

<<日本料理的社会史>>

图书基本信息

书名：<<日本料理的社会史>>

13位ISBN编号：9787509721629

10位ISBN编号：7509721628

出版时间：2011-4

出版单位：社会科学文献出版社

作者：[日] 原田信男

页数：170

译者：周颖昕

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>

<<日本料理的社会史>>

内容概要

提到和食，或者日本料理，很多人都会想到寿司、怀石料理、天麸罗、日式咖喱、章鱼烧等美食。

日本的饮食文化有着悠久的历史，它的演变是文化交流的产物。本书沿着历史的长河，以和食为线索，将其放在与周边国家的关系的氛围中，历史地考察日本餐饮文化是如何历经各时代而演变过来的，并把追根溯源的时代叙事环环相扣，构成一部既有知识性又饶有趣味的日本料理的演化史。

和食这种文化，在漫长的发展过程中，虽然是以稻米为主轴的，但也吸收了从许多国家传播来的各种食材和烹饪技术，才逐渐形成了今天日本的餐饮体系。

而且，它就是日本历史的产物，能够清楚地揭示生活文化以及包括艺术、宗教、思想体系等在内的日本文化的本质。

<<日本料理的社会史>>

作者简介

作者：(日本)原田信男 译者：周颖昕

<<日本料理的社会史>>

书籍目录

- 序章 何谓和食
 - 一 何谓和食
 - 二 变化的餐饮与文化
 - 三 和食与日本文化论
 - 四 日本的地形与气候
 - 五 在亚洲的世界中
- 第一章 日本料理的早期历史与文化——史前时代的饮食文化
 - 一 旧石器时代的饮食生活与文化
 - 二 绳文时代的饮食生活与文化
 - 三 弥生时代的饮食生活与文化
 - 四 古坟时代的饮食生活与文化
 - 五 神话中的食物体系
- 第二章 古代国家与食物体系——日餐的源流
 - 一 古时的稻米文化与天皇
 - 二 古代国家对稻米的推崇与对肉食的排斥
 - 三 供奉给神灵的神饌
 - 四 神饌与佛供的关系
 - 五 古代国家的餐饮体系
 - 六 古代国家的味觉体系
 - 七 食案、碗、筷与个人专用餐具
- 第三章 中世餐饮文化的形成与发展——大乡料理、素斋、本膳料理与怀石料理
 - 一 中世饮食生活的特色
 - 二 大乡料理(宴会)的形成与中国文化
 - 三 “切割～给人看”的餐饮与用餐礼仪方式
 - 四 垆饭中的公家与武家
 - 五 素斋(精进料理)的形成与佛教文化
 - 六 庖丁人与调菜人
 - 七 本膳料理的形成与武家文化
 - 八 庖丁流派与烹饪书籍的出现
 - 九 茶道与怀石料理的形成
- 第四章 近世时期烹饪文化的成熟——自由的餐饮与庶民的乐趣
 - 一 近世饮食生活的特色
 - 二 宽永时期的餐饮文化与《料理物语》
 - 三 茶道与怀石料理的渗透
 - 四 元禄时期的餐饮文化与新兴町人
 - 五 享保时期的餐饮文化与审美意识
 - 六 烹饪书籍的流派与烹饪理论
 - 七 宝历至天明时期的餐饮文化与烹饪书本
 - 八 化政时期的餐饮文化和会席料理
 - 九 外国餐饮的影响
- 第五章 明治的开放与西餐——西餐的接受与演变
- 第六章 大正、昭和时期的市民社会与和食——日本料理的演变与发展
- 第七章 从和食看日本文化
- 结语
- 参考文献

<<日本料理的社会史>>

专栏
寿司
天麸罗
日式烤肉

<<日本料理的社会史>>

章节摘录

版权页：这将在下文中详细论及——日本列岛开始有农耕之前，动物性食品占据重要位置，人们种植水稻吃大米，是弥生时代以后的事了。

律令制国家形成后，奖励稻米耕种，对肉食的忌避逐渐强化，这在历史上是件社会性地改变饮食喜好的大事件。

换言之，人们在社会大系统中，会被动地或主动地转变价值观。

各种事物与现象，都在既向着适合自己的方向改变，又从理论上加以解释，但同时还要符合当时的秩序。

这就是个人、集团或者社会、国家的自我同一性。

最小的社会单位“个人”，是以迎接死亡的方式实现更替的。

新的价值观与文物，通过各种文化接触后，才进入集团或个人中。

因此，不知不觉中集团、社会既继续守护着传统，又缓缓地不得已地变化着。

传统与变化之间，取得了微妙的平衡，但又可分为缓慢变化时期与急剧变化时期，这主要是内在的或外在的冲击力发挥着重要作用，时代不同，变化的速度也不同。

以前的历史就是这样走过来的。

话题回到料理上，从中国传来的稻米，是日本饮食生活中几乎不可或缺的元素。

可是最具日本式的茶点（怀石料理），却丝毫没有稻米的身影。

但是促使品尝茶点的味觉系统建立的，毫无疑问是稻米文化的功劳。

其使用的调料，与其配套的酒、小点心等嗜好品，都与稻米有密不可分的关系。

正如下文论述中所示，茶点（怀石料理）的产生，与从中国传来的素斋关系极深，茶道的源流也正是在中国。

在历史中形成的传统，再加上不断的变化，才使得日本料理发展起来，其内容则随着时代不断变化着。

前文提到的近些年的事例，比如咖喱饭、拉面，在今天都成了漂亮的和食。

我们吃的咖喱饭与拉面，在日本以外的国家是看不到的（原文如此——译者注）。

咖喱饭是正经的米饭类食品，拉面也是用日本的味噌酱、酱油或者鲣鱼汁等调料烹饪出来的，其风味博得了很多人的喜爱。

<<日本料理的社会史>>

编辑推荐

《日本料理的社会史:和食与日本文化论》：阅读日本书系

<<日本料理的社会史>>

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>