

<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

图书基本信息

书名：<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

13位ISBN编号：9787807663614

10位ISBN编号：7807663618

出版时间：2012-7

出版时间：广东旅游出版社

作者：蔡澜

页数：267

字数：82000

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>

## <<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

### 内容概要

四月的樱花，七月的白桃，十月的初雪；东京的银座小巷，京都的南禅寺，北海道的露天风吕：向岛的河豚全宴，关西的三和牛料理，函馆的鱿鱼大餐：跟随蔡澜先生享受日本美食之旅的顶级盛宴。

您可以由淡变浓、渐入佳境的启程；也可以选择由浓转淡的旅途，像人生那样。

<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

作者简介

蔡澜，美食家、专栏作家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四大才子”，青年时赴日本留学学习电影制作，精通日文。

经常参加日本电视台的美食、访谈等节目。

近年来爱好组团游历天下，目的地以日本居多，被誉为“日本通”。

2012年受邀出任中央电视台《舌尖上的中国》节目总顾问。

<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

书籍目录

关东地区  
东京  
佐加和  
彼岸  
料亭  
野田岩  
IZUMI  
顽固寿司  
田舍家  
银座小巷  
STRATHISLA  
狮子堂  
元祖鲸屋  
美依屋  
诚  
土鳧料理  
豚记  
肥婆小料理  
中华料理  
庆乐  
镰仓  
感情  
神奈川  
海石榴  
群馬  
温泉乡中的宝石：仙寿庵  
中部地区  
新潟  
旅笼  
新潟  
华BI  
龙言  
櫻桃和酒  
Sai贺  
加岛屋  
石Jii  
旅行备忘录  
贵雪糕Create  
假乌鱼子  
烧鱼头  
加贺屋  
百万石  
关西地区  
中国地区 东北地区  
北海道

<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

九州地区

## &lt;&lt;日本美食地图-蔡澜日本四书&gt;&gt;

## 章节摘录

顽固寿司 在银座街角，可找到一家叫“顽固寿司”的铺子，价钱是最公道的，可以放心去吃，绝对比香港还要便宜。

顽固寿司的招牌没有汉字。

“顽固”，日本假名文字写得很像中文的“加人之”，最容易认的是一个额绑头巾，戴着江青式的老花眼镜，咬牙切齿的老头子卡通像，一看就看得出是一个非常顽固的人。

一客两个寿司，最贵的当然是Toro，卖60块港币，赤贝、象拔蚌等，则是36元两块，高级鱼类如鲜鱼、比目鱼，20多元罢了。

鳗鱼、濑尿虾、鲑鱼子等，只要19块，香港的回转寿司也许可能做到，但是顽固寿司是一家堂堂皇皇的生鱼店，并非快餐式的寿司店可以比较的。

“为什么可以卖得那么便宜？”

“我问这家店的老板，他的样子和卡通像一模一样，一副顽固的样子。”

“薄利多销呀！”

这是从你们中国人那里学回来的。

“他说，‘我去过香港，发现你们许多人都忘记了这一点。’

“接着，他拿了三本他著作的书送我，描述如何经营。”

他的本店在大阪，连寿司和其他饮食店铺，已有七十多家。

“为什么取了‘顽固’当名字？”

“我年轻时很肯听人家的意见，进入中年，学到了一点东西，还是照样听别人的意见，但是发现人家的意见愈来愈不实用，就一意孤行，按照又便宜又好的原则去做，总错不了。”

愈来愈不听意见，就变成了顽固，干脆说明给别人听。”

“要不要来香港开一家？”

“我问。”

“自己地方已经管理得不够好，怎么分心到外国去开？”

“他反问。”

看他那顽固样，我是说服不了他的。

田舍家 田舍家是东京六本木的一家炉端烧餐厅，为游客常聚之处，相信许多人都去过。

“田舍”，乡下的意思；“田舍家”，乡下食店。

六本木为时髦的地区，战后美国兵都到这里玩到天亮，很多有名的迪斯科、餐厅都群集于此，为特别容易搭上女朋友的地方。

日本人把根长形的东西叫做“一本”，由电线杆至铅笔，都是一本本的。

昔时，这里有六个武士居住，他们的姓氏皆为木字旁，如松呀柏呀，故称之为“六本木”。

乡下大屋的中间在建筑样式上都有个四方形的炉，周围用木头框成。

上面有根通到屋顶的空心竹竿当烟囱，竹竿下有个铁钩，挂着一锅开水或汤粥。

武侠片常出现的场面是双方武士互斗，打到炉边用武士刀一挥，斩断了竹烟囱，那锅水倒入灰烬，“噬”地一声冒出白色的浓烟，这便是他们的炉了。

屋主人坐在中间把各种食物在炉上烧烤之后，放在大木杓子上传递到四围客人面前，这种吃法，就叫做“炉边烧”。

经小庭院，推开横门走入田舍家，所有的侍者都当头雷霆呼喝：“欢迎光临。”

“第一次去的人一定给他们吓得一大跳。”

一面是墙，其他三边围着木柜台，客人坐下。

中间有个大烤炉，旁边跪着两个厨师。

他们的前面摆满各式各样的食物，鱼、虾、蟹、贝类、牛羊猪肉；蔬菜由马铃薯到青辣椒，应有尽有。

炉端烧着滚水，上面铺着一盒盒的小方竹笋，蒸鲑鱼子蟹粉饭、松茸肉碎饭等。

分量不多，好吃之极，大吃的客人一叫就三五盒。

<<日本美食地图-蔡澜日本四书>>

烧烤的材料之中，有种吃不饱的下酒菜，那便是IWASHI TATAMI。他们把小只的白饭鱼压扁后晒干，薄薄的长方形一片，样子和榻榻米一样，烤得略焦，加点甜酱，入口即化。

田舍家的出品并不为外国人居多而下降，与其吃次的地道菜，不如去“天一”、“乌繁”、“江户银”和“田舍家”等已有许多游客光顾的老字号，它们还是有一定的水平的。

银座小巷 在东京，我最熟悉的的就是银座了。

来到了都住帝国酒店，从旁门走出，看到火车桥，走进有条巷子。

一头一尾各有一家寿司店，鱼从筑地运来，又新鲜又便宜，也有英文菜单，方便游客。

再往前走，有数家咖啡馆，我只爱喝茶，甚少走入，水准如何，不知。

也有开到深夜的拉面店，叫“芳兰”，不算特别，吃得过而已。

当然有日本料理店，但有些做不下去，近年来已改为韩国料理，自从韩潮入侵，老太婆看到韩国俊男都会尖叫，日本人忽然觉得韩国东西高级起来，生意滔滔。

巷中最常光顾的是一家叫“庆乐”的中国餐馆，玻璃橱窗中挂了几条叉烧招徕。

其实店里最好吃的是牛腩饭，50年来保持一贯的水准，桌上一定有一瓶用辣椒剁碎了浸在醋里的酱料，少了它，牛腩饭便没那么好吃了。

那几个侍女，从年轻做到老，每次去，都叫我问候成龙，他也爱在那里吃饭。

就算东宝公司的高层也到访，他们在周围还有很多家戏院，富士电视和嘉禾合作了《孔雀王》，由我监制，我们在“庆喜”看第一场的反应，结果卖个满堂红，大家吃牛腩饭庆祝。

火车桥底还有多家卖日本早餐的，当今已关门，从前邵逸夫先生来日，厌倦了酒店东西就叫我带他到桥底吃。

火车在头上经过，隆隆作响，摇摇晃晃，架上的碗碟跌入大锅汤中，溅得他一身，而他没发脾气，只皱皱眉头，苦笑一下，走回酒店换了新西装再去五大公司看试片。

有一个新年，和何冠昌先生到巷子里的一家叫“锦江庄”的麻将馆打牌，那时电动洗牌机刚好发明，觉新奇。

打个通宵，店员自动离去，叫我们先付了钱，打完反锁门房即可。

我们有时漏了几张牌，有时把筹码扔入洞里，全馆只有6张麻将桌，给我打坏了4张，记忆犹新。

P34-39

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>