

# 边走边啃腌萝卜



[边走边啃腌萝卜\\_下载链接1](#)

著者:[日]妹尾河童

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2011-4

装帧:平装

isbn:9787108035905

本书为妹尾河童上世纪80年代应朝日新闻社《周刊朝日》之约撰写的旅行随笔。河童此行是以日人饮食生活的原点腌萝卜为线索，从东京都出发，北至北海道，南抵鹿儿岛，西达鸟取，不仅一路品尝了从监狱、寺院直至远洋渔船厨房里的腌萝卜，就连民间腌萝卜迷的自制产品也不放过，最后竟至亲自做起薰萝卜来。在寻访腌萝卜之余，河童还不时偏离主题，忽而关注公害、食品安全和医疗保健，忽而又对食盐和竹纸的制作刨根问底，对东北雪国早已消失了的山野猎人也充满好奇……自然，那个记录着一代日本都市年轻人梦想的“樱桃乌托邦”旧址也不会逃不脱他的眼睛。每一次跟随河童旅行都收获不菲，这一次当然也不例外。虽然没有亲口尝到各种独具风味的腌萝卜，但其细致入微的描述已令人垂涎；河童讲述的几个普通村庄的故事，见证了日本人的勤奋和上世纪80年代日本的乡村生活，而河童友人受其嘱托写来的海外腌萝卜报告，也令人依稀感受到日本移民的乡愁。

作者介绍:

目录:

[边走边啃腌萝卜](#) [下载链接1](#)

标签

妹尾河童

日本

绘本

旅行

随笔

生活

美食

生活 · 读书 · 新知三联书店

## 评论

河童的书我看过三四本吧，对他的印象是“不疯魔不成活”。他有一种特别的好奇心，这无关乎地位与年龄。也就是因为这种好奇心的存在，他才有了自己独特的风格。从平常得不再时髦的腌萝卜入手，牵扯出好多关于产业发展、社会变化、技术进步和人文演变的新话题，切入点非常巧妙，读起来令人兴趣盎然。不怕入手浅，就怕不思考，失去了对世界的好奇心。

-----  
连不起眼的腌萝卜也能追忆历史、寻访古迹、探讨食物变革和现代职场人的生活，这就是我喜欢日本的地方，对一切所存在于世上的事物的敬重。

-----  
有些书是用来帮你建造一个新世界，有些书是帮你更了解你身处的世界，这本书是后者，我抱着看了一晚上，读到有趣的段落就念给多多同学听也只有有趣的人才能写出这样东西来。

-----  
我还蛮喜欢看河童的这些旅行随笔的.素描特别精细,但是笔触又很有趣.即使是腌萝卜这样的连载题材,都能给他写出花来.

-----  
很有意思，关于腌萝卜的旅行，萝卜的品种、工艺与口味的异同，古早的味道，古老的传统，更以此为原点，串联起整个日本的文化、民风、民俗的变迁。就像河童先生的好友、舞台剧导演早野寿郎先生说：“健康的人，生命一样有限，但并不是随时随地都意识到这件事。因为有这样的身体，我才了解到什么是活着，还有什么叫珍惜当下”，河童先生关于腌萝卜以及日本的一切，正是那些所谓活着的点滴细节。

-----  
书还没看完就先做了五香萝卜干出来，书很有趣，虽然是一整本的腌萝卜～

-----  
读的时候总是想喝水呀。。

-----  
不知道为什么明明这么有好奇心的人写东西却不好看

嗯，看了之后突然很想吃腌萝卜。。。

做功课一夜读完的不过也是很有趣啊！

腌萝卜也有道

真佩服那种勤恳踏实的作风，以小见大，切入口再细小也能挖掘出大深意，从常见之物引出民众民生，细细描摹的生活细节，充满踏实的安宁感。如果都能有这等执着坚持、细致入微、锲而不舍的精神，不谈成功与否，至少工作得很快乐。

我也会腌萝卜！

河童太可爱了，为了腌萝卜都可以跑遍全日本，还画出那么多有爱的插图。

视角好独到！呜呜呜好想出去玩><顺便很想吃腌萝卜。。。

好可爱！

虽然是一本有关腌萝卜、更紧紧观察记录日本八十年代农村地区地理文化的好书，但是河童老师怎么可以说出“中国和韩国好像没有带酸味的酱菜”这样随随便便的话呢……

妹尾河童是个活的热烈的对喜好狂热的小老头～

挺有意思的

四星半

[边走边啃腌萝卜](#) [下载链接1](#)

## 书评

妹尾河童先生这本《边走边啃腌萝卜》是好友熊小询千里迢迢邮寄给我的礼物，陪伴着我在石油城度过了一周的时间，可以说是一本不错的旅行伴侣。它的魔力在于可以让人在极短的时间内在嘈杂的环境中找到心中的宁静，这是一般书籍所做不到的。

一、文字《...

### 一、关于书

读完《边走边啃腌萝卜》这本书，觉得妹尾河童先生的确是一个有趣的人。他给我的印象用几个关键短语概括就是：无敌的好奇心、跳跃的思维、从容亲切又和善的性格、坚持到底的决心。我想如果缺少以上任何一点这本书都是很难写好的。这个题目确实不那么好写，如果从头...

妹尾河童的《边走边啃腌萝卜》是非常有趣的一本书，同时大概也是我所读过的跑题现象最严重的一本书。

虽然在前言里表明是以“边走边啃腌萝卜”为题到处走走看看而写的周游文章，但无论是内容还是主旨，远远偏离这一题目的现象时有发生。特别是昨晚看的那则《向厉害的肾脏致敬...

“什么？写腌萝卜都能写一本书？”相信很多人看到妹尾河童的《边走边啃腌萝卜》，都会冒出跟我一样的疑问。日本《周刊朝日》的编辑给舞台设计家、作家妹尾河童打电话，请他写一个实地走访日本各地的专栏，磨了六个月之后，他终于答应：写腌萝卜。编辑一听吓一跳，全日本的...

妹尾河童是个可爱的老头，是舞台设计师，也是个画家。他的作品最为中国观众所熟知

的是“窥视”系列，窥视欧洲、窥视印度、窥视工作间，甚至是窥视厕所。他热爱旅行、热爱生活，每到一处，会素描画下酒店的房间、桥梁、建筑，甚至是小玩物，画得非常细致。这本《边走边啃腌萝卜…

---

在河童先生的这本书里，除了脱线的两三篇外，内容都是日本各地民众（乃至海外日裔群体）制作与食用腌萝卜的方法的；但细一思量，却又都涉及到了一个关键问题：传统的生活方式如何在经济起飞后现代化的日本留存。昔日靠各家各户自己胼手胝足做出来的腌萝卜，如今大多已为商场里…

---

如书中提到的，“日本人饮食生活的原点，就是味噌、酱油、腌萝卜。”河童看起来像个好奇宝宝，到处闲逛，其实从本质来说是在谈日本文化“根”的问题。

经济公司社长虽长赴百老汇工作，爱好却是自己制作腌萝卜。那些繁杂的腌制步骤把他从必须接受和相伴的外国文化冲击上拽下来，…

---

小时候写作文，老师总说要想写好，就要大题小作，从细微处入手。本书作者就是以腌萝卜这样不太起眼的日常小菜为切入点，写了很多不同地方的腌萝卜。其中监狱腌萝卜那篇，最让人印象深刻的，不是腌萝卜，反而是日本对待服刑人员的管理方式……话说能看到这书，要感谢日本某杂志…

---

旅行看，终于看完。买了很久的书了。不知怎地拿来看。文字朴实无华。因为腌萝卜而写的书比较少见，算是腌萝卜考察史。顺便了解日本的地理，文化，历史。名人写的书，怎么不起眼也会有人看，有人欣赏。毕竟名人的视角不一样嘛。

1

腌萝卜，谁会没吃过呢？但以腌萝卜为主题，写成一本书，恐怕并不多见。妹尾河童的《边走边啃腌萝卜》是早年入手的，最近当成枕边书，慢慢地翻完了。腌萝卜这种食物，无论在哪个时代、哪个国家都不是正经的菜肴，妹尾河童竟然随口向编辑承诺，寻访日本各地的腌萝卜，写一个专…

---

听说这本书很赞，就来看看简介。

听说是写腌萝卜，大概翻了翻书，真的都在提腌萝卜，没了兴趣。

回头想想，到底评价怎样。看到了一堆赞许。于是拿起这本书，好好来读。

书里由一篇一篇的小文组成，是一本刊物的连载。

每个故事都是以腌萝卜作为切入点，而读着读着，读到了监狱…

有趣的人写的书都不难看。

编辑给了自由定主题的权利，妹尾河童选了令人费解的腌萝卜，好在他的兴趣点很多元，因而使得腌萝卜整体活跃了起来。他南北东西横穿日本，寻找腌萝卜的发源与拓展地，寺庙，监狱，渔船，无人居住的山区，除了常规有特色的腌萝卜产地，河童在些地方研究...

此书文章写于35年前，如今读来，里面的一些受访对象部分应该已经与世长辞了，想想都觉得唏嘘。又因为觉得——我可是在读我出生前已经写就的文章啊，然而却又一点也没有时代距离感——而感到不可思议。虽然书本介绍上写着文章是收录河童先生在上世纪80年代为《朝日新闻》每周写...

读完《边走边啃腌萝卜》这本书，不禁被妹尾河童先生生动活泼的语言打动，普通的腌萝卜在河童先生的寻访中也成了折射日本社会变迁的镜子。从以前家家户户自给自足的过冬食物，到如今工业化批量供应的产品，腌萝卜的口味也早已不是当初记忆中的味道。传统的做法也逐渐被更合乎工...

妹尾河童先生是个有趣的人。以腌萝卜为切入点探讨了日本社会存在的一些问题，比如环境污染，比如远洋渔业的衰退现状，比如《突破传统与守护传统》一章所探讨的腌萝卜企业的守旧与创新。

这是很有意义并且意味深长的一章。突破与守护都是为了生存。腌萝卜是个再普通不过

...

河童先生以腌萝卜为线索，看似毫无章法的绕着日本探寻了一圈腌萝卜，实际上，是从各个地方、各个角度探讨了工业化、产业化之后的现代社会，古老传统与手工工艺的没落和保存。只不过每篇都只是浅尝辄止，不曾深入。文字也不只是因为翻译的问题，颇似一篇篇流水账，不够有趣。...

今日看了妹尾河童的《边走边啃腌萝卜》，想必大家看到这个标题，一定会想，讲的是个什么东西啊！其实就是讲日本各地的腌萝卜。

腌萝卜是日本很普遍的酱菜之一，我们有时候去日本料理店也能吃到，我觉得也许和泡菜在韩国的情况是差不多的，只不过我更喜欢腌萝卜一点，脆脆的，...

文艺指数: ★★★★ 谐趣指数: ★★★★ 吃货杀伤力指数: ★★★★ 颜值: ★★★

页数: 239 标签: 旅行、生活、美食、随笔、社会、文化 豆瓣评分: 8.1

读这本书是一种怎样的体验

1、书的表面装帧普通，干净的白色封面，图案只有中间淡绿色的一桶腌萝卜，十分简约。翻开书页...

[边走边啃腌萝卜](#) [下载链接1](#)