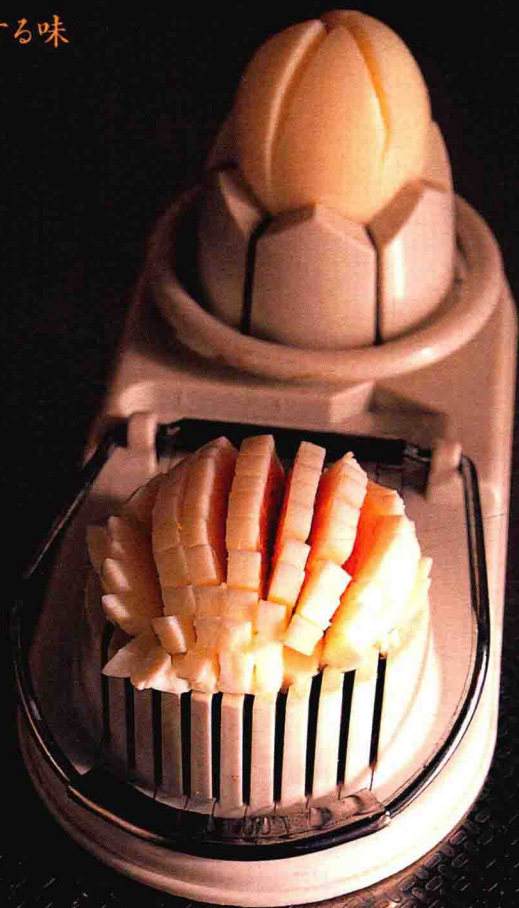


奢侈的滋味

〔日〕平松洋子 著 史诗 译

買えない味2
はっとする味



奢侈的滋味

〔日〕平松洋一撰 史晓霖

著作权登记图字：01-2015-5857

KAENAI AJI2-HATTO SURU AJI

Copyright © 2013 by Yoko HIRAMATSU

First published in Japan in 2013 by CHIKUMASHOBO LTD.

Simplified Chinese translation rights arranged with CHIKUMASHOBO LTD.

through Japan Foreign-Rights Centre/ Bardon-Chinese Media Agency

All rights reserved.

图书在版编目(CIP)数据

奢侈的滋味 / (日) 平松洋子著; 史诗译. —北京:

新星出版社, 2016.11

ISBN 978-7-5133-2194-5

I. ①奢… II. ①平… ②史… III. ①随笔—作品集—日本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第218435号

奢侈的滋味

[日] 平松洋子 著

[日] 日置武晴 摄

史诗 译

责任编辑 汪欣

特邀编辑 侯晓琼 薛茹月

装帧设计 朱琳

内文制作 田晓波

责任印制 廖龙

出版 新星出版社 www.newstarpress.com

出版人 谢刚

社址 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 邮编 100044

电话 (010)88310888 传真 (010)65270449

发行 新经典发行有限公司

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

印刷 天津市银博印刷集团有限公司

开本 850mm × 1168mm 1/32

印张 7

字数 105千字

版次 2016年11月第1版

印次 2016年11月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5133-2194-5

定价 45.00元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至 zhiliang@readinglife.com



目 录

- 第一辑 惊艳的味道
- 3 欧芹
超越“配菜”的美学
- 6 鱼骨
汇聚明胶
- 10 干果
有失才有得
- 14 塔吉锅
沙漠国度的智慧结晶
- 19 带骨肉
非肉非皮也非筋
- 23 Mint
迅速改变心情
- 26 思慕雪
初夏恋上它
- 30 鸡蛋
不可思议

34 胡椒
香辛料界的帝王

38 炸豆腐
是太过偏爱吗

42 年糕
孜孜不倦的照顾

第二辑 要 不 吃 鳎 鱼 吧

49 鳎鱼
要不吃鳎鱼吧

54 酒
一场五彩缤纷的梦

59 旅行
藏在日常里的余香

64 伴手礼
似物非物

68 分赠
日常交往的最佳距离

72 老板
所谓规矩

- 77 松饼
梦境永续
- 81 甜食
活力的火苗
- 85 鼻子
惊人的贪欲
- 89 冰
我心目中的奢侈
- 94 杯装酒
我的人生之友
- 97 剩菜
将今天与明天相连
- 102 菜单
并非食物的罗列

第三辑 再也离不开你

- 109 碾米
大米也有鲜度
- 114 洗碗刷
变身厨具

- 118 橡皮筋
天生我材必有用
- 122 鱼糕板
成为迷你砧板
- 126 吐司
使用专用烤网
- 130 卤料袋
果断偷懒
- 134 团扇
快速降温
- 137 扞子
让人放松的“杀手”
- 142 焙烙
掌握与火的距离
- 145 擦菜板
换成陶瓷的
- 148 蜡纸
厨房应常备
- 151 中式菜刀
以重量取胜

- 156 铝箔纸
不是不喜欢就能解决
- 160 中式炒锅
形状和深度里藏着秘密

第四辑 日常的缝隙

- 165 小菜
略花工夫
- 169 玻璃
用完见真招
- 172 塑料袋
排出空气，扎紧袋口
- 176 大火小火
如何留下水分
- 179 茶壶
寻找理想的形状
- 182 餐具盖
肩负重大使命
- 185 套盒
食器界的大人物

- 190 冰箱
口号就是“空空如也”
- 194 垃圾
可燃与不可燃之间
- 197 报纸
别急着扔掉
- 200 餐具的数量
敌人在心中
- 203 后记
日常的奢侈

第一輯

惊艳的味道



我晃晃悠悠地走进餐厅，想点一份套餐。在炸肉饼和可乐饼之间犹豫了一番后，和突然出现的炸竹荚鱼达成了协议。白色的盘子里放着炸竹荚鱼、卷心菜丝、切瓣的西红柿和番茄酱意大利面，一旁出乎意料的深绿色则简直是画龙点睛。

是欧芹。

虽是装饰，却有压倒性的存在感，让盘中风景聚拢在一处：欧芹打头阵，率领着卷心菜、西红柿和意大利面。我试着夹起欧芹，让它退场，盘中风影立刻失去了重点。

欧芹是整个盘子的焦点。进一步说，这就是欧芹的美学。它超越“配菜”的地位，吸引了众人的视线。

这焦点同时也带来了疑惑。

我盯着红色意大利面旁这团乱蓬蓬的深绿色想：

呐，你是什么时候、从哪里来的呢？是刚从冰箱里取出的，还是从某个地方的盘子里撤回来的？如果是这样，那这是你第几次回来呢？我不是生气，只是想了解事实。

“……”

但是欧芹一动不动，一言不发，我的疑惑只能越来越深。

欧芹到最后也没有证明自己的清白。乱蓬蓬的一团化作疑惑与踟蹰的凝结物，孤零零地带着悲哀，随着盘子一起被撤走了。

对欧芹的苛责让我有点难过。这不是我该做的事，我应该痛快地默默吃掉，不管疑惑什么的。自责的我垂头丧气，但也许是反作用吧，我突然想疯狂大嚼欧芹。

在煎蛋卷中加入一小把碎欧芹，全是欧芹的沙拉，满眼绿色的菜肉烩饭，只用欧芹炸成的天妇罗……这些丰富而特别的味道才是欧芹的本分。

吃欧芹一定不能细嚼慢咽。夹起一小口郑重地放在齿间细嚼是不行的，那就像一不小心咬到食品包装的锡箔纸一样，反而会让牙龈发酸。没味道、只有苦味，或是反复被撤下换

上……这都是人们的误解，欧芹绝不甘心只做“配菜”。

用力嚼上一口，或是下决心嚼一大口，苦涩阴暗的对面便会渐渐出现欢喜光芒，继而转化为无尽的美味。那味道厚重、坚实，能一下抓住人的味蕾。咸、甜、涩、苦……鼓着两腮嚼碎那清爽的深绿色，就像站在瀑布下承受水流的冲刷，每一个角落的味蕾都被波及，都被细心地开垦发掘。欧芹就是如此强大，哪怕孤零零地待在盘子一侧，也会轻而易举地成为焦点。

“尝尝吧，你会吓一跳的。”在农家大叔的鼓励下，我曾经折下田间的欧芹，直接把乱蓬蓬的叶子塞进口中。咔嚓咔嚓，沙啦沙啦，蔚蓝的天空下，我一边聆听着轻快的声音从上颚传向耳边，一边暗想：还真是个开朗的家伙啊，太让人意外了。原来单方筑起围墙的是我。

越是饱经风霜的成年人，越能毫不畏惧地直面欧芹的真味。什么是苦尽甘来，他们再清楚不过。

哧溜，吃东西时不小心发出的声音，让我有点兴奋。

吃的是鱼骨。

唇间冷不防发出的声音让人心跳不已。毕竟我平时对待食材细心谨慎，像蜘蛛网一样缜密。哎呀，不能洒出来，可别弄得到处都是。别撒了，别洒了，别出声。

但面对鱼骨时可不能这样。比如甘鲷，紧紧包裹着鱼骨的明胶才是它最美味的地方，而我也本能地想要吸上一口。一开始用筷子，但是想这样把鱼肉吃完实在太费气力。

“失礼了。”

明明不需要和任何人打招呼，但我还是会事先默念一句。

捏起鱼骨，把全部神经调动在舌尖，然后忘我地吮起大



骨和小骨。骨缝间、背面、凹凸不平的地方、连接处、根部。专心致志，哧溜哧溜地吸着一根又一根、一片又一片琥珀色的鱼骨。时而发出的撕裂般的尖锐声音，让我又愉快又有些难为情，连话都忘了说，只是投入地吮着。

炖鱼、煮鱼头，鱼杂汤、清鱼汤和鱼骨酒，都要用到鱼骨。在这方面，鳀鱼高汤或海带高汤都无法与其比肩。加入骨汤，便会呈现出醇厚的野生美味。

用鲷鱼、秋刀鱼、竹荚鱼或梭子鱼煮的饭也一样。有人怕这样会有鱼腥味，其实根本不用担心，只要一道工序即可避免。

煮饭前先把鱼烤熟，彻底加热鱼骨后，大家担心的腥臭味就会消失，取而代之的是扑鼻的香气。饭一煮好，取出骨头，将烤好的鱼肉拌在饭里。这样一来，每一粒米中都会渗入鱼骨的浓厚醇香。

其实，鱼骨自己也有味道。

咯吱咯吱嚼一嚼小鱼干就会明白。干透的小鱼干如空气般轻盈，可是每咬一口，鱼骨就会滋出一股扎实的味道。感觉苦中又有些微甜，咸涩中带着丰富的口感，醇厚细腻，让