

《料理王国》

图书基本信息

书名：《料理王国》

13位ISBN编号：9787108052253

出版时间：2015-5

作者：[日]北大路鲁山人

页数：196

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

《料理王国》

内容概要

《料理王国》是北大路鲁山人在生涯志得意满时的颠峰之作，也是生前唯一亲自编纂的饮食评论集。鲁山人的料理哲学不仅追求味道，更追求美，执着于食材。书中谈论对食器的审美观，重审家庭料理、怜悯料理残肴等，集结了鲁山人沉醉于美食七十余年间的经典评论与观点，其金玉箴言深深影响着日本此后的饮食观念与发展，为日本饮食历史的经典巨作。

《料理王国》

作者简介

北大路鲁山人（1883—1959），本名房次郎。拥有篆刻家、画家、陶匠、书法家、漆艺家、烹调师，美食家等各种不同的面孔。出生于京都。25岁的时候，在中国北部旅行学习书法和篆刻。38岁起，开始进行建筑的顶棚画和隔扇画设计，在当地留下了篆刻等许多杰作。次年辗转各地生活，加深了对美食的造诣，46岁时创设“美食俱乐部”。71岁时受著名的洛克菲勒财团的招聘，在欧美各地开办展览会和讲演会。72岁时被指定为“重要无形文化财保持者（国宝级人物）”，却予以辞退。76岁时因为寄生虫型肝硬化逝世。

书籍目录

代替序言而撰
后记敝人的昼夜朝夕
料理之心
料理之道渐渐狭隘
料理的第一步
个性
碧海蓝天
是食材还是料理
料理的秘诀
费尽笔墨及唇舌
长生不老的秘诀
料理之心
料理戏剧
招募厨师
狂言《美食极乐》
味觉论语
食器是料理的衣装
处理残肴
美味论语
夜谈鮫鲸
关于家庭料理
老饕闲谈
吃香鱼的时代
香鱼名地
小香鱼
香鱼就是要吃内脏
吃香鱼的方法
弦斋的香鱼
假香鱼
鳗鱼
河豚
山猪之味
山椒鱼
吃虾蟆
握寿司名人
美味豆腐
香菇
米
食在世界
欧美料理与日本
夏威夷牛蛙
美国牛肉与猪肉
丹麦啤酒
关于法国料理
寿喜烧与鸭肉料理
香辛料与调味料
山椒

日本芥末
煮高汤的方法
淡味酱油
化学调味料
各式滋味
笋是季节之味
俊俏的初鰹
冷鲜鱼片的美味
有特色的泥鳅
小鱼干之味
不识肝之美味
料理笔记
年糕汤
水拌鲍鱼
小黄瓜
昆布丝汤
炸琥珀
冻豆腐
白菜汤
茶碗蒸
三州味噌小茺菁汤
烤马头鱼
腌萝卜干
火锅料理

精彩短评

- 1、所谓料理是整顿事物的精神
- 2、都说中国人穿衣讲究材料
- 3、有意思
- 4、想起高晓松说的一句话，关于中日料理之差异，他说中华料理是火，日本料理是水，确实恰当。
- 5、日本饮食文化也是博大精深。
- 6、太傲娇，哈哈
- 7、老饕的理想国
- 8、细腻而真诚
- 9、太讲究
- 10、一本读起来好玩的书。跟着老师学漆器时，他一提起北大路鲁山人就佩服地不行。今天的日本料理一定要感谢这个人物。他说：“所谓料理，并非只用舌尖来品尝，也不是拿来玩弄的事物。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。”想起去年五月在岚山享用的一次日本顶级怀石料理，那胡麻豆腐的柔软与即将吞咽下去时隐约而显的香草气息的呼应与点缀。
- 11、慢一点读。慢一点吃。慢一点相处。耐心一点，认真一点。2016Sept10th记。
- 12、太高深了，七十年的美食经历不是我这种每天都在吃猪食的人能看懂的.....对，我每天就吃着被分配的食物T_T
- 13、日本料理天下第一什么的。。。
- 14、任何事情做到极致就是艺术，吃也是
- 15、最近忽然就很喜欢家居了。字里行间流露出来的都是和式小傲慢和对欧洲粗糙食物的鄙夷。“中华料理的顶峰在明朝。”只是因为器具的缘故，然而“食器是料理的衣装”不得不觉得人间烟火也是可以一种享受的美。惊喜的是为了写出河豚的美味，举了差不多一页的画家名字。画家的名字都很美呀，可是还是不抵河豚的鲜美。
- 16、北大路鲁山人对日本料理影响颇大，常自得地称“享受美食七十年”，连死也因饮食，他的书自然要看，读后觉得还是有一些偏执甚至傲慢在，这书太“日本”，有很多内容还无法领会，强调食材之自然和食器之高雅应是其思想的核心，后记写其独具山间，如山鸟般坦率自由，令人向往。之前读新井一二三曾见，此书又提起的泥鳅锅，好想去东京吃！
- 17、料理是需要好的食材加上用心地创作的。如果不用心再好的食材也不会有什么用。
- 18、口吻谦虚，其实老爷子挺傲娇
- 19、成书较早，许多理论已经不适用于现代了。但是传达出的理念正是我们所缺少的，应当重视的。料理如做人~
- 20、最近喜欢看<拜托了冰箱>，感觉做一个厨子好像是一件很有趣的事；愿能如山鸟般坦率自然。
- 21、越看越喜欢的一本书，真爱美食、真性情的作者。越往后看越觉得老先生傲娇又可爱。好喜欢这句：愿能如山鸟般坦率自然，日升苏醒，日落沉眠，如同山鸟一般.....
- 22、刚开始看的时候，有一种“贱人就是矫情，小日本最恶心了”的感觉，慢慢的就有了“我靠(o)凸，简直就是这么一回事，和我想的一样”的感觉，最后的感觉就是“唉，真不愧是料理之神啊，原来是这么一回事啊”。就和陈寅恪先生说的三重境界一模一样啊。
- 23、纤细而有格的料理真的好想吃到啊 要用真心来制作 重视原料和器皿 减少化学调料的使用
- 24、天上飞的，地下游的，除了龙凤，好奇他还有啥没吃过
- 25、这是我继《阴翳礼赞》之后看的第二本日本人写的日本文化的书，惊叹于日本人之于料理艺术之态度，看后竟有种每日吃食是在暴殄天物之感觉。文中自有写得不够好的地方，作者对于他国料理之贬损也略狭隘。但是一本好书。
- 26、弃书，作者的态度太过傲慢无礼
- 27、敬而远之。
- 28、算是对各地日本美食食材的介绍吧 不过感觉大师有点傲娇啊
- 29、作为中国人，并不是太能认同里面的所有观点，但对于日本人来说这确实是巨作吧，能感受到文化差异。
- 30、唔

《料理王国》

- 31、味觉单一化，并不是自然地味道才是好味道，化腐朽为神奇，也是好味道。不过，老爷子对味觉确实有自己的坚定的信念，很日本的一本书。自然为天神，其他皆是下品。
- 32、有点《阴翳礼赞》的感觉，拒人于千里之外的逼格。乍一看以为是北大未名bbs一网友，生卒年竟然是1883- 1959。翻开，嗯？语气不是很讨人喜欢，尤其对几个“问题”的看法，严肃起来绝不含糊。补一篇：怎样才叫做会问问题？<http://www.douban.com/note/524802128/> 这家伙让我感到料理和建筑是相通的！嘴巴真毒
- 33、刚翻一两页的时候觉得此人极其矫情自以为是.....看完之后我妈问我为什么跪着看这本书.....

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