

记忆的隐味

「日」高山直美 著 「日」斋藤圭吾 摄影

「日」新井一二三 译



CIS



湖南美术出版社

记忆的隐味

〔日〕高山直美 著 〔日〕斋藤圭吾 摄影

〔日〕新井一二三 译

图书在版编目(CIP)数据

记忆的隐味 / (日) 高山直美著; (日) 斋藤圭吾
摄影; (日) 新井一二三译. —长沙: 湖南美术
出版社, 2019.7

ISBN 978-7-5356-8827-9

I. ①记… II. ①高… ②斋… ③新… III. ①摄影集
—日本—现代 IV. ①J431

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第117011号

KIOKU NO SPICE

Copyright © 2006 Naomi Takayama

First published in Japan in 2006 by anonima-studio, a division of Chuoh Publishing Co., Ltd., Tokyo
Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with anonima-studio, a division of Chuoh
Publishing Co., Ltd., Tokyo
through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.
Simplified Chinese edition copyright © 2019 Shanghai Insight Media Co., Ltd.
All rights reserved.

著作权合同登记号: 18-2017-187

记忆的隐味

JIYI DE YINWEI

[日] 高山直美 著 [日] 斋藤圭吾 摄影 [日] 新井一二三 译

出版人 黄 啸
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 任 苗
责任印制 王 磊
出版发行 湖南美术出版社
长沙市雨花区东二环一段 622 号(410016)
网 址 www.arts-press.com
经 销 湖南省新华书店
印 刷 恒美印务(广州)有限公司

开 本	710mm×1000mm 1/16	印 张	9	字 数	110 千字
版 次	2019 年 7 月第 1 版	印 次	2019 年 7 月第 1 次印刷		
书 号	ISBN 978-7-5356-8827-9	定 价	68.00 元		

版权所有, 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: 021-60455819



目录

- 1 蜂蜜之泡
- 6 库斯科的红汤
- 10 骤雨和鱿鱼干
- 14 长屋的便当
- 20 Jugos!
- 24 阿爷和黑糖
- 28 老伯的粥
- 34 列车对号座
- 38 鸡蛋三明治和夕阳
- 42 感冒时的泡面

- | | | | |
|----|---------|-----|--------------------|
| 45 | 暑假 | 82 | 年轻的芝士 |
| 49 | 夏橘 | 86 | 西表岛的便当 |
| 50 | 水果树 | | |
| 54 | 红茶海报 | 89 | So 的音 |
| | | 90 | 两轮拖车的阿姨 |
| 58 | 托姆 | 91 | 理科实验 |
| 62 | 严冬中的铁板 | | |
| 66 | 番茄酱味的炒面 | 98 | 红茶和香料 |
| 70 | 面筋和机器人 | 104 | 绿色米饭 |
| 74 | 食物的始祖 | 108 | 福冈的乌冬面店 |
| 78 | 椰奶甜汤 | 112 | 高知县周日市集,
法国露天市场 |
| | | 118 | 广岛的烤鸡胗 |
| | | 122 | 火炉列车 |
| | | 126 | 印度的长途巴士 |
| | | | |
| | | 129 | 纳豆 |
| | | 131 | 杰克与豌豆 |
| | | 136 | 蚂蚁庞斯 |

像小学游泳池般长长的水泥池子，上面挂着许多被拔去羽毛的鸡。

后边摆着一排合成木板的台子，上面随意堆放着被切成大块的鲜红色的猪肉和牛肉。

经过好几家类似的肉店后，来到一位老婆婆经营的小商店，筐箩上摆着鱼贝、小鱼干、昆布。再继续往前，则看见进口巧克力、糖果、异国包装的饼干、可可罐头，蒙着灰尘堆积着。

刚来东京的时候，常常有不能起身的日子。想躲在被褥里，懒懒的，永远继续做梦。还在梦境里想：谁愿意上学去？一个人的日子，不管睡到几时，都没有人批评。

车站里人山人海，马路上车水马龙，学生们被迫排队靠边走。过道口要等待许久，校舍的气味令人陌生。新交的朋友不容易亲近，上课的内容也不容易消化。比什么都难堪的，是点名。

听见老师叫我，却迟迟应不出声。该用什么调子、什么音量呢？用何种发音，别人才不会觉得奇怪呢？衬衫胸口处，随着心跳一阵颤动。

反正，轮到我被点到名，也会气结，发不出声。课堂上传来嘻嘻的笑声，同学们回过头来看着我。

想象着那样的场面，在阳光射进来的小房间里，不经意地，又睡到中午。

当年还鲜有商店卖进口食品，因此，对我这乡下人来说，这里的市场，简直就是异国。

我会花好几个钟头，观察每一个角落。令人怀念的花布、桌巾；各色的钩花、绣线；摆着各种商品的铺子。逛完再出来，已经是傍晚了。

初到东京的两年，最常过来。有时约朋友一起去，也因最初带我来这儿的是兄嫂，曾在自行车后座载着侄女上过坡道。

又过了十几年，有一次，我曾沿着前往市场的路走过一趟，却只能行至半途，之后再也找不到路了。好比记忆里的地图消失了一般，再也找不到路了。因为过于想念那里，我竟几次梦见。停自行车的老地方，旁边是公共澡堂，曾经几次，我跟市场里做事的阿姨们肩并肩，热热闹闹地泡过浴池。

说不定，后来旅行时路过的秘鲁市场，或者东南亚市场的景色，都混进这段记忆里了。

蜂蜜店的老先生是现实人物吗？到底从何处到何处是梦？就连沿着路走过的记忆究竟是否属实，直到现在，我也依然搞不清楚。





库斯科的红汤

我有在旅途中写日记的习惯，会用素描记录当天吃过的东西，再写些感想，因此可以说是有关料理的手绘日记。二十多年以前在秘鲁旅行时的日记本，我至今还保留着。翻着早已泛黄的纸张，我发现品尝那道难忘的汤水时候的笔记。

“用虾黄（内脏）熬出来的红色汤水，里面有米饭。因为底下藏有鸡蛋，汤水越喝越混浊。”

素描画的，似乎是能放入烤箱的粗糙器皿。看着那幅画，连桌布的纹样我都想起来了。好像是红白格子的，上面还套着一层塑料布。

那是跟着导游去的位于库斯科的小食堂。平生第一次海外旅行，我干劲十足，什么都要吃，什么都愿意吃。桌子上出现的红色汤水，咕嘟咕嘟地烧得滚烫。喝一口，虾黄和番茄的味道很浓厚，蒜头的刺激也特别大，另外还尝到了香草的味道。舌头上略微有些“呷哩呷哩”的摩擦感，是连虾壳都弄碎放进去一起煮的缘故吗？第一次吃到的异国风味令我兴奋。我冒着大汗，用嘴巴拼命拉着拔丝的芝士，大口大口地吃。店里的伙计告诉我，“sopa de camaron”是那汤水的名称。

场景一换，我乘上了高山列车。外面的山景有浓淡不同的红色，不断地延伸。透过另一边的窗户，能看见土坯红瓦房。许多饭碗形状的小房子，像从山坡直接长出来似的。一个小孩子跑出来，端着饭碗的妈妈也跟着追了出来，好像在喊：“站住！快点把早餐吃完！”母子俩都打着肤色和地面一样红的赤脚，卷起一阵风尘。

想起红色汤水“呷哩呷哩”的口感，这景象也一并忆起了。

Sopa de camaron

(虾汤，两人份)

- ① 准备好耐烤箱的锅，放在火炉上。放入两瓣拍碎的蒜头，用两大匙橄榄油清炒。
- ② 待蒜头变色后，加入半颗洋葱末，一同炒到透明。接着把四尾草虾连头切成大块，放入锅里一起炒。
- ③ 用铲子压几下，弄碎虾壳，炒到虾黄出来为止。加少许番红花和半杯白葡萄酒，改用大火烹煮，把锅边的美味锅巴一同刮下。
- ④ 加入一杯水、一块高汤块（切碎）、半杯番茄原汁（罐装）、十克奶油，改用小慢熬。
- ⑤ 待汤水变浓后，用盐和黑胡椒调整味道。放入一把米饭以及两颗鸡蛋。让鸡蛋沉入汤底，上面放适量的芝士，烤箱设置为 250°C 将芝士烤至融化。





骤雨和鱿鱼干

西贡饭店的正对面有家露天咖啡厅。在人行道上稍高的地方，搭着伞篷，摆着折叠式小桌和能斜躺下来的塑料椅。菜单上只有啤酒和咖啡，如果要买香烟，送过来的一整包里总是少两根。就是这样一家店。

早上，离开饭店时，笑容可掬的咖啡厅老板娘向我们招手：“怎么，不过来坐一坐，喝杯茶吗？”

于是，每天出发之前，在那里喝咖啡成了我们的习惯。无论去了哪里，回程一定又会过去，看着行人车子，懒洋洋地坐到天黑。

不管何时，老板娘一定是满面笑容，走到路边来迎接我们。然后，她握住我们的手，像高级餐厅的服务生似的拉开椅子，请我们入座。她总是微微歪着头，笑着打开啤酒罐，为我们倒下当晚的第一杯。

一天傍晚，淋浴般的骤雨忽然停下，顿时闷热了起来。老板娘的女儿在里头，穿着睡衣，前额上抹了点爽身粉，边唱歌边写作业。看起来是小学二年级左右的小女孩。天黑之前，先洗好澡，写完作业，然后要帮妈妈的忙吗？

不知从哪里飘来了既熟悉又令人怀念的香味。原来是挂着小鱿鱼干的自行车移动摊位。我不由得追过去，要了

一片，于是老板转动热滚轮，将烤好的鱿鱼片递给我。不知什么时候，飘着爽身粉芳香的小女孩跑到我身边帮忙，把刚烤好的烫手鱿鱼干放在盘子上。她用小巧的手指，为我们把鱿鱼干撕成了细条。

越南风味鱿鱼干佐糖醋酱

买来撕开的鱿鱼干，在烤网上烤一下。

把适量糖醋酱倒入小碟，将鱿鱼干浸入酱中再吃。

● 越南糖醋酱（方便准备的分量）

- ① 在小锅里放入砂糖三大匙和砂糖一半量的水，用小火煮成糖浆。搅拌几下，待砂糖溶化后熄火，稍作冷却。
- ② 在另一个小锅里放入红辣椒三至四根，以及可盖过辣椒的水，开火。沸腾后改用小火，将辣椒煮到软得能用手撕断的程度。
- ③ 将一瓣蒜头丢入研磨钵里磨碎，再加入②的红辣椒，稍微碾碎。
- ④ 加入鱼露一大匙和白醋两大匙，以及冷却的糖浆。

* 日本人吃烤鱿鱼，一般都蘸蛋黄酱、酱油或辣椒粉，但越南人多数都蘸糖醋酱吃。这种酱放入玻璃瓶中冷藏可以保存一个月。除了配生春卷或烤春卷吃以外，把小黄瓜或高丽菜等先加盐揉搓，然后淋上糖醋酱，弄成沙拉，也挺好吃。

