

CONTENTS 目錄

代序	XV
序	XVIII

PART 1

品味東西

01 火熱的長安與高冷的羅馬	2
02 生與熟的極致追求	8
03 家的味道	12
04 麪條東西	16
05 不可或缺的味道	22
06 絕世組合	27
07 甜蜜誘惑	32
08 醉在紅與白	36
09 品味快慢間	40
10 和合之道	45

PART 2

城市奇觀

11 八水長安與七丘羅馬	52
12 方圓之間	57
13 千年壁壘	62
14 明渠暗道	66
15 登峰造極	71
16 永恆奇跡	76
17 園林之美	81
18 羅馬橋長安樓	86
19 在水一方	92
20 超級工程	97

PART 3

時尚設計

21 設計的力量	104
22 經典永流傳	109
23 中國元素	114
24 千年的彩妝	119
25 餐桌上的設計	124
26 兩把椅子	130
27 工匠精神	135
28 汽車夢	139
29 與大師對話	143
30 廳堂之上	149

PART 4

視覺藝術

31	尋找藝術的真相	156
32	水墨與油彩	161
33	視覺的魔術	166
34	風景畫與山水畫	172
35	畫家與文人	177
36	裝裱的藝術	182
37	重見天日	187
38	石頭與泥土	192
39	形似與神似	196
40	完美與莊嚴	200

PART 5

治國之道

41	崛起之道	206
42	我不是獨角獸	210
43	文治武功	215
44	不拘一格降人才	219
45	身份的鬥獸場	223
46	百工九市	228
47	家國情懷	232
48	禮樂與多神	236
49	老有所養	241
50	放眼天下	246
	《從長安到羅馬》專家談	253

CHANG'AN
MEETS
ROME

PART

1

CHANG'AN
MEETS
ROME

品味東西

于賡哲，陝西師範大學歷史文化學院教授，博士生導師，曾參與錄製央視《百家講壇》，著有《她世紀——隋唐的那些女性》《隋唐人的日常生活》等著作。



講述人 于賡哲

01 火熱的長安與高冷的羅馬

西安是一座了不起的城市，美食更是獨樹一幟。也許很多人並不清楚，今天我們品嚐的這些美食，其實都是千百年來文明傳承的味道。無獨有偶，意大利美食同樣譽滿天下，可以說，正是古羅馬人的廚藝，從古代傳到今天，構成了西餐的基礎。

我愛美食，但我並不是美食鑒賞家。品嚐各種各樣的食物時，我更喜歡透過舌尖的歡愉，去探索不同民族的文化與性格。這一次，我將帶着長安的味蕾，去嚐一嚐絲路另一端羅馬的滋味。

有美景的地方，絕對少不了珍饈美饌。在羅馬美麗的納沃納廣場，我來到一家米其林餐廳。坐在室外正對廣場的座位上，面對琳瑯滿目的菜單，真有點不知從哪裏開始才好，還是選一個主廚套餐吧。餐廳主廚亞歷山德羅·切爾切洛先為我上了一道冷盤，他告訴我，這是開胃菜，後面的主菜是典型的羅馬菜，他要親自做給我看看。對於習慣了熱食的中國人來說，此時難免會產生疑問：在露天的環境裏，這道菜難道不怕冷掉嗎？

意大利人的飲食傳統，源自古羅馬人創造的美食理念，這種理念的精髓，就是精緻簡約，口味鮮醇，在加工過程中，要儘量保持原料本身的口感，所以他們的烹調都採用文火，即使煎炒烹炸，也只是點到為止，不會破壞



食物原本的味道。所以，在這裏，無論是美食還是烹飪方式，都不會太過火熱。了解了這樣的飲食傳統與背景之後，再來品嚐意大利美食，就會有不一樣的體驗。仔細品味一下，確實能夠感到食物本味的純正。

主廚還告訴我，要享受意大利的美食，最好是坐在室外，這樣食物才能快速降溫，如果食物太燙，反而會麻痺味覺神經，那樣菜品就不好吃了。而且，坐在室外，一邊享受美食，一邊欣賞美景，真的是賞心悅目的愜意之事。原來，對於食物來說，冷有冷的道理。羅馬人的飲食，並不是不重視溫度，而是對溫度有着與眾不同的特殊要求。學會品嚐這樣的風味，才算開始對羅馬有了初步的了解。

與羅馬相比，西安的美食稱得上由內到外的火熱。

永興坊原來是唐代魏徵府邸舊址，後來被改建成展示古長安城傳統民俗的休閒文化街。這裏匯集了陝西各地的特色美食，堪稱美食的天堂，一年四季座無虛席。在這裏的廚房，大廚手裏的炒鍋在紅彤彤的火苗中上下飛舞，那些熱騰騰的食材也在鍋中不停地翻滾。中國的廚房就是這樣，主題永遠是紅紅火火的。自古以來，中國的廚師就是御火的高手，準確地把握火候，是成就中餐烹飪方式的基礎。千百年來的長安風味，可以說都是烈火的結晶。

經過廚房裏熱熱鬧鬧的一番忙碌，飯菜上桌了。此時，那股熱乎勁兒，已經由碗碟之間傳到人們的心裏。在中國人的餐桌上，不管



人多人少，都一定要圍坐在一起。對於中國人來說，吃飯，要的就是這種熱鬧的氣氛。

中華美食口味豐富，變幻無窮，但中國人最重要的飲食傳統卻是亙古不變的，那就是，一頓飯要吃好，就一定要吃得熱氣騰騰。這種對熱食的追求，或許源自一種健康的理念，比如說，中醫認為，人的五臟六腑都是喜溫不喜涼的。同時，這種熱，也是一種情感的傳遞，就像中國傳統禮儀教會我們的那樣，熱菜熱飯待客，才能暖心又暖人。

總而言之，中餐的理念是萬物皆可改變，講究的是精細的加工，無論甚麼樣的食材，其精華都必須通過相應的烹調，才能真正地萃取出來。而西餐講究以不變應萬變，烹飪是為了襯托食材本身的鮮美，大自然饋贈的那份風味，才是最為重要的。從長安到羅馬，表面上看起來，食物的口味有着天壤之別，但事實上，兩種飲食觀念卻殊途同歸。不同口味的背後，都有着對於極致美味的共同追求。為了滿足挑剔的味蕾，不論在東方還是在西方，人們都會不遺餘力。如果您也有一顆食不厭精的美食之心，那麼，這樣一趟遍嚐東西美味的文化之旅，您一定不想錯過。

