

<<食物的世界地图>>

图书基本信息

书名：<<食物的世界地图>>

13位ISBN编号：9787300094670

10位ISBN编号：7300094678

出版时间：2008-08

出版单位：人民大学出版社

作者：（日）21世纪研究会

页数：203

译者：林郁芯

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>

## <<食物的世界地图>>

### 前言

市面上有关美食的报道已多到令人目不暇接，从快速便宜的料理，到食材、餐具以及用餐环境都非常考究的高级料理，电视和杂志每天都在不断介绍。

除了传统的日本料理，还有法国、意大利、俄罗斯、美国、南非、中国、韩国、泰国、越南、印度、土耳其、北非等地的代表性料理，人们已经可以尝遍世界各地的地道料理就在二三十年前，绝大部分都是本土口味的食物；除了传统的日本料理，一般人大概只知道明治以后传入日本、在战后完全融入日本的西餐，以及战后非常普遍的"中华料理"。

近年来，由于信息的流通和物流业的发达，各地现在除了"名产"之外，也可以很容易地买到其他国家的食材。

自从家庭式餐厅(family restaurant)以及便利店遍布全国之后，现在无论走到哪里，大概都能尝到味道相近的菜肴。

20世纪80年代以后，随着出国旅行风潮盛行，许多人有机会品尝世界各地的地道美食。

由于越来越多的人希望能随时尝到外国美食，专卖某国料理的餐厅也越来越多。

甚至还有人把其中一些受欢迎的料理加入家庭式餐厅的菜单，或变成速食餐点，希望能借此时机将料理国际化。

如今，世界各国的料理早已融入普通人的生活，大家也都习以为常。

食物的历史也可以说是人类的历史，吃即生存。

时至今日，人们还会用"已经无法继续吃下去了"、"还能继续吃下去"这样的话语，来表示是否仍有能力继续生活下去。

## <<食物的世界地图>>

### 内容概要

21世纪研究会的7位传家宛如行家吃虾，津津有味地剥壳，剥开了食物历史上的神话。他们把食物的秘密做成一道道纸上的开胃菜，告诉你：“如果只用舌头浅尝辄止，你至少浪费了口中食物一半的美味！”

” 世界上的美味有多少种？

墨西哥有上百种生辣椒，德国有上千种香肠，法国“一个村子有一种奶酪”，葡萄牙人“一鱼360吃”……就算集合所有的统计学家和美食家也无法得出答案。

然而，我们赞颂食物的词汇如此贫乏，“好吃”、“美味”、“连手指头都舔干净”……因此，我们讲述食物那些活色生香的故事。

跟随味觉去旅行，即使暂时身在原地，思想已经周游列国，穿梭时空：  
吃奶酪，要咀嚼地中海阳光的浪漫甜美；  
吃樱桃，要感受古希腊紫色落日、蓝色海水的诱惑；  
吃烤肉，要聆听阿根廷热辣探戈的节奏；  
吃香肠，要品尝德国人除了格林童话以外的想像力；  
世界上一半的美味在于食物，另一半在于对食物的“非分之想”。

我吃。

故我在。

<<食物的世界地图>>

作者简介

译者：林郁芯 编者：(日本)21世纪研究会

<<食物的世界地图>>

书籍目录

第一章 改变世界的新大陆食材 马铃薯 辣椒 腰豆 第二章 料理的国籍 奶酪 巴司蒂亚 馅派  
扭结饼 第三章 食物的起源与语源 鹅肝 水蜜桃 胡桃 美乃滋 第四章 与美食家有关的料理  
卢库卢斯 大仲马 伐泰尔 泰坦尼 克号附录 世界料理小百科

## <<食物的世界地图>>

### 章节摘录

民族融合的满汉全席中国的筵席料理历史悠远，大约在4000年以前，中国人就有以酒食款待客人的习惯。

春秋战国时期，筵席的形式已经形成了；不过，筵席料理的内容与样式随着时代发展，直到清代才确立了今日所谓的中国料理。

筵席依据目的、地区以及食材等可以分为很多种类，满汉全席是其中最大、最高级的筵席。

“满汉”二字分别指满族和汉族，因此，在满族人建立清朝之前，满汉全席或满汉席当然并不存在。清朝极力发展料理的是18世纪的乾隆皇帝，他在位的60年是清朝国力最强大的时期，不仅宫廷料理很发达，料理方法也被一一搜罗整理。

满族人原本是游牧民族，他们的饮食习惯与汉族不太一样。

以肉类为例，汉族以猪肉为主，满族则以羊肉或牛肉为主。

今天在中国说到羊肉，一般人会认为是属于回族的食物。

不过，当做宫廷料理而流传下来的羊肉料理，则是沿续满族自古以来的嗜好。

例如，北京的冬季名菜“涮羊肉”是一道将羊肉切成薄片的火锅料理，也是日本涮涮锅的原型。

这是一道被称做清真菜的回族代表料理，不过，在17世纪的清朝宫廷料理中，就已经出现“涮肉火锅”。

另一方面，汉族料理也因地域差异而有相当多的变化。

其中，山东料理自古以来水准就很高，明朝的宫廷厨师多是山东人。

明朝从南京迁都到北京时，把山东料理带到了北京，清朝的宫廷也沿袭了将山东料理当做基本料理的习惯。

今日的北京料理是以山东料理为基础，再吸纳满族及蒙古族等北方民族的饮食，并采用全国各地的主要食材与烹煮方法构成的。

乾隆皇帝宫中极致奢华的料理不久后流传到民间。

## <<食物的世界地图>>

### 编辑推荐

《食物的世界地图》，正是让食物走出厨房和餐桌，揭开它们扑朔迷离的身世秘密，再现它们漂洋过海的时间和空间轨迹，生动地讲述它们的姓名、血缘、人际关系，以及它们如何改变世界。

让你最大程度地去想象，食物究竟有多丰富的内涵？

普鲁斯特品尝了一小口马德莱纳小甜饼，就进入穿梭交织的时空，写出了世界上最长的意识流小说《追忆似水年华》。

其实，这不过是对食物的私密记忆；餐桌上的食物不仅有他们自己的历史，也透露了人类过去和现在的秘密，从餐桌上可以认识整个世界。

今天，人们能轻而易举地。

可是，你对每天大快朵颐的食物有几分了解？

而

<<食物的世界地图>>

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>