

他的梦想是开一家 有灵魂的日料店

这个做了 32 年餐饮的日本 料理人说：不要叫我匠人

“我们今天出门前在看日本电视台的新闻，里面采访了福山雅治。”54岁的东京人横山幸彦(Yuki)和自己的上海太太 SEI 坐在自家打理的烧鸟店里，向我们描述他心目中完美的餐饮店应该具备的特质。这时，他想到了那名和自己同岁的男演员。

横山幸彦在上海做了13年日料，他做的裙边蛋包饭曾经在上海引领过潮流。

“福山雅治年轻的时候拍了一部大火的电视剧叫《同一屋檐下》，他在采访中回忆，当时大家每拍完一集就很期待：下一集讲什么内容呢？都迫不及待地想看后面的剧本。”现在，福山雅治正在拍另一部剧。“他高兴地发现，这部剧的每个演职人员也同样用一种期待的心情对待每一集的拍摄。对他而言，这种氛围就是电视剧成功的前提。”

这段采访让横山陷入了思考：做餐饮和拍电视剧一样，餐厅老板和员工每天也应该活在期待之中，想着今天会带来什么新的食材呢？做出的菜口味会怎样呢？又会遇到什么有趣的客人呢？“如果每天都处于这样一种状态里，那就肯定能做好一个店。”他说，“我是这么觉得的。”

这个日本人从事餐饮行业32年了，但他并不自视为匠人。对于他而言，做料理的最大意义就是让自己快乐，并将这种快乐传递到食客身上。

2010年来到上海，横山幸彦在此后的13年里先后经营过居酒屋、日式拉面店、深夜酒吧等不同种类的日式餐饮店。对他而言，一切尝试都是一种途径，为了最终抵达那家他梦想中的完美之店。

相比他初来乍到的时候，如今上海的各类日料店越开越多，但鲜见真正有故事和历史的。“《深夜食堂》和《孤独的美食家》里面的那些小店，大家看了都很喜欢，但很难实现。你可以复刻外观，可以复刻菜品，但无法复刻历史与灵魂。”

而这正是他的梦想，或者说野心——开一家有灵魂的日料店。



死磕正宗却无人喜欢？不要！

在料理这条道路上，横山没有所谓的领路人。一切都靠自己摸索，一切都是经验累积到一定程度后的自然而然。在东京，像表参道、代代木这些热闹或安静的黄金地段里的日料店，他都曾打过工。

十多年前的一天，他当时所在那家店的老板问他：“要不要到中国去看一下？中国很有意思……如果在上海开一家烧鸟店，肯定超级火。”

他想，反正自己孑然一身，那就先去一年看看。他们来到上海，选定了古羊路上一家店面，后来就有了那家叫西一的居酒屋。

在他来上海前不久，中山公园附近开了一家烧鸟店，当时烧鸟还是上海人少见的料理品类，一时间生意火爆异常。“那家店很有意思，它的门槛很低，食客一定要低头弯腰才能入内。寓意来这里吃饭的人，一定要放低自己的姿态。”

SEI也从事了多年日式餐饮，她对店里的门楣印象深刻。当时上海的日料圈很小，听说哪里新开了一家店，同行们都要去尝尝味道。

初来乍到的横山幸彦听说后也立刻去了，但这次料理体验并不好。他当时一个很真实的想法是：啊，这个味道都能火？

刚来上海的时候，他以为既然大家都喜欢吃日料，而自己做的又是原汁原味的日料，一定会受欢迎。后来

最是深夜那一盘裙边蛋包饭

尽管日料在上海深受受欢迎，但多数本土食客对于日料存在一个理解上的误区。

“很多食客觉得得到了一家日料店，应该可以点到所有日料品种。他们要天妇罗、生鱼片、烧烤、荞麦面等等，你什么都得有。但在日本，这些都是分门别类的。”以天妇罗为例，这个在中国食客眼中普通的炸物品类，在日本料理中却是一门再精细不过的手艺。因为精细，所以高级。一些日料店只做天妇罗这一个品类，比如日本公认的“天妇罗之神”早乙女哲哉经营的“三河是山居”。想在这家天妇罗屋吃上一顿，通常需要提前2到3个月预约。

和很多在上海的日料店主理人一样，横山幸彦不得不经常面对的来自食客的一个问题就是：“你们连这个都没有吗？”他承认，这是一个让自己感到很难解释也很无奈的问题。

在各种日料的分类里，日式拉面可算是最普通的一种，但要做出碗美味的，并且有灵魂的拉面却是一个极其繁复的过程。

2014年，横山和朋友合伙在陕西南路进贤路上开出一家Ramen Shop，专卖日式拉面，他承担了所有菜品的开发和制作。“每开一家店都要赋予它一个概念，就像这家拉面店的概念就是一个外国人在上海做的日式拉面。所以，摆盘等都会和传统的日式拉面有一些不一样。”

拉面生意很好，但因为成本太高，导致产生的利润很少。

日式拉面的汤底是最讲究的，他通常会用猪骨和鸡骨架慢慢熬制，有时再加点富含胶原蛋白的鸡爪增加汤的浓稠度。所有使用的蛋都必须是无菌蛋，再加上有机蔬菜和高质量的面条，成本一下就上去了。

“如果开一家拉面店能做到很赚钱，一天得卖300到500碗，但我们当时受到店面规模的限制，一天只能卖120到130碗这样。客单价不高，一碗面五六十元，贵一点的八十元。也许很多消费者会觉得已经很贵了，但利润其实并不高。”

发现，似乎并不是这么回事，现实有时让他很受挫。由于在上海的绝大多数日料店都由中国人经营和掌握，因此它们的味道成为大众食客判定好坏的标准。“反而比较正宗的日本口味，他们就会觉得，你这个味道和其他店不一样，所以你不是正宗的。”他说，“我觉得很有意思的一点就是：生为日本人能品尝出本国料理味道的好坏、能烹饪出美味的本国料理是理所当然的。但没想到学习日本料理的中国人却能烹饪出他们独有的美味，我觉得很了不起。但我觉得他们调味等基础烹饪手法还稍有欠缺。”

为了征服中国食客的味蕾，他后来主动作出了很多尝试，比方增加一些辣味单品。

“在这个意义上，可以说我对料理的理念也发生了一些改变。我会从‘中国人制作的日本料理’或者‘日本人所认为的上海乃至中国人爱吃的日本料理’这样的角度出发，进行各种各样的思考，因此思路得到了拓宽。”

“与其很死脑筋地坚持自己的味道，死磕一份所谓的正宗口味却没有人喜欢，不如根据食客的口味，在正宗料理的基础上稍加一些改变。”横山强调，“作为一名料理人，让大家喜欢你做的料理，这永远是更有意义的事。”

拉面店的尝试不算成功，他在家歇了一年，回到了西一。与此同时，又和人合开了Yona Cafe深夜茶屋。“日本有很多这样的深夜茶屋，用音乐、美食将陌生人联系在一起。”他想去上海做一个这样的尝试，既然日本的青年会喜欢，上海人有什么理由不喜欢呢？

说是茶屋，其实相当于酒吧。特色酒之一是柠檬片叠得高高的柠檬高塔High Ball——他从前也是酒保出身。

有意无意的，他选中了南塘浜路上一个“吃尼角落”的僻静巷子。“我就是想试试，能不能只靠音乐的魅力把人们吸引到这个偏僻的地方来，让酒吧一直经营下去。”

每天凌晨一点，脱下厨师服的他翻身一变成成为酒吧老板。

有时候他兼任DJ，亲自打碟，也会有一些有名的DJ来做专场。

还有深夜的FREE MARKET，大家带着自己的手工作品或者黑胶碟来酒吧摆摊。Yona Cafe开到早上五点，虽然提供的都是简餐，但所有菜品都花了心思。尤其其他的招牌蛋包饭，蛋衣呈现出裙边的样子，无比鲜嫩和灵动，曾经很是轰动过一阵。对于上海很多蛋包饭爱好者来说，那真是在深夜里最能慰藉人身体和心灵的美食。

直到今天，网上还能看到美食博主们去探店后公开的蛋包饭菜谱。整张蛋衣只需10秒即可出炉：
第1-3秒，倒入打散至无颗粒的蛋液；
第4-6秒，用筷子从蛋液两边划至锅子中心，戳着锅子中心旋转180°；
第7秒，筷子不动，进行固定；
第8-9秒，筷子戳着中心再次旋转360°；
第10秒，离开火源，顺势滑落在事先准备好的炒饭上。

和很多料理人不同，横山很乐意分享自己的菜谱，他觉得料理本来就是件快乐的事，如果大家都能按照自己的菜谱作出好吃的料理，他们就会很快乐。在这个并不太美好的世界上，每个人都有权享受一些简单的快乐。

深夜的音乐和蛋包饭吸引了这座城市里不愿入睡的年轻人，但也引来了邻居的不满和警察的上门。在经营Yona Cafe深夜茶屋的两年中，音乐扰民的问题一直没能得妥善的解决。“警察登门拜访了好多次，他们走了以后，下次又会有人报警，然后他们又来了。到了2019年冬天合同到期的时候，我就决定不做了。现在想想觉得也是件幸运的事，因为紧接着新冠就来了……”



54岁的东京人横山幸彦和自己的上海太太 SEI



从未停止对料理的思考

如今在鸟藏·盛炭烧酒场，一天的生意是从晚上五六点半开始的。

下午两点，横山幸彦就开始准备了：他换上工作服，搬来大袋专用的备长炭，往烤炉里加炭；在竹签上串各式肉串……每块肉都是他自己切、串的，这样便于掌握肉块的大小。

做鸡肉串的时候，他会先将鸡皮披下，切成和肉块同等大小，再和肉串到一起。如此，食客便更容易享受到鸡皮和鸡肉分明的层次感。

烤串做得好吃的一个诀窍，在于选大小相同的肉块串成一串，有利于烤得均匀。

烧鸟界一个约定俗成的标准：判断一家店好不好，尝一下提灯就知道了。提灯是由鸡的卵巢和未孵化的蛋组合而成，在上海很多甚至颇有名气的连锁烧鸟店，都不敢轻易把烤提灯写进菜单，因为容易“翻车”。

一般人家里买鸡也不要提灯，SEI就让卖鸡的把当天活杀的鸡留下提灯送来。横山每天花上两到三个小时，用小火慢炖，炖出一锅特质酱料。烤提灯时淋上酱料，就没有不好吃的道理了。

他也经常会针对不同时令和中国人的口味，开发出一些新的菜品。比如说在之前的店里曾尝试过的酱鸭舌，这是他很满意的一道菜品：“那就是上海人都会喜欢的口味。”

这可能也是他和太太都不太喜欢别人用“匠人”来形容他的原因，SEI说：“我觉得匠人精神在我理解里并不是一个褒义词，它是指一个人一辈子勤勤恳恳做一件事。”

“但从另一角度去理解，这难道不会有一点死脑子吗？如果一个所谓的料理匠人，只钻研一种味道的料理，他在上海这样快速发展的城市里估计也是活不下去的……就开心一点，差不多就差差不多了，不用太执着。”

横山虽然不会死磕一种口味，但他从未停止对于料理的思考。SEI说，关于菜品，关于经营，他会不断地有新的主意冒出来，这就说明他一直都在钻研。

但在如今，口味已不是食客们衡量一家店水准的唯一标准。随着烧鸟店越开越多，行业内卷已达到严重程度。

在大众点评上，曾经有一个差评让横山幸彦很在意。评论里说，鸟藏的“环境和味道都一般般”。“到底什么样的环境才算好呢？”横山自问。这里刚经过装修，并且卫生也做得很到位。经过SEI的提醒，他意识到自己可能还不够“炫”。

“近年来，大家开始流行把食材都放在外面，最好是可以把一个吧台摆满。食客看了就会觉得，牛！然

后烤的时候，那个火蹭老高，大家又觉得牛！”SEI说。“是的，为了拍照。”横山幸彦不好意思地笑了笑，“但这里好像没有那种吸引人眼球的东西。再说，为什么一般般就是不好，就要给差评呢？”

这家店在装修前是做河豚鱼料理的，至今已开了14年了。总体而言，日料在上海是最受欢迎的菜系之一，但真正能在时间的涤荡中存活下来的日料店并不多。西一也已经开了14年，在上海，任何一家存在10年以上的店都被称作是老店。

“14年在这里听起来好像已经很有历史，但回到日本，一家店开14年根本算不上什么，那里50年以上的餐饮店很多，甚至百年老店也不少见。”横山幸彦印象里很少听中国人说自己从小是吃哪家店长大的，相反，他们更常说的是哪里又开了一家新店，去试试。“但在日本，经常会听到人们说：‘我要带孩子去吃自己小时候经常去的店。’”

在上海这些年，他目睹了很多日料店开张又倒闭的过程。

“刚开业的时候，食客看到消息，想法都是‘哇！要去！排队也要吃！’但这波热度过去之后，就没有客流了，感觉好像都做不长久。之前流行日式烤肉，一眨眼开出了好多烤肉店。后来又流行烧鸟店，这些年又开了好多好多烧鸟店。”

一方面，相比其他门类的日料，店家都觉得烧烤简单易上手；另一方面，“我说句不是太礼貌的话，对于很多食客而言，他们其实也吃不出太多区别。”这导致的结果就是，店开得快，也死得快。

当然，随着时间的推移，他感觉近年来懂经的食客在增多。“过去十几年来，上海日式餐饮的行业水平和氛围，和我一开始来的时候已经完全不一样了。由于社交媒体的发达，现在的年轻人更时尚，接受新鲜东西的速度更快了。”

他以前时很火的清酒举例，“我知道有很多中国人都会参加小型的清酒品鉴培训班，这都是从前没有的，至少是普通人没有渠道接触到的。我觉得这些都挺好的，食客的水准都越来越高了。”

但有些趋势则让人感到遗憾：在日料店与日俱增的同时，真正优秀的日本料理人却在减少。很重要的一个原因是签证问题，现在的工作签证倾向于发给高学历的外国人，但是做料理的人一般学历都不高。所以，很多老料理人因为签证到期无法续签而离开。这些年来，他认识的很多日本老料理人都去了东南亚国家工作。

在横山看来，那实在是挺可惜的。

[后记]

2020年新冠疫情刚流行的时候，人们主动足不出户，上海众多餐饮店纷纷打烊，百一还开着。

SEI没地方吃饭的时候就会过去，横山总是细致而沉默地做饭给她吃，最常做的是一碗凉拌苦瓜。他们2015年就认识了，横山下班以后经常会去她所在的居酒屋吃饭，但两人没有太多交流。

疫情期间，店里几乎没有客人，他们渐渐熟络起来。交流多了SEI觉得，“啊，原来这个人是可以和他说得上的话，可以交流的人呢。他听得懂我在说什么，我也听得懂他在说什么。”

在这个时代，人与人之间真正的、有效的交流太少了，每个人更多生活在自己的孤独中。更多的時候，两个人明明说的是同一种语言，彼此却无法理解。

而在横山看来，这个上海女孩看上去年纪轻轻，却不知道自己要什么，并且执着而坚定地去实行自己的想法。

他们有很多相似的意见，他们也有共同的梦想——有朝一日开一家完全贯彻了自己想法的店，让自己百分百开心的店。

“如果自己做得不开心，你的不开心就会体现在店里各个地方，并渗透进你做的料理里。当你开心了，才能完全投入到自己所做的事情里，你的快乐也能被客人感受到，他们才会愿意下次再来。客人来得多了，你才能真的赚上钱。”横山说。

很多料理人并没有意识到，他们的喜怒哀乐其实都反映在他们所做的料理中。



文/晨报记者 沈坤或 图/受访者提供