

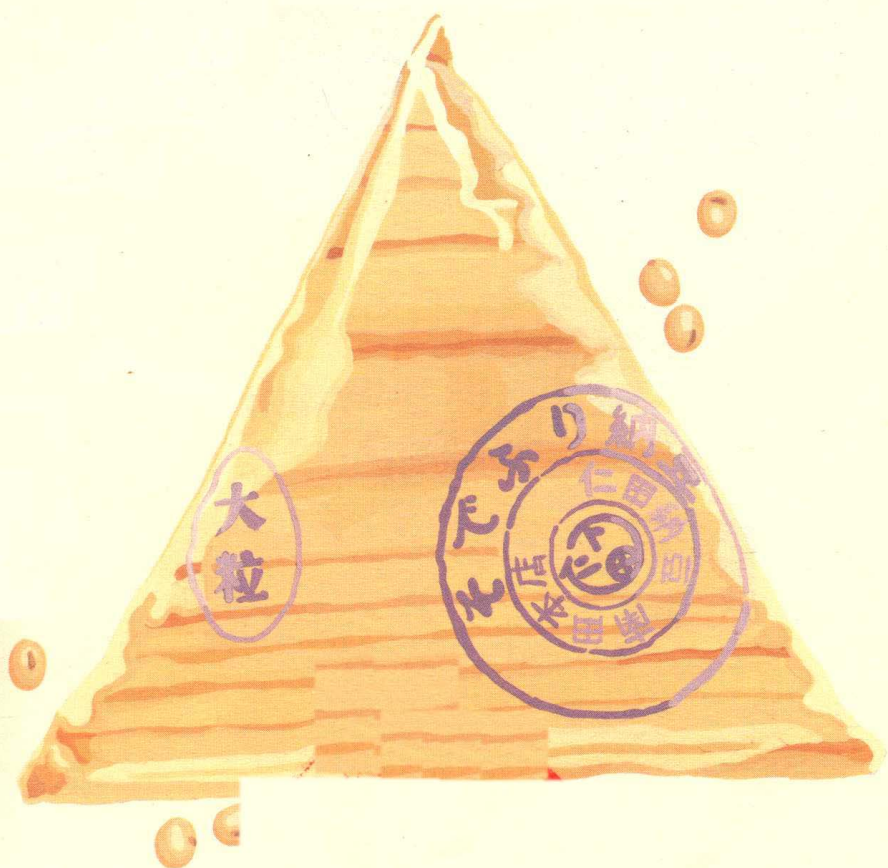


[日] 樋口直哉——著

焦阳——译

美味的 理由

新星出版社 NEW STAR PRESS



[日] 樋口直哉 ———— 著

焦阳 ———— 译

美味的
理由

新星出版社 NEW STAR PRESS

OISHI MONO NI HA RIYU GAARU

Copyright © Naoya Higuchi 2017

Chinese translation rights in simplified characters arranged with Naoya Higuchi through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

Simplified Chinese edition copyright: 2019 New Star Press Co., Ltd.

著作版权合同登记号: 01-2019-0906

图书在版编目(CIP)数据

美味的理由/(日)樋口直哉著,焦阳译.——北京:新星出版社,2019.8

ISBN 978-7-5133-3614-7

I. ①美… II. ①樋… ②焦… III. ①访问记—作品集—日本—现代 IV. ①I313.55

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第131194号

美味的理由

(日)樋口直哉 著;焦阳 译

策划编辑:东 洋

责任编辑:李夷白

责任校对:刘 义

责任印制:李珊珊

装帧设计:冷暖儿

出版发行:新星出版社

出 版 人:马汝军

社 址:北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

网 址:www.newstarpress.com

电 话:010-88310888

传 真:010-65270449

法律顾问:北京市岳成律师事务所

读者服务:010-88310811 service@newstarpress.com

邮购地址:北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

印 刷:北京美图印务有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/32

印 张:7.625

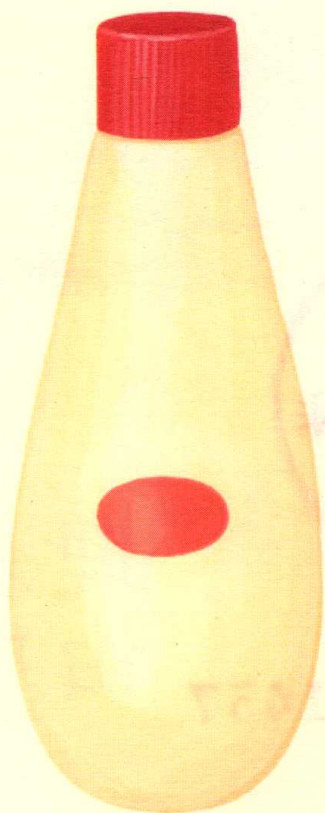
字 数:100千字

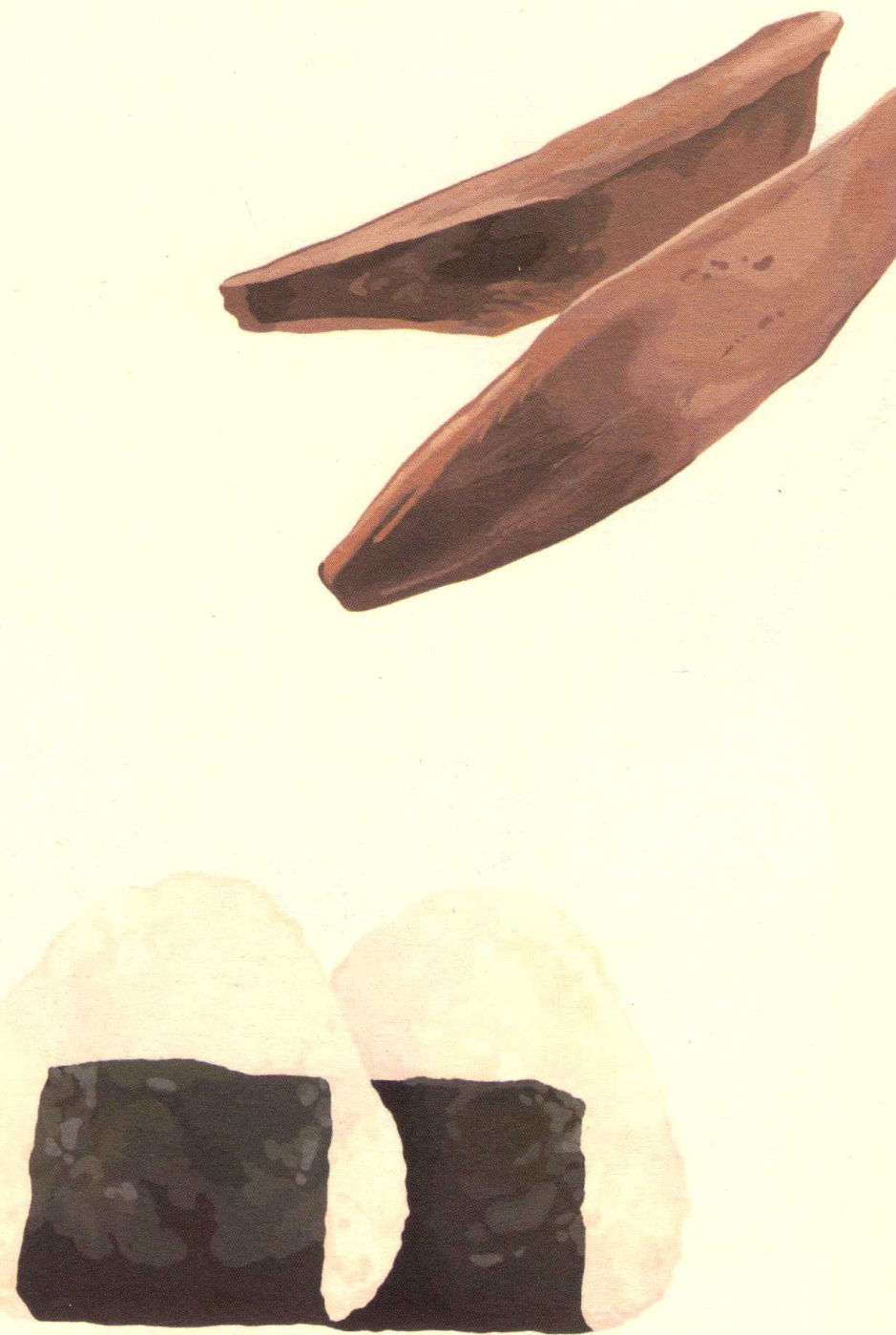
版 次:2019年8月第一版 2019年8月第一次印刷

书 号:ISBN 978-7-5133-3614-7

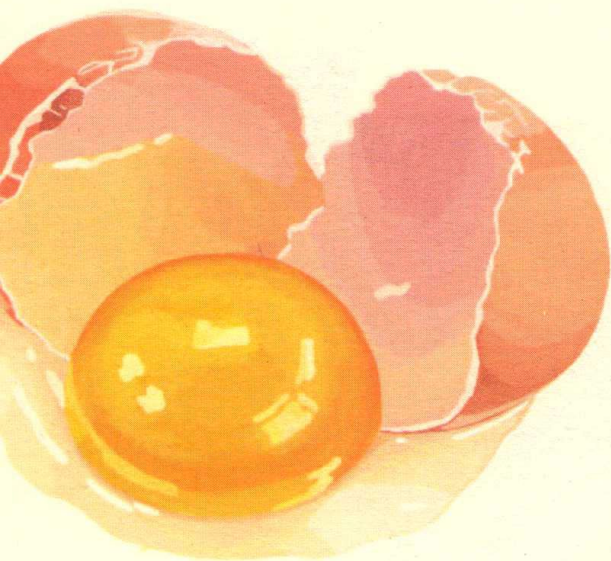
定 价:78.00元

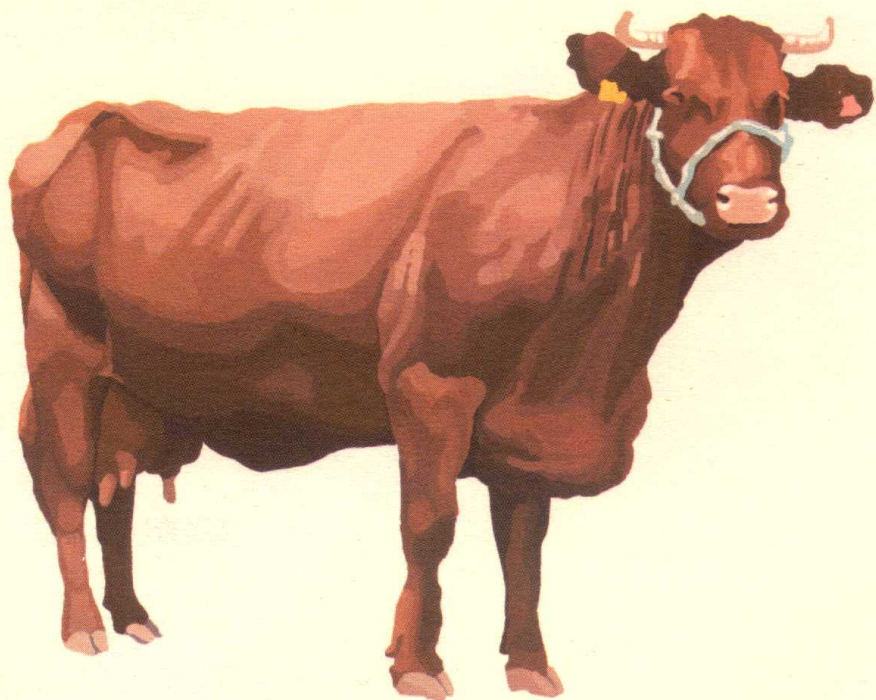
版权专有,侵权必究;如有质量问题,请与印刷厂联系调换。

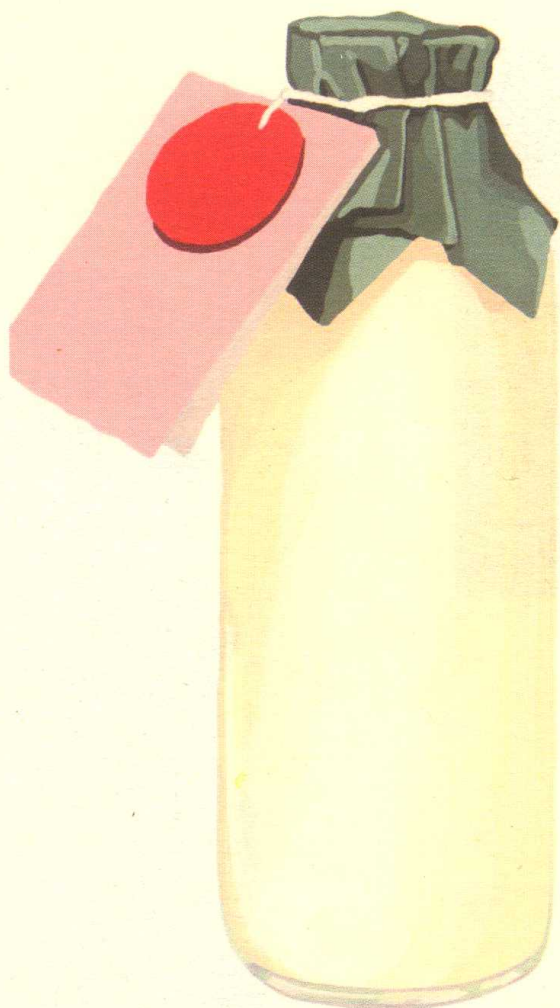


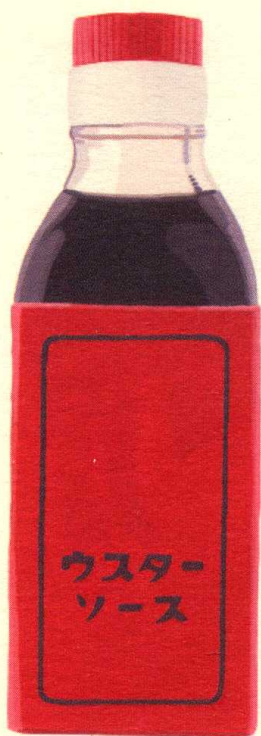












目 录

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 烟卤的味道——〈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 江戸派的佃煮 —— 〈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
- 229 后记

前言

“真分不清日本的鸡蛋。”

我的朋友约翰·延森歪了歪头。那天，我们在餐厅边讨论工作边吃饭。他曾经是丹麦驻日本大使馆的职员，现在正从事向日本介绍丹麦的生活方式等工作，也作为编辑向外国介绍日本文化。当然，他是日本饮食文化爱好者，甚至比一般日本人更了解日本的饮食。

“什么意思呀？”

“每次去超市，都看见很多种鸡蛋摆在一起，让人分不清。比如说有什么森林鸡蛋，但是在院子里养的鸡根本不是在森林里长大的啊。”

延森开玩笑说，因为他在日本吃不到想吃的鸡蛋，所以正考虑养鸡，自给自足。

“在丹麦，包装上的显眼位置会有‘笼饲’‘放养’‘有机’等标记，日本没有这个规矩，感觉不太好。”

在日本，鸡蛋的规格按照卵重（盒中一个鸡蛋的重量）区分，从 LL 到 SS 为止，分成六个等级。但是在欧盟，需要按照：

0 采用生物动力农法，在野外饲养的鸡的蛋

1 野外饲养的鸡的蛋

2 平地放养的鸡的蛋

3 笼子中集中饲养的鸡的蛋

这些不同的饲养环境来区分。日本的鸡蛋确实令人分不清楚。比如说，有标有“不使用抗生素”的鸡蛋。简直就像是告诉我们其他鸡都用了抗生素，但是在《饲料安全法》中早已明确规定，禁止产卵中的鸡使用抗生素和合成抗菌剂。

“而且，日本的鸡蛋几乎都是鸡笼饲养的鸡产的蛋吧。”

他似乎对这一点最为不满。鸡笼就是指没有产卵的地方、垫料或横木的饲养笼。其实，日本市面上九成的鸡蛋，都是在鸡笼里饲养的鸡生的蛋。

“你见过用鸡笼的养鸡场吗？”

“只在电视上见过……”

“因为感兴趣，所以我想找些地方去参观，但是没有一家搭理我。虽说是为了防止疾病和细菌侵入，但是很奇怪啊。”

鸡笼饲养经常被人们批判。鸡们被关在狭窄的空间，为了避免互相啄伤，喙会被切掉一部分，很多人对此感到不满。在欧美，有许多人讨论保障动物权利的动物福祉，相比之下看看日本的情况，也许就感到不太好了。可是，正是这些企业养鸡场的努力，才使得鸡蛋的价格保持在“物价优等生”的位置，食用也很安全。

“日本的湿度很高，所以从卫生角度出发，有些事情确实没办法。（据说因和野鸟接触而扩散的）禽流感也是一大麻烦……”

要说我为什么站在了为日本的鸡蛋辩护的立场上，是因为据养鸡业从业者说，封闭式鸡舍的空调很有用，它可以保持合适的温度与湿度。要是给鸡施加压力，产卵的效率会降低。

“就算这样也……唉。我前阵子通过电话采访了鸡笼制造厂，日本的鸡笼实在太狭窄了。每一只鸡的活动空间只不过有两张半明信片那么大。在这种地方成长的鸡下的蛋，怎么可能好吃呢？”

怎么可能好吃呢。对我来说，这个意见很新奇。那时什么都不懂的我还以为日本的鸡蛋是世界上最好吃的鸡蛋，因为日本鸡蛋是国产食材安全性的象征。在外国，因为沙门氏菌很危险，所以鸡蛋不能生吃（经过低温杀菌的鸡蛋可以吃）；而日本的鸡

蛋以生产环境洁净程度和流通速度作为能否生吃的基准，这不是能轻易做到的事情。

而且，企业的养鸡场像造工业产品一样让鸡生蛋。“无窗鸡舍”这种没有窗子的养鸡场会保持环境阴暗，让鸡以为天要亮了，以此促进产卵。要是在乎这种事情，就不会觉得日本的鸡蛋好吃了。

我第一次在餐厅工作时，看到那里的厨师会一个一个地检查送到后厨的食材。每天送来的各种各样的食材应该如何保存——立刻用还是再放一放，让它更成熟；应该真空保存，还是用保鲜膜包好。为了使用状态刚好的食材，需要在适当的温度和湿度保存，这一点很重要。进一步说，选择食材是做料理的第一步。有时我认识的厨师会让北陆¹的渔民送鱼、让山梨县的农户送野菜来。与这些食材供应商和运输业从业者建立联系，也是料理不可或缺的要素。

只要询问厨师料理中最重要的是什么，无论谁都会回答“是食材”吧。有一个故事可以告诉你，食材有多重要。这是法国

1 北陆地区指新潟县、富山县、石川县、福井县（北陆四县）或富山县、石川县、福井县（北陆三县）。（译注，下同）

著名厨师乔尔·卢布松（Joël Robuchon）在日本开演讲学习会的时候发生的事。

那天要做苹果甜点，会场设在位于东京代代木的服部营养专门学校，有来自八个产地的苹果摆在一起。卢布松走进会场，做的第一件事就是把苹果切成一毫米厚的薄片，撒上砂糖后放进烤箱烤。之后将生苹果与烤过的苹果相比较，选出两种候补品种。最后再进行一次同样的测试，选择使用哪种苹果。

料理的技术不会超越食材。当然，不能保证自己体验到的“好吃”和其他人一样。但是，例如说，好吃的鸡蛋究竟是什么味道？最近流行味道浓厚的鸡蛋，可我不断试吃这种鸡蛋的时候，却发现它的后味会越来越重。“好吃”这件事并不简单。我先讲一下我心目中真正好吃的鸡蛋的故事吧。我在石冈市的鱼住农园遇到了它。