

GOOD
FOOD
IS
HARD
TO
FIND

寻食良事

爻俏 著

▲ 龙荻 插图

可良 居事

艾俏 著
龙荻 插图



重庆大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

寻食启事 / 殳俏著. —重庆: 重庆大学出版社,

2015.8

ISBN 978-7-5624-9327-3

I. ①寻… II. ①殳… III. ①随笔-作品集-中国-当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第162955号



官方微博: 楚尘文化

公众微信: ccbooks

寻食启事 xunshi qishi

殳俏 著

责任编辑 朱 岳

装帧设计 朱赢椿 马亚楠

重庆大学出版社出版发行

出版人 邓晓益

社址 (401331) 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

网址 <http://www.cqup.com.cn>

印刷 北京汇瑞嘉合文化发展有限公司

开本: 880 × 1240 1/32 印张: 7.25 字数: 120千

2015年8月第1版 2015年8月第1次印刷

ISBN 978-7-5624-9327-3 定价: 42.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书制作各类出版物及配套用书, 违者必究





目录

呼 噜 呼 噜 一 碗 鱼 子 饭	002	日 本 篇
寿 司 之 神	005	
墨 鱼 的 指 标	010	
拉 面 的 一 天	013	
泡 泡 吃	016	
豆 腐 之 心	019	
啤 酒 的 异 邦	024	
敬 刀 记	029	
海 风 素 面	034	
老 字 号 甜 不 厌	038	
石 川 啄 木 的 玉 米	041	
厚 煎 鸡 蛋 卷	044	
天 妇 罗、柳 树 和 礼 帽	048	
大 蟹 隐 于 市	053	
器 与 气	059	
樱 花 味	063	
		中 国 篇
岂 有 蚝 情 似 旧 时	070	
腊 味 忆 旧 录	084	
海 味 是 家 事	100	
寻 年 货 启 事	114	

126	一 头 牛 的 美 味 扶 择
135	好 酱 油， 应 该 被 等 待
148	柴 火 慢
153	土 鸡 的 境 界
158	杂 食 潮 汕
174	生 皮 记
179	路 上 有 菌
184	院 子 里 的 乳 扇

其
他

192	循 羊 之 香
197	便 是 那 瓶 鱼 子 酱
201	阿克萨科夫给了我一枚鸟蛋
205	榴 莲 飘 香
210	路 边 摊 博 览 会
214	肉 骨 和 茶
218	吃 在 云 端
221	大 盘 子

日 本 篇

J A P A N



呼噜呼噜一碗鱼子饭

我不爱吃鲑鱼，却独独很爱吃鲑鱼子。比起有点高贵的鲟鱼子来，鲑鱼子的口感让我觉得更加一波三折，惊心动魄。首先是香，丰腴的鱼类的脂膏香；然后是放入口中的一声迷你爆炸，“扑”的一响，脆生生地已然是鲜美漫溢；之后是浓稠的鲑鱼子酱的微微流动，略带点咸味的海洋芬芳不情愿似的在你嘴里延展再延展；最后是甜，咽下之后微醺的回甘，可以伴着酒，也可以伴着米饭，于是那种甘酒之香便缠缠绵绵地在你鼻息之间久久回荡。

人们大多知道鱼子贵价，殊不知只有黑色小粒的鲟鱼子才会拿捏那份“劲儿”，看上去晶莹剔透小珍珠般橘红欲滴的鲑鱼子，

却是不折不扣的平民食品。鲑鱼子味重，要隆重地搭配小薄饼和伏特加，或是配上精心熬好的奶油浓汤，方能让大牌扭捏出场。而据说是最经典吃法的小勺空口咀嚼法，我也觉得太过咸重，三勺之后便进入审美疲劳。鲑鱼子不要大牌，无论是直接往嘴里丢，还是配米饭，配海苔，配啤酒清酒，配别的海鲜，都老实巴交，积极合作，将美味发挥到自己的极限。

好的鲑鱼子不能腌得过咸，否则容易瘪容易腥，十分有损其珠宝般的光泽。上好腌制的鲑鱼子应该保留其淡淡的海洋咸香，内里的酱液稠而粘，饱满而易爆破，鲜润而回甘。做成军舰寿司，应该不计分量，做成满满的一小堆，堆积在甜糯的寿司米饭上，周围包以海苔。吃的时候一口一个，切不可咬断，否则就辜负了鲑鱼子在口中群体爆破的美好瞬间。也就不用蘸什么酱油，因为鲑鱼子本身已经过调味，跟米饭和海苔味道相得益彰，加入酱油，就摧毁了这样完美的三角平衡。至于包鲑鱼子寿司的海苔，每个人的爱好不一样，有人喜欢那种脆脆的，轻盈而富有对比感；有人则喜欢那种黏黏的，跟鲑鱼子内里的酱配合，越嚼越香。

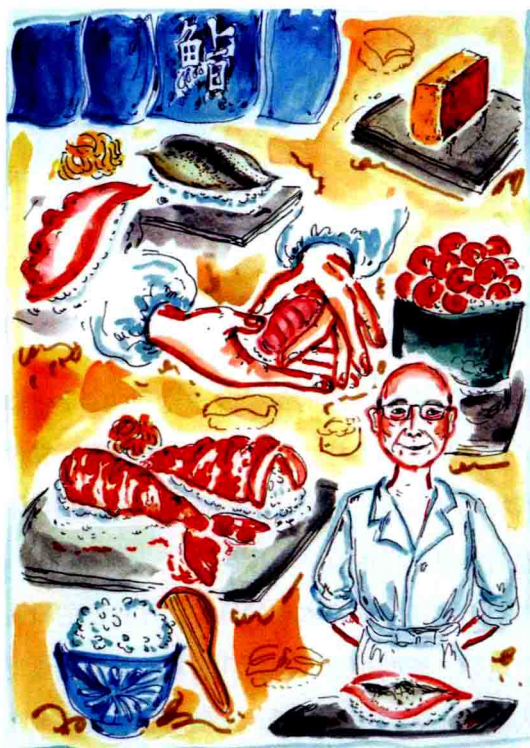
鲑鱼子饭绝对是最具幸福感的平民美食，我最初接触到是去群馬县乡下过年。深更半夜，肚里饿声大作，日本阿婆听到我在厨房翻来找去吃的东西，立刻说：“那不如呼噜呼噜来碗鱼子

饭。”只见她拿出一只塑料盒子说道“这是自家腌的鲑鱼子”，又手脚利索地盛了一碗白米饭，之后猛然慷慨地向着米饭上倾泻了大量的鲑鱼子，红艳艳一片，直至看不见米饭的颜色为止。那一顿，我果然吃得“呼噜呼噜”，不仅“呼噜呼噜”，嘴巴里还“噼啪噼啪”。后来在东京发现一家超级便宜大碗的海鲜饭小店，周围的工人和上班族一到中午便都过来吃五百日元一碗的饭，除了人气颇高的金枪鱼肚腩葱拌饭，就是经典的鲑鱼子盖饭卖得最好。还有特色的鲑亲子饭，面上铺的是厚切的肥鲑生鱼片，也是洒得满满的鲑鱼子。每个人都捧着碗“呼噜呼噜”，饱足感油然而生。

寿司之神

美国人大卫·贾柏导演的纪录片《寿司之神》，瞬间让世人知道了“最年长的米其林三星主厨”小野二郎，据说现在，二郎的寿司店火到了极致，有去日本旅行的朋友跟我夸张地说，想吃到二郎捏的寿司，得提前一个月预订。

媒体不是忠实还原食物本相的镜子，你自己的口舌才是。任何纪录片、电影、新闻报道，包括我现在写着的美食专栏，都掺杂了一个人或几个人的主观感受，它们将食物变美或变丑，这个过程，本身是个有趣的点，就在于阅读和观看的人想要得到什么。是引起食欲？或是促进消费？是单纯勾起你对往昔的美好回忆？还是只看到悲观的未来。



很多年前，我自己去吃小野二郎的这间寿司店“数寄屋桥次郎”，纯粹是在隔壁的“野田岩”吃了中午饭。“野田岩”是家做鳗鱼的老店，食物非常可口，却藏身在一栋又窄又小的办公楼里面，这就勾起了我跟同去吃的朋友的一个关于餐馆的话题“酒香不怕巷子深”，在东京，有很多这样的隐匿型的小餐馆，内容却非常精彩。这时候，朋友就推荐了对面的这家“数寄屋桥次郎”：“这个小办公楼就是很藏龙卧虎啊，比如对面的那一家寿司也很好吃啊，晚上去试试看？”我们就这样酒足饭饱地从野田岩出来，直接进了小野二郎家的门，问晚上有没有空位置。虽然当时还没什么米其林来加冕，更没什么纪录片，但小店的生意也非常好。年轻的伙计在预订的本子上看了又看，说订满了，但晚上正好有位熟客临时去出差，所以我们赶上了两个空位子。

小野二郎后来在纪录片里讲述他对寿司的理解，说那是精确到秒的艺术，握寿司的生命有如樱花般短暂。要用最好的食材，在最佳的时间内，用最精准的技巧，做出来了，让客人最享受地吃掉，才不辜负寿司职人的心意。这样的一番诠释，说得很玄，也真的把小野塑造成了“神”。但在我看来，小野二郎这位老先生，是很懂“人”的寿司师傅。大多数时间，他看上去面无表情，但实际上他很了解顾客的内心，想吃什么，不吃什么，今天食欲好不好，喜欢鱼类还是贝类。说到底，寿司师傅最宝贵的，

还是察言观色的技巧，而不是神一般的手法和技艺。说到底，全日本那么多家出色的寿司店，无论是不是评上了米其林（其实日本人完全不在意法国人说好或不好，也只有外国人在乎这个评判标准吧），或者是不是老店，能当上寿司职人的，一定都是讲究食材，苛求技艺的人，但察言观色的本事，却不是苦心修炼就能得来的。小野二郎随便跟客人聊几句，或是默默地看客人一会儿，就知道今天的食材是不是对这个客人的胃口，以及，这位客人到底能吃下去多少个寿司。更厉害的是，他知道什么样的行为和言辞，能够打动客人，让他爱上“寿司”这种食物本身。在我去吃了好几次“数寄屋桥次郎”之后，我觉得，这才真是他高人一筹的地方。这也是为什么，拍纪录片的美国导演选择了，作为“神”的代表，而不是别的什么寿司师傅。

小野二郎已经超过 86 岁了，神也有神的问题。他太厉害，以至于所有的景仰都冲着“神”一个人来。作为接班人的儿子已经六十多岁了，终日笑咪咪，很好人的样子，他的寿司技艺也可说是炉火纯青了，但父亲就是撒不了手。其实七十岁以上还在工作着的名寿司师傅在日本各地都很多，有次我跟京都的一位 74 岁的老人家聊天，他说现在百分之八九十都是五十岁的儿子出来做了，自己只有当朋友光临的时候，才出来陪大家开心。论技术，寿司学个二三十年，肯定是能上台面的，在乎的不是别人把

你当神，而是你自己把自己当不当神。“我们这样的小店，有神也没什么用吧。重要的是家，有家，才能一代一代传下去啊。”老先生说。

墨鱼的指标

函馆是个海风微咸、小街道小房屋错落有致的城市，而富茂登就坐落于宝来町街边的一座雅致小巧的日式庭园中。作为一家创建于昭和三十六年的料亭，富茂登的历史也许不能跟那些动辄上百年的东京、京都老铺相比，但在开埠历史不过一百年左右的北海道，却也能算是货真价实的老资格。其创始人尾形京子现已退居二线，由其子执大厨一职，由其儿媳妇执“女将”一职。所以富茂登作为一家专事高级会席料理的料亭来说，比起其他相类似的餐馆，多了几分浓浓的家族情，家庭味。

若要问富茂登最具特色的料理为何，那海鲜自然当之无愧。在函馆近海捕捉到的最新鲜的鱼虾蟹贝一早就送到富茂登，根