

品

尝

新都里餐饮文化丛书



郭鸿志 著

上海社会科学院出版社

待

司



新都里餐饮文化丛书 I

寿



司

郭鸿志 著

上海社会科学院出版社



图书在版编目(CIP)数据

品尝寿司 / 郭鸿志著, 上海: 上海社会科学院出版社, 2001.3

ISBN 7-80618-822-3

I. 品… II. 郭… III. 食谱… 日本

IV. IS972… 183.13

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)

第 03691 号

品 尝 寿 司

作 者: 郭鸿志

责任编辑: 赵玉琴

设 计: 刘欣欣设计艺术工作室

出版发行: 上海社会科学院出版社

地址: 上海淮海中路 622 弄 7 号

电话: 63875741 邮编: 200020

经 销: 新华书店

印 刷: 上海社会科学院印刷厂

开 本: 787 × 1092 毫米 1/25

印 张: 7.52

插 页: 1

字 数: 90 千字

版 次: 2001 年 10 月第 1 版

2001 年 10 月第 1 次印刷

印 数: 1-5000

ISBN 7-80618-822-3/C · 111 定价: 36.00 元

版权所有

翻印必究



自序

“为官三代，而后知衣食。”



有人说，小时候吃得好，嘴巴自然越吃越刁。俗话说：“为官三代，而后知衣食。”可见吃与穿的学问都很大。我的母亲是位颇有天分的日本池坊插花教授，可惜她的烹饪技巧却是十分平庸无奇。对于母亲这种不是很实用的天分，我们家人常常望着母亲一盆盆美丽的插花作品而叹息道：“可惜只能看、不能吃。”总之，孩提时代的我们并不清楚我们是吃哪一种料理长大的。唯一能确定的就是：那绝对算不上什么好吃的美食。

就像有人嘲笑许多男人都记不清楚谁是初恋情人一样，我也想不清楚究竟是哪一家日本餐厅最先让我开始着迷日本料理的。总之，不是在美国俄州的Columbus就是在麻州的Boston，但也可能是在日本镰仓的一家温泉旅馆。反正，我无法确定对日本料理的兴趣是始于何时何地。只依稀记得是由一位对日本料理略知一二的长辈一次宴请我之后的。之所以说他是对日本料理略知一二的长辈，是因为我并没有从他那儿学到太多有关日本料理的正确知识。

不过，不管是哪种料理，任何人只要有过一次在高级餐厅用餐的经验以后，就慢慢会有一种不妨自己去试试看的胆量。因此，如果能碰到一个好的启蒙师傅，一般人很容

易就能对一种料理产生好奇与兴趣。此外，有关料理的入门书籍，只要写得生动有趣，也是另外一种很有帮助的启蒙。不过，看书总不如一边品尝一边听老饕如数家珍来得有趣，尤其最后是由别人帮你付账的话。

从我开始认真品尝日本料理，尤其是寿司与生鱼片，至今应该也有二十几年的历史了。在美国的时候，脱离了当学生的艰苦日子之后，经常每周不少于三个晚上是在日本餐厅的寿司台上用餐的，而每周六的中午则固定在中国城里的港式饮茶店里喝午茶。这种生活方式，不啻说穿了我过的乃是独身的生活。不幸的是，由于全世界各地的寿司店都不便宜，所以我的大部分薪资都被我吃掉了。幸运的是，还好没有人管我荷包의 厚薄。

1990年我回到台湾，不但没有改变我吃寿司的习惯，反而变本加厉地变成几乎天天吃日本料理，而家里的厨房与锅勺瓢匙，经常保持得清洁光亮。1993年的时候，在一连串阴错阳差之下，我帮一位女朋友在台北天母开了一家日本餐厅，取名“一啜别庭”。这个名字，自己念起来拗口，说给别人听也麻烦。书呆子做生意，只知有所坚持而不知死活，总算混了两年，有甘有苦，最后还是难逃关门的命

运。两个人赔了两屁股的债，死得还算轰轰烈烈。这段不寻常的经验，让我更全面地认识了经营日本餐厅的各个方面，尤其是日本料理的深奥与餐饮从业人员管理这两个截然不同课题的巨大挑战，更加吸引了我对这些专业课题的学习兴趣。虽说“一啜别庭”壮烈成仁，但它也是我日后正式踏进日本料理的一个机缘，而收获最大的，乃是我有幸结识了几位出色的日本料理师傅与前辈们。

最值得一提的是曾经为我“一啜别庭”助一臂之力的“七都里”总经理张黎明。张总做事明快，为人豪爽，我们很快就成为莫逆之交。“七都里”首先把日本最高级的“怀石料理”引进台湾，90年代的业绩正处于巅峰状态，是名流荟萃、无人不晓的名店。后来董事长退隐加拿大，高价出售了“七都里”的产权与经营权，终于在1995年夏天结束了十三年来的光辉岁月。之后一年，由于一些老顾客的催生，张总夫妇又被逼得重作冯妇，召集了“七都里”的原班人马筹办新店。这次，换成由我来助他一臂之力，以报当年之恩了。我们终于在1997年1月以“新都里”之名重新问世，意在继续当年“七都里”未完成的梦想——在全世界的七个大都市里，开七家国际水平的一流餐厅。

星移斗转，在许多幕前幕后英雄的努力之下，“新都里”已经拥有了六家一流的餐厅，但却仍然困在台北与上海两个都市。显然，我们离梦想的实现还有一段很长的路！无论如何，我很庆幸能够在这几年之间，参与了六家新都里的开办与经营，结识了更多餐饮文化的前辈，见识了更多日本文化的深奥，尝到了更多令人感动的日本料理，与更多饕客交换了宝贵的心得，我也变成了一个以研究日本料理为乐的老头。

这本书的雏形，原来只是为了培训员工而准备的几页基础知识的讲义。随着员工的成长需要，我随兴增加一些故事性的随笔，也受到了员工的欢迎。近年来，由于全球“知性消费者”(intelligent consumers)的趋势，我发现许多坐在寿司台前面的年轻消费者，对了解更多有关日本料理的知识充满了兴趣。因此，我开始系统性地收集一些料理专业与相关文化的资料，逐渐变成了今天的面貌，成为一本为喜爱日本料理的年轻消费群而写的常识性小书，也是“新都里”计划出版的餐饮文化丛书的第一个尝试。

虽然我负责这本书的策划与执笔，但其中很多素材与资料，多赖“新都里”料理部多位同仁的不吝提供，还有老

友张总的鼓励与支持，才能让《品尝寿司》顺利出版问世。在此，特别值得一提的是，为了本书的出版，有幸结识了著名日籍华人艺术家刘欣欣，他慨然允诺为本书装帧作画，有如天兵助阵，使得本书增色数倍。在此，我对新都里的全体员工，以及刘欣欣、张岚伉俪再一次表示衷心的感谢。



二〇〇〇年十一月二十日于上海

目 录

●自序	i
●启蒙	1
○让师傅、服务员认识你	4
●寿司台	7
○寿司台的陈设	10
○寿司台的由来	13
●从不对吃起	17
○芥末酱油	19
○吃的顺序：由淡而重	22
○吃寿司的方法	26
●寿司的种类	31
○握寿司	32
○押寿司	35

○卷寿司	36
○手卷寿司	38
○散寿司	40
○寿司的材料名称	41
●寿司的酢饭	43
○从煮寿司饭开始	46
○现煮现做的酢饭	48
○捏饭团的秘密	50
○寿司的由来	51
●生鱼片	55
○先吃生鱼片再吃寿司	56
○套餐中的生鱼片	59
●芥末的学问	61
○新鲜的芥末	64
○变得不呛的芥末	67
○芥末的磨板	69
●水果酢	71
●鲔鱼寿司	75
○鲔鱼的部位	77
○入口即化的人间美味	80

●日本清酒	85
○清酒的等级	90
○日本的地酒	94
○温清酒与冰清酒	98
○清酒的口味	101
○生清酒	103
○清酒的酒器	105
○斟酒的礼节	111
●追求原味的日本料理	115
○日本料理的季节感	119
○搭配寿司的单品	122
●预算与结账	127
○寿司专门店的平均消费	129
○结账的时候	131
●寿司台的特殊文化	137
○与其他顾客聊天	139
○寿司台的女师傅	144
○莫请师傅喝酒	147
●北大路鲁山人	151
○鲁山人的生平	152
○鲁山人与日本料理	157

● 尾声	161
○ 为什么天天吃不腻	165
● 附录：常见的寿司材料名称	170

启 蒙

要享受更上一层楼的日本料理，你不只要认识寿司台的师傅们与服务员们，你一定要“让他们认识你”。这是第一个秘诀。



我开始吃日本料理是从寿司台开始的。那是在波士顿城中心的Boylston大街上一家叫做“牛浜”(Gyu-hama)的日本餐厅。老板是美籍韩裔，也在我任教的麻州大学教空手道，但是师傅们全部都是日本人，资深的服务员也是日裔的家庭妇女，打工的年轻服务员也多是来自日本或台湾的留学生。我相信我后来会变成“牛浜”的老主顾，一定是因为寿司台主厨“森”的功劳。一表人才的森，具有多项讨人喜欢的特质：他明朗活泼的性格，热爱工作的态度，自信而又亲切，喜欢与人交谈，让人坐在寿司台前十分愉快。

森的英语不算一流，我的日语更算不上二流，但这并不阻碍我们很快就变成了好朋友。在波士顿的八年间，我从一个月去一次“牛浜”，后来逐渐变成一星期去三四次。我后来认识了整家餐厅的所有人，和师傅们成为朋友不说，我还知道每一位服务生已经在那儿工作多久了，连她们每个月哪几天休假我都很清楚。有几次，我请他们全体师傅在下班后到我家烤肉、喝啤酒、打麻将。他们还会准备很多寿司、小菜和清酒，带来一起大吃一顿。经过几次这样的月光聚会，我在寿司台吃饭简直像自家人一样，所有师傅都会找机会从厨房里送出来一道道的招待小菜。即令我吃

得面前杯盘狼藉，付账时却只是一般客人的一半价钱。就在这样被一群师傅们各显手艺的优宠之下，我的嘴巴变刁了，也不知不觉地对日本料理有了更深的认识。因此，森可以说是我的第一个日本料理老师。