第一图书网, tushu007.com

<<京都一年>>

图书基本信息

书名：<<京都一年>>

13位ISBN编号：9787108025319

10位ISBN编号：7108025310

出版时间：2006-12

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：林文月

页数：207

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

林文月以一个旅游者的眼光来看待20世纪初期的日本生活，为读者呈现了日本的秀美风光、民情风俗、鬼神传说乃至宗教迷信。
用清新动人的笔墨，向读者转述自己对日本这个远东国家古怪而陌生的印象。
雅俗共赏的内容与笔触，令不同身份的读者会得到不同的体验与启示。
《京都一年》主要介绍京都这座历史文化城市，所涉猎的范围，虽然没有一定的系统性，但具有非常及引人的可读性，有如一幅白描长卷，将日本的历史生活风貌一一展现在读者眼前。

作者简介

林文月，台湾省彰化县人。
台湾大学中文研究所毕业后，留母校执教，专攻中国古典文学研究。
教学之余，更从事文学创作及翻译。
重要著作有：《京都一年》、《读中文系的人》、《遥远》、《午夜书房》、《交谈》、《作品》、《拟古》(以上为散文集)、《谢灵运传》、《连雅堂传》(以上为传记)及《澄辉集》、《谢灵运及其诗》、《山水与古典》、《中古文学论丛》(以上为论文集)，并译注日本古典文学名著《源氏物语》、《枕草子》、《和泉式部日记》、《伊势物语》。

书籍目录

深秋再访京都——《京都一年》代序自序奈良正仓院展参观记京都茶会记岁末京都歌舞伎观赏记访桂离宫及修学院离宫京都的庭园空海-东寺·市集樱花时节观都舞神户东方学会杂记鉴真与唐招提寺祇园祭京都的古书铺吃在京都我所认识的三位京都女性京都“汤屋”趣谈“京都一年”以后

章节摘录

书摘吃在京都　在我构想这个题目的时候，立刻想到，如果是一个日本人，或一个在日本住过一段时间的外国人，必定会指责我错了。
因为在日本，有一句很普通的谚语：“吃倒在大阪；穿倒在京都。
”以吃著称的是大阪人，为了满足口腹，大阪人不惜慷慨倾囊，吃倒了家产；京都人的嗜好是在衣着，尤其是京都的妇女，她们宁愿倾家荡产去买一袭华丽的和服，或粗饭蔬食地节省，以换取一条西阵织锦带。
。
所以如果说：“吃在京都”，不要说大阪的人会嗤之以鼻，连东京的人都会不屑倾耳的。
不过，尽管京都人把生活的重点放在衣着上，他们也自有他们自己的一套食经，而有些当地的老饕，更以为想吃细腻精致的菜肴，非京都莫属。
　我是一个充满了好奇心的外国人，而且，对京都我几乎是一见倾心的，我爱她那四季多变化的自然环境，我爱她那古趣盎然的庭园寺院，我爱她那闲适自在的生活情调，而如果不去尝试京都的食物，怎能更深入地了解京都人的生活全面呢?可惜我在京都的时间有限，而又只是一个穷书生，所以只能在有限度的条件之下，去窥探京都人的食生活，否则恐怕真会“吃倒在京都”，而贻笑大方了。
　日本人以含蓄为美德，一切讲究收敛，不喜宣扬，而这个现象在保有千余年历史文化的古都更为显著。
就以料理亭为例子吧，你想吃一顿真正京都风味的食物，往往不是在闹区的三条或四条即可以找到的。
一个精于此道的京都人会带你到某一条小弄堂里的平房前面，告诉你在那儿你可以享受一餐美食。
那个料理亭可能与附近的民家没有什么分别，木造的日式房屋，窄小的门面，拉开细格子的木门，可能还垂着一幅蓝色蜡染的布幔，所不同者，无论你什么时候进去，他们的店前总是扫除洁净，在那石板地面上泼洒着水的。
日本料理亭前喜欢泼水的缘故，一方面是因为可以保持灰土不扬，干净凉快，另一方面则因为“泼水”这个词的发音在日语里近似“招迎”，可以解释做“以广招徕”，生意人借此讨个生意兴隆的吉利。
只要一听见拉木门的声音，店里就会有两三个穿着和服，脸上堆满笑容的中年妇人碎步出迎，她们会操着浓重的京都口音说欢迎客人的话，并且迅速地接过客人手上提的东西，引导入内里。
平常一个较高等的料理亭，往往要走一段石板廊子，才能到餐室。
这时你会惊讶于里面的气氛是如何与外头所看到的门面不同了。
京都自千余年前平安时代以来，直到明治时代，为日本的都城，历史与古迹是它的光荣与特色，因此京都人都刻意保留古物，他们宁愿时时翻修木屋纸门，却不愿让钢筋水泥的大厦替代那些低矮阴暗的老房子。
先前你所看见的京都式细格木门也许有数十年的历史了，因此那不施漆的木料已发黑。
但是跨过门槛，低头从布幔下钻过，你会看到一条洁净的石板路，石板与石板之间可能还有翠绿的苔痕，两旁布置着精致而古雅的石庭或假山石。
眼前的景致予人的印象勿宁是宾至如归，亲切而温暖的，使你不会有置身餐馆的感觉。
　日式料理亭的餐室都是榻榻米的，所以客人一律要脱鞋才能入内，至于房间有大有小，依宴客人数的多寡及排场大小而定。
正式宴客的房间多有“床之间”。
，墙上常悬挂着书画，案上供着鲜花，主宾被安排在面对“床之间”的方向，算是上位。
客人坐定后，服务生会送来毛巾和热茶。
京都以产“清水烧”陶瓷器著名，一个好的料理亭所用的茶碗食具常比一般家庭考究，有些茶杯往往价值在千元以上。
所幸日式房屋席地而坐，茶杯不易打破，而当客人手捧精致名贵的饮具时，心里常常有受尊重的感觉，所以也就特别自重自爱了。

京都的宴会和日本其他各地大致相同，只是更注重餐前的茶点。
因为京都是茶道的发祥地，所以有些料理亭也会用抹茶。
佐以精美的甜点待客。
日本人用餐方式与西方人相似，与我们中国人围着中央的大盘，大家共享一菜不同，而是每人面前一个托盘，上面放置着酒杯、碗筷和碟盘。
第一道菜是冷盘，有鱼虾，有蔬菜，却绝无肉类。
说来奇怪，中国的酒席若省去了鸡鸭猪肉几乎不能想象，而日本人正式宴客却不能有肉食上桌，他们连平日三餐也极少吃鸟兽肉，鱼和其他海产是他们的主菜，这可能与岛国环境有关系吧。
京都人的冷盘中最常见的是利用河鱼做成的生鱼片。
因为该地离海较远，海鱼需赖附近滨海地区供应，但河鱼则可以直接取自东北方的日本第一大湖琵琶湖。
这些或切片，或切丝的新鲜生鱼，不佐以绿色的芥末，却另配有一种颜色较黄，味道酸中带甜的稀酱。
据说是因为河鱼有较重的土味，所以需用酸味来遮盖。
许多初尝日本菜的外国人都吃不惯这种“颇野蛮”的生鱼片。
尤其京都的新鲜河鱼更不堪入口，但是如果你不能吃这种生鱼，享受京都美食的乐趣将减去一大半了。
河里的生鱼片较海鱼爽脆，味道也往往更鲜美，配以酸甜稀酱，初尝时可能稍觉异样，不过，细嚼之后，那种特有的风味确属不凡，你便不得不同意京都人的调配了。
P157-160

编辑推荐

《京都一年》作者林文月以一个旅游者的眼光来看待20世纪初期的日本生活，为读者呈现了日本的秀美风光、民情风俗、鬼神传说乃至宗教迷信。
用清新动人的笔墨，向读者转述自己对日本这个远东国家古怪而陌生的印象。
雅俗共赏的内容与笔触，令不同身份的读者会得到不同的体验与启示。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com