

亚

Y A

洲

Z H O U

美

M E I

食

S H I

之

Z H I

旅

L U

[日] 伊藤武/著 李 炜/译

在外旅行时，会切身感受到食物是多么的好吃

这并非是烹饪方法的原因，而是食物本身特别有味道

地瓜是地瓜的味道，豆子是豆子的味道，洋葱有洋葱的味道，西红柿有西红柿的味道

有记忆深处的蔬菜原本的色香味。肉也是一样

在大地上飞来跳去，以蚯蚓和地里的虫子为食的鸡，其肉味道纯正浓厚

连舌头上都会漂动着美味的快感

中国社会科学出版社 线装书局

亚

洲

美

食

之

旅

〔日〕伊藤武／著 李炜／译

在外旅行时，会切身感受到食物是多么的好吃

这并非是因为烹饪方法的原因，而是食物本身特别有味道

地瓜是地瓜的味道，豆子是豆子的味道，洋葱有洋葱的味道，西红柿有西红柿的味道

中国社会科学出版社 经济书局

有记忆深处的蔬菜原本的色香味。肉也是肉

在大地上飞来跳去，以蚯蚓和地里的虫子为食的鸡，其肉味道纯正浓厚

连舌头上都会漂动着美味的快感

图书在版编目(CIP)数据

亚洲美食之旅/(日)伊藤武著;李炜译. —北京:
线装书局 中国社会科学出版社, 2005. 8
书名原文: ZEN ASIA WO KURAU

ISBN 7-80106-374-0

I. 亚... II. ①伊... ②李... III. 饮食—文化—亚
洲 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 140071 号

《ZEN ASIA WO KURAU》

© 伊藤武 2002

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Simplified Chinese character translation rights arranged with KODANSHA LTD.

Simplified Chinese edition Copyright © 2005 by China Social Sciences Press.

中国社会科学出版社享有本书中国大陆地区简体中文版专有权, 本书由中国社会科学出版社与线装书局联合出版。该权利受法律保护。

版权贸易合同登记号 图字:01-2004-4985

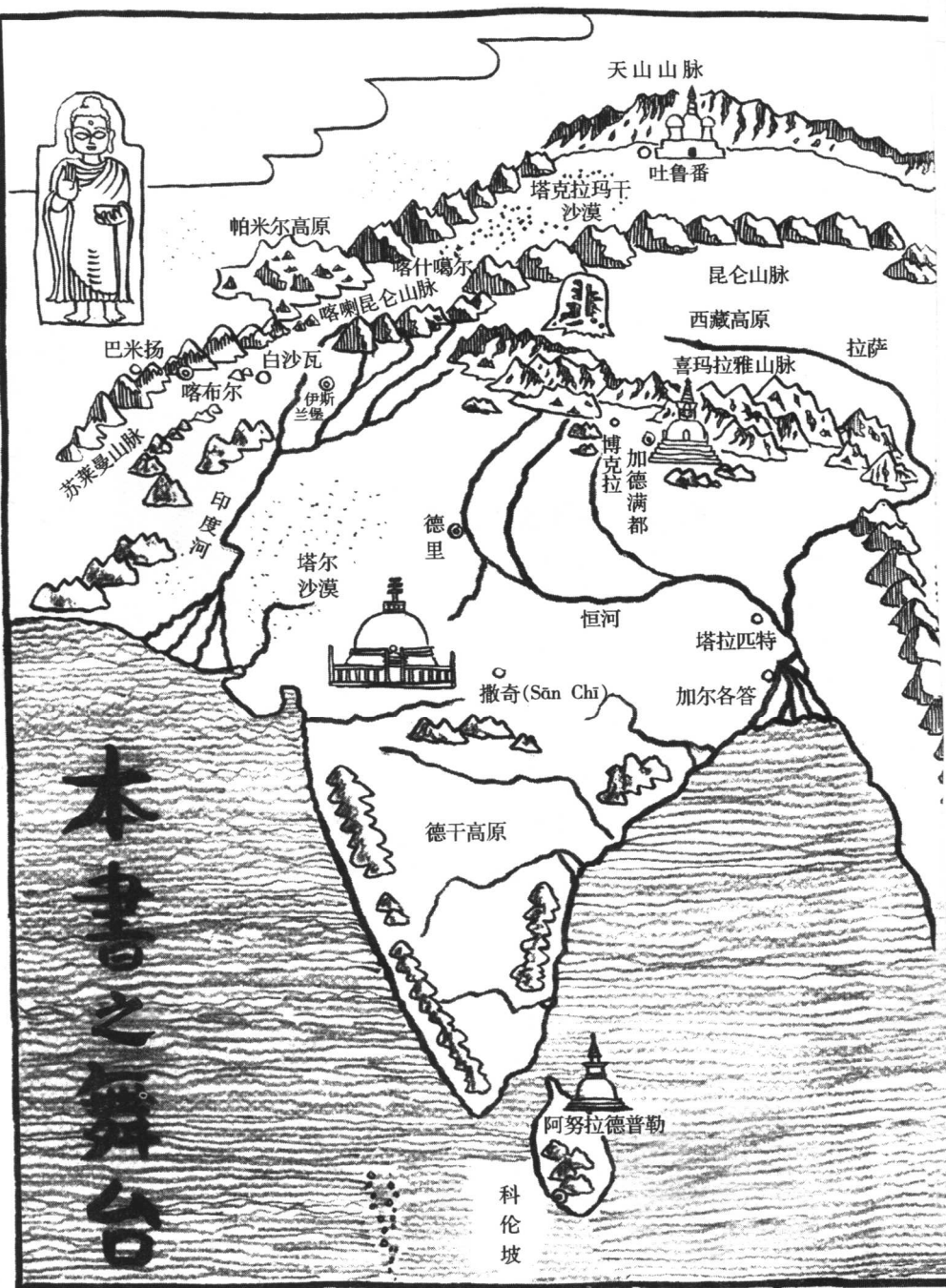
责任编辑 张 剑
特约编辑 贾 益
责任校对 刘 俊
责任印制 王雪梅
封面设计 九品轩工作室

出版发行 线装书局 中国社会科学出版社
社 址 北京鼓楼西大街 41 号(100009) 北京鼓楼西大街甲 158 号(100720)
网 址 <http://www.xzshuju@hotmail.com> <http://www.csspw.cn>
电 话 010-84029450(邮购)
排 版 五谷田工作室
经 销 新华书店
印刷装订 华冠曙光印务有限公司
版 次 2005 年 8 月第 1 版 印 次 2005 年 8 月第 1 次印刷
开 本 860 × 1280 毫米 1/32
印 张 8.5
字 数 182 千字
定 价 20.00 元

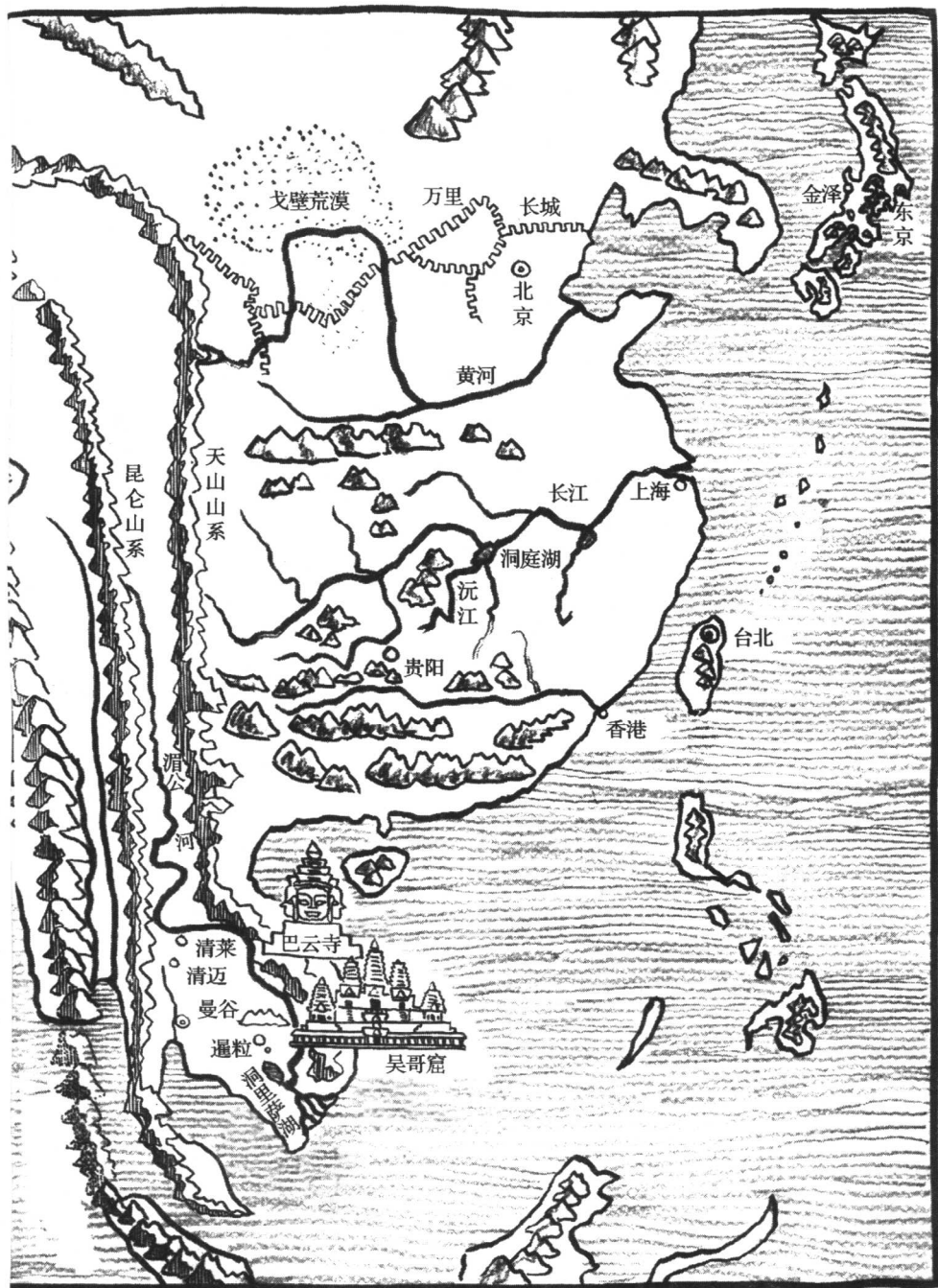
如有质量问题请与发行部联系调换

版权所有 侵权必究

编辑部联系电话:010-64045632



本書之舞台



餐桌上的亚细亚

——伊藤武的饮食文化论

(代序)

董炳月

第一次听到伊藤武的名字并无陌生感，倒是觉得似曾相识。也许是因为这个名字太日本化，也许是逛书店的时候无意中从书架上看到过这个名字。伊藤武是日本小有名气的著作家，已经出版了六、七本书，东京的不少书店里都有他的书在卖。他以印度研究和杂学著称，被视为日本在野印度研究第一人，所著《图说印度神秘事典》已成新经典，杂学方面则以饮食文化为中心，著有《调味品的冒险》之类。当然，这些都是后来知道的。

提起这个名字的是伊藤武的妻子伊藤麻耶。伊藤麻耶并不是日本人，而是中国人，并且是中国的少数民族——彝族，本名聂亚琴，来自贵州，任职于日本有名的大公司丸红株式会社。2001年底在东京的一个香港文学讨论会上认识她的时候，她矜持地拿出一张名片，说：“自己手工做的，只有一张了”。名片果然是手写的，并且画着漫画头像。两只眼睛画得很夸张、很传神，睫毛是两串小黑点，表示嘴唇的那条弧线是特意用红笔画的。问她身为中国人为何取了个日本名字，她说和日本人结婚了，先生是作家，叫伊藤武。后来，她把她的日本先生新

出版的《亚洲美食之旅》（讲谈社 2002 年 3 月出版）送给我，伊藤武特意在扉页上签了名并画了一幅画。看了那个扉页，我知道伊藤麻耶的名片是伊藤武亲手做的。在《亚洲美食之旅》中，也不时可以看到伊藤麻耶的面影。原来书中的插图是伊藤武自己画的，他把自己的妻子画进了自己的著作。

《亚洲美食之旅》是一本谈论饮食的书，但并不仅是谈论饮食。将整个亚洲置于餐桌上，气魄和胃口都够大。伊藤武不是一位单纯的美食家，而是一位美食哲学家，其思维的焦点在于饮食背后的东西。他在“引言”中声称写作该书是为了“通过饮食理解亚洲的文化与历史，通过饮食文化对日本与亚洲的连带性进行再确认”。正文之前的那张叫做“本书之舞台”的亚洲地图，也是他亲手画的。他认为，在这个舞台上，纵横交错着许多条和丝绸之路一样承担着重要交流功能的“食之路”（在日语中这个词的发音恰好与“丝绸之路”的发音有些近似），包括米饭之路、寿司之路、饺子之路、面包之路、调味品之路、乳制品之路、纳豆之路、酒之路、面食之路、鱼酱之路、咖喱饭之路，等等。书中叙述的范围包括东亚的日本、中国，往西一直写到中亚的阿富汗、南亚的印度以及泰国、尼泊尔等地。在伊藤武的叙述中，饮食研究成为建构“亚洲”的一种方式，一条条“食之路”消弭了国境线，重构了亚洲，将亚洲一体化。同时，与饮食相关的某些观念也被打破。日本人自认为是日本特产的纳豆（煮熟的黄豆发酵而成的食品）中国西南也有，被视为最具中国特色的饺子起源于中亚地区，中国人现在常吃的馒头（蛮头）与“胡饼”关系密切，在土耳其、阿富汗等地各有不同形状。在《亚洲美食之旅》中，伊藤武自觉

的“亚洲”意识还表现为与白人的抗拒、对亚裔人的认同。看电视，播音员和西洋人一样把喀布尔读作“喀布-尔”，而不是按照日本固有的习惯读“喀-布尔”，伊藤武便生气，关上电视机在心里发牢骚：“日本人为何必须模仿白种人说‘喀布-尔’？”一位在东京做生意的尼泊尔人为尼泊尔同胞打官司，批评日本人，说：“看到亚洲人就认作犯罪预备队的歧视劣根性已经蔓延到官僚们的花岗岩脑袋中了！”伊藤武把这段话照录在自己的书中，无疑是表达了一种倾向。

亚洲想像是近代以来日本思想史中的重要一脉，甚至可以说日本近代思想史是围绕亚洲想像展开的。福泽谕吉提出“脱亚”，但“脱亚”的前提是“在亚洲之中”——即亚洲一体化。冈仓天心则正面提出亚洲的一体性。二战时期日本军国主义政府将亚洲理论工具化、假借“大东亚共荣”之名行独霸与侵略之实，但依然没有脱出亚洲想像的基本框架。将伊藤武通过饮食建立起来的“亚洲”图景放在上述日本人亚洲想像的系谱中来看，可见其独特性。饮食是最基本的生存条件，饮食文化是政治意识形态色彩相对弱的文化形态，因此伊藤武用饮食超越了国家。

不过，伊藤武对国家的超越是在亚洲的框架之内进行的。在肯德基、麦当劳、可口可乐遍布全球的时代，通过饮食建构“地球村”是可能的，而伊藤武建构出的却是“亚细亚”，其亚洲意识的起源耐人寻味。这与其人种意识有关，亦与其“大陆情结”有关。战前伊藤武的父母曾经作为“满洲开拓团”的成员到中国东北生活，在那里度过青春时代，日本战败后回到日本。他们说“死之前想再一次去大陆”，但这个愿望成了遗愿。

帮助他们实现遗愿的是伊藤武和他的姐姐。《亚洲美食之旅》第九章“舍利包子”中的“长城幻想”一节，记述了姐弟俩随旅游团到北京将父母的一部分骨灰洒在长城脚下灌木丛中的过程。伊藤武不愧是美食家，去长城的途中他避开导游小姐的眼睛，在路边的小饭铺买了两个包子（他认为“纯正的味道在一般人所谓‘不卫生’的地方”）。洒了骨灰之后拿出包子来吃，手上残留的父母的骨灰“像芝麻一样沾在了包子上”。伊藤武说：“味道像是吃了小腿。”“啃父母的小腿”本是日语中的一句俗语，指不劳而食靠父母养活，说得中庸一点就是喝父母的血汗。日本人味觉中的伦理感觉与中国人似乎颇有些差异。中国人熟知的日本影星高仓健，在随笔集《南极的企鹅》（集英社 2001）中的《故乡的妈妈》一文中，也写及嚼亡母骨灰的事。母亲去世的时候高仓健正在外地拍电影，葬礼结束一周后才回到家里。打开佛坛上母亲的骨灰盒，看到母亲的遗骨，他无法抑制失去母亲的悲哀，拿起母亲的遗骨放在口中……。据说高仓健那种状况是个别的，那么伊藤武是又一个“个别”。

“大陆情结”使伊藤武走向亚洲大陆，大陆漫游又强化了其“亚细亚”意识。这二者应当是互动的。伊藤武关于亚洲的丰富知识（自然包括饮食方面的知识）即与其特殊经历有关。1979 年他 22 岁的时候独自一人开始了南亚之旅，两年间走遍印度，并且流浪到尼泊尔、斯里兰卡、泰国等地。在印度，他甚至进入某部族传统的殡葬场所——尸林。后来，为了调查历史遗迹、风土民情，为了搜集神话传说资料，又多次旧地重游。

作为一个怀有“大陆情结”的日本人，伊藤武娶少数民族出身的中国女子为妻也许是带有文化目的。伊藤麻耶说，伊藤

武第一次见到她的时候就看出她是中国人，并从她的脸型和眼睛判断出她是中国的藏系人。这可能是真的。伊藤武熟知诸葛亮等中国历史人物，对饺子、馒头、麻婆豆腐的历史了如指掌，因此看中国人也应当是有把握的。在家里按照一千五百年前的中国烹饪著作《齐民要术》的配方做饭，实践中国古人的烹饪术，身边是中国妻子，于是家庭生活体现出巨大的文化包容性。当他给中国妻子画像、做名片的时候，在某种程度上也是把妻子作为一个文化对象对待的。也是因为有了这个妻子，他得以进入中国西南边陲的贵州，在那里发现了日本寿司的原型，甚至在苗族的芦笙舞与日本的盂兰盆舞之间建立了联系。伊藤麻耶进入《亚洲美食之旅》不仅仅是作为妻子，同时也是作为一个文化角色。

不过，“亚细亚”毕竟只是伊藤武饮食文化论的一个层面。在他这里，饮食也是理解自然与人关系的一种方式——即理解文化本质的方式。因此他从饮食谈到佛教，谈到现代种植技术导致的蔬菜变味儿，谈到疯牛病，甚至谈到餐桌的使用与家庭成员的平等、与社会民主制的关系。在《亚洲美食之旅》的“后记”中，他引用了印度近代哲学家尤库特修瓦尔的一段话：“神赐予我们大地的果实。我们看食物，嗅食物，品味食物。印度人并不仅仅如此，还用手触摸食物。如果就餐的时候没有别人，也许不会拒绝倾听食物的语言。”伊藤武对此表示赞同，并说自己写这本书就是与“料理”对话。这多少有一些泛神论色彩。正是这种意识，使他能够拥有宽容的饮食文化心态，摆脱了普通日本人对吃狗、吃鸽子、吃蛇等行为所怀有的偏见。他认为“文化不同，逻辑亦不同”，因此其他国家

的人吃狗等动物与日本人吃生鱼并无多大区别。他甚至认可了一位来自意大利那不勒斯的女性（这位女性是他在印度尸林遇到的）在器官移植与“吃人”之间建立联系的观点。在这个意义上，伊藤武所谓的“亚洲”并不仅仅是一个地理概念，也是一种文化类型，一种更接近自然的传统。麦当劳、可口可乐的扩张标明了饮食所负有的“帝国主义”使命，疯牛病乃至“非典”的发生促使我们思考添加饲料、激素等非自然物质与人类生存的关系。这种情形下，《亚洲美食之旅》对饮食的文化解读具有了别样的意义。

在现代日本社会，伊藤武即使称不上叛逆者，至少也是一个“异类”。脱离世俗的、安全的生活轨道，在物欲横流的时代执着于自己的趣味，凭一支笔过着简朴的、甚至是清贫的生活，在急剧西化的环境中坚守“亚细亚”，这需要信念也需要勇气。据伊藤麻耶说，伊藤武是一位沉默寡言的人，但一位沉默寡言的人却有这样丰富的知识，能写能画，把饮食表达得妙趣横生。也许有一类精神世界丰富的人是沉默寡言的，他们把沉默作为保持内心世界丰富性的一种方式。如鲁迅所说：“当我沉默着的时候，我觉得充实。”

2003年5月16日·寒蝉书房
（原载《读书》2003年9月号）

前言

首先，向各位读者简单介绍本书中出现的一系列舞台装置。那是恐龙时代……

咣叽、咣叽……

乘着地幔内地流在大洋中漂荡的印度大陆和亚洲大陆激烈地撞击在了一起，由于撞击而隆起的海底就是喜马拉雅山。

因此，在喜马拉雅山中出现了大量的海洋生物菊石的化石。印度教徒从菊石所描绘出的螺旋中感到了巨大的神秘，将其认为是宇宙的雏形。顺便解释一下，菊石不是贝类，而是和今天的乌贼、章鱼相近的动物，如果用调料腌制好，然后油炸估计会很好吃。这先暂且不论。

由于这次激烈的撞击，使整个亚洲大陆都出现了褶皱。

以喜马拉雅山的西端为起点，有喀喇鲁姆山、苏莱曼山脉等陪伴着喜马拉雅山。另外，还有昆仑山脉呈现出“ $\cap$ ”的形状耸立在一侧。

昆仑山脉从西向东横断在亚洲的中央地区，从中国南下，它的延长部分最后出现在马来半岛上。

昆仑山脉的外侧，耸立着天山山脉。天山山脉和昆仑山脉几乎呈平行走势，穿过印度半岛。

从喜马拉雅的东端起，横贯着呈东西走向的阿拉坎山脉，它的延长部分成为苏门答腊岛、爪哇岛、巴厘岛等岛屿，犹如

粗暴地来回活动的龙脊一样从大海中高高突起。

还有几个地方。

喜马拉雅山和昆仑山之间的高原，是西藏高原。

中国的西域，天山南北的广阔地带是属于中亚地区，丝绸之路分为几条路线四处延伸。

位于苏莱曼山脉的正中央，也位于昆仑、天山两山脉山脚的国家就是阿富汗。

山脉间的距离缩短了，崇山峻岭，山峦迭起，错综复杂。丝绸之路，就像沙漏的细脖颈一样，被穿梭在山谷间的狭窄道路收敛了进去。这里虽然自古以来就是希腊和印度、中国和波斯、波斯和印度等各民族往来的十字路口，不过也有不少在大山皱褶中迷失，从此好像因时间流逝被遗忘的民族或文物。

马来半岛以及印度尼西亚的多岛海，作为“海上丝绸之路”的要塞，相当于陆地上的阿富汗。

在这个舞台上，有大米之路、寿司之路、饺子之路、面包之路、乳制品之路、香料之路、纳豆之路、酒之路、面条之路、鱼酱之路、咖喱之路……若干条“食物之路”纵横交错。饮食是人类文化中最重要的一部分，随民族一起迁移、传播。

本书中所记述的，不是“美食家”的故事，而是“美食之路”的故事。

而对于笔者自身，执笔则意味着：

——通过饮食理解亚洲的文化及历史；

——通过饮食文化，再次确认日本和亚洲的连带性。

在此不再赘言枯燥古板的话了，还是敬请大家来阅读吧。

如果您能喜欢这本书，将是我无比的荣幸。

目 录

前 言 1

第一章 传来发酵菌的歌声 (发酵食品) 1

“空想寿司” 3

“SU SHI (寿司)” 的源流 4

走入常绿树林 7

豆瓣酱的制作 10

发酵菌也有情感 11

独一无二的味道 14

第二章 绳文的饮食文化悠远流长 (火锅) 17

可爱的火锅 19

日本的火锅史 20

发掘遗迹的体验 23

“子宫回归” 的仪式 25

汤料的美味 28

绳文料理的精髓 33

绳文饮食文化的持续 36

第三章 香料女神 (香料) 41

“烹饪大师” 阿门 43

幻觉蘑菇	46
在尼泊尔做的日本菜	49
香料的可能性	52
香料原产地的神秘	55
用香料涅槃	58
第四章 龙走过的道路	(米食) 63
斯里兰卡的绳文人	65
古老的传说	67
佛塔的守护神	69
野兔满山跑的故乡	71
柬埔寨的龙	76
拔河	77
第五章 多吃鱼酱,多子多福	(鱼酱) 81
吴哥窟——创世神话	83
巴云寺——古代的喧嚣	86
吴哥窟的儿童导游团	89
湄公河的泛滥	91
鱼酱的制作	94
美味的诞生	97
第六章 “菌类食品”的东行	(纳豆) 101
荒唐的家伙	103
“民族特色”中包含的自我矛盾	105
“新潮尼泊尔”料理	107
思考菜单	110
喜马拉雅山的纳豆	112
纳豆菌的周游路线	116
纳豆咖喱?	119

第七章	饺子的原理	(饺子) 123
	纳豆和饺子 125	
	饺子心得 126	
	在坎塔拉 129	
	唐三藏和饺子 134	
	饺子的普及 137	
	对和平的祈祷 138	
	素菜饺子(斋饭) 142	
第八章	吃咖喱	(咖喱) 143
	Rice·Kari 145	
	Rice·Kari 的历史 147	
	我去了印度 150	
	供品咖喱 152	
	油炸豆腐和鱼糕咖喱 156	
第九章	舍利包子	(包子) 157
	“包子”的登场 159	
	做包子 161	
	北京幻想 164	
	麻婆豆腐的起源 165	
	孔明的包子 168	
	中国最古老的饮食书籍《齐民要术》 170	
	包子小史 174	
	手工娃娃老艺人的愿望 176	
	长城幻想 178	
第十章	吃人的故事	(素食斋饭) 181
	素人料理? 183	
	素菜——中国的斋菜 184	

素菜的起源 186
尸林的宗教 189
成为食人行者的意大利女性 192
人肉的味道 193
让死人活动的魔法 196
婴儿汤 198
人造蛇肉 200

第十一章 思乡拉面 (面) 205

上海的素面 207
酷暑下扭曲的寺院 208
印度没有面 210
肝炎患者的愿望 213
做拉面 217
日本面的家谱 219
贵州面 225

第十二章 桃源趣味 (长寿食品) 227

桃源行 229
“中国一万年”的历史 231
盛行“野人传说”的村庄 234
斗牛 236
牛肉的发酵寿司 241
防卫变异 243
桃源乡的终结 246

后 记 251