

日本私房菜



[日本私房菜 下载链接1](#)

著者:作者／蔡瀾、編者／陳子善

出版者:聯經出版公司

出版时间:2011-1-13

装帧:平装

isbn:9789570837384

一文一人、一文一物、一文一事

蔡瀾談日本獨有會心，豪邁、直白式的筆觸，精采利落，大快人心！

那單純精緻的日本料理……

蔡瀾吃日本，吃出你想像不到的日本味

「活到老，吃到老」的蔡瀾率直、風趣的評比美食，

傳授日本料理師傅的獨門絕活，

讓你盡享日本料理，還懂得怎麼看出門道。

蔡瀾還介紹了中文與日文料理名稱的有趣差異和聯想，

敘述了與日本料理奇人相遇的故事，

當然也有他推薦的日本名店實用資訊。

與金庸、倪匡、黃霑並稱「香港四才子」的蔡瀾，深諳日語，早年為了拍攝電影而久居日本，後來又常旅遊日本，日本體驗豐富、持久。除了說美食，更善於談日本，是評鑑日本料理的最佳人選。

「蔡瀾好嗰」系列由蔡瀾的專欄文章分類集結而成，共有《日本私房菜》、《日本旅遊團》、《日本電影院》和《四本萬花筒》四冊。

在《日本私房菜》裡，「活到老，吃到老」的蔡瀾講解日本料理的精髓、訣竅，還以率直、風趣的口吻評比各種日本美食，傳授你日本料理的獨門絕活。讓你盡享日本料理，還懂得怎麼看門道，教你說日本料理界的行話。

日本人為什麼把內臟叫「荷爾蒙」？真假鰻魚飯的差別在哪裡？鯨魚好吃嗎？馬肉嘗起來又是什麼滋味呢？比上等鵝肝醬還好吃的日本料理是什麼？吃「驛便當」的樂趣在哪裡？又難吃又難忘的日式中華料理是什麼？最受香港人歡迎的鮭魚生魚片，為什麼在日本高級壽司舖，絕對不會出現？鮭魚的哪個部位最肥美？日本國民美食排名第二名的咖哩飯，什麼牌子的最美味？為什麼包著一層層麵包粉油炸的天婦羅，是嘗盡所有日本料理的味覺後，才能體會出的最高境界？蔡瀾是這樣形容河豚的美味的，「有點吃肥豬肉的感覺，接下來是一陣香甜，比起最高級的金槍魚肚腩Toro還要好吃一百倍。吃完口中給微毒刺麻，要連吞好幾口老酒才恢復。」每個部位皆有不同層次的「河豚十吃」又是怎麼吃？

讀完這本書，除了可以回答上面的問題，蔡瀾還介紹了中文與日文料理名稱的有趣差異和聯想，敘述了他與日本料理奇人相遇的故事，當然還有他最推薦的日本名店實用資訊，讓你可以按圖索驥，馬上行動。

蔡瀾的文字平易近人、樸實無華。本套書多為小品，一文一人、一文一物、一文一事，不曲折也不複雜。從生動鮮活，略帶調侃的文采，可窺見蔡瀾獨特的觀察，也能雲遊至日本的尋常百姓家。

蔡瀾的日本十大觀察：

「馬肉照叫Sakura（櫻），豬肉別稱Botan（牡丹）。如果日本朋友請你去吃飯，吃到有馬肉或豬肉，你用這兩個字稱之，他們會發出心中的微笑。」

「天婦羅，是吃日本菜的最高境界。吃好的天婦羅，已非價錢問題，主要的是去找資深的師傅，你所付出的，是購買他們的藝術。」

「美中不足的是雪太細了。雪，要大片才好看，日本人稱之為牡丹雪的滿天飛，才夠氣氛。但是凡事有點缺陷，比完美好。」

「一顆櫻花不好看，整排齊放才燦爛。曾經走進一個櫻林，身邊都是花朵。頭上怒放，腳底遍地，像走進粉紅色的雲朵。櫻花代表了日本人的個性，集體行動才強壯，日本人也認為花開還不夠美，落花更淒麗，能坐在地上切腹，讓血在花朵上，才是美的最高境界。」

「日本人對某種事物一發生興味，便會追根究柢，收集所有的資料，摸個透徹，然後嘗試把自己的思想和文化滲了進去，看看有什麼新的反應。絕不會是一張唱片聽了算數，一件衣服穿了扔掉。」

「日本人生活一安定，什麼怪主意都想得出來，最近他們在一間大百貨公司舉行一個全國蟑螂選美。」

「『送行者』整個片子說出日本人的本性：要做什麼，就要做得最好。」

「大島等人的作品，雖是日本產，但像鐵板燒，已有洋式加工。如果真正要嚐湯豆腐等純日本風味，還是在小津安二郎和溝口健二的電影中才能找到。」

「其實日本人喜歡研究細節，讓後代的讀者可以根據小說中的地理去一步步追溯，看看當今和以往有什麼不同，懷古一番。這是日本人愛蒐集情報的個性，也出現在日語的外國遊覽書中，臺灣人頗受其影響。」

「日本人一直有把外國東西本地化的毛病，吃他們的湯麵，就知道已經變為日本菜了，以前他們在香港製作的什麼什麼社長物語，亞洲秘密警察等等，拍拍香港仔海鮮酒家、山頂、機場，但都是原裝的日本貨色。」

作者介绍:

蔡瀾

香港著名作家、美食家、旅遊家、電影人，與金庸、倪匡、黃霑並稱「香港四才子」。生於新加坡，年輕時留學日本學習電影製作，之後長期任職邵氏、嘉禾東南亞兩大電影公司。監製的電影有「快餐車」、「龍兄虎弟」、「福星高照」、「城市獵人」、「重案組」等多部成龍主演的鉅片。

蔡瀾先後在東京、紐約、巴黎、首爾、台北、巴塞隆納和曼谷等地居住過，通曉多國語言。曾向馮康侯先生學習書法、篆刻，向丁雄泉先生學習繪畫，閒時寫寫書法、刻刻圖章、畫畫花草以自娛。後又以美食專欄聞名，近年來又不斷組團旅遊，走遍天下，吃遍天下，寫遍天下。蔡瀾小品文談吃、談喝、談文藝、談電影、談老友，題材不拘，著作有《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等幾十種。

目录: 大決鬥

握、撮二招

金槍

降魔

鮭（一）

鮭（二）

鮫鰓之肝

魷魚吃法

鮎（一）

鮎（二）

鯛和鮨

鯉

吃鯨

燒魚頭

海苔

珍珠醬

蟹

蟹的吃法

不再橫行

河豚

河豚大餐

大漁河豚

鋤燒

牛丼

櫻和牡丹
最貴公仔麵
子牛的登記證明書
牛的復仇
荷爾蒙
燒肉店
燒鳥
自炊
野味
入門
卡路里
手藝
彼岸
鰻魚飯
咖哩飯
咖哩
咖哩博物館
驛便當
弁當盒
米
白米
朝食
早餐
中餐
晚餐
找肉
IKA SUMI
CROQUETTES
旬
蛸燒
天津丼
燒賣
大根
山葵
納豆
魚餅
松茸
獨活
寒天
莼菜
TONBURI
葱坊主
CABOCHA
極品番薯
花餐
味噌 (一)
味噌 (二)
皇帝醬油
醬油聯想
料亭
誠
SUSHIZANMAI
野田岩
美農屋

平家
元祖鯨屋
豚記
土鰻料理
田舎家
頑固壽司
一風堂
肥婆小料理
日比谷公園野餐
札幌機場商店
小樽魚市
道南食堂
魷魚之鄉
函館朝市
福壽司
吉野家 (一)
吉野家 (二)
生蟲
不那麼簡單
中華丼
中華料理
御袋食堂
碗仔麵
札幌拉麵
拉麵人
拉麵大賽
千歲機場的麵
吃在關西機場
灘之生一本
雜酒
STRATHISLA
獅子堂
乾啤酒
豆啤酒
啤酒庭園
大吟釀
好酒民族
日本酒等級
冬天食物
牛奶和豆奶
玉露
冰
雪糕
怪雪糕
夏日水果
櫻桃大盜
西瓜大盜
幾家名店
• • • • • (收起)

[日本私房菜_下载链接1](#)

标签

蔡瀾

C陈子善

@台版

评论

看完了有很多东西都不想吃了哈哈哈哈

读了这本才知道对日本菜很不懂。很多篇都比较琐碎，看开头结尾就行。有几篇文章还不错。书最后的摘录还不错。

有些觀點，讀過就好，但念及他是個老饕，看這本書還是很長見識的。不過呢，再怎麼都比不上看個幾集 "料理東西軍"。

[日本私房菜 下载链接1](#)

书评

[日本私房菜 下载链接1](#)