

<<日本饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<日本饮食文化>>

13位ISBN编号：9787208082687

10位ISBN编号：7208082685

出版时间：2009.01

出版时间：上海人民出版社

作者：徐静波

页数：422

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>

<<日本饮食文化>>

内容概要

《日本饮食文化：历史与现实》所论述的日本饮食，其历史的跨度上起数千年前的日本绳文时代，下至当今的日本社会，对我们中国人既熟悉又陌生的诸种日本饮食，包括酒和茶，都有基于资料文献的严谨叙述，同时又融入了作者自己在日本的生活体验，翔实而不乏生动。

不过《日本饮食文化》的重点不止于饮食本身，而是试图透过饮食的表象来探讨其内在的文化意蕴以及饮食文化与其他文化领域的关联性，并试图通过饮食的分野，来揭示日本文化在与东亚大陆文化具有密切关联的同时，也在历史的长河中逐渐演绎出了自己的独特性这一事实。

我们在充分认识东亚文化圈内一定的同质性的同时，也应对每一区域的文化独自性给予足够的关注。

<<日本饮食文化>>

书籍目录

第一章 绪论：日本饮食文化的源流与特点第一节 本书的研究对象与重点第二节 日本的自然风土与食物第三节 日本饮食文化与东亚区域的关联第四节 日本饮食文化的诸特征1.对食物原初滋味和其季节性意味的纤细感受2.对食物形与色的高度讲究3.对食物器具和饮食环境的执著追求第二章 上古时代日本人的食生活第一节 农耕社会以前日本人的食生活第二节 农耕文明的传来与弥生文化的展开第三节 食品的种类和饮食的样式第三章 大陆色彩浓郁的饮食样态——奈良和平安时期(8-12世纪)第一节 东亚大陆文化的影响与公家文化的成立第二节 以王公贵族阶层为中心的都城居民的饮食生活第三节 日本饮食文化独特性的初期展露第四章 日本料理的早期展开——镰仓和室町时期(13-16世纪)第一节 武家文化的登场与镰仓时期的饮食第二节 室町时代日本料理格局的初步形成第三节 海外来风：精进料理和南蛮料理第五章 和食(日本料理)的完成期——江户时期(17-19世纪中叶)第一节 江户时代的社会发展和文化勃兴第二节 食摊的出现和料理屋的发展第三节 料理书刊的兴盛第四节 怀石料理、会席料理与高级料亭第五节 陶瓷业的发达与餐食器皿的艺术化第六节 都市和地方食生活的差异第七节 酱油的诞生、砂糖生产的开始和食物种类的增加第八节 江户时代最终完成的诸种传统日本食物1.寿司2.天麸罗3.刺身4.素面、乌冬面和荞麦面5.鳗鱼等的“蒲烧”6.便当和“驿便”第六章 从传统走向近代：日本饮食文化的重大变革(19世纪后半期-20世纪中叶)第一节 西洋饮食在明治日本的登陆1.西洋饮食登陆日本的时代背景及其意义2.早期日本人与西洋饮食的接触3.日益繁盛的西洋餐饮店4.牛肉和猪肉等肉食的普及5.新型西洋食品与烹饪法的传播第二节 中华料理的全面传入第三节 战争时期民众饮食生活的窘迫状况第七章 现代日本人食生活面面观第一节 战后极度的“粮食难”第二节 走向“饱食”的时代：外来饮食的影响第三节 形形色色的新料理1.sukiyaki2.咖喱饭3.拉面4.烧肉5.“丼”：深碗盖浇饭第四节 日本料理在海外第八章 日本的酒文化第一节 日本酒的源与流第二节 清酒的林林总总第三节 烧酎(烧酒)在现代的崛起第四节 洋酒的传人与日本化第九章 日本的茶文化第一节 日本茶与中国的渊源及茶文化传来的第一阶段第二节 茶文化传来的第二阶段及茶道成立以前的饮茶习俗第三节 茶道的成立与演变第四节 当今日本人的饮茶生活参考文献后记

<<日本饮食文化>>

章节摘录

田的八口之家的大家庭计算，每人每年的稻米消费量平均约为42公斤，若该大家庭为15口人，则人均仅为22.4公斤，若以经营最小规模水田的四口之家计算，人均还不到20公斤，以如此的收获量，是无论如何也无法维持日常营生的，因此，必然要补充大量的其他谷物，甚至在某些地区，稻米成了非日常的食物¹¹。

这一情形，到了近代也未发生实质性的改变。

据1919年日本政府内务省卫生局保健卫生调查室对全国各地的调查统计和学者的调查，城市居民的日常主食中大米占到了约70%，周边居民的比率为60%左右，而农村地区只有40%左右甚至更低，后者除了新年、重大的节日之外，纯粹的白米饭是难以享用的，日常主要是各种谷物的混杂食物，他们所收获的稻米相当大的一部分被强制作为租税缴纳给了地主和各级政权¹²。

还有一项证明是，明治时代的1881年，当时政府的最高行政长官太政官颁布布告，规定监狱中的囚犯主食的60%为麦，40%为米，在比例上，大米依然未能达到半数。

尽管如此，一般日本人与稻米之间的情结依然是很深的，由稻米衍生的食物，往往也成了日本最具民族文化特色的物品，最早的酒类、至今仍是日本酒中最具代表性的清酒是用大米酿制的（在基督教文化圈的西方主要是用葡萄和麦类酿制的，中国除稻米外，麦类和高粱等也是主要原料），最富有日本特色的各色点心（和果子）几乎全都是用大米或糯米制作的，这更加深了日本民众的稻米情结。

与水稻等同时或稍后传来的还有大麦和小麦、稗、荞麦、大豆等谷物类作物，芋艿、山药等薯类作物也较早地从东亚大陆传入列岛，16世纪后期开始，番薯、玉米等从南美经由中国或南洋陆续传到了日本，明治以后，又从西洋传来了燕麦等作物。

可以说，世界上绝大多数的作物都适宜在日本生长。

如今，由于品种改良和耕作技术的改进，稻米的耕作已经遍布南起冲绳群岛、北达北海道大部分的区域，颗粒圆短、富有黏性、吃口糯软的粳米成了日本人喜爱的主食之一。

<<日本饮食文化>>

后记

这本书谈的是日本饮食文化，但是我不知饮食文化该归在哪一门学科里。

饮食没有专门的学科，文化太宽泛，无法单独成立一个学科。

在传统上，大抵会将其列在历史学科里，若是饮食文化史，也许可以归在专门史里。

本书的题目是《日本饮食文化：历史与现实》，似乎也不算纯粹的历史著作。

若是作为一项科研成果呈递上去时，我真的有些惶恐了。

其实，读过本书之后，人们也许可以感觉到，就如在本书的绪论中所说，我的兴趣所在，是在研究日本人和日本的文化。

<<日本饮食文化>>

编辑推荐

《日本饮食文化:历史与现实》是“复旦日本研究丛书”之一，全书共分9个章节，详细地叙述了日本饮食的起源。
描述了上古时代日本人的饮食生活；日本饮食文化的初期；日本料理的早期展开；日本料理的完成期；日本饮食的近代化变革；现代日本饮食生活；日本的酒文化和茶文化。
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

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>