

# 知日 · 料理之魂



[知日 · 料理之魂 下载链接1](#)

著者:苏静

出版者:中信出版社

出版时间:2014-3-1

装帧:平装

isbn:9787508644806

专门关注日本的超人气媒体品牌「知日」推出《知日》特集第19弹——《知日 · 料理之

魂》特集。

“料理”字面意为“料想”食物之“道理”。——北大路鲁山人

日本料理有2000年的历史积淀，凭借精致入魂的饮食美学风靡世界！日本料理崇尚何种美学？日本料理的精髓何在？继《知日·太喜欢漫画了》特集之后，“知日”推出又一瞩目话题！从日本料理2000年的历史入手，从食材到观念挖掘日料之精髓；从你熟悉的日本料理符号出发，各个角度一览日料之真实。

【知日独家专访】跨界探讨日本料理之精髓：

《入殓师》编剧、KUMAMON缔造者小山薰堂讲述高级料亭的故事；

人气深夜剧《孤独的美食家》漫画原作者久住昌之大谈孤独美食；

日本设计代表人物佐藤卓解剖日本“米文化”。

更有美食家、陶艺家北大路鲁山人的日料基础观念；

你熟悉的寿司、和菓子、怀石料理和你“误会”的日料；

“做豆腐”的小津安二郎的昭和味和江户“单口相声”落语中的老菜谱；

一方水土、一方美味的特色料理和家庭日料风景；

《知日·料理之魂》特集全力打造，感受日本料理的2000年积淀，走进日本料理的“魂”与“真”！！

国内唯一专门关注日本的媒体品牌「知日」旗下纸质出版物《知日》特集，每月一本，致力于为中国年轻人深度报道记录有关日本的文化、创意、艺术和旅行等。

了解更多有关知日的信息，请关注知日微博@知日ZHIJAPAN

作者介绍：

撰稿人

毛丹青

外号“阿毛”，中国国籍。北京大学毕业后进入中国社会科学院哲学所，1987年留日定居，做过鱼虾生意，当过商人，游历过许多国家。2000年弃商从文，中日文著书多部。现任神户国际大学教授，专攻日本文化论。

刘联恢

旅居日本多年，现为北京第二外国语大学汉语学院教师，专职教授外国留学生汉语和中国文化，每年为日本京都外国语大学等学校的暑期访华团做中国文化讲座。

吴东龙

从事设计观察的作家、讲师、设计师，也是课程与书籍的规划者。在多面向的设计工作里，长期关注日本的设计场域，著有《设计东京》系列书籍，作品见于两岸三地。现在是“东喜设计工作室”、创意聚落“地下连云企业社”负责人。

## 吉井忍

旅居北京的日本媳妇。曾任《南方周末》评论版撰稿人、《城市画报》及《南方人物周刊》特约记者、《LOHAS乐活》专栏作者。作品亦见于《鲤》《外滩画报》《东方早报》等报刊。以中文撰写《春日便当》《帝都本格日本料理》等系列电子书，热心于同中国读者探讨日本料理。

## 徐静波

日本文化研究者，复旦大学日本研究中心教授，著有《日本饮食文化：历史与现实》等。

## Ansley

定居日本的中国人，曾留学英国，料理达人，喜爱园艺和杂货。

## 受访人

### 小山薰堂 编剧、专栏作家、小说家、电台主持人

现为ORANGE AND PARTNERS公司董事长、下鸭茶寮公司董事长、N35,Inc.放送作家事务所代表、日光金谷酒店顾问、东北艺术工科大学教授。电影《入殓师》编剧。

### 久住昌之 漫画原作者、音乐人

1958年出生在东京都三鹰市，1981年，与泉晴纪以泉昌之的组合形式正式亮相。代表作有《孤独的美食家》《中学生日记》等。

### 佐藤卓 设计师

生于1955年，毕业于东京艺术大学设计系，1984年成立佐藤卓设计事务所，代表作有“明治美味牛乳”包装、“PLEATS PLEASE ISSEY MIYAKE”平面设计、武藏野美术大学图书馆·美术馆标志等。21\_21 design sight艺术指导。

### 西部裕介 摄影师

毕业于东京海洋大学，曾经想成为航海员。以广告摄影为主，喜欢拍摄日本的日常风景，代表作有远洋航船系列等。

## 目录: 日本料理2 000年

### 日本料理之15人谈

北大路鲁山人：日本料理的基础观念

岁时的智慧 二十四节气食材

小山薰堂：多重身份的高级料亭继承者

interview小山薰堂

行走于日常 独孤的美食家久住昌之

interview久住昌之

被“误会”的日本料理

日本家庭料理风景

渗透日本人一生的“和菓子”

Miss Ansley的“自慢”料理进化论

寿司漫谈

柚子胡椒・七味唐辛子・和三盆・信州味噌

满怀心意的和食・京都吉兆

小津安二郎×料理 做豆腐的平民美食家

落语中的料理故事

一方水土一方美味 日本各地乡土料理

米展：连接未来设计的米中宇宙

interview佐藤卓

纸面上的“食道乐”

别册 日和手贴

Regulars

Photographer

西部裕介 收集所见的世界

interview西部裕介

虫眼蟲語 水色

俳句 菜花正黃时

Columns

吴东龙的设计疆界 东京餐桌风景

告诉我吧！日语老师 网购：从“通信贩卖”到“飞翔入手”

· · · · · (收起)

[知日·料理之魂](#) [下载链接1](#)

## 标签

知日

日本

日本料理

美食

日本文化

文化

杂志

饮食

## 评论

知日系列的图书，总有一种看起来好有品质但看完却空无一物的感觉。这本尤是，甚至有部分文字看起来太宠爱日而贬低中华料理的感觉。日料虽然纯粹，但里面的意境，也早已包含在华料里了。还有一些文字，装逼过头，所谓言之过誉。

我终于去买了一本来亲自体验一下什么叫除了选题以外一无是处、、、、、、我表示真是名符其实、还有美编是哪位你站出来放心我大概要么是不会打死你的

中间几十页的家庭主妇料理是用来凑页数的么？

白萝卜炖鱼湖北菜也有的。

槽点太多没法吐，介绍不专业就算了，选录的个别文章无知到一边盲目崇拜日料一边踩低中餐才是最恶心的。

只有三分之一的干货

用心做杂志，知日头一份，这一期内容将雅致与美味相结合，让人直流口水，日本美食的精细给人以十足的惊喜！

知日出品。质量保证（^-^）口水

料理主题关涉料理由来 众人对日料的怀想 寿司的演变 各种菜谱 餐馆推介 但一鳞半爪失于零散 有些内容很有意思——与料理核心相关的 近乎精神性的价值

还有日料相较其它国度饮食文化的本土特色

一翻开就发现之前被网络声讨过的排版等问题

确实整个看起来有点像是高中电脑资优生做的=-=但因为是参加活动的奖品我还是不要过分置喙了。久住昌之对S2印象最深的竟然也是咱当www然后还是超想吃生蛋拌饭啊

图片真心美，就是各种访谈没想象中那么专业。文章的编排也比较乱。胜在料理的图片真心诱人。

一本“有味儿”的书，稀稀拉拉的跟公司看了好久没看完，这种书就是选自己感兴趣的章节读一读而已

满篇都是我的口水。

肚子好饿哦

忍着口水在看(¬‿¬)。。虽然排版有点奇怪，字数也不是太多，但考虑到它是一本杂志就算了吧。。好想去日本大吃一顿，不对，是好几顿(¬‿¬)。。准备入手些餐具自己做饭。。(¬‿¬)。。

读起来好幸福的一本书，食材如果也能拼凑齐全的话，大概哪天也能亲手复制吧，想来有一点淡而温暖的期待感。“在不被时间和社会束缚，幸福地填满空腹的那一瞬间，他变得随心所欲、自由自在。不被任何人打扰、无所顾忌地享用美食，这种孤高的行为是被平等地赋予现代人最高的治愈。”所以你们看那，幸福，宁静，平等，自由，美食是通往它们的一扇门。

呐~~~请帝都众猛烈推荐下帝都的好日料馆子~~

看了三分之一左右弃了，太散乱了。。。

身为吃货表示完全把持不住。。

过于简单

[知日 · 料理之魂 下载链接1](#)

## 书评

在接连出了几个比较小众的特集后，《知日》终于出了一个很大众的话题，料理。虽然日本料理在读者群中是如此普众，要出一本有水准的专辑并不简单，但《知日》还是雄心勃勃的样子，从书名就可以看出，《料理之魂》。但内容却不是这样。  
开篇的和食时间线其实很专业的，简直就...

关于日本料理之前有做过很多想象，没想到会有这样的一本。

真的是关于日本料理“绝无仅有”的一本，没有第二本。

竟然也有小山薰堂的专访，之前看过pen出的一本小山薰堂的特集，爱得不行，很有意思的一个人很有态度与想法的一册，很受用，很感动，泪目了～  
好想再去日本吃好吃...

最近《舌尖上的中国2》正火，就连不看电视的我也每周五晚上守在电视旁观看，算是对一周辛苦工作的放松与调剂。节目中出现的食物算不上绝对的精致与昂贵，但是其传达出的文化底蕴和料理人的心意确实令我很感动。我想这正是料理之魂的含义。

《知日 · 料理之魂》探讨的是另一个...

纸质越来越差。。。图片也不够美观，看完一点食欲都没了...

视觉上看，还不如本菜谱。。。每次都被宣传给迷惑，每次都忍不住的买  
但是，内容……着实失望啊！！看来写宣传文案的人要比写书的人用心的多啊！！！

作为《孤独的美食家》脑残粉，一看到久住昌之四个字就果断入手！在日本待过几年，觉得国内多数日料店中的料理与真正的“日本料理”还是有些差别的……所以说说实话，之前对这本期待也不高，但为了久住叔买回来睡前随便一翻才发现……超乎想象的好看啊啊啊！好多在日本时的美味…

严格意义上讲，不论从内容形式还是出版方式来说，知日系列不能构成图书范畴，更像是杂志。我有幸杂志和图书的编辑都做过，能忠实的评价一下该作。首先这本“书”的整体构架及逻辑非常混乱，这是我不能称其为书的最主要原因。所谓书，要有一个连贯的脉络支撑，而不是零散的拼…

去过一个日本的书店，在入门处的显眼位置，放着各式各样的，与生活小事相关的主题杂志，终于明白了为什么国内会有这么多的日系杂志。杂志，在日本，是一种符合大众阅读审美的载体，它容纳了一些知识性的内容，又比书本更易阅读。比较一下日本杂志和书的大小就会发现，日本的书…

不知怎么，就撞到了手边这几本知日系列的书。  
因为平时爱美食，便先读了《料理之魂》。  
日本料理精致入魂，搭配次序极致讲究，即便是最为简单的材料，也可调配处细腻的味道。#很喜欢书中对“料理”的阐释  
“料理”的字面即为“料想”食物之“道理”，这里面包含着深刻的意义。…

一直很喜欢日料，终于终于，等待了这本日料特辑。  
其开篇便以日本料理利是大年表插入，长长的大事记清晰地记录着日料的兴衰。你会感叹：日料竟然经历了如此悠久的历史，可想而知，日料已不仅仅是日本饮食，而是日本独特的文化所在。许多人了解日本都是从她的料理开始的…

虽早有耳闻知日排版杂乱的说法，但看后却意外地有“这就是知日独特的风格特点吧。”  
“这样的想法，如果哪天知日正儿八经地排版了我还可能有点不习惯呢。  
通过这本料理之魂对日料有了新的认识，起码学到了很多新的知识。跟日本外教聊日料的时候，他还惊奇我怎么对日…

最喜欢有关和食的清淡和素朴，不至于暴饮暴食。  
《料理之魂》给我的感觉就是一盘日式料理，看着清淡，吃着有味。

就算是心懒不愿细读文字 光是图片就能给我带来的治愈。  
这种对日本料理全方面的解析让我也学到了很多。真的很喜欢~会继续支持的。

---

日本料理有2000年的历史积淀，凭借精致入魂的饮食美学风靡世界！日本料理崇尚何种美学？日本料理的精髓何在？继《知日·太喜欢漫画了》特集之后，“知日”推出又一瞩目话题！从日本料理2000年的历史入手，从食材到观念挖掘日料之精髓；从你熟悉的日本料理符号出发，各个角度...

---

接触美食料理书籍，最容易就是被书中那些精美的美食图片吸引。  
我愿意把它当做和食的一次展示，展示有用心，或许作者想展示很多，展示和食的历史和今天，又如何成为载体展现食之人们的情感。初衷很好，想呈现饱满的和食。但是在一本图片占据大幅篇幅的类似杂志的书籍中，想实...

---

[知日·料理之魂](#) [下载链接1](#)