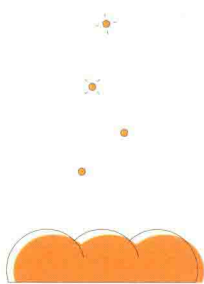




田舎の
パン屋が見つけた
「腐る経済」



田间面包店的
奇迹
职人匠心发现新的
工作方法⑤生活方式



「目」渡边格——著
曹冰——译

田间的奇迹

曹冰 | [目] 渡边格

图书在版编目 (CIP) 数据

田间面包店的奇迹 / (日) 渡边格著; 曹冰译. ---

北京: 中信出版社, 2018.3

ISBN 978-7-5086-7940-2

I. ① 田… II. ① 渡… ② 曹… III. ① 成功心理—通俗读物 IV. ① B848.4-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 178776 号

《INAKA NO PAN'YA GA MITSUKETA "KUSARU KEIZAI"》

© Itaru Watanabe 2013

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Publication rights for Simplified Chinese character edition arranged with KODANSHA LTD.
through KODANSHA BEIJING CULTURE LTD. Beijing, China.

本书由日本讲谈社正式授权, 版权所有, 未经书面同意, 不得以任何方式做全面或局部翻印、仿制或转载。

Simplified Chinese translation copyright © 2018 by CITIC Press Corporation

本书仅限中国大陆地区发行销售

田间面包店的奇迹

著 者: [日] 渡边格

译 者: 曹 冰

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者: 北京盛通印刷股份有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/32

印 张: 6 字 数: 115 千字

版 次: 2018 年 3 月第 1 版

印 次: 2018 年 3 月第 1 次印刷

京权图字: 01-2017-3502

广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

书 号: ISBN 978-7-5086-7940-2

定 价: 45.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com



1



2

注：本书出版时，故事发生于冈山县真庭市胜山。在这之后，作者举家搬至鸟取县八头郡智头町。图片 1-7 拍摄于智头町。
图片 1、2、5、6、7，川濑一绘摄影。



3



4



5



6



7



8

前言

今天，在日本的乡村，一场“革命”即将发生。这里叫作胜山，它位于冈山县的大山深处，是个鲜为人知的地方。

“革命”正在这里悄无声息地发生，我称其为“腐烂经济”。

小镇位于山地的中腹地带，我就在这里经营着自己的面包店。

在此之前，我一直处于茫然状态。虽然内心清楚自己想要什么，却不知从何处下手，因而终日惴惴不安；同时我又看到社会上谎言充斥，经营都是依靠欺骗顾客来维持，心中也对此不满。就这样，日子一天天过去，当我回过神来，突然发现自己已经三十好几，却连一份正经的工作都没有。

我想做点实在的事，哪怕是微不足道的也好。这是从我心底传来的声音。跟随着这个声音，我决定开一间面包店。经过4年半的筹备，我的面包店终于在2008年开业了。

我和妻子考虑，无论我们的店有多小，它都必须是一间真正意义上的面包店。为此，我们开始了每天齐心协力相互配合的日子，就如同两人三足游戏一般。小店在哪儿选址，食材从哪儿进货，面包卖多少钱等等，这些问题都不能有半点差池，否则小店就无法维持经营。我们两人一步一步，一边确认一边前行，一边失败一边摸索，也随之一点点积累着经验。

慢慢地，我们的面包店变成了一间奇迹的面包店。小店位于大山深处，从冈山站出发乘电车约两个小时到达。看板菜单上写着“和食面包”。面包是由天然菌类制作的酒曲^①发酵而成的，而这些菌类就栖生在当地那些颇有年头的民宅中。面包 350 日元一个，价格有些高。小店每周休息三天，每年歇业一次，一次一个月。

此外，我们小店的经营理念是不营利。

当然，奇迹的面包店并不是我们最初计划好的，而是在我们倾

① 酒曲：全称酒酿酵母，为酿酒用的酵母，下文统称为酒曲。——译者注

听面包的搭档——菌类的声音后，不知不觉间达成的结果。我也是自那时起才意识到，菌类的声音与 150 年前马克思的声音居然如此相似。

不腐烂现象是违背自然常理的，但是仍旧有不腐烂的东西存在。它不仅不腐烂，反而在不断增加。它就是金钱。金钱所拥有的这种非自然的特性，让我们距离小而实在的事情渐行渐远。

我们认识到这一点后，就开始试着让金钱腐烂，让经济腐烂，并利用地域内部的紧密纽带维系生活。由此形成的循环正在悄无声息地扩张着，将来或许会改变日本，改变世界。

目 录

第一部 不腐烂的经济

2 第一章 三十岁，开始反思

11 第二章 从父亲那里继承的东西

21 第三章 当面包店遇到马克思

38 第四章 面包师和酵母的不解之缘

54 第五章 不腐烂的面包与不腐烂的金钱

第二部 欢迎光临“田间面包店”

68 第一章 去小镇，开间面包店

77 第二章 倾听菌类的声音

106 第三章 通向田间的小路

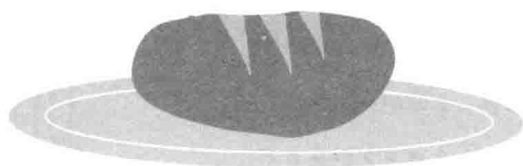
132 第四章 只做良心面包，利润为零也没关系

149 第五章 生活就是工作，工作也是生活

尾声 // 180

—— 第一部 ——

不腐烂的经济



第一章

三十岁，

开始反思

制作酒曲面包步骤 1

我们的“革命”武器是面包。其中最强大的武器就是用酒曲制作的酒曲面包了。

酒曲是各种各样的菌类聚集到一起，所形成的日本酒的最原始的状态。

它是仅通过自然界栖生的天然菌的力量，遵从日本自古传下来的酿酒法制作而成的。



面包是一种西方的食物，它诞生于古埃及，后在欧洲得到普及。然而我们选择来自日本的，原本用来酿酒的曲菌的力量进行发酵，如此曲菌“和”“洋”紧密结合，便可以制成日本独特的面包。

我们心怀此念，将这种由酒曲制作出来的面包取名为“和食面包”。

在这里，我给大家讲一讲酒曲面包在制作完成前会经历怎样的过程。

30 岁，该有点出息了

人到了这个年龄，还想找个像样的公司工作，基本上已经不可能了。

我一直是这么认为的。高中毕业之后大概有 7 年，我都如无业游民一般浑浑噩噩地度日。后来生出一个念头去读了大学，但毕业时已经 30 岁了，再找工作也不会有什么结果。再者，我当初所选的专业是农学，也是因为我本来就一直想做一名生活在田间的农家人。

我的父亲是个学者，他对此强烈反对，勃然大怒：“你小子，上大学，可不是为了做农民的！”

“判断一个人的标准是他的头衔和职务！”父亲这些冷漠的话往往从我左耳进右耳出。然而这一次，我的大学老师也说，“别这么着急做决定”。

“你去体验体验那些只有应届生（虽然已经 30 岁）才能做的工作，长长见识吧。”

“老师，如果您知道还有哪个公司能录用我这个年龄的应届生的话，请您告诉我！”

我敷衍地回了教授一句，结果他真的给我介绍了一个只有 20

人左右的有机农产品批发公司。

在这里我可以深入接触农民，同时借出差的机会也能常常深入田间，工资每月到手不到 20 万日元。想想看，我还真没有理由拒绝。

终于要和大家一样开始工作了，而且这份工作与田间和农家息息相关。我并没有规划自己的未来，唯一的愿望就是能在田间生活，成为农家人。没想到我人到 30，却能恰巧在寻找真我的延长线上邂逅这样一份幸运，我对此激动不已。

然而，等待我的，却是一个复杂的世界。

这不是，伪造产地吗

大型批发行业，都会在水产品收成之前提前与零售店签订合同。拿苹果举例，合约中会如实写出其产地、等级、数量、重量及进货日期等内容。

但是作物能否顺利丰收，却只能听天由命。其中必然会遇到天公不作美，无法按合约要求收获的时候。一旦无法履行合约，零售店就会向批发商或收取罚金，或狠狠杀价。若是遇到这种情况，我所在的这家公司就会到其他产地收购苹果，再运至合约产地，并在那里装箱后向零售店送货。如此，便可以顺利履行合约，谁都不会因此产生损失，也不会造成苹果的腐烂与浪费。一切问题迎刃而