

《日本味道》

图书基本信息

书名：《日本味道》

13位ISBN编号：9787208118523

出版时间：2014-8

作者：[日] 北大路鲁山人

页数：272

译者：何晓毅

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

《日本味道》

内容概要

《日本味道》是日本全才艺术家鲁山人历年来谈吃论食的文章。鲁山人曾创办会员制餐厅“美食俱乐部”“星冈茶寮”，开一代美食之风。主张“餐具是料理的衣服”，设立星冈窑，从事制陶。鲁山人主导的菜肴和陶器制作均不拘一格，恰如其人，独立特行。其料理美学影响了整个日本的饮食理念，直至今日。

《日本味道》

作者简介

书籍目录

生为美食家，死为美食鬼（代译序）

第一辑 星冈茶寮

美味畅谈

什么是料理之心？

料理夜话（节选）

招聘料理人

食器是料理的衣服

海蓝与天蓝

第二辑 河鲜

香鱼香在内脏

香鱼的吃法

吃香鱼

假冒的香鱼

吃的是小香鱼的品位

不同寻常的泥鳅

第三辑 海鲜

夜话鮫鰈鱼

漫话鳗鱼

鱼肝美味谁人知

海有河豚山有蕨

俊俏的新上市鲣鱼

美味的冷鱼片

生拌鲍鱼片

清蒸鲍鱼

东京值得炫耀的鲍鱼

烤马头鱼

漫谈金枪鱼

白味噌腌活乌贼

第四辑 特色小吃

怎样制作高汤

竹笋是时令美味

美味豆腐漫谈

烩年糕

漫话火锅

炸琥珀

白菜汤

茶碗蒸

三州风味小茺菁汤

花椒

黄瓜

海带糊

海带糊汤

洛北深泥池的莼菜

夏日小味

第五辑 异国异食

野猪美味

话说吃蟾蜍

《日本味道》

鲱鱼子吃响声

海参花

田螺

夏威夷的食用蛙

美国的猪肉、牛肉

寿喜烧与鸭料理

第六辑 茶泡饭

茶泡饭的味道

金枪鱼茶泡饭

纳豆茶泡饭

海苔茶泡饭

咸海带茶泡饭

咸鲑鱼、咸鱒鱼茶泡饭

天妇罗茶泡饭

对虾茶泡饭

京都杜父鱼茶泡饭

第七辑 料理的意义

我的日常

刨刀与女人

寿司名人

料理笔记

等同寻常

精彩短评

- 1、可以看出美食大师的挑剔与品位，不错
- 2、说鲁山人口出狂言 但是没有被人用吐沫星子淹死 是因为日本人对这位艺术家美食家心服口服 好吧
- 3、via. 北大路鲁山人/旧天堂。菜谱整理reference.
- 4、美食观倒是正 就是碎碎念的像大妈
- 5、对于味道我好像还没开窍..... :(
- 6、傲娇鬼！
- 7、本书的译者序言写得很有意思，完全能体现全书的风貌和精彩之处。
- 8、“京桥附近的酒馆搞优惠，啤酒半价。我想喝，就去了。”书分两段时间读完，因此略微有点断裂感。除最后一章外 多为作者30-40年所写的随笔 稿件与部分信件。内容上以作者对部分食材的看法，经历，理念为主。尾章内容采自作者隐居后的50年到60年的随笔。毫无疑问的是鲁山人是一个极为纯粹的人，不掩饰感情 不遮挡自身 一为一二为二，对美食，也的确应该如此。食色性也，因为这两者不仅是个体生存和种群延续的基础，还是能提供最大幸福感的来源。饱腹只是活命，美食入口时的那一份幸福，才是人生。隐居时，有人向鲁山人求字，一再强调是为挂在玄关，然后鲁山人就写了“玄关”二字。
- 9、爱美食，希望看看更多异国的美食文化，亚马逊购得，读起来。值得一读的一本书，当然，前提是热爱美食热爱生活的人。
- 10、书的年代离现在已经有些远了。文笔简朴。介绍了一些烹调美食的办法，还有一些多年来的心得。不过没有特别好看的赶脚。
- 11、竟然用一整章讲茶泡饭，看完马上去淘宝下了一单...
- 12、爱吃日料刚去了次日本回来的我读这本书仍有很大的隔阂感。
- 13、硬封面没有必要吧
- 14、对喜欢日料的同学可以看看各式料理最该讲究的吃法。想到什么写什么，关于极上之味的流水和杂感。令人钦羡的是作者在30-50年代即拥有的生活方式，在自然山水里闲云野鹤一般的生活，每日追求最美味营养的饮食。讲究食物一定要以食器来搭配，无时无刻都要在生活中创造美，雅致细腻食鲜才是本道，越是高明越是简洁了当。近来追求这些的中产阶级也愈发多了，但美食大家在几十年前就已经炉火纯青了。
- 15、很好读的料理书，简洁甚至实用。自由狂狷吃成精的鲁山人自然不是普通人能达到的境地。然而有些教益其实很实用，比如“身体状况不同，嗜好会发生变化。要跟自己的身体好好谈谈，应该知道自己的身体那时最想要什么”；“食器发达，就是证明料理也发达。”具体吃什么，怎么吃。要达到他那样的讲究自然不易，“食物如果自己不尝是不知道的。”去尝试，去体会，去学习。鲁山人的茶泡饭那真是贵族的茶泡饭。
- 16、念了半本，就已经开始对食挑剔的不行。不过，讲真，这般对待美食的态度值得学习，带出食物本身的味道，亦不辜负每一寸生长，讲究时令，火候，器具，不止是匠心，是食之道。看完太想去日本走一遭了。
- 17、美食美食，悄悄地精緻。「如山鳥般日出而鳴，日落而眠。」
- 18、食物之美，器具之美不仅在于本身的外观，更在于依从季节的规律，品种的选择，食材与食器的搭配。日本人的匠心，无处不在。
- 19、2017寒假在家
- 20、有些文章一看还是二三十年前的，现在看起来依然不过时。作者自信很足，语调肯定，感觉性格很有趣，特别容易让人想一想，咦说得这么肯定真的是这样嘛？
- 21、美食与大道
- 22、看完好想动手试试
- 23、作者文风耿直，读来十分有趣，看饿
- 24、喜欢任性的人，狂妄傲慢得令人读不下去的文字总是被我所爱，喜欢他对料理与食器的讲究，喜欢他对生活的态度，想像他一样吃一碗茶泡饭.....
- 25、很美味的一本书。
- 26、风雅，可称真正美食家

《日本味道》

- 27、菜卵子的毛病是不打这儿学来的？然后再加上一个“猪油炒一切青菜”？
- 28、在安来美术馆看到了鲁山人的瓷器陶器从而知道了鲁山人，但没想到竟然是个美食家。确实对食物要求很高，什么都是要最上等的，也说了很多很多好吃的，和好看的食器。搞得我想下次去日本的时候吃吃这家店那家店的。上次去京都的时候没能吃到南禅寺的汤豆腐略感可惜。皮埃斯，每天晚上睡前看这书，看的我流口水，想吃这个想吃那个。
- 29、喜欢北大鲁山人的性格
- 30、其实还好，只是寡然无味了些，写吃更喜欢妥俏一点。
- 31、节选 就日常食物而言，大部分人都像家畜一样，只是用事物填饱肚子，摄取营养而已，大部分人都是吃妻女凑合做的饭，料理人凑合做的菜肴，仅靠这些满足，凑合过日子。时间怎么会有这么多人如此迟钝，对自己真正喜爱的食物几乎没有自觉
- 32、看得简直停不下来，这个老头太有趣了，一个劲地吐槽，白羊座的作者可能就是这么耿直吧。感觉不仅是和吃有关，还有生活哲学。
- 33、饮食文化还是读唐鲁孙的有劲。日本这类的书写出来总觉得寡淡。
- 34、我想掰开作者的脑门看看他为什么这么臭屁
- 35、自大狂。
- 36、这书是给老司机看的，哈哈哈哈哈
- 37、是因为写公众号的文章而了解到北大路鲁山人，找来了他的书看，关于料理的制作和对于料理的用心真的是挺佩服的，不愧为日本料理届的大师，大概这就是日本流传下来的匠心所在吧
- 38、想尝。一个人住山上三十年，人也可以像山间鸟兽飞尽各种枝头找寻自己心仪的食物
- 39、看了好久才看完，很多不符合国情的部分，当扩展知识了。白菜汤和茶碗蒸的那两篇，收益颇多
- 40、第一次知道这么个人 唯一能被称得上美食家的人 北大路鲁山人 由于这本书写的是日本饮食文化涉及到的食材普遍都是在日本盛产的 很多我甚至都没见过 但丝毫不影响我观看的乐趣 因为 我喜欢看作者吐槽的字句 在脑海里生成了那些声音 感觉好可爱 读这本书 让我更加了解 日本文化 比如在早前日本的寿司是站着吃的 同时在寿司的这一篇 也看出了北大路鲁山人的一大男子主义 “最近还有个新倾向 那就是女人在摊子上站着吃或者靠着吃的人多得惊人 经常能看到跟男人一样喊 ” 我要金枪鱼腹 “ ” 还是赤贝好 “ ” 海胆吧 “ ，简直不知天高地厚，令人喷饭 ” 这就是活生生的对女性的鄙夷 但还是不妨碍我继续阅读 再者就是我们现在所吃到的寿司并非最原始的 而是经过改良的 最原始的寿司很大个 而现在的寿司 相比以前 小许多了 值得一看
- 41、鲁山人是个独特的产物，很难定位这样一位人物。如果说他只是个玩家、美食家，低估了他的才华，但他的种种创作又都真是由好吃而来。烧陶、写字、画画，开饭馆，不为搞艺术，不为挣钱，就为了吃的像样，尽全部才华、修养、创造力只着意在吃，服务于吃。最逗的是他还是个穷孩子、也没上过什么正式的学。
- 42、不论是画画的人，还是料理之人，除了技术，最重要的果然是作者的爱情，作者的人品呐。我们在凑合着填饱的岂止是肚子。因为是选集的缘故，所以很多话被反复提及吧
- 43、作为上个世纪三十年代写的美食手帐还是挺有意思的。但可能是因为大部分都没有吃过吧所以不太能get到。火锅田鸡和日常写得比较有意思，很喜欢作者的隐居生活。
- 44、对鲁山人对待事物的态度，是我们值得学习的地方，不管你是个商人，还是厨师，还是爱好食物的人。我们都要秉承这种对待食物的态度，认真的生活
- 45、作者确实拽！但是原则却是很基础的，就是尊重食材。如果他拽，怎么会有那份独有的坚持，然后成为料理界的精英？
- 46、.....
- 47、日本人对美的追求是社会整体的熏陶，已经深入骨髓，在各方面都体现的淋漓尽致！佩服！
- 48、有这样自大的作者可不多见.....
- 49、哈哈，老头真可爱，莫名从头乐到尾。
- 50、充满自负与骄傲，不过还有道理的。感觉一生都达不到他的境界了

1、作者：默音不是所有的大师都受人爱戴。北大路鲁山人，生于1883年。早年以书画著称，1925年在东京创办“星冈茶寮”，用今天的话说，就是高级会员制的私房菜馆，会员达千人之众，可谓名流荟萃。后来又在镰仓北部设立“星冈窑”，他嫌当时市面上的陶器恶俗，要按自己的审美来制作餐具茶具。星冈窑占地两万多平方米，除了龙窑，还设有陈列馆，展示鲁山人多年来收藏的上万件古陶瓷和书画。为了宣传他主持的古陶发掘考证工作，也为了纵横阐释由书画到陶瓷乃至食物的美学，又创刊《星冈》杂志。新近整理结集的《日本味道》，其中的一些文章最初便刊载于《星冈》。鲁山人绝对是位爱折腾能折腾的主儿，半路出家学制陶，凭借潜心钻研古人的制法，成为一代大师。72岁那年，日本政府打算以制陶的成就颁给他“人间国宝”（等于中国的非遗传承人），却被他拒绝了。可见其人不只神，而且多少有些怪癖。鲁山人追求极致，也体现在星冈茶寮的食材。香鱼必须是丹波和知川的，彻夜运送，第二天烹制。豆腐则是自家制作，做豆腐的职人被派去京都的老店进修。茶寮的晚餐定价十日元，当时东京最高级的餐厅，位于筑地的“金水”，所费不过八元。那是炸猪排只要两毛钱的年代。一方面是这种较真劲儿，一方面是其性格因素，星冈茶寮的合伙人中村竹四郎在与鲁山人合作十一年后，单方面宣告将其解雇。鲁山人的后半程天才不会因为外界的起伏轻易低头，鲁山人继续折腾，有增无减。离开星冈茶寮之后，他专注于制陶，有许多大企业主聚拢在他周围，批量订购星冈窑的出品作为馈赠礼品。他又开设一家销售各地美味食材的食品馆，并以全国主妇为对象募集“山海俱乐部”的会员，每月向会员寄送食材。这种会员制的食材通路，比当下流行的无公害蔬菜送菜到家要早了整整七十多年。二战之后，一度停歇的星冈窑恢复了活力。鲁山人不受门派所限，从不同的窑口采土和学习，他的窑口出品几乎涵盖了全日本有名的陶器：志野、濑户、唐津、织部、信乐以及备前。1946年，他在银座开设陶器直营店“土火土火美房”。此时在日本艺术界崭露头角的野口勇也被鲁山人的艺术魅力吸引，成为私交。在野口勇的斡旋下，鲁山人赴美办展览和演讲，归途绕道欧洲。鲁山人的名字从此响彻世界，更多的是以陶艺大师的身份。书法是他的艺术源头，美食是他的心头所寄，这些都在新的光环下淡却了，只有亲近的人才能看到。鲁山人有过五度婚姻，绯闻不断。据说他对妻子和情人并不好，原因大概是自小被母亲抛弃，辗转寄养又多受虐待。少时的辛苦让他对女性怀有过高的期待，稍不如意就会导致他翻脸无情。鲁山人的弟子同样要忍受其苛毒刻薄，他们表现出巨大的忍耐和崇拜，尤其以食物史家平野雅章为代表。正是靠他的收集整理，鲁山人作为文人的一面得以悉数留存。味觉是一种态度几乎像是命运的讽刺，鲁山人的去世是因为好吃——田螺携带的肝吸虫造成肝硬化，他于七十六岁那年病逝。鲁山人留在身后的不仅仅是金石字画与陶器。位于元赤坂的怀石料理“辻留”，创业于1902年。第三代店主兼主厨辻义一曾自发前往“星冈茶寮”研修，至今仍以鲁山人弟子自居，他不惜重金购进先师制作的陶器，作为店里的食器。鲁山人提倡“餐具是料理的衣服”，他的陶器乍看古拙简朴，放上食物之后忽然就具有了灵动的韵致。NHK的纪录片《美の壺》对鲁山人陶器的这种特性做过详细的阐释。辻义一认为：“怀石料理在调和上费尽心血，食器的色与形乃至食物的滋味，都要达到调和。可以说始于调理，终于调理。”鲁山人则以其一贯的高调自负风格写道：“其实料理也是‘悟’。世上再没有比知识分子写的料理更不能相信的东西了。料理也是艺术。要把不尝都能知道锅里的味道看做是料理人温暖的爱。”说到具体操作，“比如用菜刀切鱼片，下刀的那一条线，能让料理活，也能让料理死。有风情的人切，就会切出有风情的刀线；而庸俗之人切的话，只能留下粗俗不堪的刀线。不是说菜刀锋利不锋利，也不是说料理人的技法高明不高明。这是一个‘人’的问题。总之就是说，高雅的人切，就会切出雅致的刀线，也会切出雅致的形状。书法等在这点上能明显看出来，而料理其实也一样。”遗憾的是世上再无鲁山人，也无处可以吃到他亲自监督的日本料理。他没有师承没有家世，在短短几十年由一个无名小子成长为一代大师。那是各种外因和个人因素的叠加，并可以说是命运之手的点拨。他不容瑕疵的审美之下，一器一菜一杯酒，都是活的艺术。

2、“食材成千上万，谁也不知道到底有多少，但是任何一种食材都有它独自的味道。任何食材都有其他食材不可替代的原味。因为那都是天地创造的自然的力使然的。如果说料理就是有效活用食材的原味，那么只有把能利用的部分全都利用，才值得称之为料理，制作者才有被称作料理人的资格。这就是所谓的料理之心。”“三百年前的中国菜对食器有这种追求，估计比哪儿的料理都有艺术性，而且肯定美味无比。现在的中国已经没有像样的食器，当然料理也变得油腻不堪，无味无形，难吃难看了。”

3、很有趣的一本书。鲁山人是我在书中读到的唯一一个我觉得可以成为美食家的人物，对味觉的挑剔和料理的喜爱应该是天生的，每一种料理，从食材到器皿，食物的产地，时节，部位，做法，都写得非常仔细，虽然是平实的语言，却展现出对料理极其高深的认知，而这些都是来源于对味道的喜好以及自己无数次地钻研。因为喜爱料理，还学会了陶艺，只为把料理用最满意的容器摆盘。书法篆刻绘画都有成就，鲁山人真是一个艺术家。本以为看完这本书可以学到很多料理技巧，其实不然，因为日本料理的食材并不容易获取，而且精益求精的鲁山人连水质都指名，估计书中描述的料理连当地人都很难重现，更别说我了。但从文字间享受到他所熟知的各种美味也是一件很棒的事情。上个世纪三十年代，就把生活过得如此精致而随意的日本美食家，让人崇拜。他反复提到，料理是用最适当的方法还原食物本身的美味，所以蔬菜一定是要最新鲜的，选材一定是合适时节的，某些鱼不产卵的时候才能吃，鸡肉却是下蛋前最好吃，从水质到姜和花椒的产地，都非常讲究。能吃到他做的料理的人，真是太幸福了。他还说如今很多人只是为了果腹而吃东西，让他觉得不悦。一定要知道自己的身体最想吃的食物，然后发挥极致地吃到最美的味道。想吃什么就多吃，想睡就睡，想去山里居住就去住上一年，这就是鲁山人健康长寿的心得。这么随性地活着的人，真是人生赢家啊。

4、我一直是一个很讲究食物、也不爱吃的人，可以大大方方地说自己绝不是个吃货。即使今年夏天去日本旅游时我也没有十分期待品尝日本料理。初到京都，沿鸭川散步一会儿，我和朋友都饿了，便去鸭川旁找饭馆解决晚饭。我们选择了一个雅致的日本传统餐馆，在习习晚风中品味怀石料理。我不懂怀石料理的历史和规矩，只知道是一碟一碟的渍物、生鱼片、点心不停地轮换着。我的味觉很迟钝，只觉得那里的日料清新爽口，算不上尤其好吃。要用冰凉的梅酒刺激舌头才能激起一些食欲。好在视觉比味觉略微灵敏一些。又咸又脆的渍物盛在灰底深绿色条纹的粗陶小钵里，一时间让人认不出来，还以为是什么精致特别的食品。虽是初夏，却让我想起“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”来。酒未必是什么好酒，但在红色的泥炉上咕嘟咕嘟地温着，真想赶紧喝一杯啊。每每上一道菜，我们都拿起盛食物的小碗、小盘仔细把玩，它们个个不同，各有各的可爱，几乎让我们忽略了食物。用精美适宜的器皿盛放食物，从而使食物更加诱人，使吃饭成为一种艺术享受。这是北大路鲁山人作为日本第一美食家的原则。我幸运地在京都遇上这位美食家、艺术家的展览，在方寸的美术馆久久徘徊。他的件件陶器都古朴，微微有些故作内敛的张扬。记得最清楚的是一个白底红枫的小碗，空空矮矮地站在玻璃橱窗里，上面橙红的枫叶却像在摇曳一般。它旁边的另一样展品，则是北大路鲁山人写的一副匾额：行高于人，众必非之。其实，知道北大路鲁山人根本上是个美食家，而后才是艺术家，是在回国之后了。这个人竟然是因为在市场上寻不到如意的食器，才索性自己成了陶艺家。不过想来也是，如果不喜欢食物，又怎么会劳心费力地为食物制作精美的衣装呢。这样说来，如果单单因为食器美丽而觉得食物好吃，实在是误会了他的初衷啊。随后读了北大路鲁山人的《日本味道》。读罢，我为我的舌头肠胃感到悲哀。在日本明明吃了精美的食物，却因为心中抱着“吃不重要”的念头，味觉始终沉睡。北大路鲁山人用了很多篇幅讲各种鱼类的吃法。虽说都是鱼类，不同品种、不同产地、不同制作的鱼口感大不相同。比如，香鱼一定要吃野生的有肥美内脏的才地道。大体上鱼类都要吃海边现捕现杀的才最鲜嫩。想来在东京时，我也被拉着到驻地市场吃生鱼片。当时居然只想着“怎么能一大早就吃回转寿司呢”，满脑子都是这种顾虑，以及去明治神宫的路线。还有一天晚上，我又被朋友拉着去吃河豚。就是那条热闹的街上门头招牌上挂着一只大大的河豚灯笼的那家店。我们点的河豚套餐包括了河豚火锅和河豚刺身。朋友还嫌不够过瘾，又点了一份牛肉火锅。两个锅摆在桌子中央，一个里面翻腾着厚厚的、带血的牛肉，另外一锅里只有透明的河豚。就连执意要吃河豚肉的朋友，尝了几口后也把筷子转入了牛肉火锅。之后，每当有人问我河豚的滋味，我只能说：“没什么感觉，大概只是游客的猎奇心理把它捧得那么高吧。”而北大路鲁山人却把河豚推举为日本第一的美食。河豚的最出众之处，恰恰在于它“完全无味”。无味之味，恰如无为之为。要达到这种美食的境界，大概不单单要一条敏感的舌头，更须有一颗智性的心吧。真想再吃一次河豚啊。我向来关注景色甚于食物，喜爱艺术甚于吃食。比蛋糕更吸引我的，是它底下脆弱精巧的瓷碟。但陶器作为一种工艺美术，在制作时大概一定要想着它将盛装的东西才能做得亲切动人吧。食物虽说是吃下去就没有了，但食物制作的过程、品尝食物的过程，实际上皆是审美的活动，并且与自然界的生息相关。与美的事物、与自然界的馈赠亲近的最好方法，难道不是把用心制作的可口菜肴咽下肚吗？不知何时再有机会去鸭川吃怀石料理了。不过细心地品尝平日普通的每一餐大概也会很有滋味。

5、这老头很有劲，说话很武断。这样好吃，这地方好吃，这个不好吃，如果那样吃就是没品位。东京人不会吃，中国食物品种少。。巴拉巴拉，很鲜明。我就是会吃，我就是厉害。一副不服来辩的口

气，又不屑和你说的样子。这么狂这么傲。这老头看起来还是很有趣。他写怎么吃写的干净利落，鱼这么吃好，什么地方的鱼，吃什么部位，怎么做，有什么佐料，头头是道，为什么这么吃，为什么那个地方的就不好。老头说：“我只要认准一个地方，那就一定要吃到自己的舌尖彻底佩服为止。因此我的工资就这样全部吃掉了。”“无论做那一行，都要做喜欢的事情。光想着怎么赚钱，做什么事吃亏等小里小气的事情，绝不可能赚钱，也不会被人尊敬。东京新桥有一家一流的寿司店，店主人在洗赤贝裙边时，利索地边用手洗边自言自语：“今天市场上只有20个好的，好的就是好的，还是好啊。”洗的很惬意，不那样一个好吃的东西也不可能做出来，而且只有那么做才能成为一个一流的寿司店。真正的料理用“味精”做就不行，什么料理都成了味精味啦。自己不能调味算什么料理家？过去谁也没用过“味精”，但是最近谁都用“味精”来糊弄人。真是令人无语。什么事情都是这样，首先要知道其妙处，然后充分发挥其本身具有的妙处。”“东京人本来不知道海带的美味，也不知道海带高汤如何好吃，因此也不用海带，所以很少有卖的地方。东京人的舌头说句不好听的话，简直就是杜撰的假货，要想品味沉稳的味道、寂静的味道、淡雅的味道的味道，未免过于粗野。”“香鱼如果不是在水清、流急、河床比较宽的河中生育的，发育就不会完全，香气品位都不会太好。这就是决定香鱼好坏的大致条件。最好的吃法是不要去掉内脏，整条撒上盐烤，蘸蓼叶醋吃，味道最为完全，而且香气不会跑掉”"食材成千上万，谁也不知道到底有多少，但是任何一种食材都有他独自的味道。任何食材都有其他食材不可替代的原味。因为那都是天地创造的自然的力使然的，如果说料理就是有效活用食材的原味，那么只有把能利用的部分全部利用，才值得称之为料理，制作者才会有被称作料理人的资格。这就是所谓的料理之心。"抄了这么多。老头的文字就是这样子，说话直接，不玩虚哗。虽然看完很惭愧，我们吃的真不叫吃的，也学不会他做菜的技巧，但是还是很有收益啊。这老头是北大路鲁山人，就是那个日本著名的陶艺家书法家，大国宝

6、书中关于“吃”的部分没有让人印象深刻的，其实关于什么东西好吃、怎样吃好吃都是极其主观的事情，非要给这个那个的安个上中下品，很是无理。除却目录中罗列的有意思的食物之外，最清晰、最生动、最突出的还是北大路鲁山人这个形象。北大路鲁山人嫌弃其他“美食家”是毫无疑问的，但他一方面觉得“所谓美食家...说老实话大概都有些怪”，另一方面却标榜自己“才是事实上的日本第一美食大家”，这种狂傲劲真让人觉得有点好笑，毕竟，谁也无法尝到“星冈茶寮”的美味料理了。而另一方面，即使北大路鲁山人本人能做出好吃的食物，也不能就能因此被称为是“美食家”。所以“美食家”的定义究竟是什么，这才是最根本需要解决的问题吧。抛开“美食家”的定义、谁是真正的“美食家”不谈，像北大路鲁山人这样对食物讲究之极的人其实是有人在的（他们中的大多数都觉得自己是“美食家”），但实际上他们更像是饮食知识的“研究者”而非拥有真正的风雅。书中有一件事让人印象深刻，是北大路鲁山人用“刻花红玻璃器”带豆腐到公司去吃。红色的玻璃容器配着白色的豆腐，想必非常好看。这大概能算是北大路鲁山人高出一格的地方，他坚持“食器是料理的衣服”，甚至自己在家筑窑开始烧制陶器，这不得不让人佩服。因为不仅仅是纠缠于食物本身，而是开始考虑与食器相配的问题（并亲手烧制，可见要求极高），这就脱离了“生存”抑或“生活”本身，而具有一定的审美意味了。关于这部分的论述，北大路鲁山人已经说得相当透彻，无需更多议论。既然自诩为“事实上的日本第一美食大家”，北大路鲁山人自然算得上是见多识广。但是从行文当中也不难看出当年的落魄之象。还是“带豆腐”一节，面对科长的评价居然撒了个小谎，可见是自卑心作祟。“花了与当时自己的身份很不配的大钱”买了这样一个美器，实在说不上是需要撒谎的事情。《欲望都市》里的 Carrie 毫不避讳甚至略带骄傲地告诉朋友自己刚到纽约时，饭都没得吃，钱都一定要拿来买《Vogue》。《Vogue》抑或“刻花红玻璃器”在这种情境下早就不是杂志或器具本身了，而是代表了追求者的一种难能可贵的“执念”，通常来说大家将这种“执念”称作“格调”。其实，无论是东方还是西方，精神层面的需求总归是显得更加高尚吧。在认真写食物的同时，北大路鲁山人时刻不忘刻薄同侪几句。作为京都出身的人，挤兑东京人似乎也是顺理成章之事。（“东京人的舌头说句不好听的话，简直就是杜撰的假货”）这些“吐槽”读起来让人忍俊不禁，盖因他的确能切中要害，一些妙语放在今天仍能射中不少人膝盖。此外有趣的地方还有，北大路鲁山人真诚地为自己的“博学”而苦恼着，这种略带孩童气的狂傲姿态，或许是“才子”的通病，也正是他们的可爱之处吧。北大路鲁山人应当能算是个有趣的人，但是译者则不。看到译者序的第一段就让人不免皱眉，对于“日本人的毛病”的理解让人觉得有失水准，不敢苟同。后面像“料理人”、“割烹屋”之类的词语都照搬日文原词，不知是出于什么考虑。最后，161页“正像中国有一个叫做随园的人说的那样，四分刀工，六分买功。”——这个叫做“随园”的人，是不是袁枚？

《日本味道》

《日本味道》

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