

# 《料理王國》

## 图书基本信息

书名：《料理王國》

13位ISBN编号：9789868979463

出版时间：2014-2-26

作者：北大路魯山人

页数：256

译者：王文萱

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](http://www.tushu111.com)

## 內容概要

所謂料理，並非只用舌尖來品嚐，也不是拿來玩弄的事物。

料理，是讓人以耳、以眼、以鼻等，  
運用各種感官來享受「美」及「味」的調和。

日本國寶級藝術家 重量級美食評論家 北大路魯山人

唯一自選 畢生精采飲食評論

影響日本飲食文化的經典巨作

料理是項藝術，不止是對味覺的要求，更是對美的追求。

### 【做出完美料理的祕訣】

#### 挑選好食材

料理原本的效果，大部分在於食材品質的價值，廚師的功勞大概只有一成、二成、三成左右。本質的原味是好或壞，並非人類力量所能改變。例如，不好吃的牛肉不可能做出美味的西餐，同樣的，想把不好吃的白蘿蔔做成好吃的白蘿蔔，也是不可能的。不過這樣簡單的事實，很意外地，一般人都不太瞭解。這世間還真奇怪。

#### 用真心做料理

相較於家裡的太太，妓女厲害多了，她們知道怎樣讓客人高興。不過，她們所做的，常常都只是表面而已，也就是生意人。餐廳的料理也是如此，廚師知道客人的喜好，相對的，事後會收取金錢。沒有人會付陪睡費或煮飯錢給太太，但當太太的並不會因此怠惰。有些當老婆的經過多年以後，連最重要的真心都忘了，所以先生只到餐廳吃飯、只抱其他女人。

### 【魯山人的料理筆記】

煮高湯時，將柴魚放入滾得冒泡的熱水瞬間，高湯就已經煮好了。如果將柴魚一直放在滾水裡不斷地煮，非但不會煮出好湯，反而有損味道。

魚類料理只能搭配昆布高湯，若用柴魚高湯，魚味便有兩層，再怎麼做都不會好喝，味道重複反而過膩。

茶碗蒸的蛋若太過凝固，將無法呈現高雅的感覺。要將雞蛋打得淡一些，手拿茶碗時能夠將蛋晃來晃去的，程度正好。這麼一來，口感滑溜滑溜的，而且也不會有蛋腥味。

無論味噌湯裡有什麼材料，都不能長時間烹煮。首先煮高湯，接下來將材料煮好後，最後加入味噌，煮滾後立刻盛入碗中，這麼一來剛剛好。若要煮魚湯，味噌湯只要有味噌的味道即可，魚要另外煮，最後再加進去，特別是青背魚、鯖魚、竹莢魚之類的，若不這麼做，湯的味道會太複雜，反而變得不好喝。

煮火鍋時，鯛魚頭之類的很容易使高湯的味道變得更濃，蔬菜則會吸收高湯的味道。要視食材的特性，輪流交互放入會濃化高湯及稀釋高湯的食材。這麼一來，就能一次次地把鍋中的味道整理乾淨，直到最後都能享受新鮮的料理。

《料理王國》是北大路魯山人在生涯志得意滿時的顛峰之作，也是生前唯一親自編纂的飲食評論集。魯山人的料理哲學不僅追求味道，更追求美，執著於食材。書中談論對食器的審美觀，重審家庭料理、憐憫料理殘餘等，集結了魯山人沉醉於美食七十餘年間的所有經典評論與觀點，其金玉箴言深深影響著日本此後的飲食觀念與發展，為日本飲食歷史的經典巨作。

## 作者簡介

### 作者簡介

北大路魯山人 Kitaoji Rosanjin

本名房次郎，1883年出生於京都上賀茂北大路町，是上賀茂神社住持北大路清操的次子。

北大路魯山人是日本著名全才藝術家，自學成材，擁有美食家、烹調師、畫家、陶匠、書法家、漆藝家、篆刻家等各種不同面孔。大正時期開設了會員制的私人食堂「美食俱樂部」，並接手經營東京知名高級料亭「星岡茶寮」，店內使用的所有食器（陶器、漆器）皆為他自行發想設計製作。

對美的追求是北大路魯山人畢生的信念，也因此，他的美食文字將藝術及美的意識引進飲食領域，創造了日本食膳獨有的文化。他的料理美學，影響著整個日本的食膳理念，直至今日。

### 譯者簡介

王文萱

現於日本京都大學就讀博士課程。學習各類日本傳統藝術文化，現從事筆譯口譯、文字創作、日本傳統文化推廣。譯作十餘本，包括書寫京都的散文家麻生圭子、小說家山崎豐子等作品。個人著作《京都爛漫》。

## 書籍目錄

代替序言而撰  
料理之心  
料理之路漸狹  
料理的第一步  
個性  
碧海藍天  
是食材還是料理  
料理的祕訣  
費盡筆墨及唇舌  
長生不老的祕訣  
料理之心  
料理戲劇  
招募廚師  
狂言《食道樂》  
味覺論語  
食器是料理的衣裝  
處理殘餚  
美味論語  
夜談鮫鱈  
家庭料理  
老饕閒談  
吃香魚的時代  
香魚名地  
小香魚  
香魚就是要吃內臟  
吃香魚的方法  
弦齋的香魚  
假香魚  
鰻魚  
河豚  
山豬之味  
山椒魚  
吃蟾蜍  
握壽司名人  
美味豆腐  
香菇  
米  
食在世界  
歐美料理與日本  
夏威夷的牛蛙  
美國的牛與豬  
丹麥啤酒  
法國料理  
壽喜燒與鴨料理  
香辛料及調味料  
山椒  
日本芥末

煮高湯的方法  
淡味醬油  
化學調味料  
各式滋味  
筍是季節之味  
堅挺初鯉  
冷鮮魚片的美味  
令人上癮的泥鰍  
小魚乾之味  
不識肝之美味  
料理筆記  
年糕湯  
生食鮑魚  
黃瓜  
濃稠昆布湯  
炸琥珀  
高野豆腐  
煮白菜湯  
茶碗蒸  
三州味噌小蕪菁湯  
烤馬頭魚  
醃蘿蔔乾  
火鍋料理  
後記 敝人的晝夜朝夕

## 精彩短评

- 1、松本弥太郎的推荐  
一个自以为是的老头
- 2、有趣的小知识加上幽默人生小哲学；关于美，我们需要精进
- 3、新年就读到这么好的书，实在是幸运。

## 章节试读

### 1、《料理王國》的笔记-第6页

料理，是让人以耳、以眼、以鼻等，运用各种感官来享受「美」及「味」的调和。配色、摆盘、搭配、食材优劣与否，每样都与美有密切关系，并以此为考量。我的说法也许有些偏颇，但对于料理，不求其美的人，说是与日常满足于被饲养的猫狗同类，也不为过吧。

### 2、《料理王國》的笔记-第180页

料理不能劣于餐具，餐具也不能劣于料理。

### 3、《料理王國》的笔记-第38页

原本，料理指的是照料处理，也就是指整顿事务的道理，而并非指烹调一事。

### 4、《料理王國》的笔记-第51页

料理食材不知有几千几万种，每一种都有独特的原味。无论任何食材，都有其他食材无法取代的味道，这是创造出天地的自然力量。若说料理是为了活用食材的原味，那么善用所有能利用的部分，才值得称作料理，并且称得上厨师，这才是料理之心。

### 5、《料理王國》的笔记-第40页

一味追求活体就一定好吃的想法，有带商榷。

### 6、《料理王國》的笔记-第163页

厨师似乎下意识地不把炊饭这件事看成是做料理，但米饭却是料理中最重要的一环。不把炊饭当作料理，是在想法上根本的错误，因此才会煮出难吃的饭。就像在西洋料理当中，重要的是面包好吃与否、要如何烤，米饭亦然。因此必须改掉米饭不是料理的想法，把它视为重要的料理才行。

### 7、《料理王國》的笔记-第89页

平常的餐食不是宴会上经过装饰的食物，不应该是肤浅的仿冒品，而必须是注入灵魂的料理，是以满心热情所做的料理，是创造「人」的料理才行。

### 8、《料理王國》的笔记-第23页

真正想做并且努力的人，是不需要学校的。学校是为了不被迫就不会去做的人而存在的。

### 9、《料理王國》的笔记-第52页

家庭料理就像料理中的真实人生，而餐厅的料理则是空有表象的戏剧。

### 10、《料理王國》的笔记-第25页

料理重要的是表现出料理者的个性，同时活用食材各自的特性，使其发挥出乐趣及美感才行。

### 11、《料理王國》的笔记-第47页

营养食物是吃在口中感觉美味，让人快乐，可成为精神食粮的东西。营养药物则是吃在口中使病人极不愉快、把病人搞得更像病人的东西。

### 12、《料理王國》的笔记-第124页

关于河豚：从前，人们因为无知而感到恐惧，因为无知而无法享受这等美味，因为见识不够而不知如何征服这种鱼，因此，对于这种海鲜，这种充斥在日本四周海域的天下美味，不曾一顾。



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](http://www.tushu111.com)