

與小野二郎面對面的四十五分鐘

すきやばし次郎¹

傳奇在世，年過古稀，
每一次相遇對視都應該好好珍惜，
每一貫壽司自然應該好好品味。

東京

時節

5 月中的東京到處洋溢著初夏的氣息，天氣漸漸熱起來，人們褪去春裝，換上清涼的夏衣。食材也逐漸豐富起來，真高鰆、稚香魚（6 月前均為養殖香魚）、小肌、竹筴魚、烏尾蛤、島鰻、初鰹等等，紛紛進入了春夏的菜單中。

四季的輪迴是最可以在料亭中感知的，無論是料理本身的當造特性，還是庭院景觀的季節更迭，抑或是個室中裝飾的變

化，都讓食客全方位感受到季節的輪換，時光的流轉。

但在江戶前壽司店，這種季節的微妙變化，便只能通過醋飯（壽司店稱之為「舍利」，此乃行話，食客隨便亂用顯得失禮）上一片片題材（ネタ）來體現了。

所在

銀座站是銀座線、丸之內線及日比谷線的交匯站，而銀座站上方則是東京繁忙的商業中心和交通樞紐點——數寄屋橋。在江戶時代，數寄屋橋是護城河上的一座橋（寬永六年，1629 年建成；昭和四年，1929 年建造新橋代替；1958 年因建造高速公路而拆除），如今則已成為一個區域的泛指。

小野二郎的壽司名店數寄屋橋次郎（すきやばし次郎）便坐落在銀座地鐵站 C6 出口的一個小角落裡。這店面又小又舊，而且還在地下，實在顯得不起眼。但對大部分人而言，它無疑是全世界最有名的壽司店了。

如果說數寄屋橋次郎的店名令人感到陌生，但提到所謂「壽司之神」則無人不知了。我個人非常反感「神」這種稱謂，David Gelb 的紀錄片叫做《二郎的壽司之夢》（*Jiro's Dream of Sushi*），緣何到了中國就成了簡單粗暴的「壽司之神」呢？匠人的精神可以理解為一種將技藝練得爐火純青的職業夢想，神的終極性與匠人精神的學海無涯理念是完全衝突的。更離譜的是，還搞出了江戶前料理三神的噱頭，幼稚至極！

我約的是中午十二點的午餐，於是早上便去明治神宮逛了



數寄屋橋次郎門臉

逛。一直以來，明治神宮最吸引我的便是那條長長的石子路參道，兩邊百年古樹林立，石子路寬闊悠長，靜謐無邊。當年明治天皇病逝，建造明治神宮時，各地捐獻良木無數，硬生生在東京營造出了一片密林。逛著逛著，差點忘記了時間，一看表時間已經有些緊張了，於是連忙趕去銀座。

C6 出口離日比谷線並不近，出了閘口後還走了很久很久。緊趕慢趕終於準時到達店門口，那熟悉的逼仄店面散發著令人敬畏的光芒。

背景

小野二郎的故事已家喻戶曉，其於 1925 年（大正十四年）出生於靜岡縣天龍市（現屬濱松市）。1951 年拜入京橋江戶前握壽司名店與志乃學藝，後被派往大阪分店擔任廚師長。1955 年，小野二郎接手與志乃數寄屋橋分店。1965 年盤下店面獨立，世間便有了這間在銀座的小店數寄屋橋次郎（後文或以「次郎」指代店名，「二郎」指代小野二郎）。

幾十年來，風霜雨雪，次郎一天天地在這個吧枱後面為顧客捏著一貫貫的壽司。2007 年米其林紅色指南進入日本，該年 11 月公佈的 2008 年東京米其林指南中，數寄屋橋次郎獲得米其林三星，小野二郎本人則成為了歷史上年紀最大的三星主廚。在這之前，他 80 歲上還獲得了「現代的名工」稱號²。

在我們的印象中，數寄屋橋次郎是一家十分難以預約的餐廳，實際上真正讓數寄屋橋次郎變得遙不可及的主要是幾件事。一是米其林指南進入日本，諸多名店在海外聲名大噪；二是 David Gelb 的紀錄片，讓海外觀眾的目光投向了銀座地下這家小壽司店；三是 2014 年奧巴馬訪日時，特意拜訪了數寄屋橋次郎。

當然，日本很多餐廳的預訂方法也為食客製造了難題，每月 1 號接受下一整個月的預約，只有電話預約，以及不接受外國預約等等，這簡直讓握有金鑰匙的酒店禮賓處忙碌了起來³。

早年間，數寄屋橋次郎是提供單點壽司的，並且吧枱之外的散桌也可供食客進餐，散桌客人還可享用特惠壽司拼盤；

直到去年，還可以拍攝壽司的照片。到如今這些規矩都已改變，只提供一份含有 20 貫壽司及 1 份玉子燒的廚師菜單（お任せ，壽司個數不是固定的，18 貫上下浮動）；不可以拍照；散桌供客人吃蜜瓜用。手機不可放置於吧枱上，只可放在吧枱底下的儲物板上。

江戶前壽司本是街頭食物，暖簾者抹手所用，食客來去匆匆，壽司天生便有街頭的基因。但發展至今，壽司匠人的技藝層層進步，這簡單的魚生加醋飯的組合就幻化出獨特的美味體驗，不得不令人佩服。相對的，壽司店對於顧客也有了更多的要求。

那一日到了數寄屋橋次郎門口，發現一同胞身著無領衣服，店員一度不讓他入內用餐。雖最後他還是進去了，但自然這樣的小插曲對食客和店家而言都有點不快。

壽司

數寄屋橋次郎的吧枱呈 L 形，我坐在拐角後第二個位置，正對著二郎。他看見顧客入座，欠身示意後便開始準備壽司了。由於朋友前一個月造訪，結果二郎當日身體不舒服並未出現，是大兒子楨一握的。因此入座前我便擔心萬一見不到老先生難免會有遺憾。現在面對二郎，心裡的擔心算是落地了。

學徒奉上熱毛巾和熱茶，我早已習慣了江戶前滾熱的歡迎方式，毛巾的溫度並不讓我出奇，同枱自然有被毛巾燙得一驚的顧客。喝口熱茶，一抬頭，二郎已經開始捏製第一貫壽司了。

造訪次郎前，與港澳的一些壽司名店（多為東京名店之分

號）的師傅們聊起來，他們都一臉神秘的微笑。說二郎先生的壽司可是要吃得很快喲，二十分鐘就結束了，還要吃很多貫，而且他的壽司個頭頗大。在次郎家吃壽司，確實不能慢慢悠悠了，但既來之則安之，看看實際的節奏究竟是如何的。

恍惚間，二郎已將一貫真子鰈放在我面前了。黑色的盤子襯托出真子鰈白裡透黃的色澤。次郎是第一家將真子鰈選為壽司題材的壽司店。

小野二郎的廚師菜單據說是與食評家山本益博共同設計的，好似交響樂般分樂章，樂章內部也有自己獨特的節奏。真子鰈好比引子，味道淡雅的白身魚開篇。這真子鰈更較比目魚為淡，魚的鮮甜味完全籠罩在醋飯的酸味中。

與前一晚吃的青空（小野二郎的徒弟）相比，次郎醋飯的黏度沒有那麼高，入口後散開的速度更快。回味之後，發現醋飯的酸度非常高。這個印象隨著一貫貫壽司襲來，變得更加強烈。酸度之高是大部分壽司店都不及的。

二郎捏壽司按顧客批次有條不紊地進行，我們四人同時入座，因此他基本每次都是捏好四貫後再一個個放到我們的盤子上。魚生由大兒子楨一和學徒處理，切割好後傳遞給二郎，二郎只負責捏製。由於每人都有一張菜單，因此也不需要太多口頭介紹。二郎更是默然無語，只有時不時地察言觀色，除此之外基本與顧客沒有交流。

思想間，第二貫壽司已經放在我面前了，是墨魚（墨烏賊）。白潤如奶，一入口外層綿軟黏口，嚼起來卻蘊含著脆度。味道較淡的墨魚更突顯出了醋飯的酸度，果然非常特別。

在鮪魚三部曲開始前，一貫黃帶擬鰺（縞鰺）充當了過渡。常見的黃帶擬鰺多為養殖，脂肪肥厚，入口較膩。次郎的縞鰺十分特別，入口後無肥膩感，反而有種不常見的清新口感。這種清淡的味道充盈口腔，令人回味。

不過小野二郎可沒打算給食客太多回味的時間。這一貫剛落肚，鮪魚赤身（鮪赤身）便已經上了。在鮪魚起起落落的命運中，赤身一度受歡迎，又被打入冷宮。但現如今，口感清新微帶酸味的赤身重新獲人青睞。

廚師菜單中的赤身是沒有醬油漬過的，淡淡的血味和酸味混合，濕度也正好，可以體會到新鮮赤身的好處。但據說如果有好幾個顧客預訂漬赤身，也是可以考慮提供的。

在這個金槍魚為王的年代，中腹（中トロ）和大腹（大トロ）往往成了令人審美疲勞的一個環節。次郎的中腹和大腹都很美味，但我個人自然更偏愛過渡位置的中腹。

大腹的名稱據說便是因為脂肪含量高，有入口即化（トロトロ）的口感而來。但事到如今，這個形容詞已經被用爛了。然而除了這四個字，確實也找不出形容這貫大腹的更好詞匯。

小肌被很多人視為壽司店的招牌，但我天生對某些亮皮魚就有些膽怯。一些亮皮魚天然帶有濃重的腥味，如何進行預處理，去除腥味，突出魚肉本身的清雅口感，是一家壽司店的功夫所在。次郎的小肌肉質緊實，有嚼勁，其次入口很酸，但回味清甜，有一股特殊的香氣。最重要的，便是沒有一絲腥氣，連回味中都沒有。小肌的用鹽和醋預先醃製，根據大小和厚薄計算時間，這是出師後才可以進行的複雜工作，難度十分高。

若按照菜單左右兩頁劃分，則前十個壽司好比一場大戲（或器樂作品）的第一幕（樂章），後十個壽司則是第二幕。在第一幕中，我認為的高潮出現在蒸鮑魚（蒸し鮑）上。

房總半島的鮑魚，用酒蒸法細緻料理三四個小時，鮑魚已經呈現出琥珀色澤。這樣處理鮑魚的店家多如牛毛，用蒸鮑魚握壽司也是初夏時令。但次郎這一貫鮑魚，一入口便有極其濃郁的鮑魚香氣。柔軟的鮑魚並不軟爛，相反是柔中帶剛，頗可以嚼上幾口。其他家的鮑魚握壽司往往鮑味不夠，只剩下憂傷的醬油和山葵味。

雖然還沒有進行到一半，旁邊的女同胞們已經開始要繳械投降了。二郎捏壽司的手法嫺熟，速度極快，通常他看準食客一貫落肚，便準備好了下一貫。但由於他家壽司個頭不小，女同胞不及下嚥，另一貫就堆在盤子上了。

這確實給不熟悉江戶前壽司的食客帶來困擾。大腦根本無法在如此短暫的時間處理如此豐富的味覺信息，最後的結果可能是完全無法細細品味次郎壽司的妙處。數寄屋橋次郎確實不太適合初識江戶前的朋友。

竹筴魚（鰯）緊隨著鮑魚來到，不同於很多壽司店的做法，次郎的竹筴魚上並無細蔥和薑末，薑片藏在魚生與醋飯之間。竹筴魚向來都是亮皮魚中我最喜歡的品種之一。恰到好處的脂肪分佈，鮮甜濃郁，但卻沒有之前那貫縞鰺的震撼感了。

新鮮拆開的赤貝總不會差到哪裡，次郎家的赤貝則不僅鮮甜，嚼起來也特別脆，淡淡的海水香氣迴蕩在口腔鼻腔中。這時已經進行到了菜單中部，第十貫壽司了，一看時間只過了

15 分鐘左右。這確實是我最高效的壽司經歷了。

第十一貫是稻草燻製的鰹魚，5 月正是初鰹好時節。所謂「把老婆當了也要吃初鰹」，江戶人對初鰹的熱愛可見一斑。

北上的上行鰹魚被視為質量更佳。在稻草燻製（2013 年數寄屋橋次郎還因為燻烤鰹魚而發生火災）之後，鰹魚吸收了濃重的稻草香氣，而且皮肉之間豐腴的脂肪並未消滅，脆皮細肉，帶出誘人的煙火香氣。次郎的鰹魚在燻烤後即刻冷藏，不用冷水降溫，據說這樣方能維持皮肉之間的脂肪。

下半場的壽司題材以甲殼類及貝類為主。蝦蛄很快就登場了，抱籽蝦蛄的肉質有些鬆散，吃上去粉滋滋的。蝦蛄在味噌、砂糖和醬油調製的醬汁中經過浸泡，顯得過甜，不太喜歡。

當造的烏尾蛤（烏貝）亮閃閃的，尖尖的尾部透露出一股生氣。這一貫烏尾蛤肉質厚實緊湊，微微開水一燙後捏成壽司，內部依舊生嫩，入口後可以感到一股甘甜。夏季開始後，便吃不到烏尾蛤了，這是一種典型的春夏之交的食材。據說早年間東京灣產的烏尾蛤品質突出，產量驚人，現如今卻難以尋覓，這也是壽司職人的憂慮所在。

日本對蝦（車海老）這樣的食材，只要新鮮，溫度得當便不會難吃。次郎的日本對蝦個頭很大，一刀兩斷，先吃鮮甜的尾部，再吃濃郁的頭部，這順序自從在數寄屋橋次郎六本木店被教育後便不會再忘記……這思路與次郎壽司菜單的設置也是一致的。

水針魚（細魚）屬亮皮魚的一種，早年無法獲得十分新鮮的水針魚時，便會用醋醃製，現如今則多用新鮮水針魚捏製壽

司。顧名思義，「細魚」者魚身細長，因此常折而握之，不過這幾年肥碩的水針魚不少，握法也不一定遵循舊制了。這一貫清淡雅致，卻無甚印象。

文蛤（蛤）用的也是濱汁漬法，與蝦蛄的處理類似，甘甜微溫的文蛤給人一種幸福感。

緊隨其後的是海膽（雲丹）軍艦卷。數寄屋橋次郎的海苔處理方法在《小野二郎的壽司夢》中多有表現，炭爐小心烘拍，方可達成海苔的酥脆乾燥。這海苔入口後咔嚓斷裂，釋放出鮮甜濃郁的紫海膽。

吃到這一貫，一數已經第 17 了，我這個大老爺們兒都已经感到十分飽足。旁邊的幾位女同胞更是急趕慢趕，想盡快跟上二郎老爺子的步伐，這確實是一場美味的壽司賽跑……

海苔卷壽司的做法據說是東京壽司老店「久兵衛」所創，現如今已經成為了廚師菜單必不可少的一個環節。除了海膽軍艦卷外，還有各類手卷，大體都是用了這個思路。

味道濃郁的海膽好比給菜單的第二幕畫上高潮，壓軸之後，便是放鬆和收尾的工作了。海膽之後是脆嫩的中華馬珂蛤貝柱（小柱），爽嫩清口的貝柱宣告著味覺之旅逐漸進入收尾階段。

在最後幾貫壽司中，鮭魚卵（いくら）是最令我印象深刻的，濃濃的醬油香氣，伴隨著魚籽爆裂後流出的汁液，給人一種獨特的味覺體驗。

鮭魚產卵期是每年 9 至 10 月間，次郎用醬油和酒醃漬生鮮鮭魚卵後，便將其冷藏在零下 60 度的冷凍庫中，這樣一年四季都可提供鮭魚卵。這一貫軍艦好比正式甜品前的小點綴，

讓人徹底放鬆下來。喝口清茶，迎接最後的兩道。

星鰻（穴子）綿軟異常，但雁過無痕，不甚記得。而最後結尾的玉子燒更是讓我失望，原以為次郎的玉子燒一定蓬鬆糯軟，沒想到竟然有點乾身。不知道是不是學徒今天發揮得不太好？

看了看時間，已經過去 45 分鐘了。比想像中的用餐時間要長得多，大概二郎看女同胞們來不及吃，放慢了速度吧？而隔壁比我晚來許久的兩個日本客人，早已經趕上我的進度……學徒問我們需不需要追加什麼，我雖然很喜歡蒸鮑魚，但實在心有餘而力不足，因此作罷。

尾聲

整個菜單結束了，喝了幾口熱茶，學徒請我們去散桌上吃溫室蜜瓜。餐巾是可以帶走留作紀念的，蜜瓜食用時間就由自己控制了。但客人較多時，學徒也會提醒吃完蜜瓜的顧客及時結帳。與我同一時間入座的兩個女同胞覺得終於可以舒一口氣了，順便再回味下剛才吞下去的那 20 貫壽司。這麼短時間內如此多的味道信息沖入腦中，對大部分人而言是極具挑戰性的。

對我而言，45 分鐘的用餐時間基本足夠。但相對於其他壽司店 8-12 貫的分量，單位時間攝入的信息確實比較多，節奏略微緊張。不過次郎的服務是熱情而周到的，熱茶未曾冷卻過，盤面擦抹得也非常及時。

次郎的壽司每一貫都特點分明，指向明確，傳遞著二郎對

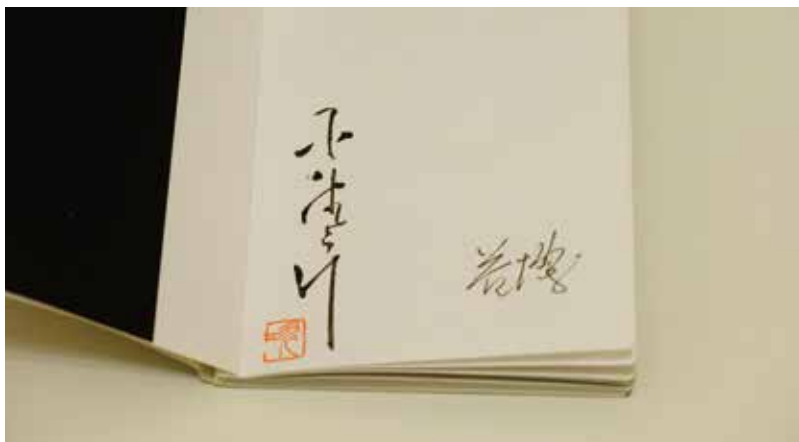


首次拜訪時的菜單

於這一壽司主題的深刻理解，可以說是完成度非常高的一餐。菜單的設計由淡雅至濃郁，再轉鮮甜，之後二次高潮，然後歸於寧靜。即便沒有酒餚開胃，依舊讓我吃得津津有味。

常言道，盛名之下其實難副，但數寄屋橋次郎卻是名副其實。我偏好紅醋飯，但次郎的白醋飯也令我印象深刻，與題材的搭配恰到好處。雖有不和我口味者，但仍可感受到小野二郎的處理理念。

結帳時在前台挑了一本小書，*Jiro Gastronomy*，雖然標題用了很大的詞 *gastronomy*（烹飪法、烹飪理念），但實際上是介紹數寄屋橋次郎主要食材以及壽司享用方法的小冊子。店裡出售的每一本書都有二郎和山本益博的簽名，兩人算是高山流水之交。



店裡售賣的簽名書

與老爺子合影也是件壓力頗大的事，在我見過的諸多合影中（包括他與我的），小野二郎基本沒有怎麼笑過。唯有我的一位美女朋友，她與小野二郎的合影中，老爺子笑得如同一朵花……嘖嘖。

離開數寄屋橋次郎，走上台階，發現外面烈日炎炎，夏天的步伐確實近了。銀座的人群熙熙攘攘，而數寄屋橋次郎的歲月便在這吵鬧聲中安靜度過。傳奇在世，年過古稀，每一次相遇對視都應該好好珍惜，每一貫壽司自然應該好好品味。

註

- 1 本篇寫作於 2016 年 7 月 11-15 日，寫作前拜訪於 2016 年 5 月；2023 年 6 月修訂。
- 2 可參看《野田岩的午餐速寫》。
- 3 本篇寫作時，東京有 16 位金鑰匙成員，東京皇宮酒店與文華東方分別有兩把，其他諸如大倉、半島、康萊德、柏悅等著名酒店亦有金鑰匙成員。當年著名酒店的禮賓尚可為小部分熟客約到一些餐廳，疫情之後大部分名店已基本只能熟客預約了。

木村師傅的時光寶盒

すし喜邑（崑邑）¹

若對熟成技法的意義疑惑不定，
那麼只要來喜邑吃一頓，
便會折服，真正明白木村師傅
熟成技法的魅力。

東京

木村師傅全名叫木村康司（1971- ），他的壽司店開在東京世田谷區二子玉川，而我常住的酒店在大手町一帶，以東京標準而言相距甚遠。若時間緊迫，千萬不可打車前往，傍晚高峰時期高架塞車，真是叫天天不應叫地地不靈。而且車費昂貴，幾乎超過半頓壽司的價格。以上都是血淚教訓。

去木村師傅的壽司店最好還是乘坐急行的田園都市線，此線與途經大手町站的半藏門線聯通，不用下車便可迅速到達二子玉川站。下車之後，步行不消 10 分鐘便到了木村師傅的壽司店。

這家店的門臉極小，隱藏在尋常居民樓間，一不小心便會