

Die Nudel

Eine Kulturgeschichte mit Biss

克里斯多福·納哈特 著

Christoph Neidhart

麵

全球麵文化
現場報導

鈞特·馬泰 繪 李中文 譯

Illustriert von Günter Mattei



他們說這本書好吃!!

美食評論家

胡天蘭

《旅人的食材曆》作者

洪震宇

熱情推薦

《島嶼的餐桌》作者

陳淑華

Original title: Die Nudel: Eine Kulturgeschichte mit Biss

© Deuticke im Paul Zsolnay Verlag, Wien 2007.

Complex Chinese language edition arranged with Deuticke im Paul Zsolnay Verlag,
through jia-xi books co., ltd, Taiwan.

Complex Chinese Translation right © 2011 by Goodness Publishing House

會飲考006

麵：全球麵文化現場報導

Die Nudel

作者 克里斯多福·納哈特 Christoph Neidhart
譯者 李中文
總編輯 龐君豪
主編 盧宜穗
責任編輯 陳姿穎
美術設計 李宸葳設計工作坊
封面設計 黃博志

出版者 博雅書屋有限公司
發行人 楊榮川
地址 台北市大安區(106)和平東路二段339號4樓
電話 (02)2705-5066 (代表號)
傳真 (02)2706-6100
劃撥 0106895-3
網址 <http://www.wunan.com.tw>
電子郵件 wunan@wunan.com.tw

出版日期 2011年2月初版一刷

定價 新臺幣420元

◎ 版權所有·翻印必究 ◎

國家圖書館出版品預行編目資料

麵 / 克里斯多福·納哈特著；李中文譯。-- 初版。
-- 臺北市：博雅書屋，2011.02
面：公分
譯自：Die Nudel

ISBN 978-986-83803-8-7 (平裝)

1. 飲食風俗 2. 麵條

538.7

99011497



麵

全球麵文化現場報導

Die Nudel
Eine Kulturgeschichte mit Biss



克里斯多福·納哈特 (Christoph Neidhart) 著

鈞特·馬泰 繪 李中文 譯

本書中提及「麵」、「麵食」、「麵條」等詞語，原則上為最廣義的定義，也將非以小麥為原料的河粉、蕎麥麵，或非一般常見形狀如麵餃、麵餅、點心皆納入其中。由於原書為德文，在轉換為中文的過程中，有部分無法找到相對應的詞彙，在此皆以音譯，並於附上原文供參考。

目錄

一 導論

四千年的全球化——飛機上的麵食 009

一 麵食文化的九個現場

餐盤上的自我認同——「義大利人離譜的宗教」..... 025

現在來品嚐一下——西安的拉麵 039

中亞的多元文化——杜尚別的拉格曼 055

菜單就叫思鄉病——首爾的冷麵 065

俄式麵食——莫斯科三溫暖裡的培米尼 077

對女公爵的中傷——烏拉赫的毛爾塔申 087

早餐的成見——越南的河粉	101
兒童餐點、安慰食品——罐裝義大利麵	115
麵食使人快樂？——日本的年越麵	127

—沒有小麥就沒有麵食

文明的發芽——一種青草的學問和歷史	141
小米和小麥——中國的農業	159
肉類及小麥——自然與文化	167

—歐洲

那不勒斯的麵乾——巴洛克時期的速食	181
揉麵棒和製麵機——波斯基亞沃的精益求精	201
麵條、教宗與貴族——熱納亞的麵食	213
雞蛋麵與麵腸子——阿爾薩斯和德國人的貢獻	231
帕爾瑪的百味來——麵乾的全球優勢	247

—亞洲

江戶時期的蕎麥麵——日本都市興起時的麵條	263
絲路跟小麥路——麵條路跟筷子路	277

貓耳朵與剔尖——山西上千種麵

293

麵點的記憶——北京狗不理包子

307

拉麵熱——新日本之新麵類

321

「更上一層樓的麵食工藝

337

我們全是都市來的——廣州的點心

339

致謝

351

附錄

355

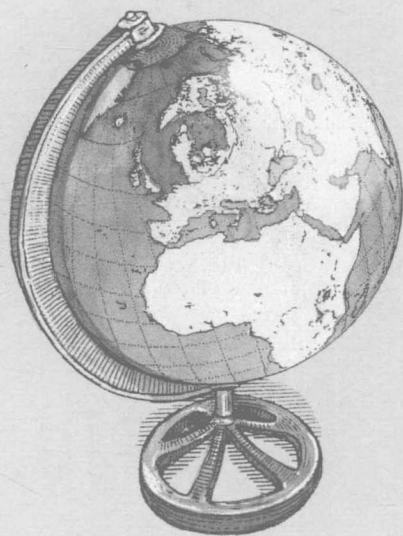
注釋

357

中外名詞對照

361

導論





四千年的全球化—
飛機上的麵食

麵食帶來驚喜。從歐洲搭飛機到東亞，途經西伯利亞或中亞的某處時，我們就會有一杯速食麵。而在經太平洋飛往美洲的途中，一過國際換日線，馬上就會有這道餐點。

它從四面八方、千里迢迢來到中國和日本。

我們在窄小的機位上挪動，想方設法小睡一下。好不容易才打起瞌睡，鄰座的人又要借過。我們坐得不太安穩，但是情形一成不變：我們試著讀點東西，卻只能隨便翻閱而已，直到麵湯的香氣開始刺激我們的鼻子。肉、洋蔥和醬油的氣味，蓋過了許多疲倦的人所形成的混濁空氣，至少是暫時的。空服員分送一杯杯冒著肉湯蒸氣的麵點，以及筷子或塑膠叉子。杯子裡的黃麵條浸滿湯汁，聞起來像是置身在品味不高的大廚房裡。我們隨遇而安，用筷子夾起麵條和半硬不軟的菜料，再啜一點麵湯。接著躺回靠背，那肚子裡舒適的暖意，增添了我們幾分睡意，直到又有人要借過為止。當筷子伸進杯麵的時候，所碰到的不僅僅是世上最暢銷的餐點——根據二〇〇五年的統計，人類一年消耗八百五十億份的泡麵，平均每個人（包括嬰兒和愛斯基摩人）用掉十二杯，而據說二〇一〇年還會達到千億——而且也涉入四千多年的食品歷史。

我們在絲路上頭的高空中，循著這段歷史的蹤跡移動。早在幾千年前，麵食大概就已經從近東傳到中亞，再從中亞進入中國。相較於在義大利，麵食在東亞可說是更早、更深入常民文化。

日本人甚至把絲路叫作麵路。

而馬可波羅則從反方向，把這個訊息經過絲路首度帶回歐洲：中國人也在吃麵條和麵點。

早在不可考的年代，麵食就可能在當今的伊拉克、敘利亞或阿富汗，提供出人填飽肚子，同時也跟著流傳。根據一項受到爭議的說法，近東的游牧民族在橫越荒漠時，隨身攜帶麵團作為口糧。根據比較明確的證據，當阿拉伯人從東方侵入地中海時，也把自己的麵點帶入西班牙。

信奉回教的西西里島——巴勒摩有三百座清真寺——可能是歐洲頭一個生產並出口義大利麵乾的地方。位於利古里亞海的港都熱納亞，早在中古盛期就有義大利麵出口。這種長條的細麵叫作垂亞*，是這個貿易城市的特產。在羅馬、比薩和波隆納的製麵師傅之多，甚至可以組成自己的行會。而生產義大利麵的重鎮當然是那不勒斯：它那乾燥後的通心麵成了義大利麵麵乾*的模型，這就是今日世界各地所謂的義大利麵。

麵乾比較耐保存，算是史上頭一種經過加工而可以大量外銷的食品。義大利麵在義大利原本是高級料理，後來也傳入社會各個階層，尤其是都市裡的階層——但麵條並非源自都市，而是從貴族和主教的廚房來到街上的。從巴洛克時期¹開始，在那那不勒斯街上常常可以看到流動的通心麵攤販。而那那不勒斯人徒手吃麵的模樣，也讓來自北方的外地人感到驚訝。

* 垂亞 *Tria*
* 義大利麵麵乾 *Pasta secca*

大約在三十年戰爭²期間，麵條越過了阿爾卑斯山，進入阿爾薩斯³，而麵條卻因為乾卻燥技術的緣故，變得更加耐放。據說，義大利士兵攜帶麵乾作為口糧，後來還在阿爾薩斯進行製作。阿爾薩斯的麵包師偷學了這項技藝，可是沒多久，就把雞蛋拌入麵團了。

另一個麵食大國，中國，擁有至少四千年的麵食歷史。在有「中國的龐貝⁴」名號的青海省喇家村——這個村子在四千年前被地震摧毀，大水淹沒後逐漸結凍——二〇〇五年十月，考古學者發現了五十公分長、三公釐寬的麵條。這些麵條就在裸露的岩層裡頭：從照片上看來，就像前一天才吃剩的呢。

中國最早提到麵食的文獻，是在漢代（西元前二〇六至西元二二〇年）。根據頭一位來到中國的外國人，日本僧侶圓仁的報導，麵條和含餡的麵點已經是日常食品。日本人襲用了中國的文字、思想、佛教和儒學——以及不少常民文化：包括麵食，這在一開始是僧人和貴族的餐點。

麵食在日本就跟在義大利一樣，在不同的社會階層之間流傳。在江戶朝（一六〇三到一八六七年）期間，麵食成了城市大眾的餐點，尤其是在快速成長的江戶，也就是當今的東京。城裡到處都是流動的麵攤，沿街叫賣他們的東西。這種景象差不多跟同時期的那不勒斯相仿。這種流動攤販也賣有蕎麥麵。由於蕎麥麵比小麥麵或米飯便宜，於是成為「平民百姓簡單的一餐」，尤其是從鄉下湧入這個急劇成長的大都市之勞工。

這種發展在二十世紀的蓬勃年代不斷重現，尤其是在二次大戰之後，上百萬人因為戰後重建而湧入大都市時。他們在麵店裡站著吃麵：越來越常見的便是拉麵。這是日本比較新式的麵食，如今已成了忙碌單身者典型的餐食。一九五八年，日本人安藤百福開發了生產速食拉麵的技術，如今則成為飛越西伯利亞的空中巴士當中，我們狹窄座位上的餐點。速食麵，乃是麵食製造商對於微波爐和即溶咖啡的回應，是口感對便利性的投降。不過，這種普通的口感已經足以縮短旅客在長途飛行時的感覺。

通常乘客在隔天晚上會很難入睡：在長途飛行之後，許多投宿在東京、大阪、首爾、香港、上海、北京或臺北旅館的人，儘管非常疲累，神智卻相當清醒，生理時鐘尚未調整過來。他們翻來覆去，時而打開、時而關上電視。要嘛打開小吧臺，要嘛去到 *Convini*，也就是二十四小時便利商店，這是英文「convenience」的日文版。在中國、韓國和臺灣也是很早就有這種超商。

麵食也從中國傳到韓國、緬甸，後來更到泰國、越南和印尼。蒙古人把它從中亞帶到俄國，尤其是西伯利亞。同時，各國發展出自己的特色麵點，像是韓國有蕎麥製成、可以冷食的冷麵*，以及越南的早餐麵點——河粉*（一譯湯粉）。有的甚至還成為自己國家的象徵呢。此外，麵食也已經成為都市一般居民的日常食品。

歐洲移民首先把麵食帶到北美洲。從十九世紀開始，則有中國、接著有日本的移民，在最後十年則有韓國和越南的移民。於是，在美國的大都會形成了像是中國

* 冷麵 Naengmyeon

* 河粉 pho

城和小義大利的種族聚居區。他們的餐館會為鄉親燒家鄉菜，同時還具有情報交換中心、郵局、銀行和旅行社的功能。不同國籍的人很少來到這樣的地方：他們並不受歡迎。只有少數菜色脫離了新世界這個種族環境，其中有一些像是披薩以及義大利麵，竟通行全球。

美國有一位製作麵食的特殊人物——也許是美國頭一位——並不是來自義大利的移民，而是美國第三任總統：傑佛遜。他在巴黎當大使時，愛上了義大利的通心麵，這在十八世紀時相當流行。由於在美國並不普及，他就從義大利訂了一部製麵機，自行加以改造，為自己的賓客提供自製麵條。

就傳統來講，一般人，尤其是農人和平民對美食並沒有太大的好奇心。直到大眾旅遊流行起來，德國人和北歐人到亞得里亞海度假時，異國的，尤其是義大利人的菜色才開始流行。這些人在返鄉之後會闖入「義大利人的店」，這是在某些城市很早就有、供給外籍勞工的酒館。而且菜單是義式的。這種酒館對勞工鄉親乃是聚會的中心，也是回味家鄉菜的所在。

為了這些返鄉的旅客，開設了糕點店以及越來越多的義大利餐館，他們的客層主要是德國或瑞士中產階級的客人。於是形成了一種虛擬的觀光旅遊：大家上義大利餐館，彷彿是到外地度一晚的假。

長久以來，也有一種亞洲的美食之旅：兩種並非純正中式的料理，即春捲和酸甜醬，成為世界各地最多元廚房的菜色之一。如今，他們的麵食也是大行其道。

歐、美的亞洲餐館裡，許多客人可能並不打算到亞洲旅遊：盤子或麵碗裡的尋奇對他們已經足夠。這些吃遍世界各地美食的人，並不想為了飛越絲路，在一萬公尺高的飛機座椅上，忍耐十二個鐘頭；而是只想在中午時分到越南遠足，回程時桌上有一杯義大利濃縮咖啡，晚上再到印度餐館小聚。他們環遊世界——但完全不必忍受飛行的時差。

反過來說，在許多國家、尤其是在鄉下，都可以碰到這種人：他們認為他們的飲食只適合像他們自己這樣的人，而且直到今天還保有這樣的看法。在亞洲，飲食方面也有天真的種族主義。不少日本人沒辦法想像，歐洲人竟會吃生魚片。而會用筷子的西方人也常令亞洲人感到驚訝。

除了語言之外，飲食也算是民族身分的最初象徵，其效力如今還強過宗教、風俗，或是平日不再有人穿著的服裝。民族性算是一般人所加強的建構，也就是照著所屬民族的方式去說話、舉措、穿著，乃至飲食：在義大利是義大利麵，在日本是米飯。此外，不少民族也都樂於相信，他們民族的料理可以追溯到有史可考的發端。所以燉飯幾乎就跟義大利麵一樣，是「義式的」。而日本既是米食、也是麵食的國家，雖然燉飯對義大利人的民族性，與麵食對日本人的民族性之間並不相干。

當外地來的人品嚐時，主食也就成了名菜：例如通心麵即是如此。麵食對那不勒斯人來講，素來就好比馬鈴薯對德國人一樣的平常。不過，這種家常食物對外地人來講倒成了特色。因此，北義大利人很早就把那那不勒斯人諺稱為「吃通心粉