

食記百味



[食記百味 下载链接1](#)

著者:[日] 吉本芭娜娜

出版者:時報文化

出版时间:2011-3-12

装帧:平装

isbn:9789571353449

一向以精準俐落文字打動讀者的吉本芭娜娜，推出了一本美食雜記：《食記百味》，也

是她漫長作家生涯的首本食記。

這本「只講吃飯的事情

100篇多一點」的散文雜記，記錄芭娜娜日常燒菜做飯的點點滴滴，特別著重在她與兩歲半的兒子小不點共食的回憶，記錄到小不點六歲為止的母子美好時光。自稱「宇宙第一大饕客」的吉本芭娜娜，家裡的餐桌上都是些什麼樣的菜色呢？丈夫兒子吃得精光的奶油培根義大利麵、脆甜小黃瓜拌著嗆辣紫蘇的簡單沙拉、泡菜加雞絞肉混搭而成的可口拌飯……一道道自製的美味家常菜，打動人心的力道依舊不變。書中尚提到吉本家最常流連的美食餐廳，連台灣的特色小吃在芭娜娜心中都占有一席之地。

書末並附有：

1. 好友設計的煎餃皮、餃子餡，及香蕉蛋糕食譜。
2. 芭娜娜的姊姊圖文並茂的手繪可樂餅食譜。

作者介紹：

吉本芭娜娜，1964年生，東京人，日本大學藝術學文藝科畢業。1987年以〈我愛廚房〉一文獲第六屆「海燕」新人文學賞，陸續又獲「泉鏡花」、「山本周五郎」等大獎。1989年崛起後，迅即成為日本當代暢銷作家，著有《廚房》、《泡沫／聖域》、《甘露》、《哀愁的預感》、《蜥蜴》、《白河夜船》、《蜜月旅行》、《無情／厄運》、《身體都知道》、《N. P》、《不倫與南美》、《東鳥》、《王國vol.1 仙女座高台》、《虹》、《羽衣》、《阿根廷婆婆》、《盡頭的回憶》、《王國vol.2 悲痛、失去事物的影子，以及魔法》、《王國vol.3 祕密的花園》、《原來如此的對話》（和心理學家河合隼雄對談）、《雛菊的人生》等。

譯者介紹

陳寶蓮，輔仁大學日文系畢業、文化大學日文研究所碩士。曾任東吳大學日文系及輔仁大學日文系夜間部講師、《中國時報》編譯。譯作有《身體都知道》、《不倫與南美》、《王國vol.1 仙女座高台》、《虹》、《阿根廷婆婆》、《王國vol.2 悲痛、失去事物的影子，以及魔法》、《王國vol.3 祕密的花園》、《嫉妒的香氣》、《當下的戀人》等。

目录：

[食記百味_下载链接1](#)

标签

吉本芭娜娜

美食

日本

生活

散文

饮食

料理

写食

评论

@ Richmond.

不仅是好作家，也是好妈妈~

譯者是陳寶蓮，期待小玫也寫一本，還有小菜及小蘿。

好的美食，不仅要满足身体本能的欲望，更要能安抚动荡的心。好的书亦然。

家常味的温暖触感。

陈宝莲的翻译还是不怎么对我胃口啊

不会做饭的人，写的美食杂记，就是不好看

總能找到共通之感 亦能體會到點滴幸福的滋味

短歌好吃者的理想menu。

安心的味道 三星半

少数几篇动人。人情味、家常、新鲜、美味和人生的回忆，这几样反复地提就有些腻了。

由于美食而意外邂逅以及想起的事情，日后总是回忆。

世界虽大，从小小的餐桌上，却或多或少地会有什么东西在脑海里灵光一现。食客、店家以及周围的其他食客，都围绕面前桌上的一份份菜肴而发生着奇妙的化学反应。味蕾、嗅觉因子传递不同的味道，视网膜、感光细胞的视觉效果，甚至于每一个毛孔的吸收，将包含食物的味道、气味连同空气的温度、湿度的整个场景都记录在大脑皮层里。随时间沉淀，也许到最后什么也想不起来，但唯有当时的那种比如“啊！真好吃”的惊喜或者“以后再也不回来第二次”的不满的心情，会时不时地在某个契机里提醒你曾经平常过这样的食物。

愛吉本的吃貨怎麼可以錯過這一本ヽ(ﾟ_ﾟ)ノ

一般。她还是小说写得好。散文不是长处。

小时候老爸常年奔波，老妈做的一手不好吃的饭菜，基本上在奶奶和姑姑的照顾下才不至于饿死，但也瘦的不得了。后来娘亲慢慢地学会了做饭，父上慢慢地不需要那么忙碌，我也渐渐长大，能记起来的回忆中也就多了变化莫测的早餐、丰盛的午餐以及其乐融融的晚餐。芭娜娜（确定不是banana音译？）在小宝贝2-6岁跨度之间的随笔，让怎么也回忆不起来那段时间的自己颇有感触。平平淡淡又充满温馨，不失为一种常温常暖的寄托。（我买的是竖版台版，我真心没看到山东出版社的简版啊。。。钱包我对不起你。。。）

芭娜娜的散文和小說還是不同 也許散文化的語言寫小說是合適的
也許如作者所說她本無意出版此書

繁体竖排版的食记百味，收集吉本芭娜娜写于儿子两岁半至六岁间的随笔，写的是与饮食有关的家常味。我爱她的小说，进而对她本人的文字有了迷恋，生活化的她有了不同的感觉，郑重写吃，即便是便当，也饱含情感，有儿时的成长记忆，有为人母的点滴感怀，分外好看。

吉本芭娜娜的书总是透着一种温暖的感觉

一开始觉得是骗稿费的一本书，买了以后还大呼上当，但是定下心来读完后，才知道文章中饱含着各种感情，同时也是一本很美味的书啊……

[食記百味 下载链接1](#)

书评

私人笔记

1路上巧遇朋友，聊聊附近好吃的东西，这种事情可以列入这世上幸福的前几名。
2不愧是职业级的料理高手，不但精确做过实验，最棒的是这种减法概念。其实，每次遇到职业级的料理达人时，我总是有个感想，越会减法的越高明。过分的无谓增加，在任何世界，都是外行人的...

曾经有人在书评里把芭娜娜跟村上春树比，说村上一直在不断创新，新文体，新主题，而芭娜娜呢，从出道开始就定格在了少女治愈系。《食记百味》应该是对这种说法最好的反击。
没有了忧郁，恋殇，异想和死亡的阴影，芭娜娜在这本书里的文字简单爽快，就像她常提到的小黄瓜。但她...

之前听妈妈说，有个邻居，以“耽误事业”的理由拒绝做饭。其口气大概是“我怎么可能如此下等的煮饭婆”。
啧啧，我们在饭桌上说起这事，一面大嚼一面感叹，这人一定被中学墙上鲁迅先生那句“我只是把别人喝咖啡的时间用来学习了”深深地刺激到了。
首先二者没有矛盾吧，在...

看完之后的想法是，果然不是每个人都能轻易当作家的吧。
能在平凡的生活中独具慧眼，从一丝一毫的事物中深得体会。认真思考不断探索，再用最通俗易懂的语言把道理讲给大家听——这就是芭娜娜的智慧吧！
有人评价说这种文章普通人发出去一定会退稿，名家则写什么都能成书。我很...

刚看到书的前几篇，就有一种想在家做家庭主妇，做饭照顾孩子悠闲度日的冲动。作者细腻温柔的形象仿佛就在眼前，像是最完美最幸福的女人，让人羡慕。
继续读下去，感到有些懊恼。书中提到的许多食物或食材的名字对我来讲好陌生，甚至是描述享受食物的感觉，在实际生活中的体...

小宝把美食作家分为两类：一为上焉者散仙，二为下焉者乞食百家的恶鬼。而自称“宇宙第一饕客”的吉本芭娜娜，更多的是介于二者之间的随意和烟火气息。看她书中写到关于料理的看法就可知，“……但我觉得，不擅长就不擅长，只要按照自己的口味印象去做，那样就好”。谈吃的人...

书中有段话让我很感动。
每个人生命中，难过、悲伤与无奈总是重叠上演，别人也帮不上什么忙，顶多为他做黄豆粉饼罢了。可是，这小小的黄豆粉饼，也未必不是照亮生命的小小光芒。
真好，我也要准备去看些食谱，趁着空闲，为家人为男友为自己做些菜了。

所谓白纸黑字，就是写在、印刷在纸上的字是不会变化的，然而实际情况是很多文章每次重读都会有“温故而知新”的感觉，这样看来，文字又像是常常要变化的。不过吉本芭娜娜的《食记百味》却是简单恬静到即便时世变迁，再读也不会变化的文字。就像周作人笔下经营了几代人而始终如...

其实在读这本书之前，并不认识吉本芭娜娜，只是某个缱绻的午后，在图书馆乱窜，就这么遇见了。随手翻开，就放不下了。

没有情节，没有关联。只是一个简单的小女人，做饭，吃饭，看自家的小不点长大。简单到仿佛一向窗外望去，作者就在路边摊上买菜。可是平淡处方见真情。像偶...

这本书之前一直是我的睡前阅读，不需要多少脑力。在模糊的状态下阅读，即使明早醒来对内容无记忆，也能以轻松的心情入睡，是件美妙的事情。

吉本写过不少治愈的小说，而这本随笔是她与美食与儿子的记忆。食物中寄托了对做料理人的情感。吉本在其他的小说中也曾多次让女主角...

[食記百味_下载链接1](#)