Noriko Morishita
森下典子
羊恩媺 譯

記憶的味道

いとしいたべもの

食物的味道中，總是充滿了回憶的芬芳。
也或許如此，品嚐美食時綻放的微笑中，才會浮現著淡淡的淚顏。

記憶的味道

森下典子

羊恩嬿 譯

Eureka 56　ME2056

記憶的味道

いとしいたべもの

作　者　森下典子
譯　者　羊恩嫩
封面設計　江孟達
手寫文字　張珮其
版面編排　廖勁智
總編輯　郭寶秀
責任編輯　蔡雯婷
協力編輯　黃怡瑗

發行人　涂玉雲
出　版　馬可孛羅文化
一〇四台北市民生東路二段一四一號五樓
電話：（〇二）二五〇〇七六九六
發　行　英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
台北市中山區民生東路二段一四一號二樓
客服服務專線：（八八六）二二二五〇〇七七一八；
二五〇〇七七一九
二十四小時傳真專線：（八八六）二二二五〇〇一九九〇；
二五〇〇一九九一
服務時間：週一至週五　上午九點～十二點；
下午一點～五點
劃撥帳號：一九八六三八一三　戶名：書虫股份有限公司
讀者服務信箱：service@readingclub.com.tw

香港發行所　城邦（香港）出版集團有限公司
香港灣仔駱克道一九三號東超商業中心一樓
電話：（八五二）二五〇八六二三一
傳真：（八五二）二五七八九三三七
E-mail：hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所　城邦（馬新）出版集團
Cite (M) Sdn. Bhd.(458372U)
11 Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,
57000 Kuala Lumpur, Malaysia
電話：（六〇三）九〇五六三八三三
傳真：（六〇三）九〇五六二八三三

輸出印刷　前進彩藝有限公司
初版一刷　二〇一三年四月
定　價　二八〇元（如有缺頁或破損請寄回更換）

版權所有　翻印必究

記憶的味道 / 森下典子著；羊恩嫩譯. -- 初版. -- 臺北市：馬可孛羅文化出版：家庭傳媒城邦分公司發行, 2013.04
面；　公分. --（Eureka；56）
譯自：いとしいたべもの
ISBN 978-986-6319-73-0(平裝)

1.飲食　2.文集

427.07　102004327

ITOSHII TABEMONO by Noriko Morishita
Copyright © 2006 Noriko Morishita
All rights reserved.
Original Japanese edition published by SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo.

This Traditional Chinese language edition is published by arrangement with SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo through Bardon-Chinese Media Agency, Taipei.

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

目次

○○三　前言

○○六　蛋包飯世代

○一四　鹹魚乾和班德拉斯

○二二　我人生中的札幌一番味噌拉麵

○三○　沉溺在長崎蜂蜜蛋糕中

○三八　給我狗頭牌豬排醬！

○四六　奪人心魂的邊邊

○五四　愛神水羊羹

○六二　咖哩進化論

○七○　父親和舟和的地瓜羊羹

〇七六　栗子饅頭的喜悅

〇八四　星期天早上來的貴客

〇九四　深夜的兵衛碗麵

一〇二　漆黑的傳統

一〇八　黃色的初戀

一一六　茄子的微妙之處

一二四　七歲的拿手料理

一三四　鯛魚燒的邊緣

一四二　咖哩麵包的餘白

一五〇　悲情紅豆飯

一五八　幸福的燒賣便當

一六四　全世界最好吃的東西

一七二　後記

記憶的味道

森下典子

羊恩嬿 譯

食物的味道裡，
總是充滿回憶的芬芳。
或許正因如此，
品嘗美食時綻放的微笑當中，才會浮現出淡淡的淚顏。

目　次

〇〇三　前言

〇〇六　蛋包飯世代

〇一四　鹹魚乾和班德拉斯

〇二二　我人生中的札幌一番味噌拉麵

〇三〇　沉溺在長崎蜂蜜蛋糕中

〇三八　給我狗頭牌豬排醬！

〇四六　奪人心魂的邊邊

〇五四　愛神水羊羹

〇六二　咖哩進化論

〇七〇　父親和舟和的地瓜羊羹

栗子饅頭的喜悅 〇七六
星期天早上來的貴客 〇八四
深夜的兵衛碗麵 〇九四
漆黑的傳統 一〇二
黃色的初戀 一〇八
茄子的微妙之處 一一六
七歲的拿手料理 一二四
鯛魚燒的邊緣 一三四
咖哩麵包的餘白 一四二
悲情紅豆飯 一五〇
幸福的燒賣便當 一五八
全世界最好吃的東西 一六四
後記 一七二

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

蛋包飯世代

我想在昭和三〇至四〇年間度過孩提時代的人，長大後一定會深愛著蛋包飯。

我也是這個世代的其中一人。

「今天中午吃蛋包飯喔。」

每當母親這麼說時，我總是會興高采烈地回應：「萬歲！」

蛋包飯是飯食類的王者。相較之下，牛排或壽喜燒是只有在特別的日子裡才吃得到的「偉大王者」，至於蛋包飯，則算「一般的王者」。而我最喜歡的，就是這個「一般的王者」了。

材料是切碎的洋蔥和胡蘿蔔，再加上切碎的火腿、雞肉，或者是香腸。母親會先「唰」地將這些材料放進平底鍋炒，再「叩」地倒入四方形

倒過來放的話，連底部都可以乾淨用完喔！
KAGOME

的飯塊。白飯要先裝進便當盒或保鮮盒裡，再放進冰箱冷藏結塊，所以前一天晚上的份或三天前的份，全都裝在一起。

沒有「微波爐」喔！當時，全日本不管哪一戶人家，都只能將冷飯放進蒸飯鍋中重新加熱，或是做成炒飯，蛋包飯也是冷飯再利用的一種料理。

只見母親用木飯杓，將四方形的冷飯塊「喳、喳」地切開，這相當費工。等到飯塊慢慢裂開，米粒也散開來後繼續翻炒，再加鹽、胡椒調味，最後淋上可果美蕃茄醬。

以前，裝蕃茄醬的容器是玻璃製的，很難將黏在瓶底的蕃茄醬乾乾淨淨地倒出來，但往往猛力甩一下瓶子，蕃茄醬就會「咻、咻、咻」地飛濺在瓦斯爐四周。

自從某一天，塑膠瓶粉墨登場後，我們終於能將條狀的蕃茄醬彎彎曲曲地擠出來了。

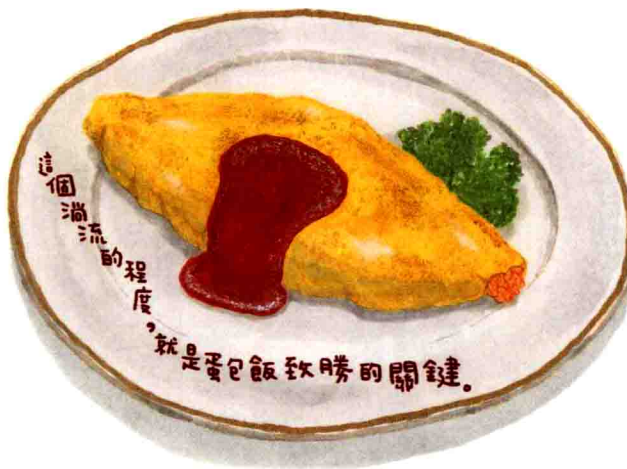
看見鮮紅黏稠的蕃茄醬淋上白飯時，我總會感到心頭一緊。但隨著蕃茄醬慢慢散開，將一粒一粒的白飯染上美麗的橙色之後，蕃茄醬酸酸甜甜

的香味瀰漫四周，讓我覺得整個家都幸福了起來。

對了，當時我家廚房還有鋁製的壓飯模型。壓飯模型上有個跟熨斗一樣的把手，裝飯的部分則是橄欖球狀。吃蕃茄醬炒飯的日子，母親偶爾會像百貨公司的美食街店家一樣，用這個壓飯模型，把壓好的飯倒扣在盤子裡，再撒上豌豆給我吃。

可是，與蕃茄醬炒飯相比，我還是比較喜歡蛋包飯。

母親用木飯杓一粒不漏



地把蕃茄醬炒飯盛入盤中後，便將平底鍋洗乾淨，然後打兩顆蛋在碗裡，用筷子「喀喀喀喀」地快速攪散，再「唰」地倒進抹著奶油的熱平底鍋中。

她慢慢地繞著平底鍋，平底鍋中的蛋汁也薄薄地、圓圓地擴散開來。

每當聞到蛋汁和奶油的香味，看見平底鍋中的黃色蛋汁隆起一個個氣泡、發出熱鬧的聲音時，我總是高興得靜不下來，迫不及待地希望趕快起鍋。

蛋汁邊緣薄薄的地方很快就煎熟，變成了白色，中間部分則還呈現半生不熟的滑溜狀態。母親見狀立即關火。接著，她把剛才的蕃茄醬炒飯倒在圓形的薄煎蛋皮正中央，將飯堆成橢圓形，再用筷子折起薄煎蛋皮的兩邊，將飯包起來。

「來，看清楚喔。」

終於要完成了。

母親換用另一隻手握住平底鍋的把手，一邊傾斜平底鍋，一邊滑動薄煎蛋皮包裹的飯，等到飯滑到平底鍋邊緣時，再一口氣將飯轉半圈翻面，

然後裝進盤子裡。

我目不轉睛地看著母親熟練敏捷的動作。

「好！」

番茄醬炒飯變成蛋包飯了！

母親在盤子上調整著樣貌不太好看的蛋包飯，將蛋包飯的兩端壓平，弄成橄欖球般的橢圓形。

「做好囉～妳想怎麼淋蕃茄醬就怎麼淋吧！」

我總是親自淋上最後的蕃茄醬。興奮地抱著蕃茄醬塑膠瓶的我，將蕃茄醬彎彎曲曲地擠在光澤飽滿的黃色蛋包飯上。

鮮紅色的蕃茄醬有如小山似地隆起，再緩緩滑開，滿溢於蛋包飯的小丘上，然後沿著邊緣下滑，一滴一滴地落在盤子上……即使經由我這個小孩的手所淋上的蕃茄醬，都還是會有模有樣地滑下，讓最後的成品變得跟餐廳的食品模型一樣，真是不可思議。

明亮的黃色和蕃茄醬的紅色、蕃茄和香料的刺激性辛香、剛起鍋的雞蛋風味，都催促著我趕快動手。

於是，我一邊在飽滿的蛋包飯上匀開蕃茄醬，一邊插入湯匙。

在感受到薄煎蛋皮「噗滋」地裂開的同時，呈現美麗橙色的蕃茄醬炒飯也露了出來。

我二話不說，立刻一口接一口地將湯匙往嘴裡送。薄煎蛋皮和蕃茄醬的味道怎麼會這麼合呢？我心想，只要有蕃茄醬和蛋、冷飯，其他什麼我都不要了。

直到現在，我還是常吃蛋包飯。最近有很多餐廳開始淋起「濃肉汁」和「奶油白醬」，可是這麼一來，就不是我心中的蛋包飯了。

五年前，我到鳥取縣的小溫泉鄉採訪。那個小溫泉鄉面對日本海，馬路從頭走到尾最長也不過五百公尺。那兒有一間食堂，陳列在骯髒老舊展示窗中的拉麵、義大利肉醬麵、蛋包飯的蠟製模型上，覆蓋著一層薄薄的塵埃。

食堂裡只有一位老奶奶。

「請給我一客蛋包飯。」

我說完，老奶奶便消失在食堂深處。接著，一聲令人懷念的「唰」從

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com