

## ■ 美味日本料理

位于京都圆山公园一角，承传至今已第十四代的传统京料理

# 将三百年来不变的 美味传递至今的困难

| 京都 芋棒平野家本家 |

在元禄至享保年间，奉仕于皇族的第一代平野权太夫，将秘诀与味道以「一子相传」的口传方式传承至今。为此，我们来请教第十四代女店主北村明美美味的秘诀。

### 芋棒的缘由

从京都的八坂神社朝知恩院方向，位于圆山公园一隅，即是芋棒平野家本家。店名的「芋棒」乃是状似虾子的海老芋（海老为虾子之意）及乾鳊鱼熬煮而成的料理。此料理自有长期受到京都人青睐的理由。

江户时代中期，芋棒本家初代的平野权太夫，当时奉仕于天皇御所。权太夫把皇族行李幸至九州时带回的唐芋，在祇园圆山自行栽培，而成为上选的芋头；其外表如同虾子的形状与表面的横条纹，因此被称为海老芋。乾鳊鱼则是来自北国的船所运来的鱼干，成为京都贵重的蛋白质来源，进呈至宫中。如此一来，来自南国的海老芋与北国的乾鳊鱼在京都相遇，在不断摸索后，终于完成芋棒这道料理。在得到美味的评价后，为了在京都传扬此味道，权太夫获得天皇的许可退出御所并开设店铺，亦即芋棒平野家本家的起源。

在京都，将两种食材的绝妙融合称为「天作之合」，由于两种食材的相遇，更能提升各自的美味，提炼出

加法之上的乘法滋味。在不似现代交通网发达的时代，根本无法想像将芋头与乾鳊鱼两个食材放在同一个锅子烹调，融合后更互相提升了彼此的魅力，正所谓「天作之合」。如同两个来自不同家庭的男女，携手建立家庭，其中亦包含家庭圆满的意味，是正月与婚礼等祝贺仪式时不可或缺的京都传统料理。

### 秉承传统

那么三百年间，这种不变的味道是如何传承的？女店主北村小姐，每天早上做完家事后，就会换穿和服前往店铺。虽然还有一个姐姐，但北村小姐从小就有预感自己长大后继承家业。北村小姐微笑地说道：「虽然继承店铺也是传承源远流长历史的重任，但更重要的是我喜欢这份工作。」

传统的滋味皆是口传，没有留下任何食谱与作法的文字资料。以眼睛目视、身体感知、舌头尝试，北村小姐说：「保留相同味道的重点在于明确辨别当时的气候与食材品质，这样的做法是无法以文字保留下来的。」

在京都四季极为分明的气候中，为了保持味道的稳定，只能清楚辨明感觉，她也让即将成为第十五代的儿子体会这种感受，使得历史得以继续流传。

钟爱此滋味的文豪很多，像吉川英治就留下「传承百年的滋味中蕴含百年的美味」的评价。也有流传川端康成在获颁诺贝尔奖的归途中，曾经至此品尝芋棒的逸事，他曾再三光临此店，甚至留下「美味延年」的签名字样。再者，店铺本身也曾是松本清张小说的舞台。

