

# 海膽之旅

每

次為了吃出門，有一個鮮明的主題，那就特別過癮了。

像這次去北海道，就是

專為海膽去的，在餐廳享用這種食材，其實也可以的，像我們二十多年前去拍特輯時，到了小樽的「政壽司」，老闆拿出來的海膽，實在甜美，我就叫他拿了一碗不熟的白飯，再把一整木盒的海

膽鋪在上面，吃一個飽，後來才出現「Unidon」這道菜來。

但即使「海膽丼」的海膽量，也比不上「任吃」的痛快，這回我們的主題，就是「海膽放題」。

找到北海道盛產海膽的「積丹 Shakotan 半島」，老闆浦口宏之一身黝黑的皮膚，露出白齒相迎，他說：「我是這裡抓海膽的名人。」

我問：「是潛水去捕撈的嗎？」

他搖頭：「從前是的，現在是用潛水眼鏡從船上望下去，再用長竿來

抓。」

「今天吃什麼海膽？」

「紫海膽 Murasaki Uni。」他回答。

「馬糞 Batun 海膽呢？」我又問。

「已經吃得快要絕種了，不過還是為你們準備了一些。」

海膽種類多，加拿大的又肥又大，但一點味道也沒有。

美麗的海邊，可以看到火山岩的小島，像一隻西洋人眼中的龍，如果想散步過去，也有一條橋，但我們目的是來吃的，所以先解決。

海邊放了長桌椅讓我們坐下，接着就是一碟碟的海膽捧上來，大量供應的是紫海膽，所謂紫，不過是漆黑，海膽長着長長的刺，還在蠕動。

怎麼剝呢？先給我們一隻手套，鋼絲做的，戴上之後，就可以伸手去

抓緊海膽了，把海膽翻過來，看到中間的口，所謂口，就是一個小孔。浦

口示範，用一根特製的工具，一頭像一把尖刀，一下子插進海膽口中，這個工具像一把鉗子，一邊是尖刀，另一邊是根像剪刀一樣的東西，插了進去後，把鉗子



一抓，就把海膽的殼打開了，非常方便，又不會被海膽刺插到手。友人傳小姐自己常在加拿大潛水抓海膽，看見有那麼方便的工具，即刻向浦口要了幾把，他說本來是不賣的，給我面子贈送好了。

打開的海膽，有五道腔，浦口叫它們為房子：「海膽肉就藏在這五間房子裡面，先用刀從底部劃開一圈，就很容易地把海膽肉取出來。」

照他的辦法做了，果然很容易做到，他說：「現在就輪到困難的地方了，你們看包在黃顏色的海膽，是一層黑色的東西，那是海膽的內臟，不可以吃，要除掉。」

這可真的不容易，拿着浦口供應的鉗子，再仔細地把內臟除去，也要花老半天的時間，接着他說：「海膽拿出來後放在碟子上，我會叫伙記把海水拿來。」

原來這海水也是處理過的，氧份特別高，用它來沖海膽，浦口又問：「你們還看不看得到海膽中間那一點點黑色的東西？那是海膽吃剩的海帶，

海膽只吃海帶，所以十分乾淨，那些黑色的一點點吃下肚也沒有問題，但是用海水一沖，就可以完全清除。」

果然見效，我們把海膽一片片地放在小碗中，有些朋友急不及待地吞進口，叫了出來：「真甜！」

接着，浦口拿出一個個圓形，身上沒有尖刺的海膽來，說：「這就是馬糞海膽了，名字不好聽，但這是海膽中的極品，已經愈來愈少了。」

我們依樣畫葫蘆，把馬糞海膽一個個打開，看到一團白色像骨頭的東西，浦口說：「那是海膽的嘴，很尖，什麼海帶給它一扯就扯了下來，然後慢慢咬爛。」

馬糞海膽的顏色比紫海膽的更黃，可以說帶點橘黃色，兩者的味道一比，當然比出它的鮮甜，一般沒有

比較的情況下，有紫海膽吃，已很滿足了，但是一切，就是怕比較。

我們把一碗碗剝好的海膽拿着走到浦口開的餐廳去，桌子上已經擺着烤好的各種海鮮和刺身，有甜蝦、牡丹蝦、Toro、響螺片、北海貝等等，更有吃不完的燒烤，魷魚、Toro魚、蠔螺、帶子等等，怎麼吃也吃不完，加上一大碗上面鋪滿馬糞海膽的飯，最後把自己剝的那一碗海膽再添上去，淋上醬油，就那麼吃。

最初太貪心，拼命剝拼命吃的朋友們，這時已將剝好的一部份分給身旁的友人，友人又推給其他同伴，大家都說：「早知道不吃那麼多飯。」

但是有了海膽，不用飯來配，又覺得沒那麼美味，人生真矛盾，吃呀吃，也全部吃清光。我們這一代還是幸福的，相信再過三四十年，全球已無海膽，要吃就快點去吃吧。

從積丹半島可以去附近的富良野看花田，我們就不去了，這是噱頭，只有一小片罷了，要看花，去荷蘭看，那才真正是叫花田！

資料：浦口宏 Hiroyuki

Uraguchi

電話：8180-5581-7323

Email: uraguchi@quality-t.com

海膽