

<<异域的风情>>

图书基本信息

书名：<<异域的风情>>

13位ISBN编号：9787807242949

10位ISBN编号：7807242949

出版时间：2008-6

出版时间：京华

作者：《科学奥秘》周刊 编

页数：253

字数：260000

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>

## <<异域的风情>>

### 内容概要

同在这个星球，却有着迥异的习俗..... 《万象新知大课堂系列丛书》以广大青少年和学生为主要对象，并兼顾各不同层次和领域读者需要，该丛书图文并茂，选材新颖，语言流畅，读来既增长知识、陶冶情操，又解谜释疑、引人入胜。

它的陆续出版，对构建和谐社会的文化建设，对提高全民族的科学素质，将起到积极作用。

本书为其中一册，从亚马逊到撒哈拉，从北极到赤道，从白人 to 黑人，从现代文明到原始部落...展示了开阔眼界的70个世界民族的独特风俗，让你眼花缭乱，回味无穷。

## &lt;&lt;异域的风情&gt;&gt;

## 书籍目录

一、饮食大观：纵观各地的饭局 世界饭局猎奇 迥异的饮食习惯 各国国菜一览 荷兰的煎饼二、节日趣闻：体会他乡的节日 西班牙的番茄大战 最古老的埃及闻风节 美国的青蛙节 让人捧腹的“驴节” 古怪奇特的蛇节 秘鲁太阳节 美国的大蒜节 尼泊尔人点灯求平安 芬兰大学生戴帽节 外国人怎样吃“年夜饭” 各国过年送礼有讲究 拉美人新年吃十二颗葡萄反穿内衣 世界各国女人独享的节日三、婚俗百态：千奇百怪的各地婚俗 世界婚俗探奇 印加人的婚姻习俗 越南：“蓝衣人”市场选新娘 巴基斯坦：新娘不能笑，哀愁受尊重 摩洛哥：允许握手表示同意求婚 土耳其：浴池里选新娘 日本：新娘越美丈夫越苦 花样百出的加拿大婚俗 印度东部流行抢新郎 撒哈拉的新娘 非洲新娘为美切腹诱惑丈夫 韩国“大长今”式婚礼全接触四、各族禁忌：不可触犯的规格 世界各国风俗禁忌 埃及为啥忌讳针 日本的风俗与禁忌 世界各地奇特的“处女禁忌” 韩国风俗与禁忌 布须曼人只爱肥臀姑娘五、奇风异俗：令人大开眼界的习俗 苏格兰男人的格裙 世界烟俗大观 世界洗礼风俗 水布的风俗 骑在驴背上的拉穆岛 “神灵”庇护下的努纳人 “踩着高跷”的房屋 塔希提岛的奇异吻足 圣诞老人的祖籍趣闻 最笨重的钱——石币 奇特的租售妻子习俗 因纽特人的怪异 崇拜老鼠的奇俗 裸体风俗探秘 男人坐月子的奇俗 土耳其的斗骆驼 崇拜凳子的国度 魔鬼文字“绳结语” 以坐姿掩埋的丧葬风俗 印度的对牛崇拜 悠久奇异的非洲茅草屋 多尔兹人的“象鼻”房 阿根廷的马黛茶 世界各国饮茶习俗 不丹：女人家中称霸 缅甸：长颈族女子以颈长为美 奇趣萨摩亚 伊朗：女人穿长袍游海滩 阿拉伯女子：“染指甲之夜” 印度祭女神活埋儿童 非洲“小人国”的奇特生活 乌克兰的奇特风俗 爱流浪的吉卜赛人 印度部落有个女儿国 爱洗“冰”桑拿的俄罗斯人

## &lt;&lt;异域的风情&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘世界饭局猎奇 “民以食为天”，没有哪个国家的民众可以不食而生。

以下总结了一些各具特色的国家的饭局，一来我们旅游的时候要有所注意，二来我们可以从中借鉴点什么。

俄罗斯饭局：酒的代名词 伏特加是俄罗斯的名酒，俄罗斯干脆把伏特加当成了饭局的代名词，因为无论谁设的饭局，席上都少不了伏特加酒。

在饭局上，俄罗斯人首先要在每人的酒杯里倒上伏特加。

第一杯通常是一齐干下，以后各人按自己的酒量随意酌饮。

不过，俄罗斯人在饭局上一般不劝酒，有多少量喝多少。

在俄罗斯人看来，不喝酒的男人就不是真正的男子汉。

俄罗斯人的饭局不太讲究菜的质量和多少，只要有酒喝就行。

喝口酒，吃口面包，再来一小口奶酪，就是一桌绝佳的饭局。

在饭局上几杯伏特加下肚，能歌善舞的俄罗斯人就会雅兴大发，或翩翩起舞，或展尽歌喉，妙趣横生。

俄罗斯人在饭局上还爱用盐招待客人，常在面包里夹盐，以表示热情。

在俄罗斯的一些餐馆里，通常也乐意看到成群的人围着桌子干喝酒，那是穷人在设饭局，没钱买菜，喝一口酒后就把油腻的袖口贴近鼻子闻一闻，权当吃菜。

尽管如此，饭局的气氛仍然在酒精的作用下热烈而快乐。

美国饭局：最单调的饭局 美国人是全世界最“自由”的民族，吃也不例外，一件T恤衫、一条破牛仔褲就可以轻轻松松去赴饭局了。

美国人吃饭最单调，早上喝牛奶煮麦片，吃些面包或果酱；中午吃个夹肉的三明治或夹香肠的热狗，喝杯咖啡就算了事。

一年到头，吃的总是那一两种饭菜。

即使设饭局请客吃饭，也无非是咖啡、牛奶、可口可乐、面包、热狗、三明治、汉堡包、煎牛排之类。

在饭局开始时，美国人通常先要喝一杯冰水或者一碗汤，然后是一盘沙拉，接着才开始吃一道主菜牛排或牛肉饼。

主菜吃完后吃西瓜或水果，不饱的话，再吃块甜点心。

一贯开放的美国人把个性自由带到了饭局上，虽说少了许多礼仪的束缚，但吃的却是全世界最单调的饭局。

日本饭局：吃不饱的饭局 日本人的饮食一贯朴实简单，饭局上也如此。

常让人有一种吃不饱的感觉。

如果在早上设饭局，不过是一杯牛奶、一份热狗而已。

中午可能稍微丰富一点儿，有大米饭、鱼、肉、咸菜和西红柿等。

晚餐相对来说是最丰富的，有饭有菜有汤，通常只有在晚上请客吃饭时候才会有酒。

日本饭局上的气氛相对来说随和且轻松。

吃饭前都互相为对方倒酒，第一杯一起饮过后，大家就可以随意开吃了。

日本人自称为“彻底的食鱼民族”，每年人均吃鱼100多公斤，超过大米的消耗量。

在日本的饭局上，生鱼片象征着最高礼节，但客人不能放开肚皮吃，因为菜的数量极少。

日本人的饭局虽简单，又让人吃不饱，但他们对待饭局的态度却是最真诚的，他们一贯很守时。

退席的时候，主人要不停地向客人鞠躬，以表示对客人来赴饭局的谢意，直到最后一个客人离席，才能结束。

客人虽吃不饱，但赴饭局的感觉非常好。

新加坡饭局：最谨慎的饭局 新加坡人对饭局持非常谨慎的态度，他们一般不会邀请初次见面的客人吃饭，需等主人对客人有所了解后，才可能设饭局来款待。

而新加坡的政府官员不得接受社交性饭局的邀请，不然就会被有关单位严加处理。

## &lt;&lt;异域的风情&gt;&gt;

新加坡人喜欢清淡，爱微甜味道，饭局上的主食以米饭为主，常有炸板虾、香酥鸡、番茄白菜卷、鸡丝豌豆等风味菜肴。

新加坡人去赴饭局时，男士们必须穿西装、系领带，女士们则要穿晚礼服，这样主人家会觉得受到尊重。

而且客人通常要随身携带一份礼物，因为新加坡人有赠送礼物的习惯。

马来西亚饭局：多元社会的体现 马来西亚是个多元社会，在食物等方面同样表露无遗。

马来西亚的饭局汇集了中国、印度以及西方很多国家的特色，几乎是各国饭局的综合。

马来西亚饭局上的食物主要是米，但面食也相当普遍。

本地饭主要以辣为主，其中比较出名的食物有椰浆饭、马来糕点、竹筒饭、黄姜饭等。

最普遍的莫过于其拉茶及各类煎饼，马来西亚人还喜欢吃印度的香蕉饭。

香蕉饭是以一种不甜的香蕉品种为原料，剥皮捣成泥状，蒸熟后拌上红豆汁、花生酱、红烧鸡块、咖喱牛肉。

马来西亚人称赞它是“世界上最好吃的饭”，因而把它借到了自己的饭桌上。

除此之外，还借了乌干达的国酒。

饭局开始后，将酒坛摆在桌上，坛顶插着1米长的草管，宾主吮管对吸。

马来西亚人在饭局上惟一保留的民族特色是请客的时候，主人家一般要上够十盘菜，“十全十美”

。除此之外，从礼仪到食物，都是世界各国饭局的大杂烩了。

德国饭局：猪肉、啤酒的天下 德国人的饭局是名副其实的“大块吃肉、大口喝酒”——吃猪肉、喝啤酒。

德国人每人每年的猪肉消耗量为65公斤，居世界首位。

饭局上的菜大部分都是猪肉制品，饭局上的主菜就是在酸卷心菜上铺满各式香肠及火腿，有时用一整只猪后腿代替。

那烧得熟烂的一整只猪腿，德国人在饭局上可以面不改色一人干掉它。

(滕艳)P3-6

<<异域的风情>>

编辑推荐

《异域的风情:开阔眼界的70个世界民俗》由京华出版社出版。

<<异域的风情>>

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>