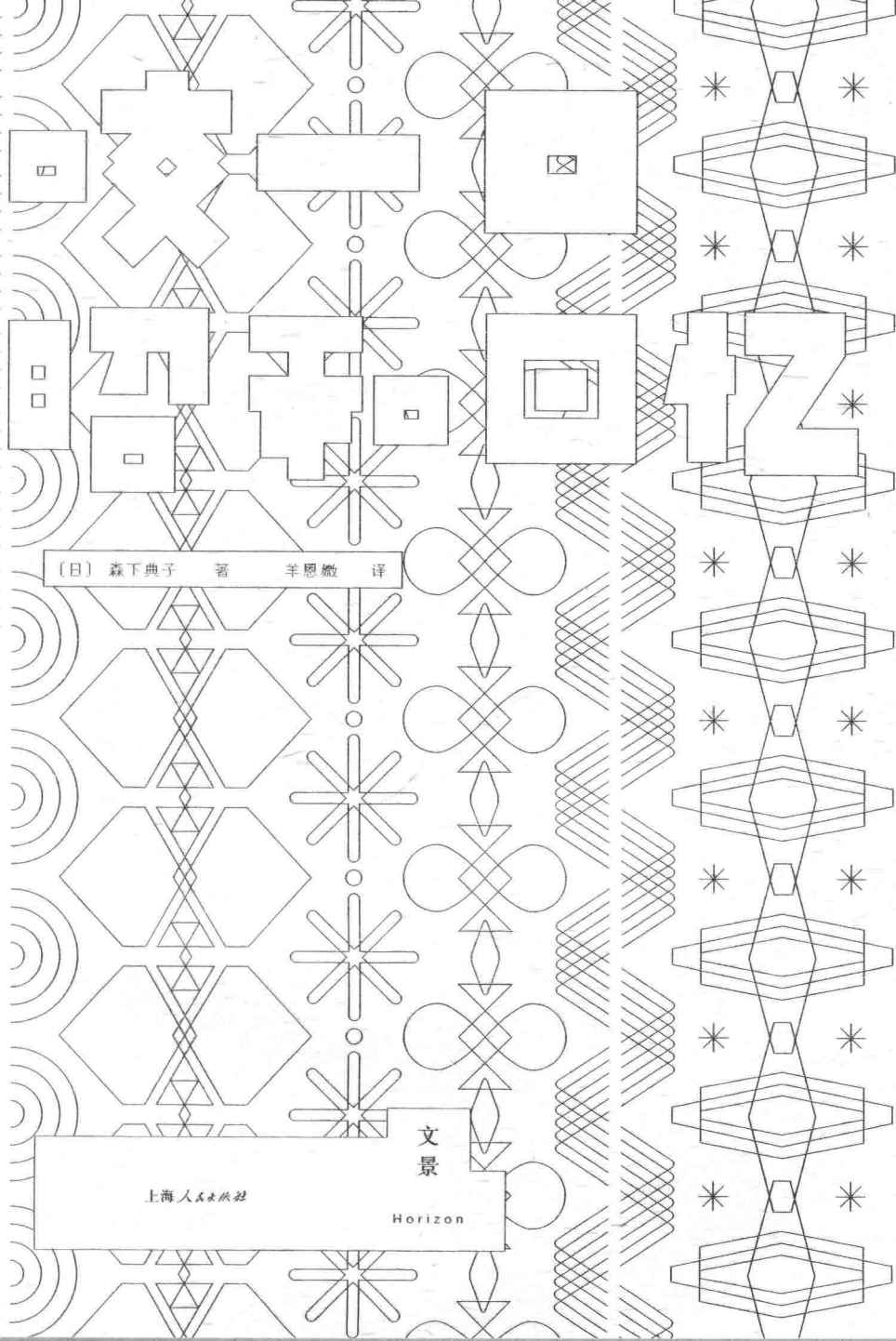




〔日〕 森下典子 著 羊恩徽 译

文景

上海人民出版社

Horizon

咬一口昭和回忆

〔日〕森下典子 著 羊恩嫩 译

上海人民出版社

咬一口昭和回忆

[日]森下典子 著 羊恩嫩 译

出 品 人：姚映然

策划编辑：田肖霞

责任编辑：卢 茗

封扉设计：plan_b

内版设计：梁依宁

美术编辑：高 熹

出 品 人：北京世纪文景文化传播有限责任公司

(北京朝阳区东土城路8号林达大厦A座4A 100013)

出版发行：上海世纪出版股份有限公司

印 刷：北京汇瑞嘉合文化发展有限公司

制 版：北京大观世纪文化传媒有限公司

开 本：820×1280mm 1/32

印 张：6.25 字 数：89,000

2016年10月第1版 2016年10月第1次印刷

定 价：39.00元

ISBN：978-7-208-13526-0/I·1482

图书在版编目(CIP)数据

咬一口昭和回忆/[日]森下典子著；羊恩嫩译

—上海：上海人民出版社，2015

ISBN 978-7-208-13526-0

I. ①咬… II. ①森… ②羊… III. ①饮食-文化-日本 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第310873号

本书如有印装错误，请致电本社更换 010-52187586

日系 | Horizon

社科新知 文艺新潮

食物的味道里／总是充满回忆的
芬芳／或许正因如此／品尝美食时绽放
的微笑当中／才会浮现出淡淡的泪颜



蛋包饭世代	1
咸鱼干和班德拉斯	9
我人生中的札幌一番味噌拉面	17
沉溺在长崎蜂蜜蛋糕中	27
给我狗头牌猪排酱！	37
夺人心魂的边边	47
爱神水羊羹	55
咖喱进化论	63
父亲和舟和的红薯羊羹	71
栗子馒头的喜悦	79

星期天早上来的贵客	89
深夜的兵卫碗面	101
漆黑的传统	111
黄色的初恋	119
茄子的微妙之处	127
七岁的拿手料理	137
鲷鱼烧的边缘	149
咖喱面包的留白	159
悲情红豆饭	167
幸福的烧卖便当	177
全世界最好吃的东西	185
后记	193

蛋包饭世代



在昭和三〇至四〇年间¹度过孩提时代的人，长大后一定会深爱着蛋包饭。

我也是这个世代的其中一人。

“今天中午吃蛋包饭哦。”

每当母亲这么说时，我总是会兴高采烈地回应：“万岁！”

蛋包饭是饭食类的王者。相较之下，牛排或寿喜烧是只有在特别的日子才吃得到的“伟大王者”，至于蛋包饭，则算“一般的王者”。而我最喜欢的，就是这个“一般的王者”了。

材料是切碎的洋葱和胡萝卜，再加上切碎的火腿、鸡肉，或者是香肠。母亲会先“唰”地将这些材料放进平底锅炒，再“叩”地倒入四方形的饭块。白饭要先装进便当盒或保鲜盒里，再放进冰箱冷藏结块，所以前一天晚上的份或三天前的份，全都装在一起。

没有微波炉呢……当时，全日本不管哪一户人家，都只能将冷饭放进蒸饭锅中重新加热，或是做成炒饭，蛋包饭也是冷饭再利用的一种料理。

只见母亲用木饭勺，将四方形的冷饭块“嚓、嚓”地切开，这相当费工。等到饭块慢慢裂开，米粒也散开后继续翻炒，再加盐、胡椒调味，最后淋上可果美番茄酱。

以前，装番茄酱的容器是玻璃制的，很难将粘在瓶底的番茄酱干干净净地倒出来，往往猛力甩一下瓶子，番茄酱就会“咻、咻、

咻”地飞溅在煤气炉四周。

自从某一天，塑料瓶粉墨登场后，我们终于能将条状的番茄酱弯弯曲曲地挤出来了。

看见鲜红黏稠的番茄酱淋上白饭时，我总会感到心头一紧。但随着番茄酱慢慢散开，将一粒一粒的白饭染上美丽的橙色之后，番茄酱酸酸甜甜的香味弥漫四周，我觉得整个家都幸福了起来。

对了，当时我家厨房还有铝制的压饭模型。压饭模型上有个跟熨斗一样的把手，装饭的部分则是橄榄球状。吃番茄酱炒饭的日子，母亲偶尔会像百货公司的美食街店家一样，用这个压饭模型，把压好的饭倒扣在盘子里，再撒上豌豆给我吃。

可是，与番茄酱炒饭相比，我还是喜欢蛋包饭。

母亲用木饭勺一粒不漏地把番茄酱炒饭盛入盘中后，便将平底锅洗干净，然后打两颗蛋在碗里，用筷子“咔咔咔”地快速搅散，再“唰”地倒进抹着奶油的热平底锅中。

她慢慢地回旋着平底锅，平底锅中的蛋汁也薄薄地、圆圆地扩散开来。



倒过来
放的话，
连底部都
可以干净
用完哦！

每当闻到蛋汁和奶油的香味，看见平底锅中的黄色蛋汁隆起一个个气泡、发出热闹的声音时，我总是高兴得静不下来，迫不及待地希望赶快起锅。

蛋汁边缘薄薄的地方很快就煎熟了，变成了白色，中间部分则还呈现半生不熟的滑溜状态。母亲见状立即关火。接着，她把刚才的番茄酱炒饭倒在圆形的薄煎蛋皮正中央，将饭堆成椭圆形，再用筷子折起薄煎蛋皮的两边，将饭包起来。

“来，看清楚哦。”

终于要完成了。

母亲换另一只手握住平底锅的把手，一边倾斜平底锅，一边滑动薄煎蛋皮包裹的饭，等到饭滑到平底锅边缘时，再一口气将饭转半圈翻面，然后装进盘子里。

我目不转睛地看着母亲熟练敏捷的动作。

“好！”

番茄酱炒饭变成蛋包饭了！

母亲在盘子上调整着样貌不太好看的蛋包饭，将蛋包饭的两

端压平，弄成橄榄球般的椭圆形。

“做好啰，你想怎么淋番茄酱就怎么淋吧！”

我总是亲自淋上最后的番茄酱。兴奋地抱着番茄酱塑料瓶的我，将番茄酱弯弯曲曲地挤在光泽饱满的黄色蛋包饭上。

鲜红色的番茄酱小山似的隆起，再缓缓滑开，满溢于蛋包饭的小丘上，然后沿着边缘下滑，一滴一滴落在盘子上……即使经由我这个小孩的手淋上的番茄酱，也会有模有样地滑下，让最后的成品变得跟蛋包饭餐厅的食品模型一样，真是不可思议。

明亮的黄色和番茄酱的红色、番茄和香料的刺激性辛香、刚起锅的鸡蛋风味，都催促着我赶快动手。

于是，我一边在饱满的蛋包饭上匀开番茄酱，一边插入汤匙。在感受到薄煎蛋皮“扑哧”裂开的同时，呈现美丽橙色的番茄酱炒饭也露了出来。

我二话不说，立刻一口接一口地将汤匙往嘴里送。薄煎蛋皮和番茄酱的味道怎么会这么契合呢？我想，只要有番茄酱和蛋、冷饭，其他什么我都不要了。

直到现在,我还是常吃蛋包饭。最近有很多餐厅开始淋起“浓肉汁”和“奶油白酱”,可是这么一来,就不是我心中的蛋包饭了。

五年前,我到鸟取县的小温泉乡采访。那个小温泉乡面对日本海,马路从头走到尾最长也不过五百米。那儿有一间食堂,陈列在肮脏老旧展示窗中的拉面、意大利肉酱面、蛋包饭的蜡制模型上,覆盖着一层薄薄的尘埃。

食堂里只有一位老奶奶。

“请给我一客蛋包饭。”

我说完,老奶奶便消失在食堂深处。接着,一声令人怀念的“唰”从暖帘后方传来。最后送上桌的蛋包饭,有着完美的橄榄球形状。

同时,老奶奶也将可果美番茄酱的塑料瓶端了出来。

这才是正统派!

.....

1 昭和年代为一九二六年至一九八九年,昭和三〇至四〇年间即一九五五年至一九六五年。

咸鱼干和班德拉斯



令人意外的，有不少女性觉得——

“我不怎么喜欢安东尼奥·班德拉斯。”

安东尼奥·班德拉斯是“全世界最性感的男人”，一名活跃于好莱坞的西班牙男性。

他那黑色丝绒般的浓密睫毛围绕着的杏眼中，荡漾着甜蜜与

哀愁，能够瞬间掳获女性的芳心。不过这都比不上他的绝招——拉丁人特有的性感眼神。他非常适合饰演为了复仇而在所不惜的流浪枪手与蒙面侠佐罗；当那双瞳眸中燃起熊熊的憎恨和欲望之火时，屏幕前的所有人都会因为他散发的荷尔蒙而疯狂。

我认识的一位六十几岁的女老板，就露出融化般的表情说：

“噢，你真是个摄人心魂的美男子！”

我也一样，只要看了安东尼奥·班德拉斯的电影，就会成为那性感眼神的俘虏，浑身发热。

喜欢的人就喜欢得不得了。

不过，口味还是有点太重了……不是每个人都能接受。

这世上其实有很多这样的人、事、物。

我觉得咸鱼干就属于此类型。

将烤好的巴浪鱼、飞鱼泡进一种叫“咸鱼汁”的发酵液体中腌渍，然后烘干制成的产品，就是咸鱼干，是伊豆大岛、八丈岛等伊豆群岛地区自古以来的传统鱼制品。