

# 独步天下



[独步天下\\_下载链接1](#)

著者:北大路鲁山人

出版者:陕西人民出版社

出版时间:2011-11

装帧:平装

isbn:9787224098860

《独步天下:日本料理美学的精髓》讲述了在日本这个爱美的国家,食物不再只是满足口腹之需,而是被上升到艺术高度、哲学高度。也正因为此,谈日本料理,非常人所能道出其美之万一。“我可以自豪地说,作为美食家,我虽不是唯一的,但像我这般痴狂的人绝对是罕有的。”“所谓料理,应该指始终料察食理、不做违背自然的勉强之事。”被誉为“天纵英才”的美食家、艺术大师北大路鲁山人如是说。在《独步天下:日本料理美学的精髓》中,作者以其对美的终极追求介绍了日本料理的做法、自己的艺术生活以及蕴藏在美食中的文化。明白干净的文字,间或的智慧闪烁,读来令人眼口生香,浅淡中自有无限韵味。《独步天下:日本料理美学的精髓》是日本国宝北大路鲁山人的料理手帖。

## 作者介绍:

北大路鲁山人(1883—1959),本名房次郎,日本著名全才艺术家,自学成材,拥有美食家、烹调师、画家、陶匠、书法家、漆艺家、篆刻家等各种不同面孔,是日本国宝级人物。对美的追求是北大路鲁山人毕生的信念,也因此,由他写出的美食文字,将艺术、美的意识引进饮食领域,创造了日本食膳独有的文化。他的料理美学,影响着整个日本的食膳理念,直至今天。

## 目录:

[独步天下\\_下载链接1](#)

## 标签

美食

日本

饮食

文化

北大路鲁山人

生活

吃

## 随笔

## 评论

这位日本国宝太爱日本了，到了有点狂妄的地步，把其他国家的饮食都贬低了一遍（称赞了明朝是中国饮食的最高峰，因为明朝的餐具是最精美的）。这书体现了日本文化的精髓——美。收获是要想做出极品菜肴，需要有优质的食材，和精美的餐具，这是基础，高超的烹饪技巧和摆盘的典雅也是不可或缺的。

-----  
好书，但是翻译得不太好。日文翻译，我觉得文字应该凝练唯美一些。尤其，口水话不能太多。

-----  
翻译的不太好。

-----  
买这本书算是脑残了，不说语言单调以及为了挣版面一而再“回忆”同样的对白，文中更是充斥了小日本优秀于全世界人民的想法，岛国小民简直可笑至极。

-----  
让人无语的书

-----  
通篇都在吐槽别人的手法有多拙劣……

-----  
自以为是的日本老头子写了本自以为是的书，虽然不喜欢作者自视甚高的姿态，但整本书还是值得一读的。

-----  
这位仁兄只能接受日式料理，绕着地球鄙视其它国家的美食。如果他能看到现代日本人对黄油和炸物的热爱，他能不能诈尸呢。

带着好奇且尊敬的心情翻开书，居然些许不爽。都说只有音乐和美食可以跨越国境与语言的隔阂，真不明白这位日本国宝级砖家何德何能，敢下结论讲中国的菜肴难上档次？曾见电视里的日本大厨小心翼翼削萝卜再虔诚的下水烹煮，虽说赞赏他们对于各类原料的敬意，但对比本书言论，顿觉幽默了。

关于吃。。。略读

[独步天下\\_下载链接1](#)

## 书评

前几周听说我们某某管理区的某某饭店，新开了一家日本料理店。几个吃货朋友蠢蠢欲动，在一起一合计，果断周末驱车二小时去品尝！为了吃，就是这么的有追求！对日本料理的印象还仅限于寿司、生鱼片等有限的几样，去吃过后，才知道日本料理有如此多的种类。恰好有...

从台湾回来，我就一直在想，有机会一定要去日本看看。虽说台湾本是中国一部分，但是日本统治留下的建筑、习惯、语言等等，已经弥漫在台湾的犄角旮旯，深入人们骨髓。再看食神漫笔（我更爱原其原名），着实就是日本人的风格，对细节和禅意的美感有着极致的追求。从食器开始，完...

《深夜食堂》第三季播出了，刚好是在这个城市寒风四起的时节。还有什么比美食更能让人觉得抚慰温暖。近来最流行的一句话莫过于：“唯有爱和美食不可辜负。”这给每个寻找爱等待爱的吃货最大的信心和理由。关于日本美食，往往是和一些影视剧联系在一起的——《海鸥食堂》、《孤...

谈到吃，我想任何国家也要对中国甘拜下风。就像之前看到的一则笑话：法国厨师号称

美食第一王国，别人提到中国，厨师不服气的说，法国就算不是第一，也是第二。生平第一次吃日本料理，是在大学。和几个室友跑到城市的一家日本料理店，佯装点了几份点心和...

在受到大自然诸多眷顾的人世间，食物直接关系到人的生命。任何对于事物的敷衍糊弄都是不能容忍的。成千上万种食物，分别具有各自不同的味道，给人类带来无尽的快乐。心怀感激接受他们的本味、享受他们，这就是用餐，同时也是料理之道。拙劣的料理破坏了食物之本质，使其本味丧...

确实是我不了解的日本料理，有日本人的坚持和骄傲。但是请不要踩着中国料理的情况下强推日本料理，你觉得你家好久好了，偏偏要拉踩下中国料理就看着不舒服了。半本书在讲述如何吃鱼，喵，我家猫都闻着味儿看着这书好几天了。内容还是有些趣味的。可见日本人对“脍不厌精”这句...

不太了解所谓“日本国宝”的北大路鲁山人在日本饮食界的江湖地位  
仅就书中所录文章而言，扑面而来的是一派老气横秋  
作为一个长者，留恋于过去，看不惯现在，算不上什么奇怪的事  
自大、偏执、固执己见、食古不化……也都是屡见不鲜的老人家通病  
更何况，作者还有着显而易见的浓...

不美不成食——审美日本料理

吃过日本料理的人大抵都有同一感受——美。而这个“美”，正是日本料理的精髓，即追求“色、形、味、器”皆美。除此之外，还有就...

日本食神看料理 读《食神漫笔》/by烟波浩渺1980 本书作者：北大路鲁山人(1883-1959)，被誉为明治、大正、昭和时代最后的杰出人物，拥有美食家、陶艺家、书法家、画家等身份。他的料理美学，影响着整个日本的美食方向，更影响着日本的生活方式。本书是北大路鲁山人谈料理及与...

读《食神漫笔》的时候，似乎特别容易陷入饥饿的状态。作为重度日料爱好者，第一次翻开的那天，读着其中种种料理与珍馐，禁不住诱惑，当日便跑去日料店过了一过嘴瘾。房次郎先生的文字并不写成于当下，却毫无时代错位之感。这不仅是一本关于料理的书籍，更是一本吃货的启蒙教育...

本书封面素雅，一看就颇具日式特色。作为一名厨娘，常常为寿司做到不如意而懊恼不已。也会对每日的一日三餐采用何种食材而煞费苦心。既想让家人吃的心满意足，又想赏心悦目，还得健康搭配，要做到这些就不得不多加学习，提高自己的烹饪水平，而有幸和鲁山人学日本...

本来我以为这本书会讲解一些日本料理的做法，味道，甚至会有很多美丽的料理图片。可当我拿到，翻开的时候，发现我错了。

这不是一本食谱！！！真正的理解了食神的含义。有些事情能做到神级别，真的是一般人想象不到的情景。先说说作者，北大路鲁山人(1883- 1959)，本名房次郎...

[独步天下\\_下载链接1](#)