

《日本料理的社会史和食与日本文化论》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年04月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787509721629

丛书名：阅读日本书系

内容简介

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。

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

第五章 明治的开放与西餐——西餐的接受与演变

第七章 从和食看日本文化

参考文献

寿司

日式烤肉

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

1 《日本料理的社会史》相关信息

目录 (1)

目录 (2)

目录 (3)

目录 (4)

序章 何谓和食

序章 变化的餐饮与文化

序章 和食与日本文化论

序章 日本的地形与气候

序章 在亚洲的世界中

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

我们即使住在日本，也可以找到其他各国的食材，品尝到世界各地的食品。在百货店与超市里，摆放、陈列着全世界稀有食材和调料，还有各种各样的民族食品，既可以在各地餐馆品尝，也可以买回烹饪好的美食在家享用。

《日本料理的社会史》第一部分

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)