

初恋 料理教室



藤野惠美 著

赵亚菲 译



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING CO., LTD.

初恋 料理教室

藤野惠美 著
赵亚菲 译



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

图书在版编目 (C I P) 数据

初恋料理教室 / (日) 藤野惠美著; 赵亚菲译. -- 南京: 江苏凤凰文艺出版社, 2017.10

ISBN 978-7-5399-9463-5

I. ①初… II. ①藤… ②赵… III. ①长篇小说—日本—现代
IV. ①I313.45

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第155669号

HATSUKOI RYOURI KYOUSHITSU

Copyright©2014 MEGUMI FUJINO

All rights reserved.

Originally published in Japan in 2014 by POPLAR Publishing Co., Ltd. Tokyo.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with

POPLAR Publishing Co., Ltd.

through Bardon-Chinese Media Agency, Taipei.

中文版权©2017北京记忆坊文化信息咨询有限公司

经授权, 北京记忆坊文化信息咨询有限公司拥有本书的中文(简体)版权

图字: 10-2016-283号

书 名	初恋料理教室
作 者	(日) 藤野惠美
译 者	赵亚菲
出版 统 筹	黄小初 沈沁颖
选题 策 划	北京记忆坊文化
责任 编 辑	姚 丽
特约 策 划	单诗杰
特约 编 辑	林 璧
责任 监 制	刘 巍 江伟明
封面 绘 图	三 乖
封面 设 计	80零·小贾
版 式 设 计	天 缈
出版 发 行	江苏凤凰文艺出版社
出版社地址	南京市中央路165号, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.jswenyi.com
印 刷	环球东方(北京)印务有限公司
开 本	787毫米×1092毫米 1/32
字 数	143千字
印 张	8
版 次	2017年10月第1版, 2017年10月第1次印刷
标 准 书 号	ISBN 978-7-5399-9463-5
定 价	32.00元

影视版权抢订热线 010-57194853

江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换



243	195	141	083	005	001
○	○	○	○	○	○
终章	第四话 日常茶饭	第三话 两个人的厨房	第二话 邂逅料理	第一话 初恋料理教室	序章

◆◆◆ 序 章 ◆◆◆





这间料理教室位于大正时代建成的长屋内。

距离京阪祇园四条车站步行大约需要十分钟的路程。

从阪急¹河原町站下车的话，要经过鸭川，顺着大和路向南走。周围都是保留下来的老房子，有些是保留着旧时模样的发簪店、老字号饭馆，其中还能看到舞女模样的女子。即使是在白天，也能感受到祇园的氛围。

但是，要是走出大和路，进入小道的話，忽然之间，观光地的热闹就全然不见了。展现在眼前的是一片住宅区，人们生活的地方，走进只有当地人出没的小道，能看到一根根烟囱伸向天空。最近越来越罕见的浴池也还在这

1 阪急株式会社，是日本一家民营铁路公司。

里运营着。在富有情趣的浴池旁，有一扇木制的黑色小门。

这里是甬路的入口。

十分狭窄，如果不知道的话，一不注意就会错过。

这条可以称作是公共空间和私人空间交界线的甬路，有着独特的气氛。

甬路的尽头没有出口。在京都，可以从头穿到尾的路叫作“图子”¹，相对的，不能穿过的就是甬路。

长方形的蓝天，昏暗寂静的甬路，两边是接连不断的旧式长屋。南侧最里面的玄关处，挂着门帘。门前一片绿色，开着深紫色的小花。

风轻柔地吹过，格子门前的门帘飘动着。

淡蓝色的门帘上，用白色的字写着“小石原爱子的料理教室”。

这时，高汤的香气飘散出来了……

1 原文：“图子。”

◆◆◆ 第一话 ◆◆◆



初恋料理教室



“接下来我们来将萝卜刮圆¹、刻印花。”

听到爱子老师的话，四名同学一同拿起了萝卜，却没有动刀，这是因为想要看清楚爱子老师的示范。刀在爱子老师的手行云流水般移动着，将厚度两厘米左右的萝卜段的棱角切去。

“刮圆是为了防止煮烂，棱角分明的话，煮软后容易在棱角处烂掉。”

接下来，给萝卜切上十字印花。

1 切去萝卜的棱角。

“刻印花，可以在一面刻上十字，也可以正面横着切一下，背面竖着切一下。但是，考虑到美观问题，我认为在单面刻上十字印花，并在装盘时将没有印花的那面向外是比较好的。印花的深度大概是萝卜厚度的一半左右，太浅的话，印花就失去了意义，太深的话，就会煮烂，要多加注意哦。”

听到爱子老师明快的声音，四位学生点点头，拿着刀具和萝卜开始模仿刚才看到的动作。“印花让食物更熟透，更加入味，所以还是值得增加这道工序的。”爱子老师眯眼微笑着，观察着学生们不太熟练的手法。

小石原爱子老师看起来大约六十多岁，身材娇小却腰杆挺拔，给人十分严肃的感觉。合身的绸缎和服与和服上系着的白色罩衣也十分相配。

“对，对，真渊，做得很棒。”听到爱子老师的话，真渊智久笑了。听到老师久违的表扬，总觉得十分不好意思。自己来上料理课什么的，之前也是全然没有想过的。

这是因为自己对料理完全没有兴趣。学生时代都专注于学习，步入社会后又忙于工作。

对于智久来说，吃饭不过是“补充营养”罢了，为了填饱肚子和维持身体健康，才会摄取必要的物质。智久

住在左京区，被称为学生的美食街，有很多便宜又美味的店铺。比起一一备齐厨具和调味料来自己做饭，在外边吃或买便当都更加经济便利。但是，现在嘛……

“这样就做好准备工作了。请打开炉灶，将锅中的油加热后，放入鸡翅。”虽然为每位学生都准备了刀具和砧板，但炉灶是两个人一个，接下来就需要分工合作。智久看向了同组的佐伯先生。佐伯先生的头发剪得很短，五十岁上下，在料理教室遇到已经是第四次了。初次相见做自我介绍的时候，佐伯先生虽然说了自己已婚，却没有提及工作。毫无亲切之感，眉间的皱纹、顽固的眼神，让智久觉得他是一名手艺人而不是普通的上班族。

不自主地在脑海中想象着对方的职业、收入、生活方式等等，这大概算是智久的职业病。想象着对方过着什么样的生活，家里都有什么人，住着什么样的房子。

“真渊君，你来掌握火候，我来放调味料可以吗？”

“嗯，好的。”

在智久准备锅具的时候，佐伯先生拿起了计量汤匙，问道：

“老师，请问大约放多少油比较合适呢？”

“小汤匙的一半左右就可以了。”

实际上在家里烹饪时，炒菜放多少油大多都是目测

的，但是为了掌握所谓的“小汤匙的一半”这种感觉，在上课时都会精确地计量。

“放油。”旁边的佐伯先生说道。

智久把手放在锅的上方，确认温度后，说：“嗯，好的。”

看到热锅上的油均匀散开后，智久放入了鸡翅。

“最开始的时候，为了更好地留住美味，不要翻动，要等鸡翅变成焦黄色。”

听到爱子老师的话，智久停下了拿着筷子的手。

稍等片刻，待确认贴着锅的那一面变成焦黄色后，才开始翻动烹饪其他部分。

“没有深底锅的时候，用平底锅也可以。如果是不粘锅的话，不放油也是可以的。”

鸡皮炸开时发出令人愉悦的声音，飘散出香气来。

“真洵君，稍微调整下火候，是不是太大了？”

做完自己的工作后，佐伯先生像是很在意似的看着炉灶。

智久转动开关，将火力调至大火和中火之间，看向佐伯先生。

“这样可以吗？”

“嗯，就这样吧。”佐伯先生表示同意似的点点头。

在实际烹饪料理时是两个人使用一个操作台，分工

来完成切菜和炒菜。上次是佐伯先生炒菜，这次就换智久操作了。

在智久的印象中，料理教室一般是马上要结婚的女性，或者是时间富裕的家庭主妇想要增加家中的菜品种类而参加的。智久曾经觉得，不管是哪一种，对于单身男性来说，都毫不相关。

但令人意外的是，在打电话询问时听到爱子老师说，最近来参加的男性也很多。特别是周六晚上的初级课程是面向从来没有做过料理的男性开设的，这让智久也决定参加了。

上次做料理，是什么时候呢……

虽然自己也知道这像是做梦一样，也许做的这些都是徒劳，但智久还是敲开了料理教室的门。

“差不多可以放入萝卜了。焯萝卜时使用洗米水会增加甜味，要记下来哦。但是，今天要做的料理味道比较浓厚，所以就不用焯水了。”

智久将方才自己和佐伯先生切的萝卜放入锅内。

“将鸡肉稍微往旁边放放，把萝卜摆在鸡肉中间的空隙里……对，对，不错。然后放入高汤。比起没过食材来说，稍微放一点儿比较好。”

教室里准备了很多放了昆布的高汤，佐伯先生用量

杯量好后加入锅内。

“今天的高汤是用昆布做的，如果没有足够的时间浸泡，用一般的水也可以。就算只用带骨头的肉也十分美味了。如果有的话，还可以放入煮过干香菇的水，和煮好的香菇一起炒的话也十分美味。”

这样的建议在今后自己烹饪的时候也十分有用。

智久牢牢记在心里，以防忘记。

“水开了之后，撇出浮沫和多余的油。如果有专用的漏勺当然再好不过了，但今天只能使用大勺了。”

汤汁沸腾起来，细小的泡泡噗噗地冒了出来，又像薄膜一样散开。

智久像是抚摸似的撇出浮沫，然后将沾上浮沫的勺子放在装有水的碗中洗净，再撇去浮沫。看到脏东西被撇出，汤汁变得清澈之后，心情也十分舒畅。

一次性大量撇出浅褐色、黏糊糊的浮沫让智久感受到了微妙的喜悦。

受到美味的刺激，智久的胃咕咕作响宣告它已经饿了。

旁边的桌子传来窃笑声：“您肚子饿了呀，真洵君。”手里拿着量杯的米奇看向这边，露出恶作剧般的笑容

“听到了哦，再稍忍耐一会儿，稍忍耐一会儿。”

米奇看起来像是人造品一样，松软的栗色卷发让他看起来像是一个法国人偶。带有荷叶边的连衣裙外面是装饰过度的围裙，还有白色蕾丝编织的长靴。

米奇身上穿着的，大多是白色和粉色，看上去像是有点儿过头的少女装扮。羽毛般长长的睫毛、微微泛红的脸颊、水润的粉红色嘴唇，怎么看都像是女性，但确实，这个初级课程是面向男性开设的啊。一看到米奇的身姿，疑问就止不住地席卷而来。

但也不能直接问你是女性还是男性，最后，智久决定以米奇就是这样的人来结束过度的思考。

“负责炒菜的两位，请看好火候哦。这个时间里，佐伯先生和米奇不如再准备一道菜吧。”

佐伯先生和米奇开始用研磨器将芝麻磨碎。

今天的主菜是“萝卜烧鸡”。

京都将“炖”说成是“烧”。上大学之后开始了在京都的生活，刚开始听到“taitan¹”的时候，在智久脑海中掠过的是希腊神话中巨人族的形象。但现在已经习惯了，这里指的是“烧”，他现在已经不觉得奇怪了。

搭配的是“芝麻蛋黄酱拌油菜花”。佐伯先生做的

1 此为日本平假名发音，日文中写作“たいたん”。