

鰻魚飯

日

本料理大行其道，全世界都有，各種各樣的店鋪林立，最受歡迎的是壽司店，其次較麻煩，所以少人經營，其中最不受重視的是日本齋菜，稱為精進料理，其實當今吃素的人多，開家日本齋館是一盤生意。

我去日本，除了牛肉之外，

最愛光顧鰻魚專門店，在國外開的，沒有一家比在日本吃到的更好。起初是不會欣賞的，因為我們吃不慣帶甜的菜式，鰻魚的蒲燒，依靠很甜的醬汁，而且鰻魚肉帶着小刺，吃慣了連細骨都能嚥下，剛剛接觸時，是很難接受的。

蒲燒鰻魚非常肥美甘甜，會吃上癮來，很難罷休，現在已經愈來愈多人欣賞。為什麼鰻魚店在國外難經營，只能當成日本餐的一部份，而不是鰻魚專門店呢？

原因很簡單，真正的鰻魚飯，製作過程繁複，先要剖開鰻魚，起了中間那條硬骨，再拔肉中細骨，然後把肉蒸熟，再拿去在炭上



烤，一面烤一面淋上甜醬汁，一客鰻魚飯，從下單到上桌，至少需要半個小時，中午繁忙時間客人殺到，要等多久才能吃到？

日本菜中技巧最難掌控的是天婦羅，是一種由生變熟的學問，表面那層皮得薄如蟬翼，浸在汁中即化。要炸多久，用什麼溫度，全靠師傅多年累積下來的經驗，劣質的天婦羅一吃即膩，皮厚得不得了，吃下去會感到胸悶的。

鰻魚的蒲燒不同，只要有耐性，在家中也能做得好，從前在邵氏有位當日本翻譯的陳先生，做得一手好鰻魚飯，不遜於日本鰻魚店的老師傅。

當今最難的，是找不到野生的鰻魚，日本全國的鰻魚店，有九十五巴仙用的都是人工養殖的，剩下那少數，得去各地名店找。東京的「野田岩」，是其中之一，還用野生的，此店已有二百年歷史，早在七八十年前已到巴黎開分店，那個美好年代，法國人已學會欣賞。

其他的有「石橋」、「色川」和「尾花」等，「竹葉亭」是我在日本生活時經常光顧的，因為我的辦公室就在京橋。京橋地鐵站前面就有一家它的分店，去熟了招呼甚佳，邵逸夫前妻生前也喜愛吃鰻魚飯，來了東京必和她去光顧京橋的「竹葉亭」，日前乘車經過，好像已經結業了，當今最多人去的是還在銀座大街上那家，但因不接受訂座，門口不斷地排長龍，各位還是去他

們的本店好了，古老的建築物中吃鰻魚飯，有特別的感受，而且可以訂座。

地址：東京中央區銀座8-14-7
電話：+813-3542-0789

除了這些名店，我到日本鄉郊各地旅行，也不停去找當地的鰻魚專門店，很奇怪地，各處均有一兩家屹立不倒，其他料理店一間間關門，鰻魚店老闆只要專心做，總可以活下去，並且一定有一群喜愛吃鰻魚飯的客人，忠心耿耿地跟隨。

到這些小店去，和老闆們一談起鰻魚，絕對有說不完的話題，大家熱絡了，他們會拿出一些獨家的佳餚出來給我吃，像鰻魚內臟做的種種漬物，每家都不同。

蒲燒之外，當然有白燒，那是不加醬汁的，只要鰻魚夠肥大，怎麼做都好吃。最普通的吃法，是把鰻魚燒了，鋪在飯上，盛飯的有長方形的漆盒，或者圓形的，如果叫「鰻重」，那就是一層飯打底，加一層鰻魚在中間，再鋪飯，最後又再鋪鰻魚。

吃時撒上的山椒粉，就是我們所謂的花椒了，最初吃不慣，還覺得有一種肥皂的味道呢，喜歡了就不停地、大量地撒。

另外，最有味道的是那碗湯，中間有條鰻魚的腸，吃起來苦苦地，也會吃上癮。有些鰻魚店還有烤鰻魚腸可以另叫，喜歡的人吃完一碟又一碟，每碟有兩三串，日本人稱為kimo，有些還連

着鰻魚的肝，更肥更美味。

當今到鰻魚店，有些湯中已見不到鰻魚腸了，那是因為所有的鰻魚都是由中國進口，進口的鰻魚，容易腐爛，腸就先丟棄了。

要是想吃鰻魚的原味，可以到韓國去，那裡還有很多野生的，又肥又大，他們通常是把肉起了，放在炭上燒，像吃烤牛肉一樣，如果要吃日本式的蒲燒，在韓國也能找到一些專門店供應。

野生鰻魚始終和養殖的不同，初試的人分辨不出，吃久了便知有天淵之別。每次提到野生鰻魚，我都想起在外國的公園散步，湖中的鰻魚多不勝數，洋人不會做也不敢去碰，那是多麼可惜的事。我去到澳洲，會請餐廳主人派人去抓，他們一定有他們的辦法拿到，蒲燒是不會做的，但拿來紅燒，也是一大享受。

養殖的鰻魚蒲燒起來，懂得吃的人會吃出一股泥土味道，這味道來自皮下的那層脂肪，將它去掉，加上醬汁，只吃鰻魚的肥肉，是可以接受的，友人高木崇行在新加坡經營日本料理，他說用進口已經烤好的中國鰻魚，把皮去掉，重新淋醬汁再烤，然後鋪在飯上，是可以吃到與日本鰻魚店相差不了多少的味道，今後我會用他的方法自行研究，看看是否能夠做得出來。

梅子