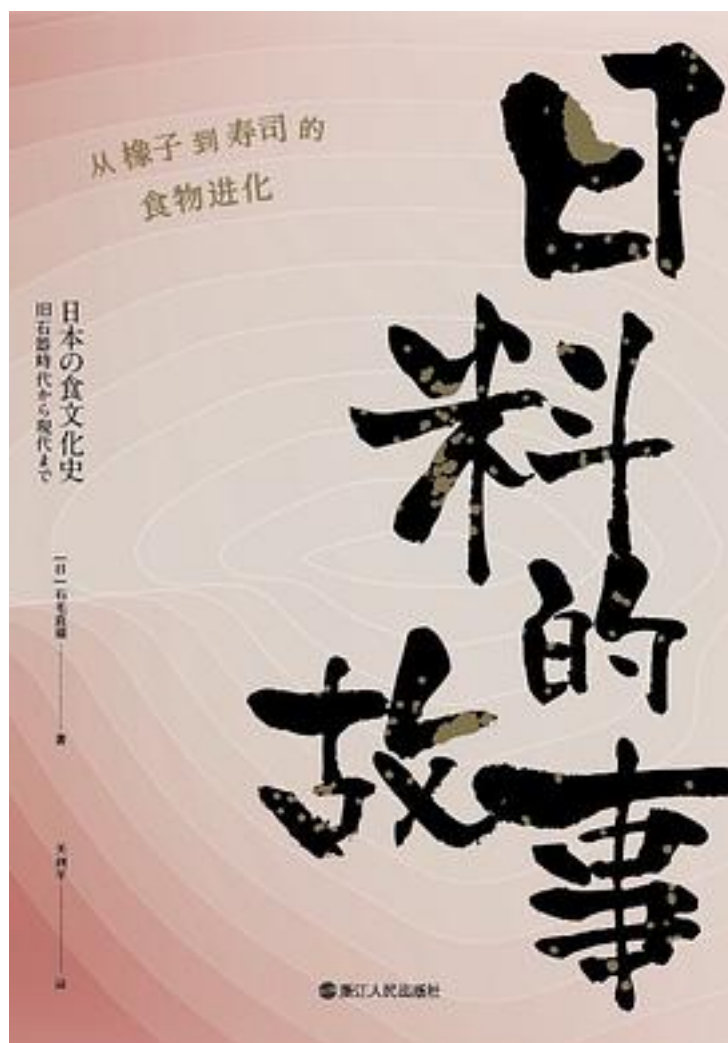


# 日料的故事



[日料的故事 下载链接1](#)

著者:[日] 石毛直道

出版者:浙江人民出版社

出版时间:2018-2

装帧:精装

isbn:9787213084317

最好生吃，其次烤了吃，连这都不行的话只能煮了吃。

奇葩百出的日本料理，为什么会在数十年风靡世界并申遗成功？

“日本首席美食家”，为你揭开连日本人也未必知晓的日料身世。

---

### ★一部日料百科全书

饮食文化权威学者、人类学家、美食界老顽童石毛直道，从地理环境、历史文化到风土人情，为你科普日料的方方面面。

### ★一部文化人类学趣史

为什么荒木经惟说，饮食是前往死亡之路的一段激情？为什么日本人越吃越精致、越吃越丰富？解开日本料理背后的哲学、美学秘密。

### ★一部点餐指南和餐桌话题指南

不会选日料餐厅，看不懂日料菜单，不知道正在吃的日料是什么？看完这本书，你会对着这些问题游刃有余！

---

在没有稻米的古代，日本人的主食是什么？

战国时代，武士的标准套餐是怎样的？

从保存食品变成快餐，寿司到底经历了什么？

佛教禁止食肉，想吃肉的日本人想出了什么对策？

本膳料理、怀石料理、桌袱料理、精进料理……日料的“菜系”如何形成？

2013年，日料入选联合国教科文组织世界非物质文化遗产名录；2015年中国有23000家日料餐厅，2017年预计有700万中国人赴日旅行，但是对于日料，我们却往往“食而不知”。本书融合历史与科普的写作方式，对日料的历史文化、物产的情形、食物的演变等做了简明扼要的梳理。作者石毛直道是文化人类学家，因为热爱美酒美食，人送雅号“大食轩酩酊”，被称为“日本首席美食家”；他的文章通俗易懂，好读好玩，适合让普通读者领略日料的魅力。

### 作者介绍:

石毛直道，文化人类学家，日本饮食文化研究第一人；自称有铁一般的胃，又嗜酒，人送雅号“大食轩酩酊”。1937年生于日本千叶县，从小立志当荞麦面条店的伙计；毕业于京都大学文学系，曾任日本国立民族学博物馆馆长；参加了最早的新几内亚探险，曾在非洲的大草原和沙漠、东南亚与大洋洲岛屿探险，在饮食文化研究中，在全世界范围内进行过大规模田野调查；著有《日本的餐桌》《饮食文明论》《上方食谈》《吃这门工作》等。

关剑平，文学博士，浙江农林大学茶文化学院副教授，硕士生导师，日本立命馆大学文学部客座教授。从历史学和文化人类学的角度研究生活文化，尤其致力于饮食文化的研究。

究。出版专著《茶与中国文化》（人民出版社）等，主编亚洲饮食文化、禅茶文化论坛、世界茶文化学术会议等系列论文集。

目录: 中译本序

石毛直道先生及其饮食文化研究——代译者序

前言

第一部 日本饮食文化史

绪论

一 稻作以前

1. 旧石器时代
2. 绳文时代——土器的出现
3. 绳文时代的社会和饮食生活

二 稻作社会的形成

1. 神圣化的作物
2. 稻作的传播和国家的形成
3. 大米的烹饪法
4. 米酒
5. 盐辛、调味料和熟成寿司

三 日本饮食文化的形成期

1. 时代背景
2. 食肉的禁忌
3. 缺乏乳的利用
4. 岁时活动和通过礼仪
5. 个人配膳法
6. 菜肴和宴会形式
7. 寺院的作用
8. 面类的普及

四 变化的时代

1. 时代背景
2. 饮茶的普及
3. 南蛮人传播之物
4. 新形式的形成
5. 进餐次数的变化

五 传统饮食文化的完成期

1. 时代背景
2. 城市与农村
3. 酱油的普及
4. 餐厅的出现
5. 小吃店的发展
6. 烹饪技术和餐饮情报的出版
7. 阿伊努族和冲绳

六 在现代的变迁

1. 时代背景
2. 重新肉食
3. 牛奶和乳制品
4. 对外来饮食的接受
5. 振兴与没落的时代
6. 新饮食模式
7. 接受外来饮食的模式

第二部 日本人的饮食文化

绪论

一 餐桌上

1. 饭・酒・茶——进餐的构造

2. 餐桌——从食案到餐桌
3. 装盘美学——餐桌上的日本庭园
4. 筷子——进餐规则的基础

## 二 在厨房

1. 厨房——火和水的世俗化
2. 做饭——从柴火到电饭煲
3. 菜刀和砧板——厨房里的日本刀
4. 汤和高汤——鲜味文化

## 三 在外就餐、菜肴、饮品

1. 饮食店——高密度分布
2. 刺身——不烹饪的菜肴
3. 寿司——从保存食品到快餐食品
4. 锄烧——餐桌上的新传统
5. 豆腐和纳豆——田地里的肉
6. 素斋——佛教徒的素食
7. 天麸罗和炸猪排——新兴的全民菜肴
8. 面类——味道的地方差异
9. 保存食品：腌制食品和鱼干
10. 茶的伴侣——年糕和点心
11. 酩酊与清醒——酒和茶

后记——世界的日本饮食

译后记

• • • • • ([收起](#))

[日料的故事\\_下载链接1](#)

## 标签

日料

饮食文化

日本

美食

饮食

日料历史

人类学

## 评论

清通简要。可与渡边实、徐静波、宫崎正胜等人的著作参照读，胜在从文明交流和比较研究的视角来谈日本饮食，当然也包括作者对面条的精要观点，只是略感意犹未尽

-----  
这本饮食人类学的书还不错，至少有内容，比西敏寺那本《吃》更对得起读者。

-----  
我觉得这本书的最大优点是内容详实，框架严密，每一节都写得非常细致。第一章谈历史，第二章谈现状；讲述了日本饮食的形成、过渡和定型。本书以饮食文化为切入点，对于了解日本历史也很有帮助。在我看来比较遗憾的一点是，这本书的体例有些奇怪：当成历史来读考据不够，当成故事来读也不够有趣，当成人类学来读则缺乏田野调查，因此有些不伦不类。这本书的部分内容对我很有启发，尤其是写稻作社会的“大米的烹饪法”一节。大米分为粳稻和籼稻两种，煮米饭有加调料和不加调料、去水或蒸干等等不同的方法，也会用来制作米酒、米粉等等。这可以说明在很早的时候人类的各种烹饪方式已经不是简单地追求温饱，而也会追求好吃，追求口腹之欲。

-----  
抛去讲历史的部分不看，只看讲食品的部分，是很有趣的一本书呢

-----  
刚拿到这本书看到标题的时候以为这是一本光是看着文字就会让我流口水的书，结果没想到一翻开，哦嚯，原来是一本这么硬核的结合了日本历史的日本料理、文化发展史。通篇看下来，能看出作者对日本的历史文化真的是非常了解，从史前讲到现代，从日本饮食是如何从采摘打猎到拥有自己的独立审美，其中还会穿插一些饮食相关的文化进程。可以说这是一部不算枯燥的日本饮食文化进化论文了。有趣的是，全书都在用一种中立的态度讲述各种东西包括对中国和欧美的态度，但在谈到被遗忘的神龛时，作者说到：“神佛、祖先在忍饥挨饿，活着的人却每天享受着过去只有在祭祀时才会吃得到的各种各样的美食。现代日本人正在享受没有神的节日。”能看出来他对于自己国人正在忘却一些不该遗忘的东西的不甘。而我们又何尝不是呢，在一味追求前进的过程中我们是不是忘了什么呢？

-----  
内容零碎了一点，也多有重复的叙述，泛泛而谈，个别片段挺有趣

-----  
读起来很清晰。20世纪以前的日本饮食文化是吸收海外饮食文化并将其日本化的历史。第一部分描述日本饮食文化的历史。第二部分餐桌和饮食礼仪，厨房用品和烹饪技术、菜肴和饮品以及考察这些事物现象背后日本人的饮食文化。

-----  
看完这本书，绝对是我在成为美食理论家道路上的一大步。从历史和现状两个方面阐述了对日本饮食的独到见解。饮食作为一个这么日常的事情，把它充分的理论化，需要作者深厚的功力和多年深入的田野调查。唯一的缺憾是，可能因为面向的是普通读者，还是写得有些浅和通俗，没有更深入的剖析。

-----  
结构清晰，但不够有趣；日式翻译腔明显

-----  
线条略粗糙。但是读来较能让人愉快。

-----  
挺好的 还顺带了解一下日本历史

-----  
前面2/3读得津津有味 知道了很多文化知识。最后一两章写的一般深度不够

-----  
吃其所以然！  
对于料理，比起它从哪里来这种微不足道的事，它是如何发展才成为今天的样子才是最有意思的！不仅仅限于料理！

-----  
有没有跟我一样，这本书读完并没有获得预想中的日料食谱和村上般的优雅食法，但是却深深看饿打算去重温《深夜食堂》的

-----  
除了讲饮食，还串讲了日本历史和文化，很易读。

-----  
意犹未尽，第一本日料入门书就读到这么系统的内容真是太幸运了。

-----  
就这个题材来说，内容有点太简略了，不过还算有趣。

-----  
在社里消遣的书；有些段落翻译口语化到不明所以；很有趣了

-----  
专业化书籍翻译得太少啦。

-----  
美食如画

-----  
[日料的故事\\_下载链接1](#)

## 书评

老婆喜欢吃日料，我也就有机会经常跟着吃一些，慢慢地觉得确实不错。  
幽雅的环境、精致的摆盘、新鲜的食材是日料给我留下的最初记忆，可是我却从来也没有认真的思考过为什么会是这样。  
这本书不是烹饪教材，而是从整个文化史的视野去考察日本的饮食文化、站在文化人类学的高...

-----  
The Relationship between Japanese Women and its Tea Ceremony With the development of the society, women's social status is increasing gradually, for example women could have rights to get higher education, or work as lawyers or doctors which these job ...

-----  
刚拿到这本书看到标题的时候以为这是一本光是看着文字就会让我流口水的书，结果没想到一翻开，哦嚯，原来是一本这么硬核的结合了日本历史的日本料理、文化发展史。

通篇看下来，能看出作者对日本的历史文化真的是非常了解，从史前讲到现代，从日本饮食是如何从采摘打猎到拥有自...

-----  
我一直以为日本的饮食是一种文化。就像原先看了那个著名的纪录片《寿司之神》，不仅仅讲解了寿司，着重描述了寿司背后的那个匠人的一生，深有感触。他可以一辈子都在重复一件事情，实在令人佩服。  
所以拿到这本《日料的故事》我也是这样认为，食物除开本身字面的意思，其实也是...

-----  
除夕夜，盘点中，发现自己还有篇书评没写。为了好意头，怎么也要完成。从拿到这本书到现在已经有一个多月了。不是说这本书不好写。而是自己不知道应该如何写。日料，自己喜欢的美食之一。当时选这本书是想了解其背后的故事，以增加享受美食时的质感。从感官到思维，全方位地体...

-----  
[日料的故事 下载链接1](#)