

下乡吃牛排



[下乡吃牛排_下载链接1](#)

著者:[日]平松洋子 文

出版者:人民文学出版社

出版时间:2018-10

装帧:平装

isbn:9787020139361

平松洋子是日本著名的美食散文家。

她专程跑到北海道带广吃猪排饭；初尝三陆铁路的海胆便当而哭泣；在东京郊区吃下510克的特大牛排……

为了寻求无法取代的美味，她奔赴天南地北！

作者介绍:

平松洋子，日本饮食生活作家。奔走于世界各地，以饮食文化与生活为写作主题，活跃于《每日新闻》《ALL读物》《周刊文春》等日本各大报纸杂志，文风轻妙又感性，背后富含深刻的哲思。

目录: 阿梅家的猪肉饭
黑豚之爱
津轻之夜的墨鱼肉饼
清晨的大众酒场、夜晚的小酒吧
牛排要去老城吃
“手脂”的味道
初尝王将饺子
泪洒根室秋刀鱼
狠狠地咬上一口
悠悠老头鱼
赤目四十八瀑遇见命中的乌冬
乘坐北RIAS线品尝三陆美味
提前30分钟到达东京站
· · · · · · ([收起](#))

[下乡吃牛排_下载链接1](#)

标签

日本

美食

谷口治郎

平松洋子

饮食

吃

北京・人民文学出版社

未知

评论

还行……

五顆星獻給RIAS線海膽便當

也想吃牛排

作者吃着那些食物不太诱惑啊……

想吃肉了，其他没了。

比作者的另一本《银座三明治》好吃一点。

文字版五郎……觉得看电视好点……大概是很多都没有吃过，难以产生同理心，除了那个王将饺子……

最初吸引我的其实是封面上的人物，画作者是孤独的美食家那主，但是故事却不同风格，作者为了口吃的，跋山涉水，这也是一种活法。真让人羡慕！

1967# “下町”译成“下乡”这个不提。为什么“鮫鰯”要译成“老头鱼”呢，不是该用学名吗？不过有些地方还是写得蛮吸引人的（除了生的那些，实在是不行），想吃（擦口水）。我倒是嫌人情洒得太多了。

连各家店的联系方式都留了，真素贴心哇

虽然读第一本时觉得精神涣散，作者也不过只是单纯描写美食而已，但不知为何还是忍不住读了另一本。这一本挖掘美食所传递的人情、人文较多，比较耐看。反过来想单纯描写美食又有什么不好呢？我觉得本书的译者很有水准，文字精简而柔和，很好地呈现了作者娓娓道来的舒缓风格。这两册书文字虽然疏散，但能让我内心感到安宁～

体验各地人情味的美食之旅，津轻、根室和北三陆印象尤其深刻，读过之后好想马上就去当地大快朵颐。可惜翻译有点迷，“下町”和“下乡”差得也太远了吧，以及硬要把鮫鰯鱼翻译成“老头鱼”…

挺接地气的一本书，王将饺子的描述也有同感。

插图和内容都不错，甚至可以成为大众点评版的美食指南，就是不知道是作者的问题还是翻译的问题，文字部分真的不吸引。

可以对着找店吃

组团寻肉，插图漫画活脱《孤独美食家》风格，我记得那个白吃大叔不叫谷口治郎啊，没注意。

饱含人情味的美食

题材不错，写的一般

比之前的《银座三明治》精彩，主题更明确，场景转换更自然。最重要的是在美味中融入了很多深沉的感情。地震海啸后辛苦重建的便当，时代发展中渐被潮流淘汰的小酒吧，以及许多百年来固守一份单纯老滋味的小店。美不美味已是次要，吃的是记忆，吃的是感恩。作者做了不少周边的调查，不光描述了滋味，也介绍了食物的由来，经营人的故事。只吃过王将的饺子，读过文字发现原来还有那么多内幕啊！好想再去吃一次～

与其说吃什么，毋宁说以什么心情来吃。四处奔走为一口，真的潇洒。

[下乡吃牛排_下载链接1](#)

书评

文字出人意料的好，在对各地美食执着的同时，还引入了一种旅途的思绪感，历史和怀旧，料理人的经历和情感传承等等，充满了浓郁的人文气息。谷口治郎的插画无疑更是锦上添花之笔。
平松老师似乎很喜欢北方的美食，从开篇北海道带广的猪肉料理开始，又经历了秋老虎之年秋刀鱼短缺...

[下乡吃牛排_下载链接1](#)