

《和食的飨宴》

图书基本信息

书名：《和食的飨宴》

13位ISBN编号：9787208133328

出版时间：2015-10-1

作者：徐静波

页数：326

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《和食的飨宴》

作者简介

徐静波，出生于上海，现为复旦大学日本研究中心副主任、教授，中华日本学会常务理事。北京语言大学外文系本科和复旦大学中文系研究生毕业，文学硕士，研究领域为中日文化关系、中日文化比较。著作有《日本饮食文化：历史与现实》（上海人民出版社2009年版）、《近代日本文化人与上海（1923—1946）》（上海人民出版社2013年版）等5种，编著有《日本历史与文化研究》（复旦大学出版社2010年版）等9种，译著有《近代日中交涉史研究》（上海人民出版社2013年版）等8种，在《复旦学报》、《日本学刊》等发表论文近70篇。曾在神戸大学、京都大学等担任招聘教授。独力承担国家社科、教育部人文社科等项目4项。

《和食的飨宴》

书籍目录

料理篇

江户时代完成了日本的传统料理——前近代日本饮食史简述

刀工、装盘与食器——日本食文化的三大特点

传统日本料理滋味的基底——酱油和（出汁）

（刺身）——的由来和种类

从（回转寿司）说起

（天妇罗）与河鳗的（蒲烧）

（渍物）——日本的酱菜

乌冬面、荞麦面和素面

西洋饮食的兴起和发展

风行全日本的咖喱饭

中华料理在近代的传人和兴盛

不是拉面的（拉面）

（烧肉）等韩国料理在日本的登陆

便当和（驿便）

日本人的深碗盖浇饭——（丼）

大众化的居酒屋和贵族风的（料亭）

茶酒篇

日本酒的起源和酿造史

林林总总的（铭酒）和酒具

烧酎（烧酒）在现代的崛起和流行

洋酒的传人和兴盛

日本茶源自中国

茶道的缘起和流变

今天日本人的饮茶生活

没有日本茶的（吃茶店）与供应餐食的（茶屋）

参考文献

后记

《和食的飨宴》

精彩短评

1、买的时候以为是饮食文化随笔，实际上历史考据的色彩较浓而个人的饮食感受不多。能看出作者对饮馔之道并不精通，但是个日本通，由于市面上系统介绍日本料理的书罕见，这本是比较有价值的

。

2、非常朴实的笔触很详细的描述日本料理的各个种类

3、内容很好。

文笔平实流畅。涉及到一些有争议话题时，态度也很温和中肯，有学者风范，读着很舒服。

不过作者好像不太爱用句号？时不时有老长的一句话。

《和食的飨宴》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com