

日
本
味
道

「日」北大路魯山人著

何晓毅译



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

- 夜话鲛鳓鱼 87

- 漫话鳗鱼 90
- 鱼肝美味谁人知 96
- 海有河豚山有蕨 98
- 俊俏的新上市鲣鱼 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、咸鲷鱼茶泡饭 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