

料理王国



[料理王国 下载链接1](#)

著者:[日]北大路魯山人

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2015-5

装帧:平装

isbn:9787108052254

《料理王国》是北大路魯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。魯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，集结了魯山人沉醉于美食七十余年间的所有经典评论与观点，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。

作者介绍:

北大路魯山人（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。

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

夜谈蛟鲸

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
俊俏的初鲣
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
三州味噌小芜菁汤
烤马头鱼
腌萝卜干
火锅料理
· · · · · (收起)

[料理王国](#) [下载链接1](#)

标签

日本

美食

北大路魯山人

饮食

饮食文化

生活

料理

随笔

评论

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。

日本料理天下第一什么的。。。。

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

傲有傲的资本，但香鱼也出现太多次了吧。

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！

太讲究

作者对食器及造型美学和料理态度确实值得深思的。哪怕放在当下也不过时。但很多的

观点确实带有时时代的偏见。不可全信书中记录料理和食材。第一，因信息有限，作者对日本以外地区偏见甚多。第二，食材面貌和大正、昭和年间有着巨大的不同。第三，口味与传统都是时代的产物，因而会随时代变迁。

牛人有偏激跟傲慢的資本

太傲娇，哈哈哈

弃书，作者的态度太过傲慢无礼

口吻谦虚，其实老爷子挺傲娇

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。

什么东西“好吃与否”不可能只以一人之标准去定论，但涉及赏味的审美层次，北大路鲁山人还是很让人叹服的。

吃这件事，没那么简单

有意思

北大路鲁山人一直这么傲娇，哈哈。

想试试豆腐汤，但刨柴鱼怎么搞

这种自大真的是…不喜欢，这难道就不是另一种偏颇了？不过讲米饭的那篇真的，我也是这么觉得的。

擁有個性的東西有著樂趣，品味及美。理解美的人，無論做什麼生意，都會有所特色。

有一种自信

[料理王国 下载链接1](#)

书评

1.就算再怎么不了解滋味的人，也不可能完完全全吃不出味道，因此尊重对方的喜好，便是让人吃得美味的第一课。

2.想要做出美味料理的心情，和做出美味料理这件事，看似很像，实则不同。我们即使心中“想要做”，却很难想着“要去做”。就算想着要去做，到做完为止，也需要一段时...

[料理王国 下载链接1](#)