

日本の国民食になった PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/462/2021_2022__E6_97_A5_E6_9C_AC_E3_81_AE_E5_c105_462104.htm うどんやそばをはじめ、には目がない日本人。中でもラーメンは若者を中心に人が高く、今や国民食ともいえる地位を立している。日本人爱吃面类食品，如粗面、荞麦面等。其中「拉面」似乎已经被称之为是日本的“国食”，尤其年轻人对它更是“热衷”。ラーメンはもともと中国ので、日本では中そばと呼ばれてきた。日本で食べられるようになったのは、中国料理が普及し始めた1910年代といわれる。当は、小麦粉で作った中国のに油味のスープ、具は豚、かまぼこ、メンマ（の中国物）、ほうれん草や小松菜などの野菜といったシンプルなそばが、わずかに屋台などで食べられる程度だった。「拉面」源自中国，日本过去称之为「中华面条」。据说在1910年前后中国菜肴（即「中华料理」）开始在日本普及，「拉面」就是从那时起开始在日本出现的。当时，那还仅是一种街边面摊上的简单餐食，用小麦粉做的中国式面条，面汤里加有酱油，并配上红烧猪肉、「鸣户鱼糕」、嫩竹笋、菠菜、油菜等。中国のは、かん水（アルカリ溶液）を加えてり上げた小麦粉を棒状にまとめ、く延ばして二つに折る。さらに延ばして折る作を何度も繰り返すうちに、いが生ずる。私も上海でその作り方を学んだが、1本が2本に、2本が4本になり、に面白い工程であった。色々ながあり正には不明だが、このようにして作るラーメンの源は「拉」、すなわち延ばしたという方がい。中国式面条的制法是先用碱水

揣揉小麦粉，并将其搓成棒状，然后拉成细长，一折二，再拉长并再折，这样重复多次，就成细面了。我曾在上海学过那种制面工序，一条变成两条，两条变成四条，非常有趣。虽然各有各说，但多数人认为所谓「拉面」，其名称就是出自那种制面工序。第2次世界大战後しばらくたった1950年代、中国大から引きげてきた人が北海道で始めた「札幌ラーメン」が判になったことから、ラーメンという呼び名がまった。80年代までには、若者に限らず、いでの日常食としてすっかり定着し、90年代初、日本は大都市を中心とした空前のラメンブムを迎えることになる。これをにメディアもこぞって特集をむなど、なるグルメブムとは呼べない狂ぶり、日本中のもが「おいしいラーメン」が食べられる店を探すのに、中になったのだった。在第二次世界大战结束后不久的50年代，有从中国大陆回国的人在北海道经营起「札幌拉面」，生意兴隆。从此，「拉面」的名称开始普及。到80年代，不仅在年轻人中间，甚至在整个民众生活中，「拉面」已成为一种日常餐食。90年代初，日本以大城市圈为中心出现了一个空前的「拉面」热。媒体也乘热而起，大张旗鼓地制作各种专门节目。在一个很难单纯用「美食热」一词来概括的“狂热”中，日本人“沉醉”于「美味拉面」。

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