



JAPANOLOGY



京料理

〔日〕千澄子 后藤加寿子 著



新星出版社 NEW STAR PRESS



京料理

〔日〕千澄子 后藤加寿子 著

烨伊 译

图书在版编目(CIP)数据

京料理/〔日〕千澄子,〔日〕后藤加寿子著;烨伊译.—北京:新星出版社,2016.11
ISBN 978-7-5133-2312-3

I. ①京… II. ①千…②后…③烨… III. ①饮食—文化—京都②文化研究—日本 IV. ①TS971.203.13
②G131.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第203482号

京料理

〔日〕千澄子 〔日〕后藤加寿子 著
烨伊 译

内文摄影 阿部浩 永冈冬树(p171/山椒花)

责任编辑 汪欣

特邀编辑 及越 薛茹月

装帧设计 韩笑

内文制作 王春雪

责任印制 廖龙

出版 新星出版社 www.newstarpress.com

出版人 谢刚

社址 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 邮编 100044
电话 (010)88310888 传真 (010)65270449

发行 新经典发行有限公司

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

印刷 北京中科印刷有限公司

开本 800毫米×1120毫米 1/32

印张 6

字数 92千字

版次 2016年11月第1版

印次 2016年11月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5133-2312-3

定价 45.00元

版权所有,侵权必究

如有印装质量问题,请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

目 录

序言 10

第一章 春天到初夏 四月·五月·六月

大自然的恩惠让人真切感受到春天的到来 18

京都的料理 20

山椒花 24

诸子鱼、棒寿司 26

樱饼 28

淡竹 30

上豆 31

烤年糕 32

水无月 33

莼菜 36

马苏大马哈鱼 37

新姜 38

牛蒡茎 39

豆皮和生麸 40

油菜花 42

春季食谱 43

第二章 夏天到初秋 七月·八月·九月

强烈的日照增添了鱼和蔬菜的鲜味 50

海鳗 52 白芋头茎 56

伏见辣椒 57 行者饼 58

葛烧 60 芥末豆腐 61

茶渍鳗鱼 62 魂灵 66

豇豆 69 海鳗挂面 70

贺茂茄子 71 鸡肉火锅 72

毛豆 73 摘菜 76

木胡椒 77 老黄瓜 78

初雁 79 红紫苏 80

夏季食谱 82

第三章 秋天到初冬 十月·十一月·十二月

一年中最具风雅的季节 94

松茸海鳗 96 柴渍 97

因人而异 98 怀石料理之心 106

怀石料理的流程 110

香橙 118 酸茎菜 121

腌菜 122 海老芋 124

鹿谷南瓜 126 古泽庵 127

河虾 128 辣味萝卜 129

秋季食谱 132

第四章 冬天到初春 一月·二月·三月

冬天要用热腾腾的美味饭菜犒劳疲惫的身体 140

胡萝卜菜 144 百合根 145

赤芋 146 紫菀 147

什锦饭 148 旧正月 152

节分之味 154 初午之味 158

笔头菜 162 冰鱼 164

蕨菜 165 手球鲷 166

蚬贝肉 167

就这样，一年四季回转交替 170

冬季食谱 172

后记 180



京料理

〔日〕千澄子 后藤加寿子 著

烨伊 译

新经典文化股份有限公司

www.readinglife.com

出 品

KYORYORI



御所の櫻花

Cherry blossoms at the Imperial Palace



中秋名月

Harvest moon celebration

一般来说,中秋赏月要插起芒草、胡枝子、桔梗,供上团子。古时候,人们感谢谷物丰收,还会供上剥掉皮的白色小芋头。中秋名月又名“芋明月”,中秋过后的那个月则有“豆明月”之称,大抵是与这个典故有关。照片为广泽池赏月的情景。

花器: 信乐桧垣文壶





盂兰盆会

The Daimonji bonfire during Obon

大文字五山送火。

每年八月十六日举行的壮观送火仪式。

浮现在环绕京都的大文字、船、鸟居、妙法、左大文字五座山上的篝火文字。



锦绣之秋
Autumn foliage



迎正月

Entryway decorated for the new year

序言

在京都，时间总是走得很慢。

一年四季都有节庆活动，每个季节都有大自然赠予的美味食材。整齐街道像流淌的河川，教人懂得怎样与自然共生。本书按季节回顾了大家熟悉的京都本土风味，包括节庆活动中的料理，还穿插收入了有时令特色的和果子，希望各位读本书时，能清晰地感受到京都四季之美。

本书以介绍京都人日常生活中熟悉的味道为主，现代的怀石料理和料亭烹饪的奢华料理则未收录。所谓“京料理”，是用京都原产的食材和京都的水来制作，在京都品尝的料理；是从我们的外婆乃至祖祖辈辈那里传承下来的味道，是古今不变的原汁原味。

平成二十五年（二〇一三年），和食列入世界非物