

锅烧乌冬面





# 1

洼山秀治背朝东本愿寺，不由得立起了双排扣风衣的领子。枯叶伴着寒风在空中打转儿。

“这就是从比叡山吹下的风吗？”洼山一边等信号灯变绿，一边皱了皱眉。

“京都的透心凉”——正如这一形容，寒风从三面的山上呼啸而下，吹向隆冬时节的京都盆地。洼山在神户出生长大，那里有六甲山吹下的风，但寒冷的程度与京都比起来简直是天壤之别。

洼山沿着正面通前行，目光投向远处，东山的群峰已经披上了一层薄薄的细雪。

“不好意思，请问这附近是不是有个食堂？叫鸭川食堂。”他询问骑在红色摩托车上的邮递员。

“如果您是指鸭川先生的家，从那个拐角数，第二间就

是。”邮递员指了指正面通的右侧，一副公事公办的样子。

洼山走到路对面，在一家看似停业的店前停下脚步。

这栋两层小楼已经没有店铺的样子，但过去应该设有招牌和橱窗，外墙上有两处用白漆胡乱涂成的方形空间。不过这里并没有空房子的寂寞感，反而透着人情的暖意，氛围与一般正在营业的店铺别无二致。

就是这样一家店，用冷淡的姿态拒斥着远道而来的客人，却又散发出餐馆特有的气息邀人入店，谈笑声仿佛正从店内溢出。

“这还真像阿流的风格啊。”

洼山回忆起与同事鸭川流度过的时光。现在两人都已退休，但当时率先撒手不干的是更年轻的流。

洼山仰头望了望店铺，把手伸向铝质拉门。

“欢迎光……是洼山伯伯啊。”小石托着圆形深托盘，表情僵住了。

小石是流的独生女。洼山第一次见到她的时候，她还是个婴儿。

“小石越来越漂亮了。”洼山脱下外套。

“这不是秀先生吗？”听到声响，穿着一身白衣的鸭川流从厨房走了出来。

“你果然在这里。”洼山眯起眼睛，朝流露出笑脸。

“你还真找到了。来，快请坐吧，只是店里脏了点。”流用手巾擦了擦折叠椅的红色坐垫。

“我的嗅觉看来还没退化。”洼山朝冻僵的手指哈了哈热气，弯腰坐下。

“咱们已经有好几年没见了。”流拿下白帽子。

“好像从你夫人去世后就没再见面。”

“那时真是谢谢你了。”

看到流行了一礼，小石也跟着致谢。

“有什么吃的吗？肚子饿了。”洼山瞥了一眼正在匆忙扒拉盖饭的男客人。

“第一次来的客人，都交给我来决定。”流说。

“没问题。”

两人看了看彼此。

“我现在就去准备，请稍等。”流戴上帽子，转过身去。

“青花鱼可不要。”洼山啜了口茶。

“我知道，咱俩都认识这么长时间了。”流回头说道。

洼山环视店中。厨房与店面的交界处有五个吧台座，只有一位男客人坐在那里，另外四张桌子旁则空无一人。墙上和桌子上都没有看起来像菜单的东西，挂钟指向一点十分。

“小石，麻烦上杯茶。”男客人把吃干净的碗放到桌上。

“浩先生，您吃这么快可不行，对消化不好。”小石从清水烧的小茶壶里倒出茶水。

“看样子还没嫁人呢。”洼山来回看着那个叫浩的男人和小石。

“这可是奢望啊。”流边用深托盘端来饭菜边说，小石瞪了他一眼。

“哎呀，这也太丰盛了吧！”洼山睁大了眼睛。

“也不是什么山珍海味，用如今流行的话来说，就是‘京都的家常菜’，过去这可不是能拿得上台面让人付钱的东西。不过我觉得秀先生一定想尝尝。”流从深盘中取出小碗和盘子，一个个摆到桌上。

“真厉害，阿流的嗅觉也没退化啊。”

看到洼山的目光追着盘子，流开始补充说明：

“煮黑海带和炸豆腐，油炸豆渣饼，白芝麻拌茼蒿，花椒煮沙丁鱼，油炸蔬菜豆腐团，用京都粗茶煮的猪肉片，生豆腐衣拌梅肉，再加上小石用米糠腌的酱菜，都不是什么大不了的東西。如果硬要推荐，煮得稍硬的江州米和虾芋味噌汤是最好吃的。慢慢吃吧，在味噌汤里多撒点花椒粉可以暖身子。”

洼山不住地点头，眼睛里放出光芒。

“伯伯，趁热吃吧。”

听到小石的催促，洼山往味噌汤里撒上花椒粉，拿过碗。他先啜了一口汤，又夹了一块虾芋细细咀嚼，不由得几度点头。“真好吃啊！”

洼山左手捧着薄瓷碗，一边犹豫着先吃哪个，一边将筷子伸向各个小碗。他把浸染了酱汁的猪肉放在米饭上，又一起送入口中，嘴角不禁浮出笑容。咔嚓一声嚼碎炸好的面衣，便可以品味豆渣的味道；把蔬菜豆腐团放在舌头上，炖煮的清淡汁水从中渗出，从唇间飘逸开来。

洼山用握着筷子的手擦了擦下巴。

“再盛一碗饭吧。”小石伸出圆形深托盘。

“好久没吃过这么好吃的饭了啊！”喜笑颜开的洼山把碗放在深托盘上。

“请多吃点。”小石拿着深托盘钻进了厨房。

流与小石错身走了出来，站到洼山旁边。“这些还合你口味吗？”

“真不得了，根本想不到这是和我一起摸爬滚打的人做出的饭菜。”

“那些事就别再提了。现在我只不过是个微不足道的食

堂大叔而已。”流垂下目光。

“洼山伯伯现在做什么呢？”小石端出盛得冒尖的饭碗。

“前年退休了，如今在大阪的安保公司工作。”洼山眯起眼睛看着亮晶晶的白饭，伸出了筷子。

“那还真是下凡了啊。其实也挺好的。不过你真是一点都没变，眼神还是那么锐利。”流看着洼山的眼睛笑道。

“茼蒿的苦味恰到好处，真是只有京都才有的味道。”洼山把白芝麻拌茼蒿就着米饭送进口中，又嚼起米糠腌的黄瓜。

“如果喜欢，请试试茶泡饭，把花椒煮沙丁鱼也放在上面。小石，拿热的焙茶来。”

小石似乎一直在等待流的吩咐，立刻用万古烧的小茶壶倒出茶水。

“京都管这个叫鞍马煮吗？我们那边管这种和花椒一起煮的东西叫有马煮。”

“看来这在各地都是名产。鞍马和有马确实都盛产花椒。”

“这样啊。”小石说道。

洼山大口吃完茶泡饭，边用牙签剔牙边舒了口气。

吧台座席的右侧挂着蓝色布帘，是通向厨房的入口。趁着流出入厨房时向内窥看，厨房的一角设有铺着榻榻米的休息区域，墙边立着精致的佛龕。



“能让我拜一拜吗？”

小石将向内张望的洼山带到了佛龕前。

“伯伯，您是不是变年轻了？”她将双手放在洼山的肩上，仔细端详着对方的面容。

“你可别戏弄我了，伯伯我已经六十多岁啦。”

洼山上了炷香，移开坐垫。

“谢谢你这么用心。”流瞥了一眼佛龕，低头致意。

“夫人一直在守护着阿流的工作啊。”洼山放松姿态，抬头望着站在厨房里的流。

“监视得很严呢。”流笑道。

“但是阿流竟然开了家食堂，可真是没想到。”

“我正想问呢，你怎么会到我店里来？”流在起居室坐下。

“我们公司的社长是个不得了的美食家，特别喜欢看《料理春秋》，以前的各期也都堆在办公室里。我在那上面看到了广告，就立刻来了。”

“真不愧是‘蝮蛇洼山’，就凭那么一条联系方式都没有的广告，就察觉到是我的店，还一路找了过来。”流歪着脑袋感叹道。

“因为是阿流，无论什么事我都会察觉到，可是广告再简明易懂些不好吗？能按那种广告找到这里的就只有我了。”

“那样就行。来太多人我会头疼的。”

“你还是这么奇怪。”

“难道您是想来寻找某道菜吗？”小石站在流的身旁，盯着洼山的脸。

“嗯，确实如此。”洼山嘴角上扬。

“现在你还住在寺町那边吗？”流起身走向厨房的水池。

“我一直住在十念寺旁边，每天早上沿着贺茂川走到出町柳，从那里坐京阪电车去上班，公司就在京桥很方便。不过跪坐还真是辛苦，到了这个年纪，腿脚已经不听使唤了。”洼山皱着眉头缓缓起身，回到桌子旁边。

“彼此彼此啊。掬子忌日的时候请和尚来，总是让我很头疼。”

“你还真行。我家已经好些年没请和尚了，我老婆大概已经发火了。”

洼山从胸前的口袋里取出烟，试探着小石的脸色。

“我们这里不禁烟，没关系。”小石把铝质烟灰缸放在桌子上。

“不好意思，能让我抽一根吗？”洼山用手指夹着烟转向浩。

“请便。”露出笑容的浩似乎想起了什么，从包里取出烟来。

“年轻的时候姑且不论，到了我们这年纪，不戒不行啊。”流在吧台内侧说道。

“总有人这么说。”洼山悠悠地吐出烟雾。

“你再婚了吧？”

“所以我才来找你，想让你帮我找一道菜。”听到流的询问，洼山眯起眼睛，将烟摁灭在烟灰缸里。

“我吃饱了，炸猪排盖饭很好吃。”浩啪嗒一声在吧台上放下一枚五百元的硬币，叼着烟向店外走去。

洼山一直目送他出门，随即又转向小石。“是你的心上人？”

“才不是呢！只是客人，是附近寿司店的老板。”小石满脸通红地拍了一下洼山的后背。

“秀先生看起来很认真呢。我家侦探事务所的所长是小石，有话就跟她说吧。事务所就在里面。”

“是吗。那小石，就拜托你了。”洼山弯腰致意。

“请稍等，伯伯，我马上去准备。”小石解下围裙，急匆匆地走进厨房。

“阿流你一直都没有再娶吗？”洼山重新坐好。

“说什么一直，其实只过了五年。要是再娶个老婆，前任会化成鬼来找我的。”流倒上茶水。

“是啊，还太早了。我到今年正好十五年，千惠子应该也会允许了。”

“是吗，时间过得真快啊。到你家吃千惠子夫人做的菜，好像就是昨天的事。”

“其他事情完全不行，只有做菜是天下一绝。”洼山微微叹了口气，陷入短暂的沉默。

“走吧。”

流站起身，洼山跟在后面。

吧台座位的一端是挂着蓝色布帘的出入口，另一端则是一扇小门。流打开门，一条细长的走廊延伸开去，似乎就是从这里通向侦探事务所。

“全部都是你做的料理吗？”洼山一边环视密密麻麻地贴在走廊两侧的照片，一边走在流的身后。

“也有些不是。”流回头道。

“这是……”洼山停下脚步。

“这是在后院里晒辣椒，照猫画虎模仿了掬子的做法，马马虎虎吧。”

“千惠子也做过同样的事。我只是觉得挺麻烦的。”洼山迈开步子。

“小石，我把客人带来了。”流打开门。

“虽然有些麻烦，能请您大致写一下吗？”

小石和洼山在贴有装饰板的桌子两侧的沙发上相对而坐。

“姓名、年龄、生日、住处、职业……简直就像上保险啊。”

洼山接过活页文件夹，露出苦笑。

“因为是伯伯您，适当地写一下就行了。”

“这可不行，毕竟我以前可是公务员。”洼山还回文件夹。

“您还是那么规矩啊。”小石扫了一眼用楷书填满的资料，并拢膝盖，“您想寻找什么料理呢？”

“锅烧乌冬面。”

“什么样的？”小石打开笔记本。

“以前我老婆给我做的锅烧乌冬面。”

“您夫人已经去世很长时间了吧？”

“十五年了。”

“您现在还记得那个味道吗？”

听到小石的询问，洼山正要点头，却又像重新思考般陷入了沉思。“大致的味道、放了什么配料，我都还记得，但是……”

“您想重现，却做不出那个味道，是吗？”

“真不愧是阿流的女儿，推理能力真了不得。”

“伯伯，您不会是想让再婚的夫人给您做吧？”

“不行吗？”

“当然不行，怎么能做那么失礼的事，让人家重现前妻的味道。”

“你连贸然下判断这点都和阿流一模一样呢。就算我再怎么不懂事，也不会这么做。我只是拜托她给我做一碗好吃的锅烧乌冬面。而且我也还没有再婚，她只是公司里的同事，跟我很合得来，而且恰好也离过一次婚，有时会来我家玩儿，给我做饭吃。”

“所以您才变年轻了，真是恋爱中的男人。”小石向上翻了翻眼睛，开玩笑道。

“这个年纪已经没有恋爱那种甜腻的东西了，只是一起喝茶的朋友。”洼山的笑容里多少带着羞涩，“她叫杉山奈美，大家都叫她小奈美。她比我小一轮还多，但在公司里是经验丰富的资深职员，在管理上独掌大权，社长也非常信任她。我和这个小奈美非常投缘，经常去看看电影、逛逛寺庙，特别开心。”

“真是人生的第二春啊。”小石露出微笑。

“小奈美现在独自住在山科，老家在群馬县的高崎。两个月前，她的母亲去世，留下她父亲一人。为了照顾父亲，她说要回高崎。”

“她一个人？”

“她问我能不能一起去。”洼山满脸通红。

“恭喜您，被女方求婚了！”小石轻轻拍了拍手。

“我儿子也同意，所以我是准备去的，可问题就出在饮食上。小奈美是关东人。”洼山沉下脸来。

“是锅烧乌冬面吗？”

“不是我故意想说，但小奈美做饭真的很有一手。土豆烧肉和菜饭之类的和食自然不用说，做咖喱饭和肉饼之类，她也是专家，就连饺子和肉包子都能亲手做，真是让人很难挑剔。她做的菜比那些不怎么样的餐馆做的好吃得多，但是不知道为什么，只有锅烧乌冬面不行。她很努力地做给我，可是和我过去吃的味道差太多了。锅烧乌冬面是我最喜欢的东西，可是……”

“我知道了。我爸会想办法的，交给我吧。”小石拍了拍胸口。

“说是交给你，实际上是拜托你爸吗？”洼山苦笑道。

“请您再说得详细些，比如用了什么样的汤汁、都有哪

些配料，等等。”小石握好了钢笔。

“汤汁就是京都的乌冬面店常见的那种。配料也没有什么特别的，就是鸡肉、大葱、鱼糕、面筋、香菇、炸虾和鸡蛋。”

“乌冬面是什么样的？”

“和如今流行的赞崎乌冬面差不多，没那么有弹性，不知该说是软塌塌，还是烂乎乎。”

“也就是京都的软乌冬面啊，我大概明白了。但是伯伯，您也已经把这个菜谱，或者说是锅烧乌冬面的样子和味道告诉小奈美了吧？可她还是做出了截然不同的东西。也许是个意外的难题呢。”小石皱了皱眉。

“我也不明白，到底是材料不同，还是调味不一样。”

“您夫人生前说过什么吗？比如在哪家店买的乌冬面，在哪家店买的食材。”

“我对吃的东西没什么兴趣，所以……对了，我记得她说过榭、铃、藤之类的话。”

“榭、铃、藤，然后呢？”小石握着笔看向洼山。

“她买东西前都会像念佛一样唱出这些字，所以只有这些至今都还记得。”

“其他呢？比如关于味道的记忆。”

“我记得最后有苦味。”



“苦？锅烧乌冬面吗？”

“乌冬面吃到最后总是很苦……不，也许我弄错了，可能和别的食物弄混了。”

“锅烧乌冬面按说不应该苦。”小石哗啦哗啦地翻动着笔记本。

“只要一次就好，最后再吃一次那个锅烧乌冬面，就可以神清气爽地去高崎了。入乡随俗，到了那里就要适应那里的味道。”

“好，敬请期待吧！”小石合上笔记本。

看到洼山和小石出现在眼前，流用遥控器关掉电视。

“询问得顺利吗？”

“我倒是很想说一切圆满。”听到流的话，小石毫无底气地压低了声音。

“很难办啊，希望不要陷入迷宫，一切就拜托了。”洼山拍了拍流的肩膀。

“这可关系到伯伯的人生新篇章啊。”小石仿佛追击般敲了一下流的后背。

“我一定努力。”流皱着眉弯下腰。

“能帮我结账吗？”洼山披上外套，掏出钱包。