



下乡吃牛排

〔日〕平松洋子 著

〔日〕谷口治郎 绘

徐奕 译

下乡吃牛排

[日] 平松洋子
[日] 谷口治郎 著
绘

徐奕
译



人民文学出版社
PEOPLE'S LITERATURE PUBLISHING HOUSE

著作权合同登记:图字 01-2017-9257 号

STEAK WO SHITAMACHI DE by HIRAMATSU Yoko, Illustrated by TANIGUCHI Jiro
© 2013 HIRAMATSU Yoko, PAPIER/TANIGUCHI Jiro

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Bungeishunju Ltd., in 2013.

Chinese(in simplified character only) translation rights in PRC reserved by Shanghai
99 Readers' Culture Co., Ltd. under the license granted by HIRAMATSU Yoko and
PAPIER/TANIGUCHI Jiro, Japan arranged with Bungeishunju Ltd., Japan through The
English Agency (Japan) Ltd.

图书在版编目(CIP)数据

下乡吃牛排/(日)平松洋子著;(日)谷口治郎绘;徐奕译. —北
京:人民文学出版社,2018
ISBN 978-7-02-013936-1

I. ①下… II. ①平… ②谷… ③徐… III. ①散文集-日
本-现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 042957 号

责任编辑 卜艳冰 王皎娇
装帧设计 钱 珺

出版发行 人民文学出版社
社 址 北京市朝内大街 166 号
邮政编码 100705
网 址 <http://www.rw-cn.com>

印 制 山东德州新华印务有限责任公司
经 销 全国新华书店等

字 数 143 千字
开 本 890×1240 毫米 1/32
印 张 7.625
版 次 2018 年 10 月北京第 1 版
印 次 2018 年 10 月第 1 次印刷

书 号 978-7-02-013936-1
定 价 39.00 元

如有印装质量问题,请与本社图书销售中心调换。电话:010-65233595

目录

阿梅家的猪肉饭	1
黑猪之爱	20
津轻之夜的墨鱼肉饼	40
清晨的大众酒场、夜晚的小酒吧	56
下乡吃牛排	78
“手脂”的味道	94
初尝王将饺子	111
泪洒根室秋刀鱼	131

狠狠地咬上一口 148

悠悠老头鱼 162

赤目四十八瀑，遇见命中的乌冬 179

乘坐北RIAS线品尝三陆美味 194

提前30分钟到达东京站 214

结束旅行 233

后记 237

阿梅家的猪肉饭

眼前是一望无际的十胜平原。飞机刚降低高度，地面上那一片壮丽的景色——绿油油的广袤田野与翻耕过的褐色泥土拼接出的几何图案，就映入了我们的眼帘。见缝插针，田野与田野之间还有马鬃似的防风林整齐地排列着。这就是本次航班的目的地北海道十胜带广机场。

向往已久的猪肉饭啊！厚厚一大块淋着酱香的猪肉，盖在白米饭上，真真是带广美食的精髓。机舱内安全带指示灯尚未熄灭，我便有些等不及了。我曾期待过多少次与它相逢，终于在这冰雪消融、绿意初萌的5月，得以成行。那为啥不去十胜赛马场看看呢？不，应该去十胜温泉享受一下。关于带广之行人们给了我各种建议，而我只选了猪肉饭，只为它而来。

踏上带广的土地，天气出奇的晴朗，我的胸膛立刻感受到了空气的微凉，好想与它来个亲密接触呀，我忍不住像孩子那样张开双臂，大口大口地做了几次深呼吸。清爽的空气通透洁净，印证了我脚下踩的正是一片北国大地。出了机场，便直奔主题，即老铺子“PANCHO”。这家昭和八年创建的饭店，在带广几乎无人不晓。

店很小，我们却很容易就找到了，也许这就是真正的心灵感应吧。饭店位于带广站的正对面，隔着一个宽阔的交通岛，门前的白色布帘仿佛吸足了5月的阳光似的闪闪发亮。我一眼便觉得就是它了，不由得走上前去，满怀期待地望了一眼店招，果然黑体粗字写着PANCHO。

拉开木门，走进店内，此时距上午11点开门刚过了7分钟，店内已坐了3桌客人。

“欢迎光临。”一位身穿白围裙、白衬衫的妇人高声招呼。店内简洁素朴，没有过多装饰，一片无造作的清爽叫人愉快，跟刚刚呼吸过的空气一样。

这里只供应一种饭食，即猪肉饭。菜单装在相框里，挂在墙壁上：

松套 900 日元

竹套 1000 日元

梅套 1100 日元

华套 1300 日元

清酒 450 日元

啤酒 550 日元

汽水 220 日元

可乐 220 日元

橙汁 220 日元

松竹梅套餐的定价顺序与东京相反，松套便宜，梅套贵，其中的缘由我问了北海道出身的朋友才知道。朋友是札幌人，可她还是很骄傲地说：“这个嘛，在北海道人人皆知哦。”因为第一代店主的妻子名叫阿梅，她为店家生了7个孩子，为了感谢妻子一边抚养7个小孩一边照顾饭店所做出的贡献，店主说他没有理由给自己的糟糠之妻安一个便宜的价格。可见第一代店主的深情厚谊。仅凭这段故事，我对猪肉饭的热情就又增添了五倍，墙壁上“梅套 1100 日元”这几个字现在看来也更觉耀眼了。

“您要点什么？”妇人过来问，“每个套餐饭量都一样，肉量各不相同。”

不用说，我直接点了梅套。

猪肉饭为什么会成为带广的特产呢？这还得追溯到明治十六年。彼时北海道还是一片处女地，为了开垦十胜地区的带广，在静冈伊豆成立了一个叫“晚成社”的组织，它的领导人依田勉三于明治十六年迁居带广。依田勉三曾就读位于三田的庆应义塾，精通外语与西学。经历了严酷的拓荒生活，他在明治十八年将寄托着希望的4头巴克夏猪和约克夏猪，以及两只山羊带到了带广，同年8月23日

他饲养的猪产下了猪仔。

垦荒生活的起源哟，猪和锅一口。

这是当年依田勉创作的一首俳句。可见当时他的拓荒生活起源于一人一锅与几头猪，我们从中可以感受到他在极寒之地、生活之苦中的些许慰藉。大正十五年带广举办了第一届十胜养猪共进会，而带广人吃猪肉的习俗则是大正后期才有的。昭和八年一月十八日的《十胜每日新闻》这样报道：“带广地区居民年均食肉量中猪肉占第一，为 681 头。马肉第二，为 547 匹。牛肉第三，为 171 头。”牛不易饲养，况且拓荒离不开耕牛，大家不太舍得吃牛肉——也许只有我才会将带广的养猪史与今天猪肉饭的盛行这样联想起来吧。

猪肉饭的诞生还有另外一个原因就是带广的食堂。带广的小饭馆热潮是在昭和初期兴起的，当时被誉为东北海道第一的“静养轩”“孔雀”“KARIKATI”都吸引了许多顾客。其中有一间饭店名叫“嬉野”，店里有个名叫阿部秀司的青年厨师，函馆人。他在东京学习了西餐烹调之后，就到带广投靠伯父，借着昭和八年带广建市的喜庆气氛，开了一家自己的饭馆，即大众食堂 PANCHO。据说店名在汉语里是饭店的意思。他运用在东京学到的烹饪技艺，做出了广受欢迎的咖喱饭、亲子饭、蛋包饭，于是他开始考虑制作一些有十胜地区特色的料理。因为战后，经济的不景气影响到了带广人民的生活，他们必须另谋生存之道。有什

么比较好的方法呢？就在他一筹莫展时，有一天他去河边钓鱼，忽然听见农家屋前有猪的哼哼声，灵感一触即发：“用猪肉。”

当时，猪肉火锅在带广已经家喻户晓，但像寿喜烧、炸猪排、香煎猪肉之类的料理对老百姓而言还是太过奢侈，轻易不敢品尝。能不能用猪肉来做一些既便宜又好吃的料理呢？猪肉本身热量高，只要味道好的话，就一定能招来客流量。于是他想可以把猪肉饭做成像鳗鱼饭那样的酱香口味。依田想着想着，连夜起床就到厨房里开始尝试，经过反复的试验，猪肉饭终于一炮打响成了饭店的招牌产品。

“请您尝尝我们家这比鳗鱼饭还要好吃的猪肉饭吧。”

“让您久等了。”

期待已久的猪肉饭梅套餐突然端到了我面前。

我简直不敢相信自己的眼睛：碗盖下面满满一圈油光铮亮的肉块，像盛开的花瓣似的铺在碗里，换句话说就是碗盖盖在了猪肉地毯上。

（这是真的吗？）我紧张起来，嘴里涌出唾液，好想知道揭开碗盖会是什么样的光景。瞧了一眼身边坐着的K田君，他是我的旅伴，只见他盯着自己面前的梅套餐，竟说不出一句话来。于是，我不得不先回过神来，正经道：“我开动啦。”

“哦，好。我们终于等到这个瞬间了啊。我也开动了。”

二人屏住呼吸，端正坐姿，一齐揭开了碗盖。

“神一样的存在。”我的脑海中突然闪出这样的句子。只见整个饭碗里，酱色浓郁的猪肉片一层叠着一层，犹如枝头绽放的玫瑰。而玫瑰花瓣的尖尖上，闪闪发光的正是里脊肉的一点透明油花，好炫。还未下嘴我已经可以想象出肉汁洋溢在口中的滋味了，而更令人心襟荡漾的则是满满的酱香。碗里漫出炭火煎烤的酱香，闭上眼睛，真会误以为面前放的是一碗鳗鱼饭。等我睁开眼睛，发现碗里有五颗翠绿的胖豌豆，十分惹人怜爱。洁白的米饭在花瓣之间若隐若现。这就是我多少年梦寐以求的 PANCHO 猪肉饭啊，艳丽的程度远远超过了我的想象和期望。

我掰开一次性筷子，啜一口热气腾腾的菌菇味噌汤，重新坐直了身子，不慌不忙地端起碗，把筷子插进碗里。接下去便是一气呵成。PANCHO 的猪肉饭仿佛具有一种超强的引力，牵动着我的手不停地划动筷子，直到干净碗底出现在我们面前。

刚刚煎好的里脊肉，厚厚的一大块，咬起来却十分爽脆，肉质丰满又纤细，与甜甜咸咸的酱汁相当契合。肥肉的部分又软又滑，入口即化，成了猪肉与米饭之间的调和剂。这种豪爽的美味我们究竟该如何称呼它呢？

不管是光吃肉，还是把肉与饭一起吃，或者只吃沾了酱料的米饭，任你如何自由组合，你都会被那浓郁的炭火煎烤出的香味吸引，想急急忙忙地去追赶“那辆已经出发的列车”。更令人震惊的是，尽管碗里的油那么重，吃到嘴

里却是出人意料的清爽。碗不大，一只手端着正好，吃起来十分方便。如今用这种古旧风格饭碗的饭店已越来越少了，能叫人吃得够爽够痛快，才是盖浇饭的王者之风啊。

K田君先我一步放下了空碗，他神情激动地说：“哇，这真是……”下面的话他接不下去了。我也依依不舍地吃完最后一口，放下饭碗准备说点什么，可又觉得说出来反而可惜了。浑身上下热烘烘的。

我随意地环顾了一下四周，店内已然座无虚席。就在我们不无留恋地喝着茶吃着小碟子里剩下的几片腌萝卜时，我们右边的座位已经换了客人，这回是3个穿工作服的大叔。

“好久没吃猪肉饭了。”

“时不时就会想吃上一口。”

“我上个礼拜吃了一次，不过是在别家店里。”

“对了，你知道伊比利亚猪吗？”

“啥？伊不利加鼓？”

我们很自然地听到了左边座位上两位客人的谈话，他们貌似是附近公司里的上司和女职员。

“课长，您刚才还口口声声说今天要慢慢品尝，没想到这么快就全吃完了啊。”

“都是这家伙自己不停地往我嘴里钻嘛。真是奇了怪了，我是想慢慢品尝的啊。”

“您上次也是这么说的。”

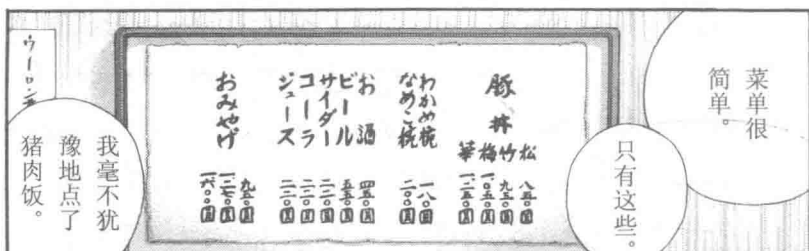


这家店在
带广无人不知。

是带广的
骄傲。

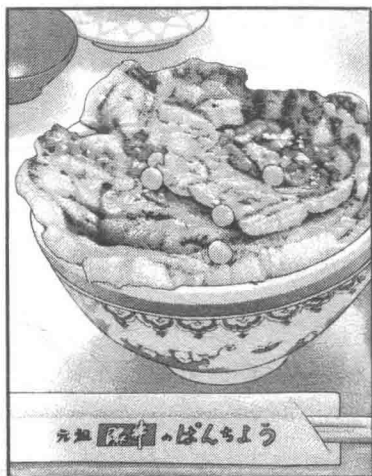


昭和八年
开业。



菜单很
简单。

只有这些。



元祖 豚丼のうどん



哇！



梅套。



“真拿它没办法。”

“我啊，再来一碗也没事。”

“哇，你胃口这么好？”

“不过，也就是遇到这家的猪肉饭我才胃口好的。”

我发现了，不论是来过多少次的本地常客，还是第一次来这里吃饭的人，大家的感受都是相同的。据说如今带广地区，做猪肉饭的店铺多如牛毛。包括一些荞麦面店和居酒屋都会供应猪肉饭，而每个人的口味又是那么千差万别。这种局势下，创立于昭和八年的猪肉饭先驱如今却仍宝刀不老，不得不叫人佩服。

K田君边喝茶边轻声地说：“我现在也能再来一碗。”

其实我也一样。

PANCHO 这家饭店一向都靠家族经营。第一代店主是阿部秀司和阿梅夫妇。阿梅比较高寿，一直活到了平成十九年，93岁时去世。直到去世前几年她还每天穿着白色厨师服在店里忙碌。如今为了继承父母创下的美味，阿部家7个孩子和亲戚都在厨房里做猪肉饭，帮助照料店里的生意。他们家的大女儿幸子，今年78岁，出生于昭和八年七月，而PANCHO正是同年一月开张的。饭店于她就像亲兄弟一样，她目睹了父母在猪肉饭上所花费的心思。

“昭和四十二年，父亲说‘如今饭店铺天盖地多起来了，我们必须把经营范围浓缩到拿手菜上’，那以后我们家

就只做猪肉饭了。似乎父亲对自己的猪肉饭最有信心。”

而 PANCHO 凭借美味的猪肉饭在饭店中崛起是在昭和六十二年，当时电视节目里介绍了这家饭店。接连几天饭店门外都有近两百个客人在排队，这让他们更不敢松懈。他们坚持亲自挑选本地产的优质猪肉，且只用生肉，当天的食材一卖完就关门谢客。至于做饭用的米、酱油和砂糖，也全部选用最高品质的材料。从调配酱汁到炭火煎烤，所有方法都坚持着第一代店主的独创技艺。

“烤肉之前我们才往肉上刷酱汁，刷好就拿到铁丝网上去烤。肉里的油脂受到煎烤自行脱落，所以吃起来特别爽口。同时，煎烤过程中木炭的香味会浸入肉里，肉就格外香气扑鼻。猪肉饭上猪肉的大小、厚度都是父亲以前定下的。我们严格遵照父亲的配方，就像父亲的应声虫似的。（笑）”

幸子说父亲叮嘱他们绝对不许开设分店。

“父亲说，想吃猪肉饭就必须来带广的 PANCHO，我们要把饭店做成这个样子。我们并没有对猪肉饭进行商标注册，因为一旦注册之后别的商家就不能经营了，我们也会跟着偷懒。只要味道好，哪怕客人去了别家也一定还会再回来的。父亲说就让那些想注册的人去注册好了。”

饭店里既有一家三代的常客，也有到带广出差、第一次来品尝猪肉饭的白领，来来往往络绎不绝，还有很多趁黄金周、盂兰盆节返乡的老客人纷至沓来。不管是什么样

的客人，只要去 PANCHO 就能吃到之前吃过的美味，那里有对客人永远不变的信誉。或者说，带广原本就有着一一种诚实率直的风气，就像广阔的一望无际的十胜平原。

坚守着美味猪肉饭的店铺还不止 PANCHO 一家，比如大正十五年创立的“新桥”、昭和七年创立的“HAGE 天”、昭和十一年创立的“金时”也都一样。这些身怀西餐和天妇罗烹饪技艺的老铺食堂的第一代店主们，都尝试过做 PANCHO 的猪肉饭。我们在昭和三十四年重新装修后开张的“世界第一食堂”的旧照片上看到，当时的菜单是：“咖喱饭 60 日元、火腿煎蛋 100 日元、拉面 50 日元”以及“猪肉饭 150 日元”。然而带广人懂得尊重别人。为了向 PANCHO 创造的炭火煎烤方式表示敬意，他们都改用平底锅煎或者烤，各人下各人的功夫，各人创造各人自己的风味。没想到一个猪肉饭竟成了各家食堂互相切磋技艺的大舞台。

“10 年之前，还有很多北海道人不知道带广的特产是猪肉饭。关东人还问我什么叫猪肉饭。可当电视上推出了一个《十胜料理秀》的节目之后，猪肉饭就火了。”

全国的猪肉饭热潮还是最近 10 年才有的事。这话必须从“HAGE 天”第三代店主，现今 50 岁的矢野整师傅说起。矢野师傅年轻时也在东京的大饭店里学习烹调，学成之后回到故乡带广，故而对当地的猪肉饭有着特殊的感情。20 年前他继承了家里的饭店，并宣布：“好吧，我要把猪肉