



# 吃遍世界 看经济

『日元先生』带你边吃边学经济

食が  
わかれば  
世界経済が  
わかる

〔日〕 榊原英资◎著

张俊红◎译

谁说鱼和熊掌不可兼得？

这是一本让你既能大饱口福也能大饱眼福的书！



中信出版社·CHINACITICPRESS



# 吃遍世界 看经济

『日元先生』带你边吃边学经济

中信出版社  
CHINA CITIC PRESS

## 图书在版编目 (CIP) 数据

吃遍世界看经济 / (日) 榊原英资著; 张俊红译. —北京: 中信出版社, 2010. 4  
ISBN 978-7-5086-1947-7

I. 吃… II. ①榊…②张… III. 经济-研究-世界 IV. F11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 033724 号

SHOKU GA WAKARE BA SEKAI KEIZAI GA WAKARU by SAKAKIBARA Eisuke

Copyright © 2006 by SAKAKIBARA Eisuke

All Rights Reserved.

First original Japanese edition published by Bungei Shunju Ltd., Japan 2006

Chinese (in simplified character only) soft-cover rights in China reserved by

China CITIC Press under the license granted

By SAKAKIBARA Eisuke arranged with Bungei Shunju Ltd., Japan

Through The Sakai Agency, Japan

本书中文版由日本文艺春秋出版社独家授权中信出版社出版发行

## 吃遍世界看经济

CHIBIAN SHIJIE KAN JINGJI

---

著 者: [日] 榊原英资

译 者: 张俊红

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司 (北京市朝阳区和平街十三区 35 号煤炭大厦 邮编 100013)  
(CITIC Publishing Group)

承印者: 北京通州皇家印刷厂

开 本: 880mm × 1230mm 1/32 印 张: 5 字 数: 90 千字

版 次: 2010 年 4 月第 1 版 印 次: 2010 年 4 月第 1 次印刷

京权图字: 01-2009-1313

书 号: ISBN 978-7-5086-1947-7/F · 1917

定 价: 22.00 元

---

## 版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

http://www.publish.citic.com

服务热线: 010-84264000

E-mail: sales@citicpub.com

服务传真: 010-84264033

author@citicpub.com

## 推荐序

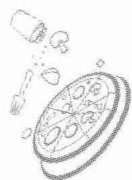
### “一花一世界”

几年前，我随团到希腊访问，在连续几天面包、酱汁加烤肉的“轮番轰炸”后，我向同行的领导小心翼翼地提出请求：“能否请假出去吃一顿中餐？”领导非常为难地说道：“据我所知，整个雅典城仅有两三家中餐馆，基本都靠近市中心。价钱死贵不说，用餐以及往返路程所花的时间可能在两个小时以上。”听罢我垂头丧气地走开了，正巧遇到一位同事，她问我沮丧的原因，我顺口就说：“想提前回国了，”结果换得她一顿挖苦：“想不到你真是爱国啊！才几天，好像阔别祖国几年似的。”我慌不择言地回敬说：“告诉你，这与爱国没关系，是爱我平素吃的农家小炒肉！我希望这里的中餐馆像北京的麦当劳一样多。”同事听后一阵爆笑，我的这句话也很快成为“非名人的名言”在团里传开了。

之所以想起这件事，是因为读到现在你手中捧着的这本书，作者榊原英资是一位因国际经济事务经常出国而几乎吃遍全世界美食的日本“学者式”官员。平常人至多可能会把“吃”作为一种文化，而榊原英资却能从“吃”中“读”出世界历史，尤其是世界经济重心的变迁。我读后得到了许多意外的收获。

还是从我那句“非名人的名言”说起吧。我原以为中国饮食是一种仅适合中国人的“地域性菜肴”。通过读这本书我才知道，中国与法国和土耳其的饮食一起，是世界三大美食；而“中国饮食”更是位列三大美食之首。究其原因，并非是因为中国本土“大厨”们一代代努力尝试烹任美味，而是因为至 19 世纪初期之前，中国作为世界上最开放、最包容的经济重心的一种结果。历史上的汉、唐、宋、元、明以及清初，中国都是世界经济中心，加之中国文化的开放性与包容性，也因此成为世界贸易的中心。于是，南方的稻米，北方的小麦、小米和大豆，西域的小麦以及制面技术，中南美洲的辣椒等，都随着南来北往的商人与官员交汇于中国，这使得“中国菜融合了许多其他民族的饮食文化。在世界上的大多数国家，无论谁吃了中国菜都不会觉得不合口味”。更有趣的是，也因为中国是全球经济中心，要迎接来自于世界各国的商人与官员，于是，中国在汉代就有了世界上最早的“外出用餐文化”以及最早的“餐馆”。看来，不仅中国人爱中国饭菜，而且在世界史上，中国饭菜也曾经是世界“餐桌”的中心！

麦当劳在中国的流行，有人认为是“快餐文化的入侵”，甚至有人认为这种“快餐文化”适应当今社会的快节奏与高效率的生活方式。也是通过榊原英资的论述，我才更深刻地体会到：文化这种“软实力”的“入侵”，必须倚重于“经济”这种“硬实力”。



作者在书中认为，西方快餐文化是美国“大规模标准化流水线”福特生产方式的产物，是一种“工业化饮食”。与中国传统式饮食相比较，“食品工业化”对人类健康、环境与社会都造成了系统性伤害。比如，“在有限的空间里饲养大量动物，如果不采取措施就有传染病蔓延。为了防止疫病蔓延而使用药物以及抗生素，这些物质被动物们摄取，然后又被食用这些动物的人们摄取，极大地损害了人类的健康”。再比如，对牛、羊、鸡、猪等动物的机械化集体屠杀，使得人们对生命越来越淡漠；而中国传统式饮食方式中，“虽然有时也会宰食它们，但是总有一种悲伤和虔诚的感情”。的确，至少我与作者有过同样的体验：小时候，我家养的大黑猪是我的亲密伙伴，宰杀它时全家人都很悲伤！

然而，就是这样一种不健康的西方“快餐文化”，今天竟然在包括中国在内的世界各国高速扩散开来，其背后的深层动因就是今天以美国为首的西方国家经济上的强势！西方人为了扩展其贸易，甚至不惜使用坚船利炮，同时也把他们那种仅将“吃”当做一种生存与贸易手段而非“文化”的快餐推向了世界。所以，“麦当劳在中国的盛行”，更多是因为“麦当劳”所代表的全球实力最强的西方对东方经济的征服。

如果世界从此以盎格鲁-撒克逊民族那种“难吃又不健康”的饮食一统天下，那人们不仅少了口福，甚至会有未来。这种情景未免太悲观了吧？好在我们同样能从神

原英资的书中看到乐观的未来。因为世界经济中心仍然处在动态变迁的过程之中，“吃”的方式也随之始终变化。比如，根据榊原英资的说法，日本在经济上的崛起，已经使得高傲的法国人都在其菜肴中增加了日本元素，美国街头的日本料理店也因此越来越多。由此，我们相信，随着中国从经济大国向经济强国迈进，中国菜肴必将重返世界“餐桌”的中心。

还真是碰巧，也就是几天前，在希腊曾经挖苦过我的那位同事从巴黎发来邮件：“现在的法国，所有著名的旅游景点都增加了中文说明，中餐馆之多应该不少于北京麦当劳的数量，且中餐馆里一般都有农家小炒肉。这使我又想起你那句‘名言’。”收到这封信让我开心了很久，如果将来再去希腊，大概再也不会因为很难找到中餐馆而郁闷吧。

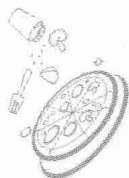
以上就是我读过这本书后的一些感想。

“一花一世界，一叶一菩提。”不只是说一朵花、一片叶上本身充满了这个世界的信息，更是说我们要善于从小事中看出现实世界的万千气象。本书的作者就试图从我们普通人最为庸常的“吃”入手，于一饮一啄之间，看出并为我们描述了纵横万里、上下千年的世界经济变化。所以，这样的一本书，即使没有我的推荐，相信也一定会受到读者的欢迎。

卢周来

北京国防大学经济学教授

2010年2月5日



## 序

### 谁控制吃喝，谁就能统治世界

人们对经济和历史的把握可以多角度进行。到目前为止，我本人就曾提出了从通货、汇兑等角度来把握世界经济观点。另外，也可以从人性、文化等不同于市场价格、宏观数据的角度来观察经济。在这些更具人情味的角度中，有一种极其重要却一直被忽视。

那就是“饮食”。

人类生活的基础是“衣、食、住”。这几个方面以何种形式向世人呈现，总结起来就是所谓的“文化”。换言之，衣、食、住决定着人类的生活方式，它们所构成的体系就是文化。衣和住取决于气候，气候炎热的地方，人们可以不穿衣服，可以不用建造结实的房子，而唯独“食”必不可少。因此可以说文化的根本是“食”。

经济的根本其实也是“食”。

即使现在，世界各大国无一例外都重视农业和饮食。美国是世界超级大国，当然，同时也是世界上屈指可数的农业大国。同样，中国最重视的也是农村、农业、农民问题。在工业革命引发工业化进步以前，世界贸易是以“饮食”为中心的。各国向海外扩张以及伴随扩张所进行的战争都是为了追求饮食带来的利益。“饮食”是人类文化的根本，是经济的中心，它决定着人类历史发展的趋势。

大约一万年前，由于农业革命的兴起，人们获取粮食的方式也从狩猎、采摘一跃变为农耕、畜牧。这次人类史上最大的转变正是饮食的改变。再看看近代，读一读马尔萨斯的《人口论》，“人口增加会促使食物耗尽，并最终导致人口减少”，也是从人和食物的关系来分析经济的。“饮食和经济”或者“农业和经济”密切相关，甚至可以说两者是等同的。

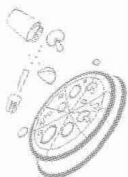
但是近代以来，特别是进入 20 世纪工业化时代以来，“饮食和经济”的关系这个常识性的角度被抛在了脑后，人们开始一味强调科学技术、工业和经济的关系。

这种看法究竟是否正确呢？

进入 20 世纪 50 年代以来，我逐渐意识到了从饮食看经济这种方法的重要性。

20 世纪 90 年代，我就职于日本大藏省国际金融局（现在的日本财务省国际局），为了与各国商讨金融问题，我每天乘飞机往返于世界各地。由于日程安排紧凑和时差问题，日程表上经常出现需要三天一夜或者四天两夜连续工作的情况，我在繁忙中为数不多的乐趣之一便是品尝各国的美食。这样日复一日，我逐渐亲身体会到了各国截然不同的饮食文化，而且自然而然地意识到“各国不同的饮食文化都色彩鲜明地反映着各自国家经济状况”这一事实。

20 世纪 90 年代初期，当时我经常到巴黎、日内瓦等地出差。那时，由于日本在国际金融问题上的主张与法国相近，于是决定与法国结成日法联盟对抗美国。在巴黎谈判



时我曾几度在法国财政部的食堂进餐。虽说是食堂，却相当气派，在招待外宾的宴席上有许多一流厨师做的上等佳肴。

在某次宴会上，各国官员面对满桌正宗的法国菜，理所当然地会选择葡萄酒，但是美国的政府高官（出于礼貌在此匿名）却斩钉截铁地说：“来杯健怡可乐！”

听罢，在座的各位自然是惊愕地睁大了双眼，不但惊异于这位高官吃法国菜配可乐的品位，更惊讶的是他那种坚信世界各地都有健怡可乐的想法。

当时，法国厨师长的应对真是绝妙。

“先生，餐后会为您呈上可乐。用餐时请饮用葡萄酒或水。”

大家都是绅士，虽然对此都没说什么，但是想必在座的欧洲人和亚洲人都会认为美国人是乡巴佬吧。一般来说，法国菜配葡萄酒是常识，如果搭配可乐之类的碳酸饮品，就会破坏法国菜原有的味道。我再附带一句，健怡可乐在美国的金融精英间相当受推崇，他们确信喝健怡可乐是关注健康的英明之举。虽然日本人和法国人都不认为健怡可乐有益于健康，但美国精英们却不这么认为。

这是使我深感“饮食文化因国而异”的小插曲之一。

## 日本菜为什么在法国流行？

在巴黎我经常到街上的餐厅吃饭，也造访过 Jamin、L'ambrosie 之类的三星级法国餐厅。某日，我在 Jamin 用

餐，席间上了一道改良的鸡蛋炖锅，味道像极了日本的蒸鸡蛋羹。我觉得非常纳闷，后来得知那里的厨师布尚曾经频繁出访日本，在“次郎”寿司店和日本高级料理店“吉兆”学过日本菜烹饪方法。另外，L'ambroisie 的饮食口味也深受日本影响，当时那里的副主厨是一位名叫齐须的日本人，如今他已是东京三田的名店 Cote Dor 的老板兼厨师。虽然对于 20 世纪 90 年代以来新烹饪方式（法国饮食的新倾向，受日本菜影响重视饭菜的外观）之所以盛行的原因众说纷纭，难以定论，但赴法国学习的日本年轻厨师影响了法国饮食是不容置疑的事实。另外，特别是最近，无论是在法国巴黎还是美国纽约、英国伦敦，都在推进法国菜的日本化进程，法国菜如果没有吸取日本菜的精髓，则不能称为法国菜了。

## 饮食潮流和经济变迁密切相关

不久后，金融交涉的舞台转到了美国纽约和英国伦敦。盎格鲁-撒克逊人以 IT 为武器在金融界发挥威力的时代到来了。在纽约的时候，我也经常到街上的餐厅就餐。我曾经去过一家名为 Bernardine 的餐厅，那里的菜以鱼闻名。当时，我打开菜单一看，上面有一道菜叫 Negitoro，“这是什么菜呢，难道就是日本做寿司用的金枪鱼？”我觉得纳闷就点了那道菜，结果端上来的果真是金枪鱼酱，另外我在菜单上还发现了生鱼片。总而言之，日语的菜名未



经翻译就开始直接在纽约的餐厅使用了。

英国伦敦曾是一个以饭菜难吃而闻名的城市，我去了之后却惊讶地发现新开设了许多味道不错的餐厅，但这些餐厅并非经营英国菜。这一切得益于众多银行的设立，伦敦作为全球金融中心，金融业务日渐繁荣，年轻富有的银行家们纷至沓来，为了满足这些外国银行家们对于饮食的需求，各种类型的餐厅也就陆续出现了。我有幸目睹了意大利餐厅和日本料理店的陆续增加。

1997年亚洲金融危机爆发，我去亚洲出差的机会激增。我曾去过中国内地和回归中国以后的香港，在那里我发现，中国香港与中国内地的经济联系日渐紧密，其中起媒介作用的因素是华侨。更令人惊讶的是这种经济的变化竟如实地反映在了饮食上。上海菜非常好吃，但是味道好的上海餐厅里必定有从香港请来的主厨。另外，在像雅加达、新加坡等这些深受华侨影响的地方也一样，味道好的饭店都有从中国香港请来的厨师。

与此同时，无论在欧洲国家还是美国，吃寿司等日本菜的饮食热潮愈演愈烈。在经济方面，日本的动漫和网络游戏也席卷全球，最近在《新闻周刊》（*Newsweek*）杂志上出版了一组名为酷日本（Cool Japan）的特辑，称日本企业推出的文化“又酷又炫”。

通过几次这样的经历，我逐渐认识到饮食宛如文化、历史的镜子。历史、经济的主流和饮食文化的变迁密切相连。现在回想起来，我因工作原因所到之处正是世界经济结构体系发生变化的地方，而在那些地方，餐饮业也同样

发生着变化。

最有代表性的是日本饮食文化热潮，这种热潮非但没有衰退，现在反而在不断升温。美国有名的美食家指南杂志《扎格特调查》（*Zagat Survey*）2004 年版评出的纽约排名前 25 位的餐厅里，日本料理店有 4 家入选，并且其中有一家名列榜首，在洛杉矶也有 6 家日本料理店入选并有一家位居榜首，可见日本美食现已成为好莱坞名人们的最爱。然而麦当劳、可口可乐的销量则在达到顶峰后，转而开始走下坡路。

这种现象究竟意味着什么呢？

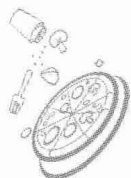
我曾在以前的作品《世界经济势力图》中提到，现在世界的重心正由欧美向亚洲转移，这是 500 年一遇的经济结构大变动。

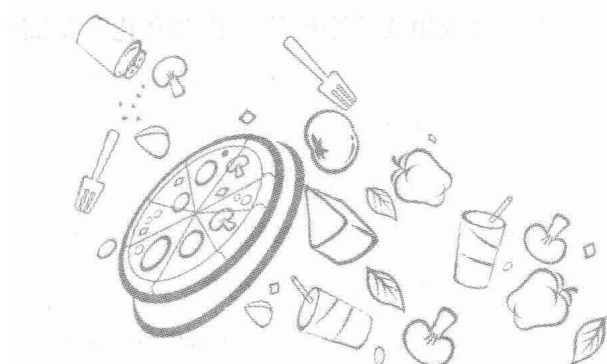
然而这种说法是有前提的，即曾经的世界经济重心是在亚洲这一事实。准确地说，直到 19 世纪中期，亚洲都一直拥有绝对强的经济实力，所以现在这种经济体系重心向亚洲回归的现象应该称为“亚洲复兴”。

这样说来，出现的日本饮食文化热潮及快餐人气回落的现象都和经济方面的“亚洲复兴”现象有着密切的关系。

本书将以“饮食”为突破口，通俗地解说世界经济结构的转换。世界上曾经最富有的亚洲为何沦为欧美殖民地？为什么现在经济重心重归亚洲？“亚洲复兴”现象和日本饮食文化热潮有什么关系？

那些以前上学时害怕学习世界史并对其过敏的读者也无需担心，只要对吃感兴趣，就可以轻松地阅读本书了。





## 目录

### 推荐序 “一花一世界”

### 序 谁控制吃喝，谁就能统治世界

面对吃法国大餐却要喝健怡可乐的美国政府高官，厨师长说：“先生……”

◎日本菜为什么在法国流行？ / XIII

◎饮食潮流和经济变迁密切相关 / XIV

## 第一章 英美对世界经济的掌控在“饮食资源”

盎格鲁-撒克逊人之所以能控制世界经济，与其说是由于工业革命，不如说是由于控制了“饮食”。

◎英国何以称霸世界？ / 3

◎英国靠农业经济打败了西班牙 / 4

◎工业革命和英国贫瘠的饮食文化 / 8

◎美国经济的崛起靠粮食种植 / 10

◎20 世纪 30 年代世界大萧条的诱因是饮食 / 13

## 第二章 法国用攻势凌厉的“饮食文化”征服世界

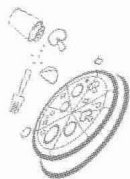
“你不能信任做饭做得这么差的人。”希拉克总统这样揶揄布莱尔首相的理由是……

- ◎ “你不能信任做饭做得这么差的人” / 17
- ◎ 八国峰会和华丽的饮食表演 / 18
- ◎ “葡萄酒”外交 / 20
- ◎ 西方七国首脑会议和特别饮食招待 / 22
- ◎ 饮食文化的发展离不开财富积累 / 24
- ◎ 法国菜源自皇室和金融业巨擘的通婚 / 26
- ◎ 奢华的饮食是财富地位的象征 / 29
- ◎ 法国革命使宫廷饮食走入寻常百姓家 / 33
- ◎ 维也纳会议上的美食外交 / 35
- ◎ 世界经济中心的地位成就了法国菜的闻名于世 / 36

## 第三章 曾经最为富庶的中国和亚洲

中国曾经是世界上 richest 兴盛的国家，并以拥有高度发达的饮食文化而自豪。中国菜拥有法国菜望尘莫及的优点……

- ◎ 19 世纪前，中国是世界经济的中心 / 41
- ◎ 经济的富裕孕育了多样化的饮食文化 / 44
- ◎ 太平盛世老百姓的饮食文化同样丰富 / 47
- ◎ 对外贸易造就了兼收并蓄的中国饮食文化 / 48
- ◎ 经济的富有衍生于政治的宽松 / 51
- ◎ 药食同源带来的经济发展 / 52
- ◎ 亚洲诸国的饮食和经济 / 54



## 第四章 落后的欧洲凭什么可以颠覆并殖民富饶的亚洲?

曾经贫穷落后的欧洲对富饶的亚洲的征服始于哥伦布发现新大陆。

- ◎欧洲颠覆亚洲靠的仅仅是武力吗? / 61
- ◎古罗马的贫穷和中世纪欧洲的富强 / 61
- ◎商业和文明高度发达的伊斯兰国家 / 62
- ◎十字军东征和宗教饮食文化 / 63
- ◎文艺复兴和意大利的饮食文化 / 65
- ◎香辛料贸易促使哥伦布发现了新大陆 / 68
- ◎来自于新大陆的巨额财富和丰富食材 / 70
- ◎土豆的引进和种植拯救了饥荒 / 72
- ◎中央集权和奴隶贸易 / 74
- ◎种植园和亚洲的殖民地化 / 76

## 第五章 全球工业化和洋快餐的入侵

“食品工业化”兴起于追求经济效益的美国，它影响了全世界人们的健康和饮食文化。

- ◎饮食和经济的两大潮流 / 79
- ◎盎格鲁-撒克逊的功与过 / 82
- ◎追逐利润造成了“饮食肥胖症” / 85
- ◎谋求生产率导致了疯牛病的爆发 / 88
- ◎不讲究饮食的美国人 / 91
- ◎日本菜开始改变美国菜 / 92

## 第六章 日本菜为何能风靡全球？

在纽约人气饭店排行榜上，有数家日本料理店位居前列，这并非一时的流行。

- ◎东方君悦酒店的寿司吧 / 97
- ◎健康应季的日本菜 / 98
- ◎法国菜的日本化 / 100
- ◎日本的饮食文化来源于中国 / 103
- ◎佛教和“不吃肉”的日本饮食文化 / 105
- ◎农民土地所有制和百姓奢侈的饮食 / 107
- ◎日本的近代化和“饮食”生产力 / 112
- ◎饮食是第二次世界大战的导火索？ / 114
- ◎讲究食材的日本饮食文化 / 116
- ◎APEC 财长会议和饮食外交 / 119
- ◎精细化生产和精致的日本菜 / 121

## 第七章 亚洲经济的再度崛起和健康饮食文化的回归

亚洲经济的再度崛起和“饮食”密切相关。我们可以从中发现的前进道路是……

- ◎饮食的“工业化病” / 129
- ◎两股对抗的经济潮流 / 130
- ◎麦当劳和可口可乐的泛滥 / 131
- ◎亚洲饮食再度流行 / 134
- ◎回归“自然”是信息化社会的潮流 / 135
- ◎可持续发展和回归健康饮食 / 138

