

おべんとうの時間

便当时间 (1)

「目」阿部了 摄

阿部直美 文

王俞惠 译



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS
广西师范大学出版社

おべんとうの時間

便当时间
(1)



〔目〕阿部了 摄

阿部直美 文

王俞惠 译

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

OBENTO NO JIKAN

Copyright © Satoru ABE, Naomi ABE 2010

All rights reserved.

First original Japanese edition published by Kirakusha Co., Ltd., Japan.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Kirakusha Co., Ltd., Japan.
through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

Chinese Translation Copyright © 2011 台湾行人股份有限公司

本书中文译稿由台湾行人股份有限公司授权使用

OBENTO NO JIKAN (2)

Copyright © Satoru ABE, Naomi ABE 2012

All rights reserved.

First original Japanese edition published by Kirakusha Co., Ltd., Japan.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Kirakusha Co., Ltd., Japan.
through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

本书中文译稿由台湾悦知文化授权使用

※本书内容载于ANA全日空机上杂志《翼之王国》人气No.1随笔物语《おべんとうの時間（便当时间）》

图书在版编目(CIP)数据

便当时间：全2册 / (日) 阿部了摄；(日) 阿部直美文；王俞惠，游韵馨译。

——桂林：广西师范大学出版社，2016.11

ISBN 978-7-5495-8276-1

I. ①便… II. ①阿… ②阿… ③王… ④游… III.

①饮食—文化—日本 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第120005号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号 邮政编码：541001

网址：www.bbtpress.com

出 版 人：张艺兵

责任编辑：盖新亮

装帧设计：彭振威

内文制作：龚碧函

全国新华书店经销

发行热线：010-64284815

北京燕泰美术制版印刷有限责任公司

开本：1230mm×880mm 1/32

印张：11.875 字数：160千字

2016年11月第1版 2016年11月第1次印刷

定价：88.00元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换。

目 录

序 可以吃的私小说	吉井忍	6
前言		7
1 土屋继雄	集乳	8
2 酒匂茂	雾岛町蒸馏所	12
3 越智日出子	橘子栽培	16
4 石井春美	护士兼马体重测量人员	20
5 松井利夫	教授	24
6 里见幸子	海女	28
7 北原孝训	手工素面职人	32
8 田宫芳子	沙浴服务员	36
9 立花夏希与马娜娜	牵马员	44
10 村崎新八与猴子勘平	耍猴人	48
11 伊藤直美	乐官	52
12 坂卷娟代	站务员	56
13 中野恒男	财险业务员	60
14 越膳明子	根室农协	64
15 浅井慎	六花亭制菓	68
16 千家瑠璃	阿伊努族歌舞手	72
17 伊藤南	高中生	82
18 大树玄承	执行长	86
19 沙畑好江	太鼓鼓手	90

寻人

家族巡回



后记

39 铃木昭一

末广酿酒

38 雅伊梅·瑞本·琼斯

英语口语讲师

37 石泽孝浩

滑雪旅行导游

36 菊池玉

传说故事员

35 北村哲治

技术作业员

34 菊池史香

宣传人员

33 寺本显博

火车驾驶员

32 池村敬太

高中生

31 芥川仁

摄影师

30 片冈大空

幼儿园小朋友

29 小茂田良子

老奶奶

28 水口宪一

副部长

27 佐藤晴香

主持人

26 大平照义

游览船船夫

25 中野诚

铺茅草屋顶职人

24 秋元正次

经营者

23 内村成幸

收费员

22 津田敦子

果酱制作员

21 小林诚一郎

职员

20 铃木高博

飞机机械师

后记

39 铃木昭一

末广酿酒

38 雅伊梅·瑞本·琼斯

英语口语讲师

37 石泽孝浩

滑雪旅行导游

36 菊池玉

传说故事员

35 北村哲治

技术作业员

34 菊池史香

宣传人员

33 寺本显博

火车驾驶员

32 池村敬太

高中生

31 芥川仁

摄影师

30 片冈大空

幼儿园小朋友

29 小茂田良子

老奶奶

28 水口宪一

副部长

27 佐藤晴香

主持人

26 大平照义

游览船船夫

25 中野诚

铺茅草屋顶职人

24 秋元正次

经营者

23 内村成幸

收费员

22 津田敦子

果酱制作员

21 小林诚一郎

职员

20 铃木高博

飞机机械师

94 98 102 106 110 116 120 124 128 132 136 140 144 152 156 160 164 168 172 176 182

那须高原的秋元先生

114

离岛的校长先生

148

おべんとうの時間

便当时间 (1)



〔目〕阿部了 摄

阿部直美 文

王俞惠 译

广西师范大学出版社

· 桂林 ·





SUNTORY

COFFEE

EE BOSS

BOSS

目录

序 可以吃的私小说	吉井忍	6
前言		7
1 土屋继雄	集乳	8
2 酒匂茂	雾岛町蒸馏所	12
3 越智日出子	橘子栽培	16
4 石井春美	护士兼马体重测量人员	20
5 松井利夫	教授	24
6 里见幸子	海女	28
7 北原孝训	手工素面职人	32
8 田宫芳子	沙浴服务员	36
9 立花夏希与马娜娜	牵马员	44
10 村崎新八与猴子勘平	耍猴人	48
11 伊藤直美	乐官	52
12 坂卷娟代	站务员	56
13 中野恒男	财险业务员	60
14 越膳明子	根室农协	64
15 浅井慎	六花亭制菓	68
16 千家瑠璃	阿伊努族歌舞手	72
17 伊藤南	高中生	82
18 大树玄承	执行长	86
19 沙畑好江	太鼓鼓手	90

寻人

家族巡回



后记

- 39 铃木昭一 末广酿酒
38 雅伊梅·瑞本·琼斯 英语口语讲师
37 石泽孝浩 滑雪旅行导游
36 菊池玉 传说故事员
35 北村哲治 技术作业员
34 菊池史香 宣传人员
33 寺本显博 火车驾驶员
32 池村敬太 高中生
31 芥川仁 摄影师
30 片冈大空 幼儿园小朋友
29 小茂田良子 老奶奶
28 水口宪一 副部长
27 佐藤晴香 主持人
26 大平照义 游览船船夫
25 中野诚 铺茅草屋顶职人
24 秋元正次 经营者
23 内村成幸 收费员
22 津田敦子 果酱制作员
21 小林诚一郎 职员
20 铃木高博 飞机机械师

94 98 102 106 110 116 120 124 128 132 136 140 144 152 156 160 164 168 172 176 182

那须高原的秋元先生

114

离岛的校长先生

148

序

可以吃的私小说

在阿部夫妇的《便当时间》里，我们看不到任何菜谱，也没有“便当达人”的“精美作品”。虽说是关于便当的采访集，但有几位大叔大妈完全没有提到便当，只是聊了自己的工作、家人和生活。

简单来讲，这本书里所展示的，是平时我们“看不到”的便当。那些上网能搜索出来的、包括我自己晒给大家的便当，多多少少会考虑到“别人的眼光”。其实，大部分日本人的便当很日常也挺简单，有时甚至有点粗糙。毕竟通常情况下，是在早晨的厨房，用昨晚的剩菜匆匆做出一份，递给着急出门赶公交车的家人。工作忙到中午，终于能打开盒盖，默念一句“itadakimasu”，一口一口吃干净。

不知大家有无同感，我在读这本书的时候，稍有窥视的感觉。就像路过别人家的窗口时，看见邻居一改平日西装革履的模样，穿着半旧的T恤，躺在榻榻米上看电视。记得上次与作者夫妇聊天时，阿部先生突然蹦出一句：“你最不想给别人看到的东西、最能表现出你的本性哦。”我琢磨这句话，感觉不无对网络社交时代的尖锐批判；你“愿意”晒给别人看的风景、自拍或便当，未必都是真实的。而阿部先生探访的是，“从没想到会给别人看”的便当，反而更有人生的况味。

阿部太太也说过，时常有人通过先生的官网自荐，邀请夫妇俩拍摄自己的便当，但这样的邀请他们都会果断拒绝。还有一次他们好不容易赶到日本九州，却发现受访者带来的便当层层叠叠，比平时华丽得多。那次虽然还是做了采访，但最后照片和文稿都没有发表。“现在很多人通过网络晒出自己的便当，我们要找的不是这群人。平时对便当没有什么想法，从没想过拿来晒的人，才是我们想拍的。”阿部太太总结道。

一位是敏于观察的摄影师，一位是善于沟通的采访者。这对黄金搭配为我们翻开了日本人的饮食“私小说”。虽然展示的是日本生活，但相信这本书会让你感到亲切。阿部夫妇开车跑遍日本采访，或许只是想告诉大家：“你的普通生活，才是有价值的。”

吉井忍

2016年4月30日于日本茨城

前言

每次的开启都是一次惊喜。这就是打开便当盖时的感受。

掀开便当盖时，或是拘谨，或是害羞，同时也满是想与他人分享的心情。紧接着，则是随之飘散开来的饭菜香。

至今为止，我有许多外出一游的机会，当然也曾吃过各种便当，有过许多专属于自己的便当时光。

我曾在拜访某位朋友的家时，回忆起某种似曾相识的感受，是种有点像又不太像的家乡味，让我感到新鲜又惊奇。饭菜香、灯光、阶梯上头的足音、远方传来的家人的说话声……朋友轻轻说声“请进”引领我进门。接着，我就像是朝着某个远方、某个异次元世界飞去，带着一颗兴奋而且紧张的心……

距离那样的体验将近四十年后的今日，每每与熟悉的味道、熟悉的便当邂逅，都仍然让我兴奋不已，一颗心扑通扑通跳个不停。

我希望能通过母亲和父亲、妻子和丈夫、孩子、朋友、恋人做的便当，还有吃着这些便当的人，让各位看看人生的各种面貌。

阿部了



1

Tsugio Tsuchiya





土屋继雄



池上通运

集乳

群馬县吾妻郡

我做的是巡回各家牛舍，收集现挤牛奶的工作。每天早上五点半开始一直到下午两点左右，我会不断往返牛舍和 JAI [全国农业协同组合联合会] 之间。最近到 H 先生那里时，常刚好觉得肚子饿，另一方面仔牛吸牛奶的时间也很长，于是便在这段时间吃午餐。尽管如此，还是得随时盯着测量仪器，所以总是吃得极为匆忙，只是把饭团急忙塞到嘴里而已。

这个工作没有午间休息时间，只能自己稍微找个空当吃午餐。也有些人直到工作结束为止都没吃任何东西，但肚子会很饿吧。如果每天都这样我可受不了。我的午餐是一个非常大的饭团，做这工作也有八年了，经过这些年，我也早就练就一手快速捏饭团的功夫了。

先在木碗上铺一层保鲜膜，再交叉铺上两张海苔，我用的是市场切好贩卖的海苔。接着再放入米饭，塞入适量内馅，将保鲜膜口拉紧，紧紧捏好。接着，再把饭团放到塑料袋里稍微滚一下，就会变得很坚实了。原本应该做成小小的三角形饭团比较好，但反正是自己吃，又不是做给别人看的，所以这样就可以了。

其实我也可以拜托孩子妈帮我做，但我上班的时间实在太早。平常凌晨三点起床，四点一过就得出门。之前在纺织厂工作时，孩子妈还会特地做好饭菜装到便当盒里给我带便当，但现在两个人都有工作，

生活作息也不太一样，所以我想还是不要麻烦她，自己做就好。

下班多半在傍晚时分，这个时候就可以悠闲地去逛逛超市。我很爱逛！如果想到家里已经没有腌梅干了，就会跑去买，或是买点女儿喜欢吃的冰。饭团里的馅料我偏好鲑鱼子或明太鱼子，所以也会买这些东西。但价格很贵，所以不会一直买这类材料来当饭团馅。反正，腌小黄瓜之类的也不错。

如果能和孩子妈以及担任保育员的女儿热热闹闹地一起吃晚餐，就会让我感受到家人的温暖。有时候我也会亲自下厨，做点自创的男人料理。例如，把马铃薯皮剥掉，再用小鱼干炖煮……不是哦！不是马铃薯炖肉，不是这道菜。因为是男人的料理，做法也会像做味噌汤时那么豪迈吧。还有，煮饭。说到煮饭，以前不是有那种很大的灶吗？对我来说，所谓妈妈的味道，就是用灶煮的米饭和黏在锅底的锅巴的味道吧。而且还有加了味噌进去煮。在这里，因为是高山寒冷地带，有时候也会出现水稻歉收的年份，所以也会种植麦子。还会吃野生木瓜与桑葚呢！现在几乎已经没有人养蚕了，所以桑葚也慢慢消失了吧。

我工作了二十五年的纺织厂也关门大吉了。过去会巡回各个农家收集蚕茧。现在是牛奶，过去则是蚕茧。想一想，我好像一直在做到处收集东西的工作呢。

