

鰻魚飯

香

港什麼日本料理店都有，就是不見鰻魚飯鋪。

「有呀。」友人說：「很多日本餐廳都有鰻魚飯。」

不對，那不叫鰻魚飯，那只是應酬你一下。什麼料理都有的日本餐廳，絕不正宗。

鰻魚飯要做得好，只能在專門店吃，而在日本之外，很少有鰻魚專門店。說少，不是沒有，東京最好的鰻魚飯店「野田岩」，一九九六年就在巴黎開了分店。有心的話，就開得成了。

到了夏天，是鰻魚最肥美的季節，日本人都相信在「土用丑日」吃鰻魚，最為強精活力。有沒有用不知道，夏天最肥，不容置疑。

吃鰻魚當然是吃肥的，尤其是那層皮，香脆無比，皮下的脂肪，更是甜美。當然我指的是野生鰻魚，當今養殖的，怎麼肥也肥不了多少，再香，也不比野生的那麼香。吃鰻魚，惟有野生的最好。

但是，就算日本，九成以上的都是養殖，野生的少之又少，去到東京，也只剩下「野田岩」還找得到吧。但座位

難訂，不過鰻魚飯實在美味，也就退而求其次，吃養殖的了。

先將鰻魚剖開，除去中間粗骨，再仔細拔掉幼刺，蒸它一蒸，就可以塗上醬汁，最後用備前炭烤之。為什麼要用備前炭？火力足，又穩定，才能烤得出真正的滋味。

一邊用扇子撥火，一邊勤力翻轉淋醬，鰻魚師傅細心地燒烤，才能完美。早年我的東京辦公室附近有家鰻魚店，師傅每天冒着濃煙下功夫，差點被煙熏到盲掉。這種情景，數十年後的今天記憶猶新。

鰻魚飯傳統上用一個長方形的漆器盒子裝着，高級的是一層飯，淋上醬汁，鋪一層鰻魚，再來一層飯，最後用最肥美的魚肉鋪在最上層。有兩層鰻魚，故稱「重」。

吃時撒山椒粉，綠顏色的，和四川的紅山椒不同種，非常辛辣，香氣撲鼻。最初吃不慣時，首先覺得這山椒粉有點肥皂的味道，差點作嘔。鰻魚雖說去了骨，但還是有些很幼細的刺留在肉中，鯁住了喉嚨，非常不舒服，但是一吃慣了，就不覺得有何不妥。

鰻魚專門店還把脊骨曬乾了，再炸一炸，像餅乾一樣咬碎來下酒，是鰻魚店特色之一。另外就是它的內臟了，分肝和腸，用竹籤串起來，淋上醬汁燒烤，咀嚼後有一陣又甘又苦的滋味，會



吃上癮的。

和飯同時上桌的是湯，傳統上是清湯，絕對不會下味噌，裡面也有一塊鰻魚肝，和幾小塊沒有味道的麩，裝飾而已。

一般，在日本各地都有鰻魚專門店，其他料理都不像鰻魚店開得那麼長久，只有它能一代又一代地傳承下去。所有鰻魚店都是頑固的職人留守，除非下一代不肯做，否則不會結業。雖然當今已幾乎全是養殖的鰻魚，但這些專門店都有水準，師傅不可能兩三年就學會，沒有直升機，全靠功夫支撐，所以你在日本旅行，如果看到鰻魚老鋪，走進去吃總不會失望的。

到了鄉下，有些鰻魚師傅會做一些特別的拿手菜，像把腸和肝用味噌醃製了，讓客人下酒，去到這些鋪子叫了前菜，有種用雞蛋一層，鰻魚一層燒出的蛋，也是傳統，吃完和師傅混熟了，問

道：「有沒有什麼珍珠？」

師傅見你懂得欣賞，就把店裡珍藏的拿出來和你分享，這是吃鄉下鰻魚專門店的樂趣之一。

吃鰻魚飯的同時，會奉送一些泡菜 Oshinko，好吃的鰻魚店泡菜一定做得出色，但份量極少，這時可以叫 Oshinko Moriwase，份量都十足，分量夠，才吃得過癮，而吃泡菜時，別忘記淋上一點醬油，好泡菜是不會太鹹的。

除了東京的「野田岩」之外，名古屋有一家叫「熱田蓬萊軒」的，也開了一百四十多年，這家人出名的是鰻魚三吃，第一吃是吃原味，火上烤出來。第二吃是吃口感。第三吃是喝熱湯暖心，等於是鰻魚泡飯了。

地址：名古屋市熱田區神戶町 503
電話：+8152-671-8688
如果上網查看東京最好的鰻魚專

門店，會出現上野的「伊豆榮」，已有二百六十年歷史。「南千住之寶・尾花」、「淺草鰻魚王・前川」、「百年鰻魚老店・宮川本廬」、「江戸川石橋」、「淺草色川」等等。

在銀座大街上有「竹葉亭」，是我時常光顧的，但最好是光顧它的本店。

地址：東京都中央區銀座 8-14-7
電話：+813-3571-0677
話說回來，吃鰻魚最好能到「野田岩」一趟。

本店最有品味，已有三百年歷史，當今是第五代，它曾經因為野生鰻魚在日本絕跡而不肯做下去，幸好近來還有極少數的野生鰻魚供應，怎麼好吃不說了，大家自己去嘗。順帶一提的是「野田岩」對法國酒的認識極深，店裡珍藏了不少好貨。

地址：東京都港區東麻布 1-5-4
電話：+813-3583-7852
想吃絕對野生，又非常肥大的，不如到巴黎去吃吧，當地「野田岩」分店用的是荷蘭的鰻魚，歐洲人不會欣賞，湖中極多，貨源極豐富，不必擔心吃不到養殖的。

地址：272, rue Saint Honore,
75001, Paris
電話：+33-014286-0342

電話：+33-014286-0342