

好店、好客人、好料理，还有不为人知的好故事。
这些是我的酒友，也是饭友！

酒の友 めい の友

酒友 饭友

(日)

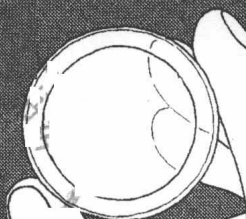
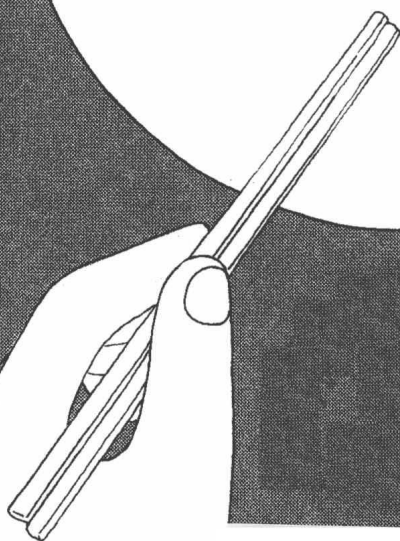
安倍夜郎

丁世佳译

新星出版社
NEW STAR PRESS

酒の友
めいの友
酒友
飯友

(日)
安倍夜郎
丁世佳 译



著作权登记图字：01—2015—4704

SAKE NO TOMO MESHI NO TOMO

© 2014 by Yaro ABE

Originally published in Japan in 2014 by JITSUGYO NO NIHON SHA, LTD

Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged with JITSUGYO NO NIHON SHA, LTD, through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

All rights reserved.

图书在版编目(CIP)数据

酒友饭友 / (日) 安倍夜郎著; 丁世佳译. —北京: 新星出版社, 2015.10
ISBN 978-7-5133-1892-1

I. ①酒… II. ①安…②丁… III. ①散文集—日本
—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第195016号

酒友饭友

(日) 安倍夜郎 著

丁世佳 译

责任编辑 汪欣

特邀编辑 侯晓琼 烨伊

责任印制 史广宜

装帧设计 韩笑

内文制作 田晓波

出版 新星出版社 www.newstarpress.com

出版人 谢刚

社址 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 邮编 100044

电话 (010)88310888 传真 (010)65270449

发行 新经典发行有限公司

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

印刷 北京中科印刷有限公司

开本 850mm × 1168mm 1/32

印张 4.75

字数 80千字

版次 2015年10月第1版

印次 2015年10月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5133-1892-1

定价 25.00元

版权所有，侵权必究；如有质量问题，请与发行公司联系调换。

酒の友
めい
の友

目
录

我的朋友 1

我的朋友·酒友饭友

炸丁香鱼 8

渡川的恩赐 12

炙烧鲤鱼 18

卷螺 25

皿钵料理 33

虎杖开花时 40

四万十的山药 48

返乡的滋味 54

《深夜食堂》音乐剧与文旦 61

单身中年人的冷饭 68

〇〇之女

新宿之女 78

高圓寺之女 84

砂町之女 90

惠比寿之女 98

中村之女 105

池之端之女 112

羽田之女 120

江古田之女 128

銀座一丁目之女 136

附录 144

后记 146

我的朋友

二十几年前，高中的恩师S先生带我去这家店的时候，替我在酒标上题字：

「四万十の 青色流水 未曾忘怀吧 上林晓①」

上林晓是和我同乡的私小说家。

同期写的是：一九九一年三月二日。

酒一喝完，我便在瓶里装上新酒，周而复始。

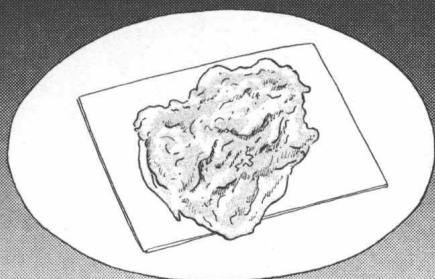
岁月和香烟烟雾，把酒标熏染出漂亮的颜色。

我每个月去店里两三次，喝这瓶波本酒。



①上林晓（1902-1980），小说家。代表作有《野》《圣约翰医院》《白色屋形船》等。原文为“四万十川の青色水流，未曾忘怀吧”，选自他的短篇小说《四万十川幻想》。

帶食物來這家店時
必須給店主真里帶一份一樣的，
甚至更好的東西才行。



「先生偶爾也會在拙作
《深夜食堂》中登場。」



當然也分一些給「先生」。



這裡總是
很安靜，
真好。



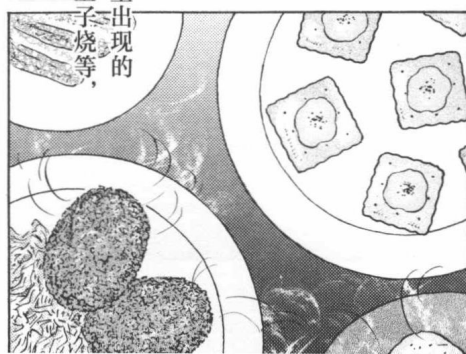
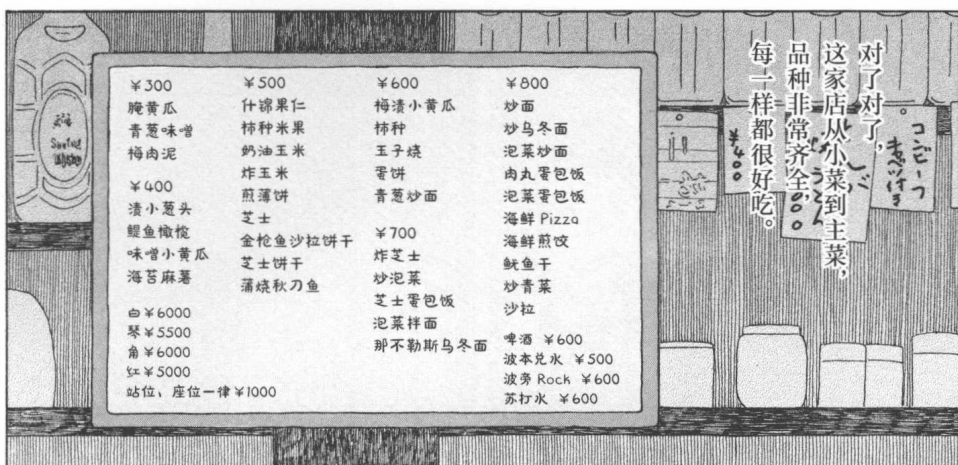
靜——靜——的

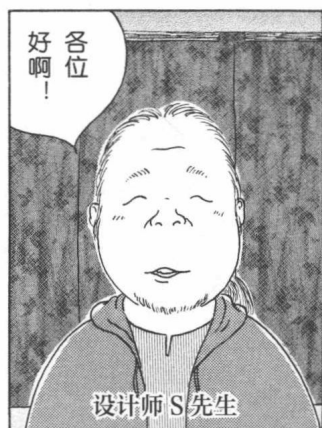


別這麼說，
上周末
店里都坐滿啦！









我们四个人，
有位子吗？

没问题！

哟，
小安倍。
抱抱。

这位头发不多的T先生
也在漫画里出现过。

啊，
T先生！
好久不见。

要不要
换一家
继续喝啊？

嘿嘿，
好啊！

虽然挤一挤
还坐得下，
我还是把位子
让出来了。
这在这一带的店是
常有的事。

欢迎光临。

好店、好客人、好料理，
还有客人们
不为人知的故事。
这也是我的「饭友」，
应该说，是我的饭票呢！

对我来说
「酒友」就是——
喀啦啦



我的朋友
酒友饭友

炸丁香鱼

我喜欢早上剩的味噌蚬汤不加热，直接浇在冷饭上吃。

也非常喜欢在热饭上加很多沙丁鱼干，淋点酱油，做成茶泡饭。

晚上吃鱼肉肠蘸点蛋黄酱，加啤酒就是绝配了，速食炒面配啤酒也不错。

哦，有时候我也很馋肯德基炸鸡，趁热开吃，再一口气灌下冰凉的啤酒。

这样的我，自然写不出什么有关「吃」的了不起的内容。翻翻拙作《深夜食堂》里的料理，就能看出我不是个美食家了……

我一年回两次老家，盂兰盆节和正月。

我的老家是高知县西边一个叫中村的小镇（现在的四万十市），小镇位于近年来忽然名噪一时的四万十川的下游，可以说是依山傍海，还有清清的河水，食材丰饶。

刚到家时，母亲总会振作精神端出各种好菜，摆上满满一桌。但在家待得久了，料理的品种就慢慢减少（我不是上班族，因此想在家待多久就待多久）。

最后，母亲终于忍不住问：

「你想吃什么？」

「那……就炸丁香鱼好了。」我答道。

丁香鱼可以生吃、盐烤、做成天妇罗，或直接油炸。有些地方会配上萝卜丝或放在寿喜烧里。丁香鱼还很便宜，在我老家可以随便吃，在东京却不常见。我曾在东京一家廉价的居酒屋看到有「酥炸丁香鱼」就点来吃，没想到味道非常糟糕。听说生吃丁香鱼是鹿儿岛的一道名菜，当季在萨摩料理店就吃得到。

炸丁香鱼是我最喜欢的吃法。

热乎乎的又不油腻，也没有黄瓜鱼的苦味，有冰啤酒就更好了。

做法很简单，丁香鱼不用去肚刮鳞，稍微撒一点盐，整条沾上面包粉下油锅就可以了。出锅后放在刚炸好的荞麦面上趁热吃，再配上啤酒，好吃极了。当然配烧酒、日本酒、葡萄酒都行。如果有柠檬还可以挤一点汁，要换换口味就蘸混调的蛋黄酱和番茄酱。

这道菜的秘诀只有一个：鱼要新鲜。丁香鱼游得很快，腐坏得也快。

二〇一一年春天，我在《深夜食堂》里画了宿毛湾的炸丁香鱼。

出刊几天后，编辑部告诉我，宿毛湾渔业协会寄了两箱冷藏丁香鱼来。当时我正忙着画

下星期一要交的原稿，但还是急忙赶到了编辑部。

我给编辑部留了一又三分之一箱，捧着塑料泡沫箱里剩下的三分之二，「配送」到中央线沿线常去的那家居酒屋。说是配送，既然到了居酒屋，自然要喝上一杯，宣传一下宿毛的丁香鱼，讲讲料理方法。趁着刚开门没其他客人，我当场教他们炸了来吃（当然我也吃啦）。

当季的丁香鱼果然好吃极了！

不管怎么说，产地直送的货品就是新鲜。而且是炸着吃，好吃得没话说。店里的人也都赞不绝口。

但是不管我说得多么天花乱坠，不亲口尝尝还是不知道到底多好吃。

丁香鱼的产季是四月和五月。

现在就跟宿毛湾渔业协会订货怎么样？

宿毛湾渔业协会 流通加工课

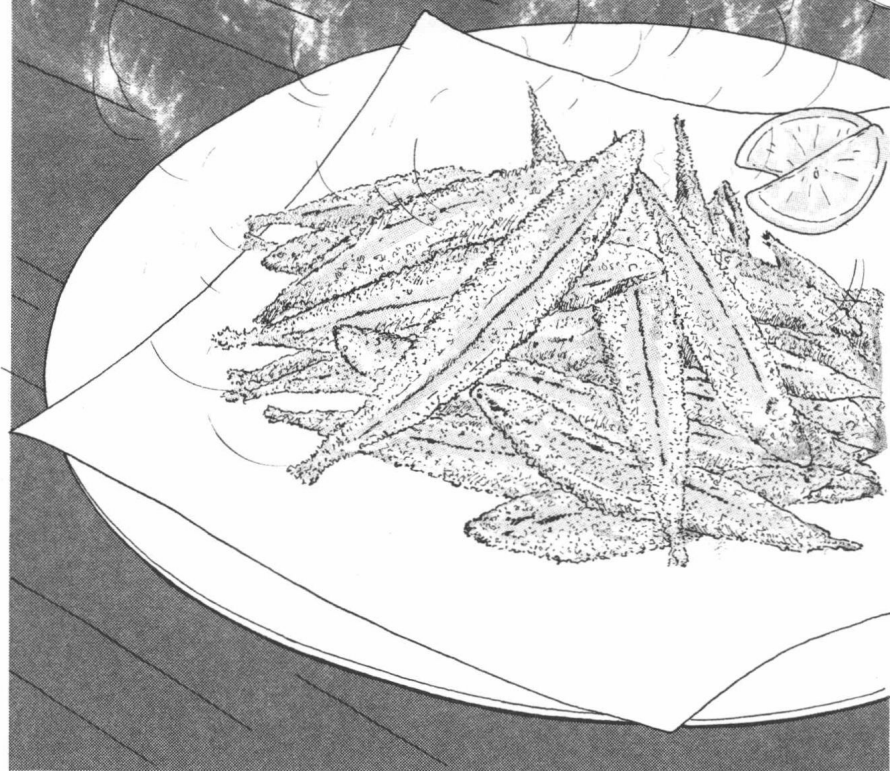
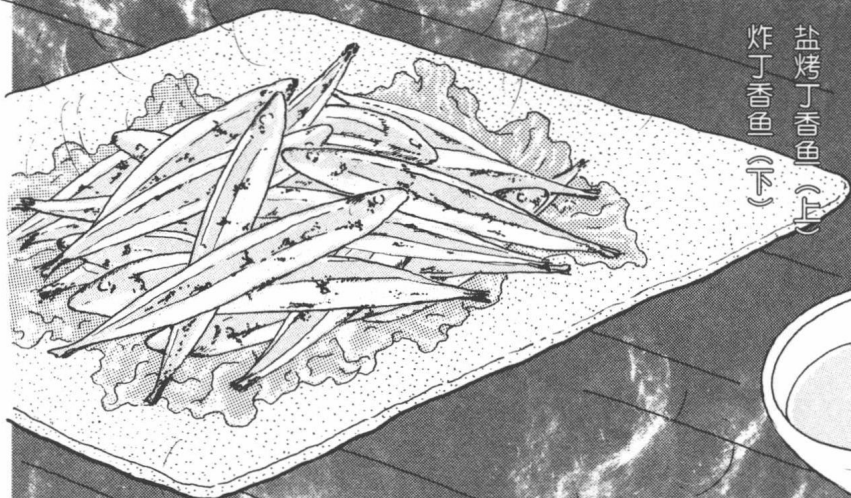
电话：+81-(0) 880-62-1171

网址：www.sukumobay.com（网页上有食谱）

冷冻丁香鱼，一包约一千克，一千日元，运费另计。基

本上一年四季都可以订购，订购前务必确认库存状况。

盐烤丁香鱼 (上)
炸丁香鱼 (下)



渡川的恩赐

有一条河名叫渡川。

它流过我在高知县中村的老家，从家里走过去大约十分钟。

河上横跨一座差不多五百米的「赤铁桥」。小时候，我每天早上都在桥上跑步，因为身体虚弱，一年到头感冒，父亲才叫我跑步。但我不会一直跑，而是跑一会儿就走一走，或停下来玩一玩；不过除了下雨天从不间断，我的身体因而慢慢强健起来。

夏天的早晨，铁桥步道上满是半夜被灯光吸引、掉落在地的昆虫。在这里捡捡虫子，就可以完成采集昆虫标本的暑假作业了。

考高中时，我非常担心落榜，黄昏时常来河边，沿着长长的河岸边边走边丢石头。

这一带的河面并不算宽阔，但只要下一场大雨，河水就会涨到两岸堤防边缘，浊流滚滚。我常在刮台风时特地跑到岸边，看这吓人的光景。

涨水退去，河岸凹陷处的水洼里会剩下很多鱼。换成现在，我一定立刻回家拿水桶来捞鱼，但当时我完全反应不过来，只是眼睁睁地看着积水蒸发后濒死的鱼儿，手足无措。