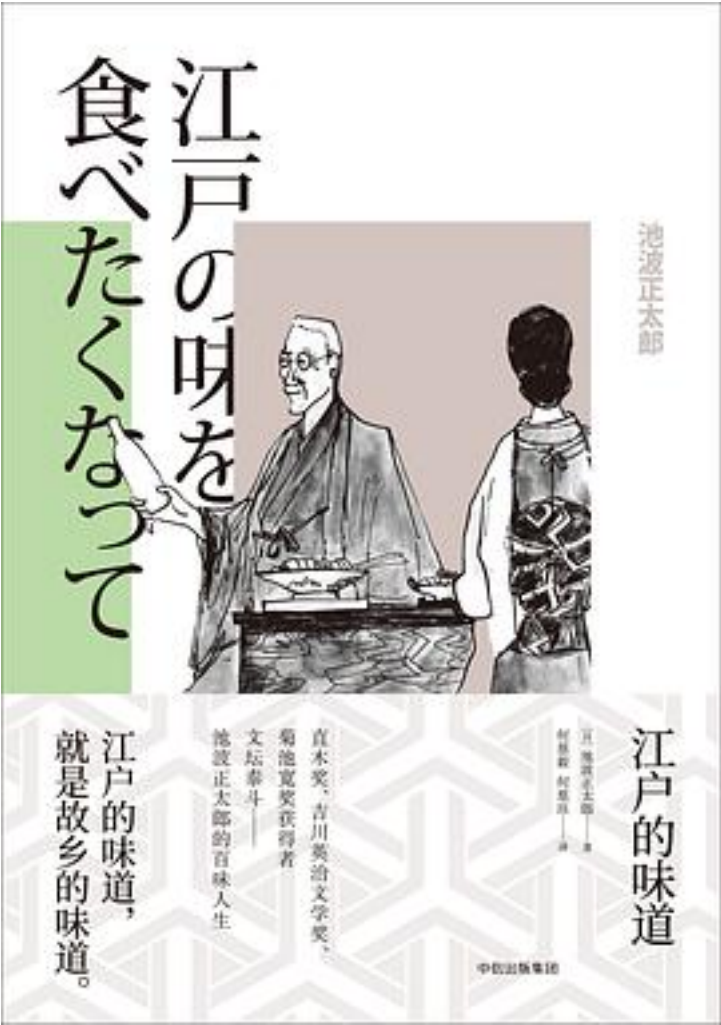


江户的味道



[江户的味道_下载链接1](#)

著者:[日]池波正太郎

出版者:中信出版集团/楚尘文化

出版时间:2018-3

装帧:平装

isbn:9787508625201

【编辑推荐】

★知名时代小说家、有“日本金庸”之称的池波正太郎的美食随笔。

★一年四季，江户的人们总有美味的当季食物。作者非凡的笔力下，日常的食材也显得美味可口，令人垂涎三尺。

★一部关于江户地区的回忆录，再现了昭和时代的江户的风貌人情。

★简单的食材，隽永的意味，珍惜每日一期一会的一餐一饮，即是池波正太郎的生活哲学。

【内容简介】

在法国留学时，池波时常回想起以前在浅草度过的时光，于是提笔写下关于江户饮食的回忆。

正月里，佛坛边要供上橘子。把脚伸进脚炉里，吃着外祖母做的橘子汁饭，令人感到说不出的幸福。

去弹长呗的老先生家看他吃蛤蜊肉白菜小火锅吃得津津有味，而自己过了五十岁之后方能体会此中趣味。

早春时美丽可爱、晶莹剔透的小小银鱼令食客在下嘴前连声说抱歉。

初秋的傍晚，在外玩耍的孩子回到家，家家户户都在胡同口烤秋刀鱼。

秋天的葡萄要从下往上一整串放在嘴里，同时把多颗葡萄吃完，籽和皮一起吐出来，这样才能吃出葡萄的味道。

.....

池波正太郎笔下的食物并不是多么稀罕的山珍海味，而是寻常百姓家的普通食材，作者却在其中尝出了无限意趣。即使是每日最平淡无奇的一餐一饮，在作者笔下也成了最令人动容的一期一会。

这是一本味觉之书，更是由不同时节食物串联起来的属于江户的昭和时代的风物志。

时代变迁，城市的大街小巷都改换了昔日的样子，好在市井小民的举止和态度还保留着从前的人情风貌。

在巴黎旧中央市场的居酒屋，作者竟意外发现了从前的江户人生活的样子。书末的绝笔小说，即是作者对昭和时代所唱的挽歌。

【媒体评价】

池波正太郎的文章背后温柔地回荡着他作为一个生活家的醇厚风格与学识，给他的作品带来了祥瑞之气。——田边圣子（芥川奖、吉川英治奖、菊池宽奖得主）

我不知多少次从池波正太郎的作品中得到慰藉与鼓励，他教给了我生活在现世的愉悦。

——常盘新平（直木奖得主）

池波正太郎的作品中充满了市井生活的情趣，对人心的深刻理解让人钦佩，总能从中感受到读书的快乐。——秋山骏（文艺评论家）

游东京，购物之余，如果还想逛逛胡同，下下小馆子，发一点思古之幽情，那么读两个人的书应该是有益的，永井荷风和池波正太郎。

——李长声（旅日作家）

作者介绍:

【日】池波正太郎

池波正太郎（1923~1990），日本著名小说家。擅长写时代小说、历史小说，有“日本之金庸、高阳”之称。1960年凭《错乱》获得直木奖。著作等身，主要著有“剑客生涯”、“鬼平犯科帐”、“仕挂人・藤枝梅安”三大系列和《真田太平记》等作品。池波正太郎在写吃上很有名，写过《食桌情景》等美食随笔。

目录: 第一部 味之岁时记

一月 橘子

二月 小火锅

三月 银鱼和文蛤

四月 鲷鱼和蛤蜊

五月 鲚鱼和卷心菜

六月 香鱼和樱桃

七月 茄子与白瓜

八月 西红柿与刨冰

九月 斑鰭幼鱼和秋刀鱼

十月 松茸与栗子

十一月 葡萄与柿子

十二月 柚子与烫豆腐等

第二部 江戸味道、东京精粹

吾等并非冥顽不化——山口瞳、池波正太郎

别在寿司店、天妇罗店久坐——细井浩二、今村英雄、池波正太郎

电话对谈——腊月里，浅草的热闹与江戸火灾——吉行淳之介、池波正太郎

第三部 巴黎见到的江戸味

一次电影盛宴之旅（抄录）

巴黎的风味巴黎的酒

巴黎雷阿尔地区的变迁

短篇小说：栋雷米的雨

绝笔小说：居酒屋B・O・F

解说

．．．．．(收起)

[江戸的味道 下载链接1](#)

标签

饮食文化

日本文化

食

池波正太郎

北京・中信出版社

日本文学

我想读这本书

日本

评论

很喜欢《一月 橘子》里回忆小时候过年的场景，好像和我们的小时候也差不多啊

池波正太郎，写食物的几篇文章与汪曾祺的文风很像啊！简单的食物都写的让人垂涎欲滴！不过书真的好薄，而且后边收录的文章内容上重合度太高了...

第一次边流口水边看书...

适当的老派叫作讲究。过分固执地认为自己时代的精神才是最好的就是顽固不化。读来常常替作者捏把汗。

读了一半。不是中国人熟悉的食材，所以无法很好地共鸣。

法国酒馆bof有点感人。

覺得翻譯很不懂得上下文關係，句子也常有接不上的地方。后半本是怎麼回事？同一件事反復寫……。不過受作者啓發做了茄子味增湯，味道還可以

前半部分的味之岁时记好看，后面写法国的部分重复的地方太多了，而且现在日本这类的书怎么都喜欢加很多页的对谈啊日本真的是太喜欢对谈了！！

简单的食材，隽永的意味，珍惜每日一期一会的一餐一饮，即是池波正太郎的生活哲学

原来1979年中央市场拆除 那时候les forum des halles就建成了啊...
为什么前年去的时候周围还是被板围起来在施工？

和之前的《昔日的味道》一个路子，《昔》是每篇关注一道美食，《江》则是一个店，有些细腻小故事。

喜欢味之岁时记的部分

有趣老人的絮叨。为啥爱好美食的人都喜欢奉行食色性也呢。本来还想说其实写得也没有很好吃，但还是默默去煎了个鸡蛋。

不知为何第三篇章的法国行尤为美好

刚被人讹了，看本书，压压惊。

希望自己回首往事时，也能像作者一样把回忆写得如此栩栩如生

作为日料的忠实爱好者，对于这种日料般的清淡的散文一直没有抵抗力，清淡里带着旧式的顽固的坚持。前半本很喜欢，后半本重复度太高了。

如果直有前三分之一江户岁时记就好了。一如既往非常有老江户的味道，江户平民的日常料理和人情风俗都非常有趣。不过对谈部分和后面的巴黎部分有点莫名其妙，而且能读出一种倚老卖老的态度。

B.O.F出现的频率太高了。。

很喜欢可以把食物写得这么好的人 三星因为最精彩的在前半

[江户的味道_下载链接1](#)

书评

因为这次探访外滩的Ginza Onodera，想要多了解一些江户前寿司的知识，就拿起了这本书来读。这本很薄的书（仅206页）分三个部分《味之岁食记》、《江户味道东京精粹》和《在巴黎见到的江户味》。第一部分《味之岁食记》最具可读性，十二篇文章对应十二个月份介绍了作者昭和时...

《江户的味道》是一本叙述手法成功的记述故乡美食的书籍。书中的食物可能是作者家乡一般家庭能够吃到的平常食物，而因为作者把自己的感情融入到文字中，让读者阅读的过程中能够感受到作者对故乡、对故乡人的爱与对故乡食物的眷恋。引用一个很小的片段“既非橙子亦非蜜柑，橘子...

对于作家而言，灵感基本都是来源于生活的，而生活之中可以带来灵感的事物多得数不胜数。通过美食写一个地域的风情文化、写一段当地的历史，这是更直观也更有味道的。人在一天当中最轻松的时刻应该就是品尝美食的时候，未必只有那些山珍海味才能够带来灵感，最能够让人记忆犹新...

1868年明治维新后，明治天皇为巩固新政权迁都江户，江户改名东京。这本《江户的味道》，是一本关于美食的记录，也是关于当地风情的一种描述，通过当地的各种食物的描述中间穿插着当地的人情风物。也是另外一种不同的方式。在众多的食物之中，总有那么几种是一个人所钟爱...

味觉是一把钥匙，能够打开人的记忆，食物在齿颊回味，品尝的却是回忆。说到底，无论是秋刀鱼的味道，还是夏日红豆刨冰，食物带来的都是情感的羁绊，让人一次次忆起逝去的美好。
日本著名的小说家，《真田太平记》的作者池波正太郎先生，同时也是一位美食家，他把每天的三餐看得...

江户，今日的东京，在日本作家铃木理生的《江户时代的风俗与生活》中欣赏过，在纪录片《江户料理》中领略过，在一本《现代日本史》中了解过，这是一个已然逝去又被人怀念的时代，江户每每被提及时都不会被忽略掉的是它的味道，所以《江户的味道》一书就这样摆在了想要了解江户...

[江户的味道 下载链接1](#)