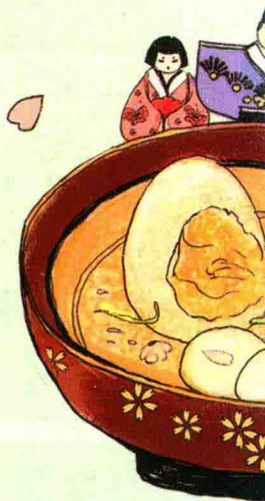


新井一二三  
著

# 东京 时味记



# 东京 时味记

新井一二三  
著



译林出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

东京时味记 / (日)新井一二三著. — 南京: 译林出版社, 2016.9

ISBN 978-7-5447-6206-9

I. ①东… II. ①新… 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035720号

本书版权经由大田出版有限公司授权译林出版社出版简体中文版, 非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

著作权合同登记号 图字: 10-2015-292号

书 名	东京时味记
作 者	[日本] 新井一二三
责任编辑	王玥
原文出版	大田出版, 2014
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 译林出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子邮箱	yilin@yilin.com
出版社网址	<a href="http://www.yilin.com">http://www.yilin.com</a>
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	江苏凤凰扬州鑫华印刷有限公司
开 本	880毫米×1230毫米 1/32
印 张	9.75
插 页	2
字 数	138千
版 次	2016年9月第1版 2016年9月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5447-6206-9
定 价	39.00元

译林版图书若有印装错误可向出版社调换  
(电话: 025-83658316)

## 透过饮食阅读世界

小时候，我有个梦想：若能变成透明人，就一家一家地悄悄进去看看别人家到底吃着什么东西。当年日本社会还不是很富裕，恐怕大家吃的都差不多：不是沙丁鱼干就是秋刀鱼干之类。可是，我想亲眼看看的并不仅是一天三餐的具体内容，还有各个家庭的饮食习惯所表现出来的家族历史、故乡回忆等，换句话说：故事。随着成长，我逐渐放弃了变成透明人的期望。幸好，我找到了溜进他人生活的合法途径：阅读。

初中时代，我迷上了日本女作家森村桂（一九四〇—二〇〇四）写的小说和散文。她以南太平洋新喀里多尼亚岛的

纪行文《最接近天堂的岛屿》走红，东京书店里摆的讲谈社版“森村桂文库”作品多达三十种。她父亲是东京大学毕业的小说家，母亲则是和歌诗人。桂是他们的独生女，从小学到大学都读了原初专门负责教育贵族子女的学习院<sup>①</sup>，而且跟美智子皇后是好朋友。显而易见，她来自上流社会。然而，战后不久的日本社会经济仍未复兴，国际上又相当孤立，连上流社会的女儿都渴望去海外旅行，尝尝异国的美味，但不容易。

在一本书里，森村桂仔细描写过她如何终于把憧憬了许久的烤箱弄到手，用它烤出来的香蕉蛋糕又多么好吃迷人。从字里行间，我看出她对远处的热烈向往，也看出对她而言，香蕉蛋糕不只是一种食品，而且代表未曾见过的美丽世界。何况，在她十九岁时去世的父亲，曾给幼小的女儿讲述过一年四季花儿都盛开、甜蜜水果永远在树上成熟的天堂般岛屿的故事。所以，自己烘烤南洋风味香蕉蛋糕来赏味，也是她悼念先父的一个方式。

我比她晚二十多年出生，中学时期家里已有了瓦斯烤箱，用来做香蕉蛋糕并不困难。然而，我家没有森村家那样的文化环境，父母兄弟都不理解，为什么我偏偏要把好好的香蕉跟面

<sup>①</sup> 学习院大学，位于东京丰岛区的著名贵族私立大学。

粉、砂糖，以及当时还昂贵的奶油混在一起，变为一点都不显眼的“土人食物”。现在回想，其实我也不能怪家人的，因为他们没有看过森村桂的书，无法对朴素的香蕉蛋糕有跟我一样热忱的憧憬。

后来，我出国漂泊很多年，在遥远的异乡经常想念日本的食物。我想念的果然不仅是具体的食品，而且是围绕着它的人和记忆，也就是：故事。正如森村桂的香蕉蛋糕包罗着对已故父亲的思念、对远处的向往，同时也牵涉到了法国统治新喀里多尼亚的历史所留下来的混血食品、用来做它的外国工具，以及作为上述一切综合的香味和口感，一个一个日本食品在我脑子里逐渐形成为一系列的故事。

这本书收录的七十篇散文，本来大多是为广州《南方都市报》文艺版撰写的。二〇一二年秋天，该报编辑跟我联络，邀请写一周三篇的短文。我实在佩服中国报人的眼光与勇气。再说，广州也是我曾在中国留过学的两所学府之一中山大学的所在地，所以感觉犹如收到了家乡来信一般温暖。于是开设的“东京时味记”专栏，开始的半年里写的主要是日本的饮食。只是，我向来就认为饮食是窥见世界最好的窗口，所以希望读者能透过我的专栏，知道多一点日本社会与人的故事。

现在把文章整理起来，要由台湾大田出版社刊行，我实在感慨万千。<sup>①</sup>因为还没有上大学开始学中文以前，我已经看过台湾作家邱永汉写的《食在广州》，当年对文中讲到的乌鱼子、肉粽等台湾美食，以及对虾饺、叉烧包等港式点心所憧憬的程度，一点都不亚于早几年对新喀里多尼亚风味香蕉蛋糕的热望。

邱永汉（一九二四—二〇一二）是台南人，读了当年的东京帝大，日本战败后回台湾遇上二·二八事件，被国民党政府通缉而逃到香港去，有缘娶到当地阔家千金，对粤菜有了丰富的知识和独特的见解。婚后从香港重新搬去日本，邱永汉写《香港》《浊水溪》等取材于亲身经验的小说，获得了一九五五年的直木奖，并且跟同一期的芥川奖得主石原慎太郎一起领了奖。然而，当年的日本社会对台湾人的遭遇不大关心。似是为了迎合日本读者和出版商的口味，他故意按照外界对汉人的成见去做人，开始写有关饮食和投资的文章。他很多年都没有公开自己的血统，实际上，他母亲是日本九州岛人，几个兄弟姐妹中，除了他以外全都一出生就登记为日本人。一九五七年间世的《食在广州》，被名评论家丸谷才一誉为日本三大美

<sup>①</sup> 本文为台湾大田出版社初版序言。

食散文之一，成为了作家邱永汉毕生的代表作，至今半个多世纪，仍然能在日本书店买到，可说早进入了古典之列。

二〇一二年，他在东京去世，报导讣闻的日本报纸写道：“发财之神”邱永汉先生八十八岁辞世。我二十多岁去广州中山大学念书，后来也到台湾尝尝美丽岛风味，如今为广州报纸写饮食专栏，该说都是《食在广州》引的路。如今邱先生已经在九泉之下，我在此表明对他衷心的感谢和尊敬。



目次

/ 123私房菜 /

黑轮、熬点、关东煮 / 003

寿司神 / 006

鱼力 / 009

啤酒炖牛肉 / 012

鸡唐扬 / 015

生日蛋糕 / 018

神户牛肉 / 021

酱酱烧 / 024

烤肉晚餐 / 029

扬出豆腐 / 032

鲷鱼昆布缔 / 035

肉团子 / 038

烘烤和牛肉 / 041

炸鱼薯条 / 044

/ 日本四季味 /

素面 / 049

秋刀鱼昆布卷 / 052

三种巧克力 / 055

天竺笋 / 058

梨子的季节 / 061

初鲣 / 064

桃花节的蛤蜊汤 / 067

木芽时 / 070

栗子饭与鲑鱼子 / 073

牡蛎、鲛肝、白子 / 078

汤豆腐 / 081

日式圣诞蛋糕 / 084

骨与肉 / 087

/ 鱼卵的世界 /

外婆的秘密 / 093

鱼卵的世界 / 096

唐墨 / 099

乌鱼子 / 102

旗津乌鱼子屋 / 105

/ 便当学 /

冷便当 / 111

为孩子做便当 / 114

冷中华 / 117

《便当时间》 / 120

吃冷饭的日本人 / 127

学校给食 / 132

/ 菜谱迷 /

食在广州 / 137

憧憬欧洲菜 / 140

菜谱迷 / 143

美食家的散文 / 148

托尔斯泰的大芜菁 / 151

海蒂的奶酪 / 154

吴雯桑 / 157

/ 菜市场之旅 /

好坏水果店 / 163

大梨子、小西瓜 / 166

櫻桃忌 / 169

克莱门泰和春美 / 172

香港街市的猪肝 / 175

雅加薯和美国豆 / 178

紫苏糖浆 / 181

桃太郎西红柿 / 184

## / 东京人的厨房 /

庖丁 / 189

櫻肉 / 192

鳗鱼世界 / 195

冲绳料理 / 199

丼 / 202

铁鲷鱼 / 205

面包机 / 208

GYOZA / 211

鯉出汁 / 214

鲸鱼之味 / 217

和牛问题 / 220

## / 日夜食堂 /

深夜食堂 / 225

新宿天妇罗屋 / 230

时芥麦 / 233

能登屋 / 236

山猫亭 / 239

里昂之天空 / 242

鲷烧 / 245

/ 食在他乡 /

温泉与牛乳 / 251

馒头学 / 254

片仓馆的珍味 / 257

雪国的螃蟹 / 260

碗子芥麦 / 263

粉物 / 266

翡冷翠牛排 / 269

快餐化的意大利 / 276

初尝广州 / 280

中大西门市场 / 283

刺身和蛙饭 / 286

漂泊者的年饭 / 289

我爱新疆拉条子 / 292

.....  
123 私房菜





黑轮、熬点、关东煮  
おでん



---

果然冬天寒冷日子里的阿田是大家的至爱。

---

日本便利商店很多都在收款处旁边放着四角铁锅卖关东煮、黑轮或说熬点，其实都是东京人所说的 Oden，乃在用酱油调味的昆布汤里煮鱼糕、蒟蒻、萝卜、炸豆腐、煮鸡蛋等菜肴。Oden 没有正式的日文书写法，一般都用平假名音标写成おでん，不过语源则应该是中世纪日本流行的“田乐”，乃类似于中国秧歌的民间活动。田乐的各项表演节目中，最著名的是踩高跷。因为串在竹签上的豆腐、蒟蒻等食品，看样子像



踩高跷,日本人最初叫它田乐,后来演变出了其昵称“阿田”,发音即 Oden。

阿田是东京最常见的火锅,每个家庭每个冬天都要吃几次的。大阪、京都等关西城市本来没有阿田,由于是从关东传过来的杂烩,因此称之为关东煮了。后来,阿田也传到台湾去,把日语 Oden 用闽南音的假借字写成黑轮,久而久之普及全岛了。不过,我在台湾尝过的黑轮,有贡丸、猪血糕、糯米肠、烤麸、玉米、香菇等东京阿田里从没出现过的品种,并且是蘸甜辣酱吃的,可说早已发展成台湾独特的菜式了。

至于熬点,那是一九九七年日资的罗森便利店打进中国大陆市场时,把 Oden 用普通话读音的假借字写成熬点的。我在网络上看到罗森熬点的花样,也发现北极翅、香葱肉轮、玉米肠等在日本从来没听说过的品种。看来, Oden 这一菜式特会产生各地不同的花样来。

其实在日本关西地区的关东煮里,都有几样东京阿田没有的品种。比如说:牛筋、章鱼、鲸鱼肥肉。如今在东京很少有卖鲸鱼肉,但是牛筋、章鱼则容易买得到。尤其牛筋,富有胶质的口感非常特别,而且本来只有海鲜和蔬菜类的阿田火锅里,一旦加入了肉类就实在过瘾,再也不能没有了。于是