

<<淡 . 究味>>

图书基本信息

书名：<<淡 . 究味>>

13位ISBN编号：9789866362514

10位ISBN编号：9866362515

出版时间：2012-5-28

出版时间：橡實文化

作者：藤井宗哲

译者：劉雅婷

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>

## <<淡·究味>>

### 内容概要

淡食，才是究極的美味  
淡食不是薄味、不夠味、沒有味道  
而是尊重季節、天地，還給食材最本然的味道  
讓吃，從此成為回歸自然的方便法門。

精進料理，不只是日本人對素食料理的美稱，更蘊藏了感恩天地萬物餵養的心情。  
宗哲和尚以多年的禪堂生活經驗，以及擔任禪寺典座（禪寺大廚）十餘年的深切體悟，將禪寺中視「  
一滴水也是佛的生命」的佛法精神，徹底發揮在料理中。  
他以體貼的心對待每一種食材，不只充分發揮食材本身的自然原味，更要讓人在享用料理時，感受食物裡滿盛的生命力。

全書透過「用盡竹筍的每一部分」、「活在茶懷石料理的禪心」、「烏龍麵和禪僧」、「納豆拯救了  
貧寒的雙親」、「淡味才是真味」、「防癌、長壽與精進料理」、「蒞臺的人生的況味」、「秋收與  
冬藏的滋味」……等四十五篇散文，娓娓道出淡·究味——淡食才是究極美味的飲食精神。

\* 隨書附有：禪寺典座的17道精進料理作法

豆腐皮的茶巾壽司 芳飯 素文蛤料理 加料烏龍麵 香菇排餐 加役飯 白蘭地煮黑豆 納  
豆鹹稀飯 蘿蔔粥 洋風味噌湯 核桃豆腐 素菜麵 宗哲流的一口雞排 蒞臺的醬油漬 山椒  
葉壽司醋飯 薄片白蘿蔔的當座漬 芝麻涼拌白蘿蔔

<<淡 . 究味>>

作者简介

藤井宗哲

一九四一年出生出生於大阪。

京都佛教大學退休後，曾在埼玉縣臨濟宗平林寺、和歌山縣興國寺、鎌倉建長寺等道場修行，擔任禪寺典座十餘年，也曾擔任《古典落語》、《三遊亭丹朝全集》編輯。

他認為，飲食也是傳遞佛法的一種方式，因而開設「禪味會」精進料理烹飪教室。

著有《食印心》、《精進料理辭典》、《宗哲和尚的時興精進料理》等書。

譯者簡介

劉雅婷

輔大日文系、宗教系畢，日本筑波大學哲學思想研究碩士、博士課程修習。

留日期間，同窗日籍友人多為寺院出身，故得以藉此瞭解日本寺院風情；親身體驗過高野山寺院的新年生活，也參加過宗教之旅日本「修驗道」的行腳迴峰修行，遊歷過京都、鎌倉各大寺院。

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>