

[乌克兰]

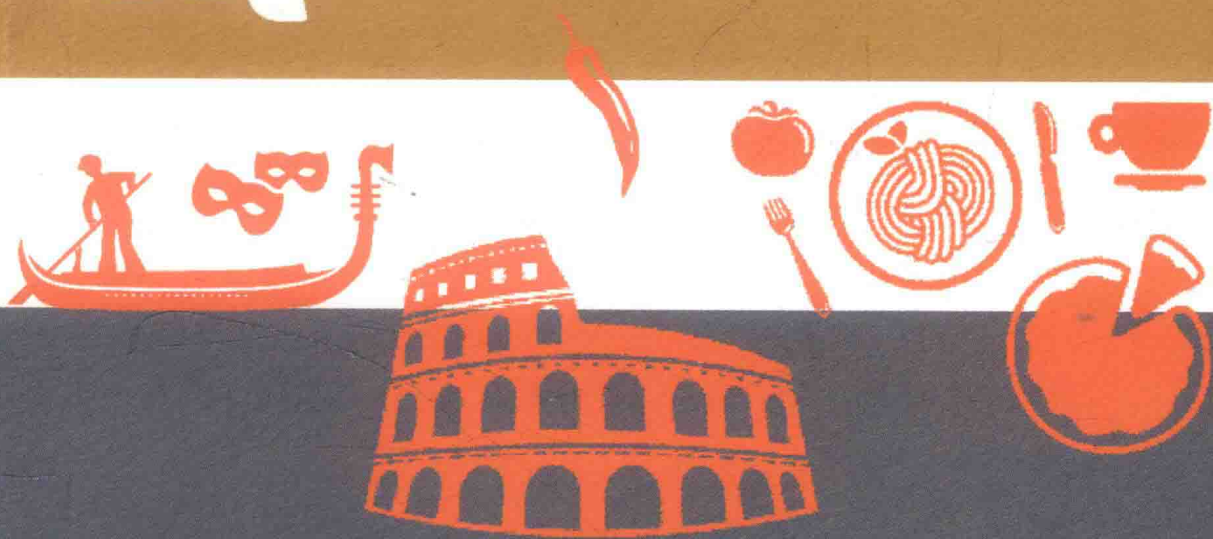
艾琳娜·库丝蒂奥科维奇 著

林洁盈译



意大利饮食
文化志

意大利人 为什么喜爱 谈论食物？



Perché agli italiani piace
parlare del cibo

Letterario tra storia, cultura e costume

启真·闲读馆

意大利人 为什么喜爱 谈论食物？

意大利饮食
文化志



Perché agli italiani piace
parlare del cibo

Un itinerario tra storia, cultura e costume



[乌克兰]

艾琳娜·库丝蒂奥科维奇 著
林洁盈 译



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

意大利人为什么喜爱谈论食物?：意大利饮食文化志 /
(乌克兰) 艾琳娜·库丝蒂奥科维奇著；林洁盈译. —
杭州：浙江大学出版社，2016.12
书名原文：Why Italians Love to Talk About Food
ISBN 978-7-308-16180-0

I. ①意… II. ①艾… ②林… III. ①饮食—文化—
意大利 IV. ①TS971.205.46

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第211186号

意大利人为什么喜爱谈论食物?：意大利饮食文化志
[乌克兰] 艾琳娜·库丝蒂奥科维奇 著 林洁盈 译

策划编辑 周 运

责任编辑 王志毅

装帧设计 罗 洪

出版发行 浙江大学出版社

(杭州天目山路148号 邮政编码310007)

(网址：<http://www.zjupress.com>)

制 作 北京大观世纪文化传媒有限公司

印 刷 北京中科印刷有限公司

开 本 710mm×1000mm 1/16

印 张 29.5

字 数 512千

版 次 2016年12月第1版 2016年12月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-16180-0

定 价 118.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式：(0571) 88925591；<http://zjdxcbbs.tmall.com>

INDICE

目次

序 翁贝托·埃柯 Umberto Eco

Page 7 / PREFAZIONE

前言

Page 11 / INTRODUZIONE

谢词

Page 16 / RINGRAZIAMENTI

1 / 弗留利—威尼斯朱利亚
Page 19 / FRIULI VENEZIA GIULIA

1 / 地方节庆
Page 29 / SAGAR

2 / 威内托地区与威尼斯
Page 37 / VENETO E CITTÀ DI VENEZIA

2 / 橄榄油
Page 49 / OLIO D'OLIVA

3 / 特伦蒂诺—上阿迪杰地区
Page 57 / TRENTINO-ALTO ADIGE

3 / 朝圣之旅
Page 65 / PELLEGRINI

4 / 伦巴底地区
Page 77 / LOMBARDIA

4 / 慢食
Page 93 / SLOW FOOD

5 / 瓦莱达奥斯塔地区
Page 101 / VAL D'AOSTA

5 / 犹太民族
Page 109 / EBREI

6 / 皮埃蒙特地区
Page 117 / PIEMONTE

6 / 炖饭
Page 132 / RISOTTO

7 / 利古里亚地区
Page 139 / LIGURIA

7 / 来自美洲的古老恩宠
Page 151 / I VECCHI DONI DELL'AMERICA

8 / 艾米利亚—罗曼尼亚地区
Page 159 / EMILIA-ROMAGNA

8 / 生活时令
Page 179 / CALENDARIO

9 / 托斯卡纳地区
Page 195 / TOSCANA

9 / 意式面食
Page 215 / PASTA

10 / 翁布里亚地区
Page 227 / UMBRIA

10 / 步骤程序
Page 235 / PROCEDIMENTI

11 / 马尔凯地区
Page 241 / MARCHE

11 / 来自美国的新恩宠
Page 246 / I NUOVI DONI DELL'AMERICA

12 / 拉奇奥地区与罗马
Page 257 / LAZIO E CITTÀ DI ROMA

12 / 地中海饮食
Page 273 / DIETA MEDITERRANEA

13 / 阿布鲁佐与莫里塞
Page 289 / ABRUZZO E MOLISE

13 / 民主风範
Page 299 / DEMOCRAZIA

14 / 坎帕尼亚与那不勒斯
Page 309 / CAMPANIA E CITTÀ DI NAPOLI

14 / 原料
Page 321 / MATERIE PRIME

15 / 普利亚地区
Page 329 / PUGLIA

15 / 情欲
Page 341 / EROS

16 / 巴斯利卡塔
Page 349 / BASILICATA

16 / 餐厅
Page 353 / RISTORANTI

17 / 卡拉布里亚地区
Page 369 / CALABRIA

17 / 比萨
Page 377 / PIZZA

18 / 西西里岛
Page 385 / SICILIA

18 / 极权主义
Page 401 / TOTALITARISMO

19 / 撒丁岛
Page 409 / SARDEGNA

19 / 快乐
Page 419 / FELICITÀ

肉类、鱼、蛋和蔬菜的烹调方式
Page 431 / MODI DI COTTURA DELLA CARNE, DEL PESCE, DELLE UOVA, DELLE VERDURE

意大利面酱汁
Page 433 / SALSE E SUGHI PER LA PASTA

面形与酱汁的搭配
Page 435 / ABBINAMENTI DI FORMATI E SUGHI

参考书目
Page 450 / BIBLIOGRAPHY

PERCHÉ
AGLI
ITALIANI
PIACE
PARLARE
DEL
CIBO
un itinerario tra storia,
cultura e costume

启真·闲读馆

意大利人 为什么喜爱 谈论食物？

意大利饮食
文化志



Perché agli italiani piace
parlare del cibo

Un itinerario tra storia, cultura e costume



[乌克兰]

艾琳娜·库丝蒂奥科维奇 著
林洁盈 译



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

INDICE

目次

序 翁贝托·埃柯 Umberto Eco

Page 7 / PREFAZIONE

前言

Page 11 / INTRODUZIONE

谢词

Page 16 / RINGRAZIAMENTI

1 / 弗留利—威尼斯朱利亚
Page 19 / FRIULI VENEZIA GIULIA

1 / 地方节庆
Page 29 / SAGAR

2 / 威内托地区与威尼斯
Page 37 / VENETO E CITTÀ DI VENEZIA

2 / 橄榄油
Page 49 / OLIO D'OLIVA

3 / 特伦蒂诺—上阿迪杰地区
Page 57 / TRENTINO-ALTO ADIGE

3 / 朝圣之旅
Page 65 / PELLEGRINI

4 / 伦巴底地区
Page 77 / LOMBARDIA

4 / 慢食
Page 93 / SLOW FOOD

5 / 瓦莱达奥斯塔地区
Page 101 / VAL D'AOSTA

5 / 犹太民族
Page 109 / EBREI

6 / 皮埃蒙特地区
Page 117 / PIEMONTE

6 / 炖饭
Page 132 / RISOTTO

7 / 利古里亚地区
Page 139 / LIGURIA

7 / 来自美洲的古老恩宠
Page 151 / I VECCHI DONI DELL'AMERICA

8 / 艾米利亚—罗曼尼亚地区
Page 159 / EMILIA-ROMAGNA

8 / 生活时令
Page 179 / CALENDARIO

9 / 托斯卡纳地区
Page 195 / TOSCANA

9 / 意式面食
Page 215 / PASTA

10 / 翁布里亚地区
Page 227 / UMBRIA

10 / 步骤程序
Page 235 / PROCEDIMENTI

11 / 马尔凯地区
Page 241 / MARCHE

11 / 来自美国的新恩宠
Page 246 / I NUOVI DONI DELL'AMERICA

12 / 拉奇奥地区与罗马
Page 257 / LAZIO E CITTÀ DI ROMA

12 / 地中海饮食
Page 273 / DIETA MEDITERRANEA

13 / 阿布鲁佐与莫里塞
Page 289 / ABRUZZO E MOLISE

13 / 民主风範
Page 299 / DEMOCRAZIA

14 / 坎帕尼亚与那不勒斯
Page 309 / CAMPANIA E CITTÀ DI NAPOLI

14 / 原料
Page 321 / MATERIE PRIME

15 / 普利亚地区
Page 329 / PUGLIA

15 / 情欲
Page 341 / EROS

16 / 巴斯利卡塔
Page 349 / BASILICATA

16 / 餐厅
Page 353 / RISTORANTI

17 / 卡拉布里亚地区
Page 369 / CALABRIA

17 / 比萨
Page 377 / PIZZA

18 / 西西里岛
Page 385 / SICILIA

18 / 极权主义
Page 401 / TOTALITARISMO

19 / 撒丁岛
Page 409 / SARDEGNA

19 / 快乐
Page 419 / FELICITÀ

肉类、鱼、蛋和蔬菜的烹调方式
Page 431 / MODI DI COTTURA DELLA CARNE, DEL PESCE, DELLE UOVA, DELLE VERDURE

意大利面酱汁
Page 433 / SALSE E SUGHI PER LA PASTA

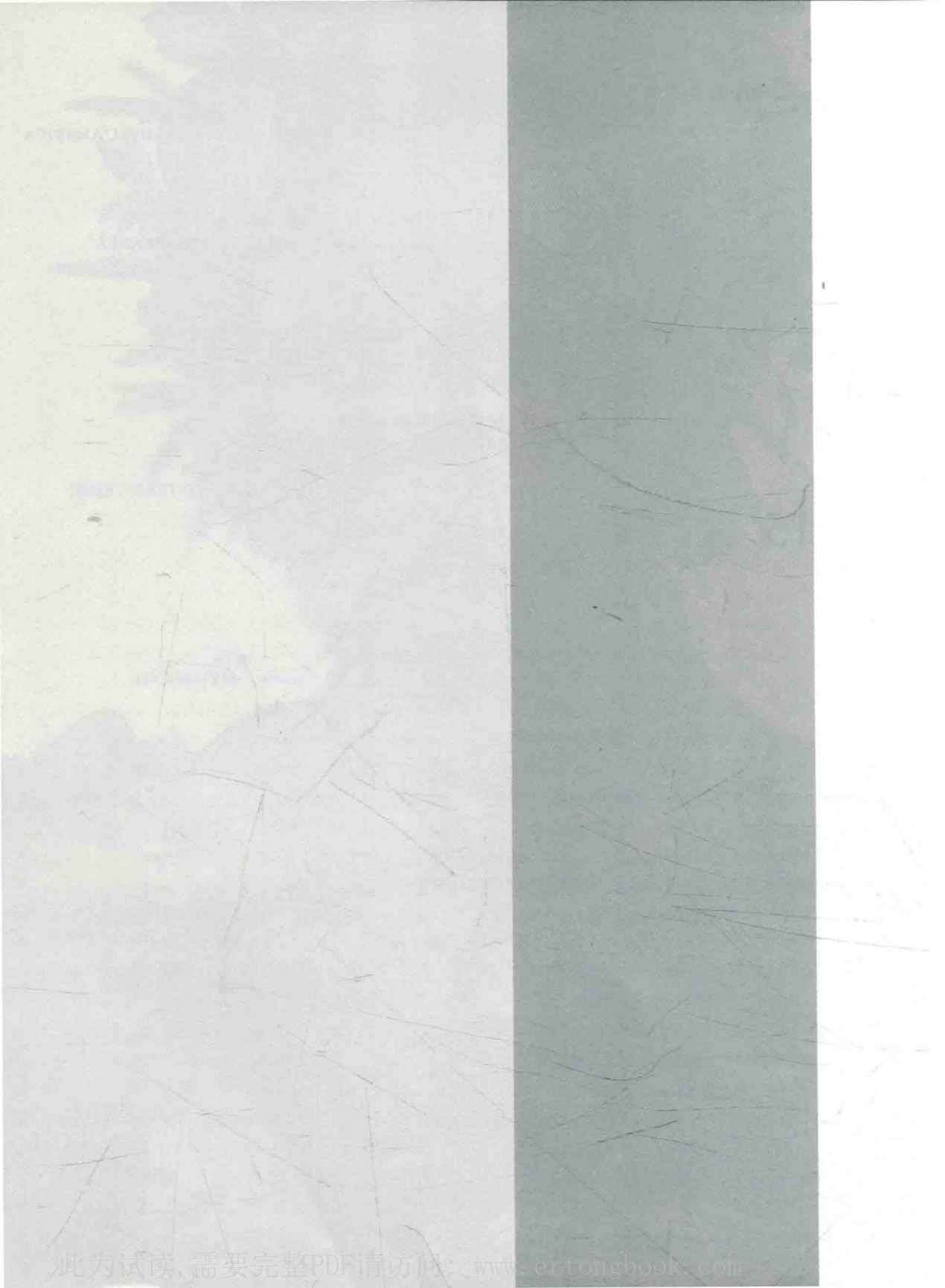
面形与酱汁的搭配
Page 435 / ABBINAMENTI DI FORMATI E SUGHI

参考书目
Page 450 / BIBLIOGRAPHY

PERCHÉ
AGLI
ITALIANI
PIACE
PARLARE
DEL
CIBO
un itinerario tra storia,
cultura e costume







序

翁贝托·埃柯 Umberto Eco



PREFAZIONE

我为什么要替一本饮食书写序？当作者向我提出邀请时，我问了自己这个问题，也曾怀疑自己是不是因为艾琳娜·库丝蒂奥科维奇（Elena Kostioukovitch）是我的俄文翻译，加上我因为她在翻译我著作时所展现的热忱与耐心，以及她的智慧与见多识广，对她非常欣赏，所以才答应下来。然而，由于我不是什么美食家，我又问自己，这样的原因就够充分了吗？

我们很清楚，所谓的美食家，并不是一盘美妙绝伦的法式橙汁鸭或份量慷慨的窝瓦河鱼子酱配布尔尼软薄饼，就能让他感到快乐满足的，这只是不追求极品美味、也不至于把标准降到麦当劳快餐的一般人而已。真正的美食家和老饕，是那些愿意为了吃到世界上最赞的法式橙汁鸭，大老远专程跑到特定餐厅去品尝的人。然而，我并不是这种人，因为，若要在我家楼下的比萨屋和搭出租车去一间未曾造访的小餐馆之间选择其一的话，我通常会选比萨，更别说跋涉两百公里，就只是为了吃顿饭。

不过，我真的一点都不追求美食吗？我后来意识到，自己曾经在朗格一带开了好长一段路，就为了要让一位爱好美食的法国友人，发掘并品尝到传说中的阿尔巴白松露（朗格离我出生地不远，艾莲娜在专论皮埃蒙特〔Piemonte〕的那章会讲到）；我也曾经为了吃香蒜鳀鱼热沾酱，大老远跑到尼札蒙费拉托（Nizza Monferrato）去参加聚餐，这顿饭从正午一直吃到下午五点，而且除了最后的咖啡以外，其余都是以大蒜为基底的菜肴。我还有一次特地跑到布鲁塞尔外围的偏远区域，品尝一种被称为比利时香槟的啤酒，因为这种啤酒不堪运输，只能在制造地品尝（顺道一提，千万不要去，一杯好喝的英式麦芽啤酒比较值得）。

这样说来，我到底对烹饪感不感兴趣？我们先回去看看我提到的几个例子，一

个是为了了解比利时人爱喝什么样的啤酒，一个是要让外国人认识皮埃蒙特的文化，另一个则是因为想重新找到像香蒜鳀鱼热沾酱这种能让我回想起孩提时代美好时光的滋味。在上面这些例子中，我去寻找这些食物，并不是为了口腹之欲，而是有文化的原因，我要说的是，这寻寻觅觅并非（只是）为了要尝到某种味道，而是为了获得一种启发、得到记忆的闪回，或是了解并引人认识一种传统和文化。

我同时也体认到，在我写的每一本小说里，常常出现故事主角吃东西的场景，也许以米兰与巴黎这种让主角（和读者）感到非常熟悉的地点为场景的《傅科摆》，少有吃饭的情节，不过像是《波多里诺》、《昨日之岛》，以及我最新出版的《罗安娜女王的神秘火焰》等书，都经常穿插着饮食的剧情，这跟我在《玫瑰的名字》中每天至少让僧侣吃一次饭，而且还让他们长时间在厨房里走来走去是一样的。这样的情节安排是因为，如果你让主角到南方海岛或东方拜占庭世界冒险，或是让故事发生在好几百年前或十几年前就已经消失的世界里，你总得让读者吃点东西，好藉此引导读者了解书中人物是怎么想的。

所以，我有充分的理由替艾琳娜的书写序。因为艾琳娜这位知识渊博、对意大利美食所蕴含的细微差别和奥妙非常了解的意大利美食鉴赏家，将带我们（的味觉与嗅觉）一起踏上饮食文化之旅，不但要让我们认识各地美食，更是要让我们认识意大利这个她用一辈子来发现、挖掘的国度。

你们正要开始读的这本书，除了谈论饮食以外，更是本描述一个国度、一种文化，甚至许多不同文化的宝书。

说真的，不管谈论的是“意大利文化”或“意大利风景”，都是件让人感到困窘的事。如果在美国开车旅行，你们可能会连着好几天遇上看似永无止境的地平线（而且停下来时总会吃到跟上个休息站一样的汉堡）；如果在北欧游历，你们在途中也会一直看到绵延不断的宽广地平线，高速公路沿路只看到一片片壮丽的黑麦田，而在中亚大草原、撒哈拉沙漠、戈壁沙漠，以及有艾尔斯岩拔地而起的澳洲荒漠等地的旅行经验，自然更是不在话下。这种与自然界的硕大接触的经验，导致了西方美学中“崇高”概念的产生，在面对着狂风暴雨的大海、浩瀚穹苍、万丈深渊、宏伟山峰、悬崖绝壁、浩瀚冰原等让人感到无垠无涯的景象时，一股敬畏之情总不免油然而生。

人们到意大利来，并不是为了要看高耸巍峨的哥德式教堂、壮观的金字塔或尼加拉瀑布。你们一旦穿越了阿尔卑斯山，就会开始获得一种截然不同的经验。（当然在阿尔卑斯山你们也可以感受到大自然的崇高，不过你们也可以在法国、瑞士、德国或奥地利看到阿尔卑斯山。）这里的地平线永远不会变得过分的宽广，因为你们的视线总是会受到右手边的山丘和左手边高度适中的山峦所限制，而且路上总会不停地遇到小村落，至少每五公里就会出现住家。更者，你们在每段路（除了波河平原上的特定路段以外）都会遇到弯道或改变行进方向，而周围景色也不停地在变化。如此以来，不但地区与地区间的景致不同，同一个地区内更可能发现一个与周遭截然不同的国度，更别说这些地方的高度变化从山到海各有难以衡量的差异，穿越的每个山丘，其结构形态也都各有千秋。皮埃蒙特、马尔凯或托斯卡纳的丘陵地都各有特色，少有相似之处，有时甚至只要横跨如脊椎骨般纵贯意大利半岛的亚平

宁山脉，就会有进入另一个国度的感觉。意大利甚至连海都不一样，第勒尼安海的沙滩和海岸，与亚得里亚海沿岸完全不同，更别说各岛屿的海岸景观了。

这种多样性并不只限于景观，同样也发生在居民身上。意大利有许多方言，每个地区都不一样，因此，来自南方的西西里人根本听不懂来自西北的皮埃蒙特人到底在讲些什么。然而，很少有外国人能想象到，意大利方言是在同一地区内随着城市在变，甚至有少数例子是因村而异的。

在意大利半岛上，生活着许多不同民族的后裔，其中有在罗马人向北发展前就已经在半岛北部定居的凯尔特人和利古里亚人，来自东方的伊利里亚人，伊特鲁里亚人和半岛中部的不同聚落，来自南方的希腊人，几世纪来逐渐取代本地人的少数民族，来自德国的哥特人和伦巴底人，阿拉伯人，诺曼人（即使不说是法国人、西班牙人、奥地利人等——别忘了意大利西北边境的方言和法语非常类似，东北边境山区的方言则类似德语，南部有些地方的方言则很像阿尔巴尼亚语）。

景观、语言和人种的多样性，尤其对烹饪饮食起了重大作用。这里说的并不是在国外吃到的意大利菜，这跟在中国以外的地方吃中国菜是一样的道理，不管它们多好吃，充其量不过是从意大利常见菜肴中分支出来的变体，这些餐厅供应的是一种从意大利各地区取得灵感的综合菜色，注定得根据当地人口味加以调整，而且等待的是想要寻求典型意大利形象的中间客层。

与意国菜肴的各种菜式相遇，意味着挖掘各种深不可测的差异性，这不只是语言上的，同时还包括口味、想法、灵感想象、幽默感、面对痛苦与死亡的态度、喋喋不休或少言寡语等的不同，这些特质区隔出西西里人和皮埃蒙特人，或让人分辨出威内托人和撒丁人的差别。也许，认识烹饪就等于认识居民灵魂的说法，在意大利比世界上其他地方来得更为真切（虽然这当然也因地而异）。你们若试着先尝点来自皮埃蒙特地区的香蒜鲷鱼热沾酱，接下来品尝一道伦巴底炖猪肉，之后来一盘波隆那肉酱宽面，然后再来一道罗马风烤羔羊排，最后以西西里卡萨塔蛋糕收尾，你们会觉得自己从中国走到秘鲁，然后又到了西非的廷巴克图，因为这些菜肴都有着天南地北的差异。

这样说来，意大利人是否仍然透过与意国境内各式菜肴接触的经验来相互了解呢？我无法回答这个问题，不过我知道，当一个外国人因为他或她对这片土地的热爱，开始试着透过饮食文化来描绘意大利，并同时保留着一个外来者客观独立的观察，那么，意大利人就能藉此重新发现一个（也许）几乎已经被他们遗忘的国度。

有关于此，我们都要感谢艾琳娜·库丝蒂奥科维奇。

1. 翁贝托·埃柯（1932—2016），曾任博洛尼亚大学高等人文科学学院教授及院长。为享誉国际的知名作家，也是符号学权威、哲学家、历史学家、文学评论家和美学家。著有《玫瑰的名字》（*Il nome della rosa*）、《傅科摆》（*Il pendolo di Foucault*）、《昨日之岛》（*L'isola del giorno prima*）、《波多里诺》（*Baudolino*）、《美的历史》（*La storia della bellezza*）、《丑的历史》（*La storia della bruttezza*）、《罗安娜女王的神秘火焰》（*La misteriosa fiamma della regina Loana*）、《埃柯谈文学》（*Sulla letteratura*）、《埃柯说故事》（*Tre Racconti*）、《别想摆脱书》（*N'esperez pas vous débarrasser des livres*）等杂文、随笔、评论集和绘本。



La M... ■ L'esperto di Genova non
è un'esperto di Genova non
è un'esperto di Genova non
è un'esperto di Genova non

Amato: basta pregiudizi
Intesa tra i poli su 4 p...

IL LISTO
Comunismo: l'ultima a
André Jospin, l'ultimo
primo ministro di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

IL PICCO
Affidamento politico: il
partito di sinistra è il
partito di sinistra

前言



INTRODUZIONE

在意大利生活了二十年以后，我仍然清楚记得我刚到米兰居住的头几个月。当时，我已经可以用意大利语沟通无误，尽管如此，我的自尊偶尔还是会受到严重的打击。即使是跟朋友共进晚餐，大家正谈论着刚看过的电影或时事的时候，我会突然跟不上对话：我到底漏听了什么？转眼间，而且在没有预先告知的情况下，所有人都突然改变话题，开始热切讨论怎么烹煮菇类的方法，或是哪个朋友家生产了真的很棒的橄榄油。这样的情形真会让人感到非常沮丧……

和其他同在意大利生活的外国人聊过以后，我才意识到，所有外国人都曾因类似的经验感到错愕：在意大利，人们常常讨论吃，而且讨论的频率比世界上其他地方高出许多。在英国或俄国知识分子的想法中，谈话中若出现某些过分将焦点放在食物的地方，可能会降低席间谈话的格调，因此他们在遇到这种状况的时候，会适度忽略之，不会太坚持这类话题；若换成意大利人，则会津津有味地享受诸如此类的谈话，而且还会大谈特谈起来。为什么呢？“讲话跟吃饭一样”的说法，在意大利必须以宏观的角度来考虑之。在谈话者（在大部分情况下）一点也不在意自己是否真的在细心品尝美食，却高谈阔论地诉说着过去吃过的丰盛菜肴、计划着要吃什么、评论食材质量时，他们的脑袋里到底在想什么呢？

我对意大利饮食的热忱是如此地深切且广泛，以至于将这股热忱延伸到跟食物显然无关的语言范畴，然而当我自己在面对这情形时，却也常常觉得不知所措。

随着时间的推移，我逐渐把这种语言内化，也就这么习惯了，然而，我并没有放弃对朋友和熟人的纠缠，总是不停地提出许多问题：“为什么你们所有人和你们的作家、记者及政治人物，都这么爱谈论食物呢？为什么在谈到特定食物的时候，你们会把它们和特定的历史时刻连在一起？菊苣与阶级斗争有何关联？为什么

在法西斯执政的二十年间，执政者试图禁止西红柿意大利面？¹诗人托尼诺·奎拉（Tonino Guerra）在广播访谈提到“暂缓”²咖啡时，到底在想什么？如果对诗人但丁（Dante Alighieri）而言，他人的面包尝起来是咸的，这到底是如同大部分译者的诠释所言，因为诗人流下的眼泪所致，还是有其他较不浪漫的原因呢？”³

像所有研究意大利文化的学者一样，我逐渐发现，诗歌和小说中处处充斥着各种“饮食”词汇，而且它们实际上却有更深层、更严肃的意蕴。因为在意大利语中，利用食物作为隐喻的情形，频繁到让人大为惊奇，例如用“去豆子”（andare a fagiolo）来表示喜欢，用“就像撒在通心粉上的起士”（cacio sui maccheroni）来表示来得正是时候，用“跟面包一样好”（buono come il pane）形容人心地善良，“把一般面包拿回去换成香草扁面包”（rendere pan per focaccia）指一报还一报，用“把太多肉放在火上”（troppa carne sul fuoco）来形容一个人同时考虑太多事情，诸如此类的说法。意大利人的集体想象，是建构在以各种食物来表达的文化符号之上。

许多学者都发现了这样的现象，哲学家安德烈·塔亚皮耶查（Andrea Tagliapietra）在《哲学家的喉咙——吃作为思维的隐喻》（*Lagola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare*）中就总结得很好：

我们有对知识的“胃口”，对学习有“渴望”或对信息有“饥饿感”。我们“狼吞虎咽地吞下”一本书，对信息“消化不良”，对阅读或写作感到“反胃”，永远不会听“饱”故事，嘴里“嚼”几句英文，“重复咀嚼”一些方案，努力“消化”某些概念，或比较能“吸收”某些想法。我们会“喝下”虚构故事，尤其当讲者用了许多“甜”言“蜜”语，而不是用“苦”的思虑、“酸”或“让人反胃”的玩笑，甚至“无味”或“没加盐”的训示来加以调味时，更容易让人听进去。让人“胃口大开”的故事大多是“辛辣”或“重口味”的传闻轶事，亦非巧合。⁴

我相信，这种现象的原因应该是这样的：在意大利文化中，当一个人把一份食谱传给别人的时候，其实就是在推广自己的家乡，亦即食谱的来源地，而这个动作往往也有明确告知自己来自该地的意思。就意大利的历史而言，每一个乡村或城镇都是自给自足的，没有任何城市居于领导地位，即便是行政区首府对该行政区内的其他城市，或国家首都对周遭地区，都没有影响的能力。前来意大利朝圣或藉由壮游之举认识意国文化资产的旅人，来自世界各地，在这里，即使是小乡镇，也可以是重要的中心地点。因为人潮川流不息地经过，这些小乡镇再也不是遗世独立的荒郊野外！在宏伟教堂、修道院和图书馆林立的乡下地方，在跟大城市比较时也不可能出现什么自卑感。把意大利认定为第二故乡，并在此写下其最佳作品的俄罗斯天才果戈里，在描述意大利时曾说：“这是城市和乡下并存一地的地方。”⁵另一位离乡背井的俄罗斯名作家亚历山大·赫尔岑（Aleksandr Herzen）也曾说道：“意大利的每个小城市都有她自己独特的风貌。”⁶

这本书的诞生，就是为了将意大利各地区具有代表性的食物、它们的历史，以及从外表看来纯粹只与美食烹饪内容有关的《意识形态》，简短地集结成册。谁用