

■ 美味日本料理

位於京都圓山公園一角，承傳至今已第十四代的傳統京料理

將三百年來不變的 美味傳遞至今的困難

| 京都 芋棒平野家本家 |

在元祿至享保年間，奉仕於皇族的第一代平野權太夫，將秘訣與味道以「一子相傳」的口傳方式傳承至今。為此，我們來請教第十四代女店主北村明美美味的秘訣。

芋棒的緣由

從京都的八坂神社朝知恩院方向，位於圓山公園一隅，即是芋棒平野家本家。店名的「芋棒」乃是狀似蝦子的海老芋（海老為蝦子之意）及乾鱈魚燉煮而成的料理。此料理自有長期受到京都人青睞的理由。

江戶時代中期，芋棒本家初代的平野權太夫，當時奉仕於天皇御所。權太夫把皇族行李至九州時帶回的唐芋，在祇園圓山自行栽培，而成為上選的芋頭；其外表如同蝦子的形狀與表面的橫條紋，因此被稱為海老芋。乾鱈魚則是來自北國船所運來的魚干，成為京都貴重的蛋白質來源，進呈至宮中。如此一來，來自南國的海老芋與北國的乾鱈魚在京都相遇，在不斷摸索後，終於完成芋棒這道料理。在得到美味的評價後，為了在京都傳揚此味道，權太夫獲得天皇的許可退出御所並開設店舖，亦即芋棒平野家本家的起源。

在京都，將兩種食材的絕妙融合稱為「天作之合」，由於兩種食材的相遇，更能提升各自的美味，提煉出

加法之上的乘法滋味。在不似現代交通網發達的時代，根本無法想像將芋頭與乾鱈魚兩個食材放在同一個鍋子烹調，融合後更互相提升了彼此的魅力，正所謂「天作之合」。如同兩個來自不同家庭的男女，攜手建立家庭，其中亦包含家庭圓滿的意味，是正月與婚禮等祝賀儀式時不可或缺的京都傳統料理。

秉承傳統

那麼三百年間，這種不變的味道是如何傳承的？女店主北村小姐，每天早上做完家事後，就會換穿和服前往店舖。雖然還有一個姐姐，但北村小姐從小就有預感自己長大後會繼承家業。北村小姐微笑地說道：「雖然繼承店舖也是傳承源遠流長歷史的重責大任，但更重要的是我喜歡這個工作。」

傳統的滋味皆是口傳，沒有留下任何食譜與作法的文字資料。以眼睛目視、身體感知、舌頭嘗試，北村小姐說：「保留相同味道的重點在於明確辨別當時的氣候與食材品質，這樣的做法是無法以文字保留下來的。」

在京都四季極為分明的氣候中，為了保持味道的穩定，只能清楚辨明感覺，她也讓即將成為第十五代的兒子體會這種感受，使得歷史得以繼續流傳。

鍾愛此滋味的文豪很多，像吉川英治就留下「傳承百年的滋味中涵蘊百年的美味」的評價。也有流傳川端康成在獲頒諾貝爾獎的歸途中，曾經至此品嚐芋棒的逸事，他曾再三光臨此店，甚至留下「美味延年」的簽名字樣。再者，店舖本身也曾是松本清張小說的舞台。

