

《日本料理的社会史》

图书基本信息

书名：《日本料理的社会史》

13位ISBN编号：9787509721629

10位ISBN编号：7509721628

出版时间：2011-4

出版社：社会科学文献出版社

作者：[日]原田信男

页数：184

译者：周颖昕

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.tushu000.com

《日本料理的社会史》

内容概要

日本的饮食文化历史悠久，它的演变是文化交流的产物。本书沿着历史的长河，以和食为线索，将其放在与周边国家的关系的氛围中，考察日本餐饮文化是如何历经各时代而演变而来，是一部既有知识性又饶有趣味的日本料理的演化史。

《日本料理的社会史》

作者简介

[日]原田信男，日本国土馆大学21世纪亚洲学系教授。

《日本料理的社会史》

书籍目录

序 章 何谓和食

- 一 何谓和食
- 二 变化的餐饮与文化
- 三 和食与日本文化论
- 四 日本的地形与气候
- 五 在亚洲的世界中

第一章 日本料理的早期历史与文化——史前时代的饮食文化

- 一 旧石器时代的饮食生活与文化
- 二 绳文时代的饮食生活与文化
- 三 弥生时代的饮食生活与文化
- 四 古坟时代的饮食生活与文化
- 五 神话中的食物体系

第二章 古代国家与食物体系——日餐的源流

- 一 古时的稻米文化与天皇
- 二 古代国家对稻米的推崇与对肉食的排斥
- 三 供奉给神灵的神饌
- 四 神饌与佛供的关系
- 五 古代国家的餐饮体系
- 六 古代国家的味觉体系
- 七 食案、碗、筷与个人专用餐具

第三章 中世餐饮文化的形成与发展——大乡料理、素斋、本膳料理与怀石料理

- 一 中世饮食生活的特色
- 二 大乡料理（宴会）的形成与中国文化
- 三 “切割”“给人看”的餐饮与用餐礼仪方式
- 四 瓮饭中的公家与武家
- 五 素斋（精进料理）的形成与佛教文化人
- 七 本膳料理的形成与武家文化
- 八 庖丁流派与烹饪书籍的出现
- 九 茶道与怀石料理的形成

第四章 近世时期烹饪文化的成熟——自由的餐饮与庶民的乐趣

- 一 近世饮食生活的特色
- 二 宽永时期的餐饮文化与《料理物语》
- 三 茶道与怀石料理的渗透
- 四 元禄时期的餐饮文化与新兴町人
- 五 享保时期的餐饮文化与审美意识
- 六 烹饪书籍的流派与烹饪理论
- 七 宝历至天明时期的餐饮文化与烹饪书本
- 八 化政时期的餐饮文化和会席料理
- 九 外国餐饮的影响

第五章 明治的开放与西餐——西餐的接受与演变

- 一 西餐进入日本
- 二 肉食解禁与西餐
- 三 西餐馆的开办与普及
- 四 肉食的发展与它的烹饪法
- 五 西餐烹饪书籍与折中菜肴
- 六 折中菜肴与学校教育
- 七 大石禄亭与村井弦斋的烹饪观

《日本料理的社会史》

八 在底层发展的日餐

第六章 大正、昭和时期的市民社会与和食——日本料理的演变与发展

一 市民社会的形成与三大西餐

二 中餐的接受与发展

三 朝鲜餐的接受与发展

四 第二次世界大战前的日本料理与战时、战后的饮食生活

五 经济高速增长期的稻米食品和鱼、肉类食品

六 餐饮的多样化与在外就餐、半成品餐

七 餐饮的国际化与走出国门

第七章 从和食看日本文化

一 从和食看北海道

二 从和食看冲绳

三 饮食与文化的国际性

四 和食与日本文化

结 语

参考文献

专 栏

寿司

天麸罗

日式烤肉

《日本料理的社会史》

章节摘录

版权页：这将在下文中详细论及——日本列岛开始有农耕之前，动物性食品占据重要位置，人们种植水稻吃大米，是弥生时代以后的事了。律令制国家形成后，奖励稻米耕种，对肉食的忌避逐渐强化，这在历史上是件社会性地改变饮食喜好的大事件。换言之，人们在社会大系统中，会被动地或主动地转变价值观。各种事物与现象，都在既向着适合自己的方向改变，又从理论上加以解释，但同时还要符合当时的秩序。这就是个人、集团或者社会、国家的自我同一性。最小的社会单位“个人”，是以迎接死亡的方式实现更替的。新的价值观与文物，通过各种文化接触后，才进入集团或个人中。因此，不知不觉中集团、社会既继续守护着传统，又缓缓地不得已地变化着。传统与变化之间，取得了微妙的平衡，但又可分为缓慢变化时期与急剧变化时期，这主要是内在的或外在的冲击力发挥着重要作用，时代不同，变化的速度也不同。以前的历史就是这样走过来的。话题回到料理上，从中国传来的稻米，是日本饮食生活中几乎不可或缺的要害。可是最具日本式的茶点（怀石料理），却丝毫没有稻米的身影。但是促使品尝茶点的味觉系统建立的，毫无疑问是稻米文化的功劳。其使用的调料，与其配套的酒、小点心等嗜好品，都与稻米有密不可分的关系。正如下文论述中所示，茶点（怀石料理）的产生，与从中国传来的素斋关系极深，茶道的源流也正是在中国。在历史中形成的传统，再加上不断的变化，才使得日本料理发展起来，其内容则随着时代不断变化着。前文提到的近些年的事例，比如咖喱饭、拉面，在今天都成了漂亮的和食。我们吃的咖喱饭与拉面，在日本以外的国家是看不到的（原文如此——译者注）。咖喱饭是正经的米饭类食品，拉面也是用日本的味噌酱、酱油或者鲣鱼汁等调料烹饪出来的，其风味博得了很多人的喜爱。

《日本料理的社会史》

编辑推荐

《日本料理的社会史:和食与日本文化论》：阅读日本书系

《日本料理的社会史》

精彩短评

- 1、给媳妇买的，用得着
- 2、这几年开始喜欢吃料理：新鲜，健康，少油腻，艺术...还好吃!
- 3、一个民族的性格是能从饮食文化中看出来的
- 4、隶属于民俗学下面吧，做了基本的概念和史学考究，但看完基本上不知道日本料理和文化有啥联系。
- 5、中原人见面就问：“吃了吗？”，说明“吃”是件大事，应该给整明白了。
- 6、超喜欢讲日本稻米崇拜的那段！
- 7、研究下料理也须可以发现一些日本人的特点
- 8、双12抢购的内容不错，就是没有插图有点遗憾……
- 9、日本人的细致，挺好玩的。
- 10、从和食概念入手，通过食品的变化来写社会的变化。但是看着有点乱。
- 11、买给老公的，因为要坐车很长时间，所以拿来打发时间。没想到这本书写的非常规范，是按照论文的规范来做的。
- 12、历史与饮食的结合，挺好的一本书
- 13、了解一下历史做更美味的料理，纸张质量还不错
- 14、作为对日本餐饮历史的了解可以看看，但是你需要一本新华字典。。。生僻字害人。。。
- 15、翻译还是有些问题的，比如把锄烧翻译成日本烤肉，虽然锄烧比现代意义的日本烤肉更“日本”但也应该翻译成日本“煎肉”吧。整体而言，对要加深日本料理理解的人或许很有帮助，尤其作为料理渊源的参考书来看。
- 16、大概翻了下，内容还行，价格偏贵
- 17、扫一下盲
- 18、如果翻译和编辑再用心些的话，这书会更好。
- 19、：
TS971/7262
- 20、阅读日本系列之一。就是简略了点，但起码知道了寿司与天麸罗。
- 21、这书的参考文献,才真正的叫做参考文献.
- 22、有些浅了，没有想象中的深度。
- 23、书本包装好紧，书有点变形了，也没有感觉中的新，有点怪怪的，书的内容不错，想了解日式料理的话，还是值得一看的
- 24、日本料理，书写的不错，了解了日本的料理社会史
- 25、写论文正需要一本讲日本料理的书，还是原田信男写的，还有塑封，挺好
- 26、为了写毕业论文买的，要是日语版的就更好了
- 27、事实证明不了解日本历史的情况下只能读得一知半解(_)
- 28、什么简约精炼，说白了就是物资匮乏
- 29、似乎要对日本的民族、历史、文化有一定程度的了解之后，再来看这本书比较上手。
- 30、抱着写论文的目的读的，本书知识性还是挺强，就是字有点小，比较费力。比想象的薄很多，如果有日文原版的就更好了。
- 31、我在太原
北京仓有货
却得移到郑州仓发货
片区怎么划分的？
- 32、从石器时代开始讲 天啊 历史果然很无聊 可是又不能这书没用 还是能了解到很多东西的 只是要耐心 耐心 耐心
- 33、文风还是典型的日本粘着语的感觉。大概翻译问题。内容很好，日本人的大餐在中国人来说确实挺郁闷的。总的来说是条大的线索，细节方面可参考其他书籍
- 34、從料理，從飲食的角度來剖析日本社會，來梳理日常生活史，的確具有啟發意義。
- 35、太贵了，但内容挺好

《日本料理的社会史》

- 36、书是薄薄的，但是挺简单大方，对日本料理有兴趣，相信这本书会给我不错的答案。
- 37、讲了一堆历史，关于食材的东西还是比较少
- 38、京东购买，详细描述了日本料理的发展进程，如果下次再去日本，可以再复习一下，品尝正宗的和食风味。
- 39、我很喜欢
- 40、太复杂，么有深入地看进去，日常看看又不需要太深了解的话，就不用买这本了，内容深了点。
- 41、和風料理發展史
- 42、从历史发展角度介绍了日本饮食文化，有很多有趣的典故
- 43、书没有仔细看。简单翻阅后觉得，该书语料不够充分。虽然书名叫做《和食与日本文化论》，但是内容方面史料堆砌较多，食物与日本文化的深入讨论却不够充分。
- 44、挺有趣的，不会很无聊
- 45、写的别开生面，和食这种文化，在漫长的历史过程中，虽然是以稻米为主轴的，但也吸收了许多国家传来的各种产物、烹饪技术，才逐渐形成了日本的餐饮体系。而且，他就是日本历史的产物，还是能够清楚地揭示生活文化以及包括艺术、宗教、思想体系等日本文化本质的代表性实例。
- 46、很全面和结构化的科普好书。研究食物是”知识性的娱乐“，深以为然。
- 47、这套书质量非常好，很喜欢
- 48、跟具体吃什么没有多大关系，作者从日本野人时代开始分析他们每个时代食物的发展，薄薄的一本，可以啃半个月，促进睡眠。
- 49、这本书不错，对想要做日本料理店的人很有帮助
- 50、写论文用的，基本上有我想要的所有资料，真的很全、基本上涵盖了日本的历史那些。
- 51、在上海书展买的书...居然这里也有...
- 52、书比较薄，但是内容却相当充实，基本上就是通过介绍日本料理来引出对日本文化的讨论，书写的很细，也参考了大量的文献史料，并不像国内许多大师级作家的坑爹作品，更像是一本完整的论文式学术研究，但是内容却一点都不会乏味。。唯一美中不足的是。。其实我也蛮期待是不是能加点日本料理的配图的。。
- 53、翻译的让人读不下去。。。
- 54、ごちそうさん
- 55、读这本书，基本需要对日本历史有一定了解才能读的开心。
- 56、粗略翻过。算是普及性读物吧，可以略读。
- 57、很系统的研究，饮食文化类的书籍很不好写，经常容易乏味，这本还是不错的，很系统。适合对日本历史和文化感兴趣的人。同时感慨为什么我们自己没有这样的系统作品。
- 58、当初在火车上看这个现在想起来我当时脑子真是抽筋了。。下次还是专心打游戏吧（好像也不对。。
- 59、如何师夷长技的。

1、“繩文時代”、“飛鳥時代”、“古墳時代”、“懷石料理”、“本膳料理”、“天麩羅”……本書的前半部就是帶領著讀者在這些陌生的術語中間盤桓打轉。從此意義上講，本書對讀者之於日本古代史的熟悉程度提出了相當高的要求。若非此，恐怕本書前半部份的閱讀就只能是半懂不懂、渾渾噩噩的了。說來慚愧，本人就是如此。這是一本圍繞日本餐飲文化（和風料理）發展脈絡梳理而成的專門著作。作者從日本遠古史開端，至20世紀80年代終，以一種我們外人看來粗描勾勒的方式呈現了日本飲食文化的發展變化，并在書中隨時、隨處輔以社會文化變遷的背景分析，整體讀來十分可信。無奈本人於日本史素無學養，故而讀來感覺並不生動；隨著作者的敘述逐步進入到明治時代以降，近代日本的陌生與疏離感稍減，我的閱讀才稍感輕鬆。這種“前緊后鬆”的整體感覺系個人知識儲備的欠缺所致，作者應該是沒有什麼責任的。我想：對日本史，尤其是對日本古代史更具研究的讀者而言，本書應該更有價值。日本是個島國，除海洋資源外其他資源素來貧乏。因此要論飲食材料和烹飪技術，完全的本土“原創”恐怕只是很難且固步自封的不明之舉。作者的這本書，大方地認同了日本飲食（和風料理）文化發展歷程中來自中國和東南亞國家，以及西方飲食文化的影響，可見開放、坦蕩的態度——這恐怕不是“浮躁”的人群和社會朝夕可致的境界。作者此書雖不以描述日本飲食（和風料理）特色為主線，但不多的著墨里透露出日本飲食清淡、雅致的傳統主色，令人心神嚮往。加之我的授業導師曾赴日本講學并親歷日本文化與飲食，言談中也是大加讚歎其精美與潔淨——比之於當下中國食品之粗劣骯髒——恐怕也不是“浮躁”的人群和社會朝夕可致的後現代境界。從我本人不多的日譯著作閱讀體驗來看，日本作家、作者往往表現出國內少見的文字親和力和誠懇樸素的語言風格，這在歐美譯作中也是不多見的。不知為什麼，這對本人具有十分的吸引力。日本作者的文字和整體話語風格表現為不指摘、不訓導、不宣揚、不自得；他們的著作把讀者當同輩、當朋友、當同行、當平等的對象；因此他們的作品只為我們講述、剖析、反省、交流。也許這種平和並非日本作者群體有意養成的習慣，而多多少少來自日本民族的性格——倘如此那就確實可貴，不是“浮躁”的人群和社會朝夕可致的境界。飲食，說俗了就是吃喝，永遠伴隨著人類的生存和發展。吃喝的發展史是看起來多麼無聊的話題，卻著實可以做出有意義的深度。從這一點出發，本書就是一個沉心靜氣做出點研究和記述的價值樣本。然而，我深知價值是個相對量，對不同的個體而言絕不相同。因此本書到底如何——我只拋磚，請君自判。

2、最近，我在做中日茶文化以及飲食方面的文化資源開發。閱讀了一些書籍。有兩本讓我感覺比較特別的。一本是，本國出品的《中日茶文化交流》。最讓我不能忘記的是日本茶點——和果子。我第一次被食物那種真切的誠意感動地難以自拔，我完全能過領悟得到茶點師美麗的心。這也就是大和民族讓人不可思議的地方，將一件事情做到極致。——但是想來，那原本是漢文化的精神。但是宋代以後，漢民族並不是漢民族了。我們身上的東西，也因為各種複雜的關係，被沖淡。在近代，變成，日本人眼中的“支那人”。站在日本人角度來看，或許，載負中國傳統文化的漢民族，早已名存實亡。另一本，就是，《日本料理の社會史》這本書在日本發行是2005年，在中國出版是2011年，上架是2011年9月。看到書很新，在圖書館里，我是借閱它的第一人。它被擺在冷清的自然科學圖書室中，跟社科圖書室離的太遠，如果是我，我會把社科中。越做兩國文化的比較，越發現我們在文化和精神層面的相通性。開始讓我覺得，過去對於日本的成分，在很大程度上，是被人誤導，是太過偏激的仇恨。而我也發現，中國GOV一邊在鼓吹人們盲目恨日，一邊跟日本...而青少年們也能切實体会到，日本各種文化帶給我們的感動，那些動漫僅僅是很小的部分。日本作為在精神層面的與中國最為接近的國家——我想說，我們難道要一直盲目仇恨最理解我們的人，而不审视自己嗎？中國近些年的崛起，跟日本的過去的道路一致。並且他們也遇到過我們現在要面對的問題。作者在這本書中，講的不僅僅是傳統日本飲食的文化，更加在於對比亞洲在西方文化入侵之後，生活方式改變給我們精神本身帶來的巨大犧牲。我們到底應該怎麼做。作者也並沒有給出答案。然而，這樣就已經過去了6年。2011年，我們才能見到這本小眾的書目。作者在《結語》中寫道：“日本在亞洲里算是近代化取得驚人成績的，變成了富裕便利的國家。我真心地認為那的確是件了不起的事，很難得的事。可是在精神層面上，却大大扭曲了。追求經濟性和便利性的代價，就是極度的社會性的緊張，在日本廣泛的蔓延“ ”欺侮、犯罪或者精神病，出現在社會各處。生活離不開全年不休或24小時營業的商店，以及性產業的泛濫和中老年人的自殺現象，表現的是各式各樣的緊張，連小孩子都戰戰兢兢地生活着...所以，今天我看到韓國等也踏上與日本相同的路，不免覺得些許的擔心。“作者的擔心並不多餘。”（我們）飽食終

日，畸形地依赖各种补品，过度追求所谓的健康食品。饮食生活中，餐饮本身越来越难以看到，只是不断地外部化，真正老老实实的餐饮不见踪影

“-----国家现在极力地想发展中国的传统文化，这样现代化建设的弊端越来越明显，我们根本没有给我们民族未来发展留下足够的发展空间与可开发的资源。那些传统的，永远根性的，属于民族独一无二的东西。被永远地变作的灰尘，随着现代化的浪潮冲走。相反，日本在最大程度上，帮我们保留了我们的文化，包括汉字。现在，我们抄袭日本的发展模式，抄袭它的音乐，抄袭日本少年的青春，抄袭它的灵魂.....我们自己呢，我们的主体呢....找个日本人问我，我一定哑口无言，尽管我本身从事着文化。除了知识教条，手中什么都没有。我们叫嚣着超过GDP超过了日本，结果日本加强了对中国的军事防备——这样明摆着威胁邻居的做法，中国这方面确实做的不好，我们也是知道我们的GDP到底有多大的水分。这对两国的发展，又有什么好处呢？亚洲人民有着相通的精神，有着共同的利益。我们吃着同一碗米，做着相同的梦，同样资源有限，我们没有美国的强大，却都能靠亚洲民族伟大的精神力量崛起。想走得快就一个人走，想走得远就必须大家一起走。-----徐英 于2011.12.11 21:39

3、在如今这个全球化的时代，食物早已成为一种文化名片：正如人们提到四川就会想到川菜、提到美国就会想到快餐一样，提到日本，一般人的第一反应也少不了寿司等日本料理。食物和菜系在文化交流中是一个强大的符号、一种文化的载体，能让人通过日常的消费不知不觉地感受某种特殊的文化气氛。餐馆对此也心知肚明，因而国内的日本料理店总是布置得充满日本文化气氛，因为人们消费的不只是日本料理，还有日本文化。说起来或许让人意外的是，现在为人所熟知的许多日本料理，其实都只有很短的历史——日式烤肉、天妇罗、饭团寿司这三种最具代表性的和食，都最多只能追溯到江户时期。甚至连“和食”这个词和“日本料理”的意识，也是在一百多年前的明治维新时代才出现的——因为在此之前，日本国内很少有西餐和中餐，日本人的观念中也就从未清楚地区分过自己的饮食与别人究竟有何不同，正如在电子书出现之前，也不会有“纸质书”这个相对应的概念。当然日本饮食方式的源流要久远得多，其中一些特点如喜欢吃生鱼片，甚至可以追溯到距今六七千年的绳纹时代。根据对日本最古老的低湿地遗址鸟滨贝冢的发掘，远古日本人对鲜鱼的烹饪法，首选生食，其次烤鱼串，最后才是煮食；而捕获的哺乳动物中，95%都是鹿和野猪。当日本因受佛教影响而于675年颁布《肉食禁止令》时，鱼、鹿、野猪肉却一直没有真正列入禁食范围，佛教教义也不得不和这个顽强的传统作一妥协。这种妥协几乎贯穿日本料理的整个历史。饮食方式原本就是文化中保守倾向最强的方面之一，一个人哪怕走遍天涯海角，可能最想念的还是家乡风味的菜肴，一如本书中所言，“饮食方面的保守性，换言之就是传统”。当遭遇外来食物时，就必然要在接受影响和坚持传统之间作出妥协和调整适应。很早以来，日本就是如此：在长达两千年的弥生时代中，日本接受了以稻米为中心的饮食文化，把稻米完全吸收为日本文化的一个组成部分，但和中国等稻作社会不同，日本始终几乎不养殖也不食用家猪，相反倒是在中世后期广泛地把海带和鲣鱼当作调味的基本材料，使它成为和食中最基本、最重要的东西。不容否认，日本料理在古代受到中国及朝鲜文化的强烈影响。稻米、灶和甑、酱油、禅林饮食.....凡此等等都不例外，涵盖主食、调料、餐具、饮食理念等各方面。连最具日本特色的寿司，追根溯源也与稻米文化的传入有关，按本书作者的观点，其根源应在中国南部或东南亚。日本将稻米推崇到“圣洁”的高度，但同时又仍坚持“肉食是肮脏的”这一价值判断，全社会直到明治维新时代，基本是以鱼贝类为核心的素食文化。明治维新是日本历史上一大变动，深受西方文化冲击的日本人狂热地迷恋西方的一切（英语中的“西方化”一词westernization，最早就是1873年创造出来专指日本的），出现了一个“鹿鸣馆时代”——鹿鸣馆是当时日本一个完全实行彻底西化的交际场所。那时日本人相信西方人之所以体格强壮、富强文明，是因为他们吃牛肉，且西餐与健康、营养密切相关。于是明治天皇下令解除实行1200年之久的肉食禁令（为此还发生一些神职人员为劝谏天皇而闯入皇宫的事件），皇宫中的正式菜肴也被法式西餐所取代。但即便是这样猛烈的浪潮，之后也渐渐消散下去，虽然日本人接受了西餐及营养观念，肉食消费量也随之大增（从1883年的年人均不足4克，到1926年超过500克），但日本仍大范围保留着避免肉食的习惯，正如面包也一度在下层民众中流行，不久却也渐渐被人放弃。这与江户时代传入的欧洲食物（所谓“南蛮料理”）的命运相似：虽然新奇，但由于食材和烹调方式与日本料理格格不入，它们就很难作为一种生活方式被广泛地接受下来并在日本社会扎根。饮食的传统是由风土和历史构建的，在遭受外来冲击时，其调整适应往往看起来很保守，因为一个人很难在一夜之间喜欢或习惯另一种截然不同的食物。这方面也没有绝对的标准，因而不同文化的人在起初遭遇时常常都无法适应异文化的食物。日本第一批赴美国的使者在旧金山受到隆

《日本料理的社会史》

重款待，但面对着满桌豪华西餐，日本使者的感受是：“虽说是盛宴款待，但对我们来说没有滋味，菜品十分油腻，没有什么可吃的。”反过来，同时代在日本旅行的英国人，在第一次吃到日本酱汤时的反应是“这道汤简直令我厌恶作呕”，其他日本料理也“全部都是味道恶劣、令人不快的食物”。日本学者贝原益轩在两百年前就说过，要有选择地接纳外部文化，因为“中华认为好的事物，有很多不适合日本人。”反过来，传统也有灵活调适的一面。那些被日本接受成为和食的外来食物，大多经过了日本文化的彻底改造。最著名的如葡萄牙人传入的天妇罗，以及变换形式的西式果子，到现在已经没有人认为它们不是日本料理。饺子和拉面原本也是典型的中国食物，但被日本化之后，现在日本风格的饺子馆和味千拉面竟然作为日本风格的食物开到了它们的原产国去了。这种“日本式改造”乃至“重新创造”的最典型事例，是大正时代日本的三大西餐：咖喱饭、炸猪排、炸肉饼，虽然叫“西餐”，但在西方却根本看不到，每一样都是日本独有的食物。在这里文化彻底成了一个被消费的符号，正如现在中国人拍婚纱照是寻求一种西方式的（或现代的）浪漫，但事实上在欧美，人们却很少像中国人这样拍婚纱照。这其实也是文化史上常有的现象，不止日本如此，也不止发生在饮食领域。常常被视为意大利文化代表的意大利面，原本也出自中国；被当作荷兰象征的郁金香，在荷兰种植的历史不超过四百年；更不必说乒乓球了——它既不是中国人发明的，在中国盛行的时间也不过百年，但却成了中国的国球，并赋予了乒乓球文化截然不同的意涵。日本因为孤悬海外，其饮食文化的变迁尤其能显著地折射出这种交流、调适、改造、创新并存的过程，这也是一部日本料理史所能给我们的启示吧。

《日本料理的社会史》

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.tushu000.com