



周日名采

鰻魚痴

看 CNN 的美食環節，介紹東京的鰻魚店《麥》，將鰻魚昇華為精緻的高級料理，得米芝蓮星，生意滔滔，當今要訂位也難。

馬上想飛去試試大廚 Ryo Murata 的手藝有多高，從前上不了大雅之堂的食材，當今變成了寶，外國人也開始欣賞。我一直說日本料理之中，鰻魚最不受重視，今後會發揚光大，果然不出所料。

香港起步得較慢的原因是燒烤起來需時，在內地各大城市中的鰻魚店漸多，將會掀起一陣熱潮，他們用的都是福建產的鰻魚，已成為半製成品，到店裏烤一烤，淋上甜醬汁即成。

洋人會吃鰻魚嗎？當然會，在貧苦的日子中，什麼食材最便宜就吃什麼，鰻魚是其中之一，早年泰晤士河裏都是，抓個不光，鰻魚凍 Jellied Eels 是窮人的恩物，小說中寫下層社會，一定出現。

當今河水污染，鰻魚漸少，也變成一種昂貴的食材了，如果想吃到底是怎麼一回事，在倫敦河邊還有一家僅存的老店叫 M. Manze，可以一嚐。

上桌一看，是用一個鉢，裏面有好幾塊切成一大段一大段的鰻魚，它的汁透明狀，已凍結成啫喱。狄更斯的小說看得多了，最初一到倫敦，就找鰻魚凍來吃。奇怪，並沒有想像中的腥氣，慢嚼其肉，吸嚙骨頭邊的汁，發現味道甚佳，而且非常之肥美，比 Fish & Chips 好吃得多。

即刻追問做法，很簡單，如次：用一條長鰻魚，洗淨。斬段、滾水中余，取出，加洋蔥、胡蘿蔔、醋、胡椒、月桂葉、豆蔻、西芹和檸檬汁，加水，水滾，轉小火，慢煮二十分鐘。取出鰻魚塊，置放一個淺碟，把汁倒入，蓋滿點為止，放入冰箱，過夜，即成。

其他歐洲國家就沒英國那麼窮，那麼保守，煙燻鰻魚是北歐的主食之一，當今大家旅行，去到俄國和前共黨國的百貨公司食品部，一定可以買到一大條一大條的鰻魚，用臘紙包了，拿回酒店，肚子餓時配麵包吃，又肥又香，真是好東西。

西班牙人就會吃了，他們不但吃

大條的，還吃幼魚，叫為 Angulas，我住西班牙時很便宜。在一個陶鉢下橄欖油和大蒜，燒滾了油，就把一大撮活生生的鰻魚苗撒進去，即刻用木蓋子蓋住，防止熱油四濺。過一陣子，就可開蓋，小鰻魚已熟，但還燙，要用木匙子舀來吃，用鐵匙的話也會燙舌。極為美味，當今越來越貴，一小撮也賣一百塊美金了。

還是東方人的食文化較為發達，中國人吃鰻魚早就千變萬化，龍蟠鱈是把鰻魚斬塊，但肉和皮連着，彎曲起來放在深碟子中，下豆豉、蒜茸去炆熟，樣子和味道極佳。

但為什麼叫鱈，不是鰻嗎？鱈和鰻怎麼分別，是不是大的叫鰻，小的叫鱈？也不是，分不開的，依着習慣叫就是，巨大無比的鰻魚，就叫為花錦鱈。

從前也是難得吃到的，「鋪記」有賣花錦鱈的傳統，一向是廣東地區運來，後來吃光了，就從緬甸和東南亞其他小國進口，很大條，很粗，雙手作環狀那麼粗，八九尺長。當今能夠抓到，屬奇跡，本來不應吃的，既已運來，已有朋友認頭了，也就作陪客。粵語中的「認頭」，就是從吃花錦鱈來的，那麼大的一條魚，何時割？當然是有人願意付錢，買下頭部，其他斬成一大圈出售給別人。

一個頭十幾年前已要三、四千塊一份，當今當然不止，身體部份的一圈圈，當年一千塊港幣一圈，現在只能當做故事來聽了。

頭好吃嗎？鰻魚最肥美的就是皮了，頭的部位最多，也包括了一大塊頸部，濃油赤醬給燒了，甘美無比，口感也是別的魚類嚐不到的。

較為細小的黃鱈，肥起來脂肪亦多。在台山，至今還能吃到黃鱈飯，是把多尾黃鱈剖後，血混在米上，用大陶鉢再炊成一鍋香噴噴的飯來。

最普通的枸杞煮鰻魚湯，家母最喜歡用這道菜下酒，內人學了去街市買一尾肥大的鱈魚回來，用鹽洗乾淨魚潺，放枸杞煮成一鍋湯讓老人家享用。如果想吃，到九龍城的「創發」去，那裏有一盅盅已經煮好的半成品，下單後店裏把它蒸熟了就能上桌。

所有河和湖裏面的才叫鰻或鱈，海裏的廣東人就叫為油鰻，肉較硬，斬件後用燒肉炆，也是一道美味的菜。

日本人分的較清楚，壽司店裏是不賣鱈或鰻的，如果看到，那是海鰻，不叫 Unagi，而叫 Anago，肉質柔軟，沒有河鰻那麼有咬頭，也沒那麼肥美。

但如今吃到的都是養殖的，在日本要千辛萬苦才能吃到一尾野生鰻魚，懂得味道的人當然分得出，一般人沒有得比較，也就算了。

如果堅持要吃野生鰻魚，那麼只有去韓國了，鰻魚在韓國還沒那麼流行，那邊河流也少污染，吃野生鰻是理所當然的事，在各大鄉郊還能找到鰻魚店，他們的吃法是在火上烤，異常甜美，到了韓國千萬別錯失這種美味。



插圖：MEILO SO