

日本美食地图

RIBEN MEISHI DITU



蔡澜日本四书

蔡澜

著



生活·读书·旅行

BOOK

广东旅游出版社



蔡澜日本四书

日本美食地图

RIBEN MEISHI DITU



图书在版编目(CIP)数据

日本美食地图 / 蔡澜著. — 广州 : 广东旅游出版社, 2012. 6
(蔡澜日本四书系列)

ISBN 978-7-80766-361-4

I. ①日… II. ①蔡… III. ①饮食—文化—日本

IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第068008号

责任编辑: 张晶晶

封面设计: 邓传志

美术编辑: 邓传志

插图: 苏美璐 谢晓丹

责任技编: 刘振华

责任校对: 李瑞苑 刘光焰

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路30号之一 邮编: 510600)

邮购电话: 020-87348243

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

广州市官侨彩印有限公司印刷

(广州市番禺石楼官桥村)

787毫米×1092毫米 32开 8.375印张 82千字

2012年6月第1版第1次印刷

印数: 1-5500册

定价: 18.00元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。



寿司礼仪 /8

关于鱼——留学时吃的生鱼 /13

关于清酒的二三事 /18

关东地区

东京 /24

- 佐加和 /24
- 彼岸 /26
- 料亭 /28
- 野田岩 /30
- IZUMI /32
- 顽固寿司 34
- 田舍家 /36
- 银座小巷 /38
- STRATHISLA /40
- 狮子堂 /42
- 元祖鲸屋 /44
- 美依屋 /46
- 诚 /48



- 土鳧料理 /50
- 豚记 /51
- 肥婆小料理 /52
- 中华料理 /58
- 庆乐 /60
- 镰仓 /62
- 感情 /64

神奈川 /74

海石榴/74

群马 /76

温泉乡中的宝石：仙寿庵/76

中部地区

新潟 / 82

旅笼/82

新潟/84

华凤/86

龙言/89

樱桃和酒/91

Sai贺/93

加岛屋/95

石川 / 97

旅行备忘录/97

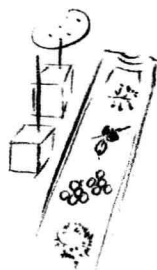
贵雪糕Create/98

假乌鱼子/99

烧鱼头/101

加贺屋/103

百万石/105



关西地区

京都 /108

红叶情报/108

南禅寺/113

一休庵/115

大市/116

极品番薯/118



名古屋 /121

午夜温泉之旅(上)/121

午夜温泉之旅(中)/123

午夜温泉之旅(下)/125

快/127

炎园/129

蓬莱轩/131

大阪 /133

夫妇善哉/133

寿惠广/136

美美卯/138

河豚大餐/140

粹/142

吃在关西机场/144

神户 /146

牛银本店/146

神户牛肉/148

有马Grand Hotel/152

和歌山 /154

民宿Atsumaya/154

美妙/156

Tore Tore Ichiba/158

淡路岛 /160

探路/160

一二楼/162

沙律酱/164

伊势 /166

真的/166

担心/170

Okage横丁/172

中国地区

风山 /176

汤原温泉/176

白桃/179

豆啤酒/181

大根岛 /183

人参宴/183

东北地区

山形 /186

千岁馆/186

旅馆/189

万国屋（上）/191

万国屋（下）/193

最上川/195

朝日屋/198

仙台 /200

福寿司/200

吉野家/202



北海道

札幌 /206

北海道/206

求神拜佛/209

Nidom/211

轮厚/213

一些数据/215

二叶/217

蟹将军/219

海老天/221

清福/223

御袋食堂/225

札幌机场商店/227

室兰 /229

北之炙屋/229

小樽 /231

小樽鱼市/231

海宝楼/233

游果园/235



函馆 /237

新路线/237

抵达/239

蟹声/241

鱿鱼之乡/243

函馆朝市/245

道南食堂/247

大食/249

钏路 /251

鹤雅/251

管用/253

摩周湖之雾/255

雪中烟花/257

九州地区

福冈 / 260

学习 / 260

不变 / 262

贵宾 / 264





寿司礼仪

香港的日本料理开得那么多，但是有些人连吃日本菜的基本还没学会。团友们经常有些问题，列举如下：

问：“寿司到底要不要和酒一块享受？”

答：“世界上任何的一种美食，有了酒，才算完美，寿司店也不例外。但是寿司是江户时代的一种快餐演变出来的，不是又喝酒又聊天的地方。如果这是你的要求，请光顾居酒屋。”

问：“那面店呢？”

答：“啊，你说得对，中华拉面除外，日本面店是专给食客喝酒的，所以摆了好酒。近年来寿司店也进步了，开始注重清酒的品质。”

问：“吃寿司，是否一定要坐柜台才好？”

答：“坐柜台和师傅交谈，是吃寿司的另一种享受，很多高级寿司店是不设桌椅的。”

问：“那座位不是很有限吗？”

答：“所以更不应该又聊天又喝酒，屁股拉得太长的话阻止人家做生意，吃寿司的礼仪应该吃完就走，别把座位占太久，店里没有客人的话，又另当别论。可以和师傅一直聊下去。”

问：“那么不懂得讲日本话，不是很吃亏？”

答：“当今经济不好，生意难做。遇到外国客人，很多寿司师傅都会指手画脚地讲些英语。”

问：“为什么高级寿司店没有玻璃橱窗，看不到鱼？”

答：“玻璃器皿只是冷冰冰罢了，鱼虾最好放到一个桧木的箱里，再放到雪柜。虽然没有明文规定，但通常第一个木箱摆金枪鱼和鲣鱼。第二个木箱摆鲑和鳟，还有虾，虾是看见有客人走进店里才煮的。”

问：“生客不一定吃虾啊。”

答：“是的，不叫的话，留着给套餐用。虾一定是吃不热不冷的，温温地上桌，才是最佳状态，最好的寿司店会做到这一点。”

问：“第三个箱呢？”

答：“摆鱿鱼、缟鲑、比目鱼等，还有海胆。第四个箱摆贝类，如刺贝、乌贝、贝柱和三文鱼卵。”

问：“为什么鱼和贝要分开摆？”



答：“有很多客人要求师傅拿给他们吃，不自己叫。师傅先拿出一块鱼和一块贝，观察他们举手先拿哪一块，喜欢吃贝类的，再下去就多拿几块给他们吃。”

问：“我们已经知道吃寿司，分捏着饭的‘握Nigiri’，和只是吃鱼虾送酒的刺身，叫‘撮Tsumami’。两种吃法有什么共同点？”

答：“共同点就是师傅一拿出来，客人最好在3秒钟里面把它吃光。鱼和饭的温度应该和人体温度一样，过热和过冷都不合格。”

问：“酱油要怎么蘸？”

答：“握寿司的话，手抓起来，打斜着蘸，饭和鱼都各蘸一点点。用紫菜包着海胆，术语叫‘军舰’的，蘸底部就是。有些小鱼小贝，像白饭鱼，铺在饭团上，用紫菜围住的，很容易散开，就要把酱油瓶提起，淋在鱼上面了。”

问：“有些寿司师傅用刷子蘸了酱油后擦在鱼上面，那算正不正规？”

答：“那是旧时的吃法，在大阪还很流行。是不是被酱油涂过的很容易分辨得出，看鱼片有没有光泽就知道。”

问：“有人说，吃鱼要先从淡味的鱼吃起，像比目鱼等，渐渐地再转浓味的，像Toro等，有没有根据？”

答：“渐入佳境也行，先浓后淡，像人生一样也行。总之你要怎么吃是你的选择，别听别人的意见，别受所谓专家的影响。”

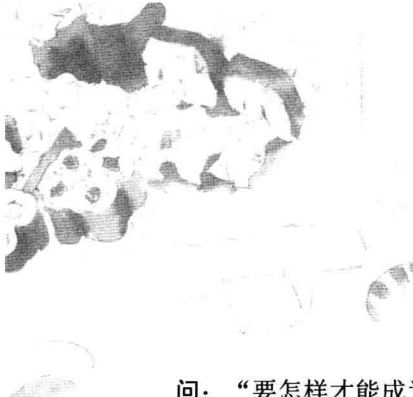
问：“第一次光顾出名的高级寿司店，要怎样才好？”

答：“走进去就行了，日本没有什么预约的传统，除非店里指明一定要预约。不过，第一次去有预约也好，让寿司店有个迎接外国客人的心理准备。请你入住的酒店服务部替你订位好了，可以预先指定要坐柜台的。”

问：“不知价钱，怎做预算？”

答：“寿司分三个叫法，一、Omakase，那是交给师傅去做；二、Okonomi，那是客人自己点；三、Okimari，是定食，通常分松、竹、梅等级数。请酒店服务部替你问明套餐价钱，自己想吃多少付多少，就有个预算了。”





问：“要怎样才能成为熟客？”

答：“当然要去得多呀。第一次去，和哪一个师傅有了沟通，就向他要张名片，下次叫酒店订座时指定要他服务好了。”

问：“听说有些店是不欢迎外国客人的。”

答：“从前生意好，挤都挤不进去，那倒是真的。当今这种经济，公账开得少了，自己够钱来付的客人不多。能进来消费的，店里高兴还来不及，哪有不欢迎外国客人的道理？”

关于鱼——留学时吃的生鱼

到了日本留学，半工读，穷的日子一日三餐三日九顿都是同样的一片咸鱼，一有钱就大吃特吃了。

寿司是最贵的，最初只选其中价贱的Maguro，深红颜色。香港人至今还是瞧不起，但是真正的日本海捕捉的“真鲔”（Hon Maguro），比近年来从印度或西班牙运来的鲔鱼鱼肚Toro还要有味道，吃时用酱油腌个把钟，切片上桌，是高级食品，和日本人谈吃刺身，如果你说很欣赏Maguro，他们会肃然起敬。

其实Toro太油太腻，还比不上“缟鲭”（Shima Aji）。此鱼价廉物美，但并非太多人懂得吃的。日本人吃鱼，要切得整齐漂亮，把肚边最肥美的鱼油膏也扔掉，我吩咐师傅刮了那层Toro肥膏，用火枪略略一烧，美味之极。

鲣鱼Katsuo也能生吃，不过一定要把皮和肚子部分用火烧一烧，曾经看到国内人士就那么生剖来吃，有点恐怖，因为鲣鱼的皮和肚都有寄生虫，尤其是其腹，寄生虫长大了



成为一粒粒的黄疮，不烧是不行的。鲣鱼晒干后硬得像木头，我们俗称为“木鱼”，木鱼刮出来的丝可煮汤或放在豆腐上面，一淋酱油，好像会动了起来。

吃鱼生已是香港人生活的一部分，对它很熟悉，其他的鱼就不赘述了，说些在留学时代尝到的稀奇古怪的。

在北海道有种叫“八爪”（Hakkaku）的，鱼身真是呈八角形，八条凸起来的鳞骨，不看到也不相信。此鱼剥皮后片成刺身，肉虽不多，但甚甜美。

同在北海道的有种石头鱼，名字叫为Goko，一生贴在岩石上，一动不动，不必游水，骨头退化，只剩软骨，斩成块状煮面豉汤，口感和味道都好。

样子奇丑的有称为“虎鱼”的Okose，传说猎师上山，必带此鱼干在身上，因为山中有妖怪，叫为“丑女”，猎师每当遇到她，就把虎鱼干拿出来。“丑女”发现有比自己更丑的，大喜，就放过猎师不去吃他。现实生活中，把虎鱼切成刺身，有阵淡淡的幽香，十分美味。

说到丑，石头鱼“鲛鰐”（Anko）也够厉害，初到日本时在新宿的料亭外，用铁钩吊着一条，有半个人高。因为它全身软骨，离了水面后，肉的重量会把胆压破，整条鱼就要扔掉了，所以想吃到无损的鱼肉就只能吊起来存放。鲛鰐分七个部分：一、肝，可生吃或煮熟来吃；二、鱼翅；三、卵巢；四、柳肉（包括面部）；五、胃；六、鳃；七、皮。用鲛鰐各部分放入锅中煮，就叫“鲛鰐锅”（Anko Nabe）。