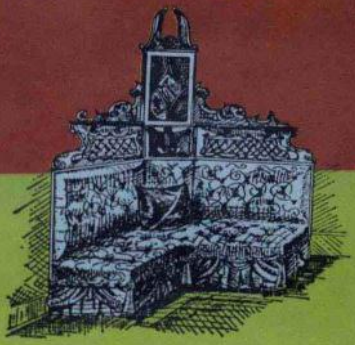
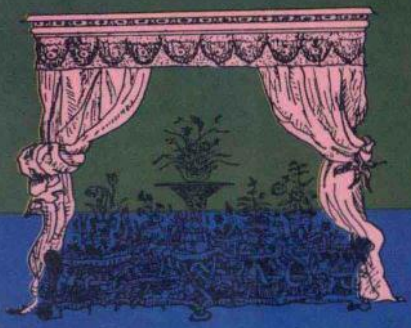
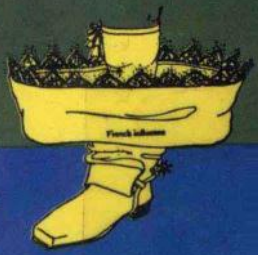
世界風俗 I

（食篇）







有著作權
不准翻印

世界風俗（食篇）

世界風俗全集 1　　定價：新臺幣壹佰貳拾元正

主 編 者：王麗芬
編 著 者：世界風俗全集編輯委員會
發 行 人：林大坤
法律顧問：林金鈴　律師
出 版 者：國家出版社
發 行 所：國家書店有限公司
郵撥帳戶：一〇四八〇一號
總 公 司：臺北市新生南路一段126之8號三樓
電　　話：391-2425 • 391-4261 • 392-6748-9
發 行 部：臺北市濟南路二段31之6號二樓
電　　話：391-7918 • 351-0917
印 刷 所：其宗印刷廠
中華民國69年元月出版

行政院新聞局局版臺業字第零陸叁貳號
（本書如有缺頁或裝訂錯誤請寄回調換）

世界風俗 I（食篇）

世界風俗全集編輯委員會　編著

——國家書店有限公司——

「世界風俗全集」序

到海外觀光的風氣愈來愈盛了，因為外面的世界到底是新奇可愛而值得我們去玩玩看看的。

世界處處皆富藏着多采多姿的民族文化，且在不同的氣候、風土及宗教的影響之下，各國均具濃厚的民族特色。您可知道這些奇風異俗的由來、演變，和這些風土文物所造成的影響？像「飲茶」本源於中國，可是目前却成為各國人民日常生活的習慣了；又如我們現在所穿上衣下褲的服裝型態，其起源則來自中亞的遊牧民族。如此，以文化交流的觀點來看今日世界各地的生活形態，以獲知其來龍去脈，確是一件很有趣的事。

本社以博覽世界、了解人類、充實生活的多方理想，特別為讀者們出了這一套「世界風俗全集」，您可以漫遊世界般的慢慢瀏覽。相信藉着本書的發掘和探討，必能使各位對世界諸國的文化與風俗能有更進一步的認識與了解。

世界風俗全集編輯委員會　謹識

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.

目錄

歐洲篇

調味料

鹽——在歷史上所佔的地位……一五
象徵榮譽的月桂樹……一六
羼入香辛料的中世紀蛋烹調……一八
路易十四所嚐過的醬油……一九
歐洲的甜味料史話……二一
具有解毒效果的「烏爾比納公之
調味料」……二三
「匹哩匹哩」與乾紅椒粉……二四

飲料

舊約聖經時代以來的葡萄酒釀造法二七
中世紀酒肆的另一貌……二八
燃燒的水——白蘭地之效……二〇
歐洲啤酒的故事（Ⅰ）……二一
歐洲啤酒的故事（Ⅱ）……二三
乳——自古以來的基本飲料……二五
葡萄酒和健康的故事……二六
香檳地方的酒——香檳……二八
威士忌之起源與語源……二九
咖啡店——法國革命前夕……四一
肇始於阿拉伯的咖啡傳播……四三
歐洲紅茶之流行史話……四四
產業革命時期的滑稽物——
杜松子酒……四六
上鎖的貴重紅茶……四八

酒肆的素描——左拉的「酒店」…四九
古希臘廣泛性的乾酪……五一

食物 Ⅰ

躺在寢椅上進餐的希臘羅馬貴族…五三
源於荷馬時代的香腸……五四
希臘伯里克里斯時代的飲食生活…五六
從蛋到蘋菓——羅馬人的宴會……五七
節慶日與點心的密切關係……五九
見於歐洲節慶上的麵包……六一
豬與高盧人……六二
彩飾復活節的佳餚……六四
「充滿豆子」的由來和背景……六六
中世紀市民和農民的飲食……六七
中世紀各種「基爾特」的祭禮
　和慶宴……六九
基督教的齋戒日和食物……七一
中世紀王侯和貴族的豪華宴會……七二
中世紀人們的食慾和卡路里……七四
裝飾餐桌的中世紀水菓……七六
一列宴會餐桌——中世紀……七六
本來用以試毒的桌子「克雷登斯」七九
「honeymoon」的由來？……八〇
船形的權威銀器「內桴」……八二
以飛行餐桌令客人驚訝……八三
廚師的歷史——
　從古代到十三世紀……八五
廚師的歷史——
　文藝復興時期的烹飪書……八七
廚師的歷史——氣節高尚的廚師…八八
十六世紀的餐桌禮節……九〇
水果與人類的長久關係……九二
麵包的歷史——古代到中世紀……九三
歐洲鮮美的牡蠣……九五
有關鯉魚的故事……九六
十七世紀船員們的飲食……九八
湯匙的演變史——

基督使徒的湯匙……九九
從手抓到叉子的使用……一〇〇
餐前洗手……一〇二
三明治——點心的開始……一〇三
「百科全書」中的蛋捲……一〇五
番茄在初期不受歡迎……一〇六
「百科全書」中的餅乾……一〇八
捲心菜似的點心——蛋捲冰淇淋一〇九
「百科全書」中的鍋……一一一

食物 II

聖誕節的大餐和傳統……一一三
三餐的飲食——
十六世紀西班牙的餐點……一一五
令人嚮往的白色麵包……一一七
通心麵和花花公子……一一八
煙草——毫無意義的禁煙令……一二〇
饑荒帶來的馬鈴薯……一二一
最初的巧克力是辣的……一二三
十六世紀法國新奇的食物……一二四
義大利是冰淇淋的發源地……一二六
西班牙黃金時代的烹調……一二七
洋葱自古以來就是人類的蔬菜……一二九
新形式的飲酒生活……一三〇
歐洲的乳酪……一三二
鮒魚——歐洲人喜歡的魚……一三三
十七世紀荷蘭的煙草狂熱……一三四
國王雞的烹調……一三六
大航海時代冒險家們的糧食……一三八
英國的「Pub」和「bar」的緣由一三九
西洋式的鍋烹調——「波•豆•福」……一四〇
法國文藝復興時期的肉類款宴……一四二
「得•拉•禮將斯」咖啡店……一四三
旅館的起源……一四五
路易十四的菜單……一四七
恢復氣力的餐廳……一四八

有關英國式派的故事……一五〇
「事實勝於雄辯」的布丁……一五一
太陽帝國和魚羹……一五三
芬芳的桔子——「風車小屋的音訊」……一五五
現代飲食形式的確立……一五六
帝制末期的俄羅斯烹調……一五七
東歐、巴爾幹的烹調概說……一五九
斯堪的納維亞四國的烹調……一六〇
歐洲人也喜歡吃鰻魚……一六二
瑞士的名菜——乳酪煮蛋……一六四
「法國麵包」和土耳其帝國……一六五
土耳其菜和咖啡……一六七
俄國式鄉土食物的味道……一六八

亞洲篇

調味料

中國菜中的香菜與大蒜……一七三
中國鹽的歷史……一七四
中國蔗糖與日本……一七五
印度人與甘蔗……一七六
中國人與醋……一七七
中國的各式醬料……一七九
東南亞的辣椒……一八〇
花生醬……一八一
西亞的蔗糖交流史……一八三

飲料

土耳其咖啡……一八五
巴比倫的酒肆……一八六
古埃及的啤酒……一八八
印度人和酒……一八九
夜來香和茉莉花……一九一
香蕉酒、咖啡酒及虎骨酒……一九二
中國的茶……一九四
中國的酒……一九五

中國茶的故事……一九七
黃酒和燒酒……一九八
中國酒的故事……二〇〇
蒙古人的奉客之茶……二〇二
馬乳做的酒——克蜜絲……二〇三
韓國飲料……二〇四
西亞的名酒——拉克酒……二〇六
西亞葡萄與葡萄酒……二〇七
印度人與紅茶……二〇九

食物 I

回教徒不吃豬肉……二一一
亞美尼亞高原的天然冷凍庫……二一二
阿拉伯世界的棗椰子……二一四
埃及名菜烤鴿子……二一五
阿拉伯人的待客之道……二一七
神秘國度的禽類——火鷄……二一八
阿拉伯的糖史……二一九
阿拉伯大餅——破布撕……二二〇
土耳其古代禁煙法……二二二
天方夜譚式的消涼飲料——果露……二二三
甜瓜和西瓜……二二四
靠羊爲生的遊牧民族I……二二五
靠羊爲生的遊牧民族II……二二七
起源於回教的「皮拉夫」及「扒飲利亞」……二二八
底格里斯河畔的烤魚……二二九
克爾得民族的秘藥……二三〇
羊肉的吃法……二三一
土耳其帝國全盛期的美味……二三三
土耳其式飯糰——托爾馬……二三四
土耳其的海泡石煙斗……二三五
水煙和水煙管……二三六
印度大麻和暗殺教團……二三八
回教徒的禁食月……二三九
中東的秋葵……二四一
阿拉伯乳類……二四二

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.

阿拉伯的蔬菜……二四三
印度煙……二四四
印度名菜「醋多力」……二四六
印度咖哩Ⅰ……二四七
印度咖哩Ⅱ……二四九
各種印度麵餅……二五〇
印度的可可椰子……二五二
印度人的蛋白質之源——大魯豆二五三
印度人的主食……二五四
橘子史話……二五六
北非的「庫司庫司」……二五七
印度的油——「吉」……二五八
吉祥的顏色——鵝黃色……二五九
素食主義與肉食主義……二六一
稀奇的印度檳榔——「旁」……二六二
素食主義的論調……二六四

食物 II

水果之王——榴槤……二六五
以飛魚製造的調味料——魚醬……二六六
可變出酒和糖的椰子樹……二六七
天然食物——從蝴蝶到食蟻獸……二六九
熱帶水果的元老——香蕉……二七〇
東南亞的玉米利用法……二七二
嬌貴的水果之后——山竹果……二七三
紅米、黑米和黃色的米……二七四
奎寧的栽培……二七六
冰凍魚……二七七
含有氰酸的作物——木薯……二七八
椰子樹下不宜談情……二七九
漫談狗肉……二八一
可使肉變軟的木瓜……二八三
東南亞煙草史……二八四
民衆的社交場——路邊攤……二八五
小販的叫賣聲……二八六
巨大驚人的菠蘿蜜……二八八
由花到樹皮都有用的芒果……二八九

好吃的「沙爹」……二九一
中國的筷子史……二九三
北方的小米和麥，南方的米……二九二
陶器和瓷器……二九四
中國與鴉片……二九六
中國古代的食物……二九七
醃製的食品……二九八
詩人與烹飪……二九九
中國豆腐……三〇〇
中國菜的特徵——火和油……三〇二
中國的「食經」、下水與廚娘……三〇三
中國的圓桌與宴席……三〇五
袁枚的「隨園食譜」……三〇六
中國菜中的高級材料……三〇八
中國的各種貯存食品……三〇九
中國點心……三一〇
中國各地的名菜……三一二
中國的應節食品……三一三
燒餅與春餅……三一五
油炸秦檜……三一六
韓國人參……三一八
韓國泡菜……三一九
朝鮮式飲食禮節……三二〇
屠羊的規矩……三二一
蒙古菜……三二二
蒙古人的各種常備品……三二四

歐洲篇

調味料

鹽——在歷史上所佔的地位

自古以來，鹽是烹飪上所不可或缺的一種調味料，同時也具有重要的宗教和社會意義。

到日本觀賞「角力」的各國人士經常會問，爲何要在場地裡撒鹽？當人們告以係爲了淨化場地而撒的。他們也不覺得奇怪地立刻明白。古代希臘和羅馬人常在用來祭神的「牲畜」頭上撒鹽，就是爲求「清淨」。聖經和以斯拉書（Ezra）上，皆時時提及有關鹽的事情。所謂「地鹽」，即比喻「預防世界腐敗的具有健全心智之人」。將「預防腐敗」與「清淨」兩者連結起來時，鹽就是神欲淨化人的罪過的一種宗教象徵。

在社會生活中，用以採掘岩鹽的「鹽坑」和「鹽路」，於歷史上均具有重要的意義。

羅馬歷史學家❶泰西塔斯（Tacius）在其著作「歷史」中，描寫了爲尋找鹽坑的日耳曼各部族之間的鬪爭。彼時德國的重要鹽坑位於哈爾愛因和拉因咸哈兩處。

至中世紀，鹽的交易係爲修道院所專司。當時的統治者亦以此種需要量最大的鹽爲課稅對象。十三世紀時，法國實施一種名叫「加貝爾」（Gabelle）的購物稅。這是對購買鹽者所課的稅

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.