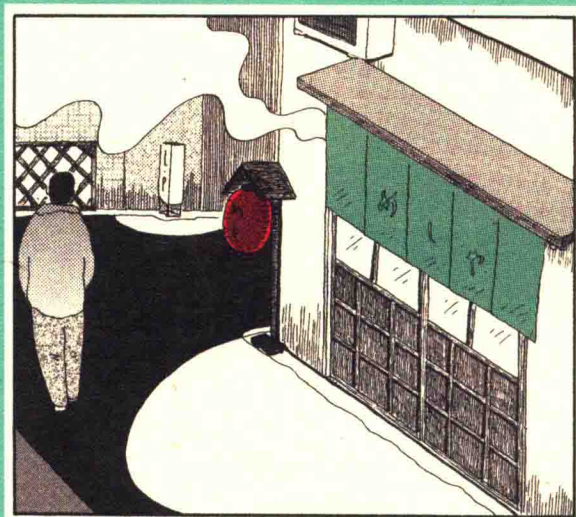


深夜食堂

礼亭料理

堀井宪一郎 著
安倍夜郎 漫画插图
吕凌燕 译



日本小学馆正式授权中文简体版

深夜食堂

私食料理

堀井宪一郎 著
安倍夜郎 漫画插图
吕凌燕 译



注：为尊重原著作人权利，书中插图顺序依照原作未作调整，请读者按从右至左的顺序阅读。

图书在版编目(CIP)数据

深夜食堂 私享料理 / (日)堀井宪一著; (日)安倍夜郎漫画插图; 吕凌燕译. — 长沙: 湖南文艺出版社, 2016.6
ISBN 978-7-5404-7482-9

I. ①深… II. ①堀… ②安… ③吕… 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 039209 号

SHINYA SHOKUDO NO KATTEGUCHI

by Kenichirou HORII, Yaro ABE

©2009 Kenichirou HORII, Yaro ABE

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

Chinese translation rights in China(excluding Hong Kong, Macao and Taiwan)

arranged with SHOGAKUKAN through Shanghai Viz Communication Inc.

著作权合同登记号: 18-2015-100

深夜食堂 私享料理

SHENYE SHITANG SIXIANG LIAOLI

[日]堀井宪一郎 著 [日]安倍夜郎 漫画插图

吕凌燕 译

出版人 刘清华

出品人 陈昱

出品方 中南出版传媒集团股份有限公司

上海浦睿文化传播有限公司

上海市巨鹿路 417 号 705 室 (200020)

责任编辑 耿会芬

料理设计 铃木叶子

料理摄影 岡本学 (Studio R)

责任印制 王磊

出版发行 湖南文艺出版社

长沙市雨花区东二环一段 508 号 (410014)

网 址 www.hnwy.net

经 销 湖南省新华书店

印 刷 北京鹏润伟业印刷有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/32

印 张: 4.25 字 数: 50 千字

版 次: 2016 年 6 月第 1 版

印 次: 2016 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5404-7482-9

定 价: 32.00 元

版权专有, 未经本社许可, 不得翻印。

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。联系电话: 010-80261288

菜单

第1夜

红香肠 〇〇四

第9夜

土豆沙拉 〇五六

第2夜

猫饭 〇〇〇

第10夜

拉面 〇六二

第3夜

酱油与辣酱油 〇〇六

第11夜

鸡蛋三明治 〇六八

第4夜

白萝卜炖牛筋加蛋 〇二三

第12夜

茶泡饭 〇七四

第5夜

烤海苔 〇三〇

第13夜

土豆炖肉 〇八二

第6夜

鳕鱼子 〇三六

第14夜

辣酱油炒荞麦面 〇八八

第7夜

猪排盖浇饭 〇四二

第15夜

布丁 〇九四

第8夜

那不勒斯意大利面 〇四八

第16夜

黄油饭 一〇〇

第17夜

竹笋 一〇八

第18夜

鱼肉香肠 一二四

第19夜

烤鳗鱼酱汁 一二〇

第20夜

可乐饼 一二六

清口菜

米饭 一三三

「我想在深夜食堂吃这个」

小林 薰

烤油豆腐片 〇三八

松重 丰

鳕鱼子出汁玉子烧 〇五四

田畑智子

塔可饭 〇八〇

须藤理彩

炸火腿 一〇六



深夜食堂

私亭料理

堀井宪一郎 著
安倍夜郎 漫画插图
吕凌燕 译



注：为尊重原著作人权利，书中插图顺序依照原作未作调整，请读者按从右至左的顺序阅读。

菜单

第1夜

红香肠 〇〇四

第9夜

土豆沙拉 〇五六

第2夜

猫饭 〇〇〇

第10夜

拉面 〇六二

第3夜

酱油与辣酱油 〇二六

第11夜

鸡蛋三明治 〇六八

第4夜

白萝卜炖牛筋加蛋 〇二三

第12夜

茶泡饭 〇七四

第5夜

烤海苔 〇三〇

第13夜

土豆炖肉 〇八二

第6夜

鳕鱼子 〇三六

第14夜

辣酱油炒荞麦面 〇八八

第7夜

猪排盖浇饭 〇四二

第15夜

布丁 〇九四

第8夜

那不勒斯意大利面 〇四八

第16夜

黄油饭 一〇〇

第17夜

竹笋 一〇八

第18夜

鱼肉香肠 二四

第19夜

烤鳗鱼酱汁 一二〇

第20夜

可乐饼 一二六

清口菜

米饭 一三三

「我想在深夜食堂吃这个」

小林 薰

烤油豆腐片 〇二八

松重 丰

鳕鱼子出汁玉子烧 〇五四

田畑智子

塔可饭 〇八〇

须藤理彩

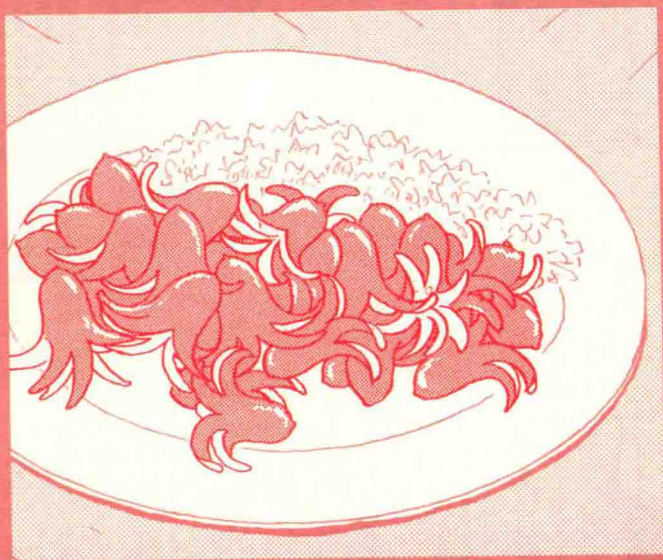
炸火腿 一〇六



第1夜◎红香肠

“红香肠和玉子烧
不愧是便当界的两大明星啊。”

（《深夜食堂》第1夜 结尾画面）



深夜食堂的老板如是说。

红香肠的确是便当之星。

这完全是因为红香肠的颜色和形式。

就食物而言匪夷所思的红色。

就食物而言匪夷所思的章鱼形状。

明显离经叛道。不是日常，而是异常的食物。

只要便当盒里一装入“章鱼香肠”，就知道这不是普通日子，是节日，是祭日了。便当的这个角落跳起了高圆寺的阿波舞¹，入谷的鬼子母神²若隐若现。为孩子做章鱼香肠的母亲恐怕也是怀着雀跃的心情，一边跳着阿波舞一边给做的吧。章鱼香肠真是大放异彩的明星。

玉子烧的黄色也同样引人注目。

只不过玉子烧的黄是本色，始终如一。

但红香肠的红色却是另一码事，掺杂着谎言的味道。就像是显高五厘米的内增高鞋，抑或乡下节庆夜市上自诩“东京流行款”的招牌商品，透着几分勉力而为的心酸感。

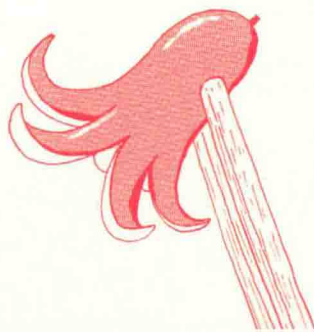
说穿了，就是谎言。

真正的香肠没有那么红。不过既然本色出演不能引起注意，不如努力红上



1. 阿波舞，起源于日本德岛县（古代的阿波国）的一种群舞，已有四百多年的历史。东京高圆寺阿波舞是规模仅次于德岛市的阿波舞大会。（本书中所有注均为译注）

2. 鬼子母神，佛教护法神。日本入谷的真源寺祭祀着鬼子母神。



加红，红到极致。把自己涂成“想要拥有的红色”。要说红香肠有什么动人心弦的地方，正是这里。

把愿望包裹在身上，既无畏又惹人怜爱。所以，把这红色说成是谎言未免有点无情。

不如说是虚张声势吧。

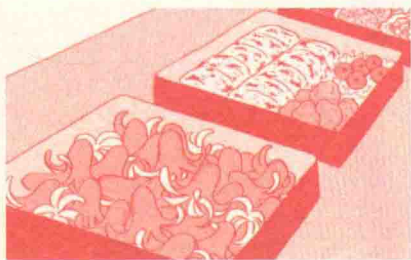
所以，它便与节庆时摆出的小吃摊很合拍，在非日常这点上很合拍。

因此与母性相敌对。红香肠的红色似乎让“想保护孩子的母性”感到危险。有一位女性说：“小时候，妈妈不许我吃红香肠，所以我从来也没吃过。看到总是很眼红。”她又说：“不过长大后真吃了，觉得不过如此。”可不是吗，吃东西要讲究时机。秋刀鱼宜秋，竹笋宜春。红香肠就要在对其红色有感觉的时候吃。“那个红得不可思议的东西是什么味道呢？”感到好奇的时候不吃，就错过了时机。

虚张声势的红色。

这就是红香肠的别名。

在昭和年间，说到香肠就是红色的。昭和三十到四十年代（1955—1975），小孩能吃到的香肠都是红色的。走到哪里都是红色，走到哪里都有香肠。彼时的美食界，刮起一阵红色旋风。



那时的热狗用的就是红香肠。我在 1968 年前后，常吃红香肠做的热狗。动物园附近常有卖热狗的车，就是那种在小型房车的后面开着店铺的餐车。

将热狗面包切开，铺上一层卷心菜，然后并排放上两根红香肠。在客人点餐之后现做，从烤箱里烤出来。当时烤箱之类的电器还未进入普通人家，光是看这机器就很有趣。面包经常有一部分会被烤焦，但那也很好吃。

这就是昭和后期的热狗。

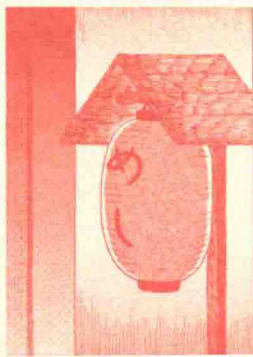
红香肠热狗中香肠的势力薄弱。借助卷心菜、面包以及烤箱的一臂之力，才得以保持体面。这又是让我喜欢的一点。

所以，现在普遍在卖的“只加大香肠的热狗”有点令人遗憾。香肠独挡一面，周围什么搭档都没有。虽然也很美味，但未免有遗憾。

现在，红香肠已经进军咸面包界，被混在炒荞麦面里夹进面包。在四谷车站买好后带去四谷的沙地球场吃。打场就算进入二十一世纪依旧失误百出的业余棒球，结束之后吃个夹着红香肠的面包，真是太棒了。

红香肠在超市里普遍有售。

装在小袋子里卖，多半是当作便当的原料吧。买回来打开袋子一看，现成的就挺诱人。情不自禁就这么生吃起来。好吃。通常生的就很好吃。是红香肠进化了，还是我退化了呢？



下锅炒。

袋上写着“不放油用中火炒四分钟”。

不过姑且还是下油炒了，我这人不怎么循规蹈矩。颜色变了，变得像是炸过一样，不红了。一口吃下去，略感酥脆，与内里绵软的部分形成对比，堪称美味。只是不红了，就影响到了它存在的意义。所以用油炒是不行的。

接着，试试不用油炒。

先不弄成章鱼形，只划了切口下锅炒。要炒四分钟，时间有点长。炒得不耐烦，便中途尝了一口，中间还是冷的。果然袋子上写着的东西还是照做比较好。人生中重要的袋子可不止三个。¹

炒足四分钟，撒上盐。盛在盘子里，一个一个地吃。

香肠温热柔和，凸显盐的风味。好吃啊。不知怎的，很入味。那咸咸的口感好像会倏地唤起什么回忆。

适合深夜，适合一人食，适合啤酒，适合便宜的威士忌。

再取一根切成章鱼形来炒，结果变形了，像是火星人企图冒充地球生物。变身失败的章鱼。

章鱼火星人的味道是一样的，但总觉得有点遗憾。章鱼香肠是为了让人发出“啊，是章鱼”的赞叹而做的。自己吃的话，简单划上几刀就行了。火星人连这样的事也教给了我们。



1. 日本人常在结婚典礼上说人生有三个重要的袋子：給料袋（薪水）、堪忍袋（忍耐）和御袋（母亲）。



红香肠

◎ 材料

(二人份)

红香肠.....七至八根

青椒.....两个

盐、胡椒.....少许

◎ 做法

1 / 青椒切丝。

2 / 将红香肠做章鱼脚的

一端切成四或五条。

3 / 将香肠和青椒放入热

锅中翻炒。

4 / 撒盐、胡椒调味。

第2夜◎猫饭



“有鳀鱼干吗？”

“有是有……怎么了？”

“我想放在热腾腾的米饭上，淋上酱油吃。”

“猫饭吗？那可好吃了。”

（《深夜食堂》第3夜 画面2~6）

鲣鱼干是伟大的。

作为和食美味可口的秘密武器，鲣鱼干总是隐身幕后。难得出场时，就点缀在凉拌菠菜、冷豆腐这样的小菜上，轻飘飘的，仿佛随风摇曳。又像是在说笑逗趣，若无其事，恬淡乐天。

事实上，鲣鱼干的精魂潜入日本料理的所有素材中，瞬间浸润其间，调出鲜味，让人真切感受到日式风味。鲣鱼干虽然起着画龙点睛的作用，却并不现身，干得像块木头，安静而沉默。这样一种存在，漂浮着一种崇高感。

所以说，鲣鱼干是伟大的。

把伟大的鲣鱼干盖在饭上吃，就成了猫饭。

在细细欣赏日本的夜晚，予人片刻幸福。

鲣鱼干是从哪里来的呢？

它来自卖鲣鱼干的店里。从枕崎、烧津的鲣鱼干店里来的。¹

用来做鲣鱼干的鲣鱼则来自南洋，从遥远不知名的南部海域成群结队地漫游而来。捕获鲣鱼之后，经过分解、烹煮、烟熏、晾干，制成鲣鱼干，过程着实精彩。游至日本近海的鲣鱼油脂丰厚，适合直接吃；用来制作鲣鱼干的是在遥远的南洋捕获的鲣鱼。



1. 九州鹿儿岛的枕崎和静岡的烧津是两大知名鲣鱼干产地。

鲣鱼干是日本传统的风味，但是过去并不普及。其制作始于战国时期（1467—1603），一直属于高级食材。

昭和十六年（1941）前后，曾有人对全国各地的饮食生活做过调查，结果显示，平时不食用鲣鱼干的地区为数不少。在岐阜、长野的山区地带，鲣鱼干就不会出现在日常三餐中。海带出汁¹也是一样，原本是主要由京都、大阪一带消费的高级食材，可以说是奢侈品。日本人在很长一段时间里，虽然知道有鲣鱼干这东西，却鲜少使用。而直至近年，出汁才开始在大部分地区流行起来。啊，顺便说一句，昭和十六年前后奔走调查的并不是我，是“民间传承会”²。

就算是现在，看到用鲣鱼干煮完出汁的汤渣，我还是会觉得很浪费。在水要煮开时将鲣鱼干放进去，又立刻取出来扔掉，真是太可惜了。这么想的可不止我一个。

比方说桂春团治的落语³《寄合酒》。

年轻男子聚在一起做饭，尽是新手。其中一名男子被要求将两条鲣鱼干刨花做出汁。做完出汁，这人把汤渣给端了过来。

“喂，把 DASHI（出汁）拿过来。”

“好的。真了不得啊，鲣鱼的 DASHI（汤渣）在箆篱里堆得冒尖呢。”

“……那个，鲣鱼干的 DASHI（出汁）呢？”

1. 海带出汁，日本料理中的高汤。

2. 民间传承会，日本民俗学会的前身。1935年，在日本民俗学创始人柳田国男庆祝花甲的民俗学讲习会上，应集会研究者的要求而结社。

3. 落语，日本的传统曲艺形式之一，类似于中国的单口相声。

