们需要什么样的世界史研究

■ 本报记者 李纯一 刘迪

国的狂飙突进,对美国民主构成前所未有的挑战,美国民主正面临民众主义的巨大威胁。

——王立新(北京大学历史学系教授)

要研究现代民主的形成,其实牵涉到一整个人类文明的历史,因为民主是从古希腊产生的,要把古代民主弄清楚了才能研究好现代民主的形成。我做古代史,对现代民主有某种偏颇的看法,认为从古希腊人对民主政治的定义来看,现代民主政治不是民主政治,是李老师在探讨的过程中纠正了我偏颇的看法。

我们学者做研究惯于做加法,就是做很多的注释,表示我很有学问。我看他做减法,他读的东西远远多于他注释里所反映出来的。减法在我看来是一种融会贯通,真正把学问做到用自己的思想阐述出来,而不是堆砌文献。

——黄洋(复旦大学历史学系教授)



▲ 李剑鸣《美国建国时期政治文化的主流》(商务印书馆,2023)

文汇报学人 第565期