



译文纪实


东京家庭的四季饮食故事

这一年 吃些 什么好？

[日]新井一二三 著

食物
是爱情的化身
也是跨越时间的桥梁

用中文写作的
日本作家

 上海译文出版社

「 [日] 新井一二三 著 「

这一年 吃些什么好？

东京家庭的四季饮食故事

「 上海译文出版社 「

Copyright © 新井一二三

All rights reserved

本书简体字中文版由台湾大田出版有限公司授权

图字：09-2021-146号

图书在版编目(CIP)数据

这一年吃些什么好? : 东京家庭的四季饮食故事/

(日)新井一二三著. —上海: 上海译文出版社, 2022.4

(译文纪实)

ISBN 978-7-5327-8979-5

I. ①这… II. ①新… 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(2022)第035537号

这一年吃些什么好?

新井一二三 / 著

责任编辑 / 刘宇婷 装帧设计 / 邵旻 观止堂_未氓

上海译文出版社有限公司出版、发行

网址: www.yiwen.com.cn

201101 上海市闵行区号景路159弄B座

昆山市亭林印刷有限责任公司印刷

开本 890 × 1240 1/32 印张 8.25 插页 2 字数 98,000

2022年5月第1版 2022年5月第1次印刷

印数: 0,001—8,000册

ISBN 978-7-5327-8979-5/I · 5573

定价: 48.00元

本书中文简体字专有出版版权归本社独家所有,非经本社同意不得连载、摘编或复制
如有质量问题,请与承印厂质量科联系。T: 0512-57751097

【序】 最后一个平常年的纪录

新井一二三

这本《这一年吃些什么好?》收录的文章,是我从二〇一九年三月到二〇二〇年二月写的。记得最初跟大田出版的总编辑培园讨论,下一本书要写什么内容时,她提议说:饮食、旅行或者阅读。

这些方面的文章,我过去也写过。可仔细想一想,关于饮食的专书,我只出过一本《欢迎来到东京食堂》,确实不妨再写一本。至于体裁,我当场就决定:每个月写一篇文章谈谈该月吃的东西,这样子过一年就会有谈及一整年饮食生活的书了。

于是从二〇一九年的三月开始,我每个月写大约八千字的文章。按月份写,结果自然写到季节的转变来了。我发现,在日本人的饮食生活中,有几个方面明确具有季节感:水果、海鲜、和果子。

水果,我每天早晨一定吃的。海鲜,我也每周一定去中央线立川车站附设的鱼力鲜鱼店采购。至于和果子,就是因为有减肥的必要,所以平时得施行自我控制,可是到

了节日就一定要尝尝对应的甜点，因为这属于人文生活不可缺少而非得给下一代传授下去的本国文化。

每月每月，我一边写文章，一边叫家中老二帮我拍拍照。家人以及跟我共食午餐的同事都说过：给外国人看的书，你选的题材都这么平民化，可行吗？但是，我又不是幻想小说家，而是专门写写生活小事的散文家。且借用白话运动的推动者们所说的“我手写我口”，本人都只能说“我手写我口”了。

我本来认为：写这时代日本人的日常饮食生活也可以。毕竟，日常生活就是人生的主要内容。其中，饮食的重要性，根本不需要由我这个化外之民去向华文读者说明吧。

饮食是一种文化的具体表现。我的饮食习惯，不外是从小到现在，好几十年来的生活经验和思索、实践的综合。另一个因素就是时间，或说是生老病死。写着关于饮食的回忆，我常常讲到已故父亲和姥姥，因为我喜欢吃的东西，往往是他们当初喂我的。食物让孩子长大。食物使生命前进持续。食物是物质，含营养的同时，也是传达爱情的桥梁。

未料，原来以为再平常不过的一年，后来逐渐变为人类历史上很不平常的一年了。我二〇一九年三月着手写这本书，写到最后一章是二〇二〇年二月。在东京再相见的时候，总编辑和我都戴着口罩了。那是在禁足令生效之前，我最后一次出外见人聚餐的一天。

后来，三月份预定的午餐会、欢送会、校友会、毕业典礼，通通都取消。年年岁岁盛开的樱花，今年也照样开了，可是今年的“花见”遭到禁止了。老公当初还提议说：

那么改在家中阳台上举行吧。后来却没有，因为在这样的全球环境里，连爱享乐到底的老饕都不会有心思享乐的。

四月在日本是新年度的开始。可是，女儿新上的大学取消了入学典礼。等到五月，她和老大儿子都开始在家里在线上课。至于他们的母亲，也得平生第一次在家中书房通过网络给总共两百个学生授课。

防疫的日子里，出外采购都受限制。可是，在这一段时间里，家中每个成员都一定在家里吃三顿饭，未料使伙食水平稍微提高。对谁而言，一天三顿饭都变得更加重要，这对厨子而言，算是鼓励。无法出去跟朋友聊聊，结果家人之间说话比平时多了。

我写这本书的时候还以为，家庭生活嘛，一样的故事每年都要重复下去的。然而，这一年果然变成很不平常的一年了。我们吃的、喝的、想的、谈的，虽然在一方面来说是去年的重复，可从另一方面来说，我们进入了根本没想到的境界。

这场疫情结束以后，人类到底能不能回到跟原来一样的世界？

所以，我在这本书里写的东京家庭一年四季的饮食生活，说不定是最后一个平常年的纪录了。明年、后年，世界到底会变得怎么样，真难预知。既然如此，我们还是尽量珍惜每一天吃的每一顿饭吧。边吃边谈已过世的长辈吧，也谈谈曾去过的外国城市，想再见的外国朋友吧。记得食物不是单纯的物质，食物也是爱情的化身，因为对人类来说，食物历来都是跨越时间的桥梁。

三月

日本家庭风景——「雛祭」的饭桌
初春的味道——莺饼、樱饼

0 0
4 4
4 9



姥姥的味道——高丽菜卷

水的料理与火的料理——「菜の花」

甜蜜就等于好吃——人见人爱的「晴見」

准备向冬天告别——寒鲷

台湾原住民桌布

日本人的吃法——白菜盐渍

0 0 0 0 0
2 2 2 3 3 3
2 5 8 1 4 7

二月



生日的海鲜披萨

新年的奢侈——河豚

温暖身体的料理——俄罗斯汤与皮罗什基肉饼

父亲的至爱——「酢蛸」与黑豆

黄色钻石——「数の子」

0 0 0 0 0
0 0 1 1
2 6 9 2 6

一月



全是春天的香味——『新一』『新玉』『新人参』

人文的味道——草莓、枇杷

这么大的便当盒里

今天又烤了香蕉蛋糕

懂得享受笋的味道——『竹の子』

萤乌贼搬家

春天的豆子

『三寒四温』的炸鳕鱼

四月



胜利的声音——沙丁鱼吉利

趁机吃，尽量吃——竹荚鱼塔塔尔

『花見』的野餐

贝类的时令——『青柳貝』『馬鹿貝』

0
5
2

0
5
5

0
5
8

0
6
1

0
6
6

0
6
9

0
7
2

0
7
4

0
7
6

0
7
8

0
8
2

0
8
5

五月



小时候的夏天之味——小玉和樱坊
吃个痛快——『冷中华』
吃寿司的乐趣——手捏寿司
心中的骄傲——糠渍
属于两个季节——『初鰹』
端午节的柏饼

0 0 0 1 1 1
9 9 9 0 0 0
0 4 7 1 4 7

六月



甜瓜、蜜瓜、哈密瓜
异国情调——孜然
珍珠奶茶在日本
冰棒疗法
蒸笼的胜利
我是寿司师傅的女儿——GARI
老东京的认可——冷狸荞麦

1 1 1 1 1 1
1 1 1 1 2 2
2 4 7 9 2 4 6



台东饺子屋

嫩姜与豆类

茄子的味道

两个月的新鲜期——毛豆和玉米

回味台湾料理

秋刀鱼去哪儿了？

夏天的便当

东京马来西亚菜

八月



花时间享受一顿——土用丑日鳗鱼日

御中元的礼物——冈山白桃子

李子的名字

山口县的「超辛苦」

完全杂食世代——街坊外国菜

清汤挂面的误会——冷素面

七月

1
7
2

1
6
8

1
6
5

1
6
3

1
5
9

1
5
6

1
5
3

1
5
0

1
4
6

1
4
3

1
4
0

1
3
6

1
3
3

1
3
0

九月



- 歌舞伎座的松茸饭
先吃一次再说吧——新宿中村屋的印度咖喱
相见恨晚的感觉——鲑鱼三吃
秋茄子不给儿媳妇吃
每个季节都有的限定版——炊込饭
巨峰葡萄与新高梨子

1 7 6
1 8 0
1 8 3
1 8 5
1 8 8
1 9 1

十月



- 小家庭的幸福——鸡水炊
不一样就是不一样——砂锅狮子头
感谢烹饪之神——秋天吃寒鲮
光想就温暖的场面——温州蜜柑、萨摩橘子
演技派的配角演员——「木の子」

1 9 6
1 9 8
2 0 1
2 0 4
2 0 6

十一月



小时候的回忆——豚汁
 不输给法国鹅肝酱——鲛鳔鱼肝
 记忆和姥姥的美味——柿子
 一粒粒跟珍珠一般——鲑鱼子
 秋刀鱼之味
 鳕鱼白的诱惑
 关东煮出来了

2 2 2 2 2 2 2
 1 1 1 2 2 2 2
 0 3 6 0 3 6 9

十二月



御節料理
 圣诞大餐
 全世界的开胃菜——「棒鱈」
 下酒首选——鳕鱼「真子」
 不分四季的热爱——海鲜丼
 油炸牡蛎配塔塔酱

2 2 2 2 2 2
 3 3 4 4 4 4
 4 7 0 2 4 8

1



一月



小寒／大寒

黄色钻石

——“数の子”

等到再过十几个小时，《红白歌合战》开播的时候，拿出鲱鱼子尝尝吧，大概就能吃出“黄色钻石”的滋味了。

元旦出现在我家餐桌上的“御節料理”中，最花时间准备的是“数の子”，即鲱鱼子。

鲱鱼是北方海里生息的鱼类，在东京等日本中部，一般都看不到、吃不到。大概唯一的例外是京都的“鲱荞麦”；乃把风干鲱鱼泡水后红烧，搁在荞麦汤面上吃的。京都为什么有风干鲱鱼而东京没有？因为京都是日本的千年首都，历来全国的好东西都集合于一处。在“锁国”（海禁）政策下国民经济发达的江户时代，就有从北海道通过日本海，运输北国干货到京都来的固定航班，叫“北前船”；果然“鲱荞麦”的汤底也是用北海道的昆布熬出来的。

每年年底我去鱼店采购的鲱鱼子，有国产、美国产、俄罗斯产之别。大海上没有国境，不同的是钓上了鲱鱼以后的加工技术，是不是？

然而，鱼店伙计说，其实大小也不一样的，日本产的最大，美国产的其次，俄罗斯产的最小，价钱成正比。

若是平时吃的东西，我不大会买最贵的，但是每年一次过年才吃的年菜，好吧，买最好的吧，只要买得起。而这些年，鲑鱼子的卖价远没有一九六〇、一九七〇年代贵了，当年鲑鱼子曾有过“黄色钻石”的外号呢！

上世纪有一段时间，鲑鱼子在日本被视为鱼卵之王，是大公司送给头等顾客的高级礼物。如果到了十二月，市面上的鲑鱼子供不应求的话，有时价格会涨到不像食品倒像宝石的地步，因而得到“黄色钻石”之称。一九八〇年，一家叫北海的海产商社，企图控制鲑鱼子的价钱而发大财，把大量的鲑鱼子藏在仓库里不出售，结果市场需求没预期的强，导致该公司破产倒闭，并从业界永远撤出去。

不仅围绕着鲑鱼子，围绕着鲑鱼本身，也有不少投机成功或失败的传说。昭和时代的日本歌谣界，有名噪一时的填词人，乃二〇〇〇年直木赏得主的小说家中西礼。他有一首作品叫做《石狩挽歌》。虽然是一首时代曲，但是听这首歌的感觉跟阅读一篇短篇小说或者鉴赏电影一般。主人公是他哥哥，战争时期当上了注定牺牲的特攻队机师，然而幸免于难捡回来一条命，却不好好珍惜。曾有一次，中西的哥哥经售鲑鱼大发财，还盖了当地所谓的“鲑鱼御殿”（豪宅），可是他懂得进攻不懂得退守，很快又失去了全部财产。他们兄弟是二战结束后，从当年伪满洲（中国东北）遣返回来的；在世界观、人生观方面，似乎都有与岛国长大的同胞们稍微不同的倾向，那反而导致了弟弟中

西礼在主流社会中成功。《石狩挽歌》在一九七五年，适逢“黄色钻石”的价钱越走越高的时候，获得了日本作词大赏作品赏。

所以，我小时候没吃过鲱鱼子并不奇怪。当年只在电视新闻节目中，听过“黄色钻石”的名称，根本没看过实物，正如我当年也没看过真正的钻石一样。记得有一年，大概鲱鱼子的价钱开始下降以后吧，父母双双出去买年菜的材料，头一次买来了一盒鲱鱼子。然而，母亲恐怕之前没吃过鲱鱼子，更没有料理的经验，想都想不到盐腌食品一定要泡在水中去掉盐分才能入口。到了元旦，父亲叫母亲把鲱鱼子拿出来。这时，真相才暴露于光天化日之下；父亲发怒，母亲死不认错，硬把咸咸的盐腌鲱鱼子就那么切成小块，放在年初一的饭桌上了。

之后很多年，我都不敢碰“黄色钻石”，有点像受了诅咒。等到结婚以后，去婆家拜新年，才吃到了去盐以后重新泡在柴鱼味淋酱油中调味好的鲱鱼子。它口感很特别，吃起来像是用塑胶做的东西。一粒又一粒的鱼子，大小在乌鱼子和鲑鱼子中间，能用舌头尝得到明确的轮廓，咬住时又能感觉到鱼子外皮的弹性。可以说在众多鱼子中，鲱鱼子是最硬、最结实的一种。果然，它在日语中垄断“数の子”的通名，在年菜里，永远扮演代表子孙繁荣的角色。

这些年，我都于年底十二月三十日早上开始，把鲱鱼子泡在跟海水一样浓度的盐水中，慢慢去掉盐分。每两个钟头换一次水，然后把两只手放在水中，慢慢剥掉白色皮膜。过六到八个小时，盐分该去得差不多了。如果尝一尝，

发觉原来去盐过头反而有了苦味，那么又得把鲑鱼子放回盐水中叫它吸收盐分！总之，咸度恰到好处了，方可将其泡在混合调味料中。这时候，时间应该是十二月三十一日凌晨了。等到再过十几个小时，《红白歌合战》开播的时候，拿出鲑鱼子尝尝吧，大概就能吃出“黄色钻石”的滋味了。