



解忧

小食堂

人生没有
无解的难题

「巨」碧野圭
曹逸冰——译
著

の花食堂のささやかな事件簿



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

菜の花食堂のささやかな事件簿

解忧 小食堂

[日] 碧野圭 著 曹逸冰 译



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

图书在版编目 (CIP) 数据

解忧小食堂 / (日) 碧野圭著 ; 曹逸冰译. — 南京 :
江苏凤凰文艺出版社, 2017.8
ISBN 978-7-5399-9712-4

I. ①解… II. ①碧… ②曹… III. ①长篇小说—日
本—现代 IV. ① I313.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 239843 号

版权局著作权登记号: 图字 10-2016-594

NA NO HANA SHOKUDOO NO SASAYAKA NA JIKENBO

Copyright © 2016 Kei Aono

All rights reserved.

Original Japanese edition published by DAIWASHOBO Publishing Inc., Tokyo.

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with
DAIWASHOBO Publishing Inc., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc.,
Tokyo
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing.

书 名 解忧小食堂

著 者 [日] 碧野 圭

译 者 曹逸冰

策 划 快读出版

责 任 编 辑 姚 丽

特 约 编 辑 周晓晗

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](http://www.jswenyi.com)

印 刷 三河市良远印务有限公司

开 本 880 × 1230 毫米 1/32

印 张 6.5

字 数 120千字

版 次 2017年8月第1版 2017年8月第1次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5399-9712-4

定 价 34.8元

出现印装、质量问题, 请致电010-84775016 (免费更换, 邮寄到付)

版权所有, 侵权必究

蜂蜜的私语 1

爱一个人，就该变成他所期待的样子吗？

茄子的回忆 37

幸福，就是找个合得来的人，开开心心地过人生。

无辜的蛋糕 71

再善良的人，心理一旦失衡，也会做出不可思议的事情来。

红豆知道答案 107

浑浑噩噩地上学，又浑浑噩噩地找了份工作，这样的生活有意义吗？

牛蒡也精彩 139

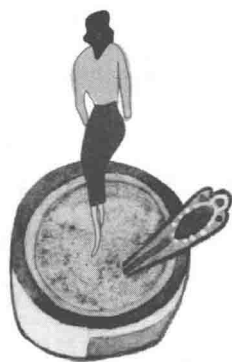
即使你是配角，更要活出价值。

巧克力的心愿 171

婚姻，是归宿，也是束缚。

蜂蜜的私语

爱一个人，就该变成他所期待的样子吗？



“接下来炒一下洋葱。”

下河边靖子老师把一碗洋葱粒一股脑地倒进平底锅中。洋葱与橄榄油开始产生反应，发出悦耳的响声。

“老师，大蒜不放了么？”身为老师的助手，我连忙提醒道。

“哎呀，竟然给忘了！我真是太粗心啦！”

“要重新做吗？”我拿着一个干净的平底锅问。

“没事没事，反正搅在一起都一样。”

靖子老师用锅铲把洋葱往自己这边一拨，在锅里开辟出一片空地，加了点橄榄油，再倒入事先切好的蒜末。

“其实应该先煸炒蒜末再放洋葱的，这样才能爆出大蒜的香味。大家千万别学我哦！”靖子老师大大方方地说。在场的七位学员都被她的笑容感染了。

“洋葱要炒一会儿才会变色。这个时候，我们要在心里默念，‘你要变得更美味哦’——边想边炒，炒出来的酱汁绝对差不了。”

靖子老师颠了颠锅。锅中的洋葱粒在空中飞舞。不一会儿，蒜末和洋葱粒就被炒熟了，刺激食欲的香味扑鼻而来。

“要是你心里觉得麻烦，心不甘情不愿地做着菜，那你做出来的东西也不会好吃。‘你要变得更美味哦’，是一句很管用的魔法咒语，大家在家做菜的时候千万别忘了！瞧瞧，这颜色多漂亮呀！”

见锅里的洋葱变成了浅黄色，靖子老师一脸的满足。每每

看到这样的表情，我都情不自禁地想：靖子老师是发自内心地喜欢做菜呢。

“好，现在把刚才切好的番茄也倒进去，稍微搅拌一下后加半杯葡萄酒。红的白的都可以，用家里喝剩下的就行。然后再撒两撮盐吧。”

学员们不约而同地做起了笔记。我也在菜谱的角落里补充了一下：葡萄酒红白都OK。

“接着调成小火，耐心等待酱汁变好吃就行啦。”

“老师，不用加罗勒吗？”我赶忙问了一句。老师丢三落四，当助手的难免要多留个心眼。

“先煮一会儿再放，要是放得太早，罗勒的香味就煮没了。不过你一会儿记得再提醒我一下哦，我怕我回头又忘了。”

靖子老师转过头来，给了我一个灿烂的微笑。这表情翻译成英语应该是“big smile”吧？大多数人都会被靖子老师的笑容俘虏。不过她的本事可不限于令人愉悦的表情——老师的厨艺也是有口皆碑的。虽然她有时候会忘记菜肴的做法，搞错先后顺序，但最后做出来的东西绝对好吃。人家毕竟在这里开了二十多年的餐馆，前前后后都是靠她一个人，这功夫可不是盖的。

靖子老师的餐馆位于东京郊外的武藏野地区。商店鳞次栉比的车站门口是一条径直通往南边的路。沿着这条路走上不到五分钟，有一段下坡路。这段下坡路横穿了武藏野西侧。人们

还能在这一带找到多摩川曾经的水道。由于坡度很陡，周边的杂树林在日本泡沫经济期^[1]都未曾被开发，因此杂草丛生的斜坡以及从斜坡上涌出的泉水形成的蜿蜒水路也被保留得很好。这一带的农田正被逐渐改造成住宅区，而这些景观为武藏野增添了不少自然情趣。

靖子老师的这家餐馆名叫“菜花食堂”，就在这段坡道尽头的小路边。这条小路颇为古朴，两旁是密密麻麻的民宅，破旧的神社、墓地，还有猕猴桃园的大棚在房屋间若隐若现。小食堂是一栋昭和摩登风格的木屋，有个露台，还有一个小院子，每到夏天这里便繁花似锦，总能给路过的人留下深刻的印象。

这栋房子本来是住人的，后来才改建成了餐馆，所以店里坐十四五个人就挤得不行。不过食堂的生意一直很好，店里总是坐满了散步时顺便来坐坐的老年夫妇，或是等着去幼儿园接孩子的年轻妈妈。食堂只供应午餐，用当地新鲜蔬菜烹制而成的菜肴是食堂的一大卖点，但它直到下午四点才打烊，所以有很多顾客把这里当成了咖啡馆。

食堂原本是有晚餐的，只面向提前预约的客人。但是在五年前，靖子老师觉得自己有些力不从心，就把晚餐停了，开始在食堂的休息日开办烹饪班。烹饪班起初是每月一次，后来由于学员人数增加，半年前她又多了我这个助手，于是烹饪班就

[1] 20世纪80年代后期到90年代初期。

变成了每月两次。有些学员强烈要求增加授课频率，但老师毕竟还有店里的生意要照顾，没办法再加课了。

“那就请大家动手试试吧！”

老师一声令下，学员们立马忙活起来。今天一共来了七位学员，大家分成两组，各做一份与老师同样的菜。因为烹饪班上课的地方就是平时接待客人的地方，所以厨具和设备都算不上“齐全”。大家用的锅碗瓢盆都不一样，炉子也只有四口，还都不是家用的。有时候老师还会从家里带一些厨具来给大家用，或是干脆把食材拿回家里煮。

即便如此，靖子老师的烹饪班还是好评如潮。因为她教的东西简单实用，当天学，当天就能用上。再加上每月只上两次课，上课名额总是被一抢而空。而且许多学员都是来过一次后就成了回头客。

今天的分组为一组三人，一组四人。四人那组有三位不到三十五岁、相互认识、孩子都在上幼儿园的年轻妈妈，外加一位独自来上课的家庭主妇，也是三十多岁。另一组是一位已经退休的男士、一位中年主妇加一位今天刚巧休息的女白领。大家各自系上围裙，用三角巾裹住头发，也有人用印花布和大号手帕代替三角巾。老师和我穿的是负责学生营养午餐的配餐阿姨穿的那种雪白而笔挺的围裙，头上裹的是正儿八经的三角巾。老师每次都会帮我准备好这些装备。在一堆五颜六色的围裙里，我们穿的白围裙反而比较显眼。

“植田小姐，把蒜芽挖掉，味道会更好哦。”

靖子老师提醒着其中的一位学员。植田葵小姐就是那位今天刚巧休息的女白领。她不到三十五岁，单身，也没有结婚的打算，是为了自己来学习烹饪的。

“啊，对不起……请问蒜芽是指？”

我心想，还好植田小姐帮我问了，其实我也不知道“蒜芽”是什么。我没什么做菜的经验，听到“蒜芽”，只能联想到中国菜里经常出现的青蒜。

“你把蒜瓣竖着一切为二就能看见了，正中间的芯子就是蒜芽。喏，就是这儿。”

“哦，原来这个部位叫蒜芽啊！”

植田小姐惊叹道。其实我心里也是这么想的，但我毕竟是老师的助手，显得太无知有损老师的颜面，所以我只能故作镇静。

“为什么要把芽挖掉啊？这样多麻烦，我在家做菜的时候从来不挖的。”

跟植田小姐同组的村田佐知子女士问。她大概五十多岁，是个家庭主妇。

“蒜芽里有很多营养，但涩味比较重，而且这个部位最容易焦。虽然它不像土豆的芽那样有毒，但提前挖掉能让菜的口感更加细腻，所以时间充裕的话，我建议大家还是挖掉它。”

靖子老师一字一句地为大家解释，发音吐字特别清楚，就像是在跟小朋友说话一样。

“还有，洋葱可以先对半切开，然后像这样横着切几刀，

再竖着切几刀。最下面的五厘米留着不要切哦……你们看，这样切，洋葱末就不会到处乱跑了。”

“原来如此……”

在一旁听着的杉本春树先生立马做起了笔记。他今天是万花丛中一点绿。据说他已经退休了，所以想学学做菜，每个月都会来上课。他是个做事一丝不苟的人，老师说什么，他都会一一记录下来。当然，我也在心中暗暗地记下了这些。

靖子老师的烹饪班每期都以一种应季蔬菜为主题。她会带领大家做五道菜，每道菜都会用到这种蔬菜。这次的主题是“番茄”，所以今天老师做的是番茄全席——除了茄汁意面和茄汁炖海鲜，还有番茄炒蛋、番茄味噌汤和番茄紫苏沙拉。普通烹饪班一般不会教这种简单的菜式。但靖子老师觉得，与其教那些要把菜谱放在旁边才知道怎么做，一年都做不了几次的“高级料理”，还不如传授一些今晚就能学以致用用的家常菜和烹饪技巧。

“大家平时做菜的时候肯定不会看菜谱呀，都是用冰箱里的东西随便做做，不是吗？只要掌握一些小技巧，随手做的家常菜也能好吃不少呢。希望大家把这些技巧都带回家去。”

靖子老师总是微笑着把这句话挂在嘴边。烹饪班教的菜式一月一变，但五道菜里一定会有味噌汤、沙拉或酱菜。做味噌汤的时候，老师会教大家如何熬制高汤；做沙拉的时候，老师会讲解沙拉汁的制作方法；做酱菜嘛，关键在于用多少盐。来老师的烹饪班学习前，我用的都是速溶高汤和店里买的沙拉汁。但现在的我已经改头换面——我家冰箱里总是放着一个冷水壶，里面泡

着鱼干和海带。这是靖子老师教我的最简单的泡高汤方法。老师还说，用橄榄油、醋、盐和胡椒就能做出美味的沙拉汁，所以我总会家里备一瓶自己调的酱汁。瓶子上做了两处记号，只要把橄榄油和醋分别倒到记号的那个位置，就能调制出完美的沙拉汁了，连量杯都用不着，做起来特别简单。

“嗯……好像还不够咸。”植田小姐尝了尝味道说。一旁的村田太太也说：“嗯，感觉是差了一点。”

“那就加点盐吧，但是要一点点加，不要一次性加很多哦。加好了再尝一尝。”

两位学员照靖子老师说的加了点盐，却也不确定自己加得够不够。“嗯……尝不出来了。”“这样大概就行了吧？”

“我来尝尝。”

靖子老师拿了个小碟子，尝了一口她们的番茄酱汁。只有品尝的时候，她才会露出分外严肃的表情。

“再加一小撮吧。然后再加点胡椒。”

说着，她往锅里加了八分之一小勺盐，又磨了点胡椒进去。握着白木胡椒磨子的手指白皙而丰满。

“这样应该就差不多了，”靖子老师又尝了一下，随即眉开眼笑，“嗯，完美！大家也来尝尝看吧！”

“啊，真的哎，味道跟刚才完全不一样了！”

“明明没加多少调料，味道怎么会差这么多啊？”

“请大家牢牢记住这个味道哦。虽然菜谱上写的是‘加1/2小勺盐’，但是实际需要的盐要根据蔬菜的含水量与番茄的甜

度稍作调整。菜谱上的分量只是一个参考，最靠谱的还是自己的舌头。”

大家若有所思地点了点头。“不要教条，要对自己的舌头有信心！”——这是靖子老师的口头禅。

“下面请大家准备一下海鲜。优希小姐，麻烦你洗一下厨具。”

我把空下来的锅碗瓢盆端到水池边，猛地拧开水龙头，放了一池水，拿起海绵，用力擦洗不锈钢锅。我虽然是老师的助手，却派不上什么用场，只能帮老师洗碗，或是做一下食材的预处理工作，所以我总想尽可能地完成好老师交给我的任务。那我是怎么当上这个助手的呢？是老师见我付不起学费，特意为我安排了 this 职位。我不领工资，但可以旁听老师的课，还能试吃菜肴。我是个囊中羞涩的派遣员工^[1]，能免费听课就谢天谢地了。来这儿当助手不仅能增加我的烹饪知识，还能白吃一顿饭呢。

“话说回来，那姑娘怎么没来啊？”村田太太忽然问道。水池就在村田太太那一组的操作台旁边。

“嗯？啊，您是说香奈小姐吧？还真是，她之前都没请过假呢。”

烹饪班一共有八个名额，可今天只有七名学员到场。没来的正是和泉香奈小姐。她是烹饪班里唯一一个比我小的学员，今年二十四岁，比我小一岁。她是音乐大学毕业的，平时在家

[1] 这一用人方式最早起源于日本、美国。派遣公司根据用人单位的需求通过招聘、筛选后将合格的员工派遣到用人单位工作。

里开钢琴班。

“咦，馆林小姐也不知道她请假啊？她没有打电话过来吗？”

“不知道啊，她可能给老师打过电话了吧。”

“是吗？我还以为你们年龄相仿，应该比较合得来呢。”

我只能用微笑搪塞过去。和比我大三十多岁的村田太太相比，香奈小姐可能是好沟通一点，但我们也不是特别要好。她曾跟我说过：“我都长这么大了还在啃老，你就不一样啦，那么独立。我好佩服你呀。”

香奈小姐这话应该不是奉承，也不是讽刺。这是她的真心话。她应该是那种在父母的关爱中无忧无虑长大的人吧。虽然算不上大美人，但她皮肤白皙通透，温柔的笑容总能让人过目不忘。没人会讨厌这样的姑娘。

不过她的天真反而让我有点尴尬。我长得又黑又瘦，不戴隐形眼镜的话，眼神就会显得很凶。虽然有人夸我做事认真靠得住，但我的气场和“温柔贤淑”一点儿都不沾边。在我这个自卑得要死的人看来，温婉的香奈小姐简直就是女神一样的存在。

“她不在感觉好冷清啊……”

我们的“一点绿”杉本先生幽幽地说。村田太太立刻开起了他的玩笑：

“杉本先生最喜欢香奈啦。”

“瞧您这话说的，平时在的人突然不在了，有点惦记很正常嘛。”

“哎哟，那我要是请假了，您会不会惦记我呀？”

“那是当然。”

“你们在聊什么呢？”靖子老师凑过来问。

“哦，我们在讨论香奈小姐今天为什么没来。”

我回答道。听到这话，老师很平静地说：

“哦，这样啊。她昨天给我打电话说要请假一段时间。”

“啊？她怎么啦？”

“不知道，大概是有别的事要忙吧。”

老师的语气实在是太平静了，我反而有点慌。

“您没问她为什么要请假吗？”

香奈小姐是每个月都来上课的铁杆学员。老师就不好奇她为什么要请假吗？

“没有呀，她什么都没说，我也没必要勉强人家嘛。再说了，她哪天愿意来了，自然就会来的嘛。”

靖子老师慢条斯理地说。她的性子就是这样的，见到好久不来的人，她也会像昨天刚见过人家那样表示欢迎。

“好啦好啦，少聊天，多动手。乌贼都处理好了吗？”

这个小组的学员连忙把注意力转回到手中的食材上。

“老师，下一步要做什么啊？”

由年轻主妇组成的那一组进度很快，已经把乌贼和虾都处理好了。

“稍微等一下，我这就过去。”

“她怎么说不来就不来了呢？”

见老师去看另一组，村田太太嘟囔道。这话当然是说给同组的人听的，但我就站在他们旁边，自然也听见了。

“您就这么想知道啊？”

植田小姐没好气地反问道。其实我也有同感——说实话，村田太太这是多管闲事了。说不定香奈小姐有什么难言之隐呢。

“我们不是一起上课的伙伴嘛，要是我能帮上忙的地方，我当然想帮她一把啦。”

没想到村田太太会用“伙伴”这种富有感情色彩的词。她们不过是偶尔一起上个烹饪班而已啊。

“而且你就不担心香奈吗？就算她真的不打算来了，也得把理由解释清楚啊。”

“话是这么说……”

植田小姐勉强表示了同意。村田太太顿时来劲了：“杉本先生您觉得呢？”

正在切乌贼的杉本先生突然停住了。他看上去不像是年过花甲的人，这也许是因为他系了一条款式时髦的绿色围裙吧。

“嗯……我们毕竟同吃一锅饭。一起做过几次菜，我潜意识里就把她当家人看了。所以她要是突然不来了，我还挺遗憾的。可能的话，我还是希望她能回来上课。”

听到这话，我心里“咯噔”一下。

啊，没错。经常一起做菜，多多少少都能了解一些那个人的品性和家庭背景。