

## 油甘魚和黃腳鱸

油甘魚 Hamachi 讀起來有點像 How much? 和三文魚卵 Ikura 的多少錢一樣，很好記，是吃魚生時最先學到的日語。

油甘魚長大了就變成金槍魚，但是有些魚種是長不大的，每條三至四英尺，肚臍部份脂肪多，非常之美味。

像日本的其他魚，都給最先進的拖網技術捕個精光，日本人當今吃的多數是從外國進口。偶爾，我們也可以買到一尾所謂的「漏網之魚」的真正日本金槍，那種味道比來自印度或西班牙的勝十倍。長輩教訓我，描述一樣東西時不可以用「文字不能形容」這句話，但是對於真正的魚生，我還是只可以說文字不能形容，要吃過才能比較。

當今，在大阪黑門市場中看到大量的油甘魚出售，原來這些魚是在日本的香川縣引田町成功地養殖了。

五公里的引田町海灘中，養了一萬五千條。把捏成圓球的雜糧扔進去，幾百條魚就跳出海面來搶，蔚為壯觀。除了批發到各地之外，還發展成觀光點，從八月開始接受旅行團，讓客人自己釣一條大魚，接著替你切成刺身。

從前的黃腳鱸是多麼好吃，當今菜市場看到一模一樣的，但是已經是養殖。買回家一蒸，一股泥味，不香又不甜，吃了令人懊惱，養殖的油甘魚也是同一命運吧。

記得在河內道的小欖公吃過黃腳鱸，任何斑類魚或蘇眉等都要走開一邊，很

久未嘗，至到友人帶我去流浮山，才找到一兩尾野生的，回味無窮。

年輕人沒吃過真正的黃腳鱸，不知其味。我在印度山上向一位老太婆解釋吃魚的味道，她回答說一生人沒試過，何足可惜？我想當今的年輕人也可以用同樣的話回答我。