

只讲吃饭的事情 100 篇多一点

食记百味

〔日〕吉本芭娜娜 著
陈宝莲 译


吉本每日三餐和常去的餐馆味道与气氛如何？替客作者触及与吃饭同样重要的亲朋饭友食聚点滴之完整饮食生活散文

未曾发表的美食文章期待您的阅读

名家推荐

欧阳应霁 李长声 林少华 龚鹏程 吕 肖

山东人民出版社
Shandong People's Publishing House
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位



食记百味

〔日〕吉本芭娜娜 著

陈宝莲 译

山东人民出版社
全国百种图书出版单位 烟台 烟台出版社

图书在版编目(CIP)数据

食记百味/ (日) 吉本芭娜娜著; 陈宝莲译. — 济南: 山东人民出版社, 2012. 9

ISBN 978-7-209-06753-9

I. ①食… II. ①吉… ②陈… III. ①随笔—作品集—日本—现代 IV. ①I313. 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第191549号

“Gohan no Kotobakari 100 wa to Chotto” by Banana YOSHIMOTO

Copyright ©2009 by Banana Yoshimoto

All rights reserved

Japanese original edition published by Asahi Shimbun Publications Inc.

Simplified Chinese translation rights arranged with Banana Yoshimoto through ZIPANGO, S. L.

中文简体译文由台湾时报文化出版企业股份有限公司授权

山东省版权局著作权合同登记号:15-2012-078

责任编辑:李楠

装帧设计:李海峰

食记百味

(日)吉本芭娜娜 著 陈宝莲 译

山东出版集团

山东人民出版社出版发行

社址:济南市经九路胜利大街39号 邮编:250001

网址:<http://www.sd-book.com.cn>

发行部:(0531)82098027 82098028

新华书店经销

山东新华印务有限责任公司印装

规格 32开(130mm×185mm)

印张 6.5

字数 50千字

版次 2012年9月第1版

印次 2012年9月第1次

ISBN 978-7-209-06753-9

定价 25.00元

如有质量问题,请与印刷厂调换。电话:(0531)82079112

目 录



正文 /1

附录 /197

傍晚，突然下起雨来。

我和两岁半的儿子坐在朋友的保时捷上，眼睁睁看着乌云在天空渐渐扩散。

小不点第一次坐保时捷，兴奋地动来动去，可是当朋友打开车顶，变成敞篷车时，他立刻安静下来，喃喃自语：“敞篷……”人在感到惊喜时，真的是喃喃自语甚至兴奋大叫。

他完全不在乎大颗雨水滴落脸上，只顾着享受敞篷车的乐趣。

那天上午，韩国朋友送来大量的韩国泡菜和韩国海苔。

朋友是做企业咨询之类重要工作的人，但电话里的声音只是普通的韩国“妈妈”的声音：

“有一点酸噢，可以煮汤，只要放豆腐就行！”

因为没有豆腐，于是只把泡菜、胡萝卜和韩国海苔放进鸡汤里，稍微炖一下，做了泡菜鸡汤。

拜韩国海苔之赐，汤中带有麻油香，有点辣，吃下后大量流汗，是让身体清爽的汗。

然后，用人家送的柴鱼片拌紫苏、大蒜、茗荷和小黄瓜，浇上用天然海盐、大葱、蒜头、胡椒、少许辣椒和酒调制而成的盐达蕾酱汁。

海葡萄要拌麻油、鱼露、醋和柚子胡椒酱汁（枝元奈保美的食谱）一起吃。我在冲绳学到，海葡萄浸酱汁后会因渗透压而萎缩，所以必须在吃的时候再蘸酱汁。

泡好的泰国宽粉条则和番茄、泰式炒面酱、大蒜一起炒成意大利风味的炒米粉，当作主食。

小不点吃了很多海葡萄和炒米粉。这些都是他生平第一次尝到的滋味。

饭后，吃着中元节时人家送的麝香葡萄。

小不点还不太会剥葡萄皮，不停要求一起吃饭的朋友帮他剥，吃得笑呵呵。

朋友又是帮他剥葡萄皮，又是开车带他去兜风。

在身边这些人的小小爱情呵护下，仿佛每个人都在抚养他。

我想，这辈子大概都不会像这段时间这样经常在家做饭吧。

育儿中的三餐是家族之餐。像是把家人结合为一的仪式。其实，是什么都无所谓，只要能够高高兴兴在家吃饭就好。在孩子喜欢外食以前，我还有一段这种充裕的时间。

我的老同学、也为这本书出力不少的胖子，就住在附近。

她一直就是那种很会做菜、对食物感触敏锐、很适合做行政主厨的人。

大学时在她租的公寓里，我享受到生平第一顿的泰国绿咖喱。她只花二十分钟，就做出切工完美的茄子咖喱。是我平生未知的美味。虽然是用咖喱酱，但速度还是超快，而且在很多细节上都有下一番工夫。从那以后，她毫不动摇地直奔料理大道。

有一天，我们在路上不期而遇，她强烈向我推荐 Kaldi Coffee Farm 的“Royal nuts”，好像是小鱼干、香辛料和坚果混合的泰式风味零食。

因为偶尔才有得卖，所以每次有卖时，她都抢购不少囤放。

这么说起来，我想起她大学时总是津津有味地嚼着小鱼干和略带甜味的烤花生，这在年轻人的零食中非常罕见。莫非那个传统至今还留存在她心中？我莫名地高兴起来。路上巧遇朋友，聊聊附近好吃的东西，这种事情可以列入这世上幸福的前几名。

没有约定，再次见面也不容易。但，总是能够见到。才说完“再见”，很快又不期而遇。在没有电车和私家车的时代，朋友见面都是这样吧。只见到认识的人，也特别重视认识的人。

有天下午，她发电邮过来：“上次那个东西有在卖，我买了七罐。”不愧是坚果和小鱼干女王。我想，再怎么爱吃，一次买七罐不会太多吗？虽然这么想，可是我也买了四罐。真的只能说，泰式风味好吃得不得了。不知是因为加了泰国柠檬的关系，还是因为辣的关系，开罐瞬间，泰国的氛围原封不动地洋溢开来，搭配啤酒，风味绝佳。

虽然有点辣，小孩一样吃得津津有味。

胖子另外传授我只用Kaldi卖的“昆布屋之盐”和鸡蛋做的炒饭，也很好吃。

她说，关键在于一粒粒盐触及舌头后的无穷余味，但如果贪多，加入葱花和其他配料，味道就毁了，绝对只能加这两样。

不愧是职业级的料理好手，不但精确做过实验，最棒的是这种减法概念。其实，每次遇到职业级的料理达人时，我总是有个感想，越会减法的越高明。过分的无谓增加，在任何世界，都是外行人的发想。

我用盐、苦瓜、胡萝卜、韩国泡菜和鸡肉做韩式拌饭。煮好

的白米饭浇一点麻油，铺上这些配料，拌匀后吃。

胡萝卜炒熟，苦瓜烫熟，都拌上麻油、盐和鸡粉。肉是酱油味的鸡肉松，和泡菜一起盛在饭上，最后撒上芝麻、韩国海苔和辣椒丝。胡乱拌匀后，用大汤匙代替韩国的长柄汤匙，大口舀着吃。

愉快的夏日风味。

小不点毕竟不能吃辣，只好帮他弄了儿童版的不辣拌饭。好希望有一天我们能一起在炎热的夏天吃这个。

新泻的“梦屋”温泉旅馆老板送来新鲜的毛豆、小黄瓜和猪肉。

看到那些新鲜的食材，立刻涌起想去梦屋泡汤的心情。那家旅馆完美无瑕的米饭、丰富的早餐小菜，一切都教我怀念。想起了这些，也跟着想起那桧木浴池、干净的走廊和年轻老板娘的笑脸。还有在不同季节和不同朋友前去时的美好回忆。

怀孕九个月时，我兴冲冲地想做一趟产前的最后温泉之旅，可是出发那天早上突然发烧到三十九度。想到对胎儿的负担，只得委屈放弃，打电话给梦屋。我说：“会支付取消预约的费用。”年轻老板娘回答：“不用啦，等你平安生产后再来嘛。”

那是拒绝十岁以下孩童入住的高级旅馆，当下不能去，我遗憾不已，但是老板娘告诉我，别院很快就会落

成了，那里可以带小孩入住。

是别院先落成呢？还是我的孩子先落地……

毛豆（打开真空包装袋，熟度和咸度恰到好处，可以立即食用）和小黄瓜冰过，和家人一起吃。新鲜美味。刚摘的小黄瓜透着青涩味，尝着就无比高兴。

虽然现在已是新潟清晨采摘的新鲜蔬果，傍晚就能在东京吃到的时代，我还是梦想能亲身走一遭梦屋，泡泡温泉，肚子饿得瘪瘪地痛快大吃一顿。

天气阴郁潮湿得像是只能吃酸溜溜的食物，于是煮了椰汁鸡肉。

先用樱花虾和鸡胸肉熬出汤底，放入香茅、泰国姜、泰国青柠的叶子、一点点泰国小辣椒（光是这样就很辣了），再挤些莱姆和柠檬汁，放入大量的番茄，当然还有椰汁，还放了绿豆芽。

味道介于味噌汤和酸辣汤之间，比纯正的椰汁鸡肉清淡一些。

然后把小不点叫过来，给他喝一点尝味道，“好难喝”！口味有点偏大人吗？但他还是吃了鸡肉和豆芽。我想就这样一点一点让外国口味自然而然融入他的味觉里。

只要什么都能吃，将来在任何国家都能过活。

我希望他知道各式各样的味道，多方比较后，拥有

广阔的味觉领域。也希望他将来会觉得，妈妈做的饭菜“虽然差劲，但有得吃就是幸福啊”！

台湾菜和中国大陆菜几乎没有不同，但总有一点自由发挥的感觉。或许是我没去过中国，才会这么想。

感觉上传统台菜和客家菜都很像日本的古早味，是因为有点湿度的气候关系吗？还是因为台湾有许多日本人？虽然有不是很好的历史因缘，但日本人的存在，还是让文化产生了一些混合吧？也可能有互相教习做菜的和平场面吧？

和朋友阳子利用零星的时间办完事，想吃点东西时，总是走进台菜馆。点了水饺、炸鸡、担担米粉、炒空心菜。都很好吃，可以自行调整辣味，随自己高兴蘸豆瓣酱吃，饺子皮很有弹性。

最后吃了爱玉。黄色果冻状的东西，每次吃它，都生起一股怀旧情绪。外公家附近有家爱玉冰店，我小时候就知道这个甜点为什么有这么奇怪的名字，但长大以

后才知道这是用只生长在台湾的植物做成的食品。位在日本南方的台湾岛，有很多南国的水果和珍奇植物。

我在台湾的每一餐，虽然不是都好吃得要死，但也绝对没有失望之时。到了台湾，吃不腻的味道和那些店的味道一模一样。只要不是去相当特殊的店，总觉得口味都很类似。那些大火快炒的新鲜蔬菜和分得很细的五花八门肉类。

那是随时可以大快朵颐的地方。

这样的地方，人们的想法也很丰富，没有尖锐冷漠的心情。或许是因为可以很便宜就吃到颇费工夫的美食，即使阮囊羞涩，也不那么畏缩。

餐馆老板都很爽快，乐见顾客把吃不完的东西打包回去，很像以前的日本。店里面有年轻人、老人、欧吉桑和欧巴桑，感觉很好。

不过，最近有个想打包食物回去、却被断然拒绝的遭遇，有点难过。

在这万事都要追究责任的现在，店家大概为了逃避顾客事后食物中毒的责任，索性一切都禁止外带。

不久前，我和京都来的朋友在一家咖啡厅吃巧克力布朗尼，因为还剩一点，朋友问：“可以带走吗？请给我铝箔纸。”结果遭到严词拒绝：“本店禁止携出一切食品。”朋友说：“你们不能假装没看见吗？我是京都来的，可能不会再来了。而且这也不是生鲜肉品，我马上就会吃掉。”百般恳求，服务生始终沉着脸摇头。

是不是太不通融了？我们嘀咕着，带着有点落寞的心情离开。果然，来年再来，那家店已不见了。

虽然那是一家非常古老、茶和咖喱都很好吃的印度风味名店，还是……是因为不能快乐工作而歇业？莫名有那种感觉。

转个不同的话题。鱼柄仁之助好像写过：“连锁店大肆扩张时就有计划倒闭的可能性。”我才知道有这种可能性，之前没有想过。

就像土地不是拿来居住，而是当作投资对象一样，让我不以为然。

我总以为人们是出于“想吃好吃的食物，若能以此维生，更是幸福”的想法而开餐厅，事实未必都是如此，因此更觉悲哀。

想到在计划倒闭以前，那些受雇每天工作的人和运送到那里的设备及食材，就觉得虚无得不知如何是好。

我可能太天真，认为这社会有很多不是作为事业的店，才会变得富裕。我喜欢作为日常的店，或是作为款待的店。我喜欢把自己融入店里人的日常中。

人不都想这样吗？

为了倒闭而故意开店，这是视金钱为神的想法。如果视工作为神，也不以为耻，就不会有这样的想法。

我和事务所同仁、一个朋友、一位编辑，还有家人，到常去的烧肉店，点了很多东西，说说笑笑、吃吃喝喝……消磨了好长一段时间。

并不是我们敢在店里放肆，而是要感谢店家的包容。

店家不仅因为我们是老顾客在这里消费许多，也因为长年的感情而多所包容。这让我们能够彻底放松心情，吃喝说笑。当然，在外用餐，难免有装腔作势的心情，这固然是重要因素，但以“大家一起去看店里人精神抖擞的样子”为基本，是最快乐的。

在那家店里，可以自己在带骨小羊排上撒胡椒盐，慢慢烧烤。羊肉又软又嫩，品质不输法国餐厅，但必须小心不能烧烤过度。感觉好奢侈。

同事加藤若无其事地嘎吱嘎吱嚼着酱油腌渍的青辣椒，我很惊讶。那是我只吃零点一厘米就要赶快喝口水