



〔韩〕李旭正 著
〔韩〕韩亚仁 洪微微 译

Needle
Reed

面条之路

传承三千年的奇妙饮食



华中科技大学出版社
<http://www.hkust.com>

TORTELLINI
FRESCHISSIMI
€ 8,90
#KG 33.50 2171

Noodle Road(누들로드)

By Wook-jung, Lee & KBS

Copyright © 2009 by Wook-jung, Lee & KBS

All rights reserved.

Original Korean edition published by Wisdomhouse Publishing Co., Ltd.

Simplified Chinese copyright © 2012 by Huazhong University of Science and Technology Press Co., Ltd.

Simplified Chinese language edition arranged with Wisdomhouse Publishing Co., Ltd. through CREEK & RIVER KOREA Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd

湖北省版权局著作权合同登记图字:17-2012-218号

本书由韩国文学翻译院资助出版

图书在版编目(CIP)数据

面条之路:传承三千年的奇妙饮食 / (韩)李旭正 著; (韩)韩亚仁 洪微微译. —武汉:华中科技大学出版社, 2013. 1

ISBN 978-7-5609-8253-3

I. ①面… II. ①李…②韩…③洪… III. ①面条-饮食-文化 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第291136号

面条之路:传承三千年的奇妙饮食 [韩]李旭正 著 [韩]韩亚仁 洪微微 译

策划编辑:王京图 罗雅琴

责任编辑:罗雅琴

封面设计:肖杰

责任校对:九万里文字工作室

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武汉喻家山 邮编:430074 电话:(027) 81321915

录 排:北京楠竹文化发展有限公司

印 刷:北京佳信达欣艺术印刷有限公司

开 本:790mm×1260mm 1/32

印 张:12.25

字 数:200千字

版 次:2013年1月第1版第1次印刷

定 价:42.00元

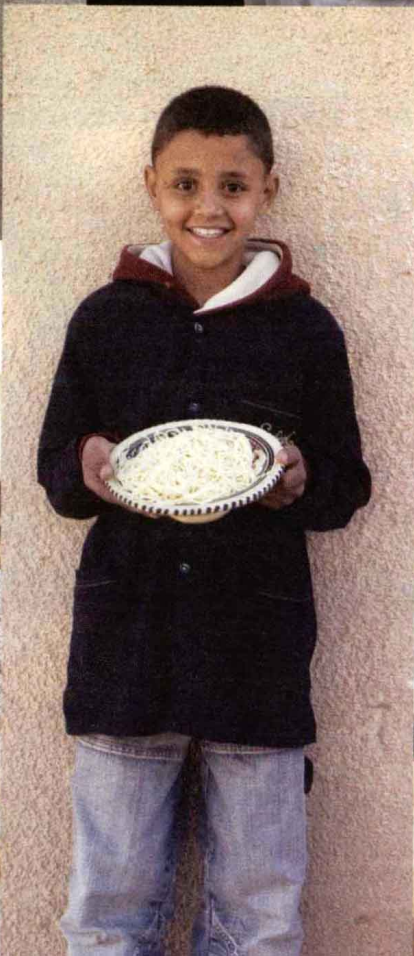


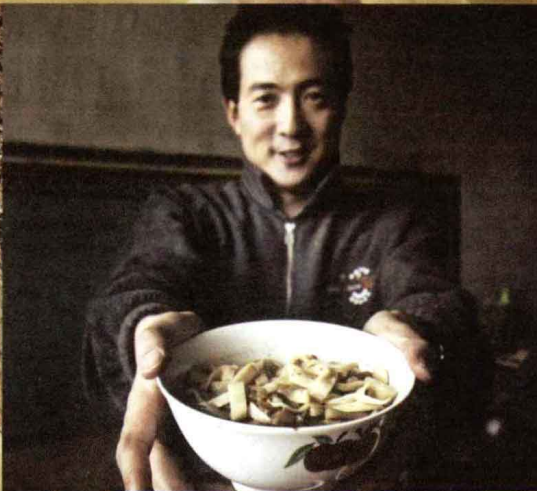
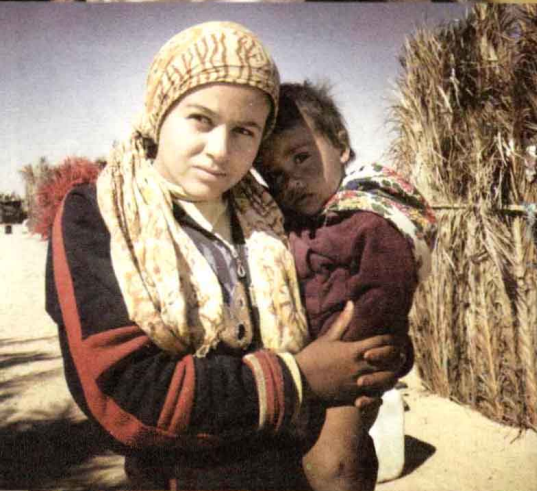
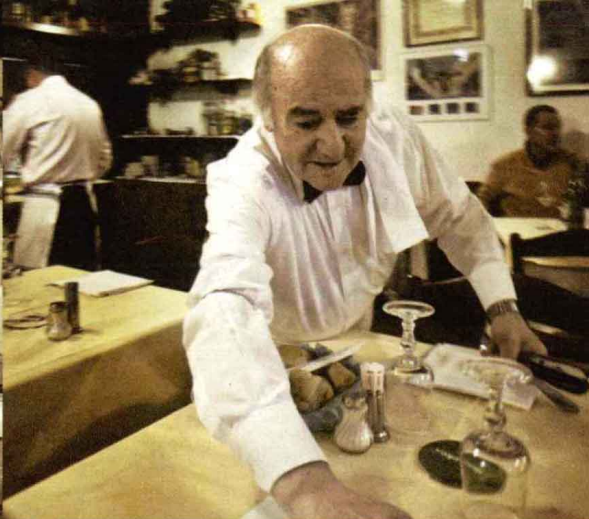
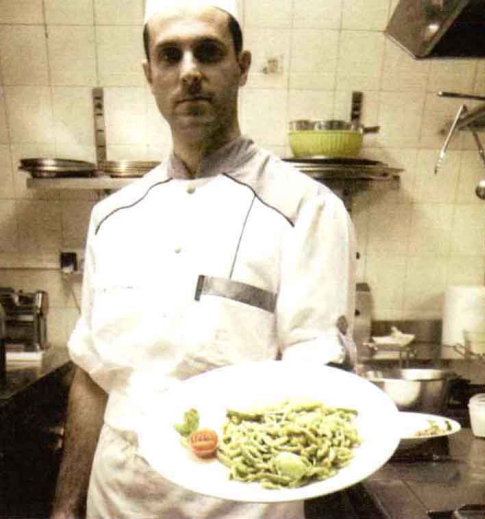
本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换

全国免费服务热线: 400-6679-118, 竭诚为您服务

华中出版 版权所有 侵权必究









传承三千年的奇妙饮食

面条之路

Noodle Road

[韩] 李旭正 著

[韩] 韩亚仁 洪微微 译



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国·武汉



所谓食物，除了盛在碗里的……还有丰沛的感情和数不清的故事。

致四位让我懂得食物真谛的父母。



名家推荐

本书记录了高水准纪录片《面条之路》的制作过程，是“当代史上最有趣的饮食摄影计划”背后的故事。跟随作者脚步，走遍世界各地，追寻面条的起源，有无数新奇的经历在等着你。探险路上，处处是新的发现，充满梦幻色彩。作者用“面条”这个普通素材，将宏伟的历史和顶级的味道完美地“拌”成一份“美食”。在李旭正制片人的带领下，我们踏上“面条之路”的旅程，亲身体会他对饮食的热爱和热情。我相信读者一定也能体会到“发现”的喜悦，正如我感受到的那样。

——谭荣辉（厨师、料理研究家、艺人）

从小我就爱吃面，也许冥冥之中和《面条之路》早已结下不解的缘分，所以，上天注定让我遇到李旭正制片人，一同参与《面条之路》的制作。《面条之路》跳脱出以往纪录片的条条框框，叙事方式特别，画面感强烈，剪辑也是跳跃式的。因此担任纪录片背景音乐的制作，对我来说是一次又一次的尝试，也是一次又一次的收获。现在，看到纪录片中用影像无法百分之百表达出来的部分能以文字形式呈现给读者，我感到由衷的高兴。

——尹相（作曲家）

说实话，纪录片《面条之路》中有许多“没想到”。没想到，一碗面条里竟然有那么多有趣的文明故事，更没想到，这样一部高水平的纪录片竟然出自于韩国的制作团队，而非BBC。《面条之路》系列纪录片彰显出来的放眼全球的目光和冒险精神不正是我们需要的吗？我想听听李旭正制片人讲述更多纪录片背后不为人知的小秘密。

——崔泰源（SK 企业董事长）

小时候，我们家附近有间做面条的小店，刚做好的面条总被高高挂起，像白纸一样在空中飘扬，那幅画面让我终生难忘。成为作家后，我一直想写一篇关于“面条”的小说，但现在我的想法改变了，因为纪录片《面条之路》让人们一提到“面条”就会想到“面条之路”。这部纪录片将日常随处可见的“小麦粉”变成“饮食艺术”，实在是一部跨时代巨作。

——赵静兰（小说家）

纪录片《面条之路》非常优秀，通过有趣的食物“面条”，讲述了不同饮食文化的特色和文化间的交流。我非常高兴在书中也能感受到与纪录片中同样的感动。李旭正制片人对“饮食文化”有着独特的视角，拿捏得也恰到好处，我希望未来他能创作出更好的作品。

——辻芳树（日本辻烹饪集团校校长）



序言 漫长旅程的开始 14

第一部分

寻找小麦和面条的起源

质疑“最古老的面条” 26

专家眼里“最古老的面条” 35

乌鲁木齐的一天 40

见到面条的祖先 45

前往吐鲁番 55

火焰山的干尸墓穴 63

火焰山的面条和拉条子 74

专家对火焰山面条文物的意见 82

2500 年前面条主人的真实身份 85





第二部分

在中国绽放的面条文化

当火焰山面条遇上中国汉族 94

有趣的“蛮夷”饮食——西安的胡食 103

暧昧的“小麦中国起源说”和未完成的面包 109

改变面食文化的中国汤文化和蒸食文化 117

重现中国最古老的面条“水引饼” 122

中国面条的圣地——山西省 127

宋朝——面条文化的鼎盛时期 140



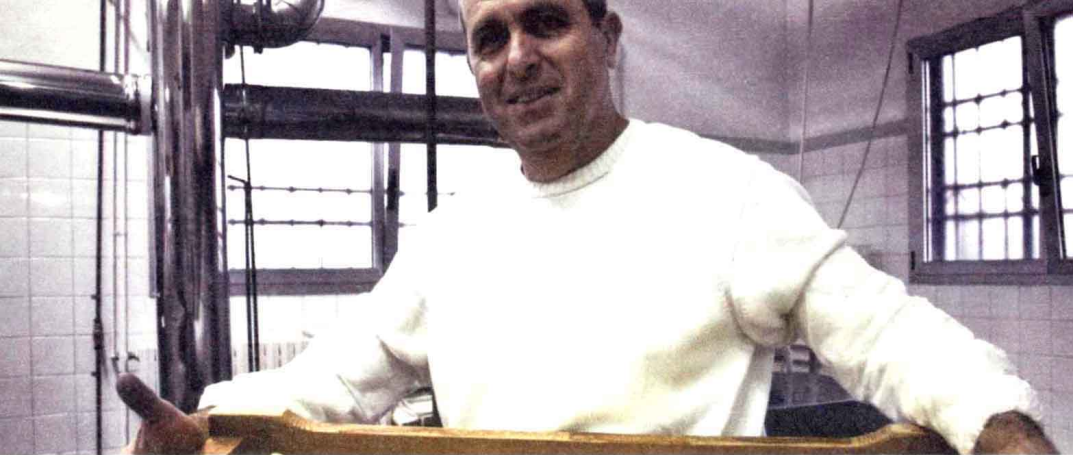


第三部分

亚洲厨房的面条

崇拜大米灵魂的广西人	154	韩国汉江以南——小麦刀切面	246
在云南取得重大收获	161	中国面条文化的传道师——韩国僧人	255
相似的傣族米线和素攀武里米线	172	传播中国面条文化的日本僧人	267
在泰国扎根的中国米线	182	永平寺——日本精进料理的中心	273
探索隐秘王国不丹的原因	197	永平寺面条带来的短暂“解放”	284
惊险的本塘行	206	制粉技术的发展引领日本面条大众化	291
山西压面机和本塘压面机	215	三面三色，日本面条的故事	295
专家对不丹面条发源的意见	229	乌冬面败走“麦”城？	308
韩国汉江以北——压面机做的荞麦面条	237	面条成为江户的快餐	314





第四部分

意大利面史诗

威尼斯狂欢节说意大利面	326
传播意大利面的不是马可·波罗	334
意大利面来自伊斯兰？	346
中国的面条，来到意大利	355
意大利面，在那不勒斯华丽起飞	363
飞向宇宙的游牧民食物	372
后记 永恒的面条之路	382



序 言

漫长旅程的开始

2005年6月，我在遥远的英国伦敦，正为了一部纪录片的海外外景拍摄而焦头烂额，来不及吃早餐的我，饥肠辘辘，肚子咕咕叫个不停。但千里迢迢来到英国，我可不想随便将就，所幸同行的工作人员跟我想法一致，大家决定先忍一忍，一起去找家好吃的饭店。在伦敦市区搜寻了大概20分钟，看到百步外有家餐厅，虽然已过了午餐时间，却依然人头攒动。定睛一看，竟是一家“面吧”。

“面吧”？

在韩国都不常见的面馆，竟然出现在英国伦敦的市中心，让我觉得惊奇。走进“面吧”，惊奇感就更强烈了，东洋风情的装修十分现代，氛围极佳，菜单上写满了各式亚洲面条，英国

