

おべんとうの時間

便当时间 (2)



「旦」阿部了 摄

阿部直美 文

游韵馨 译

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

















目 录

前言	12	
1 袴田渊江	14	
2 工藤敏美	18	
3 Mr. Ukuki	22	
4 藤田春香	26	
5 柳田麦彦	30	
6 前川忠夫	34	
7 川田景子	38	
8 山下义明	42	
9 青木充	46	
10 阪口隆	54	
11 柴田萌	58	
12 根本一绪	62	
13 山崎洋祐	66	
14 小笠原史人	70	
15 田中亚子	74	
16 石浦外喜义	78	
17 新名仁美	86	
18 梁永洙	90	
19 藤田义彦	94	
20 山冈八重子	98	
		兼职人员
		咖啡店栽种农家
		店主
		茶室接待员
		高中训导主任·相扑社教练
		高中生·相扑社干事
		园艺家
		一级钟表修理技师
		饲养员
		音乐治疗师
		汽车修理·贩卖·歌手
		土木作业员
		剧务
		可丽饼移动餐车
		船长·渔夫
		职员
		自然导览员
		街头艺人
		公交车司机
		采收蔬菜
		家族巡回·续
		采访鸟取县相扑社

前言

每次打开便当盖，
盖子上总是黏着饭粒。
一颗、
两颗、
三颗，
用筷子小心夹起，
真是好吃啊！
除了饭粒，盖子里有时也会黏着海苔、腌梅干、
鲑鱼子、美乃滋或西红柿意大利面。
每次掀开便当盒盖，
就像是在欣赏一出短篇连续剧。

我们不只看到了许多美味的便当，
也跟许多吃便当的人共度了“便当时间”。
虽然时光匆匆流逝，记忆却永恒留存，
时间仿佛静止在那一刻。
我们衷心感谢
能在那个时候遇到那些人，
相信未来有一天，
我们也会遇到坐在这些朋友对面
吃便当的好友们。

阿部了



I

Fuchie Hakamada







每年五月到九月割稻前的这段期间，我都会去阿部先生家的莼菜池帮忙采收莼菜。七月中旬之后，莼菜的产量就会愈来愈少，像现在过了中元节，只要拨开叶子就能看见池里的模样。我会依照大小，将莼菜分成L与M两种。在船头和船尾放两个篮子，大的放后面，小一点的放前面。不过，我的手老是够不到后面的篮子，最后就连L都丢进M的篮子里了。工作到下午五点结束，再骑摩托车回家，接着便立刻到田里拔草到六点半左右。就是因为这样，我才会弯腰驼背。我现在大概只有睡觉时，腰才会直挺挺的。

每逢莼菜产季，除了星期六之外，我一周到莼菜池工作六天，如果有特别的事情要处理就会请假。别看我这样，我可是很忙的！我下次还要代表“阿嬷姊妹团”去能代市开会，我们打算在“JA秋田山本”举办的农协市集上摆摊。“阿嬷姊妹团”是传统料理名人组成的团体，我的工作就是负责指挥各地区成员，像是跟峰滨地区的成员说下次要做南蛮拌菊花、跟琴丘的成员说要做炖马肉。我们很有默契，大家也都很配合，没有人跟我作对。“南蛮拌菊花”是峰滨地区的特色料理，将菊花和蘑菇切碎再拌入辣椒，让人一吃就辣到流泪。

阿嬷姊妹团今年[2012年]已经迈入第十一年，我跟他们说我想辞掉代表工作，但他们却告诉我：“这样会变痴呆，不行啦！”硬是不让我辞。每个人见到我，都紧紧抱着我不放，然后称赞我个性很风趣。去年阿嬷姊妹团成立十周年时，好多人送礼物给我们，于是我们所有团员就表演短

剧《密瓜太郎》，惹得全场哄堂大笑。毕竟，我们山本的名产可是密瓜，当然要大力推销啊！我们家那口子走了之后，我必须当导演，不能演戏，所以我就跟团员说：“就算你们说错台词也没人知道，就是绝对不能笑场哦！”我们阿嬷姊妹团每个成员都相处得很融洽，每天过得很开心。对我来说，这是很重要的生存意义。

我觉得做菜是一件自然而然便学会的事。还记得爸爸曾经跟我说：“不管你想学什么，都要努力地偷学！”所以我每次都站在别人旁边，偷看别人做菜。炖鲑鱼干就是一道很难的料理。我家亲戚在卖鲑鱼干，对方却完全不肯透露鲑鱼干的煮法。有一次，有个亲戚家里盖房子，邀请所有人去他们家。做饭时，那个亲戚拜托家里卖鲑鱼干的亲戚炖鲑鱼干给大家吃，我一听到就默默地站在旁边，看着他做炖鲑鱼干。现在，炖鲑鱼干可是我的拿手好菜呢！而且我还教很多人怎么做。我的个性就是不藏私，我觉得不坦白就是说谎，因此，不论什么事都会与所有人分享。

每次采收莼菜时，我们一群人都会边工作，边分享做菜秘诀以及旅行趣事。一到早上十点与下午三点，阿部先生便会叫我们休息。然后我们坐在船里，直接把腿伸出去，休息五分钟。虽然姿势很难看，但我们都不在意。就这样吃着阿部先生送来的点心、喝着冰水，休息时间一结束就互相激励：“再继续努力两小时吧！”完全不会拖拖拉拉，立刻投入工作里。结交一群好朋友，开开心心地生活，就是我每天充满活力的秘诀！