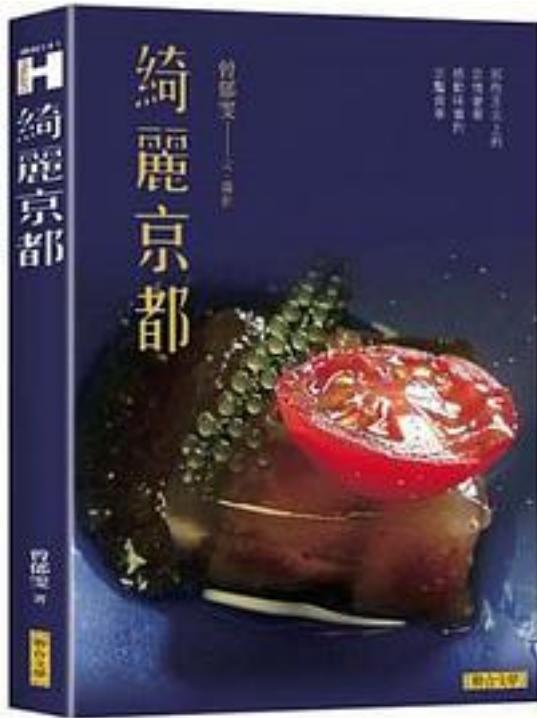


# 綺麗京都



[綺麗京都 下载链接1](#)

著者:曾郁雯

出版者:聯合文學

出版时间:2014-10-19

装帧:平装

isbn:9789863230878

京都的美食需要細細品味，需要一點時間，需要彼此心靈相通；

需要有人默默地反覆地做著微不足道的小事，才能成就。

這種不計時間的奢侈就是京都味。

時間就是金錢，在這個千年古都沒得計較，一計較就走味。

打開對半翠綠竹節蓋子，眼前是百花盛開的縮影。滋味高雅甜美的櫻鯛、鮑魚、干貝、

大蝦被鋪在最底層，獨活、茗荷、蔥花、紅蓼、青芽紫蘇、花穗紫蘇，最上層是嫩黃花瓣綠色葉片，這道菜也是日法混搭，比較像溫沙拉的做法，從上往下，由右至左挖著吃，最絕妙的是不同食材的組合，每一口食物都激盪出不同的滋味，微酸微甜微苦微辣，味蕾轉瞬間千迴百轉，好像把此生的故事變成電影倒敘一次。

我暗自猜這料理長若不是情場高手就是料理天才，真想知道答案。（水邊的私邸）

十年來出入京都，已達到「旅行到最後傻呼呼的境界，閒適安心，過過當地人不起眼的生活」。曾郁雯寫京都最驚豔多彩的奢華食事，結合一點滲透入骨的文化，添上一點舉重若輕的歷史情境，精彩紛呈的米其林美食、擴散神祕想像的祇園藝伎、好吃到讓人幾乎死在餐桌上的料理旅館、不經意發掘的私房美味，或是早已忘記店名，只剩一點難忘滋味停駐味蕾的隱密食堂。在紙上永遠留存，在舌尖上復甦蕩漾。

京都的飲食是不計時間的永恆滋味，這一切需要有人默默地反覆地做著微不足道的小事，才能成就。在這個分分秒秒都會發生驚天動地、駭人大事的世界，還有人默默地反覆地做著那些微不足道的小事，難道不是最奢侈的堅持？

本書特別收錄最完整私房的「京都散策情報」。包括「春櫻絢爛景點」、「宵櫻（夜櫻）幽玄景點」、「秋天紅葉狩景點」、「夜の紅葉神祕景點」，以及曾郁雯親自規劃、精心安排「京都旅行二十五條嚴選路線」和「綺麗京都美食地圖」。

### ◆京豔夢幻：京都米其林美食餐廳

《米其林指南》（Le Guide Michelin）是法國知名輪胎製造商米其林公司所出版的美食及旅遊指南書籍的總稱。第一顆星的標準以餐廳食物品質來決定，多出來的星星則視餐廳服務的品質、裝潢、餐桌擺設、食具的好壞、上菜的順序，以及酒窖的大小和品質來決定。

一顆星（Very good Cooking）的餐廳：值得停車一嘗的好餐廳。

兩顆星（Excellent Cooking）的餐廳：一流的廚藝，提供極佳的食物和美酒搭配，值得繞道前往，但所費不貲。

三顆星（exceptional cuisine, worth the journey）的餐廳：完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往，可以享用手藝超絕的美食、精選的上佳佐餐酒、零缺點的服務和極雅致的用餐環境，但得花一大筆錢。

#### 【吉泉料亭★★★】

透明寒天葛粉魚凍，鋪上春夏之交盛產的北海道金黃色海膽，豪氣干雲，再疊上一絡深綠色乾海草，顏色和口味都層次分明，濃郁的海膽配上輕盈的魚凍入口即化，香氣卻久久不散。

#### 【TOMOE河豚料理★】

架在鐵網上的炭燒河豚搭配杏鮑菇、大蔥很對味，翻烤兩下就鎖住肉汁，不能過久。最後的雜炊打上新鮮蛋汁，滑嫩香甜，大夥吃到一粒米都不剩，意猶未盡。

#### 【廣川鰻魚飯★】

烤到魚肉邊上微焦，油滋滋光亮的醬油色、鬆軟肥腴的鰻魚淋上香甜的醬汁，忍不住一口接一口，就把一整盒飯吃光光了。

## 【浪速割烹㐂川★】

菜餚完全顛覆印象中的日式料理。先付將白蝦、素麵、椎茸、羊栖菜做成白橙酢味，一小撮放在寶藍色螺旋紋水晶玻璃杯，最上面還撒兩粒鮮紅枸杞，眼睛、味蕾同時甦醒。

## ◆京情奢華：京都料理旅館

### 【嵐山星野旅館】

吃到這裡我終於體會小山薰形容的「好想死在這個餐桌上的感覺」，暗自慶幸這次的美食之旅把這裡排在最後一站。

### 【晴鶴樓料理旅館】

顏色深淺對比，口感則是鬆軟緊致交疊。鵝黃碗身色彩繪拙趣的櫻幹，再潑灑一片白色櫻花雨，整圈碗口描成金色，碗內卻是大膽的黑綴上幾朵金色小櫻花，一只碗立刻令人飛入春雨紛紛的櫻花樹下，一起走過花開花落。

### 【祇園烟中】

被溫柔體貼的藝伎伺候，竟是這麼幸福的感覺。看到她們細白柔嫩的雙手輕輕涮著同樣細白柔嫩的湯豆腐時，每個人都醉了！

### 【玉半料理旅館】

雕花寶藍水晶杯透出明蝦、山藥豆腐泥的底部像蕾絲花邊，香氣來自上面的柚子皮，點點青綠是祕密武器。永遠不要忘記這只湯碗，紫金色茂賀茄會召喚所有京都夏天的回憶與鰻魚共舞語。

### 【吉田山莊】

前菜配色美極了，白陶小皿放淡雅生魚片，鮮黃溫泉蛋浮在玻璃杯中，紅番茄與眼淚般透明晶瑩的綠色沖繩海葡萄一起放在無花果凍上面，底下是泛著水霧的藍色水晶大盤，又讓人不忍動箸。

## ◆京彩食事：京都私房美食

### 【㐂樂川床料理】

貴船川床料理標榜涼味涼感，是夏季旬彩的會席料理。菜色很講究，先付是開胃的川伏魚貽煮。八寸放在朱紅色小船長盤內，包含山海五味，每天都更換不同內容，一小口配啤酒剛剛好。

### 【豆水樓】

我們像挖冰淇淋那樣一瓢一瓢把初雪般的豆腐放進檜桶昆布湯裡輕涮幾下，然後沾蔥薑末醬油，淡淡的清香和滑順的口感令人忘憂。

### 【日出烏龍麵】

三兩好友閒話家常，穿著紙圍裙以防沾到咖哩汁的客人吃得好盡興，就像深夜回家還能吃到家人親手煮的食物，那種親切讓人無比心安。

### 【SHIMOGAMO DELI下鴨輕食咖啡廳】

三層食物都是手作或自家烘焙，各種涼拌沙拉、蔬果、魚肉蛋捲，到最下層的甜點蛋糕，多彩多姿，跟下鴨神社神之饌同樣豐富，不管供奉天神或服務顧客，都同樣恭敬虔誠。

### 【夢咖啡】

杯子落款炭溪，是特別為夢咖啡燒製的蒔繪，在黑陶上用金粉描繪櫻花、竹筏、流水，或是瓣葉複雜飽滿的菊花，豔麗無比。

### 【鍵善良房】

兩百多年的歷史老鋪，陳舊的古董櫃桌椅暗暗發出歲月光澤，牆上整排和菓子印模變成時髦裝飾，古老的掛鐘、舞伎的扇子，百分百祇園風情。

### 【茶寮都路里】

甜品地瓜栗子紅豆小玉冰搭配甜到不行的抹茶，幸好還有鹹昆布壓陣，要不然真的無福消受那一整碗甜蜜蜜的抹茶！

### 【洛匠】

一切開沾滿大豆粉的草蕨餅，就會看到鮮豔奪目的翠綠，色香味俱全，淡淡茶香融合大豆粉清香，再加上蕨餅的柔軟度掌握得剛剛好，有點軟有點韌，吃起來很有「存在感」。

### 【長樂館】

點綴綠薄荷的桃色雪碧漂浮在冰上，非常消暑清涼。吃完冰才發現是雙層杯，下層冰水中散落著翠綠小葉楓、黃色、紫色小花，應該都是花園現採，賞心悅目，當下就後悔剛剛應該堅持留在前面房間喝英式下午茶。

### ◆京華推薦：

旅日作家・文史學者 王孝廉

作家・美食達人 王宣一

食聖 朱振藩

作家 李昂

日本飲食與文化工作者 林嘉翔

詩人・畫家 席慕蓉

親子旅遊作家 梁旅珠

樂沐法式餐廳主廚 陳嵐舒

飲食文化專家 焦桐

作家・生態保育工作者 劉克襄

新一代私房菜始創者・專欄作家 劉健威

旅日作家 劉黎兒

作家 鍾文音

作者介绍：

愛爬格子、愛攝影、愛美食也愛旅行。一九八六年臺大歷史系畢業，為美國寶石學院之研究寶石專家（G.I.A—G.G），也是台灣第一位同時獲得佳士得、蘇富比兩大拍賣會青睞的珠寶設計師。

曾為《皇冠》、《中央日報》、《中華日報副刊》、《人間福報副刊》、《珠寶之星》、《珠寶世界》等執筆撰寫專欄，主持臺視《火線聊天室》節目，及寶島新聲《幸福進行曲》、中央廣播電臺《郁見幸福》廣播節目。

歌詞創作〈幸福進行曲〉獲第三十六屆金馬獎最佳原創電影歌曲，〈阿嬤的雨傘是一朵花〉入圍第十六屆金曲獎「最佳作詞人獎」。劇本《天馬茶房》入圍第三十六屆金馬獎最佳原著劇本。

著有電視小說《阿足——台灣的母親》，散文集《鯨魚在唱歌》。珠寶專書《就是愛珠寶》、《珠寶，女人最好的朋友》、《美人紀——珠寶搭配美學》。散文入選九十六年、一〇〇、一〇一年年度散文選。近作為攝影散文詩集《今天是幸福日》、《光影紀行》。日本旅行散文《京都之心》、《和風旅人》、《綺麗京都》。

目錄: 推薦序／王孝廉

推薦序／鍾文音

Ⅰ 京都米其林美食夢幻之旅

春雨微微晴鴨樓 | 京都車站、晴鴨樓料理旅館

喧鬧的不是花 | 金閣寺、龍安寺、吉泉料亭

鰻魚與河豚 | 廣川鰻魚料理、天龍寺、TOMOE河豚料理

長安水邊多麗人 | 一澤帆布、錦市場、豆水樓、祇園烟中藝伎

水邊的私邸 | 保津川、嵐山星野旅館

Ⅱ 京情緒

旅人

家人

日出

多謝款待

風景便當

京都限定

食器天下

神之饌

黑豆美人

深夜食堂

Ⅲ 綺麗京都

三堀之川 | 玉半料理旅館、貴船神社堀樂川床料理、堀一澤帆布、大阪堀川割烹

寧寧之道兩端 | 高台寺、圓德院、夢咖啡

甘味STOP | 鍵善良房、都路里茶寮、洛匠、長樂館

京・食家五帖 | 十解日本料理、京都滿喫俱樂部、食桌情景、料理王國、陰翳禮讚

比叡山的緣福列車 | 比叡山延暦寺、無動冥王堂、坂本、滋賀縣雄山莊

Ⅳ 後記

時間的味道

Ⅴ 附錄、京都散策情報

作家筆下的京都舞台

春櫻絢爛景點  
宵櫻（夜櫻）幽玄景點  
秋天紅葉狩景點  
夜の紅葉神祕景點  
京都花散策  
京都、奈良世界遺產27寺社  
京都旅行二十五條嚴選路線  
京都美術館、博物館  
提供舞妓變身的場所  
本書景點資訊  
· · · · · (收起)

[綺麗京都 下载链接1](#)

标签

旅行

日本

京都

评论

笔下的京都，确实美。

[綺麗京都 下载链接1](#)

书评

[綺麗京都 下载链接1](#)