

[日] 巽好幸 著
刘晓慧 译

四季和食

一个地质学家的美食探秘



四季和食

一个地质学家的美食探秘

[日] 巽好幸 著
刘晓慧 译



WASHOKU WA NAZE OISHII

by Yoshiyuki Tatsumi

illustrations by Kaoru Iiboshi

© 2014 by Yoshiyuki Tatsumi

First published 2014 by Iwanami Shoten, Publishers, Tokyo.

This simplified Chinese edition published 2018

by SDX Joint Publishing Co., Ltd., Beijing

by arrangement with the proprietor c/o Iwanami Shoten, Publishers, Tokyo

本作品简体中文版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

四季和食：一个地质学家的美食探秘 / (日) 巽好幸著；
刘晓慧译。—北京：生活·读书·新知三联书店，2018.6
ISBN 978-7-108-06333-5

I. ①四… II. ①巽… ②刘… III. ①饮食—文化—日本
IV. ① TS971.203.13

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 112265 号

责任编辑 黄新萍

装帧设计 薛宇

责任印制 徐方

出版发行 生活·读书·新知 三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

图 字 01-2017-6121

经 销 新华书店

印 刷 河北鹏润印刷有限公司

版 次 2018 年 6 月北京第 1 版

2018 年 6 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 7.25

字 数 115 千字 图 51 幅

印 数 0,001—6,000 册

定 价 36.00 元

(印装查询：01064002715；邮购查询：01084010542)

目录

序言 7

1月

熬点——出汁源于青山秀水的恩惠 11

出汁清澈透亮的秘密 / 什么是“鲜”(UMAMI)? / 出汁与软水——和食的基本 / 山为什么会升高? ——地处活动带上的日本列岛

2月

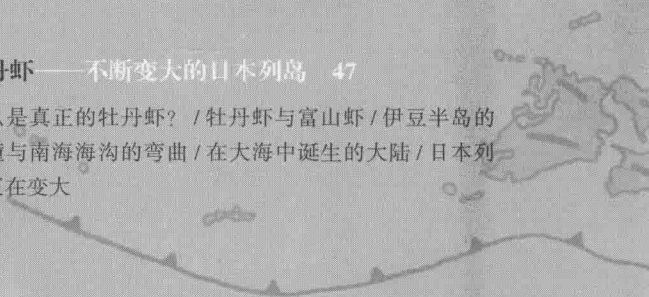
冬鲷——日本海诞生的秘密 27

冰见的鲷鱼——日本海的至宝 / 海洋地壳与大陆地壳 / 亚洲大陆分裂产生日本海 / 日本海不断扩大的原因

3月

牡丹虾——不断变大的日本列岛 47

什么是真正的牡丹虾? / 牡丹虾与富山虾 / 伊豆半岛的碰撞与南海海沟的弯曲 / 在大海中诞生的大陆 / 日本列岛正在变大



4
月

笋与樱鲷——濑户内海的形成 63

笋——香味与涩味 / 堆积在京都湾的海相黏土层 / 明石
鲷——蓝色的“眼影”、琥珀色的躯干 / 濑户内海的海
流——濑户的形成与潮汐

5
月

小金枪鱼——丰产的纪伊半岛 79

熟寿司与早寿司 / 在福井品尝那智胜浦的金枪鱼 / 火山
活动与纪伊半岛的隆起 / 超大型火山活动的原因

6
月

星鳎与鳎鱼——在海底火山的约会 99

关东的煮星鳎，关西的烤星鳎 / 星鳎与鳎鱼争艳 / 鳎鱼
与星鳎的“相亲”之旅 / 四国海盆的扩大与伊豆-小笠
原-马里亚纳弧的大漂移



7
月

海鳗与海带——地球大变动与生命 117

祇园祭和天神祭的关键词 / 海鳗——有 3500 根骨头的鱼 /
海鳗与地质 / 海带传到北美

8
月

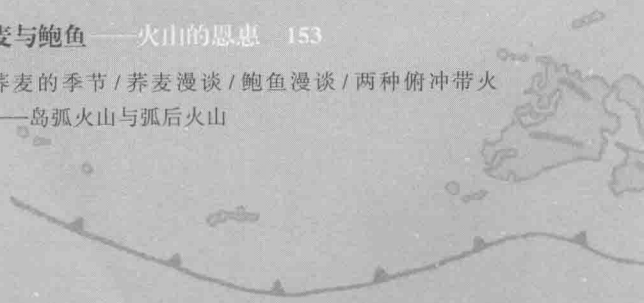
方头鱼与青花鱼——不断沉降的若狭湾 137

各种方头鱼大餐 / 若狭湾 - 伊势湾沉降带 / 青花鱼寿司
和鱼的熟成

9
月

荞麦与鲍鱼——火山的恩惠 153

新荞麦的季节 / 荞麦漫谈 / 鲍鱼漫谈 / 两种俯冲带火
山——岛弧火山与弧后火山



10
月

松茸与栗子——列岛的脊梁：花岗岩 171

从美食感受秋之味 / 松茸三昧 / 花岗岩是如何形成的？ / 板块为何会移动？

11
月

薯烧酒与葡萄酒——巨壁破火山口与珊瑚礁 187

秋鲤配薯烧酒——酿酒的原理与酒的种类 / 萨摩芋和白沙台地 / 自然的磨难：一定会发生大型火山喷发 / 葡萄酒与地质 / 日本石灰岩自给率 100% 的原因

12
月

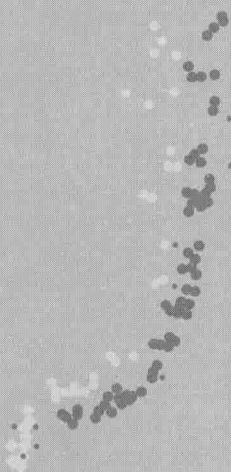
河豚——九州岛会断裂吗？ 209

在冬日微醺中想起河豚 / 河豚“吃不得”有违常识 / 河豚的生态 / 有明海的诞生：云仙火山与别府—岛原裂谷带

结语 227



四季和食
——一个地质学家的美食探秘



目录

序言 7

1月

熬点——出汁源于青山秀水的恩惠 11

出汁清澈透亮的秘密 / 什么是“鲜”(UMAMI)? / 出汁与软水——和食的基本 / 山为什么会升高? ——地处活动带上的日本列岛

2月

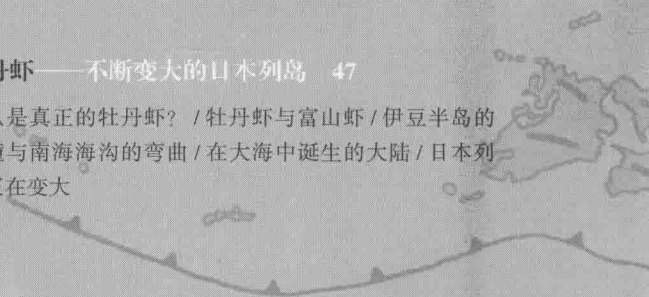
冬鲷——日本海诞生的秘密 27

冰见的鲷鱼——日本海的至宝 / 海洋地壳与大陆地壳 / 亚洲大陆分裂产生日本海 / 日本海不断扩大的原因

3月

牡丹虾——不断变大的日本列岛 47

什么是真正的牡丹虾? / 牡丹虾与富山虾 / 伊豆半岛的碰撞与南海海沟的弯曲 / 在大海中诞生的大陆 / 日本列岛正在变大



4
月

笋与樱鲷——濑户内海的形成 63

笋——香味与涩味 / 堆积在京都湾的海相黏土层 / 明石
鲷——蓝色的“眼影”、琥珀色的躯干 / 濑户内海的海
流——濑户的形成与潮汐

5
月

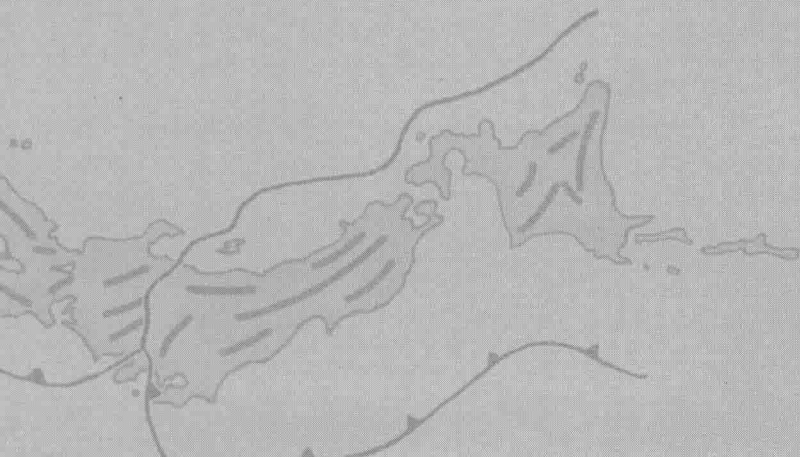
小金枪鱼——丰产的纪伊半岛 79

熟寿司与早寿司 / 在福井品尝那智胜浦的金枪鱼 / 火山
活动与纪伊半岛的隆起 / 超大型火山活动的原因

6
月

星鳎与鳎鱼——在海底火山的约会 99

关东的煮星鳎，关西的烤星鳎 / 星鳎与鳎鱼争艳 / 鳎鱼
与星鳎的“相亲”之旅 / 四国海盆的扩大与伊豆-小笠
原-马里亚纳弧的大漂移



7
月

海鳗与海带——地球大变动与生命 117

祇园祭和天神祭的关键词 / 海鳗——有 3500 根骨头的鱼 /
海鳗与地质 / 海带传到北美

8
月

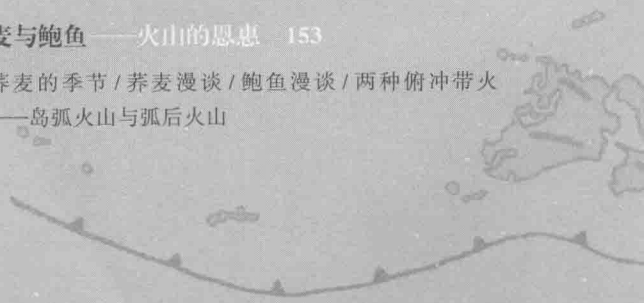
方头鱼与青花鱼——不断沉降的若狭湾 137

各种方头鱼大餐 / 若狭湾 - 伊势湾沉降带 / 青花鱼寿司
和鱼的熟成

9
月

荞麦与鲍鱼——火山的恩惠 153

新荞麦的季节 / 荞麦漫谈 / 鲍鱼漫谈 / 两种俯冲带火
山——岛弧火山与弧后火山



10
月

松茸与栗子——列岛的脊梁：花岗岩 171

从美食感受秋之味 / 松茸三昧 / 花岗岩是如何形成的？ / 板块为何会移动？

11
月

薯烧酒与葡萄酒——巨壁破火山口与珊瑚礁 187

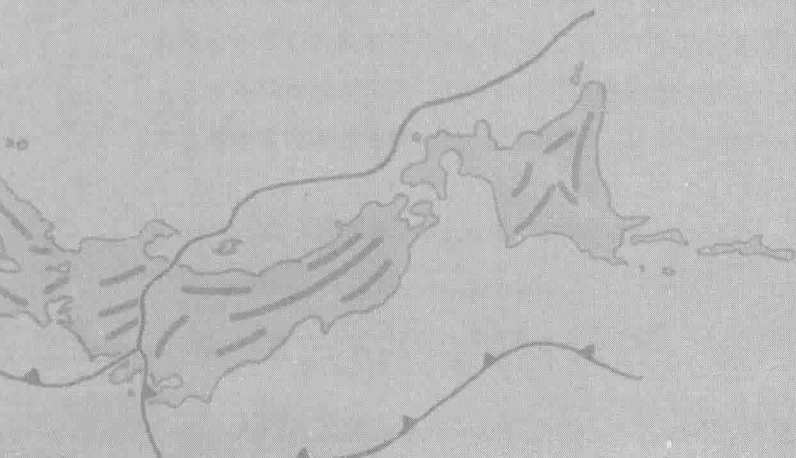
秋鲤配薯烧酒——酿酒的原理与酒的种类 / 萨摩芋和白沙台地 / 自然的磨难：一定会发生大型火山喷发 / 葡萄酒与地质 / 日本石灰岩自给率 100% 的原因

12
月

河豚——九州岛会断裂吗？ 209

在冬日微醺中想起河豚 / 河豚“吃不得”有违常识 / 河豚的生态 / 有明海的诞生：云仙火山与别府—岛原裂谷带

结语 227



序言

我正在享用自己喜爱的红叶鲷火锅时，接到了外甥女的电话。在东京一家大饭店礼宾部工作的外甥女说可能年初要调到大阪工作，所以必须了解关西地区^①的各种美食，希望我带着她去品尝关西的四季时鲜料理。

外甥女提出这个要求，或许是因为她很小的时候来我家玩，我会亲手给她做那个季节最好吃的菜，她大一些后，我还会带她去我常去的饭馆儿。在她眼里，我可能就是“对美食无所不知的舅舅”。尽管也有点儿“被利用”的感觉，但我对外甥女的执拗请求并不反感，便一口答应了下来。

和外甥女周游各地、尽享佳肴后，或许是外甥女认为大学老师就该精通一切，每一次吃饭时，从当天料理所用

① 日本本州中西部的一个以大阪、京都、神户为中心的地理区域。——译者注
后文脚注文字，如无标注，均为译者注。

的食材，到如何烹饪再到怎么个吃法等，外甥女都会问个不停。

在这样的“追捧”下，我也就有点儿以知识渊博自居了，甚至聊了很多关于这些食材赖以生长的日本列岛的自然条件。不过，我本人就是岩浆学者，我的工作就是倾听岩浆和岩浆冷却后变成的石头的轻声微语，研究 46 亿年前诞生的地球是如何一步步变成今天的样子的，而日本列岛又为何拥有如此众多火山和地震的“活动带”（又称造山带）等问题的。

“当知道食材背后的自然造化后，食材就变得更加有味道啦！”

这句话即便是外甥女的恭维，仍会令我高兴，也颇符合我的感受。已经被列入联合国教科文组织“人类非物质文化遗产”并名扬世界的“和食”，即日本料理，正是生活在“活动带”上的日本人创造出的饮食文化！

日本列岛带给我们地震、火山爆发等无穷无尽的磨难，我们也将继续接受这一命运。但是，我们也从中得到了数不胜数的恩赐，其中之一就是“和食”。

在品尝日本四季的美酒佳肴之际，如果能对孕育出这些美味的日本列岛的地理、地质有所了解，或许感受到的

味道会更加丰富。抱着将这种乐趣传递给更多人的想法，我记录下了与外甥女在 2013—2014 年的美食之旅。

那么，让我们开始这段奇异的旅程吧。

