

深夜食堂

日

本的漫畫《深夜食堂》大受歡迎，不但書本暢銷，改編成電視劇也一集集地拍下去，電影版很成功，捲起了一陣熱潮。

「介紹一家和深夜食堂一樣的東京小館子給我吧。」朋友常問我。

真的不知道怎麼推薦，首先，這一類的食肆，只做常客，陌生人走了進去，店主多數不理不睬。別誤會，他們不是沒有禮貌，而是不知如何對應，去那裡的客人多數有什麼吃什麼，不太有要求，向着一個不熟悉的，老闆不懂得招呼，也就沒有表情了。

而且，最重要的還是溝通問題，如果不會講日語，不懂外語的店主會覺得很尷尬，也很自卑，這是一般日本人的心理。

怎麼連幾句英文都不會說？當然不會了，你看這故事的主人翁，臉上一道很深的疤痕，這都是象徵他是黑社會Yakuza出身的。此等人想改邪歸正，又沒什麼求生本能，就開間小館維持生計。

劇本中有很多小事，但都沒談到店主人本身的出身，他們都是靜默的，不想透露以往的舊事，也不想別人追問，所

去吃一碗便宜的拉麵，可以報稅的，又去這些小館流連。日本人叫這一行為「水商賣」，水的生意的意思，包括了餐廳、小館、酒吧和高級的藝伎屋，都可以報稅，等於是政府請客，維持了一大班人的生計，當今經濟蕭條，應酬費已不能報稅了，令這一行業大為衰退。

話說回深夜食堂，吃的是些什麼？就算是好吃，日本人也稱為「B級Gourmet」，次等美食的意思。所以絕對沒有什麼豪華的食材，小店老闆見有什麼最便宜的就用什麼，多數是可以冷藏的，不會隔天就變得不新鮮的東西。

在深夜食堂中出現的都是一般的家常菜式，客人多數沒有媽媽煮飯，能嘗到家常菜，也十分感動。舉個例子，節目中一定會做的是Omuraisu，那就是蛋包飯了，做法是分兩個鍋，一個打蛋漿上去，轉了又轉，燒成一層蛋皮，另一個鍋把冷飯放進去，下一些青豆之類的蔬菜，或一些香腸之類的肉類，加大量的番茄醬，炒得通紅，放進蛋皮一包，就是蛋包飯了。

好吃嗎？初次嘗試，覺得甜得要命，蔬菜少，肉也少，用的米當然不是什麼新瀉的越光，我那年代是進口緬甸

以情節裡從來沒講到他的背景，這是对人物的尊重。如果有的話，也一定是一段動人的故事，留待作者在完結篇時敘述吧。

有了黑社會背景，這些人在新宿、涉谷等較為複雜的地區內開店，也沒有入敢來打擾。雖說日本黑社會已轉做正行，也有變相的敲詐，像如果你賣的是拉麵，那麼他們會推銷以低價買入，高價賣出的麵條，或其他食材等等，當個小販，日子也不容易過的。

「那當地人又怎麼去找這些深夜食堂呢？」友人又問：「你在日本住過一段時期，一定知道答案。」

靠的都是口碑，一個介紹一個，日本人喜歡向人介紹小店，為了炫耀自己

也知道這麼一家旁人不會去的。

我在日本生活時當然也經常光顧，那時候年輕，不怕晚，不想回家，精力充沛。日本人的飲食習慣是喝酒的時候喝酒，吃飯的時候吃飯，通常收工後就會約埋一班同事，找個便宜的餐館喝個痛快，不然就是應酬了。

當年正是經濟起飛的年代，公司有應酬費，可以扣稅。所有職員，尤其是做生意的，一定要應酬，每一個月，把一堆收據早上去，上司才知道你勤力，一張收據也沒有，那會被炒魷魚。

有了這個扣稅的制度後，晚市興旺，夜夜笙歌，我當然被很多公司的人請客，大吃大喝，吃飯時不吃飽，喝完酒便覺肚子餓，報不了稅的就到街邊



的，稱為外米，用火來炊飯，當然沒那麼好吃。

吃慣了就喜歡，當年我最討厭的是什麼蕎麥麵、天津井、炸蝦或豬肝炒韭菜等，現在回想，變成了米芝蓮三星廚師出品。人，真是賤呀。

最近，這個節目的版權賣了給Zohx，也拍成台灣的中國版本，我沒有機會看到，但在大陸播映，給觀眾大罵特罵，理由有點不公平。

批評的是節目內有很多植入廣告商品，這也怪不得製片和導演呀，他們也不想，如果大陸人要罵的話，那麼罵馮小剛的作品吧，他有一部叫《大腕》的，還專門以此做文章呢。

《深夜食堂》講的是人情，至於食物，這節目很巧妙地出現的人物想吃的東西，仔細把做法重現一次。如果想看有什麼小吃，那麼去看另一齣《孤獨的美食家》好了。

凡是成功的飲食電影或電視劇，還是要靠人情味，而把它湊合得好的，只有《飲食男女》和《芭比的歡宴》。香港版的《深夜食堂》是一部低成本電視劇，和《權力的遊戲》無得比，已經盡力去拍了，也應該對它寬容一點吧。

深夜