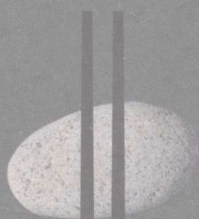


料理王国

北大路鲁山人 著



料理王国

北大路鲁山人 著



料理王国

[日] 北大路鲁山人／著

王文萱／译

责任编辑 肖小困

书籍设计 typ_o_d

出版发行 生活·读书·新知三联书店
北京市东城区美术馆东街 22 号

邮编：100010

电话：010 64001122-3073

传真：010 64002729

经销 新华书店

印刷 北京信彩瑞禾印刷厂

版次 2015 年 5 月北京第 1 版

2015 年 5 月北京第 1 次印刷

开本 136 × 200mm 1/32

印张 6.25

字数 137 千字

印数 5000 册

ISBN 978-7-108-05225-4

定价 28.00 元

图书在版编目 (C I P) 数据

料理王国 / (日) 北大路鲁山人著; 王文萱译. --

北京: 生活·读书·新知三联书店, 2015.5

ISBN 978-7-108-05225-4

I. ①料… II. ①北… ②王… III. ①散文集—日本

—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 034730 号

目录

◎	代替序言而撰	11
◎	后记 敝人的昼夜朝夕	194

之	料理之心	
一	料理之道渐渐狭隘	14
	料理的第一步	20
	个性	23
	碧海蓝天	26
	是食材还是料理	30
	料理的秘诀	32
	费尽笔墨及唇舌	36
	长生不老的秘诀	39
	料理之心	41
	料理戏剧	43
	招募厨师	46
	狂言《美食极乐》	47

之
二

味觉论语	
食器是料理的衣装	58
处理残肴	62
美味论语	64
夜谈鲛鰵	66
关于家庭料理	68

之
三

老饕闲谈	
吃香鱼的时代	74
香鱼名地	76
小香鱼	78
香鱼就是要吃内脏	79
吃香鱼的方法	81
弦斋的香鱼	84
假香鱼	86
鳗鱼	89
河豚	93
山猪之味	99
山椒鱼	104
吃虾蟆	108
握寿司名人	112
美味豆腐	122
香菇	125
米	126

之
四

食在世界	
欧美料理与日本	130
夏威夷牛蛙	132
美国牛肉与猪肉	134
丹麦啤酒	136
关于法国料理	138
寿喜烧与鸭肉料理	141

之
五

香辛料与调味料	
山椒	146
日本芥末	147
煮高汤的方法	148
淡味酱油	151
化学调味料	153

之六

各式滋味	
笋是季节之味	158
俊俏的初鲚	160
冷鲜鱼片的美味	162
有特色的泥鳅	164
小鱼干之味	166
不识肝之美味	169

之七

料理笔记	
年糕汤	172
水拌鲍鱼	174
小黄瓜	175
昆布丝汤	177
炸琥珀	178
冻豆腐	180
白菜汤	182
茶碗蒸	183
三州味噌小茺菁汤	184
烤马头鱼	187
腌萝卜干	189
火锅料理	190

时代精神 Spirit of the time



三联国际

JP International

由北京、香港和上海三联书店共同创办于2012年，
致力整合两岸三地资源，打造具国际视野的多元文
化传播平台。

Co-founded in 2012 by JP Beijing, Hong Kong
and Shanghai, JP International is dedicated to
the establishment of a diversified communica-
tions platform with an international perspective
through the aggregation of resources in the
Greater China area.

料理王国

北大路鲁山人 著



目录

◎	代替序言而撰	11
◎	后记 敝人的昼夜朝夕	194

之	料理之心	
一	料理之道渐渐狭隘	14
	料理的第一步	20
	个性	23
	碧海蓝天	26
	是食材还是料理	30
	料理的秘诀	32
	费尽笔墨及唇舌	36
	长生不老的秘诀	39
	料理之心	41
	料理戏剧	43
	招募厨师	46
	狂言《美食极乐》	47

之
二

味觉论语	
食器是料理的衣装	58
处理残肴	62
美味论语	64
夜谈鲛鰵	66
关于家庭料理	68

之
三

老饕闲谈	
吃香鱼的时代	74
香鱼名地	76
小香鱼	78
香鱼就是要吃内脏	79
吃香鱼的方法	81
弦斋的香鱼	84
假香鱼	86
鳗鱼	89
河豚	93
山猪之味	99
山椒鱼	104
吃虾蟆	108
握寿司名人	112
美味豆腐	122
香菇	125
米	126

之
四

食在世界	
欧美料理与日本	130
夏威夷牛蛙	132
美国牛肉与猪肉	134
丹麦啤酒	136
关于法国料理	138
寿喜烧与鸭肉料理	141

之
五

香辛料与调味料	
山椒	146
日本芥末	147
煮高汤的方法	148
淡味酱油	151
化学调味料	153

之六	各式滋味	
	笋是季节之味	158
	俊俏的初鲚	160
	冷鲜鱼片的美味	162
	有特色的泥鳅	164
	小鱼干之味	166
	不识肝之美味	169

之七	料理笔记	
	年糕汤	172
	水拌鲍鱼	174
	小黄瓜	175
	昆布丝汤	177
	炸琥珀	178
	冻豆腐	180
	白菜汤	182
	茶碗蒸	183
	三州味噌小茼蒿汤	184
	烤马头鱼	187
	腌萝卜干	189
	火锅料理	190