

村田吉弘
「菊乃井」著



ホントは知らない日本料理の常識・非常識——
マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc.

米其林七星主廚告訴你

日本料理 の常識 與奧祕

關於禮儀、器皿、服務、
經營與文化

米其林七星主廚告訴你

日本料理

院の
與奧秘
常識

關於禮儀、器皿、服務、
經營與文化

村田吉弘

米其林七星主廚告訴你 日本料理的常識與奧祕

關於禮儀、器皿、服務、經營與文化

初版發行◎2013年3月

著者◎村田吉弘◎

譯者◎蘇文淑

主編◎郭昕詠

封面設計◎霧 室

排版◎健呈電腦排版股份有限公司

社長◎郭重興

發行人兼出版總監◎曾大福

執行長◎呂學正

出版者◎遠足文化事業股份有限公司

231台北縣新店市民權路108-3號6樓

電話02-22181417

傳真02-22181142

E-mail : service@bookrep.com.tw

郵撥帳號 19504465

客服專線 0800221029

部落 <http://777walkers.blogspot.com/>

網址 <http://www.bookrep.com.tw>

法律顧問◎華洋法律事務所 蘇文生律師

印製◎成陽印刷股份有限公司

Printed in Taiwan

有著作權 侵害必究

HONTOHA SHIRANAI NIHONRYORI NO JYOSHIKI HIJYOSHIKI by © YOSHIHIRO MURATA

Copyright © YOSHIHIRO MURATA 2007

Traditional Chinese translation copyright ©2013 by Walkers Cultural Co.,

Ltd. Originally published in Japan in 2007 by SHIBATA PUBLISHING Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form
without the written permission of the publisher.

Traditional Chinese translation rights arranged with SHIBATA PUBLISHING Co., Ltd., Tokyo
through AMANN Co., Ltd., Taipei.

前言

寫這本書，可能會讓讀者覺得我好好一個廚師不講料理，到底想幹嘛？不過日本料理其實牽涉到了許多細微的相關文化，如果沒有這些文化支撐，日本料理也就頓失底蘊了。除了烹調外，「料理」這項學問得懂的還有很多呢。

基於這樣的想法，我把一些料理二、三事給寫了出來。包含大家平時覺得「哎唷，千萬別問我！」「被問可尷尬了」「說些什麼完全聽不懂」的事。我也連帶在書中抒發了一些日常感受，畢竟每天站在廚房裡給人做菜、也經營著日本料理店，總有一些見聞想說。

寫啊寫，我也逐漸發現，

「這些事情在不久之前的日本，根本就是常識吧！」這樣的事情不勝枚舉。所以這本書裡寫的一點都不難，全是尋常知識。

請放輕鬆，享受一段愉悅的書中時光吧。如果有哪些段落讓您讀了心想：「哎呀！原來是這樣啊！」那我也功德圓滿了。

菊乃井 村田吉弘

第 1 章

器皿的奧妙，還真是不說不知道……

15

01 陶器與瓷器差異何在？

02 京燒，就是所有在京都燒製的陶瓷

03 隨時留意器皿的正面

04 弧形木皿的擺放秘訣，接合處「圓前方後」

05 何謂「極書」？——有的話，價值可翻上好幾倍咧

06 何謂「共箱」？——不是隨便什麼盒子都行唷

07 何謂「仿作」？——模仿得維妙維肖可就有點意思了

08 何謂「蟲蝕」？——不是被蟲咬了！

09 把「蟲蝕」漂白——這麼做真的好嗎？

10 何謂「補金」？——別破銅爛鐵也拿去補啊！

11 「原創品」也有區分

12 你用的筷子適合自己尺寸嗎？

13 最棒的筷子，是特地為一個人削的筷子

14 手持器皿吃飯，正是日本料理的原點

15 連器皿也有性別之分的，大概只有日本吧？

16 「借物」借得巧不巧？——①不能穿禮服去盆踊吧？

17 「借物」借得巧不巧？——②瑪麗皇后的牙籤？

18 香合跟珍珠盒是不同的器具

風雅的料理店禮儀

45

19 背對著人脫鞋很失禮

20 赤腳跟穿靴子還是能免則免

21 嚴禁刺鼻香水

22 故意讓生客緊張的人，其實什麼也不懂

23 上位、下位的基本原則——床之間的前方是王位

24 上位、下位的基本原則——①情侶同坐時

25 上位、下位的基本原則——②多人同坐時

26 步行優雅，別踩上榻榻米鑲邊跟門檻

- 27 不要被人說連座墊的規矩都不懂——①座墊的前後之分
- 28 不要被人說連座墊的規矩都不懂——②座墊不能踩
- 29 不能靠在柱子跟牆壁上
- 30 起碼記得，床之間是很重要的空間
- 31 用完餐後的餐具擺放——擺成原來的樣子絕沒錯
- 32 料理店的抹茶是特別的抹茶
- 33 喝抹茶時，最好要知道的事——①珍惜器皿
- 34 喝抹茶時，最好要知道的事——②喝茶時要避開茶碗的正面
- 35 喝抹茶時，最好要知道的事——③先吃菓子
- 36 吃飯時，該拿起來的餐具就要拿起來
- 37 翹腳、撐臉、吃得像條狗，再熾熱的情愛也幻滅了
- 38 心意貴在感謝之情——過頭了則令人不舒服
- 39 給的方式，也表現得出心意輕重

日本料理店的待客服務

.....

- 40 方便的話，希望盡量多知道一些顧客的資訊

.....

.....

41 以前的增高墊——高木屐

42 仲居的和服也是服務的一環

43 日本料理店裡也要有人穿黑衣哪

44 堅辭反而對客人失禮

45 送客要送到心坎裡

46 客人再怎麼蠻橫，也只能說「對不起」

47 婉拒訂位，正是攬客的最佳時機！

來談一談京都的一、二事吧

48 京都社會依然看重法事

49 合掌對佛壇。敬畏祖先的京都人。

50 為什麼茶屋不接待生客？

51 如果想去茶屋的話，該怎麼辦？

52 茶屋禮儀——絕不能做的事

53 自我警惕：「京都走到哪，到處都是親戚。」

54 什麼是「京番茶」？

56 京番茶是最適合搭配餐點的茶飲

57 何謂京野菜？——①京野菜的引爆點

58 何謂京野菜？——②現存的京野菜有四十六項

59 何謂京野菜？——③連蔬菜也流行整形？

60 您知道什麼是「尊菜人」嗎？

61 町家瘋跟山椒小魚乾——都是推銷給東京人

62 京都腔講座——①雖說「釀」跟「芬」已經全國通用……

63 京都腔講座——②您知道什麼是「雲」跟「繃」嗎？

64 京都腔講座——③「請問不需要別的了嗎？」是對還是錯？

65 京都人的說話技巧——東扯西扯半天，才「好啦，先這樣囉。」

「關西 vs. 關東」連這也不同

117

66 來東京後嚇一跳的事——①故意把預算提高

67 來東京後嚇一跳的事——②從惠方卷也看得出東高西低？

68 食慾西高東低？——從食量也看得出景氣好壞咧

69 不同的用語——「拿盤的來！」「???」

69 月份——急躁的關西人，御盆節竟比人晚一個月

70 不同的客人態度——①從併桌看兩地差異

71 不同的客人態度——②東京人不喜歡人家裝親切

72 不同的客人態度——③要裝闊、還是要裝窮？

日本料理背後的深邃文化

129

73 萬事遵循真、行、草——懂得看TPO行事

74 料理人的品格——廚師服事件

75 客人的品格——廁所拖鞋事件

76 料理人果然還是得懂茶道？

77 一般和室跟茶室有什麼差別？——①第一，有沒有地爐？

78 一般和室跟茶室有什麼差別？——②茶室樣式

79 到底什麼是「數寄屋」？

80 連木材也各有所司

81 底緣糊紙的色彩能瞬間改變空間的氣息

82 解讀庭園——就連一顆石頭也有含意

- 83 不可不的掛軸小常識——①為什麼要擺掛軸？
- 84 不可不的掛軸小常識——②誰寫的很重要
- 85 不可不的掛軸小常識——③美不勝收的裝幀
- 86 不可不的花器擺飾——①掛軸跟花之間的平衡感
- 87 不可不的花器擺飾——②花台的搭配準則
- 88 不可不的花器擺飾——③最好別選擇味道強烈的鮮花
- 89 必須由老闆親自插花——員工或花店可能捨不得切掉某些枝桿
- 90 夏日姿態、冬日情韻——季節轉換時，真的覺得「當日本人真好」
- 91 焚香一、二事——別讓煙冉冉上升
- 92 隱含在饅頭點心裡的日本感性

經營者不可不知

.....
159

- 93 大家乾脆把廚師服改掉吧？
- 94 四千日幣的簡餐也應該用心製作
- 95 別小看低消費的客人
- 96 一定要牢牢抓住像河底岩石般的客人

- 97 當大家都說很難預約的時候，就要小心了
- 98 從公務車的用法也看得出一個人的人品
- 99 員工的士氣是無價之寶
- 100 力求貫徹公司方針——資不資深都一樣
- 101 員工感情很好？說什麼傻話！
- 102 員工的訓練方式——有時候請員工走路，也是為了對方好
- 103 不做好收益結構的店家撐不久——祇園的現況很危險唷
- 104 為什麼要一直賣一個一百八十日幣的稻荷壽司？
- 105 隨便投資設備會要了你的命——椰果現象的教訓
- 106 經營者到底要「在乎」什麼？
- 107 經營的骨幹就在於進價跟賣價

我想說句話！料理店所見的今日另一面

108 我對於網路中傷有話要說——你能對別的人生負責嗎？

109 大阪的歐巴桑比奧客好多了

110 什麼才是孩子的人格？——該說的話，店家就該說

111 別被媒體牽著鼻子走

112 電視的剪接太可怕了——敗給了杯麵事件

113 真的不希望好的店再繼續消失了

114 不要半夜潛逃好嗎？——又沒做什麼壞事

115 這位太太，料理店不是教育單位好嗎？

若想走料理這條路……

195

116 要吃到某種程度之後，才懂得食物的滋味——松露真的好吃嗎？

117 總算了解愛吃蕎麥麵的感受了

118 飯碗跟挑媳婦——您吃飯時用的是哪種碗？

119 多看、多學是深入器皿世界的不二法門

120 何謂懂得器皿

121 何謂懂得器皿的層次

122 重新審視日本傳統食品——從小菜賣場觀察到的現象

123 嘴巴大小與食物尺寸

124 將傳統習俗傳承下去正是料理店的重要工作

- 125 今後全世界將更關注日本料理

雖然無關緊要……

109

- 126 別把西陣織的腰帶剪掉吧

- 127 晨型人與清早採收的蔬菜

- 128 哥哥跟弟弟——廚房黑話

- 129 地球暖化與異國菜熱潮

- 130 蟑螂小故事

- 131 用當地的水泡茶，最美味

- 132 鹽堆小故事——生意興隆可喜可賀、可喜可賀

參考資料……220

米其林七星主廚告訴你

日本料理 の常識 與奧祕

關於禮儀、器皿、服務、
經營與文化

村田吉弘

漫畫・插圖 © Sugiyama Chihiro

前言

寫這本書，可能會讓讀者覺得我好好一個廚師不講料理，到底想幹嘛？不過日本料理其實牽涉到了許多細微的相關文化，如果沒有這些文化支撐，日本料理也就頓失底蘊了。除了烹調外，「料理」這項學問得懂的還有很多呢。

基於這樣的想法，我把一些料理二、三事給寫了出來。包含大家平時覺得「哎唷，千萬別問我！」「被問可尷尬了」「說些什麼完全聽不懂」的事。我也連帶在書中抒發了一些日常感受，畢竟每天站在廚房裡給人做菜、也經營著日本料理店，總有一些見聞想說。

寫啊寫，我也逐漸發現，

「這些事情在不久之前的日本，根本就是常識吧！」這樣的事情不勝枚舉。所以這本書裡寫的一點都不難，全是尋常知識。

請放輕鬆，享受一段愉悅的書中時光吧。如果有哪些段落讓您讀了心想：「哎呀！原來是這樣啊！」那我也功德圓滿了。

菊乃井 村田吉弘