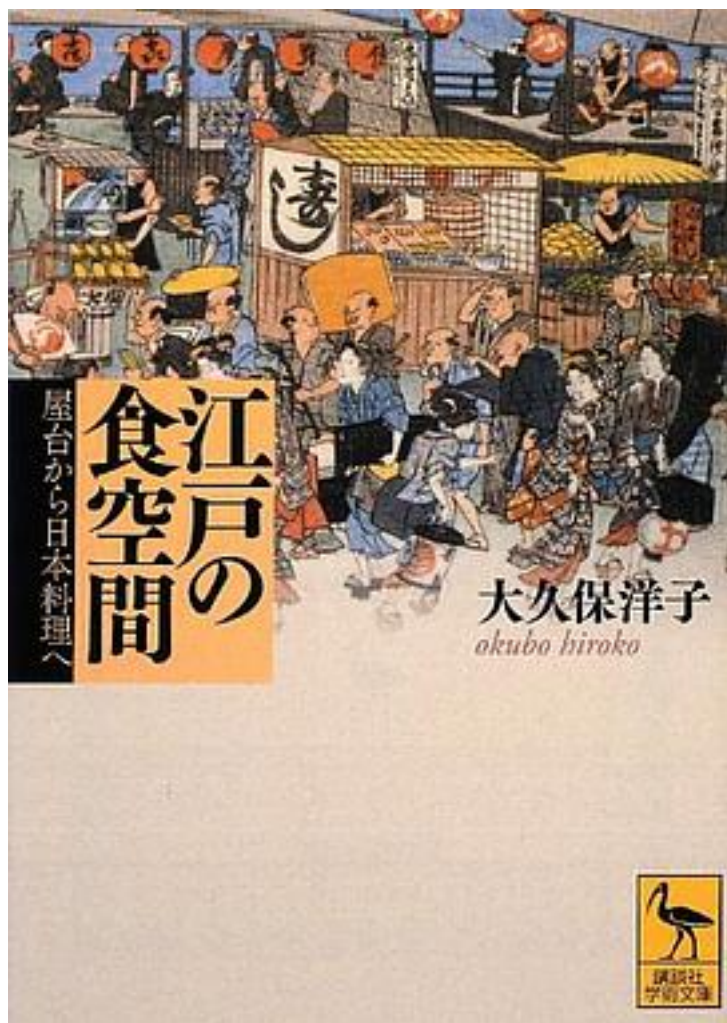


江戸の食空間 屋台から日本料理へ



[江戸の食空間 屋台から日本料理へ 下载链接1](#)

著者:大久保洋子

出版者:講談社

出版时间:2014-11-13

装帧:文庫

isbn:9784062921428

盛り場に、辻々に、縁日に、百万都市江戸を埋め尽くしたファストフード屋台から、

てんぷら、すし、そばは生まれた。庶民の愛した江戸前の味、意外に質素な将軍の食卓、調味料や嗜好品がもたらした食の発展、初鰹狂奏曲、料理茶屋の番付や料理書が出版されるグルメブーム、そして究極の料理茶屋「八百善」ー。多彩で華麗な江戸の食空間を読み解く。

作者介绍:

大久保 洋子 (オオクボ ヒロコ)

1943年生まれ、群馬県出身。実践女子大学文家政学部卒業。博士（食物栄養）。実践女子大学教授。専攻は食文化論・調理学（本データはこの書籍が刊行された当時に掲載されていたものです）

目录: 第1章 江戸のファストフードのにぎわい
 第2章 江戸の味の誕生
 第3章 将軍の食卓、町人の食卓
 第4章 大江戸グルメブーム
 第5章 究極の料理茶屋、八百善
 第6章 日本料理の完成
 [\(收起\)](#)

[江戸の食空間 屋台から日本料理へ 下载链接1](#)

标签

日本料理

评论

[江戸の食空間 屋台から日本料理へ 下载链接1](#)

书评

文/舒念

如今的日本料理，精华就在于两个字，精致。典型的怀石料理，从茶食演化而来，极端讲求精致，无论餐具还是食物的摆放，又或是用餐空间，要求都要求很高，但食物的份量却很少，与其说是为饱腹进餐，不如说是欣赏一次行为艺术。美则美矣，却似乎少了饮食原本的灵魂，那种...

为什么会在江户时期，或者说主要在江户这座城市里，形成了所谓传统的和食、也就是说奠定了和食的基本内涵了呢？

第一是，日本经历了史无前例的260年比较安定的时期。大约在12世纪前后（中国宋朝的时候）开始，天皇的统治出现了衰弱，中央政府名存实亡，而各地豪强并起，群雄逐...

江户时代我其实并不熟悉，但从这本书里，我能感受到这些代表食物下，一个烟火气浓郁的“黄金时代”。

任何人都离不开吃，如何在有限的条件下巧妙地满足人们的口腹之欲，能够将人民的智慧展现得淋漓尽致。而在物资齐备的达官贵人手里，你又可以深刻体会到解除限制之后，庖丁们可...

江户是东京的历史旧称。人口聚集是日料发展的前提条件，江户时代丰富的市民生活怎么能少了吃的？

作者旁征博引，最想告诉说，现在流行的日料，那就是江户人的快餐。荞麦面，天妇罗，寿司的更新创造都是因为要快速满足那么在大街上买卖闲逛的人的胃啊。看完书只能感叹，在料理方...

收到书过了好几天都没有空拿起来看，其实是昨天才翻完的，但却收获了很多惊喜。原来以为这本书讲的是天妇罗、握寿司等等一些现在大家耳熟能详的日本料理的历史，或者是这些料理的正宗的做法。结果作者的野心很大，他不是要写一部关于日料的偏向生活方式类的书，他要写的是这些...

讲真，这本书和我想的不一样，以为是全篇讲美食，读起来会流口水的那种，但实际上是非常严谨的一本书，除了日本古画配图，通篇还引用了很多史书节选。书扉页的上架建议是：日本历史。

日本人写作时惯有絮絮叨叨，有时候上一章说过的某句话这一章还要强调一句，可能是记忆力太好...

文/濑濑 人类关于美食的记忆，那些无穷的想象力与智慧，在历史的长河里熠熠生辉。我一直坚信，任何对于食物有着执着的生命个体，无论追求的结果如何，总会迸发出无穷的生命力，造就一段独特的故事。喜欢美食，不仅为满足一时的口腹之欲。历史是有温度的，关于食物的历史更别...

江户，作为如今东京的前身，从小吃摊发源，自德川幕府之后，城市高度发展，催生了更多美味的食物。如何在以往食材种类较少的情况下制作出多种纷繁复杂的料理，确实非常奇妙。将军不得食用的天妇罗，驯寿司到握寿司，海洋国家赖以生存的鱼类、鱼酱汁，辅以砂糖、高汤以及不得不...

如果，有人问我了解日本的书，这一本或许并不是首选，但绝对会在列表里。相比于严肃沉闷的大部头史学书籍，一般人既无必要，也无精力细细品味。另一个极端则是各类名不见经传的快餐书籍，打着五光十色的旗号，带着诱惑的腰封，压榨的读者的购买欲。这本书恰处于两个极端之间...

作为一位设计师，拿到书的第一眼就觉得很惊艳，外包装很好看，小小的插画附在封面上，透着一股复古的气息。翻开里面的内容，像极了一位迎面缓缓走来的少女。书的排版方式也很奇特，舒适又不失严谨有趣。从江户时代的初创到繁华，娓娓道来。每一字句都经过严肃的考究的，因此在...

有人说，想要了解一个国家的文化，不如以食物为切入点。种类繁多到令人眼花缭乱的食物，仅凭诱人的卖相就足以打动人心。而这本《江户食空间》带着我，从单纯对食物充满期待，转化为更想探究日本文化。江户时期也是一个很特别的时期，一切安定下来，文化经济快速发展发展，于是...

今年初，久居日本的小姨回国。那段时间，我们每日都嘲笑她跟逃难归来似得在魔都胡吃海喝，临出发日本前，也是装了满满当当两大箱的老上海吃食，我看着她兴奋地靠把整个身子重量压旅行箱上才扣上了拉链。小姨自小在上海长大，自是口味上带着些许对上海味道的习惯和思念。但即使...

现今的日式料理已经世界著名的菜系之一，而且与中国菜在国际上的形象相比，日式料理更为精致和高端（这也是咱们中国菜需要学习和改进的地方）。靠山吃山，靠水吃水。日式料理这几百年的新生和改良，也是有很多故事，《江户食空间》这本书就是讲的

江户时代日本的饮食文化。 首先...

看书之前特意去地图上查了查，江户位于东京东侧。再往东就是茫茫大海，也意味着，江户的食离不开鱼。
如书的副标题，写的是江户万物汇集的料理与社会。事实上，衣食住行，一开始都是为了生理需求，到个人私有财产有一定的积累之后，就开始追逐享受。而这本书，好像就在解释江户...

略略读过，先说评价：这是一本无论何时翻到哪里都能看的闲书。
看得出作者参考了很多资料，书中政治、地理、菜谱、经济与社会生活无所不包，从食物延展开来，上溯食物来源，述以政治环境，加上当时人们的生活百态，勉强可以拼凑出一幅江户众生相。 开头说这是一本翻到哪里都能...

读江户食空间的过程，有一种逛江户时代全家便利店便当和关东煮柜台的穿越感。交织了便利店明亮的灯光，书中江户的时景插画，以及古今似曾相识的食物。作者有一种做报纸连载的兴致，事无巨细地告诉我们寿司是怎么发展为平民所爱的握寿司的，如何用味噌耗费巨大时间成本调制...

很轻巧的一本很快就能翻完的小书，看似在讲都很熟悉的平民美食：寿司、烤鳗鱼、天妇罗、怀石....实际很细致的讲了每种江户味道形成的背景和发展壮大的历史缘由，书中注释甚多，引注详实，感觉更像打着轻松闲聊的幌子招摇，实则一本正经的文化宣讲。江户是一座由德川家康主导修...

[江戸の食空間 屋台から日本料理へ_下载链接1](#)