

美味岁时记



[美味岁时记_下载链接1](#)

著者:[日]广田千悦子 文字

出版者:中信出版集团/楚尘文化

出版时间:2016-5

装帧:平装

isbn:9787508659848

■编辑推荐:

★充满诗意的二十四节气美食手册

★从日本传承下来的日常的美食纪事中追溯中国失落的习俗

★感受中国传统美食之美

★一流的图片，详致的时令菜谱，最实用的DIY美味指南

■内容简介：

本书用简单便捷的食谱呈现古已有之的节日餐点，并介绍了每月的节庆或传统活动的由来。

书的编排从四月开始，直到次年的三月，依照每个月中每个节日和节气，着重介绍了节日和节气中的美味餐点，每一种食物都配有手作的说明和图片，爱好者可以学着DIY。在诗意的语言和精致的细节中，享受久违的、和缓安恬的自然岁月之美，重新感受遵循自然规律乐活的趣致。通过了解日本节气和节日中的各种美食，亦可了解背后的文化、风土人情。

美好的配图，也是一场视觉的享宴。

作者介绍：

广田千悦子：作家。出生于北海道，一直以来都在通过散文和插图的形式，展现日本的岁时、传统、节庆和四季的生活。已有多种出版物。每年春秋两季与摄影师丈夫广田行正在自家办展览。《和风生活美学》已在台湾出版。在《东京新闻》等媒体上开设散文专栏，大受好评。

濑户口诗织：料理研究家。宫城县出生，上学时在知名餐馆打工期间学习料理，后拜入名师门下，其后作为料理家独立。目前广泛活跃在电视、杂志、网站等各种媒体上，并著有多本美食书。不拘泥于现有的做法，追求以自己的感性发现全新的美味食谱。

目录：四月【卯月2】

【樱花】【入学、入社、对儿童的祝福】 11

◎为儿童长大祈福

红豆饭 ◎红豆饭的起源 12

加吉鱼饭 ◎有头有尾整条鱼，用于喜庆的由来 14

赏樱便当 ◎赏樱的起始？ 17

樱叶饼（关东式、关西式） 21

五月【皋月】

【八十八夜】【端午节】 25

柏饼3 ◎橡树叶的含意 26

竹叶饼样的粽子 ◎粽子之名的由来 28

中国粽子 ◎用竹叶包裹的缘由31

六月【水无月】

【入梅】【夏至】 37

水无月 38

梅子露40

七月【文月】

【七夕节】【土用】 45

七夕煮挂面和炸精进 ◎所谓精进 46

面条露的做法 46

鳗鱼盖饭 ◎【伏天吃鳗鱼】理由／◎何为干支 48
暑伏饼 50
八月【叶月】
【盂兰盆节】【祛暑】 55
糯米团里绿豆馅 ◎糯米团也可在盂兰盆节时食用 56
蜜桃刨冰 58
蕨粉饼 60
九月【长月】
【重阳节】【彼岸节】 65
四色萩饼 ◎萩饼另有别称 67
红豆沙的做法 67
醋腌菊花 ◎贺寿 68
赏月 ◎新旧历之别 70
糯糯香芋 71
赏月汤团 72
铜锣烧 ◎中国称之为月饼 74
十月【神无月】
【踏秋】【秋日七草】 79
踏秋便当 81
十一月【霜月】
【七五三】【新尝祭】 87
千岁糖 88
芋头锅 ◎烧法和味道，因地域不同而有差别 90
黄油烤红薯 92
十二月【师走】
【冬至】【晦日】 97
从兄弟杂烩煮 ◎兄弟、亲子，料理名字就如此有趣 98
除夕荞麦面 ◎荞麦面也寓吉祥之意 100
汤汁的做法 100
年夜饭 ◎用祝福筷子让人精神焕然一新 102
祝福肴（关东式、关西式） 103
黑豆、田作 104
干青鱼子、敲牛蒡煮 105
伊达煎蛋卷 106
杂煮（关东杂煮） 108
杂煮（关西杂煮） ◎要用圆年糕？ 109
一月【睦月】
【人日节】【镜饼】 113
七草粥 ◎春天的七种草予人活力 114
炸年糕片 116
红豆粥 ◎红豆可以祛邪 118
◎二十四节气／◎杂节 119
二月【如月】
【节分】【初午】 123
惠方卷 ◎七种菜料方为正宗 125
炒黄豆 126
稻荷寿司 128
寿司醋的做法 128
三月【弥生】
【上巳节】【社日】 133
花散寿司 ◎配料的含义 135
清汤蛤蜊 ◎蛤蜊上榜理由 136
主要参考文献 138
注释 139

• • • • • [\(收起\)](#)

[美味岁时记_下载链接1](#)

标签

美食

日本文化

饮食

日本

我想读这本书

温暖

生活

好书，值得一读

评论

24节气，旬

其实是菜谱，而喜欢的是除菜谱外的介绍四季风物的那部分文字，当然每月的季节照片都配得很漂亮。

好看但不怎么实用，像知日

梅子露 鳗鱼饭 稻禾寿司

爱做菜的吃货必备，旬

这本书和《一日一花》类似，是穿插生活的工具书，难说有读完的时候，不过偶尔会想起，不时想翻翻。

很细腻真实，独特的编辑方式，节奏不错。

日日是好日，岁岁念平安。

今年夏天一定要喝上梅子露 日料真是太适合太适合我了 (。)

柏饼看起来好好吃啊!

台湾和日本的美食书比大陆确实好很多，但是那奇怪的翻译腔和反人类的排版真的很闹心啊。不是说竖版之类，而是一页内会有好几个色彩分区和阅读方向……

非常棒：图片、排版、文字、翻译，都相当好！虽然这些东西不一定相当美味，但是是应节之物，意境都出来了，尤其喜欢每月风物的介绍

精选日本一年四季美食，叫人直流口水。

字数没有很多。但是确实是很好的一本书，属于那种读了心情会好的书籍

真的吃的很精致，让人感觉到食物的美好。

部分美食制作很受用，很好吃，很地道，大部分美食材料买不全

插图排版装帧都好美，随节气变化介绍了应季的食谱。有空想学着做一下。

还算有趣，但也就只适合闲暇时候打发时间

[美味岁时记_下载链接1](#)

书评

[美味岁时记_下载链接1](#)