



不但周游列国
也穿梭了古今

食物的世界地图

[日] 21世纪研究会 编

林郁芯 译



中国人民大学出版社
China Renmin University Press



食物的 世界地图

[日] 21世纪研究会 编
林郁芯 译

 中国人民大学出版社
China Renmin University Press
·北京·

图书在版编目 (CIP) 数据

食物的世界地图/21 世纪研究会编; 林郁芯译.

北京: 中国人民大学出版社, 2008

ISBN 978-7-300-09467-0

I. 食…

II. ①21…②林…

III. 饮食—文化—世界—普及读物

IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 099247 号

食物的世界地图

[日] 21 世纪研究会 编

林郁芯 译

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511398 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com> (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京京北制版印刷厂

规 格 160 mm × 230 mm 16 开本

版 次 2008 年 8 月第 1 版

印 张 13.75 插页 2

印 次 2008 年 8 月第 1 次印刷

字 数 162 000

定 价 38.00 元

版权所有 侵权必究

印装差错 负责调换

让你最大程度地去想像，食物究竟有多丰富的内涵？普鲁斯特品尝了一小口玛德莲娜蛋糕，就进入穿梭交织的时空，写出了世界上最长的意识流小说《追忆似水年华》。

其实，这不过是对食物的私密记忆；餐桌上的食物不仅有他们自己的历史，也透露了人类过去和现在的秘密，从餐桌上可以认识整个世界。

今天，人们能轻而易举地得到世界各地的食物。可是，你对每天大快朵颐的食物有几分了解？而本书，正是让食物走出厨房和餐桌，揭开它们扑朔迷离的身世秘密，再现它们漂洋过海的时间和空间轨迹，生动地讲述它们的姓名、血缘、人际关系，以及它们如何改变世界。

了解这些，即使与舌头打交道的还是同样的质感和味道，但你轻咬一口，就仿佛到了很远的地方，可以品尝到异国风情，有时是热带岛屿阳光的诱惑，有时是安第斯山冰霜的酸涩，有时则像太平洋海水一样深沉。即使暂时身在原地，思想已经周游列国，穿梭时空。跟随味觉去旅行，感觉大不同。

读者可能会担心，事关食物的地图与历史，会不会宏大艰深？在日本这样一个“较真”的国家，某电视节目曾以美乃滋的语源出题，因为所公布的答案有异议，最终竟闹到对簿公堂，因此本书会不会过于“较真”而惹人厌烦？事实上，呈现给读者的是一则则轻松易读的趣味小品，以及一幅幅以食物为主角的世界地图，就像一道道挑逗味蕾的开胃菜，却又蕴含丰富的人文营养。

因此，欢迎对食物有“非分之想”的读者来享受知性、趣味的阅读体验。当我们了解得更多，或许会愉悦地承认，“我吃故我在”与“我思故我在”一样，都是如此耐人寻味。

一切为了您的阅读价值



常常阅读我们图书的读者一定都记忆犹新，2008年前出版的图书中，都放置了一篇题为“一切为了您的阅读体验”的文章，文中所谈，如今都得到了读者的广泛认同，也得到了出版业内同行的追随。

在我们2008版的新书以及重印书中，读者会看到这篇“一切为了您的阅读价值”；而对于我们图书的新读者，我们特别在整本书的最后几页，放置了“一切为了您的阅读体验”的精编版。今后，我们将在每年推出崭新的针对读者阅读生活的不同设计和思考。

- 您知道自己为阅读付出的最大成本是什么吗？
- 您是否常常在阅读过一本书籍后，才发现不是自己要看的那一本？
- 您是否常常发现书架上很多书籍都是一时冲动买下，直到现在一字未读？
- 您是否常常感慨书籍的价格太贵，两百多页的书，值三十多元钱吗？

★ 阅读的最大成本

读者在选购图书的时候，往往把成本支出的焦点放在书价上，其实不然。时间才是读者付出的最大阅读成本：

阅读的时间成本 = 选择图书所花费的时间 + 阅读图书所花费的时间 + 误读图书所浪费的时间

★ 选择合适的图书类别

目前市场上的图书来源可以分为两大类，五小类：

1. 引进图书：引进图书来源于国外的出版公司，多为从其他语种翻译成中文而出版，反映国际发展现状，但与中国的实际结合较弱，这其中包括三小类：

a) 教科书：这类书理论性较强，体系完整，但多为学科的基础知识，适合初入门的、需要系统了解一门学问的读者。



b) **专业书**：这类书理论性、专业性均较强，需要读者拥有比较深厚的专业背景，阅读的目的是加深对一门学问的理解和认识。



c) **大众书**：这类书理论性、专业性均不强，但普及性较强，贴近现实，实用可操作，适合一门学问的普通爱好者或实际操作者。



2. **本土图书**：本土图书来源于中国的作者，反映中国的发展现状，与中国的实际结合较强，但国际视野和领先性与引进版相比较弱，这其中包括两小类，可通过封面的作者署名来辨别：

a) **“著”作**：这类图书大多为作者亲笔写就，请读者认真阅读“作者简介”，并上网查询、验证其真实程度，一旦发现优秀的适合自己的作者，可以在今后的阅读生活中，多加留意。系统地了解几位优秀作者的作品，是非常有益的。

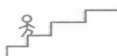


b) **“编著”图书**：这类图书汇编了大量图书中的内容，拼凑的痕迹较明显，建议读者仔细分辨，谨慎购买。

★ 阅读的收益

阅读图书最大的收益，来自于获取知识后，应用于自己的工作和生活，获得品质的改善和提升，由此，油然而生一种无限的满足感。

业绩的增长 

职位的晋升 

工资的晋级 

更好的生活条件 



一张电影票 

一顿麦当劳 

一次打车费 

两公斤肉 



序言

市面上有关美食的报道已多到令人目不暇接，从快速便宜的料理，到食材、餐具以及用餐环境都非常考究的高级料理，电视和杂志每天都在不断介绍。除了传统的日本料理，还有法国、意大利、俄罗斯、美国、南非、中国、韩国、泰国、越南、印度、土耳其、北非等地的代表性料理，人们已经可以尝遍世界各地的地道料理。

就在二三十年前，绝大部分都是本土口味的食物；除了传统的日本料理，一般人大概只知道明治以后传入日本、在战后完全融入日本的西餐，以及战后非常普遍的“中华料理”。近年来，由于信息的流通和物流业的发达，各地现在除了“名产”之外，也可以很容易地买到其他国家的食材。自从家庭式餐厅（family restaurant）以及便利店遍布全国之后，现在无论走到哪里，大概都能尝到味道相近的菜肴。

20 世纪 80 年代以后，随着出国旅行风潮盛行，许多人有机会品尝世界各地的地道美食。由于越来越多的人希望能随时尝到外国美食，专卖某国料理的餐厅也越来越多。甚至还有人把其中一些受欢迎的料理加入家庭式餐厅的菜单，或变成速食餐点，希望能借此时机将料理国际化。如今，世界各国的料理早已融入普通人的生活，大家也都习以为常。

食物的历史也可以说是人类的历史，吃即生存。时至今日，人们还会用“已经无法继续吃下去了”、“还能继续吃下去”这样的话语，来表示是否仍有能力继续生活下去。

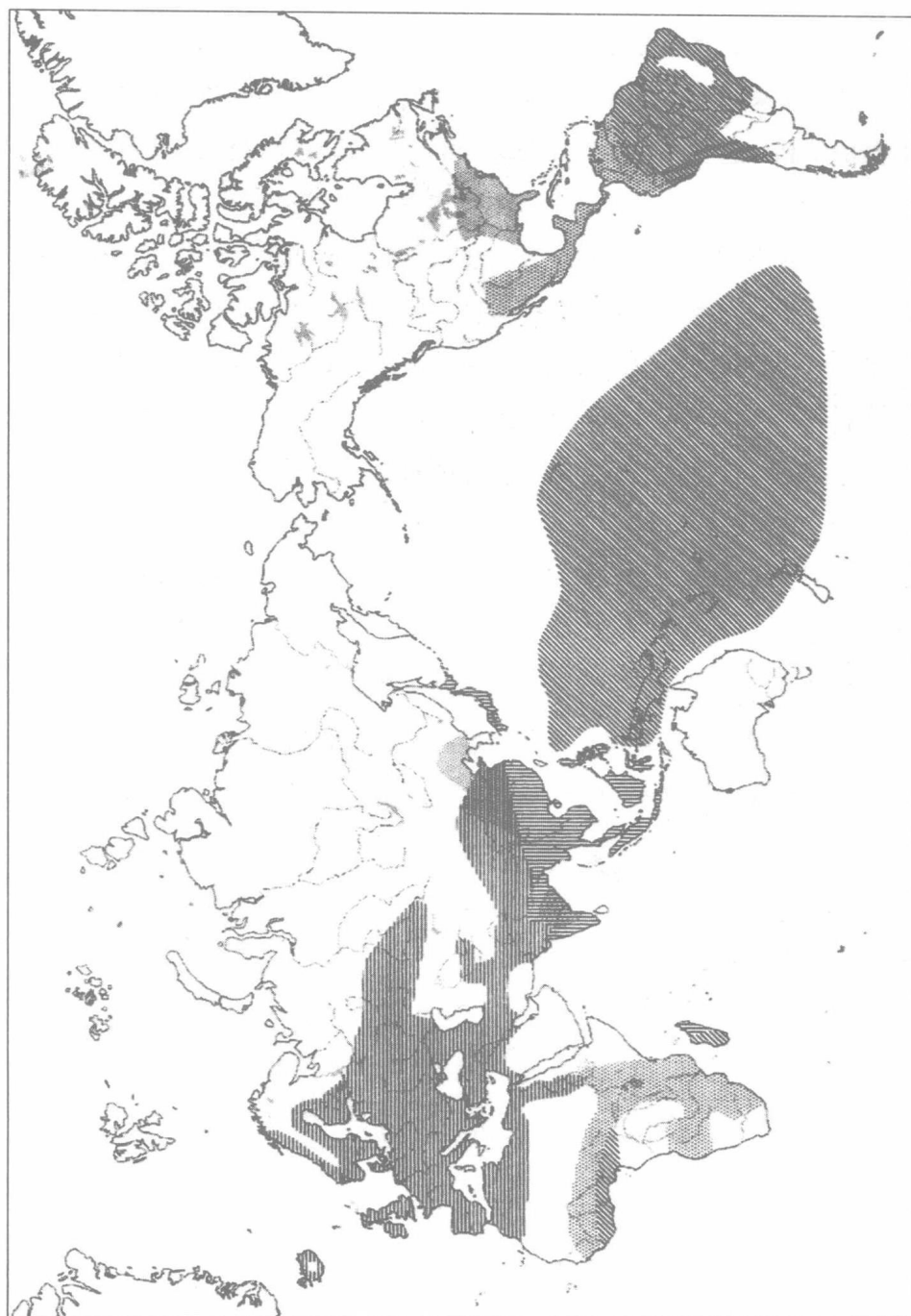
从人类开始使用工具、火到畜牧、农耕时代，人类想尽办法善用周边的食材，甚至挖空心思让食物更臻美味。因此我们可以说，自古流传下来的传统料理，都是前人绞尽脑汁研发出来的，可谓是智慧的结晶！这些料理在世界各地交汇、融合，进而变化成不同的风貌。

有一些食材与料理受到宗教的强烈影响，例如犹太教徒以及伊斯兰教徒把猪肉视为禁忌。另一方面，也有因宗教的传播而闻名世界的料理，例如现在很多人都会在圣诞节吃大餐。除此之外，还有一些料理是因历史上名人喜欢而流传下来。

本书通过世界地图对食材与料理的起源重新审视。我们每个人都每天都吃东西，但是一想到所吃的食物究竟来自哪一国、食材究竟源自何处、这道料理又为何叫这个名字……就会觉得不知道的事情实在太多。

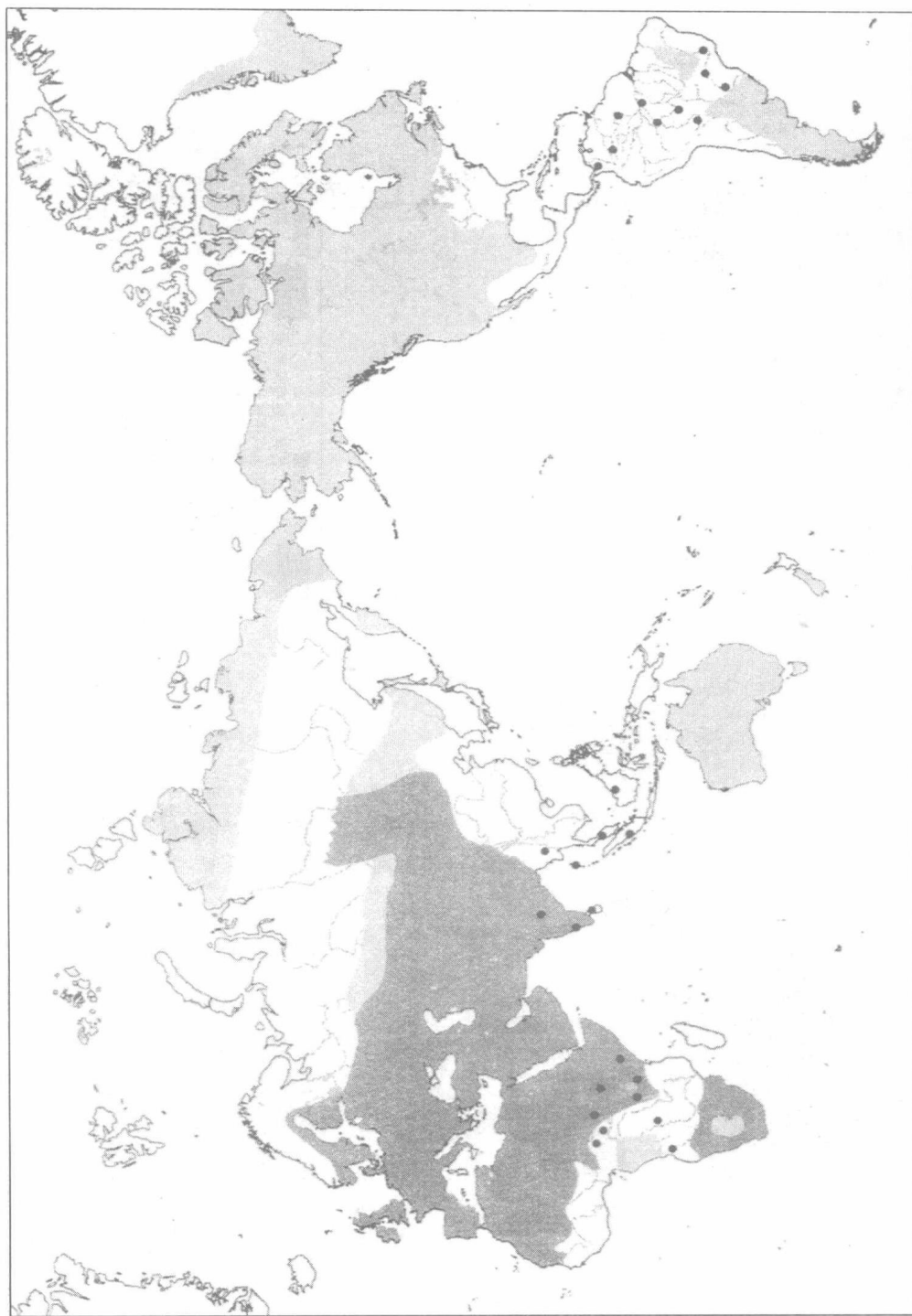
然而，有关食材与料理的起源记录太贫乏，或者众说纷纭，其中又有不少只能依靠推测。碍于篇幅，本书所介绍的内容无法将各家学说悉数收纳，请各位读者多多包涵。

对于本书介绍的内容，即使有所不知，也不会对饮食造成任何不便；我们只是衷心期盼，本书能成为一种杂学的香料，为各位读者在享受美味之余增加一些风味。



世界四大饮食文化圈地图（15世纪以前） 根据《世界的饮食文化》，石毛直道编
大航海时代以前，不同文化尚未开始大规模交流。美洲大陆原本是以玉米为主的
的杂粮文化和以马铃薯为主的根茎类食物文化，随着欧洲移民迁入，慢慢演变为欧
洲形态的饮食文化。

	麦食文化圈		杂粮文化圈
	米食文化圈		根茎类文化圈

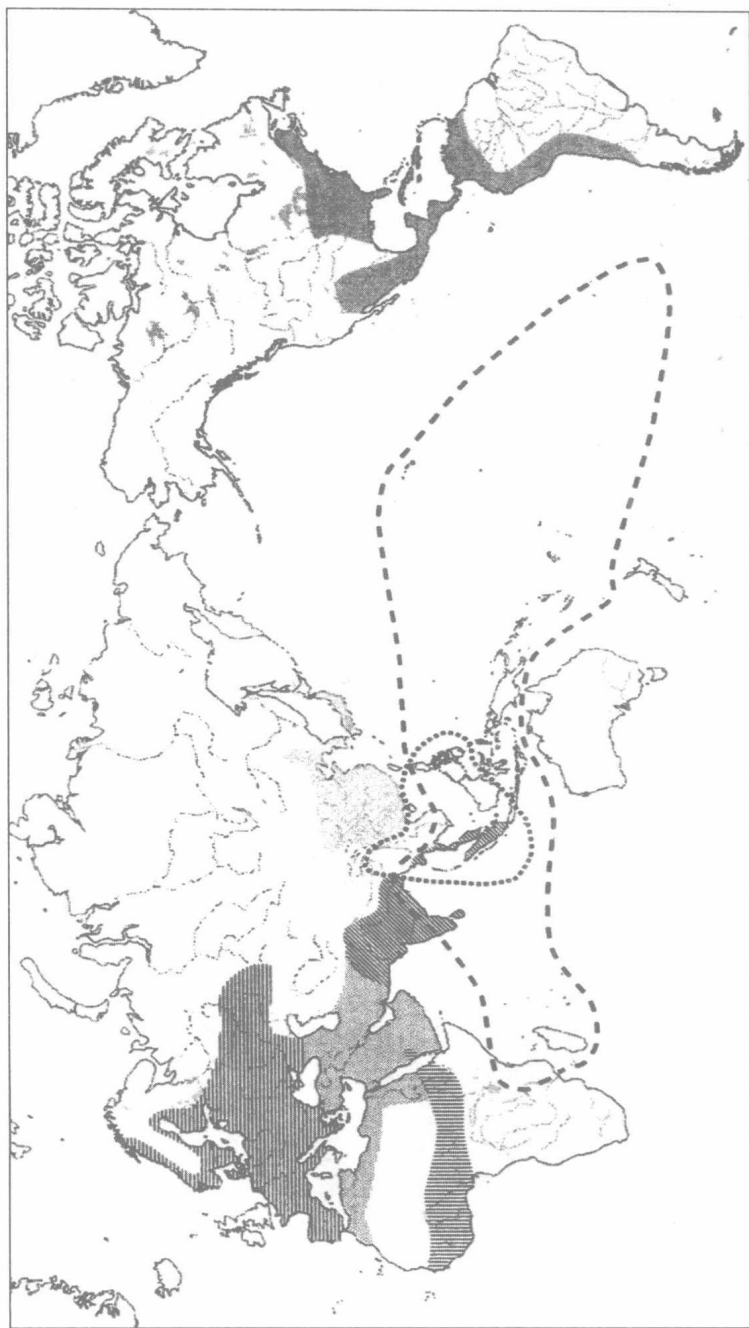


畜牧地区及狩猎地区（15世纪以前） 根据《世界的饮食文化》，石毛直道编

随着大航海时代开始，不同的文化之间展开了大规模的交流，食用乳汁的饮食文化也随之扩展到世界各地。

■ 畜牧地区
■ 狩猎地区

● 孤立的狩猎居民



鱼露圈 (以中南半岛为中心的东南亚, 中国与日本等东亚地区及部分地中海地区)

鱼露 (越南)、鱼酱 (柬埔寨)、臭鱼酱 (老挝) 等。从马来半岛到印尼一带也使用很多的香料。

香料圈 (印度)

姜黄、胡椒、姜、小茴香、芫荽、豆蔻、茴香、肉豆蔻、丁香等。广泛使用奶油、印度酥油 (ghee, 将奶油加热, 让水分蒸发后精制而成的油品)。

椰子圈 椰汁、椰子油

香料圈 (中东、近东)

西亚自古以来不仅是香料中转站, 也是消费市场。胡椒、丁香、小茴香、大蒜、洋葱、葛 (myoga ginger)、番红花、芝麻等。调味方面也开始使用乳制品。

油料植物圈

除了芝麻, 还有从果实到油都可以利用的油椰子、乳油木果油等。一般不使用佐料与香料类。

酱料圈

味噌、味噌、酱油等。朝鲜半岛使用麻油, 中国则较常使用猪油与麻油。这两个地方都会在佐料里加大量葱、大蒜、胡椒等; 中国还使用姜、茴香、八角等。

辣椒圈

辣椒、蕃茄

香草、香料圈

大量使用荷兰芹、鼠尾草、迷迭香、薄荷、茴香、香芹等香料类; 后来也普遍使用原产于亚洲热带地区的胡椒。

俄罗斯以及东欧使用乳制品, 德国使用猪油, 南欧则使用橄榄油和大蒜。地区不同, 所用材料的差异性也很大。

一切为了您的阅读体验



★ 我们出版的所有图书都将归于以下几个品牌

典藏
大师

商业
智慧

管理
智慧

营销
智慧

闲花
叶

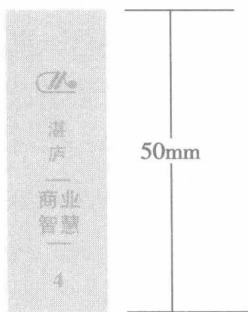
喜福
绘

心
视界

湛庐
文化

★ 找“小红帽”

为了便于读者辨认，我们在每本图书的书脊上部 5cm 处，全部用红色标记，称之为——“小红帽”。同时，“小红帽”上标注“湛庐”字样以及所属图书品牌名称与编号。这样便于读者在浩如烟海的书架陈列中清楚地找到我们，同时便于收藏。



★ 找“湛庐文化”

我们所有出品的图书，在图书封底都有湛庐文化的标志和“湛庐文化·策划”的字样。



★ 双封面设计

每本书的封面都由包封和硬卡纸两套组成，这样既提高了装帧质量，使之近似于精装，又使读者不用花费精装的价格。在封面设计上，包封和卡纸的设计理念不同。包封比较完整地体现了原书的风貌和所要传递的信息。卡纸则追求简约、时尚的风格，但是依旧保留了图书的基本信息。这样读者在阅读时可以拿掉图书的外包封，一方面方便读者的阅读，同时在收藏时依旧可以保证图书的完整信息。

★ 用轻型纸

您现在正在阅读的这本书所使用的是轻型纸，有白度低、质感好、韧性好、油墨吸收度高等特点，价格比一般的纸更贵。

★ 关注阅读体验

我们目前所使用的字体、字号和行距，是在经过大量调查研究的基础上确定的，符合读者阅读感受。每页设计的字数可以在阅读疲劳周期的低谷到来之前，使读者稍作停顿，减轻读者的阅读疲劳，舒适的阅读感觉油然而生。

所有的一切都为了给您更好的阅读体验，代表着我们“十年磨一剑”的专注精神。我们希望我们能够成为您事业与生活中的伙伴，帮助您成就事业，拥有更为美好的生活。

SHOKU NO SEKAICHIZU by 21c. Kenkyukai

Copyright © 2004 by 21c. Kenkyukai

All rights reserved.

First original Japanese edition published by Bungei Shunju Ltd. , Japan 2004

Chinese (in simplified character only) soft-cover rights in P. R. C. reserved by

China Renmin University Press under the license granted

by 21c. Kenkyukai arranged with Bungei Shunju Ltd. , Japan

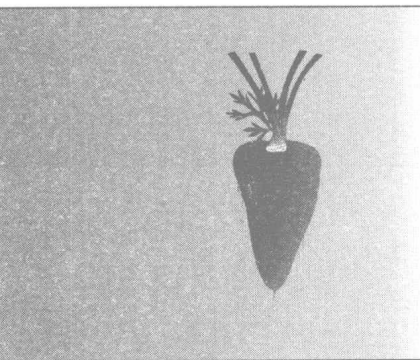
through The Sakai Agency, Japan.

本书中文简体字版由 21c. Kenkyukai 通过 The Sakai Agency, Japan 授权中国人民大学出版社在中华人民共和国境内独家出版发行。未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。

版权所有，侵权必究。

目录

1 第一章 改变世界的新大陆食材

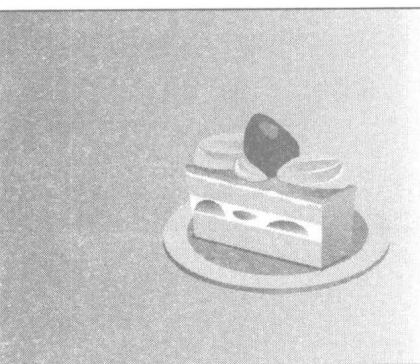


马铃薯 原产于南美，被西班牙人当贡品献给国王腓力普二世
法国农业学家进行马铃薯普及大战
路易十四将马铃薯花别在扣眼上
普鲁士的腓特烈大帝倾一国之力推动马铃薯种植

辣椒 被哥伦布从南美带到欧洲
奥斯曼帝国留给匈牙利的赠品

腰豆 被误解为欧洲食材，但出身南美的秘密被象鼻虫识破
随凯瑟琳皇后的嫁妆从意大利远游法国
.....

35 第二章 料理的国籍



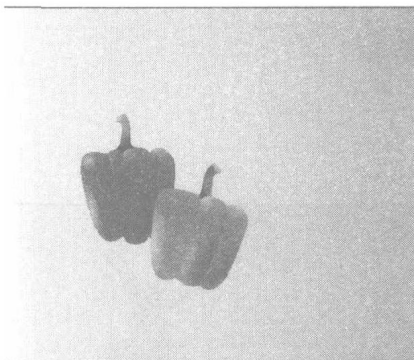
奶酪 阿拉伯“沙漠商人”的意外发明
把牛奶放在胃袋里，产生化学变化变成奶酪
法国是“一个村子一种奶酪”的奶酪王国

巴司蒂亚馅派 出自摩洛哥的世界第一豪华派
“世界上的人可分为两种，一种是吃过这种馅派的人，另一种是没尝过巴司蒂亚馅派的不幸人儿”

扭结饼 噎晕小布什的美国流行点心
原为模仿小孩子祈祷时手臂姿势的小面包
中世纪意大利修道院用于奖励努力诵经的小孩
.....

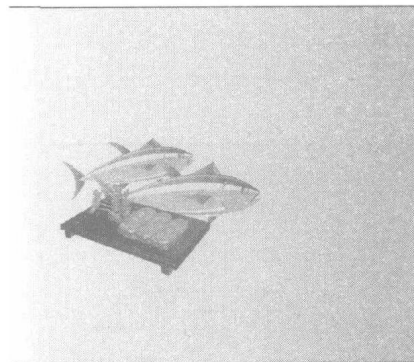
81 第三章 食物的起源与语源

- 鹅肝** 名字意为“塞满无花果”；因罗马人用无花果喂鹅
- 水蜜桃** 亚历山大大帝远征的战利品，名字源自“波斯”一词
- 胡桃** 古希腊“宙斯的坚果”；古罗马“朱庇特的坚果”
登陆英格兰时成为“外国的坚果”
- 美乃滋** 一说黎希留将军用地名“马翁”命名
也有人认为与16世纪某公爵名字有关，
总之众说纷纭
某节目曾以其语源出题，因所公布的答案有异议对簿公堂
.....



121 第四章 与美食家有关的料理

- 卢库卢斯** “卢库卢斯要跟卢库卢斯吃饭”指“极其奢华的飨宴”，他为自己准备最高级的大餐
- 大仲马** 被食客们吃垮的基督山城堡
遗作《烹饪大辞典》是一部有趣的饮食大书
- 伐泰尔** 康德王子的御厨，为迎接路易十四准备盛宴
因第三天午餐要用的鱼迟迟未到而烦恼自杀
- 泰坦尼克号** 传奇的奢华沉船上，乘客的最后晚餐是什么
.....



149 附录 世界料理小百科

第一章

改变世界的新大陆食材

