

漫解：《深夜食堂》

《深夜食堂》是安倍夜郎創作的日本漫畫作品。2006年10月在小學館發行的漫畫雜誌《Big Comic Original增刊》初次發表，一次刊登三話，接下來每一期登出兩話。2007年8月開始在《Big Comic Original》連載。2009年10月拍成電視劇，由小林薰主演，2011年10月電視劇的續集播映。2010年贏得第55屆（平成21年度）小學館漫畫賞「一般讀者類別」獎項，同年又獲得第39屆日本漫畫家協會獎大獎。2014年10月，第三季電視劇於日本TBS電視台與每日放送播映。第四季於2016年透過網站Netflix，向全球超過190個國家發布。第五季《深夜食堂——東京故事2》共10集，於2019年10月在Netflix首播。

故事講述在新宿街頭的其中一條後巷，由老闆獨自經營的小食堂，營業時間由深夜零時到早上的七時左右，在門簾上僅僅寫著「めしや」（飯屋），被熟客稱呼為「深夜食堂」。雖然菜單只有豚汁套餐、啤酒（大）、日本酒（兩合）、燒酒（一杯），每位客人限點三杯酒。但老闆表示只要自己可以製作的食物都可以叫。故事就以只在深夜營業的這間食堂為舞台，描述主人與客人間的心靈交流。



■深夜食堂老闆右眼疤痕充滿神秘感。



■居酒屋在日本極普遍。

一：不要帶小孩去
千萬不要帶小孩去居酒屋，相信大家都知道，日本是沒有強制性室內禁煙這回事的，只有非常小部分的食肆會全面禁煙，而小部分則劃分禁煙區/吸煙區。所以在地道的居酒屋，幾乎是不會看到小孩的蹤影。而且日本人抽煙抽得很多，莫講話小朋友，大人坐久了也會眼水長流。

二：酒在飯前 而且啤酒優先

通常一進到居酒屋，日本人習慣一坐低先點飲品，所以作為遊客剛坐下來，店員就會過來招呼你要點什麼喝？在日本的居酒屋裏，點菜是從酒品開始，所以常看到日本人翻開菜單就直接翻到酒類。若是居酒屋的熟客，甚至會一進門還沒坐下就先點酒。等酒上桌後，才開始慢慢瀏覽菜單挑選餐點。酒類的選擇上，第一杯酒多半是從啤酒開始喝起，因為以前製冰難，喝熱酒又要等，所以啤酒就最快可以享用到。另外只要說「生」（發音：nama），店員就會明白是生啤的意思。如果有分大小的話，中杯生啤就是「生中（namachu）」，小杯生啤就是「生小（samasho）」，假如要添飲，不用再說「生」，就指着飲完的啤酒杯說「おかわり（okawari）」，第一杯之後才會點清酒、燒酒等其他品項。

三：酒席間的座位不能搞錯

酒席間的座位分為上座和下座，上座指離入口最遠的位子，是給地位最高的長者、上司或前輩坐的位子；接着依照尊卑排序陸續往入口坐，地位最低者坐在離入口最近的位子，也就是下座。

服務員上菜時就由地位較低者負責把菜往內遞，這樣一來，坐在上座的人就不會被服務員或其他客人打擾。酒酣耳熱之後，大家才能比較隨意地變換位子，如果是在榻榻米的座席，移動時還要注意不能踩到別人的坐墊；另外，在日本的傳統文化裏，踩在榻榻米的邊緣和拉門的門檻上也都是不禮貌的行為。

四：乾杯的時機和酒杯的位置

在公司飲酒會中，所有人的酒上齊之後，上司會作簡單的開場，接着請大家一起乾杯，在上司拿起酒杯前，後輩都不可以碰酒！乾杯的時候也要特別注意，杯子互碰時，地位較高者的杯子上，後輩舉杯千萬不可以超越上司的高度。

知悉居酒屋潛規則

《深夜食堂》的老闆在東京一條後巷開舖，獨自經營，菜式簡單，最重要的是有酒發售，附近的街坊和客人絡繹不絕來到，一杯到肚，老闆與客人在小小的居酒屋作出心靈交流，孕育出不少扣人心弦的故事。然而在居酒屋內亦有不少潛規則，不可不注意。

■燒烤食物為居酒屋必點食物。



深夜食堂新聲

五：倒酒的手勢也要注意

幫其他人倒酒似乎也是國際間的通例，但在日本還有一些更深入的規條。例如：倒酒不能碰到杯緣，倒瓶裝啤酒時，須將酒標朝上，右手握住酒瓶，左手從下方輕扶瓶身上半部，倒日本酒時，則是右手拿着日式酒壺的中間部分，然後左手從下方輕托靠近壺口處，慢慢地倒酒。

六：店員忽然下跪

居酒屋的店員往往會忽然下跪，有些人非常掉忌被人跪，偏偏日本很多居酒屋或高級和食店的店員，無論是下單抑或只是想發問，店員都會忽然在你面前下跪。這是因為日本以前是沒有桌椅的，只是在榻榻米上鋪上矮枱和坐墊，所以店員不能站着跟客人說話，以示敬意。所以現在有些地方還是保留着這個傳統。

七：頻繁換碟

因為不想影響食物的味道，所以日本餐廳換碟的頻率非常驚人，一頓飯換上三、四隻碟實屬尋常。有時想叫店員不要換了，他們反而顯得有點面有難色。日本人習慣自己吃自己那份，所以他們有很多定食屋。若果在居酒屋這種地方，需要分享食物時，他們也習慣把食物夾到自己的小碟，有時我們會用自己的筷子直接夾到嘴裏，日本人就少這樣做了，所以這些小碟對他們很重要。

八：酒斟到滿方叫熱情

在居酒屋，店員通常用「枰」（讀音升）（四方形的容器）盛着長身玻璃清酒杯，然後在你面前把酒倒下來，直到清酒從玻璃杯溢到「枰」裏去，酒倒得愈滿，其實代表店家的熱情款待。那麼應該如何飲呢？可以先喝玻璃杯內的酒，然後把「枰」裏面的酒倒入玻璃杯繼續飲用，或者直接喝「枰」裏面的酒也可以。

九：不用付小費

基本上日本食肆都沒有給小費的傳統。在日本給小費是一件非常麻煩的事，通常只會在高級食店發生，而且還要用封筒把錢包好。作為旅客的，只要說句「很美味，謝謝」就已經很好了。