

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.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。

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、泰国各地漂泊。

后来又数次访问这些地区，致力于遗迹的调查，以及神话传说、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。

作者的妻子是中国彝族人。

<<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	241
寿司	241
防卫变异	243
桃源乡的终结	246
后记	251

<<亚洲美食之旅>>

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，连舌头上都会飘动着美味的快感。

<<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。

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>