

Sano Yoko
佐野洋子

著

张峻 译



役にたたない日々

在难熬的
日子里
痛快地活

人生很麻烦
但只要吃饱睡足
就可以继续过日子

用消极而不消沉的心态追寻自由
爽朗、幽默地面对余生

在难熬的

日子里

痛快地活



役にたたない日々

Sano Yoko
佐野洋子

著

张峻 译

桂图登字: 20-2015-222

图书在版编目 (CIP) 数据

在难熬的日子里痛快地活 / (日) 佐野洋子著; 张峻译. — 桂林:

漓江出版社, 2016.10

ISBN 978-7-5407-7928-3

I. ①在… II. ①佐… ②张… III. ①散文集-日本-现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第233957号

YAKU NI TATANAI HIBI by Yoko Sano

Copyright © JIROCHO, Inc.

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Asahi Shimbun Publications Inc.

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with Asahi Shimbun Publications Inc., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing

在难熬的日子里痛快地活

作 者: [日] 佐野洋子

译 者: 张 峻

编辑统筹: 符红霞

责任编辑: 谷 磊 王成成

装帧设计: 黄 菲

责任监印: 周 萍

出 版 人: 刘迪才

出版发行: 漓江出版社

社 址: 广西桂林市南环路22号

邮 编: 541002

发行电话: 0773-2583322 010-85891026

传 真: 0773-2582200 010-85892186 邮购热线: 0773-2583322

电子信箱: ljchs@163.com <http://www.Lijiangtimes.com.cn>

印 制: 北京大运河印刷有限责任公司

开 本: 710×960 1/32 印 张: 7 字 数: 110千字

版 次: 2016年11月第1版 印 次: 2016年11月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5407-7928-3

定 价: 38.00元

漓江版图书: 版权所有, 侵权必究

漓江版图书: 如有印装质量问题, 可随时与工厂调换



目录

二〇〇五年 春 ⑨6

二〇〇五年 冬 ⑧2

二〇〇四年 夏 ⑥6

二〇〇四年 春 ⑤0

二〇〇三年 冬 ③4

二〇〇三年 秋 2 ②0

二〇〇三年 秋 1 ④4

译后记 (214)

二〇〇八年 冬 (204)

二〇〇七年 夏 (190)

二〇〇七年 冬 (176)

二〇〇六年 秋 (162)

二〇〇六年 春 (148)

二〇〇六年 冬 (136)

二〇〇五年 秋 (122)

二〇〇五年 夏 (110)

在难熬的

日子里

痛快地活



役にたたない日々

Sano Yoko
佐野洋子

著

张峻 译



目录

二〇〇五年 春 ⑨6

二〇〇五年 冬 ⑧2

二〇〇四年 夏 ⑥6

二〇〇四年 春 ⑤0

二〇〇三年 冬 ③4

二〇〇三年 秋 2 ②0

二〇〇三年 秋 1 ④4

译后记 (214)

二〇〇八年 冬 (204)

二〇〇七年 夏 (190)

二〇〇七年 冬 (176)

二〇〇六年 秋 (162)

二〇〇六年 春 (148)

二〇〇六年 冬 (136)

二〇〇五年 秋 (122)

二〇〇五年 夏 (110)

二〇〇三年
秋
1

×
月
×
日



6点半，醒了。

据说有人只要醒过来，就能从床上一跃而起，真是不可思议。那么着急起床干什么？

我摸到枕边那本《从越南来的另一位末代皇帝》，睡眼惺忪地读起来。

我对越南的认知几乎是张白纸。只是看过有关越南战争的美国电影，和从电视新闻中了解到一点消息而已。尽管所知甚少，我还是觉得白人特别可恶，有史以来最

可恶。看着看着，我就想大声骂一句：“你们白人是什么东西啊！”要不是刚睡醒的脑袋还有点不清醒，我就骂出声来了！

不知什么时候，迷迷糊糊的我又睡着了。

再睁开眼，指针已经指向8点。

我躺在床上用遥控器打开电视。没看多一会，我就不禁捧腹大笑起来。一位酷似有栖川的人假装举行婚礼，邀请了石田纯一。这位帅大叔毫不知情地去参加婚礼，还送了5万日元的红包。看到这儿，我突然喜欢上了石田纯一的单纯和真诚。

喜欢一个人的感觉真好！趁着心情不错，我还是赶紧起床吧。

打开冰箱才发现——面包，无；其他食物，无。我还是去咖啡厅解决早餐吧。只需要两分钟的路，早餐就可以解决——这就是都市生活的便利之处：有钱就行。

这家咖啡厅是自助式的，餐厅深处靠墙的地方有六张桌子，只有一张小小的桌子还空着。我手持托盘，慢慢地踱过去。

似乎几位女客都在抽烟，定睛望去，我才发现另外五张桌子的客人竟然都是老妇人，其中有四个人在津津有味地吞云吐雾。看来她们也是很晚才出来吃早餐，而且都是一个人来用餐。

这些老妇人，勾起了我客居巴黎时的回忆。

在巴黎一家偏僻的餐厅，每晚都有一位老妇人，在同一个座位上，独自吃着一个人的晚餐。每每看到她，我的内心都会涌起一股酸楚。

老妇人年近90，总戴着一顶绿色帽子，浑身上下的打扮都让

人不太舒服。吃饭时，她的头向前方抵着，用尽全身的力气把肉切开，然后，再费尽力气把肉吞进肚子里。我很担心她猛然往前一抵，就一命呜呼了，真是让人整个神经都跟着她绷紧。正在担心呢，等我一回过神来，就惊讶地发现老妇人盘子里的餐点已经被吃得精光。而盘子，也干净得像舔过一样。

老妇人拄着拐杖，摇摇晃晃地消失在阳光中的背影，有一种执拗的孤独。

彼时，我会有种错觉，仿佛她正走向另一个世界。

尽管老妇人已到日薄西山之龄，我仍会暗自佩服：欧洲人不愧是肉食人种。那时的日本，还见不到这种以肉食为主的人呢。

今天在这里吃早餐的几位老妇人，是不是越来越像那位寂寞的巴黎老人？

我仔细地打量着她们。

她们都是干净利落，衣着整齐得体的人。

这位老妇人七十多岁：一条长裙，一件紫色大披肩，一头白色的卷发，很是漂亮。用餐之后，步履从容地走出了咖啡厅。估计她丈夫是市中心大公司的上班族。

另一位老妇人：一头短发染成栗子色，黑色长裤配短夹克。她端端正正坐在那里，手持一本文库书，像个曾经叱咤风云的职场女强人，现在正享受着舒适的退休生活。

还有一位，很有点英国家庭教师的气质：灰色紧身裙，白衬衫，毛线背心，白衬衫的小圆领上镶嵌着精巧的蕾丝，领口还别了一枚浮雕胸针。不过现在已经不流行浮雕胸针了，看来她还真

是怀旧啊！

我呢？在别人眼中我的打扮肯定也很古怪：下身牛仔裤，上身却是一件刺绣的印度风格上衣，脚上竟然配着西友超市买的拖鞋，五百日元。在以前，任何一条马路上也找不到像我这样的老女人。我相信我浑身上下透出来的都是一种独居老人的味道。那几位又何尝不是呢？如果明天相同的时间来这里，可能还会再遇到这几张老面孔。并且，谁也不和谁说话。

我没来由地涌出一股想要对全社会呐喊一声的冲动。

我们生活在史无前例的长寿社会，没有可以借鉴的生存经验，只好在黑暗中摸索。先开发出几种老年人吃早餐的方法，然后根据这几项方法，各自再做出自己的选择！

我微微蹒跚着出了咖啡厅，已然忘记刚才的三明治是什么口味。不知是只顾专心观察几位“老太太同好”了，还是人本来就健忘？

我缓步走在教堂路上，街上清静清的。曾经热闹的商业街现在改成了教堂，充满了怀旧的味道，给人一种无端的寂寞感，也许，这正是一种美吧。

走到道路尽头，迎面看到一家鸡肉店，我才想起来，这家店只卖现杀的鸡。那这儿一定有新鲜的鸡骨头。新鲜的鸡骨头可以熬成鸡骨头汤，一次喝不了，还可以冻起来。想到这儿，我就跟老板大叔说：“给我来点鸡骨头。”

“骨头？没有骨头啊。”

“那儿不是有吗？”

“这些全部都订出去了。”

“啊？”

“我和你说啊，我家所有的骨头都被餐厅订走了，现在很少有新鲜骨头，都是冷冻的，所以我家的骨头很受欢迎。”

大叔的方脸表现出的热情显得不太实在，口沫横飞地炫耀着：“不信你去西友超市或纪伊国屋百货店看看，都是冷冻骨头。哪儿都一样，没有新鲜骨头。”

听他这么一说，我想了想，好像还真是这么回事。

“那……能不能先卖我一副？”

“今天不行，你买骨头干吗啊？”

“熬汤。”除了熬汤以外，我想不起鸡骨头还能做什么。

大叔还是那句话：“没有了。”

因为买不到，我反而更加想要了。目光在柜台里面搜寻着，我发现鸡肝紧实富有光泽，看起来也不错。

“那给我来 500 日元的鸡肝吧。”

大叔边把鸡肝塞进塑料袋，边问我：“买这么多鸡肝做什么？”

“做鸡肝酱。”

“哦，那你回去做做看，和其他店的鸡肝完全不一样哦。你用冷冻鸡肝做做看，那口感软塌塌的，肯定没这好。”大叔的方脸终于变得积极起来，对他热爱的鸡肉也更加投入。

他边找钱边嘱咐我说：“星期三上午，唔……大概 11 点半左右吧，你来的话，可以卖你一两副鸡架骨。记住！星期三，星期

三哦！”

于是我一路念叨着“星期三上午，星期三上午……”回到了家。怎么感觉自己越来越像小时候了，那时帮大人跑腿，生怕忘了大人的吩咐，就这么一直念叨着。难道我真的退化到只有四、五岁小孩的智商了么？

当然，我清醒地知道，与四、五岁的小孩不同的是，他们的脑细胞是逐渐增加的，而我的脑细胞，却在逐渐衰退死亡。好在这阵子我已经习惯了这种感觉，并不会为此沮丧。

再说，如果真让我回到四、五岁重新再活一次，那也太可怕了，还是饶了我吧！

不是我炫耀，不，其实我就是在炫耀：我做的鸡肝酱堪称绝品，外面卖的和我做的一比，简直就不能叫鸡肝酱！

知道好吃的秘诀在哪里吗？就是：加点白兰地！

我不喝酒，所以也别送我葡萄酒什么的，送我也是给别人喝了，但如果是送拿破仑干邑白兰地，我就太高兴了。因为我从没在鸡肝酱里加过拿破仑干邑白兰地，真是很想尝试一下。

想起很久以前，有一次我做菜的时候用了越乃寒梅的高级清酒，爱喝酒的丈夫发现后暴跳如雷。即使过了十多年，只要想起这件事，他仍会怒不可遏。估计他就是到了现在，想起来还会生气。对于这件事，我是一点内疚感都没有的。他不过是酒鬼贪杯，舍不得那点酒罢了。

鸡肝酱的甜味是来自炒得很透的洋葱。只要把洋葱炒透，味道

就会很甜——这可是我切身体验到的。

有一次我准备做洋葱汤，把洋葱放在大锅里炒了4个小时。满满一大锅白色洋葱经过4个小时翻炒，变成了拳头大小，金黄色、透明的洋葱泥。当时我试着尝了尝，真是难以置信的甜，简直就是甜点啊！我就像被钉在了原地一样，一口气就把“甜点”扫光了。七八个洋葱啊，就那样一下子吃没了。

事后想起五分钟内我干掉了七八个洋葱，觉得自己可以被归位到怪物级别了——原本用来做汤的食材，竟然能被我全部吞掉，还不是怪物？而且是一口气吃掉七八个洋葱的怪物！

今天做的鸡肝酱表面煎得有点过火，颜色有点发黑，但是，照样美味可口。

我分出来一半鸡肝酱，拿去送给了米米子。她立刻挖了小蛋糕那么大的一块，一口吃了下去，边吃还边嘟囔着：“太好吃了！”

“啊？要搭配面包或是苏打饼干吃啊，这样直接吃对身体不太好的！”我忍不住嗔怪她。鸡肝酱里面是加了黄油的，正在尝试各种减肥方法的米米子，这是要前功尽弃啦！

说到这么好吃的绝品鸡肝酱，还有一场关于由由子的尴尬回忆。

由由子曾是我朋友的女朋友，后来我那个朋友和由由子分手了。他们分手前，我们一行三人曾经几次出国旅游——我和我的朋友，以及和由由子之间的关系都是很好的。

由由子是名副其实的厨艺高手兼美食家，尤其是她吃东西的样

子，看起来特别香。光看她吃，你都会忍不住流口水。

秘制鸡肝酱就是她教我的。

当时学做鸡肝酱，正好他俩在闹分手，那动静犹如一场大地震。离震源中心不太远的我，突然清醒地意识到：完了，这俩人肯定没有未来了。由由子怎么说也是我朋友的女朋友，如果他们没有未来了，我和由由子的联系估计也就断了。（在此声明一下：我和朋友之间没有任何暧昧的关系。）

想到这儿，我着急了：这么美味的鸡肝酱，岂不是再也吃不着了？顾不上由由子正在遭受七级强度的感情重创，我打通了她的电话，上来就说：“教我做鸡肝酱吧！”

电话那头的由由子半天没说出话来。

事后听说她当时勃然大怒，觉得“佐野竟然是这种小人！这时候打电话过来，不是安慰我，居然是为了学做鸡肝酱”！

她还对我朋友说：“和你分手就一个好处，就是以后再也不用和佐野打交道了。”

在由由子心目中，我就这样成了一个小人。

15年过去了，我还是不是由由子心中的小人，已无从知晓。只是，我一直乐此不疲地做着“由由子牌”秘制鸡肝酱，从来没有忘记过她。

还有甜菜根的做法，也是在由由子做饭的时候，我“偷师”得来的。把整个甜菜根用水焯一下，趁热加上奶油，马上品尝，那滋味让人难忘。焯剩下的水，呈现出令人难以置信的深红色，鲜艳浓

郁得让人感动！

时至今日，我一直还想再问问由由子排骨蓝莓酱的做法，她要是知道了，可能会被气疯吧。

不过，我这个老太婆的胃还能消化排骨吗？（想到这儿，我已经没有勇气去尝试寻找答案。）

由由子菜肴的特点是，大气并且富有生机。

自从看过她在厨房中挥洒自如之后，我便知道了：做菜这件小事，原来也有大气和小家子气之分。

在搭配食材和配料上，虽然有的人是用磅秤精准地搭配，可做出的菜仍然会小里小气，味道也实在是令人难以恭维。

有的人做菜把色、香、味中的色做得非常到位，让人一看就会食欲大开，可真要吃起来，味道却显得松懈、单薄，只能说差强人意。

我做菜的总体水平怎样呢？

老实地告诉您：有时好吃，有时难吃，有时甚至会自己都咽不下去，吃了也会忍不住吐出来。从做菜这件事，也能看出我不太稳定的性格吧？

自从那次鸡肝酱事件之后，我就再也没见过由由子。

但内心还是很庆幸，即便是在她震怒的情况下，我还是厚着脸皮问到了鸡肝酱的做法。我知道当初那么做确实很不近人情，所以只要一做鸡肝酱，就必然会想起由由子。

冰箱里乱七八糟地塞着一些剩菜。除了一整棵没动过的圆白菜