

外贸外语日语文化:日本料理文化 PDF转换可能丢失图片或格式, 建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/452/2021_2022__E5_A4_96_E8_B4_B8_E5_A4_96_E8_c29_452848.htm 日本のパン屋に入ると、イギリスの山形食パンや、フランスのバゲット、クロワッサンなどに交じって、さまざまな「子パン」がんでいるのをごになれるだろう。子パンは、生地の中に、クリームやチョコレート、ジャムなどをめたお子のようなパン。日本では、朝食に食べたり、食事と食事のにおやつとして食べて、くお腹をたしたりする。在日本, 走进面包店, 你会发现, 除了英式山包形主食面包、法式棒形面包、羊角面包等以外, 还有很多各种各样的甜点面包, 即夹有奶油、巧克力或果酱等的面包, 日本人常把它充当早餐, 或是作为点心, 在两顿餐食之间用来稍填充腹。その子パンの中で最も史が古く、今なお多くの人にされているのが「あんパン」である。在甜点面包中, 历史最久且至今一直受人喜爱的, 就是豆沙面包。西洋のパンが初めて介されたのは16世半ば。本格的に作られるようになったのは1869年といわれる。最初は一部のホテルや西洋料理店で、外国人向けにだけだった。同じ、あんパンの生みのとなる京?座「木村屋」の木村安兵も、日本人の好みに合ったパンを作ろうと、行をり返していた。西式面包是在十六世纪中期传来日本的, 但据说日本人自己真正开始制做西式面包, 那是在1869年左右。最初, 制做西式面包的, 只是一些宾馆和西餐店, 以供应给外国人。在那同一时期, 位于东京银座的「木村屋」糕点铺的店主木村安兵卫也在试图开发符合日本人口味的

面包，进行不断研制。そしてついに1874年、和子のから想して、パンの中にアズキあんを入れることを思いつく。さらに、それまでのホップをやめて米を使って酵させることにより、日本人好みのやわらかくて口当たりのいいパン生地を作ること成功した。1874年時，木村安兵衛受日式馒头糕点的启发，萌发了用红豆沙来做夹心面包的设想。并且，他在制做面包本身时，用米曲进行发酵，而不使用一般的啤酒花类。用米曲发酵而成的面团在松软度及口感上更符合日本人的嗜好。初めて口に作る珍しい食べ物なのに、どこかなじみがあってかしい味がするあんパンは、当の人の心をとらえて大ヒット。その後は、食パンなどもよく食べられるようになり、人びとのに少しずつ浸透していった。日本のパン食文化は、あんパンが引となって化したのだ。刚开始时，豆沙面包让日本人觉得很新奇，但在新奇的同时又感觉到一种似曾相识的口味，因此，豆沙面包在当时非常热销。后来，西式的主食面包也渐渐进入日本人的饮食生活，并成为日本人的日常食物。可以这样说，在日本的面包餐食文化的发展中，豆沙面包起了很大的牵引作用。木村屋は1900年にもアズキジャムを入れた「ジャムパン」を。いて1904年には、新宿の「中村屋」がカスタードクリーム入りの「クリームパン」をした。1910年代になるとアメリカからイースト菌がわり、パン技はさらに向上する。第2次世界大後はもえて、いろいろと趣向をこらした子パンが店をわすようになった。1900年，「木村屋」又推出了以杏子果酱为馅的果酱面包。后来，在1904年，位于新宿的「中村屋」糕点铺推出了用蛋奶做馅的蛋奶面包。二十世纪十年代，日本从

美国引进了酵母菌，这使日本的面包制做技术进一步提高。第二次世界大战结束后，市场上甜点面包的种类越来越多，不同的风味使人们大饱口福。外国の食文化をそのままではなく、日本流に形して取り入れるのが得意な日本人。あんパンもその典型といえる。また、食にこれほどまで子パンが好まれるのは、きちんとした食事の主食にはやはり米を食べたい、と考える日本人が多いからかもしれない。在外国食文化的引进上，日本人擅长将外来的东西改造成日本式的，而非原封不动地照搬，豆沙面包可以说就是其中的一个典型。说到为什么很多日本人那么爱吃甜点面包，其中一个理由也许是，日本人的主食是米饭，在主食以外他们便喜欢多吃一些作为另类的甜点面包。これからも子パンは、食の流行に敏感に反しながら、多彩にえけていくことだろう。在食文化的时尚潮流中，甜点面包还将不断推陈出新，为日本人的生活更添食彩。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com