

<<午后四时的啤酒>>

图书基本信息

书名：<<午后四时的啤酒>>

13位ISBN编号：9787532757466

10位ISBN编号：7532757463

出版时间：2012-6

出版时间：上海译文出版社

作者：(日) 新井一二三

页数：220

字数：54000

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：<http://www.tushu007.com>

<<午后四时的啤酒>>

前言

来自生活的灵感 记得多年前看过郑念写的《上海生与死》(Life and Death in Shanghai)，乃阔家千金在中国“文革”期间饱尝苦头的真实经历。

她在民国五年于北京出生，二十岁时留学到伦敦经济学院，后来嫁给了中国驻澳洲外交官。共产党掌权后。

夫妻回上海为英国石油公司做事。

一九六六年，“文化大革命”爆发，她马上以英国间谍的嫌疑被捕，一关就是六年半。

那是英文平装本长达六百六十一页的特厚一本书。因为实在很好看，我竟花两天两夜一口气就看完了。

印象最深刻的是作者的个性。

她被捕当晚，平生第一次在满处灰尘的监狱里，睡觉以前先把口袋里的面纸拿出来，一张一张地贴在床边墙壁上。

即使在牢中，郑念也要尽量把自己的居住环境弄干净、舒服；因为从小在优越的条件下长大，她熟知人的自尊心是以生活中的细节为支柱的。

直到被捕那一天，郑念都住在大洋房，身边始终有好几个佣人，恐怕女主人从来没有亲自收拾过房间。

然而，一到紧急时刻，她就自然地发挥起能力来，通过小小的动作去改造悲惨的现实，将破监狱化成小公主的朴素宿舍。

那场面给我的启发非常大。

比利时的诺贝尔奖得主，剧作家梅特林克在《蓝鸟》里暗示：幸福就在我们身边，默默地等待被发现。

看过《上海生与死》以后，我对日常生活的态度跟从前不一样了。

人之幸福、生命之充实，并不取决于物质环境的优劣，而取决于个人的自尊心和对生活细节的关注。

当然，郑念能够那么自重，大概是一贯都过得很富裕的缘故。

但是，一下子抓到了大笔钱的暴发户往往凡事粗糙，缺乏细腻的感受性以及对事物的品位。

那么，我们究竟该追求什么？

是钱？

还是品位？

我认为：自尊心才是修养的最终目的；品位则表现在日常生活上。

这本书收录的十五篇文章，都反映我这些年来具体生活。

从恋爱、结婚、怀孕、到照顾小孩，由我看来，全是一场又一场，现实生活中不停演出的戏剧。

写剧本、演戏、导演、设计舞台，每一环节都得发挥创造性。

花半辈子培养出来的价值观念和美感，终于能够体现在人生舞台上了。

多么有意思！

一个人生活也好，两个人生活也好，一家人生活也好，主要看你怎样生活。

只要是认真、细心地过日子，生活始终会充满着惊喜，永远是创造灵感的来源。

有自尊心的人，一定有充实的生活。

金钱和物质都不可能衡量幸福。

当你双眼认定了天空或大海的颜色时，那里就有蓝鸟了。

<<午后四时的啤酒>>

内容概要

食物是爱情，那么饮食就是爱情行为，
享受“慢食”才能够真正和每日的三顿饭谈恋爱。

用身体感觉大地，用皮肤感觉风，
分期付款买汽车，不如好天气关了手机踏青散步去。

DIY不是为了省钱，是生活乐趣的准则，
吃披萨下厨自己做，房子装修敲打自己来。

规律工作但不放弃创造新鲜度，
时间除了可以忙碌，还可以忙里偷闲。

从恋爱、结婚、怀孕、到照顾小孩，由我看来，全是一场又一场，现实生活中不停演出的戏剧。
一个人生活也好，两个人生活也好，一家人生活也好，主要看你怎样生活。

有自尊心的人，一定有充实的生活。
金钱和物质都不可能衡量幸福。
当你双眼认定了天空或大海的颜色时，那里就有蓝鸟了。

<<午后四时的啤酒>>

作者简介

新井一二三，日本东京人。

她用中文创作，写时差一小时的日本种种。

写土生土长的东京家乡，写一切可爱的日本人。

她用母语日文创作，写对中文着迷，好象谈恋爱。

写中文生活的魅力无穷。

她开始中文教学，要把对中文的热情，继续发扬起来。

她和先生都是专职创作者，一人写鬼怪小说，一人写散文。

<<午后四时的啤酒>>

书籍目录

序 来自生活的灵感
幸福的定义
蜜月之味
午后四时的啤酒
植物的日子
开拓者精神
三角关系
不伦之恋
神话的时间
钢琴情结
便当的味道
汽车与手机
寂寞的餐桌
咸菜和梅酒
东京怀旧旅行
日本年节菜肴
蜡烛之夜
东京泡沫妈咪
懂得享受慢食的人

<<午后四时的啤酒>>

章节摘录

和我去世界各地吃肉吧！

后来开始跟他约会，我最吃惊的是，无论在什么餐厅坐下来打开菜单，两人要点的东西总是完全一致。

若在澳门离岛的海边食堂，彼此说：“饮料要喝冰凉的葡萄牙产绿色葡萄酒。菜肴呢，先来炸沙丁鱼和辣香肠，然后吃螃蟹咖喱和蒜头面包。

这样就好了吧？

”如果吃喝得特开心，想加菜的话，再打开菜单，两人同时说：“红酒炖牛尾。

”彼此点头微笑，场面特别和蔼，从来不会闹别扭。

男女之间对不对劲儿，好像跟胃口直接有关系。

当我们订婚时，他问我：“要不要跟我去世界很多地方吃各种各样的肉？

”对他来说，肉代表美味。

正逢春天，我们在东京他的公寓，一起吃了来自富山湾的萤乌贼刺身。

这种乌贼非常小，全长才三厘米左右，全身透明，听说晚上在海里跟萤火虫一样发光，因而有萤乌贼之名。

把整个的生乌贼蘸了点酱油和山葵后放进嘴里去，非常嫩而几乎感觉不到有骨头，稍甜稍咸的黏液缠住舌头的快感特别强烈。

跟冰凉的清酒一起吞下，则百分之一百地感觉到生活在日本幸福。

我在海外待了十二年，少有机会吃新鲜的海产，何况是日本土特产，于是加倍觉得幸福。

把一只接一只的萤乌贼放进嘴里去。

闭着眼睛慢慢咀嚼。

“你怎么闭着眼睛吃东西？

”他在旁边问。

“这样子集中精神去慢慢品味，才尝出滋味来。

”我回答道。

后来，每到春天，我一定想起那次吃的萤乌贼。

可以说，我是为了它而放弃了海外浪子生活，回到故乡东京定居的。

春天在鱼店门前摆出一大堆发亮的萤乌贼，让我意识到：跟他一起的生活又进入了新的一年。

正如五月的鲹鱼、八月的海鳗、九月的秋刀鱼、十月的鲑鱼子、十一月的牡蛎、十二月的鳕鱼、元旦的鲱鱼子。

跟餐间墙上贴的挂历一般，应时海鲜标志着岛国的季节。

爱情的力量 他当初卖关子没告诉我自己对幸福之定义：订婚后不久，有一天吃晚饭时，却无人过问由自己讲起来：“我长期思考幸福是什么意思。

现在清楚地知道了，幸福就是跟心爱的人在一起慢慢品尝美味而彼此说多么好吃。

”从此以后，这就成了我们俩对幸福的正式定义。

“跟心爱的人在一起”、“慢慢品尝”、“美味”而“彼此说多么好吃”，四个条件全满足，而且每天三顿饭一定满足，身体力行起来并非件容易的事情。

何况，一开始，我们俩都不会做菜。

我们结婚得比较晚，直到三十五岁，彼此都过着自由自在的单身生活。

一个人赚钱一个人花的日子里，到世界各地的著名餐厅、流行食肆吃饭的机会可不少。

尤其其他长期为美食家杂志撰文，关于食物的知识相当丰富，连对最高级的黑鱼子都很熟悉。

然而，自己做菜的经验却少得可怜。

说实在，跟他结婚，我最担心的就是自己不会做菜。

曾经专心读书、工作的年代，总觉得料理家务不好玩，从来没有认真学过。

所以，像烧蛋卷、烤鱼、炸天妇罗、泡咸菜等日本料理的基本操作，我都一律不会，需要一点一点练习。

<<午后四时的啤酒>>

唯一的优势是在海外吃过各地的风味，看着原文书做起来，结果会相当地道。

英国式烤牛肉、烤羊排或者腰果鸡丁、鱼香肉丝，都是在日本很少吃到的菜式，由他看来特别新鲜。

在国外，我认识的文化界男性多数会做菜。

北京作家烧的芹菜肉丝、法国画家弄的奶油意大利面、加拿大摄影师炖的牛骨髓、德国卡通作家烤的苹果派，都仿佛他们的个性，于是印象加倍深刻。

我希望自己的丈夫也是一个会做菜的男人。

何况，我父亲原先当过寿司厨师，在家都经常给孩子们吃亲手做的美味。

因而，结婚以前，我特地写一封信，请求他也学会烹调技术。

爱情的力量实在伟大，他举双手赞成，马上到新宿的百货公司去买了一套厨具以及几本书籍。

一把菜刀、一把肉刀、一把切鱼用的柳叶刀和大中小三个平锅和大中小三个箬篱，全是东京老字号商店木屋的产品，花费应该不小。

他每天打开书自己练习，不久就学会了把整条鱼切成刺身的方法。

之后，他拿手菜增加的速度，一点不亚于我这个新娘。

P6-9

<<午后四时的啤酒>>

媒体关注与评论

会讲中国话的日本人不少，但能说能写，而且写得好的，只有罕见的新井一二三。

——蔡澜 文如其名，新井的文风清浅自然，又饶有婉趣；富有日本文学的韵味，又有中文的美感

。新井笔下看似清浅，但背后关注的却是广泛的社会批评和文化思考。

行文却以私人记忆为主，过滤后的情感不温不火，被人誉为“有慧识和情感上的诚实”，是我们观察当代日本，乃至这个时代的文字参照。

——《万象》

<<午后四时的啤酒>>

编辑推荐

《午后四时的啤酒》编辑推荐：快餐时代的慢活态度，用中文写作的日本女作家，沈昌文、查建英、陈冠中、李欧梵 联合推荐！

<<午后四时的啤酒>>

名人推荐

会讲中国话的日本人不少，但能说能写，而且写得好的，只有罕见的新井一二三。

——蔡澜文如其名，新井的文风清浅自然，又饶有婉趣；富有日本文学的韵味，又有中文的美感。

新井笔下看似清浅，但背后关注的却是广泛的社会批评和文化思考。

行文却以私人记忆为主，过滤后的情感不温不火，被人誉为“有智识和情感上的诚实”，是我们观察当代日本，乃至这个时代的文字参照。

——《万象》

<<午后四时的啤酒>>

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:<http://www.tushu007.com>