



蔡澜谈日本

蔡澜 著
陈子善 编

日本料理

山东鲁豫出版社



蔡澜谈日本

日本料理

◎ 蔡澜 著
◎ 陈子善 编

山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜谈日本·日本料理 / 蔡澜著; 陈子善编.
— 济南: 山东画报出版社, 2009.1
ISBN 978-7-80713-706-1

I. 蔡… II. ①蔡…②陈… III. ①文化史—日本—通俗读物②饮食—文化—日本—通俗读物 IV.
K313.03-49 TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 102889 号

责任编辑 徐峙立

装帧设计 李海峰

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098047 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hcbcb@sdpress.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂(临沂厂)

规 格 150 × 228 毫米

15.5 印张 23 幅图 250 千字

版 次 2009 年 1 月第 1 版

印 次 2009 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1-10000

定 价 25.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

建议图书分类: 饮食类、文化类

编者序

陈子善

“蔡澜谈日本”丛书四种，即《日本料理》、《日本电影》、《日本风物》和《日本万象》即将付梓了，这是从蔡澜先生大量的谈日本的文章中遴选出来的，从中大致可以窥见蔡澜先生对日本文化的认知和谈日本文字的生动波俏。

日本是中国一衣带水的邻邦，两国的文化交流源远流长，传为美谈，这不是一句空话，而是切切实实的时空存在。今年我先后到了日本东京和浙江余姚，一个是我旧地重游的著名的世界大都市，另一个是我第一次去的中国普通的县级市。当我在东京的日本重要“文化财”之“特别史迹特别名胜——小石川后乐园”（朱舜水设计）流连忘返和在东京大学朱舜水终焉地纪念碑前肃立时，当我在余姚好不容易找到的朱舜水纪念堂里漫步沉思时，我越发真切地感受到了这一点。然而，一个多世纪以来中日两国之间的爱恨纠缠，血泪交迸，却是无以复加，直到今天仍在深深影响着两国间的大到政治、经济和军事，小到普通百姓的日常生活。从这个意义上讲，我们实在有必要更多更广泛更深入地了解日本、认识日本。蔡澜先生这些谈日本的文章正是用感性而又略带调侃的描述引领我们进入复杂而往往又是迷人的日本文化。

蔡澜先生深谙日语，当年为了拍摄电影，而今为了导游旅行，频频往返于香港和日本之间，到底去过多少次日本，我想他自己也记不清了。正因为他的日本体验丰富而持久，所以他写日本的这些文字也就鲜活而又多样。他写日本料理的种种趣闻和如何品尝，写对

日本电影的迷恋和与日本电影人的密切交往，写日本各地的风土人情，写日本万象的五花八门，乃至日本的畸人、日本的和尚、日本的文人雅事、日本的浮世绘、日本的流行歌坛……都能细致入微、丝丝入扣，充满情趣和谐趣。我已去过日本两次了，第一次还在日本生活了整整半年，自以为对日本文化已不是一无所知，但读蔡澜先生这些文字，仍颇感新鲜、大长见识。

我已经说过，蔡澜先生的文字是平易的，朴实无华的，不玩弄词藻，不故弄玄虚。由于是专栏写作，长短有一定的限制，以致他写日本也往往以小品出之，一文一人，一文一物或一文一事，并不曲折，并不复杂，但这一点也不妨碍他的文字摇曳多姿，风趣横生，渗透其中的是他对日本文化的强烈好奇心，是他对日本文化积极面和消极面的独特的思考，值得我们细细咀嚼。

蔡澜谈日本独有会心，短小的篇幅又很适合生活节奏不断提速的当代人阅读，因此我也写了上面这些并不冗长的看法以为推荐。是为编者序。

二〇〇八年十月十七日急就于
山东淄博“全国第六届民间读书报刊年会”

目 录

| | |
|-------------|----|
| 大决斗 | 1 |
| 握、撮二招 | 2 |
| 金枪 | 3 |
| 降魔 | 4 |
| 三文鱼 | 5 |
| 鲑 | 7 |
| 鲑鳔之肝 | 9 |
| 鲑鱼吃法 | 10 |
| 鲔 (一)..... | 11 |
| 鲔 (二)..... | 13 |
| 鲷和鲳 | 14 |
| 鲣 | 16 |
| 吃鲸 | 18 |
| 烧鱼头 | 20 |
| 海苔 | 22 |
| 珍珠酱 | 24 |
| 蟹 | 26 |
| 蟹的吃法 | 28 |
| 不再横行 | 30 |

| | |
|----------------|----|
| 河豚 | 31 |
| 河豚大餐 | 32 |
| 大渔河豚 | 34 |
| 锄烧 | 37 |
| 牛井 | 38 |
| 樱和牡丹 | 40 |
| 最贵公仔面 | 41 |
| 子牛的登记证明书 | 43 |
| 牛的复仇 | 45 |
| 荷尔蒙 | 47 |
| 烧肉店 | 49 |
| 烧鸟 | 51 |
| 自炊 | 52 |
| 野味 | 53 |
| 入门 | 54 |
| 卡路里 | 55 |
| 手艺 | 57 |
| 彼岸 | 58 |
| 鳗鱼饭 | 59 |
| 咖喱饭 | 60 |
| 咖喱 | 61 |
| 咖喱博物馆 | 63 |
| 驿便当 | 65 |
| 弁当盒 | 66 |
| 米 | 68 |
| 白米 | 69 |

| | |
|------------------|-----|
| 朝食 | 71 |
| 早餐 | 73 |
| 中餐 | 74 |
| 晚餐 | 75 |
| 找肉 | 76 |
| IKA SUMI..... | 78 |
| CROQUETTES | 79 |
| 旬 | 81 |
| 蛸烧 | 83 |
| 天津井 | 85 |
| 烧卖 | 87 |
| 大根 | 89 |
| 山葵 | 90 |
| 纳豆 | 92 |
| 鱼饼 | 94 |
| 松茸 | 96 |
| 独活 | 97 |
| 寒天 | 99 |
| 菘菜 | 101 |
| TONBURI | 103 |
| 葱坊主 | 105 |
| CABOCHA | 107 |
| 极品番薯 | 109 |
| 花餐 | 111 |
| 味噌 (一) | 112 |
| 味噌 (二) | 113 |

| | |
|-------------------|-----|
| 皇帝酱油 | 115 |
| 酱油联想 | 117 |
| 料亭 | 119 |
| 诚 | 121 |
| SUSHIZANMAI | 123 |
| 野田岩 | 125 |
| 美依屋 | 127 |
| 平家 | 129 |
| 元祖鲸屋 | 130 |
| 豚记 | 131 |
| 土鳎料理 | 132 |
| 田舍家 | 133 |
| 顽固寿司 | 135 |
| 一风堂 | 137 |
| 肥婆小料理 | 139 |
| 日比谷公园野餐 | 143 |
| 札幌机场商店 | 145 |
| 小樽鱼市 | 147 |
| 道南食堂 | 149 |
| 鱿鱼之乡 | 151 |
| 函馆朝市 | 153 |
| 福寿司 | 155 |
| 吉野家 (一) | 157 |
| 吉野家 (二) | 159 |
| 生虫 | 161 |
| 不那么简单 | 162 |

| | |
|------------------|-----|
| 中华井 | 164 |
| 中华料理 | 166 |
| 御袋食堂 | 167 |
| 碗仔面 | 169 |
| 札幌拉面 | 170 |
| 拉面人 | 171 |
| 拉面大赛 | 173 |
| 千岁机场的面 | 176 |
| 吃在关西机场 | 178 |
| 滩之生一本 | 180 |
| 杂酒 | 181 |
| STRATHISLA | 182 |
| 狮子堂 | 183 |
| 干啤酒 | 184 |
| 豆啤酒 | 185 |
| 啤酒庭园 | 187 |
| 大吟酿 | 189 |
| 好酒民族 | 191 |
| 日本酒等级 | 192 |
| 冬天食物 | 193 |
| 牛奶和豆奶 | 195 |
| 玉露 | 197 |
| 冰 | 198 |
| 雪糕 | 200 |
| 怪雪糕 | 202 |
| 夏日水果 | 204 |

| | |
|------------|-----|
| 樱桃大盗 | 206 |
| 西瓜大盗 | 208 |
| 几家名店 | 210 |

大决斗

代表日本料理的菜，其实并不用“料理”，只是将生鱼切成一片片上桌。

对日本人来说，吃“寿司”也是极为奢侈的，因为每一件都是“时价”，到不熟悉的店，随时像鱼一样被斩成数块。

寿司绝对坐在柜台前吃才过瘾，眼看玻璃长柜，选新鲜和合自己胃口的东西吃。

切生鱼的人叫“板前样”，外号“快刀二郎”，客人的生死，掌握在他手中。算账没有一定的规格，全凭他的喜怒哀乐。通常是叫埋单的时候，他的庖丁尖刀在砧板上轻轻划几下，叫出个夸大的价目，要是他看你不顺眼，使用刀大力地割，就变成天文数字了。

当然，你可以说老子有钱，管他娘的。不过这种待刳的态度太消极，我们一定要将二郎打倒才爽快。从门口走入，直闯柜台。忽然背景昏暗，雷电大作，抛起巨浪，快刀二郎的眼中闪出凶光，我们面对着他，眼看就是一场生死的大决斗……

握、撮二招

快刀二郎一见客人，即刻先下马威，大喝道：欢迎光临！抵挡这阵气的最佳招数是“唔”的一声，略点头，从容坐下。

接着由我们出拳：指着鸡蛋块，叫：“撮”Tsumami。寿司的做法不外两类，一种只是切片，用手抓来下酒，便叫“撮”；另一种是肉片下加了饭团，叫“握”Nigiri。这是基本招，一定要学会发音。

鸡蛋块是寿司铺中最难做的一道菜，用微煎熟蛋，一层层地贴上紫菜，不能太硬也不能太软，更忌过甜和过咸。可当前菜，亦是甜品，通常是老师傅亲自教导的武器。

经你这么一叫，快刀二郎的反应若是亲切地笑，微声地“嗨”，那么你知道他在说你内行，已胜了一招。

要是他面无表情，粗嘶“嗨！”的话，他心中必定是在说：“他妈的，考起老子来了！”对付的方法是只把蛋块咬三分之二口便放下，沉住气，等待迎接快刀二郎即将反击的毒招。

金 枪

不管你多么喜吃寿司店中较高贵的食品，如鲍鱼和云丹等，你一定得先尝一客“金枪”Maguro，它是最普遍的生鱼片，客人以此为基石。

快刀二郎可逮到机会了，他拿出一大块金枪鱼，切那黔黑的次等部分回敬你一记。

我们也只好吃下这一棍，但即叫甜酸姜片来涮口，表示反抗。姜日语叫“Shiyoga”，却千万不能直言，而须用寿司秘笈的口令“我利”Gari。到了这个阶段，快刀二郎已经知道你的段数不小，不敢再出阴招。

这时我们便将一套精练的拳法耍出，让他眼花缭乱。八爪鱼是“Tako”，但鱿鱼须不能共称，叫“Geso”。活虾跳跃不停，不叫虾叫“踊”Odori。鲍鱼嫌太硬，最佳部分是它的肠，叫“Wata”，这绿油油的东西很少人敢生吃，不过下喉后你会感觉它美味无比，所以必须放胆试尝。

快刀二郎想不到你会走险招，等他没有防备时，你便得下杀手锏。

降 魔

吃寿司的过程中，酱油是决定性的因素，不过一说酱油便露出马脚。最适合鱼生的酱油是壶底的“溜”，浓厚香甜，颜色暗中清澈。日语为“紫”Murasaki。

道行不深的日本人，总是将绿芥末“山葵”Wasabi混入酱油，弄得浑浑浊浊，颜色纠缠不清，真是大煞风景。

以小撮绿芥末摆在鱼片上，然后只把鱼的部分浸入酱油入口，碟中酱油还是那么清透可喜，舌尖能将肉、酱油和绿芥末的味道有层次的分辨，才是最高的境界。

快刀二郎必能欣赏。有时连他自己也说不出道理。你可以经过翻译者或以笔谈告诉他，谷崎润一郎在他的《阴翳礼赞》那篇文章中强调酱油的美感。这时一定能令他口服心服。

追击地奉送他一瓶清酒，把那三分之一的鸡蛋片吃下，点头赞许。最后算账叫“御爱想”Oaiso。快刀二郎弃甲投降，给你一个物有所值的价钱，大喝：“有难！”深深鞠躬，目送你咬着牙签走出口口。

三文鱼

初学吃鱼生的人，多从三文鱼着口。大家都爱吃三文鱼刺身，假东洋贩子店中，本地大师傅头上绑着巾条，大力介绍：“三文鱼鱼生，日本人最爱吃！”

到日本，你会发现传统的日本寿司铺里，根本没有三文鱼刺身卖，觉得它有一种怪味。

日本人叫三文鱼为鲑Shake，多是用盐腌过，切成片，当中餐煎来吃。

高级鱼生店中，只有烤三文鱼的肚腩，把最肥美的那一条直切下来，叫做腹筋 Harashu。在市场上也可以一包包地买到，一公斤一包，只卖一百二十块港币左右，非常便宜。因为，也没有多少日本人懂得欣赏。

买回家解冻后，在不黏底的镬略煎一下，不必下油，它本身已非常肥，油自然流出，吃起来一半是膏一半是肉，天下美味。

至于我们爱吃的三文鱼刺身，各家旋转寿司和日本超市均有出售。连城中高端寿司铺也摆着。要吃的话，到最高级寿司铺去吧！千万不能贪便宜。理由是，别的鱼腐烂之前颜色转变，对你还有一个警告，三文鱼的话，还是那么黄澄澄的，照样鲜艳，既然分不出，只有到可靠的地方去吃了。

在香港吃到的，多数是挪威产的大西洋三文，很少由日本输入。在欧洲吃三文，苏格兰的最好。不过，他们也多是腌过后进食，不太吃生的。

大西洋的三文，又肥又大，可以当刺身，味道也不那么强烈，但还是少吃为妙。

有人认为只要新鲜，什么鱼都可以生吃，那是大错特错，我看过有些生抓的鱼，一刨开肚子，里面的寄生虫卵一粒粒地黏在腹中，非常之恐怖。吃鱼生要靠经验，经验就值钱，日本东西一分钱一分货，要就不吃，吃的话，吃贵的。