

<<你不可不知的日本飲食史>>

图书基本信息

书名：<<你不可不知的日本飲食史>>

13位ISBN编号：9789865967291

10位ISBN编号：9865967294

出版时间：2012-8-8

出版时间：遠足文化

作者：宮崎正勝

译者：陳心慧

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>

<<你不可不知的日本飲食史>>

內容概要

餐桌上趣讀日本歷史！

透過壽司、蕎麥麵、味噌湯和壽喜燒...

重新認識傲視亞洲的全球第三大經濟體

屬於古代時尚食品的丸子、大佛與蠶豆之間竟有出人意外的關係？

從豆腐料理大變身而成的關東煮、原是伊斯蘭點心的五目油豆腐包、被視為下等魚而遭人嫌棄的鮪魚、白菜與日清戰爭等，本書揭開食材與料理不為人知的一面。

《你不可不知的日本飲食史》作者再一次以世界的歷史變動為主軸，說明日本的飲食文化是如何經過重組與演變。

書中充滿各種小知識，淺顯易懂。

是一本可以輕鬆了解日本歷史與文化的書。

因為天婦羅而辭世的德川家康

在與葡萄牙的文化交流之中，歐洲的油炸文化也被移植到了日本，當中又以天婦羅最具代表性。

天婦羅（tempura）一詞被認為起源於tempero（烹調）、têmporas（基督教的四旬期。

期間不可以吃肉）或templo（教會）。

當中，天婦羅一詞起源於四旬期的說法可信度最高。

基督教為了傳承耶穌在荒野中斷食所進行的修行，會在復活節前的四天停止吃肉。

順道一提，在停止吃肉之前還有一個可以盡情吃肉的「謝肉節」。

在禁止吃肉的情況下，葡萄牙船員會將鮮魚用油炸過後食用。

不過也或許是因為船上不容易取得肉類，所以才會炸魚來吃。

因為有這個歷史背景，因此天婦羅不會使用肉類。

在關西，「薩摩炸魚餅」也被稱為天婦羅，是將魚磨成魚漿後油炸所製成。

由此可以看出，薩摩炸魚餅原本也是天婦羅的一種。

順道一提，薩摩和博多是與明朝走私貿易的中心地，而耶穌會傳教士沙勿略最早造訪的也就是鹿兒島。

薩摩也同時是許多葡萄牙船隻聚集的地方。

葡萄牙人因為在日本不容易取得肉類，所以用魚類當作天婦羅的材料。

當時的天婦羅並沒有沾用麵粉調製的麵衣，而是將魚類直接放進油鍋裡炸。

在與四條流並駕齊驅的烹調流派大草流的料理書當中將用芝麻油或豬油所炸的鯛魚、雁、天鵝稱作「南蠻燒」。

受到中國飲食的影響，芝麻油是素食料理中非常重要的食材，但可以用來油炸的食材卻非常有限。

味道強烈的大蒜、薤白、蒔薺、蔥和韭稱「五辛」，被認為是「葷食」，所以禁止使用。

但葡萄牙人並沒有受限於這樣的禁忌。

為此，使用蔥的料理都會被冠上「南蠻」二字。

例如鴨南蠻蕎麥麵，就是因為當中使用了蔥，所以被冠上了「南蠻」之名。

在關西有些地方會將加了蔥的料理稱作「tempura」。

有一個關於天婦羅的知名傳說，那就是從駿府隱退的德川家康聽到京都一位名為茶屋四郎次郎的貿易商人談論到京都現在非常流行一個名為天婦羅的南蠻料理。

聽完之後，德川家康用芝麻油炸真鯛的魚肉後再灑上韭菜食用，沒想到這種天婦羅卻讓他的腸胃出了

<<你不可不知的日本飲食史>>

問題，沒多久就辭世了。

然而，德川家康是在吃了天婦羅後三個月才死亡，而當中只能進食一點粥和用葛根粉製成的麵疙瘩，所以說天婦羅與德川家康的死有直接的關係並不適當。

由於芝麻油在當時屬於高價的食材，所以天婦羅當時並沒有普及民間。

到了江戶時代，隨著市面上出現低價的油菜籽油，天婦羅才躍身成為日本最具代表性的「油炸物」料理。

被投入醬油文化和火鍋料理中的牛肉

西元一八六八年，東京芝地區開了一家名為中川的牛肉火鍋店。

一開幕隨即獲得街頭巷尾的好評，許多類似的店家也陸續開幕。

這種牛肉鍋是在平底鍋內放進蔥、豆腐、茼蒿絲與牛肉一起用由醬油、砂糖所調製的醬汁熬煮而成，在關東地區掀起一股熱潮。

而在關西流行的是用農家淘汰的「犁（sukisaki）」來烤肉，而這種料理也被稱為「壽喜燒（sukiyaki）」。

這種牛肉料理關東稱為「牛肉鍋」，而關西稱為「壽喜燒」，但兩者皆為和洋折衷的料理。

「壽喜燒」將醬油與「南蠻料理」特有的蔥結合，是一種界於烤肉和火鍋之間的日本新型態料理。

假名垣魯文所著的《牛店雜談 安愚樂鍋》描述的是明治初期，牛肉鍋在民間大流行的故事。

在當時西洋色彩濃厚的牛肉，其烹調法其實是傳統使用鹿肉、山豬肉、馬肉所製成的紅葉鍋、牡丹鍋、櫻鍋的延伸。

新食材藉由傳統的烹調法被賦予了不一樣的新生命。

坂本九著名的歌曲「昂首闊步」在美國被當作是「壽喜燒」之歌大受歡迎。

從中可以看出，「壽喜燒」現在已經成為代表日本的國際性料理之一。

「壽喜燒」是日本在經過「重組」後所發展出的料理之一，在多元的火鍋料理之中，加入了「牛肉」這個新的元素。

日本的火鍋種類豐富，包括將嫩豆腐、青菜、鱈魚用清湯熬煮的「chiri鍋」、口味清淡但料和湯可以一起享用的「寄鍋」、醬汁口味重的壽喜燒等。

火鍋料理之所以會占據日本料理中心地位的原因主要有三。

第一、日本料理少用油，多用水；第二、調味料多用醬油、味噌；第三、火鍋料多用海鮮。

牛肉鍋和壽喜燒後來統一稱為「壽喜燒」。

明治初期的牛肉大約六公克就要一六錢，以當時的物價而言，是非常昂貴的食材。

胃癌的德川家康再吃了油膩的天婦羅之後，導致病情更加嚴重。

<<你不可不知的日本飲食史>>

作者簡介

宮崎正勝

1942年出生。

原任北海道教育大學教育系教授。

東京教育大學文學部史學系畢業。

專攻前現代的國際交流史、世界教育史。

著有《中東與伊斯蘭世界史圖解》（商周出版）、《世界史圖解》（商周出版）、《圖解世界近現代史》（易博士出版社）、《從地名與地圖看世界史》（世潮）、《圖解東亞史》（易博士出版社）

譯者簡介

陳心慧

青山學院大學國際傳播學系碩士畢業。

旅居日本十年後返台，現任專業日中翻譯、口譯人員。

譯有日本藍帶廚藝學校甜點課程教材中文版、日本防衛省防衛白皮書中文摘要版、東京都都政概要等

。

<<你不可不知的日本飲食史>>

書籍目錄

前言

第一章 從古代起就非常豐富的「飲食文化」

- 1 滿富自然恩惠的「當令」食材
- 2 稻米文化的起源
- 3 粥與紅豆飯與壽司
- 4 以前非常珍貴的鹽
- 5 心太與鮭魚與香魚

第二章 從大陸傳來的「飲食文化」

- 1 遣唐使與「飲食文化」
- 2 筷子的傳入
- 3 醍醐味是遊牧民族的味道
- 4 納豆與丸子與烏龍麵
- 5 砂糖、蠶豆、蓮藕意外傳入日本
- 6 從魚醬到味噌
- 7 蕎麥麵、蒟蒻、沙丁魚以及牛蒡

第三章 室町時代是飲食的文藝復興時期

- 1 室町時代「飲食文化」的變遷
- 2 新型態的飲食文化與「茶之湯」
- 3 懷石料理與點心
- 4 豆腐的活躍發展
- 5 味噌湯和芝麻
- 6 醬油與昆布與柴魚
- 7 從點心演變而來的什錦燒和饅頭
- 8 羊羹和外郎糕有趣的起源
- 9 「酒」的大躍進

第四章 葡萄牙人和荷蘭人運進來的飲食文化

- 1 葡萄牙人運進日本的飲食文化
- 2 飄洋過海而來的胡椒和辣椒
- 3 以前砂糖是奢侈品
- 4 麵包和餅乾傳進日本的由來
- 5 天婦羅與五目油豆腐包
- 6 黃瓜和南瓜的吃法
- 7 冠上「荷蘭」二字的食品

第五章 江戶時代創造的飲食文化

- 1 日本料理的集大成與江戶、大阪
- 2 富裕的商人與會席料理、幕之內便當
- 3 江戶庶民的速食
- 4 淺草海苔和佃煮的全國化
- 5 從新香到澤庵
- 6 西瓜、四季豆、番薯
- 7 初鰹和目黑的秋刀魚
- 8 江戶的菓子文化與柏餅、金鰐、大福

第六章 「洋食」的誕生與餐桌的世界化

- 1 日本式的「西洋料理」
- 2 文明開化與壽喜燒、牛肉火鍋

<<你不可不知的日本飲食史>>

- 3 日本人鍾愛的咖哩飯
 - 4 「初戀的味道」是從蒙古而來
 - 5 第一次世界大戰的德國戰俘將香腸傳進日本
 - 6 日中戰爭帶來的餃子
 - 7 美軍普及了沙拉和生菜
 - 8 漢堡排與「漢堡」的世界化
 - 9 餐桌與多啦A夢的口袋
- 參考書籍

<<你不可不知的日本飲食史>>

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>