

# 麵



[麵\\_下载链接1](#)

著者:克里斯多福．納哈特

出版者:博雅書屋有限公司

出版时间:2011-1-22

装帧:平装

isbn:9789868380387

誰說麵一定是條狀？麵食的最早起源是哪裡？是誰發明罐頭義大利麵？

所有你想知道、需要知道的，有關麵的一切，都在這本書！

吃麵也能寫成報導文學？！從西安、東京、烏克蘭、越南、羅馬、莫斯科到首爾，作者發揮身為一線記者的功力，走訪世界各地、大街小巷，尋找最樸實也最精彩的在地麵食文化。這些麵食或許比不上大魚大肉，也沒有亮麗的賣相，但卻是小老百姓每天賴以為生的主食，更是遠行遊子無法忘懷的鄉愁。

為了深入打探吃麵與製麵文化的精髓，作者在西安也挽起袖子，下海學拉麵；或是坐在羅馬的尋常人家午餐桌邊，一起吃番茄義大利麵；也跟著熟門熟路的朋友，在河內坐在路邊吃牛肉河粉；甚至親自拜訪位於東京老社區的蕎麥麵店，觀察日本人除夕夜的吃麵文化，也就是這些親身參與的過程，讓他寫成了一篇篇豐富有趣的麵文化現場報導。

作者介绍:

克里斯多福．納哈特（Christoph Neidhart）

1954年出生，畢業於蘇黎世大學獸醫系，擁有國家認可之合格證書。所學雖為獸醫，最後卻因常撰寫文化與科學議題的文章而走上記者之路。

一九九〇年至一九九九年間，納哈特定居於莫斯科，期間替《世界週刊》撰稿，報導俄羅斯、東歐以及斯堪地納維亞的新聞，也為其豐富的見聞經歷留下著作《東海》做為見證。其後四年，以訪問學者的身分於哈佛大學歐亞研究中心進行俄國研究，並出版《俄羅斯的嘉年華》一書。自二〇〇二年起派駐於東京，為瑞士週報《世界週刊》撰寫有關日本、中國以及南北韓的報導；二〇〇七年七月開始擔任《南德日報》以及《蘇黎世日報》通訊記者，負責日本以及南韓相關新聞。

曾贏得許多新聞獎項，也是其餘四本經濟文化史書的作家，其中包括本書及《孔子的後代》。

目前與愛吃麵的妻子、女兒定居於日本。

目录: 導論

四千年的全球化——飛機上的麵食

麵食文化的九個現場

餐盤上的自我認同——「義大利人離譜的宗教」

現在來品嚐一下——西安的拉麵

中亞的多元文化——杜尚別的拉格曼

菜單就叫思鄉病——首爾的冷麵

俄式麵食——莫斯科三溫暖裡的培米尼

對女公爵的中傷——烏拉赫的毛爾塔申

早餐的成見——越南的河粉

兒童餐點、安慰食品——罐裝義大利麵

麵食使人快樂？——日本的年越麵

沒有小麥就沒有麵食

文明的發芽——一種青草的學問和歷史

小米和小麥——中國的農業

肉類及小麥——自然與文化

歐洲

那不勒斯的麵乾——巴洛可時期的速食

揉麵棒和製麵機——波斯基亞沃的精益求精

麵條、教宗與貴族——熱納亞的麵食

雞蛋麵與麵腸子——阿爾薩斯和德國人的貢獻

帕爾瑪的百味來——麵乾的全球優勢

亞洲

江戶時期的蕎麥麵——日本都市興起時的麵條

絲路跟小麥路——麵條路跟筷子路

貓耳朵與剔尖——山西上千種麵

麵點的記憶——北京狗不理包子

拉麵熱——新日本之新麵類

更上一層樓的麵食工藝

我們全是都市來的——廣州的點心

附錄

參考資料

麵食索引

致謝

• • • • • (收起)

[麵\\_下载链接1\\_](#)

标签

美食

面食

面

吃

饮食

文化研究

文化

科普

评论

爱吃面的同学必读

-----  
办公室的藏书，意大利人真是世界上最没救的面食民族\ (´\_`)\ /

-----  
很有资料性，作者行文也力求生动有趣，不过欧洲语言译成中文终究还是有些怪怪的，大概跳了十几页.....

-----  
刚给生病的女儿编故事，讲各种面条，希望增进她的食欲。女儿英文老师是爱尔兰人，就问：爸爸，爱尔兰人吃什么面条？这下问住我了，翻出这本面条圣经，可怎么翻也翻不到爱尔兰人和面条的关系。

-----  
1

-----  
[麵\\_下载链接1](#)

## 书评

——评《面食之书》文/葛烟如雪

出门游玩，其实最为方便携带的是面食，而在外头，最能速战速决的还是面食，但很遗憾，我是一个很排斥面食的人，但为何我要选择看一本我很不对胃口的书呢？讲来也是有渊源的，我主任是一个老饕，对吃往往能引经据典，让你对这个美食的源头，甚至...

-----  
这个世界从不同角度看来会有不同的解读，就如前几天看过的纪录片《改变地球的一代人》，在作者看来满满的洋洋得意，可是真正谁又能够说清楚是人类改变了地球还是地球改变了人类呢？而在我们平时看来最常见最普通不过的面食，伴随着人类社会进化，其实经历过漫长而有趣的旅...

-----

读这本书之前，我曾经看过央视播过的一个纪录片，忘记了名字，也是讲面条的。这本书的作用之一，就是曾经对面食一般的我，现在也对面食超级感兴趣。并非是因为喜欢味道，更多是这本书激发起了我潜意识中对面食的好奇心。乃至于视频中的条状物，并非面制作的，比如河粉米粉之...

我的家乡地处中原，靠北，所以算是北方。根据我国地域的差别饮食上素有“南米北面”之别。作为北方人对“面食”说不陌生都有些太客气了。书中先从面食文化的九个现场，给大家介绍了几个国家比较典型的面食品种，意大利面首当其冲啊，在随后的章节中，意大利的面食也贯穿其中...

今天还才吃了意大利面呢？面食，以面粉制成的食物，全世界很多国家很多人都吃面食，包子、馒头、面条、披萨、面条……处处有面食。面食可以填饱肚皮，有的面食还能带给人味觉上的满足。面粉各种加工制作后可以成为五花八门的糕点、甜品。蛋挞，虽然上面的蛋奶液是香，可是如果...

在电影《追凶者也》中，段博文在街上摊子上吃米线，张译两次要了段家羊肉米线去没吃进嘴里，结果除了电影之外，这米线成了观众们的心事，原因无他，热乎乎刚出锅的大碗面（米线、河粉），吃起来呼噜噜的，是最勾引人馋虫的。虽然米线严格意义上来说不算是面食，但是因为中国...

和往年不同，今年双十一我在淘宝上买的多是些食物和居家用品的东西，就中就有一盒说是在《舌尖上的美食》纪录片中出现过的广州竹升面。……这正是我小时候喜欢吃的那种细面呢。还记得小的时候是很讨厌吃面食的，不说是馒头、饼子，面条中除了龙须面一类的细面或者是手抻面一类...

读此书前，我也浅显地想象丝绸之路是骆驼、驴子和人的路径。但读罢，方知它更是一种空间，有着东西方相互联系的数字路线。由中国西安通往大马士革和地中海的安提阿的一条走廊，由此还分出通往南方和北方的支线。在北方，这条走廊受限于草原、沙漠和西伯利亚的沼泽，乃至于严酷...

-----  
很多人自称吃货，对美食追求不止，各种尝试好吃的。我也是其中之一，嘴上常说的就是“人生在世，吃喝二字”，只是享受吃的过程，对食物的制作和饮食文化不在意。而美食家对食物的追求不止于吃下去这么简单，还会去探究食物背后的故事。这本《面食之书》就是瑞士的克里斯多夫对...

-----  
说道面这个话题，一般人脑中会想到什么呢？是常见的兰州牛肉拉面、炸酱面、炒面？又或者是热干面、刀削面呢。眼光在放远一点广一点的话，不仅仅局限于国内是不是会想到一些国外的有名的面的种类呢？比如意大利面，首尔的冷面、越南的河粉等等。本书的作者克里斯多夫\*纳...

-----  
对于面食，说不上特别喜欢，但是也说不上讨厌，包子、饺子、馄饨等带馅料的面食长时间不吃的会想，但是馒头、面条也许大半年不吃都是不会想的。尤记得上学时每天早上五点起床，妈妈给我准备早餐有时为了图快就给我下面条吃，简直崩溃溃啊，即便到现在，都一直感觉一大早吃面...

-----  
[麵\\_下载链接1](#)