

江户食空间



[江户食空间_下载链接1](#)

著者:【日】大久保洋子

出版者:中国工人出版社

出版时间:2019-8-1

装帧:平装

isbn:9787500871668

无论繁华的酒肆区，纵横交错的街角路口，还是熙攘的庙会，街头小摊充斥在江户这座

百万人口都市的各个角落，天妇罗、寿司、荞麦面和蒲烧鳗鱼也在此诞生。禁忌严苛的将军饮食，一滴入魂的“下行酒”，酱油、砂糖与高汤带来的饮食进化，对初鲷的狂热追捧，料理茶屋的菜单和料理书的出版所掀起的美食热潮，高级料理茶屋如八百善等白热化的争夺食客战，以及讲究至极的怀石料理……让我们返回万物汇集、百万人口的江户城，进入各个绮丽多姿的饮食空间，去感受料理的脍炙人口，及江户时代社会的魅力。

作者介绍:

大久保洋子（著）

1943年出生，日本群馬县人，食物营养学博士。毕业于日本实践女子大学文家政学部，现任实践女子大学教授。研究方向为饮食文化论、料理方法学。著有《江户人都吃些什么》一书。另合著有《从史料谈江户生活：122则故事》《从史料谈明治时代的东京：100则故事》《从史料谈江户时代的社会现况：100则故事》《饮食生活论》《日本的饮食文化》等书籍。

目录: 一 急性子江户人！连吃东西都要赶时间

- 1 庶民们的移动餐桌：速食小吃摊 2
- 2 征服江户大街小巷的国民速食天王：天妇罗 9
- 3 究竟是谁先开始“握”寿司？ 22
- 4 打败乌冬面攻占江户人餐桌的荞麦面 36
- 5 鳗鱼就是要吃江户前 46

二 满足百万人胃袋的江户味

- 1 返回万物汇集、百万人口的大江户城 54
- 2 少了酱油与砂糖让江户人食不下咽？ 64
- 3 非“下行酒”不可，江户人一年喝掉百万桶 72
- 4 江户老百姓心目中的美食排行TOP 10 80

三 从将军到老百姓，发现江户人的私房菜

- 1 为什么将军这么可怜不能吃天妇罗？ 90
- 2 从简朴走向豪华的武士餐桌 101
- 3 美食花样百出更胜贵族的平民老饕 115

四 当一个江户美食家吃遍全城

- 1 成为全民美食运动的初鲷骚乱 124
- 2 自带美食雷达的江户人 132
- 3 拥有风雅基因的和菓子演化史 143

五 跟着江户人去高级料理茶屋“八百善”

- 1 富裕的生活催生料理茶屋 156
- 2 独霸江户的首席高级餐厅——“八百善” 166

六 江户人一手催生的究极日本料理

- 1 好看却不一定好吃的本膳料理 186
- 2 一开始只是配茶的轻食：怀石料理的诞生 195
- 3 青出于蓝的异国混血料理再进化 203

终章 从速食开始扎根的日本料理文化

• • • • • [\(收起\)](#)

[江户食空间_下载链接1](#)

标签

日本

饮食文化

文化历史

日本文化

饮食

文化史

食文化

江户

评论

日本饮食文化爱好者读来还是很兴奋的。细节丰富，然结构不甚清晰，部分内容前后重复。对这个评分有些不平。

这本书是大河剧晨间剧的组合，筋骨是大河剧，肌理是晨间剧。书中内容讲到江户时代与江户城的历史与发展变迁，讲到诸如“参勤交代”这样的政治制度对日本料理与社会的影响，砂糖等物资的贸易与日本本土化等等，所以这是一部关于日本料理历史的大河剧；书中看到的江户，无论是几十幅浮世绘里的城市生活场景还是俳句落语浮世澡堂作品里的引用部分，处处充满人间烟火，读得出江户人乐观向上、急性子又诙谐有趣，所以这是一部关于江户人日常生活的晨间剧。

该吃饭了，有什么菜吗？

【藏书阁打卡】关于日料，国人往往有两种看法，其一是日本物产贫瘠，饮食文化落后，喜欢吃生食，或是简单的“炸一切”，比博大精深的中华饮食差远了；其二是它在国内尚属小资阶层的高端风味，去吃一顿正经的日料花费不菲。然而对日料究竟是怎么产生的，其实大家都不甚了解，这本书便是讲述近代日料是如何在江户时代发展成型的，那时候的日本人，都会吃哪些东西，和我们今日吃的日料又有哪些不同。众所周知江户是一座商业城市，其饮食文化也在很大程度上和商业化的发展息息相关，特别是中下层百姓的日常饮食，是建立在满足人们方便、经济、高效的需求基础上，诞生出如寿司、天妇罗、荞麦面等各种品类，而上流社会仍然以体现尊贵、讲究、细致为目的，推崇贵族式的饮食方式（包括大家熟悉的怀石料理），这和当今的饮食文化已经十分相近了。

饮食即生活。

不了解江户时代，就不足以真正读懂日本。

【藏书阁打卡】编辑实在偷懒，一些台湾的用法直接拿过来用了，专业名词翻译也不统一。从食与空间两个角度介绍江户的饮食文化，很多日料的来历，和很多读者的想象会有些偏差。阅读过程中总会羡慕日本有这么多生动的史料尤其是绘画留存下来，可以成为风物的参考资料。商人文化的繁荣孕育这样的料理文化也会有些许思考点。不同阶层、不同文化之间的互动与影响很有意思。

朋友送的书，用两个晚上翻完，蛮有意思的一本小书。杂谈日本料理史，从街头平民小吃介绍到会席料理。有些掌故野史很逗趣：比如怀石料理名称来由，比如武士为吃小吃扮装之类。还提了很多饮食知识点，感觉钟情日料的人读这书会有收获。书中提到的一些料理制作方法我草草扫过，于我不大有用，我近期还是先学好中餐快手烹饪吧！

很有趣的江户饮食文化介绍，装帧和排版扣一星。

蛮有特色的专门史

食永远是文化的核心……

看不下去，一半弃。

在书店打发时间时随手翻阅了一下，看见一句“武士没吃饱也要叼根牙签”，恰巧海贼进了和之国篇，兴致上来便买下了。这类科普书好在没有阅读门槛，但排版乱了些，时不时还有重复内容。

没有想象的好看，做为一个去过日本品尝过一些日本食物的读者，也没看明白书中的美食。不知道是不是台湾人翻译的问题，很多句子读起来不顺口，感觉诘屈聱牙的。

本身挺好的 但没有对食物相关文化的加深描述 不吸引人读完 后面的章节注意力消失

【豆瓣鉴书团】速食文化
本书从百姓们平时吃的“速食”开始，先介绍“速食”的部分种类，进而介绍在江户时代集大成的“日本料理”。书中引用了大量的文献资料，介绍了社会背景，虽然主题是介绍江户时代的美食，但本书内容还包括了政治、经济和当时的社会生活。平时我一想到日料，就是精致且贵，但其实在几百年前，是另一个样子的，这本书就是让我们了解江户时代日料和现在的日料有什么不同，并且介绍了日料如何产生和发展的过程，顺带介绍了一些小吃的做法，还有一些常见的美食，其中路边摊的天妇罗我最喜欢了。读完之后，发现这是一本任何时候，打开任何地方都可以读下去的一本书，通篇读下来有种研究报告和论文的感觉。

不能出门旅行不能出门吃喝的日子里，最适合读这样有风土有美食的书！身未动，心已远，推荐给喜欢日料的友邻。

【豆瓣鉴书团】《江户食空间》读后感
很感谢豆瓣荐书团给我这样的机会让我提前看了这本书，书中详细的讲到了江户当地快餐的发展，比如天妇罗，比如寿司，比如麦茶等。初看这本书很惊喜，因为没有去深入的了解过日本文化，曾经很好奇为什么日本文化中，寿司占有如此重要的位置，看完这本书后真的是解答了自己长期以来的疑问。并且了解了江户食物发展的原因和发展历程。原来江户人民也是吃货。看完后忍不住去了家日料店点了些寿司解了馋。书中开始有些赘述，多次且重复的描写原因却有不具体，看的看的总觉得不知所云。

引据和索引做得比较好。对研究志趣比较有帮助，对初学者可能没啥意思

[江户食空间_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...

[江戸食空間_ダウンロード1](#)