
久我知子,探寻日本传统美食之旅,品味和风料理的精髓...

久我知子行走在狭窄的巷弄与古朴的市场之间，像是在拼凑一部关于味觉与记忆的地图。她追随师傅学做昆布与鲣鱼高汤，清晨在鱼市与果蔬摊讨价还价，黄昏在茶屋静听茶师谈季节的更替。和风料理对她而言不只是食材与刀工，而是一种对时令、器物与空间的尊重：一碗清汤留白，一块烤鱼讲究火候，一款怀石在盘饰中讲述春夏秋冬。久我知子最喜欢的，是厨师在食材间细微的判断。几片薄切的刺身靠近舌尖，海味与脂香交织；一勺稀饭里包容着家乡的温度；一撮山椒粉在口中突然亮起，像是翻开一本季节的书页。她把这些体验写成短篇，记录老店的门楣、祖母传下的小酱菜配方、以及每一次品尝后内心的平静。她留心听老人们讲食材的故事，知道一条鱼的鲜美来自海流与季节，一抓蘑菇的香气来自山野的雨露。旅行让她明白，和风料理的精髓在于节制与诚意——用最少的调味呈现最真实的味道，也在于手感与器物的温度。现代厨房里，机器取代了手工，但久我知子相信手工的细致与人与自然的对话不可替代。她希望把这些发现带回都市，开设小型料理课堂，教会忙碌的上班族如何用一碗汤、一回心意，尊敬自然与时间，让繁忙生活里也能保留一隅安静与美好。在她的笔下，和风料理成为一种生活方式，一种回望与前行的温柔。