第一图书网, tushu007.com

<<日本料理>>

图书基本信息

书名：<<日本料理>>

13位ISBN编号：9787807137061

10位ISBN编号：7807137061

出版时间：2009-1

出版时间：山东画报出版社

作者：蔡澜

页数：216

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

“蔡澜谈日本”丛书四种，即《日本料理》、《日本电影》、《日本风物》和《日本万象》即将付梓了，这是从蔡澜先生大量的谈日本的文字中遴选出来的，从中大致可以窥见蔡澜先生对日本文化的认知和谈日本文字的生动波俏。

日本是中国一衣带水的邻邦，两国的文化交流源远流长，传为美谈，这不是一句空话，而是切切实实的时空存在。

今年我先后到了日本东京和浙江余姚，一个是我旧地重游的著名的世界大都市，另一个是我第一次去的中国普通的县级市。

当我在东京的日本重要“文化财”之“特别史迹特别名胜——小石川后乐园”(朱舜水设计)流连忘返和在东京大学朱舜水终焉地纪念碑前肃立时，当我在余姚好不容易找到的朱舜水纪念堂里漫步沉思时，我越发真切地感受到了这一点。

然而，一个多世纪以来中日两国之间的爱恨纠缠，血泪交进，却是无以复加，直到今天仍在深深影响着两国间的大到政治、经济和军事，小到普通百姓的日常生活。

从这个意义上讲，我们实在有必要更多更广泛更深入地了解日本、认识日本。

蔡澜先生这些谈日本的文字正是用感性而又略带调侃的描述引领我们进入复杂而往往又是迷人的日本文化。

蔡澜先生深谙日语，当年为了拍摄电影，而今为了导游旅行，频频往返于香港和日本之间，到底去过多少次日本，我想他自己也记不清了。

正因为他的日本体验丰富而持久，所以他写日本的这些文字也就鲜活而又多样。

他写日本料理的种种趣闻和如何品尝，写对日本电影的迷恋和与日本电影人的密切交往，写日本各地的风土人情，写日本万象的五花八门，乃至日本的畸人、日本的和尚、日本的文人雅事、日本的浮世绘、日本的流行歌坛……都能细致入微，丝丝入扣，充满情趣和谐趣。

我已去过日本两次了，第一次还在日本生活了整整半年，自以为对日本文化已不是一无所知，但读蔡澜先生这些文字，仍颇感新鲜，大长见识。

我已经说过，蔡澜先生的文字是平易的，朴实无华的，不玩弄词藻，不故弄玄虚。

由于是专栏写作，长短有一定的限制，以致他写日本也往往以小品出之，一文一人，一文一物或一文一事，并不曲折，并不复杂，但这一点也不妨碍他的文字摇曳多姿，风趣横生，渗透其中的是他对日本文化的强烈好奇心，是他对日本文化积极面和消极面的独特的思考，值得我们细细咀嚼。

蔡澜谈日本独有会心，短小的篇幅又很适合生活节奏不断提速的当代人阅读，因此我也写了上面这些并不冗长的看法以为推荐。

是为编者序。

二00八年十月十七日急就于　　山东淄博“全国第六届民间读书报刊年会

内容概要

《日本料理》是“蔡澜谈日本”之《日本料理》，这是从蔡澜先生大量的谈日本的文字中遴选出来的，从中大致可以窥见蔡澜先生对日本文化的认知和谈日本文字的生动波俏。
蔡澜先生深谙日语，当年为了拍摄电影，而今为了导游旅行，频频往返于香港和日本之间。
正因为他的日本体验丰富而持久，所以他写日本的这些文字也就鲜活而又多样。
他写日本料理的种种趣闻和如何品尝，写对日本电影的迷恋和与日本电影人的密切交往，写日本各地的风土人情，写日本万象的五花八门，乃至日本的畸人、日本的和尚、日本的文人雅事、日本的浮世绘、日本的流行歌坛……都能细致入微，丝丝入扣，充满情趣和谐趣。

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称"香港四才子"。
生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。
监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《福星高照》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演的巨片。

蔡澜先后在东京、纽约、巴黎、首尔、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。
曾向冯康侯先生学习书法、篆刻，向丁雄泉先生学习绘画，闲时写写书法、刻刻图章、画画花草以自娱。
后又以美食专栏闻名，近年来又不断组团旅游，走遍天下，吃遍天下，写遍天下。
蔡澜小品文谈吃、谈喝、谈文艺、谈电影、谈老友、谈风物，题材不拘，有著述《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等几十种行世。

书籍目录

大决斗握、撮二招金枪降魔三文鱼，鲑（鱼安）鲸之肝鱿鱼吃法鲇（一）鲇（二）鲷和鳍鲣吃鲸烧鱼头海苔珍珠酱蟹蟹的吃法不再横行河豚河豚大餐大渔河豚锄烧牛井樱和牡丹最贵公仔面子牛的登记证明书牛的复仇荷尔蒙烧肉店烧鸟自炊野味入门卡路里手艺彼岸鳗鱼饭咖喱饭咖喱咖喱博物馆驿便当弁当盒米白米朝食早餐中餐晚餐找肉IKA SUMlCROQUETTES旬蛸烧天津井烧卖大根山葵纳豆鱼饼松茸独活寒天莼菜TONBURl葱坊主CABOCHA极品番薯花餐味噌（一）味噌（二）皇帝酱油酱油联想料亭诚SUSHIZANMAl野田岩美侬屋平家元祖鲸屋豚记土鳅料理田舍家顽固寿司一风堂肥婆小料理日比谷公园野餐札幌机场商店小樽鱼市道南食堂鱿鱼之乡函馆朝市福寿司吉野家（一）吉野家（二）生虫不那么简单中华井中华料理御袋食堂碗仔面札幌拉面拉面人拉面大赛千岁机场的面吃在关西机场滩之生一本杂酒STRATHISLA狮子堂干啤酒豆啤酒啤酒庭园大吟酿好酒民族日本酒等级冬天食物牛奶和豆奶玉露冰雪糕怪雪糕夏日水果樱桃大盗西瓜大盗几家名店

章节摘录

握、撮二招　　快刀二郎一见客人，即刻先下马威，大喝道：欢迎光临！
抵挡这阵气的最佳招数是“唔”的一声，略点头，从容坐下。
接着由我们出拳：指着鸡蛋块，叫：“撮”Tsumami。
寿司的做法不外两类，一种只是切片，用手抓来下酒，便叫“撮”；另一种是肉片下加了饭团，叫“握”Nigiri。
这是基本招，一定要学会发音。
鸡蛋块是寿司铺中最难做的一道菜，用微煎熟蛋，一层层地贴上紫菜，不能太硬也不能太软，更忌过甜和过成。
可当前菜，亦是甜品，通常是老师傅亲自教导的武器。
经你这么一叫，快刀二郎的反应若是亲切地笑，微声地“嗨”，那么你知道他在说你内行，已胜了一招。
要是他面无表情，粗嘶“嗨！
”的话，他心中必定是在说：“他妈的，考起老子来了！
”对付的方法是只把蛋块咬三分之二口便放下，沉住气，等待迎接快刀二郎即将反击的毒招。
金枪　　不管你多么喜吃寿司店中较高贵的食品，如鲍鱼和云丹等，你一定得先尝一客“金枪”Maguro，它是最普遍的生鱼片，客人以此为基石。
快刀二郎可逮到机会了，他拿出一大块金枪鱼，切那黔黑的次等部分回敬你一记。
我们也只好吃下这一棍，但即叫甜酸姜片来涮口，表示反抗。
姜日语叫“Shiyoga”，却千万不能直言，而须用寿司秘笈的口诀“我利”Gari。
到了这个阶段，快刀二郎已经知道你的段数不小，不敢再出阴招。
这时我们便将一套精练的拳法耍出，让他眼花缭乱。
八爪鱼是“Tako”，但鱿鱼须不能共称，叫“Geso”。
活虾跳跃不停，不叫虾叫“踊”Odori。
鲍鱼嫌太硬，最佳部分是它的肠，叫“Wata”，这绿油油的东西很少人敢生吃，不过下喉后你会感觉它美味无比，所以必须放胆试尝。
快刀二郎想不到你会走险招，等他没有防备时，你便得下杀手锏。
降魔　　吃寿司的过程中，酱油是决定性的因素，不过一说酱油便露出马脚。
最适合鱼生的酱油是壶底的“溜”，浓厚香甜，颜色暗中清澈，日语为“紫”Murasaki。
道行不深的日本人，总是将绿芥末“山葵”wasabi混入酱油，弄得浑浑浊浊，颜色纠缠不清，真是大煞风景。
以小撮绿芥末摆在鱼片上，然后只把鱼的部分浸入酱油入口，碟中酱油还是那么清透可喜，舌尖能将肉、酱油和绿芥末的味道有层次的分辨，才是最高的境界。
快刀二郎必能欣赏。
有时连他自己也说不出道理。
你可以经过翻译者或以笔谈告诉他，谷崎润一郎在他的《阴翳礼赞》那篇文章中强调酱油的美感。
这时一定能令他口服心服。
追击地奉送他一瓶清酒，把那三分之一的鸡蛋片吃下，点头赞许。
最后算账叫“御爱想”Oaiso。
快刀二郎弃甲投降，给你一个物有所值的价钱，大喝：“有难！
”深深鞠躬，目送你咬着牙签走出门口。

编辑推荐

快来读《日本料理》吧！
爱旅行的人，在日本吃“驿便当”是一种享受。
日本人用茶来泡饭吃，所谓的“御茶渍”。
这种泡饭里也必须加上山葵。
怀石料理的精神也不是给客人吃饱的，但是道数之多，绝对吃不完。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com