



昔日的味道

〔日〕池波正太郎 著

金晖 译

高级料理、平民餐厅、街头小摊、农家餐馆……只要那些味道曾经让你心动，成为几十年都抹不去的记忆，那就是昔日的味道。

014044078

I313.65
124

あじ
日
的
味
道

日
池波正太郎 著
平晖 译



北航

C1731650

I313:65

124

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

昔日的味道/〔日〕池波正太郎著;金晖译. —海口:南海
出版公司, 2014.5
ISBN 978-7-5442-7075-5

I. ①昔… II. ①池…②金… III. ①散文集—日本
—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第045256号

著作权合同登记号 图字: 30-2014-035

MUKASHI NO AJI by SHOTARO IKENAMI
© TOYOKO IKENAMI 1984

Textual illustrations © SHOTARO IKENAMI

Originally published in Japan in 1984 by SHINCHOSHA PUBLISHING CO.

Simplified Chinese translation rights arranged with SHINCHOSHA PUBLISHING CO.,
TOKYO through DAIKOUSHA INC., KAWAGOE.

All rights reserved.

昔日的味道

〔日〕池波正太郎 著

金晖 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
发 行 新经典文化股份有限公司
电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com
经 销 新华书店

责任编辑 张 锐
特邀编辑 史 诗
装帧设计 段 然
内文制作 田晓波

印 刷 北京汇林印务有限公司
开 本 800毫米×1120毫米 1/32
印 张 6
字 数 90千
版 次 2014年5月第1版
印 次 2014年5月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-7075-5
定 价 32.00元

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。

目录

序

香煎猪排和咖喱饭——日本桥「泰明轩」

寿司——银座「新富寿司」

「松屋」的荞麦面

小米善哉——神田「竹村」

炸猪排和牛肉丁盖浇饭——银座「炼瓦亭」

外卖料理——品川「若出云」

太鼓烧

冰激凌汽水和冰咖啡——银座「清月堂」

京都「松寿司」

京都「猪田」和「开新堂」

鳗鱼——浅草「前川」

1

5

13

23

31

39

47

55

63

71

79

87



信州荞麦面——上田市「刀屋」

中华料理——松本市「竹乃家」

鸡肉饭和炸肉饼等——银座「资生堂会馆」

横滨的酒馆「苏必利尔」和「巴黎」

关东煮和烤年糕等——京都「蛸长」、「鰯屋」等

炸牛排和什锦饭——大阪「ABC」、「大黑」等

烧卖、饺子、拉面等——横滨「清风楼」、「蓬莱阁」等

帕尔梅煎牛排和鸡肉杂烩等——京都「古屋」

松饼和水果——神田「万惣」

乌冬面和日式中华料理——京都「初音」和「盛京亭」

牛奶、鸡蛋、蔬菜、面包等——法国的乡村酒店

179 171 163 155 147 139 131 121 113 105 97



序

《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊
六莫莫莫一，五知麻从。麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从
《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从《新青年》创刊以来，一平六十五，麻田从

《昔日的味道》是从昭和^①五十六年一月开始在《小说新潮》杂志上刊登的为期两年的连载。从那时起，一晃约莫六年就过去了。

这期间，社会发生了翻天覆地的转变。在这本书里登场的店家也一定有了各自的变化。

这本书原本也不是什么“美食地图”，只是讲述了一些与我过去的生活及回忆相关的食物和店铺而已。因此，请不要拿着这本书按图索骥，对此我概不负责。

不过，在撰写这部书稿之时，我又去重新取材，如实地

①日本天皇年号，从1926年12月25日至1989年1月7日。

写下了一切。

京都“初音”面馆的那对老夫妇不知如今是否依然健在……

现在，我的体质已经接受不了酒精了，也没有力气去四处搜寻美味了。

我提醒自己每天只摄取少量食物，时刻保持一点空腹感。这样对身体是最好的。到国外旅行时，我通常也只吃七分饱。

总之，食物和人类的生活有着密不可分的联系。

六年后的今天，当我重新读到这本小书时，不由得顿生怀念之情。

昭和六十三年夏 池波正太郎

。因一丁是

戲院前街某個戲院門口大戲院前街而“音韻”韻章

。——

四去戶代音韻章，丁韻韻了不費難經已有所與，前張

。丁韻美和則也

。應是空處一利難而得，難有難之理難只不難已自難難

。韻長丁韻只出常難得，韻音難長難得，韻長難難利利難難

。永難韻代韻不難音韻而主韻失人前難得，多在

主難得由不，韻音小本難難難難難難，其不韻難得大

。韻之難得

韻之難得 夏韻三十六韻



香煎猪排和咖喱饭



日本桥「泰明轩」





这几年，东京的法国餐厅如雨后春笋般激增。

这些餐厅提供的并不是明治时期以来我们吃惯了的那种所谓的日式西餐，而是一种全新的口味。年轻人在法国学习厨艺后，纷纷开设了自己的店面，提供味道纯正的法国料理。

然而他们并非经过十年、十五年的苦心钻研，而是一股脑地涌到国外，经过短期填鸭式的学习，回国之后立刻就开了店。

不过，并非所有的人都如此。在心灵手巧的日本年轻人当中，如今也有不少人 对法国料理充满了热情和理想。

“去过以后，觉得味道都还不错啊！”我的一位年过五旬的朋友说。

“不错是不错，可是这帮年轻人做的菜都是一个味道啊。你不觉得吗？”

“唔……”

“我还是觉得以前常去的西餐厅好吃，起码不会吃腻。”

新式的法国料理店未免开得太多，有些“竞争过度”的感觉。

如今这个时代，能从这种竞争中脱颖而出保留下来的餐馆恐怕必须经过岁月的洗礼，是件很难的事。

然而，在东京的日式西餐厅中鼎鼎有名、位于日本桥的“泰明轩”，据说明年（昭和五十六年）就要迎来创立五十周年了。

第一任老板茂出木心护已于前年六月去世了。听说他在临终之际把长子雅章叫到身边，当着家人的面留下遗言：“今后你必须加倍努力工作。要是做到了，除了老婆，就算有别的女人也没关系。”

“真不愧是老爷子啊！”

我的一位朋友是泰明轩的拥趸，他对此侃侃而谈。

我第一次吃到泰明轩的西餐还是四十多年前的事情了。

小学一毕业，我就成了一名证券行的职员，在前辈的带领下去过泰明轩。当年的泰明轩还是家小店，位于日本桥的



茂出木心護像

新川。身材瘦削、略带神经质的年轻老板和他那位可爱的妻子拼命努力地经营着这家店铺——他们就是茂出木夫妇。

那时我吃的是香煎猪排和咖喱饭。

现在，香煎猪排的名字正从西餐厅的菜单上逐渐淡出。但二战前，那可是日式西餐里的经典菜式。

上好的猪里脊肉经过精心煎制后，浇上各个餐馆拿手的酱汁。

这道菜看上去简单，但是根据选用猪肉的良莠以及煎制火候的不同，味道会有天差地别。

后来，泰明轩把店面搬到了现在东急百货店的后街，几年前经过改造，变成了一家装修十分气派的餐厅。

如今，这家店以前任老板开创的“一口料理”而广受好评。两个大盘子里一共摆着十八个小碟，里面盛放着不同的小菜，用来搭配有名的拉面。

来到二楼一看，似乎有一大半的客人都点了这道菜。

然而说到看家菜，恐怕还是要数第一任老板以来就有的牛排、香煎猪排、各种奶汁烤菜和鱼虾料理吧。

将近晚饭时分，趁着客人尚未抵店时登上二楼，先来一份奶汁烤扇贝什么的。一杯日本酒下肚后，去世的前任老板

仿佛从后厨中走来，跟我打招呼道：“啊，欢迎光临！一会儿来份炸猪排怎么样？”

这家店的西餐搭配的并不是葡萄酒，而是日本酒，这点最深得我心。

上好的猪里脊肉切得薄薄的，炸得恰到好处，非常美味。用心煎制过的嫩猪肉口感好极了。牛排和它上面的厚培根片与日本酒和米饭搭配起来也很棒。

楼下的菜要比二楼的便宜。即便是在二楼，要是我想吃咖喱饭，也会点楼下那种便宜的，总觉得那才是以前的味道。

泰明轩的西餐保留着鼎盛时期的东京那种富足的生活状态。

那并非物质上的富裕，而是彼时生活在东京的人们心理上的那种满足感。

推开大门、踏入泰明轩的那一刻，从厨房里飘飘而来的香气让人感觉一切尽在不言中。

没错，那种香味来自牛油。

现在的西餐厅好像大部分都不使用牛油了。

用牛油炸的肉排，那种香气和咬下去的口感是无与伦比的。

此外还有配菜。

搭配鱼类和肉类的蔬菜等是重要的配角，可以为菜肴锦上添花。如果只是敷衍了事，会让这家店的格调降低一至两级。

泰明轩的第一任掌门人茂出木心护去世前两年，曾在某杂志举办的座谈会上谈到过配菜问题。当时他说过这样一番话：“如果钻研心强，配菜应该每个月都有变化。吃炖牛肉，要是总用甜胡萝卜块、土豆块或者荷兰豆搭配可不行啊。客人下次去的时候，配菜要换成小个儿的肉馅圆白菜卷、香菇或者奶酪煎菜花什么的，每个月都得有变化啊。要是精益求精，简直每天都想换个花样。不过配菜切不可喧宾夺主。倘若把炖牛肉算作十分，配菜可不能占到八分。”

而且，近来的客人们对配菜鲜有兴趣，加之蔬菜价格大涨，店家也就渐渐马虎起来了吧。

“反正客人也会吃剩下，就算使用昂贵的食材精心烹制配菜也是浪费。”

前些天，我到法国乡下游览，有一天在沙特尔大教堂前的小餐馆里吃了一顿便宜的套餐。

套餐包括汤、煎小牛肉、面包、饭后甜品冰激凌以及咖啡，售价两千日元左右。

那顿饭的配菜是用豌豆、胡萝卜和洋葱炖的热汤，盛了

满满一小锅，味道非常鲜美，而且别具一格，无论分量还是口味都让人以为是一道主菜，简直不输给小牛肉。法国这个国家自给自足的农业状况当下清晰可辨。

总之，食物改变着人们。

“把过去传统的东西保留下来可是件很难的事情啊！”茂出木心护曾对此深有感触。

现在，泰明轩的新掌门人是茂出木心护的长子雅章，不知他是否按照前任老板的遗言去做，“比以前加倍努力”了呢？

在我看来还相差很远。

来日方长，今后才是雅章大展身手的时候。

我希望他能把自己打磨成一个出色的男人。

* 泰明轩 东京都中央区日本桥一丁目十二番十号

电话：03（3271）2463-5