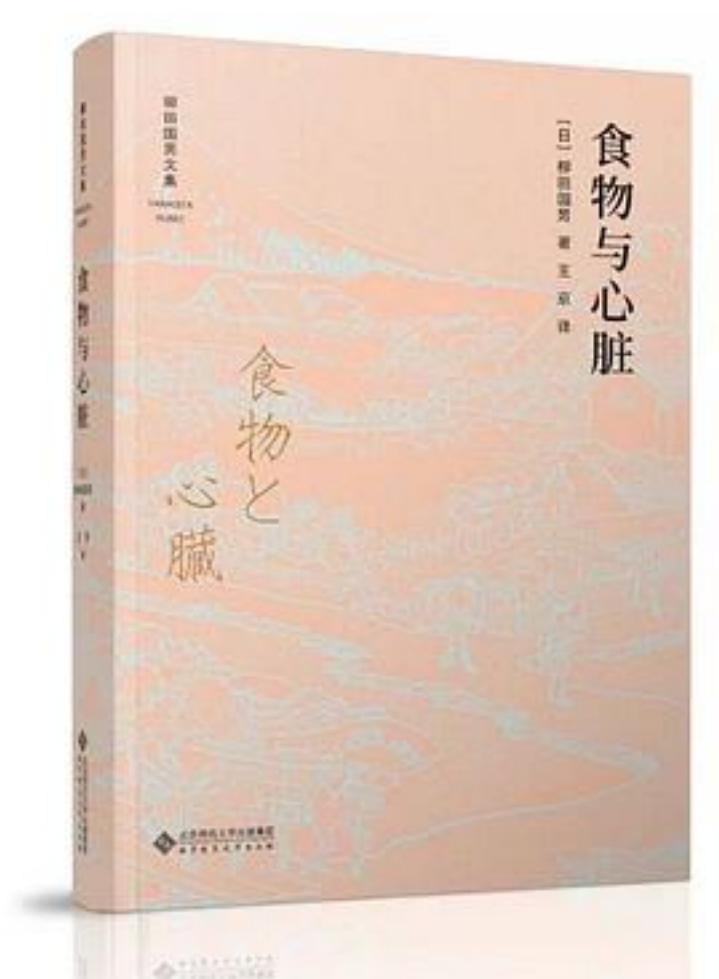


# 食物与心脏



[食物与心脏\\_下载链接1](#)

著者:[日]柳田国男

出版者:北京师范大学出版社

出版时间:

装帧:

isbn:9787303230686

本书讲述食物在日本人精神生活中的作用。作为开篇的同名文章提出代表性的祭祀食物

——糍粑的形状是模拟心脏而成，其分配，成为日本民众生活中个人主义的一个表征。从日常身边的平凡琐事入手，揭示出食物与信仰之间的重大关联。

作者介绍:

目录: 序/  
食物与心脏/  
米之力/  
生死与食物——写在采集记录之前/  
关于“mono morai”/  
“酒mori” “盐mori” /  
关于“身上饼” /  
“tobi”之饼、“tobi”之米/  
“饼naorai” /  
“午饷”与“间食” /  
幸福之本/  
“田作”与“mana祝” /  
“noshi”的起源——日本的folklore/  
食制研究/  
附录一日本历史时代及分期/  
附录二日本古国名及其略称与都道府县对应表/  
译者后记/  
· · · · · (收起)

[食物与心脏\\_下载链接1](#)

标签

柳田国男

人类学

民俗学

日本

饮食

日@柳田国男

@译本

## 评论

《食物的心脏》一章中，柳田所说的“三部类资料”：目之所视、耳之所闻、心之所感，突然进一步明白了他强调的“心意现象”。整本书涉及很多日语方面的内容，读起来就像努力分辨被叠加了无数水印的图片的原始来源一样，挺云山雾罩的，好在模模糊糊能明白大体意思，虽然结论的推导过程还是满头问号。在食物方面，从语音语义的变化着手研究民俗变迁，不知道国内有没有类似的研究思路，或许名物考也算是其中一种？

日本各地的饮食民俗，用翔实的田野资料梳理”力饭““精进”这些习俗的来龙去脉很有趣。柳田真的是眷恋着土地的学者，看着红鲑鱼和您的文字就又想学日语去日本了。日本好像是个绵延不觉的精神国度，还不时在我的脑海里冒出来。

是一本日本乡土调研书。

不会日语限制了我的阅读体验，不过大概了解了一些日本习俗，很有意思

更多的是一些关于食物民俗的收集和零散的分析。比较具有启发性的是关于食物与生死的思考。不同地区相似民俗的比较以及对食物名字的收集做的很多。

一位昭和时代的“日本民俗学之父”在絮絮叨叨地讲“饼”——一种“承认所有这些都是活生生的、是需要养护”、“祝贺之日的美食”、“敬献于……抱有特别敬意的人之前”。（《食物与心脏》，柳田国男）

想起前阵子采访的敦煌研究院研究员高启安教授写的敦煌饮食文化的书里，也是花了很大周章研究敦煌、河西走廊、中西亚地区的“饼”，名称和形式有几十种了，但共同点也是由大麦小麦制成、无发酵或半发酵、容易携带上路。按照荷马的说法：“大麦和小麦面粉是‘人的精华’。”

-----  
有关日语的部分看得头痛，但多看几遍还是能懂的。对日本地理太不熟悉，所以看不太出来重出立证法和文化周圈论的使用。  
就像胃不止是消化器官也是情绪器官，口与心从来都是紧密相连。吃什么与怎么吃，塑造着人的身体和精神。读《mono morai》里提到共同饮食和社会交往的关系，想到自己初中之后大多时间都是自己一人默默吃饭，顿生感慨。柳田把论述的终极意义导向人信仰背后的幸福感，于是理论也带着温情。  
第一篇《食物与心脏》谈了很多和当时民俗学研究相关的事情，加深了对民俗学功用的体会，也有感于民俗学者应该如何爱着他的国家。

-----  
不知道是不是翻译的问题，读起来有点奇怪…

-----  
信息更新：《关于先祖》第一辑里面还没有出版，放在第二辑出版。  
现在已经出版的第一辑包括  
《食物与心脏》，《木棉以前》，《海上之路》，《独目小僧及其他》，《孤猿随笔》。  
如何从日常中理解日本及日本人，文化如何通过日常传承和维系，  
什么造就了中国与日本的不同，深度解读中国文化与日本文化。  
用心感受，每个人都是生活里的民俗学家。

-----  
[食物与心脏 下载链接1](#)

书评

-----  
[食物与心脏 下载链接1](#)