

涓 杓瀛兼姝组 - 涓 洙鏃ユ洙鎵囬緁浼楅緁朵簩 - 鍒 儿 棉 锦 廖 汉 绉 惧 施 洪 ゆ 稗 通往日本的米其林之路 旅行

浣漏

鑒賤義浜庸細2008/11/08 19:24

您知道米其林出版地图和旅游指南有100多年的历史，是欧洲最大的旅游资讯出版商；您知道米其林红色指南被美食家们奉称为“美食圣经”，但您是否知道米其林地图和旅游指南有何独特之处？就以米其林《日本经典游》和《红色指南“东京”》为例，我们从书中摘录了一些片断，请和我们一起翻开书，去发现米其林指南的独特之处，并跟随着米其林指南解读日本。

发现“不一样”的日本

米其林指南不仅注重旅游实用信息，而且会用丰富细腻的笔触对日本的历史文化、风土人情进行描写，让中国游客通过《日本经典游》，看到与中国人的日常了解不太一样的更加深层次的日本。例如：

相扑：中国人可能不理解为什么相扑运动在日本会盛行，为什么电影明星会选择嫁给相扑运动员，相扑运动员为什么有非常高的社会地位。米其林指南带您揭开这个秘密：

相扑，“神的运动”

在日本有1500年历史的相扑远不只是一项运动……人们认为相扑手具有半人半神的性质，因此他们受到了许多崇拜者的尊敬与欣赏，这些人中有很大部分是女性。徒手格斗时，两个庞然大物在一个圆形空间（土0酰卜诓慷灾牛 飧霰热 占涑闹本妒怯醒细窆嫫 ũ 模 .55米）。这种激烈的搏斗时间通常非常短。比赛持续时间不等，从几秒钟到几分钟。相扑的动作受到48条规则——或称“式”的约束，这些规则限定了12种动作，而动作本身又包含了三种技巧：推、扭和从身体上方投掷。现在，相扑的式已经发展到82种……

歌舞伎：日常从电视上，或者到日本旅游时，大家曾经看过歌舞伎表演。大家可能知道歌舞伎表演是日本非常传统的一种艺术形式，但一般人却不知从这些看是动作重复、简单的表演中应该从什么样的角度去欣赏。其实歌舞伎表演是很考究演员才能的，非常高雅的，甚至，有些歌舞伎是世代相传的。米其林指南里有这样的描述：

歌舞伎产生于16世纪末京都的郊区……由成年男子来扮演女性角色。人们将这些男扮女装的演员称作“女形”。在江户时代，歌舞伎发展成了最终的形式，其主要构成要素为上方有一架梯子的旋转舞台，演员们通过梯子上台和下台，化装和闪闪发光的戏服、取自传说的主人公和巴洛克式的表演，这种表演融会了歌（ka）、舞（bu）和伎（ki）三种艺术。总结一出长达四五个小时的歌舞伎剧是很困难的：这是一支集舞蹈、杂技、模拟格斗、上台和退场于一体的令人头晕目眩的圆舞曲；一次五颜六色的戏服的巡礼，不停的在史诗剧和滑稽的模仿间摇摆的一系列情节和高潮……与其说是情节，不如说是演员的才能、他们静止又具有很强表现力的模仿姿势，激起了公众的赞赏。按照传统，保留剧目中的每个角色都制定给一个演员家族，角色在家族的男性中代代相传……

胶囊旅馆：大多数人知道欧洲有胶囊旅馆，却不知道它源自于日本。米其林指南从日本的人文背

景为您剖析了胶囊旅馆的起源：

胶囊旅馆是日本发明的，灵感源于科幻片，其客户主要为办公室职员。他们大多住在远郊，有时因为错过最后一班车，或是太疲惫，抑或是醉酒而不能回家，便会选择价格便宜的住所过夜，胶囊旅馆3000至4000日元一晚。胶囊旅馆通常位于火车站附近或是酒吧俱乐部聚集的街区，极少允许女客住宿。“胶囊”沿着走廊排成一列，使人不禁联想到船舱。它们一般长2米、宽1米、高80厘米，里面仅放一张床，但设备很齐全，有空调、电视、收音机、闹钟和床头灯。旅馆还有上锁的存物柜，自动售货机（剃刀、饮料），公共浴室，有的甚至还有桑拿室。只要没有幽闭恐惧症，那么在胶囊旅馆中住宿对外国人而言应该是很有趣的体验。

解读日本“美食”

米其林是以1900年的第一本米其林红色指南（住宿餐饮指南）为起点开创地图旅游指南业务的，因此米其林指南，无论是绿色指南还是红色指南里都渗透了米其林对美食文化的独特的解读。例如《红色指南“东京”》有这样的描述：

寿司

做寿司的石材不仅要新鲜，还要讲究温度调节。米饭和皮肤表面温度一致，醋和盐的用量与煮寿司的技术要求协调……

寿司味道的优劣取决于米饭的质量，因此水谷寿司的米饭由多种大米混拌而成，用比例完美的盐和醋进行调味

渎鱼

渎鱼，又称作“翻车鱼”或“大头鱼”，是一种日本消费者费尽心思想求得的有毒鱼类。如果准备工作做得不好，渎鱼会引起呼吸和味觉神经系统的麻痹，正因为如此，它更加受到了人们的推崇。渎鱼的毒性来自于河豚毒素，其他有毒器官产生的毒素都聚集在肝部和鱼子里。如果现在能养殖出没有毒性——也就是没有危险的渎鱼，那么这将是一项把渎鱼纳入到最普通或最省钱的美食行列的进步……能够品味自己的死亡的乐趣让进餐和吃这种鱼的肉变得更加刺激了……

刺身

鱼肉刺身是很薄的生鱼片，通常是作头盘菜的，这样才能品味出精美微妙的味道。像寿司一样，鱼肉刺身也要蘸着调味汁和调味料食用，并且要求厨师掌握完美的切片技术。在大商店里，数量多得惊人的各种刀和刀片有力地说明了掌握这门技术的重要性，它将美感融入其中，要求厨师精神高度集中，动作精确到位，同时还要考虑到每种鱼的特点。金枪鱼、鲔鱼和箭鱼要切成厚片；鲑鱼、鲷鱼要切成薄片；海鳗或河鳗要切成段等等。某些鱼肉质的硬度和奇特有时会吓坏了西方人，但这些生鱼肉中蕴含的丰富的维他命和微量元素却是真正的青春的源泉。

生动的人文体验

《日本经典游》用很细腻的笔触描写了日本的历史文化、风土人情，并具有故事情节的描述，既有历史的，又有现代的。游读米其林《日本经典游》，将非常有助于中国读者洞察和了解日本社会。例如：

历史故事：四十七个浪人的故事

浪人是没有主君从而四处流浪充当雇佣军的武士。1701年，赤z藩主（大名）浅野长矩用刀将侮辱他的幕府将军的近臣吉良义央割伤。为了惩罚这一冒犯行为，将军剥夺了他的田产，并处他切腹自尽。浅野家的武士虽成为浪人分散四处，但其中的47人在大石内藏助的带领下制定了一个计划为主人报仇。他们躲过敌人的监视，攻入吉良的家并将其斩首。任务完成后，他们应将军指令切腹自尽，并与主人浅野共同葬在东京的泉岳寺。这个著名的故事3个世纪以来成为诸多小说、电影、戏剧和音乐的创作主题。

现代故事：K先生画像

深灰色西装，黑色皮鞋，手中提着深色提包，K先生融入了人群中。社会压力是如此之大，以至于每个人都要尽可能的让自己不会引人注意。这种统一化在德川幕府时代就已经是一条规范了，当时武士们崇尚朴素，反对可能会危害集体团结的无意义的区别化。只有年轻人的服装和发式才丰富多变，这种边缘化也是青少年的准则……密集的人群在地铁入口处列队行进。K先生看了看表。在高峰时段，女性们都乘坐自己的私家车。身体的靠近产生了过多的接触。一走下地铁，K先生就朝22号展台走去，在站台精确的地点，地上有标志指出停车位置。每隔20米就有一个队列……新干线山彦号开动了。

正如上面的片断引用，米其林旅游指南正以其悠久的历史，精良的制作，对目的地国家历史文化、风土人文的视角独特、笔触细腻的描述，引领着读者对目的地旅游城市进行深层次的发掘。而米其林红色指南系列让旅行者在享受极致的视听感受之余轻松地品味当地美食文化，犒劳自己的味蕾。此次米其林《日本经典游》和《红色指南" 东京》的推出将为到日本旅游的中国游客开辟一条美食、美景、文化兼备的米其林之路，让游客全方位体验不一样的日本。