

<<面条之路>>

图书基本信息

书名：<<面条之路>>

13位ISBN编号：9787560982533

10位ISBN编号：7560982530

出版时间：2013-1

出版时间：华中科技大学出版社

作者：李旭正

译者：[韩]韩亚仁,[韩]洪微微

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>

<<面条之路>>

前言

漫长旅途的开始 2005年6月，我在遥远的英国伦敦，正为了一部纪录片的海外外景拍摄而焦头烂额，来不及吃早餐的我，饥肠辘辘，肚子咕咕叫个不停。

但千里迢迢来到英国，我可不想随便将就，所幸同行的工作人员跟我想法一致，大家决定先忍一忍，一起去找家好吃的饭店。

在伦敦市区搜寻了大概20分钟，看到百步外有家餐厅，虽然已过了午餐时间，却依然是人头攒动。定睛一看，竟是一家“面吧”。

“面吧”？

在韩国都不常见的面馆，竟然出现在英国伦敦的市中心，让我觉得惊奇。

走进“面吧”，惊奇感就更强烈了，东洋风情的装修十分现代，氛围极佳，菜单上写满了各式亚洲面条，英国人正别扭地使着筷子，认真吃着碗里的面条。

他们似乎很了解“用筷子吃面条才正宗”的真谛，放弃了熟悉的叉子，使起了筷子，对他们来说可不是一般的辛苦。

最让我惊奇的是“面吧”内的摆设，桌子排成长长的一排，像个学生食堂。

营业高峰期，不得不与陌生人面对面坐着吃面条。

大概是因为这个原因，眼前分明是摩登的都市风情，脑海里却蓦然浮现出中国农村大家庭围坐成一桌吃饭的景象。

对于重视私人空间的西方人来说，这样的摆设很不合常规。

尽管如此，店内用餐的英国人却习以为常似的，与未曾谋面的陌生人面对面坐着，津津有味地吃着面条。

看到这番景象，想到自己虽然身在异国，却有能够面对面一起吃饭的同伴，不禁心生感激之情。

“想吃点什么？”

”就在我环顾“面吧”而走神的时候，店员向我走来。

这位店员不仅长相帅气，嗓音充满磁性，还亲切又耐心地回答我们对菜单的疑问，连我们有些愚蠢的问题，也都非常有礼貌地一一解答。

比如我问他：“伦敦人喜欢吃面条吗？”

”坐在宾客客如云的“面吧”里，竟然还提出这种问题，多少有些莫名其妙。

但帅哥店员没有流露出一丝不耐烦的神情，笑着答道：“是的，英国人经常吃面条，我们店里卖得最好的就是面条。”

”还真是，菜单上除了面条以外，还有炒饭和咖喱饭等饭食，但店内客人十个人中有七个人是在吃面条。

亚洲的面条能在伦敦大受欢迎，获得成功，实在令人惊讶。

不久之前，最坚定的保守主义者英国人一度坚持，亚洲面条是对健康有害的便宜货，不值得吃。

如今，就在这个足以与东京、纽约、巴黎并称“美食天堂”的英国伦敦，面条能够占据一席之地，成为新的饮食潮流，完全可以称得上是面条的“新生”。

看着人头攒动的“面吧”，我思维不禁活跃起来，本应出现在“唐人街”或“小东京”内破旧餐厅的亚洲面条，是如何进驻伦敦中心与高档饮食享受同等待遇，又是如何征服了口味刁钻的英国人呢？

是因为低廉的价格吗？

一碗面大概卖5、6英镑，这在物价高昂的伦敦的确算得上便宜。

但面条仅凭价格优势要在伦敦掀起热潮，恐怕没有那么容易。

那么，只是一时的流行吗？

也不是没有可能，口味这种东西，也是有流行的，真是这样的话，这个摩登的“面吧”迟早有一天会门可罗雀，最终关门大吉。

不过目前看来，这股热潮恐怕没那么快消失。

在汇集了各地美味的伦敦，美食间的竞争“甜蜜而又残酷”，竞争过程中，面条反而被不断赋予新的意义。

<<面条之路>>

看起来，“面条热潮”会持续相当长时间。

就在我陷入沉思，浮想联翩时，我点的传统日本拉面被端了上来。

好一会儿，我都没能回过神来，几乎忘了饿得咕咕叫的肚子，只是呆呆地望着碗里的面。

虽然面条似乎和伦敦不太相称，“面吧”里却有这么多西方人坐成一桌吃面，眼前这碗面汤里互相缠绕的面条是那么的奇妙。

我突然对这种食物产生了强烈的好奇，这种在亚洲，又在伦敦的中心生根发芽、广受欢迎的食物，实在是充满了奥妙。

“地球上最古老的面条是什么时候出现的？”

” “在哪里，又是谁最先做出了面条？”

” “为什么会做出面条这样神奇的食物呢？”

” “面条是如何传遍世界的呢？”

” 我对面条几乎一无所知，这么多问题，没有一个能给出自己满意的答复，而面条里一定蕴藏了无数的秘密。

如果有机会像丛林探险一般，去揭开秘密、追寻答案，肯定会有不得了的结果。

一种没来由的自信心油然而生。

回韩国后的一年多时间里，我四处收集有关面条的各种资料，越发坚定了这种信心，以致萌发了拍一部以面条为主题的纪录片的念头。

可在此之前，有一道非跨过不可的门槛，就是要解决“面条之路”的起点到底在在哪里的问题。

对于面条的起源和由来，目前还没有一个确切说法，各个民族、各个国家制作面条的材料备不相同，制作方法和烹调方法更可谓千差万别。

因此，要找寻“面条之路”的起点，不是件容易的事。

当然不是只有这一条“死胡同”，也可以从热爱面食的中国、日本、韩国、泰国、越南、意大利等国分别出发，以不同的路径寻找面条的轨迹。

但这样一来，就需要投入大量的时间和金钱。

再三权衡后我决定，要想制定出与节目制作条件相符的策划案，就必须确定一个起点。

偏偏这个“起点”怎么也定不下来，让我“一个头两个大”。

就在我为此头疼，漫无头绪地在谷歌上搜索时，看到了一条来自英国BBC的报道，让我茅塞顿开。

报道中引用了《自然》杂志上发表的一篇文章，称中国青海省黄河流域的喇家遗址中发现了“人类最古老的面条”，报道中还提到，喇家遗址像意大利的庞贝古城一样，经历了突发的大灾难，被掩埋了长达4000年的时间，正是在这里发现了用小米做成的面条。

这个惊人的发现似乎可以终结我长期以来的困扰，照片里，卷曲缠绕的面条看起来像是一条盘成一团的蛇。

“没错，就是它！”

” 看到这篇报道的那一刻，我无法抑制心中的兴奋，它终于消除了纪录片可行性策划的最大障碍——也就是“面条之路”的起点应该设在哪里的问题。

它像是一把钥匙，打开了我探索“面条之路”的大门。

从发现最古老面条的地方出发，一路追寻面条传播的路径，为面条绘制一幅完整的历史地图。

我的想法得到了韩国KBS电视台的支持，在公司内部的纪录片公开招标中，KBS电视台选中了我提交的策划案——《面条之路(NOODLE ROAD)》。

当听到《面条之路》策划案被选中时，我欣喜若狂。

虽然当初是以百分之百的信心提交了这个提案，但它的主题毕竟不是埃及的“金字塔”或中国的“万里长城”之类宏伟珍贵的历史文化遗产，而是从再普通不过的日常饮食中寻找文明史，这听起来多少有些莫名其妙，至于别人能不能接受，我并无太大的把握。

与之前的纪录片相比，不管是策划案本身，还是策划的出发点都有点出格，我甚至担心有些人可能会觉得太不像话了。

所幸电视台内部评委对我的策划案很感兴趣。

一年多后，我终于得以踏上梦想的旅程。

<<面条之路>>

就这样，“面条之路”的漫漫长路在脚下铺展开来。

<<面条之路>>

内容概要

面条是一种古老的食品，吸引了世界各地所有人的味蕾。

面食为何会历经千年而不衰，成为东西方深得人心的大众美食？

最早是什么人发明了面条？

最初的面条又会是什么模样？

为什么面条是条状的？

个中玄机竟然能从木乃伊的面具中窥出蛛丝马迹？

面条是怎样走进意大利而被称为pasta？

对日本僧侣来说，面条又是怎样一种特别的佳肴？

为了解开这些谜团，摄制组走遍中国大陆、乌兹别克斯坦、韩国、日本、越南、泰国、不丹、土耳其、意大利等欧亚十几个国家，以各种确凿的考古证据和文献资料，全面展示了面条——这一承载人类三千年文明的古老食物所走过的奇妙之旅！

李旭正所著的《面条之路(传承三千年的奇妙饮食)》改编自韩国KBS电视台纪录片《面条之路：传承三千年的奇妙饮食》。

书中除纪录片中的内容外，还收录了许多在片中未能播出的故事和照片，这些内容又重新编织成了一部崭新的探索之旅。

<<面条之路>>

作者简介

作者:(韩)李旭正 译者:(韩)韩亚仁、洪微微李旭正(Wook-jung, Lee), 韩国首尔大学文化人类学硕士, 美国西北大学媒体管理与政策专业硕士, 法国巴黎蓝带学校西餐师专业课程结业, 韩国广播电视台(KBS)纪录片部分制片人。

其代表纪录片有《追击60分》、《告诉你一个真实的韩国》等时事节目及《8.15的记忆》等特别纪录片。

文字作品包括《面条之路》(2009)及《Cook Cook(面条之路制片人在法国蓝带厨艺学院生存记)》(2012)。

Email : wookandcookchina@gmail.com。

韩亚仁, 专业翻译家, 从事笔译和口译工作, 毕业于韩国梨花女子大学翻译研究生院中韩口译硕士班, 韩国文学翻译院指定翻译家。

洪微微, 专业翻译家, 从事笔译和口译工作, 毕业于北京外国语大学韩语系、韩国梨花女子大学翻译研究生院中韩口译硕士班, 韩国文学翻译院指定翻译家, 代表作有《爱过之后来临的》(南海出版社)

<<面条之路>>

书籍目录

序言 漫长旅途的开始第一部分 寻找小麦和面条的起源 质疑“最古老的面条” 专家眼里“最古老的面条” 乌鲁木齐的一天 见到面条的祖先 前往吐鲁番 火焰山的干尸墓穴 火焰山的面条和拉条子 专家对火焰山面条文物的意见 2500年前面条主人的真实身份第二部分 在中国绽放的面条文化 当火焰山面条遇上中国汉族 有趣的“蛮夷”饮食——西安的胡食 暧昧的小麦中国起源说和未完成的面包 改变面食文化的中国汤文化和蒸食文化 重现中国最古老的面条“水引饼” 中国面条的圣地——山西省和煤炭 宋朝，面条文化的鼎盛时期第三部分 亚洲厨房的面条 崇拜大米灵魂的广西人 在云南取得重大收获 相似的傣族米线和素攀武里米线 在泰国扎根的中国米线 探索隐秘王国不丹的理由 惊险的本塘行 山西面条机和本塘面条机 专家对不丹面条发源的意见 韩国汉江以北，压面机做的荞麦面条 汉江以南，小麦刀切面 中国面条文化的传道师——韩国僧人 传播中国面条文化的日本僧人 永平寺——日本精进料理的中心 永平寺面条带来的短暂“解放” 制粉技术的发展引领日本面条大众化 三面三色，日本面条故事 乌冬面败走“麦”城？
面条成为江户的快餐第四部分 意大利面史诗 威尼斯狂欢节说意大利面 传播意大利面的不是马可波罗 意大利面来自伊斯兰？
中国的面条，来到意大利 意大利面，在那不勒斯华丽起飞 飞向宇宙的游牧民食物后记 永恒的面条之路

<<面条之路>>

章节摘录

传播中国面条文化的日本僧人 东福寺坐落于京都南部，景色宜人，寺域广阔，多处建筑被指定为国家级重要文物，寺内最有名的景点是连接本堂和开山堂的回廊式木制桥通天桥，站在通天桥上观赏漫山遍野的枫叶，令人叹为观止。

带我们参观东福寺的负责人永井说，这里的枫树是宋朝时期东福寺的创建人圣一国师（公元1202~1280年）从中国带回来的。

在日本，东福寺以红叶闻名。

每至秋季，为了观赏枫叶美景，日本各地游客蜂拥而至。

我们来到东福寺的时候正好是10月份，寺院里游人接踵摩肩，人头攒动。

这天(10月17日)正好是圣一国师的忌日，每年此时，寺院都会举办纪念活动，因此游客特别多。

我们特意在这么热闹的一天访问东福寺，是跟其他游客一样，想看看圣一国师忌日的纪念活动。

圣一国师是日本有代表性的僧人，也是把中国面条文化带入日本的人。

1241年，他学成归国之时，带回了一副“水磨图”，是一台利用水车和齿轮做成的磨粉机设计图，从中可以得知，和韩国僧人一样，日本僧人也起到了传播中国面条文化的作用。

这就是我们一抵日本就马上来到东福寺的原因。

负责为我们讲解的永井先生带我们走进开山堂。

开山堂内有摄影师正在拍照，拍的竟然是挂在墙壁的、一副有着700年历史的画像，画像里是一位老僧人。

永井先生说，这位老僧人就是东福寺的创建人圣一国师。

每年忌日，都会在这里举办拍摄等纪念活动。

拍摄工作一结束，祭礼正式开始。

祭坛上供奉的供品包括年糕、苹果、茶水、萝卜，以及没有调味的面条和可沾着吃的日式酱油（tsuyu）。

在国师忌日时供奉面条，不仅是为了纪念他把中国面条文化带到日本的丰功伟绩，还因为面条是他最爱吃的食物。

就在我观察供品的时候，我发现几个怪事。

第一个怪事，面条不是放在一个大碗里，而是分开放在四个方形小碗里，然后把四个碗叠起来。

当天下午，东福寺的杉井玄慎住持告诉我们，把单口分量的面条放入小碗里供奉给国师，是为了让他吃面的时候更方便。

第二个怪事，祭坛上供品中竟然有萝卜，我从来没见过萝卜作为供品供奉，寺院僧人解释道：“萝卜是搭配面条的调味料，原本应该把萝卜搅碎放入面条，不过搅碎的萝卜模样不太好看，所以把萝卜切成方块儿作为供品，意思是可以配着面条吃。”

13世纪到宋朝留学的日本僧人把面条带回日本时，一起带回来的还有吃面条配碎萝卜的习惯。

日本僧人还从中国带回了多种食材和烹饪法，比如，把芝麻放入臼里舂的技术和用黄豆做汤等等。

我们曾经有幸采访了《江户的快餐（江戸のファーストフード町人の食卓，將軍の食卓）》一书的作者大久保洋子，她告诉我们：“日本大部分具有划时代意义的食品都来自寺院，一般是有中国留学经验的僧人传播开来的。”

也就是说，佛教为大陆文化传播到岛国日本起到了桥梁的作用。

我们还采访了日本江户时代饮食文化专家熊仓功夫博士，他主张，“禅宗”在日本与中国的交流中起到了举足轻重的作用。

他说：“到了镰仓幕府时代（公元1192~1333年），也就是从12世纪末到13世纪，日本和中国的交流更加频繁。

中国正值宋朝，两国经贸往来非常活跃，很多日本人到中国去，同样的，中国人也来到日本，一些中国商人聚居在九州博多地区，形成了小中国城。

宋朝时的中国文化水平较高，日本人自然而然地接受宋朝文化，其中日本僧人的地位至关重要。

当时大部分日本僧人都有去中国留学的意愿，的确有很多“海归”僧人。

<<面条之路>>

恰逢彼时，禅宗在中国快速发展，日本僧人一边从中国引进禅宗，一边引进相关的饮食文化。最具代表性的例子有面条、饺子、豆腐和豆腐皮等，这些都是禅宗僧人们从中国带回日本的食物。

” 东福寺圣一国师属于临济宗派别，临济宗是1168年荣西禅师从宋朝引进的禅宗派别之一。禅宗是南北朝时期达摩大师创建的佛教宗派，重视“坐禅”，主张修习禅定，把打扫、吃饭、做菜等最平凡的行为也视为修行的过程，因此一举一动都有规矩。

我们来到日本本州中西部福井县的著名寺院永平寺时，亲眼目睹了禅宗僧人的这种生活习惯。永平寺于1234年由道元禅师创建，道元禅师师从于引进临济宗的荣西禅师，他还引进了禅宗的另外一个派别“曹洞宗”，直到现在，永平寺僧人完全按照历代传承下来的纪律修行。

P267-272

<<面条之路>>

后记

永恒的面条之路 面条纤细如线，似断不断，入口绵延不绝，一吸，伴随“刺溜”一声被吞进肚里，却回味无穷，实在是一种奇妙的食物。

回顾面条诞生和发展过程，可知它并不专属于某个文化圈。

可以说，面条相当于2500年前的“空中客机”——为了研制出空中客机，英国、法国、德国和西班牙分别负责引擎、机身和控制系统等，是一个全球合作的项目。

面条也一样，是全世界共同合作的产物。

在漫长的岁月里，以亚洲为中心，佐以几个国家饮食文化的经验和创意，或改良、或结合，形成了今天的面条。

我们沿着“面条之路”，踏过漫漫旅程。

在探索过程中，揭开一层层神秘的面纱，让我们兴奋不已。

但找到一个问题谜底的同时，又会涌现出新的问题，采访本上亟待解决的问题永远没有尽头。

好一条无止境的面条之路！它不仅向我们展示了一种食物诞生、发展、传播的过程，还穿插着把人类文明的故事讲给我们听。

贯通东西文明的面条，至今仍能出现在全世界的餐桌上，并不是一个巧合。

历数古代和中世纪，有太多菜肴早已消失无踪，面条能成为唯一的“幸存者”，或许是因为它与人类文明发展的潮流相吻合。

面条快捷、方便储存及携带、口感独特、能与任何食材搭配……正是因为有了这么多的特质，它才能发展得如此蓬勃。

一种食物能够跨越时空、跨越国界，持续不断地发展，个中魅力自然不必赘言。

我以为，这条定律同样适用于国家、企业和个人。

我们从哪里来，又要到哪里去，也许餐桌上的菜肴可以告诉我们答案，正如一碗面条，包罗人间万象……

<<面条之路>>

媒体关注与评论

跟随作者的脚步，走遍世界各地，追寻面条的起源，有无数新奇的经历在等着你。

探险路上，处处是新的发现，充满梦幻色彩。

作者用“面条”这个普通素材，将宏伟的历史和顶级的味道完美地“拌”成一份“美食”。

——(谭荣辉，美食研究家、主持人) 《面条之路》跳脱出以往纪录片的条条框框，叙事方式特别，画面感强烈，剪辑也是跳跃式的……现在，看到纪录片中用影像无法百分之百表达出来的部分，能以文字形式呈现给读者，我感到由衷的高兴。

——(尹相，作曲家) 纪录片《面条之路》非常优秀，通过有趣的食物“面条”，讲述了不同饮食文化的特色和文化间的交流。

我非常高兴在书中也能感受到与纪录片中同样的感动。

——(辻芳树，日本过烹饪集团校校长)

<<面条之路>>

编辑推荐

《面条之路》专治看罢《舌尖上的中国》后的不满足感，更具文化深沉度。

李旭正所著的《面条之路(传承三千年的奇妙饮食)》内容改编自第36届韩国广播大奖中荣获数项殊荣的纪录片《面条之路》。

该片在热映期间便已经向全球10余个国家发行销售，受到了高度关注。

这部纪录片由筹备至拍摄历时三年，摄制组走遍中国大陆、乌兹别克斯坦、韩国、日本、越南、泰国、不丹、土耳其、意大利等欧亚十几个国家，以各种确凿的考古证据和文献资料，全面展示各地面食文化。

从面条的传播，反应出中国饮食文化对世界的影响。

书中除纪录片中的内容，还收录了在片中未能播出的故事和照片，这些内容又重新编织成了一部崭新的探索之旅。

《面条之路》荣幸入选《书香北京》栏目。

《书香北京》是北京电视台青年频道全力打造、以图书为聚焦点的大型访谈类节目。

主持人邀请三位饮食文化方面的专家，一起为《面条之路》答疑解惑，解读中华民族对世界饮食文化的贡献。

<<面条之路>>

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>