

今日もごちそうさまでした

人々
天也
之謝
之謝

刀口
イ
待
了

(目) 角田光代

陈
炯若
译

今日もごちそうさまでした

人
下

世

之射

之射

(日)

角田光代

著

陈
娴若

译

刀
口
キ

エ
待

了



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目 (CIP) 数据

今天也谢谢招待了 / (日) 角田光代著 ; 陈娴若译

— 北京 : 北京联合出版公司, 2015. 4

ISBN 978-7-5502-4532-7

I. ①今… II. ①角… ②陈… 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011742号

KYO MO GOCHISOSAMA DESHITA by Mitsuyo Kakuta

Copyright © 2011 Mitsuyo Kakuta

All rights reserved.

Originally published in Japanese by Aspect Corporation, Tokyo.

Simplified Chinese translation copyright © 2015 by United Sky (Beijing) New Media Co., Ltd.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with Kakuta Mitsuyo Office, Ltd.

/ le Bureau des Copyrights Français, Tokyo, through HonnoKizuna, Inc., Tokyo,
and Bardou Chinese Media Agency

本简体中文版翻译由台湾远足文化事业股份有限公司授权

北京市版权局著作权合同登记 图字: 01-2014-8325



文艺家



关注未读好书

今天也谢谢招待了

作 者: (日) 角田光代

译 者: 陈娴若

出 品 人: 唐学雷

策 划: 联合天际

特约编辑: 郝 佳 单元皓

责任编辑: 李 伟 刘 凯

美术编辑: 王颖会 董 良

封面设计: 满满特丸设计事务所

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

北京慧美印刷有限公司印刷 新华书店经销

字数150千字 880毫米×1230毫米 1/32 7印张

2015年4月第1版 2015年4月第1次印刷

ISBN 978-7-5502-4532-7

定价: 39.80元

联合天际Club
官方直销平台



未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容
版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换
电话: (010) 82060201

目 录

| 我钟爱的美食 |

- 羊年女子，食羊 / 3
- 不经意间，牛舌在眼前 / 6
- 便装的鸡，正装的鸡 / 10
- 鸡蛋的热情 / 15
- 本命盐 / 19
- 谢猪 / 23

| 春的喜悦 |

- 为竹笋犯罪? / 29
- 初遇野菜 / 33
- 可爱的新洋葱 / 37
- 初鲚 DNA / 41
- 一年一度芦笋季 / 45
- 白芦笋完成的革命 / 48
- 世界土豆之旅 / 51
- 脑内奶酪 / 55
- 牛油果赌局 / 58

| 正牌的夏天 |

玉米冲动 / 65

茄多酚 / 68

苦瓜区 / 71

隐形王者，素面 / 74

鳗鱼魔咒 / 78

回首见毛豆 / 82

食鳢教人知老 / 86

生西红柿，烤西红柿，煮西红柿 / 90

秋葵的宽容 / 94

| 那天起，入秋 |

秋刀鱼真伟大 / 101

栗子少女 / 105

松茸差距 / 109

芋头之谜 / 113

菇之回想 / 117

和洋鲑 / 121

鲑鱼子之爱 / 125

| 冬日非吃不可 |

向番薯谢罪 / 131

父亲与白菜 / 135

莲藕哲学 / 138

蟹沉默 / 142

牡蛎澡缸路遥遥 / 146

非河豚不可 / 150

金枪鱼年龄区 / 154

神圣麻糬 / 158

菠菜说没问题 / 162

鱼白初级生 / 165

染上你色彩的魔芋 / 168

豆腐的存在价值 / 171

明星西蓝花 / 175

| 特别的记忆 |

伤感、滑稽与南瓜 / 181

昭和卷心菜 / 184

原点牛蒡 / 188

添岁与山葵 / 192

豆子，你好 / 196

全世界的乌鱼子 / 200

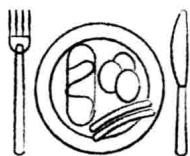
萨摩扬故乡与萨摩扬宇宙 / 204

纳豆指标 / 208

后记 / 212

我钟爱的美食

| 每个人应该都会有几种从小到大大一直特别钟爱的食物吧？ |



羊年女子，食羊

出生在关东地区的我，从小到大几乎没有吃过羊肉，再加上我对羊肉有先天的偏见，也不会因为好奇心而去尝试这种未知的食物，所以长大之后，每当在餐厅里看到菜单上带有“羊”字的料理，我都自动忽略，只看“牛”或“猪”。

而羊肉真正步入我人生的时间，应该是三十岁之后的，那次异国旅行。

在那次旅行之前，我去札幌旅行时，曾经吃过成吉思汗烤羊肉¹。虽然确实觉得很好吃，但还没达到爱的地步。我真正爱上羊肉，是在令人难忘的希腊。

在希腊，不管是在小摊还是餐馆，那里的食物都非常好吃，肉和鱼都很美味。但令我惊艳到“什么东西这么好吃！”的，却是羊肉。

1. 译注：成吉思汗烤肉是日本北海道最有特色的料理之一，在当地已有一定的历史。



可能是受土耳其影响，希腊的羊肉料理出奇地多。在希腊一落地，第一顿饭吃的就是皮塔肉饼，一种路边摊小吃。从不断旋转的一大块肉上削下肉片，夹在皮塔饼中，淋上优格酱后食用。里面的肉表皮酥脆多汁，一咬下去微微升起一股膻味，真是好吃得不得了。

还有一种料理叫希腊烤肉串。把羊肉穿成串放在炭火上烤，只用盐、胡椒调味，是道非常简单的食物。但着实好吃。我一直以为羊肉很膻，但其实完全不会。它的肉比猪肉更有嚼劲，比牛肉更爽口，醇厚的余韵齿颊留香。

我去了迈泰奥拉，在奇岩上修建了一座修道院，是一个观光景点。这个位于山谷间的村落，不论哪个食堂都不做鱼。可能是淡季的关系，很多店的菜单上都写着“今日只有羊”，其他什么菜都没有。白天吃皮塔羊肉饼，晚上吃羊肉烤串，但一点也吃不腻。羊肉就是这么好吃。

从此之后，肉食族的我喜爱的肉又多了一项。而且，就在我对羊肉的爱觉醒的同时，东京掀起了成吉思汗烤羊肉热潮。在此之前，一说到成吉思汗烤肉，指的都是浸过酱汁、独具风味的肉。但是在这股热潮中大受欢迎的是不浸酱汁的新鲜羊肉。而我在希腊所爱上的，恰恰也是这种不浸酱汁、膻味较小的羊肉。

令人欣喜的是，也许是因为这股热潮，在超市和百货公司也很容易买到不浸酱汁的羊肉。不只是羊小排，还有羊肩排、肩胛里脊、腿肉等按部位贩卖的肉，十分难得。而以前在超市能买到的肉，不是又圆又薄又膻，就是浸了酱汁。

我最喜欢的羊肉吃法，就是只用盐和胡椒调味的烧烤，或是撒上大蒜、迷迭香，再淋上橄榄油的煎羊肉。虽然咖喱羊肉和炖羊肉也都

很好吃，但最简单的烧烤还是无可匹敌。

如果去意大利餐厅，我通常只看主菜页的肉类一栏。猪、鸭、牛、羊，等等。我是重量级的肉食族，但并不像外人看来的那样仅限于烤肉。我最爱吃猪肉，其次是羊肉。我的视线只在菜单上的“羊”和“猪”两字之间快速游走，并尽可能地选择烹调得清爽的菜色。

仔细想一想，很多国家都有丰富的羊肉料理。蒙古国是其一，新西兰也不例外。摩洛哥、中国新疆维吾尔自治区也有许多羊肉料理。一旦去到这种国家和地区，光是点餐就令人乐此不疲。一想到今天吃羊肉，明天也吃羊肉，就无比开心。新疆有很多加了香辛料的辣味料理，炒菜和饺子里也都用羊肉，而且每一种都好吃得不得了。

每当吃羊肉的时候，我都会想起自己是羊年出生。虽然没什么关系，但总有种自豪的心情：如此美味的羊肉，能被如此爱吃羊肉的属羊的我吃掉。不过其实并没有什么值得自豪的。

赤坂有一家风格迥异的中式餐厅，每道菜都好吃得不可思议。这里供应一种像原始人漫画里那样的大块炸羊肉。我完全拜倒在它的魅力之下，只要闲下来，我的大脑就会被那一大块肉占满。咸味浓厚、外焦里嫩，着实好吃。只是它那股巨大的气势，总令一起去吃的朋友感到消化不良。

和其他的肉相比，羊肉既便宜又不容易累积脂肪，这也是让属羊的我特别得意自豪的地方。

不经意间，牛舌在眼前

我十八岁时，第一次去烤肉店，那天的情景我到现在都还记得。一位独居的学长说：“我家附近有家吃到饱的烤肉店。”于是社团集训之后，我们一行十来个人就前去光顾。记忆中学长住的地方在保谷，是我从没去过的城区，也是从没去过的烤肉店。

如今，像家庭餐厅那种时髦的烤肉店比比皆是，但那时候根本没有一家像样的店。当然，市中心的高级烤肉店虽然富丽堂皇，但学生却无福消受。学长带我去的是一家食堂式的杂乱小店。入口处是一扇毛玻璃格窗，看不见里面。走进室内，从柜台到红桌子、包塑料垫的圆椅子和柜台上方的电视全都油腻腻的。城区里的廉价烤肉店清一色都是这个模样。大约七年后有七轮¹那种店出现（就我记忆而言）。每张桌子都设有瓦斯烤架，但也都油腻腻的。

1. 译注：日本大阪地区炭火烤肉连锁店。

我是自己与他人公认的肉食爱好者，可是对第一次吃烤肉的感想，我却没什么印象，可能是因为进店后发生的一切都把我镇住了吧。用椭圆盘装的大份肉片上桌，男生们像漫画里一样大口扒着盛得尖尖的米饭，白烟袅袅升起，肉片渐渐变少，酱汁四处飞溅，自己也不知不觉染得一身烤肉味。当时发生的每一件事对我来说都是全新的体验。刚从女校毕业的我，对男生这种生物都还觉得稀奇，更别说是“烤肉与男生”的组合，这简直就是一头撞进了未知世界。

所以，在那里第一次吃到的牛舌是什么味道，我已不复记忆，只记得第一道端出来的应该就是它。从牛舌开始烤起。

后来，烤肉很自然地融入了我的生活。一回神，我已经爱上了烤肉，进烤肉店也变得非常自然，并且第一道菜必点牛舌。不知不觉间，我与牛舌已然成了老相识。

回想起来有件不可思议的事。大部分的人第一道都会点牛舌，但每当有人不这么点时——这种情况极为罕见——我都会恍然惊觉：“原来也可以不用一开始就点牛舌！”

但是，下次再去吃烤肉时真的会从别的肉开始点起吗？却又未必。我还是牛舌为先，且绝无例外，因为那是属于烤肉店的前菜。

薄片牛舌、厚片牛舌、葱花牛舌……多种多样，每一种我都喜欢，但最爱的还要数边沿烤得焦脆的薄片牛舌。只有它才能让我感觉到“啊！烤肉开始了”。偶尔会有人自告奋勇地为大家烤肉，这种人在场时决不容许有任何烤焦的状态发生。每次肉明明还有一点粉红，他就说着“这种程度最好吃”，将肉一一放进大家的盘里。对此我狠是不爽。平常我对任何事都没什么意见，随人拿主意，只有说到牛舌



的时候，我才会把话讲明：“我爱吃全熟的，你搁着就行了。”

第一次去专卖牛舌的“根岸¹”时，我感动万分。被一般烤肉店当作前菜的牛舌，在这里成了主菜，而且是配饭的菜肴。我之前从来没想到牛舌可以配饭，更加没想到牛舌可以拌山药泥，但是，非常对味。

自从吃过“根岸”之后，我在家里吃牛舌时，也必定会淋上山药泥。但麻烦的是，牛舌并非到处都有的卖。时常想吃的时候却偏偏买不到。

说到牛舌，除了烧烤之外，最有名的是炖牛舌，但其实我还没吃过这道菜。并不是好恶问题，而是有个有点无聊的原因。

做炖牛舌的店家本来就少，所以卖炖牛舌的店会以最醒目的方式昭告天下。而这类“炖牛舌”的店基本上都不卖酒，于是我将它们分类为单纯的“炖牛舌店”。但我晚上一定得有酒来下饭，所以只去卖酒的店。西餐厅、咖喱屋或炖牛舌店之类的，我一概不去。

你可能会想，既然如此，可以中午吃啊。但用牛舌入菜的午餐价格特别高，一份炖牛舌差不多就要两千到三千日元。这可不是我理想中的午餐价格。

由于上述原因，所以我至今还未吃过。虽说在外面吃不到的话，自己做也行，但是试做过很多菜肴的我，到现在还未尝试过炖牛舌。

我会从牛舌联想到檀一雄²。他曾在《火宅之人》一书中写道：“若要与情妇同居时什么事最无趣，不能随心所欲地做菜最是无趣。”没有购物常识的主角，一气买了一整条牛舌，虽说牛舌确实被撒满了

1. 编注：一家在东京地区拥有三十多家分店的牛舌专卖店。

2. 编注：日本著名小说家，曾凭借《长恨歌》《真说石川五右卫门》两度获得直木奖。被称为“最后的无赖派作家”。

硝石和盐，做成了料理，但最后还是被丢在冰箱里变得又硬又柴。书中还有一段：“若要说什么最可悲，没有比看着自己做的美食渐渐腐败更可悲的了。”此外，在《檀流烹饪》中他也记载过用牛舌与牛尾做成的炖牛杂食谱。

看过此人的书和烹饪方法之后，不知为什么，我想做菜的心情有所减退。可能是因为看着这位豪迈的作家的文章，读着他那些不是因为想吃，而是为做而做的料理，会有种品尝过的感觉。仿佛主角把冰箱里放到变硬的盐渍牛舌，切了一两片给我享用一般，连味道都体会得到。

也许不久后就会有机会初次体验烧烤之外的牛舌料理吧。到时候我一定会细细品味，把它记录在这里。

便装的鸡，正装的鸡

在我的分类中，鸡肉属于鱼类。

不，我当然知道鸡不是鱼。我的意思是就肉质来说，鸡肉十分清淡，可以归在鱼类当中。当我说“今天想吃肉”时所指的肉，很抱歉，并不包括鸡肉。

这么说，那就是讨厌鸡肉咯？倒也不是，我喜欢吃鸡，把它当成鱼一样喜欢。

在我小时候（20 世纪 70 年代），若要说到大餐，不是牛也不是猪，而是鸡。虽然圣诞节吃鸡肉是沿袭自西方的习俗，但生日会上我们也会吃鸡，比如炸鸡块。我们家会把鸡翅做成郁金香的形状，下锅油炸，并在骨头的地方系上蝴蝶结。

但同时，鸡肉也是家常食物，是最常见的便当菜。

大餐和家常菜，看起来矛盾，实则不然，而这就是鸡肉最迷人的