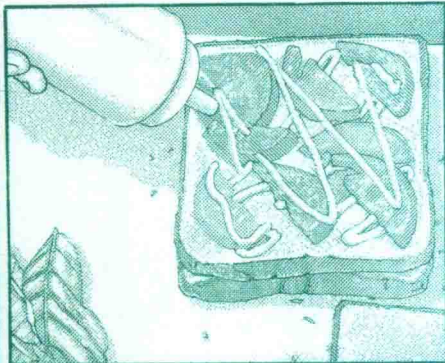
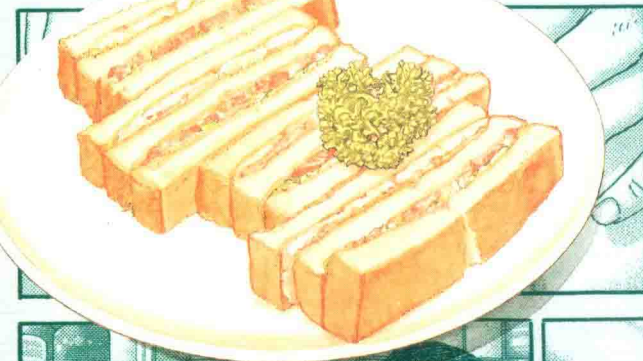
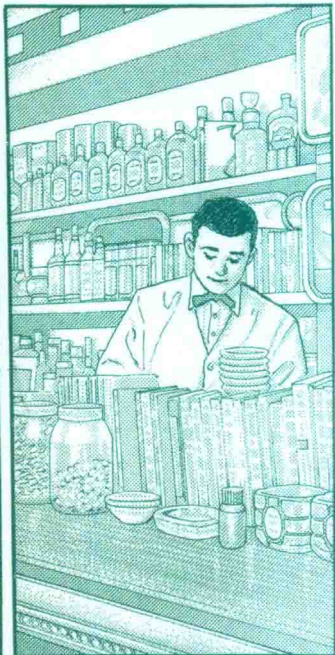


サンドウィッチは銀座で



銀座三明治

〔日〕平松洋子 著

〔日〕谷口治郎 绘

徐奕 译



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

銀座三明治

〔目〕平松洋子 著
〔目〕谷口治郎 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 01-2017-9258 号

SANDWICH WA GINZA DE by HIRAMATSU Yoko, Illustrated by TANIGUCHI Jiro
© 2011 HIRAMATSU Yoko, PAPIER/TANIGUCHI Jiro

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Bungeishunju Ltd., in 2011.

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

银座三明治/(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 978-7-02-012243-1

I. ①银… 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 027217 号

责任编辑 甘 慧 王皎娇

装帧设计 钱 璐

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 120 千字

开 本 890×1240 毫米 1/32

印 张 6.5

版 次 2018 年 10 月北京第 1 版

印 次 2018 年 10 月第 1 次印刷

书 号 978-7-02-012243-1

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

寻访春天	1
来吧，今日又是啤酒甘醇	17
盛夏食鳗	35
在池袋来场中国东北游	51
开动，员工食堂	69
心中常有蛋包饭	89
闲坐榻榻米	105
银座三明治	121

一个人的冬日火锅	138
再会了，“聚乐台”	156
一百年两百年	172
结语 成为一道风景线	194
后记	198

寻访春天

春江水暖，水滴溅在身上已有暖意，春风掠过身畔亦带着特别的光彩。春天来了。

每每感觉到春天的脚步慢慢走近，便不由得想要煮一道菜，即味噌款冬梗。原本打算在冰雪初融时，亲自去摘一些刚刚冒头的款冬梗，无奈远山而居终未得偿心愿，除了巴望着一旦看见菜市摆出款冬后，就早早去买上两支之外别无他法。

这些年我做味噌款冬梗一直都用这种方法——将款冬梗齐刷刷地切了放进小锅，拿味噌、甜料酒、酱油和酒浸过以后再以文火煨，渐渐锅里就会飘出一股浓香。将它端下炉火后凉在旁边，此时顺便偷偷地用筷子蘸一点尝尝。一丝淡淡的苦，一点浓烈的涩。

这苦涩就是春天的味道。季节变换的律动真真切切地敲打着舌尖，春天仿佛决堤似的滚滚而来。油菜花、紫萁、蕨菜、荚果蕨、粉叶玉簪、笔头草，这些嫩绿初萌的野菜，一个接一个地催着人赶紧品尝一番。

春天的美味就是万物复苏的喜悦。

惊蛰

再加一把劲儿啊——每每路过樱花树下，凝望它隆起的花苞便忍不住要替它打气。比照花期过后，这花开以前日日屏息仰望花苞的时光更令人兴奋。

此外，我心中另有一件属于春天的乐事，即品尝富含春味的天妇罗。“现在不吃，更待何时呢？”想到这里，便不禁深吸一口气。天妇罗的美妙之处是它能将食材的风味与芳香统统封存其中。不管怎么说，春天的美味是不会强加于人的，稍不留心这苦涩的滋味就悄悄溜走了。因此，唯天妇罗能将其全部留下。

我拉开银座六丁目“岩井”饭店的门，便看见身着白色工作服的店主岩井义郎正在专心致志地为先来的客人炸天妇罗。热油翻滚起来，刺刺啦啦的声响瞬间勾出我的食欲。

坐定，即有一小盘事先做好的冷菜端上来。里面是蕨菜、粉叶玉簪、蟹甲草和油菜花，看在眼里却如同听见了

春天的问候：“今天就请您尽情品尝春天的味道吧。”顿感唇齿之间野菜爽脆，微微黏滑。啊，春天正悄无声息地渗入口腹。

第一道菜是炸大虾，紧接着是炸白鱼。炸得又脆又松的白鱼口味清淡，隐隐有一丝苦味。

“今天这白鱼是产自六道湖的。三月以后播州赤穗产的白鱼口味就逊色了，之后便得改吃松岛产的。”随着季节转换，食材的产地也发生变化。因天妇罗最能反映食材的真味，勤勉的天妇罗师傅对四季的变化便最为敏感。

“这是炸八角金盘的嫩芽。”只见几个胖嘟嘟的小椭圆摆放在白纸上。我立刻拿筷子夹了放进嘴里——滚烫的小东西在舌尖翻了几个身，嘴巴就把这一气炸成的美味捕了个正着。轻轻地咬上一口，田野的芬芳立刻充盈了整个口腔。

此时无上的幸福感让我不禁闭上双眼，只听见身旁传来一声：“这是今年的头一茬呀。”在《文艺春秋》工作了二十余年的Y田君（Y田君现已是一个孩子的父亲了，严格来说该称其为原青年Y田君，一着急还是用了他以前的名字）以了然于胸的口气打断了我的回味：“长大成人之后才真正懂得了八角金盘嫩芽的鲜美。如今又是春回大地，我也得好好加油喽。”

确实如此。年纪越大，便越发想在与八角金盘的嫩芽邂逅时感谢上苍——我们终于又迎来了一个春天。

从坚硬的带刺外壳之下破壳而出的八角金盘嫩芽，确实只能吃头一茬。据说倘是采了第二芽，那整棵树必死无疑，八角金盘就是这么纤弱。而岩手县出生的岩井师傅对八角金盘的嫩芽则更为熟稔，他说：“有一回我偷懒不练棒球，偷偷爬到操场的后山上去玩，背靠着一棵树，被树上的硬刺一下扎中背心，疼得我哇哇大叫。一个前辈跟我说：‘你拿它去炸个天妇罗，很好吃哦。’”

如今这刺过人的八角金盘嫩芽已经成了岩井师傅的好伙伴，年年共同携手为我们拉开春天的帷幕。

“用野菜做其他料理时都必须先去涩，而做天妇罗就正好。拿油一炸，野菜的苦味和涩味就统统变甜了。”

舌上一点苦，口中满是香。这滋味仿佛就是八角金盘的嫩芽在骄傲地向人询问：“味道如何？”

再往下是炸香菇，炸白丁鱼，炸春笋。春笋炸得稍稍透一点，颜色呈深金黄色。虽然知道吃得太急就会烫破嘴唇，我还是立刻就给小尖帽般的笋穗蘸上盐巴，然后急吼吼地将它扔进了嘴里。口里脆脆的咀嚼声在自己耳畔回响。这在泥土中孕育了一冬的小生命啊，经过油炸变得更加可口。

一天妇罗真是一种奢侈的料理。不但食材需逐一精选，还要有专门的料理师傅陪在客人身边逐个烹炸。师傅炸天妇罗时不仅调动了眼、耳、指尖等各种感官还必须驾驭所有的烹饪经验。光在一旁看几眼就想学到他的本事，回家

按看到的手法试着做，几乎是办不到的。料理师傅不但掌握着各食材的细微差别，还能以不同火候烹炸，堪称一绝。

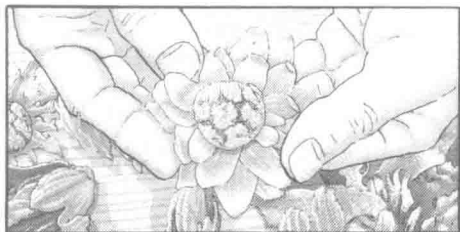
“这是炸海胆。”

口味一转。下一道上来的是炸海胆，海胆四周裹着海苔。张口咬下一半，又烫又稠。富含浓烈海水芳香的美味在口中四散开来，令人不由得闭上双眼。

Y田君打破了沉默的空气，伸长了脖子喃喃道：“难道这就是……”我赶紧将视线投向柜台里边，只见柜后浅筐里满满的都是嫩绿。

“款冬梗？！”

终于迎来了这场盛宴的华彩部分，我紧紧盯着岩井师傅的手。只



见他手里正在给款冬梗裹面衣，脸上神情紧张地说：“炸款冬梗分不得神。”他将裹了面衣的款冬梗放进油锅，一、二、三秒钟一过立刻把筷子伸进去，夹了款冬梗在热油中上下晃动。细小的金黄色油泡裂了开来，像喷着火的火山口。“这么一晃，花萼的部分就会胀大，再拿筷子把它全部打开了炸。这样一来款冬梗受热均匀，就能炸得又大又脆。”我把目光钉在了专业人士的技法上。

“炸款冬梗，大家尝尝看。”

众人忍不住轻叹：这简直就是一轮小太阳嘛。三角形的花萼一枚一枚地张开，圆溜溜的。不行，光瞪着眼睛看可就太暴殄天物了，得赶紧蘸上少许盐巴，勇敢地将它整个塞进嘴里。哇，满嘴都是春天的气息。小小的天妇罗里充斥着清苦之味，众人瞬间停止了交谈。Y田君已几近泪眼婆娑：“感觉说话都好浪费，因为一张嘴香味就会一块儿溜走了啊。”

难道岩井师傅要给大家致命的一击吗？下一道菜竟然是爱知产的花蛤。

春天不仅在山间留下了它的足迹，也同样降临到了海上，随着水温升高，贝类养得肥硕鲜嫩。这一道炸什锦，里面满是又肥又嫩的花蛤肉。刚出锅的炸什锦分量足，蘸上鲜酱油，咬一口，弹性十足，且越嚼越香，众人依旧不忍张口说话。

最后一道菜，口味陡转。岩井师傅用一道爽脆的熟藕

片合上了今天宴席的幕布。整场宴会真像是品味了一场以全身心投入倾听的春天交响曲。

“原本还想让大家尝尝野生款冬的嫩芽，不过要等下一次了。另外，四月以后乌贼就肥美了，还有小香鱼、蚕豆……”我们且品尝且迎接新的一季吧。

春分

春分日，刮起了西风。今日天气已近和暖，风却刮个不停。这场劲风是春的征兆，据说释迦牟尼佛圆寂这天，西方极乐世界特遣西风来迎他涅槃。

收到和煦春光的邀请，我们说走就走，去了一趟镰仓。没来由的，每每眼里看见春光明媚便不由得想去镰仓。莫非因为镰仓有波光粼粼的大海，三三两两的寺院以及和缓幽静的气氛？

出了镰仓站，顿感诧异。明明是工作日的白昼，车站前却人山人海。

“原来大家都想到一块儿来了。”Y田君瞪大了眼睛说。约莫是人们都想抢先一步捕捉住春天的气息，于是一个个乘上电车，不约而同地奔镰仓而来了吧。我们在镰仓站下车换乘巴士，前往目的地。

下车时见站牌上写着“光明寺前”四个字，近旁即材木座海岸宽广的海面。海岸的名称源于幕府初创时期，这

一带曾是装卸木材及大量建筑物资的大港口。我们迎着海上吹来的咸咸海风，迈足步入了悬挂着“天照山”三字大匾额的光明寺山门，蓝天之下寺内樱花星星点点地绽放着。

光明寺乃镰仓时代宽元元年，由净土宗三祖良忠上人修建的寺院，曾是关东地区的总院。而我们今天造访这座渊源深厚的寺院，却是另有所图——

我们要到光明寺去品尝素食料理。

有时面对总将吃摆在人生首选的自己，心绪颇为复杂，但光明寺曾是德川幕府指定的学习场。我们要在这里边品尝素食料理边感怀新春伊始时土地给予人类的恩惠。这次我们是怀抱着感佩之心踏入山门的。

首先我们被引入一间可观赏莲池全景的“莲花间”，整洁的屋内寂静无声。此时，一声鸟鸣传入耳内，是黄莺婉转的鸣唱，大家不禁兀自沉迷起来。

“真美啊，不愧为镰仓的春天，不同凡响，”久不跪坐的Y田君，在朱漆膳桌前，端正了一下坐姿，“这是我第一次专程为吃素食料理而来的呢。你想啊，我们平时下班后，总不能这样邀请人家，说‘走，我们吃素去’吧？”

这家伙真无知，素食料理可不是你赏花时吃的一道下酒菜。难道他忘了我们此行的真正目的其实是为了肃穆地迎接万物复苏的季节吗？正打算教训他两句呢，拉门被打开了。

“欢迎光临，”身穿工作衣的僧人端坐在“莲花间”一

角，向大家致意，“请大家一起吟诵吃饭前的几句颂词吧。”

只见写着“记主箸”三字的筷套背后印有“食前语”。

于是，众人合掌。

“今日于此进食，当谨言慎行，感念天地之恩，敬谢劳作之功。十念南无阿弥陀佛。开动。”

众人合掌，深深施礼。膳桌上已摆上了素食料理。

记主御膳

木盘 黑豆、光明寺素食时雨煮、茗荷甜醋、蚕豆翡翠煮

平煮 东腐皮、芋艿、翡翠茄子、羊栖菜面筋、荷兰豆

木盘 生腐皮卷黄瓜、各式刺身配菜、山葵花穗

木盘 素炸（八角金盘嫩芽、茄子、南瓜）

盖碗 芝麻味噌拌刀豆

坪煮 芝麻豆腐（山葵、佐料酱油）

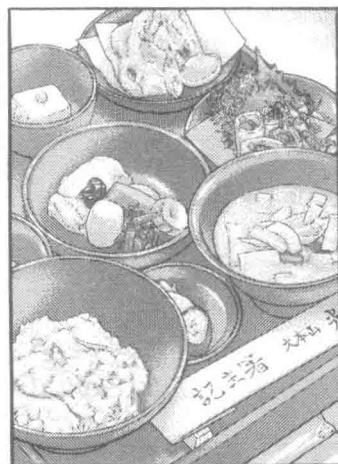
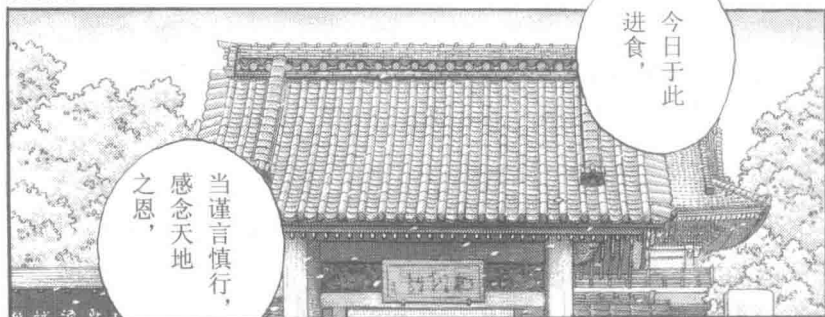
饭食 菜饭

小菜 三种酱菜

汤汁 番薯汤（番薯、萝卜、胡萝卜、油豆腐、牛蒡、大葱）

所有的菜肴都采用了细致的烹调方法，最大程度地发挥出蔬菜各自的特色。色泽鲜艳的黑豆一看就知道是选取了大小均匀的黑豆，先长时间浸水泡发后再用火慢慢煨出来的。红色的茗荷经甜醋浸泡后愈发艳丽。另一道蚕豆

光明寺



翡翠煮，果然名副其实，满目苍翠。

事实上，在光明寺主持素食料理的是镰仓日料店“御代川”的厨师上田贵志。听闻他刚满二十岁，真让我们大大吃了一惊。以弱冠的年纪就日日参与素食料理的制作实非易事，况且他制作汤汁的手艺确实相当正宗。

“我挑选的是北海道产的昆布和九州产的干香菇。一次大约会使用50条昆布和90朵干香菇。素食料理需要味道浓厚的汤汁来吊鲜，同时做汤和煮菜时也少不了它。”由于汤汁味道醇美，客人百吃不厌。他的素食雕花和芝麻豆腐也下了十分的功夫。“芝麻用的是前一天刚炒出来的新鲜芝麻，拿研钵碾碎后，再混入淀粉和以昆布萃取的汤汁一起搅拌，接着用筛网过滤后加热揉搓。揉搓得不仔细，芝麻就会结块，所以得分外小心。我有几次因为芝麻弄得太硬，加重了分量，结果烫伤了自己。”

炒、碾、揉。芝麻豆腐的味道就是素食的精髓啊。神思飘移至厨师的劳作上，心中不禁再次铭记——心怀感激地品尝也正是料理给予我们的另一种美食感悟。

最后，我们边饮茶边品尝光明寺馒头，视线移至窗外的一面莲池上。樱花已然盛开，转眼初夏将至，这莲池里的莲花也即将绽放。此时，先前的僧人再次入得室来，说：“下面我们一起来吟诵一下饭后的颂词吧。”

众人再次合掌。

“我们在此食毕，神清体健，我等誓加倍勤勉，以报恩

泽。十念南无阿弥陀佛。谢谢款待。”

光明寺内处处可见打盹儿的小猫。我们轻手轻脚地走过它们身边，登上通往后山的小路，只见眼前一亮，面前正是材木座的海。极目远眺沐浴在春日暖阳中的无边大海，隐隐看见江之岛正坦坦然浮于远方。好吧，我决定了，从镰仓回家时，就选镰仓站前“丰岛屋”的鸽子饼干当伴手礼。

清明

这几天樱花愈发开得铺天盖地了，春天的阳光也更刺眼，天空晴朗而又明净，燕子即将归来。我突然很想奢侈地去踏个青，采些山椒芽儿，挖点山野菜。

有一家小店每逢季节变换便能实现我脑中所想的这些画面。它就是位于东京下北泽的“七草”。

咚咚几下脚步声，我走下建筑物外侧的木楼梯，眼前立刻出现一盏橘黄色的小灯。透过窗框可以看见店内静好的模样，感觉店里的时令蔬菜仿佛也在招手揽客，一声声说着：“欢迎光临。”店主人前泽莉香选择的当季蔬菜，口味柔和平缓，吃上去爽脆利落。

今天“七草”又摆出了哪些蔬菜，做出了何种美味呢？

这家小店会不时让人冒出这样的想法。看来我们今天定也能满意而归。