

《酒友 饭友》

图书基本信息

书名：《酒友 饭友》

13位ISBN编号：9787513318921

出版时间：2015-10

作者：[日] 安倍夜郎

页数：147

译者：丁世佳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《酒友 饭友》

内容概要

《酒友 饭友》是安倍夜郎的首本文字创作，收录十篇回忆故乡的散文和九篇精彩的人物故事，满载作者对故乡的回忆和对家人的思念。一道道家乡美味中注入了点滴温情、点滴乡愁，于一粥一饭、一食一味间唤醒人们心头最久远的眷恋。每一个故事都洋溢着温暖的人情，质朴动人，并有抚慰人心的力量。

《酒友 饭友》

作者简介

安倍夜郎是日本知名漫画家。一九六三年出生于日本高知县中村市，毕业于早稻田大学，曾任广告导演，二〇〇三年以《山本掏耳店》获得“小学馆新人漫画奖”，此后成为专职漫画家。二〇〇六年起连载的作品《深夜食堂》获得“第五十五回小学馆漫画奖”“第三十九回漫画家协会大奖”，多次改编为日剧、日影，全亚洲销量已突破千万册，在国内年轻人群体中享有较高知名度。

《酒友 饭友》

书籍目录

我的朋友
我的朋友·酒友 饭友
炸丁香鱼
渡川的恩赐
炙烧鲰鱼
卷螺
皿钵料理
虎杖开花时
四万十的山药
返乡的滋味
《深夜食堂》音乐剧与文旦
单身中年人的冷饭
 之女
新宿之女
高圆寺之女
砂町之女
惠比寿之女
中村之女
池之端之女
羽田之女
江古田之女
银座一丁目之女
附录
后记

《酒友 饭友》

精彩短评

1、（自我感觉略渣，先PO出来，以后慢慢修改）在知道本书作者安倍夜郎的《深夜食堂》系列漫画（以及改编的同名电视剧）之前，我曾在《今古传奇·武侠》上看过名为《月下小馆》的系列故事，说的是在一个叫做“龙胆京”的地方，有一个不知名的小饭馆，里面小菜、清粥免费，菜单很少，但只要老板会做的，都可以点。然后老板会借助一道道菜，介绍点菜之人与这些菜相关的爱情故事。如果你对《深夜食堂》有一定了解，看到此处一定会发现，《今古传奇·武侠》上的这系列的故事，正是前者的克隆版。所不同的，在于故事做了本土化处理，讲述的都是中国古代江湖的传奇爱情，而非日本都市平民的喜怒哀乐。当时虽然觉得《月下小馆》的故事实在平淡无奇，但冲着这精巧的构思，对这系列故事倒也爱不释手。直到后来知道了《深夜食堂》的存在，两相对比下，对《月下小馆》的热情也就淡了。我想，这个仿照《深夜食堂》的故事当初能够打动我，无疑就是因为“每道菜背后都承载着一个动人故事和难忘回忆”的概念。世间食物有千万种，我们不一定能记得所有吃过的，可总有一些食物，会让我们念念不忘，这究竟是因为什么？《深夜食堂》和《月下小馆》告诉我们，那是因为，那些食物中承载了和自己相关的珍贵回忆。但在读完安倍夜郎的新书《酒友饭友》之后，我却觉得，除了以上这点，还有个重要原因，那就是对那些印象深刻的食物，我们都曾怀有一份敬畏和珍视之心，而不是从来漫不经心。如果我们不曾认真对待这份食物，即使食物中寄托的人事之思再珍贵再难忘，多年后我们首先想起的不该是那个令人难忘的人、事、情吗，何必要通过食物这样一个介质的帮助才能想起？和《深夜食堂》一样，安倍夜郎在《酒友饭友》里记述的食物，都是黄油饭、乌冬面、隔夜咖喱、卷螺、山药饭等家常菜肴。他之所以对这些简单菜肴念念不忘，甚至把这些画进自己的漫画，无疑是和这些食物背后的亲情寄怀密不可分——比如，写到黄油饭就想到新宿五郎，吃起卷螺想起父亲，聊到山药饭就想起祖父。可是，当深夜搭渡轮返家时顶着寒风在甲板上缩着身子稀里呼噜吃的一碗乌冬面，竟然都会让安倍夜郎难以忘怀的时候，我们就得深思，亲情、回忆与乡愁之外的支撑力量。在外求学的学子，谁没有过坐夜车回家的经历，在火车上吃泡面、套餐的次数，深夜返家在家乡小摊吃一碗汤面的机会，想必加起来两只手都数不过来。可我们谁能有安倍夜郎这样深刻的记忆和感触？我想，其间的差异，就在于二者对食物的不同态度：后者是如礼佛一般对食物都怀有虔诚敬畏之心，前者则漫不经心、仅当做果腹的工具而已。安倍夜郎及其家人对食物的虔诚、敬畏和珍视，还有一个细节体现得淋漓尽致，那就是一家人做山药饭的过程。山药饭看似是一道简单的菜肴，但在安倍夜郎笔下，却显得比绣花还精细。光是祖父挖野山药时小心翼翼的态度，就让我差一点看岔了，以为他在挖野山参。到了做山药饭的时候，更是全家总动员，“一人研杵、一人扶研钵、一人加汤。然后还要把熬过鱼汤的鱼肉剔下来，和山药一起磨”，再把鱼汤咕嘟咕嘟煮沸，味道调得比清汤重些；山药和鱼肉磨细之后，用大勺舀汤慢慢加进去，然后拿起研钵，根据‘拉丝’的状况判断山药泥够不够黏，直到黏度合适了才可以倒进碗里开始吃。虽然作者没有说这顿饭需要准备多久，但在我看来，三四个小时至少是需要的。一顿需要全家人准备三四个小时的饭，如此细致的吃法，和对待食物认真的劲头，让我不由得想起日本寿司名店「数寄屋桥次郎」小野一郎。这位有“寿司之神”美称的米其林三星大厨，赢得盛赞的原因，何尝不是因为其食材的敬畏，和认真、细致、专注的态度？

2、“我一直独身，这并不是自命清高。我不是同性恋，也没离过婚，从念大学起，一直在东京待了三十七年，从没跟别人一起住过，是彻彻底底的独居者。”忘了在书中的哪一页，作者安倍先生这样缓缓地自述着。他说喜欢早上剩的味噌汤不加热，直接浇在冷饭上吃，做一顿咖喱，可以连着吃好几天，字里行间满溢着单身汉式的颓废气息。他自嘲道：“这样的我，自然写不出什么有关‘吃’的了不起的内容。”啊，那这样的人，怎样画出治愈人心的《深夜食堂》呢？在这部被称为“《深夜食堂》真实故事”的《酒友，饭友》中，安倍娓娓道出了真实的自己，我们跟着他溯流而上，回到高知县西边的那个叫中村的小镇。那段温热的、泛着光晕的童年时光，也是《深夜食堂》开始的地方。“渡川的鱼和海苔都带着渡川的香气，那是我从小就熟悉的家乡味道。”他写家人一起吃饭的场景最为动人。一句“味噌汤里的海苔怎么捞都捞不完”，一家人吃饭吃得热火朝天的场景就呼之欲出。但印象最深刻的还是安倍家围在一起吃“卷螺”的一幕，“母亲捧出满满一大碗卷螺和丢壳用的空碗。父亲、妹妹和我拿着缝衣针蓄势待发。”父亲粗笨的手指却意外的灵敏，一个接几个飞速地挑出螺肉塞进嘴里，可气的是，吃得最多的父亲反而“恶人先告状”，嫌我吃得多吃得好快，我吃一个，他可以吃两三个。”我和妹妹鼓着气，在一边不服气地追赶着，母亲则倚在一旁笑吟吟地看着。不愧是漫画家，这满载着幸福感的真实画面，看得人阵阵眼热。想起自从来到北京

《酒友 饭友》

，这也是我一个人住的第三年，回想小时候，爷爷做发面饼揭锅时蒸腾的热气，妈妈擀面条，长长的面杖击打案板时“啪啪”的声响……每个人都有着“记忆中最幸福的时刻”。安倍描述中的父亲有着一颗“赤子之心”，他爱吃，跟孩子抢着吃卷螺，吃西瓜，喜欢呼朋引伴，常常喝得烂醉，在家里喜欢只穿一条内裤……然而一直是本书笑点担当的父亲，却猝然离世，“父亲身体一直很健康，从不生病，却在我高三那年突然去世了。”这样淡淡的一句话，却让只作为看客的我，也呆呆地怔了半晌。想起《呼兰河传》里萧红写她的祖父：“我生的时候，祖父已经六十多岁了，我长到四五岁，祖父就快七十了。我还没有长到二十岁，祖父就七八十岁了。祖父一过了八十，祖父就死了。”而安倍则喃喃自语道：“他在我十七岁时去世，年仅四十九岁。”“现在的我，已经比父亲的年纪还大了。”想来是差不多的深情和节制。《返乡的滋味》这一节，安倍讲到，“三十多年前，我读大学的时候，从老家去一趟东京要花十一个半小时。在这漫长的行程中，唯一的乐趣就是在宇高轮渡的甲板上站着吃乌冬面。”那种情境比味道更让人觉得美好，对去往他乡的人来说，这是一次离乡的告别；对返乡的人来说，这是一句回家的呼唤。读到这里，我似乎隐约明白，安倍离家三十几年，却仍把自己当做游子，深沉地怀恋着故乡。他定义中的家从未离开过那个叫中村的小镇，他故乡的河流，渡川，又叫作四万十川。爸爸的卷螺，奶奶的饭团，昭叔叔的绒鳌蟹，“人客来”的血钵料理……那些从小就熟悉的“家的温度”和“料理的味道”，是支持他在人生路上踽踽独行的力量。像安倍一样离开了“家”的人们，往往“有种说不出的寂寥”，也许正是因为如此，淡漠都市的黑夜里，他们才能在“深夜食堂”相遇，重新拥有温暖的开始吧。

3、做为一个没有看过《深夜食堂》的人，最初想看这本书，大概是因为简介里那些日本普通人家生活中的食物，想知道这些食物为何，想知道作者与这些食物的日常情感，打开看了以后，发现比我想知道的看到的更多。为了看这本书，我先看了《深夜食堂》第一季前两集，日式电视剧特有的精致与用心，故事又很别致有意思，昨天中午就接着前两天看了一点的内容把书打开看了起来。如同书名《酒友，饭友》一般，这本书分了两个部分，前半部分酒友介绍了作者故乡的食物记忆以及给他留下深刻印象的食物，后半部分饭友则介绍了他认识的那些有故事的女人们。这些怀揣着浓浓情意的文字都是作者曾经却不过面子答应编辑朋友给杂志所写的文章，后被收集在这本书中。因为曾经是杂志上的文章，所以每个篇幅倒是都不长，但文章短小精悍，在平淡朴实的语言文字中，能够看出作者对那些温暖过他的食物的喜爱与欣赏。书中讲了我所不知道的炸丁香鱼，炙烧鲑鱼，虎杖话花，吻虾虎鱼等等，也介绍了日本传统的一些与食物有关节日，比如一条先生，这节日有点像我们过年时每家每户都要准备好美味食物，却又有不相识的人来家里做客的区别。当然，书中也介绍了我所熟悉的食物，比如山药，卷螺，乌冬面等等。虽然讲的是食物，但是与食物有关的人与事，作者童年的回忆，与家人一起的美好时光，求学路上的记忆，读起来娓娓道入，让人心生温暖。也让我这样不相干的人更了解了日本四国之人过去的食物传统。到了饭友这里，介绍的全是作者认识的有故事的女人们。有人至中年当陪酒女的，有二婚以后和丈夫一起共同追求梦想的老师，有的打拼工作开了酒馆的老板娘，也有努力生活二婚以后和丈夫一起把自家事业经营好的女人，也有像故事猫饭中努力坚持梦想的歌手，这些故事并非全部都励志人心，并非每个人都高大全，但这些女人们的故事都很有趣。我最喜欢的当然是铁也老师，看到她和自己二婚的丈夫相濡以沫，共同扶持彼此，坚定自己的梦想与信念。虽然并没有大富大贵，但是他们的情操值得人尊敬。尤其看到故事最后，在他们相继过世以后，组建的学校最终消失，实在还是很令人难过的。难过归难过，依然敬佩他们，也很羡慕两位老人的生平，能够遇见彼此，真是幸事一件啊！如果喜欢《深夜食堂》，那么这本书一定要看看，能够让你更了解那些故事背后的故事。假如你和我一样不曾看过《深夜食堂》的话，也不要紧，这本散文式故事集，值得花一个下午，在暖暖的冬日阳光中，看这些令人心生温暖的故事。

4、——读《酒友 饭友》文/大隐隐于山【食物：回不去的名字叫家乡】看《小森林》和《深夜食堂》时，最大的感触就是日本人对于食物与众不同的感情。非是韩国刻意的夸张表现，也不是西欧的克制冷淡，而是从内心里对于食物的热忱和尊重。他们认真对待每一种食材，注重心思，用简单的原料创造出精致的食物，吃的时候发出声响反而是一种肯定和赞赏。为此，曾一度沉浸在他们对于食物那种态度中，仿佛是初雪未晴的阴色里，万物沉静，唯有炉上的砂锅咕嘟咕嘟的声音，冒着热气和香气的温暖。《小王子》中有这样一句话：“正是你花费在玫瑰上的时间才使得你的玫瑰花无比重要”，日本人对于食物的认真使得食物在他们的生活和作品中都被赋予了一种表现力，通过一种食物叙述一段感情，记忆里的味道被重新唤醒，往事也历历在目，咀嚼着熟悉的味道和残缺的往事，慨叹时间飞逝，多是异乡街头物是人非。《酒友饭友》的前半部分文章，是跟着安倍夜郎在炸丁香鱼、炙烤鲑鱼、

《酒友饭友》

卷螺等等食物中，走近了他母亲、父亲、奶奶和家乡。某些时候，身体会替人记忆，在人老来多忘事的唏嘘中，一个熟悉的味道却恍然连当年细枝末节的动作和神情都还能清晰想起。不过一种食物引起一段羁绊这事倒也不光是在日本，毕竟谁没在冬日缩着脖子哈着气的下班路上想念过妈妈做的一碗面条呢？【故事：谁的肩膀没有过齿痕】每个在深夜喝酒的女人都有一段故事。经历过世事的女人少了小女孩的天真，却自有一种坦荡从容的风韵，她们聪明、坚韧、懂得放手和看淡，重点转移至内在。《酒友饭友》的后半部分是以女人为主角的一系列文：新宿之女淡然地在10CC里抽烟；砂町之女用心地和老公经营船屋；羽田之女在电车上突然痛哭唱着《懒懒的流浪猫》……“谁的头顶没有灰尘，谁的肩膀没有过齿痕”，年轻时受过的苦难和流失在记忆的恋人，都埋葬在时间掉落的尘埃里，经历让她们饱满，后来，她们都很好，并且在时间里逐渐苍老。【诗意：给每一座山每一条河取一个温暖的名字】这本《酒友饭友》算是一个散文合集，安倍夜郎在一道道菜和一个个故事里写下真实的生活，如同他一贯的言语风格，朴素实诚，中间穿插的几句诗歌总让人想起《深夜食堂》每集开始时夜幕下灯光里传出的和风曲调。竖行排列的文字和黑白的插画简单干净，有日系极简的感觉。日子如是，亦是如诗，朴素安心就好。2015.11.20连续一周没见太阳的阴天继续
作品均为原创，如需转载，请豆油或留言授权。未经授权，不得转发，请尊重作者创作，谢谢。

5、约摸几个星期前，身在印度出“长”差的基友S又发来微信。自大学时代起，他就恋家，此一去虽仅大半年，但点点乡思恒河沙，见我发照晒饭也曾怨念道印度只有咖喱和鸡肉。这回倒兴高采烈，来说11月就回国，回到那个以包子、大麻花出名，刚炸过的地方，有段时间可以不用再见阿三。大学同学说话，难免不聊到大学和同学。他问起我是否曾回去那个口味虾和“芒果”出名的城市——至今仍有不少同学留在那里，又是否想（一起）回去玩玩。社畜到底没有假期，而且毕业时间短暂，期间搬来迁去，现才回老家，方享莼鲈，即便想念左家垅老头儿挑着买的红炖猪蹄也懒得牺牲这来回28个小时。不过，话题既起，闲谈间我倒也怀疑起校区门口的“中国比萨”武二郎烧饼或许并没有印象中那么油腻反胃，食堂的鸡公煲量可能也不少，南门口猪蹄并没有那么软烂入味——或许是我的脑锅多炖煮了一会儿。这或许皆因记忆的暧昧，好的更好，坏的更坏。不过，真的好吃与否确实是另外一回事，基情浇汁，管是路边炒饭还是鱼肉珍馐都能填饱肚子，留存记忆。有个人叫安倍夜郎，活到五十多了，拢起他的这类零碎记忆，仔细拣起一二，也就成了《酒友饭友》。如果只是粗糙阅读，《酒友饭友》或许容易误认为没什么读头的作品，平铺直叙，平淡无奇，没有“深夜报社”的精美图片，只有“深夜食堂”的平民料理，插画虽多，大多不过寥寥数笔形状之，像点到即止。描述文字也不足令人垂涎三尺，写的尽是一些家常菜肴、简单吃法。因此，《酒友饭友》与其评为美食随笔，倒不如说它不过安倍记录自己点滴乡愁，是无意间感怀的温情：写到黄油饭就想到新宿五郎，聊及山药就缅怀祖父，还有卷螺的背后是父亲的趣事——食物不过是线索，是载体，他用朴实的语言，写朴素的料理，忆朴质的朋友，道朴厚的感情，寄附自己的悠悠眷念。这里，我要给“自己的”加着重号，因为我觉得这四万十的山药、甲板乌冬面到底是属于安倍夜郎的。读《酒友饭友》会希望煮一锅石伏鱼汤，来一份炙烤鲤鱼吗？未必，换作张翰肯定想的是莼菜羹、鲈鱼脍。每个人都有“独属”于自己的料理，不管有没有故事，背后总有感情，哪怕是最纯粹的“真好吃”——你的打卤面，我的浇头面；你的驴打滚，我的沾灰圆；你的韭菜盒子，我的菜头（白萝卜）油圆……从《酒友饭友》感念到自己的生活，安倍夜郎投下的不过是激起涟漪的小石子。又比如，安倍夜郎在文中感叹“花将近一小时做的饭，不到十分钟就吃完，我觉得这也太傻了。”这分明与我外租体验并无二致，就跟平时在用的说辞也一模一样。如此取得读者共鸣，以凡物贴近人心，这是安倍的高明，读《酒友饭友》忆人情，这是我们自给的温暖与愉悦。三点钟，楼下三轮车喊过“沾灰圆”，米团软糯、豆粉香甜，慌忙拿钱下楼，还得捎上几份给同事。上个月，白搭（闲聊）间忽及蛋清羊尾——豆沙、蛋清的美满联姻，周末开车到隔壁县买几个新出锅的。舌尖的幸福如此容易简单达成，因为这些都跟《酒友饭友》中的虎杖、文旦、隔夜咖喱一样，真的是低微平凡的东西，随处可见。但就是因为平凡，所以家家灯火下、处处笑语间都有一本《酒友饭友》，只不过安倍夜郎们尚未提笔成文罢了。

6、离开家头一年，正好赶上《深夜食堂》第三季开播。刷微博刷出了这个消息，刚想用微信通报给老爸，没想到他先一步把同样的消息转发给了我。千等万等，终于等到了字幕君上传了新赛季的第一集。特意找了个安静的晚上，打开早已缓存好的视频，前奏的吉他一响，突然就有了想哭的冲动。其实拍到了第三季，《深夜食堂》的故事已经无甚新意了。随后去年年末推出的“剧场版”，大抵也只是续貂之作。可是追剧追到这个份儿上，是不可能不接着追的。那吸引人的，已经不再是情节中可能出现的出乎意料，而是那些意料之中的起承转合，会触发怎样的似曾相识。而差不多，在人生里，比起

得到，“找回”恐怕是更加迷人，也更容易引起执念的东西。说到底，《深夜食堂》系列的感人之处，恐怕也只不过是将被人们用烂了的“情怀”，回归到了最本真的情状——在深夜，疲惫与寒冷使你濒于崩溃破碎时，要不要来一碗带有儿时味道的热汤面呢？在《深夜食堂》系列漫画原作者安倍夜郎的这本散文集《酒友饭友》，这种情绪也得到了阐发。这本散文集可分为两部分，一部分写回忆与饮食，另一部分则是关于人物的速写。这些浸满了情绪与思念的文字，与漫画、剧集或是热汤面一样，同样适合在无人的夜里使用。味道是需要沉淀的，故事或是人生同样如此。已逾天命之年，“我已经到了比父亲还大的年纪”的“小安倍”，显然已经到了可以写回忆故事的时候了。所以在作品的第一部分，那些回忆依旧与食物有关，而所谓的“美味”，通常是要经由记忆来烹调。于是所谓“众口难调”，原因并不在于厨师，而在于“子非鱼”——若非懂得，又怎能生出慈悲与关怀呢？这差不多也是深夜食堂“生意兴隆”的原因了。而在接下来的故事里，安倍夜郎以“〇〇之女”为主题，创作了一系列关于女人的散文作品。其中的“〇〇”是地名——故事里的女人往往孤身一人，在一座偌大的城市里找寻或是坚守自己的位置。这依旧是《深夜食堂》系列很热衷于处理的题材，温暖往往是属于人群的，而孤独者的温暖，则来自于对自己的拥抱。一个人到底是要寻见些什么的，寻见光，或是味道，无论是男人还是女人。一个人的漂泊，在当下并非罕见，但这样的“独角戏”如果以女人为主角，总显得有些悲凉，也就格外令人动容吧。无论是作为漫画家还是散文写作者，安倍夜郎都在以同样的途径，阐发着类似的情感。所不同的，是散文背后的“小安倍”，有了更多“可见的参与”。当我们读到更多关于“我”的故事，感动与共鸣，也便更容易生发。故事往往道听途说，却常常给人切肤之感，无论悲伤还是温暖。

7、在北京的日子里，常常想念家中妈妈做的打卤面。喜欢吃她做的打卤面，一次可以吃一大碗。面条是妈妈自己和面擀出来的，和面的时候加了鸡蛋，口感极其筋道。看着白生生的面条在滚烫的开水中变得更加立体，空气中都弥漫着幸福的味道。我和爸爸时常为了卤子产生纷争，他喜欢鸡蛋柿子卤，我喜欢尖椒肉卤，我们互相抨击着对方的审美，以及对美食的亵渎。每每这时，妈妈总是会嫌麻烦地做出两份。一大碗热乎乎的打卤面吃进肚子中，那一瞬间的感觉就是，生活再也没有什么值得我畏惧。幸福本就是极简单的一件事，吃饱，吃好。每次爸爸给我打电话，无论是几点钟，他的第一句话都是，你吃饭了吗？如果回答吃了，他会刨根问底地询问你，哪里吃的，吃了什么，好吃吗；如果回答没吃，他会非常生气地指责我不懂得爱护自己的胃。无论怎样，食物都是维系着我们彼此感情的一道纽带。中华几千年的文化，归根结底，都可以凝结为一句话：今天你吃了吗？《礼记·礼运》尚且写过：饮食男女，人之大欲存焉。可见，在人们的日常生活中，饮食之欲是排在男女之欲前面的。虽然吃饱是一件简单的事，但和吃好相比却少了几分生活的妙趣。近些年来，美食主题的书籍和影视不断涌出。从《雅舍谈吃》到《快活馋》，从《深夜食堂》到《时蔬小话》，从《南极料理人》到《小森林》，从《寿司之神》到《舌尖上的中国》……人们越发接受这样的观点，热爱食物即是热爱生活。在美食相关的书籍和影视中，日本的作品又是那般独特不容忽视。于琐碎中探寻生活妙趣的风格，很容易抓住现代人漂浮躁动的内心，从而引发受众的共鸣。就像大部分读者一样，我知道安倍夜郎亦是他的漫画《深夜食堂》。深夜不打烊的小店，神秘却又治愈的老板，我们或许都曾在内心渴望于深夜中邂逅这样一家小店。但故事毕竟是故事，生活中的安倍夜郎究竟是什么样子呢？《酒友饭友》给了我们更加明朗清晰的回答。拿到书的一瞬间便觉得无比惊艳。毕竟是在中国，敢于做出一本竖排版本的畅销书，是多么有勇气的一件事。但不得不承认，这样一本充满温情的美食随笔，竖排是非常原汁原味的一种感觉。除了文字，书中还有很多插画，有食物，也有人。非常典型的安倍夜郎的风格，温暖治愈。与其说安倍夜郎是在为我们讲述一个个关于美食的故事，莫不如说他是在通过文字陪我们一起聊天。他写炸丁香鱼，热乎乎的又不油腻，也没有黄瓜鱼的苦味，有冰啤酒就更好了；他写卷螺，父亲粗粗的手指灵巧地、一个接一个地挑出螺肉，一旁的我不肯服输地埋头吃。这些关于食物美好的回忆，是真实的刻在他心中的。不是故事，而是生活。字如其人，画亦如其人。安倍夜郎在后记中写，他的座右铭是“安静度日”。除了漫画不做其他的事情，不引人瞩目地，安静地过自己的日子。这样的人想必是懂生活的人，因为不贪心太多，所以可以很容易抓住自己内心真正想要的东西。尽管他嘲笑自己说自己并不是一个美食家，但我想，懂得美食背后生活的人，何尝不是真正的美食家呢？我们都曾在夜深人静的时候怀念过家乡的味道。那些熟悉的食物，未必就真的有多么美味。但一粥一饭，一食一味，皆可以唤醒记忆中最久远的眷恋。我想，我们每个人都可以从安倍夜郎的文字和漫画中，寻找到属于我们自己的温暖味道。

8、短短二十几年的人生里，也算是结交了几个酒友饭友。虽然大家相约见面不过吃吃喝喝，但绝不

《酒友饭友》

流于肤浅的酒肉朋友，而是在一道寻觅美食的过程，求得些情感的共鸣。因为是“独生子女”，所以我从小在家就是“吃独食的”，爸妈的爱是独享的，爸妈买的好吃的自然也没有兄弟姐妹来抢。听说过几个年纪相仿的表哥表姐年少时在姥爷家里抢食物吃的“盛况”，有的能把滚烫的饺子一口咽下去，有的为了守住一块馅饼不惜在上面吐吐沫。虽然野蛮了些，但是抢来的食物也一定别样美味。等到了大学，和同学们一起出去聚餐，才体会到抢东西吃的乐趣。渐渐地，抢东西吃的同学就变成了一小撮的饭友。现在想想，分着吃，甚至抢着吃，食物的滋味在记忆里停留得会特别的久。也正是有了这份体验，读到《酒友饭友》里“卷螺”这一章，就别样有感触。在这篇文章里，安倍夜郎先生回忆了小时候阖家吃卷螺的场景：大家拿着缝衣针挑螺肉，一个赛一个的快，很是热闹、痛快。等到父亲去世，回到家乡的他吃的还是一样的卷螺，却觉不出小时候的那份滋味了。也难怪安倍夜郎先生独居几十年，享受惯了身为“了不起的黄金单身汉”的自在，还练就了一身好厨艺，但每每回想吃过的美食，都会不自觉地想起父亲。那个只穿一条内裤在家，能和家人们一起大快朵颐，又喜欢呼朋唤友大口喝酒的老安倍先生，告诉了自己的儿子要做个爱吃、会吃、爱生活的人。尽管父亲在四十九岁就去世了，安倍夜郎之后也没能组建自己的小家庭，但他还是继承了父亲那份热爱生活、热爱结交的性子。那些在他的《深夜食堂》里来来往往的各色人等，很多就是他现实中结交的酒友、饭友，小酒馆的老板，设计师、编辑、公司老板等等，他们吃饭喝酒聊天时的小故事、小细节被安倍妙用在了自己的漫画作品中，带给了读者、观众们极大的感动。读过《酒友饭友》，才更能发现《深夜食堂》的真实。不光漫画里的食物都是安倍夜郎多年积累的美食心得，由食物所带出的人物故事也真的就是我们身边最平常的一群人、一些事。而透过这本书，我们也能更加了解这位热爱生活的美食家，独身却绝不孤独，他细心摸索着食物最好的滋味，从生活中最寻常的食材里找出不寻常的做法，甚至能把剩饭咖喱吃出另一番风味。他温和地对待着小酒馆里结识的朋友们，还情真意切地记录了一个个酒店女郎的“传奇”故事。《深夜食堂》在我看来是一道香喷喷的炸猪排饭，而《酒友饭友》就是搭配着这道饭的一碗热乎乎的味增汤，应和着那些温暖人心的故事，而加入了作者在写故事背后的点点心迹，实在是美味极了。

章节试读

1、《酒友 饭友》的笔记-第68页

无事可做的大学生经常只有三分钟热度，我的热度只持续了一个月。花将近一小时做的菜，不到十分钟就吃完，我觉得这也太傻了。

哈哈哈哈哈

2、《酒友 饭友》的笔记-第74页

镇日无言蝶影过
一无所有 两手承受
撒盐渍物 枉娘所生
脚底洗过 青白如旧
坟后且徘徊
——尾崎放哉

3、《酒友 饭友》的笔记-第68页

我一直独身，这并不是自命清高。我不是同性恋，也没离过婚，从念大学起，一直在东京待了三十几年，从没跟别人一起住过，是彻彻底底的独居者、[了不起的黄金单身汉]（虽然并没有什么好了不起的）。所以独居者会做的事我都会做。

4、《酒友 饭友》的笔记-第36页

我小时候发现大人主要吃鯖姿寿司和昆布寿司卷，但小孩只吃蛋皮寿司卷。那时候我以为蛋皮寿司卷是专门给小孩吃的；后来发现，喜欢蛋皮寿司卷的小孩长大后只会变成喜欢蛋皮寿司卷的大人。

哈哈，说得在理

5、《酒友 饭友》的笔记-第62页

在热腾腾的白米饭中间挖个洞，放进一块黄油，然后把饭填上，等三十秒让黄油融化。最后淋上酱油，轻轻搅拌着吃。尽量不要拌得太猛。

6、《酒友 饭友》的笔记-第17页

石伏鱼清汤的做法如下——

准备活的石伏鱼整条干萝卜、豆腐、鸡蛋。

把切好烫过的干萝卜和活石伏鱼一起下锅，盖上锅盖煮。就像落语[小言念佛]里煮泥鳅汤那样，做法称得上残酷了。

《酒友 饭友》

石伏鱼开始出汤时，倒入酱油和味淋调味的豆腐。最后例入蛋汁，这道菜就做好了。

-
- 1、从小看中国那些做活肉之类的说是残忍的菜印象深，其实各国都有这类的吧
 - 2、查了一下石伏鱼是什么，结果百度百科说是“简介石伏鱼（上犹客家方言叫法：石扑子）是江西省上犹县深山密林小溪中仅有的特产，在其他地区尚未发现，”文中指的是日本高知渡川，又叫做四万十川里的家乡菜

7、《酒友 饭友》的笔记-第70页

关东煮的做法非常简单。

买一块五六百克的牛筋。牛筋煮后会缩小，因此稍微切大一点。在滚水里煮个五分钟，用清水冲干净。将家里最大的一口锅盛满水，放进白萝卜（中等大小，削皮切块）、水煮蛋和牛筋，水烧开后加入一包半现成的关东煮调味料，炖上三个小时。就这么简单。

炖牛筋的汤味道很好，所以调味可以清淡一点。炖的时候撇掉浮沫，如果味道淡了，就加些酱油和酒

。愿意多费点功夫的话，就炖两小时后关火，静置几个小时，撇掉表面凝固的白油，味道会更清爽。油不用捞得太干净，留一点更好吃，接着再炖一小时就行了。牛筋软烂、白萝卜入味、水煮蛋颜色又那么漂亮，哪有不好吃的道理？

另一道美味是最后放的豆腐。关东煮吃得差不多了，把豆腐放进去，稍微上色就捞起来放在热米饭上，加汤一起吃，真是无可挑剔，各位一定要试试这种吃法。

《酒友 饭友》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com