

日本的餐桌



[日本的餐桌_下载链接1](#)

著者:石毛直道 いしげなおみち

出版者:遠足文化事業股份有限公司

出版时间:2012-5-30

装帧:平装

isbn:9789865967130

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。

作者介绍:

石毛直道

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。

曾任國立民族學博物館教授、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。

いしげ なおみち

連雪雅

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。

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？

狸貓

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
．．．．．(收起)

[日本的餐桌_下载链接1](#)

标签

日本

美食

饮食

文化研究

文化

吃

饮食文化

食物恋

评论

有关日本饮食的小书，制作精美。文章很短，但是好读，信息量也不小。因为这本书第一次知道作者石毛直道，原来是位有趣的饮食文化大家。

很喜欢他们的饮食文化

虽然味道不一定有我们的好，不过那样对待生活、食物的态度是我们要学习学习的
字多插图少，不过用很大的空白排版，不会读着很累 淘于台艺大后街二手书店

越讀越起勁噢～這是一本我會收藏的書，因為小小的，又輕輕的，最重要的是很溫暖。
內容很冷靜與理性，好像不帶有任何色彩，但是套用在某些敏感議題上饒富趣味。： 3

內容不吸引，還一張圖都沒有。一點要讀下去的興致都沒有。

很喜欢日本的料理文化，简单中透着贴近自然的朴素…本书内容看似零散实则始终围绕餐桌这一主题，从食文化所延伸开来的一切琐碎细节无一不娓娓道来……文章也秉承日系的一贯风格，不紧不慢轻声细语。
个人以为台湾翻译的日版图书品质甚好…对于竖排版也感觉有趣，对于有耐心且不热衷于华丽情节文字的读者还是推荐的。

按骨折的频繁程度，一定是白羊座~

[日本的餐桌_下载链接1](#)

书评

说到色拉，半个世纪前的日本人还只吃土豆泥色拉，对西洋引进的生食莴苣乏人问津。跟坚持传统饮食的中国人拒食鱼生的理由如出一辙，他们担心生食蔬菜上的寄生虫。可没过几年，日本就开始大规模种植生食莴苣，就像三文鱼刺身也成了中国吃货的心头好，美味无分国界。 日本人类学家...

说是“日本的餐桌”，我觉得更确切地说应是“中国的小餐桌”，因为这书中写到的日本餐桌上的各种饮食几乎都源起于中国。日本料理背后的历史渊源与中国一衣带水。
《日本的餐桌》一书作者石毛直道，日本饮食文化权威学者，以轻松幽默的小短文讲述了日本餐桌上的饮食文化。书中包...

这本书很通俗易懂，没有卖弄任何技巧，只是把所知所想写出来。文字质朴而令人感受到它的另类美。我想这就是初心吧。忘了其他而醉心于讲解、醉心于仅仅只是写出自己知道的、自然而然的让人感受到它的美，文字的吸引就此油然而然地产生。

全书分八个方面。 1：认识餐桌上的配菜 ...

文|轻禅

说起“吃”，任何一个吃货都可以滔滔不绝，说不定还能将美食说个遍，可对于食物身上的故事，有几人知晓？其实，任何一种食物身上都有故事，它们或许来自世界不同的地方，千里迢迢越了国界，或是曾经被人误解，认为吃了就会生病。想起来，也是颇为有趣，了解食物身...

俗话说“民以食为天”，不分社会阶级、不分年代远近、不分民族地域，作为生命的第一需求，“吃”向来都是头等大事。尤其是近年来，随着美食片不断兴起，人们对美食的诱惑更是无力抵抗。不由想到2012年火爆全国的纪录片《舌尖上的中国》，片中通过对中华美食的多角度描绘，在充...

说到吃，不得不提到我们勤劳智慧的老祖宗们。就着柴米油盐酱醋茶，把这天上地下的东西吃得花样百出，以至于现在我们的留学生小伙伴们，随手做一个凉拌黄瓜，都能让歪果仁们吃得渣渣都不剩。所以在吃这件事上，总让人有种“独孤求败”的感觉，没办法，实在是段位差太多呀。不过...

[日本的餐桌_下载链接1](#)