

《亚洲美食之旅》

图书基本信息

书名：《亚洲美食之旅》

13位ISBN编号：9787801063748

10位ISBN编号：7801063740

出版时间：2005-8

出版社：中国社会科学出版社

作者：伊藤武

页数：253

译者：李炜

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

《亚洲美食之旅》

内容概要

从阿富汗到中国，“饮食”将亚洲紧紧联系在了一起。饮食是人类文化中最重要的一部分，和民族一起迁移、传播。本书中所记述的，不是“美食家”的故事，而是“美食之路”的故事。

书中叙述的范围包括东亚的日本、中国，往西一直写到中亚的阿富汗、南亚的印度以及泰国、尼泊尔等地。在伊藤武的叙述中，饮食研究成为建构“亚洲”的一种方式，一条条“食之路”消弭了国境线，重构了亚洲，将亚洲一体化。同时，与饮食相关的某些观念也被打破。通过饮食理解亚洲的文化成历史，通过饮食文化对日本与亚洲的连带性进行再确认。

《亚洲美食之旅》

作者简介

伊藤武，1957年生于石川县，1979年曾孤身一人首次去印度旅行，前后历经两年，在印度、尼泊尔、斯里兰卡、泰国各地流浪。后来又数次访问这些地区，致力于遗迹的调查，神话传说、风俗、饮食文化的收集。作为一名民间的印度研究者，对印度周边的历史和文化有很深的造诣。著作有《讲述的印度》（KK Best Sellers）、《沉睡着龙的古都》（大荣出版）、《历练心灵的印度》《香料的冒险》（以上是讲谈社出版）、《图解印度的神秘事典》（讲谈社Sofia Books）、《对身体温柔的印度》（讲谈社+a文库）等。另外，笔者的妻子是中国的少数民族彝族。

《亚洲美食之旅》

书籍目录

前言	1
第一章传来发酵菌的歌声.....(发酵食品)	1
“空想寿司”	3
“su SHI(寿司)”的源流	4
走入常绿树林	7
豆瓣酱的制作	10
发酵菌也有情感	11
独一无二的味道	14
第二章绳文的饮食文化悠远流长.....(火锅)	17
可爱的火锅	19
日本的火锅史	20
发掘遗迹的体验	23
“子宫回归”的仪式	25
汤料的美味	28
绳文料理的精髓	33
绳文饮食文化的持续	36
第三章香料女神.....(香料)	41
“烹饪大师”阿门	43
幻觉蘑菇	46
在尼泊尔做的日本菜	49
香料的可能性	52
香料原产地的神秘	55
用香料涅槃	58
第四章龙走过的道路.....(米食)	63
斯里兰卡的绳文人	65
古老的传说	67
佛塔的守护神	69
野兔满山跑的故乡	71
柬埔寨的龙	76
拔河	77
第五章多吃鱼酱，多子多福.....(鱼酱)	81
吴哥窟——创世神话	83
巴云寺——古代的喧嚣	86
吴哥窟的儿童导游团	89
湄公河的泛滥	91
鱼酱的制作	94
美味的诞生	97
第六章“菌类食品”的东行.....(纳豆)	101
荒唐的家伙	103
“民族特色”中包含的自我矛盾	105
“新潮尼泊尔”料理	107
思考菜单	110
喜马拉雅山的纳豆	112
纳豆菌的周游路线	116
纳豆咖喱? 119	
第七章饺子的原理.....(饺子)	123
纳豆和饺子	125
饺子心得	126
在坎塔拉	129
唐三藏和饺子	134
饺子的普及	137
对和平的祈祷	138
素菜饺子(斋饭)	142
第八章吃咖喱.....(咖喱)	143
Rice · Kari	145
Rice · Kari的历史	147
我去了印度	150
供品咖喱	152
油炸豆腐和鱼糕咖喱	156
第九章舍利包子.....(包)	157
“包子”的登场	159
做包子	161
北京幻想	164
麻婆豆腐的起源	165
孔明的包子	168
中国最古老的饮食书籍《齐民要术》	170
包子小史	174
手工娃娃老艺人的愿望	176
长城幻想	178
第十章吃人的故事.....(素食斋饭)	181
素人料理	183
素菜——中国的斋菜	184
素菜的起源	186
尸林的宗教	189
成为食人行者的意大利女性	192
人肉的味道	193
让死人活动的魔法	196
婴儿汤	198
人造蛇肉	200
第十一章思乡拉面.....(面)	205
上海的素面	207
酷暑下扭曲的寺院	208
印度没有面	210
肝炎患者的愿望	213
做拉面	217
日本面的家谱	219
贵州面	225
第十二章桃源趣味.....(长寿食品)	227
桃源行	229
“中国一万年”的历史	231
盛行“野人传说”的村庄	234
斗牛	236
牛肉的发酵寿司	241
防卫变异	243
桃源乡的终结	246
后记	251

章节摘录

书摘可爱的火锅 火锅就是好。做起来不费时间的特点也很好。 我喜欢沙锅的怀旧气氛，喜欢微火烤着沙锅圆屁股的感觉。最近市场上出现了不用火的电磁锅，可如果没有火，火锅的情趣会减掉一半。 虽然还在“咕嘟咕嘟”地沸腾着，筷子却已伸了进去，从里面挑拣各种食物，用嘴“呼呼”地吹着吃，感觉绝妙无比。 在我家里，不论是严冬还是酷暑，一年到头都吃火锅、火锅、火锅。 有什锦火锅、鱼骨奶油火锅、鱼块火锅、鸡肉火锅、鳗鱼火锅。 如果在底料中加入牛奶，就成了圣德太子喜欢的飞鸟 火锅。 有时为了摆排场，会做螃蟹火锅、鲍鱼涮锅、老头鱼涮锅。 在日本，各地都有其独具特色的火锅，每个家庭的火锅味道也各有不同。 能根据当时的心情进行选择是火锅的一大优点。 不过，我在任何时候都喜欢吃做法最简单的豆腐火锅。 在圆沙锅的锅底上只铺上一层海带，再摆上几块四方块状的豆腐，那样子看上去就像是蒙德里安的抽象画。把正在锅里轻轻晃动的豆腐一下子捞上来时的感觉也颇具艺术性。每块豆腐上都要滴上纯酱油，作料只要有细葱和柚子就够了。要想引出豆腐原有的微甜味，最好有这种甚至有些寒酸的凛凛之感。 可我的妻子因为是中国人，因而无法理解这份寒酸。 “这也太单调了。” 说着就想往里面放肉和蔬菜。如果调料里面不加入大蒜、豆瓣酱、芝麻酱决不甘心。 “啊，你放了这么多东西，这难得的豆腐原本的味道就不纯正了。” “只要好吃就行，这是中国的做法。” “豆腐锅，是经过反复磨炼后形成的日本的精华口味。” “你这样说，无非是要把你喜欢的口味强加于人，是自以为是的狂妄主义。不要忘了，豆腐是中国发明的，火锅也起源于中国，这可是你自己告诉我的。” 味觉的差异，时常会引发中日纷争。 “看来我真不该教给她过多的知识……” P19-20

《亚洲美食之旅》

媒体关注与评论

书评巡回在“美食之路”上，充满了惊奇和发现的旅行。在外旅行时，会切身感受到食物是多么的好吃，这并非是烹饪方法的原因，而是食物本身特别有味道，地瓜是地瓜的味道，豆子是豆子的味道，洋葱有洋葱的味道，西红柿有西红柿的味道，有记忆深处的蔬菜原本的色香味。肉也是一样在大地上飞来跳去，以蚯蚓和地里的虫为食的鸡，其肉味纯正浓厚，连舌头上都会漂动着美味的快感。

《亚洲美食之旅》

编辑推荐

从阿富汗到中国，“饮食”将亚洲紧紧联系在了一起。在这个舞台上，有大米之路、寿司之路、饺子之路、面包之路、乳制品之路、香料之路、纳豆之路、酒之路、面条之路、鱼酱之路、咖喱之路……若干条“食物之路”纵横交错。饮食是人类文化中最重要的一部分，与民族一起迁移、传播。本书将带您走向那精彩绝伦的美食之路。

《亚洲美食之旅》

精彩短评

- 1、一直喜欢读美食方面的书，喜欢看作者描写自己津津有味的品食经验，但是第一次读到象本书这样通过叙述食物的起源来串起亚洲各种美食物的，读完以后让人愈加觉得亚洲是个大家庭，大家的生活习性相当的一致，书中对很多食物起源的讲解让人大开眼界。
- 2、每一章节都很有趣
- 3、很少见日本人写出这么客观的饮食文化书籍。文笔风趣细致，还配有大量插图和图解，不错。
- 4、这本书偶已经不想读了....读不下去了
- 5、喜欢里面的插图~~很可爱~
- 6、独特
- 7、如果作为烹调书来看，会后悔的。
- 8、唯有爱和美食不可辜负
- 9、跳跃式将食物、地理和人文历史、神话相结合，用生动有趣的文字和活泼的对话和插画串联起来，组成了一本令人愉快轻松的旅行美食纪录。
- 10、睡前阅读
- 11、2009年5月30日 上海图书馆。本想为去印度出差了解些美食资料的，哪想到这本书胡说八道一点参考价值都没有。

《亚洲美食之旅》

精彩书评

1、应该看做是游记或者是哲学之旅，但是视角又很特别。比较适合喜欢做饭，发发牢骚的人来看看的怡品。日本人的角度很突出，很多东西可以找到共鸣或者答案，尤其是日本的一些故事。发酵食品，是任何一个喜欢烹调的人，无法回避的一个阶段。是否要自制呢？？呵呵。如果喜欢历史交流或者文化比较的人，我会推荐。毕竟饮食是相对没有政治化的东西，是民间文化的代表。

2、很长时间前看完一本书，一本游记体融合饮食民间故事历史的书 语句也不乏幽默，看起来并不枯燥，致使我在3天内就看完了一本貌似很无聊的书其实毕竟是翻译本么，所以有很多语句会比较生疏拗口，不太好理解，有几个地方印象挺深刻纳豆其实是黄豆，并不是一种另外的什么豆子；纳豆是经过纳豆菌发酵过的黄豆...和所有发酵食品制作方法是一样的，煮熟黄豆后，让黄豆凉干接触纳豆菌，之后再盐保存，说多吃纳豆可以降低癌症呢...日本人口味极端，要么就要吃即食新鲜的，要么就是吃各种发酵食品，比如寿司什么的...可是不是说发酵食品致癌么...

3、书名听起来很吓人啊：严肃、口气大、胃口大.....封面设计得也很规整，不看内容以为是美食专家严谨有深度的文章呢。不过翻开书，活灵活现的插图、文字，就拌着伊藤武随意好玩儿的语言一碟一碟地涌到面前~让人边看边咽口水，边读边大呼过瘾！伊藤武先生不是单纯地在就美事而写美食，他果然是用美食串起整个亚洲的历史文化风俗。从第一页他手绘的亚洲美食地图就可以见得：没有清晰的国界线，只有连结成一体的地形图示。比如写纳豆，他去云南，去尼泊尔，都发现了纳豆的身影。并考察到尼泊尔是纳豆的起源地啊~他把亚洲各国串在一起写，通过各地的美食来发现亚洲文化的内在联系，从这样的角度来研究亚洲，我以为更加地真实。发酵类食品在我们的日常生活中真是占有很高的地位。读了先生的书，对酱油、香料、纳豆、腐乳等都有了全新的认识！书中的插图也全是先生本人绘制的，有日本版画的风格，质朴又可爱。伊藤武先生总喜欢把自己的妻子写进文字里，他的妻子是彝族人，为人很爽朗的感觉。这种对妻子的感情看着让人亲切温暖~一本智慧的书！

章节试读

1、《亚洲美食之旅》的笔记-幻觉蘑菇

我曾经在一本书上得知，尼泊尔的巴翁族至今仍然保持着印度已经消失了的古代婆罗门的风俗，而且他们居住的一带就是幻觉蘑菇的群生地，于是我明白了。

在《梨俱吠陀》、《摩诃婆罗多》等印度圣典中，记载着一种叫“苏摩”的向神灵供奉的酒。

在吠陀时代祭祀神灵时，人们把苏摩酒倒入祭火中供奉给诸神，之后人们用剩下的酒开酒宴。尽管有因陀罗雷神、瓦鲁那神、雅玛神、阿谷达神、鲁道拉神、瓦游神、斯利雅神等众多神灵，但是如果没有酒，所有的神灵都不会发挥神力。甚至可以说，苏摩酒才是婆罗门教的基础，是诸神发挥威力的源泉。

但是，人们却没能调查清楚造酒的最关键原料是什么。在印度，很早以前人们就很难弄到真品，因为一般都是模仿苏摩酒制造的代用品。

关于苏摩酒的原料到底是什么，自古以来有各种各样的说法。不过，菌类学家 R . G . 瓦松提出原料是毒蝇蕈，因为《梨俱吠陀》中有如下记载：

——没有叶子，没有根，没有茎的植物

——有一条腿

——红帽子上露出了白白的牙齿

由此可以推测，苏摩 = 幻觉蘑菇，特别像生长在松林中的红伞上有许多白色突起的毒蝇蕈。现在，这种说法被认为最有可信度。

瓦松之所以确信苏摩就是毒蝇蕈，主要因为有一个事例，那就是西伯利亚的巫师曾经在野葡萄酒中混入没有去毒的毒蝇蕈，用来实现和阴间的交流。

另外，西伯利亚东部的吉利亚克族在上战场打仗前，为了提高士气，先是部落的首领们吃毒蝇蕈，地位稍低的人喝首领们的尿，然后他们的尿再让手下人喝。就这样，大家都同样能处于兴奋状态。这是因为毒蝇蕈有个特点，就是即使人吃了，那里面的有毒成分（就是幻觉成分蕈毒碱）不会被新陈代谢，而是转移到了尿中（瓦松著《神圣的蘑菇——苏摩》）。

那种尿呈现出闪亮的橙色，没有所谓的尿骚味，而且由于其他的毒素已被代谢，所以喝了之后，不会有普通毒蘑菇那让人反胃的不快感。

在吠陀文献中，经常会出现一些暗示饮尿的文字，如“祭官排尿排出苏摩”，“带来生气的尿雨”等（C . 哈音利克著《诸神的果实》）。

瓦松曾经在信州做过吃毒蝇蕈的试验，这暗示着与日本文化的关联，日本绳文时代的巫师也很可能通过吃毒蝇蕈和阴间交流。否则我们无法理解像火焰土器那样让人产生幻觉的造型。另外，如果仔细观察绳文的酒壶，“撒尿男孩”的形状好像也在说明着什么。

在民俗学的书中曾写到，即使到了江户时代，在盂兰盆节（日本祭祀祖先的节日，一般在七月中旬。——译者注），人们一起吃舞菇，欢快地跳舞来迎接祖先的灵魂。所谓的舞菇，好像就是幻觉蘑菇

另外，还有在民俗学的书中，曾讲述了某个村子奇怪的祭祀方式，就是当巫女的女孩登到高台上撒尿，下面的男人们或者沐浴或者喝尿，如果用现在的眼光看，肯定觉着那些人都是变态，不过在古代，排泄物是肥料，所以被转化为获得丰收的符咒。但是，如果巫女是蘑菇女孩，那就会产生另外的意思了。

以前，毒蝇蕈是分布在从西伯利亚到印度西北部的野生蘑菇，但是在印度，这种蘑菇由于三千年前人们的过度采摘而灭绝了。

——在印度神话中，曾讲述过位于尼泊尔某地的“奥峡蒂·浦拉斯塔”（香料之都）。苏摩另外还被称为“奥峡蒂·纳塔”（香料之王）。

——为了寻找苏摩茸，婆罗门的一个族曾经分头去了喜马拉雅。他们在尼泊尔的深山中，找到了这个东西……

我浮想联翩。

无论如何我要去尼泊尔看看。我下定决心，于是来到了这个能够仰望安纳布尔纳群山的巴翁族的村子。

《亚洲美食之旅》

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