

干一行精一行:传统寿司师“十年磨一剑”遭质疑 日本匠人“修行”究竟要多久

日本银座一栋办公大楼的地下室,有这样一家寿司店:装修十分朴素,木栅栏后只有十个座位,厕所甚至到店外。近乎“简陋”的店,消费还不便宜。人均最低消费达3万日元(约合人民币1563元)。这家店的“破规矩”也不少:需要提前一个月预定,用餐时间也有限制,没有常规菜单,寿司由主厨定制。

这家名为“数寄屋桥次郎”的店,却是去年日本首相安倍晋三招待访日的美国总统奥巴马时,所选择的地方。在这里,“品尝”的不仅仅是填饱肚子的寿司,而是日本饮食文化的象征。

“固执又偏执”的寿司师

“数寄屋桥次郎”,连续七年荣获米其林三星餐厅。店主小野二郎对工作“固执又偏执”,近乎苛求地追求细致与完美,给客人以永生难忘的用餐体验。

他的食料精挑细选,从醋米的温度,到腌鱼的时间长短,再到按摩章鱼的力量,都亲自把关。在服务上,也充分体现了他严谨细致的工作态度。他会根据顾客性别、用餐习惯等精心安排座位,敏锐观察客人的用餐情况加以调整,正如他说:“你必须要和你的工作坠入爱河。”

小野对职业的敬重和奉献之心为他赢得了国际声誉。2011年美国好莱坞导演大卫·贾柏为他拍摄了一部纪录片《寿司之神》,还参加了柏林电影节。

小野二郎从25岁开始学做寿司,每天都在想怎么做出更好吃的寿司,为了超越自己一天都不曾厌倦。在小野的店里当员工,也需要常人难以想象的努力和决心。

在传记电影《寿司之神》里,小野的长子说,“员工要从拧热毛巾开始做起,拧不好毛巾就不会让你碰鱼;做满十年后,才会开始教你烤玉子烧(鸡蛋卷)的方法。”他如此回忆学徒时代,“我练习做鸡蛋卷一天最多的时候有4个,3到4月后做了200个失败品。”

“笨蛋才学那么多年”

小野二郎这种精益求精的精神感动并激励了许多年轻寿司师傅孜孜不倦地追求完美与极致。但近来日本知名门户网站Livedoor的前总经理堀江贵文“笨蛋才学那么多年”的言论使这一观念面临挑战。

“成为一个出色的寿司料理人,



■ 美国总统奥巴马去年访问日本时,日本首相安倍晋三带他去小野二郎的寿司店品尝正宗的日本寿司



■ 不少人费尽心思只为得到一个座位,品尝被誉为“寿司之神”的店主小野二郎的“手艺” 图 GJ

没必要‘修行’这么多年,关键还是看你有没有领悟力。”据日本J-cast新闻网站报道,堀江贵文在推特上这样说道。面对有人质疑“烹调米饭时的水分调节和捏米饭的力度是并非如此简单就能领会的”,他反驳道,“笨蛋才要花那么多年去领悟那种东西”。

堀江贵文认为,“虽说要成为一个出色的寿司师傅至少要投入十年,但也有些学校半年就能把你培训成专业寿司师。让你长时间‘修行’只不过是因不想教罢了。关键还是看寿司制作人的‘悟性’”。

对此,网络上褒贬不一。反对者认为现在活跃在寿司界第一线的寿司大师们也是从“3年学烧饭,8年捏寿司”的道路上走过来的。著名的寿司大师井上修一曾在演讲中说道:“我看到了寿司的无限可能性。在创新的同时,也有不可舍弃的传统。其中一个就是修行,那是一条漫长而艰辛的道路。在修行的过程中,对寿司的热情会油然而生,对器皿、食材的理解也会愈发深刻。这种严

苛的修行是日本独有的,也会作为一种传统继续延续下去。”

也有人支持堀江贵文的言论,大多是对日本传统寿司在海外遭到文化限制的感慨。“在海外开寿司店,许多情况下能买到的食材在日本并不会给客人食用;好不容易买到了上等的食材,海外的客人们却嚷着‘来点辣椒番茄酱’。”有些人认为这种学徒制是一种“欺诈”,目的让学徒像“白痴”一样不得不跟在师父身边好多年。也有人认为“3年经验做出的寿司和30年经验做出的寿司的确不同。差异表现在最细微的地方,经验丰富的寿司师傅做的寿司,独到之处让人难以置信”。

传统与现代的碰撞

日本是公认的匠人国度,也是世界上“长寿企业”最多的国家。有报道称,日本有7家千年历史以上的企业存留至今。支撑这些企业走过漫长的历史,在战乱中存活下来,正是从始至终一如既往坚持的文化与传统,即日本人一直以来崇尚的“匠人精神”,

与日复一日的磨练。不仅寿司界如此,无论哪种职业,经验与重复都是成功的基石。

比如掌握着真土型铸造法的古代铸镜技能的山本家便是如此。山本家在日本是这一技能的唯一保持者,被誉为“日本最后的镜师”。“要成为一名合格的镜师,至少需要30年。铸造10年、研削10年、研磨10年。”山本家族第四代镜师山本富士夫说。

在信息爆炸的今天,互联网的“速成”意识也渐渐觉醒。坚持日复一日,年复一年“十年磨一剑”的匠人精神,愈发不为现代社会所理解,甚至被认为是一种“愚蠢”。“修行”论与“速成”论实际上还是传统文化与信息文化之间的碰撞。有人认为,当人类生活越是“现代化”,人们就会愈发渴望“传统”。传统正是一个民族文化的精髓所在。如何在现代守住传统,山本家现任镜师传人山本晃久认为“坚守传统的方式就是革新”。现代科技手段与传统匠人精神并不矛盾,只是需要在其间寻找一个平衡点。 区雯

相关链接

体验型寿司店 食客学做寿司

据《读卖新闻》报道,日本富山县射水市善光寺“新凑寿司塾”11月22日开始营业。这是一家体验型寿司店,在这里,顾客将有机会品尝自己亲手捏的寿司。该寿司店的运营公司由一些当地企业经营者组成,相关负责人表示:“希望借此能让外国及外地游客体验富山的饮食文化。”据悉,这家寿司店的收益将用来建立培养职业寿司师傅的专门学校。

在19日举行的体验会上,20多家旅游相关公司的负责人参与了寿司制作。扮演食客的负责人们身穿店铺提供的统一号衣,亲自捏寿司,专业寿司师傅隔着柜台对其姿势、手法进行指导。从制作寿司开始到品尝完毕一共需要大约1个小时。根据烹饪材料的不同,体验费用也有所不同,最便宜的为8贯寿司,体验价2800日元(不含税)。

回转传送渐淘汰 微型火车来送餐

一份寿司通过旋转式传送带送到顾客面前——是日本一种重要的就餐模式。不过,现在回转寿司逐渐被一种新技术替代:菜品通过一辆微型火车传送给用餐者。

英国《泰晤士报》网站日前报道称,日本大型连锁店元气寿司现已在逐渐淘汰回转带,转而给顾客提供一面触屏的平板电脑来点餐。顾客所点菜品通过一条“快速通道”直接从寿司大厨那里送到餐桌旁。在有些餐馆中,所点菜品通过微型“新干线高速列车”传递过来。

这种“快速”系统可以减少回转寿司浪费的时间。通过传送带传送的菜品经过几轮回转后新鲜度就下降了,只能扔掉。元气寿司在日本的134家店每年浪费的食材相当于销售量的5%,价值约12亿日元。

世界上第一家回转寿司店是1958年由白石义明在大阪开设的。他认为最佳的回转速度是每秒钟3英寸,这个速度既能避免顾客不耐烦,又能让厨师将鱼肉干燥好。

合欢
知名 口碑好 成功率高
长宁路988号(花园大厦)4楼C座
父母为儿女相亲热线52738637
中老年寻缘热线52724090
白领成功人士热线13162760140
貌美女教师退75岁丧未育多
房出租寻88岁内62767217
女80岁丧偶医生显年轻宽房
寻伴无房可15201778476

女59岁丧偶血液中心宽房品
正年龄不限13918442058
女65岁离未育水果行老板宽
房年龄不限15201778476
女72岁未婚毛麻研究所退貌
好有女人味13918442058
女74岁丧偶银行退电梯房有
积蓄开销我出15921054171
女71岁温柔富有丧无孩有遗产
开销我来可入住15800716941

闸北婚介介绍到称心
56703990

注销清算公告
上海钧安防爆电器有限公司(注册号310227001485626)经股东会决议注销,请债权人在法定日期内向公司清算组申请债权债务。

注销公告
上海颐昌化工有限公司经股东会决议,拟向公司登记机关申请注销登记,并成立清算组,请债权人于本公告刊登之日起45日内向本公司申请债权,特此公告

遗失声明
上海泓浦实业有限公司,税号310115664386364,因遗失增值税专用发票8份,发票代码3100152130,发票号码33183002、33183003、33183004、33183005、33183006、33183007、33183008、33183009,已作废,增值税发票遗失,声明作废。

讣告
先父高鹤亭于二零一五年十一月二十一日凌晨四时十分,因病在济南逝世,享年六十七岁。对先父的去逝我们表示深深的怀念。遵照先父遗愿,一切丧事从简。谨此讣告。
不孝女:高然 不孝婿:刘启明
泣告 2015年11月26日

瀛新园
上海市一级公墓
花园单位、文明单位
免费接送购墓客户 请提前预约,有多条公交车到达陵园。
详情请咨询免费电话
4008206827

上海滩上的大氧吧
休闲旅游 踏青祭扫
是选购墓地的好去处
市区总部地址:上海市成山路451号
总部电话:021-68708192 陵园电话:021-59376000
营销部地址:场中路2842号 电话:021-66207226
陵园地址:上海市崇明县新河镇草港公路3188号

名流陵园
Universal Chinese Memorial
陵园实景图
上海龙华办事处:漕溪路210号 021-54081510
上海宝兴办事处:西宝兴路833号 021-33874440
www.xsmilly.com

依山墓穴 直面太湖
自动扶梯 齐全配套
细致关怀 人性服务
名流陵园是经中华人民共和国民政部批准建立的中外合作高档涉外陵园。陵园三面环水,依山面湖。名流陵园还率先建造了上下山的自动扶梯供客户方便上山。
冬至班车 开始售票