

# 《咖喱传奇》

## 图书基本信息

书名：《咖喱传奇》

13位ISBN编号：9787121266806

出版时间：2015-8

作者：[英]莉齐·克林汉姆（Lizzie Collingham）

页数：256

译者：邵文实

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)

# 《咖喱传奇》

## 内容概要

本书以咖喱为引线，讲述了印度的美食、文化与历史，帮你从一个有趣的侧面了解印度——这个古老、庞杂、有趣，有点混乱，曾遭遇不幸的地方。内容严谨，余味悠长。多少沧桑，尽在平凡的酱料之中。

辛辣的食物在人们食谱中所占的比例呈逐年上升趋势……

咖喱这种味道浓烈、充满异域风情的调味品，更是受到全球饕客的追捧。

想知道辛辣为何如此吸引人，不能不去了解其历史。

本书并非严肃的学术著作，既可作案头文牒，又可作饭后消闲。

富含有关咖喱的历史、传闻和菜谱。

无论是否喜爱这种酱料，你总能在其中尝到不少滋味。

# 《咖喱传奇》

## 作者简介

作者：

莉齐·克林汉姆，剑桥大学历史学博士，剑桥大学耶稣学院研究员，华威大学教员，除在英国从事教学科研工作之外，她也在德国和瑞典兼任教职，还曾是澳大利亚国立大学访问学者。本书是她完成博士论文之余写就的一本作品。

译者：

邵文实，南京大学文学博士，东南大学中文系副教授。教书研习之余，以翻译为乐，笔耕不辍，代表作有《乌克兰拖拉机简史》《英国民工小像》《流氓的归来：一部回忆录》《日本魅影》等。

## 书籍目录

### Part 1 红咖喱鸡：探索正宗的印度美食

红咖喱鸡 (Chicken tikka masala)

### Part 2 比尔亚尼菜：伟大的莫卧儿人

查路基恩国王所迈斯瓦拉 (1126—1138) 厨房的烤黑鼠菜谱

阿克巴的朝臣阿布尔·发兹尔所著《阿克巴王朝》中的一份菜谱

烤肉串 (Kebabs)

克黑茶里 (khichari)

比尔亚尼鸡 (Chicken biryani)

绿芒果冰冻果子露 (Green mango sherbet)

### Part 3 咖喱肉：葡萄牙人与辣椒

咖喱肉

一道葡萄牙咖喱之菜谱，引自 W.H.达维著《家庭主妇对印度烹饪风格的贡献》，这是一道英国人的印度食谱

咖喱肉 (Vindaloo)

北宾卡 (Bebinca)

亚什·木萨哈纳的阿帕姆 (Yash Muthanna 's appam)

苏珊的鸡肉 (Susan 's chicken)

### Part 4 库马：东印度公司商人、寺庙与洛克璠的英国人

牛奶潘趣酒配方，摘自1820年代在印度军队中担任中尉之职的马休·坎贝尔的书信集

羊肉库马 (Lamb korma)

撒买烤肉串 (Shammi kebabs)

鹰嘴豆莱杜 (Besan Laddu)

酸橙水 (Nimbu pani)

### Part 5 马德拉斯咖喱：英国人发明的咖喱

“35年的特派代表”著《印度食谱》所载库马 (Korma) 或库雷马咖喱 (Quorema Curry) 的“原初的”和英国人的菜谱

W. H. 道著《主妇对印度烹调术的帮助》中马德拉斯咖喱的配方

爱德华·帕尔默《印度烹调术》中所载鸡蛋葱豆饭的食谱

《年轻主妇必备之印度“当地”烹调术》中的咖喱鸡汤菜谱

“35年的特派代表”所著《印度食谱》中记载的“国家船长”的食谱

咖喱豆蔬鸡 (Dhansak)

### Part 6 咖喱粉：将印度带往英国

理查德·特里著《印度烹调术》中的孟加拉鸡肉咖喱的菜谱

伊丽莎·阿克顿著《当代烹调术》中的阿诺特先生的咖喱粉

约瑟夫·埃德蒙兹著《咖喱及其做法》中的咖喱小牛肉菜谱

理查德·特里著《印度烹调术》中的英国化的咖喱肉汤的菜谱

汉纳·格拉斯著《简易烹饪艺术》中的印度泡菜制作方法

丹尼尔·圣地亚哥著《咖喱厨师的助手》中的经济咖喱糊的配方

绿胡荽酸辣酱 (Green coriander chutney)

### Part 7 冷肉饼：英国食物在印度

《年轻主妇必读之印度烹调术》中的冷肉饼菜谱

《锡兰和印度烹饪艺术》中所载北维卡 (葡萄牙菜) 的菜谱

孟加拉土豆 (Bengali potatoes)

### Part 8 茶：伟大的茶战役

香料茶 (Spiced tea or masala chai)

吕贝卡的香料茶 (Rebecca 's masala chai)

拉斯义 (Lassi)

# 《咖喱传奇》

芒果酪乳拉斯义 (Mango buttermilk lassi)

Part 9 咖喱与薯条：薛纳尼水手与印度外卖餐馆  
一道1970年代的咖喱

Part 10 咖喱走遍世界

印度式罗罗 (芋头叶) 菜谱

## 《咖喱传奇》

### 精彩短评

- 1、看了一半就已经看不下去了。。完全不知道本书的重点是什么。。
- 2、来自一个不熟悉的世界，许多无法具象化的名词。
- 3、还行，看着玩的，翻译的错误也不少。
- 4、不知所以，连咖喱的食性味觉都没说清楚
- 5、读了之后大大加快了进入梦乡的速度！宝书！而且这本书也没说什么印度的好话，作者说他一到印度就得了痢疾.....好神奇的国家！几乎去的人都得经此磨难.....
- 6、以咖喱为线索来了解印度
- 7、很有料，但不知为何，就是提不起兴致
- 8、印度咖喱（不同于马来西亚、泰国）传播史；殖民与饮食：英帝国印度殖民，印度的英国痕迹；英国印度菜；Biryani；素食——社会阶层；葡萄牙人将辣椒、水果（菠萝）传入印度；摩尔人对伊比利亚饮食的影响；英国东印；recreated by the English：马德拉斯咖喱；印度的英国食物：cold meat cultlets；咖喱与英国人的身份；甘地的饮食；茶叶传播；Indian take-away and invented cuisine，从海员开始；globalization of Indian food；墨西哥印度菜；日本咖喱；
- 9、正好以前读过，挺有意思的书
- 10、我以前一直以为咖喱是一种具体植物，就像辣椒一样orz
- 11、冗长，一百多页以后才正式解释了英语中“咖喱”的意思，到处是记不住的菜的名字。我吃咖喱也是从日式咖喱开始。不建议节食的人读这本书。我一边看书一边想象满是香料的新鲜热辣印度菜的味道。大概因为和近代史密切关联，这本书与《茶：嗜好、开拓与帝国》有一点时间和情节上的重叠。
- 12、看了这个也未必会做咖喱（笑）
- 13、图书馆里极少印度饮食史。
- 14、看这本书的过程中一直想吃咖喱，最后必须承认三里屯地区的恒河咖喱非常不错.....
- 15、译成这样的译者，是哪来的自信写前言的？编校成这副鬼样子的编辑们，是哪来的自信上六七个人名字的？做出这本书的三辉，是哪来的自信定价49的？

1、咖喱是一种没有国籍的食物，它的底料来自印度，烹饪术来自波斯、中亚，最终将咖喱定型的却是以难吃闻名的英国菜系。到了21世纪，印度餐厅在伦敦遍地开花，但实际上店里的咖喱饭是孟加拉厨师做的；英国外交大臣曾宣布红咖喱鸡为不列颠国菜，然而美食评论家讥讽道，这并没有证明了现代文明的包容多元化，反而证明了英式食物乏味可怕。英国人莉齐·克林汉姆是剑桥大学历史学博士，本业是研究英国近代海外扩张，在前往印度学术访问的过程中，对咖喱产生了浓厚的兴趣。做完学术专著后，她写了本小书，向列位吃货展示咖喱如何起源发展，漂洋过海，最后来到你的餐桌上。莫卧儿的礼物虽然咖喱的原料（葱蒜肉桂等等）古已有之，但是把这些原料做成菜肴，制成咖喱，则是晚近的事情。17世纪莫卧儿王朝进攻印度，这些入侵者带来了刀光剑影，也带来了域外美食。莫卧儿原本是游牧部落，习惯了大草原上，大块吃肉的饮食方式，刚到印度后，抱怨这里的食物不合胃口。虽然南亚次大陆食材丰富，但社会长期处于种姓部落状态，没形成高端的饮食体系，而拥有宫廷文化的波斯、阿拉伯，创造出精良的莫格莱(Mughlai)菜式。这种饮食的奥妙在于，香料、凝乳、肉类三者完美地交融。波斯的大厨把肉浸泡、腌浸，放在罐子里，整个容器被封得密不通风，最终孕育出独特的色彩和香味。勇于创新的莫卧儿人，综众家之长，融会贯通。厨师用阿拉伯的酱料，以波斯的技艺，烹制印度食品，融合各地特色的新菜品诞生了。大英帝国的招牌菜正当印式菜谱成型的同时，欧洲经历了一次饮食革命。中世纪的贵族喜好大鱼大肉，把打猎获得的野味一股脑堆在桌上，至于色香味无关紧要，管饱即可。近代化之后，饥荒贫乏现象减少，西方人开始钻研厨艺，使用黄油、牛油，制作容易发酵的食物（布丁和蛋糕），追求分量小而精致，中国人熟知的西餐便是此时产生的。一些冷僻不常见的食材，如蘑菇、牡蛎、凤尾鱼逐渐被追捧，并且成了健康食品的标志。而生姜、茴香这些刺激性调味品则受到忽视，被家庭主妇打入冷宫。这成了历史的一个吊诡，欧洲人原本为了发现香料，而发现了新航路，可是当香料大量销售后，欧洲本土菜式逐渐转型，不再往饭菜里放香料，口味变得清淡。只有生活在殖民地的西方人，不得不入乡随俗。由于印度炎热的季风气候，鲜肉容易腐烂，必须用香料腌制。再加之，当地厨师人工便宜，他们只需一把水壶、一把烤肉叉、一块磨石和一个简易烧柴炉灶，就能搭建厨房，做出膳食。当东印度公司的员工退休，告老还乡回到英格兰后，私厨仆役也被带回国。咖喱便随之来到不列颠本岛。首先是英国的穷人接受了印度菜，因为咖喱是处理剩菜剩饭的好帮手。接着是中产阶级，他们发现只要减少辣度、增强色彩，咖喱还是能充作调味剂的。然而对咖喱推广最关键的不是厨艺本身，而是政治意识。19世纪大英帝国如日中天，臣民为维多利亚盛世而骄傲，普通英国人喝着印度的红茶，装饰印式家具，穿着印度的羊绒披肩，一举一动体现帝国主人的风范。印度菜品也成为这股热潮的一部分，出现在英国家庭的厨房间。咖喱被广泛用于烹制食品，从小龙虾到羊头，没什么东西是不能用它炖制的。当时的美食杂志说，如果桌上没有一道咖喱菜，那么筵席会被认为是失败的。与全球化同行虽然日不落帝国逐渐衰落，但全球化的进程继续，印度菜很快传到了亚洲邻居。明治维新时期，日本人模仿欧美，改穿西装、学习西方技艺。原本产自印度的咖喱摇身一变，成了高档西餐，大受欢迎。尤其是咖喱牛肉，作为提高日本人矮小体格的必备食物，得到政府的赞助推广。1981年日本中小学生投票，选择咖喱饭为最受欢迎的校园午餐，现在日本规模最大的咖喱商“一番屋”拥有300家分店。全球化也不是一帆风顺的，19世纪初前往美国的印度人，遭到本土白人的猜忌，加利福尼亚制定一系列的排斥移民法案（《排华法案》就是其中一个）。印度人只能跟同为外族的墨西哥人结婚。这两个民族都有重辣的味蕾，印度裔把墨西哥尖辣椒做成咖喱，用印式烤饼搭配墨西哥鸡肉卷，形成了“印度—墨西哥菜系”。类似情况的还有南非、斐济。咖喱传到非洲后，很快受到大众喜爱，然而种族隔离政策禁止黑人出入亚裔社区，于是印度人把咖喱放进内部掏空的面包，从餐厅后门偷偷溜出，递给顾客。在斐济，咖喱遭到了最严重的排斥，原住民指责印度移民，穿着莎丽、说印地语，保持印度生活习惯，拒绝融入当地社会。激进派领袖乔治·斯潘特，甚至提议剥夺印度裔斐济人（占总人口48%）的公民权。但是斯潘特本人也难挡咖喱的诱惑，他在印度菜馆大快朵颐的照片，被媒体记者抓拍到。可见，无论一个人的头脑多么民族主义，他的胃却始终秉持世界主义，毕竟美食是没有国界的。文/柳展雄平成二十八年热月发表于《都市快报》

2、咖喱是一种没有国籍的食物，它的底料来自印度，烹饪术来自波斯、中亚，最终将咖喱定型的却是以难吃闻名的英国菜系。到了21世纪，印度餐厅在伦敦遍地开花，但实际上店里的咖喱饭是孟加拉厨师做的；英国外交大臣曾宣布红咖喱鸡为不列颠国菜，然而美食评论家讥讽道，这并没有证明了现代文明的包容多元化，反而证明了英式食物乏味可怕。英国人莉齐·克林汉姆是剑桥大学历史学博士

## 《咖喱传奇》

，本业是研究英国近代海外扩张，在前往印度学术访问的过程中，对咖喱产生了浓厚的兴趣。做完学术专著后，她写了本小书，向列位吃货展示咖喱如何起源发展，漂洋过海，最后来到你的餐桌上。莫卧儿的礼物虽然咖喱的原料（葱蒜肉桂等等）古已有之，但是把这些原料做成菜肴，制成咖喱，则是晚近的事情。17世纪莫卧儿王朝进攻印度，这些入侵者带来了刀光剑影，也带来了域外美食。莫卧儿原本是游牧部落，习惯了大草原上，大块吃肉的饮食方式，刚到印度后，抱怨这里的食物不合胃口。虽然南亚次大陆食材丰富，但社会长期处于种姓部落状态，没形成高端的饮食体系，而拥有宫廷文化的波斯、阿拉伯，创造出精良的莫格莱(Mughlai)菜式。这种饮食的奥妙在于，香料、凝乳、肉类三者完美地交融。波斯的大厨把肉浸泡、腌浸，放在罐子里，整个容器被封得密不通风，最终孕育出独特的色彩和香味。勇于创新的莫卧儿人，综众家之长，融会贯通。厨师用阿拉伯的酱料，以波斯的技艺，烹制印度食品，融合各地特色的新菜品诞生了。大英帝国的招牌菜正当印式菜谱成型的同时，欧洲经历了一次饮食革命。中世纪的贵族喜好大鱼大肉，把打猎获得的野味一股脑堆在桌上，至于色香味无关紧要，管饱即可。近代化之后，饥荒贫乏现象减少，西方人开始钻研厨艺，使用黄油、牛油，制作容易发酵的食物（布丁和蛋糕），追求分量小而精致，中国人熟知的西餐便是此时产生的。一些冷僻不常见的食材，如蘑菇、牡蛎、凤尾鱼逐渐被追捧，并且成了健康食品的标志。而生姜、茴香这些刺激性调味品则受到忽视，被家庭主妇打入冷宫。这成了历史的一个吊诡，欧洲人原本为了发现香料，而发现了新航路，可是当香料大量销售后，欧洲本土菜式逐渐转型，不再往饭菜里放香料，口味变得清淡。只有生活在殖民地的西方人，不得不入乡随俗。由于印度炎热的季风气候，鲜肉容易腐烂，必须用香料腌制。再加之，当地厨师人工便宜，他们只需一把水壶、一把烤肉叉、一块磨石和一个简易烧柴炉灶，就能搭建厨房，做出膳食。当东印度公司的员工退休，告老还乡回到英格兰后，私厨仆役也被带回国。咖喱便随之来到不列颠本岛。首先是英国的穷人接受了印度菜，因为咖喱是处理剩菜剩饭的好帮手。接着是中产阶级，他们发现只要减少辣度、增强色彩，咖喱还是能充作调味剂的。然而对咖喱推广最关键的不是厨艺本身，而是政治意识。19世纪大英帝国如日中天，臣民为维多利亚盛世而骄傲，普通英国人喝着印度的红茶，装饰印式家具，穿着印度的羊绒披肩，一举一动体现帝国主人的风范。印度菜品也成为这股热潮的一部分，出现在英国家庭的厨房间。咖喱被广泛用于烹制食品，从小龙虾到羊头，没什么东西是不能用它炖制的。当时的美食杂志说，如果桌上没有一道咖喱菜，那么筵席会被认为是失败的。与全球化同行虽然日不落帝国逐渐衰落，但全球化的进程继续，印度菜很快传到了亚洲邻居。明治维新时期，日本人模仿欧美，改穿西装、学习西方技艺。原本产自印度的咖喱摇身一变，成了高档西餐，大受欢迎。尤其是咖喱牛肉，作为提高日本人矮小体格的必备食物，得到政府的赞助推广。1981年日本中小学生投票，选择咖喱饭为最受欢迎的校园午餐，现在日本规模最大的咖喱商“一番屋”拥有300家分店。全球化也不是一帆风顺的，19世纪初前往美国的印度人，遭到本土白人的猜忌，加利福尼亚制定一系列的排斥移民法案（《排华法案》就是其中一个）。印度人只能跟同为外族的墨西哥人结婚。这两个民族都有重辣的味蕾，印度裔把墨西哥尖辣椒做成咖喱，用印式烤饼搭配墨西哥鸡肉卷，形成了“印度—墨西哥菜系”。类似情况的还有南非、斐济。咖喱传到非洲后，很快受到大众喜爱，然而种族隔离政策禁止黑人出入亚裔社区，于是印度人把咖喱放进内部掏空的面包，从餐厅后门偷偷溜出，递给顾客。在斐济，咖喱遭到了最严重的排斥，原住民指责印度移民，穿着莎丽、说印地语，保持印度生活习惯，拒绝融入当地社会。激进派领袖乔治·斯潘特，甚至提议剥夺印度裔斐济人（占总人口48%）的公民权。但是斯潘特本人也难挡咖喱的诱惑，他在印度菜馆大快朵颐的照片，被媒体记者抓拍到。可见，无论一个人的头脑多么民族主义，他的胃却始终秉持世界主义，毕竟美食是没有国界的。文/柳展雄平成二十八年热月发表于《都市快报》



# 《咖喱传奇》

## 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)