

<<边走边啃腌萝卜>>

图书基本信息

书名：<<边走边啃腌萝卜>>

13位ISBN编号：9787108035905

10位ISBN编号：7108035901

出版时间：2011-4

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：妹尾河童

页数：239

译者：蔡明玲

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>

<<边走边啃腌萝卜>>

内容概要

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。

<<边走边啃腌萝卜>>

作者简介

妹尾河童

日本当代具代表性的舞台设计家，1930年生于神户，1954年因舞台设计而崭露头角，此后活跃于戏剧、歌剧、芭蕾舞、音乐剧、电视等表演艺术领域，曾获“纪伊国屋演剧”、“山多利音乐”、“艺本祭优秀”、“兵库县文化”等众多奖项。

<<边走边啃腌萝卜>>

书籍目录

无法安眠的泽庵和尚(东京都·品川)
监狱里的25克(北海道·网走)
腌萝卜、信仰及观光(和歌山县·高野山)
海上大厨的奋斗(高知县·高知港)
连鱼都无法生存的清澈之?(宫崎县·土吕久)
豪雪地带的猎人故乡(岩手县·泽内村)
不见地炉的熏萝卜(秋田县·角馆)卯
突破传统与守护传统(爱知县·名古屋/渥美)
我家的腌萝卜是日本第一(东京都·练马)
时代在变,萝卜也在变(东京都·练马)
盐不只是咸而已(东京都·大岛)
向厉害的肾脏致敬!(东京都·港区)
用心腌制的社长萝卜(东京都·成城)
在下雪的山阴打造“故乡”(鸟取县·佐治村/智头)
腌萝卜海外篇(墨尔本/达拉斯/巴西/洛杉矶/纽约)
从山川渍回归原点(鹿儿岛县·山川/滋贺县·比睿山)
后记
关于河童先生和腌萝卜文/神津十月(作家)

<<边走边啃腌萝卜>>

章节摘录

版权页：插图：“牢饭还真是出乎意料地好吃哩。

”随随便便说出这种话，好像容易让人误会……府中监狱的山田航一典狱长说：“很好吃吧！因为用的是大锅子。

比起一般小家庭的饭菜好吃多了。

”每日伙食费平均200圆，当然做不出什么丰盛大餐，但是味道比想象中的好多了。

除了制式不变的早餐外，中餐晚餐的菜色可是颇下工夫。

全日本共有74间监狱，特色各异，规定也不尽相同。

虽说是监狱，却不能一概而论。

但是所有监狱的共同点，同时也是最注重的，就是伙食。

三重监狱的山田甲子雄典狱长也说：“从前就有这样的说法，‘因食物而生的怨恨之心是很可怕的’

。

这是真的。

尤其监狱里，一定要用心重点首推伙食。

口味、温度等等都得相当留意。

例如到了冬天要多煮些热食……此外，分量也要斟酌。

连一块腌萝卜也马虎不得。

‘那家伙的那一块比我的大’，就算这种小事也可能引发无法收拾的后果。

”事实上，我就亲眼看见，员工在供餐前以严格的眼光一一检查餐盘上的食物，用筷子拨来拨去，最后夹起一块竹轮放到别的盘子上。

一问之下，连每个人能吃到的腌萝卜分量都是固定的。

虽然各监狱有些差异，基本上一人份约25克左右。

也就是说……我突然有些不安。

先前去网走监狱采访时，虽说事先不知情，我一口气吃了三人份的腌萝卜。

现在觉得有点内疚。

“如果合您胃口，就请再多吃一些。

”

<<边走边啃腌萝卜>>

编辑推荐

《边走边啃腌萝卜》：妹尾河童作品。

<<边走边啃腌萝卜>>

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>