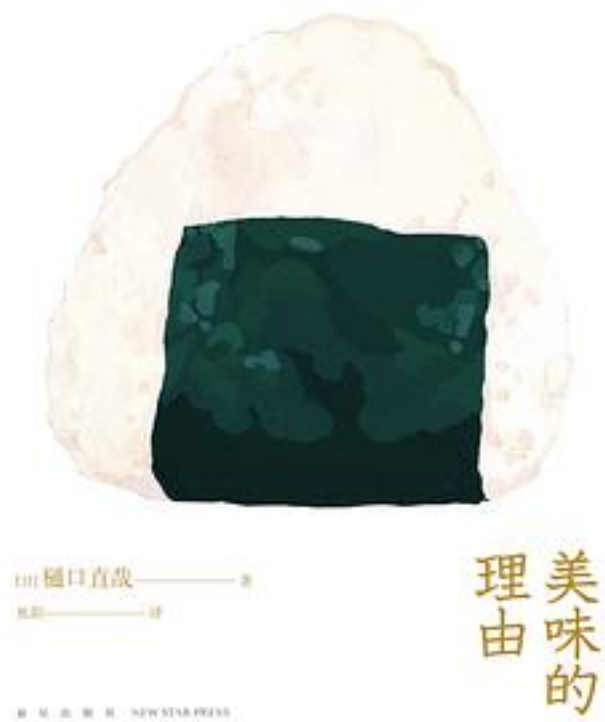


# 美味的理由



[美味的理由\\_下载链接1](#)

著者:[日] 樋口直哉

出版者:新星出版社

出版时间:2019-8

装帧:精装

isbn:9787513336147

“什么样的鸡蛋算‘好吃’？” “我真的了解日本的食物吗？”

“如今我们的餐桌是更丰富还是更贫乏了？”

在这些疑惑的困扰下，樋口直哉踏上了探寻“美味的理由”的旅途：走访全国各地的食品生产现场，见证纳豆、酱油、鲣鱼干、海苔、鸡肉等日本引以为傲的食品的诞生过程，聆听食品生产者和加工商们的故事。在这一过程中，他渐渐发现，“美味”并不简单。

作者介绍:

樋口直哉 Naoya

Higuchi, 作家、厨师，1981年生于东京，毕业于服部营养专门学校。2005年以《再见美国》获得第48届群像新人文学奖，并入围芥川奖候选作品，由此开启作家生涯。其他作品有《大人不及格》（2014年被改编为电影）、《汤之国的公主》和《厨房战争》等。

目录: 1 前言

6 日本的美味——〈鸡蛋〉茨城县 鱼住农园

第一章 以大豆联结的味道

29 师父和徒弟——〈纳豆〉群马县 下仁田纳豆

55 烟囱的味道——〈酱油〉群马县 有田屋

75 守护木桶——〈酱油〉小豆岛 山六酱油

第二章 高汤——日本人究竟从哪里来？

91 将一千三百年前的味道带到现代——〈潮鲣〉西伊豆 Kanesa鲣鱼干商店

101 从日本到世界——〈鲣鱼干〉烧津 新丸正

112 昆布与日本人——〈昆布〉福井县 奥井海生堂

第三章 海与日本人

123 在东北吃牡蛎——〈牡蛎〉宫城县 奥松岛水产

131 再度出海——〈海苔〉宫城县 相泽水产

141 江戸风格的佃煮——〈佃煮〉东京都 远忠食品

第四章 山与畜牧业

153 牛是家人——〈短角牛〉岩手县 柿木畜产

161 漂亮就美味——〈鸡肉〉宫崎县 黑岩牧场

170 白色奇迹——〈牛奶〉岩手县 中洞牧场

第五章 两种调料

185 日本的辣酱油——〈辣酱油〉滨松 鸟居食品

199 有蛋黄酱的人生——〈蛋黄酱〉埼玉县 七草乡

221 结语

239 后记

• • • • • ([收起](#))

[美味的理由\\_下载链接1](#)

标签

日本

美食

饮食

随笔

农业

食物

樋口直哉

2019

## 评论

严格来讲其实是一本对当代日本农业的个人观察，所以难免会流露出些许食品从业人士在直面传统小作坊现代化时常有的敬佩与伤感。虽然我并不欣赏这种态度，但在表现日本传统农业对市场与自然的重新平衡这一点上，本书至少在有限的篇幅里勾勒出了一幅易读轮廓，这就足够了。

-----  
“美味”并不简单。

关西的昆布在关东熬不出好喝的高汤。几片屋瓦的更换，就能令家传的酱油风味消失不见。一场海啸后，几代人经营的渔场便付诸东流。然而，生产者的执着能让失传五十年的技艺重见天日。客人一个欣喜的表情，同业者一句善意的呵斥，就能激发新的美味传说。日本料理风行世界的背后，是一群人对美味一丝不苟的坚守。

-----  
人与人之间的联系是很重要的。在一系列自然的过程中，人只是参与者。注入心意的食材是美味的理由。

-----  
看的时候，空气中处处是火锅

-----  
用一本书讲日本本土作物的好，最后点题核泄漏和大地震的影响

-----  
总共五章五个专题，每个专题下面有具体的日本本土产品，美味的理由其实就是用心选材，用心制作的结果，没有什么捷径，反而更多的是笨办法，死脑筋。正因为用心一也，执着于做出真正的好东西，所以结果才能好吧，才能有真正美味的东西

-----  
有情有泪有味

-----  
目前看来并没有深入探讨饮食与文化的关系，有机农场的想法古巴应该是先行者。字里行间是日式的局限和执着，祸福参半。茂木的营销产品、经营人脉的能力是一流的。二次酿造酱油令人想到古今食事中的酿酒，中国多少充满智慧的工匠技艺啊，希望能流传并发展出商业价值。本书内容比较浅，写法单一，半本弃。

-----  
没想到这本书带给我的感动那么多。坚守自己内心深处的信念不畏失败和艰辛，令人敬佩！

-----  
论食材的高度重要性

-----  
书一般般吧，日本人那种严守工艺和保留发扬传统的精神值得学习

-----  
拒绝被天然和传统绑架，只关注品质，才是精品农业的出路。

-----  
美味背后的人与事 和单纯的幸福

-----  
常常会觉得现在的蔬果没有小时候的味道了，可能因为追求高产、方便存储等原因稀释了美味吧。书读着蛮舒服，只是作者对于“国产”、“本地”、“传统”等过分推崇～

---

现代人大概还是太缺乏对自然物的诚意和敬畏吧。这种让人尊敬的虔诚感。文笔比大部分的食物书籍更高级，沉稳而平实的积淀感，是娓娓道来的宽裕和低调。

---

“人类也是生物。如果一直居住在缺少自然环境的大都市，就会变得很奇怪。对牛也好对人也好，最有害的都是压力。不要在都市里过不运动、不晒太阳的生活了，就算只有周末也好，到郊外做做农活。这样粮食自给率立刻就会增加，而且有益心灵健康。”

---

这是一部带着科研精神去研究和分析美味食物背后形成的书

---

日本匠人精神，在食材的追求上可见一斑，最近正好一起在看木村拓哉的新剧《东京饭店》，里面关于食材的追求也是很有意思

---

饮食探秘之日本自然农业考察。

---

快买！

---

[美味的理由 下载链接1](#)

## 书评

前段时间父母从湖南来北京看我，大包小包中还有好几个瓶瓶罐罐装着各不相同的辣椒/辣椒酱。虽然之前极力劝阻说这边都能买到，但他们带过来的品类之齐全、吃到嘴里强烈的家的味道，让我恨不得每天中午都冲回家吃饭。这种强烈的、带有“乡愁”的感觉，在《美味的理由》中我也体...

---

有幸能翻译这本书，感谢编辑夷白和笑笑。

这篇评论主要是写给读过这本书的读者的，毕竟吃书嚼不出味道，书里提到的这些食品究竟是什么味道啊？我在翻译这本书的过程中查了很多资料，也买了一些商品，所以在这里分享一下当时得到的一些信息。毕竟翻着翻着就饿了，忍不住想吃东西...

---

这是一本讲好吃的食物，与背后的制作人之间的故事。也许我们在超市里买了很好吃的食物，然后带回家来做成美味。却不知道它是如何诞生于餐桌上的。我这本书就是亲历为我们打造的食物与背后的食物人有爱的故事 ◆ 昆布与日本人——〈昆布〉福井县奥井海生堂 >> 虽然在关西...

---

[美味的理由 下载链接1](#)