第一图书网, tushu007.com

<<字解日本>>

图书基本信息

书名：<<字解日本>>

13位ISBN编号：9787549504978

10位ISBN编号：7549504970

出版时间：2011-12

出版时间：广西师范大学出版社

作者：[日] 茂吕美耶

页数：268

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：http://www.tushu007.com

前言

前言　　乡土料理是具有浓厚地方色彩的传统料理，不但用当地食材，并应当地的气候风土、历史文化，以当地的独特调理方式做出，并在最时宜的季节或特殊节日上桌。
由于乡土料理是代代相传的家庭口味，在往昔交通工具不发达的时代，离乡背井的人在外地很难吃得到故乡料理。
如今流通渠道五花八门，日本近年来又很流行产地直销方式，缩短了生产者与消费者之间的距离，因此素来只有当地人知晓的乡土料理便逐渐受到瞩目。
　　日本农林水产省于二〇〇七年十二月，根据各都、道、府、县厅的推荐目录与全民网络投票结果，自将近一千七百道候补料理中，选定九十九道各县代表性乡土料理，命名为“农山渔村乡土料理百选”。
　　名为“百选”，实际只有九十九道料理，目的是想让每个国民补上自己心目中最怀念的第一百道家乡菜。
此外，除了真正的乡土料理，还让当地居民选出二十三道“想推荐给外地人的本地人气料理”。
大抵说来，本地人气料理都是闻名全日本的佳肴或小吃，但乡土料理目录中则有不少外地人从未听闻或吃过的珍馐，非常有趣。
　　本书除了介绍上述料理，也漫然聊些有关料理的妙闻韵事，想到什么就写什么。
以料理来比喻，这些小故事等同主菜前的冷盘或饭后咖啡甜点，希望能博得各位读者的小小掌声。
偶尔也插花描述日本某些县的县民性，并根据日本总务省、农林水产省、厚生劳动省、内阁府、警察厅等中央省厅所统计的数字结果，摘录一些有趣的杂学知识，让大家能进一步了解日本大和民族的国民性。
所谓“县民性”，并非单指该县人的笼统思想观念和气质，还包括饮食、消费倾向以及存款金额等科学性的具体统计数字。
当地的地形、气候、历史、人口、产业、教育方式……均是形成县民性的因素之一，但县民性亦不能代表该县每个人均具有此特质，而是指在统计数字上占大多数而已。
　　此外，县民性的地域范围也并非纯指户籍上登记的出生地，例如我的籍贯是日本埼玉县，但我实际出生成长于台湾高雄市，就县民性来说，我应该具有台湾南部人的气质。
或者有些人出生在东京，却在上幼稚园之前便全家搬到京都，小学、中学都在京都度过，如此一来，即便该人的籍贯是东京，该人的县民性也应列入“京都人”项目中。
总之，在沿海城市成长的人与在内陆深山成长的人，思想观念和个性会有差异是可想而知的事实。
　　在日本，有关县民性的最初著述是《人国记》，作者与成立年代不详，但估计在一五〇〇年之前便有了。
此书是十六世纪日本战国大名武田信玄爱读的书之一，毕竟了解邻国风土、人情、国民气质与个性，是身为一国之主该尽的职责；江户时代地志学者关祖衡（Seki－Sokou）又附上地图、解说，改编为《新人国记》。
这类书籍在现代日本通常成为企业商品行销参考资料。
例如摩托车，倘若送到一年中有将近半年都是雪天的北海道，会很难卖出，所以北海道的摩托车普及率只占百分之八；但在铁路网不发达的四国则可以成为抢手货，四国气候温暖，县民个性开朗，比较喜欢开放式的摩托车，也因此摩托车普及率居日本首位，约占百分之四十。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是Miya“字解日本系列”的第三部作品。
Miya在书中发挥令人食指大动的本事，为读者端上日本乡土料理“大餐”。
她笔下的乡土料理有别于曝光率高的常见日式料理，具有浓郁地方特色，不但采用当地食材，并应当地气候风土、历史文化，以当地独特调理方式做出，在最时宜的季节或特殊节日上桌。

“大餐”之外，Miya还风趣送上“饭后甜点”——漫谈有关料理的妙闻韵事，并“插花”描述日本一些别具一格的“县民性”，如横滨人为何自尊心比东京人还要强？
京都人又缘何自顾清高，瞧不起同在关西的神户与大阪？
福冈男子的求爱风格是如何既生猛直接又单纯得像个孩子？
岛根女子又是怎样被视为日本仅存的“大和抚子”？
……透过Miya的平民视角，更能鲜活地了解日本国民性之种种。

作者简介

茂吕美耶（Moro Miya），日本埼玉县人，水瓶座，中日混血儿。
生于台湾高雄市，初中毕业后返日。
1986-1988年曾在中国郑州大学留学。
卖过古董，学过甲骨文。
网络昵称是“Miya”，制作“日本文化物语”网站（http：//miya.or.tv），用娴熟的中文写作日本文化。
著有《物语日本》《江户日本》《平安日本》《传说日本》《战国日本》（合为“历史系列”），及《字解日本：食、衣、住、游》《字解日本：十二岁时》《字解日本：乡土料理》（合为“字解日本系列”）；译有梦枕貘《阴阳师》、冈本绮堂《半七捕物帐》小说系列等。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

北海道
北海道
乡土料理：ジンギスカン、石狩锅、ちゃんちゃん烧き
本地人气料理：ウニ＆イクラ丼、スープカレー
东北地方
青森县
乡土料理：莓煮、煎饼汁
岩手县
乡土料理：わんこそば、ひっつみ
本地人气料理：盛冈冷面、盛冈じゃじゃ面
宫城县
乡土料理：ずんだ饼、はらこ饭
本地人气料理：牛タン烧き
福岛县
乡土料理：こづゆ、にしんの山椒渍け
秋田县
乡土料理：きりたんぽ锅、稻庭うどん
本地人气料理：横手烧きそば
山形县
乡土料理：芋煮、どんがら汁
关东地方
栃木县
乡土料理：しもつかれ、ちたけそば
本地人气料理：宇都宫饺子
茨城县
乡土料理：あんこう料理、そぼろ纳豆
群马县
乡土料理：おっきりこみ、生芋こんにゃく料理
本地人气料理：烧きまんじゅう
埼玉县
乡土料理：冷汁うどん、いが馒头
本地人气料理：烧き鸟
千叶县
乡土料理：太卷き寿司、イワシのごま渍け
东京都
乡土料理：深川丼、くさや
本地人气料理：もんじゃ烧き
神奈川县
乡土料理：へらへら团子、かんこ烧き
本地人气料理：横须贺海军カレー

章节摘录

北海道　　北海道面积占日本总面积百分之二十以上，西临日本海，东南濒太平洋，东北滨鄂霍次克海。
除了三面环海，道内另有石狩（Ishikari）平野、十胜（Tokachi）平野等大地，以及十三个一级水系、四十八个湖沼。
农渔牧发达，粮食自给率在百分之二百以上，可以说是日本的粮食宝库。
渔获量占全日本四分之一，马铃薯产量占全日本八成，小麦产量占六成，是日本厨房的大支柱。
　　“道”是行政单位，日本有一都、一道、二府、四十三县，北海道道厅（Douchou）所在地是札幌市（Sapporoshi），与中国辽宁省沈阳市是友好城市。
北海道有许多地名发音均音译自原住民阿伊努（Ainu）人的方言，例如札幌的“幌”，意思是“广大”，“札幌”是“干燥大地”之意；“稚内”（Wakkanai）的“内”代表河川、山谷、沼泽；“登别”（Noboribetsu）、“纹别”（Monbetsu）的“别”均意指河川。
北海道土生土长的人被称为“道产子”（Dosanko），北海道所产的马也被称为“道产子”。
　　……

编辑推荐

1. 国内目前第一本全面、地道的日本各地乡土道料理详解。
书中以日本农林水产省选定的九十九道各县代表料理为蓝本，绘声绘色地向读者呈现出日本各地最具代表性的珍馐佳肴。
2. 书中各道料理都配以精美实物插图，图文并茂，形象生动地说明其做法和风味，还穿插讲述了其他日本闻名的特色小吃，是全面了解日本饮食文化的第一手材料。
3. 除了介绍料理之外，书中还介绍了有关料理的妙文韵事、日本历史文化名人的饮食轶事和各地县民的性格特征，是了解日本国民性不可多得的趣味读本。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com