

<<独步天下>>

图书基本信息

书名：<<独步天下>>

13位ISBN编号：9787224098860

10位ISBN编号：7224098868

出版时间：2011-11

出版单位：陕西人民出版社

作者：北大路鲁山人

页数：226

译者：杨晓钟等

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>

## <<独步天下>>

### 内容概要

在日本这个爱美的国家，食物不再只是满足口腹之需，而是被上升到艺术高度、哲学高度。也正因为此，谈日本料理，非常人所能道出其美之万一。

“我可以自豪地说，作为美食家，我虽不是唯一的，但像我这般痴狂的人绝对是罕有的。

” “所谓料理，应该指始终料察食理、不做违背自然的勉强之事。

” 被誉为“天纵英才”的美食家、艺术大师北大路鲁山人如是说。

在《日本料理美学的精髓：独步天下》中，作者以其对美的终极追求介绍了日本料理的做法、自己的艺术生活以及蕴藏在美食中的文化。

明白干净的文字，间或的智慧闪烁，读来令人眼口生香，浅淡中自有无限韵味。

<<独步天下>>

作者简介

作者：（日本）北大路鲁山人 译者：杨晓钟 赵心僮 孟俭 北大路鲁山人，本名房次郎，日本著名全才艺术家，自学成材、拥有美食家、烹调师、画家、陶匠、书法家、漆艺家、篆刻家等各种不同面孔，是日本国宝级人物。

对美的追求是北大路鲁山人毕生的信念，也因此，由他写出的美食文字，将艺术、美的意识引进饮食领域，创造了日本食膳独有的文化。

他的料理美学，影响着整个日本的食膳理念，直至今日。



## &lt;&lt;独步天下&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 外出旅游时，有时不得不吃火车上的盒饭或是旅馆里的饭菜。

那质量，真让人难以下咽。

这种日本料理根本就是个应付。

相比之下，西餐倒还可吃，中国菜也行。

看来，西餐、中餐之类加工相对容易简单，只要记住规程，照章办事，也许人人都能做成。

可是，看看日本料理，就做不到这一点。

我们得用专业厨师，即便这样，从早到晚还要不断唠唠叨叨，训斥教导他们。

不过，日本料理一旦做成，便可以满足所有日本人的嗜好，其菜品口感完全适合我们。

可是，这种完全适合的境界却是不易达到的。

在圈内，无论我们再怎样训诫呵斥，厨师们一般也会当耳旁风。

因此，想借此宝贵机会，也让他们仔细听听。

这样一来，一边给大家作报告，一边也说给日本的厨师们听，似乎有借此场合利用大家的嫌疑，还望谅解。

我们常听人说，给几岁的孩子吃什么样的食品、怎样的饭菜才好等诸如此类的话题。

那种吃饭的老生常谈，这里恕不涉及。

我今天在这里要说的是这个萝卜和那个萝卜E匕怎么样，这个水和那个水、这个“什么”和那个同类比较孰好孰坏的细微玄妙之处。

比如说紫菜，探讨“怎样的紫菜才是最好的”这类带有比较、评议的话题。

再比如说，一流料理店用于生鱼片的酱油各不相同，能否把它们一一区别开来，等等。

说句冒昧的话，这些对大家来说恐怕有点太过专业了。

总之，我想要说的是：从所谓美食家的立场，要说奢侈也的确是从极其奢侈的嗜好出发，来探讨食品的话题。

请大家有个思想准备。

“料理”二字，字面上就是料察食材之理。

不过我感觉似乎其意义更为深邃。

总之，还应该具有合理性、切忌违背食材物理、合理处理对待食材等含义。

所谓“割烹”，仅指切、煮之意，没有料察食物之理的意思。

所谓“料理”，应该是指始终料察食理、不做违背自然的勉强之事。

真正美味的料理靠“热蒸现卖”学来的技术是做不出来的。

邻居家太太能做我也试试的想法是不行的。

必须打心底里喜欢、并且拥有敏锐的味觉方能做出好的料理。

不能把自己的料理强加于人。

就像医生必须对症下药一样，做饭菜也应该仔细考虑适合的对象。

这自然就需要花心思。

医生要对症下药，须了解患者病状；同理，料理师则要分辨食者的嗜好，无论男女老幼，都应当满足其愿望要求。

对方是否饥肠辘辘，之前吃过什么样的食品、吃了多少、质量如何，以及其平常的生活、现在的身体状况等都应予以考虑。

没有相当长的料理经验，想要顾及这么多恐怕办不到。

味淡、味重也不能一概而论，淡有淡的独到，重有重的妙处。

任何味道都必须根据人的嗜好，也就是说不能违背食材之物理。

因此，仅仅颜色诱人不行，只凭口感赢人也不够。

首先通过变换花样、改变颜色搭配，然后再到追求味觉，总之让所有感觉都得到满足，才能成就美味之大观。

看来，想成为名医、名厨都不容易。

## &lt;&lt;独步天下&gt;&gt;

以鸡为原料来看，最能体现鸡肉美味的应该是不大不小的中等鸡。加吉鱼大致以一公斤半到两公斤大小的味道最佳，超过四公斤或更大个儿的味道就有些差。不过，就算味道稍差，大个儿加吉鱼的鱼头用来蒸着吃还是很不错的。大个儿加吉鱼虽然形状和颜色好，看着感觉不错，味道却谈不上。当然，也不能因为小的味道好就专门只选小的，毕竟有时也会有例外，凡事都不能那么绝对。对此，希望大家作为常识尽可能多了解，多琢磨，然后随机应变，择机而处。

美味佳肴原本都要依赖好材料。材料不好，手艺再高的厨师也无能为力。比如说芋头，如果天生质地粗硬，无论用什么方法、任哪位高厨来煮也不管用。鱼也一样，如果本身没有脂肪，不管你是煮是烤，也不管你是涂黄油还是抹海胆，任凭怎样折腾也难人味。

这就是为什么要精选材料的缘由。分辨材料的优劣，绝非容易之事。虽然难，经过仔细钻研，加上一定的天赋还是能够掌握的。明知材料不好，抱着听天由命、稀里糊涂试试看的心里是做不出好的菜肴的。不妨害食材原味是料理的秘诀之一。黄瓜就是黄瓜、蚕豆就是蚕豆，各有自己本身的味道。烹饪时一定要尽量注意不破坏这种天然的味道。就说一颗小芋头的味道，一人力是无论如何也模仿不了的。所以保留其本味也就是处理鲜活材料的过程本身。比如做水煮豆腐，就一定要找到相应的好豆腐。可是，人们往往不谈豆腐，只探讨酱油、作料等。当然，也不是说这些东西可以不仔细，毕竟探讨这些问题应该是第二位的。比起这些，最最重要的在于研究豆腐。在精心选材的同时注意不破坏材料的原味。这些味道，科学、人工无法造就，必须珍惜！

虽然近来被大力广泛宣传，但我仍然接受不了味精的味道。一旦味精进入厨房，由于懒惰，厨师们很容易形成过度依赖，使用过量，从而影响菜品口感。我们一直不在料理操作问放味精这类东西。当然，若使用方法得当，味精也可以调制出一些可口的副食菜品，但却不适用于高档料理。总之，眼下若想保证料理的品质档次，尽量不使用味精为好。对于高档料理、极品料理来讲，经验告诉我们，味精之味档次不够且无法保持味道的稳定，还是应该用自己制作的海带高汤、鲣鱼高汤之类来调制才对。

老年人一般喜欢蔬菜料理。这从健康角度来看也非常好。我因为在镰仓做陶器，在那边有一小块地，所以能吃到刚采摘下来、最新鲜的芋头、大葱等，感觉味道的确不同寻常，非常好吃，有时甚至让人怀疑吃着别的什么美味一般。蔬菜采摘后稍微一放，味道便有很大下降。在东京，自然难以做到了；但在镰仓，我招待客人时，不到做菜紧跟前，我是不会让人去地里采摘蔬菜的。

## <<独步天下>>

### 编辑推荐

《独步天下:日本料理美学的精髓》介绍：北大路鲁山人（1883—1959），本名房次郎，日本著名全才艺术家，自学成材，拥有美食家、烹调师、画家、陶匠、书法家、漆艺家、篆刻家等各种不同面孔，是日本国宝级人物。

对美的追求是北大路鲁山人毕生的信念，也因此，由他写出的美食文字，将艺术、美的意识引进饮食领域，创造了日本食膳独有的文化。

他的料理美学，影响着整个日本的食膳理念，直至今日。

在《独步天下:日本料理美学的精髓》中，他以其对美的终极追求介绍了日本料理的做法、自己的艺术生活以及蕴藏在美食中的文化。

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>