



## 周日名采

### 家庭主婦一二三



插圖：MEILO SO

新井一二三和我不少共同的地方，兩人都寫散文，大家都可以用英日漢三國語言書寫，她流浪過的國家，我也走遍，唯有她介紹的日本，比我深刻得多。

另外有一個奇妙的緣，我留學時住的新宿柏木，走在前面是大久保車站，向後走，就是新井小時候住的東中野，她家裏開的朝日鮭壽司店我常光顧，也許當年年幼的小女孩在店裏遊玩，就是她也說不定。這次見面，她送了我兩本中文書《你一定想知道的日本名詞故事》、另一本叫《我和中文談戀愛》，中間提到的朋友，也有些是我認識的，緣份這件事，牽來牽去。

這本書的腰封，有我寫的一句話：「會說中國話的日本人不少，但能說能寫，而且寫得好的，只有罕見的新井一二三。」該書的出版社要引用我的話，並沒有徵求過我的同意，我當然不在乎，而且感到十分的榮幸。封面上有「櫻祭」、「烏賊素麵」、「文化祭」、「忘年會」、「隱家」、「節分」、「惡妻」、「御靈信仰」、「花見」等名詞，內容更諸多描述，是研究日本文化極佳的參考書，相信很多讀者都有興趣，前作《你所不知道的日本名詞故事》大賣，所以有了這本書。

正如序上所言，作者常有機會認識來日本暫居的外國人，很多是留學生、訪問學者等，一般能操流利的日語，對日本文化的造詣也不算淺。然而，跟他們聊天，卻不能不發覺，他們對日本生活的細節真實並不熟悉……

對的，文化之神宿在語言細節上，這句話是歐洲建築家講的。對細節的留意，新井和我一樣，都有興趣。我的寫作資料來源，都出於細節上，也許是因為我一直研究篆刻，想在方寸上找出變化。

新井的文筆寫起來非常有趣，在《秋刀魚皿》一篇之中，她描述的並非秋刀魚，而是盛着它的盤子，就像世界著名的日本導演小津安二郎，生前最後一部作品叫《秋刀魚之味》，其實影片裏沒有出現秋刀魚，片名指的是家常便飯。

文章裏也透露着新井的日常生活，她除了白天到明治大學教書，晚上寫稿之外，還要照顧家庭的起居，得去買菜做飯，看到秋刀魚的價格還是甚貴時，自言自語地說：「再等一會兒，量多價低了再買來吃也來得及。」可見一個家庭主婦處處得以儉省的行為，在日本，生活並不好過。

對盛着秋刀魚的盤子，新井有仔細的描繪，形狀一定是長方形，拿尺一量，尺寸有十一厘米寬，二十九厘米長。她家裏的一種，就有所謂的「青海波」花紋，乃

由三重扇形的無限反覆來表現海浪景色的，從中國唐代傳到日本的一種雅樂舞蹈叫做「青海波」，記錄在世界最古老的長篇小說《源氏物語》裏面。

從一個盤子，她能引述到歷史，引進到文化，都是別人做不到的細節上的觀察，也糾正了「青海波」的名稱跟中國青海省無關，其實這種圖案源自波斯裏海地區。更進一步，她研究了日本盤碟和西方的區別，日本人愛用多種不同形狀的餐具：正方形、長方形、橢圓形、扇形、木葉形、半月形、葫蘆形等等。一個人吃一頓飯加起來就很多種，為了有效地放在有限的空間裏，最好是多用長方形碟子，比方說，頭尾俱全長達三十五厘米的秋刀魚，如果放在直徑三十五厘米的圓形盤子上，所佔的面積是九百六十二平方厘米，但是用二十九厘米長，十一厘米寬的「秋刀魚皿」，只需要三百一十九平方厘米，連圓形的三分之一都不到，你看多合理。

一個碟子，研出那麼多歷史和學問，也虧得新井一二三寫得出！

新井當今居住的國立，是東京都內的一個城市，因為周圍大學多，也被稱為文化都市，她先生是寫神怪小說的，雖然先生出生在大阪一帶的關西，而新井是地道的東京人，屬於關東，為了和平共處，早已下了規定，從不干擾各自的生活習慣，對吃東西，也不說那裏的好吃，那裏的難吃，新井說：「只要雙方妥協，生活還是過得圓滿的。」

至於新井家經營的「朝日鮭」，今天當然已不存在，記得是一間木造的建築，橫開了玻璃門後進入，有個壽司櫃台，櫃台上面是玻璃櫃子，放着各種魚生，而大廚則對着客人站立，客人點什麼就拎什麼出來，沒有店長發辦的OMAKASE，如果要是什麼都有的，那麼叫木漆大圓盤的，分松竹梅三個等級，價錢也由便宜到貴。還記得桌子前面有一水槽，上面有水管，水管有很多洞，不斷地流出水來，客人都不用筷子，用手抓來吃，吃前水管流出來的水洗洗手。

當然也看不到三文魚，新井和我對很多東西和事物看法是一樣的，唯有三文魚不同，我是絕對不吃生的，但新井說一般的老百姓還是吃的，由日本人養殖，衛生上有保障，到百貨公司或鄉下壽司店，還擺在主要位子上，這也是在日本做家庭主婦養成的觀點吧。

我不吃三文魚刺身，與新派和老派有關，與價錢無關，新派人吃，老派人不吃，我屬於老派。

一報

mcwriter@appledaily.com  
逢周日刊登

蔡瀾