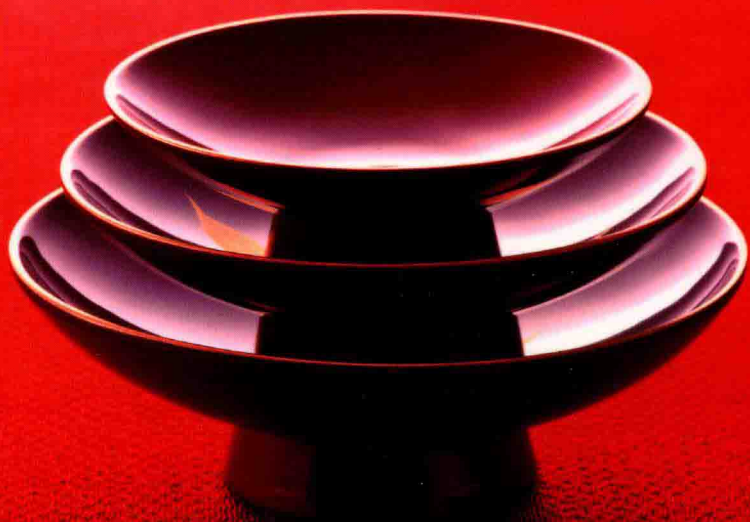


日本料理の歴史

日本料理的 歷史

從本膳料理、懷石
到京料理
探索和食文化
的原點



熊倉功夫

くまぐら いさお

何 媛 儀
— 譯

日本料理の歴史

日本料理的 歷史

從本膳料理、懷石
到京料理
探索和食文化
的原點

熊倉功夫

くまぐら いくさお

日本料理的歷史：從本膳料理、懷石到京料理 探索和食文化的原點 / 熊倉功夫著；何佩儀譯。——初版。——新北市：遠足文化，2016.07。——(浮世繪；14) 譯自：日本料理の歷史 ISBN 978-986-93000-7-0 (平裝)

1. 飲食風俗 2. 歷史 3. 日本

538.7831

105005831

浮世繪 14

日本料理的歷史——從本膳料理、懷石到京料理 探索和食文化的原點

日本料理の歴史

作者——熊倉功夫

譯者——何佩儀

總編輯——郭昕詠

編輯——王凱林、徐昉驊、陳柔君、賴虹伶

通路行銷——何冠龍

封面設計——霧室

排版——健呈電腦排版股份有限公司

社長——郭重興

發行人兼

出版總監——曾大福

出版者——遠足文化事業股份有限公司

地址——231 台北縣新店市民權路 108-2 號 9 樓

電話——(02)2218-1417

傳真——(02)2218-1142

電郵——service@sinobooks.com.tw

郵撥帳號——19504465

客服專線——0800-221-029

部落格——<http://777walkers.blogspot.com/>

網址——<http://www.bookrep.com.tw>

法律顧問——華洋法律事務所 蘇文生律師

印製——成陽印刷股份有限公司

電話——(02)2265-1491

初版一刷 2016 年 7 月

Printed in Taiwan

有著作權 侵害必究

NIHON RYŌRI NO REKISHI

Copyright © 2007 by Isao KUMAKURA

First published in Japan in 2007 by Yoshikawa Kobunkan Co., Ltd.

Traditional Chinese translation rights arranged with Yoshikawa Kobunkan Co., Ltd. through Japan Foreign-Rights Centre/Bardon-Chinese Media Agency

目錄

何謂日本料理——序言

- 豐富多樣的日本料理 ● 日本料理的架構

007

日本料理的誕生

平安貴族的大饗之宴

- 對中國的憧憬 ● 大饗料理 ● 大饗的餐桌 ● 穩座
- 高盛與湯匙 ● 宴會的構造

014

庶民的餐桌：三菜一湯

- 三菜一湯 ● 筷子 ● 膳桌 ● 東西市 ● 飲食禮法與點心

030

何謂精進料理

- 肉食習俗 ● 何謂精進料理 ● 蔬菜料理與湯煮菜 ● 精進料理的發展
- 一休百年忌的精進料理 ● 《典座教訓》與《赴粥飯法》

043

日本料理的成立

正式的本膳料理

- 日本料理的基本型 ● 七五三之膳 ● 式三獻 ● 本膳料理的內容
- 三好府御成之宴的本膳料理 ● 本膳料理之後

誇耀廚藝的男人

- 展示佳餚 ● 《鱸庖丁》 ● 細川三齋與高山右近 ● 庖丁的歷史
- 四條流與秘傳之技 ● 廚子

料理革命——懷石的誕生

- 懷石一詞 ● 茶之湯 ● 懷石的特徵 ● 千利休的懷石 ● 寄託於料理的訊息

京料理的傳統與創造

料理店的誕生

- 料理店的原型 ● 料理店的發展 ● 瓢亭 ● 外膳料理 ● 配膳

京城特產

- 三都比較 ● 京蔬菜 ● 豆腐與二軒茶屋

菓子與茶之湯

- 菓子的歷史
- 京菓子
- 菓子的上桌方式

傳統與創造

- 「京料理」的誕生
- 關西料理與近代的京料理
- 番菜
- 京料理的特質

面貌改變的日本料理——結尾

- 和食與洋食
- 益田孝與日本料理
- 改變面貌的日本料理

後記

日本料理の歴史

日本料理的 歷史

從本膳料理、懷石
到京料理
探索和食文化
的原點

熊倉功夫
くまぐら いさお

目錄

何謂日本料理——序言

- 豐富多樣的日本料理 ● 日本料理的架構

007

日本料理的誕生

平安貴族的大饗之宴

- 對中國的憧憬 ● 大饗料理 ● 大饗的餐桌 ● 穩座
- 高盛與湯匙 ● 宴會的構造

014

庶民的餐桌：三菜一湯

- 三菜一湯 ● 筷子 ● 膳桌 ● 東西市 ● 飲食禮法與點心

030

何謂精進料理

- 肉食習俗 ● 何謂精進料理 ● 蔬菜料理與燙煮菜 ● 精進料理的發展
- 一休百年忌的精進料理 ● 《典座教訓》與《赴粥飯法》

043

日本料理的成立

正式的本膳料理

- 日本料理的基本型 ● 七五三之膳 ● 式三獻 ● 本膳料理的內容
- 三好府御成之宴的本膳料理 ● 本膳料理之後

誇耀廚藝的男人

- 展示佳餚 ● 《鱸庖丁》 ● 細川三齋與高山右近 ● 庖丁的歷史
- 四條流與秘傳之技 ● 廚子

料理革命——懷石的誕生

- 懷石一詞 ● 茶之湯 ● 懷石的特徵 ● 千利休的懷石 ● 寄託於料理的訊息

京料理的傳統與創造

料理店的誕生

- 料理店的原型 ● 料理店的發展 ● 瓢亭 ● 外膳料理 ● 配膳

京城特產

- 三都比較 ● 京蔬菜 ● 豆腐與二軒茶屋

菓子與茶之湯

- 菓子的歷史
- 京菓子
- 菓子的上桌方式

141

傳統與創造

- 「京料理」的誕生
- 關西料理與近代的京料理
- 番菜
- 京料理的特質

152

面貌改變的日本料理——結尾

- 和食與洋食
- 益田孝與日本料理
- 改變面貌的日本料理

169

後記

何謂日本料理

——序言

豐富多樣的日本料理

何謂日本料理？這個問題的答案看似自明，其實從未釐清過。而且現在恐怕愈來愈模糊不清了。

照理說炸豬排與壽喜燒應該是非常豐盛的日本料理，但是有人聽了或許會歪頭不解。日本的拉麵與燒肉雖然散發出日本獨有風格，而且口味與中國以及韓國截然不同，卻鮮少有人將這些料理納入日本料理的範疇中。壽司專家雖然不承認加州酪梨壽司卷是壽司，不過對年輕人而言，這可是美味的壽司之一。其實一直爭吵這樣的議題是不會有結論的。甚至還有人提出只要是日本人做的，就都算是日本料理這個極端的意見。

有人說：何必特地為日本料理下定義？其實這也算是一個不得不承認的意見，因為料理無時無刻都在變化，也就是「活生生的東西」。畢竟這是一個無所不有的世界，所以才會有那麼多人認為沒有必要硬將日本料理塞入框架之中。

但是，這樣就好了嗎？

當今世界各地不斷地掀起日本料理這股風潮。雖然無法確定全球日本餐廳的正確數量，但是應該也有兩萬至兩萬四千間。然而這當中將近一半根本就沒有日本人的廚師、經營者，甚至是店員。許多店都是日本以外的東亞或東南亞的人在包辦一切，所以才會出現雖然打著日本料理的招牌，裡頭的菜單卻出現各國知名料理。日本的農林水產大臣到國外的壽司店吃壽司時，甚至還對店家之後端出的韓國泡菜鍋感到驚訝不已。所以有人針對這一點大肆爭論，並且開始檢討既然這麼做不可行，那麼就應該建立一個純正日本餐廳的推薦制度。這件事本身並沒有壞處，但是被評選的店家應該會忍不住想要反駁，並且質疑用來評判的日本料理基準究竟是什麼？因為這樣的制度並沒有提出一個用來判定日本料理的基準。

不僅是料理店，因為喜愛而上日本料理餐廳的人也會問：道地的日本料理究竟是什麼？現在各國正處於將各式各樣的料理融合(Fusion)，創造出無法判斷是哪國料理，以一個全新面貌的料理之姿廣博人氣的現況之中。在倫敦被歸類在現代歐洲料理這個領域的餐廳，有的會將用醬油炒過的金針菇放在牛排上，附上山葵醬之後再端上桌。這樣的烹調手法擷取了日本料理的優點，但是仔細想想，這根本就是日式口味的和風牛排。日本餐廳同樣也盛行融合。而這個現象的推手，就是國際化。人們在世界各地旅行時會體驗到各種飲食，而得到的訊息，就會變成該地飲食文化。而在這種情況之下產生的料

理，極有可能超越國家與民族的框架並且普傳開來。例如筆者二〇〇七年三月在美國紐約的日本料理店進行調查時，驚覺在經過一番千辛萬苦、配合當地人的喜好而創造的日本料理竟是如此美味，例如在白肉魚的握壽司上淋些塔巴斯可辣醬之後再擺些色彩繽紛的蔬菜。像這種令人印象深刻的巧思不正迎合了美國人的喜好？但是與餐廳的經營者交談之後，得知這家餐廳在東京也有分店，而且滋味相同的壽司還大受日本年輕人的喜愛。融合與全球化已經合而為一。這樣的融合一旦進展愈大，就連享用的客人也會不禁問道：基本的道地日本料理究竟是什麼？

即便是在日本，名為和食的日本料理特色確實曖昧不清。就連學校營養午餐的菜色同樣也不可思議地非常紊亂，不知該說是中西日混合，還是中西日折衷。家裡頭的情況應該也是大同小異吧。在強烈要求食育的今日，若要挽回的和食基準，說得更清楚一點，也就是日本飲食文化的特質，就不能再對日本料理的定義曖昧不清、置之不理了。

日本料理的架構

那麼，日本料理的基準該放在何處呢？從味道與嗜好、烹調器具與容器、服務與環境、食材與營養等要素來尋求日本風格，並且劃清界線不失為方法之一。例如對鮮味有

著強烈嗜好或者是對梗稻獨具特色的黏性口感情有獨鍾，這些都是日本人喜歡的地方。另外使用單刃菜刀的刀工技術、飲食禮節與擺盤裝飾等也能夠展現出日本風格。話雖如此，若問要深入到什麼樣的地步才算是日本獨有時，就必須要思考這當中不少與東亞以及東南亞的共通點，以及不少因為個人喜好而無法認同的地方。也就是說，就算討論了這些要素，還是無法讓絕大多數的日本人承認這就是日本料理的基準。

既然如此，那不如藉由歷史劃分出一條清楚的界線。筆者把江戶時代以前成立的日本料理定義為狹義的日本料理。如此一來，當時尚未納入日本這個意識版圖的沖繩文化與愛奴文化中的飲食就可以摒除在框架之外。至於廣義的日本料理，筆者打算把文明開化到第二次世界大戰前在日常生活當中已經非常普遍的日本特有飲食文化——包括日本與西方的折衷料理在內——納入框架之中，這裡頭當然也包括沖繩與北海道。

這只不過是一個基準，未必要嚴格遵守，甚至把它當作是不可脫離的範疇，只要能夠捕捉到我們現在吃的料理與基準定義的料理之間的距離感就好，另外再加上方才提到的從「味道與嗜好」到「食材與營養」這些條件，大致劃分出狹義的定義是到這裡，廣義的定義是到那裡，體認到哪邊富有嶄新的創造性，哪邊可以改善就好。

這本書雖說是日本料理，但是僅限定描述京都的料理文化，而且對於近代這個部分的描述並不是十分詳細，不過筆者還是希望讀者在思考上述日本料理的基準時，能夠把這本書當作其中一份資料來參考，因為創造二十一世紀日本飲食文化的力量，正要求在

這個基準當中該遵守的就遵守，可以加入創新的部分就加入的理念。