

廚與藝



[廚與藝 下载链接1](#)

著者:小山裕久

出版者:漫遊者文化事業股份有限公司

出版时间:2012-8-21

装帧:平装

isbn:9789865956103

小山裕久哪裡神？

．德島百年料亭「青柳」主廚，獲日本媒體封為「神人」，更勝「達人」、「鐵人」一籌。

．法國籍世界名廚艾倫．杜卡斯（Alain Ducasse）的創意餐廳Spoon，有一半以上的菜單是小山裕久設計的。

．東京獲米其林星級評等肯定的餐廳中，「神田」主廚神田裕行（三星）、「小十」主

廚奧田透（三星）、「龍吟」主廚山本征治（二星）皆出自小山裕久門下。

■收錄小山裕久與世界頂尖名廚、知名料理人對談，包括湯木貞一、Joel Robuchon、Bernard Loiseau、Bernard Pacaud、石鍋裕、陳健一等。

怎麼做好日本料理？怎麼了解日本料理的玄妙、品嚐其真正的滋味？

百年料亭「青柳」主廚小山裕久如何使「廚」臻於「藝」，其思維與態度皆收錄在這本從以《鯛之鯛》之名初版以來、歷經近二十年而不衰的著作中，因為「不論時代怎麼改變，料理的精髓永遠不變：廚藝的基本功、料理過程的思考、服務的態度，甚至如何做到讓人吃了感到幸福…這些精神都是一致不變的。」小山裕久如是說。

料理人應該在食材的準備、廚藝精進上下哪些功夫，使兩者達到宛如渾然天成的「臨界值」？

身為客人，從菜單設計，到高湯、刀工、燒烤、蒸炸、燉魚、醋、米飯、甘甜味等細節，又該懂得什麼，才能領會眼前一菜一湯中蘊涵的料理人心意、體驗料理的精髓、全心投入這場廚師與客人共同演出的饗宴？

答案都在本書中。

■小山裕久語錄：

- ． 正因為日本料理很簡單，反而變得更難做。
- ． 不可能煮出相同的高湯。
- ． 日本料理的樂趣就在白飯裡。
- ． 沒有「因為是生的，就叫做生魚片」這麼簡單的事。
- ． 掌握食材的「最佳狀態」也是料理的一部份。
- ． 在每天一成不變的工作內容中找到許多自我磨練的題目。
- ． （做料理）就像寫書法，執筆者所有才能都寄託在那支筆上，而且是一次定輸贏。

本書最初是為想學習日本料理的年輕人所寫，出版時間是1996年，用淺顯易懂的方式，對日本料理的本質做了精闢的分析。

第一章是日本料理的思考模式，內容涵蓋從菜單的準備、高湯的製作，到如何掌握刀工、燒烤的訣竅，以及燉煮、白飯、甘味等，透過許多先進的經驗累積，以他們的所見所聞、思考心得為基礎，再加上具體的參考實例進行說明。

第二章是名師的金玉良言，收錄小山裕久與世界頂尖料理人的對談，包括湯木貞一、Joel Robuchon、Bernard Loiseau、Bernard Pacaud、石鍋裕、三國清三、陳健一等。不同國界的料理人激發出的火花，也讓喜愛料理、喜愛美食的讀者受益良多。

透過本書，讀者得以深入頂尖料理人理性與感性兼具的世界，並窺見他們透過料理展現的人生態度，不意跨越了廚藝的領域，得到在料理、工作與人生上的寶貴啟示。

作者介绍:

小山裕久

1949年出生於日本德島縣，自家即經營日本料理店「青柳」，但為了更精進廚藝，前往日本三大料亭之一「吉兆」修習，三年半後因為父親過世而中斷修業，回德島繼承家業。小山記取在大阪修習的經驗：「做出好料理的唯一竅門就是努力」，開始了他終身研究日本料理的熱情與貢獻。

憑著善用四國豐富的漁獲食材，以及習自大阪的精緻廚工，小山裕久持續創新日本料理，日本飲食界開始口耳相傳：「德島有間厲害的店！」就這樣，「青柳」的名號日漸打響，終於在東京開立青柳的分店，並另創「家常菜basara食堂」品牌，持續開展他對日本料理的諸多想像。

◎經歷

1993年，小山應日本著名旅館 Plaza Athenée Hotel 之邀，主辦「日本料理博覽會」，隨後也在麗茲酒店（Hotel Ritz）、布里斯托酒店（Hotel Bristol）先後舉辦，開啓了小山與國際接軌的契機，之後便每年前往法國，為日法之間飲食文化的交流貢獻良多，也結識許多知名的法國料理主廚。

2004年獲頒法國農事功勞勳章。

2005年起日本內閣知識產業調查委員會聘為委員，協助建立知識產業與日本品牌之間的各項事務。

2006年起，國際交流基金會於巴黎的日本文化中心，邀請小山成為第一位飲食文化顧問，致力於在法國推動日本料理的努力。

小山裕久除了活躍於國際舞臺、出版料理相關書籍之外，還在家鄉德島創辦平成調理師專門學校，在日本料理的傳承與創新上都有莫大的貢獻。

2010年應台北晶華酒店之邀來台復刻青柳料亭的菁華料理，打造融合日本料理精隨與台灣本地當季食材的正宗懷石饗宴。

目录: 目錄前言

楔子

第一章 料理的思考模式

一、領會日本料理的真實面貌

二、菜單的準備工夫

三、高湯的製作

四、如何講究「刀工」

五、「燒烤」的訣竅

六、如何讓菜單更多元化

七、「蒸」、「炸」

八、何謂「燉煮」

九、醋的特性、醋的功用

十、白米和白飯

十一、自然的甜味

十二、如何學習真正的日本料理

第二章 名師的金玉良言

●湯木貞一【吉兆的大老闆】

德岡孝二【京都嵐山吉兆的老闆】

●田崎真也【品酒師】

- 石鍋裕 【Queen Alice主廚】
- 貝爾納盧瓦索Bernard Loiseau 【La Côte d’ Or餐廳主廚】
- 陳建一 【赤阪四川飯店主廚】
- Bernard Pacaud 【L’ Ambroisie餐廳主廚】
- 三國清三 【HOTEL DE MIKUNI主廚】
- Joel Robuchon 【Taillevent Robuchon餐廳料理首席顧問】
- 山本益博 【料理評論家】

結語
尾聲 與田中康夫的對談
．．．．． (收起)

[廚與藝_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 日本
- 日本料理
- 饮食
- 文化
- 日本料理神髓
- 生活
- 小山裕久

评论

前半部分是原题为《鲷鱼的鲷鱼》的小册子改编而来，后半部分则是小山裕久与各路名厨、品酒师以及美食家的对谈。两部分互为补充，前半部分中小山裕久将日本料理最基本的几个出发点详细阐述，并用料理实例作证。让人看后顿觉醍醐灌顶。后半部分则各

种名家思路碰撞交汇，其中的很多观点都是一般料理人难以想到的，而这些大师早已实践。口腹之事绝不是小事，而料理人更是最触及感官的艺术家，好书，值得再读。

第一部分对料理的思考写得精辟入里，即使像我这种厨艺白痴也能感受到其中的深厚功力。汤木贞一和小山裕久这些厨师们对食物的执着和热爱真是让人感动得有拜师的冲动啊。

满脑子都是刚烤好的德岛香鱼，每一条口型都在说do~zo do~zo do~zo

只能说真是大神！！！！

穷孩子看这书就是个坑ヽ(´_`) ㄟ

好多乾貨，句句珍珠

在台湾的诚品买的原版书，算得上有趣

羡慕的是他们对厨人以及其精神的注重 美好的整个市场氛围 作为一个中国厨子真的太羡慕

料理还真的是广阔的世界。（我啊太贪心什么都想学好）

第一本读完的台版书，用了五六个小时。竖版繁体果然费力些。很好看，各行大师都有相通之处

一本可以让你对料理肃然起敬的书

料理哲思

寢室有厨房就好了

料理人的心得让人几近颤栗。

“推薦序”，名師對話，這兩部分不是特別喜歡。唯獨喜歡讀小山裕久自說的“料理的思考模式”這一部分（細說了小山作為一名日本料理人的經驗總結，小山很有耐心，將對待“食材”的那份細緻，誠懇，熱愛之情同樣程度投放在文字的呈現之上。）//此外，遺憾的是迄今我都未有機會一嘗真正的日本、法國料理

日料的生理美学。仿佛学会了醋冻

从行文中可以感受到作者对厨艺无止境的探求欲望，将最基础的厨艺基本功磨练到极致所带来的就是至上的美味

大廚的料理哲學思想

别以为这是一本写给吃货得书，认真读下来，这是一本带着厨艺指南的「高级鸡汤」。如果说北大路鲁山人是用「狂妄」但不讨人厌的态度在讲日本料理，那小山裕久是用温和含蓄内敛的流畅文笔传达着自己的思考。无论是第一部分关于厨艺的讲述还是第二部分与名师的对话，都能感受到这是沉下心来思考以及用心编排的文字。二十年前的心得体会，二十年后并不过时，也许三十年四十年都不会过时，这便是精髓。

神作

廚與藝_下载链接1

书评

其实这本书并不太适合引进，因为它既不是料理的制作技艺，也没有把重点放在日本料理的文化历史脉络的梳理上。总体来说，它只是一个和食职人自己对于料理的心得总结。我们去读其中的文字的话，可能只能读到近乎吹毛求疵的对食材，制作技艺，环境的极致追求。当然，我们很容易...

最近上班路上的读物是这本，约莫在明天去西安的飞机上就能看完，吸进滚烫的确羊肉泡馍前，让我再斯文一把，小心翼翼一把。这本书，约莫是教你观察、忍耐、练习，再观察、忍耐、练习，是日本神髓更多。可是，里面却忘记讲一件远比无限的耐心更残忍的事情~~~天分。做好多...

“吃货”这个词的风靡，真是饮食文化里很有意思的现象。隐隐的自嘲，更多的是爱吃、会吃、能吃的自得。可是做了一辈子料理人的小山裕久却说，能吃得典雅的人，他没见过几个，日本三大料亭之一的吉兆创始人汤木贞一是其一。真得了料理神髓的人，连细节都不含糊，自会拥有活色生...

首先，这本书给予我莫大的震撼。早前我对吃货的定义为“爱吃之人”，“爱吃”包含食客对食材、调味料、用餐环境等的追求，即在喜爱美味之余亦追求质量的“会吃”。在我接触厨房之后，开始亲手开始料理食材，发觉料理是一个全方位过程的综合展现，此时我对吃货的定义渐由“爱吃...

这是一本极正经的书，但这本细述日本料理精细之道的《日本料理神髓》，却是自家在摇晃动荡的公交车上奔波通勤之际看完的，不可谓不有趣，但无论在何种景况下看书，只要全心全意认真读了，便可称不负时光不负此书。这种全心全意的认真态度，也正是作者小山裕久贯穿全书的要旨了...

日本料理因为注重食材的本味而知名，作为入门级的日本料理剧，《料理仙姬》算是启蒙。《深夜食堂》里多的是人的味道和故事的味道。料理，成立其中不可缺少的自然本真的调味品。

小山裕久先生很好玩，和你讲这个鱼怎么样最好吃，外皮酥了，内里是鲜美的生嫩。和你讲，哎呀，这...

《日本料理神髓》，本以为会有具体的操作步骤，却原来只是料理师的个人感悟。日本的饮食和他们的文化一样，追求精致本味，貌似简单实则繁复之极。虽说这体现了他们追求完美的精神，可其中滋味的细微差别，不知能否让大众的舌头分辨出来。比起我大中华的缤纷美食，总是欠了些生...

这是一本关于料理的书籍，烹饪在日本人的眼中是一件可以当做艺术在追求的东西。各个地方可能都存在关于烹饪的记载，毕竟民以食为天，而像日本一样将料理烹饪变成一种文化，并且输出海外的毕竟还是少数。看完这本书，深深被这个弹丸之岛国折服，他们的精致、细腻在方方面面都讲...

看别人写的序时觉得作者被讲得很玄乎，3个曾师从他的人分别获得了日本东京米其林3星和2星餐厅。新星师出同门，这门一定不简单。真正读到小山先生的文字后，居然马上应证了大家一直说的一句看上去很酸的话——料理即是修行。能写出这样质朴而充满哲思的文字的人，的确是一个日...

这本书打开了一扇料理的大门，所谓慢工出细活，做饭要耐得住寂寞。确切来说做饭是与水、食材打交道的艺术。记得最深的是白米饭，白净温润的米饭，最有滋味了。山下的泉水流淌处，从早上就络绎不绝。大爷大娘甚至耄耋之年的奶奶们，小心着步子，靠近滑溜溜的青石板，接上一桶又...

2017.7.12~15

平淡中闪耀这光。这是我对这本书的评价，也是对日本料理的评价。作为一个日语专业以及即将赴日留学的大学生，这本书真的让我赞不绝口。以前就知道日本人的思いやり（为别人着想）的特质，但是在这本书中，料理人对于食材，客人的考虑，也是我惊叹。以前，还觉得...

说到日本料理，大概脑海里立马就会浮现出寿司，拉面，天妇罗，鳗鱼饭等等之类的食物。从主观的感觉上来看，日本料理大概都是十分简单的菜式，尤其是吃惯了天朝各式各样的菜系的人们。所以当我看到这本书时，也并没有太多的期待，只是希望能够大致了解一下日本料理的内容，看一...

《日本料理神髓》没想到这本讲做菜却没有一张图片的书也会这么吸引人。小山裕久从工作过程入手将工作所需的技能、心态和目标娓娓道来，对于一些有志于投身料理行业的年轻人来说，相信这本书能给予他们起步阶段足够的指引。我印象比较深刻的点是小山裕久讲到料理时要考虑到客人...

很久前和前端同事 Team Building 时讨论了一个问题：如果不做互联网，大家会去做什么？对于我而言，大概只有两个领域会让我觉得非常值得钻研：一个是音乐，一个是美食。当然这两点指的都是做音乐和做美食，不只停留在单纯的欣赏层面，因为我觉得这两件事都是可以让周围的人变的...

[廚與藝_下载链接1](#)