

我的美的世界

私の美の世界

[日本] 森茉莉 著

谢同宇 译 梁艳萍 审校

我的美的世界



私の美的世界

〔日本〕 森茉莉 著

谢同宇 译

梁艳萍 审校

图书在版编目(CIP)数据

我的美的世界 / (日)森茉莉著, 谢同宇译. —南京:
译林出版社, 2016.1
(森茉莉作品)
ISBN 978-7-5447-5563-4

I. ①我… II. ①森… ②谢… 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171901号

WATASHI NO BI NO SEKAI by Mari Mori
Copyright © Masako Yamada 1984
All rights reserved.
Original Japanese edition published by SHINCHOSHA Publishing Co., Ltd.
This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with
SHINCHOSHA Publishing Co., Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing.
Simplified Chinese translation copyright © 2013 by Yilin Press, Ltd.
All rights reserved.
著作权合同登记号 图字: 10-2012-495号

书 名	我的美的世界
作 者	[日本] 森茉莉
译 者	谢同宇
审 校	梁艳萍
责任编辑	王玥
原文出版	新潮社
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 译林出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子邮箱	yilin@yilin.com
出版社网址	http://www.yilin.com
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	南京爱德印刷有限公司
开 本	850毫米×1168毫米 1/32
印 张	10
插 页	4
字 数	164千
版 次	2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5447-5563-4
定 价	38.00元

译林版图书若有印装错误可向出版社调换
(电话: 025-83658316)

目录

贫穷的美食家

- 菜肴与我 ...3
- 鸡蛋菜肴 ...6
- 德国与啤酒 ...15
- 我喜欢的东西 ...17
- 点心的故事 ...20
- 饼干 ...23
- 贫穷的美食家 ...28

买梦的故事

- 源氏公子与幼女紫姬 ...47
- 肥皂泡的温柔爱抚 ...51
- 奇异的玻璃 ...54
- 毛巾的故事 ...57
- 和服的回忆 ...60

项链与我	...63
鞋子的故事	...65
丸善书店	...67
买梦的故事	...71
横滨中华街	...74
巴黎的咖啡馆与东京的咖啡馆	...78
讨厌的对话	...81
上野水族馆的鱼儿	...83
在玻璃工坊	...86
香水的故事	...89
花市	...92
可怕的整形美容	...95
府中市的东京赛马场	...97
人民艺术家与熊	...100
太郎、英迪拉、珍宝	...104
“蛇学者”高田荣一	...106
我想养猛兽	...109
魔鬼与黑猫	...111

你的纯真，你的恶魔

剪图魔	...117
法国人的领带	...119
黄金与珍珠	...121
丝绸围巾	...124

背心的故事	...126
手套的故事	...128
日常的手帕	...130
麻的奢侈	...132
西服之美	...134
男士毛衣	...136
雨衣之美	...139
恶魔与青年	...141
榎健	...144
室生犀星之死	...148
深泽七郎、Clay与阿夜	...155
上等的平民艺术家池田满寿夫	...159
奥尔拉与武满彻	...162
你的纯真，你的恶魔——致三岛由纪夫	...165

反人道主义颂

奇怪的国家	...175
吉田茂与国葬	...177
无动于衷的日本人	...180
即便是庸医竹庵	...182
中国面条与茶泡饭	...185
无法理解的事情	...192
阿登纳之死	...195
选举之际	...197
愚蠢的求美心理	...199

帝国饭店的倒塌	...202
核能航母与混战	...204
白种人与黄种人	...207
肺腑之言	...210
我能理解的事情	...212
聪明厉害的现代孩子	...214
沐浴着水花的年轻人	...217
我心爱的年轻人	...220
佐贺县的大学教授	...222
反人道主义颂	...225

真奢侈

真奢侈	...257
日语与法语	...261
爱欲、“魔”与玫瑰	...266
美术品与我	...270
演奏会的回忆	...273
葡萄酒	...275
与谢野晶子	...278
合我心意的“帅气”词语	...293
情感教育	...297
何谓文学	...301
梦幻书架	...306
摔跤能手	...309

贫穷的美食家

菜肴与我

狗尾草籽儿捋下来当“米饭”，拍碎的玉兰花瓣团成“肉丸”，红凤仙花榨汁做成“葡萄酒”……桌上摆着这些菜肴，客人是位穿着友禅染^①和服、系着黄绿色无花纹折纸腰带的“大家闺秀”。为了用彩色铅笔画她，我参考了老杂志《三越》里的彩页，又模仿了与谢野晶子^②给我的千代纸上的花纹。从玩这豪华的过家家游戏时起，我似乎就喜欢动手做菜。

其实，我喜欢吃自己做的菜，而不太喜欢在一旁看别人享用我做的菜，哪怕对方是我的丈夫或儿子。我对菜肴的喜爱，其实带着摒除母爱的西方个人主义。如果有朋友称

① 发源于日本京都的传统印染法，用于制作纹样华丽的高级和服。——译注（如无特别说明，本书脚注皆为译注。）

② 与谢野晶子（1878—1942）：日本女诗人、作家、教育家，和平主义者和社会改革家。

赞、佩服我的手艺，我也会为他们下厨，条件是我也一起吃。
去医院探病的时候，我也是带双人餐。

我只是觉得做菜很快乐，快乐得不可思议。

银色的锅子里，透明的开水冒泡、翻滚，雪白的鸡蛋在水中沉浮……这让我感到快乐。

左手端着煎锅，右手也不闲着：放入黄油，打散鸡蛋倒进锅内，稍后用筷子轻轻搅拌，做出各种形状……鸡蛋渐渐变成黄灿灿、胀鼓鼓的煎蛋卷，这让我感到快乐。

我擅长做“天然煎蛋卷”（不加任何调料的煎蛋卷）和“香草煎蛋卷”（加香料的煎蛋卷）。我是一个彻头彻尾的烹饪爱好者，切过荷兰芹的新砧板冲洗后残留的浅绿色印痕也令我感到快乐。

除了煎蛋卷，我还有别的拿手菜：波尔多蘑菇（鲜香菇用黄油煎过，撒上切成粉末的荷兰芹），粉丝蔬菜肉汤（巴黎的房东太太亲口传授的独门秘菜），蒸白肉鱼德国色拉（明治时期德国杂志上出现的野战食品，据传威廉二世亲自做了这道菜让军队吃。），台町式牛肉火锅（之所以叫“台町式”，是因为我的婆家在三田台町。公公的小妾以前是新桥吉三升的艺伎，我曾向她请教精致菜肴的做法。），鲷鱼醋拌小芜菁，海参醋拌萝卜泥，用鲷鱼、葱和裙带菜做成的白酱拌菜，用金枪鱼、葱和裙带菜做成的红酱拌菜，用银鱼、土当归和干贝等做成的清汤，用沙丁鱼丸和萝卜片加醋做成的

清汤,等等。

由于篇幅所限,我不能把拿手菜全部列举出来。不过,我平日吃的无非是简单的德国色拉、蔬菜肉汤和煎蛋卷,那感觉就像一个独处的大厨给自己做简单可口的小菜吃,或精养轩^①的厨师放弃讲究,用陶壶泡咖啡喝一样。

前几天,我给住院的朋友送去台町式凉菜。对于我许久以来无处施展的手艺来说,那倒算是一种安慰了。

① 明治年间开业的高级餐馆,经营法国菜,位于东京上野。——编注

鸡蛋菜肴

我左手拿着黄油微微冒烟的煎锅，右手把磕在红茶杯里的鸡蛋先后倒入。当微黄的透明蛋清渐渐变成半透明、边缘开始发白、变干，一对泛着红光的浑圆蛋黄隆起来，令我联想到它柔软的内在。我盖上锅盖把火关小。那对蛋黄披着一层蛋清的薄膜，朦胧中透出红色——鸡蛋背面要煎得焦一点。

鸡蛋出锅后，以蛋黄为中心若有似无地撒上一点点盐和胡椒粉，盛在边沿颜色仿佛掺入了少许玫瑰色的鸡蛋壳的西洋盘子里端上餐桌，摆在面前。这时的我，除了打翻酱油或来电话，此外的事一概不予理会；因为我要履行趁热将鸡蛋送入口中的义务。我拿起匙子，灵巧地切下完好无损的蛋黄，点上少许酱油，舀起蛋黄，囫圇个儿送入口中。这种用餐举止不太优雅，因此在别人家我不这么做。即便在

餐馆，我也只在附近的馆子这样吃鸡蛋。

有的馆子用馅饼盘做煎鸡蛋或火腿蛋，而且直接连盘端上来，那样又烫又好吃。用馅饼盘做的煎鸡蛋，会让我想起我巴黎寓所的食堂。那是个简陋的长方形食堂，后院散落着煤渣的空地传来鸡鸣声。在那里，我们吃勉强咬得动的牛排、炸牛仔排（虽是炸肉排，但法国的炸肉排不加面粉、鸡蛋和面包糠，就是普通烤肉。不知为什么，只有那种炸牛仔排很软嫩。）、淋了色拉调味汁的贻贝、边上枕木似的部位（鳍边肉）又长又宽的大怪物似的比目鱼，还有土豆洋葱色拉。不过，我偶尔对房东太太杜佛夫人说：“我吃坏了肚子，请给我做鸡蛋。”杜佛夫人便钻进厨房，不久就垫着围裙边儿抓着盘子走出来，说声“当心烫哟”，把盘子从我旁边递过来。她也常用馅饼盘烤白沙司花椰菜，很好吃。花椰菜不是高档蔬菜，我们那处廉价寓所也没少用它。

说到巴黎的鸡蛋菜肴，我想起一家专做鸡蛋菜肴的餐馆推出的“鸡蛋冻”（菜名我忘记了）。那道菜很讲究，用的是日本上等冷菜里用的那种清汤。汤中加明胶稍稍凝固，随后加入半熟鸡蛋；在凝冻的汤汁中，半熟鸡蛋清晰可见。那是夏季时令菜，因此夏天要外出去哪里坐坐的话，我常提议去那家餐馆。自己也不是不能做鸡蛋冻。可以用牛肉熬取高汤，等汤开始凝固时，把热水里的半熟鸡蛋移进去（再

加一点芹菜增香),然后把汤晾凉;但想想就觉得麻烦。我不爱做费工夫的菜,能不能做出那家巴黎餐馆的味道也是个问题。

话题从我屋里的煎鸡蛋跑到了巴黎,偏离了正题。不过话说回来,我认为煎鸡蛋既不适合用来搭配面包,也不适合做米饭的配菜,我是把煎鸡蛋当作一道独立的主菜来吃的。之后我用印有花朵图案的红茶杯喝红茶(我在意大利的美术馆看过波提切利的《维纳斯的诞生》,画上那些散布在天空和大海中的小玫瑰让我着迷。杯上的花朵图案就像那些小玫瑰。),嚼烤面包。我讨厌烤面包上涂黄油,出于营养上的考虑,有时拿它蘸汤吃。如果是夹西红柿和生菜的三明治,我会涂上足足的黄油。但烤面包涂黄油就会隐约散发出我讨厌的咸味脆煎饼的味道。

一天早上,我在厨房里煮鸡蛋。银色的锅子里,沸腾的水翻滚着银色的光,雪白的鸡蛋在其中沉浮。我心里感觉很快乐,快乐得想唱歌。

又一天早上,我在厨房里做煎蛋卷。黄油在煎锅里融化、冒烟,我把三个打散的鸡蛋倒进去。鸡蛋开始凝固,我立即用筷子轻轻搅拌;搅拌两次后,我晃动锅子。当锅里的蛋皮煎至半熟时,我把蛋皮折成三层,撒上盐和胡椒粉,煎蛋卷就算做好了。如果有牛奶,我会放一点进去。用黄油

做煎蛋卷，我一般不加调料；用猪油做煎蛋卷，我会多放胡椒粉少放盐，并且倒上日本酱油。据说巴黎的餐馆雇用厨师时会让应聘者做“天然煎蛋卷”。谁能做好这不加任何调料的煎蛋卷，就录用谁。不谦虚地说，我自信能做好煎蛋卷。不过，巴黎的餐馆要是雇我当厨师可就坏事了一——什菜牡蛎冷盘、栗子填火鸡、炸小牛排、深褐色鸭血酱炖煮的鸭肉、烤蜗牛，这些菜我一个都不会做。

从小我就喜欢用鸡蛋做的菜肴，包括生鸡蛋拌热腾腾的米饭，所有种类的鸡蛋菜肴都让我喜欢。我至今还留有幼时的味觉记忆。用牛肉馅和鸡蛋做的 Fricandeau^① 是我最喜欢吃。

我喜欢鸡蛋，不单喜欢它的味道。鸡蛋的形状、颜色也非常让我喜欢。在街上看到码成堆的新鲜鸡蛋，即使没有拿它做菜的计划，我也不由得想买，想拿在手上端详。雪白的蛋壳有细微的凹凸，让我联想到新积雪的表面、压平的白砂糖，它与英国瓦特曼等上好的西洋纸、与法国手工书的书页也是相似的。白中带红的蛋壳也漂亮，极薄的蛋壳会让我想到西班牙铁丹红的土地上千家万户的墙壁颜色；而略带玫瑰色，隐约有白色斑点的蛋壳最为美丽。鸡蛋的形状、颜色不知为什么，总让人感到宁静平和，我喜欢这份感觉。而蛋黄颜色中蕴含的趣味，每次烹调、品尝，也都带给我新

① 一种法国菜，去壳的煮鸡蛋外包上厚厚的调味牛肉糜，烤熟后切开浇汁摆盘。

鲜的感受。

法国人在复活节把煮鸡蛋的外壳染上深红、蓝、黄、绿等颜色，放在篮子里摆上餐桌。光是想象那光景，都让我觉得快乐。复活节庆典时，在空蛋壳里塞上剪得细细的五彩纸屑，然后糊起来。小伙子把蛋扔在路过的姑娘身上，或从窗口把彩蛋往穿露背套装的姑娘身上投，弄出一场乱子来。我一直想亲眼看看复活节庆典，可惜恰恰在火车上错过了那一天。第二天，我到了波尔多，走上街头，只见彩色的小纸片被早上的小雨打湿，粘在人行道上。雨后行人寥寥的城区，似乎也还隐约飘荡着昨日年轻人快乐的喧闹声。那是一个海滨城市，在那里我只停留了一天。如今提起波尔多，我的眼前就会浮现当时的情景：雨后阴云未开，隔着层玻璃似的视野中映出大步走着两三个水手的黑沉沉的港口，以及粘着复活节纸片的潮湿的灰色路面。

或许是生来嘴馋，读小说或剧本时，食物描写容易给我留下印象。在夏目漱石的小说中，蛋糕借用了“卵糖”二字表示，并注上原有的假名读音。那两个借用字似乎过于诱人，我有时会想到别的点心，而不是蛋糕。

在《大鼻子情圣》^①中，糕点铺老板拉格诺最喜欢诗，每

^① 法国诗人、剧作家埃德蒙·罗斯丹的著名喜剧，又译《西哈诺·德·贝热拉克》。——编注