



《四口吃遍江户》  
[日]饭野亮一 著  
田蕊 译  
上海人民出版社

## [作者简介]

## 饭野亮一

日本饮食文化史研究专家。先后毕业于早稻田大学第二文学部、明治大学文学部史学地理学专业。著有《居酒屋的诞生》、《江户的料理和饮食生活》(合著)等书。

《四口吃遍江户》是日本饮食文化研究专家饭野亮一的代表著作。寿司、天妇罗、荞麦面与鳗鱼,被誉为“江户美食四大天王”“万国无双的江户之味”,诞生于江户街头,在充满烟火气的市井中发展成为今天我们所熟悉的形态,并成为日本饮食文化的代表。

在书中作者援引大量一手史料,细致梳理了这四种最具代表性的食物从诞生、发展,到形成今日形态的整个过程,同时搭配近140幅珍贵手绘插图,栩栩如生地勾勒出江户时代的市井生活与庶民风貌。

## 两百年前的江户美食

在约两百年前的江户,各种饮食店林立,餐饮业十分兴盛。其中最有人气的餐食,要数寿司、天妇罗、荞麦面和鳗鱼。江户町中许多饮食摊使用直接取自江户湾(今东京湾)的鱼虾贝类等食材,为食客们提供现做的寿司、现炸的天妇罗等。荞麦面店提供的都是自家和面、擀面的荞麦面,荞麦面的佐料汁则由鱼类类的汤汁熬制而成。而蒲烧店使用的原料是鱼塘饲养的江户湾鳗鱼,人们将活的鳗鱼当场剖开制作成蒲烧。(顺便一提,最早强调原料来自“江户湾”的就是蒲烧店。)

在外就餐的文化很早就已经在江户兴盛起来。在18世纪初,江户的餐饮店数量已经达到了7603家。这些餐饮店包括料理茶屋、荞麦面店、蒲烧店、寿司店、居酒屋、煮卖茶屋(卖熟食的茶店)、茶泡饭店、一膳饭屋(简易食堂)、菜饭店、团子店、年糕红豆汤店、甜酒店等,其中数量最多的是居酒屋。2014年出版的拙作《居酒屋的诞生》(筑摩学艺文库)一书,就是着眼于江户的居酒屋文化写成的。因为选择了这样的题目,所以当时主要是以酒为中心去考察江户的饮食文化。这次,我想以食物为中心,来进行对江户饮食文化的研究。在餐饮业提供的各式

各样的食品中,我选择了寿司、天妇罗、荞麦面、鳗鱼这四种来进行详细的考察和研究,是因为这四种料理因江户人的偏爱而得到了长足发展,成为江户最有人气的食物,直到现在依然是东京有名的吃食。

本书将参考既有研究的成果,按照这四大知名食物在江户出现的时间顺序进行介绍,兼顾其相互间的关联性,并使用绘画等史料,展现这四大知名食物发展的过程。此外,经过对大量史料的查证,此前一直不甚明了的“二八荞麦面”名称的由来、天妇罗荞麦面的诞生、蒲烧开始在江户大量销售的时间、天妇罗和茶泡饭被搭配在一起的时间、握寿司出现的背景等问题,也都在本次研究找到了答案。

除此之外,本次研究还有不少发现。关于江户四大知名食物,各位读者能从以下句子中,看出多少错误呢?

- 寿司、天妇罗、荞麦面、蒲烧都是从小吃摊开始的。
- 以前没有“荞麦前”这种说法。
- 起初,乌冬面的人气高于荞麦面。
- 蒲烧店不提供内脏汤。
- 蒲烧摆盘端给食客的时候都是插在串上的。

- 卖天妇罗的小吃摊会赠送萝卜泥。
- 天妇罗中有一个特别的种类叫作“金妇罗”。
- 当时没有握寿司搭配红姜吃的习惯。
- 比起握寿司,散寿司更贵。

以上问题,相信各位读者能在阅读本书的过程中找到答案。

本书引用了大量插图和川柳,旨在从视觉和听觉上对江户四大知名食物进行充分介绍。希望各位读者可以在江户散步一般的心情,在本书中充分体验江户的饮食文化。

此外,本书中引用的句子和诗句,都适当增加了句读,给汉字标注了假名读音,标注送假名,将假名改写为汉字,将片假名改为平假名等。关于假名的写法,本书中有一些与历史上通常的写法不同的情况,但总体上还是依从了引用出处的写法。另外,引用时也有省略、意译、翻译成现代日语等情况。

本书在俳谐、杂俳、川柳下均标注了出处。多次引用的《川柳评万句合胜句刷》的标注省略为《万句合》,《俳风柳多留》的标注省略为《柳》。

(本书前言,标题为编者所加)

## 饮食业的繁荣与江户四大名食

在《气替而戏作问答》这本绘草纸中,有一幅图生动描绘了天妇罗的小吃摊、蒲烧的街边摊、卖春季鲑鱼的小摊小贩(见图)。该书的作者是当时的人气作家山东京传,绘制插图的是初代歌川丰国,图上标有“文化十三年丙子壬八月稿成”的年代记载。山东京传于1816年九月七日病逝,享年五十六岁。因此这本书应该是他去世前不久完成的。书中记载:

蒲烧的香气胜过十种香(十种香料混合在一起制成的香),天妇罗的美味可让人钱财散尽。鸭肉荞麦面、白玉年糕红豆汤的美味不需多言。不止如此,还有魔芋关东煮、大福饼、热腾腾的烤白薯、卷寿司、烤鱿鱼干等,自有各位食客喜欢的口味,保证令九年坐禅顿悟道的菩提达摩也食指大动,苦修的文觉和尚也无法无动于衷。吉野的鲜花盛开时再美丽,在肚子饿的时候也比不上一串葛蒲团子。无论杨贵妃和豆腐西施如何美貌,腹中空空如也的时候也比不上小贩夜晚担着卖的一碗荞麦面。鲜花比不上团子,食欲比不上食欲,便是如此。不

能觉得赚不了钱大不了不吃了,多赚钱吃遍人间美味才是正道。

好一个“鲜花比不上团子,食欲比不上食欲”。两百多年前,江户已经发展成为一个人口数量超过一百万的大都市,饮食业提供的食品可谓是琳琅满目。仅刚才引用的这段文字里面,就有鸭肉荞麦面、天妇罗、蒲烧、白玉年糕红豆汤、魔芋关东煮、大福饼、烤白薯、卷寿司、烤鱿鱼干、葛蒲团子、荞麦面等等。

画中,卖蒲烧的街边摊撑起了“大蒲烧”的招牌,店主烤着蒲烧,旁边叠着一堆筐箩,浅底的桶上面放着案板和菜刀。这些都说明这家街边摊卖的蒲烧是当场把鳗鱼划开烤来卖的。

在卖天妇罗的摊位,客人就站在小摊前面享用刚炸好的天妇罗。食客身旁还画着阎王。正所谓“连阎王都被蒲烧的香味绊住了脚,在六条岔路的路口迷失了方向。天妇罗的美味也让人难以忘怀”,画里的这位阎王爷也已被蒲烧的香味拦住了去路,在六条岔路的路口犹豫不知该不该离开。

而一旁那卖春季鲑鱼的小贩,则一边吆喝着“看啦看啦,新鲜的还活蹦乱跳的鲑鱼呀!还能活蹦乱跳好久哪!卖鲑鱼呀!鲑鱼呀”,一边精神百倍地穿过一条条街道。

正如此图所表现的,当时的饮食业已经在提供各种各样的食品了。而其中在江户人中尤其有人气的蒲烧、天妇罗、荞麦面,则分别由“蒲烧的香味”“天妇罗的味道”“腹中空空如也时的一碗荞麦面”简洁地表现出各自的特点。在这里我们还没有看到作者提到握寿司(卷寿司倒是提到了),不久之后握寿司诞生,与荞麦面、天妇罗、蒲烧一起,并称为“江户四大名食”。

出生于江户堀江町四丁目(现东京都中央区日本桥小网町)的江户人鹿岛万兵卫(1849—1928)在其所著的记录幕末到明治初期江户生活景象的《江户的夕菜》(1922)一书中,称鳗鱼蒲烧、天妇罗、荞麦面、寿司为“万国无双的江户之味的美食”,并分别介绍了这四大名食的知名店铺。而名作《饮食事典》的作者、生于1881年的本山荻舟也继承了这一想法,将荞麦



餐饮店的繁荣。图中生动地绘制了天妇罗的小吃摊、蒲烧的街边摊、卖春季鲑鱼的小摊小贩等。(《气替而戏作问答》,1816)

面、蒲烧、寿司和天妇罗并列为“代表东京的四大食物”,并介绍了它们成为名食的理由。(《美味回国》,1931)

在江户人的热爱中发展起来的这四大名食,是什么时候诞生并发展成为江户的知名食物的?本书将以这四大名食的商业史为中心,探索其发展的历史。

## 外卖催生出的鳗鱼饭

最终,蒲烧店把原本当作配饭的米饭,跟蒲烧盛在一起上菜提供给客人。鳗鱼饭终于诞生了。

关于鳗鱼饭的初始,宫川政运的《俗事百工起源》(1865)中有“鳗鱼饭始于文化年间,堺町剧场金主大久保今助”的记载。这个大久保今助白手起家,最终成为堺町的剧场的金主(赞助商)。据记载:

今助非常喜欢吃鳗鱼,但每顿饭花费的钱不会超过一百文。他总是在剧场叫外卖,为了不让鳗鱼冷掉,他想了一个办法,就是把烤鳗鱼放在盛着米饭的茶碗里,盖上盖子,趁热吃。据说这样吃十分美味,人们开始争相效仿。现在,无论哪家烤鳗鱼店

的招牌上都写着鳗鱼饭。而因为前面讲过的原因,当时的鳗鱼饭都不超过一百文。而现在一般都是两百文到三百文,与当时大不相同。

大久保今助把烤鳗鱼放到茶碗盛的米饭上,趁着蒲烧没有冷掉拿回外卖,以此为契机,在文化年间(1804—1818)鳗鱼饭诞生了。

文化年间的江户,中村座(堺町)、市村座(葛屋町)、森田座(木挽町)这三座剧场获得了幕府的许可,可以进行戏剧表演,被称为“江户三座”。大久保今助作为金主(赞助商)的堺町的剧场,就是中村座。江户三座的公演权是世袭的,因此就

算剧场入不敷出,能接手公演权的家族也早已经定下。作为外人的大久保今助是中村座赞助商这一件事值得怀疑,但这个故事作为鳗鱼饭诞生的逸话,还是广为人知。

还有跟大久保今助做了同样事情的人。尾张藩士石井八郎在记录了江户工作经历的《损者三友》(1798)中写到,喜欢看相扑的荻江节(江户长歌的一派)表演者荻江东十郎说:

去看相扑比赛的时候,我总是在食盒里盛好饭,加入烤鳗鱼,再加饭,再加烤鳗鱼,盖上盖子作为便当,并在大瓶子里装好茶水,一起带着去。

虽然一个用茶碗,一个用食盒,容器不同,但想法都是一样的。这个故事发生的时间还在大久保今助的故事之前。

另外,鳗鱼饭的做法在比大久保今助的故事更早出版的料理书籍里就有记录了。《名饭部类》(1802)中有如下记载:

鳗鱼饭,就是把鳗鱼按照通常的做法做成蒲烧,再放在家里煮的热米饭上,相互叠加几层,放入容器,盖上盖子,之后食用。

虽然我们不能说第一个钻研鳗鱼饭做法的就是大久保今助,但有可能正是以他的想法为契机,开始有了鳗鱼饭。不久后,有些店就开始卖鳗鱼饭了。