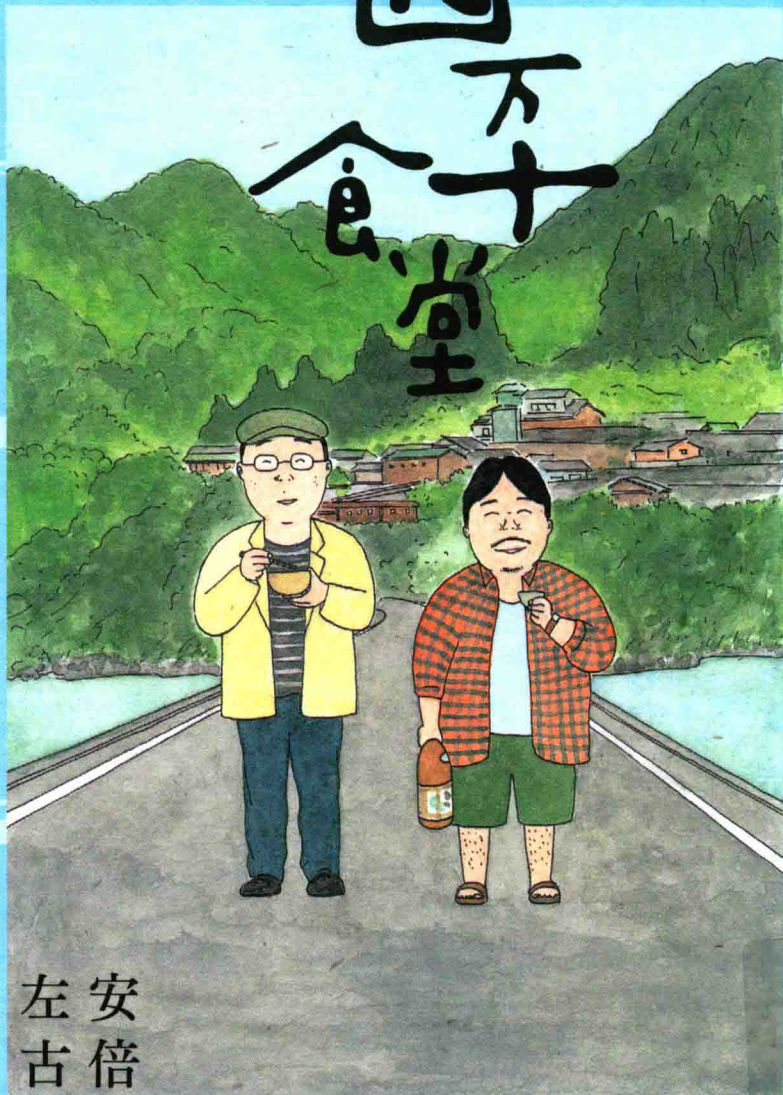


四下食堂



安倍夜郎
左古文男

著

罗亚星
译

四万十食堂

安倍夜郎／左古文男
著

罗亚星
译

图书在版编目 (C I P) 数据

四万十食堂 / (日)安倍夜郎, (日)左古文男著;
罗亚星译. -- 长沙: 湖南文艺出版社, 2016.6
ISBN 978-7-5404-7605-2

I. ①四… II. ①安… ②左… ③罗… III. ①漫画—
连环画—日本—现代 IV. ①J238.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 098863 号

SHIMANTO SHOKUDO

© Abe Yaro, Sako Fumio 2014

All rights reserved.

First published in Japan in 2014 by Futabasha Publishers Ltd., Tokyo.

Simplified Chinese translation rights arranged with Futabasha Publishers Ltd.

through CREEK&RIVER Co., Ltd.

著作权合同登记号: 18-2015-157

四万十食堂

SIWANSHI SHITANG

[日] 安倍夜郎 左古文男 著 罗亚星 译

出 版 人 刘清华

出 品 人 陈 垦

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

装帧设计 王瞻远

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: 5.25 字 数: 45 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 978-7-5404-7605-2

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

有缘策划本书，是因为看了 TBS 电视台（东京放送系统电视台）深夜时段放映的连续剧《深夜食堂》。《深夜食堂》原本是 *Big Comic Original* 杂志（小学馆出版）大受欢迎的连载漫画，作者是安倍夜郎先生。漫画被多次改编为电视剧，成为了一档每日播出的“带番組^①”。

我第一次看《深夜食堂》的电视剧，是在 2009 年岁末。非常惭愧的是，那时我既不认识安倍先生，也未曾读过漫画原著。然而也算是一桩奇遇：就在我看电视剧前的一个多月，我曾经造访高知市的“横山隆一纪念漫画馆”，从那儿的学艺员^②口中听说了安倍先生的事情。

忘了自我介绍——我生于高知县中村市（现在叫四万十市中村），直到初中毕业，我都生活在这个小镇上。其后我投身漫画，又改行做了小说家。那段时间我曾向各类青年漫画杂志投稿，其中一部分被这所横山隆一纪念漫画馆收藏。因为这个缘故，我每每回到高知，总会抽时间拜访那里。

那天，我正好为了拙著《坂本龙马 迈上脱藩之路》（后由学研 Publishing 出版）回到高知采风。我的这部小著里，不光写了坂本龙马当初如何带领日本走上倒幕维新之路，还提到了当时土佐（现今的高知）本地的饮食文化。

我向学艺员简单说明了这本书的内容，她说：“若提到幡

① 带番組，日本电视剧一般固定每周播出一集，每天播出的剧集则被称为“带番組”，因其在电视预告栏上横陈为一列，犹如和服的腰带而得名。（本书注释若未作说明，均为译注）

② 学艺员，日本的美术馆、博物馆解说人员，同时也从事研究工作。

多地区的饮食文化，安倍夜郎先生应该很熟悉呀。”就这么提起了这个话题。幡多地区位于高知县西南部，是包括四万十市、宿毛市、土佐清水市、黑潮町、大月町、三原村在内的一个广域城镇圈，正是本书准备介绍的地区。她问：“安倍先生和左古先生都是中村市出身的漫画家，年纪又相仿，该不会碰巧认识吧？”可我那时确实不认识安倍先生，这个话题便就此打住了。（后来我终于弄清，安倍先生和我是中村小学、中村中学的校友。）

回到东京后又过了一个多月。一天深夜，我稿子写得有些倦了，便倒了一杯热水兑烧酒，打开了电视。那天，电视上刚好在放《深夜食堂》。那一集的主人公是高知县出身的过气偶像，名叫风见伦子。她总随着夜风一起来到深夜食堂，每回都点一样的菜：“酱汁炒面，加一个煎蛋。”其实，这道菜里隐藏着女主人公一段悲伤往事，观者无不为之泪下（漫画原作见本书第46~55页）。

我被这集的故事深深打动，隔日便去一家书店购买漫画原作。我问店员：“有没有《四万十食堂》？”“《四万十食堂》？”店里的姑娘满脸迷惑，不知如何作答。我说：“对，安倍夜郎的《四万十食堂》。”刚说完，店员便心领神会：“啊，您是说《深夜食堂》吧！”于是我被领到了一长溜《深夜食堂》面前。“就是这里了。不过，若有《四万十食堂》这本书，我倒真想读读看呢。”她微笑着说完便转身离去。

一定是因为电视剧里的那句台词吧。那位疑似风见伦子父亲的老人说：“往炒荞麦面上撒点四万十川的青海苔，味道很好呢。那位姑娘下次

来的时候，您就给她撒上点儿吧。”这句点睛的台词在我脑海中挥之不去，所以我脱口而出的竟是“四万十食堂”。那时候做梦也未曾想过会有缘与安倍先生一起合作，出这本书。

与安倍先生第一次会面，是在2012年的夏末，恰巧是那位在横山隆一纪念漫画馆工作的女友到东京来的时候。我们三个人去了一家位于新宿黄金街^①的小酒吧，安倍先生是这里的常客。端上来的每道料理都很好吃，我们聊得也极愉快热络，不经意间竟已是深夜。分别时，我和安倍先生约定，近期再见个面。可没想到，两人重逢却是近一年后的2013年盛夏。那个晚上，我们方才聊到这本书的事情。

之所以一年没见，一方面是因为安倍先生事务繁忙，另一方面，那段时期我的亲人与好友接连溘然长逝，我因此奔忙，难以停歇。其间我曾想过，是不是要写一写家乡的饮食文化，但父亲的离世，多多少少给这个念头蒙上了一层阴影。

当时，我得知父亲病危的消息便匆匆返乡，直奔四万十市民医院。癌症晚期的父亲正打着吊针，一息尚存。目睹此情此景，我心中再次感慨：“活着就是要能吃得下饭啊。”陪护父亲时，《深夜食堂》的剧情在我脑海中起伏。在那一集里，风见伦子与弃她而去的父亲之间串起的纽带，正是记忆的味道。影像与现实重叠，父亲和我一起尝过的那些味道，也纷纷涌上心头。

自我去了东京，回乡省亲的次数屈指可数。在此之前，我几乎从来没

① 黄金街，位于东京新宿歌舞伎町的一片地区，集中了大量狭小而富有特色的饭店酒肆。

有对乡土之味作什么深入思考。如今细细想来，幅多地区因海、山、河流之地利，拥有丰富的美味食材。我暗自思忖，父亲每天天经地义地吃着母亲用这些食材做成的饭菜，该是多么幸福啊！与此同时我也渐渐理解了，为什么《深夜食堂》里登场的都是质朴的家常菜，背后却能交织出暖人肺腑的故事。

幅多地区除了有用稻草熏烤的半烤^①鲑鱼和用盐烤制的四万十川香鱼之外，还有许多美食。当然，它们与那些使用了华丽精细的技巧，或是注重雅致风味的高级料理相去甚远，但无一不是充分利用富有营养的食材制成的美味。我想做一本专门介绍幅多的饮食文化以及当地美食的书——把这个想法和安倍先生一说，即得到他的积极回应：“老家的事情嘛，一定帮忙！”如此这般历经种种，本书终于付梓。

对于本书采访对象的选择，除了热爱家乡的安倍先生给予了诸多提点之外，我还得到了幅多的地方信息杂志《幅多网罗》编辑部的大力协助。因此我可以自信地说，本书不仅仅是《深夜食堂》的辅助读物，同时还涉足了很多外界未曾关注的领域。为了满足读者们在读罢本书之余，想一尝幅多地区乡土之味的愿望，书后还附录了“土特产速递信息”。靠邮递特产仍不能满足的诸位，若是得闲，欢迎您踏上幅多之旅。我想，您一定会找到自己心仪的“四万十食堂”。

① 半烤，系一种料理方式，将食材切成块状后，放在明火上略加炙烤，食材中心部位保持生鲜的状态。然后将其切片，佐以调料食用，外酥里嫩，同时该调理方式兼具杀菌消毒之功效。“半烤鲑鱼”以高知县最为正宗。



我的四万十食堂——1

四万十食堂的食材图鉴——7

四万十川的鱼鲜——9

土佐湾的鱼鲜——18

山珍与田产——27

四万十川流域的美食——35

可以尝到四万十川鱼鲜的河畔食肆『四万十屋』——40

用四万十川的潜流水酿制的淡丽辛口名酒——42

皿钵料理——45

《深夜食堂》第25夜◎辣酱油炒荞麦面——46

记忆的味道——56

欢迎来到『四万十食堂』——67

浊酒之桃源乡：三原村——85

农家食堂『津野』川平乡——90

农家餐馆『阿今』椿姬的传说——91

农家食堂『青空屋』元代——92

农家食堂兼民宿『风车』富岳——93

农家食堂兼民宿『森本 MARU』 桂——94

农家咖啡馆兼民宿『黑兔子』 溢雪——95

农家食堂兼民宿『NOKO』 源流——96



土佐清水市的鲜鱼料理——97

在当地吃正宗的清水鲭鱼和半烤海鳗——102



大月町的慢餐与灵魂食物——105

干果子山和鲷鱼夹寿司——110

《深夜食堂》 第117夜◎炸丁香鱼——113



宿毛市的丁香鱼盖饭与山芋烧酒——123

宿毛市的著名料理：绝品丁香鱼盖饭——128

朝采午酿的宿毛烧酒——130



在黑潮町尽情享用鳀鱼——131

渔村特有的美味 盐蘸半烤日归鳀鱼——136

半烤鳀鱼汉堡与土佐次郎鸡蛋拌饭——138

高知县的直营店铺『完全完全的高知』——140

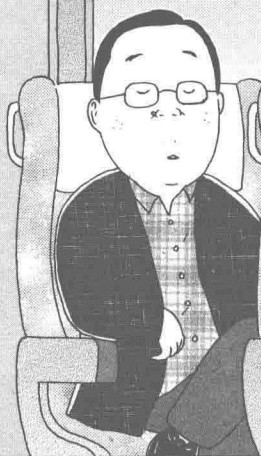
忒好吃了！ 美食邮购指南——148

后记——152

我的四万十食堂

安倍夜郎

上大学时，我回一趟家得从新干线换乘交通船，再坐火车，花上十一个半小时。现在回家，可以坐飞机直达高知，但从机场到火车站仍需坐三十五分钟的大巴，然后坐近两个小时的火车。



在土佐「黑潮」铁道的
中村站下车——





这段时间，在老家泡澡成了一件非常舒适的事情。热水异常柔和，可能是因为水好吧。这水，就是曾为我接生的，取自四万十川的自来水。



或者说，我爸爸特别爱给人理发，为此甚至贿赂我零花钱，让我成全他。

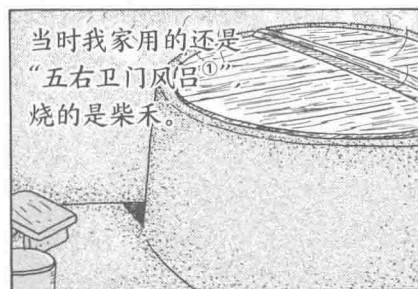


小时候，我常让爸爸给我理发。

理发的同时，洗澡水也在烧着。



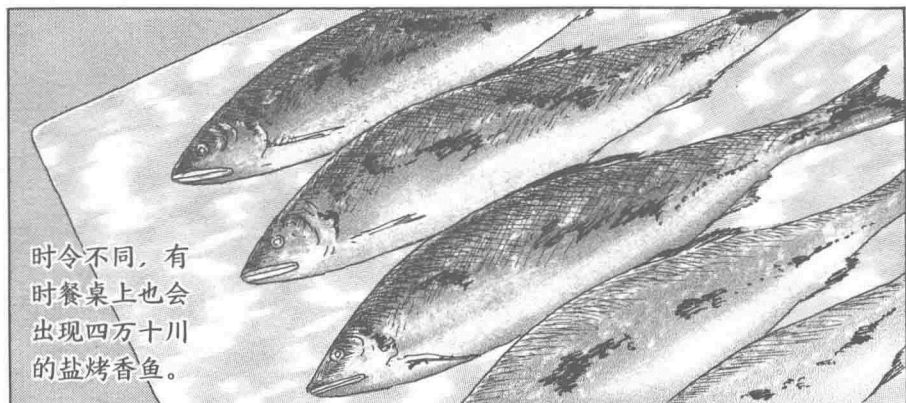
当时我家用的还是“五右卫门風呂^①”，烧的是柴禾。



我只穿了一条裤衩，脖子上围一块塑料布，坐在院子里的小凳子上让爸爸理发。爸爸也是赤膊，只穿了一条裤衩。







时令不同，有时餐桌上也会出现四万十川的盐烤香鱼。



在煮熟的宗太鲤鱼片上淋上酱油，光这个就能下好几碗饭。



白酱^①拌菠菜是妈妈的拿手好菜。



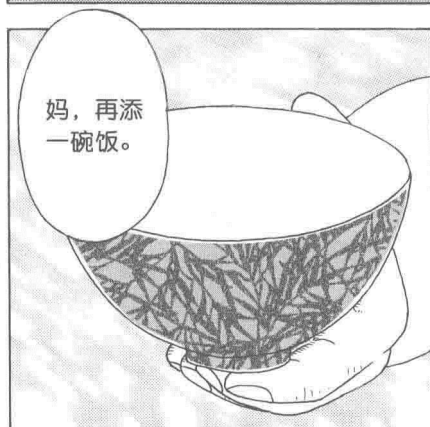
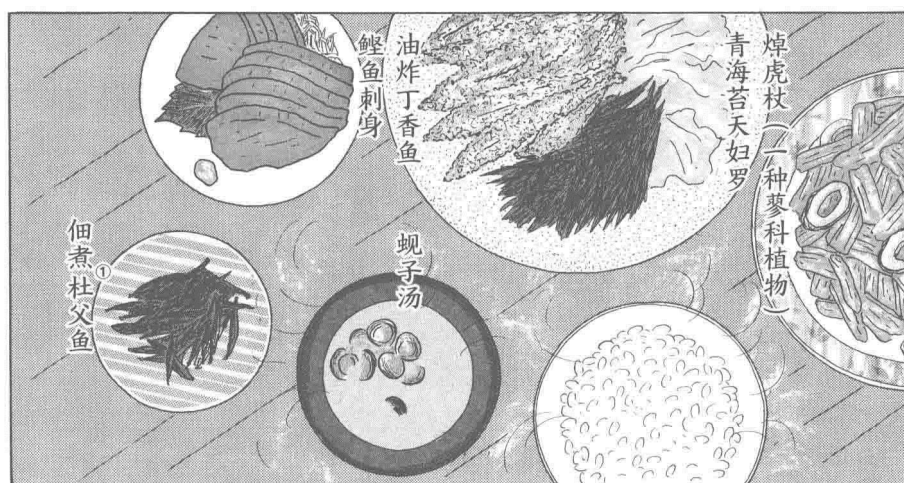
这是素面，和长臂虾与黄瓜煮的汤汁一起吃。



爸爸、妈妈、妹妹和我，晚饭总是全家四口人一起吃。这好像是一件天经地义的事。

好，西红柿也要吃完哦。

妈妈，再添一碗饭。



① 佃煮，一种以酱油、糖为主的腌制烹调法。

四万十食堂的 食材图鉴

