

To Live A Fun Life

生活愈认真，愈要学会享受人生
美味记忆会留在舌尖上

杨怡祥

邱永汉以美食打通世界
人生不要无聊就好



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

人生不要无聊就好

邱永汉以美食打通世界

杨怡祥

To Live A Fun Life



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

图书在版编目（C I P）数据

人生不要无聊就好：邱永汉以美食打通世界 / 杨怡祥著. — 南京：江苏文艺出版社，2013.5
ISBN 978-7-5399-6133-0

I. ①人… II. ①杨… III. ①邱永汉（1924～2012）
一生平事迹 IV. ①K825.38

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 064682 号

江苏省著作权合同登记号 图字：10-2013-75 号

原著作名： 《人生不要无聊就好——邱永汉以美食建立人脉》
原出版社： 元神馆出版社有限公司
作 者： 杨怡祥
中文简体字版 2013 年，由 江苏文艺出版社 出版。
本书经由 厦门凌零图书策划有限公司 代理，经 元神馆出版社有限公司 正式授权，同意 江苏凤凰文艺出版社有限公司 出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意复制、转载。

书 名 人生不要无聊就好：邱永汉以美食打通世界

著 者 杨怡祥

责任编辑 黄孝阳

特约编辑 占 晖

文字编辑 王奕翔

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏文艺出版社

出版社地址 南京市中央路 165 号，邮编：210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 江苏凤凰新华印务有限公司

开 本 718×1000 毫米 1/16

印 张 14.25

字 数 135 千字

版 次 2013 年 5 月第 1 版 2013 年 5 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-6133-0

定 价 28.00 元

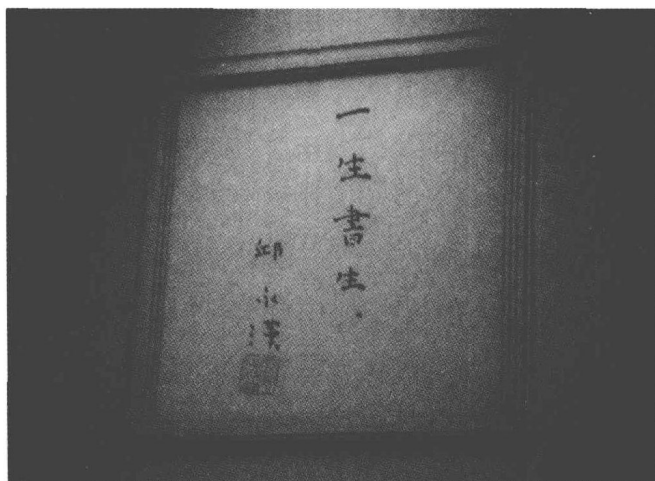
（江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换）

序

横跨财经、文艺与美
食的一代奇人

很多人都知道旅居日本的邱永汉很会赚钱，事业遍布海内外，且横跨多个领域，上世纪七十年代最有名的一杯五百圆的日式咖啡、与东京同步的“寿乐”日本料理、标榜“贫者因书而富，富者因书而贵”的永汉书局都是他引进的，尤其永汉书局开架式服务提供各类日本书籍、杂志免费阅读，更是老一辈“日本遗民”及年轻哈日族共同的美好回忆。晚年则带领投资团到上海、北京、天津、成都、合肥等地建大楼、开展新

事业，他是第一位进军成都的台商，春熙路能有今日之繁荣全是拜其投资，招来日系百货公司之赐，因此一听到他过世的消息，成都报纸还赶印号外呢！诚如他的女儿世嫔所说：“家父在米寿之龄，仍满怀少年的好奇心与冒险心，走遍全世界。”



>> 邱永汉最后墨宝

其实国人多数不知道，邱先生最早的兴趣是写小说，投身财经工商领域之后，开始教人买卖股票与房地产赚钱，但他最感兴趣、一生乐此不疲的却是美食；他不仅经常不远千里到世界各地的顶级餐厅享受美食，还经常在自己家里请客，邀请文艺、工商甚至政治界的顶尖人物，品尝邱家的私房中国料理，实现他“以美食会友”、“在美食中捕捉文学”的理想。今年

过世时，其夫人亦秉承他喜欢以美食招待亲友、喜欢热闹与快乐的作风，告别式后一样商请一流名厨烹调高级料理食客，而非世俗的哭哭啼啼。

今年七月二日在丸之内东京皇宫饭店召开的邱永汉追思会，是由当今日本首富优衣库 Uniqlo 社长柳井正主持，柳井正是邱先生的忘年好友，连续十一年都参加邱先生的寿宴，他说他一生受邱先生很大的启发，当年优衣库正要起飞时，邱还特地到他企业总部送他一幅字“成功每在苦穷日，失败多因得意时”，他在会中推崇邱先生是如神仙般的一代伟人。

他长年在报章杂志上写美食专栏，往往连载经年，出版单行本后更是洛阳纸贵，一卖就是上万本，但国人在这方面知道的反而不多。因此本书尝试以享受美食的角度出发，从他用心拟定邀请名单、设计菜色，以及所描绘的名人言行、互动情况，来一窥其精彩的人生。

坚持以美食会友三十年如一日

邱永汉先生是我大舅，也是我最敬佩的美食家，他每年出版的实务手帖都附有年度推荐的东京、台北、香港、北京、上海美食餐厅，二十年来我都按图索骥，从来没有一次失望；他在一九五七年所写的《食在广州》一书，被誉为日本战后三大饮食名著之一。

今年三月，邱先生在东京最贵的“银座福临门”餐厅宴

请一百位亲友，庆祝其八八大寿，菜单是上汤排翅、二十八头吉品鲍、当红炸子鸡、荷叶饭等，每人份三万日圆。他说现在全球经济不景气，大家都舍不得花钱，所以连续两年请最贵的餐厅来娱悦众亲友。当天邱先生的兴致颇高，餐前演讲三十分鐘，食量也很好，宾客无不认为他老当益壮，明年一定能再吃他一顿，没想到这竟是他最后一次过生日。

其实邱先生的食欲一直很好，他曾有一篇文章提到，食量大的人多半心胸开阔、个性爽朗，也容易交朋友。《财讯》谢金河董事长就说，邱先生过世前几个月（2012年5月过世），他们曾在台北的“寿乐”日本料理店吃饭，他亲眼看见这位八十八岁的老先生吃下一整块炸猪排，显然当时身体还十分硬朗。其实邱永汉虽然十分富有，却非常节俭、惜福，绝不会故意浪费食物。例如有一次他请我吃法国菜，主菜为松阪牛排，他的份吃不下，叫我打包回去；第二天不必加热，可以直接当早餐吃。我半信半疑，一试才知顶级松阪牛排果然不同凡响，即便隔夜冷吃也不影响风味。那是三十年前的往事，地点为其好友、名服装设计森英惠经营的法国餐厅。餐毕还特别央请经理打开电动屋顶，让我观看满天的星斗，美食与景观俱佳，至今难忘。

邱先生长年在东京青叶台的宅邸宴请各行各业的精英，夫人就是当家主厨，经常忙到没时间与宾客坐下来吃饭，近三十年如一日，文艺春秋社社长池岛信平因而称之为“邱饭店”。久而久之，大家口耳相传，受邀者无不引以为傲。可以说当时

日本的知名工商、文艺界人士都曾经成为座上客，例如日本重量级大文豪佐藤春夫、檀一雄、井上靖、三岛由纪夫、阿川弘之、三浦朱门、曾野绫子等；工商巨子如盛田昭夫、本田宗一郎、李秉喆（三星集团创始会长）；大食通如辻静雄、丸谷才一、开高健、高峰秀子、玉村丰男；甚至日本料理界的祖师爷、“东京吉兆”创始人汤木贞一，及其长子汤木昭二郎也曾慕名造访，可见“邱饭店”的功力与段数。日本名作家向田邦子生前也是“邱饭店”的常客，她因为常在聚会中听邱永汉说台湾有多好玩、东西多好吃，因而应“新闻局”之邀，没想到生平第一次来台竟丧命于三义空难。

邱家料理真的有那么好吃吗？留日期间我曾去邱公馆打扰多次，发现的确名不虚传，胜过坊间知名餐馆的料理太多。两年前小女在舅公家做客七天，之后形容道：“每天早晨一睁开眼睛，就在期待那媲美米其林三星餐厅的早餐！”

“邱饭店”开张初期都由邱夫人潘苑兰亲自掌厨，另有一名助手帮忙，后来邱先生赚了大钱，就问太太想要什么东西？邱夫人说她不要珠宝、钻石，“只要请个厨师为我分劳就可以了！”从此邱家才开始聘雇私人厨师，但仍不足以担当大任，宴会前只能听命行事，或做些点心、炒菜之类，大菜仍得由邱夫人亲自出马，每次都忙得大汗淋漓，一直到餐毕才得以出来打招呼，所以究竟请了哪些宾客根本不复记忆，幸好邱先生有留下菜单与宾客签名的习惯，事后只能从一大堆签名色纸中回味。可惜这些签名色纸也遗失百分之八十以上，书中所附只是

少数残存者。过去邱家平均每个月宴客三次左右，持续近三十年，菜色多达一千余种，“中央公社论”曾经精选适合在家中自行烹煮的六十道菜，以《邱家的中国家庭料理》一书出版，总算弥补此一缺憾。该书总共卖了几十版，现今绝版书每本还索价高达一万五千日圆。

记得四十年前，邱家决定在台湾招聘厨师时，应征者都要先在寒舍试用一星期，家母每天给厨师两百元去市场买菜，不但午、晚餐提供多道不同菜色，下午茶时间还备有港式点心，结果七天下来全家人都胖了一圈。本身也是 YWCA 料理老师的家母负责教导厨师，把味道调整成适合日本人的口味，通过试用才送去东京。邱先生似乎比较中意江浙菜厨师，因为上海菜较吃不腻，四川菜只适合偶尔吃，每天都吃辣会让人受不了，所以川菜师傅用了一年就没有续聘。后来发现无论请来何方高手，料理功夫都没有胜过邱夫人，主要是厨师们积习难改，烹调方式与口味总是调整不过来，结果苦的还是邱夫人，三十年来从未得闲坐上餐桌与宾客交际。

舌头会留住美味的记忆

邱永汉的名言之一是“美味记忆会留在舌头上”，因此对厨师与厨艺相当挑剔。每当他在日本的餐厅吃到好菜，觉得厨师值得栽培，就出资请他们去香港开眼界，期待其厨艺更精进，造福更多食客。几位日本名厨如“Kahala”的森义文、贤

岛的高桥忠之、La Becasse 的涩谷圭纪、“白川亭”的野村邦夫等，都曾受邀前往香港大啖美食。当然一旦发现知名餐厅的菜很难吃，他也会把名厨叫来训一顿；临走前邱夫人再私下塞个红包帮忙“消灾”，希望厨师不要介意；这些事情，邱先生从来不知道。

邱先生一生热爱美食，只要听说哪里有美食，总是不远千里前往，即使在人生的最后阶段仍周游列国，每年平均搭乘一百余次飞机：八十六岁时带投资团去巴西、阿根廷，八十七岁那年还去了几个国家与地区（二月去越南、孟加拉国，六月去中国的新疆，八月去中国的内蒙古），当然不管到哪里都一定要试试当地最有名的餐厅与名菜。有一次他突然说要专程飞去布鲁塞尔，原来是听说那里有几家不错的米其林三星餐厅。正因为喜欢美食已经到了“无远弗届”的程度，所以不管问他世界各地哪里有好餐厅？菜色如何？每客多少钱？他都能如数家珍，有如电脑。不过最近这几年，他只喜欢小吃，每次来台北，要请他吃饭时，他都会交待说不要鱼翅、鲍鱼，简单就好。不过只要我去东京，不管再怎么忙，他都会请我们全家去吃最好、最高档的法国菜。有一次他身体不舒服，还执意挑选一小时车程远的八王子的うかい亭，让我见识什么是真正好的法式铁板烧。记得当天他嘱咐厨房现杀一只活鲷鱼做成意式 carpaccio 前菜，美味至极，令我终身难忘，至今每回去东京都想点这道菜却不可得。

世人都说邱永汉很会赚钱、很会理财，也很会花钱，我就

曾经观察到他的“有所为有所不为”的花钱秘诀。例如说好要请吃饭，却常要我先在客厅等一下；原来是他每天都有连载稿约（平均八篇，最多时曾同时在十六家报刊杂志撰写专栏），有时间性，必须按时交稿才能出门。果然不一会工夫就走出书房，手中拿着数十张稿纸，他的稿酬是日本最高的，每字稿酬八元台币，晚餐钱就有着落了。他出外用餐很少刷卡，每次都捧几十万现金付账，他说“这样才有花钱的感觉！”店家看到现金当然也很高兴，起码不必被信用卡公司抽成，下回招待得更殷勤。

三十年前我在哈佛大学当研究员，他专程来波士顿找我，哈佛燕京图书馆副馆长赖永祥教授特设宴款待，我们一起招计程车赴约。那时正逢交通尖峰时间，黑人司机要求额外多收二十美元车资。邱永汉虽然已是亿万富翁，却说什么也不肯，他说“一生不愿屈服在不合理的勒索之下”，宁可迟到也不愿多付钱，这是我第一次见识到邱先生“小气”的一面。



>> “邱饭店”餐桌及全家福

所谓“一生不愿屈服在不合理的勒索之下”，并不是嘴巴说说而已。年轻时他亲眼看到“二二八事件”的暴行，愤而写信到联合国控诉，不料信件落入蒋政权手中，就在即将被捕前夕及时逃到香港；也许是上苍怜悯其正义感，否则一

旦被逮，不是枪决就是送到火烧岛坐穿牢底了。想不到台湾当局退出联合国后不久，他毅然接受政府要员的游说，返台投资并建言献策。我在波士顿时曾当面问他：在日本过得那么好，为何要接受台湾当局招安？他说的一番话，真是令人感佩动容。他是个热心肠的人，刚回台湾时，很多被“列管”、不能出境的政治犯都来找他帮忙，陈逸松是其中之一。他特地为此向“调查局长”沈之岳说项，抗议为何不许人家去参加女儿婚礼，陈逸松因此获准解禁出境，从美国飞奔中国大陆，后当上全国人大代表。

后来日本杂志曾找邱永汉和金美龄对谈，金美龄讥他一生善变。邱先生回答：“我的一生都是向前看，而你们就是一直往后看，心中才会有仇恨。”他认为帮助大陆改善人民生活，是每个中国人责无旁贷的义务；而且两岸的生活水平差距缩小以后，对话应该比较容易，历史所沉淀下来的仇视、敌对心结消失，合作的机会增加，那才是双赢之局。

邱永汉最后的美食地图

经过五十年的“身体力行”，世界各地的美食地图已经深深烙印在邱先生脑海中，随时都可正确说出其地点、店名、美食与价格高低，其精确度不输电脑。

在台北，他最喜欢北京菜的“天厨菜馆”、华西街的“台南担仔面”及“鼎泰丰”。“鼎泰丰”的董座杨纪华多次公开

在媒体前感谢邱永汉，说他是一生的贵人，拜邱先生文字魅力之赐，“鼎泰丰”才有幸跃上国际舞台。

在香港，他钟爱庄士顿道的“福临门”、太古广场的“采蝶轩”及湾仔轩尼斯道的“益新美食馆”。

在北京，邱先生常去“香满楼”、“晋阳饭庄”；上海则是“苏浙汇”、“点石斋小宴”。

东京是邱永汉活动的大本营，那里的中华料理他推荐北京菜的“新北海园”、杭州菜的“赤坂楼外楼饭店”、川菜的“赤坂四川饭店”、粤菜的“赤坂璃宫”。他生前最喜欢在八王子的“うかい亭”及惠比寿 Monnalisa 法国餐厅宴客，邱先生丧礼当晚，邱夫人即在 Monnalisa 本店设宴答谢众亲友，她说邱先生不希望亲友为他悲伤，所以遵其遗愿请大家喝美酒、吃好菜，贯彻其豁达与潇洒风格。当日由主厨河野透亲自掌理，他曾在巴黎米其林名店 Guy Savoy 及 Jamin 学艺，归国后荣任东京惠比寿 Taillevent Robuchon 主厨，是日本人第一位担任法国米其林三星名店的主厨。离开 Taillevent Robuchon 后自行开店，因价格公道，手艺又好，天天满员；又在东京车站对面的丸大楼开一分店，也是生意兴隆。河野透去职后，Taillevent Robuchon 的菜色大大走样，曾经一度关闭，经 Joel Robuchon 大力整顿后，才又回复米其林三星殊荣。在他的细心调理之下，宾主都感受到“备极哀荣”的奇特氛围，这也是他一生首次碰到的“艰巨任务”；毕竟要以美酒好菜来悼念故人仙去，对任何

掌厨者都是一大考验。

Narizawa 在未成名前，邱先生就向我大力推荐，认为那是东京最好的法国菜餐厅，果然不久即被英国餐饮杂志评为世界五十大餐厅（S. Pellegrino World's Best 50 Restaurants）之一，去年更拿下第十二名（第一名由丹麦的 Noma 餐厅蝉联），及连续三年亚洲第一。主厨成泽由浩年轻时曾在法、意习艺，他的创意料理充满对土地的热爱，菜单上都会写上“Gift from 某某产地、大海或森林”，所用的蔬菜都来自北海道契种的有机品种，他的菜色绿意盎然，连鹅肝、煎鱼都以数十种青菜包围、遮蔽，宛如置身丛林之中，火候的控制也恰到好处。此店最特别的是分子面包，面团在餐桌上用预热的石锅现场烘焙完成，创意十足。

东京的法国菜与意大利菜早已不遑多让法、意本国，像历史悠久的日本高级法国菜代表，银座レカン（Lecrim）及有乐町のアピシウス（Apicius）；井上旭のシェ・イノ（Chez Inno）、三国清三の Mikuni、新宿の北岛亭；意大利菜的滨崎（Hamazaki）、南青山 Canoviano、银座 La Bettola da Ochiai、广尾的 ACCA、アクアパッツア（Aqua pazza）；日本料理的“东京吉兆”、“京味”、“分とく山”；寿司店的滨松町“宫叶”、“新桥鹤八”；鳗鱼店的“尾花”、“竹叶亭本店”；荞麦面的“神田蕨荞麦”、雷门的“并木蕨荞麦”；天麸罗的“みかわ”、“近藤”、“乐亭”等都是邱先生特别推荐的。有兴趣的读者不妨循着邱永汉的足迹，印证其品味。

推展 “美食、快乐人生” 理念作为纪念

俗话说“每天奋斗的目的不就是为了吃一顿好的”。邱永汉一生创立了很多新事业，晚年还到中国大陆的西南边陲云南种咖啡、卖咖啡；其事业版图横跨文艺、财经、建筑、饮食等等，可以说是一个冒险家与实践家。以作者为例，过去数十年来就循着邱先生的美食地图，体验他以美食捕捞文学、享受人生的哲学，颇有所感，还因此拾他牙慧出版了《世界第一美食非吃不可》、《名画投资与品味》两书；我觉得推展他的“美食、快乐人生”理念，应该是纪念、缅怀一代奇人最好的方式吧！所以就斗胆以《“邱饭店”的菜单》一书为蓝本，编撰此书，彰显其对人性的观察、经营事业的体会，以及对人生的领悟。邱先生的笑谈中蕴含了许多宝贵哲理，有待读者沙里淘金。

在付梓之际，要特别感谢《财讯》杂志曾嫫卿副社长、视觉主编潘重安，慨允提供邱永汉相关图照片，供封面及内文选用；也感谢杨鸿儒先生协助翻译，才让本书得以如期面市。过去大家大多知道邱先生很懂股票与投资、很会赚钱，较少注意到他“以美食会友”的人生哲学，本书从另一个角度观照，读来应该比较有趣。然因仓促成书，如有疏漏，将于再版时补充。

杨怡祥

2012年10月吉日于台北

序

横跨财经、文艺与美食的一代奇人 1

[坚持以美食会友三十年如一日 | 舌头会留住美味的记忆 | 邱永汉最后的美食地图 | 推展“美食、快乐人生”理念作为纪念]

第一篇 邱永汉的美食与人生哲学

一、利用“邱饭店”以美食会友 3

[到“邱饭店”聚餐有规矩 | 菜单等于邱家历史与日本文化外史]

二、单刀进入竞技场——热闹享受人生 10

[从台湾流浪到香港并落籍日本 | 单刀进入竞技场确实不容易]

三、“邱饭店”开张 15

[《浊水溪》、《刺竹》均以生活经验为背景 | 从《秋刀鱼之歌》谈起 | 佐藤的情史波澜壮阔 | 第一次请的都是文坛大家]

四、健啖才是长寿秘诀 22

[长寿又健康者通常食欲很好 | 请佐藤吃“野鸡卷”与“腐竹白果汤”]

五、人们很难拒绝美食的诱惑——想到钱就想

到朋友邱永汉 27

[巧妙安排会见关键人物 | “借饮食登上文坛”之说]

六、邱家料理为何让人惊艳？ 35

[结识战后第三代作家]

七、偶尔奢侈一下才有人生乐趣——偶然变成

美食畅销作家 44

[从两本美食指南引发灵感 | 得力于名家教诲]

八、梅崎春生醉把“美”字当母羊 49

[中菜特色为三分材料七分技术 | “美”为母羊张开大腿]

九、大编辑池岛信平命名“邱饭店” 53

[千里马也要有伯乐 | 也曾写过论语、庄子与韩非子]