

# 边走边啃 腌萝卜

妹尾河童／著  
蔡明玲／译

## 河童の タクアンかじり歩き

真的很过分！一下子写熏萝卜，一下子又什么渥美风干萝卜的，就算平常不爱吃的人，读了也会突然好想吃！而且保证不只我，海外同胞一定很多人也这么想！住日本的人大概很纳闷，不过就腌萝卜嘛，事实上，日本人饮食生活的原点，就是味噌、酱油、腌萝卜！我自认不太眷恋日本食物，但读你那个连载，居然不时勾起对腌萝卜的渴望！河童！你这混蛋！



# 边走边啃 腌萝卜



妹尾河童  
蔡明玲 译 著

Simplified Chinese Copyright © 2016 by SDX Joint Publishing Company  
All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。  
未经许可，不得翻印。

Originally published in Japan by SHINCHOSHA, Tokyo. Chinese translation rights (simple character) arranged with SHINCHOSHA through Hui Tong Copy Right Agency (Japan).

本书译文由台湾远流出版事业股份有限公司授权使用。

## 图书在版编目(CIP)数据

边走边啃腌萝卜 / (日) 妹尾河童著; 蔡明玲译. -- 2  
版. -- 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2016.5  
(妹尾河童作品)

ISBN 978-7-108-05607-8

I. ①边… II. ①妹… ②蔡… III. ①游记—作品集  
—日本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第311952号

责任编辑 樊燕华

装帧设计 朴实 张红

责任校对 张睿

责任印制 崔华君

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

邮 编 100010

网 址 [www.sdxjpc.com](http://www.sdxjpc.com)

经 销 新华书店

排版制作 北京红方众文科技咨询有限责任公司

印 刷 河北鹏润印刷有限公司

版 次 2011年4月北京第1版

2016年5月北京第2版

2016年5月北京第3次印刷

开 本 889毫米×1194毫米 1/32 印张 9.75

字 数 93千字 插图62幅

印 数 22,001—32,000册

定 价 33.00 元

---

(印装查询: 010-64002715; 邮购查询: 010-84010542)

## 目 录

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 无法安眠的泽庵和尚(东京都·品川).....       | 5   |
| 监狱里的25克(北海道·网走).....         | 19  |
| 腌萝卜、信仰及观光(和歌山县·高野山).....     | 33  |
| 海上大厨的奋斗(高知县·高知港).....        | 45  |
| 连鱼都无法生存的清澈之水(宫崎县·土臼久).....   | 61  |
| 暴雪地带的猎人故乡(岩手县·泽内村).....      | 73  |
| 不见地炉的熏萝卜(秋田县·角馆).....        | 87  |
| 突破传统与守护传统(爱知县·名古屋 / 渥美)..... | 101 |
| 我家的腌萝卜是日本第一(东京都·练马).....     | 113 |
| 时代在变,萝卜也在变(东京都·练马).....      | 127 |

盐不只是咸而已（东京都·大岛）…………… 137

向厉害的肾脏致敬！（东京都·港区）…………… 149

用心腌制的社长萝卜（东京都·成城）…………… 171

在下雪的山阴打造『故乡』（鸟取县·佐治村 / 智头）…………… 183

腌萝卜海外篇（墨尔本 / 达拉斯 / 巴西 / 洛杉矶 / 纽约）…………… 227

从山川渍回归原点（鹿儿岛县·山川 / 滋贺县·比叡山）…………… 255

后记…………… 303

关于河童先生和腌萝卜 文 / 神津十月（作家）…………… 304

# 边走边啃 腌萝卜



妹尾河童  
蔡明玲 译 著

# 目 录

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 无法安眠的泽庵和尚(东京都·品川).....       | 5   |
| 监狱里的25克(北海道·网走).....         | 19  |
| 腌萝卜、信仰及观光(和歌山县·高野山).....     | 33  |
| 海上大厨的奋斗(高知县·高知港).....        | 45  |
| 连鱼都无法生存的清澈之水(宫崎县·土臼久).....   | 61  |
| 暴雪地带的猎人故乡(岩手县·泽内村).....      | 73  |
| 不见地炉的熏萝卜(秋田县·角馆).....        | 87  |
| 突破传统与守护传统(爱知县·名古屋 / 渥美)..... | 101 |
| 我家的腌萝卜是日本第一(东京都·练马).....     | 113 |
| 时代在变,萝卜也在变(东京都·练马).....      | 127 |

盐不只是咸而已（东京都・大岛）…………… 137

向厉害的肾脏致敬！（东京都・港区）…………… 149

用心腌制的社长萝卜（东京都・成城）…………… 171

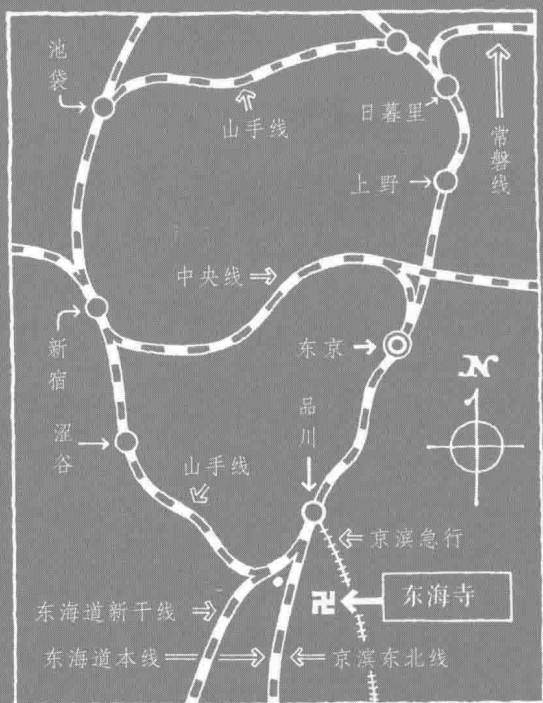
在下雪的山阴打造『故乡』（鸟取县・佐治村／智头）…………… 183

腌萝卜海外篇（墨尔本／达拉斯／巴西／洛杉矶／纽约）…………… 227

从山川渍回归原点（鹿儿岛县・山川／滋贺县・比叡山）…………… 255

后记…………… 303

关于河童先生和腌萝卜 文／神津十月（作家）…………… 304



无法安眠的泽庵和尚



（东京都・品川）



接到《周刊朝日》编辑部N先生的电话，说想要和我碰面。

“您可不可以写些周游日本的东西？构想是河童先生实际走访当地，用图文将所见所闻写成连载。这个旅行随笔的专栏叫作《列岛草枕》。<sup>①</sup>”

突然这么讲，我听了吓一大跳。

“虽然说只是连载，但每周要写一篇吧？”

“嗯，我们是周刊，所以是每周一篇没错。”

“这个不可能啦！加上我的正职又不是采访记者……”

N先生不厌其烦笑嘻嘻的，不断对我说着相同的事，就这样劝说了六个月。

与其说是深思熟虑后答应，不如说是我服输了，情非得已只好说：

---

① 草枕：旅宿。

“边走边啃腌萝卜，这个题目如何？”

“咦！腌萝卜？您是指酱菜的腌萝卜吗？”

他突然满脸不安，好像在自言自语：“这腌萝卜啊，日本全国的腌萝卜都是同样形式……”

虽说主题任我决定，但N先生脸上之所以出现为难的神情，应该是认为每次插图都出现切成圆片的腌萝卜，太没变化了。

看到他的反应，我更觉得有趣了，兴致愈发高涨：

“啊，关于这点不用担心啦。我没打算画腌萝卜。首先，我不是腌萝卜专家，对它也没特殊喜好。那为什么想以腌萝卜为主题呢？说到最像理由的理由呢——腌萝卜是日本人饮食生活的原点，而且至今对它还很熟悉。只不过近年来饮食生活也多样化了，腌萝卜的地位大概不像以前那么重要了吧，或者消失了也说不定。如果真是这样，那到底是怎么消失的？如果保留下来了，又是如何留存的呢？……”

“或许有人会说，那何不包括日本各地的‘酱菜’？但这样一来，种类过于繁多，会难以归纳。因此我决定还是把范围限于‘腌萝卜’，也就是说以寻访腌萝卜为名到处走，看看能遇到什么，看见什么。绝对不是‘腌萝卜考证学’或‘美食探索’之类的高尚主题，纯粹兴趣本位，没什么严肃的想法啦。甚至呢，人不去到当地，也不知道能写出什么……”

满脸担心的N先生，突然变成一条活龙：

“好！来做吧来做吧！”

同时也当场定下标题——边走边啃腌萝卜。

“嗯，放轻松点。不过要是连载没几回就结束，那可伤脑筋，至少请努力个八回哟。如果可以的话，尽可能以十回为目标。”

不管对方鼓励我“放轻松”，还是鞭策我“要加油”，我实在都没啥把握。到底能不能每回都顺利交稿，心里有些不安。

采访计划也没个谱，完全不知从何开始。真赶得及每周的截稿日吗？

N 先生又说了不负责任的话：

“连作者自己也不知道要去哪里，这还真有趣。以腌萝卜串起主轴，随兴到处走走看看，扯远了也无妨。就这么进行吧。

“至于截稿呢，只要开始了，总有办法解决啦。连载一开始就不能中断，即使是河童先生，只要这样想，应该也能写出来的。不用担心！”

这种好像就是所谓“厉害编辑”。

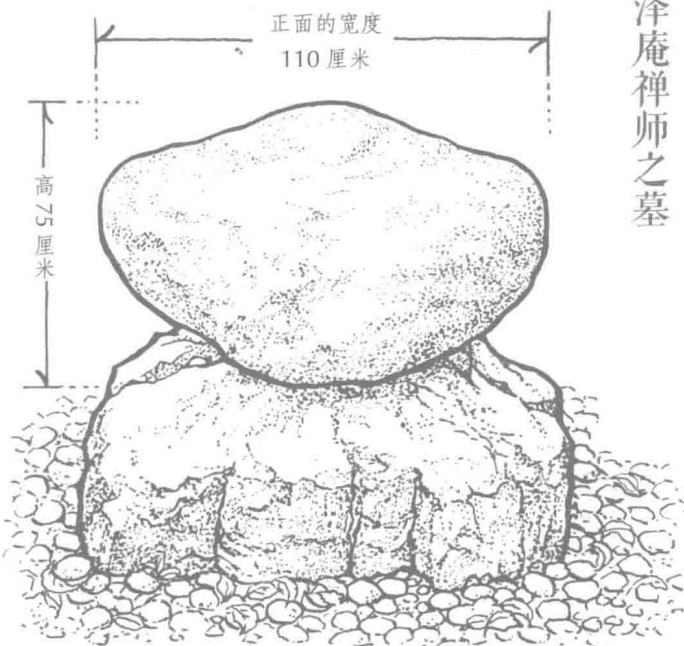
总之，我陷入非做不可的境地。

首先从有名的“泽庵和尚”<sup>①</sup>之墓开始。

虽说有名，我却不曾去参拜过。据说位于东京品川区的禅

<sup>①</sup> “泽庵”“腌萝卜”在日文中发音相同。

# 泽庵禅师之墓



天然花岗石。因为长了青苔，  
表面呈深绿色。侧面宽约 96 厘米。

寺东海寺……

东海寺位于品川区北品川三丁目。

见到大岳义方住持，我马上向他请教腌萝卜的事情。

“一般都称为‘泽庵渍’，但本寺不这么称呼，因为直呼禅

师名讳是很不敬的，我们叫它‘百本’。是的，从前就这么称呼的呢。我也是到这里才晓得，据说‘百本’的由来是白萝卜晒干、放进木桶腌制时，都以一百根为单位。”

“‘泽庵渍’这名字怎么来的？”

“一开始好像只是没有名字的酱菜。”

“泽庵禅师曾是大德寺的住持，据说他因为抗议幕府的施政，被流放到出羽国（山形县）的上山地区。那是宽永六年的事情，也就是1629年。在流放地，农家人教他用米糠和盐腌制可长期储藏的腌萝卜。四年后，泽庵禅师被赦免，随后被德川三代将军家光公重用，宽永十六年（1639）受命到东海寺开山，于是来到此地兴筑寺院。泽庵禅师好像在这里也腌萝卜。当时除了盐和米糠之外，据称也掺了砂粒。因为直到现今，寺里有的酱菜仍混了砂……

“话说有一天，家光公来到东海寺，当时泽庵禅师将腌萝卜呈给将军，将军吃了非常感动：‘真是美味！这叫什么？’‘什么？没名字？那就叫“泽庵渍”吧！’……”

“那么，命名者是三代将军家光了？”

“据说如此。”

“有没有留下文献记录？”

“没有呢。只是寺里口耳相传的一段典故。”

由家光公亲自赐名，这种说法实在很像常见的命名由来，真有趣。

但另一方面，还有别种说法。

“事实上并非如此。原本是‘贮渍’（takuwaezuke），后来转为‘泽庵渍’（takuanzuke），和泽庵和尚一点关系都没有。”

还有一种说法：

“泽庵禅师的墓石很像酱菜桶上头压的石头，所以才那么称呼。”

无论哪种说法都没有足以佐证的文献资料，无从判别真伪。

但是，从时代上看，腌萝卜的确从泽庵禅师时期才开始有的，不像捏造，时代上很吻合。在那之前的酱菜几乎都用盐腌，并不用米糠。

腌萝卜一定要用米糠。米糠是碾米过程中的副产品，与米的食用方法有很大关系。

据说在江户时期以前，人们大多吃糙米。一方面战火频频，无法安稳耕作，而且稻米生长期长，产量也不多。

进入战火歇息的江户时代，稻作开始兴盛。加上以水车碾米技术的发达，比糙米更易煮熟、更美味的白米饭也在百姓之间普及了。据说那正是三代将军家光时期，因而米糠进入得以量产的阶段，泽庵渍和那个时代的关联也形成了。

我调查了一下，从营养学角度来看，腌萝卜有什么功效？

糙米含有丰富的维生素B<sub>1</sub>，碾米后只剩四分之一。据说这就是脚气病患者增加的原因，江户时代以前是没有这种病的，

## 东海寺寺境的今昔变化

