

《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...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

第三章 中世餐饮文化的形成与发展...

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)