


日
本
味
道

「日」北大路魯山人著

何晓毅译





任何食材都有其他食材不可替代的原味。因为那都是天地创造的自然的力量使然的。如果说料理就是有效活用食材的原味，那么只有把能利用的部分全都利用，才值得称之为料理，制作者才有被称作料理人的资格。这就是所谓的料理之心。

上架建议：美食 随笔



马上关注文景微信



定价：35.00元

日
本
味
道

〔日〕北大路鲁山人
著
何晓毅译

图书在版编目 (CIP) 数据

日本味道/[日]北大路鲁山人著;何晓毅译. —
上海:上海人民出版社,2014
ISBN 978-7-208-11852-2

I. ①日… II. ①北… ②何… III. ①散文集—日本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 249050 号

责任编辑 田肖霞
装帧设计 颜 禾



日本味道

[日] 北大路鲁山人

出 版 世纪出版集团 上海**人民出版社**
(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)
出 品 世纪出版股份有限公司 北京世纪文景文化传播有限责任公司
(100013 北京朝阳区东土城路 8 号林达大厦 A 座 4A)
发 行 世纪出版股份有限公司发行中心
印 刷 北京盛源印刷有限公司
开 本 787×1092 毫米 1/32
印 张 8.5
字 数 149,000
版 次 2014 年 7 月第 1 版
印 次 2014 年 7 月第 1 次印刷
I S B N 978-7-208-11852-2/I·1186
定 价 35.00 元

目 录

生为美食家,死为美食鬼(代译序) 1

第一辑 星冈茶寮

- 美味畅谈 19
什么是料理之心? 33
料理夜话(节选) 35
招聘料理人 50
食器是料理的衣服 52
海蓝与天蓝 58

第二辑 河鲜

- 香鱼香在内脏 65
香鱼的吃法 68
吃香鱼 72
假冒的香鱼 75
吃的是小香鱼的品位 79
不同寻常的泥鳅 82

第三辑 海鲜

- 夜话鮫鱈鱼 87

- 漫话鳗鱼 90
- 鱼肝美味谁人知 96
- 海有河豚山有蕨 98
- 俊俏的新上市鲶鱼 101
- 美味的冷鱼片 104
- 生拌鲍鱼片 107
- 清蒸鲍鱼 109
- 东京值得炫耀的鲍鱼 111
- 烤马头鱼 114
- 漫谈金枪鱼 116
- 白味噌腌活乌贼 123

第四辑 特色小吃

- 怎样制作高汤 127
- 竹笋是时令美味 131
- 美味豆腐漫谈 134
- 烩年糕 138
- 漫话火锅 141
- 炸琥珀 146

- 白菜汤 148
茶碗蒸 150
三州风味小芜菁汤 152
花椒 156
黄瓜 157
海带糊 159
海带糊汤 163
洛北深泥池的莼菜 165
夏日小味 167

第五辑 异国异食

- 野猪美味 173
话说吃蟾蜍 179
鲱鱼子吃响声 184
海参花 187
田螺 190
夏威夷的食用蛙 193
美国的猪肉、牛肉 195
寿喜烧与鸭料理 198

第六辑 茶泡饭

- 茶泡饭的味道 205
金枪鱼茶泡饭 208
纳豆茶泡饭 213
海苔茶泡饭 216
咸海带茶泡饭 219
咸鲑鱼、咸鲱鱼茶泡饭 221
天妇罗茶泡饭 223
对虾茶泡饭 224
京都杜父鱼茶泡饭 226

第七辑 料理的意义

- 我的日常 231
刨刀与女人 234
寿司名人 238
料理笔记 251
等同寻常 263

生为美食家，死为美食鬼(代译序)

——北大路鲁山人的美食人生

日本人往往有个毛病，看人下菜。他觉得你不如自己了，就很瞧不起你，看你什么都不顺眼，你做什么他都会挑出刺来。相反，一旦他佩服上你了，就会心服口服，你做什么他都往好处解释。就像战后对美国一样，美国往日本扔了原子弹，还把东京等好多大城市轰炸成一片废墟，但日本人却很少说美国坏话，那是因为真服了。

鲁山人就是这么一个让日本人真服了的人。

大家知道，日本人常常都是很谦逊，很不显山露水，很讲究含蓄的，对那些狂妄之人，一般都嗤之以鼻，或躲避三分。而鲁山人说话却左一句“像我这样吃遍天下的人”，右一句“大部分人都像家畜一样，只是用食物填饱肚子”；还有什么“不是吹牛，我才是事实上的日本第一美食大家”；“我的人生是一天到晚只知吃美味食物”等。一般人这样说话，不是自己把舌头闪了，就是被别人的唾沫星子淹死，至少也会落个被人嗤之以鼻，无人理会的境地；但是鲁山人却不同，几乎没有人觉得鲁山人狂妄自大，没有人说鲁山人令人厌恶。相反只要一提到鲁山人，人人都恨不得急忙伸出大

拇指，赞颂鲁山人是个真正的美食家、陶艺家、书法家、篆刻家……总之是个涉足面极广的真正的艺术家！而最为人所称道，最让人折服的，是他做的菜肴和他的美食哲学，被人称作“天才”。

这是因为，他们对鲁山人，那是真服了。

鲁山人明治十六年(1883)生于京都上贺茂神社下属的一个社家家庭。本名北大路房次郎。他家虽然属于神社，却是众多下层社家之一，家境非常贫寒。鲁山人出生前父亲自杀，作为遗腹子出生后不到七天，就被送给人当养子。后来被转送多次，最后被送给一个叫做福田武造的板画师家。这个福田也是个不务正业的，每日只知喝酒赌博，常常几日不沾家门。当然也是缺衣少食。鲁山人小学四年级毕业时，就被送到人家去做“丁稚奉公”(小长工)。他后来跟人对谈时说：“小的时候，我被送到穷得叮当响的人家。穷人家不会想到要把孩子培养成人，所以就像扔垃圾一样把我扔给人家当养子，可见我自己的家已经穷到什么地步了。就这样被送来送去，送给的都是穷得叮当响的人家。有一段时间，我都不知道自己有几个父母。我被送到这样的家庭，所以从没被人当做亲生子养育过。我活到今天，没有兄弟姐妹，没有伯父叔父、姑妈姨妈，总之凡是与血缘有关的，都与我无关。”

就是这么一个从小生活在穷得叮当响的人家，而且还

是养子的人，后来竟成为一个闻名天下的美食家和艺术家。

因祸得福 歪打正着

鲁山人最后被送到的这个板画师家虽然也是穷得叮当响，而且养父福田武造还是一个不务正业的，但这家人却知道吃，知道什么好吃。鲁山人后来回忆说，“现在看来，我的养父母也是相当讲究吃的美食家”。家里刚有几文钱，就让他去买野猪肉。他说自己第一次自觉到食物好吃，也是这个时期吃的野猪肉。（《野猪美味》）

同是这个时期，因为家里穷，他不可能像别的孩子那样去玩耍，九岁就开始帮养母做饭。每天都是蒸好饭后才去上学。所以做饭对他来说，从孩提时期开始就已经成了人生的一部分了。“你问我开始做料理的动机？怎么说呢，本来就喜欢料理吧。似乎从小就能尝出好吃还是难吃，从小就评论家里饭桌上的饭菜，说这个好吃那个难吃。所以经常被母亲骂，说你就不能安宁地吃一顿饭吗。”（《料理夜话》）

当然他从小连吃一顿饱饭都成问题，不会想到长大要当什么美食家。他希望自己有一个比较保险的饭碗，能吃饱饭。二十岁的时候(1903年)到东京去，想当一个书法家。要么说鲁山人是天才呢，第二年就获得日本美术展览会一等奖。

但在东京混世界也不容易，为了生活，他曾在一家公司做文职工作。工资不高，生活并不宽裕，可是就在这个时期，他的美食天性已开始展露端倪。据他自己回忆，中午大家都是自带盒饭在公司吃，而他为了节省，只带豆腐去吃。但他却连吃豆腐的酱油都是自己从家里带去的，盛装豆腐的器皿，更是自己花大价钱买的一件古董刻花红玻璃器皿。白豆腐红器皿，暗红酱油翠绿葱花，你可以想象他那简单的午饭多有品位，多么风流雅致。难怪他的上司都羡慕他。

他说自己：“我只要认准一个地方，那就一定要吃到自己的舌尖彻底佩服为止。因此我自己的工资，就这样全部吃掉了。”(《美味畅谈》)

1910年以后的几年间，他被有钱人家招做食客，专门为人写字和制作篆刻等。在这些有钱人家见识到贫穷时期不可能接触到的美食以及食器等，对他的美食鉴赏能力影响也很大。

假戏真做 美食成家

鲁山人真正被人当做美食家承认和崇拜，还是他经营“美食俱乐部”和“星冈茶寮”以后。

经过漫长的寄人篱下生活，他回到东京，跟朋友一起开了一家美术店，叫做“大雅堂”，做字画生意。他自己当然也写写画画，还篆刻图章。“大雅堂”小有名气后，就有了一些常客。在这期间他经常自己做饭带到店里去吃。后来被常客看到他做的饭好，尝了尝更觉得好吃，就有人对他说，你做的比饭店的好，我们给你钱，还是你给我们做饭吃吧。他自己本来喜欢做饭，就答应了。他们成立了一个会员制的“俱乐部”。当时谷崎润一郎在《朝日新闻》连载的小说《美食俱乐部》很有名，他们就顺手牵羊拿来做了自己俱乐部的名字。他做菜的名声渐大，各路名人开着豪车来吃饭的越来越多，门前道路经常停满车，多次受到警察警告。

如果说“美食俱乐部”是他初涉美食，奠定他“美食家”美名基础的时期，那么“星冈茶寮”就是他正式下海，升华成日本最负盛名美食家的黄金期。

1923年发生了关东大地震，东京一带化为一片废墟。鲁山

人“为那些因为地震不能吃到好吃料理的人，我下了决心，在芝公园用苇帘子搭建了一个小小的料亭，起名叫‘花茶屋’”。

“花茶屋”开张后照例门庭若市，大获成功。看到这种现象，就有人建议他开间更大一些的店。这就是后来开张的“星冈茶寮”（《料理夜话》）。“星冈茶寮”是他首次正式经营日本料理店。之前要么是做给熟人吃，要么仅仅是一个芦苇棚子。正式经营日本料理店后，鲁山人完全按自己的理想来制作菜肴。从用厨师到小工，到选购材料，店内布局，都由他做主，甚至连盛菜肴的全部食器，都是他自己烧制的。“星冈茶寮”照例是会员制的。店内容客不超过百人，没有艺妓，服务员不给客人斟酒，只提供高雅的空间、精美的食物和安静的会谈环境。据记载，政界、财界、官界的社会名流每日都来品尝鲁山人菜肴，密谈各种大事。可以说，鲁山人的“美食”在这一时期已经完成。他已经从一个爱吃、会吃、会做的名人，升华为一个名副其实，也是日本空前绝后的美食家。

环境熏陶 食贯东西

在日本，京都大阪一带被称作“关西”。关西人常说的

两句话是“京都人穿穷”、“大阪人吃穷”，意思是说京都人讲究穿衣打扮，不惜代价，而大阪人最会吃喝，自认大阪为美食之都。

京都作为有几百年的历史故都，有其深厚的文化蕴藉，优雅的饮食生活。食物量少、精美，讲究摆盘，所用食材少有豪华贵重之物，多为时令蔬菜和山珍野味。大阪自古是商业城市，集中着从日本各地云集而来的物资和食材，为大阪的饮食文化提供了物质基础。而大阪商人众多，也为大阪饮食文化的形成提供了经济基础。鲁山人就是在这样的环境中一直长到二十岁，所以他深深地受到关西饮食文化的熏陶。

他评论京都菜肴说：“京都菜肴发达，正好也与中国菜肴发达相似。首先是因为在山窝里，食物不太丰富。而且自古就有延续千年的皇居，有许多著名的寺庙，是文化的中心。因此，自然调理法，这种事情就发达了。”（《美味畅谈》）他还谈到食材：“好豆腐到底在哪儿才能买到呢？直说吧，只有京都。京都自古以水美著称，因为有丰富的好水，所以能做出好豆腐。”（《美味豆腐漫谈》）

有一句话形容京都人是“一碗茶泡饭”。意思是说京都人吝啬，来客人了就用一碗茶泡饭招待。但鲁山人的理解却不一样：“人人都知道京都人本来就比较吝啬小气，京都人这种吝啬劲儿做出来的很多料理，其实却是难能可贵

的。”(《茶碗蒸》)他能从那一碗看似简单的茶泡饭里,看到京都饮食文化的精髓——简约、精致、典雅。他高度评价京都人:“在追求价廉美食方面是第一流的。”(《美味豆腐漫谈》)

二十岁进京后,他又对东京一带,所谓的关东地区的饮食文化有所了解。他说:“我出生在京都,在京都生活了二十年,所以对京都大阪比较熟悉。后来到了东京,对东京也知道得比较多了。所以评论的时候,可以说不偏不倚。”(《漫话鳗鱼》)不仅是评论,首先是他自己创作的菜肴,以及他日常饮食的菜肴,都是融贯东西的,没有几个人能像他这样既从小喜欢美食,又有如此经历。这些都为他成为日本史上最高美食家创造了必要条件。

浅食中餐 受益匪浅

为了提高自己的书法和篆刻艺术,1908年鲁山人还到中国游学。后来又朝朝鲜半岛谋职。所以他对中国菜肴和朝鲜菜肴也有所了解。特别是他对中国菜肴(20世纪初叶)的一些认识,可能对我们现在也有所警示。

他高度评价中国古代的饮食文化，特别是明朝。这和他重视菜肴装盘摆桌、重视饮食环境有关。他说：“我觉得料理与食器像车子的两个轮子一样互为关联，共同发达，也共同退步。好像没有单独成立发达的。在这个意义上说，可以想象中国菜在明代达到了最高潮。”

对此他分析说：“这是因为在中国漫长的历史中，这个时候大量制作了后来的陶瓷家再也做不出来的，最为适合做食器的优美的彩瓷、青花瓷、描金彩绘瓷、青瓷等有名瓷器（食器）。一定得把这理解为好料理要求了好食器。另一方面，当时中国人理解的料理的最高水平的结果，就是在美术工艺中发现了陶瓷器皿的美，与佳肴结为双璧，一起品味。日本人学了这些，直至今天，茶人们还一起赏玩。”（《料理夜话》）“一般都说中国菜世界第一，但中国菜真正发达是在明代，不是今天。为什么这么说呢，是因为中国的食器，明代的食器最为发达，最有美感。食器发达，就是证明料理也发达。”（《食器是料理的衣服》）

20世纪初叶的中国灾难深重，民不聊生，当然说不上什么美食了。鲁山人在中国看到眼前的现实，非常失望：“现在的中国，无论是料理、食器还是书法、绘画，都衰颓得不堪入目了。”（《料理夜话》）

这些话听了有些刺耳。时隔上百年，中国的菜肴，特别是中国的食器，中国的书法和绘画等，到底有多大进步，也

许仁者见仁智者见智吧。

高傲顽固 寂寞晚年

鲁山人晚年隐居山中三十多年，“过着几乎没有社交的生活”。“每天第一个泡进自家的浴盆，从浴盆出来马上痛饮几小瓶啤酒。住在近乎无人的山间别墅中。映入眼帘的是没有虚饰的原汁原味的自然山野，家中到处都是近乎最高水平的古董。其他就是家犬、老猫，还有鸡鸭。野鸟悠闲地觅食。”每日“想吃什么就吃什么，想睡多长就睡多长。与野鸟的自然生活非常相似”。这简直就是一幅“活神仙图”。鲁山人当然对自己的这种生活自豪自赞，他本人觉得特别惬意。不过别人可能不完全这么看。

星冈茶寮本是他跟人合作经营的，但他性格高傲，坚持己见，与合作方逐渐出现意见分歧，最终竟被赶出茶寮（星冈茶寮本来就是因为鲁山人才繁荣，没有了鲁山人的星冈茶寮不用说马上就倒闭了）。

鲁山人从此就再也没有经营过饭馆，而是专心做陶器，而这一做就是几十年。所以他制陶的名声之大，在一部分

人眼中,甚至超过美食之名。但他制作的陶器绝大部分都是食器,其实与美食一直没有分开过。

鲁山人结婚数次,有一女儿,从小溺爱娇惯。女儿长大后曾偷拿他的古董卖钱,被他一气之下赶出家门。他至死都没原谅,甚至没有同意女儿出席自己的葬礼。

虽然他口口声声说自己每日自然睡自然醒,想吃什么做什么,独往独来活神仙似的。但其实他也很寂寞。他经常写信邀请朋友到他山中的陋室做客聊天,做美食给朋友吃。鲁山人1959年因肝硬化恶化而逝世。住院时他还给隔壁病房的病友发邀请信,要招待对方到家中去品尝自己做的菜肴。招待信上写的“天下美食,通年皆有”,据传成为他的绝笔。所以鲁山人弟子,整理鲁山人文稿的烹饪研究家平野雅章感叹说:“鲁山人的生涯,可说是始于美食,终于美食”;“鲁山人是一个自然天成的美食家”。

师从造化 典雅古拙

鲁山人菜肴的特征是最大限度发挥素材特长,选用最好的素材,他直言“料理的好坏多取决于材料”。

在谈及《什么是料理之心》时，他更是明白无误地指出：“食材成千上万，谁也不知道到底有多少，但是任何一种食材都有它独自的味道。任何食材都有其他食材不可替代的原味。因为那都是天地创造的自然的力量使然的。如果说料理就是有效活用食材的原味，那么只有把能利用的部分全都利用，才值得称之为料理，制作者才有被称作料理人的资格。这就是所谓的料理之心。”

他烹饪菜肴，就是最大限度发挥食材特点，师从造化，所以他做的菜肴能受到那些吃遍天下美食的文人墨客和政治家艺术家的广泛好评。

他不但讲究食材和调理法，还特别讲究盛装食物的食器。他批评当时的中国菜不好，其实更多的是感到盛装食物的食器的退化。同样他也看不上当时日本的一般料理店，认为就是随便拿出来的，没有一点讲究。他自己因为受到京都文化的熏陶，很讲究食器和环境。在星冈茶寮时所有餐具都是他自己烧制的。他烧制的食器古朴典雅，与他自己师从自然的菜肴非常般配。

一句话，在鲁山人看来，不是说只要好吃就行，而是还要讲究吃的内涵和外延。也就是讲究吃的品位和文化。“在我看来，大部分人都像家畜一样，只是用食物填饱肚子，摄取营养而已。大部分人都是吃着妻女凑合做的饭、料理人凑合做的菜肴，仅靠这些就觉得很满足，凑合着过日子。”

“本人看到这些情况非常吃惊，仅就饮食一事来说，世间怎么会有这么多人如此迟钝，都对自己真正喜爱的食物几乎没有自觉？”（《我的日常》）

鲁山人生前曾对人说过：“我一天到晚都在想，食物就是美味探究，想得连自己都觉得不可思议。看到吃着无聊乏味的东西毫不在乎的人就想损他两句。我现在也是自己做自己吃。一日三餐哪怕有一餐不能满足，我都不能忍受。我希望自己的一生就是美食的一生。”

对做文章的人我们常说“文如其人”，那么对美食家来说，其实也应该是“食如其人”。鲁山人与一般的所谓美食家或神厨不同，他不仅食美食，他还自己动手做美食，而且他还有独特的理论和主张，所以可以说他是一个最高的美食实践者。只有鲁山人堪称“生为美食家，死为美食鬼”。

“本人喜爱的这些食物从来不受便宜昂贵、有名无名等限制”；“我希望能像山鸟那样朴素自然地生活。就像山鸟日出而醒，日落而眠那样……”

鲁山人虽然是个艺术全才，但有生之年著述并不多。作为日本第一美食家虽然名声震耳欲聋，但他在世时只有一本《春夏秋冬——料理王国》问世，却没有专门写什么食谱呀美食做法之类的书。而且“菜肴”这种东西，本来就是

现做现吃,吃掉就什么都不存在了,那口味感觉也只能存在于食客的记忆中。而且鲁山人更强调的是自己做自己吃,最多招待至亲好友,也不照相,也不存食谱,不像他做的那些陶器和书法之类的,至少还能留下一些实物。留下最多的就是当年开“星冈茶寮”时在自家的简报上写的一些文字,还有被人请去演讲的记录,或者杂志请去和名人对谈留下的文字等。他故去后,由他的弟子,烹饪史研究家平野雅章把他的那些零散文字编辑成书,才使得我们能从这些片段文字中看到鲁山人作为一个美食家的所思所想,对美食的不懈追求,对美食的痴迷不悟,对美食的终生寄托。本书就是从上述《春夏秋冬》和平野雅章编著的《鲁山人美食手帖》、《鲁山人味道》三本小书中选译的。

鲁山人不是作家,写文章不是他的专业。如上所述,这些小文大部分都是随笔、谈话或讲话,所以大都是大白话。而且鲁山人本来追求返璞归真,包括他做的瓷器,他的书法等,都是朴实无华的,他这些讲美食的文字照样是天然去雕饰,拙朴含韵味的,就像(我们从他的文字中想象的)他做的那些美味菜肴一样,很少有高贵豪华的东西,但品味却至高无上,滋味也能留香三日。译者在翻译时,尽量忠实原文,特别是忠实原文的行文风格与文字特点。希望读者能从这些拙朴淡泊的字里行间,看到一个终生追求美食,我行我素,孤高独善的鲁山人来。

原文后有些标记有写作(或讲话)年份,有些没有。有标记的都标注在文末,没有标记的具体写作年代不得而知,恕不标注。

何晓毅

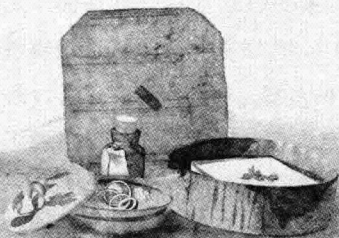
2013年5月记于山口市嗜眠斋

参考文献:

北大路鲁山人《春夏秋冬——料理王国》,中央公论新社,2010年
平野雅章编《鲁山人美食手帖》及其“后记”,角川春树事务所,2008年
平野雅章编《鲁山人味道》及其“后记”,中公文库,1980年

第一輯

星岡茶寮



美味畅谈

刚上京那阵子

少年时代我第一次到东京的时候，京桥的啤酒馆在举行庆典，啤酒半价优惠。我想喝，就去了。去了想先吃西餐。可是当时我对西餐什么都不懂，连 beefsteak 到底是菜是肉还是饮料都不知道。怎么办呢？我犯了愁。后来我就看旁边的桌子点什么，先记住菜名，然后就拼命忍着等那菜端上来。可是也许端来的是那以前点的菜怎么办呢，我还是有点儿不放心，算是比较周全吧。总之点了 beefsteak，心想等他万一端来的是莫名其妙的东西那就一走了之，结果端来的是跟旁边的桌子一样的，我才放了心。再偷听，他们又要了 fry，我就也要了 fry。就这样记住了两种西餐的菜名。因为是看着人家点的菜自己才点的……吃西餐的那会儿，京桥的西餐馆简直太传统了，竟然还从新桥叫艺妓来服务呢。那时有一家叫做“伊太利”的西餐馆，师傅很炫耀自己做的意大利“乌冬面”。店好像是在“味治^[1]”或者三共^[2]旁

边那一带。号称会做二百多种通心粉。我每天都去点不一样的吃。从这你就能看出我对吃是多么爱研究了。我觉得这是一个难得的机会，所以每天都去。

后来终于对方扛不住了。每天做不一样的怎么可能呢？就算我把钱先给他，每天先给他二三十日元，他也做不出来了。这都是十七八年前的事了。

还是那时的事，有一家以咖喱饭见长的“南洋”餐馆。去年年末还是今年开春，餐馆女主人来信对我说：“您给我一张画说是画的我，我直到现在还保存着。请您有空时一定再来我们店做客。”那信现在也不知道放到哪儿去了。

经营餐馆

日本人吃的料理都是日本料理。不管是鳗鱼店，寿司店，还是什么店，反正都是日本料理。但是日本料理比如说有十种，今天的日本料理人只知道其中的一种，剩下的九种都不懂也不在乎。没有人做全面的饮食指导。星冈茶寮提供的是日本人吃的所有的食物，所以才真正可以称作日本

料理。西餐、中餐也都有他们各自的料理之道。要搞那些，我又得准备我自己能看上的设备等。总之，与社会上一般的情况根本就不一样。我又不是为了赚钱才做料理，我只是用了同样的形态而已。社会上一般的料理人是劳动者，店主是资本家，他们为了赚钱才做生意。赚钱是他们的最终目的。这才是与星冈完全不同的地方。星冈不希望赚超过维持店铺的钱。我不是为了多赚钱去赌马或者玩别的什么俗气的游戏。

我是为了真正追求料理之道，为了重建日本料理行业。社会上一般的料理店没有享受料理之道。有人喋喋不休说东京的星冈经营了十年没有失败，但大阪的星冈会怎么样呢。只要认真走料理之道，其实在哪儿都一样。不管你是牛肉店还是什么店，反正都是调理日本人吃的食物，可是别人都不懂这些。肯定不懂。因为都是精打细算做生意的人……星冈为了追求料理之道而努力着呢，自己说显得自夸，但事实上像星冈这样的哪儿都没有嘛。只是为了赚钱获得利益做生意，那就不可能做出真正的事情。一天到晚只知道打小算盘那怎么行呢？现在的料理店从根子上说盛食物的食器就有问题。不关心食物的搭档食器，难道能把食物直接放到餐桌上不成？……只是用配菜或者别的什么随便凑合。食器就像是食物的爱妻。食器选好了，然后就是放食器的餐桌了，再然后就是放餐桌的地方。不能把这

些说出个头头道道,那就不是一流的料理人。可是呢,社会上一般的料理店,比如说卖十日元的东西,总是想把只值五日元的东西卖成十日元,所以只好叫自己的老婆出去给客人服务,或者主人不得不过分殷勤地去招呼。不追求料理之道的本意就去做生意,所以既无见识也无其他。星冈就像一家真正的料理学校。有能力的人有多少用多少。陆军大学不是少佐以上的人才能进去吗?星冈跟那是一样的。现在的料理人真是什么都不知道。每天只是在厨房忙忙乱乱干活,连料理怎么样端给客人都不知道。知道这些事情怎么做才是料理。总之,我们与社会上那些料理店从根本上就完全不一样。见识就不同。不然天下的社会名流会掏无意义的钱吗?他们可都是深谙金钱重要性的绅士们。从这里也能看出我们不是只追求利益的。大阪人也都知道东京的星冈十年以来的情况嘛,与一般人的头脑就不一样。有些自己没有头脑的人,看星冈就像赛马场偶然猜中了胜马那样……偶然中签的话十年后不可能繁荣。但是旁观的人如果不这样想就不能安心。

总之世上有软硬不吃的奸诈商人,但是星冈不是那样的。星冈是软硬不吃的大公子。从前武士说“胜在平时”挺身上前,那种较真的态度就是星冈。是大公子做事。不然的话名士们就不会理你。这种事情本来应该是别人说的,但是没有人说,所以我自己说。只看一半,小看成公子哥儿

那肯定会失败。这是很不容易的大公子。在这个意义上，丰臣秀吉就是一个软硬不吃的大大的公子哥儿。所以才能成为大人物。没有一点儿贪恋之心的就是太阁^[3]。

宰杀鳗鱼

像鳗鱼那样的鱼，东京很少有天然的，可说基本上都是养殖的。但看如何宰杀鳗鱼，却非常有意思。

东京的厨师对付鳗鱼绝对精彩。鳗鱼这种鱼一般人不容易对付，但是对掌握窍门的人来说其实却很简单。第一个窍门是把自己的手预先在水中冰到与水温一样冰，然后用那冰凉的手轻捏鳗鱼的尾部。尾部一捏，人以为鳗鱼会向前逃，其实相反，鳗鱼转回身一下就钻进手里。这是鳗鱼的习性，鳗鱼可能以为自己碰到石头或者什么了吧，所以想钻进洞穴，一下就钻进人的手中了。就在鳗鱼用力钻来的这个瞬间，高手厨师顺势就把鳗鱼捞上案板。所以看的人觉得简直简单得不可思议。一般人不知道这一手，只知道用暖手就去抓鳗鱼的头，所以鳗鱼扭来扭去就是抓不住。能被称作高手的厨师在这些地方就不一样。然后

咚地敲一下鳗鱼头，鳗鱼一下精神朦胧，昏头昏脑，趁此机会，厨师哧溜、哧溜、哧溜三刀就把鳗鱼从头到尾剥成三片了。这一手在关西^[4]很少看到。这是东京厨师了不起的地方。

其实比宰杀鳗鱼更难的是宰杀泥鳅。外行可能觉得泥鳅简单，其实泥鳅身上有很细的肋骨。要把那肋骨从肉里剔出来，而剔下的肋骨又不能带肉，干脆利落地宰杀确实非常非常不容易。我也试过多次，但怎么弄都弄不好……

饥不辨食

记得我以前连续好几天去江州^[5]吃鸭子。提起鸭子似乎就比鸡好吃。人们都这么说，我也一直这么想。人说江州鸭子好吃，是那一带的名产，我就去吃了。没想到一去就是一个礼拜还是十天左右，每天光吃鸭子。吃了也没有觉得特别好吃，当然也没觉得特别不好吃。但是鸭子一直吃到最后，有一天换口味吃了鸡，结果令人吃惊的是我发现鸡比鸭好吃不知多少倍。我都后悔自己吃鸭了。

所以说食物自己如果不尝是不知道的。可是最近有些

自称美食家写的有关美食的书，其中很多人其实并没怎么吃过就写。从前的人是怎么吃野猪的，中国字是怎么写的，荞麦属于什么科的植物，怎么擀荞麦面等，装模作样好像什么都知道，而其实，可能连荞麦面都没有真正品味过。不过也不奇怪，因为都是查辞典现趸现卖的。刚才提到的天妇罗也是这样的。说什么天金^[6]的天妇罗左好右好，你问问他天金的天妇罗到底吃过几次，其实却没正经吃过。都没正经吃过，竟然还说那里的天妇罗是用榧籽油炸的，所以好吃，说的倒比吃的像。听人家这么一说，什么都不知道的人还以为榧籽油是什么很高贵的油，其实榧籽油反而是很便宜的食油。可是这样一来，榧籽油、榧籽油的宣传，结果会成为什么样子呢……

所以孔子那些先贤老早以前就说过，饥不辨食^[7]。意思是说知道吃的人多，但是懂得吃的人却不多，看来是真的。

我可是一直吃过来的，而且从小就有个直盯盯观察食物味道的毛病。怎么说呢，还有高兴畅快地吃的心情。但要想随便吃东西，现实问题是没有钱是吃不成的。我是一个不名一文的书生，不可能随心所欲想吃什么就能吃什么，但却有有趣的事情。

还是我二十一二岁的时候，我在一家公司做职员。有一个科长，后来成了资生堂高管，他经常跟我们一起吃午饭。我们年轻人没有钱当然不可能吃什么好东西，科长竟

然也与我们吃一样的东西。我百思不得其解。我觉得他肯定晚上去吃那些好吃的东西。不过即使在那个时候，我也还是比较讲究的。我中午经常吃豆腐。豆腐又便宜又好吃。吃豆腐用的酱油我是在家里准备好自己带去的。当然如果只是吃豆腐那也就没有什么话说，我用来盛豆腐的碟子，却是当时被称作钻石刻花的刻花红玻璃器，真的非常好看。把豆腐放在红色的钻石刻花玻璃器皿中吃，看起来就精美好吃。所以有一天，科长说我，你其实很奢侈。我就反论，我哪儿奢侈了，豆腐才值几个钱，我可能比谁吃的都便宜。事实上就是很便宜嘛。不过，豆腐是便宜，可是盛豆腐的食器，却是刚才说的那个艺术品，所以在别人看来，简直就是奢侈，而且连吃的东西看起来也非常好吃了。所以科长说，豆腐便宜是便宜，但是你盛豆腐的那碟子，多么漂亮，这就是奢侈嘛。现在想他是多管闲事，但是他当时就是这么说的。我呢，说了一句谎话，我说您说的这个钻石刻花碟子可能确实奢华，但这是我家祖传的碟子，我没有别的碟子，没办法只好用这个盛豆腐么。其实那个钻石刻花的红玻璃器皿，是我积攒自己那么一点儿可怜的零用钱，花了与当时自己的身份很不配的大钱买的，所以这个狡辩是胡说，当然科长也没办法再说什么。

就是说吃东西的时候，即使没有什么好东西，也要表现得风流一些。吃豆腐被人说奢侈，可能也只有我一个

人吧。

提起风流，当时有一个风流人物叫冈本可亭。此人是冈本一平^[8]的父亲，当时我被他带着去入谷^[9]看喇叭花，去团子坂^[10]看菊花等。喇叭花之类的，京都的早就很有名，对于看过京都喇叭花的我来说，入谷的喇叭花简直就无聊透顶。但当时的所谓风流之人去那些地方看花，往回走的时候都要绕道去根岸^[11]的“笹乃雪^[12]”。我虽然年轻但因为多少懂一些风流，所以也被带着去了。在那里，就吃了那有名的笹乃雪的挂卤豆腐。这挂卤豆腐很小，二三十个也一下就吃完了。有些人吹嘘自己吃过五六十个。那以后我自己一个人也经常去吃。我只要认准一个地方，那就一定要吃到自己的舌尖彻底佩服为止。因此我的工资就这样全部吃掉了。所以朋友中有人很羡慕我……

朝鲜牛肉

彻底吃到底，还是我去朝鲜时的事，那时我二十四五岁。朝鲜真没有什么好吃的东西，但朝鲜牛肉还不错。本来也是因为没什么其他好吃的东西，所以觉得牛肉好吃。

我把这话告诉一个人，他说再好吃的东西，吃一个月也就腻味了。可是我却不以为然，觉得不可能吧，所以就开始天天吃牛肉。没想到这一吃就是半年。

但是，连续吃了半年，慢慢的真有些感到腻味了。

我现在还记得的朝鲜时代的食物是亲子盖浇饭^[13]。就我这样的人，那时也是作为书法家，在军司令部里工作。不过送到司令部里的亲子盖浇饭却真是好吃。说起来也怪，那鸡蛋总是半熟的，火候恰到好处。现在想还是觉得不可思议。另一种还记得的朝鲜食物是从京城^[14]到新山去的途中种植的芹菜。非常大，又粗又长，大概有两尺五寸长。长得简直就像灌木一样，但是看着就很嫩，我觉得肯定会好吃。所以每次从那里过，我都想吃得不得了。在那以前我就很喜欢吃脆脆的水菜^[15]。把水菜在开水中轻烫一下就吃，轻轻烫过的水菜翠绿翠绿，口感清脆，非常好吃。但是如果煮过了，颜色不好，也没有香气，吃到嘴里也不觉得脆，所以火候掌握不好，稍差一点就把菜糟蹋了。我每次看到那芹菜，都觉得如果做成脆芹菜肯定好吃吧。后来有一天，终于恳请一家店的老板娘把那种芹菜买来，做了脆芹菜来吃。啊呀，真是好吃。一个好好的年轻人在店里只是兴奋地一个劲儿吃芹菜，旁边的人肯定觉得怪吧。

豆腐的味道

一般来说,自身没味儿的、滑溜溜的、软软的东西好吃的多。豆腐、魔芋、烤白薯之类的都是这样的。

中国菜有一种叫做白木耳的食材。写成“银耳”,其实就是一种木耳,可是这种食材按重量算却贵得赛过黄金。一钱(三克多点)要一日元两角,泡到水里一下就膨胀成很多,所以其实也算不上贵,也属于这种美味的范畴。北陆产的板蕨等也属于这种,不懂这种东西的味道那就令人无语了。

味道不能只用舌尖品尝。我们这些料理人不大量吃也不行。豆腐这种东西更是口感很重要,所以生吃时嫩豆腐比较好,而煮着吃时,反而是一般的豆腐比较好。稍微有些松软的豆腐煮一煮口感会发生变化,好像发生了某种化学反应一样,口感会变得滑溜溜的。所以用一般的粗豆腐比较好。所谓的好豆腐,一般就是因为这层关系煮着吃好吃的豆腐,所以吃了又吃,啊哈哈……

大蒜我也很喜欢吃。这种东西,随便吃一些好像都能长成自己的血肉。

大蒜的味道能渗到人身上，河豚其实也是这样的。你可能觉得那么淡泊的鱼怎么会？可是我前一阵子连续吃了十天河豚，有天一个人跟我说着话，他突然说我身上好像有一股河豚的味道。我吃了一惊，闻了一下自己的身上，啊啊，真有一股河豚的味道。真可怕，一想到这，我就会想，河豚绝不是什么淡泊的东西。

中国菜与京都料理

再说中国菜，中国菜发达，并不是为了让吃家享乐。一个原因是因为食物很少，促进了料理发达。比如说像中国的鳊鱼，在中国很贵重，可是那种鱼在日本谁也不会觉得好吃。这是因为日本食物比较丰富，好吃的鱼要多少有多少。从这点上一般能看出来，临海地区食物比较丰富的地方，料理进步就不太大。这是因为海边食物很丰富，不用繁琐调理，随便切两刀吃起来就很鲜美的缘故。另外，日本人做料理的时候扔掉的东西实在多。就拿鱼来说，头扔了，尾扔了，肠肚也扔了，说极端一点，把鱼的大部分都扔了。其中一个原因是因为不懂如何调理这些东西。换句话说，因为

食材非常丰富，不知道那些料理法也无所谓。

中国菜经常有许多很狰狞的食物，可能也是食材比较少的缘故。比如说像癩蛤蟆^[16]。那确实比美国的食用牛蛙美味，但稍微有些苦味。吃那种东西，应该是因为食物不足，自然而然就抓来吃的缘故吧。

京都料理发达，正好也与中国菜发达相似。首先是因为在山窝里，食物不太丰富。而且自古就有延续千年的皇居，有许多著名的寺庙，是文化的中心。因此“自然料理法”这种事情就发达了。

另外，吃荞麦面重要的是，不能一筷子一筷子小心翼翼地吃，而应该是一次吃一大口，顺溜滑进喉管。那时的感触才能尝出荞麦面的美味。

要想知道食物的味道，不吃绝对是不行的。一直吃下去，吃到最后肯定会对那种食物产生一种厌腻。这种厌腻的感觉出现后，才能明确感受到那种食物的真正味道。

(1935年)

注释

[1] 一家著名鳗鱼料理店。位于东京都中野区。(译者注，以下同)

[2] 1899年创业的一家制药公司。2005年与第一制药公司合并，现为“第一三共株式会社”。

[3] 即丰臣秀吉。丰臣秀吉为日本战国时期结束战乱、统一日本的英

雄。至今日本人还极为崇拜。请参考拙译《丰臣秀吉》(司马辽太郎著,广西师范大学出版社)。

- [4] 指大阪一带。东京一带称作“关东”。
- [5] 近江的别称。近江为现滋贺县一带,有日本最大淡水湖琵琶湖。
- [6] 著名天妇罗店。明治年间创业,位于神奈川县镰仓市雪下。文人墨客多有造访。
- [7] 原文如此。
- [8] 冈本一平(1886-1948),生于北海道。漫画家、作词家。其父为冈本可亭(1858-1919),又名冈本良信、竹二郎,著名书法家。
- [9] 地名,在东京都台东区,距上野很近。每年7月有喇叭花节(日语:入谷朝颜祭)。
- [10] 地名,在东京都文京区。始于江户时代的菊花展很有名。
- [11] 地名,在东京都台东区。
- [12] 著名豆腐料理店。有三百二十多年历史。位于东京都台东区根岸。
- [13] 鸡肉块上打鸡蛋煮好后盖浇到饭上即可。
- [14] 今首尔。
- [15] 学名 *nipposinica*。一种叶片为锯齿形的油菜科植物,日本常用蔬菜之一。做色拉和火锅材料皆可。本为京都大阪一带喜爱,最近普及到日本全国。又称“京菜”。国内或称水晶菜。
- [16] 从之后一则《话说吃蟾蜍》可看出,鲁山人误把田鸡作蛤蟆。

什么是料理之心？

豪言要革新日本料理，开始创办星冈茶寮的那阵子，有一个料理人批评我，说只要我下厨房动手做菜，材料的垃圾就只有三分之一。因为食材不用的那部分我想办法利用后，要扔的就很少了。我至今都觉得这是值得自豪的。有次我去厨房，看到有人为做煮萝卜蘸酱^[1]，正在大胆地削萝卜皮。我试着问削下的萝卜皮怎么办呢，得到的是毫不在意的回答：“扔掉啊！”萝卜皮扔了也就扔了，但是如果放到米糠酱里腌一腌就会成为腌菜，再想想别的办法，还会成为别的贵重食材。

人们把这种事情称作废物利用，但萝卜皮本来就不是废物。说萝卜皮是废物，那是不知道料理的人的胡言乱语。萝卜皮才是萝卜最有味的，也是最有营养的部分。所以本来就不应该削掉皮做料理。萝卜皮只能是要么为了待客好看，要么是萝卜放旧了皮也没有价值了才削掉。不懂这些的料理人什么时候都把萝卜皮削掉。我住在镰仓那会儿，吃萝卜的时候，每次都用直接从菜地里拔出来的新鲜萝卜。不用说，那么新鲜的萝卜，皮削了当然可惜。

不懂这些道理，缺乏素养的料理人就是拿到镰仓刚从菜地拔出来的萝卜也会把皮削掉。如果是我吃，我总是对

他们说，那太可惜了，不能那样做。但是这种事也要看人。对装模作样的客人，有时也有必要照顾他们的习惯把皮削了。但是不从最初就认识到萝卜皮是贵重的食材，那就不能称作是一个真正的料理人。不学料理宪法的这些人真是没办法。不光是萝卜皮，比如说还有山葵杆。山葵杆翠绿翠绿的，吃起来也很清脆，口感极好，味道稍微有点儿辣，如果用得好，反而能成为很好的食材。配成席间小菜，清脆爽口。其他任何食材，能超过山葵杆的并不太多。

我这样一说，有些不懂事的年轻人可能觉得这是小气吝啬，但是小气不小气只要看了别的就能知道。我觉得不这样做不行，是因为能料理的食材不料理而扔掉，那将失去料理人的幸福，也关乎料理人的权威。

食材成千上万，谁也不知道到底有多少，但是任何一种食材都有它独自的味道。任何食材都有其他食材不可替代的原味。因为那都是天地创造的自然的力使然的。如果说料理就是有效活用食材的原味，那么只有把能利用的部分全都利用，才值得称之为料理，制作者才有被称作料理人的资格。这就是所谓的料理之心。

注释

- [1] 一般都是萝卜削皮切成两厘米左右的块，用高汤煮熟后装盘，上浇大酱等。日语称作“风吕吹大根”。

料理夜话(节选)

料理？讲给你听也没用。比如对你说做鲣鱼花高汤或海带高汤，可是鲣鱼花、海带都有很多种，有好有坏，如何做也有许多难以言传的诀窍。竹内栖凤对门徒们说：尽量用心写生，然后尽量不用笔写生，最后就是“悟”了。其实料理也是“悟”。

砂糖放多少，料酒放多少，就是讲给你听，你也不可能懂得其中的窍门。要我说，料理店的料理就没有好吃的。料理最多也就是五个人以内品味。再说直接一点儿，就是我做，你吃——不是面对面，就不可能品尝到真正的味道。

首先用“味精”做就不行。什么料理都成了“味精”味了。要让那些老师傅说，自己不能调味那算什么料理家？过去谁也没用过“味精”，但是最近谁都用“味精”来糊弄人。真是令人无语。

你问我开始做料理的动机？怎么说呢，本来就喜欢料理吧。似乎从小就能尝出好吃还是难吃，从小就评论家里

饭桌上的饭菜，说这个好吃那个难吃。所以经常被母亲骂，说你就不能安宁地吃一顿饭吗。

料理店的人说辨别盐腌青花鱼很难，但我从小就知道哪种盐腌青花鱼好吃，哪种不好吃。不过当然从没想过自己要开料理店。

我年轻时来到东京，受到冈本一平父亲的许多照顾。我记得有次他叫我和一平并排坐着问：“你们将来有钱了，想玩儿什么？”我回答说“想捣鼓陶器”。一平当时回答：“一个人一生大半都是睡觉，所以只想以被褥为乐。”就是这样，从来没想到要搞料理什么的。

你问星冈的由来？嗯，那呀，是因为便利堂的中村竹四郎君没有工作，我也是以写字画画为乐，所以就一起在东仲通开了一家艺廊，店名叫做大雅堂。不久就有了一些常客，每天有人送来鳗鱼饭等料理。我呀，说真的，不觉得那些料理好吃，就自己一个人，看到好芋头了买来煮了吃，看到好茄子了买来调了吃，或者烤咸鲑鱼吃。鲑鱼的鱼尾最好吃。吃着吃着，外边的其他人看见了，说看着好香啊，让我也尝尝，就这样，慢慢的，有人说，你做的比外边料理店的还好吃，这样吧，你来给咱们做饭吧。我自己也喜欢做饭，就说好啊，就开始做。做着做着，只是自己人吃有些可惜，大家都说，咱们还是搞一个“美食俱乐部”吧。那好吧，一次两

元吧。不久，里边一个人说有个有名的吃家叫江木衷，一定想请那个吃家来吃一次，你做一次二十元的料理吧。二十元的料理从来没做过啊，心里有些没底，但没办法硬着头皮就做了。江木吃了非常高兴。后来江木就带各路吃家来，窄小的东仲通停满了汽车，都被警察警告过。

后来发生了关东大地震，为那些因为地震不能吃到好吃料理的人，我下了决心，在芝公园用苇帘子搭建了一个小小的料亭，起名叫“花茶屋”。“花茶屋”又成功了，人都说你还是在别的地方搞一间大一些的店怎么样？说着说着，就有人介绍了星冈。我先是看上了这座建筑，然后经一个叫长尾半平的人的介绍，从藤田谦一手中租下，就开始在这儿经营料理店了。

以上述经验来说，不忘记赚钱营利，就不可能懂得真正的料理美味。

要为食客着想，做精致美味的料理，就得去找合适的食器，这是人之常情。三百年前的中国菜对食器有这种追求，估计比哪儿的料理都有艺术性，而且肯定美味无比。现在的中国已经没有像样的食器，当然料理也变得油腻不堪，无味无形，难吃难看了。

无论做哪一行，都要做喜欢做的事情。光想着怎么赚

钱,做什么事吃亏等小里小气的事情,绝不可能赚钱,而且也不会被人尊敬。东京新桥有一家一流的寿司店,那家店的店主人洗赤贝裙边的时候,利索地边用手洗边自言自语:“今天市场上只有二十个好的。好的就是好的,还是好啊!”洗得很惬意。不那样一个好吃的东西也不可能做出来,而且只有那样做才能成为一流的寿司店。

我的身体想不到还能这么健康,这都是因为想吃的时候,就能适量地吃到想要的东西。当然为此必须锻炼自己的食欲的直觉。意思就是说若被人问“您想吃点儿什么”,就能马上回答出来的那种对自己食欲的忠实和正直之心。另外,还有对自然的坦诚。想吃的时候就吃……不是说午饭铃响了就必须去吃午饭。

我想要像山鸟那样坦率自然。像太阳升起了醒来,日头落山了入眠的山鸟那样……只有这种对自然的坦诚之心才是美的发现者。

说白了,作为生活的根源的食物,不能不活用营养知识。当然,就像一个人天生来体质不同那样,一个人从事的工作不同,年龄不同,需要的食物营养也肯定不同。所以,就有必要对自己的食欲产生坦率的直觉。由此才会做出各种

各样的料理。

发挥食物之妙

日本料理不管怎么说,最关键的就是如何把米饭蒸好。最近能把米饭蒸好的人基本上没有了。他们做不到充分发挥大米本来具有的特征。其实就是因为不懂。虽然知道水量多少,火候加减,但到了关键的时候却去做别的事,把好好的大米弄得没了精神气。他们不知道大米的味道,不知道大米的价值,把大米给糟蹋了。

什么事情都是这样的,关键是要知道其妙处,然后充分发挥其本身具有的妙处。

食通

有一天,黑田初子(料理研究家)来山庄做客,带来了奶

酪,她看到我很高兴,告辞的时候就说:“我家里还有很多,回去了给您再送一些来。”

我回答说:“你还是太幼稚了。我自己经营星冈茶寮的时候,有客人很爱吃的料理,问还有没有,本来厨房里多得堆成山,但是我却回答说很对不起,没有了。只有那样,客人才能永远不忘这种食物,才能老想着,啊啊,太好吃了,还想吃呢。如果马上就给他端上吃都吃不完的,那很快就会被忘掉。”

料理的衣裳

我觉得料理与食器像车子的两个轮子一样互为关联,共同发达,也共同退步。好像没有单独成立发达的。在这个意义上,可以想象中国菜在明代达到了最高潮(当时的日本漆器发达)。

这是因为在中国漫长的历史中,这个时候大量制作了后来的陶瓷家再也做不出来的,最适合做食器的优美的彩瓷、青花瓷、描金彩绘瓷、青瓷等有名瓷器(食器)。一定得把这理解为好料理要求了好食器。另一方面,当时中国人

理解的料理的最高水平的结果，就是在美术工艺中发现了陶瓷器皿的美，与佳肴结为双璧，一起品味。日本人学了这些，直至今天，茶人们还一起赏玩。日本果真是美术的国度，在世界上不可能找到其他这样的事例吧。

但是，现在的中国，无论是料理、食器，还是书法、绘画，都衰颓得不堪入目了。

色味心经

世道越来越严酷，越来越激烈。什么都被推着往前走。人们被卷进潮流中顺流而下。作家也终于到了不能免俗的时候了。

就拿吃东西来说，也不能默默地、安静地、心平气和地吃了。

这样那样的东西摆在你的前边让你看，各种各样的声音硬是让你听，然后使你不得不吃他的料理，这好像已经成了现今社会的流行了。我看过的古书上说，古代印度人把饮食看做非常神圣的事。印度人好像对所有的授受行为都非常谦虚谨慎。接受被授予的东西，身心都接受对方，就必

须要有平心静气的心态。所以吃东西的时候，也平心静气，悠然接受。

我在吃东西的时候，很崇尚古代印度人的精神。当然也不是一定要反抗西洋风格的热闹的饮食文化，我只是觉得如果可能，不想学这种把吃饭当做交际工具使用的近代风俗而已。

所以我除了与家人以外，尽量回避许多人一起吃饭的宴会等。有时接到电话，要我去某家料理店参加什么宴会，我一般都回绝。但是对方当然不是要故意为难我才叫我的，对方也是出于好意，只是想听我说话，这些我也知道，但是我对这种饭局就是这么害怕，这种地方我都不会去。

没有个性的饮食

想吃精美食物的人，不依赖别人，自己选择自己喜欢的食物随心所欲地吃，像山里的鸟兽一样，就能达到本来的目的。饮食也有艺术性。但是很多人似乎并不太清楚自己的嗜好。

把饮食看做女人做的事，在后悔自己无知的同时，对老婆做的饭菜失去兴趣，愚蠢地只能到小料理店去咂吧着嘴巴，不顾一切高谈阔论饮食这长那短，然后有钱了，想盖房子了，又去找人设计。买衣服都要去问“××屋”。连怎么花钱都要去问人，希望自己不要犯低级错误。

这种人被看做聪明的正常人。即使要买一张画，也觉得只要买新的书画就没问题，旧的害怕作假所以不买。现今的社会变得缺乏个性，这种人才算正常人，难道不是因为大家都枉为人生，虚度了年华吗？

理解食物

王者的骨气这一点在料理上很重要。广播电视上出现的粗糙料理只能教育出小气吝啬、无聊乏味的人。对此我很担心。

能存活生物，都有必要充分理解自己的饵食。不管是鸟兽还是虫鱼，都相当理解自己的食物。一个有身份有地位的君子，如果不能理解有品位有价值的食物，那就难免被人讥讽为素质低下。

我的管理经验

首先严格要求打扫干净隐蔽的地方。锅也要洗净擦干。水池洗干净了，流下去的垃圾看着也干净。我还不厌其烦地说，不能把垃圾箱当做扔垃圾的地方，要用对待食器的感觉对待垃圾箱。

还有，比什么都重要的是我很重视料理人的个性，尊重他们的人格，我觉得这是很重要的。不这样就不可能做出好的料理来。我要创造清洁的环境，在清洁的环境中孕育美丽的人格，然后使料理人以美丽之心创作优美的料理。所以料理人在我这里不过一年，都会发生变化。眼神都会发生变化。

总之，我们不把茶寮经营下去不行，所以绝对不可能无视利益做事。但我们与其他人稍有不同的是，经营法比较粗犷，从高处大处看，也就是没有打小算盘。一般的料理店要是一份五日元的话，就要把一切都算到五日元之内，不能亏损，要能赚钱，所以很无聊，每一种食物都要算多少钱，都要给定上价，连一小碟咸菜都要记到账上。所以到最后食

客只能多付钱，回家后发现吃贵了。咸菜之类的不要小气，最好装到大盘子里放到餐桌上，任客人随便吃。什么事情都要大方，没有贵族感觉不行。精神太卑下了不行。我经常对自家的料理人这样说。我说经济上的事情我负责任，你们不要管，你们只要把料理做好，把手艺练好就行。小里小气一天到晚打小算盘的话，眼前就是有了好食材，也不敢下手啊。以全年为单位看，总会有办法的。所以不管任何事情，不凭自己的见识做，只能是胡说骗人。

我们店也经常有食客拿出谢礼等，让转送给厨房的厨师和女佣，但我们都不收。实在推辞不掉的时候，就让账房收下。厨房的厨师和女佣们除了每月的固定薪水以外，绝对不能接受任何小费，相反的是他们的一切费用都由店里管，让他们生活没有任何问题。因为脑子里要是有了想得到额外什么的想法，就做不出好的料理。女佣也是一样，要是有了想得什么的小心眼儿，人格就会变得下贱。外出办事，对方会叫来盖浇饭等请他们吃，我都对他们说不能吃。不能吃比自己手艺差的人做的东西，那样没有鉴赏能力的料理人不行。我叫他们肚子饿了也得回来吃。所以总之是要把他们培养成有大势的人。就这样从早到晚口干舌燥地说，严格要求，他们慢慢就都会明白事理，知道羞耻。然后就具备了自己的见识，就不用加入那些无聊无味的料理人

的行列了。如果能再进一步，能把这些都落实到自己的行动上，那就没得说了。但是现在的年轻人，那样要求也就太高了。

花钱也是一样的道理。最初身上东一条西一条缠扎染的腰带，脚穿贵得邪门的木屐，扔钱一样把钱胡乱花在无聊的地方。但是慢慢趣味就高尚起来，掌握了活用钱的方法。金钱这种东西，要用在对自己也对别人有用的地方……只是攒钱可不行啊……还有，说什么反正我们这样的人啦，我们这种阶级啦，直说吧，这样想本身就不对。自己糟践自己，怎么能做那样的傻事呢？听见人随随便便就说那样的话，我真恨不得上去扇他两个耳光。不知道尊重自己还能做什么？

世上再没有比知识分子写的料理更不能相信的东西了。O氏竟然写过这样的料理，说的是豆皮寿司。他说“世上还有令人不可思议的寿司，不用醋做的寿司”，你看，胡说八道到了这个份上！K氏在自己的书里写道：“东京的料理店在做甲鱼料理的时候，先让甲鱼咬住抹布，然后把甲鱼头拉出来用菜刀剁掉。”听起来好像全东京的料理店都是那样做甲鱼似的，也不知道他是从哪儿听说的，但是反正东京的料理店，没有一家是那样做甲鱼的。那种做法，难道K氏自

己能做吗？K氏还推荐说东京有一家店的老板娘煮甲鱼，说甲鱼如果不熬三四个小时，肯定就不好吃。其实甲鱼只要熬五到十分钟就行。如果那样熬的话还不熬成糊糊了，怎么吃？总之，知识分子只是用脑子，所以心里没底的事情太多了。因为能看中国的书，所以很多场合就只能罗列一些听了也没有任何用处的难懂的知识。

一天到晚吃美味食物，我的人生该做的惟此而已

在我看来，一流料理店的主人，不一定每天都吃着精美的食物。世上有名有姓的那些所谓美食家，也不是每天都吃着精美的食物。

就算天下的大富豪，钱多得用不完的岩崎、三井^[1]，虽然有挑选食物的自由，但要说每日都吃着最精美的食物，却很难说。要让基本了解个中情形的我来说，也不是吹牛，我才是事实上的日本第一美食家……我这样想过。在过去五十年的美食人生中，我从来没感到某个人不佩服不行。

所谓美食家，或者是自吹自擂吃着美味食物的人，说老实话大概都有些怪。写《美味求真》的先生，写《食》的先生，

有名的新闻记者××先生，老文学博士××先生，医学博士××先生，还有很早以前的美食家××先生，学校教烹饪的先生，料理店的主人，大厨，广播里教料理的，虽然我对这些人不是从头到尾都知道，但是迄今为止我知道的，能被称作绝无仅有的美食家的人，一个也没有。

因偶然的因素被称作美食家的人，大概都是吃蹩脚饭菜的人，他们的志向一般都很低。所以他们知道的只不过是一部分普通的食物而已。把无聊乏味的东西说来说去，不敢否定那些并没有什么了不起、早已被人知道的事情和夸张地不断转向的流行。把世上大多数人说的那些所谓的美食分析一下，其实大都是不值一提的东西。

如果真的喜欢，那就要有深深吟味食物、只吃最美味料理的精魂。但是大部分人都做不到。大部分人只是做着无聊的美梦，夸着海口。

从前人说的食色问题，色先放到一边，只是彻底追求食，看起来都不容易。何况调理烹饪等，更是做不到。

知道存在于宇宙中的自然规律的料理人好像一个都没有。好好的天然产物，要么因为无知被糟蹋，要么被胡乱做成无聊的食物，只有这两种。这都是因为调理的人无知，或者不会，原因只有这两者中的某一个。不知道这些情况的人，从他们那儿学习和掌握的外行做的料理，当然不可能有合乎自然规律的东西。在规律与调和上不成熟的料理，怎

么可能有美味！

营养学研究家等做的料理，因不懂调理法做不出好的烹饪，原因就在于此。研究营养学，今后应该有钻研调理的笃学出现，意思就是说一定要出现超出一流料理人的人来搞营养学研究。不这样做，就不可能产生完全的营养食物。

我经常说这些事情，其实是因为我对食物精通，也经常思考。

事实上对自家以外的食物，不能高高兴兴地放心品尝，我其实心中非常痛苦。被人请吃的愉悦当然本来就不可能有，期盼的旅行也常常是不欢而散。因为旅馆等的食物根本就不能吃。一流的料理店一般都不去。这不能吃，那不好吃，一般人享受的快乐我都不能享受，这种苦头就好像是过去吃美食吃得太多的惩罚一样，总是缠绕着我。可见一个人知道太多了也是个问题。

(1953年—1959年)

注释

[1] 指三菱财阀创始人岩崎家。“三井”同指三井财阀家。

招聘料理人

星冈茶寮在报纸上刊登了“招聘料理人”广告后，没想到就那么一次短短十行左右的招聘广告，一下就有上百应聘者蜂拥而来。也许是因为经济不景气失业者太多，但要看成是社会上料理人已经多得满街都是了，好像也没错。然而今天还要在这里发一次广告。不是想要更多的料理人，而是为了让本杂志读者诸君能从自己认识的人中介绍一位真正的料理人，只要一位。

良宽^[1]曾说“令人不快的就是料理人的料理”，一个真正的料理人，指的就是能做出不被良宽厌恶的好料理的人。也就是说能识别什么是真正的好料理、而且今后还能一直识别的人。

这种料理人首先应该识味，不会品味味道的人不行。对于好吃的和不好吃的东西，他要始终保持一种极端紧张的神经，是一个立足于自己日常的饮食之上，希望修身养性的人。不希望是那种只以月薪一百日元、二百日元、三百日元为目标，想住进茶寮的人。

应聘资格是，不仅对日本料理，还要对所有的美有感性的人。喜爱绘画、雕刻、建筑、工艺美术等艺术，一直痴迷饮食，甚至被人当做怪人看的人。并且还要有非常健康的身体。

根据时间和场合，食客的性格和嗜好，临机应变制作料理。有这种灵气，而且懂美味的人，能传名后世天下的料理人，一个就行，总之要招这么一个人。而且我也很想教一个具有这样素质的人。年龄不限，有没有料理经验也无所谓。我们就是想招一个具有富饶的天分，具有不屈的努力精神的人来当茶寮的料理人。希望应聘的人请带上履历书到茶寮人事科报名。

（这篇文章是我经营星冈茶寮的时候在内刊《星冈》上刊登的一篇招聘广告。我觉得能从中看出我对料理的态度和想法等，所以原文收录进来。）

注释

[1] 良寛(1758-1831)，江户时代后期的僧侣，诗人，书法家。

食器是料理的衣服

——我为什么开始自己动手制作陶瓷器和漆器

大家可能都知道，我开始做料理后，就在这里建窑，自己制作陶瓷器和漆器。

为什么我对制作陶瓷这么热心，一定要自己动手制作？在旁人看来，可能觉得仅仅是太过好事而已，但对我自己来说，这可是理所当然不足为奇的事情。今天作为闲话，我说说其中的理由。

在各位料理专家和方家面前说料理的事情，多少觉得有些惶恐，敬请各位赏光捧场。

假如要我说的话，比如说做生鱼片，刀刃一定要锋利，配菜的颜色和形状都要细心注意。为什么说要细心注意呢，那是因为只有这样才能给料理增添美感，从整体上看，料理会因此而变得更加精致美味。

就像这样，料理上应该珍重的美感与绘画、建筑以及天然的美完全相同。美术的美和料理的美本来就是一个字，内涵也都一样。

所以在美化料理本身的同时，大家对于每天都要使用的盛装料理的器具，也都左思右想，煞费苦心。关心料理的

人，顺便也关心食器，这是不足为奇，顺理成章的。

话虽这么说，但在我看来，至今也没有出现一件能让人看上眼的食器。这是因为料理店和料理人对食器缺少关心，所以没有出现好的食器。料理店和料理人是搞料理的人，也就是用食器的人，所以只要这些人多对食器表示关心，那就肯定能出现好的食器。只有料理人像从前茶寮的料理人那样，开始主张说“我做的料理一定要摆在这种食器里，那种食器的话我好不容易做的料理就被糟蹋了”，才能使人们关注好的食器，自然就能催生好的食器。制作食器的人，为了应对这样的需求，就必须修炼提高自己的审美意识，制作品位高的食器。

因此，为了促使多生产好的食器，料理店和料理人就必须引导制作陶瓷的人。所以我说因为使用食器的人对食器缺乏关心，才造成了今日料理用食器不尽人意，令人满意的好食器几乎没有的状况。

可是，偶尔看到能称作名器的食器，却无一例外都是已故的人做的，现在我们把那些当做一件艺术品看，都成了古董。在这种情况下，如果你想彻底追求料理真髓，真正讲究摆盘盛菜的话，那就只能使用名器古董，要不然就只好自己动手制作，除此之外没有别的办法。现状就是这样的。

这就是我一定要自己动手制作陶瓷器的动机。好么，

自己动手开始制作了，可是不管怎么说，胡乱做肯定做不出好的食器来。我首先感到，应该向故人的名器学习。哪怕那食器上有伤疤裂痕，但只要是有名有声的，确实就能给人很多教益。因此我觉得尽量应该把那些故人的作品放到手边，作为自己制作陶瓷的样本，每日都要参考。我到朝鲜和中国去尝试研究以往的陶瓷，都是为了这个。结果越搞越多，竟然搞了这么个参考馆。所以在这个意义上说，我的收集，与一般人的收集不一样，是为了自己直接制作陶瓷器的参考，也是为了直接追求料理之道。

其实这不仅是陶瓷器，绘画和书法与料理其实也是一样的。比如用菜刀切鱼片，下刀的那一条线，能让料理活，也能让料理死。有风情的人切，就会切出有风情的刀线；而庸俗之人切的话，只能留下粗俗不堪的刀线。不是说菜刀锋利不锋利，也不是说料理人的技法高明不高明。这是一个“人”的问题。总之就是说，高雅的人切，就会切出雅致的刀线，也会切出雅致的形状。

书法等在这点上能明显看出来，而料理其实也一样。我经常为此痛苦不堪。因为自己如果不真正下功夫修炼，那不管作为料理人的技术如何娴熟高超，也不会做出真正的好料理。

就是说，不管是书法还是绘画、是陶器还是料理，总之显现出来的其实都是作者自己的形象。不管好坏，自己都

会出现在作品上。只要有一次感到这点，那么不管什么事，都不敢交给别人做了。真的，只要知道了其中的真正含义，简直就害怕得不得了，绝对不敢偷懒。

所以，在这个窑厂，至少刻有我自己名字的，从头到尾都是我自己做的。各位能看到，那座大窑烧一次要做很多很多事。刚才各位看到的那些陶瓷，都是我自己做的。社会上有人说我是一个很懒的人，你们看我就是这样做事的，所以绝不是一个懒人。

不多说了，这些其实都不过是为了追求料理之道，为了把东西做得好吃。

如果只是想填饱肚子，那像太古的人那样把饭食放在树叶上吃也行，如果要比这讲究文明，那就一定要讲究装食物的容器。食器和料理，不论走到哪儿都是不能分开的，都有着密切的关系。或者说这两者就像夫妇关系一样。事实上自古就有许多这类比喻，有些例子一直流传到现在。

一个厮守终身的老婆，当然就不能是一个来历不明随便谁都可以的人。要是谁谁都行只要能做老婆就行，没有向上之心的话，不可避免的是肯定会遗恨终生。

所以我特别要强调的一点是，搞料理的人一定得好好研究食器。更进一步说，从食器开始，还应该学习书画和建筑。只有这样，你所做的才能成为真正的日本料理。

现在不论是瓢亭^[1]、还是草鞋屋^[2]、或者是八百膳^[3]，流芳后世几百年的这些老店，无一例外都是祖先们这样努力过的结果。所以瓢亭现在还按以前的传统做法做，我们都会感到很好。

这些祖先都是具有辨别能力，有极高见识的人，所以子孙后代能一直靠他们创立的招牌吃饭。

即使后世子孙才能有限、用心散漫了，但是仅靠祖上的招牌，也能混口饭吃。

当然只靠祖先挂起来的招牌混饭吃的话，不论那招牌有多金光灿灿，慢慢也会淡却，不可能维持多长时间。总之，有流芳百世祖先的那些老店，一直都蒙着那些祖先的恩，戴着那些祖先的德。

一般都说中国菜世界第一，但中国菜真正发达是在明代，不是今天。为什么这么说呢，是因为中国的食器，明代的食器最为发达，最有美感。食器发达，就是证明料理也发达。可是到了清代食器慢慢就退化了，也没什么味儿了，所以料理慢慢也就退化了。

这样看远一些，就会发现食器不好料理也就不会好，食器好的时代，说明料理也发达。所以我们作为料理人，为了制作真正好的料理，无论如何都需要食器美术。料理店要激励和教育陶瓷家，让他们不断制作雅致漂亮的食器。

看看最近一般料理人的风潮，能看到有些人刚学会做

鱼,就觉得自己是一个料理人了,无暇去关注别的事情。我们作为严肃思考料理之道的人,痛感这是不行的。而且考虑怎样纠正这种现象,也一直是我的一个夙愿。

以上很笼统地讲了一下。这些其实不仅限于那些了不起的、高级的料理店,就是大街上的一个小杂煮店也能做到杂煮店的有趣、有意义的事情。不论做一个玄关,还是洒一瓢水,精神其实都应该是一样的。

(注:本文为昭和十年十月一日招待东京部分一流料理店有关人员参观星冈窑参考馆时的讲演记录。)

(1935年)

注释

- [1] 日本代表性怀石料理店之一,有四百多年历史。总店在京都市左京区南禅寺。东京等各地开有分店。
- [2] 日本代表性料亭之一,有四百多年历史。总店在京都市东山区七条,三十三间堂附近。
- [3] 江户时代确立了“会席料理”,曾是江户(今东京)最为成功的料理店。文人墨客、政界名流等多有造访。店铺今已不存。著名百货商店有“八百膳”品牌熟食等销售。

海蓝与天蓝

春天的大海终日都是徐徐荡漾的。

夏天的大海反射着强烈的阳光，更是碧波荡漾，闪耀万丈。大海闪耀，沿着海平面滚滚而上的积雨云也闪耀，天空也闪耀，在海里游玩的人的皮肤也闪耀。

秋天的大海就像失去丈夫的夫人那样寂寞。

然后，冬天的大海呢，表面上看似乎顽固地保持着沉默，但有时却会像从心底发出怒火般怒号冲天。逆浪冲击光芒，暗黑的天空即使没有星影，巨浪激起的浪花也会像转瞬即逝的幻觉一样拍打岩石，冲上天空。

春秋的海底是一个数不清的鱼类的世界。既有乘潮移动的鱼群，还有踩浪在海面飞翔的鱼儿。栖居在比较深的海中的鱼的肤色与栖居在比较浅的海中的鱼的肤色不同。不仅海中有游弋的鱼儿，海底的沙滩上、岩石上，也都有生物各得其所，栖居而生。

鲍鱼紧贴在海中的岩石上，看起来任何敌人都不可能掰开它坚硬的贝壳。但竟然也有能搬掉如此顽固执拗的鲍鱼的家伙。比如说章鱼。章鱼斜着秃头游到鲍鱼跟前，然后用手脚把鲍鱼贝壳上的所有透气孔都堵住。鲍鱼不能呼

吸了,只能轻轻从岩石上抬起身子。这就是章鱼等待的决定性一瞬。秃头顺势抓走鲍鱼,饱餐一顿。听说秃头对付鲍鱼从头到尾都是自己做。所以章鱼的住所周围围着无数空贝壳筑成的城墙。在城墙里边,酒足饭饱的花和尚心满意足地呼呼大睡。知道章鱼在贝壳城墙中放心大睡的别的大鱼,就会发动突然袭击,吃掉章鱼。另外,在更深的海中,还有自身发光,像幽灵一样在漆黑漆黑一点儿光线都没有的深海中游荡的鱼。还有像头上顶着灯的奇怪的鱼,点着自己头上的灯到处找猎物。

不论是沉默寂静的海底,还是海流呼啸的海底,他们不绝的争斗都在永无止境地进行着。厉害的和软弱的之间,争斗没完没了,永远持续。螃蟹挥舞着自己的双臂,横着身子边挪动边在沙地寻找能吃的猎物。到了有月光的晚上,借着月光,小虫们看到螃蟹过来,马上四处逃散。螃蟹瞪圆眼睛也不容易找到猎物。此时的螃蟹只能饿着肚子,饿瘦身子。人们就嘟囔,月夜的螃蟹不肥,不好吃。可是,在月夜却有从海底爬上海滩沙地,在沙地产卵的海龟。海底和岩石上不仅有鱼,也不仅有贝,还有绿色的、茶色的、红色的,各种颜色的海藻随波飘摇。

人们从这无边无际的深深的海底,从无数的波浪之间,抓鱼、拾贝、采藻来吃。最早吃海参的人是啥样的人呢?可能那个人把这种丑陋的怪物看了半天吧。最早下决心吃这

种东西的那位祖先，我觉得他是比任何一个历史学家编造出来的英雄都痛快的人。

不论什么东西，活着的都美。而搏斗的生活就是新鲜的。不信你看看生活在海中的鱿鱼。说鱿鱼是白色的老兄是不知道鱿鱼的人。鱿鱼绝不是白色的。白色的那是快要腐败的鱿鱼的尸骸。鱿鱼是通透的。不仅通透，鱿鱼身上还有磷光一样的光斑，像用花边手绢轻掩樱唇的贵妇人一样，在海中优美地游动。加吉鱼浑身镶嵌着闪光的宝玉，威风凛凛地向前游动。海中的生物世界，像有植物的斑斓色彩的故事那样美丽动人。而且他们每时每刻都在为了生存而奋斗，而斗争着。睁开眼睛，看看大海远处的水平线。连接水平线的是天空的颜色。大海的颜色和天空的颜色哪怕是融为一体，大海也有大海的颜色，天空也有天空的光彩。大海与天空融为一体，水平线画开大海与天空，渔船像在那条线上航行一样，升起白烟。

飞在天空的鸟是什么鸟呢？翅膀是白的，在海天一体之间，白色翅膀的鸟飞翔着。

有歌人咏唱过不受海蓝和天蓝诱染，翱翔期间的白鸟之心，但同是蓝色，天蓝和海蓝自然是不同的。画画时调和的胡粉是白色的，画白鸟的胡粉和画美人红颜的胡粉，画皓月的胡粉，都是一样的胡粉。但是画成的画，如果是真正的艺术品，那么皓月的白色与白鸟的白色，美人红颜的白色都

是不一样的，各有各的白色，这是为什么呢？即使用同一色碟中调和的同一胡粉画，画出来的白鸟是悲伤的，画出来的皓月是冷淡的，画出来的美人红颜是温暖的。这里有绘画的灵魂。因为画笔是手指的延长，胡粉是心灵的表现。不论白鸟，还是皓月，或者美人，肯定都不会是随便涂抹胡粉。它们各自的白色本来都不一样，所以画它们的人的心情，也必须根据对象和时间变化。就是说画月亮的时候，不能仅仅因为月亮是白的，就涂抹胡粉。一定得在心里想着“傍晚的月亮是淡淡的，冷冷的皓月”。不能因为对方是美人，就把肤色画成洁白的。一定得用心与美人的脸颊，美人的手臂，美人柔和鲜活的肌肤交流。只有这样，即使用同样的胡粉画出来的画，也能表现不同的白色。

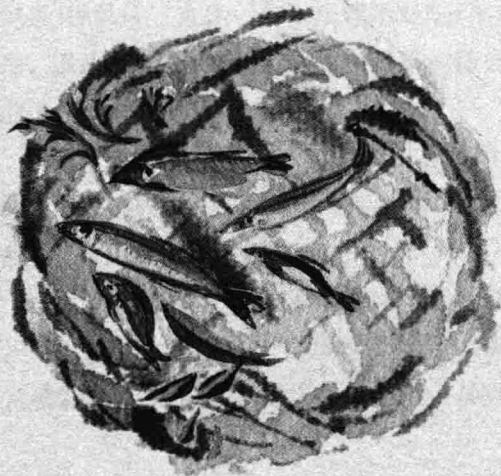
做料理用盐时，一定要考虑是为了增加咸味用的盐，还是做年糕小豆汤等时要增加甜味感的盐。要增加咸味的时候心里就一定要想着咸盐。做小豆汤时一定要在心里想着甜味，捏一小捏盐放进去。茶匙几匙等，就算你按分量认真量着放进去了，但是食材和火候等都不同，所以并不一定能做出书上教的味道。所以说做料理时的心情，不论做什么都是很重要的。画画的人，如果失去这种心情，只是漫不经心地涂抹，那就不是一个艺术家，而只能算是一个匠人。那画也就不是真正的绘画，而是一张涂抹画。做天下任何事情，除了技术还需要的，就是作者的爱情，作者的人品。用

同样的材料做同样的东西,但是结果却是大不一样的。

就那一小撮盐,你必须知道现在锅里边到底是什么样的味道。每次不尝就不能知道咸淡,那肯定是不行的。只知道尝咸淡,舌尖感觉慢慢麻痹,自己好不容易觉得味道差不多了,锅里的料理起码有一半都被尝味道吃掉了,难道没有这样的事吗?要做到不尝也能知道锅里的东西的味道,这是不用说的。歌人咏唱石头的心,也咏唱小鸟的心。一个名医,不用听诊器听,都能知道病人哪儿有问题。病人是大人的话,还能说自己是肚子疼或者头疼,但如果是婴儿,自己不会说,也听不懂你的话。如果不问就看不了病,那还怎么给婴儿看病?料理的味道不尝就不知道,那怎么行?艺术不是艺术家的专利。料理也是艺术。要把不尝都能知道锅里的味道看做是料理人温暖的爱。

第二辑

河
鲜



香鱼香在内脏

好吃的香鱼按大小来说，从一寸五分左右到四五寸左右的最好吃。长得大过这个尺寸的首先香气就没有了，味道一般，不太好吃。开始抱卵后，精气被鱼子吸走，不仅香气跑掉，连肉都粗俗，整个鱼变得下作不堪。

要问香鱼哪一部分最好吃，答案是含内脏的那一部分最好吃。当然不新鲜不行。头部虽有特殊的香味，但长到四五寸，就不可能放心地连骨头一起吃，所以很多人就都不吃了（其实吃家都是连头吃，品味后，吐掉骨刺）。另外鱼尾部，排泄口下边那一带本来就不好吃，不在吃香鱼的范围。因此，除去头部和尾部的中间那一部分，就是最好吃的了。

香鱼脊背上部，特别是头部附近富有脂肪。而这脂肪部分的下边就是内脏，脂肪和内脏两者并有的这一部分，才是最为美味的地方。

当然，不是鲜活的不算最为上等，但是仅仅新鲜，却并不一定就好吃。香鱼正像被称作“年鱼”那样，一年之间从稻花鱼那么小就长成七八寸大，是一种成长力非常

旺盛的鱼。

因此，只要一天不给喂食，马上就饿瘦了。把香鱼放到没有饵食的水中，就算人工加水养育，仅过一两天，香鱼自身的脂肪就消耗殆尽，多含脂肪最为重要的内脏部分就没有了。

我从前在东京有过这样的体验。

号称只给客人提供最高食物的日本桥山城屋老板得意的鲜香鱼，我从头部咬了一大口吃，可是怪了，肚子里边是空洞。嗯，这条香鱼怎么啦，怎么没有内脏呢？没有内脏的香鱼不可能有，我还以为自己不小心把内脏掉到盘子底下去了，低头找了找，却没有找到。要么就是一口吃进自己的嘴里了，就在嘴里咬了咬，可是没有内脏的味道，丝毫没有吃到内脏的感觉。我百思不得其解，感到很不可思议，就把剩下的一尾小心翼翼剥开吃，还是没有内脏。肚子就是一个空洞。

我这才第一次知道了，香鱼这种鱼如果只用自来水人工养的话，内脏就消耗没了。

好好想想就能知道，这并没有什么不可思议的。对于短时间急速成长的香鱼来说，在没有饵食的自来水中，只给人工激流，让香鱼在激流中游来游去，富含脂肪的内脏当然不可能持续下去。

从这点上说,无论如何都应该去把鱼笼安装在自然的水流中的料理店,吃在鱼笼中养殖一天左右的香鱼,才算上等。

最近,东京能吃到鲜活香鱼的店也多起来了,但很可惜却吃不到真正的香鱼的味道。只不过是能有一种在东京城里吃到鲜活香鱼的感觉罢了。

(1935年)

香鱼的吃法

因为种种原因，一般家庭不可能把香鱼做得很好吃。香鱼选三四寸大小的用盐烤着吃最为基本，但一般家庭很难买到活香鱼或鲜香鱼。有些地方城市也许有家庭能买到这种香鱼，但在东京可说绝对不可能。东京的情况只能这样。就算能买到活着的香鱼，一个普通人也不可能干净利落地上签子烤。

香鱼给人的印象是离开水马上就会死掉。所以一般都认为是一种非常孱弱的鱼。实际上香鱼是一种生命力非常强的鱼，就是被放到案板上砍掉头，身子还能活蹦乱跳。不光这样，活香鱼滑溜溜的，要想抓住它穿上签子，一个普通人很难做到干净利落。更不要说还要把穿好的香鱼烤得恰到好处，那可不是随便就能做到的。

当然一般家庭用的那种木炭火力弱，本来就烤不好。尾鳍被烤焦，鱼被烤成黑乎乎的，本来漂漂亮亮的香鱼被糟蹋得一塌糊涂。打个比方，就是把一个绝世美人糟蹋成一个不堪入目的丑八怪，真令人悲哀。

因此，一般家庭烤不好香鱼绝不是什麼不好意思的事情。把看着就好吃而且光洁美丽的香鱼整体烤得美轮美

矣，令品味香鱼的食客一看就能感动，从第一印象就能想象眼前的香鱼的美味，是一件相当重要的工作。所以只能靠那些一流的料理店。

本来任何食物的味感与形美都有着不可分割的关系，香鱼更是这样，一定要重视其形态之美。

香鱼是一种美丽端庄的鱼。但即使如此，因产地不同，也不是没有少许的美丑之分。

香鱼越是形态美丽，光洁色正，香味也高雅上等。正因此，烤得好坏，对吃香鱼的食客来说就是一个决定性的要素。

要想真正品味，只有到产地去，在一流的料理店吃，除此以外没有别的办法。最理想的就是在河里钓上来现烤现吃吧。

香鱼现在一般都是盐烤着吃，但是上等的香鱼做成冷鱼片吃也非常美味。

还是我小时在京都住的时候，有一天，鱼店的人拿了一堆香鱼头和骨头来。香鱼肉都被剔掉了，也就是剩下的香鱼的骨渣。小鱼的骨渣能有什么？可是不管怎么说那可是香鱼的骨渣呀，把那骨渣烤了后做高汤，或者与烤豆腐等一起煮着吃，肯定好吃。

话虽这么说，怎么能有那么一大堆呢？我还小，不知道就问，鱼店的人对我说，京都三井家^[1]要香鱼的冷鱼片，这都是做冷鱼片剩下的骨渣。

我大为吃惊，而且打心眼里佩服，有人竟然能这么

奢侈！

那以后，我就知道了香鱼还有一种做成冷鱼片的吃法。但是作为一介贫穷书生，不可能那么奢侈，所以也就一直没有吃的机会。从现在算已经是五十年前的事了，我也终于有了一个尽情品味香鱼冷鱼片的机会。那还是在加贺的山中温泉滞留的时候。

距山中温泉不远，有一座名字温文尔雅的桥叫做蟋蟀桥，桥头有一家叫做曾喜楼的料理店。这家料理店总是在鱼池养着香鱼、杜父鱼、红点鲑等产于深山幽谷的鱼类，而且便宜得不得了。穷乡僻壤深山里的温泉地，也没有什么好吃的，想吃饭了，只能去这个地方。

因此，我经常跟人一起去这家曾喜楼吃饭。河鱼吃着吃着，突然想起小时听说的香鱼冷鱼片的吃法。那里香鱼也便宜，所以当场就请做了冷鱼片来吃。吃后大惊，非常好吃。啊啊，明白了，难怪人家三井家要吃呢。

因为好吃，所以那时吃了很多。有人来就请到曾喜楼去，让师傅做了冷鱼片来吃。但是人的习惯真是不可名状的，大部分人都不能放开吃。总是想着鱼头怎么啦，骨头难道扔了吗等。当时在京都一条要卖到两日元左右的香鱼，在那里一直是三角左右一条。做成冷鱼片后，一份就得一日元以上。那样吃香鱼，总觉得有些浪费，心里过意不去，就是知道好吃，也没有勇气放开吃。

但是只要有机会,我现在还做冷鱼片吃。受香鱼冷鱼片的启发,那以后,我还试着做过红点鲑的冷鱼片。

把五六寸大小的红点鲑做成冷鱼片吃,味道鲜美不亚于香鱼。

香鱼另外还有岐阜的杂烩粥,加贺的葛叶卷等吃法,还有装在竹筒里烤着吃的,但是这些都是不能做成真正盐烤香鱼的情况下的次善之策,是原始的食用方法,虽然也都是很不错的吃法,但绝不是最好的。可是东京却有人特意模仿着那些方法吃,这些人,都是变戏法吃香鱼,他们只要有吃香鱼的行为就满足了吧。

香鱼说到底还是普通的盐烤,吃得不小心就会烫伤的,热乎乎的吃一口满口留香的才是最上等的。

(1935年)

注释

[1] 指当时的三井财阀。现三井集团的前身。

吃香鱼

香鱼如果不是在水清、流急，河床比较宽的河中生育的，发育就不会完全，香气品味都不会太好。这就是决定香鱼好坏的大致条件。

最好的吃法是不要去掉内脏，整条撒上盐烤，蘸蓼叶醋吃，味道最为完全，而且香气也不会跑掉。如果浇上酱油红烧，酱油味和甜料酒味影响强烈，马上就会把香鱼天赋的香气压倒杀掉。另外，如果把香鱼的内脏去掉的话，那就连说香鱼味道如何的资格都没有了。

东京卖的香鱼大多来自伊豆和九州，至少在当地捞上来在冰里冷藏过三四天甚至一周。还有从其他各地陆续运来的，但是十有八九都已经把内脏掏掉了。就是有了功夫没有掏掉内脏，保存得比较好的，可是烤的时候肚子都会烤烂。吃这种香鱼，想要知道香鱼真正的美味，那当然是不可能的。就是说，要在东京吃到香鱼的真味，无异于缘木求鱼。

而且，捞鱼的方法也决定味道的好坏。岐阜人说用鱼鹰抓的最好吃，每年反反复复不厌其烦地说。这应该理解为因为鱼鹰瞬间就把香鱼咬死，人看不见香鱼从生到死衰

弱过程的缘故吧。鱼鹰咬死的香鱼，身上有鱼鹰的牙印，看着不太美观，但是味道确实像岐阜人夸口的那样还不错，可以肯定。

随着大小和捕捞时期的不同，香鱼的味道也不同。九州产和关东地方产的不能同日而语。拿京都一带来说，首选六月中的，大小五六寸的最好。如果长到八九寸，味道就变得像青花鱼，又不是个东京人，看到大香鱼就得意就高兴，真是无聊。肚里有鱼子的香鱼从这个意义上说也不受香鱼美食家欢迎。就是说，香鱼是小鱼到抱卵之间的最好。总之，香鱼的肉分子最为细腻滑溜的时候是最好吃的。

桂川^[1]一带投网捕获时，香鱼想钻到网下逃跑，就会啃上河底的沙子。为了让香鱼把沙子都吐出来，必须放在鱼池中养一天左右。但是如果因为食客的原因经过三天，那肯定就不会好吃了。因为香鱼的脂肪会消磨掉，会变瘦。另外，加茂川^[2]河畔的料亭等把香鱼养在鱼笼中，希望给食客提供鲜活的香鱼吃。但这也是抓来第二天左右的还可以，如果过了三四天的话，就徒有其名了。上火烤时，沾在尾鳍上的装饰盐如果不能被全身的油分慢慢渗下来烤成黄色，烤得失去原形，就算不上真正的烤香鱼。

如此这般，形状端正，浑身沾盐的香鱼就被端上餐桌。这时，不要用筷子去剥鱼肉，连头带背骨一起去掉（京都、大阪人有从头去掉背骨的毛病），把香鱼弄成没有骨头的一堆

肉大口大口吃，而应该从鱼头开始，一小口一小口咬着吃，这才是真正的香鱼吃法。当然，骨头得吐出来。

不吃鱼头和肚子，只吃背部的肉更是不值一提，香鱼自己都会死不瞑目。

顺便说一下，岐阜那样产香鱼的地方，有一个陶醉于香鱼的恶习。每看到食客，就急不可待地把香鱼又是盐烤，又是白烤，又是红烧，又是清蒸，又是杂烩粥，又是油炸等，没规矩地做一堆端上给食客吃。这不是一个聪明的做法，应该谨慎节制。把新鲜的香鱼拿去油炸那就更不值一提，简直是愚蠢透顶。

(1931年)

注释

[1] 流经京都市西部的一条河。

[2] 流经京都东部的一条河，又称“贺茂川”。下流即有名的鸭川。

假冒的香鱼

以前说过村井弘斋^[1]把香鱼去除内脏是多么愚蠢，但是还有些店打着香鱼的名头，其实给客人提供的是可疑的食物。这里再说一说那些徒有其名的假冒香鱼的事情。

东京从前没有活香鱼吃。不但没有活香鱼，而且只有掏掉内脏的香鱼，所以其实也可以说以前的东京人只吃过假冒香鱼。

京都有地形优势，很早以来料理店家家都有鱼池活养香鱼供应食客的习惯。不仅料理店，连鲜鱼店走街串巷卖给一般市民的都是活香鱼。

我们还是小孩的时候，商人就在嵯峨桂川一带把香鱼装进水桶中，摇摇晃晃的挑着来卖。水在桶里摇摇晃晃香鱼就能呼吸，如果水不摇晃，香鱼很快就会死掉。这就是卖香鱼的特殊技术。

因此，我在把香鱼从京都往东京运的时候，也让人挑着木桶坐上火车，让水在火车上也能摇摇晃晃。当然每到一站还得换水，现在想起来还觉得那时为把香鱼运到东京真是费神。这也不过是二十五六年前的事。

但是不管怎么说，那么劳神也不能让香鱼长时间活养。

即使把香鱼放养到真正的鱼池里，总有两成左右的等外品出现。这些不是不能吃，只是不好吃。不仅不好吃，即使盐烤了颜色也不好，看着就没生气，做不成盐烤香鱼。所以料理店一般把这些香鱼都浇上调料汁红烧。当然不能只把这种料理上给客人吃，所以一般都是与盐烤活香鱼一起免费送给客人，介绍说“这是源平烧”。有人半瓶子醋不知道这些，自己点着要吃源平烧，只能让料理店窃喜。

说起半瓶子醋，东京还有更可笑的事。听说是大正八九年^[2]景气好的年代的事。日本桥前边的街巷里有一家割烹店叫春日，开始卖大香鱼。这本来可能是有某种政策上的考虑所以开始做的。但是这香鱼却非常走红。一时间好像不吃春日的香鱼就没有谈论香鱼资格似的吓人。而且一次宴席就要收十日元或者十五日元，就是经济景气时期的高价，真不像话。当然也是因为光景好，人的腰包都有钱。店家趁这样的时候把东京人没见过的大香鱼运来卖。来吃的都是对香鱼的味道好坏根本不在意的一群暴发户，所以香鱼个大体壮的，价钱贵的，正好迎合了他们显摆的心理。受到自我暗示的这群暴发户迫不及待，好像不吃春日的香鱼就死活不行一样，所以这家店当时非常繁荣了一阵子。

因其名声太大，有一天连我都忍不住去了一次。进到店里，看到那叫做香鱼的鱼简直就像是青花鱼一样巨大无

比，完全不是人能吃的。没办法，我只吃了肚子上的白子就赶紧回来了。为什么就那样的东西还能那么有名呢？原因就是刚才说过的，完全不懂香鱼的那些人，被那些巨大的看起来漂亮的香鱼给迷住了。

那家店的料理人野本君是一个人才，也是一个很大方的人，他顺应形势，只大量购买大香鱼，保存到葛原冷冻库里，一批批地取出来做给人吃。那些不懂香鱼真相的人都当了他的策略的俘虏。但这家店自料理人野本君走后，也好像一下就不行了。

但是这种骗人的勾当并不全是过去的笑话，现在在筑地^[3]一带也还有耍这一套把戏的。

顺便再说一件事——

有天我到河岸去，听有人说能做出一角五的香鱼便当。俗话说饿死的骆驼比马大，再怎么说是香鱼啊？再便宜一条也得三五角，可是带着一条香鱼的便当才一角五，怎么可能呢？我有些吃惊。

但是还有更便宜的。河岸一带香鱼卖不完剩下后，就放到冷冻库中保存。慢慢地就积攒了成百上千条。这一下处理就麻烦了。光说“再不好也是香鱼”是不行的。怎么办呢，总比白扔了好，就只有抛售了。这样一来，到那时就有了五厘香鱼、三厘香鱼了。当然不可能是三厘、五厘，行情好像是两三分钱。

这样的香鱼当然没有内脏，反正香鱼便当一角五就能做出来。到底是东京，林子大了什么鸟都有。

(1935年)

注释

- [1] 村井弦斋(1863-1927)，日本小说家，新闻记者，以《食道乐》著称。
- [2] 大正八年为1919年。
- [3] 位于东京都中央区，为东京鲜鱼集散地，是最大的鲜鱼批发市场。

吃的是小香鱼的品位

奢侈说起来简单,其实上还有上,下还有下,等级很多。能品尝小香鱼的人属于上上之人。要是说到丹波^[1]的秀山、和知川等地的小香鱼,那可真是要流口水了。

首先那长相就迷人。绝妙的香气更是扑鼻而来。让人非得就着香鱼喝一杯。从头到尾只有两寸到两寸五分大小的小香鱼最为上等,其绝妙滋味不知道用什么词才能形容。小香鱼有一种高贵的气质。其气质之高是长到七八寸成鱼后的香鱼不可同日而语的。其美味也只能是尝遍天下美食的美食家才能吃懂。

一般的吃法是穿上极小的铁钎子用盐烤,或者把新鲜的小香鱼放进红味噌汤,做成小香鱼味噌汤。碗里放几片温室的蓼叶即可,放一粒带皮山椒也行。

吃小香鱼要从头到尾一点不剩,一口或两口吃下。香鱼内脏的苦味也有一种特殊的风味,使得口中留香。水流缓慢的河里的香鱼,肉显臃肿,不好吃。不是生长在水流湍急、水质清澈的河水中的不能算作真正的香鱼。东京一带的小香鱼,酒匂川下游的比较好。多摩川、厚木川的香鱼,我们这些人是不吃的。

小香鱼若长到三寸五分到四寸左右，样子就很诱人了，只要看一眼，谁都会垂涎三尺。但是如果不是离开河水十个小时之内的香鱼，就没有这种价值。而且离水后还要一直照管。如果过了十个小时以上，那除了做成甜咸煮^[2]以外就没有别的办法了。最好的是离开河水三四个小时之内的。

把四寸左右的小香鱼剔骨切片，做成冷鱼片，蘸上芥末或蓼叶品味的话，在这个时节，简直就是追求最高美食的美食家了。香鱼即使在同一地方同一时间钓上来的，也有大有小。大的应该就是发育比较好的，小的应该就是发育不太好的。一般当然还是发育好的最好。

香鱼还有一种叫做鱼田的料理法，其实就是蘸上味噌酱烤着吃。乡下就用家里的味噌酱烧烤，自有乡下的味道，很有风情。但是如果料理店也装模作样用调味料调过味的味噌酱烧烤，正儿八经端给客人吃，那就没有意思了。味噌若用鲣鱼花或味精调味的话，那真是愚蠢透顶。吃香鱼不吃香鱼本来的香味就太可惜了。所以说一定要吃刚从河里钓出来的新鲜香鱼。小香鱼如果真是多到没办法了，那你煮也行炸也行。但如果只有那么几条，当然煮着吃就太可惜。用油炸也会把香鱼特有的香味大部分杀掉，令人不能忍受。而吃小香鱼时如果把头和内脏都去掉的话，那我劝你还是别吃香鱼了，最好赶紧去吃

牛肉吧。

(1938年)

注释

[1] 京都府北部日本海一带。

[2] 海鲜或海苔等用酱油、砂糖、甜味料酒煮成的一种保存食品。原文为“佃煮”，因发源于东京佃岛而名。

不同寻常的泥鳅

泥鳅火锅，又好吃又便宜，营养价值也高，人人喜爱，一般家庭也很容易做，完美无缺，无可挑剔。当然不太贵族。这种食物确实在哪儿都受人欢迎。

火锅一般都是冬天吃的，可是泥鳅火锅却偏偏是夏天吃的，这点也很能引起人们的兴趣。

在东京说泥鳅火锅没有说“柳川”通用。为什么有“柳川”这么个名字呢？

那是很早以前的说法。幕府末期，日本桥大街一丁目一带有一家叫做“柳川屋”的料理店，给食客提供一种从未见过的泥鳅火锅。很走运，这种火锅传遍江户，也不知从什么时候开始，人们都把泥鳅火锅称作柳川了。据说这就是柳川名称的起源。因为同样的理由，美食家说在柳川喝一杯，似乎也是从这儿来的。

另外，还有人说柳川其实就是九州梁川的别字。梁川出产日本最好的甲鱼。一望无际的田野中有棋盘一样纵横无尽的水渠，那里与甲鱼一起还出产极好的泥鳅。味道极好，其他地方看不到，而且产量很高，事实上很多都被运到大阪市场。

泥鳅有泥鳅的特性，其特性有两面。一方面是对泥鳅来说必然具有的独特的风味，另一方面，同时也总是伴随着低级的土腥味。梁川产的泥鳅却完全没有这种令人生厌的土腥味，真是没有比这再好的了。

一般的甲鱼也不免总有一些令人生厌的味道，但梁川产的甲鱼却没有。这种稀少价值今后一定会越来越被人认识，市场价值肯定会越来越高。

梁川的泥鳅，长到五寸左右比较大的适宜做成蒲烧^[1]，有一种与鳗鱼完全不同的风味，能勾起人的欢心。若硬是要把小泥鳅做成蒲烧，那一点儿都不值得。

要分辨泥鳅的好坏，首先应该看肚子有没有子。没有子的最好，再往下应该尽量选子少的。子多的话最重要的肉就会少。宰杀泥鳅外行觉得很难，那是因为做不到把钉子扎到要害处，泥鳅的要害处在看起来像头根部的一块背骨上。在这个地方扎进钉子，泥鳅一下就老实了。

大泥鳅小泥鳅一股脑放进味噌汤里最好吃，但是十有八九的人看到完整的泥鳅就会发憊，所以这应该给喜吃生猛海鲜的人吃。把四五寸的泥鳅整条红烧，装盘时切掉头尾做成短棒状，端上餐桌，这样的吃法一般家庭也可以试试。东京埼玉越之谷一带被称作“地黑”的泥鳅又大又好，从前在做鳗鱼的大和田等店里都做成蒲烧，称作“泥蒲(dokaba)”，曾经风行一时。

泥鳅火锅最重要的是高汤，不要弄脏表面的鸡蛋，不要让高汤在牛蒡丝下留得太多，不要让鸡蛋沉到牛蒡丝下边，只要做好这三件事，就没问题。

关于泥鳅我还有很多话想说，但是因为对一般家庭来说并不一定适用，所以对还想听的人，今后再找机会细说。

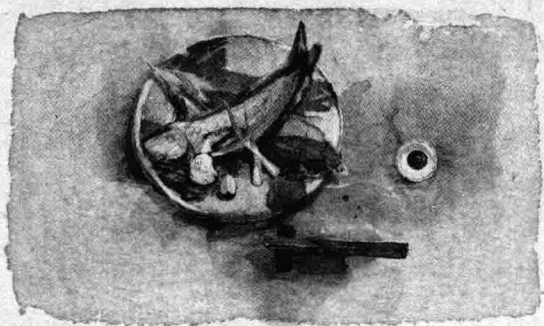
(1938年)

注释

- [1] 将长条的鱼切开去骨，穿上竹签烤，然后涂上混合了酱油、味淋、砂糖、酒等调料的浓郁酱汁再次烧烤。

第三辑

海
鲜



夜话鮫鱈鱼

在与狮子文六的对谈中，热海的 F 女士痛快地骂道：“美国的面包太差劲，简直就是金鱼的饵食！”这种味觉见识不由令人敬佩。能说出这种惊人之言的面包通并不是很多的。“我家那位老爷子（指夫君）特别喜欢吃洋葱和肉很多的煎蛋卷”，把自己的夫君都能当做土老帽看，说明这位女士绝不是等闲之辈。

但是我这个人，从小到现在研究日本料理七十多年，有着与一般人稍微不同的感觉。我凭借自己的这种自负从这位女士的随笔里找了找她的日本料理观，从中却只能看到一个老外的日本料理观。想想她是一个从记事起十三年都生活在外国的人也就不是不能理解，但是确实是没有经验才敢毫无顾忌这么信口开河吧。本来日本的事情不论什么都很难，特别是美术和料理更是难上加难，就是位极人臣，要懂得美术和料理也不容易。如此难题大题，不费吹灰之力就能抓住重点，大说一通，足以证明这位女士聪明绝顶。要是要求更高一点儿的话，如果能不急躁，沉住气，再积累一些经验，那说不定就会成为美食界一个可怕的存在。但是像热海鳄鱼那件事，就像人打比方说谁聪明一世糊涂一

时那样，也算是 F 女士的一时糊涂吧。

F 女士从开鳄鱼店的朋友 K 那儿得到的假鮫鱈鱼一事完全是老外的感觉，是她对鮫鱈鱼的无知和无经验造成的无厘头。事情特别奇怪，天真烂漫，令人忍俊不禁。

送假鮫鱈鱼的 K 本来似乎是要给 F 女士送鳄鱼肉，因为她不在所以放下就走了。K 只送去了一块鳄鱼的死肉，本来就是要欺负她不懂，结果这位女士还真就上当了，所以很逗人。可见“欲知其人先观其友”没错。

鳄鱼怎么样不知道，但是鮫鱈鱼这种鱼本来做成火锅特别好吃。富含脂肪、胶质，是一种很别致的食物。极普通的一种鱼，但是在火锅原料中却被看做最为特别的，富人吃，穷人也吃。而且这是一种除了骨头以外没有舍弃之处的鱼，除肉以外所有部位都非常鲜美。从这点上说，也是一种少有的雅俗共赏的鱼。味道鲜美不用说，视觉效果也很特殊，极为受人欢迎。

问题是白色的鮫鱈鱼肉，虽然也不是不能食用，所以也不好随便就扔掉，一般还是作为食用提供，但却也不是那么受人欢迎的。甚至可以说没有人吃鮫鱈鱼只喜欢吃鱼肉。按我的经验，一般都是提前对鱼店说“肉不要”。相反的，其他部分却全部都要。其他部分指的是吊起来剥掉的皮、鳍、内脏，特别是鱼肝部分。就是说，没有一个人是为了吃鱼肉才买鮫鱈鱼的。不知 K 是不是把鳄鱼肉当做鮫鱈鱼肉送给

F女士,但是这种事情本来就不能成为问题。

— 把鮫鱈鱼肉做给家里人算不上问题。但她虽然也觉得奇怪,却調理了吃,也有些太老外了。她如果稍微有些鮫鱈鱼料理的知识,都肯定会抓起电话就骂 K“混账”,毫无疑问还要接着问:“皮呢? 肝儿呢? 鳍呢? 内脏呢?”她肯定应该骂 K,“老 K 你这混账,鮫鱈鱼肉这样的东西,吃鮫鱈鱼的人谁吃啊!”

嗯,是鮫鱈鱼肉吧……本来就没有这想象的余地。已经过去的事情也就算了,希望先把身边常吃的日本料理搞明白。保证你会喜欢上。要不然先来尝尝我做的鮫鱈料理怎么样? 啊,冬日遥遥,快些到来吧。

(1952年)

漫话鳗鱼

我出生在京都，在京都生活了二十年，所以对京都大阪比较熟悉。后来到了东京，对东京也知道得比较多了。所以评论的时候，可以说不偏不倚。鳗鱼的烤法，也不说东京好还是大阪好。但还是先批评吧。

到了夏天，哪儿都一样，一般都要吃鳗鱼。所以大街小巷都有人谈论鳗鱼。鳗鱼店也一到这时候就不遗余力地到处宣传“暑伏丑日^[1]吃鳗鱼增进健康”、“吃鳗鱼可以消暑”等等。

一般来说，在食欲极端减退的这个时期鳗鱼受人欢迎，是因为鳗鱼是一种值得特别对待的美味食品。不过鳗鱼也有很多种类，也有好坏之分，不假思索就肯定地把鳗鱼说成是一种“特殊的美味食品”，令人怀疑。

我在这里要说的好鳗鱼指的是质量高的鳗鱼。“好吃”这个评价，只能对高质量的鳗鱼说，品尝后发现不好吃的鳗鱼不能称作好鳗鱼吧。而且不好吃的鳗鱼营养价值也低，品尝的时候也不能令人拍手称快。就算是同一种类，大小和鲜度不同，味道也不一样。所以说仅凭鳗鱼之名，是不能作为好吃不好吃或者有没有营养价值的标准的。

穷人说只要闻了烤鳗鱼的味儿就能下饭，可见烤鳗鱼确实是特别好吃的食物。人们互相议论“哪儿哪儿的鳗鱼好吃”，一般都自吹自己老家产的，各地也有各地的得意之处。东京的鱼河岸^[2]，京阪的鱼市场都有各地代表性的鳗鱼。普通人很难判别鳗鱼的好坏，但是鳗鱼店因为就是搞这个行道的，什么鳗鱼好应该都知道，所以定有适当的价格。因此好鳗鱼、好吃的鳗鱼一般价格也就极贵。单从好吃这一点上说，天然鳗鱼当然比养殖鳗鱼味正好吃。这么说的理由是由于季节、产地、河川等条件所致。

“几月哪条河产的好”、“几月哪一带海产的好”等，一般都用季节和产地说明。这是因为鳗鱼生存的海底和吃的饵料一直在变，鳗鱼凭自己的直觉不断追着食物迁移。

它们的嗅觉本能总能找到有最好饵料的地方。发现好饵料后，它们便兴奋地呼啦一下移动过去大吃大喝，满足自己的食欲。它们能吃好吃饱的时候，也正是我们吃鳗鱼感到最好吃的时候，这一点不仅限于鳗鱼，能用来解明所有事物。

比如说燕子就是这样的。世上那些有相当知识的人，也把燕子的迁徙对孩子们说成是“为了避寒，去温暖的地方”，但这种说法有些错误。事实是因为维系他们微弱生命的食粮，也就是小昆虫没有了，所以对于燕子来说，是为了获取食物才迁徙的。不往南边去它们就不能存活下去。为

了保命移动求食，这不仅是燕子，其实可说是所有动物的本能。鳗鱼的迁移当然也是自然的法则。

于是，那些长长的，傻乎乎的鳗鱼们在把自己住惯了的河川里的食物吃光后，就开始往别的地方移动。海底有食物的时候就一直住在海底，吃光了再往别的地方移。六乡川好呢，还是横滨本牧好？都是因为上述理由。说哪儿产的鳗鱼，指的也就是鳗鱼迁移到的有好饵食的地方。

养殖鳗鱼那种人工投食养育的鳗鱼，也因土地和水池的不同有非常大的差异。人工养殖的鳗鱼都会出现差异，首先是因为水质不同，流入的海潮可能也会产生影响。但是最重要的问题其实应该是饲料。饲料不同会直接影响鳗鱼的质量。养殖鳗鱼只要投食合适的饲料，也会养殖出美味的鳗鱼。但是养殖鳗鱼的人只考虑经济问题，尽量用便宜的饲料快速把鳗鱼喂肥喂大，造成养殖鳗鱼的品质与天然鳗鱼差距越来越大。经济上的理由虽然也有，但话说回来，无论你花钱再多，首先作为人要想知道什么是鳗鱼最喜爱的食物，本来就是非常困难的。

为了把饲料的情况搞得更清楚一些，我们举甲鱼为例。甲鱼喜欢吃蛤仔以及其他比较小的软体贝类。只要看过甲鱼的大肠就能知道，它们因为喜吃贝类，所以肠内全是贝类。但是养殖甲鱼的人觉得用甲鱼喜吃的贝类养殖费用太高，就给甲鱼吃鲱鱼。这样一来，慢慢的甲鱼身上就有了一

种鲱鱼味,吃起来也有鲱鱼味道,从而失去了只食贝类时的美味。我们不能无视这种因为一种饵料就极端影响甲鱼品质的问题。

同样,即便是养殖鳗鱼,只要喂好饲料,鳗鱼也同样会好吃;相反即使是天然鳗鱼,但如果没有吃到它们喜欢的饵料,也不一定就会好吃。总之就是说一切决定于饵料。天然的虽然最好,但是养殖的只要努力,也能养出与天然相差无几的鳗鱼来。

不过,现在市面上提供给客人的鳗鱼中天然的只有极少一部分,可说基本上都是养殖鳗鱼。不是因为天然鳗鱼没有了,而是因为捕捞鳗鱼要花很多人力物力,问题出在利益上。只要养殖鳗鱼的价格高于天然鳗鱼,一般人肯定就不会去买,自然就会带来天然鳗鱼繁昌的结果。刚才已经说过,养殖鳗鱼的时候只要把鳗鱼喂肥就行,只要长大了就能变成钱。虽然不能说就完全不管味觉了,但总是当做次要问题考虑。现如今只要提到鳗鱼,公认的就是养殖鳗鱼。东京还有五六家鳗鱼店用着天然鳗鱼,京都、大阪一家都没有了。还有养殖和天然混用的鳗鱼店。

另外,天然鳗鱼因为吃着天然的饵料,所以一般可以认为就会好吃。当然还是有优劣。养殖鳗鱼中也有好吃的,但是不去特别好的鳗鱼店不会碰到。

最后,鳗鱼到底什么时候最好吃呢?与暑气相对,其实

一月寒冬的似乎最好。但是奇怪的是虽然寒冬的鳗鱼好，人却没有盛夏那种想吃鳗鱼的欲望和冲动。虽然知道好吃，但人们的生理上却不需要。反倒是热死人的盛夏，虽然鳗鱼没有冬天那么好吃，但人们吃鳗鱼的欲求却沸腾起来。这大概是因为被暑热压迫的肉体如饥似渴想要补充营养的缘故，盛夏鳗鱼受人欢迎的原因大概也就在此。当然，暑伏丑日吃鳗鱼，还有长期的传统习惯这层原因。

对于牛肉，冬天人的肉体也有要求，但是鳗鱼、小金枪鱼等好像主要表现在夏天的生理要求上。皮鲸（鲸鱼肉连接皮的脂肪部分）夏日感到非常好吃，但冬天就完全没有吃的兴趣。就是说，这些都和人的生理要求有很深的关系。

以我个人的体验来说，要吃鳗鱼，每天吃就会腻味，三天吃一次最好。从美味这点上来说，希望养殖法更加进步，使人们能畅怀享受好鳗鱼，美味的鳗鱼。

作为参考，这里举出几家一流的鳗鱼店，小满津、竹叶亭、大黑屋等不错。都在现代风格中融合了传统的风流风雅，感觉很好。其中竹叶亭已故主人非常喜欢名画，特别注意收集琳派绘画，是一位收集的爱好家，竟然收集了最近被人热炒的宗达和光琳等人的几十幅绘画。从这点上看就令人敬佩。现在竹叶亭还能雅致风流，理由就在于此。

懂得美的人，不论做什么生意，总有与凡人不同的地方。

至于鳗鱼的烧烤方法,虽然有地方的直烤和东京的蒸烤之别,但无论怎么说东京的蒸烤都是最好的。

(1935 年)

注释

- [1] 指立秋前 18 天的丑日。日本人有在此时吃鳗鱼的习惯。日语为“土用丑日”。
- [2] 本为河岸的鲜鱼市场,此处特指位于东京筑地的“中央卸卖市场”(中央批发市场)。下同。

鱼肝美味谁人知

有些鱼类的肝脏非常美味。禽类的肝脏也有美味的，但是远不及鱼类的肝脏美味。畜类的肝脏没有什么特别美味的。肝脏特别好吃的鱼类有加吉鱼、海鳗、剥皮鱼、河豚、鮫鱈鱼、鳗鱼、鲑鱼。

禽类的肝脏中，法国的鹅肝最为有名，我也吃过罐装的，事实上真是非常好吃。日本的禽类肝脏没有什么特别好吃的。鸡肝还算差不多吧。鱼肝中最上等的是海鳗肝，然后依次是加吉鱼肝、剥皮鱼肝吧。

河豚肝虽然好吃，但并不特别有魅力。鮫鱈鱼、鲑鱼等的肝不上等，味道没有品位。

鳗鱼肝做的汤，一般被人当做一种很别致的汤，但其实并不是只用鳗鱼肝，而是把去掉苦胆的全部内脏通称肝做的。如果只用肝，就不会做出什么别致的汤了。甲鱼肝凭想象觉得肯定会很好吃，但也不知什么原因，其实并不怎么好吃。可是京都的大市^[1]却把这甲鱼肝郑重地放在火锅中提供给客人，每次看到我都带着怀疑的心情试着吃，但从来都没觉得好吃过。

鱼类中，肉好吃，内脏也全都好吃，鱼卵更加好吃的是

海鳗。剥皮鱼的肉看着就不好吃，但是肝脏却别有一番风味。

因为有美味的肝脏，这种鱼才有价值。所以说如果把剥皮鱼肝扔了的话，那真是贻笑大方了。

河豚肝，如果知道吃法，吃了也没有毒，是一种相当好吃的珍馐，但是因为有毒，一般都是扔掉。或者花很长时间煮成无味无聊的东西，勉强吃到嘴里。我也不是不知道河豚肝好吃而且没有危险的方法，但是在这里随便说了，如果搞出人命，那问题就大了，所以对特别想知道的人，我都是直接面授。

有人把河豚肝捣成泥拌上酱油，配河豚生鱼片吃，这完全是外行的吃法。河豚肉的美味，不是那种必须要借助其他脂肪的帮助才会好吃的美味。相反的，河豚肉具有脂肪气少，肉质朴素的特征，其特色是麻痹性，具有不可思议的魅力，完全无需借助全都是脂肪的肝脏的味道。这种吃法应该看做一种反而会损害河豚肉本身美味的歪门邪道。

这种吃法如果用在鲜鳕鱼上，倒是一个妙案，值得推荐。

(1938年)

注释

[1] 位于京都市上京区的一家有三百多年历史的甲鱼专门店。

海有河豚山有蕨

不可思议的是，最高的美食其实完全无味。但是“无味”却含有无穷的魅力。

如果有人要问在日本的食物中最为美味的是什么，让我回答的话，我想说那就是河豚。在东京几乎没有吃河豚的机会，所以我真的很羡慕住在德岛、下关^[1]、出云^[2]一带的人，他们在入冬到早春之间，几乎每天都能吃河豚。

去年一月，我为了挖陶土到九州的唐津^[3]去，为研究天然甲鱼顺便还去了柳河。从九州返回东京，途经下关，在下关的“大吉”品味了河豚。照例是没有任何味道的，但却照例有着不可思议的诱人魅力。白味噌的汤汁虽然感觉不太好，但有河豚，所以也不觉得有问题。

第二天早晨，可能因为醒来得太早，一醒来就想吃河豚，但因为有事却到了广岛。广岛不用说，不吃生鲜牡蛎不行。生鲜牡蛎虽然平时就是不错的美食，但对吃过河豚后翌日的舌尖来说，却还是有问题。不管对生鲜牡蛎倾注多大的好意，在餐桌上剥了吃，吃了剥，但其美味只是停留在舌尖，并没有沁人心脾。所以等到了晚上，我还是去品尝河豚火锅。

河豚的味道，与香蒲烤鳗鱼的美味、味噌腌鲷鱼的美味、金枪鱼寿司的美味相比，等于完全没有味道。但最初胆战心惊吃河豚的人，吃后却会马上说“岂有不吃如此美味食物之理”，事实上不是没有道理的。

甲鱼虽然也好吃，但与河豚相比，因为有味道，所以很遗憾，只能降一级。应该说，其味道正因为被人们所知，所以那不是真正的味道。就是说，把河豚的味道说成无为之为，无味之味吧，如果那种味道本身不是协调得神秘莫测，而且其背后还具有无限的扩展性的话，那就不像是真实的美味。

我毫不犹豫会把河豚推举为海产中最高级的美食对象。那么山珍呢——对于这个问题，我在这里想举出蕨菜。这里说的当然是刚摘到的新鲜的蕨菜。按部就班水煮去涩，蘸酱油醋吃。这也是一种无味之味，不最高度发动自己的味觉器官不行。

海有河豚，山有蕨菜，这两个其实是日本最高级的一对美食。在中国引发话题的燕窝料理，就是海燕的巢，像泡在水里的日本的凉粉一样，本身没有什么味道，可是如果没有了这种食材，中国菜就没有了灵魂。燕窝具有不可思议的魅力，慢慢地使人们开始寻求同类，就有了鱼翅、银耳等。日本和中国，人们不断追求的终极味觉，就像这些最高的美食对象所暗示的那样，难道不是把那种不可名状的、一体

的、完全的味道当做最高的美味吗？这是一个小小的对美食感觉的实证。

(1931年)

注释

- [1] 山口县下关市,日本最大的河豚集散地。
- [2] 岛根县出云市,位于日本海一侧。
- [3] 佐贺县唐津市。

俊俏的新上市鲚鱼

新鲚鱼活不出镰仓。

——芭蕉

新鲚鱼眼睁不过青叶山。

——素堂

听到新鲚鱼上市，江户人就会迫不及待地数票子……不，就是借钱，也要把那鲜活鲜活的新鲚鱼痛快地买回，不管三七二十一，先大吃一顿再说。樱花落后，新鲚鱼一下就钻进江户人的脑子了。那么，新鲚鱼为什么会如此受人们珍重呢？上述俳句的作者是元禄时代的人，可见那时的江户人就已经很珍重新鲚鱼了，今天当然情况已经不一样了。想象着“活不出镰仓”，在当年的江户深受欢迎的新鲚鱼，可不是通过海路绕过三崎运来的，大概是通过陆路一路狂奔运到江户的，所以等运到日本桥的鱼河岸时，是不可能新鲜的。但江户人还是狂喜，为了吃这新鲚鱼宁可进当铺，真是令人佩服。以我的经验，新鲚鱼从镰仓小坪（渔师町）的海边小船上卸下来的那仅有的一点儿才是最好的。在这点上，现在的人和从前的人是一致的。镰仓小坪的鲚鱼，这是

大东京无论多么自以为了不起都不可企及的。

现在运到东京的鲣鱼渔场太远，花的时间太多。这先不管，就说新鲣鱼这种东西到底有多么好吃，我倒觉得是一种并不值得江户人那么夸张的食物。

这里说的江户人，我们想想看到底是什么身份的人。可能不是富人，也不是贵族。宁可进当铺也要吃，可见是身份比较低的人。这些人觉得好吃得惊人，考虑到这些人的水平，听他们的话时就不能不打些折扣。

可能是从冬天到春天，吃腻了大金枪鱼的江户人，一直以不适宜于做下酒菜的金枪鱼下酒的江户人，吃厌了容易腐烂的小金枪鱼的江户人……看到眼前的新绿，心情爽快起来，正好想要吃什么新鲜东西的时候，突然剧目一换，俊俏的、身上有条纹的、味觉清口的新鲣鱼小伙子上到前台来，那还不高兴得发疯？不管三七二十一，都要大吃一通吧？

吃新鲣鱼，不能是煮熟的，也不能是烤熟的，一定要吃生鱼片。这种生鱼片有剥皮和不剥皮两种手法。有人嫌皮剥不干净，就开发了只把皮烤一下的方法，这就是土佐拍。但土佐拍是不懂城市美食的当地人作为当地名产拼命宣传的结果，在我看来则是怪异的、粗俗的食物。刚烤过的温腾腾的生鱼片端上来，总有一股腥味，令人不快。但是土佐鱼片在把带皮的鲣鱼快速火燎，带皮食用这点上

还是有意义的。

本来不论什么鱼类，皮和肉之间都有一层美味层。因此要是剥掉皮去掉骨，那么鱼的美味也就半减了。对有些鱼而言，说美味全被毁灭我觉得也不为过。所以这不仅是指鲚鱼。酱油烧加吉鱼好吃，其实是因为皮、骨和肉一起煮的缘故。

开春的新鲚鱼以前很受人欢迎，现代人觉得从夏天到秋天的鲚鱼最为好吃。这是因为运送、冷冻、冷藏技术发达了。

三斤多到七斤多为上上之物。

(1938年)

美味的冷鱼片

要说好吃的鱼，除了少数例外，那无论如何都要算关西的鱼了。鱼种不同，纪州^[1]、四国、九州当然可以与濑户内海同列。从伊势湾^[2]一带慢慢往西，及至濑户内海一带，谁都会对这些地方的鱼点头称是。这种截然不同的美味早就被天下人认可，关东的鱼在这点上只能向关西的鱼低头，不容有一言半句不满。但是要说到例外的逸品也不是没有，从现在起到七八月前后，用东京近海产的星鲷做的冷鱼片，其味道之美可远远不是关西的冷鱼片所能相比的。

我很少说什么东西是天下第一，但我却不得不说这是天下第一。

东京筑地鱼河岸早晨的鱼池里能看到斑点鲷鱼的英姿。真的有相扑横纲的风貌，在水底悠然游动。味道是三斤左右的最为上乘。切得比一般做黑加吉冷鱼片时稍厚一些，做好后马上夹到舌尖上，简直值得夸口为炎炎夏日天下第一的美食。

这种鲷鱼能长得很大，七八斤以上的也一点儿都不稀奇，但味道却有问题的。

做冷鱼片不是活鱼不行，但是京都的鱼市不用说，大阪的鱼市等虽然也有鱼池，都很不完全，没有东京那样的鱼池设备。所以做冷鱼片的鱼不多，说冷鱼片是东京的独家戏也不为过。但东京有把那黑加吉切成纸一样薄片做成的冷鱼片，也很成问题，各有长短。

二斤左右的鲈鱼冷鱼片，或是同大小的鲷鱼冷鱼片，都完全值得自夸。

另外，三斤左右的红加吉冷鱼片也相当不错，但是都不及斑点鲷鱼。

特别的还有黄貂鱼、章鱼等比较怪的，但都应该归于低等珍馐一类。鲤鱼和鲫鱼相比，鲫鱼的冷鱼片格外好吃，龙虾和对虾相比，对虾的冷鱼片上等，鳗鱼和泥鳅的冷鱼片也有蘸着醋味噌的吃法，但只适合在喇叭花棚底下吃。

最后介绍一种最上等的冷鱼片。那就是七两左右的红点鲑做成的冷鱼片。成熟期七月前后的红点鲑冷鱼片，城市不容易吃到，但如果有机会，也不是难事。红点鲑的冷鱼片，不亲自去深山溪谷吃不到。

我常常到黑部溪谷、九谷深处、金泽的杜父鱼店等去品味红点鲑，味道之美可与斑点鲷鱼同列，而且有一种特别的风味，值得赞赏。

还有一种特别的，那就是北陆的多罗波蟹冷鱼片。这

也是一种不但值得珍重,而且可看做是简单美食的王者。

日本海各地都有鲑鱼,其美味也可与斑点鲈鱼媲美。

(1938年)

注释

[1] 大阪南部的和歌山一带,旧称纪州。

[2] 位于三重县和爱知县一带的海湾。在纪州东部。

生拌鲍鱼片

生拌鲍鱼片把鲍鱼切成片就行了，这本来是一种江户料理。也是因为关西没有鲍鱼之故。不仅鲍鱼，贝类都要把东京作为真正产地。东京品种丰富，也会调理方法。就连我调理贝类的窍门都是从江户料理学来的。其中生拌鲍鱼片的诀窍是把鲍鱼搞硬。先要把鲜活的雄鲍鱼用大量的盐揉搓，揉搓后因为盐的作用，鲍鱼的贝柱就会变得像石头一样坚硬。用盐多就会变得坚硬，用盐少的话就不会硬到中心。只有外皮变硬，中心还是软软的，做不出好吃的鲍鱼片。连中心都要像石头一样坚硬最好，为此得选用鲜活的鲍鱼用大量的盐揉搓，这就是做生拌鲍鱼片的诀窍。

肉面长有青苔的是雄鲍鱼，一定要用这种。鲍鱼肉的取法有许多，料理人有的用手上的菜刀，有的用山葵搓板的手柄撬。最安全的方法是用小饭勺塞进贝壳底部撬出鲍鱼肉，这种方法不会伤着鲍鱼。因为撬出肉时不能弄伤里边的肠子，这种方法意外地不会伤到肠子。鲍鱼肠中有稠乎乎的东西，被一层薄膜包着。如果把薄膜弄破了，里边青色稠乎乎的东西就会出来，一定要小心不要弄破那层薄膜。

关于鲍鱼肠的吃法，做生拌鲍鱼片吃时，就那样放到盘

子里，水会浑浊，所以最好跟生拌鲍鱼片分开吃。生吃也是这种吃法好。或者把软的鲍鱼切成块放到热水中，只把外皮部分轻轻焯一下，里边还是生的，也就是做成半熟的，然后蘸上柠檬醋吃。这种方法也不错。但是从味道鲜美上来说，能生吃的尽量生吃，或者尽量接近生吃最好。应该明白，只要多此一举烧一烧、烤一烤，本来的味道就会被破坏。日本人品味生鱼片，证明鱼类总的来说还是生肉最为好吃。

其他的，烧煮成甜咸味道的也不错。这种只要烧煮就行，做法也很简单。只要按自己喜欢的做法做就行。

(1934 年)

清蒸鲍鱼

这还是美食俱乐部时代创作的料理，现在已经成了茶寮^[1]的招牌料理之一了。

原料的鲍鱼选用房州^[2]产的，关西方面伊势鸟羽浦、山阴舞鹤一带也出产相当不错的鲍鱼，但是茶寮不论关东还是关西，都用房州产的鲍鱼。房州鲍鱼雌的多，雌鲍鱼肉厚淡红，最为上等。雄鲍鱼肉质太硬。时期是从现在到夏天的最好。初夏新绿时鲍鱼开始长肉，肉质越来越鲜嫩。

调理法是先把鲍鱼肉取出来，用盐洗后，肠子不要去掉，放上萝卜泥直接蒸。八十度左右，蒸二十五分钟，火候加减要看鲍鱼大小。顺便说一句，鲍鱼是越蒸越软。但鲍鱼越软味道也就越差，所以觉得越软越好那就错了。

蒸出来后完全放凉，然后切成薄片。作为陪衬，把黄瓜等切成两寸左右的丝，卷成螺旋形，铺在底下。内脏取出来切成段放上。如果能再配上剁碎的绿紫苏等，那就更是别有一番风情。

然后把这些放回到原来的贝壳里。这样做是一种呈现，让经过调理的鲍鱼，在这里作为料理以原来的姿态出现在餐桌上。

两杯醋的做法是，醋六勺加高汤四勺，就是做成四六分的味道柔和的醋，然后加进四勺淡口酱油，再加一点儿姜汁即可。

这是一种与微风习习的初夏极为匹配的，令人舒心，而且口感也极好的美食。特别推荐给家庭里先生喝酒时的佳肴，也适合妇人和小孩子们食用。

(1936年)

注释

[1] 这里指的是科亭一类的高级餐厅。

[2] 古名安房国，别称房州。今千葉县南部沿海一带。

东京值得炫耀的鲍鱼

从现在直到秋天，在夏天的佳肴中占有特别重要地位的，可以举出鲍鱼来。调理方法自古很多，通常有生吃的生拌鲍鱼片、蒸熟吃的盐蒸等，万人喜爱，已经成了江户人炫耀自豪的美食之一。事实上，与东京近在咫尺的三崎^[1]、房州一带是鲍鱼这种食材的主要产地，所产鲍鱼之好，其他地方不可比拟。仅从这点上就可说夏天东京美食多。四斤左右大小的鲍鱼每天清晨摆满鱼河岸。其中大的是雌鲍鱼，肉面是黏土色，看着就软软的。肉面青黑色，大小最多二斤左右的是雄鲍鱼，表面看起来坚硬瓷实。

盐蒸的话雌鲍鱼比较合适，做成生拌鲍鱼片生吃、或者蘸醋生吃的话，不用雄鲍鱼不行。盐蒸的做法有用酒盐蒸煮的江户式做法，但不那样做也没问题，只要把鲍鱼整体清水洗净，撒上足够的盐，蒸一个小时以上即可。应该知道的是，蒸三个小时、五个小时、十个小时，蒸的时间越长鲍鱼肉越软，但是鲍鱼本身的味道也就越跑得多。从美味的角度来说，二斤左右的最有妙味。雌鲍鱼因为肉质软，不适合做生拌鲍鱼片和醋鲍片，但雄鲍鱼用盐使劲揉搓后会变得像

石头一样坚硬，只要你的牙口好，那么就会作为充满初夏清新气味的佳肴占据你味觉的一等席。这种味觉享受，在京都大阪是不可能的，一定想要的话只能想法从东京买了送去。大阪的中央批发市场也不是没有大一些的鲍鱼，但大部分都是朝鲜产的。

价格东京一贯^[2]八日元左右，而大阪只有二三日元，但是怎么蒸煮都只是缩小，却不会变软。不仅如此，味道也有问题。俗话说“伊势鲍鱼的单相思”（注：或为“岩石鲍鱼的单相思”讹传？），伊势也产鲍鱼，但是要说高级鲍鱼产地，只能是东京的三崎和房州。日本海产的，也不是没有美味的，但是长相贫瘠，最大的也只是一两斤，看着就不能令人兴奋。

料理店的料理还有一种鲍鱼糊，偶尔做做给朋友炫耀一下也不错。选用鲜活的青黑雄鲍鱼，用多量的盐揉搓，使鲍鱼肉像石头一样坚硬，然后用铁搓像搓萝卜那样搓成粉，与搓好的山药等拌在一起，即成鲍鱼糊。做法极为简单，但却是一种超出外行料理的机灵的美味料理。

鲍鱼内脏有人喜欢有人厌恶，把鲜肠像味噌那样捣成酱，调味后配着蒸鲍鱼或生鲍鱼片的吃法，料理人会作为一种方便的料理，一般家庭也可用来待客。总之，用贝壳做食器，把切好的肉片摆在贝壳内，各自取食，别有风情，保证不

论男女老幼都会喜欢。

(1938年)

注释

[1] 神奈川县三浦市一带沿海地区。

[2] 日本古时度量衡单位。1贯为3.75公斤。

烤马头鱼

这种料理东京以前就有，鱼很大，有些难对付。插铁钎子有窍门，不知道窍门，胡乱插几根钎子可不行。

开始把铁钎子呈扇形插进去，然后以扇轴为中心，适当插进几根就行了。这样插，拿起来方便，烤的时候也不用担心弄坏鱼身。要是能看料理人实际操作，马上就能明白。

马头鱼东京叫做兴津鲷，以静冈一带近海产为上等。到了关西，要么是从北陆运来的，要么是从若狭运来的，称作 guchi(黄花鱼)。这种黄花鱼生息在北陆的海中，吃的是北陆海中的食物，所以与兴津鲷区别很大。兴津鲷这种马头鱼与被称作黄花鱼的日本海产的马头鱼看着好像是同一种鱼，但颜色不一样，若狭的呈淡红的桃色，被称作兴津鲷的马头鱼通常与真鲷一样呈红色。黄花鱼可以连鱼鳞一起烤着吃，但是兴津鲷则不刮掉鳞不能吃。

黄花鱼连鳞一起吃有风情，很受一部分人欢迎。偶尔也有东京的料理店把兴津鲷也带鳞一起烤后提供给食客的，那是东施效颦的大失败。东京的不剥掉鳞不能吃，连鳞一起烤本来就是错的。

若狭的黄花鱼有这样别致的吃法，知道了也不会多余。

另外,兴津鲷也分种类,有一种称作白皮。白皮的与普通的不同,外皮不红,呈浅桃色,所以叫白皮。到东京的鱼河岸去一般是兴津鲷的二三倍的价格。可见这是一种很好吃的鱼。肉质绵软,不宜生吃,但烤着吃味道却极为精美。

九州的白皮马头鱼关东很少见,但是从九州到五岛列岛一带非常多,好像只有这一种鱼似的。盐腌后送到东京来就特别不好吃,所以价格也便宜。有时候仅值一般马头鱼的五分之一或者十分之一的价格。个头也大,小田原一带大量用来作鱼糕的材料。

这种鱼用火车运来大量使用,所以现今小田原的鱼糕添加了颜色,味道太重,失去了从前的特色。

马头鱼本来是高级鱼,但是因为远距离运送花费时间,其美味是不能维持的。在产地品味,当然美轮美奂。

这种鱼我在意大利的拿波里也吃过。在没有好鱼的外国,是一种感到特别好吃的鱼。

(1935年)

漫谈金枪鱼

没有任何地方比东京吃的金枪鱼多。夏季,据说东京鱼河岸每天买卖的金枪鱼大约有一千条。从入秋到冬季,每天销售三百条,由此可以想象东京人多么喜爱金枪鱼。夏季的一千条,是因为夏季渔获量高,冬季三百条也只是因为冬季渔获量只有三百条的缘故。冬季比夏季渔获量少三分之一。这些金枪鱼的产地,基本上都是北海道。

还是去年夏天的事情,北海道渔场的金枪鱼一条一日元都无人买。与东京金枪鱼生鱼片一份一日元相比,相差也太大了。一条一日元当然只能是肥料价。本来二月开春到五六月前后,从九州的种子岛方面会有相当的量上市,但是品质不被看好。金枪鱼最好吃的,还是三陆,也就是岩手的宫古沿海固定网捕获的——一般都这么认为。

以我的经验看,宫古的金枪鱼也确实是最好的。这里的金枪鱼个头很大,一条有一百多公斤到三百多公斤,非常壮观。这当然说的是黑金枪鱼。这位大个头先生自己钻进固定网里,然后被人们灵巧地捕捞到小船上。但是宫古的这种金枪鱼极少,在鱼河岸也很少上市,不是每天都有。在这以外捕获的说到底不如宫古产的味美,所以宫古的金枪

鱼自然受人追捧。

金枪鱼中最不好吃的，是一种像飞鱼一样长着长长的鳍，叫做大青花鱼的鱼，名字好像就是从那长相来的。这种鱼肉质松软，颜色煞白，味道也不好，根本不是美食家入口的东西。但是在金枪鱼少的季节，三流的料理店经常做成生鱼片提供给客人。不过这位大青花鱼老弟也有了出头之日，从前年开始大量出口到美国，现在不能小看了。听说是制作成油腌肉然后用来做三明治。就是说美国人发明了大青花鱼三明治，使大青花鱼有了市场。在日本薄幸的大青花鱼，在美国却走红，自前年以来，渔村的收购商一齐大量收购准备出口，可是也不知大青花鱼老弟怎么想的，自己游到美国近海去了，去年美国大青花鱼产量大增，搞得日本的大青花鱼只能还在日本坐冷板凳。

另外受到东京人赞赏的金枪鱼有旗鱼和黄鳍金枪鱼等。还有未成鱼的小金枪鱼，其食感说是金枪鱼还不如说是近于鲑鱼，喜欢吃这种鱼的人也是当做鲑鱼吃的，所以在这里我们把他排除到金枪鱼话题之外。好了，黄鳍金枪鱼和旗鱼，在东京一年四季都有，但是十二月到三月的大概都是从台湾运来的，没有所谓的江户味儿。最能体现江户味儿的是八九月沼津、小田原一带产的黄鳍金枪鱼。旗鱼是房州的铍子、东北的三陆产最好。也有从长崎来的。如上所述，以宫古的固定网黄鳍金枪鱼为第一，从现在开始，慢

慢就到了喜爱金枪鱼的食客高兴的季节了。

说起金枪鱼,我又想起当年我曾向大膳头^[1]上野先生推荐过宫古金枪鱼。当时上野先生说:

“从来没吃过这么好吃的金枪鱼!”

那口气好像并不是说奉承话。在我们看来,对方不管怎么说都是宫内省的大膳头。以我们的想象,大凡天下能称作美食的美食,能称作最上等的上等,没有他没见过的,没有他没吃过的,所以听到这话后感到很意外。既然如此,那我也就没客气,详细解释了这种金枪鱼是宫古产的,这是哪儿哪儿的肉。我觉得上野先生的脑子里,已经浮现出了皇室某位皇族喜欢金枪鱼,既然有这么上等的金枪鱼,那么一定要献上的想法。

总之,虽说都是金枪鱼,但是如上所述,最上等的并不是那么容易就能搞到手,就能吃到口的。哦,一不注意离题了,还没说怎么吃,先说了一大堆无关紧要的话。下边说一两个如何品味的体验。

意外的是喜欢金枪鱼的食客大多不太关心萝卜泥。

“这萝卜泥不行,拿点儿新鲜的萝卜泥来啊!”

很少听到有食客这么说。对于山葵泥,有食客很讲究其颜色、呛味、柔和、黏性等,但是却几乎没听到过有人对萝卜泥提出什么意见。但是金枪鱼和天妇罗等食物,萝卜泥的好坏,对其风味的影响其实很大。如果有刚从地里拔出

来的萝卜做的萝卜泥，那炸天妇罗的油即使多少有些不太好也不会令人过分在意。刚拔出来的萝卜，如果有一定的辣味，那金枪鱼都几乎可以不要山葵泥。萝卜泥不好所以才需要山葵泥，本来山葵泥并不适合配金枪鱼。萝卜泥如果够好，则最好不用山葵泥。

不用说，像寿司那样完全不用萝卜泥的食物，一定要用山葵泥。所以寿司美食家吃金枪鱼寿司时，赞赏的是山葵泥又辣又呛，吃得眼泪都能流出来的寿司。像羊羹一样的瘦肉部分因为脂肪少，所以山葵泥有用，但是脂肪多的中腹部，特别是最肥的“toro^[2]”部分因为脂肪太多，山葵泥的辣味被脂肪排斥，很难发挥出辣味呛味。在外边摊子站着吃寿司的食客有人就喊：“再来点儿山葵泥，再辣一些！”但也有金枪鱼便宜的时候，山葵泥反而贵，这时候这种人如果多了，捏寿司的人就苦了。也有“不要山葵泥”，讲究卫生的食客，所以总算还能打个平手。

但是因为金枪鱼有一种特殊的味道，所以吃寿司的时候一定请配上醋腌生姜一起吃。我吃金枪鱼，是在加有山葵泥的寿司上再添上两两片醋姜。寿司很多人都是用来作为下酒的佳肴，其实金枪鱼不太适合于做下酒菜。这是下饭用的。所以最好是捏成寿司吃，其次是放在热腾腾的米饭上吃。金枪鱼的茶泡饭也是美食家喜欢的（金枪鱼茶泡饭是在刚蒸出锅的热腾腾的米饭上，放两两片金枪鱼，在金

枪鱼片上放一些萝卜泥，浇上酱油，然后从上边浇上又浓又烫的煎茶)。事实上东京金枪鱼有七成以上，都是作为寿司的原料消费了。

本来东京人引以为自豪的东西，大部分都不适合下酒。寿司、天妇罗、荞面、烤鳗鱼、关东煮等，作为下酒佳肴都不够格。关东煮或可以用来下酒，但是这只能在没有其他适当下酒菜的时候。刚才说金枪鱼有七成都做成寿司消费了，当然那是在过了夏天，凉风习习，慢慢就要走向冬天的时候，夏天的黄鳍金枪鱼大部分都是切成鱼块摆在鱼店的店頭卖。鱼河岸一天上千条大金枪鱼，大部分都被做成烤鱼或煮鱼，成了夏天的下酒菜。不过冬天金枪鱼腹部的肉，俗话叫做搓沙子的那一部分，因为脂肪多，有木纹的靠皮的那一部分有咬不断的筋，所以都剁碎做成“negima(大葱金枪鱼)”火锅吃。是寒冬时分东京人很喜欢的一种食物。就是把大葱和金枪鱼的脂肪部分一起剁成泥，然后像做寿喜烧那样煮着吃。对年纪大的人来说有些油腻不太受欢迎，但是对血气方刚的年轻人来说却美不胜收。

听说通宵工作大清早回家的人，很早以前就在土堤八丁、浅草田圃等地喝温酒吃这种大葱金枪鱼火锅当早饭，他们说味道妙不可言，有很快恢复精神的营养效果。再说几句别的话，男人觉得最上等的金枪鱼生鱼片是类似于牛里脊肉的霜降肉部分，一条鱼身上并没有多少。从腰身周围

看,就是从腹部到背部之间那部分,从身长来看,就是从脖子到腹部最后部之间,叫做中腹部“中 toro”。要想只吃这一部分,需要特别的投资。妇女们其实却喜欢羊羹色的,脂肪少的那部分,男人吃了一一般都觉得不好吃。这应该是出于体质的差异,而不能随便就说是妇女不懂美食。男人不是也有人说香鱼只能吃红烧的,鲱鱼、干鳕鱼那样的不是人吃的,只能是肥料吗?

金枪鱼还有一种吃法叫锦鸡烧^[3]。这是把金枪鱼的腹部带皮切成厚片,浸泡后烧烤。这是金枪鱼身上最肥的部分,所以烤的时候很麻烦。如果在家中烤,房间就会充满油烟。但是如果能把刚烤好还烫手的,与大量的萝卜泥一起,放在热饭上浇上酱油吃的话,特别是空腹的时候,饭会发疯地跑进肚子。搞不好比烤鳗鱼都要好吃得多。但不用说,这是壮年人喜欢但对健康不好的美食。

金枪鱼本身可能就是一种不好的食物,或许本来就不是能满足一流美食家味觉的东西。就算最上等的宫古产金枪鱼,其味道也就那个程度。除以上举出的以外,金枪鱼里还有价格便宜,肉色发白的旗鱼;同样肉色发白但皮黑的黑皮金枪鱼肉质厚,有的大到三百多公斤,价格也很便宜。另外还有白皮金枪鱼,产于铫子、三陆一带。旗鱼、红肉旗鱼,大的最多也就一百公斤左右,还有九十来公斤的夏季黄鳍金枪鱼。最下等的是眼睛大身体粗壮的大眼金枪鱼。至于

小金枪鱼等,以后有机会再详说。

(1930年)

注释

- [1] 日本宫内厅主管天皇膳食的部门称作大膳寮,现为大膳课。其长官为大膳头。
- [2] 金枪鱼脂肪最肥厚处。
- [3] 金枪鱼、鲣鱼等鲜鱼切片浇上生姜汁等,在酱油中浸泡若干时间烧烤而成的一种食物。也有用锦鸡做的,故称锦鸡烧。

白味噌腌活乌贼

在东京叫做西京渍的，是京都产的白味噌腌鱼类。京都都是白味噌的主要产地，京都以外也不是不产，但是品质不好——一般这样看。白味噌与咸味噌相比，大豆与酵母味重，盐分少，虽然没有甜酒那么甜，但还是有一些甜味。用这种味噌腌的鱼种类基本上是固定的，鲷鱼、马头鱼、带鱼最合适。马鲛鱼、加吉鱼等也不是不能腌，但腌后肉质发紧，不是多么适合。同样肉质发紧的油甘鱼腌后效果却很好，是个例外。白味噌属于高级品，而且味噌本来也不是廉价的东西，所以不可能用来腌无聊廉价的鱼。不过乌贼却是一个例外。乌贼中肉厚个大的墨鱼、大尾鱿鱼为首选，长枪乌贼虽不被看重，但只要新鲜，像长枪乌贼那样有些滋味，味道美妙的美食并不多见。把活长枪乌贼的皮剥掉，切成生鱼片吃，其味道之美不是墨鱼和大尾鱿鱼生鱼片所能比的。但可惜的是知道的人不多。至于把活长枪乌贼用白味噌腌的经验，或者吃过的人，几乎可以说绝无仅有。可以说这是在长枪乌贼产地才有的，而且只是家庭料理中才有的稀奇料理。

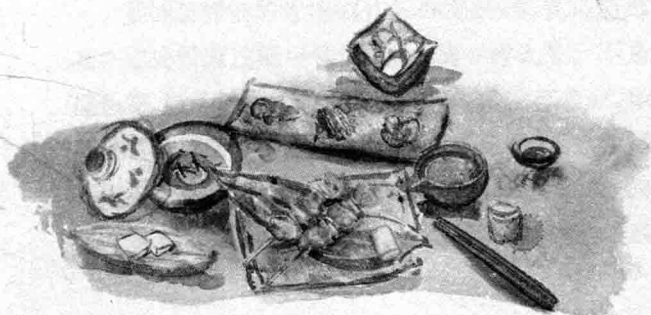
家庭腌制心得

- 只用白味噌甜味不够,应该再加入大量砂糖。水分也不够,应该再加入清酒,搅拌成糊状。
- 鱼类先切成块,撒上盐,放一段时间(约五个小时),等盐分渗入肉内,然后放到白味噌里腌制。春天腌制两日到五六日即可。是否放入冰箱味道区别很大,可凭自己的常识感觉考虑。
- 味噌腌制的鱼烤着吃最好。烤时先把鱼从味噌中取出,然后洗掉上边的味噌。
- 不能直接放到铁网子上烤,鱼肉粘到铁网子上很难收拾。
- 铁钎子插成扇形。一定要插上铁钎子烤。不管烤什么鱼,这种烤法都能烤出形状完整的鱼,而且也很好烤。
- 味噌腌制的鱼烤时容易烤焦,所以不能用大火,应用远火。放到火上后,再给鱼上盖上金属盖,火力上下通烤,像蒸烤一样,肯定能烤好。
- 盖上金属盖烤鱼,不论什么时候也不论烤什么鱼都没问题,可以说是烤鱼的一大秘诀。

(1939年)

第四辑

特色小吃



怎样制作高汤

怎样挑选干鲣鱼(木鱼),怎样刨成干鲣鱼花?我这里先给大家介绍一种简单分辨干鲣鱼良莠的方法。好的干鲣鱼,把两条干鲣鱼相击,会发出清脆的梆子声,或某种石头敲击的声音。如果发出的是有虫眼的木头那样的闷声,或有湿味,那就是不好的干鲣鱼。

大鲣鱼和小鲣鱼的话,还是小干鲣鱼好。看着虽然小,但是做成生鱼片好吃的小鲣鱼,做成干鲣鱼也好吃。大鲣鱼看着虽然威风,但味道粗狂,而且价格也是小鲣鱼便宜。

然后就是怎样刨了。首先要选用刀刃锋利的刨刀。用刀刃不锋利的刨刀刨干鲣鱼很难。要是用生锈的钝刨刀嘎吱嘎吱地硬刨的话,本来能值一百日元的干鲣鱼,也只能刨出五十日元。

要问怎样刨的才能制作好的高汤,那就是刨出的鲣鱼花一定要像雁皮纸一样薄,像玻璃一样光亮。不是这样的鲣鱼花,做不出好的高汤来。刨得不好的鲣鱼花,做出来的高汤也是死的。要想做鲜活的好高汤,那无论如何都得要一把刀刃锋利的高质量的刨刀。然后就是做高汤的时候,把水烧沸,放进鲣鱼花,只需一瞬,高汤就完全做成了。把

鲚鱼花一直放在锅里，咕嘟咕嘟一直煮，不但做不出好高汤，反倒还会损坏高汤的风味。所谓两遍汤，是要不得的。

所以说，首先建议一定得准备一把刀刃锋利、木台平光的刨刀。把干鲚鱼刨得越薄越好，既经济，效果也好。

在我看来，一百个家庭就有九十九家没有好刨刀。就连教料理的人也没有好刨刀，所以你就可以想象一般人家当然是不可能有好刨刀的。

刨刀还必须一直保持锋利。但是一般人不会磨，所以只能找木匠等用刀的人给磨一磨。也有专门磨刀的。要是不把刨刀磨得像木匠的刨子那样锋利的話，一旦要做高汤了却用不成，不是白有刨刀了吗？

日本鲚鱼很多，一般人不在意，但是在外国可就不得了了。外国人不知道鲚鱼，也不知道鲚鱼花。只用牛奶、黄油、奶酪那样的东西调理。但是那很不自由，所以日本人有鲚鱼确实是很幸运的。因此，要多用心提高自己用鲚鱼做美味料理的能力。鲚鱼味美、营养价值高，只要选用好材料，就能制作出世界上绝无仅有的好汤。

可是，有些人没有鲚鱼的知识，也不会刨鲚鱼花的方法，刨了鲚鱼花也不知道怎么用，真是令人心寒。有些人甚至连刨刀都没有——这是完全错误的，应该深刻反省。现在，用刨刀刨鲚鱼花的只有料理店了，一般人家基本上都没有刨刀，只是凑合着。甚至连料理店，最近也有使用刨好的

鲣鱼花的。刨好的鲣鱼花也分优劣，最上等的刨鲣鱼花还差不多，但是鲣鱼花刚刨好的最好，时间放长了就不行了。

有刨刀常常也不锋利，如果觉得用那样的刨刀刨不出鲣鱼花，那最好赶紧收摊别做日本料理了。

不仅料理，要做事，不论做什么事，当然都要好好做，不好好做当然不能达到目的。不过，如果只是为了模仿料理店就用玻璃刨，这样很危险，要刨很多也不可能，所以只能是勉强刨一些。但是勉强刨的鲣鱼花做出的高汤味道是死的，要做出味美鲜活的高汤，只有用锋利的刨刀。

要是没有刨刀，我建议你这时应该下决心买一把木匠用的刨子。木匠用的刨子价格也不贵，也不是一辈子都肯定不会用的，所以也不会造成浪费。关键是不要开始就认定不能磨，要尽早停止使用那些劣质的刨刀。

东京除了一流料理店以外，基本上都不知道用海带做高汤。这是因为东京从前没有用海带的习惯。海带做的高汤味道实在精美，做海鱼料理只能用海带高汤。若用鲣鱼花高汤，鱼的味道就成了两重，无论怎么做都做不出好料理。双重味道太浓厚了。用海带做高汤，是从前京都人想出来的。众所周知，京都都是个千年古都，受实际需要所迫，把北海道产的海带，运到遥远的京都这个山窝，直至发展到用来做高汤。

用海带做高汤时，先把海带浸入水中，放一两分钟，觉得表面有些软润了，不要把自来水放大，要放到悠悠的感觉，用海带接住，再用手指轻抚海带，连哄带骗地把表面的沙尘洗掉，然后把海带轻轻放入滚烫的开水中烫一下就行了。只要这一下就行。你可能担心那么一下能否做出高汤。想知道味道出来了还是没出来，只要喝一小口，虽然无色透明，但是你的舌尖会感到鲜美无比的美味。至于使用分量要多少，只要实践几次马上就明白了。这种高汤在做清炖加级鱼时是绝对不能缺少的。

把海带只在开水里烫一下就取出来，很多人会觉得可惜，就放在里边一直煮，这其实才是最愚蠢的，海带里边的甜味被煮出来，绝对不可能做出称心的高汤。京都一带有一种叫做过水海带的做法，是在锅的一边放进长长的海带，过锅底后从另一边抽出去。要是用这么厉害的做法，那无论多么嘴刁的美食家，肯定都会闭口无言。

(1933年)

竹笋是时令美味

罐装的竹笋，没有资格成为一流日本料理的材料。但是作为二流以下料理的材料，不论日本料理还是中国菜，一年四季都不可或缺，所以在某种意义上说，笋可以作为美食材料坐上一等席位。

那位二十四孝之一的孟宗有名的是为孝敬母亲，大雪天挖地下深处的竹芽，也就是竹笋。其实竹笋在下雪以前就已经开始发芽，从竹笋的成长过程来看，这并不是一件多么神秘的事情。

京都大阪一带的一流料理店从年底开始，作为时鲜，就给客人提供这种东西。味道虽然不能与旺季成堆成筐的竹笋相比，也有一种不可名状的风味，完全值得珍重。

竹笋产地不同味道差异很大。本来京都大阪是主要产地。关东的竹笋完全不行，目黑的竹笋等，徒有虚名，毫无美味可谈。京都洛西檜原产的自古被看做天下第一。那附近的一个叫做向日町的地方是上等竹笋的产地。

洛东南部伏见稻荷山的毛竹林最近突然开始产出上等竹笋，据称品质不亚于檜原产的。

但以我的经验来看，还是檜原的优良品种质量好。入口咬嚼时有一种明显的甜味，香气也极为浓厚。没有纤维，入口即化。

若在时令季节食用，本来是极为好吃的东西，但最近因为料理店激增，为了给这些料理店提供食材，可能是二十四孝都去挖吧，杂笋，也就是竹笋的嫩芽都被挖得一干二净，终于到竹笋本来的季节了，搞得在竹林里却找不到一个。很尴尬的是到吃竹笋的季节了，一般人的餐桌上却看不到竹笋的影子。

还有一条，飞过水的竹笋一直放在水里浸泡，那是不知道竹笋美味的人做的事。如果是产地刚挖出的，那就不应该飞水，而应该直接煮，不要让味道跑掉。京都很多人都是这样做的。出锅放凉后，有白粉出来，京都人却不在乎，直接品味。煮新鲜竹笋，却用酱油和砂糖做成调味汁浸泡竹笋，也应该反省反省。

若是放过几天的竹笋和罐装的竹笋那样做没问题，而刚挖出来的竹笋，煮的时候不让汤汁煮进去，做到煮成的竹笋里边清白无垢，才是品尝竹笋美味的秘诀。

只有这样，才能让竹笋自身的美味和香味活泛起来，使人能充分享受春日美菜。但是关东产的竹笋要想煮得跟京都一样却很不容易，所以要根据竹笋的情况下一些功夫。

毛竹笋季节将要过去的时候，“淡竹”、“箭竹”、“苦竹”的竹笋又上市了，吃完毛竹笋的豪放美味，再来品味这些小竹笋的精巧妙味，也不亦乐乎。

(1938 年)

美味豆腐漫谈

要想吃美味的汤豆腐，不管怎么说选好豆腐是最重要的。不管你多么讲究作料和酱油等，豆腐如果不好，那都是白搭。

那么，好豆腐到底在哪儿才能买到呢？直说吧，只有京都。

京都自古以水美著称，因为有丰富的好水，所以能做出好豆腐。

而且京都人比如吃精进料理^[1]等，在追求价廉美食方面是第一流的，所以京都的豆腐好吃。

另外，东京从前也有“竹雪”等有名的豆腐。这也是因为有甜井水，所以才做出了好豆腐。但现在换了地方，仅能看出当年隆盛时期的些许面影。

东京可能因为水不好，自古就没有好好研究怎么制作好豆腐的制法。因此，不论从前还是现在，要想在东京吃好豆腐是不可能的。而且，吃美味豆腐的另一个关键条件，上等海带，在东京一般人很难买到，所以就更是难上加难了。

那么，京都的豆腐到今天还是哪儿的都好吃吗？也不是。

时至今日，就连富有丽水的京都，也变成了自来水，不但磨大豆电动化，制品都机械化了，而且用上了价格便宜质量粗劣的大豆（中国东北的大豆），所以就算是京都，要想吃上好豆腐，也几乎不行了。

不过，还剩下最后一家。在京都的花街，绳手四条一带还有一家，按照祖传的方法，制作传统的好豆腐。

这家豆腐的制作法是秘法，你就是想知道也不会告诉你。但是我很走运，那家主人竟然把他们的秘法教给了我。所以我也能做出不亚于他们家的豆腐了。不过这首先还是因为我家有适合做豆腐的好水。

就算你有了京都的秘法，但是如果沒有好水，那还是做不出好豆腐来的。可惜绳手的那家豆腐店，现在也已经关门了。

有好水，材料也选优质大豆，制法不靠机械，都用手工，我也能制作美味豆腐了。

豆腐本身就好，所以生豆腐只要直接浇上生抽酱油吃，也美味无比。并不用烧煮的。烤豆腐不用说了，就是做成炸豆腐，做成飞龙豆^[2]等，都好吃得让你怀疑这不是豆腐。

希望品味汤豆腐享受美味的吃家，不找这样的豆腐不行。

嵯峨的释迦堂附近、知恩院古门前以及南禅寺一带的

豆腐有名,都是因为有好水,用好豆的缘故。

汤豆腐的材料

做汤豆腐需要准备如下材料。

一、砂锅 有砂锅最好,没有砂锅的话银锅、铁锅之类的也可以。这些都没有的话,那就只能用搪瓷锅、铝锅凑合了。但这些锅看着都不好看,烧豆腐的时候火候也急,没意思。

把锅放到炉灶或火盆上。

二、杉筷 品味汤豆腐用的筷子,若用漆筷或象牙筷那样的筷子夹不住豆腐,所以只能用杉木筷子。不滑,好夹豆腐。若有银丝网勺更好。

三、高汤海带 注满水的锅底放一两片海带,豆腐放到海带上。海带切成五六寸长即可。海带放在锅底,水烧开后水泡可能会把放着豆腐的海带拱翻,所以海带上应该切裂纹。

四、配料 葱花、蜂斗菜芽、土当归、陈姜末、七味辣椒面、囊荷花、香橙皮、花椒粉等,各种各样的配料多一些,风

情也就多一些。其中绝对不能少的是葱花。其他可根据时令和个人喜好增减。

还要有用锋利的刨刀刨出的鲣鱼花适量。吃时刨最好，味道好风味也足。

五、酱油 当然上等的酱油最好。用豆腐蘸酱油前，应该先把上边说的鲣鱼花和其他配料放进去。豆腐有海带的味，所以自然已经有味了。最好不要用味精等化学调味品。

六、豆腐 参照上文。

另外，东京人本来不知美食，所以用心品味美食的人极少。而地方不但有深藏美食的城市，也有深藏美食的村镇。有意之人，大可参考各地美食，用心品味。

(1933年)

注释

[1] 原指僧人的斋饭，后泛指素菜。现在有些寺庙也向游客提供，还有专门提供素菜的精进料理餐馆。

[2] 一种炸豆腐丸子。

烩年糕

正逢季节,我想说一下烩年糕。

总的来说,烩年糕还是自小吃惯了的、富有地方特色的、富有故乡风味的做法最好,也最有意义。

主妇如果多个心眼,第一天做富有地方特色的故乡风味的烩年糕,第二天开始做东京风味的、奢侈又内容富饶的、热闹的烩年糕,这样做家里人肯定会高兴。

但是话说回来,也没有不这么做就不行的特别理由,所以还是各随喜好最好。首先得强调这点。

从我的经验来说,若要使烩年糕里边热热闹闹令人喜爱,最好放进胡萝卜、萝卜、芋头等。芋头等不用切,原样放进去既有野趣,也有意思。若一定想变个什么花样,那把芋头切成三棱块也可以。但是最好还是不要搞得太小气。

汤可用普通的鲣鱼花做,也可用海带做。另外,到了冬天很多家庭有别人送来烤虾虎鱼,用烤虾虎鱼做汤,别有一番风味。

而最为重要的,其实是年糕的烤法。从来都认为烤成焦黄色最好,有的地方烤重些,有的地方烤成焦黄色,像玳

瑁的斑点那样最为理想。而且若不根据年糕的软硬调节火候,要么里边还是硬的,外边却烤焦了,要么就是烤成软乎乎的,都不好。

所以可说烩年糕的秘诀就在于年糕的烤法。另外,年糕切成大块放进去就太不讲究了。一大早喝屠苏酒后正微醺,端上大块年糕来就太扫兴了。

料理店做成小火柴盒大小,看着也好看。但是也可以根据客人的喜好适当调节年糕的大小。若是年轻客人,即使稍微随便一些,但只要放进大一些的就会高兴。根据客人的情况和场合区别对待,不仅是烩年糕,应该是做任何事情的必需条件。

还有白味噌烩年糕等不寻常的美食。另外,海苔要选用上等的——烤海苔也可以——揉碎,撒到烩年糕上。我不主张在上面放切成四方的海苔。

但是海苔这种东西也是很难的,烤海苔也需要窍门。

事实上京阪等地就用生海苔。生的先不管他,烤得好的海苔,其实非常好吃。

就连京阪那样的大城市,人们都不太知道如何烤海苔,小地方的人就不用说了。

东京其实大部分人都是地方来的,所以能知道海苔烤法的人,凤毛麟角。

大部分人都是把本来能值一百日元的海苔,搞得只值

五十日元的水平来吃。

总之就是说,根据烩年糕的情况,适量使用就行了。只要理解了这点就没有问题。

(1934年)

漫话火锅

寒冷的冬天,最受家人欢迎的料理应该是火锅吧。因为能吃刚煮好出锅的。

火锅绝对不能吃烧好放凉了的。烧得咕嘟咕嘟,吃热腾腾的才是最大的享受。所以没有比火锅更能使人感到新鲜的料理了。从开始到最后,从准备材料到烧好吃到嘴里,每一个细节都得自己动手,自己下功夫,所以每一种材料都是鲜活的。材料都活着呢,烹调的人反倒紧张着。然后刚烧好就吃,所以从调理到吃到嘴里,这之间没有空隙。仅这一点就不由令人感到高兴。而且也可说是一种令人感觉随意的料理。

但是,这些的前提是火锅里放的是鲜鱼鲜菜等鲜活材料。如果放进去的是不新鲜的材料,那当然做不出好的料理来。这不仅限于火锅,我在这里提个醒。

家庭做火锅,原料没有固定是哪些。前一天晚上谁给送的肉呀菜呀、家里有的豆腐皮呀、烤麸呀、魔芋等,或者再放进去豆腐,总之自己创造自己思考,随便做成什么的都可以。

“火锅料理”东京称作“什锦火锅”,上方(京都大阪一

带)也叫做“乐居火锅”。为什么说“乐居火锅”呢?因为火锅里有红加吉鱼头、鱼糕、鸭肉等,各种各样的材料都扑入眼帘,盛在大盘子里色彩丰富、花样繁多,使人又想吃这个,又想吃那个,快乐得不得了。

“乐居火锅”实在是名副其实的名字。但是“什锦火锅”的叫法太过简单,没有味道。刚才说过,“火锅料理”有各种各样的食材,摆盘子也需要下一些功夫。这一点如果不注意胡乱放到盘子里,简直就像装了一盘子烂菜一样。

关东的习惯是平摆在盘子里,我觉得不怎么样。河豚那样的食材只能平摆在大盘子里,那是特殊的食材,而一般“火锅料理”的食材还是满满堆在有深度的盆内比较好。食材就像刚才说过的,什么都行。不过我觉得不太好的是贝类。贝类如果只有一点儿没问题,但是如果放得太多,总觉得会把味道搞得不好。贝类会把汤搞乱,对别的食材的味道也有害而无利。而且贝类与鱼类和肉类都没有调和性。外国料理中 stew(炖肉、炖菜)、咖喱、汤类等喜用贝类,但很多其实都不配。这可能是因为外国贝类鱼类都比较少,所以都当做贵重食材的缘故吧,但是大部分反而把料理的味道搞坏了。

与此相反,日本贝类要多少就能挖到多少,所以都随便使用。但是贝类如果大量使用,会把料理搞得太腻,料理没有了品位,也就不能成为好的料理。贝类最好不要跟别

的混用。

然后就是汤了，汤也因人而异，各有喜好。也有人喜欢清淡的汤。清淡的汤比较适合喝酒的人。要吃饭的话，可能稍微浓厚一些的汤比较好。这些地方“什锦火锅”能按照自己的喜好做，所以是再好不过的料理了。

汤料提前调和好很重要。如果不能从开始到最后都按一定的汤料做，一换食材不是要加糖，就是要加酱油，或者要加水的话，那不是甜了，就是咸了，或者水汤汤的，味道会变来变去。这肯定就不好。如果几个人换来换去放菜，肯定就会变成这样。而且即使一个人一直放菜调味，味道也很难严格地保持一致，最好还是提前调好必要分量的汤料。

味道不要搞得太浓比较好，但这可以根据各家的喜好适当调节。大家应该都知道，做汤料就是把砂糖和酱油和酒适量调和。酒要多放。最好用烫热再放凉的酒。不含酒精成分好，反正不是要喝酒，所以烫热再放凉就好。极为上等的酒，尽量多用最好。

火锅料理的食材主要是鱼类，所以海带汤比鲣鱼汤好。“火锅料理”因为是刚煮好的，都非常新鲜，所以好吃。关东煮店受人欢迎，也是这个原因。那绝不是料理好才受人欢迎。那种廉价的关东煮好吃，就是因为能吃到刚出锅的，其实并不是什么真正好吃的东西。吃的是刚出锅热乎乎烫舌头的，所以人都说关东煮好吃，其实只是一种很普通的

食物。

普通的关东煮，因为刚出锅，都会令我们的味觉满足，那么相当于宴席关东煮的“火锅料理”，肯定更能令味觉满足几倍。我在小摊子上吃过关东煮和天妇罗等，大致知道那些料理是什么味道。但是我说的火锅料理，却是远远超过那些料理的高级火锅。方法是，只要创造性地、独创性地做就行。

火锅料理，可说是一种招待比较随便的关系亲密的朋友，大家一起热热闹闹、快快乐乐像家人一样食用的家庭料理。

下面简单介绍一下做法和吃法。比如要煮加吉鱼。若是三个人或五个人吃的分量，那每次就只放进去这几个人一次能吃完的量。煮好后全部都吃掉，然后放蔬菜进去。加吉鱼头等部位会出汤，所以汤会增加，而蔬菜吸收汤，所以要依据食材的性质，把出汤的和吸汤的食材交互放进锅中煮食。而且每次都要把锅里煮好的吃干净，这样直到最后都能吃到新鲜料理。吃法也需要类似的功夫。

我认为盛放“火锅料理”材料的摆盘方法，与插花没有任何区别。插花就是要把自然界中的花呀草呀的按自然的状态插到花盆中，为此要下很多功夫。料理也是用自然、天然的材料来满足人的味觉，而且还要让人看着开心，能享受到美感。这种心理状态，与插花没有任何区别。

一般的家庭只会在特殊的时候，比如说有什么仪式的时候，才胡乱打扫装饰一下，平常对什么都很随便。对这样的风气，我觉得很没味。想过美好的生活，那就不能只重视特别的时候。每日每时、每件事都不能忘记应该创造出美。

我想要做的，是美化日常生活。也就是如何美化每天的家庭料理。在用心选择食材的同时，食用那些食材时，应该首先下功夫注意如何装盘。这功夫不是做小动作。这功夫是如何才能最接近自然。就拿火锅料的食材摆放来说，根据功夫创意，可能令人感到是成堆的菜肉，也可能给人以养眼快感，像看艺术品一样获得享受。就能产生这么大的不同。

只要想用心摆放食材，令人看着享受，当然的就会开始对食器产生兴趣。也就是对陶器和漆器开始产生兴趣。

(1934年)

炸琥珀

这个料理名，是昭和十年^[1]前后，我随便起的，是一种和天妇罗似是而非的料理。做起来比天妇罗简单，不会做菜的人也能做，属于现代料理，但比想象的好吃。能作为家常菜，也能用来待客，像很方便的中国菜一样。

材料尽量用小一些鱼类比较好。比如像三线鸡鱼、加吉鱼、马鲛鱼、鲈鱼之类的鱼。金枪鱼、油甘鱼那样比较肥的鱼不太合适。选用白肉鱼好。不用说虾之类的什么时候都好用。做法是先把葛粉拌成比较稠硬的糊，裹上鱼虾，然后放到烧热的油中炸熟。汤汁与天妇罗的汤汁差不多，往做得比较硬的葛粉汁中挤一些酸橙汁或柠檬汁，加进酸味。把炸好的鱼虾在这种葛粉汁中轻蘸一下，然后在食器中摆好。给油炸食物配上一些生姜末，既有风味，也有风情。看着像中国菜，但是中国没有这些鱼虾，所以没有这样的食物。类似的有用鲤鱼做的，但是不可能做出这么好吃的炸琥珀。

琥珀是松脂的化石，我看菜的颜色很好看，很像琥珀，所以给起了这么个名字。炸琥珀即使在家庭也是很不错的料理。

再说一下葛粉。现在市场上或者店铺里写着葛粉，装

在细长的袋子里卖的,其实都是马铃薯的淀粉,特点是马上就会沉淀到水底。真正的葛粉和片栗粉不但颜色漂亮,也不会很快就沉淀到水底,所以做成的料理美味。马铃薯的淀粉绝对不能用来做待客的菜。用九州的穷介粉、吉野的葛粉、山中的片栗粉等有名产地的淀粉做,料理也会做成完美无缺的。这种葛粉能在筑地的珍味店买到。

顺便再谈一下油。炸琥珀的油最好用熟成芝麻油。橄榄油稍感不足,大豆油等于无味,完全不好吃。一般的市场上作为天妇罗油卖的,大都是大豆油。榧籽油有一个特点,是再冷也不会冻住,所以往芝麻油中加一些,还能中和芝麻油的腻味。但是如果只用榧籽油炸,味道一会儿轻,一会儿重,很难掌握。所以说芝麻油其实是最好的。新芝麻油有一种刺鼻的味道,陈芝麻油就没有那种刺鼻的味道,所以应该选用陈芝麻油。

行家会一次购买大量熟成陈芝麻油存放,按顺序慢慢用。每次要用都买新油的话,不会炸出好的天妇罗来。但是话说回来,一般的家庭也不会一次买那么多油库存,所以在这些地方,看来还有下功夫的余地。

(1933年)

注释

[1] 1935年。

白菜汤

白菜如何烧煮，一般很少有人下功夫，所以我在这里就说说白菜汤的做法。

白菜这种菜本来是中国青岛产的，自古就在朝鲜大量种植。这是一种寒冷地带的蔬菜，所以东京一带比较温暖地方产的，质量就不怎么好。

白菜做的菜，能简单调节鱼呀肉呀的，很不错。白菜不是纯粹日本的蔬菜，所以属于很难作为所谓的日本料理用的那一部类。但是白菜汤确是一种相当不错的料理。用鸡骨(不带肉的那种)砸碎熬汤。带肉的骨头熬的汤味道太俗气，不太好。这个汤只用盐调味就行了。此时不能用酱油。酱油有颜色，会把白菜的纯白搞脏，感觉不好。把白菜的白色弄脏了，就拿不上席面了。山笠酱油、龟甲万酱油当然不能用，就是淡口酱油也会给白菜染上颜色。染上颜色就变成家常菜了。只有白菜汤保持纯白，白菜保持原本的颜色，才显得高贵。

然后说味道。白菜自身有甜味，所以只要用盐调味就行了。烧好的白菜盛入汤碗时，准备一点葱花等佐料加进去。

这是日本的新料理,从中能发现中国菜的做法,也能感受朝鲜料理的氛围。从白菜的切法,食器的选用上,还能感受到日本料理的风格。而且与其他料理都很配。虽然简单,但可以说是一种不错的料理。

茶碗蒸

茶碗蒸想必大家都很熟悉。但这道菜其实也有很多窍门。东京的茶碗蒸一般鸡蛋太多，蒸出来的比较硬，不怎么样。一般来说茶碗蒸如果蒸成了鸡蛋块就不能算上等，这种茶碗蒸不是我们要说的对象。相比之下，关西的，特别是京都等地的便宜廉价的茶碗蒸，比那些所谓的高级料理店多用鸡蛋非常讲究的，更像茶碗蒸。这种廉价的茶碗蒸好吃，是因为用鸡蛋比较经济之故。

我有一次在京都，受人邀请去参加了一次宴会。宴会应该是在祇园^[1]。当时也不知为什么，很想吃茶碗蒸，就对身边的艺妓说了。那位艺妓特意叮嘱女佣：

“鸡蛋要这样，太少不行啊！”

那意思是说这是贵客，不能像京都风味茶碗蒸那样吝啬鸡蛋。

但是那样特意叮嘱做的茶碗蒸却不好吃。因为鸡蛋多，蒸成硬硬的鸡蛋块了。鸡蛋少用一些，做出的茶碗蒸端在手上，鸡蛋在碗中要能晃动才为好。这样的茶碗蒸吃的时候能滑溜溜流入口中，而且也没有鸡蛋特有的怪味，

最为上等。

京都茶碗蒸正好就是这样的。人人都知道京都人本来就比较吝啬小气,京都人这种吝啬劲儿做出来的很多料理,其实却是难能可贵的。

这种便宜的茶碗蒸就是一个佐证。我从前因为有一种偏见,认为便宜的茶碗蒸不会好吃。但是吃过各种各样的茶碗蒸后,却发现这种廉价便宜的茶碗蒸其实才是上等的美食。茶碗蒸的窍门其实就在这里。这也是料理的窍门之一。就是说一个鸡蛋,用两合^[2]或两合半高汤稀释,不但要稀释,蒸的时间还不能太长。总之就是说,在做茶碗蒸的时候,一定要有少用鸡蛋才好这个明确的认识。我当初也没有这个认识。另,里边添加鸭肉、鳗鱼、白果、百合根、糝薯^[3]、木耳等比较好。

(1934年)

注释

- [1] 京都最有名的花街(欢乐街),有许多料亭、茶屋等。以艺妓传统著名。
- [2] 日本目前还日常使用的传统计量单位,1合(gō)为十分之一升,约0.18公升。
- [3] 鱼虾肉泥拌山芋泥做成的一种糕状食品。又译“肉末山芋糕”。

三州风味小茺菁汤

味噌汤虽然简单,但其实日常哪一家都做得不好,所以这里就讲一讲味噌汤。味噌汤无论里边放什么,烧的时间都不能太长。首先做高汤,然后把里边的菜先煮好,最后再放味噌,烧开后马上盛碗,按这个顺序做就没问题。

不过家庭情况不同,就是一家人的情况也不同,所以早上用餐的时间很难一致。有七点吃饭的,有八点吃饭的,吃饭时间都不一样,一锅味噌汤,最早吃的人能吃到最好的,第二个吃的,第三个吃的,为了不凉一直放在火上加热,或者把放凉的汤再加热,最后简直就成了莫名其妙的泥水一样的东西。味噌汤有味噌汤的窍门。不掌握这个窍门,总也喝不到味道精美的味噌汤。

总之一句话,就看你是最大限度保留味噌风味,还是抹杀味噌本来的风味。味噌本来的风味如果抹杀了,那就失去味噌汤的意义,也就做不出美味的味噌汤来了。相反的,美味的味噌汤只能是最大限度发挥了味噌本来的风味所做的。味噌本来的风味能被最大限度发挥,说明做味噌汤的人的魅力也被最大限度发挥。

从能否发挥味噌本来的风味,也能看出做味噌汤的人

是否能发挥自己的能力。做汤的人如果不能发挥自己的能力,那么也就不可能做出美味的味噌汤。做料理的人,如果不能做到时刻用心发挥食材本来的风味,那么就做不出好的料理。料理法不好,自然味道也就被破坏了。要让我说,其实很多料理店都是把料理糟蹋了。

所以,把味噌下到锅里后,咕嘟咕嘟烧开的那会儿就是最佳的时候。三州味噌^[1]淀粉多,连淀粉都用的话,味噌汤就会变成稠乎乎的,不会好吃。稠乎乎的味噌汤不配上酒席。如果在味噌汤以外还有生鱼片,还有五道或七道菜的话,浓厚的三州风味味噌汤会让食客产生满腹感。三州味噌不要全用,要把一部分,也就是淀粉的那部分扔掉。大概五成或三成左右比较合适。这样的话才能做出适合喝酒的味噌汤来。

做这种汤首先要把三州味噌从上面刮出来。然后放到细孔的漏勺里,再放到锅里涮。涮一涮后,漏勺中会剩下很多淀粉。化到汤里的分量只要有味噌的风味就行了。当然,这也要按各自的口味适当调节才好。多涮几下汤味自然就浓,少涮几下就成了很奢侈的味噌汤。这就叫涮味噌汤。

一个简单的味噌汤就有各种做法。做的时候手艺不同,就是用同样的材料,做出来的味噌汤也可能是不同等级。

说到底，一个人是随便做，还是用心做，都是由各自的精神决定的。一般早饭吃的味噌汤，里边下萝卜或小芜菁等，总之想办法下与味噌汤最为调和的材料就是最好的。料理店只考虑体面，一心只为了好看，所以味道倒变成第二位的了。料理店如果变得不讲究了，就会把下进味噌汤的萝卜单独煮熟，或者下进去的萝卜等是凉的而汤却是热的，总之做一些不好的小动作。这些都是有心之人不应该做的。

用萝卜和小芜菁等蔬菜时，绝对不能把蔬菜本身的味道去掉。如果是用鱼，味噌汤是味噌汤，鱼单独做好，味噌汤做好后放进去也没有问题。特别是青鱼，比如青花鱼、竹荚鱼等，不这样做汤味就会变腥，汤也就没有品位了。但就算是鱼，比如白丁鱼、去掉内脏的香鱼等本身味道比较淡泊的鱼，也不需要都那样做。三州风味的味噌汤，其他的还有用江户前鲤鱼等煮汤的做法，也有用白肉鱼、蚶子等淡味的材料做汤的。另外，还有用豆腐做的时候。总之根据自己喜欢的浓淡下功夫做就好。

但是三州味噌味道太浓，我个人并不太喜欢。有一次，有人给我送了大量的三州味噌。没办法处理，只好就那样先放到库房里。五六年过去了，有天突然想起来，吃了后却发现味道变得很轻淡，太浓的味道不见了。这对我来说是一个大发现。

当然那大量的味噌很快就被我吃光了。由此可以推断，味噌存放几年后味道会变轻淡。新味噌太鲜太浓，我还是喜欢乡下的味噌，只用这种味噌。信州、北陆地方的人差不多都是自家制作味噌，太能干了，我反倒欣赏不来。

(1934年)

注释

- [1] “八丁味噌”的别称。爱知县一带生产的大豆味噌。风味浓厚，有独特的湿味和苦味，为怀石料理不可或缺的食材。

花椒

这种刺激食品具有极强的香味和麻味，大家知道，成年人大都喜欢花椒，日常膳食经常食用。青花椒甜咸煮广为人知，但要说青花椒腌味噌，大概就很少有人知道了。这是一种很少见的食品。

丹波朝仓山花椒自古就是有名的贡品，还被各路大名^[1]钟情，远销诸侯各地，备受珍重。当时盛装青花椒的容器是能装五六升青花椒的陶罐，据说现在在古董市场上能卖几万日元。

嫩青花椒用“咸味噌”腌过三年后，不但是下酒的珍馐小菜，作为茶泡饭的副菜也至高无上。花椒不是嫩籽、嫩芽就没有价值。用茶叶来说，相当于玉露的那种上等的新芽最好。

注释

[1] 日本古时地方领主的称呼。

黄瓜

现在随着温室种植技术的进步，水果、蔬菜等已经没有季节了。我看《俳谐岁时记》等早晚都得改写。话虽如此，要说好吃还是时令蔬果最好。

并不仅限于黄瓜，时令蔬果好吃这一条，自古至今没有变化。

但把温室蔬菜当做无味的东西看，却是对温室蔬菜的价值缺乏认识的鲁莽批评。温室蔬菜具有时令蔬菜所不具有的某种风味。所以不能轻易指三道四。

从前只有时令黄瓜一种，现在出现了温室蔬菜，黄瓜也有了两种。其他还有许多一种变成两种的温室蔬菜被发明出来。

所以说因为有温室蔬菜和时令蔬菜，口福就增加到两种了。

不过黄瓜还是长得笔直的好，长成葫芦样的不好。总的来说，好黄瓜形状很匀称。最盛的时候，长得再大只要还没长籽就没问题，而一旦长出籽了，就不能吃了。一般来说，利用温室等培育出的小黄瓜，指的是俗称鲜物的刚结出来的黄瓜，料理店等喜用的就是这种小黄瓜。这是希望奢

侈讲究时的食物，而若想吃到好吃的腌黄瓜，还是应该选用端正匀称的。

腌黄瓜时如何掌握腌制程度非常难，气候和稻糠味噌放置场所不同，对腌制的速度影响非常大，这点一定要注意。稍不注意腌制过度的话，黄瓜就会变酸，要适时从稻糠味噌中取出来。取出来味道也不会马上就变化。不取出来，就那样一直腌制的话，只能变酸。觉得正好的时候取出，连上边沾的糠一起包起来，放到阴凉处保存。这样就是放两三个小时也没问题。原因是只要盐分不进到黄瓜里，味道就不会变化。

(1933年)

海带糊

海带糊这种食物，指的是只用海带和鲣鱼花烧的高汤做成的海带糊汤。夏日清晨，没有食欲的时候，或者吃什么都觉得没味儿的时候，或者连筷子都不想拿的时候，若做一碗这个浇到热乎乎的米饭上吃，大部分人马上就会大喊好吃，我保证平时吃三碗饭的，不知不觉就会吃五碗。

制法非常简单，所以决定好吃与否最根本的，其实就是材料的选择。挑选海带在京都大阪没有问题，但是在东京，却并不是哪儿都有的。

东京人本来不知道海带的美味，也不知道海带高汤如何好吃，因此也不用海带，所以很少有卖的地方。东京人的舌头，说句不好听的话，简直就是杜撰的假货，要想品味沉稳的味道、寂静的味道、淡雅的味道的味道，未免过于粗野。所以说东京人的嗜好容易流于粗俗。比如容易喜欢上浓厚的味道、油腻的味道、粗野的味道、速成的味道、浅薄慌乱的味道、甜腻的味道等。

事实胜于雄辩，东京人现在还喜欢天妇罗，而且是蘸着甜腻的汁吃！喜欢吃鳗鱼，而且喜欢超过中串的大串。喜欢黄鳍金枪鱼，而且喜欢油腻的 toro（脂肪含量高的腹部

肉)。金枪鱼、天妇罗、鳗鱼等料理，本来作为下酒菜是非常不合适的。可是东京人却兴高采烈地就着这些料理喝酒。还喜欢牛肉寿喜烧。都是简单速成的味道，不论女人还是小孩，甚或书生都喜欢。而自我满足地把这些与日常生活硬是扯在一起的就是大部分的江户人，也就是东京人。由此，我说东京人的舌头是杜撰的假货，并不是毫无道理。

但是东京一直也有很讲究的人。不论衣食住行，太普通的不行，非常讲究，非常富有情趣。但他们都不是那种高雅的风流人物，而是经常出现在江户文学中的那种类型，有些自爱，有些傲慢，虽然显得幼稚，充满童心，惹人喜爱，但终究只能用“年幼无知”一词概括，不免被人看做轻浮。

我们本来说如何挑选海带呢，话却越扯越远。事实上所谓的美食家如果只知道鲣鱼花高汤的滋味，那就不值一提。作为美食家一定得知道海带汤的味道。用加吉鱼眼珠做清汤不错，但是若用鲣鱼花汤做则不行。加吉鱼清汤无论如何只能用海带汤做。海鱼用海鱼汤做的话只能是重复鱼味，不会好吃。这并不是强词夺理，实际上加吉鱼味与海藻这种植物味混合，才能做成精美的清汤。

不过海带这种东西，就像鲣鱼花有好有坏那样，也不是什么海带都能做出好汤来——话虽如此，质量好的海带，东京并不是随便任何地方都有卖的。所以我特意从京都的松前屋买来。说是产地北海道带回来的土产也不能放心。幅

宽、带霜，看起来不错的也不一定就好吃。在东京能放心买的，据我所知，目前只有室町的山城屋。

总之，必须要知道美味料理的根本在于材料。正像中国有一个叫做随园的人说的那样，四分刀工，六分买功。美食不论表里都应该对食材进行鉴别，而且如果不能对这些食材进行鉴别，可以说也就做不出好料理。

言归正传，下边我们就来说海带糊的做法。首先把上等海带上的沙土扫掉，尘埃刷净，不用水但是要像水洗过一样干净。然后用剪刀剪成五分宽带状的细长条，再从切头剪，剪成又细又长的细丝（像海带茶用的那种）。然后用鲣鱼花熬出比较浓的汤。鲣鱼花一合用三勺酱油调味，熬好后晾到微温（海带丝一合鲣鱼花汤两合）。材料就是这些。然后把剪好的海带一合或五勺放进臼里。一合海带丝能做五人份。把上边说的用酱油调过味的鲣鱼花汤倒进放了剪好的海带丝的臼里，开始少倒进去一点儿，单手拿五根杉木筷子搅拌。用捣槌捣也可以。坚持搅拌十分钟左右，直到把海带搅成糊状。

就这样，把汤添一点儿搅拌，再添一点儿搅拌，尽量把海带搅拌成糊状，是做海带糊最重要的一点。人多的家庭互相换着，使劲搅拌，搅拌成稠乎乎的最好。

就这样搅拌成后，把里边的海带丝取出去，往刚蒸好的热乎乎的米饭上倒上少量，在上边撒上少许手搓浅草烤海

苔粉,然后吃。就这么简单,但却是万人喜爱,足够令美食家点头称是的高品位美食。

总结一下就是,这是一种把海带和鲣鱼花的长处合理利用的简单的美食。素食的话不用鲣鱼花汤也可以做。

(1931年)

海带糊汤

关西通称“海带糊碗”，这里也这样称呼。如此能让人简单明了地感到好吃的东西，也许世上少有。

关西人一直吃海带，所以知道海带的美味，也能经常品味到这种食物，很多人经常吃。不过海带这种食材不好不行，东京人都不太知道海带，所以东京虽然有海带糊、海蕴，但大多质量粗糙。质量好的海带削成的没有肉质的海带糊最好，但是在东京不到特殊的店去不可能搞到手。而关西随便在哪儿都能买到。上等的海带糊色白松软，削成纯白色的最好。家常便饭用的那种黑色的，好吃虽然也好吃，就是没有品位。

总之是一种只用海带的汤，所以应以海带为中心，只要选了好海带就有好效果。而且因为是海带糊汤，原汤只要用鲣鱼做就行。鲣鱼也有质量高低之分，到鲣鱼店去买干燥的比较贵的好。只要有了这两样，就能做出精美的海带糊汤。

请一定要用淡口酱油。比东京的能便宜一半，所以应该买。

要想简单做海带糊汤的话，只要把海带糊放到碗里，加

上一点儿味精,再加一点儿酱油,倒进开水,就成了一碗热乎乎的海带汤,但这只能是随便凑合做成的东西。真正上等的料理一定得用鲣鱼高汤,然后加进淡口酱油,比普通的高汤稍微水一点儿,然后倒进放在碗里的海带糊上就行了。不过还有一个条件,放不放葱花味道完全不一样。不放葱花,总觉得好像缺点什么,味道也差很多。如果有人从来没有放过葱花,请一定试试。

(1933年)

洛北深泥池的莼菜

莼菜是生长在老泥池中的一种水草的嫩芽。人们赏玩的那嫩芽正像荷叶卷起来的细筒，长短也就五分左右。包裹着卷得针一样细的嫩芽的，是一层无色透明、富有弹力的东西，像果冻一样，又像鸡蛋的白沫。

那是为了保护嫩芽成长，不被小鱼伤害的一层胞衣。

在水中看，那可爱喜人的嫩芽被水色的胞衣包裹。这胞衣是造化之神赋予嫩芽的一种分泌黏液。因为有这种黏糊糊的黏液厚厚地包裹莼菜，莼菜才有了美食的价值。如果没有了这层黏液，莼菜就完全不是什么大不了的美食了。所以莼菜的价值，就是由黏液的分量决定的。但是池塘不同，这种果冻般黏液有多有少，却有区别。

中国的西湖莼菜与久负盛名的湖一道成了名品，但实际上并不是什么佳品。叶片很大，果冻黏液几乎没有，与日本的优质莼菜完全不能相比，属劣质品。

但是日本也并非全都是良种。大部分都与西湖产的差不多，经常在食材店看到瓶装的莼菜，瓶子里边都是半开的叶子。看着就像把茶叶装进去了一样。

那么到底哪儿的莼菜最好呢？京都洛北深泥池的莼菜

最为上等。是一种品质特别高的品种，外边裹有很多无色透明的果冻胞衣，非常少见。把这种深泥池的莼菜装到瓶子里看，像玉露那样针状的细叶，叶茎处结着小小的花蕾，星星点点在水中浮游。

映入眼中的莼菜并不多，看起来都浮游在水中，但瓶中看着像水的，其实正是黏液，倒出来看像一群海蜇的幼子一样颤动，几乎没有水分。不是这样的莼菜，就不能称之为美味莼菜。据我所知，像深泥池产的这种莼菜，其他地方没有。

这面水池是一个相当古老的池子，深泥池中的植物，有很多都是世界上其他地方没有的珍稀植物。作为天然纪念物受到大学的保护。如此池子，产出的莼菜当然与其他地方的池沼产的有着本质上的区别。

采这里的莼菜从四月开始。把两根木棍绑成梯子一样，上边绑两个木盆，做成木筏，人坐到木盆中采摘。是一种很有意思的风俗。池大雅^[1]当初就是被扔在这个池塘。

(1932年)

注释

[1] 池大雅(1723-1776)，日本江户时代的文人画家、书法家。他生在京都洛北深泥池一户农家，鲁山人所云弃婴事件不知是否杜撰。

夏日小味

暑热的夏日持续时间一长，有时候就想吃有些变化的东西。我在那样的时候，经常做如下小菜，以满足自己的食欲。

雪虎——这根本不是什么了不起的东西，就是把炸豆腐烤一烤，用萝卜泥就着吃。给烤过的炸豆腐浇盖上雪白的萝卜泥，起了个名字叫“雪虎”，就这么回事儿。如果把萝卜泥换成别的，即便季节是冬天，比如用葱花的话，就称作“竹虎”——京都人这么说。

这完全是一种夏日的食物，早、中、晚，什么时候都可以。先把切成五分厚的炸豆腐（东京称作生炸豆腐）放在金属网上，在火上烤成焦黄色，然后切成适当大小，盛在盘子里，添上大量新鲜的萝卜泥，倒上酱油就可以吃了。

分量和食器根据情况适当调节，只要用心，就不仅能做成日常的家庭美食，甚至可以用来待客，发挥更大的作用。只要能做好吃，其味道淳朴敦厚，能使美食家点头称善。那些莫名其妙的天妇罗完全不是对手。而做好这种料理的窍门，不用说首先要搞到上等的炸豆腐，还要有新鲜的萝卜。

锦木^[1]——这是一种在京都木屋一带游荡过的人都知道的料理。游玩通宵，不知天亮，直到正午，才抬起沉重的头颅：

“被褥裹身懒睡姿，抬眼望东山。”

加茂川清流的潺潺水声传入耳中，双眼终于睁开，起身到客厅，只见满面笑容的侍人们一个接一个进来，年长的开口道：

“早安……”

然后接着就是：

“今儿个早上用啥好啊？今儿个还是来点儿清淡的，就用锦木下饭如何？”

只有用锦木就着米饭吃后，心情才能爽快。锦木就是这种东西。

选用上等鲣鱼刨成尽量薄的鲣鱼花，再把上等山葵根尽量搓成泥糊，比预想的要多准备一些。吃的人把这两种适当取到自己的盘子里，用筷子搅到一起，淋上适量酱油，然后倒到热腾腾的米饭上，就可以大口吞吃了。一入口，你就会用手捂住口鼻，好长时间说不出话来，锦木就是如此美味的食物。这样的時候撒上浅草的烤海苔虽然也可以，其实那就落入俗套了。最好的锦木是选用上等的鲣鱼中心的红肉部分刨成尽量薄的鲣鱼花，再把粗大的山葵根用细密的铁搓搓成泥糊。米饭不能太干也不能太软，要蒸得恰到好处。

好处。而且一定要刚蒸好的。食器不能用浅盘子，应该用有一定深度的碗。

这种料理被称作锦木，大概是因为把刨出的鲣鱼花，比作锦木飘飘的叶片吧。

白瓜皮——白瓜，也称浅瓜，或者越瓜。吃白瓜也就是最近这一段时间。用白瓜做薄卤汤时，一般都把皮削下扔掉了。把要扔的白瓜皮在食用一个小时前用稻糠味噌腌一下，就成了最为美味的腌菜，你也就能成为腌菜行家。

清脆滑舌，颜色翠绿，这才是夏日最合口的晚饭。用来做清酒或啤酒的下酒菜也没有问题。这种料理自古就是京都人日常生活中最有名的腌菜。京都人肯定都知道。

鲣鱼剔骨肉味噌汤——做鲣鱼生鱼片时，把鲣鱼切成三片，中间带骨头那片上的就是剔骨肉。这片鱼骨头大概都会扔掉，但别急着扔，把骨头上的肉用蛤蜊壳或其他东西剔下来。剔下来的肉三分，配七分味噌，一起放到搯钵中使劲搓拌，不用过滤，跟平时做汤一样做成味噌汤。锅里的味噌汤一烧开，把上边的白沫取干净，然后马上舀到碗里。此时若能滴上两滴生姜汁，就更为美妙。汤里下的菜用萝卜丝就行。

不论轻腌白瓜皮，还是鲣鱼剔骨肉味噌汤，都是能堵住

美食家刁嘴的堂堂料理。不知道的人，首先应该抛弃自己浅薄的头脑中认为这是废物利用的浅薄认识，先肯定这是堂堂正正的料理，自己也尝试尝试。

(1931年)

注释

[1] 中文名为“卫矛”。

第五辑

异国异食



野猪美味

最初明确感到野猪肉好吃，还是我十岁左右的事。当时我住在京都，京都堀川的中立卖有一家祖辈卖野味的老店，家人经常叫我去那家店买野猪肉。

我家很穷，所以就是去买野猪肉，也只能买很少的一点儿。我经常只能拿五钱左右去买。话说回来，当时连牛肉的鹿子（相当于东京所谓的霜降肉）也只要三钱就能买到，所以能拿五钱去买野猪肉，已经是相当下了决心的。

不过只拿五钱去买野猪肉，不论怎么说都不是什么值得夸口的事情。要是只想买肉的话，用那么多钱买牛肉其实能买更多，不是更好吗？买牛肉时买三钱的，有了五钱就让我去买野猪肉，现在看来，我的养父母也是相当讲究吃的美食家。

自打不知东不知西的孩提时代起，我就对吃抱有异常的关注，我还记得让我去买野猪肉时，我每次都非常激动。手捏崭新的五钱硬币，站在肉店前边，眼盯着切野猪肉的老爷子手中的刀，心里想着今天能卖给自己哪块肉啊，后腿肉呢，还是肋骨肉呢？只买五钱的，反正不会卖给自己上等的部位……嫉妒之念都会起来，脑子里空想连篇，现在想起来

还像昨天发生的事情一样浮现在眼前。

就这样，有一天我跟往常一样走到店铺前边，看到老爷子拿出一条两寸左右粗的棒状肉，切成一分左右厚的小肉片^[1]。那条肉有一半左右，也就是上部一寸左右都是纯白的肥肉，实在是漂亮。当时我也就十岁左右，但是一看心里就感到肯定好吃，不会有错。脂肪部分很厚，很瓷实。是里脊肉还是后腿肉，那时当然不知道，现在想大概应该相当于猪肉的里脊肉吧。

因为好，老爷子只卖给了我十片左右。小孩儿的我也知道那很贵重，小心翼翼地抱回家。家里人看到那红白相间漂亮的肉也非常高兴。马上就煮着吃了，果然极为美味。当然不排除当时看到肉后的感动也发挥了作用，总之回想自己追求美食七十多年，那之前和之后都没感到过野猪肉那么好吃。直至现在，我还不能忘却那美味。我第一次自觉到食物好吃，其实就是那一次。

这家野味店后来虽然店主换代了，但现在还是很有人气。

再想想，还有这么一回事。

那家店不但卖野猪肉，还卖熊肉和鹿肉。当时人们还不太吃猪肉，不到三条寺町的一家叫做三岛的牛肉店去是买不到猪肉的。没有猪肉，是因为一般人还认为猪不洁。还有一件有意思的事，当时京都一带卖猪肉，瘦肉便宜，肥

肉贵。我们都觉得肥肉好吃。可是到东京来后，反而是瘦肉贵肥肉便宜。我还记得当时觉得东京竟然好吃的便宜，好啊，我就老买肥肉吃。当然时至今日，光吃肥肉是不行的。这一方面是因为我对猪肉的嗜好变化了，另一方面可能也因为饲养法和饲料变化了，猪肉本身不好吃了。总之当时吃猪肉不多，反倒是吃猴肉多。猴肉我们经常吃，猴肉就像鲑鱼肉那样，红色透明的，非常诱人。吃起来，味道像兔肉。当时的印象是不肥，也不觉得好吃。不过比兔肉好吃。

后来(我十二三岁的时候)野猪肉给我留下好吃印象的，却与上述事例完全相反，是看着软咕噜噜的肉。那是堀川四条的肉店拿来的，看着就很难吃的样子。但是却意外地非常好吃。不知道是哪一部位的肉，问肉店的人，肉店的人光笑不说。再问，才回答说是肛门附近的肉。

看着不好看，但是味道却极好。现在想想应该是大腿根往下的薄薄软软的肉，有类似鱼的鳍下的味道。

我的脾气是只要觉得好吃，不吃个天翻地覆就不甘心，不光是野猪，就是走到街上，如果看到什么似乎好吃，先要站着观察观察，要是感到好吃，就一定要吃。这么做，有时会碰到真的好吃的，有时也会失败。

从前有次去江州长滨吃鸡，看到鸡肉店前挂着一头巨大的，简直像牛一样的野猪。看着就诱人。一般人容易被

形状大的东西所迷惑，不是没有道理。我当时也被那头大野猪所诱惑，觉得肯定好吃，竟然就买下了。

买回做了吃，肉却又硬又老，味道粗俗，很不好吃。算是一次大失败。但是肥肉却非常好吃。吃了这么一铎，后来再也不买大东西了。

东京把野猪仔叫做“当岁”，大阪一带称作“豚仔”。时间长了，经验多了，我也长了见识。以现在的味觉来看，只能吃生后一年的仔野猪。或者二三十贯，肥肉多的野猪也不错。所以现在绝不会去买那种大野猪。

长老了的东西一般不好吃，这并不仅限于野猪。牛、鸡、鱼也都一样。但是野猪至少与牛不太一样。仔牛虽然好吃，但是把仔牛的味与普通牛的味相比却有些牵强。仔牛与成牛肉，虽然同属牛肉，但是其味道却完全有别。也就是说品质不同。

野猪肉也同样。成猪和仔猪肉味肉质虽然不同，但在好吃与否上来说，仔猪有着无可比拟的美味。脂肪层不多，肉质柔软，“野猪吃当岁”的说法确有绝对的意义。

野猪成猪肥肉多，肉质也又粗又硬。仔野猪肉质柔软，肥肉也像家猪肉一样肥而不腻。当然这种野味冬季最为好吃。而且大雪封山的雪国产的更好。伊豆天城山一带也能抓到很多，但是脂肪太少，吃着不香。仔野猪一般没有那层厚厚的肥肉，不过多少带有一些脂肪的肉却是最为理想的。

大小十五贯左右的最好。

煮野猪肉最好用三州味噌。因为肉质比较肥腻，所以用味噌煮口感很好。稍微有些涩味，所以要加一些料酒。从来有“野猪萝卜”这一说法，确实萝卜与野猪的肉味非常对路。这点家猪肉也一样，萝卜也会变得相当好吃。我小的时候，大葱等乱七八糟的什么都放到锅里一起煮，但重要的除了酱油还一定要放味噌。马肉也用味噌，不过马肉是不用味噌煮就不能吃，但煮野猪肉用味噌，意义却不太一样。

经常有人做野味火锅招待大家去吃，去了却发现野猪肉被胡乱切得极薄，与萝卜、芋头、胡萝卜等一起放到大锅里煮，而且大多煮的时间很长。这大概是因为觉得野猪肉太硬。但好不容易煮好了要吃了，肉虽然煮软了，可肉味却完全被汤夺走，没了肉本来的鲜美，很可惜。吃野猪当然要吃肉味，不仅如此，还要吃那特别的野味。所以那样一直煮的话，不但没有了野味，连肉味都被煮掉了。

这样的時候一般肉都非常少，筷子在锅里搅来搅去，终于才能找到一块肉，而且肉已经被煮成这种肉渣，所以东京吃过野味火锅的很多人当然都说野猪肉一点儿也不好吃。这种说法其实很对不起野猪。因为太不会吃了。如果是我，先用肥肉煮蔬菜，然后再取一些肉，如果觉得硬就切薄一些，一点一点放到锅里，边煮边吃。

就算说用野猪肉的味道吃锅里的蔬菜,可是最重要的野猪肉味全被蔬菜吸收了的话,那作为野味火锅就没有了意义。本来野猪肉就不太出汤,甚至连辅助的意义都不大。所以如果只想用野猪肉做火锅,一定要用大量的肥肉。锅里如果蔬菜比肉多,那汤味就寡了。如果不想让汤寡一直煮,肉就会变成上边说的肉渣,像鲑鱼罐头那样烂糟糟的,完全就不是野猪肉了。

更有甚者,有人在堆成山的蔬菜中间,可怜地放几片肉,放到不般配的大锅里煮,称之为野味火锅大会。因为只有一点儿肉却要招待许多人,所以最后就搞成这种火锅了。野猪肉味就算多么豪势,也寡不敌众啊。所以许多所谓的野味火锅大会,其实目的都不是品尝野猪肉。不光野味火锅,这其实也是很多不深思熟虑,不认真处理问题的人的共同特征。

(1935年)

注释

[1] 日本的1寸约3厘米,1分约3毫米。

话说吃蟾蜍

娃娃鱼不容易搞到手，与此相反，要多少能有多少，而且很少有人吃，味道却相当好的，是日本的蟾蜍。

最近所谓食用蛙很流行，都说很好吃，但与所谓的食用蛙相比，蟾蜍其实更好吃。但是知道这回事儿的人却并不多。

我第一次吃到蟾蜍是在上海。有次进到一家料理店，看到贴的纸上大大地写着青蛙的料理名。光从那大书特书的“大田鸡”来看，就觉得要么是蛙类料理在中国也很稀少，要么是那家店的特别推荐。到底是中国，用的字很有意思。田里的鸡，多么有趣^[1]。

这肯定很珍奇，所以我当场就要了那个料理。不一会儿就端来一大碗。烧好勾芡的。中国菜总是这样，量非常大，那次也不例外。再好吃也不可能吃这么多啊，可是吃了后却觉得非常好吃，竟然全吃了。

我就想知道到底是一种什么蛙，就让店里的人拿给我看，大小比日本的蟾蜍稍小，颜色有点儿发红。可能属于红蟾蜍一类的。时令应该是冬眠期最好，我吃的是五月产卵后的，可是也非常好吃。

不过不论美食还是美味，与无意识的人是没有缘分的，在中国住了十多年的人，还有经常到中国访问的人等，恰是这些所谓的中国通却没吃过青蛙，很多人根本就不知道。我对他们说蛙类好吃，他们都不知道，所以大为吃惊，真的假的啊？一个个都觉得不可能。我这么一个第一次到上海去的新人，却领着他们这些本来的中国通，去吃蛙类料理，而且每个人都惊叹好吃。

因此我就想，日本的蟾蜍肯定也相当好吃。什么时候有机会了，一定要尝一尝。不过蟾蜍的皮肤看着就令人不快，所以一直下不了动手的决心。习惯很可怕，这种事情，没有什么特别的机会就不可能去吃。

有一次，从濑户内海来了一个陶工说，在濑户内海一带，蟾蜍是家常便饭，谁都会去随便抓几个回来做了吃。甲鱼也经常抓来吃。哦，原来那一带烧陶的匠人其实跟务农的也差不多，这种事情肯定是真的了。从此我就一直记着他说的话。

有次去濑户的赤津，我把这个话题拿出来，问陶工们你们这一带是不是真的都吃蟾蜍。可是在座的陶工却都说从没听说过，话说不到一起。我就纳闷儿了，我想也许他们觉得吃蟾蜍不好意思，故意不说。我后来见到那一带相当有钱的，也是那些陶工的老板加藤作助君，就问他，可是这位加藤君也说从未听说过，也从未吃过。最终也没问出个

所以然来，当然也没吃成。

一直想做的事情不了了之的话，心里很不舒服。有次去京都伏见的一家陶器工房，正好见到对我说这件事的那个陶工，我就把这个话头又拿出来问他：

“你说你们那儿的人都吃，可是我去问了，都说不知道啊？”

“不会吧，都吃呢。蟾蜍好吃啊，首先不用花钱，所以大家都抓着吃呢。”

他还是坚持他那蟾蜍常食论。总之话完全说不到一起。

这时在旁边听我们说话的一个叫宫永的陶工提议说：“我还以为是什么呢，蟾蜍京都也有啊。伏见稻荷的水池里肯定就有。哪儿的蟾蜍都能吃，把那抓来尝一尝怎么样？”是啊，说起来不就是这回事儿吗？所以我就说：“一只一元，我买五只。怎么样？谁去抓？”当时的一日元等于现在的一百日元，“一只一元的话，那午休的时候就去抓。”到中午大家就高高兴兴去了伏见稻荷的水池。冬季很冷的一天，我也跟着去看，冬季水池的水很少。听说蟾蜍在水池的斜面挖洞，冬天钻在里边冬眠。去了一看，果然低下去的水面和池岸的正好中间有星星点点的蛙洞。

记得中国的《随园食单》一书还是什么书上确实写着洞穴中的蟾蜍美味，我一看到那洞穴，就想“哈哈，就是这个”。

本来从洞穴字面上看,以为是石岩上洞穴里的蟾蜍来着,实际上不是那么回事,其实指的是在洞穴中冬眠的蟾蜍。

言归正传,这洞穴很深,蟾蜍就在不把胳膊伸到肩膀就够不着的洞穴深处冬眠。从池边伸手进去,够不到蟾蜍冬眠的地方。不下水池就不行。

这样一来,当初兴冲冲来的这些工匠们就有人开始打退堂鼓了:“一元二元的,谁愿意下去啊!”有人把手伸进去一碰到软软的东西,大叫一声就把手抽回来,吓得乱叫。蟾蜍虽然在里边冬眠,但并没有死,所以可以想象肯定是软乎乎的。虽然大家都知道里边肯定是蟾蜍,但不抓出来,谁知道到底是蟾蜍还是蛇呢?看他们都有些害怕,站在一起不知说着什么,犹犹豫豫的。后来终于有一个人鼓起勇气,把手伸进去抓出了一个。一看就是蟾蜍。这下大家放心了,一个一个抓,最后按预定抓出来了五只蟾蜍。

然后叫那个自称老吃蟾蜍的人来,把蟾蜍的皮剥掉,把剥掉皮的蟾蜍像做烧鱼那样,切成小块,加上葱花一起烧,然后再勾上薄薄一层芡。那样做仅仅是照搬上海的做法而已。做好后晚餐就吃,确实很好吃。肉质细腻,口感柔和,比鸡脯肉好吃。不过不知什么原因,有些苦味。“这苦味还是有些不对头吧?”我问那位常食论者,但他却回答说“不知道”。反正苦味也没有毒,就那样吃了。第二天还吃,两天把那五只都吃了。

后来还吃过几次，但是都有苦味。听人说（不知道是真还是假）：“调理时剥皮的手拿了肉所以苦了。苦味在皮上，只要不把皮上的苦汁弄到肉上就没有问题，所以在水里剥皮就没问题。”那苦味应该是蟾蜍的涩味，下次做的时候应该试试这种做法。

京桥的日本桥一带震灾后出现过专门卖蛇和青蛙的料理店。卖的都是怪东西，我也找不到别的吃的，所以在那里吃了蛇和其他怪东西。都差不多，与中国的大田鸡相比，日本的蟾蜍更好吃。食用蛙肉质虽然软，但却好像没有什么纤维质，味道不浑厚。当然说味道清淡是与鸡脯肉以及肉质松软的鱼肉相比而言。

在中国看到的那种赤色蟾蜍，在日本没看到过。日本也应该有叫做赤蟾蜍的蛙类，但是我自己没看到过。如果能搞到手，一定想尝一尝。总之起名叫赤田鸡应该不错吧。

（1935年）

注释

[1] 由此可见鲁山人在中国吃到的并非蟾蜍，而是田鸡。

鲱鱼子吃响声

正月一般人大概都吃鲱鱼子。作为我喜欢的食物，不仅正月，平常我也经常吃。因为好吃。

你要问到底是什么味道，却很难回答，反正是很好吃。不过仔细想想，鲱鱼子用牙咬得嘎吱嘎吱响，那响声很悦耳。如果从鲱鱼子上把这响声取掉了，那肯定也就没有那么好吃了。

响声助力味道，或说音响使得味道浑厚的，除了鱼子，其他还有海蜇、木耳、米饼、烤米饼、腌萝卜等。因为有声响相助更显美味的其他食物，数起来其实不胜枚举。

本来食物并不光是在舌尖上感到美味。因清脆而好吃的、以柔软为好的、因筋道而好吃的、以有黏性为佳的、以酥脆为上的、因绵软而味美的、以松软或滚烫为佳的、因松散而好吃的、以粘连为佳的、因薄脆而好吃的、有弹性因这弹性而好吃的、或因没有弹性而好吃的、因为软而好的或者不好的、因为硬而可或不可的……大致想一下就能想到以上这么多食感。这些食感决定了大部分食物的好吃与否。在这个意义上说，鲱鱼子在口中因演奏着鱼子弹药炸裂的交响乐，才充分发挥了鲱鱼子的真味。也正因此，牙口不好的

人是享受不了这种美味的。

鲱鱼子与其他鱼子不同，从在鲱鱼肚子那时起，就有着与晒干用水发后几乎一样的硬度，吃生鲜的也会发出嘎嘣嘎嘣的响声。最近因为冰箱普及，城市人也能吃到生鲜的鲱鱼子，或盐腌的生鲜鲱鱼子了，料理店也因为看着美观，大都用这种生鲜的。但如果想追求本来的味道的话，还是要像从前那样，先晒干，然后用水发软再吃，才更为鲜美。

晒干后再用水发开比原来生鲜的更好吃的东西，还有海参、鱼翅、某些菇类等，虽然有一些，但是并不太多。

鲱鱼子的母鱼，也就是鲱鱼也是这样，鲜鱼不论是烧还是煮，都不太好吃。可是如果刨开晒成鱼干，再水发成软的，然后再料理的话，就成了一种能上席面的美食。

鲱鱼、鳕鱼干等都觉得做了不好吃，但其实料理好了，都能成为不错的美食，其特殊的美味能令美食家无话可说。如果有美食家认为鲱鱼和鳕鱼干不好吃，那他就是假冒美食家。

吃鲱鱼子绝对不能给加上其他味道。用味噌腌制或用酒糟腌制的鲱鱼子，真正知道鲱鱼子美味的人是绝对不会喜欢的。也绝对不能用酱油浸泡。鲱鱼子最好的吃法是，把用水发软的鲱鱼子洗干净，用手指掰成适当大小，选用上等的鳕鱼花或鳕鱼粉，多放一些在上面，然后浇上酱油，不等酱油浸泡到鱼子里边去就吃。而这也是人们一般的食用

法。除此之外，即使变个法子调理，也只不过是变个花样而已，对于味觉来说，却并没有什么更好的。

新鲜的或盐腌的鲱鱼子用菜刀斜切成薄片，然后在甜醋中腌一段时间也不坏，是的，这样做确实也不错，但是鲱鱼子干如果用菜刀切，还是不太有品，也不觉得好吃。还是用手指掰开最好。

有些鲱鱼子吃起来在口中不会嘎嘣嘎嘣炸裂，也发不出声响，筋筋的，黏糊糊的，还有一点儿涩味，那是因为鱼子在母鱼肚中没有成熟的缘故。就是说不是临月的鱼子，而是怀孕五六个月的未熟的鱼子。这种还未成熟的鱼子，就算是鲱鱼子，也不好吃。

(1930年)

海参花

最近,适合下酒,而且备受美食家青睐的第一珍味应该算新鲜海参花吧。这种新鲜的海参花,东京没有卖的。我们都是专门从加州金泽^[1]买来。其风味无可比拟。这种海参花样子像棉花,水分含量很大,分量也重,但却是一百钱批发价就达十五到二十日元左右的最高价格的美食之一。

海参花大多产自能登^[2]。本州太平洋沿岸四月前后也有产的,但没有日本海产的好吃。海参花大概就是海参的卵巢吧。晒干的东京有卖,叫海参子。这种海参子一百钱批发价也值十八日元左右,本来也很好吃,但不如生鲜的美味。生鲜的颜色在樱花色和朱鹮色之间,是一种淡红色,这在食材中看着最为美丽。晒干了的海参子颜色却有些近于黄褐色。生鲜海参花飘出一种香味,令人联想起法国美人,有一种肉感,温香扑鼻。总之,不论能喝酒的还是不能喝酒的,肯定都会惊叹其美味。而第一次品味的人,几乎无人能猜出这到底是一种什么食材。

以金泽为中心的北陆一带的一流料亭,大都会特别推荐这种美食。不过分量只有五钱左右。如果再要一盘,五

日元左右一下就消失到口里了。把干燥的海参花，也就是海参子放到网上，在火上焙烤后，要么就那样吃，要么做汤吃。先做清汤，然后把烤好的海参子切成两根火柴棍大小，放进十根左右，再配上带颜色的不影响海参子香味的配菜，然后食用。揭开碗盖时，令人陶醉的香味会扑面而来，你也定会觉得物超所值。中国或者西洋似乎没有这种格调高的美食。不但与青青的榻榻米相配，与挂有启书记^[3]、因陀罗^[4]等价值万金的画轴的宴会间也相配。不但配根来漆碗^[5]，也配金蒔绘碗^[6]。

上述说的是海参胎儿，其肠肚则叫海参肠，一般人大概都知道，初次看到虽然不见得会一见钟情，但只要把那黏糊糊的长丝放到舌头上，你定会被无上的美味所陶醉，表情肌肉自然会松缓，表现出内心的愉悦之情。然后喝一大口温酒，味觉、味觉……你口中味觉的快感，真是没有语言能表达。而且如果那酒杯是景德镇古染稔^[7]，盛海参肠的是朝鲜斑唐津^[8]等珍贵器皿的话，那就只能飘飘欲仙了。人生几何，岂不快哉！

(1931年)

注释

[1] 加州为古加贺国的别称，亦即今石川县一带。金泽为石川县首府。

[2] 今石川县北部，面向日本海。

- [3] 生卒年不详。室町中期的画僧,僧名祥启,字贤江,号贫乐斋。因长期为镰仓五山第一寺建长寺书记,故称启书记。擅长山水画,与雪山齐名。
- [4] 中国元代画僧。
- [5] 中世和歌山根来寺一带所作的日常用漆器。作为黑底朱漆。常年使用后黑漆露出,成斑纹,深受茶人钟情。
- [6] 漆器的一种。表面用生漆绘纹样图案,撒金银粉,为日本特产漆器。富贵奢华。
- [7] 明朝末期景德镇专门向日本出口的青花陶瓷。受茶人珍重。稔为一种螺旋的图案。
- [8] 朝鲜半岛出身的陶工在佐贺县北部唐津湾烧制的瓷器。斑指的是纹样。

田螺

最近，水田里咔嚓咔嚓清脆叫声有时盛大，有时激烈。有人说那是田螺，因为自己知道田螺的叫声而翘着鼻头洋洋得意。什么？那是青蛙，你胡说八道。这种争论每年一到这个季节，每天都有人争得面红耳赤。不信那就抓几个田螺放进罐子，放在房子里听一听，怎么样？不过又没有好事之徒这么做。但是芜村有诗如下：

侧耳听桶鸣，岂非田螺哉？

如此看来，芜村要么是专心听放在桶里还没烧煮的田螺的叫声，或者特意把田螺放到桶里听其叫声。话虽这么说，到底是田螺的叫声，还是青蛙的叫声，这个谜总是被都市人不了了之。

不过我觉得就当田螺叫，青蛙也叫，不就没问题了吗？重要的是，田螺可是一种不可轻视的美味食材。

人们都知道田里有很多田螺，所以一般人都本能地、习惯性地不会把田螺当做美食食材看。但美食家们却像商量好了似的没有人不喜欢。田螺哪怕是作为主菜前的下酒小

菜端上来，我们这些人都会自然感到亲切，不由面露笑容。一般各地都是切大量的生姜末煮熟吃，而且各地的都大概能吃。出云一带跟酒糟一起煮。这是作为大菜发明的，确实自有其合理性，也有极高的价值。

其次还有味噌汤。田螺味噌汤也很合理。还有花椒芽拌田螺。把花椒芽放进白味噌里，搅拌均匀，然后和田螺拌到一起。在关西这是家常便饭。与花椒芽拌鱿鱼相比，属于更高一层的美食。是一种行家吃的东西。被料理店美化以后就成了田乐串^[1]。很小的肉粒用细竹签串起来，蘸上花椒芽味噌或者一般的味噌，然后稍微在火上烤一下。看着也好看，所以女性很喜欢。事实上做下酒菜也很配。把这种小小的田螺串作为凉菜，与其他菜拼成拼盘，一定会成功。

而且也能作为健康食品食用。如果能每天吃田螺，身体一定会好。不过这也许只是我自己……

也奇怪，我七岁的时候有次得了肠炎，三个医生都说没救了（不得而知是否从那一刻起我对美食开始感兴趣，总之命已经没多长时间了），正好闻到厨房传来煮田螺的香味，我就硬要吃田螺。继父母等周围的人都没办法了，不知道怎么办好。田螺不好消化，所以都连哄带骗不让我吃。可是旁边的医生却说，反正活不了多长时间了，快要死的孩子想吃什么，就给他吃吧。有大夫这么说，继父母就把几粒煮

熟的田螺肉喂进已经饿得皮包骨的我的口里。周围的人都皱着眉头，满脸不安，看着我的变化。

可是事情就是那么怪，不可思议的事情发生了。吃了田螺肉后，就好像吃了什么灵丹妙药似的，七岁的我眼看着精神就好了起来，逃过一劫，没几天就完全好了。从那以来，几十年了，从来没再得过什么病。不知道于此有无关系，反正我到现在还是喜欢田螺。

(1932年)

注释

[1] 是日本料理的一种，把材料串起来烤后抹味噌，然后再加以烤制。

夏威夷的食用蛙

小島政二郎君：

拙作展览会的情况，随后与新闻报道一起寄去，请笑览。

现在我把在夏威夷吃过的料理简单写一下，供参考。乘飞机到夏威夷后，与田君来机场接，然后把我带到檀香山主街上他自己经营的一家 City Grill，在那里我吃了到美国后的第一顿饭。上来的料理是橄榄油炸食用蛙，味道相当不错。

食用蛙日本也很流行，但是我却从来没有觉得好吃过。在这家 City Grill 吃过后，改变了我对食用蛙的看法。到美国本土后也兴趣未减，一有机会就点来吃，但是旧金山、芝加哥的都不行，食用蛙还是 City Grill 的最好。

没想到夏威夷竟然是一个食物好吃的地方，机场的冰激凌和咖啡就已经令我吃惊。味道醇厚，黏度很高，我还从未吃过那么好吃的冰激凌。直到今天还不能忘记。夏威夷的咖啡也非常好喝。可能和风土、气候都有关系，这里的咖啡极为上等。而且咖啡用的牛奶味道那个浓厚啊，简直就是最近以来的新发现。

旧金山来接机的人把我带到一家叫做 Grotto 的意大利料理店。店在鱼市场附近，我想这肯定会好吃，果然这里的大龙虾甚至比日本龙虾还大还好。而且这里的色拉特别好。口感清脆，很有味道，是在日本绝对吃不到的。

但是外国不论哪国的料理，食器和摆盘都不及格。不论多么了不起的店，用的都是乏味无聊的食器，摆盘也是毫不经意的。从锅里或者炒勺里哗啦一下随便就倒到盘子里。对视觉美感的追求极为钝感，令人吃惊。在这点上，讲究摆盘的日本料理品位之高，全世界无与伦比。食物不但要用舌尖品味，更应该让全部感官都感到兴奋，日本人的这种美学，确实走在世界的最前端。不用说，店铺都很讲究，角角落落都很整洁，这些都是首要条件，但看到美国料理大都仅此而已，不由令人感到有些浅薄。

从旧金山到芝加哥的飞机上免费提供的果汁，美味无比，日本卖的果汁简直就不算果汁。色拉类蔬菜也非常好吃，这是因为都不是美国蔬菜，而是意大利蔬菜之故。

还没吃到好吃的牛肉、猪肉、鱼肉。芝加哥的事情以后再说。先写到这里，用航空信寄上。

匆匆

4 月 30 日

于纽约市 Prince George Hotel

美国的猪肉、牛肉

小島政二郎君：

继续写芝加哥的事。在芝加哥我还去了一家爱尔兰人经营的料理店。这家店主要经营的也是 lobster(属于龙虾类。不过日本龙虾没有夹子, lobster 却有螯蛄虾那样的两个巨大的夹子。夹子竟有全身三分之一大)。

像水族馆一样,在玻璃柜中放满盐水,把龙虾养在里边。客人从玻璃外边看,找到自己可心的,店里的人再捞出来调理。味道完全不如在旧金山的那家 Grotto(意大利料理店)吃过的日本龙虾。龙虾头很大,我还以为脑浆会好吃,可是尝了一下却一点儿都不好吃。肉质很紧,几乎无味。

再说纽约。这里当地人带我去的第一家店也是爱尔兰人开的料理店。这是一家自助餐厅,陈列着提前做好的肉类和蔬菜类,客人到陈列的地方去自由选用自己想吃的。这样一来作为料理生命线的鲜度就没有了,而且还令人感到不洁,我是不想吃的。所以我拜托特意给我现烧了一份牛排吃,但感觉是日本的牛排更好吃。不过烧得还是不错的。令人吃惊的是牛排起码有日本的三倍大,我们两个人就花了十三元五角美金。

总的来说美国的牛肉猪肉类都不太好吃。仔羊的排骨肉勉强合格。牛奶和鸡蛋也不太好。

纽约最初给我留下的印象是，美国人旺盛的食欲以及吃饭整个就像应付差事。

比如在曼哈顿，每个街角肯定有一家药店。大家都知道，这样的药店不光卖药，还卖邮票、日用杂货以及苏打水、冰激凌等，也可以吃简餐。店铺的左边大都有小吃亭子。观察了一下，客人大概都买的是汉堡包、蛋糕，还有橙汁之类，买了后站在那里转眼间就吃完，然后一抹嘴就走进熙熙攘攘的人群中了。

这样的地方吃饱肚子只要花两美金左右即可。早饭的话烤土司一角、鸡蛋火腿三角，然后再要一杯两角的咖啡就足够了。

纽约的意大利料理店 Mark，酒和香肠极好。值得大书特书。特别是油炸鱼圈（鳕鱼类）令人难以忘怀。软滑脱骨，真没想到外国也有这么好吃的鱼。这种鱼大小大概有一尺五寸到两尺。

说起鱼，在联合国大使泽田廉三先生的公馆吃过的海鲈鱼生鱼片，其美味程度在日本都很少吃到。

这里还有一家相当有名的日本料理店叫“都”。端上来的寿喜烧像相扑力士吃的什锦火锅一样，什么都煮到一起，令人大跌眼镜。问了后才知道，店主人是新潟出身，连东

京、京都他都不知道。为了给他参考，我做寿喜烧给他看，他眼睛瞪得圆圆的：“啊，寿喜烧原来是这样做啊?!”

哈哈!

5月2日去伦敦。

于纽约市 Prince George Hotel

寿喜烧与鸭料理

——西餐杂感

从日本出发前，就有很多人不厌其烦地对我说法国的鸭肉料理多么多么好吃。

而且大都是一味的西欧礼赞，真实情况他们其实并不知道。我暗想。

对我说法国如何如何，美国如何如何的那些好心人，其实并不怎么知道日本的情况，所以一开始话就说不到一起。

虽然是日本人，可是却不知道日本事情的这些人出国去，即使到了外国也不可能对人说清楚日本的事。

这对于日本来说是一个大损失。而且对外国来说也是一个损失。

一提到日本就是富士山、艺妓，提到奈良就是给梅花鹿喂食，只知道吹这些，只能对外国人说这些，对方怎么可能知道真正的日本？当然更不可能理解日本料理了。

比如纽约的寿喜烧早就听说很有名，可是去吃了才知道根本就不是寿喜烧。在一个像铁桶一样的大铁锅里，菜叶子堆成山一样，放几片看着都不好吃的肉，就那样一锅煮。

就这样的东西，所谓日本通的美国人却像家鸭吃饲料一样大口大口地吃。

店主是一个新潟县出身的人，好像是藏在移民船里偷渡到美国后，先在纽约当苦力，后来也不知谁给出的主意，就开了一家寿喜烧店。

问了后才知道，他连新潟的城市以及东京都不知道。而且是偷渡的，也没有料理的工具，什么都没有。开的店，就像乡下博览会一样什么都装饰，房间里边挂满了粗制滥造的锦绘复制品。

我把主人叫过来，教了他真正的寿喜烧的做法，他很感激：

“啊，寿喜烧原来是这样的？”

再说法国的鸭子，说的人也只是听人说过，实际上从未吃过。

因为一只要一万日元，一般人从开始就敬而远之。不管爱吃鸭子的人还是老饕都受不了那价格。

在法国，日本人去的地方一般都是城外的小酒馆那样的小店。而且即使在那样的小店，都是抱着去“学习”的心情，所以从不敢随便点菜，也不敢自由问问题。

所以如果是鸭料理专门店“银塔^[1]”那样外观豪华、门口有正装的门童，威风凛凛站在那里迎门的高级店的话，肯定吓得连声都不敢出了。

我去巴黎的“银塔”，是跟画家荻须高德夫妇，还有小说家大冈升平先生一起去的。看店里好像外国人比法国人还多。我们是来旅行的，贵就贵了，说好了要一只大家一起吃，一进去就看到穿燕尾服的侍应生正在“吱吱”地鼓捣放在银盘上的整只鸭，弄出汤汁。

侍应生给我们端来的鸭是煮得半熟的，上边还有一张243767 的号码。侍应生给我们看了一下后，放下号码就把鸭子拿走了。

我对领我去的人说：

“那么倒腾不可能好吃。吃的地方都像吃肉渣一样，不过是给肉渣上淋上肉汁罢了。别的客人也许觉得没问题，你和他们说，给我们把整只端来。”

领我去的荻须先生对待应生说了，可是侍应生只是微笑着，并没有要向侍应长转达的意思。

我再次对荻须先生说：“在料理店花自己的血汗钱吃饭有什么不好意思的。我们是客人，你就这样和他说。”

然后我演了有生以来第一次戏。我让荻须先生翻译说：

“这位客人家在日本东京郊外，家门前有一个很大的水池，水池里养着大中小几千只鸭子。是一位著名的家鸭研究家，对如何吃鸭，如何调理鸭都很有研究。特别是作为研究家很有名，他说他‘不喜欢你们的那种烤法’。”

也不知说清楚了还是没说清楚，反正竟然就端来了。
果然，正好烤得半熟，处理得当。

这就好了。我从口袋料理掏出早已准备好的播州龙野淡口酱油和粉状芥末，用杯子里的水和桌子上的醋拌和芥末。我的调理法好像很受关注，身穿燕尾服威风堂堂的侍应生们黑压压围在我们的桌子周围，看我到底做什么。我也不是吹牛，客人在这种讲究传统的高级店自己搞这种调理，肯定是空前绝后。这些侍应生感兴趣也是当然的。

大冈先生在纽约住了很长一段时间，所以此时吃过后很高兴。

“好久没吃过的日本味道。我好像又活过来了。让我重新认识到日本风味的长处。”

不过上来的葡萄酒却不怎么样。难喝得让人不能接受。道理很简单，是一瓶只值七十日元左右便宜货。

我喝不惯这种便宜的葡萄酒，就问：

“有没有上等的白兰地？”

“有高级的，请这边来。”

他们把我们带到地下室里去。

进去一看，里边躺着落满灰土的成千上万瓶葡萄酒。我们在这酒库里一个简单的桌子边等了一会儿，进来一个主管模样的人。

“承蒙光临，不胜荣幸！”

他拿来一瓶酒，果然非常美妙。他说：“若承蒙喜爱，请尽兴饮用。算我们请客。”

果然是上等的白兰地。不过我们一同好几人，都推杯换盏的话也不好意思，我对大家说：

“虽说人家是好心请客，但我们如果就这么高兴地随便喝，只能丢日本人的脸。”

法国也有法国的礼仪，所以即使是有名的餐馆，也不用怕什么。

顺便说一下，刚才一直说鸭呀鸭呀的，那是因为以前的日本人把野鸭当家鸭搞错了的缘故^[2]。

其实“银塔”的鸭也是家鸭。

用芥末酱油吃的家鸭，相当好吃。

(1954年)

注释

- [1] La Tour d'argent, 1582年创业的法国巴黎有名餐馆。纽约、东京等地有分店。
- [2] 在日语中，汉字“鸭”(kamo)代表野鸭，“家鸭”(Ahiru)才是家鸭。鲁山人在文中用的是前者。

第六辑

茶泡饭



茶泡饭的味道

不光茶泡饭，料理这种东西，富人吃的和穷人吃的，总是有着天地之别。不过就算有着成斗的财富，不论是生鱼片，还是牛肉等，想买什么食材就能买什么食材，没有任何不自由的有钱人，在吃厌了豪华料理后，肯定也会有想吃简单美味东西的时候。这是因为身体里医生说的那种营养积累过多，生理上已经不需要了。这样的時候，一般都想吃茶泡饭。

如果只是随便吃一碗茶泡饭的话也就没什么说的，但若想吃豪华的，特别是自己喜欢的某种好吃的茶泡饭，在这个意义上，不能随随便用一块鲑鱼就凑合了。就说这鲑鱼块，也有各种各样的，如果能买到真正的咸鲑鱼，那茶泡饭肯定就没说的。但是最近那种特殊的咸鲑鱼也很难买到了。若进到街上随便一家店，真正的美食家是不相信那鲑鱼的，一般总是问：“还有其他什么……？”

会问有没有好吃的腌萝卜，有没有好吃的鱼干类。或者说那就吃加吉鱼茶泡饭吧，总之就是用其他花钱的方法。这种事情没有一定的财力是不可能随心所欲的。所以说料理因贫富之差答案是千差万别的。

从来出现在女性杂志上以及广播中的所谓料理研究家

们介绍的料理，说是豪华料理，还不如说他们的根本出发点是面向普通的大众，所以不可能成为奢华者的参考。

所以我在这里要说的，不仅茶泡饭，（也许有人反感）都是豪华料理。是令美食家们首肯的话。现今的年轻男女可能会说“反正就是贵得不得了的那种吧”。

所以还有一点要说，那就是料理不仅有贫富之差，还一定要考虑到因年龄不同，喜好也会不一样。所以说很难有让全家人都喜爱的料理，不分年龄只考虑嗜好，是不可能让所有人都满足的。更不用说缺乏财力的人，当然是不可能赞同那些价格贵的、平时很少听到过的料理的。

好的料理，没有长年培养的习惯，也是不可能吃出好吃的。要吃出好料理如何好吃，得花相当的费用。但是也不是说只要多花钱，谁都能知道食物好吃与否。所谓的吃家都分很多等级，更不用说一般人了。总之，这与欣赏书画是一样的，只有懂书画的人才能看懂。

话再回到茶泡饭上来，这也有各种阶段，有时候只给米饭撒上盐浇上茶水就能感到非常好吃，也有时候感到加吉鱼茶泡饭好吃。身体状况不同，嗜好会发生变化。并不是说今天觉得加吉鱼茶泡饭好吃了，明天、后天，每天都会觉得好吃。

总之就是要跟自己的身体好好谈谈，应该知道自己的身体那时最想要什么。鳗鱼好，还是牛肉好，或者腌萝卜茶泡饭好，只要根据当时的身体状态吃想吃的，自然就会感到

好吃。可是有时见到有人不这样根据自然规律做，而是觉得“贵的似乎好吃”、“不想吃便宜的”，去选择吃什么，抱这样的想法选吃茶泡饭值得商榷。如果能让想吃茶泡饭的肉体吃到自己想吃的茶泡饭，那肯定幸福至极。也可以说这就是营养本位。这种理论不仅限于茶泡饭，什么场合都适用。

就是说食物是创造自己肉体和精神的根本问题，所以从这个根本上考虑，只要吃好吃的就没问题。仔细想想，人们对食物的要求，最终只能是出于肉体对食物的要求。

但是这种要求，如果平时没有吃惯高贵的食物，不知道这些食物的味道，也就不会要求高贵的食物，而吃高贵食物长大的人，因为这些食物与身体匹配，所以总是要求美味高贵的食物。

比如东京人花大钱吃金枪鱼，但号称会吃的大阪人却不花钱去吃金枪鱼。这是因为以前最高级的金枪鱼没有被贩运到大阪，大阪人不知道金枪鱼的美味之故。

另外，只知道吃好吃的，或者只知道吃难吃的东西，都受到人的生长环境所限，不应该硬去改变。人吃饭做事还是应该与自己的身份相应。如果不能做到这点，就不好说有关食物的话，也就不能享口福。闲话先说这些，下边我们就开始说实质性的话。

(1932年)

金枪鱼茶泡饭

加吉鱼茶泡饭开始流行，最近甚至都有挂着这个招牌的料理店了。不但关西，最近在东京也经常能看到。而且也已进入家庭，实际上有些人在家里也试着做。可是比加吉鱼茶泡饭更简单、更好吃的金枪鱼茶泡饭却没有人做，真是令人想不通。

加吉鱼是关西的好，金枪鱼却是东京的好。从这个意义上说，东京也不应该用加吉鱼，而应该用金枪鱼做茶泡饭。

东京人如果像京阪一带的人那样讲究吃，饮食业发达的话，那恐怕不会直到今日还放过金枪鱼茶泡饭这种食物。笔者自己，金枪鱼茶泡饭也是在京都学的，并不是东京人教给我的。今后，东京人不要再学关西人做加吉鱼茶泡饭了，应该大大方方用江户金枪鱼做茶泡饭，来对付加吉鱼茶泡饭。东京没有关西那样的好加吉鱼，所以更是不应该。

茶泡饭用的米饭

米饭最不应该的是太软，黏糊糊的那种。像做寿司那样的米饭最好。刚蒸好的米饭不行，稍微放凉一些好。茶泡饭虽然不能一概而论，但鱼肉茶泡饭绝对不能用冷米饭。

沏茶的方法

米饭上浇的茶用粗茶不好吃，只能用煎茶。需要煎茶的香味和苦味。浇上稍微浓一些的茶，味道才调和。茶要是太淡就不好吃。所以说用上等茶末最好。

茶末的取法大家都知道，要用茶末专用的小茶勺。这种小茶勺是寿司店用的。用这小茶勺舀一勺茶末放到寿司店用的粗网笊篱里水洗一下。因为茶末都是把茶叶梗收集起来的，算是茶渣，所以夹杂有灰土等。应该洗掉这些，所以把茶末放到笊篱中用水洗，把脏东西洗出来，水变成乳白

色。倒掉脏水，给笨篱的茶末加开水。加开水的时候一点儿一点儿倒进去茶就会浓，如果一下倒进去茶会淡。调整加开水的快慢，可以自由自在调节茶的浓淡。

做茶泡饭最好一点儿一点儿倒开水，用浓茶。但是不论用抹茶还是煎茶，都用最上等的是好吃的秘诀。若茶不好，茶泡饭中总会令人觉得有怪味，不好吃。

总之，茶如果不好的话，那就没有做茶泡饭的意义。

茶泡饭用的金枪鱼

那么，茶泡饭用什么金枪鱼呢？黑金枪鱼最好。

黑金枪鱼就是一般的寿司店用的那种金枪鱼。金枪鱼的 toro(鱼腹)，那种发白肥腻的部分受人喜爱。四十岁以前的男人一般喜欢这肥腻的部分，超过四十岁后，一般慢慢就不喜欢油腻的了。

做茶泡饭的金枪鱼，大 toro、中 toro、瘦肉都可以，只要选自己喜爱的就行了。

不肥腻的瘦肉有瘦肉部分的美味，肥腻的部分有肥腻 toro 的美味。只要选用上等金枪鱼，然后选用自己喜爱的部

位就没有问题。

除黑金枪鱼以外,还有旗鱼金枪鱼、黄鳍金枪鱼等。用这些做茶泡饭也不会有错。但是黄鳍金枪鱼、旗鱼金枪鱼等脂肪比较少,喜欢肥肉的人可能会感到不够味。给老人或者女人反而最好。反正都可以尝试一下,各自根据自己的嗜好用哪种都行。

茶泡饭的做法

给碗里添米饭时,虽然也要看饥饱,但若想吃豪华的茶泡饭的话,米饭就应该少。添的米饭太多,茶就放不多了。劳动人民吃茶泡饭觉得饭多茶少好吃,所以要用大碗。但讲究的人吃的茶泡饭,饭少茶多才好吃。饭多的茶泡饭用粗茶好,饭少的茶泡饭用煎茶好。

饭只添半碗,或者更少,然后平铺三片金枪鱼的生鱼片在上面,浇上适量的酱油,再给金枪鱼片旁边放一小撮萝卜泥。

在平铺的金枪鱼上,从边上开始,透过放着茶末的茶漏,徐徐浇热开水。从金枪鱼一边均等地浇上茶水,金枪鱼

上面会有些变白。茶一直沏到米饭全部被透明的茶水淹没，上边的金枪鱼也浸泡到茶水中。

然后用筷子把金枪鱼轻轻按进米饭，还是红色的背面也就变白了。透明的茶水也变成乳白色，酱油搅匀后，茶水就会浑浊起来。金枪鱼的细腻的油分浮到茶上，把萝卜泥也搅匀，最后添上一点儿山葵泥，茶泡饭本来的香味终于充满了饭碗。

金枪鱼如果烫成半熟，就会失去金枪鱼本来的美味。

口味重的人，这样的时代应把饭碗盖上，静静地放一会儿，等里边充满香味后，按口味调整好茶泡饭的浓淡，再大口大口地吃。

要说哪一种好，我还是觉得不盖碗盖的茶泡饭茶味浓郁，茶水滚烫，金枪鱼烫得恰到好处，非常好吃，而盖碗盖的茶泡饭，米饭会泡得太软。如果金枪鱼再被烫得过熟了，就更是糟蹋了茶泡饭。不喜欢金枪鱼生鱼片的人那也没办法，其实前一种茶泡饭最好。

这种茶泡饭不需要其他任何配菜，最后只要再加一片咸菜，满足奢侈味觉的需求即可。

金枪鱼茶泡饭上放的山葵泥，如果在沏茶水以前就放到碗中的话，呛味就被开水冲掉了。茶水浇上，最后放进一点儿再吃，才能吃到山葵泥的呛味。

(1934年)

纳豆茶泡饭

纳豆茶泡饭意外地很好吃。而且大多数人都不知道。就算美食家，知道这个事实的人意外地也很少。这么说就好像是我发明的似的，世上的人都不知道，令人觉得不可思议。

如何准备纳豆

这里说的准备纳豆是说如何搅拌纳豆。搅拌方法不好的话，纳豆味就出不来。纳豆放到碗里，先不要加任何东西，只用一副筷子使劲搅拌。这样的话纳豆的黏丝就会多。像莲藕里的丝越搅拌越多，越多越难搅拌。这种黏丝越多纳豆越好吃，所以不能偷懒，也不能嫌麻烦，要尽力搅拌。

快搅不动了，加进几滴酱油，然后再使劲搅拌。再加进几滴酱油，再搅。就是说一点儿一点儿加进酱油，反反复复不断使劲搅动，一直要搅到黏丝都没有了，成了稠乎乎的纳

豆了,然后再加芥末,再使劲搅。这时可根据自己的喜好,加进少量佐料(葱花等)搅拌,滋味会更浓,也会更好吃。是不是吃茶泡饭都没关系,纳豆就应该这样吃。

开始就加进酱油搅拌是很不好的做法。纳豆的美食家不用酱油,用生盐。用盐吃纳豆确实清雅美味。但一般还是加普通的酱油不会错。

茶泡饭的做法

把如上做好的纳豆,与做金枪鱼等茶泡饭一样,在饭碗里盛少量米饭,然后适量倒在米饭上。做纳豆茶泡饭的时候,刚蒸好的热饭最好。浇上煎茶,搅拌在纳豆里的酱油如果觉得盐分不够,再加上几滴酱油也可以。当初做纳豆茶泡饭用的纳豆时就多放一些酱油比较好。纳豆本身具有醇厚的味道,再加味精等化学调味品不明智。饭上放的纳豆的分量有饭的四分之一最好吃。纳豆太少味嫌不足,太多又嫌腻味,不好吃。

这都是很容易的做法,也很简单就能做成。不妨作为秋日美食,享享口福。

纳豆的好坏

纳豆也有好吃的和难吃的。难吃的纳豆你怎么搅拌都不太出黏丝，干哄哄的。那是因为纳豆没有发酵好，是没有成熟的纳豆。没有黏丝，纳豆一粒一粒哗啦哗啦的。发酵成熟的纳豆，豆质细腻，大豆自身黏糊糊的。不发黏的纳豆不管你怎么下功夫都不可能好吃。所以说没有黏丝的纳豆不能吃。

最好吃的是仙台水户产的小粒纳豆。神田有名的大粒纳豆也不错。但是没有以前的好吃了，有些遗憾。里边大豆多，外行看似乎是好纳豆。

(1932年)

海苔茶泡饭

海苔茶泡饭极为简单，但做来吃的人却很少。做成罐头或瓶装的海苔甜咸煮很少有味道好的。这些罐头或瓶装的甜咸煮使用的都是放了一年或两年的海苔，或者是夹杂石莼的生海苔渣等，就是说用废物做的。质量差的大部分用的都是石莼，所以充满了石莼的草腥味。

想吃真正好吃的海苔甜咸煮的人，店里卖的没有什么好的，除了自己做没有别的办法。

自己做，就要在采生鲜海苔的季节，把生鲜海苔用鲜酱油咕嘟咕嘟文火煮。买不到生鲜海苔的地方的人，用别人送的干海苔加酱油煮也可以。不好好煮，只是像用酱油拌了一下的那种煮法不好。把煮成稠乎乎的海苔放到热乎乎的米饭上，浇上煎茶。然后再放上少许山葵泥即可，再也没有比海苔茶泡饭更简单的料理了。酒后吃一碗，赛过活神仙，值得推荐。

要吃奢侈版的这种茶泡饭，就得尽量选用好海苔，毫不吝嗇地大量使用。海苔越好味道越好，所以讲究奢侈的人只要尽量选用上等海苔煮就行。

这种海苔茶泡饭谁都能做，下边我要说的是一种更为简便的海苔茶泡饭。

这就是选用好海苔精心烤熟，或选用特别上等的烤海苔揉碎放到热米饭上，再浇上几滴酱油，放适量山葵泥，浇上煎茶就行了。用烤海苔卷热米饭吃的大有人在，但用烤海苔做茶泡饭的人却很少见。

一碗米饭用的海苔分量，至多一片或一片半。特别是早上，或者酒后，或者吃过油腻料理后最合口。作为繁忙时的美食也有效果。

喜欢这种茶泡饭的人应该是吃家中的吃家吧。不用茶，浇上鲤鱼汤或海带汤食用也不错。这种料理完全不需要腌菜作副菜。如果有奢侈的客人来，可以作为早饭招待。当然应该用上等煎茶。

说到海苔，再顺便说一下海苔的烤法。

烤海苔是一件比较难的手艺。如果不能烤好，就可能把一帖一百五十日元的高级海苔烤成只值五十日元的廉价物。只要烤得好，只值一百五十日元的海苔可以烤成价值三百日元的，甚至还会有人喜爱得说要多少钱给多少钱。这些都凭的是烤海苔人的手艺，烤海苔的人对料理的态度和修养决定一切。

一般说烤海苔绝对不能烤两面，是因为那样会把海苔贵重的香味烤掉。木炭没完全烧透会有烟气，因为湿度高，会把海苔的香味烤走，所以一定要用烧得火红的备长炭^[1]。

电炉子最好，但也不能一打开开关就把海苔放上去烤。一定注意要等到电炉丝上的湿气烧干后，再放上去烤。

专门烤海苔的人从前都是用备长炭烤，现在可能都用电炉子烤。

说一句题外话，讲究的人烤肉也不烤两面。在旺火上只烤一面，看到肉汁烤出来了，夹上来蘸上调味汁，然后再放到铁网子上或者锅里，这次不是烤，而是只烘一烘。

所有料理美味的秘诀都在这种很小的地方。觉得“哦，是这样的啊”，好像懂了，但只说不做可不行。希望大家都能成为立刻动手实践的人。

(1932年)

注释

[1] 产于和歌县的一种高质量木炭。以火力强、火焰小、炭灰少著称。

威海带茶泡饭

我这里说的，不用解释，都是个人趣味的茶泡饭，不是真正做生意用的茶泡饭。请在这一前提下听我说。

话虽这么说，本来也不过是海带，并不是什么高价的食物。不过要说威海带，随便哪个地方卖的却是不行的。首先海带得好，煮海带的酱油得好，在这点上说，批发来卖的东西首先就不合适了。

京都的松前屋、松岛屋，东京的话应该是筑地鱼河岸的特产店，日本桥室町的山城屋等处有好的海带。就是说不买上等的高汤用海带不行。这种店京都要多少有多少。

酱油用山笠那样的就不错。口味重的人也可以往酱油里再加一些盐。加盐后的海带甜咸煮盐渣渣的。煮到这个程度才算煮好了。但不是直接在火上煮，而是放在容器里隔水煮。要想煮得更好，若是一升酱油，就加三合酒。有酒才能煮出更好吃的威海带。直接用煮好的威海带做茶泡饭没有任何问题，但如果喜欢花椒，最好在花椒鲜嫩的时候跟海带一起煮。或者放一些辣椒粉也不错。或者用关西的“小干白鱼”一起煮也好。因为杂鱼的原料不一样，如果用东京的杂鱼，即使海带好也不行。杂鱼和海带一起煮，鱼味

和植物味互补,所以味道相当好。不过这样的時候一定要选用小杂鱼。总之,上述的各种咸海带都行,只要放到热米饭上,浇上好煎茶就能做成茶泡饭。茶泡饭是口里感到吃什么都没味的时候,比如盛夏没有食欲的时候最为合口的美食。吃咸海带做的茶泡饭,最好不要腌萝卜等配菜。

(1932年)

咸鲑鱼、咸鳟鱼茶泡饭

鲑鱼和鳟鱼外行看差不多一样，但从味道上说鳟鱼远比鲑鱼好吃。

鲑鱼有淡盐口味的，也有肉质软的。东京可自由选择。在这些鲑鱼中最为上等的是称作新卷的咸鲑鱼。咸鲑鱼应该煎熟后做茶泡饭吃。粗茶不太好，浇上煎茶的咸鲑鱼味道鲜美，在茶泡饭中堪称逸品，值得排除杂念，专心品味。鲑鱼茶泡饭最好不要像金枪鱼和天妇罗那样把材料放到米饭上沏茶。

鳟鱼也有淡盐味和重盐味等各种各样的，看着像很寒碜的一片薄板的那种适合做茶泡饭。这种食材不论多么贫寒偏僻的山村都会有，一条一百日元，大的也不过二百日元左右。看起来像铁锈一样红颜色的咸鳟鱼，才是鳟鱼中最好吃的。把这种重盐味的像板一样硬的鳟鱼肉撕下来，放到米饭上。但是不能忘记的是，一定要把鳟鱼皮也放到饭上，然后浇上热乎乎的茶。

本来是咸味的鳟鱼，所以这种茶泡饭不需要放盐，也不需要放酱油。鳟鱼自身的咸味就足够了。鲑鱼放到米饭上浇上茶也不会泡出什么香味来，但是鳟鱼却能泡出

特别香的味。

这种香味，鲑鱼完全不是对手。

不过应该注意的是，要去掉薄薄的那层腹部。咸鲑鱼的话，这层薄腹部反而是最为好吃的地方，但鳟鱼的腹部有苦味，不好吃。有人鲑鱼和鳟鱼的皮都不吃，不能不说太没修养。所以美食家在选购鲑鱼切块的时候选尾巴部分。这不仅是因为鱼尾部好吃的鱼皮多，还因为肉质柔韧、有咬头，比中间的口感好。

鳟鱼茶泡饭好吃，而且就是吃上五碗，费用也不会超过五十日元，与纳豆茶泡饭同样具有能满足美食家食欲的美味。如果有人还把鳟鱼茶泡饭不当回事，那是因为他不知道其美味。我劝告他还是赶紧泡一壶茶试一试。

经常能看到木匠或泥水匠等劳动者在中午吃盒饭时，往饭盒盖上或茶杯里放进鳟鱼块，倒进开水当汤喝。

这其实就是速成方便鳟鱼汤，他们的做法堪称绝妙。

(1932年)

天妇罗茶泡饭

天妇罗茶泡饭比较油，不用说喜欢油腻食物的人特别爱吃。

用刚炸好的天妇罗做茶泡饭当然没有问题，但天妇罗茶泡饭本来是用剩天妇罗做的。前一天剩下的天妇罗，或者放凉了的天妇罗，想办法再生利用。

做法是先把铁丝网放到火炉上，再把天妇罗放在铁网上烤一下。烤得稍微有些焦正好。然后放到热米饭上，再撒上适量盐。

像之前提到的金枪鱼茶泡饭那样，浇上滚烫的浓茶。至于米饭要盛多少，那就看你自己肚子有多饿了。

不过这里应该注意的是，天妇罗茶泡饭带甜味不佳，所以不能浇天妇罗专用汤。一定要用酱油或盐调味。

萝卜泥越新鲜越好，带辣味的萝卜泥更好。总之天妇罗茶泡饭是想办法吃剩天妇罗的一种吃法，烤后油分消失，香味增加，意外地非常好吃。

不用说，作为材料的天妇罗如果不是上等的，那当然做不出好吃的茶泡饭。

(1934年)

对虾茶泡饭

下边介绍一种奢侈的对虾茶泡饭。这也与如何精选食材有关。我们下边要说的，是东京的一流天妇罗店最炫耀的那种一只七八钱重的小型对虾，只限于江户前产的新鲜的。在横滨本牧一带捞到的对虾，加上用生抽加三分酒和成的汁，在文火上煮两个小时，注意不要烧焦。

这种对虾谁看都是高级的，每一只都能做上等的天妇罗材料，所以不是经验丰富的美食家都不敢下手这么做。把这么高级的对虾一下就做成甜咸煮，太可惜，下不了手，但如果能狠狠心下手做的话，你就会做出天下无双的茶泡饭的食材。这就是用产地的对虾和酱油、酒煮成的甜咸煮。

照例是放到热米饭上，饭碗如果小的话，把对虾切成两半也可以。然后把滚烫的热茶慢慢浇到对虾上。酱油慢慢化掉，对虾变白。然后甜咸煮的汤汁化开，饭碗中的茶变成美味的汤，就成了一碗至高的美味茶泡饭了。

什么季节都可以，特别是夏天没有食欲的时候如果能吃一碗这个，不论如何嘴刁的人也会哑口无言。

京阪一带的对虾不好，东京的大森、横滨的本牧、东神奈川一带捕捞的最好。不懂欣赏这种对虾做的茶泡饭，不

能称之为美食家。

有些美食家若是吃天妇罗，张口就能吃掉二三十只，但要带上茶泡饭的名字，莫名其妙就不敢随便吃了。

(1932年)

京都杜父鱼茶泡饭

京都的杜父鱼本来多在加茂川，但现在听说不到相当上游去几乎就抓不到。桂川现在也还能抓到不少。是一种栖息在河滩清静流水中，身长一寸左右的小鱼。

这么说了还听不懂的人，你可以想象就是一种像虾虎鱼的小鱼。腹部有鱼鳍长成的吸盘，吸在河底的石头上，以便不被湍急的水流冲走。

杜父鱼大小有很多种类，这里要说的是小杜父鱼，长不过一寸。虽小却有鱼子。是一种身材虽小，味道却非常好吃的鱼。

京都的河鱼料理通常都是一碗味噌汤里放七条小杜父鱼。这么小的放进去七条，就能做成一碗京都高级名吃的味噌汤，可见多么好吃。所以价格也很贵。因为抓不到很多。抓不到能做甜咸煮来吃的那么多。但即便如此还一定要用来做成甜咸煮，所以说杜父鱼茶泡饭是天下第一的奢侈料理。

目前鲜活的一升大概要值两千日元，煮成甜咸煮后还会变少，所以说奢侈，这可是最奢侈的甜咸煮了。

杜父鱼的甜咸煮就是用生抽煮高价的杜父鱼。把煮好

的十条左右放到米饭上，然后浇上热茶吃。

杜父鱼茶泡饭自古有名，但恐怕连京都吃过的人都不多。京都以外的人，可能有许多人连这一料理的名字都不知道。

吃家把杜父鱼茶泡饭看做茶泡饭之王，颇为珍重。但若想吃，其实也不是多么奢侈的。因为虽说高价，但一碗也就放十条左右，换成钱其实也不值多少。只不过看到眼前放了五条七条做成的有名味噌汤，就没有了做成甜咸煮的勇气。总觉得可惜，结果还是做成味噌汤，普普通通地吃。

这种杜父鱼哪里的河里都有，但京都的小，而且大小整齐。

有志者到京都去的时候，下个决心让料理店用酱油煮，做一碗吃吃如何？只要吃过这个，你就等于一下占领了茶泡饭世界的制高点。

顺便说一句与茶泡饭不相干的话，京都还有一种叫做“鹭鸶不知”的小鱼。

(1932年)

第七辑

料理的意义



我的日常

倒不是多么了不起的山，我在这山中朝夕起居三十多年，过着几乎没有社交的生活。不过本人有个毛病，有时像快艇一样，不由得要急速向前冲。

不是自吹，要做某件事时，为了超速推进，周围帮忙的人可能都已经忙活得上气不接下气了，但在本人看来却都是迟钝得令人难以忍受。首先精神状态看着就不好。仔细想想那理由，不外乎是不像本人这样尽量多睡，而且也不像本人这样日常摄取着有营养的食物。再就是总陷入无聊的凡物俗事中不能自拔。与凡事追求雅致精美的本人的生活相比，看起来是另一个世界。

像本人这样热爱自由的人，怎么想都是不可能加入到某个组织中的。所谓共同策划，共同经营等，与本人都是没有缘分的。

就拿日常的食物来说，在我看来，大部分人都像家畜一样，只是用食物填饱肚子，摄取营养而已。大部分人都是吃着妻女凑合做的饭、料理人凑合做的菜肴，仅靠这些就觉得很满足，凑合着过日子。

本人看到这些情况非常吃惊，仅就饮食一事来说，世间

怎么会有这么多人如此迟钝？都对自己真正喜爱的食物几乎没有自觉。

他们都不知道人也能像山鸟野兽那样，从这枝头到那山间，专心致志只找自己喜爱吃的食物吃，有如此摄取营养的自由。也不知道是从什么时代开始的习惯，在这点上，人与家畜几乎没有区别。

本人觉得，那些凑合的食物，并不适合每个人摄取完全的营养。度过美食生活七十年，只用自己打心底喜爱的食物作为营养来增进健康的本人，生活完全不同。本人喜爱的这些食物从来不受便宜昂贵、有名无名等限制。

我确信只有这样才能摄取适合自己的完全的营养，才能保持健康的人生。其证据是已经到了被人看做白头翁的今日，本人从未生病。世间所谓的病与本人毫无关系。想吃什么就吃什么，想睡多长就睡多长。与野鸟的自然生活非常相似，这就是本人的日常。

早睡迟起，喜欢午睡，每天至少睡八个小时以上，甚至十二个小时。醒来后却做常人几倍的事情。每天第一个泡进自家的浴盆，从浴盆出来马上痛饮几小瓶啤酒。住在近乎无人的山间别墅中。映入眼帘的是没有虚饰的原汁原味的自然山野，家中到处都是近乎最高水平的古董。其他就是家犬、老猫，还有鸡鸭。野鸟悠闲地觅食。你看，本人周围没有一个对本人健康有害的东西。本人的健康，也许就

是从这些地方练出来的。

当然，没有父母，也没有子女、妻室，是一种孤独的生活。这可能也是世上少见的。本人能随心所欲天马行空，就是因为没有任何能束缚本人的东西。如果有了父母姊妹妻子儿女，那就免不了要过妥协的生活。

穷途潦倒的浪人不会按家人习惯的方式过活，也不可能独往独来随心所欲生活，不可能只吃自己喜欢吃的东西。

说到这儿，相比人间，我们都不能想象野兽和山鸟的生活是多么自由享乐。它们自然也没有人的那些疾病。

我希望能像山鸟那样朴素自然地生活。就像山鸟日出而醒，日落而眠那样……

(1959年)

刨刀与女人

寒蝉的叫声显出凉意。

我坐在我的桌前调理食物，客人也坐在我的桌前。

我一直都是自己调理食物吃，也给客人吃。

客人是个诗人。

写什么诗，我不知道。这位诗人从来没给我看过，我也从来没问过。到底是诗人还是死人，我并不知^[1]。反正，是一个诗人。

我喝啤酒。我只喝啤酒。从浴盆出来，身上还有热气的时候喝一口啤酒，那才叫爽快。

我的座位后边墙上，贴着剪成细条的纸张，写着从全国购来的食材和名产的名字。新送来的东西，马上就用这种细纸条写上名字贴到墙上。所以只要看一眼这些纸条，就知道现在有什么东西，缺什么东西。

诗人认真地看着这些纸条。

诗人也许是把这些纸条当诗看。我虽然没看过这个男人写的诗，但诗人肯定也是要吃饭的。嗯，他肯定能看明白，诗人本来连花鸟之心都能看懂……

我喝着啤酒。诗人喝着威士忌。

为了给做好的料理上撒鲚鱼花，我开始刨鲚鱼花。我用刨子刨鲚鱼花。

诗人睁大眼睛：

“老师傅，您这刨子，好高级啊！简直就像木匠用的那种高级刨子。”

“这，是木匠用的刨子中质量最高的刨子呀。”

“啊，太可惜了！”

“为什么可惜呢？”

我迷茫地看着诗人。

诗人也迷茫地看用高级刨子刨鲚鱼花的我。

“老师傅，这么好的刨子，就是不用来刨鲚鱼花，也完全能用做木匠的高级工具呀。”

“正因为像木匠的工具那样高级，才用来刨鲚鱼花呢。”

看了一会儿我刨鲚鱼花，诗人感叹地说：

“老师傅的料理精美好吃，是因为老师傅奢侈啊。肯定的，就是的，料理还是不花钱不行啊。”

我没说话，刨完鲚鱼花后，喝完一杯啤酒，才开始说：

“正好相反，跟你说的……诗人嘛，看起来不知道金钱的价值啊。”

我把刚刨好的鲚鱼花拿给诗人看。鲚鱼花极薄，薄得像雁皮纸，像出水美人的柔肤……

“啊，漂亮啊！艺术品呀，老师傅。”

“对，料理就是艺术！”

我接着说：

“买鲣鱼花的时候怎么样？啊呀，这种又大又便宜啦，价格一样还是这种好啦，总之挑三拣四终于买到了，可是用的时候怎么样啊，简直就像糟蹋钱一样随使用。鲣鱼花越刨越少，但是刨子买了能用一辈子。薄薄的，薄薄的，就这样刨着看。要做高汤，也只要一点点，只要放进一小撮，就能做出好汤。撒到食物上，也是又好看又好吃。刨子买的时候虽然比较贵，但能用一辈子，而且也好用。你用这种高级刨子刨鲣鱼花试试，比那些不好的刨子刨的好吃多少倍，好看多少倍，而且很节省。有些人买高价的鲣鱼，挑三拣四，但是买到手又随随便便使用，让人看着觉得太可惜。奢侈，但又做不到把鲣鱼花本来的味道搞出来，这样搞，还不如用好刨子刨，本来要用五根鲣鱼，也许一根就可以了。这不比那些用法更经济吗？”

诗人听得入迷。

“但是，老师傅，要把刨子用好，很难吧？”

“用那些不好的、便宜的刨子刨鲣鱼花，刨得大汗淋漓，一下一下刨，把鲣鱼花刨成木屑、沙粒一样，相比那样的，用高级刨子刨的话，你都不知道多么轻松简单。”

“是吗？老师傅，刨子也跟女人一样啊！”

“为什么？”

“娶一个好老婆，一辈子有味道，还省钱。”

“哈哈……说得好，像相声抖包袱。刨子与女人是很像呢。”

我喝了一口啤酒。诗人边喝威士忌边点头说：

“刨子与女人……”

这位诗人，也许下次会写一篇刨子与女人的诗吧。

(1953年)

注释

- [1] 这则小品多文字游戏，在日语中，“刨子”和“女人”尾音相同，“诗人”和“死人”同音。

寿司名人

战争结束后，卖黑市米的女贩子大为活跃，她们根本不怕有人抓她们，每天在东京神出鬼没做买卖。她们来自新潟、福岛、秋田等地，拼命向割烹旅馆特别是寿司店推销。东京人翘首期待的样子，她们这些活跃在黑市的人看得清清楚楚。在当时的东京，不管你是想开寿司店，还是想开料理店，只要跟这些跑单帮的打上交道，就不用担心没有白米。

最近的东京，好像到处都是寿司店集中的料理店巷子。简直就像雨后春笋。不过能做我们所说的寿司的店却很难找到。我们虽然不是把每家寿司店都吃过，但只要走过瞥一眼，就能分出那些寿司店属于上、中、下哪一等。当然眼力到这一步，也是付出吃寿司的很多代价的。有心之人除了去奢侈的美食家推荐的那些名店体验以外，没有什么更便捷的方法吧。可是二三十岁的年轻人，是不可能看出醋放得是否适量，金枪鱼是否来自名产地，食材是否货真价实等。不管好坏，应该都吃得很香。大部分年轻人只要能放开吃，就能心满意足，所以是不可能分出寿司店的甲乙丙丁的。要跟人议论寿司，只能是到了零用钱多起来，年龄也过

了四十，嘴也开始刁起来，才有可能。

米饭少捏一些，山葵更多一些，toro 与中 toro 之间的部分最好，这些都是最近才开始讲究起来的。这些讲究的人过去高高兴兴地喝着热茶吃寿司。可是最近这些人却开口就是冰镇啤酒，把寿司当做喝酒的下酒菜了。这些人都是吃寿司的战后派。都是因为战后寿司从站着吃变成坐在椅子上吃才成这样的。这种倾向的势力还很强，高级寿司店都主动开始做饭团不大的小型寿司，改良技术，以便让客人多喝酒，最终成为受人欢迎的料理店。最近还有一个新倾向，那就是女人在摊子上站着吃或者靠着吃的人多得惊人，经常能看到跟男人一样喊“我要金枪鱼腹”、“还是赤贝好”、“海胆吧”，简直不知天高地厚，令人喷饭。看来在吃寿司上，最先进入男女平等的世界了。

时代变了，岛田发髻^[1]的时代不会受人欢迎的相貌，现在也抹着口红，涂了指甲，穿着高跟鞋冠冕堂皇地走进寿司美食家行列，显摆着威风。这都是从前几乎不可能看到的风景。按这个路子发展的话，马上就会出现什么西红柿寿司、午餐肉寿司、三明治寿司、炸猪排寿司等富有创意的新作寿司。名冠江户的豪侠寿司店们也只有关门大吉了吧。三明治寿司说不定真的会出现。因为能同时品尝米饭和面包。直至战前十年前后，说起京桥、日本桥一带的繁华地方，就有相当讲究的寿司店，也有相当苛刻的美食家。当时

京桥站附近有一个自称千成的嵯峨野的料理人，斗胆开寿司店挣钱，面向大众，不久就雇了上百个厨子，神气活现地颐指气使，开始捏三流的寿司。千成模仿百货商店做成寿司食堂，食堂里摆上许多桌子，按一份多少钱卖定价盘装的寿司。这种生意是越便宜越好，所以转眼间就流行起来。最后东京全城寿司食堂泛滥成灾。江户前寿司失去骄傲就是从这时开始的。

那么，像寿司的寿司到底有什么特点呢？像寿司的寿司当然是一流的寿司，实在不好意思，反正不是大众能吃的寿司。现在虽然也有招牌上写着一盘七八个握寿司，价格五十日元到八十日元的，但我下边要说的寿司，指的不是那种假寿司。我要说的是一个就值五十日元以上一百日元左右的握寿司。在遍地都是假寿司的这个时代，也还是有一些良心的出品，在我们这些人盛夏找不到好食物的时期，帮了很大的忙，每日不顾酷暑，从大船运送到新桥。一流的金枪鱼价格比最高级的神户牛和最上等的鳗鱼贵好几倍，但是吃了你就会知道，的确值那些价值，是一个不承认不行的事实，所以也没有办法。我们这些人作为对健康的投资，夏天一直吃着一流的金枪鱼。可惜一直准备着最高级的金枪鱼，等待着会吃的客人光临的寿司店却少之又少。发现高级寿司店，对食客来说也是得费一番苦劳的。

寿司是否上等主要还是食材的问题。

1. 最高级的大米(新潟、福岛、秋田一带产的小粒米)
2. 最高级的食醋(爱知红醋、米醋)
3. 最高级的鱼类和贝类,大致为市场上最贵的
4. 最高级的海苔(用薄原料做成的厚海苔片)
5. 最高级的生姜(高质量的老姜,新姜不行)

只要准备好上述食材,大致就能做出好寿司。但是话虽如此,一般的寿司店却做不出最高级的寿司。

东京能看到的寿司店招牌(京阪地方也一样),只要是握寿司,都大大地写着“江户前”三个字。江户前寿司现在真是受人关注,富有魅力了。握寿司风光起来,是与上方寿司仅存风情缺乏生机相比较而言的。强调是“江户前”的原因,就是要把上方寿司与江户握寿司的相异清楚区别,承认江户前绝对美味,要提供给食客的就是这种寿司。总之,江户前寿司在全日本都有名了。

江户前寿司与上方寿司不同的地方,在于材料和调味,以及做法上。这不用说,首先就是有无生机。江户前寿司的特点就是调理法简单、直截了当,在食客面前调理,直接给食客看食材的鲜活,令食客边赞叹边品味。而且金枪鱼的脂肪虽然非常浓厚,但却肥而不腻,有着不留余味的特点,作为东京名吃,恰是锦上添花。最近京阪式盒压寿司^[2]在上方的每个地方都很流行,但以发酵寿司^[3]为基础的调理法没有生气,土里土气,以即兴为生命的江户人当然不以

为意。我觉得这是理所当然的，并不诧异。这正是江户人与京阪人的差异。

但是，最近到处都有的那些模仿东京握寿司的不正统的寿司，却坏了江户前的名声。我们应当斥责那些胡乱在招牌上标榜“江户前寿司”的不负责行为。但是不管怎么说，大阪的盒压寿司被握寿司所压倒，都是寿司吃家的胜利，寿司店的失败。京都大阪的有名寿司店对这一现状感到懊悔，他们不服气，觉得握寿司算个什么，我们也能做，这就是最近出现在京都大阪的大招牌握寿司店，简直令人无言以对。这只是一种东施效颦，太过滑稽。更不用说其他地方的，就更不能吃了。以不可或缺的黑金枪鱼为首，没有一种适合当材料的好鱼。这一点是最大的原因。但是他们对此却完全不懂。

我因为是京都出身的缘故，京阪一带的美食自然大都知道，但对于江户前寿司的压倒性美味，即使偏心也不能不脱帽俯首。话虽如此，最近东京专门做江户前寿司的寿司店，却也并不一定就好吃。凡事不能一概而论。

鳗鱼也与寿司一样，属于东京名产中的名产，但时至今日，要说像从前一样是日本最好的，却也不易。不过关西的鳗鱼店主经常以“东京的鳗鱼是蒸熟再烤的，像煮汤剩下的渣子，绝对不会好吃”来贬低东京鳗鱼，这纯属自卖自夸，真是不堪入耳。这不是品尝后基于自己的味觉本能的发言，

只是道听途说的无责任言论，不值一提。作为不求进步的鳗鱼店，他们只能令人感到可怜。这也是一个即使鳗鱼店也不一定就懂鳗鱼的典型例子。

面对东京的鳗鱼，大阪的原始烤鳗鱼只能无条件投降。可是就像王婆卖瓜一样还是自吹自擂他们的直接烧烤，这只能说是一种不堪嗤笑的陋习，应该尽早改掉。不仅如此，用人工养殖的鳗鱼来议论鳗鱼，应该说很愚蠢吧。

不论寿司还是鳗鱼，都有必要考究材料的好坏，料理的好坏多取决于材料。

用好材料做的寿司价格贵，那是当然的。贵有贵的理由。不看理由，只是拘泥与价格，觉得太贵，都是很庸俗的。价格贵的寿司自有它高价的理由，只是胡乱收人钱的寿司店，哪儿也不会有。寿司的贵贱，其实可说也是由味觉可靠的食客决定的。

店铺装修的风格，各种厨具，材料以及原料，卫生设备，以及厨师、女佣等都追求一流，所有事情都不惜重金，做好万般准备，只等食客光临。是否能做到这点，才是好吃寿司和难吃寿司，高级寿司和廉价寿司的分界线。

可是，如此面向高级食客的寿司店，在新桥一带找找，到底能找到几家呢？当然如果觉得站着吃的那种店也可以的话，还是有几家的，但实际上大都是“挂羊头卖狗肉”。特别是最近流行的那种在玻璃柜子里堆积食材，敬等食客光

临的大多数寿司店，很难说就是 A 级寿司店。

总而言之，以新桥一带为例，按我的兴趣来看合格的只有两三家。其中一家是最近新开的“新富总店”和战后不久开张的“新富支店”。这家总店从前是名人寿司，以意气轩昂而成名，但时光不饶人，后来还是失去了本来的勃勃生机。

相比之下，支店的主人阿弥年龄四十上下，正当中年，也因为厨艺高明，终于慢慢被人看好。总店如上所述已经没有了原来的光辉，但支店厨艺高明的阿弥的寿司店最近在新桥一带可算是首屈一指的，算是继承了总店的传统。支店阿弥做的寿司好吃是好吃，然而是一家旧式的立食形式的小店，非常窄小，装修粗俗，不适合绅士造访。只能享受口福而已。

与总店老板爵士乐风格相反，支店阿弥却是一个民歌风格，乍看就像一个上门女婿似的老老实实。他每天早上去鱼河岸采购，回来立刻动手收拾鱼。蒸好米饭一切准备停当需要相当的时间，很少能赶上午饭，日常都是下午两点左右才能开门。因为没有任何一个小工或女仆帮忙，只是他一个人干活。虽有妻室，但也因为要照顾孩子等，她来店里就到两三点了。最多只能端茶倒水，要想让她给店主人帮忙那可是绝对不可能的。

但凡事有利有弊，因为所有事情都是他一个人做，所以从个性上来说没说的，但也正因为有忙不过来的时候，其结

果,重要的米饭总是蒸得不太好。我对他说过几次,可是这个弊害至今未改。这是致命的。

西银座有一家“久兵卫”,店铺非常雅致。这家店的主人是一个很少见的人物,作为寿司店主都有些可惜。因为自幼当做寿司店接班人养育,所以长大后接了寿司店,他如果上过大学,现在也许都成了局长或者副部长、部长之类的了。总之吃过很多苦,是一个很聪颖的人。他刚毅的骨气和轩昂的意气,活生生就是一个一心太助^[4]。他如果是一个无能之辈,那也许落到人后,寿司难吃也未可知。正因为是这么一个人物,早早就受到以难对付有名的鲇川义介^[5]老翁的喜爱,战中战后一直是鲇川老翁最喜爱的地方。

作为一家寿司店,这家店面却排除了陈旧的寿司店形式,改装成富有现代感觉的新建筑,有些令人惊叹,用来说明这是一家高级寿司店绰绰有余。但是店门上只有“久兵卫”三个字,没有写寿司店等任何字,显出一种不知内情的人不敢贸然闯进去的样态,肯定有很多人犹豫迟疑,最终走开吧。因此,店内在座的食客不像其他店那样 A 级、B 级、C 级混在,很有特色。

食客不是 A 级就是 B 级,不分昼夜川流不息。恐怕把全东京的寿司店从头调查到尾,不分昼夜贵客满座的寿司店除此“久兵卫”以外,绝不可能有吧。这是因为寿司本身好吃不用说,久兵卫这位经营者个人的魅力也毫无疑问吸

引了无数人士。甚至可说来的所有人都是因为喜爱头脑聪明、待人接客彬彬有礼的久兵卫这个人。

设备完全没有问题，店主人也富有魅力，但如果对寿司本身具有多大的作品价值探究一下——这是我想从各种角度搞清楚的一——首先有一点确实无疑的是，这里的寿司拿到哪儿都绝不会落后于人。但很遗憾，很难说一点都不比新富支店的差。

材料——主要在选购鱼类贝类的眼力上，阿弥在一定程度上更优秀一些。不过双方各有特点，比如蒸米饭久兵卫家就绝对占优。购买海苔他也很在行。我很佩服新富的阿弥选购鱼的眼力。他的眼力确实令人佩服，但是在挑选海苔和蒸米饭上，我觉得却明显不如久兵卫。其理由大概是阿弥这个人本来是在京都大阪长大的，显得没有挑选海苔的眼力，所以美中不足。用的醋，两家都差不多，没有大的区别。但要说到调多少醋恰当，那给只用红醋的阿弥投一票也未尝不可。

在比较两者优劣时，我们在这里关注一下不可或缺的金枪鱼。这可是阿弥的独角戏。不过米饭团却有令人遗憾的地方。首先可惜的是米饭团太大。久兵卫的米饭团作为奢侈寿司无可挑剔。具有捏得恰到好处的特点，是佐酒寿司。如果久兵卫还能更加严格地挑选金枪鱼，切法也比现在大一倍左右的话，那可真就是天下无敌了。

他有他的寿司观。说到底他觉得金枪鱼不应该是切得那么大的，这种固定观念作为他的信念，表现在切鱼的方法上，与他的气节极不相称，显得寒碜。

可能这都是受他幼年生活的那家叫做三筋的寿司店的影响所致吧。这家叫做三筋的寿司店，当年给宫内省等献上寿司，能一次做几百人的外送寿司，是一家与其说厨艺高明还不如说是事业成功的寿司店。久兵卫就是在那种环境中长大的，所以如果说他有高超厨艺，也是他自己生来具有的，绝非主人言传身教的。所以他直到现在还有把鱼肉切薄的陋习。

固定观念这种东西很可怕，不管谁，只要惹上了就不容易改掉。有一次坐在寿司台前的食客对他说：“再切厚一点儿。”他一口咬定说：“这是寿司嘛！”我在旁边一直观察着这一光景，他直到最后也没有改。这反映了他对金枪鱼这种鱼不能随便就切厚的信念，很有意思。

相反，新富支店可能遵照总店主人所教的，继承了豪爽的名人风格。首先就表现在切金枪鱼上。

战争刚结束那阵子，鱼河岸每日只有两三条金枪鱼进货，一般的店铺是不可能买到的，即使这种时候，这家店却一直都有很魁伟的金枪鱼。别的寿司店绝对做不到。久兵卫在金枪鱼上也很一般，绝对比不上阿弥。这位一心太助，其中到底有什么缘故，令人不由不抱有某种疑心。

但寿司可说是有好米饭才有好寿司。蒸米饭放水如果控制不好，结果就失去了做寿司最重要的部分。鳗鱼店的米饭、寿司店的米饭都是生命线。如果不把米饭当回事，就不能做寿司。如果蒸不好米饭，不能做出好寿司，一个人单独做事还有什么意义？每天一早去鱼河岸采购回来的鱼、海鳗、贝类等收拾起来都很费事。像小油鱼、竹筴鱼等，要做成寿司的鱼片，虽然是小鱼却非常费功夫。绝对不可能都靠一个人处理。寿司店诸如此类的准备工作非常多。像支店阿弥那样不用一个打下手的，全靠自己一个人处理，谈何容易。因此造成的结果就是米饭蒸不好。真是一件令人干着急的事情。

不用一个下人，不用一个女佣，甚至也不太让老婆帮忙，这样事情当然不可能搞好。有这么高的手艺，可是做的事情只能到此为止，着实令人惋惜。如果能让更多的人高兴，让更多的人快乐，该是多么好的事啊。但是人的器量不一，他不可能再发展也是没有办法的事。

久兵卫在这点上却完全不一样。久兵卫性格豁达，现状是很多人正是被他开朗的性格所吸引，才百去不厌地到他的店里去。捏寿司的久兵卫个人的魅力确实了不起。寿司的魅力，其实也就是人的魅力。

但是，在这里令我们深思的是，新富支店的阿弥，虽然像一个谦卑的典型那样勉强维持着店铺，但有时却能做出令人感动的惊人寿司，这点很有意思。像久兵卫那样

堂堂正正的人反倒做不出令人感到意外的寿司，我们对此感到惊奇。看起来弱不禁风的人却能创作出惊天动地的作品，而像久兵卫那样威风凛凛的人却赶不上小心翼翼的阿弥，关于这一点，说到底应该看做他们两人生长的教育环境对他们产生了很大的影响吧。

如上所述，佐酒的寿司是战后才出现的。战前都是喝茶吃寿司。要问是什么使得吃寿司变成这样了，那是因为寿司店变成坐在椅子上吃了。

没有椅子的话，只能像以前那样站着吃，但现在即使店铺是站着吃的也准备了椅子。有椅子坐，人就想喝酒。这是因为战争刚结束的时候料理店还不多，活鱼的料理也很贵，酒客们发现，吃寿司既喝了酒又吃了饭。

如此一来能吃各种各样的鱼，顺便也能吃饭，作为料理就无可挑剔了。在高级料理店不可能光吃自己喜欢吃的，但在寿司店，却能光吃金枪鱼、赤贝之类各种各样的鱼贝。在这点上有选择食物的自由。所以说寿司成了宝。不过这样看，叫寿司店还不如叫自由料理店恰当。与从前样式完全不同的新日本料理便由此产生了。

注释

- [1] 从前日本未婚女性代表性发型。起源于江户初期东海道岛田驿站（静冈县中部岛田市）游女的发型。

- [2] 使用木盒整形的寿司,是握寿司的原型。
- [3] 将鱼、盐、米饭混合之后,通过乳酸菌作用使其发酵的寿司。
- [4] 讲谈、小说、戏曲中的人物。虽是一个卖鱼的,但却富有侠义之心。
- [5] 鲇川义介(1880 - 1967),山口县出身,日本著名企业家、政治家。
“日产”、“日立”等创始人。

料理笔记

香鱼

- 时令是从刚开始捕捞的小香鱼到七月中旬为止。长到青花鱼那么大就不好吃了。到有鱼子为止,都是一等美食。
- 香鱼的各个产地都自卖自夸,但说到底吃刚捕捞上来的新鲜的最好。
- 不取内脏的最好。运到东京的几乎都是去掉内脏的。买香鱼时要注意这一点。
- 鲜活的香鱼生鱼片是冷鱼片之王。一条可做四片或六片。
- 鱼块为次。
- 新鲜的可做盐烤香鱼,不太新鲜的可红烧。

- 香鱼的吃法是，盐烤香鱼从鱼头开始吃。鱼头里的浸膏很香。鱼骨嚼后吐掉。内脏当然美味无比。
- 香鱼杂烩粥仅次于河豚杂烩粥，是杂烩粥之王。岐阜一带有这种料理。把香鱼放到杂烩粥中，煮熟后拿住鱼头，用筷子把鱼肉剥下来，剩下的鱼骨扔掉。
- 如果有很多香鱼，可以煮熟后保存。烤熟放凉了的香鱼与烤豆腐一起煮好吃。

握寿司

- 握寿司是男人的美食，不适合妇女儿童吃。因为这是一种一口吃下才能感到好吃的食物，如果用筷子剥开，或者把金枪鱼和饭团分开吃的话就不能品味到寿司的美味之处。
- 金枪鱼的 toro 和金枪鱼细卷等要放上生姜一起吃。金枪鱼与食醋很投缘，但是却有一点儿异味。而生姜则能

消除这种异味。

- 小竹荚鱼带皮的好吃。但是不适当加盐或醋会有鱼腥味儿。一般都是去皮的。
- 以我的嗜好来说,赤贝或赤贝的裙边最好。
- 海苔卷湿软的不好吃。不在海苔干燥的时候吃也不好。适合在立式餐厅吃。
- 海鳗、赤贝寿司应吃一个十五钱以上的。本来原材料就贵。廉价的寿司味道奇怪,不好吃。
- 虾、鸡蛋、鱿鱼等可以不管,交给妇女儿童可也。

天妇罗

- 作为美食家,喜欢天妇罗不是什么值得骄傲的事。

- 材料第一。虾很多,但虾不能是养殖的,要天然的,太大的也不行。太大了看着好,其实不好吃。一只七八钱的,或者在这之下的。
- 刚炸好的为第二。天妇罗如果不是刚炸好的,即使材料再好,味道也不会好。
- 油第三。材料再好,油不好也不行。
- 油用贮藏熟成后的陈年芝麻油最好。
- 不能纯用榧籽油、茶花油,但若往芝麻油里加进三成左右,则味道轻快,不会油腻。
- 最近东京风味的蘸汁太甜,味道太重,影响天妇罗的味道。从前的蘸汁味淡,也不太甜。
- 天妇罗用新鲜萝卜泥,再加一点酱油食用,比一般成品蘸汁更好。
- 虽然不厌其烦地强调蘸汁、材料、油、刚炸好等要素,但刚挖出来的萝卜做成的萝卜泥也有必要品味。

烤鳗鱼

- 喜欢吃鳗鱼不一定就能称之为美食家。鳗鱼和天妇罗之美味是人所共知的。强调自己喜欢这个的人，只能是低级趣味的。
- 鳗鱼也应该趁热吃。以前，看到过上野车站前的山城屋主人吃鳗鱼，他把四片鳗鱼擦在一起，从一头开始吃，令人佩服。
- 鳗鱼是中串以下大小的最为美味。
- 养殖鳗鱼难吃，有异味。
- 做八幡卷^[1]用的鳗鱼，像火筷子大小的小鳗鱼^[2]合适。
- 鳗鱼分直火烤的关西风味和蒸熟再烤的关东风味，都不错。关西风味好吃但太硬。各自选自己喜欢的即可。各有长短。

- 鳗鱼酒是把烤好的鳗鱼放到有盖的碗里，再斟进热酒，端起来不揭开碗盖，就那样喝。这种吃法仅限关西风味的直烤。
- 总之鳗鱼是一种下饭菜，并不是佐酒佳肴。

生鱼片

- 活用山葵泥的吃法。最近的人似乎都不太喜欢山葵泥了，但把山葵泥放到生鱼片上，然后蘸上酱油食用的话，山葵泥最为刺激。把山葵泥搅到酱油里的话，呛味就没了，但酱油的味道却变好。你就把山葵泥当成一种最好的调味精，不会有错。
- 萝卜泥不新鲜不好吃。只能用从地里刚拔出来的新鲜萝卜。
- 红肉(瘦肉)生鱼片蘸萝卜泥食用。比较油腻，酱油首先就沾不上。往萝卜泥中加进酱油，然后用生鱼片蘸着吃。特别是吃金枪鱼的时候更应该如此。

- 白肉生鱼片只要山葵泥即可。
- 红肉生鱼片下饭。
- 白肉生鱼片下酒。
- 生鱼片茶泡饭美味无比。不仅加吉鱼茶泡饭，任何生鱼片都适合做茶泡饭。要用比较浓的煎茶。

家禽

- 东京吃不上好吃的家鸡。不过西餐中使用的是雏鸡，所以鸡腿肉还是相当可以的。
- 京都、大阪的鸡肉好。特别是京都乌政的为佳。
- 在东京吃不带皮鸡肉还高兴的人，可以说都是不懂鸡肉味道的人。

- 鸡肉只能吃带皮的嫩鸡肉。
- 产蛋前的鸡肉最好。
- 最近觉得好吃的有杂交鸭和家鸭。杂交鸭的青脖子与家鸭相像,很难区别。但是煮熟后用门牙咬,能轻易咬断的是杂交鸭,咬不断韧韧的是家鸭。
- 秧鸡夏天比冬天好吃。所以杂交鸭也应该是夏天水池中的好吃吧。
- 家鸭从前只能夏天吃。

牛肉店的寿喜烧

- 东京的牛肉店蘸汁不好。应该在送上来的蘸汁里加进三分酒,一分甜生抽。
- 吃大里脊和小里脊时不应该两面都煎。一定要只煎一

面，半熟的表面还留有粉色的肉色时就吃。

- 豆腐、大葱、魔芋等，全放到锅里一起煮的书生吃法另当别论。
- 大里脊、小里脊先蘸上调味汁然后放到锅里煎。不应该把肉放到调味汁中煎。

蔬菜

- 尽量用新鲜蔬菜，最好是直接从地里挖来用。竹笋、松茸等挖出来后甚至还会生长变质。
- 高级蔬菜如果放旧，还不如无名的新鲜蔬菜。
- 不要瞧不起温室蔬菜。温室蔬菜也有其美味的地方。
- 东京的蔬菜大多中看不中吃。

- 但还是有根岸生姜那样的名产。不过住宅越建越多，这名产也越来越少见了。
- 虾芋是京都车站后边九条产的好，南瓜是鹿谷产的好，壬生菜^[3]的名产地是壬生，其他地方不出产。但最近也是住宅越建越多，慢慢不行了。

甲鱼

- 九州柳川、江州彦根以及八幡、云州松江等地产的天然甲鱼最佳。
- 天然甲鱼几乎全被京都的大市垄断，约占七成，即使这样还是会出现缺货，最近也混用养殖的。
- 太大不好。至多二百钱左右，或者更小一些也行。
- 只能用煮五分钟或八分钟甲鱼壳就软的甲鱼。朝鲜产的养殖甲鱼，好多煮三十分钟也煮不软。

- 吃法还是京都大市的吃法最好。完全不用海带高汤、鲣鱼高汤。
- 煮法是清水加酒烧开即可。切成块的甲鱼带血一起放进八分水、二分酒、再加少量酱油烧开的汤中煮。煮五分钟或八分钟就可食用。

河豚

- 河豚对美食家来说是致命一击。其证据就是只要有河豚，别的什么都不吃。
- 没有超过河豚生鱼片的生鱼片。
- 河豚的身皮(三河)之间的地方(远江)比皮好吃^[4]。
- 河豚味道精美，不是甲鱼等能比，任何美食都比不过河豚。

○ 下关的河豚没有危险。

○ 河豚有一种类似于美酒和香烟那样令人不能自己的力量，有一种普通的味道以外的美味。

(1933年)

注释

- [1] 一种用牛肉、鳗鱼等卷牛蒡然后放到锅里烧熟食用的日本料理。因牛蒡名产地京都八幡得名。
- [2] 原文是“びりうなぎ”，日本对鳗鱼在不同成长期有不同叫法，这里指的是一两左右的。
- [3] 所谓京都蔬菜(京菜)的一种。有香气和辣味，适合做腌菜。产于京都壬生。
- [4] 河豚外皮比较硬，称之为“鲛皮”。外皮剥掉后像橘皮剥掉后一样，肉上还有一层皮称之为“身皮”，日语发音与古国名“三河”(今爱知县东部一带)同，故亦称“三河”。“身皮”外侧称之为“远江”。“远江”亦为古国名，近邻“三河”，在今静冈县西部，故称。

等同寻常

有一天，经朋友介绍有一个人来访。客人抓住我马上就问：“先生，请您告诉我料理的根本意义在哪里？”

我脱口答道：“为吃而做。”

客人满脸迷惑不解，又问：“为吃而做吗？先生。那么人为什么要吃呢？”

“当然是为了活啊！”

“那又是为什么要活呢？”

“为了死啊！”

“先生，您这简直就是佛门问答呀！”

我笑着说：“因为你问的都是难解的问题嘛。料理的根本意义……你问的太难了啊。你要是用更简单的话问不是更好吗？看起来你好像觉得不用难解的词语就不能问出对方的真意，就不能得到正当的回答似的。”

客人急忙说：“不是不是，不是那个意思……那，我用普通的语言问，先生能真心回答我吗？”

“嗯，要是用极普通的话问，当然就极普通地回答喽。”

客人听后还是很急：“我不是要问极普通的事情。先生，我想问确实实的事情。”

“极普通的事情就是最确实无误的。你没有看到事情的真正一面，所以看错了。耳朵常常不喜欢听真话。舌头也不知道真味，所以常常被欺骗。手不做极普通的事，所以会被菜刀切伤。”

“嗯，好像明白了，又好像没明白。”

“就是的，极普通的事情其实是很难理解的。也不是，其实是不想理解。哈哈……你如果想问这问那，我最近就要出版一本书，你看看就知道了。在那本书里，我只写了极普通的事情。可能你想问的那上面都有。”

“是吗？那我一定要好好看了。”

客人临走时，要我给他写个字，想挂到自家的玄关。我就按客人的要求，拿起纸板和笔。

“是挂在玄关的。”

客人再次提醒我。

所以我就写了“玄关”两个字给他。

“先生，您就写这‘玄关’两个字吗？”

“对。”

客人好像想说什么，但张了张口什么也没说出来就走了。

还有是玄关但又不是玄关的玄关。刚才这位客人做的玄关，说不定不知是入口还是厕所，或者是换鞋处、放东西的地方。如果不是这回事，也不会那样绕着弯子问问题。

为了刚才这位客人,也为了去拜访这位客人的客人不会搞错,我关心他才给他写了“玄关”二字。

树木也是这样,种植在阴面生长的,如果移到向阳面,或者喜沙土的树木被种到红土中,都是很可怜的。料理也与此相同,烤着最好吃的东西,你是不是煮着吃,生鱼片最能发挥自身美味的,你是不是烤着吃?我刚才对客人说为了吃才做,但说为了吃才做并不是为了给牛马吃才做。你是不是觉得越费功夫调理越好?是不是觉得越贵的料理越高级?我想说的话很多。我说的这些,其实不过就是料理的玄关而已。但是各位,要拜访先生的话,应该堂堂正正从玄关进去。如果承蒙被让进玄关,也就是说你能走过楼道去见主人,那你就应该用自己的语言说话。我这本小书,即使没有写玄关里边的,但也是招呼你进玄关的,所以你应该用自己的眼睛看,用自己的耳朵听,用自己的舌尖品尝。而如果诸君因此能哪怕暂时用非战后型的头脑来思考问题,享受生活的话,我也就很荣幸了。

(1953年)