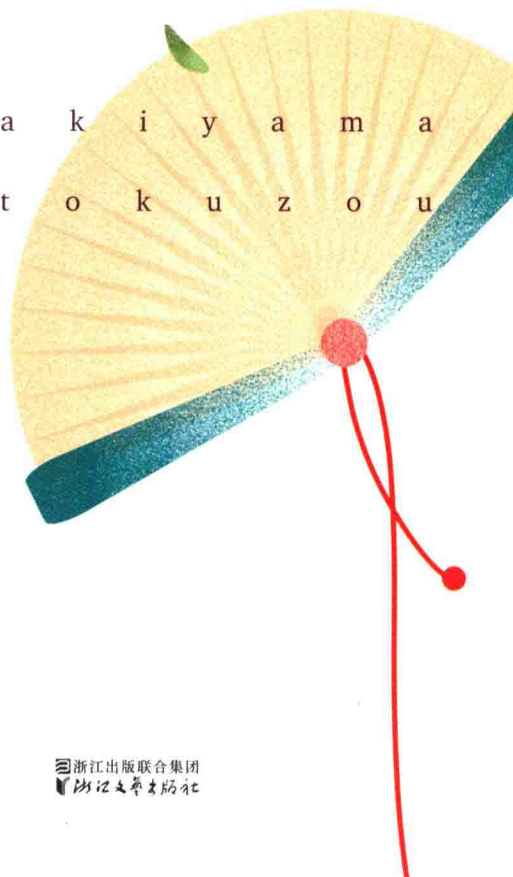


味的散步

初代
天皇料理人的
美食札记



a k i y a m a
t o k u z o u



秋山徳蔵
味の散歩

〔日〕秋山徳蔵 著 顔颖颖 译

浙江出版联合集团
浙江文艺出版社

味的散步

[日] 秋山德藏 著

颜颖颖 译

 浙江文艺出版社
Zhejiang Literature & Art Publishing House

2019年·杭州

AJI NO SANPO

BY TOKUZO AKIYAMA

Copyright © 1956、2015 Tokuzo AKIYAMA

Original Japanese edition published by CHUOKORON-SHINSHA, INC.

All rights reserved.

Chinese (in Simplified character only) translation copyright © 2019 by Zhejiang Literature & Art Publishing House

Chinese (in Simplified character only) translation rights arranged with CHUOKORON-SHINSHA, INC. through Bardou-Chinese Media Agency, Taipei.

本书中文简体字版版权，浙江文艺出版社独家所有。

版权合同登记号：图字：11-2016-79 号

图书在版编目 (CIP) 数据

味的散步 / (日) 秋山德藏著；颜颖颖译. —杭州：
浙江文艺出版社，2019.1

ISBN 978-7-5339-5373-7

I. ①味… II. ①秋… ②颜… III. ①散文集—日
本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 184646 号

wèi de sǎn bù

味的散步

作 者：〔日〕秋山德藏

译 者：颜颖颖

责任编辑：王盈盈

出版发行：浙江文艺出版社

地 址：杭州市体育场路 347 号

网 址：www.zjwycbs.cn

经 销：浙江省新华书店集团有限公司

印 刷：浙江新华数码印务有限公司

版 次：2019 年 1 月第 1 版 2019 年 1 月第 1 次印刷

开 本：850 毫米×1168 毫米 1/32

字 数：137 千字

印 张：7.5

插 页：1

书 号：ISBN 978-7-5339-5373-7

定 价：36.00 元

版权所有 违者必究

(如有印、装质量问题，请寄承印单位调换)

目
录

百味人生

- | | |
|-------------|-----------|
| 003 好吃的时节 | 028 料理的个性 |
| 006 鸬鹚渔夫 | 031 地方料理 |
| 008 香鱼 | 033 节奏 |
| 011 便宜又好吃的店 | 035 荞麦面 |
| 014 烹小鲜 | 037 鳗鱼 |
| 016 色与姿 | 040 珍馐 |
| 018 菜名 | 042 用耳朵吃 |
| 020 菜单 | 044 用手抓着吃 |
| 022 手握饭团 | 046 天妇罗 |
| 024 泥鳅和香粉 | 049 河鱼 |
| 026 食材的选择 | 051 牛肉火锅 |

- | | |
|---------------|--------------|
| 054 选择美味还是酷热? | 082 间隔 |
| 056 口味的变迁 | 084 江米糖 |
| 059 服务 | 087 巴黎的弹子球 |
| 061 女厨师 | 090 浅草之味 |
| 063 偷瓜人 | 093 舌尖上的丸之内 |
| 066 一米二的西芹 | 095 丰盛的餐桌 |
| 068 豆腐(一) | 097 罐头餐 |
| 070 豆腐(二) | 099 生活之味 |
| 072 卓袱料理笔札 | 101 一到傍晚就生气 |
| 074 长崎料理 | 103 干货的功德 |
| 076 秋刀鱼和城下鲈 | 105 中国的干货(一) |
| 078 下酒菜 | 107 中国的干货(二) |
| 080 最爱吃的食物 | 109 妙手回春的食物 |





111 孩童的梦想

113 砂锅乌冬面

115 当时的三菱原

117 秩父的回忆

119 冬之味（一）

121 冬之味（二）

123 冬之味（三）

125 研修三昧

127 领巾

129 害群之马

131 派对致辞

133 关于厨师的品位

宫廷料理

139 宫廷的正月料理

142 我的历法

144 虾之图

146 美的技术

149 朴次茅斯料理

153 自大与嫉妒

157 贞明皇后与拖鞋

163 香鱼与威尔士亲王

171 蜜瓜随记

178 皇太子与寿司

欢乐派对

187 写给大人的生活笔记

189 鸡尾酒派对

199 人人皆宜的鸡尾酒

204 小食

230 后记

207 冷餐会

210 正式晚宴的服务

219 各种服务人员



あまから抄

百味人生

好吃的时节

住在濑户地区的时候，常常会去钓鲷鱼。刚钓上来的鲷鱼活蹦乱跳，直接切成生鱼片，新鲜得几乎还在跳动，连蘸酱油时都要小心翼翼。关西人好像也习惯吃鲷鱼生鱼片，但总归比不上我们的吃法来得鲜美。

新鲜当然是保证鱼的口感的首要条件，不过，这个新鲜也讲究一个度。比如，鲷鱼钓上来后用手钩扎入头顶使其一招毙命，再放置一个小时左右，这时才是最好吃的。香鱼也是一样，钓上来后先在河岸上就地摔死，然后放上一段时间，再用盐烤，才是最美妙的食用方法。

肉类常常一放就是一礼拜十天的。面包和蛋糕在刚出炉的时候并不那么可口，要到隔天才散发出诱人的香气。不过，蔬菜是一种例外，只有蔬菜是越新鲜越好。去到乡下，从田间拔一根新鲜萝卜洗干净，擦成丝，那种鲜甜的口感是翻遍整个城市都品尝不到的。

说起来，笋是最典型的例子。大白天挖出来的笋，往往硬



得咬不动；夜里挖出来的笋放到天亮后就不行了，随着时间的推移，涩味越来越重，难以入口。

挖笋的时间只能选在天刚发亮的时候，而且要趁新鲜煮食。柔软的煮鲜笋带着独特的清香，必将大大地满足你的鼻子和味蕾。

二战前，中将汤^①的发明者津村先生为了拓出一块种草药的土地，特意买下府宅前一大块地皮。谁知茂密的竹林一到春天就悄悄地拱出竹笋来，如果放任不管，竹林就会越扩越大。于是，津村家的人动手把竹笋挖出来，自己家里吃一些，送给友人一些，剩下的做成竹笋料理招待客人。

他家的竹笋着实美味，不知不觉获得了好评，津村家到后

① 津村重舍于1893年研制首发的女性调理良方，主治月经失调、内分泌失调等症，是日本常销畅销的保健品。

来还专门出摊售卖起来。一旦竹笋盖上了“津村”的印章，就意味着这是“津村家的笋”，售价是其他家的三倍。虽然如此，仍十分抢手。

要说津村家的竹笋为何这般美味，与气候、土质当然有一定的关系，但最关键的还是对时间的把握——在天蒙蒙亮时把竹笋挖出土，然后当天一早就送去市场售卖。

二战过后，“津村家的笋”再也不见踪影，真是遗憾。

鸬鹚渔夫

又到了吃香鱼的季节。

长良川的鸬鹚渔夫多年以来一直由宫内省管理，所以我看
过无数次鸬鹚捕鱼的场面。但不管看多少次，都会被渔夫的精
湛技术所震惊。渔夫技艺娴熟地操纵绑在十二只鸬鹚脖子上的
绳索，待鸬鹚一只只钻出水面后，左手驱使还未捕鱼的鸬鹚下
水，右手撑开已经上岸的鸬鹚的喙，或把鱼从喉囊中挤出，或
使鸬鹚把鱼吐出后再驱使回水中。动作简单利落，不断重复，
就像是往篝火中添柴，堪称神技。

另一点令我感慨的地方，就是鸬鹚的心态。我们早上洗漱
的时候一般都会咕嘟咕嘟漱口，据说这个“漱口”就是从鸬鹚
身上学来的。鸬鹚把辛辛苦苦捉到的鱼无条件地吐出来，而且
毫无不满，转身又飞回水里继续捕捉猎物。看到这样的画面，
不禁使人从心底甚至生出一丝怜悯。

不过，这只是我们人类的想法。对于鸬鹚来说，捕鱼是自
己的天职，也是用劳动报答渔夫养育之恩的一种方式。千万不



要小看鸟类，你看，一直以来不都有“羊有跪乳之恩，鸦有反哺之义”的说法吗？

鸬鹚严守秩序的精神也是很了不起的。捕鱼结束后，鸬鹚聚在船舷上，由最年长的打头，之后按长幼顺序依次排列。即使年轻鸬鹚当天的捕鱼成绩很出色，还是得排在末尾；就算年老鸬鹚老迈体弱动作迟钝，仍旧要排在队伍前端。一旦有哪只试图打破这种秩序，必将招来一场恶斗。

当我看到年老鸬鹚在剧烈劳动后精疲力竭、步履踉跄地站上船头时，心中为之一动，松尾芭蕉的一句俳句突然浮现在脑海之中——

趣赏鸬伺究可哀，繁华归处是渔舟。

这句俳句讲的是极乐过后的哀愁，此时此刻，我却有了别样的感受。

香 鱼

香鱼这种鱼似乎特别符合日本人的口味，一直以来都是河鱼中最受欢迎的一种。根据延喜^①年间的记录，多达27个地方曾选择把香鱼当作税的一种上缴宫中。这些上缴的香鱼的加工方法也不尽相同，有盐煮香鱼、香鱼生鱼片、火烤香鱼等等。它们或被当作祭祀神明时的供品，或被当作天皇的御用料理和宴会上的菜肴，属于高档菜品。

先用盐将香鱼压上一天或一晚，再在鱼肚中塞入米饭，接下来继续放盐腌制，这是古已有之的做法。发酵过后，鱼肉散发出浓郁的香气，为大众喜爱。不过，一部分美食家认为用这种方法做出来的鱼肉简直味同嚼蜡。究竟如何，大家不妨亲自一试。

香鱼也叫“年鱼”，这是因为香鱼春生冬死，活不过一年。但根据相关学者的说法，它并非只有一年的寿命。

① 日本平安初期的年号，昌泰之后，延长之前，901年至923年。



香鱼在日本叫“鲑鱼”，写作“鲑”。据说，“鲑”这个字最早是由日本人发明的，在《古事记》和《日本书纪》里都出现过。神功皇后出征讨伐新罗时，途经火前国松浦县，在玉岛里小河畔，掰针做钩，挂上诱饵，撕下一条布缠于钩上，站到河中央投出。她一边向神明祈祷“如果能够获胜，就让我钓到一条鱼”，一边提竿。果然，钓上一条细鳞鱼。皇后大喜，继续踏上征途。这次占卜最后灵验，战事大获全胜，后人就根据这个“占卜鱼”的典故，发明了“鲑”字。

淡水鱼研究专家木村重在著作《河鱼风土记》中，记叙了这样一则故事。一个日本人问一个中国人：“中国有没有鲑鱼？”中国人回答：“中国的江河湖海里，到处都是这种鱼。常年都有，大的有六尺长。”日本人不禁大笑起来，他觉得就算中国人羡慕日本的河鱼资源，但这样的大话未免有点夸张。其实中国人没有吹牛，因为在中国，“鲑鱼”其实指的是

“鲶鱼”。

香鱼和鲶鱼，完全不同的两种鱼，却有这样奇妙的缘分。这也不免让人联想到，或许在某种程度上，它们也分别象征着中日两个国家吧。