

# 《令人大開眼界的世界瀆物史》

## 图书基本信息

书名：《令人大開眼界的世界瀆物史》

13位ISBN编号：9789865787035

10位ISBN编号：9865787032

出版时间：2013-8

出版社：遠足文化事業股份有限公司

作者：小泉武夫

页数：251

译者：何佩儀

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《令人大開眼界的世界漬物史》

## 內容概要

人類歷史上最悠久的加工食品，飲食文化中最令人欣喜的出現  
漬物、醃菜、醬菜...在全球各地，它擁有數以百計的各式稱呼！

日本發酵學達人小泉武夫 帶你從漬醃物重新認識世界

除了美味開胃的辣白菜，韓國人還嗜吃臭氣沖天的醃魷魚？

日本人無所不醃，山珍海味蔬菜水果全都可以化身可口漬物！

中國的「泡菜」取名其來有自，全因為醃漬過程中真的會冒泡？

川燙、油炒、燉煮...德國酸菜熱熱吃更好吃。

泰國人喜愛涼拌青木瓜，馬達加斯加島人熱愛醃漬青芒果！

所有加工食品裡頭醃漬物的歷史最悠久，是人類開創的飲食文化當中最令人感到欣喜的一種食品。地球上幾乎每個國家都擁有醃漬物文化，而且各個民族都會對它感到親切、嚮往，有時甚至會寄予浪漫，透過漫長的歷史來培育它。

除了蔬菜的根、莖、葉，魚貝類、肉類，甚至是果實類都一直是醃漬物的材料，而且這裡頭還充滿了人類的奧妙智慧。例如醃漬物在製作的時候，可以讓香味更加豐富，同時提高保存性；食用的時候不但可以促進食慾，甚至還能夠攝取有益身體的重要成分。醃漬物的起源可追溯至史前時代，而人們透過醃漬物的製作還能夠學習到不同的事物，進而累積豐富的知識。

從日本醃漬物的現況來看，這個國家一年可生產一百數十萬噸，出貨金額更是高達六千億日圓，規模非常龐大。雖然近幾年來多數日本傳統食品消費量持續在減少，但唯獨醃漬物每年都在增加。這項擁有古老歷史的嗜好品需求不減反增的謎，換句話說，也就是人類喜歡這種醃漬物的理由究竟是什麼？其實答案就是醃漬物這種食物對於眾人來說，無論何時都充滿魅力，而且吃得越多，就越會被它的香氣所俘虜。

本書企圖從各個層面來探索醃漬物的魅力。首先從歷史著手，來驗證人們起初邂逅這種食物的點點滴滴。醃漬物是種充滿地方色彩的食物，想要明白其魅力的原點，就必須身體力行，用舌頭、鼻子與眼睛來品嚐。因此接下來就是實地走訪日本全國醃漬物的產地，以「諸國醃漬物風物誌」的手法，來敘述與該土地息息相關、發展成長的醬菜香究竟是什麼樣的東西。

最後是以「醃漬物民族誌」的方式，來敘述這個深受眾人喜愛又充滿魅力的食物與各個民族有什麼關係，至於熟壽司這種獨特的醃漬物以及日本魚貝類醃漬物也另起章節敘述。此外，卷末還附上與醃漬物分類和原理相關的資料，提供讀者做為基本知識參考。

在此將本書獻給喜愛醃漬物的人，希望能夠有助於讀者增加和醃漬物有關的知識與資訊，甚至是成為讀者的話題。

# 《令人大開眼界的世界漬物史》

## 精彩短評

1、對於漬物狂來說，邊看邊滴口水，我們就是喜歡又臭又鹹又鮮美的東西

# 《令人大開眼界的世界漬物史》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)