

武士刀與生魚片

日本料理背後的文化精髓

文／陳燕銀

東吳大學國際貿易系教授

你曾經細數過全世界有幾個國家嗎？每個國家的特色料理是什麼？你吃過幾道有代表性的菜餚呢？在現今地球村潮流的氛圍下，無需專程搭機飛到各國，只要帶著愉快的心情，閒晃到百貨公司或餐廳，就可以輕輕鬆鬆地吃到來自各地、帶有異國文化風味的料理，像是泰國沙嗲、越南河粉、日本涮涮鍋、義大利麵、法國牛排、印度咖哩……。就如同「建築」一樣，西方以希臘神殿建築為基礎，東方以中國建築為本源，再流傳至各國而有些微變化，世界各國這麼多的菜色中，能發展到自成獨特體系、具有文化、風格的料理，全世界公認的只有三套，分別是：中餐、西餐及日本料理。

回到料理本身，日本是個海島國，各方面皆深受中國文化的薰陶與影響，惟獨在飲食文化方面，不同於地形屬於內陸中原的中國，而能以日本美學的獨特感受，配合著大和民族精神的存在樣態與文化，而獨樹一格。

精準刀工下之刺身

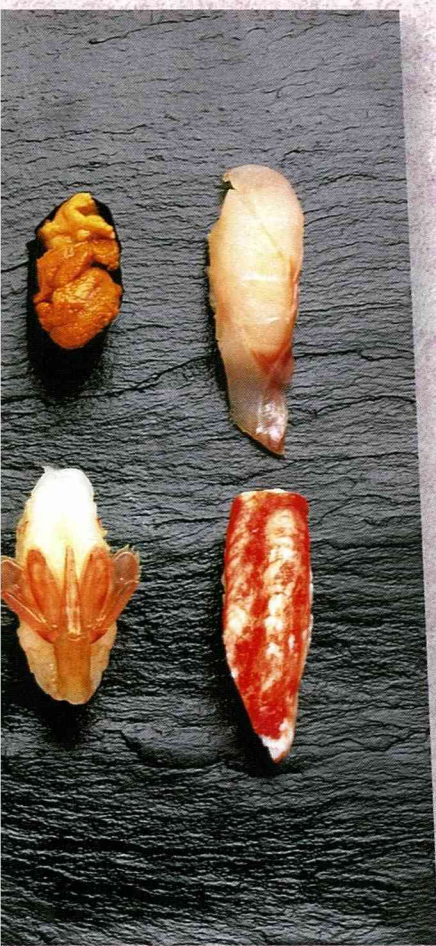
提到日本料理，大家腦袋中所浮現的畫面會是什麼呢？是盤坐在可看到窗外頗具禪意的日式庭院的和室內，桌上擺著精緻如畫的料理，有生魚片、壽司、懷石料理……？還是屬於較為平實的庶民食譜：像鰻魚飯、牛丼、拉麵、蕎麥麵……？如果有人問：「你敢不敢吃日本料理？」相信大家就會直接聯想起「生魚片」了！因為這與相當複雜的調味、講究藝術又整條完整烹調的中國料理最大的不同點是：精準刀工下之原味生食法！

「生魚片」，日文漢字寫成「刺身」，也就是俗稱的“沙西米”。雖然我們通常將其翻譯為“生魚片”，其實這個翻譯有點牽強，若要說得較正確、精準些，生魚片指的應該是「魚の刺身」。

「刺身」這個詞，指的是將一整塊肉分割成片，原味生吃的料理方式，在日本國內的餐館中常看到的刺身有：馬肉刺身、雞肉刺身、牛肉刺身、牛肝刺身、龍蝦刺身等。並不是所有可以生吃的料理，皆稱之為「刺身」，像是牡蠣、海膽、鮭魚卵等海鮮，雖然也可以生吃，但因為這類東西再怎麼大，也是完整地呈上桌給客人食用，所以就不能叫做「刺身」。

見識海洋子民的生活文化

大學時代，我曾參加一個由班上同學主辦到附近一處小離島郊遊的活動。當天清晨，我們一行20餘人浩浩蕩蕩地從熱海港出發，熱海距離東京約一個小時的新幹線車



程。我們包了一條船前往，到了港口，大家有說有笑地登船，正當船就要離岸之際，突然聽見班代大叫起來，要船家暫停開動，他迅速跳下船，往岸上衝！大家都被他突如其來的動作嚇到了，到底他忘了帶什麼東西？有這麼重要嗎？讓他這麼緊張，明明船的引擎已發動，就要離岸了，還堅持要下船去拿？因此我好奇地引領期盼，想看看他究竟忘了什麼寶貝？10分鐘過後，只見班代氣喘如牛地跑回來，笑嘻嘻地一手握著菜刀，一手拎著一瓶醬油，而腋下則夾著一塊砧板。同學們見狀，立即歡欣鼓舞地熱烈鼓掌，還有人開口讚賞班代，虧他記得帶這麼重要的道具。在這片雀躍的氣氛中，只有我一個人傻呼呼地，丈二金剛摸不著頭緒，呆呆地望著他們！

我終於受不了了，拉著一個同學問：「帶那些東西上船幹嘛？」他一副不可思議的表情望著我，好像我問了什麼白癡問題，瞪著我說：「我們要半個多鐘頭才抵達目的地，一路上我們可以釣幾條魚，隨手料理一下，嚐個鮮啊！」接著又補充說：「妳沒有看新聞報導嗎？現在正好是寒暖流交會季節，正是鮎魚盛產期耶！」聽完了他的說明，我卻更加糊塗了！就在努力想理出頭緒時，只見班上同學們一一拿出釣竿，迫不急待地下竿，準備一展身手！

不到5分鐘，就有兩位“釣客”興奮的大喊「上鉤了，上鉤了！」吃力地與那頭拚命掙扎的魚較勁，我暫時拋開那解不開的疑惑，隨著大夥為這兩位釣客加油！我更是伸長了脖子，一邊看著兩位同學那麼吃力地拉竿，一邊努力計算著，水中那一頭的魚究竟有多大？費了九牛二虎之力，好不容易快拉上來了！就在魚剛露出一個頭，離水的那一剎那，我聽到了一陣歛噓失望之聲！咦？剛剛不是雀躍不已，怎麼現在嘆氣呢？這到底怎麼回



事？在我「不恥下問」後，那位同學翻著白眼，嘟著嘴說：「這種魚不能做『刺身』啦！」他這一說，更令我十分驚訝並呆晌了半天，哇！原來全日本的人都知道，而且還可以一眼就辨別得出來什麼魚可以做刺身，什麼不行！這檔子事對日本人來說，是日常生活的基本常識，真不愧他們自稱「海島民族」、「海洋子民」，對於“魚”類的敏感度，當時已20來歲的我竟不如一個日本小學生！

這讓我想起，常在餐廳裡看到年輕的日本夫婦餵食才長出乳牙的嬰兒，直接把整塊魚的沙西米沾著哇沙米塞入小baby的嘴裡，就如同我在美國，看到美國人在麥當勞店裡餵小嬰兒巧克力冰淇淋一樣的自然。

儘管牛、雞、馬都可以做刺身，但因其宰殺不易，且食用量及保鮮的種種因素下，刺身料理仍以“魚”為最大宗。然而，真正具備這樣的能力、場所、技術、文化，可正式出得了刺身的料亭（高級餐廳）與師傅，即便

是在日本，如今也難得一見了。日本人視料理師傅如禪宗師傅般地敬



重，因為他們都把自己的行業，當成一輩子的修行與功課，而希冀獲得藝術與修行的最高成就感！不像「萬般皆下品，唯有讀書高」的中國人，尤其是今日台灣，多數認為運用手工的師傅，只是從事比工人稍好一點的「匠」而已，不予以應有的重視。

在日本，大部分從事手藝、工藝、演藝等各式「專技」的職業人，生涯現役，是他們引以為傲的專業領域與生命實踐，對於他們專注的全力以赴，日本社會給予極高的評價，就如料亭師傅，他們認為一輩子最大的挑戰及夢想，就是有一天可以端得出「刺身」這道代表日本文化與精髓的名菜，以自己最滿意的作品分享給「懂」的客人。究竟刺身這道菜有何名貴與珍稀之處，值得師傅們個個躍躍欲試，願意花一生的時間投注在學習上？

終身難忘的大師風範

30幾年前，在大學教導我們飲食文化的山本老師，為了讓我們真正體驗、品嚐“刺身”這道菜，特地預約了一家在東京以正式出菜儀式處理「刺身」這道菜聞名的料亭，師生邀約一同前往，行前老師千叮嚀、萬囑咐，耳提面命地交代我們，當日一定要穿整齊且正式的服裝，以免對不起將隆重為我們出刺身大菜的主廚，名聞天下的國寶級大師——今村安二郎。

當天傍晚，我們在東京都內的麻布地區（相當於台北市天母地區，各國大使館群聚區）的一家日本料亭門口見面，難得看到同學們個個衣冠楚楚，果然是「佛要金裝，人要衣裝」啊！本來大家還在互相消遣、嬉鬧，遠遠看到老師穿著正式和服，很威儀地慢慢走過來，嚴肅裡沉潛著淡淡的溫柔，大家立即安靜下來，一本正經地向老師九十度鞠躬，行禮如儀一番後，才按了門鈴。

沒多久，兩三位穿著華麗的日本傳統和服的女士，提著紙燈籠前來應門，引領我們穿越庭院進入餐廳。在搖曳的燭光中，我們發現，這處位於東京頂級市區佔地數百坪的庭院，竟然完全不用現代化的照明設備，走進優雅的庭園小徑，彷彿墜入了時光隧道，跳躍的火把光為夜間庭院增添朦朧之美，其中兩三株老松堅拔巨大的身影，更讓我以為要去探訪深山古剎呢！

穿越深深庭院後，終於抵達了我們預定的房間。入席前，我們細細欣賞這座有數百年歷史的木造建築之美，空氣中隱隱飄揚著木材的芳香，應該是檜木吧！我們安靜而端莊地入座。雖然日式料理是長方桌，但主賓客仍有固定的席次與安排，屆時出菜時就可按照順序上菜。當晚的主人，理所當然

是由老師擔任，至於主賓方面，在一陣推託後，決定由我充當主賓（因為我是當時全班唯一的留學生），其餘同學則當陪賓啦！

來到這麼高級的料亭，如何點菜呢？老師說，今天是為了吃「刺身」而來，所以主菜當然是刺身囉！這道菜需於一個月前預定，而且還有相當正式的「點睛儀式」。聽老師這麼一講解，大家滿懷期待地等待這可能是我們這一生唯一一次有機會參與的饗宴。在「刺身」上桌前，來了一道道的前菜、清湯、燉煮物等，分別以名貴的器皿盛裝著。於是，晚餐就在大家聊天、欣賞餐具、插花藝術、場地等的愉悅氣氛中進行著，大約就在席開半個鐘頭後，一位穿著古代禮服的男



服務生走進來，跪坐在榻榻米上，隆重地向我們磕個大禮後，向主人呈報：「下道菜就是『刺身』了，請準備！」說完便在宴會廳靠近門口的牆上，掛上一塊長條，像是匾額般，古樸、精雕的木牌，上面以書法字體寫著今晚負責出菜主廚的大名——今村安二郎。同學們安靜下來，等待著今晚最重要的主角出場！

一會兒，一位上著素白和服，下套黑袴，腰配武士刀，腳著足袋，活像從電影中走出來的武士，抬頭挺胸、莊嚴肅穆地走了進來，身旁跟著兩個身著潔白工作服的學徒；其中一個手捧著一盤直徑約50公分的漆器圓盤，上面鋪滿了冰塊、海草及紅白蘿蔔絲鋪成的高雅風景畫。在這幅風景畫上安靜地躺著今日的主角「魚的刺身」；另一個學徒手上則捧著一個同為漆器材質、鏤金的

橢圓盤子，上面放著一個瓷瓶，裡面裝的是醬油。

當學徒將這條大魚放在餐桌的瞬間，魚的嘴巴開合了一下，哇！還活著耶！奇怪的是，不是吃「生魚片」嗎？怎麼還沒切就上桌了呢？還是師傅要現場表演？但不見菜刀，只見武士刀啊！在我完全搞不清楚狀況下，只見主廚大師莊嚴地向主人行了個禮，此時，另一個學徒走至當日宴席主人身旁，將手中捧著醬油的盤子高舉齊眉，行禮。扮演主人的老師雙手接過後，拿著瓷瓶裝的醬油，慎重地回禮後，將醬油小心地滴了一滴在魚的眼睛上，這時，奇妙的事情發生了！

這條看起來完整的活魚，在受到醬油的刺激後，就開始抖動了起來。這個抖動的動作不是很

大紅包，放在剛才的盤子裡，表示感謝他今日完美無瑕的演出，讓他在眾多賓客面前很體面。而大師收下紅包後，也將盤子高舉齊眉，叩謝主人的獎賞。至此，掌聲再度響起，讚嘆著大師今晚的精湛演出。隨著大師的轉身退場，一股挑戰成功的滿足感，彷彿吹過一陣薰風，瀰漫在每個角落，久久未散。大家都分享著他的光采——真不愧為該行的箇中翹楚！望著大師走向幽靜長廊的背影，令我聯想起電影裡幕府時代的將軍們「志在天下」的帥氣和豪情；中國信託的辜振甫老先生曾回憶道：他小時候學國劇，必須練習走台步，最高境界要練到演完戲，走下台的背影依然留下美感，才有資格上台！至此，不知各位有沒有發現，現代人失去了什麼？

話說回來，當時我很好奇老師到底包了多少紅包給那位主廚大師？據班上包打聽的說法，當時由學校向店家交涉，表示這是為了教學用途，講了很多的好話，最後很不好意思地包了15萬日圓小小的心意給老師傅，這可是在30年前的行情喔（當時大學畢業生初入社會的月薪約12萬日圓），相信今日一定是這個數字的好幾倍吧？

那是多麼令人難忘的一幕啊！這需要多少年苦練的功夫？想想：魚片的刀工、冰塊的堆置、水草與植物的擺飾、魚的生命力、魚掙扎抖動的力道及時間掌控等因素，需要這麼多條件精準配合的天衣無縫，才能做出這場如魔術般的夢幻演出。想想看！假若魚殘留的生命力太強，在主人將醬油滴在其眼睛裡時，抖動的太過厲害，說不定，冰塊、魚片、甚至整條魚，都會蹦跳出來，甚至掉到榻榻米上、噴到客人的席座和衣襟上；或是殘餘的生命耐力不足，上桌的那一剎那，魚的嘴巴連動也不動一下，甚至在滴下醬油後，魚還是靜靜地躺在盤子上，好像宣告著：「我已不屬於這世界了！」這種場合，怎麼辦呢？怎麼收場呢？那會是多麼尷尬的場面啊！

這麼高檔又正典的名菜，所有的參與者都是彬彬君子，含蓄有禮的上流社會菁英。但骨子裡卻是「一翻兩瞪眼」大輸大贏的人生賭局，不僅考驗大師的料理功夫，更是主賓客間每個人的涵養與肚量。假設，今天這道刺身並未如預料中的完美演出，甚至出錯了，接受他人失誤的雅量和勝負乃兵家常事的達觀，可就是人際關係的重要宣示和學習了。

透過這樣的試煉，政治家可學到包容別人，不必動不動就拳頭相向；透過這項儀式，這道菜就像是一道考驗人性的試金石。古代帝王帶

大，而且看起來是以脊椎骨為中心，耗盡生命最後的一口氣和僅存的力量，微弱掙扎地顫抖著！此時才看清楚原來這條魚早已切片好了，每抖動一次，魚肉就慢慢地往外散開，大家屏氣凝神、目不轉睛地看著這一幕的進行，此時，空氣彷彿被凝結住了！聽不到呼吸的聲音，卻可感受到每個人都心跳加快！冰塊在魚的抖動下，嘩剝地響著，大約30秒後，魚將斷氣的剎那，魚肉竟自然地散成了一個完美的形狀（如花瓣、如扇形），這才滿意地嚥下最後一口氣。它靜靜地將一生最美好的成果呈現至最後一秒鐘，即使要死，也選擇最完美的死法。

下台的背影優雅，才有資格上台

等我回過神來，席間頓時響起了如雷的掌聲！主人起身走近大師身旁，拿出了一個事先準備好的

領群臣出遊打獵時，常令僕役在森林中架起三面網，然後猛烈敲打樂器，令動物們驚嚇竄逃。當射箭出擊時，只打自投羅網者，即「捨逆取順」，掉頭逃回來的，即放他一馬。藉此，在群臣面前，暗喻其將以「仁政」領導，以此服

人，此為「網開一面」成語的由來。測驗得出誰會在失敗之際，表現的最為適當、得體、合宜。反觀成功得意時，亦有其風範、謙虛感恩之學習處。因此，這道菜堪稱匠師們長期專注地投入、反芻、不斷地精進，挑戰藝術、技能、生命之極致，而自然流露出的風範。就如日本武士道中的切腹精神，反



應出該民族追求完美極致的決心，就連死亡亦追求著所謂的『完美精緻的死法』如同日本國花——櫻花，在盛開之際就迅速凋落，瀟灑自在，不留一絲眷戀。

日本的民族特性，人生往往就像是一局零合遊戲的對決，考驗其耐心、藝術、身段、技術、修練、涵養，以「乾脆痛快」為最高錦標的競技場。這樣的飯局有如開了一局12人

（包括大師、主人與客人）的大賭盤，賭的竟是透過這條魚來表現背後所呈現的生命美學。然而最終還是希望賓主盡歡，全盤皆贏；這就是將日本民族性與文化精髓淋漓盡致呈現出來的刺身。朋友們，你們敢不敢挽起袖子，來參與這樣的世紀豪賭呢？

■

有機農業入口網站

歡迎免費訂閱有機產業電子報，
您將可獲得有機資訊及產業訊息。



自然・環保・生態

安全・健康・永續

[http://www](http://www.organic.niu.edu.tw)

有機農業全球資訊網

<http://organic.niu.edu.tw>

本站由行政院農業委員會補助建置，提供有機農業之政策、認證、生產及消費等資訊。

國立宜蘭大學有機農業資訊中心

E-mail: organic@niu.edu.tw

電話: 03-9357400轉596

傳真: 03-9334879

地址: 260 宜蘭市神農路一段一號

有機產業電子商務網

<http://www.organic.org.tw>

本站係經濟部中小企業處補助台灣寶島有機農業發展協會建置，由本中心管理維護。提供有機產品交易市集及產業資訊，歡迎有機消費者及業者上網交易。