第一图书网, tushu007.com

<<日本的餐桌>>

图书基本信息

书名：<<日本的餐桌>>

13位ISBN编号：9789865967130

10位ISBN编号：9865967138

出版时间：2012-5-30

出版时间：遠足文化事業股份有限公司

作者：石毛直道 いしげなおみち

译者：連雪雅

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

我們看日本、用日本、玩日本、聽日本，但日本的飲食文化你知道多少？
讓石毛直道帶你一窺日本飲食文化的五花八門。
你知道日本餐桌上的配菜有哪些嗎？
你知道日本人何時開始生吃萵苣嗎？
你知道菇類栽培是日本的家傳事業嗎？
明太子、仙貝、梅酒、鏡餅、菊花、昆布、納豆，這些我們再熟悉不過的日本食物，然而我們對它們的文化及歷史卻不甚了解。
本書作者石毛直道長期研究各種類型的飲食文化，在日本享譽盛名。
在書中，他蒐羅各種食材，以民族學的宏觀角度，帶領讀者探索各種文化風貌，從日本常見食材、古怪食物到餐桌上的各種食器，千奇百怪，包羅萬象。
在餐桌上，我們看見日本飲食文化的美麗風景　　認識桌上的配菜：栗子是戰國武士出征前的祈運食物、菊花是日本飲食的美學代表，從桌上的配菜了解日本的飲食歷史。
餐桌上的環遊世界：豆腐、饅頭、奶油，日本人新年時會放在家中擺上鏡餅，辣明太子起源於朝鮮半島……從日本看世界，從世界看飲食。
飲食的偏見：日本人吃狸貓？
吃蝗蟲？
稀奇古怪飲食文化大蒐秘。
圍爐品鍋：日台韓大融合的石頭火鍋、涮涮鍋是從中國傳到日本、成吉思汗鍋並不是蒙古料理，探討過去、現在與未來的鍋物。
午茶時光：蘇打飲料幾時傳進日本？
日本人甚麼場合會喝櫻花茶？
口香糖如何在日本流行？
進廚房探險去：到廚房的秘密之處探險吧！
一窺碗筷、平底鍋、刀具、飯鍋的文化奧妙之處。
休筷閒聊：從習俗、創意料理到大胃王比賽，漫談各種有趣的飲食文化。
還是少不了酒：夏天時啤酒和梅酒是必備良伴，到了秋天，不妨在酒裡加幾瓣菊花應應景。
本書特色　　特別邀請倫敦藝術大學坎伯爾藝術學院畢業之插畫家葉懿瑩設計封面，其作品散見於各報章雜誌書籍等，喜歡繪畫、設計、與攝影，擅長透過圖像與這個世界溝通，認為生活中的人、事、物與大自然是創作時最好的靈感來源。

<<日本的餐桌>>

作者简介

石毛直道　　1937年生於千葉縣。
畢業於京都大學文學系。
農學博士、民族學者。
　　曾任**民族學博物館教授、館長，同時也是榮譽教授。
在關於料理與酒的古今東西方文化研究上是第一人。
　　著有《魚醬與熟壽司的研究-季風亞洲的飲食文化》（共著、岩波書店）、《上方食談》（小學館）、《吃這門工作》（新潮社）、《餐桌文明論-摺疊矮桌到哪兒去了？》（中央公論新社）等，作品包含共著、編著，數量超過70本。
譯者簡介連雪雅　　生活中少不了日文的陪伴，對翻譯工作懷抱著高度的熱情。
譯有《一個人的京都漫步手帖》、《旅行從我的房間開始》等旅遊書，與《就是愛拍Olympus PEN》、《愛上小蠻腰，快瘦關節伸展操》《高橋美起圈圈叉叉的瞬間》、《自然排毒的50個生活小習慣》、《活化體內酵素》等實用書。

<<日本的餐桌>>

书籍目录

１ 認識桌上的配菜萵苣番茄菊花栗子地瓜菇類水田漁業溫室栽培素食主義２ 餐桌上的環遊世界豆腐饅頭世界之旅納豆昆布辣明太子阿茶羅漬粽子煎餅鏡餅麵線雞蛋奶油與起司伍斯特辣醬油醋苦味３ 飲食的偏見？
貍貓蝗蟲蛙狗食人禁忌４ 圍爐品鍋未來的餐桌石頭火鍋涮涮鍋河豚鍋雜交的料理熱石料理成吉思汗鍋５ 午茶時光彈珠汽水與西打櫻花茶南蠻點心冰淇淋口香糖６ 進廚房探險去日本的碗筷文化鍋底變平的理由日本的廚房菜刀一把外送一份！
我要開動了碗與盤灶神煮飯配膳方式與傳統家庭的飲食、社會的飲食７ 休筷閒聊離乳食仙人的飲食創意料理君子的偽善愛下廚的老人大胃王比賽８ 還是少不了酒啤酒柳蔭梅酒菊花酒馬奶酒酒後生事,情有可原夢幻美酒回敬酒我的酒「加料版」結語大食軒酩酊的住院記

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