



岚山光三郎

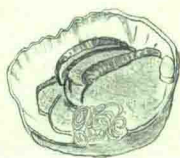
BUNSHI NO  
RESTAURANT



# 文人料理店

あらしやま  
こうざぶろう

文人料理店是  
有期限的，  
要确认味道就  
要趁现在



文人感官中的百味真髓，有温度的味蕾笔记  
文人才是真正挑嘴的美食家



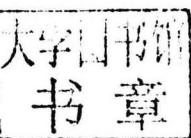
# 文人料理店

BUNSHI NO  
RESTAURANT

岚山光三郎

周圣翔

著 译



文化发展出版社  
Cultural Development Press

图书在版编目 ( CIP ) 数据

文人料理店 / ( 日 ) 岚山光三郎著 ; 周圣翔译 . — 北京 : 文化发展出版社有限公司 , 2018.7

( 文人之舌 )

ISBN 978-7-5142-2347-7

I . ①文… II . ①岚… ②周… III . ①饮食—文化—日本  
IV . ① TS971.203.13

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 134226 号

BUNSHI NO RESTAURANT by Kozaburo ARASHIYAMA

Copyright © 2013 ARASHIYAMA Kozaburo

All rights reserved.

First Japanese edition published in 2013 by Shinchosha Publishing Co., Tokyo

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with  
SHINCHOSHA Publishing Co., Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc.,  
Tokyo

著作权合同登记 图字 : 01-2018-3743

## 文人料理店

著 者 : [ 日 ] 岚山光三郎

译 者 : 周圣翔

出 版 人 : 武 赫

责任编辑 : 周 晏

责任印制 : 邓辉明

装帧设计 : 尚燕平

---

出版发行 : 文化发展出版社 ( 北京市翠微路 2 号 邮编 : 100036 )

网 址 : [www.wenhuaafazhan.com](http://www.wenhuaafazhan.com)

经 销 : 各地新华书店

印 刷 : 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本 : 880mm × 1230mm 1/32

字 数 : 100 千字

印 张 : 7.25

印 次 : 2018 年 7 月第 1 版 2018 年 7 月第 1 次印刷

定 价 : 48.00 元

I S B N : 978-7-5142-2347-7

---

◆ 如发现任何质量问题请与我社发行部联系。发行部电话 : 010-88275710

森鸥外与“莲玉庵”——002

夏目漱石与“松荣亭”——012

泉镜花与“鱼德”——022

永井荷风与“亚利桑那”——032

斋藤茂吉与“竹叶亭”——042

高村光太郎与“米久”——052

谷崎润一郎与“滨作”——062

冈本加乃子与“驹形泥鳅”——072

川端康成与“银座Candle”——082

坂口安吾与“染太郎”——092

檀一雄与“山珍居”——102

吉田健一与“Luncheon”——112

水上勉与“万春”——122

池波正太郎与“资生堂Parlour”——132

远藤周作与“重吉”——142

文人

目录  
CONTENTS

料

理

店

吉行淳之介与“庆乐”——152

三岛由纪夫与“末原”——162

武田百合子与“赤坂津津井”——172

山口瞳与“左左舍”——182

吉村昭与“武藏”——192

向田邦子与“湖月”——202

开高健与“寿司 新太郎”——212

后记——222

文人料理店是有期限的，  
要确认味道就要趁现在

“直接过去的话时间会太早吧。”我说。

“要不要顺道去莲玉吃碗荞麦面啊？”冈田提议道。

我立刻同意，并一同折返莲玉庵。其为当时下谷到本乡一带最有名的荞麦面店。

(《雁》)



莲玉庵  
東京都台東区上野2-8-7  
03-3835-1594

鸥外对于东京料理店精通的程度，如果他想，可以写出一本《东京料理店指南》。他经常去的店有九段富士见轩、赤坂偕乐园、筑地精养轩、Café Printemps、银座天金、伊予纹、八百善、奥山之万盛庵、本乡三丁目青木堂、钵之木、上野的牛肉料理店世界等，这些店至今大多已消失踪影。

此外，他在二十六岁从德国回国时举办庆祝会的上野精养轩、银座资生堂、位于不忍池畔的鳗屋伊豆菜，至今仍生意兴隆。

四十五岁成为陆军军医总监的鸥外，在高级料理店用餐的机会相当多，经常带着小孩前往人气店家。长男森于菟曾经与他一起去过上野精养轩、九段富士见轩、赤坂偕乐园等。他忆起有次去神田川吃鳗鱼时“等太久，父亲感到相当无聊”（《父亲森鸥外》）。次女小堀杏奴记得最清楚的是有件发生在本乡三丁目青木堂的事情，“当时在青木堂，父亲经常买给我一种装在火柴盒大小，上头贴有油画纸的小盒子内的巧克力。”（《晚年的父亲》）。长女森茉莉则详细地写下了“在佐佐木（信纲）先生的园游会，或是岩崎弥太郎先生的庭园、神田川、天金，度过一年十二个月。上野公园赏花、逛逛浅草的仲见世通、奥山的万盛庵。”（《年少岁月》）。受邀至宫中参加宴会的鸥外，曾将甜点里的牛奶糖、巧克力或糖果藏在军服的口袋里带回家给孩子。

四十五岁时，鸥外在本乡千駄木的自家中举行了观潮楼和歌会，端出了名为雷克兰（Reclams）料理的西餐，是德国雷克兰出版社所出版之雷克兰文库（顺道一提，岩波文库便是以雷克兰文库为范本）中的食谱，由鸥外翻译后，妹妹小金井喜美子及母亲峰子再

依此食谱料理。

观潮楼和歌会是森鸥外召集与谢野宽、佐佐木信纲等诗人所成立的和歌会，而后北原白秋及石川啄木也参与其中，和歌会中便供应这道雷克兰料理。虽然只是以绞肉炖煮的汤品，加上盐与胡椒调味而成的德国料理，以及马铃薯可乐饼或高丽菜卷等简单的东西，但附加了“森鸥外家所提供的餐点”这份虚荣，对客人来说可是至高无上的光荣。

鸥外的藏书现存于东京大学图书馆中，附彩色印刷图的医学书籍或贵重的汉书等都受到严密的保管，但雷克兰文库却被埋没于庞大的藏书中遍寻不着。

平成十一年（1999），当NHK（制作公司为Telecom staff Co., Ltd.）将拙著《文人恶食》（即《文人偏食记》）书中鸥外与漱石的部分，制作成一小时的节目《食在文学》时，终于在图书馆的一角发现了被埋没的雷克兰文库。由于是采用硬质封面装帧，因此我没有注意到这本书是文库本。

由于内容是明治时代的德文，翻译起来相当费工夫，好不容易完成食谱，请道场六三郎<sup>①</sup>先生依此重现，并与池内纪之、江国香织等一起享用。这段过程也收录于NHK《食在文学》节目中。

那些料理真的是好吃到不行。经由厨艺高超的道场先生调理，我推测实际的雷克兰料理应该会更咸吧。这节目受到很大的回响，之后甚至在小仓的饭店也举办了“鸥外的雷克兰料理派对”，我还受邀前往演讲，但料理一如预期的并不美味，我也没什么好抱怨的了。所谓“作家的料理店”，并不是只要美味就可以，这点真是有点复杂。

鸥外于德国所学的是卫生学。在细菌学家罗勃特·柯霍（Heinrich

① 一九三一年生，日本知名和食厨师。



下午五点后供应的“玉子烧”。



Hermann Robert Koch) 的门下学习细菌学的鸥外，对于生食持有极度的警戒心，水果得先煮过才食用。他六十岁过世前，最后所吃的食物是煮过的桃子。

他喜欢的东西是炖青菜、蜂斗菜、蚕豆、梅子、豌豆、杏子、烤茄子、笋子；讨厌的东西则是福神渍和味噌煮鲭鱼，因为福神渍在战场（他在甲午战争及日俄战争时以军医的身份前往战场）上每天食用，鲭鱼则是在学生宿舍里每天都有的菜色。居住于千住时，每有客人来访便会端出鳗鱼，并特别要求说：“给我来份中串<sup>①</sup>”。味道太重的鳗鱼并不是他喜欢的食物，他喜欢的是清爽的和风风味。

在观潮楼和歌会上之所以会供应雷克兰料理，是因为自家做的西餐较卫生，且口味偏和风的缘故。带小孩前往上野精养轩时，他也说过：“不要吃美奶滋这种黏不溜丢的东西。”他认为黏稠的料理在制作及盛盘时，容易有细菌并不卫生。

他去政府机关上班时的便当是两个饭团，里面一定会包炒蛋和辣小鱼干，同事私底下说他“未免太简朴了吧”，但他本人可觉得那是上等的饭团。

关于鸥外喜爱的甜馒头茶泡饭<sup>②</sup>及烤番薯，我曾在《文人恶食》（即《文人偏食记》）一书详述，请各位参阅该书。鸥外的女儿森茉莉是这么说父亲的：“父亲在身体里饲养着一只狮子，得喂饱才能让它安静下来。”为了要理解这只“骄傲的狮子”的口味，我从上野不忍池一路散步前往“莲玉庵”。

《雁》是鸥外在五十三岁时完成的小说之一，内容是“我”于学生时代住在一间名为“上条”的宿舍里，有位叫作冈田的医学生，对

① 蒲烧鳗鱼串。

② 将包有红豆馅的甜馒头放在白饭上，再淋上煎茶做成的。

一位名唤阿玉的纯情女子怀有情愫。阿玉在婚姻失败后曾自杀，但并未死成，后来成为高利贷业者末造的侧室。阿玉虽然也对冈田抱有思慕之情，但是这份恋情并未开花结果，之后冈田便前往德国留学。

这部描写纯朴医学生与纯洁美少女之间带有淡淡哀愁别离话题的小说，曾改编成电影及舞台剧上演。我手上的新潮文库已一百一十二次印刷，是一部长销作品。莲玉庵这间荞麦面店便出现在《雁》这部小说之中。

冈田每天的散步路线是从寂寥的无缘坂开始，绕行不忍池的北侧，在上野公园漫游之后穿过广小路，经过狭隘的仲町，接着进入汤岛天满宫。在《雁》中出现的地名，现在依旧留存，因此能够依照鸥外所写的路线漫步。里面提到“狭隘的仲町”，就是现在称之为“仲町通”的饮酒街，进入街道后前进二十米左右，就是几乎要被西餐厅、居酒屋淹没的莲玉庵。

蔓草从入口的盆栽爬上格子窗，古老的木制广告牌上以白字写着“莲玉庵”（久保田万太郎<sup>①</sup>书）。

穿过暖帘进入店内，里头有七张桌子。酒为菊水<sup>②</sup>，一点马上就会送上桌，温度刚好，这家店将酒称为“御酒”。小菜是煮到非常入味的昆布佃煮<sup>③</sup>，鸥外很喜爱。鸥外喜欢的玉子烧，表面带着一点点焦，甜味适中，上面还放了点海苔佃煮。

烤鸡肉丸很香，旁边附有味噌蘸酱。烤海苔亦是鸥外喜爱的食物。莲玉庵的下酒菜仅有八样，每道都朴实无华，是不需要解释，恰到好处味道。厚切的鱼板可蘸现磨的芥末，柚子味噌煮星鳗则做成

① 久保田万太郎（1889—1963），日本小说家、剧作家、俳句诗人。

② 日本酒名。

③ 佃煮，利用酱油、糖、水，有时也加入昆布、味醂等将炖煮食材至汤汁收干为止。

了冻状。

莲玉庵距离鸥外居住的观潮楼约有两公里，由千駄木经不忍通步行约二十分钟可到。森茉莉时常回想起“我常与父亲一同前往鳗鱼屋或荞麦面店。父亲一入店便会解下军刀，将它放倒摆在壁龕的角落。”（《鞋音》）“这样摆就不用担心会倒了。”他这么说之后，便将坐垫拉到适当的地方盘膝而坐，鸥外不管去哪里都是军服配军刀的打扮。

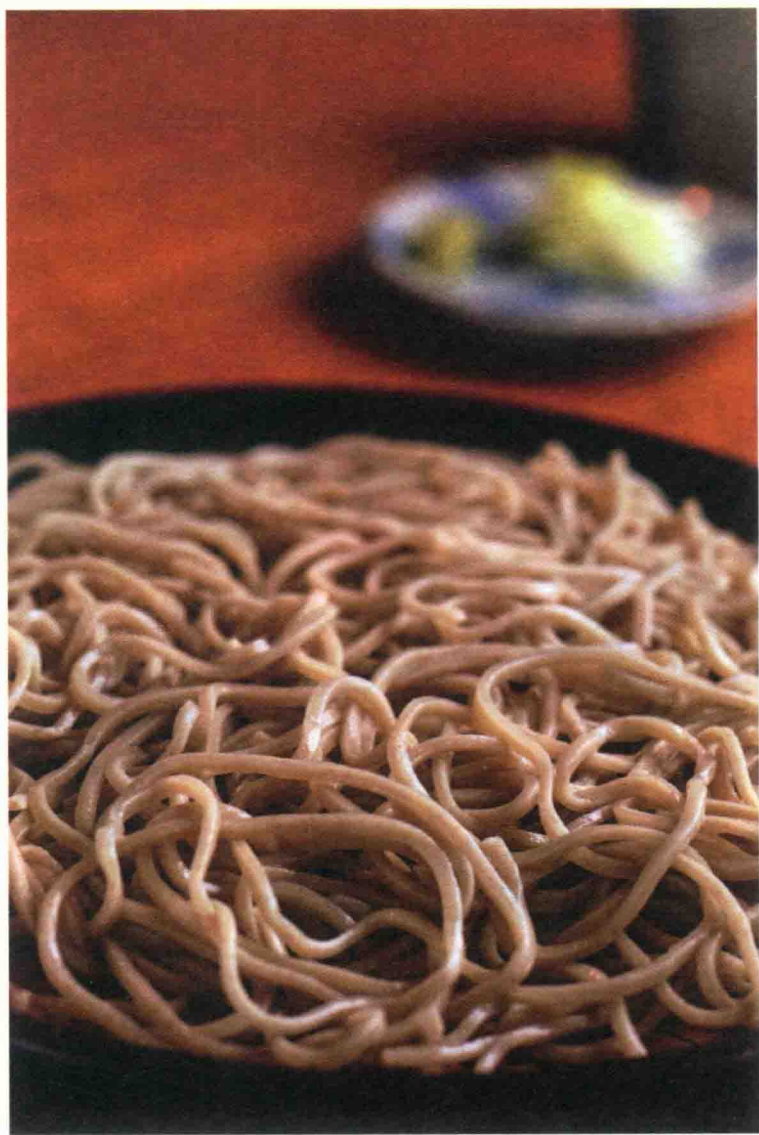
在《雁》中登场的高利贷业者末造，是一位认为“在莲玉庵吃荞麦面是一种奢侈”的吝啬男子，但却是鸥外自身在书中的投射。楚楚可怜的阿玉，推测是以鸥外侧室的儿玉石为原形。鸥外自二十八岁与第一任妻子登志子分开后，直到三十八岁登志子去世为止都是单身，在这段时间，他有一位叫作儿玉石的地下妻子。关于儿玉石，“是一位生活在忍耐顺从的世界里，没有什么智慧或教养，大抵而言是一位善良且相当美丽的可怜人。”（森于菟《鸥外的地下妻子》）

登志子去世两年后，三十九岁的鸥外与小他十八岁的茂子再婚。《雁》则在与茂子再婚九年后的明治四十四年（1911）九月，开始在杂志《Subaru》上连载。

鸥外为了追忆已经分手的儿玉石，便以“阿玉”的身份让她再生，甚至还有将自己贬抑为反派丈夫的肚量，但在故事的最后他还是补上了：（关于阿玉的消息）“读者毋须做无用的臆测”。

在《Subaru》连载的《雁》，由于明治天皇驾崩及乃木希典夫妻殉死等事件，执笔两年间曾数度中断，连载至大正三年（1914）结束。这个恋爱故事的标题为何是《雁》呢？理由到接近最终章时才被点出。

小说里写道：“我”与冈田、石原等这些住宿生对着池塘里的雁子丢石头抓雁子，石原说：“我今天请大家吃雁子。”将飞到池塘里的雁子捉来食用，可能是学生时代实际发生的事，并以此构思出小说《雁》。冈田觉得雁子可怜，同情地说：“这雁子真是太不幸了啊。”



使用雾下面家的“荞麦凉面”。



盛着满满的葱，非常美丽的“鸡肉南蛮面”。

因此约“我”：“还是去莲玉吃碗荞麦面吧？”“不幸的雁子”同时指的也是阿玉。

莲玉庵于安政六年（1859）在不忍池边开业，第一代老板八十八以不忍池莲花上的露水为意象，取名莲玉庵。除鸥外之外，坪内逍遥、樋口一叶等明治时代的文人也经常前来的这间老店，现在由第六代老板泽岛孝夫掌管。

下酒菜是烟熏鸭肉，上头铺着切成薄片的白葱。蘸上黄芥末食用，马上令人联想到《雁》的最后一景。

莲玉庵的御酒及下酒菜都是日币六百三十元（烤海苔除外），荞麦凉面也是日币六百三十元。荞麦面非常有弹性，味道清爽而顺喉，酱汁带点辛辣。这是一家保有传统风味的店，难怪鸥外会喜欢。

莲玉庵在昭和二十九年（1954），由不忍池迁至附近的仲町通。店内来客许多是大学教授或当地的职人，个个都有下町高雅的气质，构成一片明治风情。可以在莲玉庵喝上一杯，仿佛自己也是个叫得出名号的文人。

### 森鸥外（もり・おうがい，1862—1922）

生于石见国津和野，毕业于东京帝国大学医学部，以陆军军医的身份前往德国留学，归国后创办文艺杂志《栅草纸》（しがらみ草纸），展开文学评论活动。在晋升至陆军军医总监的同时，也从事《舞姬》等创作，《即兴诗人》的翻译、《Subaru》的创刊，在日本近代文学史上留下重要的足迹。之后转向历史小说、史传，代表作有《阿部一族》《高瀬舟》《山椒大夫》等。

夏目漱石与  
『松荣亭』

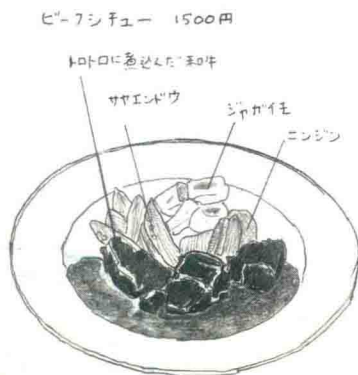
四月二十日 星期六

今天的午餐 鱼、肉米、马铃薯、布丁、  
菠萝、核桃蜜柑

七点晚茶 姐妹们都外出去量新居的窗帘  
等尺寸了。

天气非常晴朗，难得吹起了风。

《日记 明治三十四年》



松荣亭  
东京都千代田区神田淡路町2-8  
03-3251-5511