

# 《食桌情景》

## 图书基本信息

书名：《食桌情景》

13位ISBN编号：9787108036315

10位ISBN编号：7108036312

出版时间：2011-4

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：[日] 池波正太郎

页数：252

译者：廖卿惠

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](http://www.tushu000.com)

## 《食桌情景》

### 内容概要

作者是著名的小说家、电影评论家，也是颇具知名度的美食家。他认为：“像我这样一整天都必须待在家里的职业——也就是所谓‘在家工作’——的情况下，每天的三餐也就变得异常重要。虽然不需要餐餐大鱼大肉，但是没有好好吃上一顿饭的话，对我的工作也会有负面影响。心情愉悦地用餐不但是保持健康的不二法门，巢中（家中）的气氛要是过于低落的话，就算是端上高级的牛排特餐，也会让人有一种‘尸骨无存’的错觉。”这或许就是作者的饮?观。他的美食随笔，并不局限与对美食本身的材料、制作、火候的介绍品评，常常会通过荡开的故事，收回到美食的“文化思考”上来。他母亲最爱寿司，他讲述母亲的最爱，却写出了母亲的好强，含辛茹苦地将他们兄弟拉扯大。讲述在横滨吃的经历，让人看到这个地方几十年的变迁。回味奈良东大寺“结解料理”的大宴，仿佛是历史小说家在体味古人的味觉感受和气氛……

# 《食桌情景》

## 作者简介

池波正太郎（1923—1990），生于东京浅草，小学毕业后就赚钱养家，后来进入小说家、剧作家长谷川伸的门下，开始了小说创作。1960年，凭《错乱》获得直木奖，著作等身，代表作有《鬼平犯科帐》、《剑客商贾》、《真田太平记》、《仕挂人·藤枝梅安》等，是与司马辽太郎、藤泽周平齐名的历史小说作家。

# 《食桌情景》

## 书籍目录

中文版序：江户美食

巢与食

菜单日记

母亲的最爱

寿司

料理与服务态度

太鼓烧

京都街坊料理

电影中的餐桌

旅行食？

梅雨中的豆腐汤

从京都到伊势

长歌与芋头烧酒

鳗鱼

忆儿时

家常料理

从大阪到京都

茄汁鸡肉饭

炸猪排与猪排炸

东海道·丸子

东海道·兴津

祇园祭

四万六千日

鹤沼之夏

近江·八日市

咖喱饭

小鹿物语

近朱者……

人在横滨

荞麦

酒

芋头火锅

从奈良到柳生

从柳生到伊贺上野

伊贺上野

势州·桑名

多度鲤鱼料理

青花鱼

……

后记

### 章节摘录

版权页：插图：料理与服务态度京都的“松寿司”和我最近常去的东京银座七丁目加藤大楼地下室的一家名叫“菊寿司”的寿司店一样，都是夫妇两人在经营，因为省去了人事费用，所以这部分就可以用来买更好的食材，另一方面也可以减轻客人的负担。不用说，这样的经营方式让家里的太太和女儿必须认真地分担所有的工作。虽然我和妻子并没有这样想过，但同是“菊寿司”老主顾的作家近藤启太郎说过：“菊寿司的老板真是个道地的奇人、怪人啊！”我会知道“菊寿司”是由近藤先生推荐的，但第一次和妻子一起去时并没有说出近藤的名字，这是我一贯的作风。当时时间刚过五点，我掀开“菊寿司”的布帘，老板似乎还没完成开店前的准备工作，有点仓促地站出来迎接我们。我因为是第一次来，也显得有点局促，略带紧张地问道：“太早了吗？”老板马上应道：“没有的事，请进。”从那天起到现在，老板夫妇的待客态度都没有任何的改变。母亲非常喜欢这里的寿司，只要我外带这里的寿司回去给母亲，她都会眯起双眼痛快豪气地一下子就吃完整盒寿司。母亲这样说过：“这家的寿司，就算装在外带用的餐盒里也还是一样新鲜美味呢！”不消说，老板为了要握出一个小时后还可以保持新鲜可口的寿司，需要多么用心！不只是寿司店，现在放眼望去，其他像这样用心的店已经愈来愈少确实是不争的事实。就算是普通的料理店或是餐厅也是，我相信女侍或服务生的服务态度不佳的店，料理也一定很难吃，因为再怎么好吃的料理也会因为恶劣的服务态度而变得难以下咽。这样的世风日下，要维持殷勤有礼的服务态度似乎是愈来愈难了。我常去的下谷末广町的日本料理店“花房”里的女侍们则说过：“我们不是因为薪水才在这里工作的。老板娘人很好之外，我们这些战前派的同伴们可以在这里和睦相处，开开心心地工作才是最主要的原因。”这家店的料理主任是曾邀请我当他婚礼介绍人的今村君，去年春天，他应众所皆知的料理界大老矢桥丰三郎老先生之邀，前往麻布的某料理店担任主任。但今村君跟“花房”里的同伴们感情实在太过深厚，无法轻言离开，于是只好天天往返“花房”和麻布之间。之后实在是太过勉强，只好恳求矢桥老先生让他重新回到“花房”，这件事情才告一段落。就像上面的例子一般，被雇用的员工会忠实反映出老板的人品和气度，这点实在令人感到有些汗颜。但也因此，只要看到员工的瞬间马上就可以窥知老板的人品如何了。

## 《食桌情景》

### 编辑推荐

《食桌情景》：如果舌尖与食物的相遇，产生令人幸福的滋味，那么每一篇故事背后的人情，就是料理本身的灵魂。

## 《食桌情景》

### 精彩短评

1、很喜欢看食谱，多数食谱都是以制作为主，文字配图描写。也有些是旅行过程中的美食文化。这本书是以一种故事的形式讲述美食，初看，好象并不是一本记录美食的书籍，吃好象就是个配角，但是仔细看看却另有一番滋味。

整体是由一篇篇小故事组成的，其中透露出作者对美食的热爱与执着，非常不错的一本书。因为作者是日本人，所以写的都是日本的美食，如果你对日本料理有偏爱的话，不妨看一下。很不错哦~

2、除了是日本人写的外其他都好

3、写得太没！滋！味！

4、非常随性的风格，爱憎分明的口味，人情与世故的交杂，篇篇都回味。

5、北大路鲁山人傲慢，池波温情，吃喝混合着记忆.....

6、我果然是个吃货...翻了十多遍啊！

7、看到杂志里的推荐买的，是本温馨的书

8、很温暖的感觉。日记一般的食物

9、看完了没有别的一点杂念，就是想吃吃吃！

10、美食和美食相关的记忆，带有时代特点的食物和怀旧，偶尔又有让人捧腹的幽默

11、吃货桑！

12、看到后来就觉得没有那么有趣了

13、随时拿起随时放下，心情愉悦。一种单纯天真与热爱。

14、心情愉悦地用餐不但是保持健康的不二法门，巢中（家中）的气氛要是过于低落的话，就算是端上高级的牛排特餐，也会让人有一种‘尸骨无存’的错觉。”这或许就是作者的饮?观。他的美食随笔，并不局限与对美食本身的材料、制作、火候的介绍品评，常常会通过荡开的故事，收回到美食的“文化思考”上来。他母亲最爱寿司，他讲述母亲的最爱，却写出了母亲的好强，含辛茹苦地将他们兄弟拉扯大。讲述在横滨吃的经历，让人看到这个地方几十年的变迁。回味奈良东大寺“结解料理”的大宴，仿佛是历史小说家在体味古人的味觉感受和气氛.....

15、我放弃了，看了一半真的看不下去了。。。等我去日本吃过再回头来看吧。。。

16、一个老者的回忆，平淡中蕴含着生活的滋味

17、通过这本书了解了日本各地的小吃和家庭料理。对我很有帮助。

18、除去作者偶尔流露出的直男癌倾向，这本书在美食描写方面还是很不错的.....

19、因为在微博上看到有书摘，写母亲当年扛着一家的生计辛苦工作，偶尔会一个人去吃寿司。一个人去吃，才不带家里人一起呢，哪有这个钱啊。可是不吃点好吃的，怎么有力气继续工作下去？好喜欢这样的母亲。苦哈哈的岁月好像就在一顿美食里消解掉了，生活的勇气也一下子涌出来的感觉。美食的故事，跟人生打上勾之后，就变得温暖起来。深夜食堂即视感哦，围着食桌，讲故事。

20、很喜欢，这样的文字越来越少了

21、内容可谓清新淡雅，里面不但有美食评论还有做菜方法兼人生哲理，值得一看！

22、挺好的

23、很多店还在，但已没有往日风情。。。真遗憾！

24、有时详细地描写食物的做法 有时道来餐厅所处的时代背景 有时又有摊主女侍或是餐厅老板的生动描绘 室温还无法总是保持在宜人温度的以前 更显得一壶热酒能给身体和心理上带来的极大满足

25、原以为日本男人好酒好色，没想到作者很会利用一日三餐来调节婆媳关系。

26、从作者的生活中发现美食并且品味美食，同时也是在品味生活。。。

27、温馨的很 他家每顿都吃的好好 他的妻子好辛苦 特别是想到日式料理要洗那么多碗

28、作者亲历的事蛮有意思的。

29、买这本书是偶然。。因为看到当当的介绍和网友的书评，知道这是日本的文化人谈吃，估计能写出不少吃的雅趣并带人情故事。。而且作者好像是得了文学大奖的小说家，想必文笔也该不令人失望。。加之美食本身也是诱人的吧。。

书拿到手后，刚读了几页便不禁感叹，作者真在意吃啊！！有谁连续好几年把每日三餐都吃了什么详

## 《食桌情景》

尽记录在日记里，还把好吃不好吃的菜钩钩叉叉，拿给妻子做为反馈以及日后做菜的灵感来源呢？看来此君必能写出些真情实感吧！其后的章节果然也不令我失望，作者很会吃，也很会写，让人看得津津有味，好像自己也吃到了一样：)而美食背后的故事也自然地穿插其间，淡淡的却让人在不知不觉间嘴角浮上一丝微笑。。

最后说一句，之前几位网友的评论还是很到位的。。也一并称赞一下翻译的水平

30、书中的描述很精彩，从中可以了解日本人眼中的社会秩序。

31、这真的是本很不错的书 读来轻松、心情愉快 池波先生的话语很有趣味性~重在写食物与人、与生活的关系 而不仅仅是写食物本身怎么样或者通篇发表大道理 书中还写到几部不错的电影 也都找来看了 像是《金钱不要碰》、《狂凶记》 池波先生谈及的几种小吃食也在家试着做 有成功也有失败 很有意思呢哈哈~~总之强烈推荐这本书很喜欢呐~！

32、他用温柔的笔触构筑了一个平凡而又恬静的世界

33、读了，没有预想中的美味= =

34、睡前读物

35、正在读 . .

36、吃是生的快乐。一直想要找关于日本料理的散文，当时在书市看到这本书一下就决定买了下来... 看这本书也算达到我的目的了，有些突破了我心中日本料理只有固定几大品类的想法...

37、日本人的作品，感觉台湾的译文是不错的，透着一股顽皮劲，让人看得很舒服。

书里面的内容很对我的路子，最近对吃特别感兴趣，所以买来一看，也确实讲了好多吃方面的事情，又不单单讲吃，吃和生活和经历联系在一起，吃在池波的笔下并不单单是吃，是生活习惯，甚至是人生态度的表现。

38、作者的文笔很好，描写得很有味道，不愧是文学大家。写了日本很多的地方，因为作者为了写小说的素材走了很多地方，有点那个日本版的雅舍谈吃的味道

39、喜欢一切关于美食的散文

40、如果每篇最后都标记写作时间就更好了

41、不错，写的细腻，感动.....

42、讲饮讲食..心得

43、很向往书中对待食物的态度。有趣的点还有作者如何管理家中母亲、妻子，窥见日本的一些传统文化，也有值得我们学习之处。且日本料理简单、雅致，热量不高，所以日本人才那么长寿吧。如果是现在的作者的书写，估计会配上美美的图片，那就更完美了！

44、不愧为名家的作品，日本写武侠小说的与中国作家不同，中国的武侠小说完全是童话，而日本武侠小说结合了人文和生活背景。因此，感到以写武侠小说见长的池波先生在写这样的散文毫不费力。非常喜欢如此质朴的行文，好比清茶一杯，学到了很多！

如各位读友所感，本书的翻译也很出色，我想应该是完全领悟了作者的用意！

45、最理想的写作形态莫过于此，聊聊文学、电影，在结交友达亲故的过程中感受美食和生活的闲适，每一个城市都充满令人向往的食趣。

46、日本人写的书，怎么说呢？还是很好看的，浓浓的市民气息

47、很喜欢这种冷门的书...长知识了，呵呵

48、日本人的细腻，写很多吃的东西的时候，把波澜起伏或者平淡的情节写得细腻漂亮。

49、很适合夏天读的书，安静清凉。日式美食稀缺的烟熏火燎，恰恰拥有了干净简洁的魅力。而与食物伴生的故事，不过是佐餐之酒，微醺之后只要享受这感觉就好，至于是什么酒，留给他人去操心吧。

50、评论界所谓读日本男子汉要读“一平二太郎”，作者池波正太郎就是二太郎中的一位。书里写了日本各地未必有名，却绝对有滋味的吃食的书。发古人之幽思，念前辈之情怀的意境在书中也很深，这与作者以写剑客浪人小说成名该是有绝大的关系。去东京时带上这本书，一定会多出很多的乐趣吧

51、虽说是在讲食物，不过更多的还是对过去岁月的怀念，有一种日本人独特的冷淡与温情。可能是那个时代的特征吧，部分对于女性和食物的描写有种奇妙的尴尬感.....

52、爱吃的作家还有作家母亲，好看

53、原本，不太乐得读日本作家的书。因与食有关，买来，读罢，却是感受到了一份非常意外之惊喜



## 《食桌情景》

。食，不只只是滋味在口舌之间环绕，更多的是让我们的记忆复苏，或者是播下了记忆的种子~~文章不慌不忙地叙述着，每每作者饱了，我，饿了~~

54、看过之后发现不是美食介绍，整个一菜单，根本就没有想吃的欲望，

55、120626

56、读来真切感人

57、吃不到总是难受

58、听起来很美味。

59、超喜欢其中作者写自己母亲的部分

60、作者俏皮风趣的描述了日本的美食 值得一看

61、池波正太郎写的文章永远都是平淡的，无论是小说还是随笔，都一样。但他的书的内容却总能引人入胜。很好看呐，不像别的介绍食物的书，这本书正如标题写的一样，不仅仅是日本的食物，还有池波自己的回忆。很好看很好看。

62、”之后，子母泽先生又豪气地拿出整瓶的约翰走路来招待我“ (P130)。真看到翻译成约翰走着了^^

63、很好看的书，一幅美丽的食物画卷

64、作者结合生活感受与美食，并经常附有美食的做法，温馨得很，如同看日剧《深夜食堂》。

65、池波正太郎的好作品

66、日文里面大约没有多少成语，所以作者的文字很简朴；书里描述的美食，虽然简单，相信一定是美味的。也许我们已经忘了，美食是用来品的、文字是用来赏的，无需像商业大片似的让人血脉喷张。我们丢掉了雅致，人家还保存得很好；我们被咖啡洋酒可乐败坏了鉴赏力，忘记了清茶的隽永。而这本书，就是冬日午后手里握着的温热的清茶。

67、自己还没有看，孩子的爸说写的挺细腻的

68、作家写的美食，过瘾。

69、11月14日读完

70、作者的生活态度决定了这本书很好看

71、近期读了几本日本作者的书，不管是妹尾河童、浦一也，还是这个波波正太郎，不得不说，他们那种轻松闲话般的叙述方式，确实是让读者很受用的。首先是轻松，读书如果不是为了赶功课做学问，是需要那种放松愉悦的心绪的，而上面提到的三位作者共同具备能够让读者放松的这种特质，有点通过辅以图片，有的干脆直接用细致的插图来叙事，还有的是通过调侃自己和家人来放低文字的身段和增加文字的趣味，总之，他们让你感到在不经意间就读完了整本书，而且中间会有会心的笑声和内心的共鸣。这本讲食物和与食物有关事情的书，书名译得非常贴切，内容充实，差不多把日本美食、尤其是家常美食说了个遍，而且能在详细叙述日本料理前世今生时还顺带还讲着故事，童年故事、婆媳关系、食肆演变、朋友关系，等等，每篇文章都恰好控制在阅读的兴奋点之类，一点没有多余和冗长的赘述。亲切、松弛、自在。

72、.....摘抄一句话当是新鲜所得“花店、水果店，剥开后热气腾腾的栗子/肤色黝黑的人们面带微笑地走过/港口的清晨如花蕾般悄悄绽放”||“就算只有一次也好，我希望在死之前可以吃一次蘸满酱汁的荞麦面。”比起这个来说，想到自己五句话里有一句以“好想吃.....”开头已经没什么了！题外话，此种类书阅读时机请慎重选择。

73、我觉得很有意思，可以看到一个作家对于生活的认真态度。

74、非常非常喜欢这本书，这是我觉得值得一看再看的书。当然因为自己很喜欢日本的食物，所以觉得此书写的很好。

75、RT 很适合消遣

76、作者的妻子不容易呢.....老公那么挑.....母亲对人生的态度倒是很有趣

77、日本的书尤其是这样的杂文集一般翻译的都很晦涩这本书却能有一番怀旧滋味 很喜欢

78、对吃有着深刻见解的人都对生活更和善且更淡定。（注意是深刻见解，并不是说哎呀我是吃货或者炫食以及高级餐厅之类）也想老了以后变成一个越来越会吃的人。唔。

79、池波正太郎对食饌的描绘笔法可谓润物细无声，不用刻意，水到渠成的样子，便成就了一篇美文，组成了一本专题，让人不由得也随之古意盎然起来。能将昔日的美味以如此笃定的气场呈现出来，自然而然地带出与其相交过的无数巨擘故人，让旁观者的我们也不禁感怀与共起来。细细慢慢地读，

## 《食桌情景》

如同品味一道淋了鲜香鳗鱼汁的糯米饭，竟舍不得读向结尾，转念又想抽笔出来，将他去过吃过的食肆地点勾画出来，也好在未来成就一趟美食之旅。

可惜这个版本的封面设计惨了些。最近的新译本《昔日的味道》，恐怕无论封面设计还是对书名意境的把控都要更胜一筹。

80、平实，有人情味的美食书籍。它像老朋友一样娓娓道来，平实却极富人情味，我想这就是美食爱好的真意吧——爱人，爱生活。

81、一直缺货终于到货了就毫不犹豫买下了果然没有让我失望很有趣的故事想看电影版了

82、不知道从什么时候开始，喜欢起有年龄的人的娓娓书写。大概是自己也有年龄了吧。日本是从来都厌恶甚至抗拒的，但是也是最近以来开始喜欢它的饮食和文化。在满目荒芜中发现世界上仍然存在那样一以贯之的雅致性情和生活，你能不向往吗？于是，甚至这个国家我也想去看看了。

83、最近对关于日本美食方面的东西很感兴趣，觉得这本书结合了《深夜食堂》与《孤独的美食家》于一体，既表现了食物的美味，又显示了旧日的风情。

84、好好笑啊，真是个好老头~那种进门先请客人洗个澡的饭店听上去真不错啊现在还有吗...

85、译文朴实，从字里行间能感受到作者对生活的热爱，虽然成书较早（1973年，如果没记错的话），可读起来没有那种很久远的感觉，里面人对工作的热诚是我们现在这种快餐文化缺少的。美中不足，三联应该是质量的保证，可现在里面也有错别字了，热（中），应是热（衷）。

86、馋嘴日本老爷子回忆平实美食之书 满真挚 我也喜欢朴素怀旧的小点心

87、作者通过美食，更多描述的确实人世间种种的冷暖以及世事的变化，使日本的文化通过舌尖上的美味慢慢渗透进文字里，再进入我们的心里。很喜欢的一本书！

88、比较老的书吧 讲人情也讲美食

89、食为天,道两边,阅风花雪月,尝酱醋油盐,识人间五谷,知河淡海闲.心切切,意绵绵,此情此景,欲辩无言.

90、腔调

91、跟三联出过的《日本四季》一样，都是好书，在生活中将异国文化娓娓道来。推荐~

92、武士小说出生的作家写美食，确实风味不同凡响！哈哈

93、由于作者身处年代与现在有一定的距离，所以不只在地域上，也在时间上让人有一种距离感，然而正是由于这种距离感，让人得以一窥自己所不了解的食桌文化，读来甚是有兴趣。作者一再强调，食物与心情联系的紧密，在描述吃过的食物时，也往往能引出与之相关的回忆和情感，所以简单普通的食物在作者写来好像变得格外美味，我想一定是作者在用心记录的缘故，记下自己吃过的好吃的东西，为了明天吃到更好吃的而努力，这样积极而努力地活着才是真正美好的人生。

94、都是作者记忆里的美食，写得很有生活情趣

95、比较琐碎，基本真的就是吃货的碎碎念。远远不及深夜食堂般的悠远回味。

96、一直喜欢关于饮食文化的东西，一个有品位的吃货不是人人能胜任的，喜欢老牌文人的调调

97、平淡，有人情味，也许是20世纪那个年代特有的淡然和平静，也许是日本老人特有娓娓和徐徐的话语，没有这个年代我们本土作家的复杂和浮躁矫情，值得读读。

98、老头很可爱，略窥日本战前/战后饮食文化。前半本比较好，后几篇乏味。印象深的却并不是食物本身，而是与之相形的人事——妈妈的饱食理论、和黑社会老大的女人偷情的太鼓烧师傅、芋头火锅

99、“从猿之京的温泉处再往谷底走去，在苍苍郁郁的森林底端，可以隐约地看到法师温泉的灯火，那隐隐的灯火仿佛是从暗夜的底层往上游来，总让我流连忘返。”

100、准确说是3.5，算是个生活小随笔，感觉是有了，但关于吃的细节不够

101、书写的很生活，中国作家为什么不多写些这样介绍风土民情的书呢，内容如果换成是自己的家乡该多好

1、“食物”和“吃饭”只是一个媒介，真正吸引我的，是作者在谈到吃饭时，带出的对生活的态度和看法。第一篇文章《巢与食》中体现出的坦诚和小心机，就让人忍俊不禁：“我相信，每个人都会用自己的方式对“筑巢”有所贡献，而我选择的方法则是制造出妻子和母亲“共同的敌人”来改善他们之间的关系。因此，我全力利用咆哮、怒骂、叫嚣、威胁、恐吓等各种手段来包装自己的坏人形象。时至今日，每当我外出旅行、有几日不在家的情况下，母亲和妻子都会露出欢欣的表情，母亲更是会脚步轻快地走到日历前面，用红笔在我旅行的那几天里做上记号。”好吧，我们暂且不去管上面这个方法是否夸张，是否有效，是否。。。嗯。。。政治正确，单单是作者费尽心思地经营家庭关系这一点，就很值得关注。日本人往往成就于从小处着眼、发力，这种对生活一丝不苟的尊敬态度，我十分佩服。

2、大部分都读得饶有兴致，比如吃豆腐，荞麦面，鲑鱼。还有与母亲、妻子共同生活的场景。关于“那撮毛”始终没有想明白，是怎样的心境呢？日本人说起不堪的事物，也丝毫没有淫邪之感，真是奇怪。最难忘是曾祖母临死前对“我”说：阿正，谢谢你这段时间来为我做的美味的荞麦面。食物即人情啊。

3、喜欢读饮食文化的相关书籍，如果是同好的话，我推荐这本收。毕竟是作有，写吃很有味道，将童年的吃与记忆结合起来了，有许多情在其中。买了后放在办公室，没事时翻一翻，翻到哪页就从哪页开始读，不知不觉间整本书都看过了。觉得比谿耀东的文字好，有清淡的力量。虽然都看过了，但这文字不让人有厌烦的感觉，每次拿起来，还是能够看得下去，哪怕书里描写的年代已离我们越来越远了。是本好书。

4、一本好的谈吃的书，是会让人在深夜里边读边流口水的。《老饕续笔》看得我万分失望味同嚼蜡，所以换了这本《食桌情景》，口水终于流了个痛快。寂寥的夜里，想起一碟碟眉清目秀的日本料理，心情十分愉悦。尤其是读到作者母亲年轻时为了养家而独自去吃喜欢的寿司，不禁笑出声来，原来将食物看做活下去的动力的人不止我一个啊！热爱食物，而不仅仅只是美食。这在日益枯燥繁杂的人生中，该是多么优秀的品质啊。常常遇到有人说，“我吃什么都一样，没有特别的爱好”，我总会心生怜悯，人生本来就没有多少乐事，失去了食物带来的快乐，真的是巨大的损失。正因为此，我与池波正太郎一样，当听到某人自言自语地说“明天在列车上该吃什么便当好呢？”的时候，也会立刻喜欢上他的。

5、池波正太郎是一个日本的历史小说家，对吃颇为讲究。读完后有个感觉，看来不光是中国，在日本，也有那么一些人，执着地欣赏着古风的东西，不被一时的流行风尚而左右。这样做到底好还是不好呢？不同的评价标准会产生不同的结果。反正这些古老的东西是被保留下来了。这事儿本身挺好的。

6、我看的是廖卿惠老师翻译的《食桌情景》，看到了池波正太郎居家的面貌，作家“坐家”也一件可以过得浪漫也可以过得苦恼的事情，闲杂琐事里透着朴素的生活气息，给我一种“这样的活着真不错”的感觉，在他轻松温柔的笔触里勾勒出了对于生活过往片段的细细品味。他真可爱。池波先生从居家的家常料理到流连的地道料理店都细细做出了一番评点，透过写人跟食物种种趣事来深入浅出探讨人与人之间的关系，做出这样诙谐深刻的评断，却保持的是轻松自在的心情，让读者阅读的时候没有报怨的心情，反而更加开朗了心境。透过跟食品交织的点点滴滴里，他平缓有趣地展示了日本战后的人情状态，以静与慢的方式去慢慢适应人情关系的变化，也自身独特的方式来观察巨变的时代，也许普通民众最有心得来消除伤痛，对于心中的死结，他们不会一刀剪断，而是会慢慢解开。作者对于旧日温暖情景的喜爱，透过对于小时候街头巷尾，庙会摊位的传统地道食物的描写一览无遗。池波正太郎还评点了电影中的餐桌与食物的运用问题，我觉得相当到位，其实胡金铨，李安等华人导演都在这方面下了功夫，这一点上来说，透过展示人跟食物的关系来契合主题，也是表现主题的一个方法，但是没有这方面的表现的电影是否就缺少风情，另作它论，但是有美好食物点缀的电影确实养眼，也许食欲是人之大性情呀。而作者本人在创作小说的时候，也很喜欢将食物结合人物一起写作，从人物吃的食物或是自己爱好烹饪食物，都自然融入了他日常生活对于食物的感情，在某些片段里，生命的偶然结束也跟食物有着微妙的联系，最稀松平常也充满禅意。而食物的传统文化，历史掌故也可以成为武侠小说里一笔惹人眼球的亮点，古法炮制的食材料理，一下就把人带回了古远的时代里，不禁让人想起了《赵氏孤儿》里面的挂面一幕，还颇具生活风味。他就在一边旅行，一边相遇食物料理，一

## 《食桌情景》

边品味，古意盎然的气氛包裹着他，一部分所思所感化成了小说的片段光景，一部分成为了充满味道的回忆。这本小书，随笔，日记给人一份沉稳的心境，很适合在苦恼时候读。

7、阅读愉快。前不久刚看到一个说法，大意是写饮食有两大流派，一种喜欢大量描述口舌的快感，但是词语用多了，不免落入“色泽在眼中发光，美味于味蕾中爆炸，芳香在脑神经绽放”之类的调调中，看多也腻味也烦躁还想骂人。另一流派高明些，会注重于食物背后的人、事、物，不摆谱，平易得很，或者是提供可以实际操作的做法。最近的焦桐的两本、妹尾河童的萝卜干、沈宏非的男女，还有手头差不多翻完的这一本《食桌情景》。以不才拙见，最接近后面流派的，该是《食桌情景》了，有人也说这本书的调调比较老气，不奇怪的，作者就是那个年纪那个年代的人。

8、虽说是美食，但感觉不到食物的味道，似乎对作者来说，那是不可言传的。反倒是，那餐饭的时空、人物、前因后果，丝丝缕缕，氛围十足。到底还是写历史小说的人。不过对于食物本身的描写，有点遗憾。

9、如何用一本书度过一段百无聊赖的时间，我挑书的首选几乎都是写食笔记。比如要陪姐姐去做个长达四小时的头发，临时临急在必得书店拎一本《吃主儿》走人。蔡澜的纯粹感官享受主义，沈宏非则总不忘抖抖机灵；焦桐、舒国志笔下的台湾食物、巷弄小摊最能勾起我的乡愁（闽南语地区的烹调料理，多数异曲同工）；梁秋实《雅舍谈吃》端的是文人清贫乐道的小情怀，王敦煌的《吃主儿》则是对繁华家世、锦衣华食的寂寥回望。《食桌情景》跟妹尾河童系列随笔一样，是报刊连载的产物，随兴地走到哪写到哪。无奈我对池波正太郎这位“日本的金庸”实在是疏离，所以每每看到他费尽笔墨写与同行好友（也多为文艺工作者）如何跋涉、觅食、路见不平，全文却仅对食物一句带过的时候，就有点小恼火。也怪不得作者，实在是我的期望方向不对。人家既说了是“情景”，“食桌”自然不是主角，只是引子而已。豆瓣上有人说《暴食江湖》（台版）封面图跟《食桌场景》是相同的，这也不奇怪，都是“二鱼文化”的出版品嘛。诗人焦桐也是老饕一枚，与妻子谢秀丽合力经营出版公司，创办《饮食》杂志，书籍选题也多是自己钟爱的饮食谱系，可谓纸上嘴上两不误，人生到此境界，可真快活啊。

10、几年前，因好奇从网上买了本日人所写的《亚洲第一美食》，看完后写了句留言，称本来应该色香味俱全的，但看后让人毫无感觉。日本人不会写美食的书，也不懂得美食，印象中日本人所写关于美食的东西很少，即使有也与此一样，不能勾起人的食欲。虽说是有些以偏概全，但我对于日本的美食书，自此之后，一向是保持着警惕。池波的这本《食桌情景》太太看完之后，推荐给我，认为写得不错，很有生活情趣，文笔也不错。于是带着几丝狐疑，每天看一篇，将这本薄薄的随笔集看完了。确实是本有趣的书，作为日本小说家的池波正太郎，在书中细致入微地描写了他的美食经历，从他每日的三餐写起，写他儿时所尝的美食，写他在日本各地游历所遇到的美食，写与他的人生密切相关的美食。从他对美食的描写中，我们能够读出他对生活的态度，读出他人生的况味。池波在此书中，对于美食的描写相当的尽心，也相当的精细，所写的美食范围也相当的广泛，然而看着他津津有味描写，穷形尽相的刻画，却很难如其他的美食书那样，勾起你的食欲，让你沉浸于美食的气氛之中，让你想像着味道，想像着那种温暖的感觉。池波的这本书，也许同日本的食物一样，太过于精致，太多的仪式感，美则美矣，却让人没了欲，食物之美只在视觉上徘徊，却无法在舌尖上跳舞；或者只是在精神层面上攀升，却没有一种肉体上的愉悦。而美食的精神却是先愉悦肉体，然后再提升精神的。一句话，少了些味道。不过，抛开美食的味道不说，《食桌情景》还是通过美食，非常生动地展现了人生。而这，恰恰是此书吸引人的原因。我私下总觉得，一本完美的美食书，应该具有两个特性：一是要有味道，能将美食鲜活地呈现于读者面前，让读者沉浸于美食的色香味之中，并让读者馋涎欲滴食指大动；二是要有人情，能让读者从美食之中窥见作者的人生，体会到作者的性情，并感悟出一种生活的态度。池波的此书，虽在味道上差点，但在人情之上，却是异常的出色。从他对于美食一点一滴的回忆之中，我们可以看到他所处时代日本的万千世相与人情冷暖。他在书中所叙述的许多细节，读来让人莞尔，印象深刻。其实，喜欢吃，喜欢美食，实在就是一种人性。连古人也说，食色性也，同样有着食不厌精脍不厌细的精神。细想一下，人生大多时候都是在对食物的期盼之中，在吃吃喝喝之中度过。让食物更加美味，让食物更加精细，也是对于人生提出一种更高的要求，是让生活更加充实更加有质量，让自己的人生能够有着有着甜美的回忆。我们对于家庭对于亲人的回忆，往往都是通过美食来达成的，妈妈的味道让多少游子感觉到人生的温暖。我们也很难想像，一个对于美食没有多少兴趣的人，能够热爱人生并对生活充满激情。对于美食的态度，即是一种对待生活的态度。虽说人生不是只为吃，但缺少美食的生活会是多么的无趣与苍白啊。池波在书中写到，他的奶奶就喜欢吃他

下的面，临死之前还念念不忘那碗面，直到吃了那碗面才心满意足地去了。那碗面里该有着多少故事，掺杂着多少让人流泪的回忆啊。怪不得池波正太郎几十年后记忆犹新。

11、池波的母亲早年离婚后，就独自背负起养育两个儿子和自己老母亲的重担。回忆起当年的情景，池波说“在那样艰困的环境下，我和弟弟却从没挨饿过，一次也没有。每天都吃得很饱，健康地到处蹦蹦跳跳的玩耍……后来有一次和母亲说起当时的情景，母亲回想地说道：‘那时候，我常常工作结束后去吃御徒町的蛇目寿司呢’--‘自己一个人？’‘对啊，自己一个人。’--‘你竟然一次也没带我去吃过？！’‘我谁也不想带，哪来的那个钱啊？我一个人吃好吃的东西就够了。’--‘你很坏耶！’‘我一个女人家要养一整个家耶！要是偶尔不让我吃点自己喜欢的东西，我怎么会有力气去工作赚钱？对那时候的我而言，只有蛇目的寿司是我唯一的安慰！’“池波总结道”也就是说，这个女人因为一盘自己喜爱的寿司产生了养育老母和两个小孩的无比勇气和能量。这说明，‘吃’这件事情是多么的重要！“在这样的老妈养育之下，儿子不爱上美食才怪呢！还有，这本书和”深夜食堂(<http://movie.douban.com/subject/3991933/>)“很搭~~

12、池波正太郎在日本的名头很响。如果要找个类比的例子，大概等于我们的金庸大侠。当然了，时代小说和金庸武侠毕竟是有巨大差别的文类，在此只是说明其深入民间的程度。池波写过三大系列：《鬼平犯科帐》《剑客买卖》《杀手藤枝梅安》，其他还有大量的话剧剧本和随笔，是会写又能写的典范。池波爱吃，并在不算短的创作生涯中写过一系列谈吃的随笔。他本人生于大正十二年（1923年），拥有“古早味”的食物记忆，加上写时代小说，整天琢磨战国和江户时代的剑客们吃些什么，这就使得他的美食文章带有池波特色的怀旧风格。譬如他到了京都，就会兴冲冲地去一趟“万龟楼”。这家店是“生间流”的传人，听着很像武侠门派，总之是一种剖鱼的厉害刀法，店主的先祖们曾在公元九世纪的朝廷和后来的幕府效命，大概有那么点“御厨”的意思。看池波从食物延伸到典故，又绕回桌上的菜，让人不由得起了上网检索的兴头。意外的是，万龟楼赫然在目，看来池波的书也可当作老饕们的旅行指南。身为作家的池波数十年如一日地记日记，内容专一，只写吃。池波老爷子把每天的三餐毫无遗漏地写下，每当妻子为今天做什么发愁，他就淡淡地来一句：去看看日记不就得了。这招还真管用。日记里有他对每道菜感想，妻子可以找一个以前做过并且受到好评的。池波家的用餐习惯不同常人，他自己据案吃喝，妻子和母亲坐一桌，而且是分头制作：妻子为丈夫做饭，母亲为自己和儿媳做饭。乍一看似乎是大男子主义在作祟，岂知池波在文章中称道，这是他的一番苦心。他长在单亲家庭，母亲个性又强，为了不让妻子和母亲整天互相挑剔，他干脆定下分食的规矩。这样为娘的吃不到儿媳给儿子做的饭菜，也就无从挑剔。规矩既成，数十年过去了，妻子有时会偷偷感慨：还是老人家料理食物有一套。食物的背后总是人情的冷暖。池波在战争期间驻守横滨担任通讯兵，母亲在他离家时看似毫不在意：“你是祸害遗千年，不会这么容易就死掉。”他想念母亲，嘴上仍不服输，便说让母亲在周末带饭团来看他，作为回报，他会准备羊羹。池波家的老太太照例不太像个做母亲的，说自己是冲着羊羹去的。于是母子欢聚。食物点点滴滴融入记忆，此时此地和彼时彼地的区隔，不仅在于科技带来的时代变迁，还关乎那些不复存在的吃食。池波笔下的零食在今天看来是简素的，诸如太鼓烧，甜甜圈薄片。从前卖零食的都是现做现卖，热闹的夜市在他的笔下复原了，读者仿佛通过时空的镜子，目睹曾经的少年所倾慕的小摊师傅们。池波小时候的理想就是去太鼓烧的摊子当学徒，他母亲颇有先见之明，决定让他念完小学然后学证券。上世纪三十年代的证券市场是个相对封闭的行业，池波乖乖地去了，很快赚了不少钱。他爱吃又爱玩，读到一首诗便会悠然前往诗中描述的温泉，也常流连于酒馆电影院。用池波自己的话说，回想青年时代的挥霍，自己都不免捏了把汗。但正由于那些“捏把汗”的日子，他才有了比一般人宽广的视野，也为将来的说故事生涯打下了基础。池波笔下的杀手会在出门杀人前的梅雨天给自己做一份豆腐汤。湿寒的空气里氤氲的热汤和即将到来的血溅三尺，交织成莫名的氛围。那是他心目中逝去时代的人间味。而在二十一世纪的今天读他怀想旧时的文字，怀旧的时空经过了再一次的交叠，加上那是异国的情与味，感觉好似一首老歌的标题：这么近，那么远。

13、好干净的文字，仿佛读着读着就回到了那些没有电脑，没有手机，安静的，平和的有些落伍的时代，干干净净的，连那些落下的尘土，也一样平静。正太郎写这些文字的时候，似乎岁数也不小了，中年男子的温暖感，油然而生，男人，还是要成长之后，才会愈发觉得宽厚，早年的锐利攻击性，随着时日的增长，变得更加坚韧。书里主要就是写一些他成长的过程中，和食物有关的记忆，好多东西，我从来没吃过，却可以轻易的在中餐中，找到类似的食物，许多的感觉就随之升腾了出来。所以，这文字真的很好，仅仅以我的喜好来讲，太棒了。好吧，定一定乱了的心，此刻，就是温暖的味，

安然安定。

14、为参加亚马逊的“买满一百五减三十”活动而给购物车凑上了这本书，既买之，则读之，乍一翻开阅读第一篇便忍不住皱眉：家里有这么个男人，全力利用咆哮、怒骂、叫嚣、威胁、恐吓等手段来维持婆媳关系的和谐，并自认为是对家庭气氛作出贡献了的，这样的想法实在莫名其妙。可越往后翻越觉有趣。在这里跑个题，我得夸奖一下自己，书也好电影也好，不管多无趣多反感，总得安心看完。这是好习惯。另：每天记录下三餐的内容，好像，也是件和这人生一样寂寞如雪却又振振有理的事。家庭的影响真心很重要。一个说话象男人般血气方刚的单亲妈妈教育出来的孩子，若不是坚强而冷漠，就必然是个懦弱的娘娘腔吧。好在笔者成为了前者，虽冷漠，却不至无情。对于母亲独自去吃寿司不带上年幼的自己，是理解甚至心怀爱悯的。话说，池波老太太也算得上是名奇女子了，没有遇到好男人的命，却能担当起来。对得起身为母亲的义务，同时努力不亏待自己。更重要的是：古稀之年坦然而睿智的说出“我希望死的时候可以瞬间一了百了，所以现在要尽量吃喜欢的东西，养胖一点来压迫心脏才行”，颇具洒脱的古风。言归正传还是说“吃”，看到笔者用一种虔诚的笔调描绘所谓“生间流二十九代接班人”表演贞观年（859年）就有的刀法，内心不是不惆怅的。汉唐盛世的后人，哪还有此福分。都沦落到喝地沟油了，果真是风水轮流转。饕餮之辈如何能不说起酒？池波先生说起四五岁时误喝一升日本酒后浑身火烧火燎的被同为酒鬼的父亲放在雪地里翻来翻去居然大难不死，啊。只能说果然必然造就了后来好酒量。1L日本酒是多少来着？那首“是谁走出去了吗？是素昧平生的来客？是溪川中的精灵？夜凉袭人，我悄声将纸门拉上”很美很有画面感还能想象落雪声拉门声，导致我又去摆渡了一下这位诗人的作品。另外，提到“炸猪排放上一夜，寒气将酱汁充分融在猪排里口感没得说。”这个吃法极其不健康，尤其还冬天这么吃。但！素！我绝对能理解这种滋味！想当年，我可是最爱冬天吃鱼冻子的。最后，我唯一的疑惑是：芋泥加烧酒温了喝，当真壮阳么？

15、池波是以江户时代为背景来创作武士小说的作家，同时他也是名对食物有偏好和执着的吃货。《食桌情景》是池波先生写他的人生中与食物而发生的故事，文中倒是没有用过多笔墨来渲染食物的精妙来勾引你馋虫飞起，食指大动，反而是用平淡温和的笔调以食物为引子将记忆中的点滴岁月娓娓道来，在他笔下，食物之味是次，味所承载的人情世态才是重中之重。池波先生写他记忆中的寿司店“握着寿司时，老板的眼神的确是炯炯有神，面露精光，仿佛是使尽全身力量在握寿司”。食物需要用心对待，态度决定一切。老招牌的餐店可以留存下来除了食材的精心选配烹制之外还得有一份对待食物的尊敬之心，对待顾客“谦恭有礼亲切之极”。京都的“松寿司”、东京的“菊寿司”，十年如一日，对待日复一日单纯操作的食材上用尽心思，只求其每天都会以同样的美味出现。美味的食物背后总是有人的相助。有些食物之所以刻骨铭心并非是味道特别，而是因为食物被烘托在某种特定的场景之中，两相结合之下才有了故事和回味。池波先生的另一篇关于食物的记忆，茄汁鸡肉饭，池波先生在二战其间被应征入伍，在深山之中走到精疲力竭时步入一家“阿尔卑斯亭”点了一道茄汁鸡肉饭，大量口感鲜嫩的鸡肉，香喷喷的炒饭，番茄酱调料，身旁有温暖炉火，鸡肉是次要的，香喷喷是次要的，重要的是别离家乡之后在身心皆疲时重遇到这一组画面，适时恰当暖了心留了味在心底。所以在后来池波先生去餐馆，总会点上一份茄汁鸡肉饭。“人心和食物的相连，是无法用理智来加以说明的。”之所以食物在我们心底留下印痕，或许是因为它从不会孤独存在。

16、日本作家远藤周作是日本著名的天主教作家，但他也写动人的饮食随笔，严肃作家一下子活了起来：每天写作后，他会到自己喜欢的小馆，来碗荞麦面或大啖柳川鳗鱼，随后来瓶日本“菊正宗”，在微醺陶然中沉浸于往昔之时光……远藤周作颇为推崇这里要谈到的饮食随笔名家池波正太郎：“坊间有关美食的书籍很多，但能让读者会想亲自去尝尝看的散文，能优于池波先生的《食桌情景》、《散步后突然想吃点什么的时候》等的实在不多。”池波正太郎的正职是小说家，有两个原因决定了他对美食的无比热衷。首先，他认为写作是一件辛苦活，如果连续几天在家里赶稿，生活中唯一的安慰也就只剩下“吃”这件事了，兹事体大，焉能马虎？其次，池波正太郎写的是时代小说，也就是讲述数百年前的人们的生活的故事，而在东京、京都等的寂静小巷里，不乏绵延百年的特色老店和小馆，多少可以寻找到往昔美食情趣的几分影子。因此，在东京、京都搜寻美味餐馆，到日本各地旅行采风，感受当地美食风味，成了池波正太郎写作之中的一部分。也许因为经历了少年时的贫穷和战争时的匮乏，池波正太郎对于饮食有着一股一般人望尘莫及的热情，远藤周作形象地形容为，池波对“吃”这件事不惜代价，这可以说是对《食桌情景》一书内容的精到概括。池波本人在书中这样概括他的饮食哲学：一般人一想到死亡一定都会意志消沉吧！但人类真是了不起的生物，思考死亡之时的第二天早上，在把热腾腾的白饭、味噌汤和喜爱的炭烤海苔送入口的瞬间，会充分地感受到“活着真好的幸

福”。人就是这样的生物。既然抱定这样的哲学，那么每天的饮食自然不能马虎了事。池波有一本日记，专门记他家一日三餐的菜单，这个日记记了七八年，对于做得美味的，他会用色笔圈起来，日后家人不晓得做什么菜的时候，就会翻开这本日记做参考，从中找到做菜的灵感。不仅如此，他上餐馆时，体验过美味的食物，也会将菜单记下来。远赴日本各地采风，路途中食宿的旅馆餐馆，每有美食，也都笔之于书。也许是与他所写旧时代的风俗与人情有关，池波正太郎的饮食文章，都带着几分浓浓的怀旧之味，正如他喜欢京都的万龟楼，因为那里有寂静的氛围，有宰鱼特别刀法的大厨，厨师食客之间可以亲切交流，这样的餐馆有着属于市街人的平易风情。又如他在旅行途中偶遇的小馆，笑容宛若少女的老婆婆端着海鳗盖饭，因为脚步不甚稳健，托盘中的盖饭发出锵锵锵锵的细小声响，令池波感受到巨大的愉悦，悠然而生旅人之闲情逸致。池波固然经常去有名的餐馆大快朵颐，然而他笔下常见的却是寻常的日本食物，他的情趣其实是属于庶民的，雅洁的环境、体贴的服务、饭菜的地道才是主要的。对于池波来说，当然更重要的是，饮食是日常生活的重要一环，是充满人情味的社交活动。可能正因为有人情的温暖，饮食之于人生，才显得如此重要。因而，《食桌情景》的所有文章，事关饮食，更关乎人生。每一趟美食底下，都联系着池波的一段人生回忆：在他几年如一日的家庭菜单日记背后，是他和妻子及母亲闹腾却温馨的家庭生活；对太鼓烧、甜甜圈薄片和炸肉片的味蕾回忆，牵连着童年少年时代的生活；在乌龙面和荞麦面的美味之中，他忆起的是恩师子母泽宽和长谷川伸在写作上对他的帮助和提携；茄汁鸡肉饭和炸猪排，串起的是他对二战前日本西餐厅的味觉回忆……事实上，池波正太郎的美食文章之好看，正在于以食带出了时代和人生的况味，还有渐渐流失的淳朴恬淡的人心人情之美。《食桌情景》提到的日本食物，大抵奢侈的少，日常风味的多，这和他的时代小说对“江户情趣”的追求是一致的：描写庶民的食物，表现庶民的人生情趣。池波是时代小说的大家，其小说的一大特色经常将自己日常的饮食体验和趣味融入到所写的小说当中，让读者读后感到无比的亲切。比如在名为《梅雨中的豆腐汤》的小说中，他借食物来描写主人公的生活环境：“彦次郎把今早桥场豆腐店送过来的豆腐和油豆腐切成细条状，放入土锅中，在火炉上煮了起来。豆腐汤是彦次郎最爱的食物，他把豌豆饭放到厨房中的饭窑里，就着豆腐汤和烤海苔开始喝起酒来，因为梅雨带来的丝丝寒意，让豆腐汤尝起来更加美味无比。”此中有情、有景、有人、有生活，豆腐汤诉尽了杀手生涯的落魄和辛酸。无独有偶，在他的描写四十七忠臣藏的首领大石内藏助的历史小说《吾之蛭音》中，也有这位著名历史人物吃荞麦面的神来之笔。四十七忠臣藏在日本几乎相当于神话传奇，这些传奇人物在日本人眼中仿佛中国人眼中的关羽，近乎神而不再是人。但池波正太郎用一碗荞麦面就将大石内藏助从神坛拉了下来，变成了凡人，一个和普通人一样耽于口腹之欲的人。而且，在尽情享受食物的“生之欲”和为了大义而复仇的“死之决绝”之间，一碗荞麦面提供了人性的小细节，令这个几百年前的历史人物一下子血肉丰满起来。池波正太郎以及藤泽周平等人的时代小说，可以说是日本的武侠小说，两人在时代小说的成就方面，和司马辽太郎旗鼓相当。他们不像司马辽太郎以一种史观来支撑小说，他们不写传奇，不写侠之大者，更关注时代的底子——所谓日常的风景。用李长声先生的话来概括就是，他们的特点是写“平常的生活，温馨的人情味”。也正因此，他们都特别喜欢借饮食来反映人物的世界。池波正太郎笔下的杀手，用蛤仔和萝卜丝煮汤，一边趁热吃，一边在讨论怎么杀人。藤泽周平的时代小说喜欢指出下级武士的俸银收入，细细描写他们日常生活情状，比如《黄昏清兵卫》里，他写清兵卫放工后在家织篋品帮补家计，写一家人喝清可鉴人的稀粥，写春来挖野菜等细节，这样自奉俭约的清苦生活，显然是与奢华无缘的庶民生活情趣，却有着一种踏踏实实地活着的人间真味，难怪为深受经济不景气之苦的日本上班族所爱读。这类武侠小说可以称之为人情武侠，反映的是庶民的人生观和美学。在池波正太郎看来，吃的快乐就是人生的一大快乐，所以他在《剑客生涯》里写了二十多家荞麦面馆，这显然是以自己现实生活中去过的荞麦面馆为底子的。荞麦面是日本最普通的食物之一，种类不下百种，足证日常生活自有其活泼与多变的风味与真趣。可惜中国没有池波正太郎和藤泽周平这样的人情武侠，这是我读完池波的《食桌随笔》和藤泽周平小说后的另一感慨。发于《时代周报》

17、看的过程中没有预先想的那样食指大动，口水直流。除了太鼓烧和山芋火锅，没有特别想吃的东西。翻来覆去的寿司，味增，天妇罗，都不是我的菜。日本菜强在用功精细，口味独到，缺点在于格局太小，一点不豪气，当点心和小吃倒是挺好的。吸引我看完了，倒是作者那平淡温煦的文笔，把往事夹杂在食事中娓娓道来。好像味觉变成了记忆的钥匙，一道美味就能打开一道回忆的大门。记得两年前这个时候，和几个朋友在一起年终聚餐。大家来自天南海北，聊到自己的家乡菜都是眉飞色舞。鲁菜的精烹细作，粤菜的选料珍奇，淮扬菜的菜式繁多，川菜的平易近人。倒是别人问我，贵邑菜品

## 《食桌情景》

如何时，我没说出所以然来。后来回去想想，大概敝乡做菜还是以淡为主。比如吃鱼。读研时，几个同学给老板干完活了，经常出去小饭店打牙祭。我们很少点鱼，因为店里面只有红烧的做法，而我只吃清蒸的鱼。我的理由是，鱼乃河鲜，吃鱼的第一要义，就是要鲜。以前讲究人吃鱼，都是要到河边吃渔夫刚打上来的鱼，或者懒，就让厨师挑着锅，在河边先杀好，然后一路烧一路挑着锅回来。小饭店里面的鱼一般不新鲜，所以店家就用厚味红烧掩盖鱼本身不新鲜的味道，卖给顾客。其实清蒸是做鱼最好的方法，做起来也很简单。只需要将新鲜活鱼剖好，去鳞，洗净，盛盘，在鱼腹上划几个口，塞入几片生姜，薄薄地抹上点盐，切切要少。而后盘子里再加上香菇，葱段，倒上点好的绍兴黄酒，入锅清蒸即可。这样做法，最大保留了鱼的鲜味，尝上一口，就能知道这条鱼是刚杀的，还是中午杀的，还是早上杀的。比如炒青菜。读书时在安徽，生平第一次吃到加辣椒的炒青菜，精神受到了十分冲击。后来和同学吃饭做菜，发现青菜时有加糖的，加酱油的，加胡椒粉的，甚至还有加五香粉的，各种异端邪数百出，令人矫舌难下。冷静下来后仔细分析，大概可能是因为北方以前缺乏新鲜蔬菜。特别是冬天时，蔬菜多半靠窖藏，所以其味道必然不如新鲜蔬菜。为了让舌头吃不出区别，所以需要加入很多调料来掩盖其味道变化。而我江南气候和润，物产丰足，特别是生活在小地方，家里如果种菜，想吃的时候，去地里拔一棵菜即可。先洗净切好，烧热锅，加少许油，片刻炒熟。青菜绝不可炒的过老，盐切切加的要少，味精，酱油万万不可放。这样做出来的青菜，才有本身鲜美。如果种的不好的青菜，此时便可尝出苦味，若是好青菜，会有本身甜味，配上香喷喷的白米饭，吃起来最美了。再比如吃豆腐。豆腐大概是中国吃法最多的食品之一，蒸，煮，炸，烧皆宜，主，辅，冷，热俱便。各地关于豆腐的名菜迭出。但是要我说，好吃不过热豆腐。就是去找个卤水豆腐摊，静静立着等最新鲜的豆腐做好。做完赶紧来上那白白胖胖的一方，淋上几滴少许的上好的酱油，就大功告成了。酱油切切要少，因为加酱油只是为了激出豆腐本身的香味，就好像主歌前面的副歌一样，不可喧宾夺主。也不建议加小葱，因为上好的豆腐本来自有香味，如果一定要加，那也切切要少，以免掩盖豆味。淡的妙谛在于能突显食材本身的味道，而不用各种调料去调和，好比姑娘素面朝天，不用各种化妆品掩饰。清淡口味的菜不需要各种精工细作，爆炒烹煮，做法简单便捷，只需要付出真诚即可。所谓真膳美，用真诚之心做好的膳食，那味道还能不美吗？



## 章节试读

### 1、《食桌情景》的笔记-第87页

在回东京的前一天晚上，我听到S先生喃喃自语着：“明天在列车上要吃什么便当好呢？”之后，我马上就喜欢上这个人了。

不由一笑。

多温暖的感觉～“吃”其实真的不仅是那一刻的满足，而是一种人生态度啊。读这本书虽然是越读越饿，但是无形中让我对超市里各色添加剂无数的零食越来越反感。吃那些怎么能算是“吃”？至少也要是精心配过的新鲜食材，在火上锅里翻滚过的，才有灵魂嘛。

书中各色路边小吃乃至温馨的店家都让我越来越渴望在食物上不输质感。目前没法学做，只能从“对得起吃”做起。前几天看的一本书说美食家当然未必是胖子，品味食物并非要粗暴如老饕。虽然我仍然觉得做一个老饕才能尝遍天下美食，但是现在我越来越觉得要“多而精”，量却未必要次次吓人。虽然作为学生囊中羞涩也没法搞太多“少吃行为艺术”，只好当减肥了（如果各色美食都吃你以为能瘦么！）。

男人第一次带我去吃比较好的日料的时候说：日本人就是喜欢很多道菜精细地上来，但是一道只一点点。当时裹着一身肥膘的我不以为然。可是读着这本书，渐渐就发现若要让事物“与心相连”，吃出动感，就一定要空出肠胃肃穆以对吧。也更加健康，不是么～

想吃日料啦。T^T

虽然说在冬天以舌头都要被吞掉的速度吃热腾腾的小肥羊火锅也是我人生一大乐事... ~ =v=

### 2、《食桌情景》的笔记-第3页

就吃来说，通常有三种人，一是做，艺术创作者；二是吃，欣赏艺术；三是品，充当批评家。

### 3、《食桌情景》的笔记-第248页

平底锅里加上大量的麻油后再把准备好的面浆倒进去，等到煎得差不多时再把搓成长条的“红豆团”一圈一圈地绕在煎饼上，最后盛在盘子里，趁热淋上黑蜜糖一起吃。

### 4、《食桌情景》的笔记-第94页

”随便你们啦！”我忍不住开口训斥道：“像你这种可怜的年轻人我也知道两三个，要是看到不想吃的东西就翻桌啊！不然的话，你一辈子都别想吃到自己想要的东西！”

### 5、《食桌情景》的笔记-第235页

人心和食物的紧密相连，是无法用理智加以说明的

随着年岁的增长，我每天吃的每一样东西都会牵动着我心里深处的某个部分，我的内心就这样和食物紧密相连，连自己也无法控制。

### 6、《食桌情景》的笔记-第131页

## 《食桌情景》

在汤锅中将水煮开后，放入二百文（约六百克）的猪肉，等猪肉全部沸腾后再迅速放入乌冬面，待乌冬面一烫散之后即可全部捞起，淋上特质酱汁食用。切记不可把乌冬面烫到连芯的部分都烫熟，但乌冬面散开的瞬间才是乌冬面最美味的时候……以酱油一、味醂一、和昆布高汤四的比例特调，要是嫌麻烦的话就只淋上酱油也是一样美味

### 7、《食桌情景》的笔记-第35页

我好想试一试正宗传统一道一道走下来的日料！菜单太诱人了T~~~T

### 8、《食桌情景》的笔记-逝去时代的人间美味

《鬼平犯科帐》

《剑客买卖》

《杀手藤枝梅安》

古早味

食物的背后总是人情的冷暖

池波笔下的杀手会在出门杀人前给自己做一份豆腐汤，湿寒的天气里氤氲的热汤和即将到来的血溅三尺，交织成莫名的氛围。那是他心目中逝去时代的人间味。

### 9、《食桌情景》的笔记-第246页

一个人在童年时期养成的习惯会延续一辈子。

### 10、《食桌情景》的笔记-第203页

所有的食物都默默地主张着自己属于自然的风味与清香。

### 11、《食桌情景》的笔记-第11页

对于人类而言，只有“终有一天会死”这件事是毋庸置疑的，除此之外，所有事情都是未知，人类，是为了迎接死亡而活在现在的，想想真是件悚然的事。

### 12、《食桌情景》的笔记-第142页

1.将较多脂肪的猪肉切成适合入口的大小，撒上适量的盐、胡椒和一小匙的咖喱粉。

2.先将少许的洋葱、红萝卜、马铃薯、大蒜和生姜切成泥后，在平底锅中先用沙拉油炒过。之后再加上面粉勾芡，等炒到材料都略带褐色之后再加上二小匙的咖喱粉继续炒，然后将咖喱块先放进热水中溶解后倒入，完成咖喱酱。

3.猪肉、马铃薯、红萝卜和洋葱先分别以大火快炒后，将之前做好的咖喱酱倒入，最后再加半大匙的咖喱粉加味煮开即可。

与步骤2中的咖喱酱的蔬菜处理略有不同，步骤3的蔬菜需要切成略大的块状。

### 13、《食桌情景》的笔记-第16页

听说女性较难成为专业料理家的原因也是在此，每天都专注于这狭隘的一点上，日复一日都要做出同样美味的料理，这件事情对女性的生理或心理都是过大的负担。女性的血液中存在着顺应现实然后迅速改变的基因。我家中的妻子也是，只要有不顺心的事情让她感到焦躁的话，连盐巴的量都会不知轻重，除今天早上的味噌汤跟昨天的不一样之外，昨天很好吃的白饭今天则变得难吃无比。这是男人眼中的女人，但女人眼中的女人应该很不一样吧？

## 《食桌情景》

### 14、《食桌情景》的笔记-第11页

对于人类而言，只有“终有一天会死”这件事毋庸置疑的，除此之外，所有事情都是未知，人类，是为了迎接死亡而活在现在的，想想真是件悚然的事。

### 15、《食桌情景》的笔记-第199页

处理青花鱼的诀窍是，把新鲜的青花鱼剖成三片之后，要先撒上适量的盐之后放上半天，这样青花鱼尝起来才会更细致更甜美；之后再用水把盐洗干净，用干燥的布巾把鱼身上的水分充分拭干，然后把鱼肉先切成生鱼片，另外必须先把洋葱切片备用，夏橙也要多准备一些。大盆中，先排上洋葱后把生鱼片铺在洋葱上，然后把夏橙挤成汁后充分淋上；然后再排上洋葱、把生鱼片铺在洋葱上，再一次把夏橙汁淋上...就这样一层一层叠上去，三十分钟后，把外形看似洋葱的青花生鱼片装在盘子里，再充分淋上夏橙汁就可以吃了。

现在可将夏橙换成柠檬更好

### 16、《食桌情景》的笔记-第12页

近来，年迈的母亲对妻子这样说道：“我希望死的时候可以瞬间一了百了，所以现在要尽量吃自己喜欢的东西，尽量养胖自己来压迫心脏才行。”

### 17、《食桌情景》的笔记-第235页

人心和食物的紧密相连，是无法用理智加以说明的。

：)

### 18、《食桌情景》的笔记-筑巢

我选择的方法是制造出妻子和母亲是“共同的敌人”来改善她们之间的关系。

### 19、《食桌情景》的笔记-第170页

话说回来，我养的暹罗猫也很爱喝清酒。夜深人静时，它会缓缓地走进书房，坐在正在写稿的我的双膝上，然后对着我不断地发出低哑的咕啾声，这是它想喝酒的暗示，而它现在也正在我的膝上咕啾着

### 20、《食桌情景》的笔记-第4页

吃喝追求高档或稀罕是一种猎奇心理，吃自己爱吃的才真是幸福。

### 21、《食桌情景》的笔记-第247页

曾祖母一直到去世之前，每天最大的期待就是吃我亲手帮她做的面线，只要不是我做的，曾祖母可是一口也不吃。临终前，曾祖母牵着我的手，对我说道：“阿正，谢谢你长久以来为我做这么好吃的面线。”

### 22、《食桌情景》的笔记-第142页

## 《食桌情景》

1将较多脂肪的猪肉切成适合入口的大小，撒上适量的盐、胡椒和一小匙的咖喱粉。

2先将少许的洋葱、红萝卜、马铃薯、大蒜和生姜切成泥后，在平底锅中先用沙拉油炒过。之后再加上面粉勾芡，等炒到材料都略带褐色之后再加上二小匙的咖喱粉继续炒，然后将咖喱块先放进热水中溶解后倒入，完成咖喱酱。

3猪肉、马铃薯、红萝卜和洋葱先分别以大火快炒后，将之前做好的咖喱酱倒入，最后再加半大匙的咖喱粉加味煮开即可。

与2中的咖喱酱的蔬菜不同，3的蔬菜需要切成大块。是像把汤淋在饭上的感觉，并不像市面上咖喱那样浓郁。&lt;/p></div>

### 23、《食桌情景》的笔记-第75页

即使到现在，我在喝啤酒或威士忌时，也会先把马铃薯切成拇指大小以后裹上面包粉后拿去炸，然后蘸上蚝油酱吃，这样的吃法跟啤酒可是绝配。

### 24、《食桌情景》的笔记-第203页

所有的食物都默默地主张着自己属于自然的风味与清香。

跟人一样啊

不要企图去改变 而要顺应食材本身的味道

### 25、《食桌情景》的笔记-第3页

美食总是在记忆里。

### 26、《食桌情景》的笔记-第21页

“这样美味的东西竟然不能再多吃一点，真是太遗憾了。”母亲这样埋怨着，我也有同感。吃货妈太可爱了。

### 27、《食桌情景》的笔记-第12页

这倒是，一般人一想到死亡一定都会意志消沉吧！但人类真是了不起的生物。思考死亡之后的第二天早上，在把热腾腾的白米饭、味噌汤和喜爱的碳烤海苔送入口的瞬间，会充分地感受到“活着真好幸福”。人就是这样的生物。

### 28、《食桌情景》的笔记-第203页

。。。 ，像被邀约似的一个人就上路了。当时刚从亚热带亚洲远传而来的橘子，连皮都显得珍贵无比，果实吃完后连外皮也舍不得丢弃，加工后变为贵族餐桌上的佳肴。

### 29、《食桌情景》的笔记-第2页

“屈服于这两个女人”还是“让这两个女人屈服”。

### 30、《食桌情景》的笔记-第3页

## 《食桌情景》

吃的快乐在我们知道的快乐中占一大部分，主要是因为我们知道不吃则死。吃是生的快乐。医生让人想吃什么吃点什么，那就是最后享受一下生。

### 31、《食桌情景》的笔记-第1页

#### 《食桌情景》之老吃货

看了池波正太郎的《食桌情景》，感觉他真是老吃货，不过，最好玩的还是他妈，一个更老的老吃货！

我不由得想起了当年看《樱桃小丸子》，里面有一句：“小丸子一家人只要有东西吃，就会变得很精神”。我一看就开始呵呵兀自傻笑，再看再笑，接着才奇怪地想：为什么自己会笑成这样呢？

池波他妈很极品。

年轻时因为要辛苦养家，常常工作后就独自去偷欢——吃美味的寿司。池波同学很诧异，他妈竟然一次也没带他去吃！老妈理直气壮地说：“我一个女人要养一整个家！要是偶尔不让我吃点自己喜欢的东西，我怎么会有力气去工作赚钱？”

由此，池波同学感慨食物给他娘无比的勇气和能量，并且正告：“吃”这件事情是多么重要！

还有一次，池波同学旅游带回一条美味无比的鱼，他妈笑眯眯地吃完后说：“啊，我已经死而无憾了。”不一会儿又补充道：“不过啊，一想到我死后就看不到那些精彩的电视节目还真不甘心。”

他妈是个享乐主义者，更是充分感受到“活着真好的幸福”之人，她彪悍的语录是：“我希望死的时候可以一瞬间一了白了，所以现在要尽量吃自己喜欢的东西，尽量养胖自己来压迫心脏才行。”——TMD，这什么逻辑啊？！

而每天清晨起床时分，也正是他妈“饿到受不了躺不住了”的时刻。这是怎样一个吃货啊！

有一天，池波一脸严肃地对他妈、他妻说，我们都年纪大了，三个老人家不携手合作的话只会一起倒下去，云云。你（母亲）已经七十了，要是不继续努力的振作的话，对我而言会是个沉重的负担。——一个儿子对老娘说粗这样的话，也很极品啊！

他妈一听，不怒反喜道：“好啊，我到死都会努力振作的啦！”

知母莫如子，池波听了很高兴，立刻表示：“我也会更加努力，让你们天天都可以吃到好吃的东西。”

你猜，他儿子怎么描述他妈反应的？——“听到我这样说，母亲笑着露出垂涎三尺的模样。”——这是怎样一对极品母子啊！！

### 32、《食桌情景》的笔记-第72页

靠，真变态，临时之前的愿望就是要一撮小老婆（情妇）身上的阴毛。。。

### 33、《食桌情景》的笔记-第228页

## 《食桌情景》

看到一名中年客人正用嘴咬着馆里女侍音子那丰满白皙的臀部。。。哈哈

### 34、《食桌情景》的笔记-第239页

我想，人在生活中所追求的事情可以浓缩成追求酒足饭饱的幸福，和酣然入梦的幸福这两点吧！大概是这本书最喜欢的两句话之一

### 35、《食桌情景》的笔记-第168页

喝完酒后的一个小时的 身体最为放松，是最适合按摩的时候。

信州户仓产的“月之井”酒

### 36、《食桌情景》的笔记-第46页

人住的地方其实也可以很清楚地反映出这个人的内心，之要看到屋子外观，大概也就可以察知屋里之人的内心。

50一个人旅行的时候，也是个可以更加了解自己的契机。

我们总是可以透过陌生人的反应重新审视自己的存在。

不以工作为目的的旅行可以让自己全身筋骨活动起来，提行李、赶车、上车下车.....此外也可以让自己心无旁骛地想着要吃什么，享受专心地把食物送入口中的感动。

这样的旅行不出几天，就可以清楚地感到有股全新的力量从内心深处渊源而起，让我恢复活力。

### 37、《食桌情景》的笔记-第4页

妙笔生“味”。

### 38、《食桌情景》的笔记-第39页

母亲则是笑眯眯地吃完了甘鲷鱼，说：“啊，我已经死而无憾了。”不一会儿又斜睨着我说道：“不过啊，一想到我死后就看不到那些精彩的电视节目还真不甘心啊。”

### 39、《食桌情景》的笔记-第131页

在汤锅中将水煮开后，放入二百文（约六百克）猪肉，等猪肉全部沸腾后再迅速放入乌冬面，待乌冬面一烫散之后即可全部捞起，淋上特质酱汁食用。切记不可把乌冬面烫到连芯的部分都烫熟，但乌冬面散开的瞬间才是乌冬面最美味的时候...以酱油一、味醂 n 一、和昆布高汤四的比例特调。

### 40、《食桌情景》的笔记-第199页

处理青花鱼的诀窍是，把新鲜的青花鱼剖成三片之后，要先撒上适量的盐之后放上半天，这样青花鱼尝起来才会更细致更甜美；之后再用水把盐洗干净，用干燥的布巾把鱼身上的水分充分拭干，然后把鱼肉先切成生鱼片，另外必须先 把洋葱切片备用，夏橙也要多准备一些。

接着，在大盆中，先排上洋葱后把生鱼片铺在洋葱上，然后把夏橙挤成汁后充分淋上；然后再排上洋葱、把生鱼片铺在洋葱上，再一次把夏橙汁淋上....就这样一层一层叠上去，三十分钟后，把外形看似洋葱的青花生鱼片装在盘子里，再充分淋上夏橙汁就可以吃了。

# 《食桌情景》

## 《食桌情景》

### 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](http://www.tushu000.com)