



新井一二三文集 04

あらいひふみ

午后四时的啤酒

〔日〕新井一二三 著

上海译文出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

午后四时的啤酒/(日)新井一二三著.

—上海:上海译文出版社,2012.6

ISBN 978-7-5327-5746-6

I. ①午… II. ①新… III. ①散文集—日本—现代

IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第029125号

Copyright © 新井一二三2004

All rights reserved

本书简体中文版由台湾大田出版有限公司授权

图字:09-2010-336号

## 午后四时的啤酒

[日]新井一二三著

责任编辑/张吉人 装帧设计/张志全工作室

上海世纪出版股份有限公司

译文出版社出版

网址:www.yiwen.com.cn

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路193号 www.ewen.cc

上海书刊印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/32 印张 7.25 插页 5 字数 54,000

2012年6月第1版 2012年6月第1次印刷

印数:00,001—10,000册

ISBN 978-7-5327-5746-6/I·3396

定价:26.00元

本书中文简体字专有出版权归本社独家所有,非经本社同意不得转载、摘编或复制  
本书如有严重质量问题,请与承印厂质量科联系。T:021-36162648

## 序 来自生活的灵感

序 井一二三

记得多年前看过郑念写的《上海生与死》(*Life and Death in Shanghai*),乃阔家千金在中国“文革”期间饱尝苦头的真实经历。

她在民国五年于北京出生,二十岁时留学到伦敦经济学院,后来嫁给了中国驻澳洲外交官。共产党掌权后,夫妻回上海为英国石油公司做事。一九六六年,“文化大革命”爆发,她马上以英国间谍的嫌疑被捕,一关就是六年半。

那是英文平装本长达六百六十一页的特厚一本书,因为实在很好看,我竟花两天两夜一口气就看完了。

印象最深刻的是作者的个性。

她被捕当晚,平生第一次在满处灰尘的监狱里,睡觉以前先把口袋里的面纸拿出来,一张一张地贴在床边墙壁上。即使在牢中,郑念也要尽量把自己的居住环境弄干净、舒服;因为从小在优越的条件下长大,她熟知人的自尊心是以生活中的细节为支柱的。

直到被捕那一天,郑念都住在大洋房,身边始终有好几个佣人,恐怕女主人从来没有亲自收拾过房间。然而,一到紧急时刻,她就自然地发挥起能力来,通过小小的动作去改造悲惨的现实,将破监狱化成小公主的朴素宿舍。

那场面给我的启发非常大。

比利时的诺贝尔奖得主,剧作家梅特林克在《蓝鸟》里暗示:幸福就在我们身边,默默地等待被发现。

看过《上海生与死》以后,我对日常生活的态度跟从前不一样了。人之幸福、生命之充实,并不取决于物质环境的优劣,而取决于个人的自尊心和对生活细节的关注。

当然,郑念能够那么自重,大概是一贯都过得很富裕的缘故。但是,一下子抓到了大笔钱的暴发户往往凡事粗糙,缺乏细腻的感受性以及对事物的品位。那么,我们究竟该追求什么?是钱?还是品位?

我认为:自尊心才是修养的最终目的;品位则表现在日常生活上。

这本书收录的十五篇文章,都反映我这些年来具体生活。

从恋爱、结婚、怀孕、到照顾小孩,由我看来,全是一场又一场,现实生活中不停演出的戏剧。写剧本、演戏、导演、设计舞台,每一环节都得发挥创造性。花半辈子培养出来的价值观念和美感,终于能够体现在人生舞台上了。多么有意思!

一个人生活也好,两个人生活也好,一家人生活也好,主要看你怎样生活。只要是认真、细心地过日子,生活始终会充满着惊喜,永远是创造灵感的来源。

有自尊心的人,一定有充实的生活。金钱和物质都不可能衡量幸福。当你双眼认定了天空或大海的颜色时,那里就有蓝鸟了。

# 目 录

序 来自生活的灵感 / 001

幸福的定义 / 001

蜜月之味 / 013

午后四时的啤酒 / 025

植物的日子 / 037

开拓者精神 / 049

三角关系 / 061

不伦之恋 / 075

神话的时间 / 089

钢琴情结 / 103

便当的味道 / 117

汽车与手机 / 129

寂寞的餐桌 / 141

咸菜和梅酒 / 155

东京怀旧旅行 / 169

日本年节菜肴 / 183

蜡烛之夜 / 195

东京泡沫妈咪 / 201

懂得享受慢食的人 / 215



## 幸福的定义



第一次见面那天，他就问了我两件事情。

“你最爱吃什么东西？”

“你对幸福的定义是什么？”

我觉得这小伙子有点奇怪。

但是，他样子属于我喜欢的类型。

经思考，我认真回答说：“我最爱吃豆。毛豆、黄豆、花生米、玉米、杏仁、腰果，样样都很喜欢吃。”

第二个问题则比较难回答了，我考虑一阵后才说出：“世界上有几个知心的好朋友，会觉得很幸福。虽然不经常见面，但是偶尔通信、通电话，心里就很暖和。”

当我回答第一个问题时，他点着头微笑，看来相当满意的样子。可是，听着我对幸福的定义，明显不高兴起来，说：“你以为远处有朋友就幸福？有没有搞错？”

“那么，你自己呢？最爱吃什么？对幸福的定义又如何？”我反问。

“我……最爱吃肉。至于幸福的定义，暂且说还在研究中吧。”

我在加拿大、香港生活了好几年，身边很多朋友吃素不吃肉，习惯于那种文化以后，见到一个人公开说爱吃肉，觉得特别新鲜，虽然有野蛮之嫌。

实际上，我自己都蛮喜欢吃肉的。尤其对玫瑰色半熟羊排可以说情有独钟。但是，曾有两次，跟男性朋友出去吃晚饭，在菜单上发现羊排恨不得吃，人家却婉言表示抗议，结果稍微闹了别扭。

## 不同菜肴就没有感情发展

记得第一次是在铜锣湾的香港游艇会。看着黄昏海景跟金发美国律师共餐,本来会是浪漫的场合,然而打开菜单的刹那,彼此口味之分歧太明显了;我坚持要吃羊排,对方要吃蔬菜咖喱。只能说老天爷不作美,连话都不多了,匆匆吃完之后,各回各家去了。

第二次则在兰桂坊的意大利餐厅。坐在对面的上海文化人样子很潇洒,但是对我提到的羊排还是没有兴趣,若无其事地说:“我要意大利式生鱼片。”从礼节的角度来说,也许我应该做妥协,更换自己的选择才对。然而对于玫瑰色的半熟羊排,我实在太爱吃了,连一次机会也不想错过。

通过两次失败,我深刻体会到:一对男女吃西餐,虽然可以点不同的菜肴,可是如果两人想吃的东西太不相称的话,感情发展的机会几乎等于零。

于是被刚认识的日本小伙子问到最爱吃什么东西之际,我没有老实回答说羊排却说豆,算是从经验学来的防御动作。谁料到,人家竟然说最爱吃肉。我刮目相看了。

## 和我去世界各地吃肉吧！

后来开始跟他约会，我最吃惊的是，无论在什么餐厅坐下来打开菜单，两人要点的东西总是完全一致。

若在澳门离岛的海边食堂，彼此说：“饮料要喝冰凉的葡萄牙产绿色葡萄酒。菜肴呢，先来炸沙丁鱼和辣香肠，然后吃螃蟹咖喱和蒜头面包。这样就好了吧？”如果吃喝得特开心，想加菜的话，再打开菜单，两人同时说：“红酒炖牛尾。”彼此点头微笑，场面特别和蔼，从来不会闹别扭。男女之间对不对劲儿，好像跟胃口直接有关系。

当我们订婚时，他问我：“要不要跟我去世界很多地方吃各种各样的肉？”对他来说，肉代表美味。

正逢春天，我们在东京他的公寓，一起吃了来自富山湾的萤乌贼刺身。这种乌贼非常小，全长才三厘米左右，全身透明，听说晚上在海里跟萤火虫一样发光，因而有萤乌贼之名。把整个的生乌贼蘸了点酱油和山葵后放进嘴里去，非常嫩而几乎感觉不到有骨头，稍甜稍咸的黏液缠住舌头的快感

特别强烈。跟冰凉的清酒一起吞下,则百分之一百地感觉到生活在日本的幸福。

我在海外待了十二年,少有机会吃新鲜的海产,何况是日本土特产,于是加倍觉得幸福。把一只接一只的萤乌贼放进嘴里去,闭着眼睛慢慢咀嚼。

“你怎么闭着眼睛吃东西?”他在旁边问。

“这样子集中精神去慢慢品味,才尝出滋味来。”我回答道。

后来,每到春天,我一定想起那次吃的萤乌贼。可以说,我是为了它而放弃了海外浪子生活,回到故乡东京定居的。

春天在鱼店门前摆出一大堆发亮的萤乌贼,让我意识到,跟他一起的生活又进入了新的一年。正如五月的鲣鱼、八月的海鳗、九月的秋刀鱼、十月的鲑鱼子、十一月的牡蛎、十二月的鳕鱼、元旦的鲱鱼子。跟餐间墙上贴的挂历一般,应时海鲜标志着岛国的季节。

## 爱情的力量

他当初卖关子没告诉我自己对幸福之定义；订婚后不久，有一天吃晚饭时，却无人过问由自己讲起来：“我长期思考幸福是什么意思。现在清楚地知道了，幸福就是跟心爱的人在一起慢慢品尝美味而彼此说多么好吃。”从此以后，这就成了我们俩对幸福的正式定义。

“跟心爱的人在一起”、“慢慢品尝”、“美味”而“彼此说多么好吃”，四个条件全满足，而且每天三顿饭一定满足，身体力行起来并非件容易的事情。何况，一开始，我们俩都不会做菜。

我们结婚得比较晚，直到三十五岁，彼此都过着自由自在的单身生活。一个人赚钱一个人花的日子里，到世界各地的著名餐厅、流行食肆吃饭的机会可不少。尤其他长期为美食家杂志撰文，关于食物的知识相当丰富，连对最高级的黑鱼子都很熟悉。然而，自己做菜的经验却少得可怜。

说实在，跟他结婚，我最担心的就是自己不会做菜。曾



经专心读书、工作的年代,总觉得料理家务不好玩,从来没有认真学过。所以,像烧蛋卷、烤鱼、炸天妇罗、泡咸菜等日本料理的基本操作,我都一律不会,需要一点一点练习。唯一的优势是在海外吃过各地的风味,看着原文书做起来,结果会相当地道。英国式烤牛肉、烤羊排或者腰果鸡丁、鱼香肉丝,都是在日本很少吃到的菜式,由他看来特别新鲜。

在国外,我认识的文化界男性多数会做菜。北京作家烧的芹菜肉丝、法国画家弄的奶油意大利面、加拿大摄影师炖的牛骨髓、德国卡通作家烤的苹果派,都仿佛他们的个性,于是印象加倍深刻。我希望自己的丈夫也是一个会做菜的男人。何况,我父亲原先当过寿司厨师,在家都经常给孩子们吃亲手做的美味。因而,结婚以前,我特地写一封信,请求他也学会烹调技术。

爱情的力量实在伟大,他举双手赞成,马上到新宿的百货公司去买了一套厨具以及几本书籍。一把菜刀、一把肉刀、一把切鱼用的柳叶刀和大中小三个平锅和大中小三个笊篱,全是东京老字号商店木屋的产品,花费应该不小。他每天打开书自己练习,不久就学会了把整条鱼切成刺身的方法。之后,他拿手菜增加的速度,一点不亚于我这个新娘。

有一天,我在他公寓的柜子里发现了一盒又一盒原封不