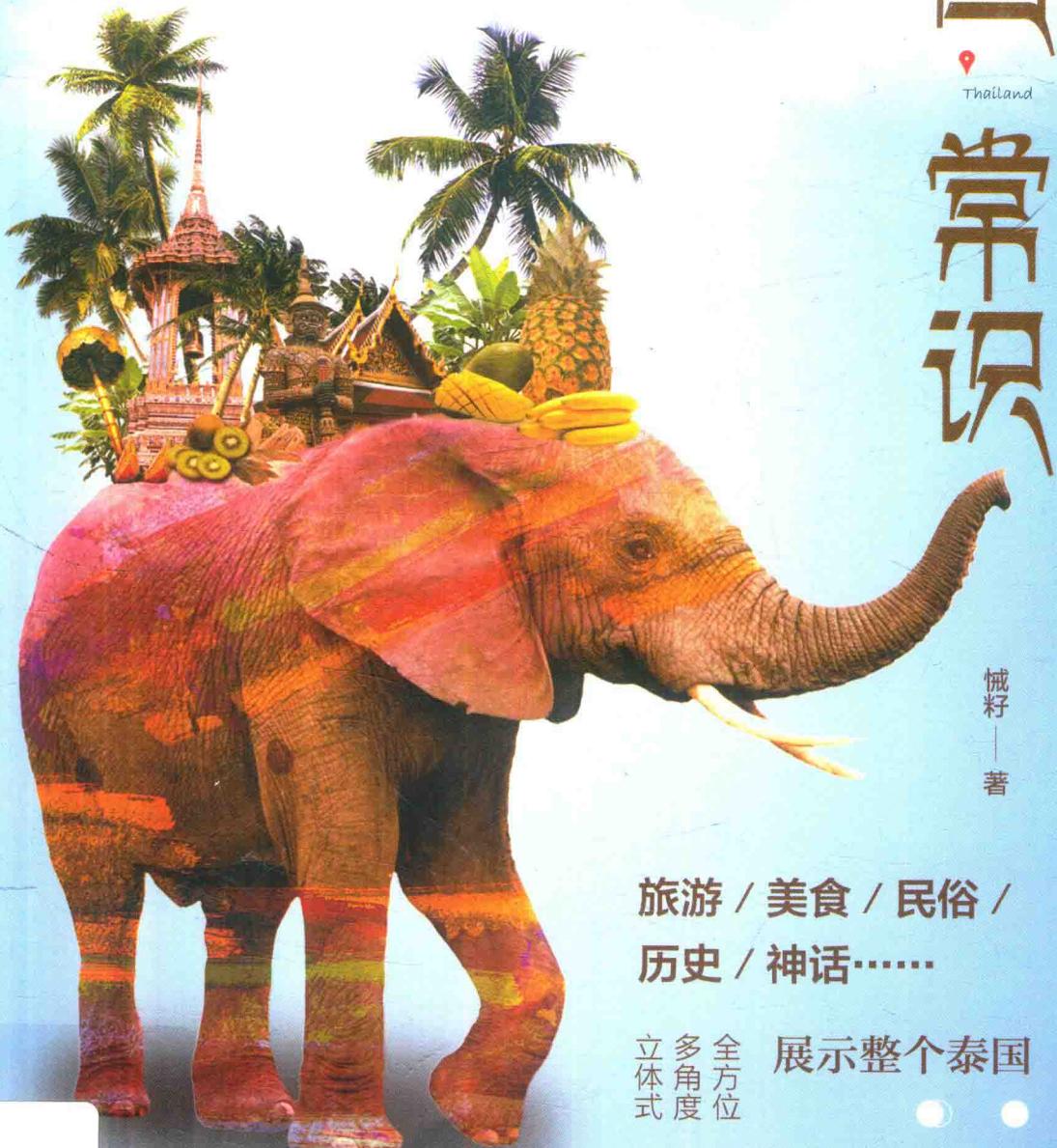


时而优雅 / 时而神秘 / 时而妖艳 /

一个令人兴奋的国度

它的气质和色彩，  
绝对燃爆你的心脏，惊艳你的小时光！

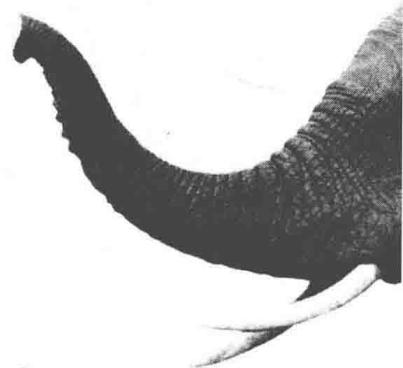


泰  
国

Thailand

常  
识

械籽  
——著



## 图书在版编目 (CIP) 数据

泰国常识 / 梅籽著. — 南昌 : 百花洲文艺出版社,  
2017.10  
ISBN 978-7-5500-2444-1

I.①泰… II.①梅… III.①散文集 – 中国 – 当代 IV.①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第235007号

# 泰国常识

梅籽 著

---

出版人 姚雪雪  
责任编辑 袁蓉  
版式设计 张文艺  
封面设计 飞扬设计  
出版发行 百花洲文艺出版社  
社址 南昌市红谷滩新区世贸路898号博能中心A座20楼  
邮编 330038  
经销 全国新华书店  
印刷 三河市兴达印务有限公司  
开本 720mm × 1000mm 1/16  
印张 18  
字数 237千字  
版次 2017年12月第1版 2017年12月第1次印刷  
书号 ISBN 978-7-5500-2444-1  
定价 45.00元



---

赣版权登字: 05-2017-394

版权所有，侵权必究

邮购联系 0791-86895108

网 址 <http://www.bhzwy.com>

图书若有印装错误，影响阅读，可向承印厂联系调换。

# PREF<sup>A</sup><sub>C</sub>G<sub>E</sub>

前 言

一提起泰国，世人的脑海里总会浮现出这些画面：

浓妆艳抹的人妖们扭动着曼妙的身躯；

随处可见的僧人穿梭于金碧辉煌的庙宇间；

喧闹的集市中摆满了各式各样的工艺品；

人们在色、香、味俱全的餐桌前吃得津津有味；

穿着“灯笼裤”的泰人双手合十，面带微笑地走来；

.....

不可否认，泰国是一个令人兴奋的国度，它时而优雅，时而神秘，时而又妖艳，使人总忍不住想探究哪一个才是真正的它！可是，对于这个熟悉而又陌生的近邻，我们只能从不厌其烦的旅游中窥探惊鸿一瞥，进而忽略了掩藏在它内心深处的那些宝藏，这对于虚心好学的我们来说，无疑是一大损失！

也许，很多人都只知道泰国有人妖、有大象、有美食、风景秀美，却不知为什么泰国会出现人妖文化；为什么泰国人会如此信奉佛教；为什么泰国的某些风俗如此可怕；为什么泰国仍在实行传统的君王制；为什么泰国拥有独特的宫廷文化……从这些疑问中，我们不难发现它真正的魅力所在，它既守旧又维新，既传统又开放，可见，这个极具特色的神奇国度，确实值得我们去了解和探究。



此外，随着社会的不断进步，国与国之间的合作也日益密切，而正值发展中的中国，更应当积极地去认识世界、了解世界、看透世界。若要做到这一点，最简单有效的方式便是博览群书，从书籍中汲取我们想要的一切，唯有如此，我们才能真正地融入到世界这个“大家庭”，进而加快自身的发展与进步。

从这个角度出发，泰国亦是我们需要研究的国家之一。

目前，市面上关于泰国的书籍并不少见，但它们大多都是以旅游为主，只写出了泰国的一点皮毛。当然，也有详细描述泰国的，可这类书不是年代久远，信息没有更新，就是极其枯燥无味，使人一看便不由得头疼。这些因素皆导致我们想要了解泰国，却苦于没有一本能寓教于乐的书籍，进而跟它失之交臂！

正是基于以上种种因素，本书才应运而生！本书从生活、经济、政治、军事、旅游、历史、文化、民俗、信仰、民间艺术、神话传说等方面入手，对泰国进行了全方位的详细介绍，并挖掘了隐藏在其背后的知识瑰宝。不仅如此，本书还以轻松、略带幽默的手法，透过细腻的文字传达给读者，使读者能在会心一笑间便收获丰富的知识，从此更加深入地了解泰国、理解泰国！

# 目 录 CONTENTS

## 美食篇： “吃货”的理想天堂

### 第1章

- 泰国美食有哪些特殊调料？\002
- 泰国的“人尸”面包店在哪儿？\004
- 泰国的“昆虫盛宴”你敢吃吗？\005
- 泰国的“大象粪咖啡”是啥味道？\007
- 泰国的“千人火锅”你吃过么？\008
- 泰国的“安全套餐厅”都卖些什么？\010
- 不用开水泡的泰国方便面怎么吃？\011
- 泰国厨师如何给美食做“SPA”？\013
- 怎样享受泰国的“船上美食”？\015
- 泰国榴莲真的越臭越好吗？\016
- 泰国香蕉有哪十种吃法？\018
- 泰北菜中有哪些“重口味”？\020
- 为什么吃泰国的柠檬鱼能减肥？\022
- 如何在酸辣的泰国寻找“甜滋味”？\023
- 泰国有哪些另类美食？\026

## 生活篇： “微笑国度”的快乐秘诀

- 泰国人一日三餐都吃什么？\030
- 泰国人为何喜欢用盘子吃饭？\031
- 如何才能成为泰国人的朋友呢？\032
- 除了“灯笼裤”，泰国人还穿些什么？\034
- 泰国人隔壁都住着“土地神”吗？\035
- 泰国的“水上人家”如何生活？\037
- 泰国高脚屋都有哪些功能？\038
- 在泰国出行是否只能靠“嘟嘟车”？\040
- 泰国用医保看病不要钱你信吗？\041
- 怎样用百元人民币在泰国养活全家？\043
- 泰国凭什么能成为世界上最幸福的国家？\045
- 你知道如何在泰国买房子吗？\046
- 佛教对泰国人的生活有哪些影响？\048
- 泰国人的快乐秘诀是什么？\049

## 第2章

## 民俗篇： 那些骇人听闻的风俗习惯

- 泰国新生儿如何庆祝脱离“鬼孩”危险期？\052
- 为何泰国婴儿剃个胎毛还要诵经、洗浴？\053
- 泰国男人全都是和尚吗？\055
- 泰国男人为什么抢着当和尚？\057

## 第3章

## 第4章

- 如何搞定泰国的丈母娘? \ 058  
为什么泰国人结婚也要请和尚? \ 060  
泰国小伙跟“大树”的婚礼如何举行? \ 062  
泰国仅殓个尸就有五种仪式吗? \ 064  
泰国的葬礼还要因人而异么? \ 066  
泰国人为何相信躺棺材能去霉运? \ 068  
泰国人为何把贵重首饰交给猫? \ 069  
泰国人是怎样给猴子办美食节的? \ 071  
泰国有哪些特殊的古怪节日? \ 072  
为何泰国理发师每天说“对不起”? \ 074  
泰国有哪些风俗禁忌? \ 076

### 军政篇： 权力的“角斗场”

- 泰国国王究竟有没有实权? \ 080  
泰国谁权力最大,国王还是总理? \ 081  
为什么泰国王室能一言九鼎? \ 082  
泰国唯一任满4年的总理是谁? \ 084  
泰国“红衫军”为何折腾个没完? \ 086  
泰国唯一的女总理是谁? \ 087  
泰国的第一个政党叫什么? \ 088  
泰国军政的“黄金时期”持续了多久? \ 090  
泰国的“开放政治”为什么下台? \ 091  
泰国空军在东南亚仅次于新加坡么? \ 093

- 东南亚唯一的航母竟在泰国？\094
- 泰国的“特种部队”都干些什么？\096
- 美、泰的“金色眼镜蛇”是怎样演习的？\097
- 为什么“金三角”一直不安宁？\099

## 历史篇： 从循规蹈矩到恣意奔放的蜕变

- 泰国也有过“武则天时代”吗？\102
- 谁是泰国的第一个统治者？\103
- 泰国最具传奇色彩的国王是谁？\105
- 泰国唯一的中国籍国王是谁？\107
- 泰国为什么发起“驱缅复国斗争”？\109
- 泰国输得最惨的是哪次战役？\110
- 泰国的“奴隶们”都是从哪儿来的？\112
- 泰国人民是怎样“翻身做主人”的？\114
- 是谁开创了军人统治的先河？\115
- 独裁统治下的泰国人过得好吗？\117
- 泰国的“五月事件”是怎么回事？\119
- 《鲍林条约》给泰国带来了哪些危害？\120
- 泰国如何躲过了沦为殖民地的厄运？\122
- 泰国公主竟给咱当“免费大使”？\123

## 第5章

## 经济篇： “水果王国”的致富之道

### 第6章

- 为什么说汽车工业是泰国捞大钱的“正职”？\126
- 泰国最好卖的水果你吃过几种？\127
- 泰国人怎样把占卜变成了一门生意？\129
- 泰国医疗为何能为国家增加上千亿的收入？\131
- 泰国香米举世闻名的秘诀是什么？\133
- 哪些泰国海鲜加工后更好卖了？\134
- 泰国的“黑市”都卖些什么？\136
- 为什么大家都喜欢去泰国旅游？\137
- 泰国旅游业为什么会遭遇“低迷期”？\139
- 泰国人信佛，但为何性产业却如此发达？\141
- 泰国经济曾遭受过怎样的灭顶之灾？\142
- 是谁挽救了泰国的经济？\144
- 泰国靠什么吸引国外的投资者？\145

### 第7章

## 文化篇： 幽香，一朵包容并蓄的莲花

- 泰国的人妖文化是如何形成的？\148
- 为什么泰国的人妖表演如此受欢迎？\149
- 为什么说泰国人妖风光背后竟是凄惨人生？\151
- 泰国有多开放，老婆也能“租”？\153
- 泰国“长颈族”的脖子究竟有多长？\154



- 泰国人把改名换姓当成家常便饭么? \ 156  
泰国满街都是纹了身的“黑社会”么? \ 157  
泰国人“千杯不醉”的秘诀是什么? \ 159  
泰国人跟大象有哪些“不解之缘”? \ 161  
泰国的“大象学校”都教些什么? \ 162  
泰国的“安全套餐厅”长啥样? \ 164  
为什么说泰国的“红娘”是只风筝? \ 166  
哪些泰国电影你不看会后悔? \ 167  
泰国人为何对色情有独钟? \ 169  
泰国的寺庙居然是个“温柔乡”? \ 171

## 旅游篇： **大象、佛寺、岛屿，风景这边独好**

- 去泰国旅游时如何选择酒店? \ 174  
去哪儿寻找最正宗的泰国美食? \ 175  
泰国玉佛有哪些传奇经历? \ 177  
素可泰的石碑上藏着什么秘密? \ 178  
泰国也有座奢华至极的“故宫”吗? \ 180  
泰国的“埃菲尔铁塔”在哪儿? \ 181  
为什么说泰国的白龙寺独一无二? \ 183  
在泰国看大象要去哪里呢? \ 184  
泰国高品质的人妖秀都在哪儿? \ 186  
在哪儿才能享受泰国的阳光和沙滩? \ 187  
泰国的恐怖博物馆你敢来吗? \ 189

## 第8章

- 泰国的小费都给哪儿呢? \ 191  
哪些地方是泰国的购物天堂? \ 192  
如何安排泰国旅游时的夜生活? \ 194  
怎样购买泰国的伴手礼? \ 195

## 信仰篇： 梵音弥漫，处处菩提绽放

### 第9章

- 泰国究竟有多少种信仰? \ 200  
泰国的第二大宗教是什么? \ 202  
你知道怎么称呼泰国的和尚吗? \ 203  
泰国有哪些神秘的得道高僧? \ 205  
泰国和尚为什么要跟教师竞争上岗? \ 207  
泰国的寺院学校都教些什么呢? \ 209  
泰国的“蛊术”是怎么回事? \ 210  
泰国人为什么热衷于“古曼童”? \ 213  
泰国纹身真的有“法力”吗? \ 214  
为什么泰国的水神不是龙，而是蛇? \ 216  
泰国人为什么崇拜“鬼”? \ 217  
泰国人为何把“家鬼”当成神? \ 219  
怎样才能见到泰国的“白龙王”? \ 220  
为什么泰国迎神会上有人自残? \ 222  
泰国有哪些宗教禁忌? \ 224

## 民间艺术篇： 能“歌”善“武”的异域风情

- 泰拳跟中国散打有何区别？\228
- 残酷的泰拳比赛你敢参加吗？\229
- 泰国纹身要个把月，会痛死吗？\231
- 传统手法的泰式按摩已失传了么？\232
- 能治病的泰式按摩，你想试试吗？\234
- 泰国的“面具剧”是如何演绎的？\235
- 泰国南旺舞真的一学就会吗？\237
- 泰国木偶戏为何会遭遇瓶颈？\238
- 泰国的“喃戏”是指什么？\240
- 泰国的说唱音乐你听过吗？\241
- 为什么泰国的花艺都用真花？\242
- 泰国佛牌五花八门，该怎么选？\244
- 你知道泰国的风筝分男女吗？\245
- 泰国人为什么只爱有特殊图案的工艺品？\247

## 第 10 章

## 神话传说篇： “妖魔鬼怪”的集中营

- 泰国的“七头蛇”有什么来历？\250
- 泰国“吉曼童”是被亲爹杀死的吗？\251
- 为什么泰国财神长着大象的脸？\253
- 泰国也有只神通广大的“孙悟空”吗？\254

## 第 11 章

- 泰国宋干节跟一颗脑袋有什么关系？\256  
为什么泰国的“鬼节”一点都不恐怖？\258  
泰国为什么要给个“女鬼”建庙？\260  
泰国佛牌是佛祖出的“主意”吗？\261  
为什么说泰国的“四面佛”不是佛？\263  
泰国人为什么要抱着佛像潜水？\264  
为什么说泰国白龙王是个“娱乐红人”？\266  
为什么说泰国的节日跟传说脱不了干系？\268



*Knowledge of Thailand*

# 美食篇： “吃货”的理想天堂

第

1

章



## 泰国美食有哪些特殊调料？

不少尝过泰国菜的人，都觉得它口感独特、别具风味，殊不知，这全是那些特殊调料的功劳，它们之所以特殊，是因为在其他国家根本就找不到，而且，很多还都是东南亚甚至泰国所独有的！说到这儿，大家一定想知道究竟是什么令泰国菜如此与众不同吧？别急，带着你的好奇心，一起来揭开它们的神秘面纱吧！

### 柠檬

这可不是我们平常看见的那些柠檬，泰国的柠檬个头还要再小点，虽然它也很酸，却香味浓郁，令人闻过一次便终身难忘！正因为如此，东南亚一带都喜欢用它来调味，而泰国人不仅用它榨出新鲜的果汁，还将它放入啤酒中充当香剂，但它真正的用途是用来做泰国菜的调料。在泰国，几乎每道菜上都会洒点柠檬汁，以使这些菜在色味俱佳的同时，还能散发出水果的清香，为进餐者增加食欲。

对于泰国人来说，他们宁可餐桌上没有鲜美的鱼，也不能少了柠檬香！

### 鱼露

在泰国的南部，有一种类似于中国酱油的调料——鱼露，然而，这种调料却远没有酱油的味道好，甚至有些人连闻一下都会觉得恶心。为什么呢？因为它弥漫着一股臭鱼烂虾的气味，如果你受不了鱼腥味，也许远远地便会落荒而逃！其实，导致鱼露腥臭味的罪魁祸首是它的制作工序，试想，小鱼小虾发酵后的汁液不臭才怪！虽然鱼露闻起来不咋地，但吃起来却回味无穷，就像我们的臭豆腐！

### 朝天椒

泰国有种被称为“老鼠屎辣椒”的调料，又名朝天椒，别看它只有那么



小小的一粒，却能瞬间将你辣得忘了自己姓什么，凭借这一实力，它轻松登上了世界最辣辣椒的宝座！泰国的厨师们都非常喜欢朝天椒，每次做菜前总忍不住拿出几颗先切碎，待菜出锅后再撒在上面，那感觉就像我们吃川菜非加麻辣不可！

### 椰子

在泰国，椰子不仅仅是拿来喝这么简单，还常常被作为调料在烹饪上客串一把！泰国人喜欢将椰子肉掺点水做成椰浆给菜肴调味。还真挺神奇，那些放入椰浆的菜顿时变得香甜又润滑。此外，在无甜不欢的泰国，人们也经常用椰糖来代替普通砂糖，很显然，椰糖除了甜之外，还有浓郁的香味能使人食欲大增！

### 咖喱酱

众所周知，泰国跟印度有着剪不断理还乱的联系，其美食自然也不例外，咖喱酱这味调料就是最好的证明！只不过，泰国的咖喱酱更具本土特色，它是以椰乳为主要食材，再加上柠檬草、虾酱、鱼酱、辣椒和黄姜、芫荽、小红洋葱、罗望子果等十几种当地种植的香料炼制而成的，口味从清淡到浓重皆有，任君选择。

泰国菜素以酸、甜、辣闻名于世，这种味道成就了它的独特性，而真正的功臣——特殊调料，却躲在闪光灯后默默地工作！事实上，并不是它们甘于寂寞，只是人们的眼里除了美味佳肴，根本没多余的位置留给它们，殊不知，一道不放调料的菜，就如同嚼蜡般索然无味！所以，千万别小瞧了这些不起眼的玩意！