

江戶的餐桌

早餐是吐司配火腿蛋，中午吃烤秋刀魚定食加納豆，晚上用冷豆腐和烤雞肉配酒……這是一般日本上班族的飲食生活。

「江戶時代」指的是距今約四百年前，德川家康創立幕府後的二百六十多年的時代，當時從國外傳入的情報及物品很少，江戶人到底都過著怎樣的飲食生活呢？

和前文的上班族相較，秋刀魚和納豆也是江戶平民愛吃的食物，但吐司根本連看都沒看過，肉是禁止公開吃的食物（雖然有人會以進補的名義偷吃）。蛋價昂貴買不下手，雞是寵物也不可能烤來吃。因此，主食的米飯一天就能吃掉五合（一合為 180ml）。至於工作結束後喝一杯倒是從古至今未曾改變的情況。

世界級的「日本料理」之原型，據說源自奈良時代的貴族社會，但持續太平盛世的江戶時代，飲食文化也發展得有聲有色。透過本書讀者將充分了解，在那個沒瓦斯爐、沒冰箱也沒自來水設備的時代，江戶人美味健康的飲食生活。

第 2 章是全書最精華部份，標題是珍饈美食也不少——獲得老饕讚賞的江戶奢侈料理在藥房賣的「砂糖」，曾是非常高價的食品。日本江戶人認為買得到京阪的食品是社會地位的象徵？！一切都超越我所知的歷史故事呀。